

la cuina del



PÈSOL

del Maresme 2011

De l'11 de març al 3 de maig

Caldes d'Estrac
Sant Pol de Mar
Sant Cebrià de Vallalta
Mataró
Vilassar de Dalt
Cabrera de Mar
Cabrils
Argentona
Sant Vicenç de Montalt
Arenys de Munt
Vilassar de Mar
Sant Andreu de Llavaneres



INTRODUCCIÓ

Benvinguts i benvingudes a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent, que combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb ports esportius actius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de tres parcs naturals. Us desitgem una estada feliç a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, rica en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet rosa del Maresme (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o fesols del ganxet de Malgrat de Mar i Palafròls, i els bolets del baix Maresme (a la tardor).

La cuina, amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra, té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs.

La DO Alella és una vinya urbana ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat vinífera més característica és la pansa blanca. Els vins blancs, la producció majoritària, són el resultat de sumar les virtuts de diverses varietats de raïm. Per descobrir els secrets d'aquest vi excel·lent es pot visitar algun dels cellers. També es pot assistir a la Festa de la Verema, al mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella, del 25 de març al 10 d'abril.

Cal destacar l'únic restaurant amb estrelles Michelin al Maresme: el Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles.

Per a més informació, descarregueu-vos la **Guia del Maresme al mòbil**:

Bluetooth, gratuït, apropant-vos a la seu del Consorci o a les oficines de Turisme del Maresme

URL al mòbil: <http://maresme.batuin.mobi>

De PC a mòbil, més informació de descàrrega segons el model de mòbil al web del Consorci www.costadebarcelonamaresme.cat

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



PRODUCTES DE LA TERRA, ARTESANIA ALIMENTÀRIA

Tradicionalment la comarca del Maresme ha estat vinculada a l'agricultura i a la pesca, i s'han considerat aquests sectors com activitats econòmiques importants, que en els últims anys s'han relacionat íntimament amb els sectors turístic, gastronòmic i cultural.

El pèsol és un dels conreus amb més tradició a la comarca del Maresme. Tot i que actualment se'n conreen diverses varietats, les més arrelades a la comarca i les més apreciades són les varietats garrofal i floreta. Alguns pagesos que conreen aquestes dues varietats en comercialitzen la producció principalment mitjançant la venda directa o en petites botigues i parades dels mercats municipals del Maresme. Els pagesos del Maresme conserven la llavor que produeixen ells mateixos d'un any per l'altre.

A Llavaneres el pèsol té marca de garantia que l'acredita.

Incorporar a l'oferta gastronòmica dels restaurants de la comarca el pèsol del Maresme permet donar identitat a la cuina que es fa als fogons de la comarca i vincular-la al territori que ens envolta, i permet mantenir el conreu d'aquestes dues varietats de pèsols i l'activitat agrícola de la comarca. Les Jornades Gastronòmiques del Pèsol són una oportunitat excel·lent per degustar aquest llegum tan apreciat en els restaurants del Maresme que hi participen.

Per donar suport al sector de l'agricultura i de l'artesania alimentària, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen conjuntament per tirar endavant un projecte anomenat "Productes de la terra - Artesania alimentària", que inclou una sèrie d'accions que han de servir per donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme, per millorar-ne la comercialització i per preservar-ne les varietats tradicionals, com els pèsols garrofal i floreta.

Volem agrair la feina feta a totes les persones que han fet possible la celebració de les Jornades Gastronòmiques del Pèsol del Maresme, i molt especialment als pagesos i les pageses que amb la seva dedicació al conreu del pèsol del Maresme fan possible aquestes celebracions, ja que darrere d'unes jornades gastronòmiques sempre hi ha un producte de qualitat, ja sigui el pèsol, la maduixa, el fesol del ganxet... Aprofitem aquesta oportunitat per donar a conèixer els productors de pèsol garrofal i floreta que formen part del cens del projecte "Productes de la terra - Artesania alimentària". Per formar part del cens, consulteu la web www.ccmaresme.cat apartat Promoció Econòmica - Productes de la terra.

Consell Comarcal del Maresme



Productors de pèsol del Maresme

Argentona

BELLATRIU SCP
657 98 22 19
bellatriu@hotmail.com

Cabrera de Mar

PERE RIBOSA
646 53 64 27
HORTICULTURA NOE
609 46 92 15
noexufre@hotmail.com

Calella

JOAQUIM GINESTA
619 32 95 93
ginesta1@hotmail.com

Mataró

HORTA PERA
Tel. 659 16 66 60
hortapera@telefonica.net

Sant Andreu de Llavaneres

HORTA FAMILIA RABASSA
660 59 46 56
frabassa@gmail.com

HORTA MARC PERA
629 96 47 99
rosaperavi@gmail.com

HORTA MARCÓ
649 33 47 98
marc@hortamarco.com

HORTA GRAUPERA
610 77 11 36
pesolgarrofal@hortagraupera.com

HORTA MARRÉ
636 78 56 49
immagomez@hotmail.es



Cooperatives agràries, venta directa de pèsols al consumidor

Malgrat de Mar

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC
93 765 41 12
xavierprogesga@terra.es

Palafolls

CONCA DE LA TORDERA SCCL
93 762 03 52
ramon@concadelatordera.com



RECEPTES



Bacallà confitat amb pèsols a la catalana

Per fer el bacallà:

Ingredients:

4 talls de morro de bacallà, dessalat / 1 botifarra negra / 1 litre d'oli de gira-sol

Preparació:

Posem l'oli al foc, en una cassola, tenint en compte que el bacallà ha de quedar completament submergit. Quan l'oli estigui calent (100 °C), el retirem del foc i hi incorporem el bacallà, amb la pell cap amunt. Ho deixem confitant (sense foc, uns 10 minuts).

