

# 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.



# 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



Ajuntament de  
Sant Andreu de Llavaneres

# 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  
andreurodenas@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

