

23^a **FESTA
DEL PÈSOL
GARROFAL
DE LLAVANERES**
2023

del 14 al 17 d'abril

**MOSTRA GASTRONÒMICA
DE L'11 DE MARÇ A L'1 DE MAIG**



Plaers compartits

La bona gastronomia, molt més si és compartida, s'ha anat consolidant els darrers anys com un dels grans plaers de la vida. A casa nostra ho sabem molt bé i hi contribuïm amb dos productes d'una qualitat i d'un prestigi que donen nom a la vila i el fan viatjar a arreu del territori: el Pèsol Garrofal i la Coca de Llanereres.

Amb l'arribada de la primavera, arriba també a les cuines el nostre pèsol garrofal, d'una varietat dotada d'una marca de garantia que el distingeix de la resta. Només les hortes de Llanereres poden superar el procés de certificació que atorga aquest distintiu.

Teniu a les mans el programa de la 23a Festa del Pèsol Garrofal de Llanereres, elaborat per la Regidoria de Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Consum i Turisme. Una invitació formal per gaudir d'aquesta cuina del pèsol, perquè el plaer sigui compartit.

Tindrem sopar de gala, degustació popular, música en directe, activitats familiars i també jornada professional, que aquest 2023 es vol consolidar després de la posada en marxa de l'any passat.

A més de les activitats, en el programa, hi trobareu la relació de guardonats amb el Pèsol d'Or, el distintiu amb què, des del consistori agraïm la tasca de difusió del Pèsol Garrofal de Llanereres, i també una nova recepta d'un xef llanerenc. A més, podreu triar i remenar entre les propostes de la Mostra Gastronòmica, que se servirà fins a l'1 de maig en els restaurants participants.

Gràcies a les hortes, a les pastisseries, als comerços, als restauradors, a les entitats i a la resta d'empreses i personalitats que faran que tot això sigui possible.

És un plaer poder treballar tot l'any per servir-vos aquest esdeveniment, cuinat amb tanta dedicació durant tot l'any. Gaudiu-lo tant com nosaltres ho fem preparant-ne cada detall. En nom de tot l'equip, gràcies a tothom, veïns i visitants, per la fidelitat.

Primavera, Pèsol Garrofal i Coca de Llanereres. Sona bé, oi?

Nosaltres ja ho tenim tot a punt.

Nani Mora i Buch
Alcalde

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

Relació de guardonats amb el Pèsol d'Or de Llanereres



- 2007** - Carme Obregon, d'Horta Rabassa
- 2008** - Petra Lafarga (fills)
- 2009** - Josep Graupera Bertran
- 2010** - Domingo Canal (fill)
- 2011** - Salvador Tresserras
- 2012** - Marc Bertran, d'Horta Marcó
- 2013** - Germanes Reixach, del restaurant Hispània d'Arenys de Mar
- 2014** - Andreu Ròdenas, de Menjars Cuits Roseta
- 2015** - Francesc Pera, d'Horta Pera
Jaume Graupera, d'Horta Graupera
Llorenç Gómez, d'Horta Marré
- 2016** - Josep Graupera Bosch
- 2017** - Desert
- 2018** - Restaurant Vil·la Minerva
- 2019** - Maria Passi, del restaurant Can Jaume
- 2020** - No es va atorgar el guardó
- 2021** - Joan Farnés, de Queviures Farnés
- 2022** - Lluís Perich, del restaurant Can Perich

La distinció del Pèsol d'Or de Llanereres està regulada en el **Reglament de protocol, honors, distincions i ceremonial**, capítol 5, article 80, que diu: "La distinció Pèsol d'Or s'atorga a una persona o entitat que ha tingut una influència destacada en la projecció del pèsol garrofal. La decisió es pren per consens amb els membres de la comissió de seguiment de la marca de garantia Pèsol de Llanereres. El distintiu del Pèsol d'Or és una agulla d'or amb la forma de tavella."

Del 14 al 17 d'abril al 2023

Programa

De l'1 al 17 d'abril

Exposició: *Consum conscient*, cedida per la Gerència de Salut Pública i Consum de la Diputació de Barcelona. Més informació en el web municipal ajllavaneres.cat/pesol23.

DIVENDRES, 14 D'ABRIL

Al centre de la vila

Estrena de la Ruta Modernista audiosignada. Activitat familiar que podeu fer quan vulgueu, sense inscripció, només escanejant aquest QR:



Juga a la gimcana digital: El tresor d'un rei. Activitat familiar que podeu fer quan vulgueu, sense inscripció, només escanejant aquest QR:



Al restaurant Vil-la Minerva

21 h

14è Sopar del pèsol, organitzat pel restaurant Vil-la Minerva. Presentació a càrrec de Lluçia Ferrer i assistència dels Modernistes de Llanerres. **Preu: 60 €.** Cal inscripció i pagament previ. Més informació i inscripcions de dimecres a diumenge, de 10 a 17.30 h, al telèfon 93 792 61 04 o per WhatsApp al 651 597 115.

