

21a Festa del Pèsol

del 17 al 18 d'abril de 2021



Programa

Dissabte 17 d'abril

12 h • L' hora del conte virtual:

Petites històries de pèsols de Llavaneres, a càrrec d'Assumpta Mercader. El podràs veure durant tot el cap de setmana al canal de Youtube de l'Ajuntament i de la Biblioteca municipal, i també es podrà seguir per Ràdio Llavaneres en el 107.8 FM.

13 h • Cuina el pèsol amb nosaltres!

Emissió de la recepta dels Pèsols de Llavaneres ofegats de l'Associació de Restauradors i Pastissers de Llavaneres.

17 h • Llavamasterxef,

al restaurant Vil·la Minerva. Concurs de cuina per a equips de totes les edats, amb 3 proves: "Plat estrella", "Plat amb pèsol garrofal" i "Les bones postres".

Categories de participació: general i júnior. 4 premis de 100,00 € cadascun.

Aforament limitat i reservat als participants, jurat i organització.

18.30 h • Lliurament de la distinció 14è Pèsol d'Or,

al restaurant Vil·la Minerva.

19 h • Xerrada sobre gastronomia

a càrrec de Mònica Oleart i Rosa Nonell, gerents d'El Racó del Navegant.

S'emetrà pel canal de Youtube de l'Ajuntament.



Ajuntament de
Sant Andreu de Llavaneres

Programa - 21a Festa del Pèsol

Diumenge 18 d'abril



10 a 14 h • Fira-mercat del Pèsol garrofal de Llavaneres*, al parc del Primer d'Octubre. Parades de venda de Pèsol garrofal i Coca de Llavaneres, amb productors locals. Degustació de Coca de Llavaneres. Els infants visitants a la fira-mercat rebran de regal el llibre *Petites històries de pèsols de Llavaneres*. Regal limitat a l'estoc existent.

10 a 14 h • Mostra de dibuixos sobre el pèsol garrofal, al parc del Primer d'Octubre. Dibuixos realitzats pels alumnes de les escoles Serena Vall i Jaume Llull.

11 h • Hora del conte virtual: *Missé*, a càrrec de la seva autora, Mercè Armengol. Al canal de Youtube de l'Ajuntament.

12 h a 13.30 h • Degustació de pèsol ofegat. Directament als establiments de restauració locals. Cal reserva prèvia dels tiquets a través del web municipal. Preu del tiquet 5,00 €. A cada comprador de tiquet se li assignarà un número que participarà en un sorteig de 5 kg de pèsols. El guanyador es comunicarà a través del web municipal el dilluns 19 d'abril.

12.30 h • Lliurament de premis del concurs de cuina Llavamasterxef, al parc del Primer d'Octubre.

* En cas de pluja la fira-mercat quedarà suspesa.

21a Festa del Pèsol

Establiments participants a la degustació

DEGUSTACIÓ AL RESTAURANT

RESTAURANT PINS MAR

Passeig Marítim, 86 -100/ Ctra N-II Km 651

Tel. 937 926 902

info@restaurantpinsmar.com

www.restaurantpinsmar.com

RESTAURANT VIL·LA MINERVA

Camí del pla, 7

Tel. 651 597 115

info@vil-laminerva.com

www.vil-laminerva.com

ROSTISSERIA CA L'ARNAU

Passeig de Joaquim Matas, 25

Tel. 666 703 693

arnauhp@telefonica.net

DEGUSTACIÓ A LA FIRA-MERCAT

PASTISSERIA SALA

Carrer de Munt, 36

Tel. 937 926 048

pastisseriasala@gmail.com

PASTISSERIA LLAVANERES

Passeig de Joaquim Matas, 23

Tel. 936 253 526

info@pastisseriallavaneres.com

www.pastisseriallavaneres.com



21a Festa del Pèsol

Mostra gastronòmica del Pèsol Garrofal del 19 de març al 2 de maig

Tots els participants rebran de regal el llibre
Petites històries de pèsols de Llavaneres.
Fins esgotar existències.



RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 937 926 960
restaurant@canjaume.cat • www.canjaume.cat
Obert: tots els dies al migdia excepte dimecres

Plat en el menú - Pèsols ofegats de Llavaneres
Celler - Ànima de Raimat blanc
Preu: 22,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MAS NADAL

Riera de l'Avall, 8
Tel. 937 927 244 / 656 858 160
info@masnadal.com • www.masnadal.com
Obert: tots els dies al migdia

Menú

- Pèsols ofegats a l'estil Mas Nadal
- Magret d'ànec amb reducció de porto
- Coca de Llavaneres

Celler

Ramon Bilbao (negre) o Busca-raons (negre)
Viña Sol (blanc)
Aigua o refresc
Preu: 35,00 € (IVA inclòs)

RESTAURANT VIL-LA MINERVA

Camí del pla, 7
Tel. 651 597 115
info@vil-laminerva.com • www.vil-laminerva.com
Obert: de divendres a diumenge al migdia

Menú

- Tastet de crema de pèsol amb cruixent de pernil ibèric
- Tàrtar de salmó fumat amb guacamole de pèsol i llagostins o Pèsols ofegats de Llavaneres a l'estil de l'àvia
- Calamar a la planxa farcit de pèsols amb maionesa de plàncton i chop suey de verdures o Hamburguesa de bou i pèsol amb chutney de ceba i escalopa de foi poêlée
- Sopa de xocolata blanca amb gelat de pèsol o Semifred de pèsol i Marc de Cava amb maduixes

Celler

Pansa Blanca Raventós d'Alella
Viña Escarlata de Juvé & Camps
Copa de cava
Preu: 40,00 € (IVA inclòs)



Ajuntament de
Sant Andreu de Llavaneres

21a Festa del Pèsol

Mostra gastronòmica del Pèsol Garrofal • del 19 de març al 2 de maig

CAN PERICH

Munt, 59
Tel. 937 929 793
Obert: tots els dies excepte els dimarts.
Per a la degustació dels pèsols entre setmana cal encàrrec previ mínim de dos dies.

Plat en el menú - Pèsols de Llavaneres ofegats
Celler - Pensa Blanc d'Alella
Preu: 19,75 € (IVA inclòs)

MENJARS ROSETA

Avinguda de Pau Casals, 29-31
Tel. 937 926 164
andreudenas@hotmail.com • www.menjarsroseta.cat
Obert: de dimarts a diumenge, de 9 a 15 h

Plat per emportar - Pèsols garrofals ofegats
Preu: 18,00 € (ració)

ROSTISSERIA CA L'ARNAU

Passeig de Joaquim Matas, 25, baix
Tel. 666 703 693
arnauhp@telefonica.net • www.menjarsroseta.cat
Obert: divendres, dissabtes i diumenges, de 9 a 15 h

Plats per emportar - Pèsols ofegats a l'estil de Llavaneres
Preu: 28,00 € / kg

Plats per emportar - Pèsols amb llagostins i pop
Preu: 28,00 € / kg

HORTES I PASTISSERIES CERTIFICADES

HORTA GRAUPERA

Tel. 937 928 597
moragraupera@hotmail.com • www.hortagraupera.com

HORTA MARCÓ

Tel. 937 927 423
canmarcohorta@gmail.com • www.hortamarco.com

HORTA PERA-VIVÁN

Tel. 937 926 449
peralopezlaura@gmail.com

HORTA RABASSA

Tel. 937 926 771
frabassa@gmail.com

HORTA XAVIER AMAT

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

PASTISSERIA SALA

Tel. 937 926 048
pastisseriasala@gmail.com

PASTISSERIA LLAVANERES

Tel. 936 253 526
info@pastisseriallavaneres.com • www.pastisseriallavaneres.com



HORTA PERA

Villa Minerva

Horta Graupera

horta rabassa

hortamarco



Organitzat per:
Regidoria de Promoció Econòmica, Empresa,
Comerç, Turisme i Consum
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres

