

22 i 23 de novembre
Passeig de la Mare de Déu de Montserrat
Sant Andreu de Llavaneres

10a

promoció de productes típics

2008



Ajuntament de
SANT ANDREU DE LLAVANERES



I ja en fa deu!

La feina ben feta i, més, si és gràcies a l'esforç de moltes persones, sempre produeix una satisfacció molt especial. Aquest any celebrarem la desena edició de la Promoció de Productes Típics. Si mirem enrere, els records d'aquells inicis es barregen amb la constatació que, any rere any, l'esforç ha valgut la pena. La degustació popular, els menús de la Mostra Gastronòmica i la resta d'activitats per promocionar la nostra gastronomia de tardor han contribuït a fer més fermes els nostres llaços com a comunitat, han fet poble, de portes endins i de portes enfora.

La celebració gastronòmica entorn la coca de Lllaneres, la poma del *relleno* i el bolet està més que consolidada nou anys després d'aquella primera edició, i això és mèrit de tots: els restauradors, pastissers i comerciants locals, els diferents ajuntaments, els regidors i tècnics de Promoció Econòmica, l'associació La Dona per la Dona... A tots ells, gràcies de debò! La personalitat de la marca de qualitat de què avui gaudeix la coca de Lllaneres s'ha estès a tota aquesta festa gastronòmica.

Us convidem a trobar-nos els dies 22 i 23 de novembre al passeig de la Mare de Déu de Montserrat, que aquest any s'estrena com a escenari de la festa. En aquest programa, hi trobareu tot el necessari per no perdre's cap detall de la mostra que, com sempre, tornarà a ser un plaer per al sentit. No hi falten tampoc les receptes perquè, a casa, us animeu a cuinar per als vostres.

Bon profit i gràcies per fer-nos confiança!



L'alcalde de Lllaneres, Bernat Graupera, en la degustació de l'any passat, amb el regidor de Promoció Econòmica, Josep Molina -a la dreta-, i el president del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme, Antoni Graupera.



Programa

3

Del 21 al 30 de novembre

Mostra gastronòmica de productes típics

Els restaurants participants ofereixen diferents menús que inclouen pomes farcides a l'estil de Llanerres, diferents maneres de cuinar bolets i coca de Llanerres

Dissabte 22 de novembre

Recollida popular de bolets pels boscos de Llanerres: aneu tots a buscar bolets, bons i dolents, i porteu-los a la sala de plens de l'Ajuntament (sortida lliure)

Recomanacions a tothom qui vulgui portar bolets:

- 1) No porteu més de 3 exemplars de la mateixa espècie*
- 2) Colliu el bolet sencer, amb tot el peu*

Exposició de bolets

A la sala de Plens de l'Ajuntament

12.00 a 13.30 h

Lliurament de bolets

Tots els boletaires que portin bolets per a l'exposició rebran un obsequi d'agraïment per la col·laboració. Hi haurà un premi especial per a qui porti el bolet més gros i per a qui porti el bolet més rar

12.00 a 13.30 i de 16.00 a 20.00 h

Lliurament de les bases i làmina en blanc per al **concurs de dibuix infantil "El món dels bolets"**, per fer a casa, amb premi especial per al guanyador

16.00 h

Identificació i classificació dels bolets recollits. A càrrec de Miquel Rovira, expert micòleg de l'Associació Micològica Font i Quer de Barcelona

16.00 a 20.00 h

Lliurament dels dibuixos participants al **concurs de dibuix infantil "El món dels bolets"**, fet a casa, amb premi especial per al guanyador

18.00 a 20.00 h

Obertura de l'exposició al públic



Alimentabò, fira d'alimentació, de la tardor i del bolet

Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat

17.00 a 20.00 h

Exposició i venda de productes

17.00 h

Ball de gegants i xocolatada per a tothom,

Hi participen els gegants de Llavaneres i la geganta Serenel·la. Hi col·labora El Casal de Llavaneres i els alumnes de 6è del CEIP Serena Vall, que vendran coca per al viatge de fi de curs

18.00 a 19.00 h

Activitats infantils

18.30 h

Castanyada popular i vi dolç

Diumenge 23 de novembre

10.00 a 14.00 h

Alimentabò, fira d'alimentació, de la tardor i del bolet

Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat

10.00 h

Exposició de bolets

A la sala de plens de l'Ajuntament

10a Promoció de Productes Típics

Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat

11.30 h

“El toc de cuinar poma”. Amb les aportacions de tots els assistents completem el llibre sobre les diferents maneres de cuinar poma i bolet i els truquets per millorar aquestes receptes

11.45 h

Activitats infantils

12.00 h

Inauguració de la 10a Promoció de productes típics

Parlaments. Repartiment del premi del concurs de dibuix infantil “El món dels bolets” i dels premis al bolet més gran i al bolet més rar

12.20 h

Degustació popular de productes locals: pomes farcides, bolets i coca de Llavaneres, oferts pels restauradors, cuiners i pastissers de la vila. Per acompanyar, hi haurà degustació de vins i caves, oferts per diferents establiments comercials

La degustació del dia 23, en cas de pluja, es traslladarà a l'envelat de l'antic camp de futbol.



