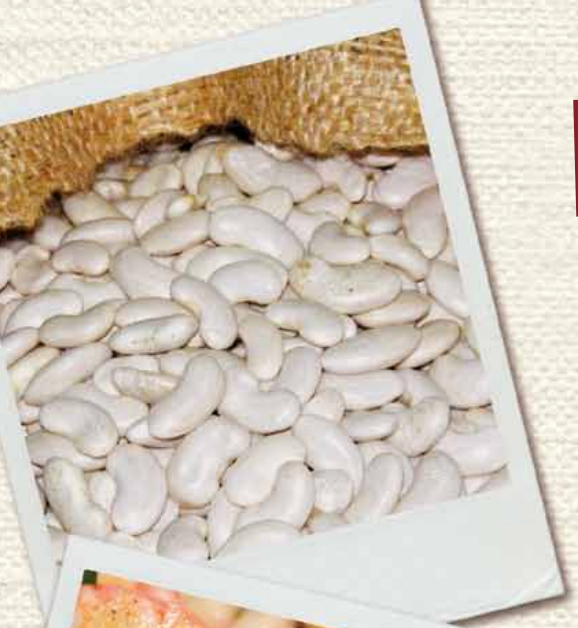


Del 15 de novembre al 31 de desembre

Jornades Gastronòmiques del Fesol del ganxet

al Maresme 2013

Arenys de Mar
Arenys de Munt
Argentona
Cabrera de Mar
Cabrils
Caldes d'Estrac
Calella
Malgrat de Mar
Mataró
Montgat
Pineda de Mar
Sant Andreu de Llavaneres
Sant Cebrià de Vallalta
Sant Pol de Mar
Santa Susanna
Teià
Tordera
Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar

Introducció

Benvinguts 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 hàgiu 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 a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el peix i el marisc i el tomàquet Montserrat o pometa 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 de raïm autòctona que identifica aquest territori és la pansa blanca. Els vins blancs perfumats i lluents són els més característics d'Alella, secs o dolços. Per a l'elaboració dels rosats i els negres la varietat principal és la garnatxa negra. Per descobrir els secrets d'aquest excel·lent vi i el singular paisatge de vinya es poden visitar els vuit cellers de la denominació. També es poden tastar a la Festa de la Verema d'Alella o a les activitats de la Setmana del Vi, el mes de setembre, i a les Jornades gastronòmiques del vi DO Alella, el mes de març.

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

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme
www.costadebarcelonamaresme.cat/gastronomia

Productes de la Terra
Artesania Alimentària

La comarca del Maresme, tradicionalment, ha estat des de sempre 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.

Els generadors de productes de la terra i el mar i els artesans alimentaris tenen un valor extraordinari pel fet de situar-se entre l'economia i la cultura i representen un actiu important per a la comarca. També permeten donar valor afegit als productes agraris locals i sovint són un reflex del patrimoni cultural i de la tradició dels municipis.

Per donar suport al sector, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen conjuntament en el projecte 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 i millorar-ne la seva comercialització.

La mongeta del ganxet és un dels productes d'horta del Maresme que té Denominació d'Origen Protegida (DOP), un reglament que vetlla per tal que es compleixin tots els requisits necessaris, des de la producció fins a la comercialització, per aconseguir un producte de màxima qualitat.

La mongeta del ganxet es caracteritza per tenir forma de ronyó, és aplanada i de grandària mitjana. El gust suau, fi i persistent, la seva untuositat i una pell molt fina,que pràcticament no es nota, fan de la mongeta del ganxet un dels llegums més apreciats a Catalunya.

Tot i que es conrea a nombroses comarques de Catalunya, només al Maresme, el Vallès Oriental i Occidental i una petita part de la Selva, la mongeta del ganxet està protegida per la DOP, la qual cosa garanteix la màxima qualitat del producte.També és en aquestes comarques on es dóna la major part de la producció, una bona part de la qual es comercialitza mitjançant les cooperatives agràries.

A continuació es relacionen els productors de mongeta del ganxet del Maresme que són inclosos al cens de productes de la terra i artesania alimentària del Maresme.

Consell Comarcal del Maresme

Per trobar tota la informació sobre els "Productes de la Terra" -productes, productors, receptes, restaurants- consulteu el web *www.ccmaresme.cat/productesdelaterra*

Els establiments marcats amb aquesta identificació s'acullen al programa "Aquí servim productes de la terra" impulsat pel Consell Comarcal del Maresme

Productors
de fesol del ganxet del Maresme

Productors Territori DOP Mogeta del Ganxet

Arenys de Munt
LLUÍS FIDEL
609 749 247 / lluisfidel@hotmail.com
ENRIC MAJO FERRAN
606 239 221 / enr4433@gmail.com

Argentona
GRANGES LES ESCOMES S.L
670 086 230 / agroargent@telefonica.net
BELLATRIU SCP
657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

Malgrat de Mar
AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC
627 444 153 / xavierprogresga@progresgarbi.com

Palafolls
JOSEP SOMS COLPRIM
629 381 497 / josepsomsc@hotmail.com
CONCA DE LA TORDERA SCCL
667 693 855 / ramon@concadelatordera.com

Sant Cebrià de Vallalta
CAL MOLINÉ
937 630 061 / aleix_8_21@hotmail.com
JAUME PLA I JUBANY
628 054 615 / jaumepla59@hotmail.com

Tordera
AGRÀRIA BAIXA TORDERA
93 764 00 43 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat

Altres productors del Maresme

Cabrera de Mar
HORTICULTURA NOE SCP
609 469 215 / noexufre@hotmail.com
CAN SALA D'AGELL
93 759 01 44 / cansalaagell@gmail.com
PERE RIBOSA
646 536 427 / jsenglar@hotmail.com
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE CABRERA DE MAR
93 759 01 49 / agricolacabrera@telefonica.net

Pineda de Mar
COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL
659 661 308 / sindicat93@hotmail.com

Sant Andreu de Llavaneres
HORTA FAMILIA RABASSA
660 594 656 / frabassa@gmail.com
JOAN MORA
610 771 136 / moragraupera@hotmail.com
LLORENÇ GOMEZ MARRÉ
636 785 649 / immagomez@hotmail.es

Santa Susanna
AGRÍCOLA DE SANTA SUSANNA SCCL
93 767 84 40 / agrisantasusanna@wanadoo.es

Teià
L'HORT D'EN PAU
652 531 807 / lhortdenpau@gmail.com

Fesols del ganxet a la catalana

Ingredients per a 4 persones:
¾ kg de fesols del ganxet
2 tomàquets mitjans madurs
1 ceba
1 gra d'all
1 pebrot verd gros
Herbes aromàtiques, romaní, farigola, oli d'oliva, aigua per a la cocció

Preparació:
Poseu en remull els fesols un dia abans amb aigua, una mica d'oli i una fulla de llorer, un farcellet de farigola i un altre d'orenga.
En una paella posem ceba a fregir, pebrot verd i all, tot tallat molt finet. Deixem que es vagi fent a poc a poc, després hi afegim un parell de trossos de *morcilla* sense pell o bé cansalada fresca o xoriço segons el nostre gust, barregem bé i afegim el tomàquet sense pell ni llavors.
Ofegar-ho tot 15 minuts
Després cal afegir-ho a la cassola dels fesols i coure fins que aquests estiguin tous.

Restaurant Hostal Casa Feliu, Santa Susanna
Harmonia vi DO Alella: ***Pansa Blanca 2010 del celler Marqués de Alella***
De la mateixa manera que el plat, aquest vi és mostra untuós en boca. Madur, intens i fresc alhora, amb toc d'herbes aromàtiques (fonoll, farigola, figuera...) que recorden un passeig per la serralada mediterrània. Un final amargant agradable convidarà a continuar amb l'àpat

Mongetes del ganxet amb gambes d'Arenys

Ingredients (1 persona):
150 g de mongetes del ganxet cuites
4 peces de gamba
100 cl de fumet de peix
Tomàquet ratllat
All picat
Picada verda
Picada de safrà
Picada de julivert
Rossinyols
1 cebeta

Preparació:
Daurem l'all amb la cebeta, els rossinyols i hi afegim el tomàquet. Després hi afegim les mongetes, la picada verda i la picada de safrà. Cal mullar-ho tot amb el fumet i lligar-ho.
Marquem les gambes a la planxa.

Restaurant El Hogar Gallego, Calella
Harmonia vi DO Alella: ***Lanius 2012 del celler Alta Alella***
Vi de complexitat aromàtica. Molt floral (acàcia, ginesta, fonoll, gardènia, farigola, ciclamen...). Elegant a la boca i cremós. Aquest ventall d'aromes es fusionaran perfectament amb totes les que ens aportarà el plat

Mongetes de ganxet del Maresme a l'estragó, amb petxines de pelegrí (vieires) saltades i verdures

Ingredients per a 4 persones

Per coure les mongetes:

1 ceba de Figueres
2 pastanagues
1 pebrot verd
1 porro
2 tomàquets madurs de branca
2 grans d'all
100cl oli d'oliva extra verge
400g mongetes del ganxet
Sal
Pebre negre
Aigua

Per saltar les vieires:

8 vieires ja netes (només la carn)
1 escalunya
1 ceba tendra
Estragó
Cibulet
50cl oli d'oliva extra verge

Elaboració:

Poseu en una cassola les mongetes cobertes d'aigua amb tots els ingredients descrits (per coure les mongetes) sense tallar i deixeu-les bullir fins que estiguin cuites però senceres.

A continuació cal treure les verdures i deixar les mongetes amb una mica de suc de l'ebullició, talleu a daus la pastanaga i el pebrot.

Tritureu el tomàquet sense pell i barregeu el tomàquet i les verdures amb les mongetes, ara cal rectificar de sal i pebre.

A continuació en una paella posem l'oli i saltem l'escalunya, la ceba tendra i l'estragó fins que estigui tot una mica daurat. Ho retirem del foc i reservem, i en la mateixa paella marquem les vieires pels dos costats.