En una paella, fregim la botifarra negra, tallada a rodanxes, i la reservem.

Per fer els pèsols a la catalana:

[Ingredients per a 4 persones]

una ceba grossa / tres tomàquets madurs / un tronc de canyella / una fulla de llorer / una branca de menta / dos talls de panxeta (carn salada) / un kg de pèsols / una botifarra blanca / una botifarra negra / sal i aigua

Preparació:

Tallem una ceba a daus petits i la sofregim amb un tros de canyella i una fulla de llorer. Quan estigui daurada, hi afegim tres tomàquets sense llavors i, una vegada estiguin ben sofregits, hi posem la carn salada tallada a bocins i una branca de menta. Tot seguit hi aboquem els pèsols, els cobrim d'aigua i els deixem coure entre una hora i mitja i dues, fins que la redueixin. Un cop cuits, hi posem la sal, la botifarra blanca i la negra, tallades a rodanxes. Deixem que faci xup-xup cinc minuts i ja estarà acabat.

Muntatge del plat:

Posem el bacallà al centre del plat, amb la pell cap a baix, i amb els pèsols i la botifarra al voltant.

Recepta d'en Josep Abril, del restaurant Xeflis, Cabriels

Aquest plat harmonitza amb el vi DO Alella Foranell Picapoll (Celler Quim Batlle)

Mar i muntanya

Ingredients per a 6 persones:

1 kg de sepioles / 1/4 kg de picada de porc / 1/4 de kg de picada de vedella / 1 kg de pèsols / 1/2 kg de bolets de temporada variats / 2 cebes de Figueres / 1 got de vi blanc sec afruitat / 2 cullerades de confitura de tomàquet / 3 grans d'all / la molla d'una llesca de pa / 1 ou / farina / julivert / oli d'oliva 0,4 / sal i pebre

Preparació:

Barregem la picada de porc i vedella amb un gra d'all picat, sal, pebre i la molla de pa estovada amb un ou batut. A continuació fem les mandonguilles, fent unes boletes regulars, les enfarinem i les fregim amb oli d'oliva. Netegem les sepioles, saltegem els bolets a foc fort, prèviament nets i trossets, els salpebrem i els flamegem amb un raig de conyac.

Sofregim la ceba de Figueres tallada a la juliana. Quan estigui rossa, hi posem els dos alls picats i els donem unes quantes voltes a la cassola. A continuació hi posem les sepioles i les deixem coure fins que s'evapori l'aigua que porten. Hi afegim les dues cullerades de confitura de tomàquet i els donem unes voltes a la cassola. Tot seguit hi aboquem el got de vi blanc.

Ho deixem estofar uns 5 minuts, i a continuació hi afegim els pèsols, les mandonguilles i l'aigua necessària per cobrir-ho.

Ho tapem i ho deixem coure uns 10 minuts. Després hi afegim els bolets, ho rectificuem de sal i pebre i ho deixem coure fins que els pèsols estiguin al dente.

Al moment de servir-ho hi posem un all i oli negat o all i julivert.

Restaurant L'Era, Arenys de Munt

Aquest plat harmonitza amb el vi DO Alella Marqués de Alella Blanc Allier (Celler Marqués de Alella)

RECEPTES



Mandonguilles de sèpia amb pèsols de Llanerres

Ingredients per a 4 persones:

Per a les mandonguilles:

1 ou / 2 sèpies / 100 g de botifarra crua / all i julivert / farina

Per als pèsols:

4 kg de pèsols de Llanerres frescos sense pelar / 1 manat d'alls tendres / 4 cullerades de tomàquet fregit / oli / 350 g de salsitxes amb tòfona / 1 copeta de vi ranci / 50 g de cansalada ibèrica / sal i pebre

Preparació:

Primer peleu els pèsols i feu coure la sèpia en una paella amb oli fins que s'estovi. Després talleu-la ben petita i poseu-la en un bol juntament amb la botifarra, també tallada ben petita. Afegiu-hi els ous, la sal, el pebre i l'all i el julivert picats i barregeu-ho bé. Tot seguit, feu les mandonguilles, enfarineu-les i fregiu-les en una paella amb oli. A continuació, fregiu les salsitxes. Quan estiguin una mica rosses, aboqueu-hi el vi ranci i flamegeu-les. Un cop s'hagi evaporat tot l'alcohol, afegiu-hi la cansalada, l'all tendre picat, el tomàquet fregit, les mandonguilles i els pèsols. Remeneu-ho bé i deixeu-ho coure tot junt durant 10 minuts. I ja podreu posar-ho al plat.

Restaurant El Racó del Navegant, Sant Andreu de Llanerres

Aquest plat harmonitza amb el vi DO Alella Pansa Blanca (Celler Alta Alella)

Jarret de vedella amb pèsols

Ingredients per a 4 persones:

4 jarrets de 300 g cadascun / 2 cebes de Figueres / 1 pastanaga / 1 cabeça d'all / 1 fulla de llorer / sal i pebre / 3 cullerades d'oli d'oliva / 2 tomàquets / conyac / 1 kg de pèsols desgranats

Preparació:

Els jarrets podem dir a la carnisseria que ens els lliguin. En una cassola posem l'oli i els jarrets, prèviament salpebrats. Quan ja tinguin un color daurat, hi afegim la ceba, la pastanaga, els alls i el llorer. Ho coem tot fins que la ceba quedi transparent i hi afegim el tomàquet i el conyac; si tenim un brou lleuger s'hi pot anar tirant, o aigua. Una vegada acabada la cocció, traiem els jarrets i ho passem tot pel colador xinès. Tornem a la cassola el suc resultant, els jarrets i els pèsols i deixem que faci xup-xup fins que els pèsols estiguin cuits.

