

Jornades  
Gastronòmiques  
de Tardor

# Bolet

del Maresme

del 16  
d'octubre  
al 30 de  
novembre  
de 2010



Arenys de Mar · Arenys de Munt · Argentona · Caldes d'Estrac · Calella · Dosrius · Mataró · Premià de Dalt · Premià de Mar · St. Andreu de Llavaneres  
St. Cebrià de Vallalta · St. Iscle de Vallalta · St. Vicenç de Montalt · Teià · Vilassar de Dalt · Vilassar de Mar

edició



productes de la terra  
**Maresme**

entitats



El Consell Comarcal del Maresme amb el suport de la Diputació de Barcelona treballam per donar a conèixer els productes de qualitat, en el marc del projecte "Productes de la terra - Artesania Alimentària"

ajuntaments

Arenys de Mar  
Arenys de Munt  
Argentona  
Caldes d'Estrac  
Calella  
Dosrius  
Mataró  
Premià de Dalt  
Premià de Mar  
St. Andreu de Llavaneres  
St. Cebrià de Vallalta  
St. Iscle de Vallalta  
St. Vicenç de Montalt  
Teià  
Vilassar de Dalt  
Vilassar de Mar



**Descarrega't  
la guia  
del Maresme  
al teu mòbil**

**SMS  
"Maresme"  
al 5195**

(0,15 euros + IVA)

Informació

[www.costadebarcelonamaresme.cat](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)

Tel. 93 741 11 61

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

Bluetooth, apropant-vos a la seu del Consorci o a qualsevol de les oficines de turisme locals.

De PC a mòbil, més informació de descàrrega al web del Consorci:

[www.costadebarcelonamaresme.cat](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)

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

## Introducció

Benvinguts/es a la Costa de Barcelonina-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 actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de dos parcs naturals. El Maresme és una de les grans hortes del país, ric 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 (la varietat més important és l'anomenada pájaro) i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet pometa del Maresme i el tomàquet de Montserrat (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, Caldes d'Estrac i Tordera, 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. Per descobrir els secrets d'aquest vi

excel·lent es pot visitar algun dels cellers existents. També es pot assistir a la Festa de la Verema, al mes de setembre.

Restaurants amb estrelles Michelin: Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles, i Hispania, a Arenys de Mar, amb una estrella.

Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu conegut el Maresme de més a prop.

Consorci de Promoció Turística  
Costa del Maresme

## Productes de la terra artesanía alimentària

La comarca del Maresme, tradicionalment, ha estat sempre 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.

Els productors de productes de la terra i els artesans alimentaris tenen un valor afegit pel fet de situar-se entre l'economia i la cultura i representen un actiu important per a la comarca. Al mateix temps, permeten donar valor afegit als productes agraris locals i sovint són un reflex del patrimoni cultural i de la tradició dels municipis. Per donar suport al sector, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen conjuntament per tirar endavant un projecte anomenat Productes de la terra - Artesanía 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 i millorar-ne la seva comercialització. Quan arriba la tardor els bolets es converteixen en els autèntics protagonistes de la gastronomia a Catalunya. La gran afició a buscar bolets que hi ha a casa nostra s'ha vist reforçada en els darrers anys gràcies a l'important impacte que té sobre els mitjans de comunicació tot el que està relacionat amb els bolets.

Al Maresme, els bolets han anat agafant protagonisme i se celebren diverses fires, exposicions i mostres on els bolets són els protagonistes. Els xarcuters i les xarcuteres també han anat incorporant aquests fruits del bosc a la seva oferta d'embotits, i cada cop és més freqüent trobar botifarres de bolets. Tot i que inicialment les botifarres de bolets eren únicament de rovellons, cada cop l'oferta és més diversa i les xarcuteries han començat a incorporar els rossinyols, els camagros, trompetes de la mort, ceps... Les botifarres de bolets són una molt bona oportunitat per acostar als paladars els gustos dels nostres boscos a la tardor.

A continuació es relacionen les xarcuteries del Maresme que elaboren botifarres de bolets i que estan incloses en el cens de productors de productes de la terra i artesanía alimentària del Maresme.

