



Del 24 de febrer al 30 d'abril

Jornades Gastronòmiques
de la Cuina del

PÈSOL

del Maresme 2012

Caldes d'Estrac

Argentona

Cabrils

Calella

Dosrius

Mataró

Arenys de Mar

Cabrera de Mar

Vilassar de Dalt

Vilassar de Mar

Arenys de Munt

Sant Andreu de Llavaneres



Introducció

Benvingut/da a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent. Combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de tres parcs naturals. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet rosa del Maresme (a l'estiu); els calamaris, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o fesols del ganxet de Malgrat de Mar i Palafolls, i els bolets del Maresme (a la tardor).

La cuina -amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra- té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs.

La DO Alella és una vinya urbana, ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat vinífera més característica és la pansa blanca. Els vins blancs, la producció majoritària, són el resultat de sumar les virtuts de diverses varietats de raïm. Per descobrir els secrets d'aquest vi excel·lent es pot visitar algun dels cellers existents. També es pot assistir a la Festa de la Verema, el mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del vi DO Alella, a la primavera.

Cal destacar l'existència de l'únic restaurant amb estrelles Michelin al Maresme: el Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles.

Per a més informació descarrega't la **Guia del Maresme al mòbil**:

Bluetooth, gratuït apropant-te a la seu del Consorci, o a les oficines de turisme del Maresme

URL al mòbil <http://maresme.batuin.mobi>

De PC a mòbil, més informació de descàrrega segons el model de mòbil al web del Consorci

www.costadebarcelonamaresme.cat

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



Productes de la Terra Artesania Alimentària

La comarca del Maresme ha estat tradicionalment vinculada a l'agricultura i a la pesca i s'han considerat aquests sectors com activitats econòmiques importants, que en els últims anys s'han relacionat íntimament amb el sector turístic, gastronòmic i cultural.

El pèsol és un dels conreus amb més tradició a la comarca del Maresme. Tot i que actualment es conreen diverses varietats, les més arrelades a la comarca i més apreciades són les varietats garrofal i floreta. No són gaires els pagesos que conreen aquestes dues varietats, i comercialitzen la seva producció principalment mitjançant la venda directa o en petites botigues i parades dels mercats municipals. Els pagesos del Maresme conserven curosament la llavor que produeixen ells mateixos d'un any per l'altre. A Llavaneres el pèsol té marca de garantia que l'acredita!

Incorporar a l'oferta gastronòmica dels restaurants de la comarca el pèsol del Maresme permet donar identitat a la cuina que es fa en els fogons maresmencs, tot vinculant-la al territori que els envolta i també fa possible mantenir el conreu d'aquestes dues varietats de pèsol i el manteniment de l'activitat agrícola de la comarca. Aquestes noves Jornades Gastronòmiques del Pèsol són una excel·lent oportunitat per degustar en els restaurants del Maresme que hi participen, aquesta "perla verda" tan apreciada.

Per donar suport al sector de l'agricultura i de l'artesania alimentària, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen conjuntament per tirar endavant el projecte estratègic anomenat "Xarxa Productes de la Terra", que inclou una sèrie d'accions que han de servir per donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme, per millorar-ne la seva comercialització i per preservar les varietats tradicionals com els pèsols garrofal i floreta.

Volem agrair la feina feta per totes les persones que fan possible la celebració de les Jornades Gastronòmiques del Pèsol del Maresme, corresponent a l'any 2012, però molt especialment als pagesos i pageses que amb la seva dedicació al conreu del pèsol del Maresme fan possible la celebració de diverses jornades gastronòmiques que sempre tenen darrere un producte de qualitat excepcional, ja sigui el pèsol, la maduixa, el fesol del ganxet... Aprofitem aquesta oportunitat per fer-vos conèixer els productors de pèsol garrofal i floreta que formen part de la "Xarxa Productes de la Terra-Maresme".

Si sou interessats en tenir més informació o voleu formar part del cens de productors, visiteu la plana web:
www.ccmarsme.cat/productesdelaterra

Consell Comarcal del Maresme

Productors de pèsol del Maresme



● Alella

PAU GUTIERREZ PEDEMONTE / Horta, llegums
93 555 39 47 / 652 531 807 / lhortdenpau@moviments.net

● Argentona

BELLATRIU SCP / Verdures i llegums
93 797 00 72 / 657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

● Cabrera de Mar

PERE RIBOSA / Mongeta del ganxet i Pèsol de floreta
93 759 05 93 / 646 536 427
HORTICULTURA NOE S.C.P / Productes d'horta
93 754 18 86 / 609 469 215 / noexufre@hotmail.com
COOPERATIVA DE CABRERA DE MAR / Productes horta
93 759 01 49 / agricolacabrera@telefonica.net

● Calella

JOAQUIM GINESTA / Pèsol garrofal
93 769 38 39 / 619 329 593 / ginesta1@hotmail.com