La Teca, plats cuinats, Argentona

Aquest plat harmonitza amb els vins DO Alella Ivori vi negre (celler Alella Vinícola) i Roura 3 Ceps Criança (Celler Roura)



Caldes d'Estrac

17a Pesolada de Caldes d'Estrac De l'11 de març a l'1 de maig

El Vellard

Camí Ral, 18

Tel. 93 791 00 03

www.elvellard.com

info@elvellard.com

Obert de 13.15 h a 15.30 h i de 20.30 h a 23.00 h

Tancat diumenges al vespre, dilluns tot el dia i dimarts migdia

Menú degustació de la pesolada:

Amanida primaveral amb pèsols de la floreta, fruita de temporada i flors o bé

Amanida de formatge de cabra gratinat amb mel, fruits secs i pèsols de la floreta
Crema de pèsols amb oli de tòfona i cruixents de pernil ibèric

o bé

Ou escumat amb cansalada ibèrica confitada al buit

Salsa de pèsols i pa cruixent

Peix fresc de la llotja d'Arenys a la nostra manera

o bé

Llaminera de porc amb puré de patata i romaní amb salsa de porto

Postres artesanes de la casa

Beguda no inclosa

Preu: 24,90 € (IVA inclòs)

Els menús han de ser per a tots els comensals de la taula

Hotel Colón Thalasso Termal

Pl. de les Barques, s/n

Tel. 93 791 04 00

Fax. 93 791 05 00

www.hotel-colon.net

info@hotel-colon.net

Restaurant obert cada dia, excepte diumenge nit i dilluns

Copa de cava de benvinguda

Crema de pèsols de la floreta amb navalles i toffee

o bé

Vieires amb crema de pèsols de la floreta i oli de pernil ibèric amb perfum de romaní

Tallarines amb llamàntol amb saltat de cansalada i pèsols de la floreta o bé

Caldereta de galta de rap amb pèsols de la floreta i gambetes d'Arenys

Sopa de coco amb canaló de pinya i sorbet (xarrup) de menta

Celler

Vi blanc Blanc de Pacs de Parés Baltà (DO Penedès), o bé vi negre Gorrebusto criançaça (DOQ La Rioja), o bé cava brut de Parés Baltà (DO Penedès)

Aigües i cafès

Preu: 40 € (IVA inclòs)

Mínim dues persones

Marola

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Tancat dimarts i les nits de diumenge a dijous

Aperitiu Marola amb vermut de la casa
Pèsols de la floreta ofegats a la catalana
Llobarro al forn estil Marola o bé sèpia amb mandonguilles

Gelat de vainilla amb xocolata calenta
Celler

Vi blanc *Blanc de blancs* de Puig Munts, o bé vi rosat d'Alella Parxet Mashoví, o bé cava brut reserva de Perelada
Coca de pa torrada amb tomàquet.

Aigua de Sant Aniol

Cafè Brasília

Preu: 38 € (IVA inclòs)

Fonda Manau

Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

info@manau.cat

www.manau.cat

Tancat dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous

Coca torrada amb paté de la casa
Pèsols de la floreta saltats amb pernil de Jabugo

o bé

Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc i botifarres negres i del perol
Cuixa d'ànec confitat, poma verda i cebetes glacejades

o bé

Sepieta d'Arenys ofegada amb ceba tendra, alls tendres i tomàquet de penjar
Copa de crema de taronja i maduixes del Maresme

o bé

Gelat, fet a casa, de Baileys

Aigua. Vi blanc Marquès d'Alella, clàssic o Blanc Pescador; Castillo de San Javier (Navarra), rosat o Cresta Rosa; Azpilicueta Rioja, o cava Castell de Perelada brut reserva. Cafè

Preu: 35,50 € (IVA inclòs)

Mínim dues persones

Can Suñé

El Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

www.cansune.com

info@cansune.com

Obert de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabte

Amanideta de contrastes del Maresme amb juliana de serrà i les textures de foie d'ànec i formatge parmesà a la vinagreta de fruits vermells

Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc, les dues botifarres, cebeta, allets tendres i la picada de nyora, menta, melindros, pinyons i ametlles
Suquet estil antics pescadors de Caldes cuinat amb corball, cloïsses, patatetes i picada de bolets i fuits secs

Braç de gitano trufat a la taronja i regat amb xocolata, o bé gelat o sorbet del dia fet a casa

Bodega a escollir entre: Marquès d'Alella blanc, DO Alella, Lluna del Montsant DO Montsant, Gran Feudo rosat Chivite DO Navarra o bé Cava Paretó Brut DO Penedès

Coca torrada feta a casa amb tomàquet
Coca de pa i postres elaborats al nostre obrador

Aigua de Caldes de Bohí, aigua mineral Vichy, cafè o infusions

Preu: 39,50 € (IVA inclòs)

Mínim dues persones



El Taller

Passatge de Sant Pere, 2
Tel. 93 791 26 01

Tancat dimarts i dimecres (excepte festius)

Pèsols de la floreta ofegats a la catalana
Braó de xai a la brasa amb guarnició
Postres del dia
Celler

Vi Perelada o cava Parxet

Aigua, pa, cafè

Preu: 36 € (IVA inclòs)

El menú de la pesolada només s'ofereix els caps de setmana

Voramar

Passeig de Mar, 10
Tel. 93 791 09 44

Obert tots els migdies i les nits de divendres i dissabte, tancat dimecres

Pèsols ofegats del Maresme amb alls, ceba tendra i botifarra

Suquet de llamàntol

Coca de Llaveneres o gelats de la casa

Marquès d'Allella

Aigua, pa i cafè

Preu: 40 € (IVA inclòs)

