

3r Maridatge dels Sentits

PERFUM, FLORS I GASTRONOMIA

DEL 30 D'ABRIL AL 5 DE MAIG DE 2019

TEIÀ



#SENTITSTEIÀ

WWW.MARIDATGEDELSSENTITS.CAT



Plànol del Maridatge dels Sentits
i la Fira del Perfum, la Flor i la Gastronomia

JARDINS I INDRETS ENGALANATS

PUNTS DE REALITZACIÓ D'ACTES

L'equatrellat és de Joan Maria de Castellón.

ESGLÉSIA DE
SANT MARTÍ

RECTORIA

PATI DE LA
RECTORIA

LA RAMPA

AJUNTAMENT

BAIXADA DE LES MORRES

CARRER PERE NOGUEIRA

CAL TERÇO

CASA BRU

CAN DARDANYÀ

TORRENT DE CASA BRU

CARRER DE LES FLORES

CAL MANYÀ

CA L'ANTIGA

PASSEIG DE LA RIERA

MERCAT
MUNICIPAL

CA LA
CECILIA

PLAÇA
CATALUNYA

SALUTACIÓ ALCALDE



Us oferim el programa de la tercera edició del Maridatge dels Sentits, enguany concentrat a la primera setmana de maig. Teià continua oferint, doncs, el seu paisatge, a redós del Parc de la Serralada Litoral, i el seu patrimoni històric i arquitectònic per ubicar-hi totes les activitats que giren a l'entorn del perfum, la flor i la gastronomia. D'aquesta manera, Teià esdevé referent de l'harmonia entre la perfumeria i la flor i la planta ornamental,

que no només se centra en la III Fira del perfum, la flor i la gastronomia, sinó que maridem tots els actes amb tallers i activitats que enllacen tots els sentits amb la cultura i la promoció del territori.

Seguim endinsant-nos, de la mà de l'Ajuntament de Teià i Ainea Perfums, en un ventall d'activitats sensorials molt diverses. Després de l'èxit de l'any passat, Teià acull el II Concurs Internacional de Perfumeria Mouillette d'argent, a l'espai d'art Ca l'Antiga, amb el suport del Beauty Cluster de Barcelona, de nou amb el concurs del jurat presidit pel mestre perfumista Rossend Mateu i el concurs al millor perfum per votació popular, amb perfums que podreu olorar durant el Maridatge a Ca l'Antiga i a La Unió.

Comencem el Maridatge amb gastronomia, el 30 d'abril, amb el *Sopar dels sentits* a quatre mans a càrrec de la xef Iolanda Bustos (La Calèndula) i el pizzer Fabián Martín de Puigcerdà, maridat amb vins de quatre cellers de la DO Alella. Gràcies a la col·laboració amb el Consorci d'Enoturisme DO Alella, el Maridatge dels Sentits acollirà un *Enostast* i un *Mercat amb DO*, i comptarem amb la presència dels principals cellers de la DO Alella als tastets gastronòmics dels vespres del 4 i 5 de maig, al costat de restaurants i pastisseries de referència de Teià i dels municipis veïns.

En l'àmbit de les exposicions, comptarem amb la mostra de pintura i escultura *Olor és color*, amb obres cedides per Nasevo, a l'espai d'art Ca l'Antiga, i amb l'exposició *Olors de la mediterrània*, dedicada al món de l'olfacte, amb la realització de nassos a càrrec dels alumnes de l'Escola d'Art Superior Pau Gargallo de Badalona, amb coordinació de Marc Anglès i el suport de CPL Aromas; la taula rodona *El llenguatge compartit entre perfum, gastronomia i música* i la demostració d'art floral de Jordi Abelló, que coordinarà de nou la decoració floral del Maridatge!

Teatre i poesia, concerts, passejades i tallers sensorials per a totes les edats amenitzaran el Maridatge dels Sentits entre el 30 d'abril i el 5 de maig, amb la XXV Trobada de puntaires inclosa, que enguany homenatjarà Teresa Sabater.