● Malgrat de Mar

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC / Verdures i llegums
93 761 17 59 / 627 444 153 / xavierprogresga@terra.es

● Palafolls

CONCA DE LA TORDERA SCCL / Productes d'horta,vi (petites quantitats)
93 762 03 52 / 667 693 855 / ramon@concadelatordera.com

● Sant Andreu de Llavaneres

HORTA RABASSA / Pèsol garrofal de Llavaneres
93 792 67 71 / 660 594 656 / frabassa@gmail.com
HORTA MARCÓ / Pèsol garrofal de Llavaneres
93 792 74 23 / 649 334 798 / marc@hortamarco.com
HORTA MARRÉ / Pèsol garrofal de Llavaneres
93 792 67 47 / 636 785 649 / immagomez@hotmail.es
HORTA GRAUPERA / Pèsol garrofal de Llavaneres
93 792 85 97 / 610 771 136 / verdures@hortagraupera.com
HORTA MARC PERA / Pèsol garrofal de Llavaneres
93 792 64 49 / 629 964 799 / laurape@hotmail.com

● Tordera

AGRÀRIA BAIXA TORDERA / Verdures i llegums
93 764 00 43 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat



RECEPTES



PÈSOLS OFEGATS AMB BOTIFARRA NEGRA I ALLS TENDRES

Ingredients per a 4 persones:

1 kg pèsol sense desgranar
1 botifarra negra
1/2 tall de cansalada viada
1/2 manat d'alls tendres
1/2 manat de cebes tendres
1 fulla de llorer
1 branca de farigola
Oli d'oliva
Sal i pebre negre



Preparació:

Desgraneu i esbandiu els pèsols. Talleu a trossos ben menuts els alls i la ceba, i a trossos més grossos la botifarra i la cansalada.

Daureu la cansalada dins l'olla, afegiu-hi els alls tendres, la ceba i seguidament els pèsols amb no més de mig dit d'aigua, que, si no, us quedarien igualits. Afegiu-hi la farigola, el llorer, la botifarra negra i un raig d'oli al damunt. Poseu-hi sal i coeu-ho a foc lent, ben tapat, i sense remenar-los. Quan es comença a sentir l'olor, es miren i es remenen (movent l'olla, amb prou feines toqueu els pèsols, que no es trenquin), fins que quedin tous. Rectifiqueu de sal i pebre si cal.

Aquests pèsols es diuen "ofegats" perquè estan tapats i suen l'aigua que porten. Es couen en l'aigua que deixen anar ells mateixos.

Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: *93 Ceps 2010 del celler Serralada de Marina*
- *Altrabanda*, per les seves aromes i persistència en boca

MANDONGUILLES AMB PÈSOLS I SÍPIA

Ingredients per a 6 persones:

1 kg sípia fresca
350 g de pèsols desgranats (1,3 kg amb beina)
350 g ceba tendra
4 alls tendres
8 tomàquets madurs
Oli oliva verge extra
1 litre de fumet

Per a les mandonguilles:

250 g carn magra de porc / 250 g carn vedella / 1 ou / 30 g pa ratllat / 30 g farina / 2 cullerades soperes de vi blanc / Sal, pebre i canyella

Per a la picada:

30 g ametlles torrades / 1 llesca de pa fregit / 2 branques tendres de julivert

Preparació:

Piquem les carns i fem una massa amb l'ou, el pa, la farina, la sal, el pebre, la canyella i el vi blanc. Fem boles, les passem per farina i les fregim.

En una cassola hi posem oli d'oliva i la sípia tallada en fred. La sípia deixarà anar aigua, quan s'hagi evaporat hi afegim una mica més d'oli i a continuació els alls i la ceba tallades petites. Quan s'hagi enrossit hi afegim els tomàquets pelats i tallats a daus petits. Un cop tenim el tomàquet sofregit hi afegim el fumet, els pèsols i les mandonguilles i deixem que cogui uns 15 minuts. Els últims 3 minuts hi afegim la picada.

Restaurant El Xef, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Blanc+ 2010 del celler Bouquet d'Alella*, les notes de vainilla, mantega i mineralitat del vi li ajudaran a fer un bon camí

RECEPTES

CALAMARSETS EN LA SEVA TINTA FARCITS DE PÈSOLS

Ingredients per a 4 persones:

4 calamarsets mitjans / 50 g aprox. de pèsols / 100 g ceba picada / 15 g pebrot verd tallat / 1 all picat / La tinta dels calamars (2 o 3 bosses) / 25 g de vi blanc / 75 g de tomàquet madur triturat / ¼ l de fumet de peix / 15 g d'oli d'oliva / 1 bitxo / 1 fulla de llorer / 2 pebrots del piquillo

Preparació:

Primer netejarem els calamarsets, reservarem les potes per a més endavant. Els farem amb els pèsols crus. I els tancarem amb un escuradents.

