

17^a

festa

del

PÈSOL

Garrofal • Llavaneres

**Mostra
gastronòmica
Fins al 30 d'abril**

*Als restaurants
participants*

del 15 al 17

d'abril de 2016



AJUNTAMENT DE SANT ANDREU DE LLAVANERES

ClinicaDental
Llavaneres
Dr. David Morales



Clínica oral
 Urgències
 Odontologia preventiva
 Protèctes
 Radiologia
 Ortodòncia infantil i d'adults
 Endopròtesis dental

Tel: 93 792 88 53
 Passeig de les Monges, 2, 3r - Sant Andreu de Llavaneres
 barcelon@clinicadental.net - www.clinicadental.net

Centre de Salut Mental
Dr. E. Thielen col. 22466

- Psiquiatria general
- Psiquiatria i psicologia del niu
y del adolescent
- Orientació / teràpia familiar

C/ Palmerola 12, 1º 1ª
08302 Mataró
tel: 669 173 800
ernestthielen@gmail.com

**SE REALIZAN VISITAS
DOMICILIARIAS**

40 Anys al servei dels nostres clients

BERTRAN

CONSTRUCCIONS, REFORMES I REHABILITACIÓ

- Reformes interiors i exteriors
- Manteniment d'habitatges
- Comunitats, manteniment
- Cuines de disseny optimització d'espais
- Banys de disseny ■ Zones esportives
- Transformació de banyera a dutxa a mida
- tractament d'humitats
- Tots els serveis: Aigua, Aire condicionat,
- Electricitat, Fontaneria, Fusteria, Alumini,
- Tancoments, Pedra, Pintura...



c/ Enginyers, 47 - 08392 SANT ANDREU DE LLAVANERES
Tel. 93 792 74 88 / 667 413 884

WWW.BACSLÉS

SERVEI I QUALITAT AL MILLOR PREU

consulta veterinària
albeitar
CARLES LÓPEZ FLORIACH
col. legial 1334



Visites a domicili
 Anàlisis clínics
 Vacunació
 Cirurgia
 Identificació amb micro-xip
 Ecografies
 Certificats oficials
 Assessorament legal
 Venda de pinsos

Tel: 614 048 234
 Barrio, 10-12 C/ Costa, 28
 Sant Andreu de Llavaneres

Vila Minerva

En el marc incomparable
del Maresme,
una vil·la on fer realitat
els teus somnis

Pas del Pla, 3 - Sant Andreu de Llavaneres (Barcelona)
Tel. 93 792 61 04 - www.vil-laminerva.com



FUSTERIA METÀ·LICA

TOT EN FERRO I INOX.

**PANYS - PORTES METÀ·LIQUES
TANQUES - REIXES - AUTOMATISMES**

**HUGO CLAUSELL tel. 654 94 98 01
HERMANOS.CLAUSELL@GMAIL.COM**



... CAN ...

PERICH

TAPES ESMORZARS VINS BRAVES I MOLT MÉS ..

www.canperich.cat

**WiFi
FREE**

Carrer de Munt, 50 - Tel. 937 929 793



El Pèsol Garrofal de Llavaneres, llegum internacional



Abril. Festa del Pèsol. Encarem la 17a edició amb molta il·lusió i energies noves, convençuts que tornarà a ser un èxit de públic perquè tenim un munt d'activitats i molt pèsol per oferir-vos. És un any de bona collita i també un moment en què la gastronomia, i sobretot els llegums com el pèsol, tenen un protagonisme molt especial.

I per què? Perquè el 2013, l'Assemblea General de les Nacions Unides va declarar el 2016 Any Internacional dels Llegums, una celebració que vol sensibilitzar i promoure el valor i ús dels llegums entre la ciutadania. Perquè el llegum té un important paper en una dieta saludable i també molts beneficis en la fertilitat del sòl i és una eina per combatre el canvi climàtic i la malnutrició. Nosaltres hem volgut que el Pèsol Garrofal de Llavaneres en formi part i sigui conegut internacionalment. Per això les activitats d'aquest any s'emmarquen en aquesta commemoració.

Així mateix, Llavaneres s'ha adherit al programa Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016, que té per objectiu posicionar el producte agroalimentari local com a element identitari del territori; a més de posicionar Catalunya com a destinació turística enogastronòmica i de referència als mercats internacionals.

Per tot plegat i perquè volem que aquesta 17a Festa ningú marxi sense tastar aquest preuat llegum, estrenem una gran Pesolada, en què es cuinaran més de 100 kg de Pèsol Garrofal de Llavaneres i que complementarà l'oferta que ofereixen tradicionalment els restaurants locals. Aquesta i el concurs de cuina, renovat en un LlavamasterXef són les novetats gastronòmiques d'aquest any. Esperem que us deixin encantats.

Us hi esperem!

Joan Mora i Buch
Alcalde

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



Programa

Divendres 15 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 a càrrec de Cristina Parés personal xef de criscooks.com

A Can Caralt

19.00 h Presentació del llibre "El fillol de Sant Jordi i el drac vermell" il·lustrat per Mercè Armengol

Al restaurant Vil·la Minerva

21.00 h 9è Sopar del pèsol, organitzat pel restaurant Vil·la Minerva. Cal inscripció i pagament previ. Durant el sopar, lliurament de la distinció 10è Pèsol d'Or. Preu: 45€

Dissabte 16 d'abril

A la plaça de la Vila

10.00 a 14.00 h i de 16.00 a 19.30 h Passejades en poni per a infants, a càrrec de Masplanes

A la sala de plens de l'Ajuntament

18.00 h Lliurament dels premis de la Mostra Literària Sant Andreu de Llavaneres 2016. Acte organitzat per la Regidoria de Cultura

Al parc de Ca l'Alfaro

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

12.00 h Introducció a l'univers dels vins amb tast popular a càrrec d'Alta Alella. Preu: 3€. Inscripcions al web municipal

17.30 h Actuació de la Coral infantil i la Coral Minerva a càrrec de l'Escola Municipal de Música de Sant Andreu de Llavaneres

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

19.00 h LlavamasterXef. Concurs de cuina per a equips de totes les edats, amb tres proves: «La caixa sorpresa», «Plat de pèsol garrofal» i «Les bones postres». Informació i inscripcions al web municipal

Diumenge 17 d'abril

A la plaça de la Vila

de 10.00 a 14.00 h Passejades en poni per a infants, a càrrec de Masplanes

Al carrer de Munt i al parc de Ca l'Alfaro

de 10.30 a 13.30 h Taller de circ. Demostra les teves habilitats en les tècniques de circ, amb malabars, maces, diàbolo, monocicle...

Al parc de Ca l'Alfaro

de 10.00 a 15.00 h Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants

11.00 h El racó del conte "El fillol de Sant Jordi i el drac vermell", il·lustrat per Mercè Armengol

12.00 h Degustació dels pèsols ofegats i coca de Llavaneres a càrrec dels establiments locals. Preu del tiquet: 5€ (inclou 2 tasts de pèsol+1 beguda+1 tast de postres).

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

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

Llavamaster Xef 2016

Bases del Concurs de cuina de la Festa del Pèsol



1.- La participació en el concurs és oberta a tothom, sense límit d'edat.

2.- Els participants s'agruparan en equips de 5 cuiners sota la direcció d'un capità o capitana i hauran de superar tres proves de cuina durant el dissabte 16 d'abril, des de les 19 fins a les 20.30 h, a diferents indrets del poble, cuinant al carrer.

-1a Prova: "La caixa sorpresa": a partir d'uns ingredients "sorpresa" caldrà elaborar un plat creatiu i entrant, amb un límit de temps.