Durant el sopar, **lliurament de la distinció 15è Pèsol d'Or.** Presentació de dues obres d'art de la col·lecció Bassat, del Museu d'Art Contemporani de Mataró.



DISSABTE, 15 D'ABRIL

Al parc del Primer d'Octubre

10 a 22 h

Fira del Pèsol. Parades de venda de pèsols i altres productes d'alimentació, roba, complements i decoració.

10 a 22 h

Mostra de dibuixos del Pèsol Garrofal. Dibuixos realitzats per alumnes de les escoles Serena Vall i Jaume Llull.

13 h

Cuina el pèsol amb nosaltres! Emissió de la recepta de Pèsols de Llanerres ofegats per Ràdio Llanerres en el 107.8 FM i a radiollavaneres.cat.

13.30 h

Música. Ainet (covers)

17 h

Llavamasterxef. Concurs de cuina per equips de totes les edats amb tres proves: *La caixa sorpresa*, *Plat de pèsol garrofal* i *Les bones postres*. Hi ha quatre premis de 100 € i el concurs és obert a tothom. La participació pot ser individual o en grups d'un màxim de tres persones. A més, hi ha dues modalitats: júnior i adults. Lloc de trobada: entrada del parc de Ca l'Alfaro. Informació i inscripcions en el web municipal ajllavaneres.cat/pesol23.

17.30 h

Oscar Martínez (Pop/Rock). Cançó d'autor i versions inesperades

18 h

Xocolatada popular

18.30 h

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

19 h

Reportiment del receptari del Llavamasterxef. Visita del jurat del Llavamasterxef

20 h

Música. Evil Rosebud & Chanice. (Pop/Soul)



A l'Escola de Vela del Port Balís

10.30 a 13.30 h

Tastets de rem i llagut a l'aigua.

10.30 a 13.30 h

Tastets de vela infantil, de 4 a 12 anys.

10.30 a 13.30 h

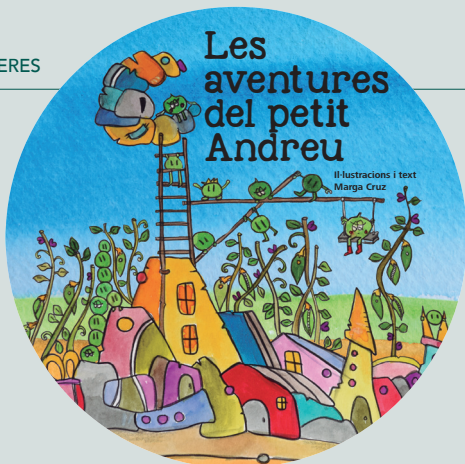
Tallers nàutics, de nusos, etc.

12 h

Presentació del conte *Les aventures del petit Andreu*, de Marga Cruz. L'autora llegirà el conte i es repartiran exemplars de manera gratuïta entre els assistents.

de 10 a 14 h

Trenet gratuït. Hi haurà un trenet que us portarà gratuïtament de la plaça de la Vila fins al Port Balís i del Port a la plaça de la Vila.



DIUMENGE, 16 D'ABRIL

de 7.30 a 13.30 h

Recull el teu conte *Les aventures del petit Andreu*, de Marga Cruz, a la llibreria Rosa Radó. Exemplar gratuït.

Al parc del Primer d'Octubre

de 10 a 15 h

Fira del Pèsol. Parades de venda de pèsols i altres productes d'alimentació, roba, complements i decoració.

de 10 a 15 h

Mostra de dibuixos del pèsol garrofal.

Dibuixos realitzats pels alumnes de les escoles Serena Vall i Jaume Llull.

10 h

Visita guiada *El Modernisme a Sant Andreu de Llaneres*.

Cal inscripció prèvia a través del formulari que trobareu en el web municipal ajllavaneres.cat/pesol23. Durada de la visita: dues hores.

12 a 14 h

Degustació de pèsols ofegats i de Coca de Llaneres.

A les parades de la fira, fins a esgotar existències.

Preu del tiquet: 5 €.

12.15 h

Lliurament dels premis del concurs de cuina Llavamasterxef.



d'11.30 a 13.30 h

Concert a càrrec de l'Escola Municipal de Música Llaneres.

14 h

Música. Pau Morales (Blues / Funk) L'home orquestra

Al Port Balís

11 h

Presentació del segell del Camí de Sant Jaume i concert ambiental a càrrec de l'Escola Municipal de Música Llaneres.



A MÉS, DURANT TOT EL CAP DE SETMANA:

de 10 a 14 h

Comerç verd a les botigues locals. L'arribada de la primavera ens trasllada als colors verd i blanc del pèsol i la seva flor. Passeja pels carrers comercials ambientats de pèsol i primavera.