Per fer la salsa de tinta, saltarem (poc) els calamars en l'oli, els retirarem, fregirem a poc a poc la ceba, després el pebrot, que quedi tendre, i afegirem l'all. Ho cuinarem tot fins que estigui ben cuit. Hi afegirem el vi, quan s'evapori hi posarem el tomàquet, esperarem fins que aflori l'oli, ho mullarem amb el fumet, hi col·locarem els calamars i la tinta, el bitxo i el llorer. Cuinarem el conjunt a foc lent i tapat, quan els calamars estiguin tendres els decantarem. Colarem la salsa.

Per a la presentació del plat, pintarem amb una mica de salsa la base del plat, col·locarem el calamars i saltarem el pebrot del piquillo i el posarem sobre d'aquest*. Les potes del calamar, un cop salades, enfarinades i fregides, les posarem en el plat per decorar.

*Podem fer una mussolina d'all i muntar a sobre el pebrot del piquillo.

Gastrobar Grana, Calella

Harmonia vi DO Alella: *Parvus Rosé 2011 del celler Alta Alella*, per contra de buscar un vi contundent, la varietat de raïm Syra ens aportarà els aromes de fruits vermells frescos



ESPATLLETES DE CONILL AMB PÈSOLS DEL MARESME

Ingredients per a 4 persones:

8 espatlletes de conill
8 ceba de Figueres
1 cabeça d'all
Llorer, farigola, sal i pebre
800 g de pèsols, ja desgranats
Oli d'oliva
Conyac
2 tomàquets

Preparació:

En una paella hi poseu l'oli i feu rostir les espatlles de conill, que ja hauréu salat i empebrat. Quan ja siguin daurades, les retireu del foc. A la mateixa paella hi feu coure la ceba tallada en juliana, la pastanaga, la cabeça d'all i les herbes aromàtiques. Quan tot comenci a agafar color, hi afegiu les espatlles de conill, els tomàquets i el conyac, i si cal hi podeu afegir una mica d'aigua o brou.

Traurem el conill de la cassola i passarem la bresa pel colador xinès, un cop passat ho torneu a la cassola. Hi afegiu els pèsols i deixeu que faci xup-xup uns minuts.

La Teca plats cuinats, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Merlot Rosat 2011 del celler Roura*, aromes de fruitetes vermelles acompanyats de notes d'herba fresca, ens donarà la sensació que ens mengem aquest plat al costat del bosc i a prop del mar



Caldes d'Estrac

**18a Pesolada de Caldes d'Estrac
Del 24 de febrer al 22 d'abril**

EL VELLARD

Camí Ral, 18 / Tel. 93 791 00 03
www.elvellard.com
info@elvellard.com

Menú degustació:

Amanida de pèsols rodons i quadrats amb llonganissa i vinagreta dolça, o bé amanida primavera amb fruita de temporada, gelée àcida de maracujà i parmesà

Crema de pèsols amb formatge de cabra, pernil ibèric cruixent i oli de tòfona, o bé pèsols de la floreta estofats amb calamars de platja confitats, all tendre i suquet de safrà Peix fresc de la llotja d'Arenys amb patates semixips, ceba dolça i romesco casolà, o bé botifarra negra farcida de pèsols de la floreta amb patates semixips, pebrot escalivat i ceba fresca

Postres artesanes de la casa

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Servei de pa: 2 € (IVA inclòs)

Els menús han de ser per a tots els comensals de la taula

RESTAURANT FONDA MANAU

C/ Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
info@manau.cat
www.manau.cat

Dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous tancat

Coca torrada amb paté de la casa
Pèsols de la floreta saltats amb pernil Jabugo, o bé pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc i botifarres negra i del perol
Cuixa d'ànec en confit, poma verda i cebetes glassejades, o bé sepieta d'Arenys ofegada amb ceba tendra, alls tendres i tomàquet de penjar
Copa de crema de taronja i maduixes del Maresme, o bé gelat (fet a casa) de Bailey's
Aigua. Vi blanc Marquès d'Alella Clàssic o Blanc Pescador, Castillo de San Javier (Navarra) rosat o Cresta Rosa, Azpilicueta Rioja, o Cava Castell de Perelada Brut Reserva.
Cafè.

