



Organitza:



Àrea de Promoció Econòmica
Ajuntament de
Sant Cebrià de Vallalta



Ajuntament de
Sant Pol de Mar



Ajuntament
d'Arenys de Munt



Ajuntament de
Canet de Mar



Ajuntament de
Sant Iscle de Vallalta

Amb el suport de:



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis



Comerç
Catalunya



Generalitat
de Catalunya



Amb el patrocini de:

Caixa Laietana Caixa Sabadell Gas Natural SDG S.A Ruscaldeda S.A El Hogar Gallego COUR 2000 S.L Transports i Serveis Salicrú
Centre de Golf Sant Cebrià Barcelona Bus Serralleria Carles R.Coll Sorea Abastaments d'Aigua del Tordera S.L Can Mingo
Torcidos Sintéticos Vallalta Inversions sl La taverna d'en Sidru Can Martí del pa Optral Estació de servei Vallalta Restaurant Llavina



6^a Diada de la maduixa

de la Vallalta al Maresme

2 i 3 de maig Sant Cebrià de Vallalta
3 de maig Sant Iscle de Vallalta i Sant Pol de Mar
10 de maig Arenys de Munt i Canet de Mar

JORNADES GASTRONÒMIQUES

del 25 d'abril al 24 de maig de 2009
Arenys de Munt, Canet de Mar,
Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta
i Sant Pol de Mar

Després de segles de treball, les terres agrícoles del Maresme continuen donant uns fruits excel·lents. Així ho diuen els paladars més exigents quan tasten les cireres d'en Roca, els fesols de la zona de la Tordera, la mongeta del ganxet, el pèsol de Llavanes i, per descomptat, les maduixes de la Vallalta.

La combinació d'unes excel·lents condicions meteorològiques, amb uns hiverns i unes primaveres suaus i uns estius calorosos, juntament amb la qualitat de les terres de sauló, els pendents dels turons que s'inclinen cap al sol i els vents suaus que bufen entre la Mediterrània i el Montnegre han creat unes maduixes excel·lents.

La Vallalta al paladar

Una vegada dins la boca, la maduixa de la Vallalta té un gust i una textura ben singular. Els pagesos que conreen les terres de la solana del Montnegre han comprès, des de fa molts anys, que l'excel·lència és un factor fonamental a l'hora de lluitar contra els productes arribats d'altres contrades. Per aquesta raó, el treball dels maduixaires al Maresme és digne de veure.

Només cal sortir del casc urbà de qualsevol poble de la Vallalta i endinsar-se per algun camí polsegós envoltat de canyes, pins i alzines per arribar a una plantació de maduixes. Allà, aprofitant el

pendent del Montnegre, s'hi enfilen els pagesos, talment com si fossin escaladors. Tot i la tecnologia i la maquinària agrícola, el treball d'aquesta gent encara és artesanal, com qui construeix una obra d'art. De fet, vist de la llunyania, els grans hivernacles i els camps coberts per plàstics negres semblen instal·lacions d'art contemporani que contrasten amb la natura més primigènia.

El resultat final de tota aquesta combinació de factors acaba essent una maduixa que per tot arreu mostra els signes d'identitat de la terra que l'ha vist néixer. El seu tacte es mostra consistent, a la vista el color és ben viu i la seva olor ens ensenya clarament el seu origen.

És inevitable pensar que la maduixa reflecteix el pendent dels turons i el treball dur i infatigable dels pagesos que les cullen de sol a sol. Per altra banda, el seu gust carnós i, al mateix temps, suau, ens recorda que aquest producte ha nascut enmig del sauló i del vent tranquil i salat de la costa.

Ara, durant les Jornades Gastronòmiques i la VI Diada de la Maduixa de la Vallalta, és el moment de degustar aquest producte. No us esteu de menjar-lo amb els ulls tancats mentre la vostra memòria repassa, de mica en mica, tots aquells camins que porten cap a les terres agrícoles d'Arenys de Munt, Canet de Mar, Sant Iscle de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta i Sant Pol de Mar.

Francesc Arcas Rusalleda



Tot sovint apareixen anuncis recordant la importància de menjar peces de fruita cada dia. Aquesta petició no es pot deixar de banda, ja que totes les fruites, amb la maduixa inclosa, són importants per a les funcions reguladores de l'organisme gràcies a la seva riquesa en vitamines i minerals i, també, per la fibra que contenen. Així doncs, la fruita és un aliment recomanat per a qualsevol dieta equilibrada i, a més, és molt fàcil de digerir i es pot consumir en qualsevol moment del dia.

La maduixa, una fruita important a la nostra dieta

El consum de la maduixa a Catalunya ve de molt lluny. Les primeres notícies referents al conreu d'aquesta fruita es remunten al segle XVIII al Maresme. Anys després va passar a diferents comarques del litoral de la província de Barcelona. En aquell temps, sense electricitat i amb unes condicions higièniques molt precàries, les maduixes es deuriem consumir poques hores després d'haver estat

collides. També es feien altres procediments per guardar-les com, per exemple, la melmelada. En canvi, avui dia és important conservar les maduixes i totes les fruites al frigorífic, ja que contenen molta aigua i es deterioren amb facilitat.

Si estudiem el cas concret de la maduixa, s'observa que el contingut més elevat és d'hidrats de carboni, tal com passa amb la majoria de fruites. Per altra banda, té quantitats força importants de vitamina C. Per aquesta raó és important consumir-la crua, ja que d'altra manera perdria les seves propietats. Tot i que en general les fruites no es caracteritzen per l'aportació de cap mineral en grau important, en el cas de la maduixa cal destacar l'alta presència de potassi. Aquest esdevé molt necessari per a la transmissió i generació de l'impuls nerviós i per a l'activitat muscular.

Contingut de nutrients i valor calòric per 100 grams de porció comestible

Energia: 36 kcal	Lípids totals: 0.6 g
Proteïna: 0.7 g	Potasi: 150 mg
Carbohidrats: 7 g	Calci: 30 mg
Fibra alimentària: 2 g	Magnesi: 13 mg

Arenys de Munt

Diada de la Maduixa

Diumenge, 10 de maig

11h. Cercavila a càrrec de la Associació cultural Soroll.som

11.30h. Itinerari per la Riera dels participants a la **IV Trobada de Harleys, Trikes & Customs**. Organitza Alquímia

12h. Taller infantil "Juguem i aprenem amb les maduixes"

12h. **IV Marató de Country a l'Alquímia**, organitzada pel Grup de Country d'Arenys de Munt

13h. **2n Concurs de Pastissos de Maduixa**, organitzat per l'ABIC

Durant tot el matí, a la plaça de l'Església:

- Venda de maduixes
- Fira artesana
- Demostració de l'art de la punta
- Tallers infantils

Jornades Gastronòmiques de la Maduixa. Restaurants

Restaurant L'Era

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

Suggeriments: Amanida de Maduixes amb flocs de pernil ibèric. Filet de llaminera de porc amb confit de maduixes. Crep amb crema catalana i maduixes

Restaurant Collsacreu

Ctra. Sant Celoni, km 8,100

Tel. 93 793 84 99

Suggeriments: Magret d'ànec amb salsa de maduixa. Mascarpone amb coulis de maduixa

Restaurant Subirans

Barri Sobirans, 1

Tel. 93 795 12 90

Suggeriments: Amanida de pernil d'ànec amb maduixa i foie. Magret d'ànec amb salsa de maduixa

Restaurant L'Encanteri

Can Victoriano, 10

Tel. 93 793 71 73

Suggeriments: Amanida amb maduixots i formatge de cabra. Espatlla de xai a l'ast amb salsa picant de maduixa. Crep de maduixa, nata i ametlles i xocolata calenta

Restaurant El Galeón

Av. Panagall, 3

Tel. 93 793 76 39

Suggeriments: Guatlles a la maduixa caramelitzada. Crema de maduixa



Pastisseries i establiments d'elaboració artesanal

Pastisseria la Lyonesa

Rbla. Francesc Macià, 33

Tel. 93 793 85 94

Suggeriments: Pastís de pasta de full amb guarniment de maduixes

Pastisseria L'Obrador

Camí de Lourdes, 7

Tel. 93 793 80 46

Suggeriments: Creps de maduixa. Pastís semifred de maduixa. Pastís amb crema i maduixes

Canet de Mar

Diada de la Maduixa

Diumenge, 10 de maig

A les 10 del matí

A la plaça 11 de Setembre

Anem a conèixer el conreu i a cuinar les maduixes. Visitarem l'explotació d'una horta dedicada al cultiu de les maduixes. Allà mateix s'explicaran les qualitats gastronòmiques de les maduixes i s'ensenyaran a cuinar. Activitat de tres hores de durada. Porteu aigua, esmorzar i calçat adequat. Activitat gratuïta. No cal inscripció prèvia