Caldes d'Estrac  
CA L'ADELA Botifarres de bolets  
93 791 01 57  
perecoro@hotmail.com

Calella  
VIVES CLOS CB Botifarres de bolets  
93 769 02 24  
canvives@canvives.cat

El Masnou  
CAN RAC Botifarres de bolets  
93 555 16 64  
ramon@canrac.com

Sant Andreu de Llavaneres  
CARNS GIRALT Botifarres de bolets  
93 795 81 85  
giralt@giraltcarns.com

Sant Cebrià de Vallalta  
CAN MARTRI S.L. Botifarres de bolets  
93 763 00 43  
canmartri@canmartri.com  
www.canmartri.com

Santa Susanna  
CARNISSERIA ROSBERT  
Botifarres de bolets  
93 767 93 01  
alberthernadezrigol@gmail.com

Vilassar de Mar  
CARNS MONTSERRAT  
Botifarres de bolets  
93 759 46 61  
info@carnsmontserrat.com

CARNS BOHER  
93 759 28 85  
carns\_boher@hotmail.com

CAN POCURULL Botifarres de bolets  
93 759 39 99  
canpocurull@canpocurull.com



## Sopa de bolets

1 kg de bolets variats  
2 grans d'all  
4 llesques de pa sec  
1 L i ½ de caldo de verdures  
una branqueta de farigola

Fregim l'all laminat fins a rossejar-lo i hi afegim els bolets per saltejar-los. Hi afegim el caldo, la farigola, una mica de sal i ho deixem coure durant 30 minuts.  
Hi afegim les llesques de pa i traiem la farigola.  
Un cop el pa estigui empatxat, ho triturem una mica amb la batedora.

Nota: l'espessor la podem controlar amb el caldo. Com més caldo s'afegeixi, més líquida ens quedarà la sopa.

Recepta del restaurant  
Clàssic. Dosrius.



## Bolets amb perletes de botifarra negra i alls filetejats

Ingredients per a 4 persones:  
1 kg de bolets barrejats  
750 g de perletes de botifarra negra  
oli d'oliva  
alls  
sal

Agafem una paella, hi posem l'oli i hi saltegem els alls filetejats prèviament.  
Preparem els bolets, que ja els haurem rentat abans per treure'n la sorra, els posem en una escorredora i deixem que treguin l'aigua.  
Així que comencin a agafar color els alls, hi tirem els bolets. Els deixem a foc lent uns 5 minuts i ja hi podem afegir les perletes de botifarra negra. Ho salem al nostre gust.  
Tapem la paella i ho deixem coure 5 minuts més.  
Ho tastem de sal, ho corregim si cal i ja tenim el plat a punt.  
És una recepta senzilla, però si els bolets són bons, queda molt bé.

Recepta de La Teca, menjars cuinats. Argentona.

## Mandonguilles de bolets

Ingredients:  
4 botifarres de bolets de Can Pocurull  
70 g de barreja de bolets deshidratats  
1 ceba  
250 ml de brou  
oli  
farina blanca  
conyac

Traiem el budell a la botifarra de bolets, ho amassem i anem fent boletes de la mida del nostre gust. Si es vol, s'hi pot afegir pa sucat amb llet, enfarinem les boles amb farina blanca i tot seguit les fregim una mica amb oli d'oliva i les reservem.  
Saltegem els bolets que prèviament hem remullat i en reservem l'aigua. En una cassola sofregim una ceba ratllada molt fina. Tot seguit hi afegim les mandonguilles de bolets i els bolets saltejats i ho remullem amb el conyac. Un cop evaporat l'alcohol, hi afegim l'aigua de remullar els bolets i una mica de brou. Ho deixem coure uns 45 minuts i ja ens ho podem menjar.

Can Pocurull. Xarcuteria i plats cuinats. Vilassar de Mar.

