

15<sup>a</sup>

festa

del PÈSOL  
Garrofal • Llavaneres

**Mostra  
gastronòmica**  
Del 28 de març  
al 27 d'abril  
de 2014

del 25 al 27  
d'abril de 2014



AJUNTAMENT DE SANT ANDREU DE LLAVANERES

# festa del PÈSOL

Garrofal ● Lllavaneres

## La nostra gran festa de primavera

Sant Andreu de Lllavaneres us convida a gaudir de la seva gran festa gastronòmica de la primavera: la 15a Festa del Pèsol de Lllavaneres. Acosteu-vos fins els restaurants participants en la Mostra Gastronòmica, participeu en el sopar de gala, no us deixeu perdre la degustació popular de pèsols ofegats de diumenge al matí, visiteu la fira al parc de Ca l'Alfaro... Val la pena, perquè el nostre pèsol, el pèsol garrofal de Lllavaneres, és l'essència de la dolçor i convenç els paladars més exigents.

Gràcies a tots els productors, restauradors, comerciants i entitats que, un any més, fan costat a l'Ajuntament en l'organització d'aquesta festa. Sense ells, no seria possible. També un agraïment molt especial als comerços i als hostalers que han ajudat a l'edició d'aquest programa, on trobareu tots els detalls de la festa i els menús de la Mostra.

Serà un plaer trobar-nos a la 15a Festa del Pèsol de Lllavaneres. Bona festa i bon profit!

Ajuntament de Sant Andreu de Lllavaneres  
Abril de 2014



# Programa

## Divendres 25 d'abril

**10.00 h** Intercanvi escola i municipi.

Lliurament del treball sobre el pèsol elaborat pels alumnes de les escoles del poble

Lloc: plaça de la Vila

**21.00 h** 7è Sopar del pèsol, al restaurant Club Nàutic El Balís, amb la col·laboració del CN El Balís. Cal inscripció i pagament previ al restaurant o al web municipal. Durant el sopar, lliurament de la distinció 8è Pèsol d'Or. Lloc: CN El Balís

### Entrants

Crema de pèsols amb gambes

Cassoleta de pèsols ofegats

### Segons

Suprema de lluç amb puré de pèsols i oli de pinyons

Caneló de pèsols amb botifarra del perol i crema de múrgoles

### Postres

Coca de Llanerres

### Begudes

Aigües minerals

Vi negre Viña Canda de Berberana

Vi blanc Nuviana Chardonnay

Cafés i infusions

**Preu: 35 €**

## Dissabte 26 d'abril

**10.00-14.00 h i 17.00-20.30 h** Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

**17.30-19.00h** Anem a jugar! Activitat infantil amb jocs tradicionals de cucanya  
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

**18.00h** Lliurament dels premis de la Mostra Literària Sant Andreu de Llanerres 2014

Lloc: sala de plens de l'Ajuntament

Organitzat per: Regidoria de Cultura

## Diumenge 27 d'abril

**10.00-15.00 h** Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants  
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

**12.00 h** Degustació dels pèsols ofegats de Llanerres elaborats pels restauradors de la comarca i d'altres delícies ofertes pels diversos establiments locals  
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Durant el 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 i també diferents materials de marxandatge de la festa.

# Espai firal de la festa del pèsol

**Dissabte 26 i diumenge 27 d'abril**

## EXPOSITORS

**HORTA RABASSA**

Tel. 93 792 67 71

frabassa@gmail.com

**HORTA MARCÓ**

Tel. 93 792 74 23

marc@hortamarco.com - www.hortamarco.com

**HORTA MARRÉ**

Tel. 93 792 67 47

immagomez@hotmail.es

**CAN TRESSERRAS**

Tel. 93 792 65 45

imma.tresserras@hotmail.com

### PESCA SALADA / EL RACÓ

Tel.: 93 792 78 26  
jordi.nieves@hotmail.com

### PASTISSERIA SALA

Tel. 93 792 60 48  
pastisseriesala@gmail.com

### FORN SANT ANDREU

Tel. 93 792 84 18  
n.massague@gmail.com

### ANNA JOIERIA

Tel. 93 792 87 82  
albert.rovira@gmail.com

### CARNS GIRALT

Tel. 93 795 20 03  
joan.giralt@hotmail.es

### LA AMPURDANESA

Tel. 607603645  
info@minitac.es

### DISTRIBUCIONES JAIME GRATACÓS

Tel. 616 460 920  
jgsl@infonegocio.com  
www.distribucionesgratacos.com

### COMERCIAL MUNNE SCP

Tel. 606 895 768  
jgratacos@me.com

### THERMOMIX

Tel. 637 715 553  
silvia.casals@hotmail.com

### LOOK AT ME

Tel. 93 792 68 29  
lourdes@construccionesgallisa.es

### MIMA'M

Tel. 650 959 288  
nuria@espaimimam.com

www.espaimimam.com

### FET A MÀ

Tel. 93 792 65 62  
nunupujado@yahoo.es

### KUMON

marialcoriza@yahoo.es  
www.kumon.es

### COQUETERIA

Tel. 637 207 818  
coqueteria@gmail.com

### LAS LOCAS

Tel. 661900680 - 93 497 08 62  
roxloarg@hotmail.com

### A NEW STATE

Tel. 93 796 31 79  
edgar@anewstate.com - www.anewstate.com

### 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

## ESPai D'ENTITATS

### DONA PER LA DONA

Tel. 93 792 68 19  
donaxdona@telefonica.net

### INSTITUT LLANERRES

Tel. 93 792 69 94  
iesllavaneres@iesllavaneres.net  
direccio@iesllavaneres.net  
www.iesllavaneres.net

### AMPA SANT ANDREU

Tel. 937 926 995 - 619 308 126  
ampa.escolallavaneres@gmail.com

# Degustació festa del pèsol

## Diumenge 27 d'abril

Degustació popular de pèsol ofegat, coca de Llavaneres, vins, cava i altres productes oferts pels establiments de Sant Andreu de Llavaneres

### RESTAURANTS PARTICIPANTS:

#### GOOD & FUNNY

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

#### LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, Local 11  
Tel. 93 792 73 03

#### MASIA BARTRÉS

Camí de la Masia, 6  
Tel. 93 792 70 01

#### PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100  
Tel. 93 792 69 02

#### RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís, Local Port Nou  
Tel. 93 792 69 60

#### RESTAURANT CLUB NÀUTIC EL BALÍS

Port Balís- Edifici Social 1a planta  
Tel. 93 792 63 26 - 93 792 75 25

#### VIL-LA MINERVA

Camí Pas del Pla, 3  
Tel. 93 792 61 04

#### EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, Local 24  
Tel. 93 792 86 13

#### COCA DE LLAVANERES:

#### PASTISSERIA SALA

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

#### FORN SANT ANDREU

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

#### MENJAR I BEGUDA DIVERS:

#### CARNS GIRALT

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

#### DISTRIBUCIONES JAIME GRATACÓS

C. Minerva, 33, planta principal, 1  
Tel. 93 795 22 05 – 606 389 063

## Recepta

### MINIHAMBURGUESES DE PÈSOLS

#### Ingredients per a 10 unitats:

#### Per a les hamburgueses:

- 500 grams de pèsol garrofal de Llavaneres
- 1 culleradeta de tahina o crema de cacauet sense sucre afegit
- 1 culleradeta de farina d'arròs o de blat
- 1 culleradeta de puré d'olives negres o picades finament
- 1 culleradeta de romaní fresc picat (opcional)
- sal i pebre

#### Per a arrebossar-les:

- 3 culleradetes de llavors de rosella
- 2 cullerades de ceba seca en escates
- 1 cullerada d'all en pols o escates
- oli d'oliva per cuinar

#### Preparació:

1. Posem els pèsols garrofals de Llavaneres en una olla amb aigua freda i sal. Deixem en ebullició de 5 a 7 minuts. No han de perdre el color. Escorrem bé.
2. Posem tots els pèsols garrofals de Llavaneres i la resta dels ingredients de l'hamburguesa en una picadora i triturem fins a aconseguir una pasta. Salpebrem.
3. Fem amb la pasta unes hamburguesetes petites.
4. Mesclem bé els ingredients de l'arrebossat i passem les hamburguesetes per aquesta barreja.
5. Cuinem en una paella amb una mica d'oli.