Durant el mes de maig

A les escoles de Canet de Mar

Juguem i aprenem amb les maduixes. La mainada de Canet de Mar coneixerà les propietats gastronòmiques de les maduixes i, a més a més, aprendrà a cuinar-les

Jornades Gastronòmiques de la Maduixa. Restaurants

La Queixalada

Castañer, 18

Tel. 93 794 06 20

Llesqueria i coques

Suggeriment: Amanida de fruites i maduixa

Otium

Riera Buscarons, 8

Tel. 93 795 67 80

Espai gastronòmic

Suggeriments: Cocktail de maduixes (maduixes, rom blanc, gel, xarop de maduixa i suc de llimona). Maduixes amb nata i suc de pinya

Restaurant A Media Luz

Ruera Gavarra, 19

Tel. 93 794 37 25

Braseria i pastes

Suggeriments: Carpaccio d'ànec amb coulis de maduixes. Crep amb maduixes

Restaurant del Santuari de Nostra Senyora de la Misericòrdia

Parc del Santuari

Tel. 93 794 10 07

Cuina de mercat

Suggeriment: Crema lleugera amb maduixes de temporada

Restaurant Sa Rosa

Carrer Balmes, 2.

Tel. 93 794 10 00

Cuina casolana

Suggeriment: Maduixes del Maresme

Restaurant La Font

Carrer Rafael Massó, 1-3

Tel. 93 794 36 73

Cuina de mercat

Suggeriment: Mil fulles amb crema catalana i maduixes

Restaurant 6Q

Carrer de la Font, 21

Tel. 93 794 05 09

www.6qrestaurant.com

Cuina mediterrània i d'autor

Suggeriment: Sopa freda de maduixots amb sorbet de menta fresca

Restaurant El Mos

Riera Buscarons, 62

(Davant de la Plaça Mercat)

Tel. 93 794 06 97

Cuina casolana

Suggeriment: Pinya i maduixes flamejades amb gelat de vainilla

El fogons de la Teresa

Riera Gavarra, 11

Tel. 93 795 69 38

Cuina casolana

Suggeriments: Amanida d'escarola amb maduixa confitada. Filet amb formatge de cabra i salsa de maduixa. Biscuit amb sopa de maduixa

La Menta

Rial Figuerola, 2

Tel. 93 794 31 87

Cuina casolana

Suggeriment: Gaspatxo de maduixa

Restaurant Ancla

Carrer Verge de Montserrat, 6

Tel. 93 794 22 00

Cuina casolana

Suggeriment: broqueta de maduixes

Casa Roura

Riera Sant Domènec, 1

Tel. 93 794 03 75

Cuina tradicional

Suggeriment: Magret d'ànec amb confitura de maduixa al licor de Calvados

Sant Cebrià de Vallalta

en ple casc urbà

X Fira de la maduixa

Dissabte, 2 de maig

17.30h. Acte oficial d'inauguració amb la presència de Carme Rusalleda

Acte seguit. Tast de benvinguda

18h. Juguem i aprenem amb les maduixes. Taller de cuina infantil

18.30h. Lliurament de premis del Concurs popular de pastissos i postres de maduixot de Sant Cebrià

19h. Taller de cuina. Propostes refrescants amb les maduixes de Sant Cebrià. A càrrec d'Ikebo

Tota la tarda:

- Cercavila i animació amb la Big Band Valona

- Animació itinerant amb La Gralla Animació

- Mostra gastronòmica i tastet de productes elaborats pels restauradors i establiments d'alimentació locals

A partir de les 21h., La nit de la Diada de la Maduixa es viu pels carrers del poble i establiments de restauració:

- Música itinerant amb Woody's Tribute

Diumenge, 3 de maig

Tot el dia:

- Cercavila i animació amb els Perkutes de Canet

- Jocs tradicionals amb La Gralla Animació

- **Servei especial del Bus Interurbà entre Sant Cebrià i Sant Pol**

12h. Taller infantil de manualitats en fusta

18h. Taller de cuina de l'Ikebo amb la maduixa de Sant Cebrià!

I a gaudir tot el cap de setmana

- Venda de maduixes a càrrec dels maduixaires de Sant Cebrià

- Fira d'artesanía, productes de la terra, artesanía alimentària i productes ecològics

- Exposició d'estrís antics i mostra d'hivernacle

- Exposició de les fotografies del Concurs de fotografia "Viu la nostra maduixa"

En cas de pluja la Fira es traslladarà al pavelló esportiu municipal.