Trenet gratuït. Hi haurà un trenet que us portarà gratuïtament de la plaça de la Vila fins al Port Balís i del Port a la plaça de la Vila.

DILLUNS, 17 D'ABRIL

Al Port Balís

10 h

Recepció de la 2a Jornada professional del Pèsol Garrofal de Llaneres.

10.15 h

Presentació i inici de la Jornada a càrrec de l'alcalde de Llaneres, Nani Mora; de la regidora de Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme, Consum i Noves Tecnologies, Teresa Vidal, i dels cuiners Raül Balam i Carme Rusalleda. Amb intervenció en línia d'alguns xefs de cuina catalans.

d'11 a 12.30 h

Jornada professional. Demostracions de cuina a càrrec de cuiners professionals.

12.30 h

Degustació de pèsol i passejada en vaixell.

L'entrada a la jornada està limitada i reservada a professionals i estudiants de la restauració i mitjans de comunicació. **Inscripcions en el web municipal ajllavaneres.cat/pesol23**



23a MOSTRA GASTRONÒMICA DEL PÈSOL GARROFAL I LA COCA DE LLAVANERES

Fins a l'1 de maig

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

AL DUOMO RISTORANTE ITALIANO

Av. de Catalunya, 45 bis • Tel. 608 686 707 • www.alduomollavaneres.com
Tancat diumenge nit i dilluns

Plats:

Tagliatelle a la boscaiola. Amb tomàquet, pèsols, xampinyons i ceba

Preu: 15 € (IVA inclòs)

Raviolis de ricotta i espinacs amb crema de pèsols i encenalls de pernil i pinyons

Preu: 16 € (IVA inclòs)

CAN JAUME

Port Balís, s/n • Tel. 93 792 69 60 • www.canjaume.cat • Tancat dimecres

Menú:

Aperitiu de Can Jaume i coca torrada amb tomàquet

Raviolis de gambes i ceps

Pèsols de Llanerres ofegats amb botifarra negra i blanca

Coca de Llanerres

Celler: Pansa Blanca, DO Alella

Preu: 39,50 € (IVA inclòs)

CAN PERICH

Munt, 59 • Tel. 93 792 97 93 • www.canperich.com

Tancat dilluns i dimarts. Dimecres, dijous i diumenge esmorzars i dinars.

Divendres i dissabte tot el dia.

Plats: Plat de Pèsols de Llanerres ofegats **Preu: 21,75 € (IVA inclòs)**

Plat de pèsols només el cap de setmana i entre setmana, per encàrrec,
amb un mínim de dos dies d'antelació.

Celler: Foranell Coriolis (Pansa Blanca, garnatxa i Picapoll) DO Alella **Preu: 15 € (IVA inclòs)**

MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48 • Tel. 93 792 70 01 • www.masiabartres.com

Obert: tots els dies de la setmana; la Mostra Gastronòmica se serveix només els caps de setmana.

Plats:

Pèsols de Llanerres ofegats **Preu: 20 € (IVA inclòs)**

Coca de Llanerres **Preu: 5 € (IVA inclòs)**

Celler: Alella Marfil, DO Alella **Preu: 20 € (IVA inclòs)**

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100 • Tel. 93 792 69 02 • www.restaurantpinsmar.com

Dilluns tancat

Plats:

Pèsol garrofal de Llanerres ofegats **Preu: 24 € (IVA inclòs)**

Coca de Llanerres **Preu: 5,50 € (IVA inclòs)**

TECA BALÍS

Port Balís, 1 • Tel. 93 410 90 11 / 630 761 286 • www.tecabalis.com/es

Obert: dilluns, dimecres i diumenge, de 8 a 17 h; dijous, divendres i dissabte, de 8 a 24 h

Menú:

Pèsol garrofal de Llanerres ofegats amb botifarra negra i blanca

Costelles de porc d'Uroc cuites a baixa temperatura, lacades amb mel i soja

Coca de Llanerres

Celler: vi blanc chardonnay ecològic Parvus, DO Alella

Preu: 37 € (IVA inclòs)

LA ROSETA – MENJARS PER EMPORTAR

Av. de Pau Casals, 29 • Tel. 660 613 056 • www.menjarsroseta.cat

Obert: de dimarts a diumenge, de 9 a 15 h

Ració per emportar:

Pèsols Garrofals de Llanerres ofegats **Preu: 20 € (IVA inclòs)**

MAS NADAL

Riera de l'Avall, 8 • Tel. 93 792 72 44 / 656 858 160 • www.masnadal.com

Obert: les nits de divendres i dissabte, i tots els migdies excepte dimarts

Plat:

Pèsols ofegats a l'estil Mas Nadal **Preu: 17,50 € (IVA inclòs)**

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11 • Tel. 93 792 73 03 • www.latavernportbalis.com

Obert: de dimecres a diumenge i els dies festius, de 13 a 17 h

Menú:

Peix fregit

Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada

Coca de Llanerres

Celler: Pansa Blanca, DO Alella

Preu: 38 € (IVA inclòs)

VITERRA RESTAURANT

Port Balís, 11 • Tel. 93 231 73 41 • vittera.restaurantportbalis@gmail.com

Obert: les nits de divendres i dissabte i tots els migdies, excepte dilluns

Menú disponible de divendres a diumenge i entre setmana avisant amb antelació.