Restaurant Fuzion

# Del divendres 28 de març al diumenge 27 d'abril de 2014

## EL RACÓ DEL NAVEGANT



Port Balís, 24

**Tel. 93 792 86 13**

info@elracodelnavegant.com

www.elracodelnavegant.com

- Pèsols ofegats  
**17,50€ (IVA inclòs)**
- Tripa i morro amb cigrons  
**17,66 € (IVA inclòs)**

## GOOD & FUNNY



Pg. de les Monges, 2

**Tel. 93 795 26 45**

www.goodandfunny.es

- Pèsols ofegats de la iaia Kika  
**14,50€ (IVA inclòs)**
- Coca de Llavaneres  
**5,50€ (IVA inclòs)**

## FUZION



Passatge de les Alzines, 16

**Tel. 93 792 93 51**

www.fuzion.cat

info@fuzion.cat

Obert dijous i  
divendres nit, dis-  
sabte migdia i nit i  
diumenge migdia

- Minihamburgueses de pèsol garrofal  
de Llavaneres **9,50€** (anirà servida en pa  
d'hamburguesa amb sèsam; la ració consta  
de tres unitats)

## LA TAVERNA DEL PORT



Port Balís, local 11

**Tel. 93 792 73 03**

- Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada  
**Preu: 17,50 € (IVA inclòs)**



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

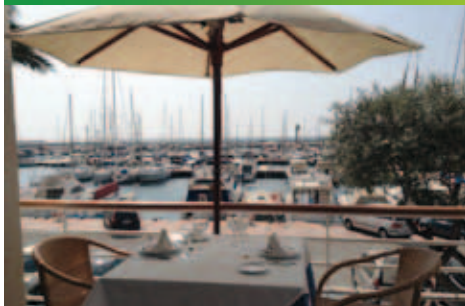
### MASIA BARTRÈS



Passeig Bellaire, 48  
**Tel. 93 792 70 01**

- Pèsols de Llanerres ofegats
- 13,60€ (IVA inclòs)**
- Coca de Llanerres
- 4,60€ (IVA inclòs)**

### RESTAURANT CLUB NÀUTIC EL BALÍS



Ctra N-II K.365 - Port Balís  
**Tel. 93 792 75 25**  
ml.cusachs@gmail.com

Obert dimarts a  
dijous de 9 a 17h,  
divendres i dissab-  
tes de 9 a 14h,  
diumenges de 9 a  
18h i dilluns tancat

- Amanida del xef
  - Pèsols ofegats
  - Coca de Llanerres
  - Vi, aigua i cafès
- Preu: 25,00€ (IVA inclòs)**

### PINS MAR



Passeig Marítim, 86-100  
**Tel. 93 792 69 02**

- Pèsols ofegats a l'estil de Llanerres
  - Peix al forn
  - Coca de Llanerres
  - Cafès
- Preu: 28,00€ (IVA inclòs)**

### RESTAURANT CAN JAUME



Port Balís  
**Tel. 93 792 69 60**  
restaurant@canjaume.cat  
www.canjaume.cat

Dimecres tancat

- Aperitiu de Can Jaume i coca torrada de tomàquet • Amanida de pèsols, peus de porc i tòfona • Pèsols ofegats • Sorbet de llimona i menta • Coca de Llanerres
- Preu: 34,50 € (IVA inclòs)**

# Restaurants

## MAS NADAL

Veïnat d'Avall, 8  
**Tel. 93 792 72 44**  
info@masnadal.com  
www.masnadal.com

Obert les nits de  
dijous, divendres i  
dissabtes i tots els mig-  
dies excepte dimarts

- Pèsols de la finca ofegats
  - Bacallà a la llauna o espatlla de xai al forn (1/2)
  - Coca de Llanereres o pinya farcida amb crema
- Preu: 28,00 € (IVA inclòs)**



## ZEN

D'Avall, 9  
**Tel. 696 396 116**  
zen696396116@163.com

Dilluns tancat

- Maki amb pèsol de Llanereres
  - Pollastre amb pèsol de Llanereres
  - Altres plats a repetir il·limitadament
- Preu: 12,00€ (IVA inclòs)**



COMERÇ • PLATGES • RESTAURANTS • OFERTA ESPORTIVA



**Llanereres,**  
*poble turístic*

*Vine-hi a comprar  
els diumenges!*



AJUNTAMENT DE  
SANT ANDREU DE LLANERERES



**Tota la informació municipal, al dia, la trobareu a: [www.santandreudellanereres.cat](http://www.santandreudellanereres.cat)**



# festa del Pèsol

Garrofal • Llavaneres



Ajuntament de  
SANT ANDREU DE LLAVANERES



Diputació  
Barcelona  
xarxa de municipis