Preu: 35,50 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

RESTAURANT EL TALLER

Passatge Sant Pere, 2
Tel. 93 791 26 01
www.restauranteltaller.com
Tancat dimarts i dimecres

Pèsols de la floreta ofegats a la catalana

Braó de xai amb guarnició

Postres del dia

Vi Peralada o cava Parxet. Aigua

Pa i cafè

Preu: 36 € (IVA inclòs)

El menú només s'ofereix els caps de setmana

LA BODEGUETA

Riera, 36
Tel. 93 791 53 55

Aperitiu:

Crema de pèsols amb encenalls de pernil ibèric

Cebetes arrossades

Primers:

Pèsols ofegats amb botifarres

Segon:

Calamarsets a la planxa o entrecot
Postres del dia

Cava o vi Castell de Peralada

Preu: 21 € (IVA inclòs)

HOTEL JET

Riera, s/n
Tel. 93 791 06 51
www.hoteljet.net
info@hoteljet.net

Pica-pica i copa de cava

Pèsols amb sèpia

Conill amb allioli

Gelat

Cafè i licor

Vi Puig Munts

Cava Parxet

Preu: 27 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Dimarts i les nits de diumenge a dijous tancat

Aperitiu Marola amb vermut de la casa

Pèsols de la floreta ofegats a la catalana

Llobarro al forn estil Marola o bé sèpia d'Arenys amb mandonguilles

Gelat de vainilla amb xocolata calenta

Celler:vi blanc Blanc de Blancs de Puig Munts o bé cava Brut Reserva de Peralada

Coca de pa torrada amb tomàquet

Aigua de Sant Aniol

Cafè Brasília

Preu: 38 € (IVA inclòs)



CAN SUÑÉ

C/ El Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

www.cansune.com

info@cansune.com

Obert de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabte

Amanideta de contrastes del nostre Maresme amb formatge fresc, pernil serrà i fruits del temps

Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc, les dues botifarres, cebeta, allets tendres i la picada de nyora, menta, melindros, pinyons i ametlles

Cassoleta de lluç a l'all cremat amb espàrrecs verds i carxofes regat amb vi d'Alella

Mousse de xocolata pur Carib amb nous, ametlles, pinyons i avellanes, o bé gelat o sorbet fet a casa del dia

Celler a escollir entre: Marquès d'Alella blanc, Vi negre Raimat Abadia, Gran Feudo rosat Chivite, cava Parató brut

Aigua de Caldes de Boí, aigua mineral de Vichy, cafè o infusions
Coca de pa torrada feta a casa per sucuar amb tomàquet

Coca de pa i postres elaborades al nostre obrador

Preu: 39,50 € (IVA inclòs) mínim dues persones

HOTEL COLÓN

Plaça de les Barques, s/n

Tel. 93 791 04 00

Fax. 93 791 05 00

www.hotel-colon.net

restaurant@hotel-colon.net

Diumenge nit i dilluns tancat

Detall de benvinguda

Pèsols estofats a la catalana amb encenalls de foie

Caldereta de rap amb pèsols de la floreta i gambetes d'Arenys

Sopa de xocolata blanca amb gelat de iogurt i fruits vermells

Celler: Vi blanc Blanc de Pacs de

parés Baltà (DO Penedès), vins negres Gorrebusto criança (DOQ la Rioja), o bé cava brut de Parés Baltà (DO Penedès)

Aigües i cafès

Preu: 38 € (IVA inclòs)

Mínim dues persones, dues hores de pàrquing gratuït

Altres visites recomanades al municipi:

- Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac
- Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, Parc de Can Muntaña
- Relaxar-se a les aigües termals del municipi

Cabrils

Del 24 de febrer al 30 d'abril

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, 19

Tel. 93 750 70 66

calestrany@gmail.com

www.calestrany.com

Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra del perol, pernil i cansalada ibèrica de gla

Guisat de sèpia d'Arenys amb pèsols

i patates del Maresme

RESTAURANT SAL I PEBRE

Ptge. dels Horts de la Santa Creu, 8

Tel. 93 753 80 90 - 696 60 19 96

salipebre.restaurant@gmail.com

Diumenge nit, dilluns tot el dia excepte vigílies de festius, i festius tancat

Plats: Pèsols amb calamarsos / Pèsols amb bacallà

XEFLIS

Ctra. Vilassar de Dalt, 15

93 750 89 83

www.xeflis.cat

xeflis@xeflis.cat

Pèsols a la catalana

Faves i pèsols a la catalana

Plat de Mataró

Bacallà confitat amb pèsols a la catalana

RESTAURANT AXOL

C/ Arboç, 6 urb Can Cabot

Tel. 93 753 86 45

info@restaurantaxol.com

www.restaurantaxol.com

Diumenges vespres i dilluns, excepte vigílies i festius, tancat

Pèsols amb botifarró, tripa de bacallà, vieira, llengua de porc i suc de fonoll

Xai confitat amb pèsols, tòfona negra, regalèssia i llet de cabra

Tots els menús s'ofereixen de dimarts a diumenge al migdia i a la nit

Altres visites recomanades al municipi:

- Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer

Calella

Del 24 de febrer al 30 d'abril

BRASERIA CA LA NURI

C/ Riera, 16

Tel. 93 7697193

www.calanuri.cat

calanuricalella@gmail.com

Dimecres tancat

Plats: Pèsols ofegats amb botifarra blanca i negra / Sèpia amb pèsols

Els plats s'ofereixen divendres, dissabte i diumenge

GASTROBAR GRANA

C/ Església, 151

Tel. 649247625

granagastrobar@yahoo.es

www.grana-gastrobar.com

Plat: Calamarsets en la seva tinta farcits de pèsols

Altres visites recomanades al municipi:

- Entorn natural del far i les torretes (antigues torres de telegrafia òptica)
- Eix comercial

Dosrius

Del 24 de febrer al 30 d'abril

13 DELICIES'S

Delicatessen - Càtering - Xarcuteria

C/Lluís Moret, 18-20

Tel. 93 791 82 41

www.trecedeliciess.com

Serveis a domicili (gratuït per a

comandes superiors a 30 €)

Pèsols estofats amb ceba tendra, enciam romana i mantega (per encàrrec)



MASIA CAN CARRERAS

c/ Granollers, s/n

Can Massuet-Dosrius

Tel. 93 7917358 - 666 425 645

masiacancarreras@hotmail.com

www.restaurantcancarreras.com

Cuina catalana i carns a la brasa.

Esmorzars i dinars. Sopars prèvia

reserva per a grups. Obert dissabtes,

diumenges i festius

Pèsols amb sobrassada i ous

estrellats

Preu: 7,40 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Pou del Glaç (Canyamars)
 - Dolmen de Ca l'Arenes
- Itineraris pel municipi de Dosrius (descarregar a www.dosrius.cat)

Argentona

Del 15 de març al 30 d'abril

BAR DE LA PLAÇA

Pl. Nova, 4

Tel. 93 756 11 37

Bolipil@hotmail.com

Tancat els dimarts

Plat: Pèsols mar i muntanya

BAR EL LORO

Pl. Blas Infante, local 30

Sant Miquel del Cros-Argentona

Tel. 93 798 43 43

Plat: Faves i pèsols a la catalana

El plat s'ofereix al menú dels dimarts

BAR EL MAÑO

Pl. Blas Infante

Sant Miquel del Cros-Argentona

Tel. 661 20 13 86

Plat: Pèsols amb pernil

El plat s'ofereix al menú dels dijous

CAN RAIMI

Ctra. D'Òrrius

Tel. 93 756 16 99

Plat: Pèsols amb pernil

LA CUINETA

Pl. Nova, 1

Tel. 93 797 17 56

info@lacuinetadargentona.com

Dilluns tancat

Pèsols amb mandonguilles i sèpia

SCP SIBARITAS

C/ Gran, 8

Tel. 93 797 42 05

sibaritaplats@gmail.com

Plats: Pèsols ofegats / Pèsols amb sèpia



CAN BALADIA

Passeig Baró de Viver, 56

Tel. 93 797 40 08

www.baladia.cat

Primer: Crema de sèpia i pèsols

Segon: Pèsols ofegats amb peus de porc

LA TECA Plats cuinats

C/General Llauder, 46

Tel. 93 756 13 49

isalateca@gmail.com

Espatlletes de conill amb pèsols

Pèsols saltats amb pernil de gla

Llata de vedella amb pèsols

Restaurant participant al Plat de

Mataró

SANT JAUME

C/Sant Jaume, 13

Tel. 93 797 00 01

santjaume.restaurant@gmail.com

Dimarts no festius tancat

Plats:

Pèsols ofegats 12 € (IVA inclòs)

Sèpia amb pèsols 14 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de

Mataró

Altres visites recomanades al municipi:

- Font Picant i Rutes de Senderisme
- Museu del Càntir
- Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona



Mataró

XV Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró

Pèsols amb sèpia i patates

Del 15 de març al 30 d'abril

PROGRAMA

Dijous 15 de març (18 h)

Presentació de les Jornades a l'Escola de Restauració i Cambreria C. Germans Thos i Codina de Mataró Parlaments d'inauguració Tast gratuït per als assistents

Concurs del Plat de Mataró amb els alumnes de l'Escola de Restauració i Cambreria

Un jurat tasta i valora els plats dels alumnes participants

Diumenge 15 d'abril

II Pesolada Popular

A les 12h a la plaça Santa Anna de Mataró
Lliurament de guardons del Concurs del Plat de Mataró
Actuacions, estands i tallers infantils

RESTAURANTS PARTICIPANTS

Tots aquests establiments cuinen el Plat de Mataró
A més, també cuinen els plats indicats en cada restaurant

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
www.boccarestante.com
bocca@boccarestante.com

CAL OLIVA

C/de la Font dels Reis, 17 (abans Veinat de Cirera, 29)
Tel. 93 798 66 50
restaurant_caloliva@hotmail.com
www.restaurantcaloliva.com

CAMINETTO

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
info@rte-caminetto.com
Truita de pèsols amb ceba de Figueres
Pèsols estofats

CAN BRUGUERA

Veinat de Valldeix, 23
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com
Pèsols a la catalana
El Plat de Mataró només s'oferirà els caps de setmana

