

EXPOSITORS

Horta Rabassa
Tel.937 926 771**Horta Marré**
Tel.937 926 747**Horta Marcó**
Tel.937 927 423**Horta Graupera**
Tel.937 928 597**Autoservei Sant Pere**
Tel.937 927 074**Autoservei Tresserras**
Tel.937 926 545**Pesca Salada/El Racó**
Tel.937 927 826**Farnés**
Tel.937 926 096**Flors i Plantes Sibilla**
Tel.937 926 023**Pastisseria Sala**
Tel.937 926 048**Forn Sant Andreu**
Tel.937 928 418**Carns Giralt**
Tel.937 952 003**Cooperativa Agrícola Llanereres**
Tel.937 927 351**Jaume Gratacós**
Tel.937 952 205 - 606 389 063**Cafeteria El Picarol**
Tel.937 926 167**Institut de Llanereres**
Estand per a la promoció del viatge de final de curs**Escola Serena Vall**
Estand de la comissió del viatge de final de curs de 6è**Escola Sant Andreu**
Estand de la comissió del viatge de final de curs de 6è**Ajuntament**
Estand per a l'exposició i venda de tiquets i material divers de la fira, com gorres i davantals, gestionat per l'associació La dona per la donaDEGUSTACIÓ **fest@ del Pèsol**

Diumenge 25 d'abril. Degustació popular de pèsol afegat, coca de Llanereres, vins, cava i altres productes oferts pels establiments de Sant Andreu de Llanereres

RESTAURANTS PARTICIPANTS

Can Blidu
Passeig de Joaquim Matas, 31
Tel. 937 952 641**El Racó del Navegant**
Port Balís
Tel. 937 928 613**Grup Graupera**
Passeig de les Monges, 48
Tel. 937 926 447**Vil·la Minerva**
Camí Pas del Pla, 3
Tel. 937 926 104**Restaurant Can Jaume**
Port Balís
Tel. 937 926 960**La Taverna del Port**
Port Balís
Tel. 937 927 303**Handicap Restaurant**
Escola de golf HCP1
Tel. 937 913 498**Mas Nadal**
Veinat d'Avall, 8
Tel. 937 927 244**La Panificadora**
C. del Doctor, 17, baixos
Tel. 937 928 085**La Brasa 48**
C. de Munt, 48
Tel. 937 926 419**Nostrum Llanereres**
Camí de la Masia, 5, local 1
Tel. 937 929 456**Las Palmeras**
Ctra. Nacional II, km 652
Tel. 937 930 044**La Caleta**
Passeig del Marquès de Casariera, 45
Tel. 937 911 658**Pins Mar**
Passeig Marítim, 86-100
Tel.937 926 902**Metumbo**
Ctra. Nacional II, km 650,8
Tel. 655 921 011**D'Gust**
Carrer Pintors Masriera, 10
Tel. 937 926 087**Can Morera dels Tarongers**
Pg. de les Alzines, 16-18
Tel. 937 929 351

EXPOSITORS AMB DEGUSTACIÓ

COCA DE LLANERERES:

Pastisseria Sala
C. de Munt, 36
Tel. 937 926 048**Forn Sant Andreu**
Passeig de Joaquim Matas, 23
Tel. 937 928 418

MENJAR I BEGUDA DIVERSOS:

Carns Giralt
Passeig de la Mare de Déu de Montserrat, 15
Tel. 937 952 003**Cooperativa Agrícola Llanereres**
Av. de Sant Andreu, 32
Tel. 937 927 351**Jaume Gratacós**
C. de Minerva, 33, planta 0 porta 1
Tel. 937 952 205 - 606 389 063**El Picarol**
C. de Munt, 21
Tel. 937 926 167Mostra
Gastronòmica
del Pèsol
de Llanereres
del 2 d'abril
al 2 de maig

DEL 22 AL 25 D'ABRIL DE 2010

Garrofal • Llanereres

fest@ del Pèsol

11^a

Àrea de Salut Pública i Consum



Àrea de Comerç



Àrea de Desenvolupament Econòmic i Delegació de Turisme



Els pèsols, de Llanereres

La cuina del pèsol ha anat guanyant adeptes amb els anys. No hi ha cuiners de prestigi que en la seva carta no incloguin algun plat elaborat amb pèsols. I no és pas d'estranyar perquè és un llegum saborós, d'una textura molt agradable, extraordinàriament versàtil...

Cada cop hi ha més municipis i restaurants que aposten per la cuina del pèsol i nosaltres, des de Llanereres, com a poble productor d'una de les varietats més reconegudes del país, el pèsol garrofal, n'hem d'estar molt satisfets. Aquest any celebrem l'11a Festa del Pèsol i, per tant, ens avala tota una dècada de promoció del pèsol, deu anys que demostren que a Llanereres fa molt de temps que creiem en aquesta cuina i en les seves possibilitats.