Participants a la mostra gastronòmica

Del 21 al 30 de novembre

RESTAURANT CAN JAUME

Aperitiu can Jaume i coca torrada amb tomàquet

Amanida de verdures amb bolets

Pomes farcides de Sant Andreu

Sorbet de poma verda

Coca de Llanerers

Preu per persona 36,00 €

(beguda i IVA no inclosos)

PINS MAR

Assortiment de bolets

Poma de Sant Andreu

Coca de Llanerers

Pa

Cafè

Preu per persona 33,00 €

(beguda i IVA no inclosos)

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Carpaccio de ceps amb llagostins (14.50 €)

Saltat de bolets amb foie (19.50 €)

Cuixa de cabrit farcida de bolets (28.50 €)

(IVA no inclòs)

MASIA GRAUPERÀ

Crema de bolets, llamàntol i camagroc

Poma farcida

Coca de Sant Andreu de Llanerers

Preu per persona 32,00 €

(beguda i IVA no inclosos)

MASIA BARTRÉS

Poma farcida a l'estil de Llanerers (12 €)

(IVA no inclòs)

DALT VILA

Saltat de bolets amb botifarra

Poma farcida de Llanerers

Coca de Llanerers

Preu per persona 32,00 €

(beguda i IVA no inclosos)

NOSTRUM LLAVANERES

Arròs de muntanya a la cassola (4,55 €)

Fricandó amb bolets (7,75 €)

LA BRASA 48

Saltat de rossinyols o xató

Poma farcida a l'estil de Llanerers

Coca de Llanerers

Preu per persona 29,00 €

(beguda i IVA no inclosos)

HANDICAP RESTAURANT

Rossinyols amb botifarra negra i del perol

Ou *poché* amb foie i tòfona

Coca de Llanerers

Preu per persona 32 €

(beguda no inclosa)

MAS NADAL

Espàrrecs a la brasa o remenat de bolets

Poma farcida

Jarret de vedella amb bolets

Coca de Llanerers o pinya amb crema

Cafè

Preu per persona 30,00 €

(beguda i IVA no inclosos)

LA PANIFICADORA

Amanida tèbia de bolets o saltat de bolets

i gambes o amanida 4 sabors o farcellets

de pera amb salsa Ricota

Bacallà al gust o entrecot al gust o frican-

dó amb poma o llom rostit amb crema de

verdures

Jarret de vedella amb bolets

Coca de Llanerers o poma al forn o

tiramisú

Preu per persona 23,00 €

(beguda i IVA no inclosos)



Restaurants participants

CAN BLIDU. Pg. de Joaquim Matas, 31.Tel. 937 952 641

CLUB DE GOLF DE LLAVANERAS. Camí del Golf, s/n. Tel. 937 926 050

EL RACÓ DEL NAVEGANT. Port Balís, 24.Tel. 937 928 613

HANDICAP RESTAURANT. Ctra. BV-5031, km7. Tel. 937 913 498

LA BRASA 48. C. de Munt, 48.Tel. 937 926 419

LA PANIFICADORA. C. del Doctor, 17, baixos. Tel. 937 928 085

MASIA GRAUPERA. Pg. de les Monges, 48. Tel. 937 926 447

NOSTRUM LLAVANERES. Camí de la Masia, 5 local 1. Tel. 937 929 456

PINS MAR. Ctra. N-II, km 651. Tel 937 926 902

RESTAURANT CAN JAUME. Port Balís. Tel. 937 926 960

RESTAURANT DALT VILA. C. Avall, 9.Tel. 937 926 656

RESTAURANT MAS NADAL. Veïnat d'Avall, 8.Tel. 937 927 244

RESTAURANT MASIA BARTRÉS. Camí de la Masia, 6. Tel. 937 927 001

RESTAURANT LAS PALMERAS. Ctra. N-II, Km 652. Tel. 937 930 044

SANÇ RESTAURANT. Av. Catalunya, 63. Tel. 937 927 551

VIL· LA MINERVA. Camí Pas del Pla, 3.Tel. 937 926 104

MENJAR CUI TS ROSETA. Av. Pau Casals, 29-31, local 13. Tel. 937 926 164

D'GUST. C. Pintors Masriera, 10.Tel. 937 926 087

Pâtisseries participants

FORN SANT ANDREU. Pg. de Joaquim Matas, 23. Tel. 937 928 418

PASTISSERIA ALSINA. C. de Munt, 44. Tel. 937 926 093

PASTISSERIA SALA VIVÉS. Pg. M.Déu de Montserrat, 2. Tel. 937 926 834

PASTISSERIA SALA. C. de Munt, 36. Tel. 937 926 048

Restaurants, pastisseries i altres comerços de la vila, cooperativa, associacions i Ajuntament col·laboren en aquest acte desinteressadament.

