

EXPOSITORS

Horta Pera
Tel.937 926 449

Pesca Salada / El Racó
Tel.937 927 826

Distribucions Jaume Gratacós
Tel.937 952 205 - 606 389 063

Horta Rabassa
Tel.937 926 771

Farnés
Tel.937 926 096

Cafeteria El Picarol
Tel.937 926 167

Horta Marré
Tel.937 926 747

Flors i Plantes Sibilla
Tel.937 926 023

Institut de Llanerres
Estand per a la promoció del viatge de final de curs

Horta Marcó
Tel.937 927 423

Pastisseria Sala
Tel.937 926 048

Escola Sant Andreu
Estand de la comissió del viatge de final de curs de 6è

Horta Graupera
Tel.937 928 597

Forn Sant Andreu
Tel.937 928 418

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

Autoservei Sant Pere
Tel.937 927 074

Carns Giralt
Tel.937 952 003

Autoservei Tresserras
Tel.937 926 545

Cooperativa Agrícola Llanerres / Agrobotiga
Tel.937 927 351

DEGUSTACIÓ **fest@ del Pèsol**

Diumenge 10 d'abril. Degustació popular de pèsol afegat, coca de Llanerres, vins, cava i altres productes oferts pels establiments de Sant Andreu de Llanerres

RESTAURANTS PARTICIPANTS

Can Blidu
Passeig de Joaquim Matas, 31
Tel. 937 952 641

Mas Nadal / La Caleta
Veïnats d'Avall, 8
Tel. 937 927 244

Can Morera dels Tarongers
Pg. de les Alzines, 16-18
Tel. 937 929 351

Masia Bartrés
Camí de la Masia, 6
Tel. 937 927 001

El Pou de Llanerres
Av. Sant Andreu, 43
Tel. 937 927 693

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

Good & Funny / El Cau del Good
Passeig de les Monges, 2
Tel. 937 952 645

Pins Mar
Passeig Marítim, 86-100
Tel.937 926 902

El Racó del Navegant
Port Balís
Tel. 937 928 613

Restaurant Can Jaume
Port Balís
Tel. 937 926 960

Grup Graupera
Passeig de les Monges, 48
Tel. 937 926 447

Restaurant Club Nàutic El Balís
Port Balís
Tel. 937 926 326

La Panificadora
C. del Doctor, 17, baixos
Tel. 937 928 085

Sabors
D'Avall, 9
Tel. 937 928 084

La Taverna del Port
Port Balís
Tel. 937 927 303

Vil·la Minerva
Camí Pas del Pla, 3
Tel. 937 926 104

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

EXPOSITORS AMB DEGUSTACIÓ

COCA DE LLANERRES:

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 Llanerres
Av. de Sant Andreu, 32
Tel. 937 927 351

Distribucions Jaume Gratacós
C. de Minerva, 33, planta 0, porta 1
Tel. 937 952 205 - 606 389 063

Cafeteria El Picarol
C. de Munt, 21
Tel. 937 926 167

El Racó de l'Àngel
travessia de Sant Pere, 31, local 10
Tel. 937 928 508



El pèsol garrofal, referència culinària

Ja fa 12 anys que des d'aquest Ajuntament apostem per la promoció d'un dels nostres productes, juntament amb la coca de Llanerres, amb garantia de qualitat. El temps ens ha donat la raó i, a hores d'ara, ja ningú dubta que el pèsol garrofal que es cultiva al nostre municipi és un llegum reconegut arreu.

Una aposta per la promoció de Llanerres que la crisi no aturarà. És per això que, coincidint amb el moment àlgid de la collita d'enguany, tornem a celebrar la nostra festa amb més renom arreu del territori català, com demostra el fet que cada cop més cuiners de prestigi esperen l'arribada d'aquesta època de l'any per proveir-se dels únics i exquisits pèsols garrofals que es cultiven a Llanerres.

Des de l'Ajuntament de Llanerres veïllem perquè aquest renom es mantingui inalterat amb iniciatives com els distintius de producte amb garantia de qualitat que únicament es trobaran als pèsols garrofals cultivats pels productors del municipi i a les coques de Llanerres elaborades pels pastissers de la nostra vila.