El nostre poble és conegut, entre altres aspectes, per la coca de Llanereres i pel pèsol garrofal, tots dos productes de garantia de qualitat, i continuarem treballant, amb el suport i al costat de productors, pastissers, comerciants i restauradors, perquè cada vegada siguin més els que a l'hora de triar, escullin els nostres productes. Per ajudar els consumidors en la tria, a partir d'ara els pèsols de Llanereres i també la coca de Llanereres lluiran un distintiu que certificarà que són productes de la marca de garantia de qualitat. Aquests distintius els faran servir els productors locals a l'hora d'envasar els productes i també els trobarem a les botigues i restaurants que comercialitzen pèsol i coca de Llanereres.

Un any més, us convidem a assistir a la **fest@ del Pèsol** de Llanereres i a gaudir de tots els actes que s'han recollit en aquest programa. També us animem a tastar les noves creacions dels nostres cuiners participants en la Mostra Gastronòmica, que se servirà del 2 d'abril al 2 de maig.

Gràcies, de debò, a totes les persones que han contribuït a fer realitat una nova edició d'aquesta important celebració.

Que vagi de gust!

Bernat Graupera i Fàbregas
Alcalde**Josep Molina i Marchán**
Regidor de Promoció Econòmica,
Comerç i Turisme

11^a festa del Pèsol

Garrofal • Llavaneres

del 22 al 25 d'abril de 2010

○ Dijous 22 d'abril

21.00 h

3r **Sopar** del pèsol i lliurament de la 4a distinció Pèsol d'Or, organitzat per Vil·la Minerva
Lloc: restaurant Vil·la Minerva
Cal inscripció i pagament previ

○ Divendres 23 d'abril

10.00 h

Intercanvi escola i municipi: lliurament del treball sobre el pèsol elaborat pels alumnes de P4 de l'Escola Sant Andreu, l'Escola Serena Vall i l'Escola Labandària
Lloc: plaça de la Vila

11.00 h

Taller de cuina del pèsol
Lloc: passeig de Mare de Déu de Montserrat

18.30h

Lliurament dels premis de la Mostra Literària 2010
Lloc: sala de Plens

19.00h

Ballada de sardanes amb la Cobla Iluro
Lloc: plaça de la Vila

○ Dissabte 24 d'abril

10.00-14.00 h i 17.00-20.00 h

Exposició i venda per part de productors de pèsols i comerciants. Convidat especial: Floren Domezáin, productor de *Guisante de lágrima*, de Tudela (Navarra)
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

11.00-14.00 h i 18.00-23.00 h

3r **Musicart**. Trobada de música i art al carrer. Amb la col·laboració del Col·lectiu de Músics del Maresme i les regidories de Joventut, Cultura i Festes
Lloc: passeig de Mare de Déu de Montserrat

10.00-14.00 i 17.00-20.00 h

Exposició *Aprèn a consumir amb responsabilitat*
Fins el 30 d'abril
Lloc: Ca l'Alfaro. Horari: dies laborables de 9 a 14 h

11.00-13.00 h

Taller de dibuix i activitats infantils
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

11.00-12.30 h i 17.00-18.30 h

Taller d'iniciació a la marqueria. A partir de 8 anys.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

18.00-19.30h

Anem a jugar! Activitat infantil amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

21.00 h

2n **Sopar** popular del pèsol garrofal
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

○ Diumenge 25 d'abril

10.00-15.00 h

Exposició i venda per part de productors de pèsols i comerciants.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

11.00 h

Parlem de pèsol. Xerrada i col·loqui amb Floren Domezáin, productor de *Guisante de lágrima*, de Tudela (Navarra)
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

11.00-15.00 h

3r **Musicart**. Trobada de música i art al carrer
Lloc: passeig de Mare de Déu de Montserrat

A partir de les 12.30 h

Taller d'iniciació a la marqueria. A partir de 8 anys.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

10.00-15.00 h

Exposició *Aprèn a consumir amb responsabilitat*
Fins el 30 d'abril.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

12.00 h

Degustació dels pèsols ofegats de Llavaneres elaborats pels restauradors de la vila i altres delícies ofertes pels diversos establiments. Tot plegat amb begudes variades que es podran trobar als estands dels comerciants locals.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Durant el dos dies d'exposició i venda de productes hi haurà una parada en la qual es podran comprar els tiquets per al sopar de dissabte i per a la degustació de diumenge i també diferents materials de la festa, com gorres, globus i davantals.

Els tiquets del sopar de dissabte també es podran comprar els dies anteriors a la festa, a les botigues de la vila.

Per participar al Musicart cal inscripció prèvia, que es pot fer personalment a l'OAC o a través del formulari del web municipal www.santandreuellavaneres.cat.