Estarem encantats d'obrir-vos les portes i els carrers de Teià, els jardins de les cases pairals i els itineraris florals i olfactius del nucli antic! Gaudiu-ne!

Andreu Bosch i Rodoreda
Alcalde de Teià



PROGRAMA

DIMARTS 30 ABRIL

CA L'ANTIGA

21 h. SOPAR DELS SENTITS A QUATRE MANS

A càrrec de Iolanda Bustos (La Calèndula - Regencós) i Fabián Martín (Fabián Pizzeria - Puigcerdà). Amb vins de la DO Alella. Places limitades. Tiquet: 50 euros. Inscripció prèvia a: <http://www.enoturismoalella.com/experiencies>.

Entrant: Tàrtar de tomàquet. Marfil Clàssic 2018 (Alella Vinícola).

Primer plat: Carpaccio de sípia amb pebre vermell, pèsols del Maresme i herbes i flors silvestres. AA Cau d'en Genís 2018 (Alta Alella Mirgin)

Segon plat: Coquelet de bresse amb festucs i orellanes sobre un jaç d'arròs amb gessamí. Foranell Garnatxa Blanca 2014 (Quim Batlle).

Postres: Tiramisú de mango. Titiana Pansa Blanca (Raventós d'Alella). Infusió de flors blanques i herbes aromàtiques.

Coca de vidre del Forn de llenya Mateu.



DIMECRES 1 MAIG

NUCLI ANTIC DE TEIÀ

DIA DEL MUGUET: Venda de muguet per part dels Corresponsals del Casal de Joves de Teià en diversos punts del poble.

PATI DE LA RECTORIA

10.30 h. TALLER INFANTIL D'AMBIENTADORS

A càrrec d'Activijoc. Preu: 10 euros. Places limitades. Inscripció prèvia a inscripcions@maridatgedelssentits.cat

10 h. PASSEJADA PER TEIÀ I DESTIL·LACIÓ D'ESSÈNCIES DEL PARC DE LA SERRALADA LITORAL

A càrrec de Bravanariz. Els participants voltaran pels rodals del poble recollint plantes aromàtiques per fer-ne un hidrolat individual a la Plaça de la Cooperativa. Els participants es podran endur en una ampolla l'essència que en resulti. Preu: 15 euros. Places limitades. Inscripció prèvia a inscripcions@maridatgedelssentits.cat

CA L'ANTIGA

12 h. INAUGURACIÓ DEL II CONCURS INTERNACIONAL DE PERFUMERIA MOUILLETTE D'ARGENT

Els punts de votació seran a Ca l'Antiga i a la CMC La Unió fins al migdia del dissabte 4 de maig.

PLAÇA DE CATALUNYA

13 h. ENOTAST

Realització d'un maridatge de les propostes gastronòmiques del Restaurant Ca la Rosi amb vins de la DO Alella. Preu: 7 euros. Inscripció prèvia a inscripcions@maridatgedelssentits.cat



FARMÀCIA DE TEIÀ

17 h. TALLER D'AROMATERÀPIA

A càrrec de la Farmàcia de Teià. Inscripcions al Facebook i Instagram @farmacia_teia

CA L'ANTIGA

18.30 h. INAUGURACIÓ DE L'EXPOSICIÓ DE PINTURA I ESCULTURA 'OLOR ÉS COLOR'

Amb obres cedides per Nasevo.

DIJOURS 2 MAIG

ESPAI CAN LLAURADOR

18.30 h. TAST OLFACTIU I GUSTATIU DE VINS DE LA DO ALELLA

Activitat dirigida per l'enòleg Oriol Artigas i realitzada per alumnes de màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola de l'Institut d'Alella.



DIVENDRES 3 MAIG

CENTRE ENOTURÍSTIC I ARQUEOLÒGIC DE VALLMORA

18 h. POESIA ALS PARCS

Recital poètic a càrrec de Maria Cabrerà i Àlex Susanna amb acompanyament musical de la violoncelista Sandrine Robilliard. S'oferirà una copa de vi gratuïta de la DO Alella als assistents.

CMC LA UNIÓ

19.30 h. TAULA RODONA 'EL LLENGUATGE COMPARTIT ENTRE PERFUM, GASTRONOMIA I MÚSICA'

Moderada per l'actor i perfumista Ernesto Collado. Amb la participació dels perfumistes Marina Barcenilla, Rossend Mateu i Oliver Valverde, els músics Miquel Bofill i Consuelo Garbí, i el sommelier César Cánovas.

20.30 h. PRESENTACIÓ DE L'EXPOSICIÓ 'OLORS DE LA MEDITERRÀNIA'

Mostra dedicada al món de l'olfacte, amb la realització dels nassos a càrrec dels alumnes de l'Escola d'Art Superior Pau Gargallo de Badalona, la coordinació de Marc Anglès i les olors a cura de CPL Aromas.

PLAÇA DE SANT MARTÍ

21 A 21.30 H. EXPERIÈNCIA SENSORIAL I GUSTATIVA AMB BOMBOLLES COMESTIBLES

A càrrec de Plat Institute.



DISSABTE 4 MAIG:

CAN LLAURADOR

10 h. TALLER DE PERFUMERIA

A càrrec de Bettina Perisson, perfumista d'Eurofragance. Preu: 10 euros. Places limitades. Inscripció prèvia a inscripcions@maridatgedelsentits.cat. En acabat, es durà a terme la presentació del perfum Aromatom, de Maria Barcenilla.

BIBLIOTECA DE TEIÀ

10 h. TALLER INFANTIL

'LA REVOLUCIÓ DELS SABORS'

Per a nens i nenes de 6 a 12 anys.

Preu: 10 euros. Places limitades.

Inscripció prèvia a b.teia@diba.cat o al 93 555 01 04

NUCLI ANTIC DE TEIÀ

11 h. OBERTURA DE LA FIRA DEL PERFUM, FLOR I GASTRONOMIA

Els carrers del centre urbà es guarneixen especialment per a l'ocasió i s'omplen de paradetes amb productors, empreses i minoristes dedicats al món del perfum, la flor i els detalls. Horari: d'11 a 15 h i de 17 a 21 h. Hi trobareu també un circuit olfatiu. Al Passeig de la Riera s'ubicarà la fira dedicada al sector gastronòmic. A la Plaça de la Cooperativa s'exposaran dibuixos realitzats pels alumnes de l'Escola El Cim. Amb la participació dels Gegants de Teià.



CARRER DE LES FLORS

11.30 h. TALLER PER A NENS I NENES

A càrrec dels Corresponsals del Casal de Joves de Teià.

PLAÇA DE SANT MARTÍ

12 a 13.30 h. DEMOSTRACIÓ D'ART FLORAL

A càrrec de Jordi Abelló. Amb el suport del Mercat de Flor i Planta Ornamental de Catalunya.

13.30 a 15 h. PROPOSTA GASTRONÒMICA

A càrrec dels Corresponsals de Teià. També es podrà gaudir del grup de **Folk Ballaveu**, amb la col·laboració de Taliàno Folk.

CA L'ANTIGA

18.30 h. LLIURAMENT DE PREMIS DEL II CONCURS INTERNACIONAL DE PERFUMERIA DE TEIÀ MOUILLETTE D'ARGENT

A continuació, convit per als participants i empreses dedicades al sector.

PLAÇA DE SANT MARTÍ

19 a 22.30 h. EXPERIÈNCIA SENSORIAL I GUSTATIVA AMB BOMBOLLES COMESTIBLES

A càrrec de Plat Institute.

20 h. TAST GASTRONÒMIC

Amb restaurants i pastisseries de Teià i municipis veïns, vins de la DO Alella i cerveses artesanes.

21 h. ACTUACIÓ DE LA BANDA MUNICIPAL DE TEIÀ

23 a 00.30 h. ACTUACIÓ MUSICAL DE GEMMA HUMET I TONI XUCLÀ

DIUMENGE 5 MAIG

LA RAMPA

9 a 13 h. MUNTATGE I EXPOSICIÓ DE LA CATIFA DE FLORS DE CORPUS

A càrrec de la Parròquia de Sant Martí de Teià.

PLAÇA DE SANT MARTÍ

10 a 12.30 h. XXV TROBADA DE PUNTAIRES del Maresme i comarques veïnes amb motius florals. Homenatge a la puntaire teianenca Teresa Sabater.

NUCLI ANTIC DE TEIÀ

11 -15 h. FIRA DEL PERFUM, LA FLOR I LA GASTRONOMIA

Trobareu els estands del sector del perfum, flor i detallista al Torrent de Casa Bru. Al Passeig de la Riera hi haurà el sector de la gastronomia.



RECTORIA

11 h. MEDITACIÓ DELS SENTITS

A les golfes de la Rectoria, a càrrec de Satvas. Preu: 10 euros. Inscripció prèvia a info@satvas.net

PLAÇA DE LES TEIXIDORES I ORDIDORES

10.45 a 11.30 h. CONCENTRACIÓ DE COTXES I VEHICLES CLÀSSICS AMB MOTIUS FLORALS

A continuació, acte reservat per als participants al Club de Tennis Barcelona - Teià.

NUCLI ANTIC DE TEIÀ I PLAÇA DE LA COOPERATIVA

12 h. REPRESENTACIÓ TEATRAL

A càrrec de Mr. Stromboli

MERCAT MUNICIPAL DE TEIÀ

13 h. MERCATS AMB DO ALELLA

A càrrec dels paradistes del Mercat Municipal de Teià i l'organització d'Enoturisme DO Alella.

PLAÇA DE SANT MARTÍ

20 h. TAST GASTRONÒMIC

Amb restaurants i pastisseries de Teià i municipis veïns, amb vins de la DO Alella i cerveses artesanes.

VENDA DE TIQUETS DE LES DEGUSTACIONS

Es recomana realitzar la compra anticipada de tiquets per evitar cues i aglomeracions.

Durant la setmana prèvia al 4 i 5 de maig, es podran adquirir els tiquets a l'oficina de Promoció Econòmica situada a la Baixada de les Moreres.

Els matins de dissabte 4 de maig i diumenge 5 es podran comprar els tiquets en el punt de venda que hi haurà al Torrent de Casa Bru.

A partir de les 19 h, la venda de tiquets quedarà centralitzada a l'oficina de Promoció Econòmica de la Baixada de les Moreres i davant les escales de l'Ajuntament de Teià.

PREUS:

Consumició de vi: 2 euros

Tast gastronòmic i postres: segons la proposta gastronòmica de cada stand, el preu oscil·larà entre 2 i 4 euros.

Copa de vi serigrafiada del III Maridatge dels Sentits: 1,5 euros.

PROTAGONISTES



JORDI ABELLÓ

Interiorista i dissenyador floral. Ha estat mestre de bona part dels floristes de l'Estat. Per segona vegada, coordinarà la decoració creativa dels llocs més emblemàtics i els jardins privats de Teià i realitzarà una demostració floral el dissabte 4 de maig.



MARC ANGLÈS

Escenògraf de programes de televisió. Ha estat l'ideòleg d'algunes de les decoracions exteriors que es podran veure al nucli antic de Teià i també ha liderat el muntatge de l'exposició de la CMC La Unió, *Olors de la Mediterrània*, amb el sentit de l'olfacte com a protagonista.



IOLANDA BUSTOS

Alquimista i xef biodinàmica del restaurant La Calèndula de Regencós, a l'Empordà. Bustos recull les flors, brots i fruits del seu entorn segons les fases lunars, que tenen el poder de transformar moltes elaboracions naturals. Després de participar en les dues primeres edicions del Maridatge com a conferenciant, serà una de les responsables del *Sopar dels sentits* que s'oferirà Ca l'Antiga el dimarts 30 d'abril.