Hotel Jet

Riera, s/n
Tel. 93 791 06 51

www.hoteljet.net

info@hoteljet.net

Pica-pica i copa de cava

Pèsols amb sèpia

Conill amb allioli

Gelat

Cafè i licor

Vi Puig Munts

Cava Parxet

Preu: 27 € (IVA inclòs)

La Bodegueta

Riera, 36
Tel. 93 791 53 55

Aperitiu i pica pica de la casa

Pèsols ofegats a la catalana

Tira de vedella

ó

Calamarcets a la planxa

Postre del dia

Aigua, vi blanc o negre o cava Perelada

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Mig menú: 15 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

> Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac

> Relaxar-se a les aigües dels banys termals municipals i de l'Hotel Colón Thalasso Termal

> Visita al parc de Can Muntanyà

Sant Pol de Mar

De l'11 de març al 3 de maig

Sant Pau

Nou, 10
Tel. 93 760 06 62

Plat:

Primavera d'hivern

Pèsols del Maresme amb botifarra negra

elaborada a la casa

Es tracta d'un primer plat

Casa Tarano

Nou, 3-5
Tel. 93 760 06 59

Plats:

Pèsols amb sèpia

Faves i pèsols a la catalana

Els plats s'ofereixen el cap de setmana

El Molí

Consolat de Mar, 43
Tel. 93 760 30 14

Cal Tinco

Ctra. Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98

Gran Sol

Ctra. N-II
Tel. 93 760 00 51

Restaurant pizzeria Xaloc

Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91

El Sot del Morer

El Sot del Morer
Ctra. N-II
Tel. 93 760 11 05

Altres visites recomanades al municipi:

> Vista panoràmica des del peu de l'Ermita de Sant Pau

> El Passeig del Dr. Furest o de La Punta

Sant Cebrià de Vallalta

I Jornades Gastronòmiques de la Cuina del Pèsol a Sant Cebrià de Vallalta

Del 12 de març al 17 d'abril

La Vinya

Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42 - 93 763 00 65

Plats:

Porc senglar amb pèsols

Bacallà amb pèsols

Pèsols ofegats amb cansalada i botifarra negra

Restaurant Martri

Centre, 3
Tel. 93 763 11 15

Plats:

Pèsols a la catalana

Pollastre de pagès amb pèsols i carxofes

Conill de caça de pagès amb pèsols

Pim Pam Pum

Av. Maresme, 33
Tel. 93 763 25 66
Sèpia amb pèsols

Sauleda Pastissers.

Càtering i alta pastisseria

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

Pèsols ofegats amb botifarra

Altres visites recomanades al municipi:

> Església parroquial d'estil gòtic

> Passejada per les vinyes



Mataró

XIV Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró Pèsols amb sèpia i patates Concurs de restaurants Del 16 de març al 30 d'abril

■ Presentació de les Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró 2011

Dimecres 16 de març a les 12 h, a l'Espai e-Àgora del Mercat de la Plaça de Cuba de Mataró.

Acabat l'acte s'oferirà un tast del Plat de Mataró a càrrec de l'Escola de Restauració i Cambreria del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme.

Ho organitza: Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme.

Hi col·labora: IMPEM

■ Pesolada popular

Diumenge, 27 de març a les 12 h a la Plaça de Santa Anna de Mataró.

Ho organitza: Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme.

Hi col·labora: IMPEM

Bocca Restaurant

Pl. d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

bocca@boccarestaurant.com

Gamba vermella d'Arenys confitada sobre emulsions de pèsols del Maresme i d'ou

Ca l'Oliva

Veïnat de Cirera, 29

Tel. 93 798 66 50

Caminetto

Camí Ral, 407

Tel. 93 796 14 28

info@rte-caminetto.com

Plats:

Truita de pèsols amb ceba de Figueres

Pèsols estofats

Can Bruguera

Veïnat de Valldeix, 23

Tel. 93 790 36 43

www.canbruguera.com

El plat de Mataró només s'ofereix els caps de setmana

Pèsols a la catalana

Can Manolo

Pepeta Moreu, 10

Tel. 93 798 28 92

Can Rosendo

Port de Mataró, local 15-16

Tel. 93 790 76 13

Pèsols ofegats amb botifarra blanca i negra

El Delfín

Ctra. N-II, km 649

Tel. 93 790 32 52

Pèsols ofegats

(Els caps de setmana; entre setmana per encàrrec)

Iluro

La Rambla, 14

Tel. 93 790 32 08

clara.iluro@hotmail.com

Plats:

Pèsols ofegats

Pèsols saltejats

La Cuineta del Polígon

Abat Escarré, 25 (Pla d'en Boet)

Tel. 93 758 63 28

Plats:

Crema de pèsols

Pèsols ofegats

L'Harmonia

Cristina, 18-20

Tel. 93 790 32 39

Plats:

Faves i pèsols a la catalana

Altres plats de pèsols al menú entre setmana

La Morera

Av. del Maresme, 507

Tel. 93 796 07 54

Faves i pèsols

La Piscina

Passeig del Callao, s/n

Tel. 93 796 28 06

Plats:

Pèsols a la francesa

Pèsols saltejats amb pernil i bacó

LARU, Unió recreativa FE

Riera de Can Gener, s/n

(Camí de Can Bruguera)

Tel. 93 790 52 01

Pèsols amb pernil

Nou Mundial

Camí Ral, 548

Tel. 93 798 15 97

Diferents plats de pèsols al menú diari

Sangiovese

Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

info@sangioveserestaurant.com

Plats:

Amanida de pèsols de Mataró amb

cargols de mar i tomàquets secs

Suquet de pèsols de Mataró amb

cloïsses i espardenyas

Port Central

Port de Mataró, local 21

Tel. 93 755 12 61

portcentral_21@hotmail.com

Nota: Tots els establiments relacionats serveixen el plat de Mataró -els pèsols amb sèpia i patates- mentre duren les Jornades en forma de tapa, menú o a la carta.

