

Han florit les pesoleres, són dies de bon temps, ha arribat la primavera. Estem contents perquè ja tenim aquí el bonic paisatge que ofereixen les nostres hortes i el seu fruit, el protagonista de la nostra cuina més autòctona: el pèsol garrofal de Llavaneres.

Per compartir aquesta sort fora de les nostres fronteres, enguany hem iniciat un nou camí que volem que reforci el coneixement de l'excel·lent qualitat dels nostres principals productes i el seu entorn. D'una banda, hem fet les primeres passes per aconseguir la Denominació d'Origen del pèsol garrofal de Llavaneres i la Indicació Geogràfica Protegida de la coca de Llavaneres. De l'altra, estem treballant en el projecte sobre valorització del paisatge agrícola i dels productes gastronòmics de Sant Andreu de Llavaneres, amb el reconeixement de les hortes de pèsol garrofal com a patrimoni Agrícola Mundial de la FAO, organisme de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura.

Són processos paral·lels i importants que contribuïran a donar valor al que ja tenim i que fa 19 anys que promocionem amb la festa i mostra gastronòmica que celebrem aquests dies.

Hi esteu tots convidats. Podeu fer la visita i comprar pèsol, menjar-ne diumenge a la fira o qualsevol dia d'abril als restaurants locals; però també podeu participar-hi activament, apuntant-vos a la gimcana per les hortes o al concurs de cuina Llavamasterxef, entre d'altres activitats que trobareu al programa que teniu a les mans.

Volem compartir el privilegi de gaudir del pèsol i la coca de Llavaneres.

Veniu i tasteu-los amb nosaltres!

M. Teresa Vidal i Peig
Regidora de Promoció Econòmica,
Empresa, Comerç, Turisme i Consum

Joan Mora i Buch
Alcalde



3a FESTA DE LA PRIMAVERA

Diumenge 15 d'abril de 2018

A tots els carrers de la vila
10.00 h **3r Concurs d'aparadors i balcons florits**

Al parc de Ca l'Alfaro - de 10.00 a 15.00 h
3r Mercat de la planta, la flor i el jardí

13.00 h **Lliurament dels premis** del 3r concurs
d'aparadors i balcons florits



19a

Festa del Pèsol

del 13 al 15 d'abril de 2018

MOSTRA GASTRONÒMICA

de l'1 al 30 d'abril de 2018

PÈSOL GARROFAL
de Sant Andreu de Llavaneres



Programa Festa del Pèsol

Divendres, 13 d'abril

Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat
11.00 h Taller de cuina de pèsol garrofal a l'entorn del mercat

Al restaurant Vil·la Minerva
21.00 h 11è Sopar del pèsol, organitzat pel restaurant Vil·la Minerva. Cal inscripció i pagament previ. Durant el sopar, lliurament de la distinció **11è Pèsol d'Or** Preu: 50,00€

Dissabte, 14 d'abril

A la plaça de la Vila
de 10.00 a 14.00 h i de 16.00 a 19.30 h
Passejades en poni per a infants, a càrrec de Masplanabes

Al parc de Ca l'Alfaro
de 10.00 a 14.00 h i de 17.00 a 20.30 h
Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants

10.30 h Room escape el Pèsol, la Coca i el comerç. Gimcana urbana que començarà a les hortes de Llavaneres i finalitzarà als carrers comercials del centre del municipi. Per a equips de 3 a 6 jugadors amb ganes de resoldre puzzles i misteris, gaudir d'aventures i sorpreses. L'hora d'inici és lliure a partir de les 10.30 h i màxim fins les 16.00 h. El punt de trobada és l'estand de l'ajuntament situat dins el parc de Ca l'Alfaro. Joc ideat i programat per estudiants de l'Escola Enti

17.00 h Llavamasterxef. Concurs de cuina per a equips de totes les edats amb 3 proves: «La caixa sorpresa», «Plat de pèsol garrofal» i «Les bones postres». Categories de participació: general i júnior. 4 premis de 100,00€ cadascun. Informació i inscripcions al web municipal.