## Copa de brandada de bacallà amb múrgoles

Ingredients (per a 4 persones):  
300 g de bacallà dessalat  
90 ml de crema de llet  
90 ml d'oli d'oliva  
1 gra d'all  
100 g de múrgoles

Primer agafeu el gra d'all i talleu-lo a trossets. Coeu-lo a foc baix amb oli d'oliva, vigilant que no es cremi, fins que quedin daurats, i reserveu-los.  
Seguidament, confiteu el bacallà amb una mica d'oli a foc baix sense que arrenqui a bullir.  
A continuació bulliu la crema de llet i reserveu-la.  
Mentrestant, en una cassola aneu brandant (remenant) el bacallà, a la vegada que hi aneu afegint a poc a poc la crema de llet i l'oli dels alls. Tot seguit corregiu-ho de sal.  
Renteu i talleu les múrgoles a trossets i poseu-les a coure a foc baix amb la brandada.  
Serviu-ho en una copa i decoreu-ho amb els alls.

Recepta elaborada pel restaurant  
Can Jaume.  
Sant Andreu de Llavaneres.

## Calella

### XXI Festa del Bolet

Dinar Popular (Barri De Pequí)  
10 d'octubre a la plaça del Bunyol de Calella  
Hora: 13.30 h

Visites recomanades al municipi:

- Entorn natural del far i les torretes (antigues torres de telegrafia òptica)
- Centre comercial

## Arenys de Mar

### Restaurant VORAMAR

Passeig Musclera, 10  
Tel.: 93 791 09 44  
Menú bolets, Rap amb bolets  
Preu: 17 €

Visites recomanades al municipi:

- Passejar pel cementiri de la Sinera, on va ser enterrat l'escriptor Salvador Espriu.
- El seu poema "El cementiri de Sinera" es considera una de les obres més importants de la poesia catalana del segle XX.
- Visitar el Museu Marès de la Punta.

## Caldes d'Estrac

### Restaurant Can Suñé

Callao, 4 Tel.: 93 791 00 51  
www.cansune.com  
info@cansune.com  
Obert de dijous a diumenge i nits de divendres i dissabtes  
Crema d'aus amb canefes i rossinyols cosquillants  
Amanida de tardor amb espinacs, mató, nous, poma, codonyat, magrana i fruits vermells  
Milfulls de supremes de lluç amb bolets del Montseny  
Pecat de xocolata amb melmelada de taronja o Sorbet amb suc de llimona i llima  
Vi blanc Marqués d'Allella o vi negre Castell de Peralada criança o cava Parató brut  
Coca de pa torrada feta a casa amb tomàquet  
Aigües i cafè o infusions  
Preu per persona (mínim 2 persones): 39,50 € (IVA inclòs)

### Restaurant El Vellard

Cami Ral, 18 Tel.: 93 791 00 03  
www.elvellard.com  
Els menús han de ser per a tots els comensals de la taula  
Amanida de rovellons confitats o Amanida de fruita de temporada, pa torrat i vinagreta de Mòdena  
Croquetes de trinxat de la Cerdanya amb espaguetis cruixents o

Crema de carbassa amb formatge fresc i oli de pemil ibèric  
Peix fresc de llotja a la nostra manera o Peus de porc desossats amb bolets saltejats i salsa de ceps  
Postres artesanals de la casa  
Preu: 24 € per persona (IVA inclòs)  
Beguda no inclosa

### Restaurant Fonda Manau

Sant Josep, 11 Tel.: 93 791 04 59  
www.manau.cat  
info@manau.cat  
Tastet de bolets i botifarres negres i del perol.  
Tallarines aromatitzades amb ceps, crema balsàmica i ànec (foie i pemil fumat)  
Medallons d'espàtlla de xai farcida de bolets i moniatos fregits  
Mousse de xocolata a les dues maneres  
Cafè. Aigua. Vi René Barbier mediterrani blanc o rosat, o negre 3 Finques Peralada, o cava Peralada brut reserva.  
Preu: 33,50 € (IVA inclòs)  
Mínim 2 persones