-2a Prova: "Plat de Pèsol Garrofal": l'organització posarà el pèsol garrofal, i l'equip, lliurement, a partir de receptes i materials propis, haurà de preveure els ingredients necessaris, les eines i cuinar el plat. Tot, amb un temps establert.

-3a Prova: "Les bones postres" dolça creativitat en mans dels candidats!

3.- Per a inscripcions i recollida de números, cal adreçar-se a l'Oficina d'Atenció al Ciutadà de l'Ajuntament o a través del web municipal www.ajllavaneres.cat, de l'11 al 15 d'abril de 2016 de 9 a 14 h.

4.- Els equips s'hauran de presentar a les 18 h del dissabte 16 i s'hauran d'identificar amb el número del participant.

5.- Hi haurà un premi principal de 100€ per a gastar en un dels restaurants locals i degustacions gratuïtes durant el diumenge de la Festa del Pèsol.

6.- El jurat estarà format per persones relacionades amb el món de la restauració de Sant Andreu de Llavaneres.

7.- El veredict del jurat es farà públic el diumenge 17 d'abril de 2016, a les 11.30 h, a Ca l'Alfaro.

8.- La participació en aquest concurs implica l'acceptació de les bases.

HORTES I PASTISSERIES CERTIFICADES



HORTA GRAUPERA

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

HORTA MARCÓ

Tel. 93 792 74 23
marc@hortamarco.com
www.hortamarco.com

HORTA MARRÉ

Tel. 93 792 67 47
immagomez@hotmail.es

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. 607286507-608686058
vado1954@gmail.com

PASTISSERIA SALA

Tel. 93 792 60 48
pastisseriasala@gmail.com

FORN SANT ANDREU

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

17a MOSTRA GASTRONÒMICA DEL PÈSOL I LA COCA DE LLAVANERES

Fins al dissabte 30 d'abril

Els restaurants participants a la Mostra ofereixen diferents menús que inclouen pèsols de Llavaneres. Es pot consultar el llistat de participants al web municipal www.ajllavaneres.cat

CAN JAUME



Port Balís

Tel. 93 792 69 60

restaurant@canjaume.cat

www.canjaume.cat

Aperitiu de Can Jaume i coca torrada amb tomàquet , Amanida de pèsols confitats amb peus de porc i tòfona negra, Pèsols de Llavaneres ofegats amb botifarra negra i blanca
Coca de Llavaneres

36,50€ (IVA inclòs)

Dimecres tancat

CLUB NÀUTIC EL BALÍS



Ctra N-II K.365 - Port Balís

Tel. 937927525

cancusachs@gmail.com

Menú:

Amanida del xef

Pèsols ofegats

Postres de la casa

Vi, aigua i cafès

25,00€ (IVA inclòs)

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)



LA CALETA



Passeig del Marquès de Casa Riera, 45

Tel. 937911658

costalm@llavaneres.es

Pèsols del Maresme a la catalana

Lluç de palangre al forn

Coca de Llanerers o maduixots del Maresme
al gust

33,00€ (IVA inclòs, aigua, pa i cafè)

LA TOSTA



Av. Catalunya, 45 bis

Tel. 608 68 67 07

loftime87@hotmail.com

Pèsols al estil LA TOSTA

Cérvol estofat

Mousse de llimona

Pa vi Aigua

preu: 18,00€ (IVA inclòs)

MAS NADAL



Veïnat d'Avall, 8

Tel. 93 792 72 44

www.masnadal.com / info@masnadal.com

Pèsols de la finca ofegats

Espatlla de xai

Coca de Llanerers o pinya farcida

Coca de pa torrada, aigua i vi El Coto

Cafè

36,00€ (IVA inclòs)

Obert les nits de dijous, divendres

i dissabte i tots els migdies excepte dimarts

MASIA BARTRÈS



Passeig Bellaire, 48

Tel. 93 792 70 01

Pèsols de Llanerers ofegats **13,60€ (IVA inclòs)**

Coca de Llanerers **4,60€ (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

29,00€ (IVA inclòs)