Són productes que no faltaran a la Festa del pèsol de Llanerres, que enguany celebrem del 7 al 10 d'abril. Us convidem a participar al sopar de gala i al sopar popular del pèsol garrofal, a divertir-vos amb els treballs sobre el pèsol que han fet els alumnes de P4 de les escoles de Llanerres, o a aprendre noves maneres de cuinar els pèsols amb els tallers de cuina que s'impartiran. Però sobretot, us convidem a gaudir del magnífic ambient del recinte firal de Ca l'Alfaro, amb la venda i exposició dels pèsols procedents dels conreus de la nostra vila, amb la música i les propostes artístiques del Musicart de fons, i a tancar la festa captivant els nostres estómacs amb la ja popular degustació de pèsols ofegats de Llanerres.

I si després de tot això encara en voleu més, no oblideu que fins a finals d'abril els restaurants del municipi participen a la 12a Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llanerres, oferint propostes culinàries úniques i exquisides amb el pèsol com a protagonista.

En resum, i un cop més, no deixeu de participar a la **fest@ del Pèsol**

Us hi esperem!

Bernat Graupera i Fàbregas
Alcalde



Josep Molina i Marchán
Regidor de Promoció Econòmica,
Comerç i Turisme



○ Dijous 7 d'abril

21.00 h

4r **sopar** del pèsol, organitzat pel restaurant Las Palmeras
Cal inscripció i pagament previ

Lliurament de la 5a distinció Pèsol d'Or durant el sopar

○ Divendres 8 d'abril

10.00 h

Intercanvi escola i municipi: lliurament del treball sobre el pèsol elaborat pels alumnes de P4 de les escoles locals
Lloc: plaça de la Vila

11.00 h

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

○ Dissabte 9 d'abril

10.00-14.00 h i 17.00-20.30 h

Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants. Taller infantil de joguines reciclades i instruments musicals.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

10.00-14.00 h i 17.00-20.00 h

Exposició "Consum, com som?"
Lloc: Sala polivalent Ca l'Alfaro

17.00-23.00 h

4t **Musicart**. Trobada de música i art al carrer.
Lloc: als carrers del centre de la vila

17.30-18.00 h

Espectacle de màgia infantil a càrrec de Quasimago
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

18 h

Lliurament dels premis de la Mostra Literària Sant Andreu de Llanereres 2011. Lloc: sala de plens de l'Ajuntament
Organitzat per: Regidoria de Cultura

18.00-19.30 h

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

21.00 h

3r **sopar** popular del pèsol garrofal
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

○ Diumenge 10 d'abril

10.00-15.00 h

Exposició i venda per part de productors de pèsols i comerciants.

Taller infantil d'instruments musicals

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

10.00-14.00 h

Exposició "Consum, com som?"
Lloc: Ca l'Alfaro

12.00 h

Degustació dels pèsols ofegats de Llanereres elaborats pels restauradors de la vila i d'altres delícies ofertes pels diversos establiments.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

13.00-13.30 h

Espectacle de màgia infantil a càrrec de Quasimago
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.

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

○ Diumenge 17 d'abril

18 h

Presentació i projecció del 3r DVD del col·leccionable "Mirar enrere": Sant Andreu de Llanereres, la guerra que ningú va guanyar; a la sala polivalent d'El Casal de Llanereres.
Organitzat per: Regidoria de Cultura.
Hi col·labora: Museu-Arxiu de Llanereres

del divendres **25** de març al diumenge **25** d'abril

CAN MORERA DELS TARONGERS

Pg. de les Alzines, 16.
Tel. 937929351

Pèsols de Llanereres ofegats a la catalana
Estofat de sèpia i patata amb pèsols de Llanereres
Coca de Llanereres
Vi blanc: Vailet (DO Empordà)
Vi negre: Abadal Cabernet franc (DO Pla de Bages)
Aigua i cafès
○ **Preu per persona: 38€** (IVA inclòs)

EL POU DE LLANERES

Av. Sant Andreu, 43
Tel. 937 927 693

Pèsols ofegats amb botifarra del perol, sèpia i gambes
Cua de bou amb patates del morter
Coca de Llanereres
Aigua, vi, cafè
○ **Preu per persona: 36€** (IVA inclòs)

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24
Tel. 937 928 613

Pèsols ofegats: **24,30€**
Tripa i morro amb cigrons: **17,66€** (IVA inclòs)