Muntatge del plat:

Posem en un plat les mongetes amb el seu suc, incorporant el saltat d'escalunya, ceba i estragó; incorporem les vieires, hi afegim un toc de cibulet picat, unes gotes d'oli d'oliva verge i unes escates de sal Maldon.

Bocca Restaurant, Mataró

Harmonia vi DO Alella: ***Bouquet d'A Blanc 2012 del celler Bouquet d'Alella***

Vi de cupatge de garnatxa blanca i pansa blanca. Aromes d'os d'albercoc, guix, subtilesa de flor d'acàcia, gardènia, camamilla, farigola i fonoll. Amb frescor i una untuositat que serà una perfecta acompanyant de les mongetes. A més els petits tocs salins faran una aclucada d'ull a les vieires

Bacallà a la llauna amb fesols del ganxet

Ingredients:
1 kg llom de bacallà
400 g fesols del ganxet
2 alls grossos
Pebre vermell de la Vera
Sal
Oli d'oliva
Farina de blat
Julivert

Preparació:
Per una banda, agafem el bacallà, l'enfarinem i el fregim. D'altra banda coem els fesols del ganxet amb aigua i sal fins que estiguin tous. Amb l'oli del bacallà saltem els allets tallats a làmines, i en l'últim moment tirem el pebre vermell de la Vera.
Presentem el plat col·locant els fesols del ganxet en el plat, col·loquem el bacallà sobre els fesols i finalment escaldem el plat amb l'oli perfumat. Podem acabar decorant el plat amb unes fulles de julivert tallades molt petites que hi donaran frescor i color al plat.

Pastisseria i Càtering Sauleda, Sant Pol de Mar
Harmonia vi DO Alella: ***Invita 2012 del celler Castillo de Sajazarra***
Vi pansa blanca amb un puntet de sauvignon blanc elaborat de forma Kösher. Predominen els aromes de fruita blanca (pera, poma) i llimona. Té una bona untuositat a la boca i una refrescant i agradable acidesa cruixent, combinació divertida per un plat que també juga amb diferents textures

Estofat de mongetes del ganxet amb gambes, escamarlans i cloïsses

Ingredients per a 4 persones:
800 g de mongetes del ganxet cuites
250 g de polpa de tomàquet
4 gambes
4 escamarlans
8 cloïsses grans
1 gra d'all
Julivert picat
Oli, sal i pebre

Elaboració:
En una paella amb un raig d'oli, s'ha de coure el tomàquet triturat fins que quedi concentrat. Rectifiqueu l'acidesa amb un xic de sucre i reserveu-lo.
Daureu les gambes i els escamarlans salats en una paella ben calenta amb una mica d'oli ireserveu-los.
A la mateixa paella, daureu l'all amb una mica d'oli. Un cop sigui ros, afegiu el tomàquet sofregit i seguidament les mongetes. Deixeu-ho coure uns minuts i a continuació incorporeu els escamarlans, les gambes i les cloïsses. Tapeu la paella per tal que les cloïsses s'obrin amb el seu propi vapor. Rectifiqueu de sal i pebre.
Deixeu-ho acabar de coure un parell de minuts més.
Al moment de servir-ho espolseu-hi una mica de julivert picat.

Restaurant La Palma Jazz Café, Teià
Harmonia vi DO Alella: ***Foranell Picapoll 2010 del celler Joaquim Batlle***
La presència destacada del marisc en aquest plat han fet decantar-me per un vi amb tocs salins i minerals que es fusionaran perfectament. A més les seves aromes cítriques i florals fresques accentuaran més el plat i el faran encara més atractiu

Fesols del ganxet saltats amb ceps i cansalada viada

Ingredients per a 4 persones:
500 g de fesols del ganxet
8 L aigua
2 cebes
2 pastanagues
6 grans d'all
300 g de ceps
200 g de cansalada viada
Julivert picat
Sal
Oli d'oliva
Pebre negre

Preparació:
Posarem els fesols en remull un dia abans (unes 12 hores)
La quantitat d'aigua serà de quatre vegades el volum dels fesols.
No feu servir bicarbonat perquè en destrueix les propietats.
Si el llegum és de qualitat, us quedarà com la mantega.
Un cop remullats, els escorrem, els incorporem a l'olla i comencem la cocció de zero amb aigua freda (preferiblement que no tingui calç), la ceba, la pastanaga i l'all.
S'afegeix una quantitat d'aigua, fins a uns 6 centímetres per sobre dels fesols.
Procurarem deixar-ho a foc molt lent, que l'aigua quasi no bulli, sinó que "tremoli", fer-ho així ens garantirà que la pellofa no se separi del fesol.
Els deixarem coure aproximadament una hora i mitja, sense remenar (per no trencar-los), tot i que caldrà que els vigilem, ja que segons si són més o menys tendres, farà que varïi el temps de cocció.

És important que l'olla on coem el llegum sigui prou grossa perquè pugui créixer i augmentar bé de volum.