Durant tot el dia hi haurà un trenet turístic gratuït que connectarà amb la fira de Sant Iscle.

Jornades Gastronòmiques de la Maduixa. Restaurants

Restaurant Can Mingo

Carretera de Sant Pol a Sant Cebrià, km.26,5 (davant Camp de Golf)

Tel. contacte: 93 763 09 84

Suggeriments: Us oferiran uns plats especialment preparats per les jornades amb la maduixa com a protagonista a taula

Restaurant Can Joan

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Suggeriments: Coca torrada amb anxoves salades de la casa. Tota classe de carns a la brasa amb carbó d'alzina. Maduixes pàjaro a l'estil Can Joan

Bar Restaurant Martri

C/ Centre, 3

Tel. 93 763 11 15 - 93 763 00 23

Suggeriments: Ànec de l'Empordà amb maduixes de Sant Cebrià. Peus de porc amb maduixots. Llagostins de Sant Carles amb maduixots de Sant Cebrià

Restaurant Pim Pam Pum

Avda. Maresme, 33 local 5

Tel. 93 763 25 66

Suggeriments: Coca especial per la Diada amb maduixes selectes (i formatge de cabra, mel de romaní i ceba caramel·lit-zada). Maduixes de Sant Cebrià recobertes amb xocolata negra. Sorbet de maduixots amb licors selectes i reducció de llimona

Pastisseries i establiments d'elaboració artesanal

Forn de pa Ca l'Andreu

carrer Centre, 11

Tel. 93 763 05 54

Suggeriments: Mousse de maduixes de Sant Cebrià. Milfulls amb crema i maduixes (per encàrrec)

Pastisseria S. Sauleda

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 26 13

Especialitats: Bandes de full amb maduixes. Tartaleta de maduixes. Transparència de maduixa amb xocolata (got Valhrona) i licor Mascaró. Milfulls de maduixa i crema de vainilla

Món Dolç. Gelateria, pastisseria i degustació

c/Esplanada, 4

Tel. 93 763 11 28

Especialitats: Pastís artesà de maduixa petita o maduixot de Sant Cebrià amb mousse de nata i formatge i gelatina de poma

Carnisseria-xarcuteria Martri

carrer Centre, 6

Tel. 93 763 00 43

Suggeriments: Assortit d'embotits artesans i botifarra amb maduixes de Sant Cebrià



Sant Iscle de Vallalta

Diada de la Maduixa i el Vi

Diumenge, 3 de maig

9 - 11.30h. Esmorzar popular "botifarrada"

10h. Venda de maduixes i vi i fira artesanal

10h. Donació de sang al Casal d'avis

10.30h. Taller infantil "Juguem i aprenem amb les maduixes"

11.30h. Taller infantil de ceràmica

12h. Espectacle familiar.

"Els contrabandistes"

Rondalles musicals

17h. Inflables

17h. Trobada de puntaires

17h. Mostra gastronòmica

Jornades Gastronòmiques de la Maduixa. Restaurants

La taverna d'en Sidru

Escoles, 1

Tel. 93 794 63 27

Restaurant Llavina

25 de juny, 2

Tel. 93 794 60 81

Restaurant Can Martí del Pa

Pol. Ind. El Molí, Nau A-9

Tel. 93 794 63 10

Restaurant Can Mingo

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià,

Km 26,5 (davant el camp de golf)

Tel. 93 763 09 84

Tots els actes es realitzaran al Parc dels Vegetals.

L'aparcament serà a la zona esportiva.

Durant tot el dia hi haurà un trenet turístic gratuït que connectarà amb la fira de Sant Cebrià.

La parada serà a l'aparcament del rector.



Sant Pol de Mar

Diada de la Maduixa

Diumenge, 3 de maig

Plaça del Torrent Arrosser

Fireta amb parades de venda de maduixes, forneria i productes artesanals relacionats amb la temàtica principal de la maduixa.

De les 10:30h. a les 13h.

Concurs de dibuix infantil

Exposició dels dibuixos dels alumnes del CEIP Sant Pau i votació popular

A partir de les 11h.

Concurs de pastissos de maduixa
Votació popular prèvia degustació dels pastissos presentats

A les 12h.

Maduixada popular

Esmorzar col·lectiu a base de maduixes amb nata i cava

A les 12:30h.

Juguem i aprenem amb les maduixes

Activitat infantil

A les 13:30h.

Recòmpte dels vots obtinguts dels concursos

Al llarg de tot el matí també comptarem amb un taller de rakú, per als assistents de totes les edats, consistent en l'aplicació d'aquesta tècnica japonesa per a coure les peces de ceràmica que hauran estat decorades, pels participants, amb esmalts i amb el motiu de la fruita protagonista.

Jornades Gastronòmiques de la Maduixa. Restaurants

Casa Tarano

Nou, 3-5

Tel. 93 760 06 59

Suggeriments: Postres a base de Maduixes de Sant Pol al Moscatell o amb nata.

El Molí

Consolat de Mar, 43

Tel. 93 760 30 14

Suggeriments: Amanida cítrica amb magret d'ànec, escarola, tomàquet "xerri" i vinagreta de maduixa. Entrant a base de formatge brie arrebossat

sobre torradetes, codony i melmelada de maduixes. Postres de maduixes amb nata, suc de taronja, moscatell o xocolata.

El Sot del Morer

Ctra. NII, s/n

Tel. 93 760 11 05

Suggeriments: Carpaccio de salmó i gambes amb coullís de maduixa. Escaixada de bacallà i maduixes amb vinagreta al pebre

Gran Sol

Ctra. N-II

Tel. 93 760 00 51

Suggeriments: Menú degustació en el que la maduixa serà present als diferents plats i que consistirà en: Amanida de pernil amb maduixots marinars i vinagreta de xerès. Crema de pèsols amb cloïses i essència de maduixes. Corvina al puré de maduixots. Melós a la melmelada de maduixots. Panacotta de maduixa a la sopa de vainilla. Brioix d'ametlla amb mousse de maduixes i mirall XP

La Casa

La Riera, 13

Tel. 93 760 23 73

Restarà tancat per vacances de l'1 al 28 de maig

Suggeriments: Amanida de maduixes amb formatge fresc. Postres de fondue de xocolata amb fruites

La Llosa

Abad Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16

Suggeriments: Gazpacho de maduixa. Amanida de fruita amb maduixes de Sant Pol i vinagreta de mòdena i fruits vermells.

La Selva

Nou, 50

Tel. 93 760 11 22

Suggeriments: Magret d'ànec amb salsa de gerds i maduixes tèbies "La Selva"

Margot

Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

Suggeriments: Amanida tèbia amb vinagreta de maduixa i formatge de cabra. Cuetes de rap amb ceps. Mousse de llimona amb coullís de maduixes.

Sant Pau

Nou, 10

Tel. 93 760 06 62

Restarà tancat per vacances del 4 al 26 de maig

Suggeriments: Filet de vedella brunta amb rotllada cruixent amb escarola, espinacs, mató, menta i maduixes (tot l'any). Fourme d'Ambert amb maduixes fornejades amb vi de Porto Rubí (forma part del plat de cinc formatges)

Terrassa Voramar

Torrent Arrosser - platja

Tel. 93 760 06 54

Suggeriment: Xarrup de maduixa

PER A 4 PERSONES

400 gr. de llom de tonyina, 4 maduixots tallats a quarts, 4 tomàquets cherry tallats a quarts i 1 ceba tendra petita picada molt fina.

La salsa quètxup: 25 gr. de vinagre Forum, 25 gr. de sucre, 100 gr. de maduixots madurs, 50 gr. de pètals de tomàquet confitat. **La salsa vinagreta:** 100 ml. d'oli d'oliva extra verge, 10 gr. de vinagre Forum, mostassa en gra, sal i pebre blanc. **L'oli picant:** 50 ml. d'oli d'oliva extra verge, 1 gr. de pebre negre, 1 gr. de pebre de Jamaica, 1 bitxo, sal. **L'arròs salvatge:** 50 gr. d'arròs salvatge, oli d'oliva extra verge per fregir, sal. **El gelat de maduixots:** 250 gr de maduixots madurs, 25 gr. de sucre, 4 pètals de gerani, 8 fulls de cerfull, 8 brots de verdolaga.



Quètxup de maduixots i tomàquet, tonyina pebrada

PREPARACIÓ DE LA SALSÀ QUÈTXUP

1. Poseu en un cassó els maduixots nets (tallats per la meitat), el sucre, el vinagre i els pètals de tomàquet i feu-ho coure durant 10 minuts. Rectificar el punt de sal i pebre. 2. Tritureu-ho molt fi i coleu-ho.