### Restaurant Mariagalante (Hotel Colon)

Plaça de les Barques, s/n  
Tel.: 93 791 04 00  
www.hotel-colon.net  
Copa de cava de benvinguda  
Detall de benvinguda  
Wok de girgòles amb verdureta i

gambes ratllades a la salsa yakitori  
Entramat de rovellons i escalopines d'ibèric amb cruixent de cabra i regat amb salsa  
Torrada d'arròs amb llet i gelat de canyella  
Celler, Vi blanc Blanc de Pacs (DO Penedès) o vi negre Viña Eguia criança (DO La Rioja)  
Cafè, aigua i pa  
Preu: 35 € (IVA inclòs)

### Restaurant Petit Suñé

Riera, 10 Tel.: 93 791 32 72  
www.cansune.com  
info@cansune.com  
Obert de divendres a diumenge migdies i nits  
Crema d'aus amb canefes i rossinyols cosquillants  
Pastís de bolets amb rossinyols, ceps i múrgoles  
Llobarro fet a la brasa de carbó amb verdures al caliu  
Borratxos de pa de pessic cremats al rom suau o Sorbet de poma àcida  
Granny Smith  
Vi blanc Marqués d'Allella o vi negre Castell de Peralada criança o cava Parató brut  
Aigües, pa, cafè o infusions  
Preu per persona (mínim 2 persones): 38,75 € (IVA inclòs)

### Restaurant Marola

Passeig dels Anglesos, 6

Tel.: 93 791 32 00

Aperitiu Marola amb vermut de la casa

Canelons de peix, marisc i bolets

Llobarro al forn amb base de patata, ceba i barreja de bolets

Gelat de vainilla amb xocolata calenta

Celler: Blanc de Blancs de Puig Munts

Coca de pa torrada amb tomàquet

Aigua Sant Aniol

Cafè Brasília

Preu: 30 € (IVA inclòs)

Visites recomanades al municipi:

- Passeig de mar, passeig dels Anglesos, banys termals
- Fundació Palau i Fabre (Picasso a Caldes)

## Dosrius

### Restaurant Clàssic

C. de Sant Llop, 12

Tel.: 93 791 91 70

Sopa de bolets

Croquetes de ceps

Cua de bou amb rossinyols

Postres

Pastís de castanyes

Begudes, pa i cafès

Visites recomanades al municipi:

- Santuari del Corredor
- Pou de glaç de Canyamars

## Sant Cebrià de Vallalta

### VII Jornades del Bolet I Jornades Gastronòmiques de la Cuina del Bolet

16 octubre - 21 novembre

### Restaurant La Vinya

Av. Maresme, 24

Tel.: 93 763 02 42 / 93 763 00 65

Primers plats:

Gratinat de bolets i espinacs

Girgoles saltejades amb bacó

Rovellons a la brasa

Rovellons a la brasa

Segons plats:

Botifarra negra amb rossinyols

Vedella amb bolets

Bacallà amb barreja de bolets

Arròs caldós amb bolets (per encàrrec)

Cua de rap amb bolets

Botifarra de pagès amb bolets

### Restaurant Can Joan

Cal Sant, s/n Tel.: 93 763 03 01

Tot tipus de carns a la brasa cuites amb carbó d'alzina i acompanyades de mongetes del ganxet del Maresme

### Supermercat Sant Cebrià

Av. Maresme, 25 Tel.: 93 763 10 49

Botifarra de bolets

Hamburguesa de bolets

### Bar restaurant Martri

C. Centre, 3 Tel.: 93 763 11 15

Vedella amb bolets

Peus de porc amb bolets

Bolets petits confitats a la vinagreta

Conill de pagès amb bolets

Amanida fresca de bolets

### Restaurant Llesqueria Pim Pam Pum

Av. Maresme, 33 Tel.: 93 763 25 66

Amanida de bolets amb salsa vinagreta i espècies

Embotits casolans de botifarra blanca amb rovellons i pinetells i de botifarra negra amb xiitake