Altres visites recomanades al municipi:

> Rutes i visites guiades i audioguiades gratuïtes des de l'Oficina de Turisme. Tel. 93 758 26 98

Vilassar de Dalt

El Racó de Can Feliu

Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

Faves i pèsols ofegats amb botifarra blanca, negra i bacó

Restaurant participant a les Jornades del Plat de Mataró

Altres visites recomanades al municipi:

> Forns romans La fornaca

> Museu Cau del Cargol

> Dolmen de la Roca d'en Toni

Cabrera de Mar

El Mirador de l'Alba

Ctra. N-II Km 643. Edifici Quadis. Pis
Tel. 93 754 26 21

miradoralba@gmail.com

Restaurant participant a les Jornades
del Plat de Mataró

Altres visites recomanades al municipi:

- > Castell de Burriac
- > Clos arqueològic de Can Modolell.
- Santuari de l'època imperial romana

Cabrils

Del 18 de març al 3 de maig

■ **Presentació de les Jornades a l'Hotel d'Entitats**
18 de març per la tarda

Axol

Arboç, 6
Tel. 93 753 86 45

Plats:

Nyoquis de pèsols amb parmesà a la catalana

Vieires amb Albariño, papada i pèsols

Xeflis

Ctra. de Vilassar de Dalt, 15
Tel. 93 750 89 83

Plats:

Pèsols a la catalana

Faves i pèsols a la catalana

Plat de Mataró

Bacallà confitat amb pèsols a la catalana

Ca l'Estrany

Camí de Coll de Port, 19
Tel. 93 750 70 66

Pèsols ofegats amb botifarra negra i
pernil ibèric d'aglà

Cal Gras

Cal Gras, 4
Tel. 93 753 19 53

Plats:

Pèsols a la catalana

Sípia amb pèsols

Faves i pèsols a la catalana

Can Rin

Torrent Roig, 2
Tel. 93 750 90 01

Sopa de pèsols amb botifarra negra i ou

Hort Cabrils

Pg. Martínez Valls, 8
Tel. 93 750 86 71 / 93 753 33 50

Hostal de la Plaça

Pl. Església 32
Tel. 93 753 19 02

Faves i pèsols del Maresme ofegats amb
botifarra blanca i negra

Hotel Mas de Baix

Pg. Tolrà, 1
Tel. 93 753 80 84
Pèsols amb cloïsses

La Mossegada

Torrent Roig, 9
Tel. 93 750 80 39

Plats:

Pèsols amb botifarra negra

Mandonguilles amb sèpia i pèsols

Sal i Pebre

Ptge. dels Horts de la Santa Creu, s/n
Tel. 93 753 80 90

Plats:

Sípia amb pèsols

Crema de pèsols i cruixent de pernil

Pèsols amb cloïsses

Spla

Emília Carles, 18
Tel. 93 753 19 06

Crema de pèsols del Maresme amb
bacallà confitat

Xaret

Can Xurroia, 3
Tel. 93 750 75 49

Pèsols a la catalana

Altres visites recomanades al municipi:

- > Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m2 amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- > La creu de Montcabrer

Argentona

Del 19 de març al 30 d'abril

Can Raimi

Ctra. d'Òrrius
Tel. 93 756 16 99 / 675 94 84 51 /
675 94 84 66

Pèsols amb pernil

La Teca, plats cuinats

General Llauder, 46
Tel. 93 756 13 49
isalateca@gmail.com

Jarret de vedella amb pèsols
Restaurant participant a les Jornades
del Plat de Mataró

Sant Jaume

Sant Jaume, 15
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
Sèpia amb pèsols i patates
Restaurant participant a les Jornades
del Plat de Mataró

Les Ginesteres

Urb. Les Ginesteres
Tel. 93 797 02 55
restaurantlesginesteres@hotmail.com
Pèsols del Maresme floreta o garrofal
amb múrgules fresques

Terracotta

Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
info@terracottarestaurant.com
Crema de pèsols amb bruniosse de
pernil
Saltejat de pèsols i verdures amb ou del
corral de casa i cruixent de porc
Arròs de pèsols amb bacallà
Tiramisú a l'estil del xef

Bar de la Plaça

Pl. Nova, 4
Tel. 93 756 11 37
bolipil@hotmail.com
Pèsols ofegats

Altres visites recomanades al municipi:

- > La Ruta per les fonts d'Argentona
- > Museu del Càntir
- > Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona

Sant Vicenç de Montalt

Del 26 de març al 24 d'abril

El Racó del Bugatti Pizzeria

Costa Brava, 4

Tel. 93 791 04 80

www.elracodelbugatti.com

info@elracodelbugatti.com

Dilluns tancat

Primer: Blanc d'api farcit de crema de formatge i pèsol

Segon: Cap de llom farcit amb pèsols flamejats al porto o bé pizza de pèsols amb les dues botifarres i crema de bacó

Postres: Llet amb caramell Bugatti

Begudes: vi negre (El Coto) o refresc, cafè inclòs

Preu: 30 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix al migdia

Possibilitat de degustar la pizza de pèsols també de nit

Restaurant participant a la 17a Pesolada de Caldes d'Estrac

La Caleta

Passeig del Marqués Casa Riera, 45

Tel. 93 791 16 58

Dimarts tancat

Pèsols a la catalana

Pèsols amb sípia

Malibú

Riera de Torrentbò, 1

Tel. 93 791 21 23

restaurantmalibu@hotmail.es

www.restaurant-malibu.es

Pèsols ofegats a la catalana

Pèsols amb sèpia i mandonguilles

Possibilitat de 1/2 ració

Montaltmar

Av. Montaltmar, 1

Tel. 93 791 10 17

www.montaltmar.com

info@montaltmar.com

Dilluns tancat

Pèsols de la floreta ofegats

Altres visites recomanades al municipi:

> Parc dels Germans Gabrielistes

> Torre de gaita Can Valls

Arenys de Munt

Del 26 de març al 26 d'abril

Ca la Tina

De les Flors, 15

Tel. 93 793 81 87

Plats:

Mandonguilles amb pèsols: 4,20 € /ració

Sèpia amb pèsols: 7,80 € /ració

Celler la Riera

Rambla de l'Eixample, 147

Tel. 93 793 81 35

Pèsols a la catalana

Rebost de l'Àvia

Rambla de Sant Martí, 32

Tel. 93 793 94 89

www.elrebostdelavia.com

Crema de pèsols amb formatge amb oli de pesto

Estofat de seitan amb patata i pèsols

Tiramisú de la casa

Preu: 16 € (IVA inclòs)

L'Era

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

www.lerarestaurant.com

Plats:

Crema de pèsols amb cruixent de pernil ibèric

Favetes i pèsols a la catalana

Saltat de pèsols amb pernil ibèric i encenalls de foie

Pèsols amb sepioles, mandonguilles i bolets

Collsacreu

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant Celoni, km 7,8

Tel. 93 793 84 99

www.restaurante-collsacreu.com

Menú:

Pèsols a la catalana

Vedella amb pèsols

Postres

Triclinium

Rambla de Francesc Macià, 34

Tel. 93 793 71 93

www.facebook.com/triclinium

Plats:

Jarret de vedella amb pèsols

Trita de pèsols i carreretes

Altres visites recomanades al municipi:

> Parc de Can Jalpí

> Museu de fauna vertebrada Jordi Puigduví (edifici La Central, parc de Can Jalpí)

> Ruta de les masies

Tota la informació la podreu trobar al nou Punt d'Informació d'Arenys de Munt (edifici La Central, parc de Can Jalpí)



Vilassar de Mar

III Jornades del Pèsol a Vilassar de Mar

De l'1 al 30 d'abril

Nova Atlàntida

Narcís Monturiol, 23

Tel. 93 759 46 49, ext. 3

Primer:

Pèsols estofats amb botifarra negra, blanca i menta

Segon:

Filets de llenguado amb pèsols, ceba tendra i secret ibèric

Atlàntida 2

Av. Carles III, 48-54

Tel. 93 759 46 49, ext. 1

Primer:

Amanida de pèsols amb foie amb perfum de xerès

Segon:

Pèsols del Maresme amb cloïsses amb salsa verda

El Sot

Dr. Masriera, 18

Tel. 93 759 00 51

Dilluns no festiu i diumenge nit tancat

Pèsols (de la floreta) ofegats amb botifarra negra i cansalada

Aquest plat s'ofereix el cap de setmana

El Terral

Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

Tancat dilluns tot el dia i nits de diumenge a dijous

Primer:

Amanida de faves i pèsols saltats amb cruixent de pernil d'ànec i vinagreta de menta

Ofegat de pèsols amb tallarines de sèpia i la seva tinta

Segon:

Llom de bacallà confitat amb cremós de pèsols i oli de botifarra negra

Botifarra del perol i botifarra negra a la brasa amb pèsols ofegats

Els plats s'ofereixen els caps de setmana

Club Nàutic Vilassar

Canonge Almera, 32 (platja)

Tel. 93 759 35 92

Diumenge nit, dilluns i dimarts tot el dia tancat

Aperitiu o copa de benvinguda

Primer:

Pèsols a la catalana

Segons:

Arròs caldós, paella, entrecot i moltes varietats a escollir

Postres:

A escollir de la carta

Begudes:

Una per persona (refrescs, copa de vi, cervesa...)

Cafè no inclòs

Preu: 25 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix al dinar i al sopar

Can Pocurrull, xarcuteria i plats cuinats

Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Horari: de dilluns a dissabte, matins de 9 a 2/4 de 14 h i tardes de 17 a 20 h

Dilluns matí i dissabte tarda tancat

Plats:

Botifarra negra farcida de pèsols

Pèsols estofats amb botifarra blanca i negra de Can Pocurrull

Mandonguilles amb pèsols

Crema de pèsols amb flocs de botifarra negra

Can Finestretes, la Llar del Cargol

D'en Roig, 8

Tel. 93 754 22 07

Dimarts nit i dimecres tancat

Aperitiu:

Copa de cava

Primer:

Crema de pèsols amb rostes de viada

Segon:

Broqueta de carns amb pèsols saltejats i botifarra del perol esparracada

Postres:

Les nostres postres del dia

Begudes:

Vi de la casa i aigua mineral

Cafè no inclòs

Preu: 20 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix al dinar i al sopar

Botavara

Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Primer:

Amanida de pèsols confitats i llagostins

Segon:

Arròs amb bacallà i pèsols

Postres:

Mousse de mató amb mel o sorbets

Begudes:

Aigües, gasoses, vi Ermita de Sant Gil (negre, rosat o blanc)

Cafè no inclòs

Preu: 28 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix al dinar

Plats especials:

Pèsols ofegats amb carxofes

Sípia amb pèsols

Arròs amb bacallà i pèsols

Altres visites recomanades al municipi:

> Torre de guaita d'en Nadal

> Nucli antic

> Museu de la Marina



Sant Andreu de Llaneres

12a Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llaneres
Del 25 de març al 25 d'abril
Els restaurants participants a la Mostra ofereixen diferents menús que inclouen pèsols de Llaneres

Can Jaume

Port Balís
Tel. 93 792 69 60
Aperitiu d'en Jaume i coca torrada de tomàquet
Crema freda d'escamarlans
Pèsols de Llaneres ofegats a l'estil d'en Jaume
Sorbet de llimona i menta
Coca de Llaneres
Preu: 37,50 € (IVA inclòs)

Can Morera dels Tarongers

Pg. de les Alzines, 16
Tel. 93 792 93 51
Pèsols de Llaneres ofegats a la catalana
Estofat de sèpia i patata amb pèsols de Llaneres
Coca de Llaneres
Vi blanc: Vaillet (DO Empordà)
Vi negre: Abadal cabernet franc (DO Pla de Bages)
Aigua i cafès
Preu: 38 € (IVA inclòs)

El Pou de Llaneres

Av. Sant Andreu, 43
Tel. 93 792 76 93
Pèsols ofegats amb botifarra del perol sèpia i gambes
Cua de bou amb patates del mort
Coca de Llaneres
Aigua, vi i cafè
Preu: 36 €

Good & Funny

Pg. de les Monges, 2
Tel. 93 795 26 45
Degustació delicatessen
Pèsols ofegats de la iaia Kika
Xarrup de mandarina
Cueta de rap amb alls tendres
Coca de Llaneres o Crepe amb gelat de vainilla banyat amb xocolata calenta amb neu de coco
Aigua, cafè i xarrup inclòs
Preu: 34 € (IVA inclòs)

Grup Graupera

Passeig de les Monges, 48
Tel. 93 792 64 47
Pèsols de Llaneres a l'estil de l'àvia
Suquet de rap o carré de xai amb mostassa
Coca de Llaneres
Preu: 37 € (IVA inclòs)

Handicap Restaurant

Escola de Golf HCP1
Tel. 93 791 34 98
Pèsols de Llaneres ofegats amb botifarra negra
Lluç a la donostiarra
Coca de Llaneres
Preu: 30 € (IVA inclòs)

La Panificadora

Del Doctor, 17
Tel. 93 792 80 85
Pèsols ofegats, amanida d'encenalls de foie amb pernil d'ànec, pasta farcida de poma amb salsa de ceps o carpaccio de vedella amb parmesà
Bacallà amb samfaina, entrecot de Girona a la brasa, xurrasco de vedella, sèpia amb pèsols i escarxofes o peix al forn
Coca de Llaneres, tiramisú o poma al forn
Añares criança (DO Rioja) o Homenaje rosat (DO Navarra)
Aigua, cervesa o refresc
Preu: 23 € (IVA inclòs)

La Taverna del Port

Port Balís, local 11
Tel. 93 792 73 03
Aperitiu
Amanida Taverna
Pèsols ofegats amb botifarra
Coca de Llaneres
Cafès i xopets
Preu: 35 € (IVA inclòs)

Pins Mar

Passeig Marítim, 86-100
Tel. 93 792 69 02
Pèsols ofegats a l'estil de Llaneres
Bacallà al gust
Coca de Llaneres
Cafès
Preu per persona: 28 € (IVA inclòs)
Restaurant participant a la 17a Pesolada de Caldes d'Estrac i a les Jornades del Plat de Mataró

Las Palmeras

Ctra. Nacional II, km 652
Tel. 93 793 00 44
Copa de cava de benvinguda i aperitiu a taula
Pèsols ofegats amb botifarra de Planoles
Turbot a la brasa sobre parmentier de patata i cruixent de pernil o
Cua de bou estofada a les set hores
Coulant de xocolata amb confitura de taronja i xarrup de mandarina
Celler:
Blanc de Nuviana
Ederra criança
Cava Robinat brut nature
Aigües, cafès
Preu: 36 € (IVA inclòs)

Masia Bartrès

Passeig de Bellaire, 48
Tel. 93 792 70 01
Pèsols de Llaneres ofegats: 13,37 €
Coca de Llaneres: 4,50 € (IVA inclòs)

Mas Nadal

Veïnat d'Avall, 8
Tel. 93 792 72 44
Pèsols de Llaneres
Lluç a la donostiarra o espatlla de xai al forn
Coca de Llaneres o pinya farcida amb crema
Preu: 38 € (IVA inclòs)

Nostrum Llavaneres

Camí de la Masia, 5, local 1

Tel. 93 792 94 56

Pèsols amb pernil: 3,80 €

Sèpia amb mandonguilles i pèsols:
4,95 €

El Racó del Navegant

Port Balís, 24

Tel. 93 792 86 13

Pèsols ofegats 24,30 €

Tripa i morro amb pèsols 17,66 €

(IVA inclòs)

Sabors Restaurant

D'Avall, 9

Tel. 93 792 80 84

Coca de pèsol i tomàquet amb oli verge

Pèsols ofegats amb botifarra negra

Garrí ibèric desossat o rap a la brassa

amb tèmpera de calçots i vinagreta de

pinyons i gla

Coca de Llavaneres

Preu: 38 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

> Port Balís

> Museu Arxiu de Sant Andreu de

Llavaneres

> Edificis modernistes

12A FESTA DEL PÈSOL Del 7 al 10 d'abril

Sant Andreu de Llavaneres

7 d'abril

21 h. **4t sopar del pèsol i lliurament de la 5a distinció Pèsol d'Or.**

Cal inscripció i pagament previ

8 d'abril

10 h. **Intercanvi escola i municipi.**

Lloc: plaça de la vila

11 h. **Taller de cuina del pèsol.**

Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat

9 d'abril

De 10 a 14 h i de 18 a 23 h. **4t Musicart.**

Trobada de música i art al carrer.

Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat.

Per participar al Musicart cal inscripció prèvia,

que es pot fer personalment a l'OAC o a través

del formulari del web municipal

www.santandreudellavaneres.cat.

De 18 a 19.30 h. **Anem a jugar!** Activitat

infantil amb recuperació dels jocs tradicionals

de cucanya

21 h. **3r sopar popular del pèsol garrofal**

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Restaurants participants:

Can Jaume

Tel. 93 792 69 60

Carns Giralt

Tel. 93 792 8647

La Taverna del Port

Tel. 93 792 73 03

El Racó del Navegant

Tel. 93 792 86 13

Cooperativa Agrícola Llavaneres

Tel. 93 792 73 51

Jaume Gratacós

Tel. 93 795 22 05

/ 606 389 063

El Picarol

Tel. 93 792 61 67

Club Nàutic El Balís

Tel. 93 792 63 26

El Racó de l'Àngel

Tel. 93 792 85 08

Las Palmeras

Tel. 93 793 00 44

El Cau del Good

Tel. 93 795 26 45

Pins Mar

Tel. 93 792 69 02

Forn Sant Andreu

Tel. 93 792 84 18

9 i 10 d'abril

De 10 a 14 h i de 17 a 20 h. **Exposició i**

venda de productors de pèsols i

comerciants.

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.



Expositors:

Horta Rabassa
Tel. 93 792 67 71

Horta Marré
Tel. 93 792 67 47

Horta Marcó
Tel. 93 792 74 23

Horta Graupera
Tel. 93 792 85 97

Autoservei Sant Pere
Tel. 93 792 70 74

Autoservei Tresserras
Tel. 93 792 65 45

Pesca Salada / El Racó
Tel. 93 792 78 26

Farnés
Tel. 93 792 60 96

Flors i Plantes Sibilla
Tel. 93 792 60 23

Patisserie Sala
Tel. 93 792 60 48

Forn Sant Andreu
Tel. 93 792 84 18

Carns Giralt
Tel. 93 795 20 03

**Cooperativa Agrícola
Llavaneres**
Tel. 93 792 73 51

Jaume Gratacós
Tel. 93 795 22 05
/ 606 389 063

Cafeteria El Picarol
Tel. 93 792 61 67

IES Llavaneres
Estand per a la
promoció del viatge de
final de curs

**Escola Sant Andreu i
Escola Serena Vall**
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 Dona

Horta Marc Pera
Tel. 629 96 47 99

10 d'abril

12 h. **Degustació dels pèsols ofegats de Llavaneres** elaborats pels restauradors de la vila i d'altres delícies ofertes pels diversos establiments de Sant Andreu de Llavaneres: coca de Llavaneres, vins, cava i altres productes.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Restaurants participants:

Can Blidu
Passeig de Joaquim Matas, 31
Tel. 93 795 26 41

El Racó del Navegant
Port Balís
Tel. 93 792 86 13

Grup Graupera
Passeig de les Monges, 48
Tel. 93 792 64 47

Vil·la Minerva
Camí Pas del Pla, 3
Tel. 93 792 61 04

Can Jaume
Port Balís
Tel. 93 792 69 60

La Taverna Del Port
Port Balís
Tel. 93 792 73 03

Mas Nadal / La Caleta
Veïnat d'Avall, 8
Tel. 93 792 72 44

La Panificadora
Del Doctor, 17, baixos
Tel. 93 792 80 85

Nostrum Llavaneres
Camí de la Masia, 5, local 1
Tel. 93 792 94 56

Las Palmeras
Ctra. Nacional II, km 652
Tel. 93 793 00 4

Masia Bartrés
Camí de la Masia, 6
Tel. 93 792 70 01

Pins Mar
Passeig Marítim, 86-100
Tel. 93 792 69 02

Can Morera dels Tarongers
Pg. de les Alzines, 16-18
Tel. 93 792 93 51

El Pou de Llavaneres
Av. Sant Andreu, 43
Tel. 93 792 76 93

Restaurant Club Nàutic El Balís
Port Balís
Tel. 93 792 63 26

El Cau del Good
Passeig de les Monges, 2
Tel. 93 795 26 45

Las Palmeras
Ctra Nacional II, km 652
Tel. 93 793 00 44

Sabors
D'Avall, 9
Tel. 93 792 80 84

El Racó de l'Àngel
Traves. de St Pere, 31, local 10
Tel. 93 792 85 08

El Italiano
Port Balís, 7
Tel. 93 792 90 79

Coca de Llavaneres:

Patisserie Sala
De Munt, 36
Tel. 93 792 60 48

Forn Sant Andreu
Passeig de Joaquim Matas, 23
Tel. 93 792 84 18

Menjars i beguda diversos:

Carns Giralt
Pg. de la Mare de Déu de
Montserrat, 15
Tel. 93 795 20 03

Cooperativa Agrícola Llavaneres
Av. de Sant Andreu, 32
Tel. 93 792 73 51

Jaume Gratacós
Minerva, 33, planta 0, porta 1
Tel. 93 795 22 05 - 606 389 063

El Picarol
De Munt
Tel. 93 792 6167



la cuina del



PÈSOL

del Maresme 2011

- >> gratuït via bluetooth a les oficines de turisme del Maresme
- >> del PC al mòbil
- >> via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil
- >> Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat



Descarrega't la guia del Maresme al teu mòbil

Edició:



Col·laboren:

Institut Municipal de Promoció Econòmica, Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Cabrera de Mar

Entitats:



Diputació
Barcelona



Informació i menús a www.costadebarcelonamaresme.cat
Tel. 93 741 11 61

El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.