Podem tapar l'olla, però vigilant perquè ens farà una espuma que haurem de retirar i així evitarem que es vessi.
No convé afegir-hi la sal fins que la cocció quasi hagi finalitzat, ja que en cas contrari poden perdre la seva cremositat característica.
Un cop cuits els deixarem reposar una estona amb el mateix suc de cocció (d'aquesta manera quedaran més sencers), seguidament els escorrem.
A continuació, en una paella amb un bon raig d'oli, daurem la cansalada tallada a trossets fins que quedi ben cruixent i la reservem.
En la mateixa paella saltem els ceps que haurem salpebrat, quan estiguin cuits hi afegim els fesols, la cansalada que hem reservat abans i una mica d'all i julivert picat. Ho saltem amb cura i ja ho tindrem a punt per servir.

Restaurant Botavara, Vilassar de Mar
Harmonia vi DO Alella: ***Marfil blanc clàssic 2012 del celler Alella Vinícola***
Blanc marcadament afruitat, amb records de poma, pera llimonera, llimona, litxis. Tocs florals de Marialluïsa, flor de llimoner i fonoll. Boca equilibrada, frescor i grau. Bona intensitat i molt agradable. Pel seu caràcter un punt melós, es fondrà convertint-se en un sol gaudint amb aquest plat sedós, amb juganers tocs cruixents i salats de la cansalada

Fesols a la catalana

Ingredients:
1 kg de fesols
1 manat de ceba tendra
1 manat d'alls tendres
200 g de cansalada viada
150 g de salsitxes
100 g de pernil d'aglà
0,5 L de brou
1 got de vi blanc
Sal i pebre

Preparació:
Primerament tallem la cansalada i les salsitxes i les sofregim amb oli d'oliva verge extra.
Quan està dauradet hi afegim l'all tendre i la ceba tendra tallada a juliana.
Un cop fets la ceba i l'all, hi posem el pernil d'aglà.
A continuació ho deixem sofregir i hi afegim el got de vi blanc. Es deixa reduir i s'hi suma la meitat del brou. Tornem a deixar reduir i hi incorporem la resta del brou i els fesols (prèviament bullits).
Finalment es deixa coure a foc lent durant 15 minuts i se serveix.

Restaurant La Sala, Argentona
Harmonia vi DO Alella: ***Jove Merlot 2012 del celler Can Roda***
Ens trobem davant d'un plat amb contundència degut a la presència de les salsitxes i la cansalada. He pensat que aquest negre de merlot, jove, refrescant, ple de fruita amb tocs balsàmics i a l'hora amb prou personalitat i persistència, pot ser un company perfecte

Mongetes del ganxet amb cloïsses

Ingredients:
2 grans d'oli
Julivert
2 cullerades soperes d'oli d'oliva
2 cullerades soperes de farina
1 copa de vi blanc
300 cl d'aigua o fumet de peix
600 g de mongetes
500 g de cloïsses
50 g pernil picat
Sal

Preparació:
Triturarem els alls amb l'oli i el julivert, i ho posarem en una cassola a foc mig. Quan els alls comencin a blanquejar hi afegirem el pernil. La deixarem coure 1 minut, hi afegirem la farina i la deixem integrar molt bé. Mullarem amb l'aigua (o fumet) juntament amb el vi i el deixarem reduir una estona (3-4 minuts). Si cal, rectifiquem de sal.

Afegim les mongetes a la salsa i deixarem que arranqui el bull. Posarem les cloïsses a la cassola, taparem i ho deixarem al foc just fins que les cloïsses s'hagin obert.

Restaurant Daunis, Mataró
Harmonia vi DO Alella: ***Xarel·lo (Pansa Blanca) 2012 del celler Roura***
Plat d'aquells que amb ingredients de qualitat ben cuinats sempre triomfa, senzillesa agradable. És per això que m'he decidit per un blanc de pansa blanca suau. Amb aromes de pell de poma, flor d'ametller, herba fresca i fonoll. A la boca es mostra fresc i subtil, sense voler destacar per sobre del plat

Arenys de Mar

RESTAURANT HISPANIA
Carretera Real, 54
Tel. 93 791 04 57
www.restauranthispania.com
hispania@restauranthispania.com
Diumenge nits i dimarts
Mongetes del ganxet amb coliflor i botifarra negra
Preu: 20,30€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- *Eheytyminen-Harmonizing.* Exposició de l'artista finesa Leila Tanskanen, inspirada en els minerals del Museu Mollfulleda de Mineralogia d'Arenys de Mar. Es pot visitar a la Sala d'exposicions del CCCalisay fins al 24 de novembre de 2013.
- *Colors del Mediterrani. Colors naturals per a un futur sostenible?* Exposició produïda pel CDMT on s'analitza la rica paleta de colors en els teixits de la cultura mediterrània. Es pot visitar al Museu Marès de la Punta d'Arenys de Mar fins al 15 de desembre de 2013.
- *Donar forma a la paraula. Madola-Espriu.* Exposició de ceràmiques inspirades en *Cementiri de Sinera*, de Salvador Espriu al cementiri d'Arenys de Mar fins al 28 de febrer.