11^a Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llavaneres

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 937 926 960

Aperitiu d'en Jaume i coca

torrada de tomàquet

Crema freda d'escamarlans

Pèsols de Llavaneres ofegats

a l'estil d'en Jaume

Sorbet de llimona i menta

Coca de Llavaneres

Preu per persona: 37,50€

(IVA inclòs)

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11
Tel. 937 927 303

Aperitiu

Amanida Taverna

Pèsols ofegats amb botifarra

Coca de Llavaneres

Cafès i xopets

Preu per persona: 35€

(IVA inclòs)

HANDICAP RESTAURANT

Escola de Golf, HCP1
Tel. 937 913 498

Pèsols de Llavaneres ofegats

amb botifarra negra

lluç a la donostiarra

Coca de Llavaneres

Preu per persona: 30€

(IVA inclòs)

MASIA BARTRÉS

Passeig Bellaire, 48
Tel. 937 927 001

del divendres **2** d'abril
al diumenge **2** de maig

Pèsols de Llavaneres ofegats:

13,37€

Coca de Llavaneres: **4,50€**

(IVA inclòs)

GRUP GRAUPERA

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

Pèsols de Llavaneres a l'estil

de l'Àvia

Suquet de rap o carré de xai

a la mostassa

Coca de Llavaneres

Preu per persona: 37€

(IVA inclòs)

MAS NADAL

Veïnat d'Avall, 8
Tel. 937 927 244

Pèsols de Llavaneres

lluç a la donostiarra o espatlla

de xai al forn

Coca de Llavaneres o pinya

farçada amb crema

Preu per persona: 35€

(IVA inclòs)

LA BRASA 48

C. de Munt, 48
Tel. 937 926 419

Pèsols de Llavaneres ofegats

Fricandó amb bolets

Coca de Llavaneres

Preu per persona: 29€

(IVA inclòs)

Els restaurants participants a la mostra ofereixen diferents menús que inclouen **pèsols de Llavaneres**

NOSTRUM LLAVANERES

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

Pèsols amb pernil: **3,60€**

Crema de pèsols: **3,35€**

Sèpia amb pèsols: **4,95€**

LA CALETA

Passeig del Marquès de Casariera, 45
Tel. 937 911 658

Pèsol de Llavaneres

Suprema de lluç al forn

o entrecot al gust

Coca de Llavaneres

Cafès

Preu per persona: 30,50€

(IVA inclòs)

LAS PALMERAS

Ctra. Nacional II, km 652
Tel. 937 930 044

Pèsols de Llavaneres ofegats

amb botifarra de Planoles

Peu de porc desossat, farcit

de botifarra del Perol

Coca de Llavaneres

o coulant de xocolata

Copa de cava de benvinguda

Blanc de Rueda; Viña Zimbrón;

Verdejo; Sauvignon

Negre Rioja; Martínez

Lacuesta, collita

Copa de dolç de Mataró

Preu per persona: 43€

(IVA inclòs)

LA PANIFICADORA

Carrer del Doctor, 17
Tel. 937 928 085

Pèsols ofegats, amanida

d'encenalls de foie amb pernil

d'ànec, timbal d'escalivada amb

formatge de cabra, pasta farcida

de poma amb salsa de ceps

o carpaccio de vedella amb

parmesà

Bacallà al gust, entrecot de

Girona al gust, xurrasco de

vedella, sèpia amb pèsols

i escarxofes o turbot al forn

Coca de Llavaneres, tiramisú

o poma al forn

Añares criança (DO Rioja)

o Homenaje rosat (DO Navarra)

Aigua, cervesa o refresc

Preu per persona: 25€

(IVA inclòs)

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100
Tel. 937 926 902

Pèsols ofegats a l'estil

de Llavaneres

Bacallà al gust

Coca de Llavaneres

Cafès

Preu per persona: 28€

(IVA inclòs)

METUMBO

Ctra. Nacional II, km 650,8
Tel. 655 921 011

Menú degustació

Xató de pèsols amb codony,

mango i romesco suau de

maracujà

Crema de pèsols amb foie

a la paella, calçots confitats

i xantilli de tòfona

Filet de bou amb salsa

caputxino i patata flamejada

amb rom anyenc

Aigües, refrescs, vi negre Arco

del Sol (Ribera del Duero)

Cafès

Preu per persona: 38€

(IVA inclòs)

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24
Tel. 937 928 613

Pèsols amb mandonguilles

de sèpia: **26,64€**

Tripa i morro amb cigrons:

17,66€

Calamars amb ceba i pèsols:

26,22€

(IVA inclòs)

CAN MORERA DELS

TARONGERS

Passeig de les Alzines, 16-18
Tel. 937 929 351

Pèsols de Llavaneres ofegats

a la catalana

Roillet de rap i gambes amb

crema de pèsols garrofals

i bacon i ceba confitada

o mandonguilles amb sèpia,

patates i pèsols de Llavaneres

Coca de Llavaneres

Preu per persona: 39€

(IVA no inclòs)

2ⁿ SOPAR POPULAR

Dissabte 24 d'abril a les 21.00h

○ Restaurants:

Can Jaume

Port Balís

Tel. 937 926 960

Carns Giralt

Pg. Mare de Déu

de Montserrat, 15

Tel. 937 928 647

Nostrum Llavaneres

Camí de la Masia, 5 local 1

Tel. 937 929 456

La Taverna del Port

Port Balís, local 11

Tel. 937 927 303

El Racó del Navegant

Port Balís, 24

Tel. 937 928 613

○ Begudes i Cafès:

Cooperativa Agrícola

Llavaneres

Tel. 937 927 351

Jaume Gratacós

Tel. 937 952 205

606 389 063

El Picarol

Tel. 937 926 167