La recaptació obtinguda en la degustació es destinarà a una causa SOLIDÀRIA: se cedirà a la FUNDACIÓ ROKPA.



El toc de cuinar poma

7

Recull de receptes aportades pels assistents durant la festa del 2007

Receptes populars on la poma o el bolet són el principal ingredient

COMPOTA DE POMA

Ingredients: Dues pomes, avellanes, prunes i panses de Corint.

Feu bullir tots els ingredients amb poca aigua i una espurna de sal per fer pujar la dolçor. Ho feu bullir fins que quedi tota l'aigua absorbida. Aixafeu-ho amb la forquilla fins fer-ho puré. Ho podeu acompanyar amb vedella o carn rostida.

Josefina Llonch

TORRADA D'OU AMB ROVELLONS

Ingredients: Una llesca de pa de motlle, margarina, foie gras, formatge i pernil dolç a llesques, rovellons, all, julivert, un ou, beixamel i formatge ratllat.

Suqueu una llesca de pa de motlle amb margarina i foie gras. Poseu-hi a sobre una llesca de formatge i una de pernil dolç. Feu un ou ferrat i col·loqueu-lo a sobre. Fregiu rovellons amb all i julivert i poseu-los tallats per sobre de l'ou ferrat. Feu beixamel i poseu-la al damunt. Poseu una mica de formatge ratllat per sobre i poseu-ho una estoneta al forn, el temps suficient perquè quedi una mica daurat. Serviu-ho.

Enric Munné

CRESTETES DE POMA I BOLETS

Ingredients: Crestetes, poma, bolets i ceba.

En una mica d'oli poseu ceba tallada ben fina i deixeu-la coure fins que hagi perdut el color, a foc ben baix. Si cal, perquè no s'enganxi ni es cremi, hi podeu afegir una miqueta d'aigua o d'algun alcohol. Quan ja està al punt hi afegiu els bolets i ho deixeu sofregir: que el bolet deixi anar l'aigua i després aquesta s'evapori. Al final, afegiu-hi la poma tallada ben fina. Doneu-hi unes quantes voltes fins que tots els gustos quedin barrejats. Ho salpebreu al gust. Ompliu les crestetes amb aquesta barreja. Les coem al forn fins que estiguin daurades... i ja estan llestes per menjar. A gaudir-ne!

Anna Cornudella



POLLASTRE AL FORN AMB POMES

Ingredients: Pollastre, herbes aromàtiques i pomes.

Salpebreu el pollastre, poseu-hi força herbes aromàtiques, després poseu el pollastre al forn que ja està calent a 180° C i talleu les pomes envoltant el pollastre. És molt senzill i és molt bo.

Maria Antònia Catllà

AMANIDA DE TARDOR

Ingredients: Enciams de diferent mena, escarola, ruca, poma àcida, poma Golden, poma Gala tallada petitona, nous, pinyons, panses i magrana. Per a la salsa d'amanir: oli d'oliva, sal kilimanfaro, vinagre de Mòdena i vinagre de poma àcida.

Talleu tots els ingredients ben petits i barregeu-los. Amaniu-los amb la salsa. Queda molt gustosa. És una dansa de sabors i records dolços. Bon profit!

Pilar Pujol

POMES FARCIDES

Ingredients: 300-350 grams de carn rostida de porc, de 7 a 10 pomes, 1 raig de llet, 1 cullerada de mantega, 1 rajolinet de conyac, 1 cullerada de farina i una mica de xocolata negra. Per a la picada: 2 o 3 melindros, 1 trosset de torró d'ametlla, 1 raig de vi dolç.

Renteu les pomes, traieu-hi el tap (millor sense pelar perquè no es desfan) i buideu-les. Rostiu la carn i piqueu-la, com si féssim canelons, i hi afegim la llet, la mantega, el conyac, la farina i la xocolata. Unteu el tap de la poma amb pa ratllat i ou, com si l'anéssiu a arrebossar. Ompliu el forat de la poma amb la barreja de carn i poseu-hi el tap. Fiqueu-ho al foc amb llard de porc, oli i la picada al damunt. Poseu-ho a foc lent cada dia, durant 4 o 5 dies, durant una hora, vigilant que no s'agafin. Quants més dies, més bones són.

Carmen Fonfria

CARN "LA TAPA PLANA"

Ingredients: Carn de vedella de la part de la cuixa (tipus tapa plana), llimona, poma, sal, pebre, salsitxes, conyac i/o vi blanc.