ENOTURISME DO ALELLA

Enguany, el Consorci de Promoció Enotúristica del Territori DO Alella coordina l'apartat gastronòmic del Maridatge dels Sentits, a més d'organitzar l'Enotast del dimecres 1 de maig i una nova edició de *Mercats amb DO* el diumenge 5 amb la participació dels paradistes del Mercat Municipal.



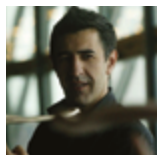
IRENE GISBERT

Perfumista d'Aínea Perfums. Amb el seu equip, s'esforça perquè el perfum sigui cultura i arribi a tothom a través d'experiències olfactives. Aínea té la seu a Teià i forma part de l'organització del Maridatge dels Sentits.



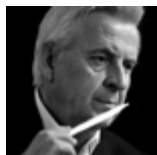
JARDINERS I VIVERS DE TEIÀ

Els professionals de la jardineria Ballesta, Eloy Borrallo, Joaquim Olivé, Germans Esbrí, Paisatgisme Melsió, Pere Rossell i Jordi Villagrasa seran els encarregats de decorar els espais emblemàtics de la Fira. Per això comptaran amb la col·laboració del vivers Flors Bertran Mas, Josep Duran, Ramon Lladó, Ramon Julià, Jordi Raméntol, Rosell Vega Horticultors i Vivers Pere Salvat.



FABIÁN MARTÍN

Cuiner i conferenciant. És el pizzer més reconegut a nivell mundial: campió del món i d'Europa en acrobàcia i qualitat. En l'edició de 2018 va oferir una conferència sobre les flors i plantes aromàtiques en el món de les pizzes. Juntament amb Iolanda Bustos, enguany conduirà el *Sopar dels sentits* que tindrà lloc a Ca l'Antiga el dimarts 30 d'abril.



ROSSEND MATEU

Perfumista d'autor i *maître* perfumista. Ha desenvolupat gran part dels perfums que hi ha mercat i és el creador d'una línia de productes que duu el seu nom. Com l'any passat, presidirà el jurat del Concurs Internacional de Perfumeria de Teià Mouillette d'Argent.



MERCAT MUNICIPAL TEIÀ

Els paradistes del Mercat sempre han estat presents en el Maridatge dels Sentits. Enguany seran els encarregats del vermut de diumenge dins del programa *Mercats amb DO Alella* que impulsa el Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella.



NASEVO

Nasevo és el nom artístic d'Ernesto Ventós, mag i alquimista alhora. Pel seu ofici és un reconegut creador d'essències. Per la seva passió és també un col·leccionista molt particular: sord des de la infància, en lloc de mirar les obres d'art, les enumera. Les seves obres són objectes lingüístics amb una semàntica i estil singulars. Nasevo cedeix les seves peces per a l'exposició a l'espai d'art de Ca l'Antiga.



MARIÀNGELS P. LATORRE

Propietària i impulsora de Ca l'Antiga, un espai expositiu que té l'objectiu de donar a conèixer nous autors i idees artístiques. Acollirà una exposició propietat de l'empresa Nasevo i serà l'amfitriona del *Sopar dels sentits* del 30 d'abril, així com de l'acte de lliurament del II Concurs Internacional de Perfumeria el dissabte 4 de maig.



ESCOLA PAU GARGALLO

L'Escola d'Art Superior de Disseny Pau Gargallo, especialitzada en matèria d'art, disseny i imatge, serà col·laboradora activa del Maridatge dels Sentits. Els seus alumnes han estat els encarregats de dissenyar l'obra que serà exposada a la CMC La Unió del 3 al 19 de maig.



BETTINA PERISSON

Perfumista i docent amb més de 25 anys d'experiència a Eurofragrance, empresa dedicada al disseny de fragàncies. La seva curiositat per l'impacte que tenen les fragàncies sobre les emocions i la seva vinculació amb els records l'han dut a interessar-se pel camp del neuromàrqueting. Com ja ha fet en altres edicions, el dissabte 4 de maig realitzarà un taller de perfumeria a l'Espai can Llauredor.



PLAT INSTITUT

Estruc24 (E24) és una consultoria de recerca, desenvolupament i innovació (R+D+I) que dissenya solucions per a empreses mitjançant la creativitat i la tecnologia, i Plat Institute (plat.cat) és una plataforma educacional que aborda els problemes alimentaris que tindrà la humanitat en el futur. Gràcies al seu equip multidisciplinari, els dies 4 i 5 de maig realitzaran un espectacle sensorial i gustatiu amb bombolles comestibles a la plaça de Sant Martí.



PEPA POCH

Teianenca de projecció internacional, aquesta artista, pintora i creadora establerta a Barcelona ha creat un gessamí pictòric com a obsequi institucional als participants en la III edició del Maridatge dels Sentits.

PERFUMISTES

A continuació, us oferim la relació d'expositors del món de la perfumeria d'autor i de la cosmètica natural que trobareu a la Fira del perfum dels dies 4 i 5 de maig:

Agua de Balears · Agua de Surf · Ainea perfums · Akori
Aromes de Morella · Bravanariz · DNAS · Isidro Cosmetic Shop
Oliver & co · Taller de Alseide · Les Topettes

A més, també hi seran presents:

Adriana Paton · Casal de Joves · El món de les flors · Escola El Cim

II CONCURS INTERNACIONAL DE PERFUMERIA MOUILLETTE D'ARGENT

De l'1 al 4 de maig, Teià serà escenari del II Concurs Internacional de Perfumeria Mouillette d'Argent. Es tracta d'un certamen de caràcter anual adreçat a perfumistes professionals de tot el món que vulguin donar a conèixer la seva capacitat creativa. El jurat del premi serà presidit per Rossend Mateu i estarà format per un grup d'experts i creadors que representin el món del disseny, l'olor, la cultura i la gastronomia.

EL GESSAMÍ, PROTAGONISTA

Per a aquesta segona convocatòria, els perfums que s'hi presentin hauran de contenir la nota del gessamí, flor que juntament amb la resta de flors blanques serà la protagonista del III Maridatge dels Sentits.

PREMI DEL PÚBLIC

A més del premi del jurat, hi haurà també un guardó del públic. Serà per votació oberta entre els veïns de Teià i tots els assistents al Maridatge dels sentits. El període de votació serà entre dimecres 1 de maig i el dissabte 4 de maig a les 14 h. A aquest efecte s'habilitaran dos llocs de votació: l'Espai d'art Ca l'Antiga i la Casa Municipal de Cultura La Unió, on els votants trobaran sengles reproduccions de cada perfum.

GUARDONS

Els dos premis seran atorgats en un sol acte públic que se celebrarà dissabte 4 de maig del 2019 a l'Espai d'Art Ca l'Antiga. Els dos guanyadors rebran una reproducció d'argent d'un Mouillette creat exclusivament per a l'ocasió pel joier Roc Majoral, patrocinat pel Beauty Cluster de Barcelona.



ORGANITZACIÓ:



Ajuntament
de Teià

AINEA
perfums

AMB EL SUPORT:



Diputació
Barcelona



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Enoturisme
DO Alella

PATROCINADORS:



Beauty Cluster
BARCELONA



eurofragrance
enhancing your senses



CPL
AROMAS

ravetllat
AROMATICS



Lluch Essence

AMB LA COL·LABORACIÓ:



CA L'ANTIGA



argeville
L'ORIGEN DEL TEIÀ



VINYA
de l'Arcebisbe
i l'Arcebisbe
de l'Arcebisbe



PIZZERIA
FABIÀ
PURCERDA



plat

Institute of
Augmented Gastronomy



NASEVO

PRÁKTIK ESSENTS

NEXTIL



FARMÀCIA TEIÀ



www.maridatgedelssentits.cat

#sentitsTeià @sentitsTeià