Arenys de Munt

L'ERA RESTAURANT
Torrent d'en Puig, 11
Tel.93 795 01 14
www.lerarestaurant.com
Plats:
Saltat de calamarsons amb fesols del ganxet i bolets
Bacallà confitat amb ceba de Figueres i fesols del ganxet
Calamars farcits de ceps i carn de perol amb fesols del ganxet

RESTAURANT SUBIRANS
Barri Sobirans, 1
Tel. 93 795 12 90
www.restaurantsubirans.com
restsubirans@hotmail.com
Dijous tancat
Plats:
Empedrat amb mongetes del ganxet 9,80 €
Truita de botifarra negra amb mongetes del ganxet 7 €
Mongetes del ganxet amb cansalada a la brasa 7 €
Botifarra brasa amb mongetes del ganxet 7 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpí: Monument a la Independència, jardins, llac, far i arbre de Gernika
- Col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví a l'edifici la Central

Argentona

RESTAURANT ELS CAÇADORS
Ctra. Vilassar de Mar, 16
Tel. 93 756 13 21
info@restauranteloscazadores.com
Dilluns tancat
Mongeta del ganxet amb cloïsses i suc de peix

SANT JAUME

Sant Jaume,13
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
Dimarts no festiu tancat
Plats:
Mongetes del ganxet bullides amb cansalada
Peus de porc amb fesols estofats
Els plats s'oferiran divendres, dissabtes i diumenges

LA FONDA DEL CASAL
Gran, 28
Tel. 93 707 40 78
www.lafondadelcasal.cat
pep@lafondadelcasal.cat
Dilluns tancat
Primer plat:
Amanida tèbia amb bolets de temporada, pinyons cruixents i formatge brie
Segon plat:
Cua de bou amb mongetes del ganxet d'Argentona sortides de l'olla
Postres:
Mató amb mel i codonyat ecològic fet a casa
S'inclou aigua, pa i cafè
Vi no inclòs
Preu: 19 € (IVA inclòs)

RESTAURANT TERRACOTTA
Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
info@terracottarestaurant.com
Dilluns tancat
Cansalada viada de porc ibèrica confitada a baixa temperatura amb un cremós de mongeta del ganxet
Cocotte de bacallà i bolets con mongeta del ganxet

LA SALA DE ARGENTONA
Les Parres, 1
Tel. 93 143 04 73
info@lasalaargentona.cat
Fesols a la catalana
El plat s'oferirà els divendres i caps de setmana

RESTAURANT L'ORQUESTRA
Bellavista, 3
www.restaurantorquestra.com
francescfugarolas@gmail.com
ainosgarcia@gmail.com
Obert de dimarts a diumenge migdia. Vacances del 27 de desembre al 8 de gener
Saltat de rossinyols i fesols, amb dues botifarres

Altres establiments participants:

LA TECA Plats cuinats
General Llauder, 46
Tel. 93 756 13 49
isalateca@gmail.com
Dilluns tancat
Mongeta del ganxet amb magret d'ànec

Altres visites recomanades:
- 14 i 15 de desembre. Fira de Nadal: taller de cuina, ornaments nadalencs, parar una taula festiva, elaboració de neules...
- 15 de desembre. Caminada popular

Cabrera de Mar

CALS FRARES
Camí de Santa Elena, 28
Tel. 93 759 05 93
www.calsfrares.com.es
calsfrares.ribosa@gmail.com
Plats:
Truita de fesols del ganxet amb bolets
Fesols del ganxet amb cloïsses

Altres visites recomanades:
- Castell de Burriac
- Clos arqueològic Can Modolell

Cabrils

RESTAURANT SAL I PEBRE
Ptge. Horts Santa Creu, 8
salipebre.restaurant@gmail.com
Tel. 696 60 19 96
Diumenge nit i dilluns tancat
Saltat de mongetes del ganxet amb cansalada
Mongetes del ganxet amb ceps i fetge d'ànec
Bacallà gratinat amb romesco i mongetes

RESTAURANT CA L'ESTRANY
Coll de Port, 19
Tel. 93 750 70 66
calestrany@gmail.com
Empedrat de bacallà esqueixat amb fesols del ganxet i ous de guatlla
Botifarra esparracada de bolets amb fesols del ganxet saltats amb cansalada ibèrica
Postres, pa i vi
Preu: 20,35 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer

Caldes d'Estrac

Tast popular de fesol del ganxet
17 novembre
A l'esplanada de Can Muntanyà, coincidint amb la Fira d'artesania que se celebrarà durant tot el cap de setmana del 16 i 17 de novembre

CAN SUÑÉ
El Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com
info@cansune.com
Vichyssoise de pera amb pernil
Timbal d'empedrat de bacallà amb olivada, anxoves i truita
El nostre guisat de mongetes del ganxet amb llagostins i cloïsses
Borratxos de Can Suñé cremats al brandi, o bé gelat de cigaló de Baileys
Cava Parató brut, o bé vi negre Clos dels Angels Naveran, o bé vi blanc Parxet Pansa Blanca Alella
Aigua, cafès o infusions
Preu: 39,75 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