CAN MANOLO

C/Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com

CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16
Tel. 93 790 76 13
Pèsols ofegats amb botifarra blanca i negra

EL DELFIN

Ctra. N-II, Km 649
Tel. 93 790 32 52
Pèsols ofegats (els caps de setmana, entre setmana per encàrrec)

EL TRABUCAIRE

Port de Mataró, (part de dalt)
Tel. 93 741 02 56
info@restauranteltrabucaire.com

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
clara-iluro@hotmail.com
Diferents varietats de plats amb pèsols

L'HARMONIA

C/Cristina, 18-20
Tel. 93 790 32 39
Faves i pèsols a la catalana
Altres plats de pèsols en el menú entre setmana

LA PISCINA

Passeig del Callao, s/n
Tel. 93 796 28 06
www.restaurantlapiscina.com
Pèsols a la francesa
Pèsols saltats amb pernil i bacó

LARU, Unió Recreativa FE

Riera de Can Gener, s/n
(Camí de Can Bruguera)
Tel. 93 790 52 01
info@urlaru.com
Pèsols amb pernil

MUNDIAL

Camí Ral, 548
Tel. 93 798 15 97
www.restaurantemundial.es
info@restaurantemundial.es
Diferents plats de pèsols en el menú diari

SANGIOVESE

C/Sant Josep, 31
Tel. 93 741 02 67
www.sangioveserestaurant.com
Degustació de pèsols



Altres visites recomanades al municipi:

- Nau Gaudí. Col·lecció Bassat
- Conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria
- Ruta El Modernisme a Mataró.
Oficina de Turisme. Tel. 93 758 26 98

Arenys de Mar

CAN MAJO

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54

rcanmajo@hotmail.com

Diferents varietats de plats amb pèsols

Restaurant participant al Plat de Mataró

VORAMAR

Passeig Musclera, 10
Tel. 93 791 09 44

Obert els migdies i les nits de divendres i dissabte, dimecres tancat

Pèsols ofegats amb alls tendres, ceba i botifarra / Llobarro a la pescadora a l'estil Voramar / Coca de Llavaneres o gelats de la casa / Vi Marquès d'Allella blanc / Cafè
Preu: 32 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Port d'Arenys
- Ruta pel cementiri de Synera

Cabrera de Mar

EL MIRADOR DE L'ALBA

Ctra. Nacional II. Km. 643

(Edifici Quadis. Pis)

Tel. 93 754 26 21

miradoralba@gmail.com

Diferents varietats de plats amb pèsols

Restaurant participant al Plat de Mataró

Altres visites recomanades al municipi:

- Castell de Burriac
- Clos arqueològic Can Modolell

Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU

C/Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracocanfeliu.com

Faves i pèsols ofegats amb botifarra blanca, negra i bacó

Restaurant participant al Plat de Mataró

Altres visites recomanades al municipi:

- Forns romans La fornaca
- Museu Cau del Cargol
- Dolmen de la Roca d'en Toni

Vilassar de Mar

Del 15 de març al 30 d'abril

NOVA ATLÀNTIDA

C/ Narcís Monturiol, 23

Tel. 93 759 46 49 ext. 3

Primer:

Pèsols ofegats amb ceba tendra amb botifarra blanca, negra i menta

Segon:

Lluç a la planxa amb cloïsses i pèsols saltats amb secret ibèric i Chinchón

ATLÀNTIDA 2

Av. Carles III, 48-54

Tel. 93 759 46 49 ext.1

Primer:

Pèsols amb carxofes i cloïsses en salsa verda

Segon:

Bacallà a la planxa en fons de crema de pèsols amb brots d'espàrrecs verds i encenalls cruïxents de pernil ibèric

EL SOT

C/ Dr. Masriera, 18

Tel. 93 759 00 51

Dilluns no festiu i diumenge nit tancat

Pèsols (de la floreta) ofegats amb botifarra negra i cansalada

Aquest plat s'ofereix el cap de setmana

EL TERRAL

C/ Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

Dilluns tot el dia i nits de diumenge a dijous tancat

Primer:

Amanida de faves i pèsols saltats amb cruïxent de pernil d'ànec i vinagreta de menta

Ofegat de pèsols amb tallarines de sèpia i la seva tinta

Segon:

Llom de bacallà confitat amb cremós de pèsols i oli de botifarra negra Botifarra del perol i botifarra negra a la brasa amb pèsols ofegats

CAN POCURULL, Xarcuteria i plats cuinats

C/ Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Horari: de dilluns a dissabte, matins de 9 a 2/4 de 2, tardes de 5 a 8.