GOOD & FUNNY EL CAU DEL GOOD

Pg. de les Monges, 2
Tel. 937 952 645

Degustació delicadeses
Pèsols ofegats de la iaia Kika
Xarrup de mandarina
Cua de rap amb alls tendres
Coca de Llanereres o crep amb gelat de vainilla banyada amb xocolata calenta amb neu de coco
Aigua, cafè i xarrup inclosos
○ **Preu per persona: 34€** (IVA inclòs)

GRUP GRAUPERA

Passeig de les Monges, 48
Tel. 937 926 447

Pèsols de Llanereres a l'estil de l'àvia
Suquet de rap o carré de xai amb mostassa
Coca de Sant Andreu de Llanereres
○ **Preu per persona: 37€** (IVA inclòs)

HANDICAP RESTAURANT

Escola de Golf, HCP1
Tel. 937 913 498

Pèsols de Llanereres ofegats amb botifarra negra
Lluç a la donostiarra
Coca de Llanereres
○ **Preu per persona: 30€** (IVA inclòs)

Els restaurants participants a la Mostra ofereixen diferents menús que inclouen **pèsols de Llanereres**

LAS PALMERAS

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

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
Blanc de Nuviana
Ederra criança
Cava Robinat brut nature
Aigües, cafès
○ **Preu per persona: 36€** (IVA inclòs)

LA PANIFICADORA

Carrer del Doctor, 17
Tel. 937 928 085

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 Llanereres, tiramisú o poma al forn
Añares criança (DO Rioja) o Homenaje rosat (DO Navarra)
Aigua, cervesa o refresc
○ **Preu per persona: 23€** (IVA inclòs)

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11
Tel. 937 927 303

Aperitiu
Amanida Taverna
Pèsols ofegats amb botifarra
Coca de Llanereres
Cafès i xopets
○ **Preu per persona: 35€** (IVA inclòs)

MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48
Tel. 937 927 001

Pèsols de Llanereres ofegats: **13,33€**
Coca de Llanereres: **4,50€** (IVA inclòs)

MAS NADAL/LA CALETA

Veïnat d'Avall, 8 / Passeig del Marquès de Casariera, 45
Tel. 937 927 244
Tel. 937 911 658

Pèsols de Llanereres
Lluç a la donostiarra o espatlla de xai al forn
Coca de Llanereres o pinya farcida amb crema
○ **Preu per persona: 38€** (IVA inclòs)

NOSTRUM LLANERES

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

Pèsols amb pernil: **3,80€**
Sèpia amb mandonguilles i pèsols: **4,95€**

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100
Tel. 937 926 902

Pèsols ofegats a l'estil de Llanereres
Bacallà al gust
Coca de Llanereres
Cafès
○ **Preu per persona: 28€** (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 937 926 960

Aperitiu d'en Jaume i coca torrada de tomàquet
Crema freda d'escamarlans
Pèsols de Llanereres ofegats a l'estil d'en Jaume
Sorbet de llimona i menta
Coca de Llanereres
○ **Preu per persona: 37,50€** (IVA inclòs)

SABORS RESTAURANT

Carrer d'Avall, 9
Tel. 937 928 084

Coca de pèsol i tomàquet amb oli verge
Pèsols ofegats amb botifarra negra
Garrí ibèric desossat o rap a la brasa amb tempura de calçots i vinagreta de pinyons i gla
Coca de Llanereres
○ **Preu per persona: 38€** (IVA inclòs)

Dissabte 9 d'abril a les 21.00h

○ RESTAURANTS:

Can Jaume
Tel. 937 926 960

Club Nàutic El Balís
Tel. 937 926 326

Good & Funny/El Cau del Good
Tel. 937 952 645

El Picarol
Tel. 937 926 167

El Racó de l'Àngel
Tel. 937 928 508

El Racó del Navegant
Tel. 937 928 613

La Taverna del Port
Tel. 937 927 303

Las Palmeras
Tel. 937 930 044

Pins Mar
Tel. 937 926 902

Forn Sant Andreu
Tel. 937 928 418

Cooperativa Agrícola Llanereres
Tel. 937 927 351

Distribucions Jaume Gratacós
Tel. 937 952 205
606 389 063

Carns Giralt
Tel. 937 928 647