FONDA MANAU
Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
info@manau.cat
Dimarts i les nits de diumenge a dijous tancat
Tastet d'empedrat
Pastisset calent de mongetes del ganxet, bacó i botifarres negra i del perol
Llom de tonyina amb *foie micuit*
Gelat (fet a la fonda) de codonyat i panses amb moscatel
Cafè. Aigua. Vi Blanc Marqués de Alella o Señorío de Sàrria Rosat o negre Alcorta criança Rioja o cava Peralada Brut
Preu: 33,50 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones. El menú s'oferirà fins al 9 de desembre

LA BODEGUETA
La Riera, 36
Tel. 93 791 53 55
Plats:
Fesol del ganxet sortit de l'olla
Fesol del ganxet amb cloïsses
Aquests plats estan inclosos en el menú de cap de setmana

MAROLA
Pg. dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00
Dimarts i nits de diumenge a dijous tancat
Fesols del ganxet amb cloïsses
Sèpia d'Arenys amb mandonguilles
Xarrup de menta
Coca de pa torrada amb tomàquet
Aigua, vi i cafè
Preu: 25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Fundació Palau, Picasso a Caldes
- Parc de Can Muntañà
- Relaxar-se a les aigües termals del municipi

Calella

EL HOGAR GALLEGO

Ànimes, 71-73
Tel. 93 766 20 27
www.elhogargallego.cat
info@elhogargallego.com
Diumenge nit i dilluns tancat
Cassoleta de mongetes del ganxet amb gambes d'Arenys 32 €
Llamàntol guisat amb mongetes del ganxet 35,50 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Entorn natural del far i les torretes (antigues torres de telegrafia òptica)
- Eix comercial
- Museu-Arxiu Municipal de Calella Josep M.Codina i Bagué. Obert de dimarts a dissabte de 17 a 20 h i diumenges i festius de 12 a 14 h.

Malgrat de Mar

BAR RESTAURANT POLÍGON

Estany, 6
Tel. 93 765 36 95
barestaurantcanpoligon@gmail.com
Facebook: www.facebook.com/barestaurantpoligon
Twitter: BaRest_Poligon
Fesols del ganxet del Pla de Grau amb cloïsses rosellones i espagueti de sèpia
Fesols del ganxet del Pla de Grau amb ceps i volcà d'ibèric
Inclòs dins el menú diari a 10 € i per esmorzar els dissabtes a 10 € (IVA inclòs)
Els plats es podran tastar en els esmorzars de dilluns a dissabte i entre setmana com a opció dins el menú

RESTAURANT CA LA CÈLIA

Mallorca, 73
Tel. 93 761 09 68
celmar@celmarscp.e.telefonica.net
Milfulls de patata confitada, bacallà,fesols del ganxet de Malgrat i oli d'allada 16,50 €
Guisat d'espardenyes, cloïsses, fesols del ganxet de Malgrat i espinacs 36,85 €
Saltat de calamars de potera, bolets de temporada i fesols del ganxet de Malgrat 24,20 €
Tripa de bacallà amb fesols del ganxet de Malgrat 23,10 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Nucli antic
- Parc del Castell amb l'ascensor inclinat
- Parc Francesc Macià

Mataró

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
www.boccarestaurant.com
bocca@boccarestaurant.com
Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat
Mongetes de ganxet del Maresme a l'estragó, amb petxines de pelegrí (vieires) saltades i verdures
Preu: 15,75 € (IVA inclòs)

DAUNIS

Plaça Santa Anna, 6
Tel. 678 583182
www.daunis.cat
Suís de mongetes del ganxet i botifarra negra
Mongetes del ganxet amb cloïsses
Saltat de mongetes del ganxet, ceba confitada i anxoves
Els plats estaran inclosos en el menú setmanal a 13,75 € que inclou beguda i postres a escollir al taulell

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com
Botifarra a la brasa amb fesols del ganxet

RESTAURANT CAMINETTO

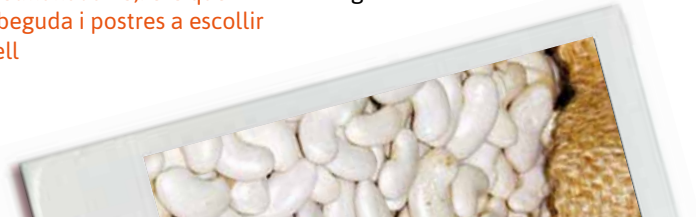
Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
www.rte-caminetto.com
info@rte-caminetto.com
Fesols del ganxet estofats
Llom de bacallà amb samfaina
Sorbet de llimona i mandarina
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió
Indispensable fer reserva
Preu: 30 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN ROSENDO

Port de Mataró local 15-16
Tel. 93 790 76 13
www.canrosendo.com
contacto@canrosendo.com
Fesols del ganxet amb cloïsses
Preu: 12 € (IVA inclòs)

LA PISCINA

Passeig del Callao, s/n
Tel. 93 796 28 06
Marpep2005@restaurantlapiscina.com
Botifarra a la brasa amb fesols del ganxet