Dilluns matí i dissabte tarda tancat

Plats:

Botifarra negra farcida de pèsols Pèsols estofats amb botifarra blanca i negra de Can Pocurull Mandonguilles amb pèsols Crema de pèsols amb floccs de botifarra negra



BOTAVARA

C/ Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Plats:

Sípia amb pèsols

Arròs amb bacallà i pèsols

Pèsols ofegats amb botifarra negra i alls tendres

GRAN XEF Cuina tradicional menjars cuinats

Pl. Vicenç Martí, 1

Tel. 93 759 55 08

Dilluns i dimarts tancat

Plats:

Pèsols ofegats

Pèsols amb sèpia

Pèsols i carxofes estofades

Mandonguilles amb sèpia i pèsols

Els plats cuinats s'ofereiran de dimecres a diumenge de 10 a 15h a la botiga

CAFETERIA D'GUST

Pl. Jeroni Gelpí, local 26

Tel. 93 754 15 36

Obert cada dia

Tapes de pèsols:

Pèsols amb sípia

Mandonguilles amb pèsols

Preu: 5 € / tapa (IVA inclòs)

Les tapes s'ofereiran durant tot el dia

Altres visites recomanades al municipi:

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic
- Museu Municipal de Vilassar de Mar - Museu Monjo



Arenys de Munt

Del 24 de març al 22 d'abril

CELLER LA RIERA

Rambla de l'Eixample, 147

Tel. 93 793 81 35

Pèsols a la catalana

L'ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

www.lerarestaurant.com

Tancat el dilluns

Plats:

Crema de pèsols amb cruixent de pernil ibèric

Favetes i pèsols a la catalana

Saltat de pèsols amb pernil ibèric i encenalls de foie

Pèsols amb sepioles, mandonguilles i bolets

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. de Sant Celoni, km 7,8

Tel. 93 793 84 99

www.restaurante-collsacreu.com

Dijous tancat

Pèsols a la catalana

Vedella amb pèsols

Postres

TRICLINIUM Menjars cuinats

Rambla Francesc Macià, 34

Tel. 93 793 71 93

www.facebook.com/triclinium

Plats:

Jarret de vedella amb pèsols

Truita de pèsols i moixernons

CA LA TINA

C/ de les Flors, 15

Tel. 93 793 81 87

menjarscalatina@gmail.com

Plats:

Crema de pèsols

Mandonguilles amb pèsols

Sèpia amb pèsols

Els plats s'ofereiran només el cap de setmana

Altres visites recomanades al municipi:

- Parc de Can Jalpi
- Arbore de Gernika, far, jardins i llac i a l'edifici la Central: Col·lecció de Fauna Vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor.



Sant Andreu de Llanereres

13a MOSTRA GASTRONÒMICA DEL PÈSOL DE LLAVANERES
Del 29 de març al 27 d'abril
(dates a determinar)

RESTAURANTS PARTICIPANTS

Els restaurants participants a la Mostra ofereixen diferents menús que inclouen pèsols de Llanereres

CAN MORERA DELS TARONGERS

Pg. de les Alzines, 16
Tel. 93 792 93 51

EL POU DE LLAVANERES

Av. Sant Andreu, 43
Tel. 93 792 76 93

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24
Tel. 93 792 86 13

GOOD & FUNNY

Pg. de les Monges, 2
Tel. 93 795 26 45

GRUP GRAUPERA

Pg. de les Monges, 48
Tel. 93 792 64 47

HANDICAP RESTAURANT

Escola de Golf, HCP1
Tel. 93 791 34 98

LAS PALMERAS

Ctra. Nacional II, km. 652
Tel. 93 793 00 44

LA PANIFICADORA

C/del Doctor, 17
Tel. 93 792 80 85

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11
Tel. 93 792 73 03

MASIA BARTRÈS

Pg. Bellaire, 48
Tel. 93 792 70 01

MAS NADAL/LA CALETA

Veïnat d'Avall, 8 - Pg. del Marquès de Casariera, 45
Tel. 93 792 72 44 - Tel. 93 791 16 58

NOSTRUM LLAVANERES

Camí de la Masia, 5, local 1
Tel. 93 792 94 56

PINS MAR

Pg. Marítim, 86-100
Tel. 93 792 69 02
jaumepinsmar@telefonica.net
Favetes tendres amb pèsols i calamarsos
Pèsols ofegats
Restaurant participant al Plat de Mataró

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 93 792 69 60

SABORS RESTAURANT

C/ d'Avall, 9
Tel. 93 792 80 84

Altres visites recomanades al municipi:

- Port Balís
- Museu Arxiu de Sant Andreu de Llanereres
- Edificis modernistes



**Sant Andreu
de Llavaneres**

13a FESTA DEL PÈSOL

28 d'abril o bé 5 de maig (data pendent de la producció definitiva de pèsol)

EXPOSITORS DE LA FESTA DEL PÈSOL

Sè sopar del pèsol

Lliurament de la 5a distinció Pèsol d'Or durant el sopar

Taller de cuina del pèsol

Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat

Exposició i venda a càrrec

de productors de pèsols i comerciants
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Activitats infantils