ZEN



Carrer d'Avall, 9

Tel. 696 396 116

zen696396116@163.com

Maki amb pèsol de Llanerres

Llagostí amb pèsols de Llanerres

I altres plats a repetir il·limitadament

12,90€ (IVA inclòs)

Dilluns tancat

ROTISSERIA CA L'ARNAU

Pg. Joaquim Matas

Tel. 666 703 693

arnauhp@telefonica.net

Pèsols amb pop i llagostins

Pèsols ofegats a l'estil tradicional de Llanerres (cansalada, botifarra, etc.)

Pèsols amb sípia

SIDRERIA GERNIKA

Port Balís, 10-11

Tel. 937929600

cecalso9@hotmail.com

Menú (de dilluns a dijous):

Pèsols amb calamarsons

2n plat a escollir

Pa, beguda i postres

13,90€ (IVA inclòs)

MENJARS CUITS ROSETA

Tel. 937926164

andreurodenas@hotmail.com

http://menjarsroseta.wordpress.com

Pèsols garrofals de Llanerres ofegats **17,00€**

CA LA PILAR

Pg. Joaquim Matas, 51

Tel. 93 792 75 52

felipecilar@hotmail.es

Obert de dilluns a divendres

Pèsols ofegats

Garró de xai

Aigua, pa i postres

9,80€ (IVA inclòs)



CA L'ARTURO

Pg. Jaume Brutau, 38

Tel. 653 754 505

cmtrek@gmail.com

Menú (només dimecres):

Amanida verda

❄ Pèsols amb pernil

Postres i beguda

8,60€ (IVA inclòs)

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11

Tel. 93 792 73 03

Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada

17,50€ (IVA inclòs)

Recepta del Racó del Navegant

◦ ◦ ◦ ◦ ◦ PÈSOLS DE LLAVANERES ◦ ◦ ◦ ◦ ◦

Dificultat: mitjana

Temps d'elaboració: de 30 minuts a 1 h

Ingredients:

- 4kg de Pèsols de Llavanes
- 2 manats de ceba tendra
- 2 manats d'all tendres
- 200 g de cansalada
- 4 talls de botifarra blanca
- 4 talls de botifarra negra
- llard de porc
- oli
- sal
- pebre blanc
- fulles de menta



Preparació:

Per començar, poseu a coure la cansalada tallada en una olla amb oli.

Incorporeu-hi l'all i la ceba tendres picats.

Remeneu-ho. Quan tot estigui ros, afegiu-hi els pèsols, la sal, el pebre i una fulla de menta.

Deixeu-ho coure tapat durant 4 minuts.

A continuació, incorporeu-hi la botifarra blanca tallada en rodanxes gruixudes i deixeu-ho coure tapat 5 minuts. Tot seguit, afegiu-hi la botifarra negra tallada en rodanxes gruixudes i deixeu-ho coure tapat 5 minuts més. Tot seguit, ja podeu emplatar-ho.



Fotomaton Party
www.fotomatonparty.net
buch fotografia
 munt, 27 - Llaveneres - 937926046
www.buchfotografia.com



Atenció farmacèutica
 Fórmules magistrals
 Deshabituació tabàquica
 Dietètica i nutrició
 Homeopatia
 Productes naturals
 Fitoteràpia
 Dermofarmàcia
 Determinacions analítiques

Closens, 36
 08392 Sant Andreu de Llaveneres
 Tel. 93 792 61 99
 Fax. 93 792 75 15

Petit Mima'm,
 espai d'acollida i
 acompanyament
 infantil de
 0 a 3 anys.
 Bonus hores,
 flexibilitat horària...