Agafeu el tall de carn i poseu-lo obert, com un llibre. Ompliu-lo amb el suc de la llimona, les rodanxes de poma tallades ben primetes i les salsitxes. Lligueu-lo i poseu-lo a rostir. Una vegada fred, talleu-lo. Poseu-ho dins la cassola al foc uns 15 o 20 minuts. Podeu afegir conyac i vi blanc.

Ana Pérez

AMANIDA DE POMA

Ingredients: Enciam i poma

Barregeu l'enciam i la poma.

Arnau (5 anys)





POMES AMB CANYELLA

Ingredients (per a 4 persones): Quatre pomes, canyella en branca i sucre.

Obriu les pomes per dalt. Poseu-hi sucre i canyella. Col·loqueu-les en una safata i poseu-les al forn a 200°C. Deixeu-les coure i quan el sucre estigui desfet ja es poden menjar.

Teresa Vicenta

PLUM-CAKE DE POMA

Ingredients: 250 g de margarina, 250 g de sucre, 4 ous, 250 g de farina, 1 poma a daus, 1 poma confitada i triturada, i llevat.

Cal batre la mantega i el sucre, afegiu els ous i la farina tamisada i el llevat. Barregeu la poma confitada i la poma a trossos, poseu-ho al forn escalfat a 180°C durant 10 minuts, i 30 minuts a 175° C.

Tere Fernández

PASTÍS DE POMA

Ingredients: Poma, pasta de pizza, sucre i aigua.

Agafem la pasta de pizza i la modelem, donem una forma amb la pasta. Pelem la poma i la tallem a trossos petits. Posem la coca al forn. Mentrestant, barregeu sucre amb aigua (amb aigua que estigui calenta). Traiem la coca del forn i hi tirem l'aigua amb sucre.

Andrea i Mar

TROMPETES DE LA MORT AMB CALAMARCETS PETITS

Ingredients: trompetes de la mort (també s'hi poden posar rossinyols), all, calamars (petits i molt frescos), sal i oli d'oliva.

Agafeu els calamars i els talleu a rodanxes. Els passeu per la paella fins que quedin cuits. Abans de treure'ls piqueu l'all i ho barregeu tot. En una altra paella salteu les trompetes fins que perdin l'aigua i també les deixeu a punt de sal i hi piqueu un all. Barregeu les dues coses en una cassola durant 5 minuts a foc lent i ja les podeu servir.

Josep Ruiz



Imatges per al record

Breu recorregut fotogràfic pels nou anys de promoció de productes típics



La 1a Promoció de Productes Típics es va celebrar l'any 1999, com un acte més de la festa major de Sant Andreu. A la imatge, dos membres del jurat del concurs de poma del *relleno*, Tona Devesa i David Bertran, a l'envelat, fent el tast. A l'esquerra, la cuinera Carme Ruscalleda, convidada d'honor de la festa.



Imatge de la 5a Promoció de Productes Típics, l'any 2003. Un moment de la degustació popular a la plaça de la Vila, que fins l'any passat ha estat l'escenari de la celebració.



Degustació popular a l'envelat de festa major, a càrrec de l'associació La Dona x la Dona, l'any 2002. L'entitat sempre ha col·laborat en l'organització del certamen.



L'any 2006, la 8a Promoció de Productes Típics va comptar amb la participació del municipi gallec de Fisterra, agermanat amb Sant Andreu de Llanerres. A la gastronomia local, es va afegir la degustació de plats típics gallecs, preparats expressament per a l'ocasió.



Paquita Picart, una de les integrants de l'associació La Dona x la Dona l'any 2004, en la degustació popular de la 6a Promoció de Productes.





Dues imatges d'ambient de la degustació popular de l'any 2007, la novena edició del certamen, amb una gran afluència de públic.



L'exposició de bolets es va introduir a la programació l'any 2006. La proposta ha tingut sempre un gran èxit de participació. S'han fet xerrades, exposicions i sortides al bosc per anar a buscar bolets.

Les activitats infantils han acompanyat durant els darrers anys, la degustació gastronòmica, amb la col·laboració fins ara de l'entitat Acció Juvenil. S'han fet tallers de dibuix i jocs amb pomes.



Fotos: Quim Bertran, Toni Buch, Regidoria de Promoció Econòmica i Raquel Begines



Organitzat per:



Ajuntament de
SANT ANDREU DE LLAVANERES



Regidoria de
Promoció Econòmica,
Comerc i Turisme



Hi col·laboren:



L'ASSOCIACIÓ "LA DONA PER LA DONA"
de Sant Andreu de Llavaneres



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

Distribuciones Jaime Gratacós, S.L.
Distribución de productos de calidad

Vinya
Canyal