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

HORTA PERA

Tel. 93 792 64 49

HORTA RABASSA

Tel. 93 792 67 71

HORTA MARRÉ

Tel. 93 792 67 47

HORTA MARCÓ

Tel. 93 792 74 23

HORTA GRAUPERA

Tel. 93 792 85 97

AUTOSERVEI SANT PERE

Tel. 93 792 70 74

AUTOSERVEI TRESSERRAS

Tel. 93 792 65 45

PESCA SALADA / EL RACÓ

Tel. 93 792 78 26

FARNÉS

Tel. 93 792 60 96

FLORS I PLANTES SIBILLA

Tel. 93 792 60 23

PASTISSERIA SALA

Tel. 93 792 60 48

FORN SANT ANDREU

Tel. 93 792 84 18

CARNS GIRALT

Tel. 93 795 20 03

COOPERATIVA AGRÍCOLA LLAVANERES

Tel. 93 792 73 51

JAUME GRATACÓS

Tel. 93 795 22 05 – 606 389 063

CAFETERIA EL PICAROL

Tel. 93 792 61 67

AJUNTAMENT

Estand per a l'exposició i venda de tiquets i material divers de la fira, com gorres i davantals, gestionat per l'associació **La Dona per la Dona**

Degustació dels pèsols ofegats de Llavaneres

elaborats pels restauradors de la vila i d'altres delícies ofertes pels diversos establiments.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Durant els dies d'exposició i venda de productes hi haurà una parada en la qual es podran comprar els tiquets per a la degustació de diumenge i també diferents materials de record de la festa, com copes de vidre, gorres, globus i davantals.



PARTICIPANTS A LA DEGUSTACIÓ

Pèsol:

CAN BLIDU

Pg. de Joaquim Matas, 31
Tel. 93 795 26 41

CAN MORERA DELS TARONGERS

Pg. de les Alzines, 16-18
Tel. 93 792 93 51

EL POU DE LLAVANERES

Av. Sant Andreu, 43
Tel. 93 792 76 93

EL CAU DEL GOOD

Pg. de les Monges, 2
Tel. 93 795 26 45

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís
Tel. 93 792 86 13

GRUP GRAUPERA

Pg. de les Monges, 48
Tel. 93 792 64 47

LA PANIFICADORA

C. del Doctor, 17, baixos
Tel. 93 792 80 85

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís
Tel. 93 792 73 03

LAS PALMERAS

Ctra. Nacional II, km 652
Tel. 93 793 00 44

MAS NADAL/ LA CALETA

Veïnat d'Avall, 8
Tel. 93 792 72 44

MASIA BARTRÉS

Camí de la Masia, 6
Tel. 93 792 70 01

NOSTRUM LLAVANERES

Camí de la Masia, 5, local 1
Tel. 93 792 94 56

PINS MAR

Pg. Marítim, 86-100
Tel. 93 792 69 02

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 93 792 69 60

RESTAURANT CLUB NÀUTIC EL BALÍS

Port Balís
Tel. 93 792 75 25

SABORS

C/d'Avall, 9
Tel. 93 792 80 84

VIL·LA MINERVA

Camí Pas del Pla, 3
Tel. 93 792 61 04



Coca de Llanerers:

PASTISSERIA SALA

C. de Munt, 36
Tel. 93 792 60 48

FORN SANT ANDREU

Pg. de Joaquim Matas, 23
Tel. 93 792 84 18

Menjar i beguda diversos:

CARNS GIRALT

Pg. de la Mare de Déu de Montserrat, 15
Tel. 93 795 20 03

COOPERATIVA AGRÍCOLA Llanerers

Av. de Sant Andreu, 32
Tel. 93 792 73 51

DISTRIBUCIONES JAUME GRACACÓS

C. Minerva, 33, planta 0, porta 1
Tel. 93 795 22 05 - 606 389 063

EL PICAROL

C. de Munt
Tel. 93 792 61 67

EL RACÓ DE L'ÀNGEL

Travessia de Sant Pere, 31, local 10
Tel. 93 792 85 08

Nota: atès que no es disposa encara del llistat definitiu de participants ni expositors es publiquen les dades del 2011. Per a la informació del 2012, consulteu el programa, restaurants i menús definitius al web de l'Ajuntament www.santandreudellavaneres.cat





Jornades Gastronòmiques
de la Cuina del

PÈSOL

del Maresme 2012



Edita:



Col·laboren:

Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Dosrius
Institut Municipal de Promoció Econòmica, Ajuntament de Mataró
Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Sra. Rosa Vila, sommelier



Informació i menús a www.costadebarcelonamaresme.cat
Tel. 93 741 11 61

El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.



Troba'ns a facebook:
**Costa de Barcelona
- Maresme**



Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme



**Descarrega't la guia
del Maresme al mòbil**

- Gratuït via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert (Barcelona)
- Del PC al mòbil
- Via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil
- Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat



**Diputació
Barcelona**