18.00 h Lliurament dels premis del **Room escape el Pèsol, la Coca i el comerç**

18.30 h Anem a jugar! Activitat infantil amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya

Diumenge, 15 d'abril

A la plaça de la Vila
de 10.00 a 14.00 h Passejades en poni per a infants, a càrrec de Masplanabes

Al parc de Ca l'Alfaro
de 10.00 a 15.00 h Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants

11.30 h Degustació dels pèsols ofegats i coca de Llavaneres. A càrrec dels establiments locals. Preu del tiquet: 5,00€ (inclou 2 tasts de pèsol+1 beguda+1 tast de postres) o 2,00€ (degustació individual).

Pesolada popular

A càrrec de la secció gastronòmica del Casal de Llavaneres. Preu del tiquet: 5,00€ (inclou 1 plat de pèsols ofegats)

12.30 h 2n Càsting de la princesa del pèsol garrofal de Llavaneres i del príncep verd

13.00 h En acabar el càsting, lliurament dels premis del concurs de cuina Llavamasterxef

Durant els dos 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.

Per participar al Sopar del pèsol cal inscripció prèvia, que es pot fer a través del formulari que trobareu al web municipal www.ajllavaneres.cat



Establiments participants a la degustació

Pèsols de Llavaneres

VIL·LA MINERVA
MASIA BARTRES
CAN JAUME
CAN PERICH
PINS MAR
EL RACÓ DEL NAVEGANT
TAVERNA DEL PORT

Coca de Llavaneres

PASTISSERIA SALA

Beguda

JAUME GRATACÓS
EL PETIT CELLER DE LLAVANERES

19a MOSTRA GASTRONÒMICA DEL PÈSOL I LA COCA DE LLAVANERES

Del diumenge 1 al dilluns 30 d'abril

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

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís • Tel. 93 792 69 60
restaurant@canjaume.cat • www.canjaume.cat • Dimecres tancat

Menú:
Aperitiu de Can Jaume i coca torrada amb tomàquet
Calamarsets saltats amb pèsols confitats
Pèsols de Llavaneres ofegats amb botifarra negra i blanca
Postres: Coca de Llavaneres
Preu: 39,50€ (IVA inclòs)

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24-25-26 • Tel. 93 792 86 13
info@elracodelnavegant.com • www.elracodelnavegant.com
Tancat diumenge nit i dilluns
Pèsols ofegats **Preu: 17,50€ (IVA inclòs)**

RESTAURANT LA CALETA

Pg. Marquès de Casa Riera, 45 • Tel. 93 791 16 58
costalm@llavaneres.es • Obert tots els migdies excepte dimarts
Pèsols del Maresme a la catalana **Preu: 16,00€ (IVA inclòs)**
Coca de Llavaneres **Preu: 6,50€ (IVA inclòs)**

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11 • Tel. 93 792 73 03
Menú:
Peix fregit
Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada
Coca de Llavaneres
Inclou vi d'Alella
Preu: 35,00€ (IVA inclòs)

RESTAURANT LA TOSTA

Av. Catalunya, 45 bis • Tel. 608 686 707 • costalm@ajllavaneres.cat
Menú (dissabte i diumenge o per encàrrec):
✳️ Pèsols a l'estil la Tosta
Filet amb salsa de xocolata blanca
Sufilé casolà de llimona
Pa, vi i aigua
Preu: 20,00€ (IVA inclòs)

RESTAURANT MAS NADAL

Veïnat d'Avall, 8 • Tel. 93 792 72 44
www.masnadal.com • info@masnadal.com
Obert les nits de divendres i dissabte i tots els migdies excepte dimarts
Menú:
Pèsols del Maresme a la catalana
Cuixa de xai
Coca de Llavaneres o pinya farcida
Coca de pa torrada, aigua i vi negre Ramon Bilbao
Cafè
Preu: 35,00 € (IVA inclòs)

MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48 • Tel. 93 792 70 01 • anna@cateringmasiabartres.com
Pèsols de Llavaneres ofegats **Preu: 13,60€ (IVA inclòs)**
Coca de Llavaneres **Preu: 4,60€ (IVA inclòs)**
Ampolla vi DO Alella Marfil **Preu: 13,00€ (IVA inclòs)**

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100 • Tel. 93 792 69 02
info@restaurantpinsmar.com • www.restaurantpinsmar.com
Pèsols de Llavaneres **Preu: 15,00€ (IVA inclòs)**
Coca de Llavaneres **Preu: 5,30€ (IVA inclòs)**