Menú:

Croqueta de la setmana

Mini amanida de l'horta amb ventresca de tonyina

Torrada steak tàrtar amb maionesa de kimchi

Pèsols ofegats de Llanerres amb botifarra negra i blanca

Coca de Llanerres - Aigua i pa

Celler: Vi blanc: Serralada marina (pansa blanca) DO Alella

Vi negre: Blau (garnatxa, carinyena i syrah) DO Montsant

Preu: 38 € (IVA inclòs)

ÀLEX RESTAURANT

Avinguda de Can Sans, 68 • Tel. 619 558 320 • www.alexrestaurant.es

Obert: cada dia. Horari de cuina de 13 a 15.45 h i de 20 a 22.30 h

Plat: Pèsol ofegat de Llanerres. **Preu: 22,20 € (IVA inclòs)**

YUCCA RESTAURANT

Port Balís, 2-3 • Tel. 623 54 23 58 • www.yuccarestaurant.wordpress.com

Obert: de dimecres a diumenge.

Plat:

Shirashi bowl d'arròs de sushi amb tàrtar de llagostins, Pèsols de Llanerres
amb ceba de Figueres caramel·litzada, tobiko (ous de peix volador) i la nostra
salsa tàrtara.

Preu: 12,50€ (IVA inclòs)

Més informació en el web municipal ajllavaneres.cat/pesol23

Establiments participants a la degustació de diumenge al matí a la fira

Pèsols de Lllavaneres

RESTAURANT CAN JAUME • www.canjaume.cat

TECA BALIS • www.tecabalis.com

YUCCA RESTAURANT • www.yuccarestaurant.wordpress.com

ÀLEX RESTAURANT • www.alexrestaurant.es

VITERRA RESTAURANT

Coca de Lllavaneres

PASTISSERIA SALA • www.pastisseriesala.com

PASTISSERIA LLAVANERES • www.pastisseriesallavaneres.com



Establiments certificats

HORTA GRAUPERA

Tel. 93 792 85 97

moragraupera@hotmail.com

www.hortagraupera.com

HORTA MARCÓ

Tel. 93 792 74 23

canmarcohorta@gmail.com

www.hortamarco.com

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. 607 286 507 - 608 686 058

vado1954@gmail.com



PASTISSERIA SALA

Tel. 93 792 60 48

pastisseriesala@gmail.com

PASTISSERIA LLAVANERES

Tel. 93 625 35 26

info@pastisseriesallavaneres.com

www.pastisseriesallavaneres.com/

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

restaurant@canjaume.cat

<http://www.canjaume.cat>

RESTAURANT PINS MAR

Pg. Marítim, 86 -100/ Ctra N-II Km 651

Tel. 93 792 69 02

info@restaurantpinsmar.com

www.restaurantpinsmar.com



La recepta

de Pèsol de Lllavaneres

Ingredients per a 4 persones:

4 kg de Pèsols de Lllavaneres

200 g de cansalada

200 g de salsitxes

150 g de botifarra negra

150 g de botifarra blanca

3 cebes tendres

2 grans d'all

25 g de polpa de nyora



Elaboració:

En una cassola rossegem la cansalada i les salsitxes, tallades a daus, amb un dit d'oli. Quan ho tinguem ben ros ho reservem. En el mateix oli, sofregim l'all i la ceba tendra, tot tallat a juliana. Quan estigui ben caramel·litzat, hi afegim la polpa de nyora i salpebrem.

Tot seguit, hi afegim la carn prèviament marcada i els pèsols pelats. Ho barregem bé a la cassola, ho cobrim amb aigua i ho cuinem fins que els pèsols siguin cuits. Els darrers cinc minuts hi afegim les dues botifarres tallades a rodanxes... i a gaudir!

Bon profit!

Àlex Serra

Xef del restaurant Viterra del Port Balís

Organitza



Ajuntament de
Sant Andreu de Llavanes



Col.labora

HORTA PERA

horta marca de garantia **marco**

horta rabassa



PASTISSERIA



Associació de restauradors i pastissers
de Sant Andreu de Llavanes



La Regidoria de Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme i Consum es reserva el dret de modificar aquest programa si hi ha circumstàncies especials que ho exigeixen.