LA NOVA ROSALEDA
Altafulla, 32
Tel. 93 799 43 21
Dilluns tancat
Fesols del ganxet amb cloïsses
Botifarra de Tordera amb fesols del ganxet

REST. NUUS - HOTEL ATENEA PORT MATARÓ ****
Passeig Marítim, 324
Mataró
Tel. 93 222 60 06/664 459 946
www.cityhotels.es
www.grupbonanova.com
restaurant.ateneaport@cityhotels.es
convencions.ateneaport@cityhotels.es
Primer plat *(escollir-ne un)*
Trinxat de patates i fesols del ganxet amb llagostins
Esqueixada de bacallà amb fesols del ganxet
Segon plat *(escollir-ne un)*
Entrecot de bou amb saltat de fesols del ganxet i bolets
Llom de turbot amb hummus de fesols del ganxet
Postres *(escollir-ne un)*
Brownie de fesols del ganxet amb gelat de vainilla
Mató amb mel, nous i quenelle de fesols del ganxet
½ Aigua o ½ vi de la casa, pa, cafè o tallat o infusió
Preu: 24,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- 24 de novembre i 22 de desembre. Ruta "El Modernisme a Mataró"
- Del 30 de novembre al 23 de desembre. Fira de pessebres i ornaments de Nadal
- 14 de desembre. Ruta "Salve Iluro. La ciutat romana a través dels sentits"

Per a més informació:
Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
www.visitmataro.cat
turisme@ajmataro.cat

Montgat

ANTIGA CASA CAN FAVA
Carrer del Mar, 38
Tel. 93 469 10 07
Plats:
Mongetes del ganxet amb bacallà 12 €
Amanida tèbia de mongetes del ganxet 9,95 €
(IVA inclòs)

EL 9 RACÓ DE MONTGAT
Pau Alsina, 20
Tel. 93 469 31 07
gdabecat@gmail.com
Dilluns tancat
Entrant de la casa
Truita de fesols i alls tendres
Gules amb fesols del ganxet
Postres de la casa
Preu: 14,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- Pòsit de pescadors
- Subhasta del peix
De dilluns a divendres a les 13 h
Tel. 93 469 15 54

Pineda de Mar

RESTAURANT CAN FORMIGA
Església, 104
Tel. 93 767 17 35
Fax. 93 762 91 68
www.canformiga.com
restaurant@canformiga.com (no accepten reserves per correu electrònic)
Diumenge nit (no festiu) i dilluns tot el dia no festiu, tancat
Menú:
Primer plat: Timbal de mongetes del ganxet amb botifarra negra i gambetes
Segon plat: Caldereta de bacallà amb cloïsses i mongetes del ganxet
Pa, postres recomanats, aigües minerals, vins catalans, cafè
Preu: 30,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- 14 i 15 de desembre, Fira de Nadal
- Església parroquial de Santa Maria
- Fundació Tharrats d'art gràfic

Sant Andreu de Llavaneres

RESTAURANT CAN JAUME
Port Balís
Tel. 93 792 69 60
www.canjaume.cat
restaurant@canjaume.cat
Amanida de temporada (barreja d'enciams, castanya, bolets i magret rostit)
Bacallà a la llauna amb fesols del ganxet
Carro de pastisseria
Aigua, pa, i cafè
Preu: 26,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- Port Balís
- Museu Arxiu de Sant Andreu de Llavaneres
- Edificis modernistes

Sant Cebrià de Vallalta

RESTAURANT CAN JOAN
Cal Sant, s/n
Tel. 93 763 03 01
Suggeriment:
Tot tipus de carns a la brasa amb llenya d'alzina acompanyades de mongetes del ganxet

RESTAURANT LA VINYA
Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42
Primers plats:
Mongetes estofades amb bolets
Segons plats:
Tot tipus de carns a la brasa acompanyades amb mongetes del ganxet
Botifarra del perol amb mongeta del ganxet

Altres establiments participants:

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARTRI
Centre, 6
Tel. 93 763 00 43
www.canmartri.com
Suggeriment:
Mongetes del ganxet cuites per endur

PASTISSERIA S.SAULEDA
Sot de les Vernedes, 20
Tel. 937630330
www.sauleda.cat
Suggeriment:
Bacallà a la llauna amb fesols del ganxet

Altres visites recomanades:
- Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural
- Itinerari "Les Torrenteres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- Patrimoni arquitectònic: nucli antic amb la façana de Can Cordis i l'església parroquial

Sant Pol de Mar

HOSTAL CAN TARANO
Nou, 3-5
Tel. 93 760 06 59
www.can-tarano.es
Fesols amb llamàntol
El plat s'oferirà al menú de diumenge

EL SOT DEL MORER
Ctra. N-II
Tel. 93 760 11 05
www.elsotdelmorer.com
Diumenge al vespre i dilluns tancat
Truita de fesols amb botifarra negra
Mandonguilles de rossinyols amb gambes i fesols
Bacallà gratinat al perfum d'alls amb fesols i cloïsses

MARGOT
Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es
Fesols amb gambes, escamarlans i cloïsses
El plat s'ofereix al menú de caps de setmana i festius a 18 € (IVA inclòs)