RESTAURANT CA LA PILAR

Pg. Joaquim Matas, 51 • Tel. 93 792 75 52
felipepillar@hotmail.es • Obert de dilluns a divendres
Menú:
✳️ Pèsols ofegats
Garró de xai
Aigua, pa i postres
Preu: 9,80€ (IVA inclòs)

ROTISSERIA CA L'ARNAU

Pg. Joaquim Matas • Tel. 666 703 693
arnauhp@telefonica.net
Obert dissabte i diumenge
Pèsols amb pop i llagostins **Preu: 26,00€/kg (IVA inclòs)**
Pèsols ofegats a l'estil tradicional de Llavaneres **Preu: 26,00€/kg (IVA inclòs)**
Faves a la catalana **Preu: 18,00€/kg (IVA inclòs)**

MENJARS CUITS ROSETA

Tel. 93 792 61 64
andreurodenas@hotmail.com • www.menjarsroseta.wordpress.com
Pèsols garrofals de Llavaneres ofegats **Preu: 17,00€ (IVA inclòs)**

SIDRERIA GERNIKA

Port Balís, 10-11 • Tel. 93 792 96 00 • cecals09@hotmail.com
Menú (només del 9 al 15 d'abril):
Pèsols amb calamarsos
2n plat a escollir
Pa, beguda i postres
Preu: 14,90€ (IVA inclòs)
Ampolla vi d'Alella DO Bouquet **Preu: 16,50€ (IVA inclòs)**

CAN PERICH

Munt, 59 • Tel. 93 792 97 93
lluiperich@movistar.es
Menú (de divendres a diumenge, durant l'abril o dies entre setmana per encàrrec previ):
Aperitiu
Amanida de tomàquet i ventresca
Pèsols de Llavaneres ofegats
Coca de vidre amb tomàquet
Coca de Llavaneres
Bodega: vi DO Alella, aigua o cava de la casa b/n reserva
Preu: 36,00€ (IVA inclòs)

RESTAURANT L'OLIVER

Port Balís, 1
Obert cada dia migdia i nits nits de divendres i dissabte
alex.loliverbalis@gmail.com • www.loliverbalis.com
www.facebook.com/oliverrestaurant.elbalis
instagram: @loliver.restaurant
Plat:
Pèsols ofegats **Preu: 19,90€**
Menú(per a dues persones):
Garota gratinada
Pèsols ofegats de Llavaneres
Rap gratinat amb all i oli sobre torradeta fina amb espinacs
Melós de vedella amb parmentiere de patata trufada
logurt amb poma caramel·litzada i sorbet de llimona
Pa, aigua, vi blanc o negre de la casa* i cafè
* El vi es una ampolla per 2 persones, si es supera el número d'ampolles es cobraran a 15,50€ la unitat.
Preu per persona: 38,30€ (IVA inclòs)

Hortes i pastisseries certificades

HORTA GRAUPERA

Tel. 93 792 85 97
moragraupera@hotmail.com
www.hortagraupera.com

HORTA MARCÓ

Tel. 93 792 74 23
canmarcohorta@gmail.com
www.hortamarco.com

HORTA PERA-VIVÁN

Tel. 93 792 64 49
peralopezlaura@gmail.com

HORTA RABASSA

Tel. 93 792 67 71
frabassa@gmail.com

HORTA XAVIER AMAT

Tel. 607 286 507 • 608 686 058
vado1954@gmail.com

PASTISSERIA SALA

Tel. 93 792 60 48
pastisseriesala@gmail.com

Recepta



Amanida de pèsols de Llavaneres amb ou escumat i gambes a l'allada

Ingredients:

200 gr de pèsols de Llavaneres
3 gambes fresques
1 ou
oli d'oliva
pebre negre
all
sal
vinagre

Preparació:

Pelem els pèsols de Llavaneres i els confitem amb una mica d'oli i pebre negre. Els deixem refredar i els reservem.
A part, en una paella amb una mica d'oli, enrossim l'all i hi afegim les gambes pelades. Corregim de sal.
Empletem els pèsols confitats. A sobre, hi col·loquem l'ou escumat, que haurem cuit prèviament amb aigua i un raig de vinagre. Hi afegim les gambes a l'allada. Ho amanim tot amb l'oli de les gambetes.

Recepta elaborada pel Restaurant Can Jaume