PREPARACIÓ DEL LLOM DE TONYINA

Talleu el llom de tonyina a tacs perfectes i reserveu-los a la nevera

PREPARACIÓ DE LA SALSÀ VINAGRETA

Mescleu l'oli amb el vinagre i amaniu-ho al punt amb la sal, el pebre i una punta de mostassa.

PREPARACIÓ DE L'OLI PICANT

Tritureu tots els ingredients en un vas i rectifiqueu el punt de sal. Reserveu-ho sense colar.

PREPARACIÓ DE L'ARRÒS SALVATGE

1. En l'oli ben calent, fregiu lentament l'arròs negre: en pocs segons els grans d'arròs, en contacte amb l'oli, esclaten i donen una textura molt interessant. 2. Un cop fregit l'arròs, poseu-lo de seguida sobre paper de cuina per tal que n'absorbeixi l'excés d'oli. Saleu-lo i reserveu-lo en una capsà hermètica.

PREPARACIÓ DEL GELAT DE MADUIXOTS

1. Tritureu molt fins els maduixots ben nets amb el sucre i reserveu la mescla en un contenidor de Paco Jet. Guardeu-lo al congelador. 2. Un cop congelat, turbineu-lo en la Paco Jet.

PRESENTACIÓ

1. En la base del plat, dibuixeu-hi una pinzellada ampla amb el quètxup de maduixots. 2. Col·loqueu-hi un parell de tacs de tonyina, marcats lleugerament a la planxa, i amanits amb l'oli picant i una mica de sal grossa. 3. Repartiu els maduixots i els tomàquets amanits amb la salsa vinagreta. 4. Afegiu-hi una cullerada de ceba picada, també amanida amb la salsa vinagreta. 5. Col·loqueu-hi una que-

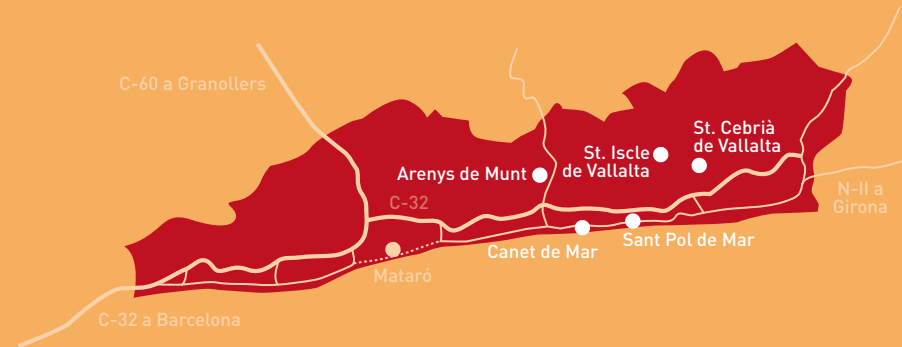
nelle del gelat i salpebreu-lo amb sal grossa i pebre. 6. Per damunt, poseu-hi una línia d'arròs salvatge fregit que travessi el plat. 7. Finalment, poseu-hi dues fulles de cerfull i dos brots de verdolaga, situats als extrems, i el pètal de gerani damunt del gelat.

EL RESULTAT A TAULA

L'àcid sabor del quètxup de maduixots i tomàquet acompanya i contrasta amb el greixós i potent sabor de la carn de la tonyina. És un entrant fresc, que combina textures gelades, cremoses, cruixents i picants.

Recepta del Restaurant Sant Pau

Fotografia: Ester Sauleda



Per a més informació



Descarrega't
la Guia del Maresme
al mòbil

→ Envia SMS "Maresme"
al 5195
(0,15 € + IVA)

Ajuntament d'Arenys de Munt

Tel. 93 793 79 80

Promoció Econòmica i Turisme

Tel. 93 793 77 10

www.arenysdemunt.cat

eferrer@arenysdemunt.cat

Àrea de Turisme de Canet de Mar

Tel. 93 794 08 98

www.canetdemar.cat

canetdemar@canetdemar.cat

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta

Àrea de Promoció Econòmica

Tel. 93 763 10 24

www.stcebria.net

st.cebria@diba.cat

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta

Regidoria de Cultura i Festes

Tel. 93 794 61 28

www.santiscle.cat

st.iscle@diba.cat

Ajuntament de Sant Pol de Mar

Regidoria de Turisme

Tel. 93 760 45 47

www.santpol.org

ariadna.pitarque@santpol.org

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme

Tel. 93 741 11 61

www.costadebarcelonamaresme.cat

costadebarcelonamaresme@ccmaresme.cat