Del 24 de febrer al 30 d'abril

Jornades Gastronòmiques de la Cuina del

PÈSOL

del Maresme 2012



Caldes d'Estrac
Cabrils
Calella
Dosrius
Argentona
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 calamars, 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.ccmaresme.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 aigualits. 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 farcirem 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 calamarset 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*, maridatge clàssic on intervé un vi aromàtic amb bona estructura, que ens recorda les aromes de fruites vermelles com la pruna negra, aspre per fora i dolça i suau per dins.

ESPATLLETES DE CONILL AMB PÈSOLS DEL MARESME

Ingredients per a 4 persones:



8 espatlletes de conill
1 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 haureu 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 primaveral 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 Brasilia
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 contrasts 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 sucar 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
restaurante@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 Muntañà
- 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 calamarsons / 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. 93 769 71 93
www.calanuri.cat
calanuricalella@gmail.com
Dimecres tancat
Plats: Pèsols ofegats amb botifarra blanca i negra / Sèpia amb pèsols
Els plats s'oferiran divendres, dissabte i diumenge

GASTROBAR GRANA
C/ Església, 151
Tel. 649 24 76 25
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/Lluis 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. 93 791 73 58 - 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'oferirà 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'oferirà 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.boccarestaurante.com
bocca@boccarestaurante.com

CA L'OLIVA
C/de la Font dels Reis, 17 (abans Veïnat 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
Veïnat 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'Alella blanc / Cafè
Preu: 32 € (IVA inclòs)
Restaurant participant a la 18a Pesolada de Caldes d'Estrac

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 cruixents 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'oferirà 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 cruixent 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 flocs 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'oferiran 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'oferiran 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

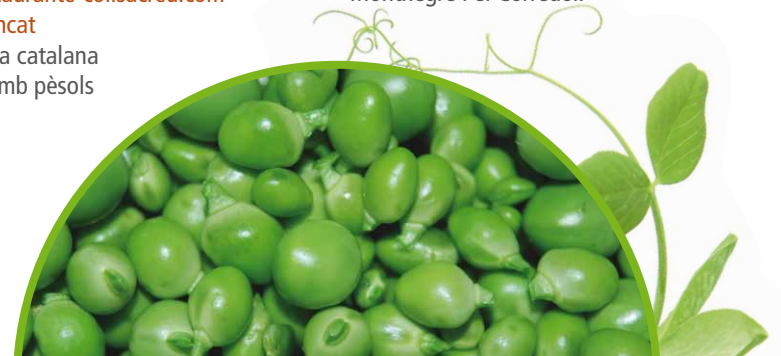
L'ERA RESTAURANT
Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
www.lerarestaurant.com
Tancat el dilluns
Plats:
Crema de pèsols amb cruixent de pernil ibèric
Favetes i pèsols a la catalana
Saltat de pèsols amb pernil ibèric i encenalls de foie
Pèsols amb sepioles, mandonguilles i bolets

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'oferiran només el cap de setmana

Altres visites recomanades al municipi:
- Parc de Can Jalpí
- Arbre 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 Llavaneres

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

RESTAURANTS PARTICIPANTS

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



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 calamarsons
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 Llavaneres
- 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)

5è 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

EXPOSITORS DE LA FESTA DEL PÈSOL

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 Llavaneres:

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

DISTRIBUCIONES JAUME GRATACÓS
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



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.

Edita:

costa de barcelona maresme
Consorci de Promoció Turística costa del maresme

CONSELL COMARCAL DEL MARESME

Xarxa Productes de la Terra

Col·laboren:

Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Dosrius
Ajuntament d'Argentona
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

BCN+ Costa Barcelona

Entitats:

Diputació Barcelona

CATALUNYA

Gremi Hostaleria i Turisme Mataró i Maresme

CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA

DO-A Denominació d'Origen Alella

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**

ESTUDI MARINA TURRÓ