RESTAURANT PIZZERIA XALOC
Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91
Fesols saltats amb bolets de temporada i botifarra negra
El plat està disponible com a suggeriment del dia a la carta

Altres establiments participants:

PASTISSERIA I CÀTERING SAULEDA
Manzanillo, 20-Tel. 93 760 04 65
Nou, 33-Tel. 93 760 08 58
www.sauleda.cat
sauleda@sauleda.cat
Dilluns no festiu tancat
Bacallà a la llauna amb fesols del ganxet
Preu: 5,95 € (IVA inclòs)

EL TRENCALL, menjars per emportar
Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42
Obert els caps de setmana
Fesols amb calamars

Altres visites recomanades:
- Ruta pel patrimoni de Sant Pol de Mar
- Ruta pel camí de ronda al seu pas per Sant Pol de Mar
www.santpol.cat

Santa Susanna

HOSTAL CASA FELIU
Ctra. NII, km 672,5
Tel. 93 767 85 52 – 93 767 84 02
www.casafeliu.com
info@casafeliu.com
Menú:
Aperitiu primer: Mongetes del ganxet a l'estil tradicional
Segon: Bacallà a l'estil de Lleida
Beguda i postres
Preu: 18 € (IVA inclòs)
El menú només s'oferirà els caps de setmana

Altres visites recomanades:
- Torres de guaita
- Museu de la Pagesia. Visita amb cita prèvia al telèfon 93 767 90 08 o 93 767 92 50
- Rutes des de Santa Susanna al Parc del Montnegre - Corredor

Per a més informació:
www.stasusanna.org
www.stasusanna-online.com

Teià

LA PALMA JAZZ CAFE
Pere Noguera, 6
Tel. 93 540 75 08
lapalmajazzcafe@gmail.com
www.facebook.es/LaPalmaJazzCafe
Dimarts tancat. Divendres i dissabte obert fins a les 3 h de la matinada
Estofat de mongetes del ganxet amb gambes, escamarlans i cloïsses
Preu: 9,75 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOUANTIGÓ
Plaça de Sant Jaume, 6
www.elnouantigo.com
info@elnouantigo.com
Obert tots els migdies i les nits de divendres i dissabte
Cloïsses amb fesols del ganxet i pernil ibèric
Preu: 25,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- La ruta del Vedat
- Parc arqueològic Cella Vinaria i Centre d'Acollida Turística

Tordera

RESTAURANT CAN CASELLAS
Veïnat Sant Jaume, 6 (al final de l'avinguda dels Països Catalans)
Tel. 93 764 54 77
www.cancasellas.com
restaurant@cancasellas.com
Dimarts tancat
Plats:
Zamburiñas (petxina variada) amb carxofes i mongetes del ganxet 15,60 €
Botifarra del perol saltada amb mongetes del ganxet i allioli de pera 9,50 €
Bacallà confitat amb trinxat de la Cerdanya i mongetes del ganxet 19 €
Botifarra amb mongetes del ganxet 8,50 €
(IVA inclòs)
Les mongetes del ganxet són de collita pròpia
Els plats s'oferiran cada dia de la setmana per dinar i divendres i dissabtes per sopar

Altres visites recomanades:
- Aiguamolls de cal Raba, considerats zona natural protegida i inclososal Pla d'Especial Interès Natural (PEIN)
- Església de Sant Esteve
- Mercat del diumenge, amb prop de 300 parades

Vilassar de Dalt

REST. EL RACÓ DE CAN FELIU
Angel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracocanfeliu.com
info@elracodecanfeliu.com
Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet

Altres visites recomanades:
- Ruta "Vilassar Singular"
- Ruta "Prehistòria de Vilassar"

Més informació: www.vilassar.cat

Vilassar de Mar

BOTAVARA
Colom, 76
Tel. 93 754 19 55
Plats:
Fesols del ganxet saltats amb ceps i cansalada viada
Fesols del ganxet amb cloïsses
Fesols del ganxet saltats amb alls tendres i botifarra negra

Altres visites recomanades:
- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic
- Espai Cultural Can Bisa, c. Montserrat, 8

Jornades Gastronòmiques del Fesol del ganxet al Maresme 2013

BCN+ Costa Barcelona

Compromiso de Calidad Turística | Compromís de Qualitat Turística

Edita:

costa de barcelona maresme – Consorci de Promoció Turística costa del maresme

CONSELL COMARCAL DEL MARESME

Xarxa Productes de la Terra

Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Santa Susanna
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Tordera
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Sr. Dani García, sommelier

Entitats:

Diputació Barcelona

CATALUNYA

Enoturisme DO Alella

Gremi Hostaleria i Turisme Mataró i Maresme

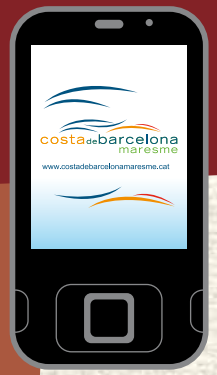
CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA

DL-B. 21728-2013

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**

marinaturro.com