Núria Alsina Punsola
 650 959 288 www.espoimimam.com

- Doula, acompanyament embaràs, part i postpart
- Cap de setmana de Preparació al part i postpart
- lloga embaràs i Assistència al Part Domiciliari
- Extraescolars de lloga i teatre per infants 3-6 anys
- Cap de setmana Mima'm, gaudint en família
- Tallers de massatge infantil
- Assessorament i venda de portanadons i productes de criança

5è ANIVERSARI



**JARDINERIA
 SALA DALMAU**

DISSENY DE JARDINS - PROJECTES - CONSTRUCCIÓ
TEL: 93 795 21 39
WWW.JARDINERIASALADALMAU.COM
 CTRA. N-II, KM. 650,8
 APT. DE CORREUS 88 - LLAVANERES

peixos molt dolços



CONGELATS KRILL

Carrer de Munt, 26
 08392 Sant Andreu de Llaveneres Tel: 93 792 86 80



Condis
SUPERMERCATS

C/ de Munt, 54 - 08392 Sant Andreu de Llaveneres
 Tel. 93 792 84 46

AQUA JARDIN
 diseño

www.aqua-jardin.com

José Garrido Martín
 647.67.41.51
aqua-jardin.design@gmail.com

TIENDA
 Avda. sant andreu, 72
 telf. 93.792.85.69
 93.792.63.88

EXPOSICIÓN Y ALMACÉN
 Avda. sant andreu, 114

CONSTRUCCIÓN DE PISCINAS • MANTENIMIENTO DE PISCINA Y JARDÍN
 • LIMPIEZA Y PODA DE PARCELAS Y TERRENOS • INSTALACIONES DE
 CÉSPED ARTIFICIAL • MONTAJE DE RIEGO AUTOMÁTICO • RECOGIDA DE
 BROZA • TALA DE ÁRBOLES • SUMINISTRO MATERIALES JARDÍN



CAL XAVI
 FRANGIA D'EMMETTIS

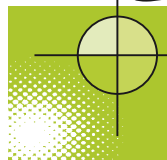
C/ Closens, 44 • 08392 Sant Andreu de Llaveneres
 Tel. 610 67 63 35 • borrellxavier@hotmail.com



moda HOME i DONA

Mataró: C/ Unió nº3 - 93 741 59 00
Llavaneres: Port Balís, local 27 - 93 795 28 26

Gràfiques llavaneres



C/ Doctor, 57
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 795 29 31
produccion@graficllavaneres.com
gestion@graficllavaneres.com

Al seu servei desde 1991



666 63 66 97 / 676 94 58 71



SS.II.A.D

 ss.ii.a.d.3@gmail.com



de DISSENY

GRÀFIC
IDENTITAT
EDITORIAL
PACKAGING
WEB

laia@ddedisseny.com
www.ddedisseny.com
93 009 17 60

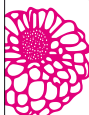
IDEES GRÀFIQUES

NOU

**MERCAT
DE LA FLOR
I EL JARDÍ**

FESTA D'INAUGURACIÓ 24 d'abril a les 10h

*amb parades, tallers,
degustacions, música i gegants*



AJUNTAMENT DE SANT ANDREU DE LLAVANERES



COMERÇ · PLATGES
RESTAURANTS
OFERTA ESPORTIVA

Llavaneres,
poble turístic
Vine-hi a comprar els diumenges!



AJUNTAMENT DE
SANT ANDREU DE LLAVANERES



**Tota la informació municipal, al dia,
la trobareu a:**
www.ajllavaneres.cat

festa del Pèsol

Garrofal • Llavaneres



Diputació
Barcelona



2016
ANY INTERNACIONAL
DELS LLEGUMS



+comerc
més llavaneres

+ PROMOCIÓ
més llavaneres

Les 3 viles
El plaer de comprar

AA
ALTA ALELLA
PRIVAT

Villa Minerva

Juvé & Camps



Ajuntament de
SANT ANDREU DE LLAVANERES