Coca calenta de bolets amb ceba confitada i formatge de cabra

Vedella amb bolets i com a acompanyant als plats, mongetes del ganxet

### Can Martri Carnisseria i xarcuteria

C. Centre, 6 Tel.: 93 763 00 43

Botifarra de ceps

Botifarra amb bolets del Montnegre

### Sauleda Pastissers Càtering

Alta pastisseria

Sot de les Vernedes, 20

Tel.: 93 763 03 30

Rull de peus de porc amb botifarra i ceps

Amanida de rossinyols amb mongetes



ta tendra i vinagreta de tomàquet

### Forn de pa Ca l'Andreu

C. Centre, 11 Tel.: 93 763 05 54  
Pizza de bolets amb espàrrecs verds i  
formatge de cabra

### Programa d'Activitats

#### Dissabte 13 de novembre

En ple mercat setmanal,  
Carrer Esplanada.  
Taller de construcció de menjadors  
d'ocells a càrrec de l'Escola de Natu-  
ra del Corredor. A partir de les 11 h  
Taller cuina: "Cuina de bolets"  
A partir de les 11.30 h  
Tast de bolets. L'aconseguiràs de  
franc comprant al mercat els dies 30  
d'octubre i 6 de novembre!  
Sigues dels primers en arribar a  
l'estand de la mostra i assegura't el  
teu tast! De 13,00 a 14,00 h  
I altres activitats d'animació al  
llarg del matí.

#### Diumenge 14 de novembre

Sortida guiada a càrrec de l'Escola  
de Natura del Corredor  
Descobrim bolets!  
I a la tomada, classificació dels  
bolets trobats i tast de bolets.  
Lloc de sortida:  
Punt Jove - Punt d'Informació del  
Parc Natural del Montnegre i el  
Corredor a Sant Cebrià de Vallalta  
Consells pràctics: porteu calçat

còmode, cistell i ganivet.  
Inscripcions a l'Ajuntament i Punt  
Jove - Centre d'Informació del Parc  
fins el dia 10 de novembre de 2010  
o a través de correu electrònic a  
l'adreça besor@diba.cat i/o castelo-  
va@diba.cat.

Per a més informació:  
Tel.: 93 763 10 24  
www.stcebria.net

Visites recomanades al municipi:

- Església parroquial d'estil gòtic  
de l'any 1577
- Tomba dels marquesos  
de Montsolís
- Passejada per les vinyes



## Teià

### III Mostra de la Cuina del Bolet

22 - 24 d'octubre

**Bar restaurant Enric**  
Passeig de la Riera, 86  
Tel.: 93 540 06 01

**Cafè De Baix**  
Passeig de la Riera, 74  
Tel.: 93 555 10 32

**Restaurant l'Antigó**  
Plaça de Sant Jaume, 5-6  
Tel.: 93 540 04 23

**Restaurant La Palma**  
Pere Noguera, 6  
Tel.: 93 555 16 27

**Restaurant Cambray**  
Passeig de la Riera, 194  
Tel.: 93 555 24 01

**Masia Can Padellàs**  
Disseminat, 1  
Tel.: 93 540 05 44

## VIII Fira del Bolet i d'Artesania

Divendres 22 d'octubre

19 h - Xerrada: Enric Gràcia  
Lloc: Biblioteca de Can Llaurador  
Av. J. Roca Suárez-Llanos, 40  
Guiats per l'Enric Gràcia aprendrem  
que caçar bolets no és fàcil. Entre  
d'altres coses, ens donarà les eines  
pràctiques per anar a buscar bolets  
(previsions climatològiques, estris,  
paratges, etc.), ens explicarà les  
quatre nocions bàsiques per saber  
diferenciar els bolets bàsics comesti-  
bles dels que no ho són i ens donarà  
consells per saber com conservar els  
bolets o com plantar-los.

#### Diumenge 24 d'octubre

Fira del Bolet i l'Artesania, de 9 a 14 h.  
Al passeig de la riera  
Parades de bolets frescos i assecats  
i de productes i complements arte-  
sans de menjar i de decoració  
A les 11 h a ca la Cecília  
Exposició de bolets  
Inauguració oficial de la Fira  
De 12.30 a 14 h. Tastet de bolets

Visites recomanades al municipi:

- Cella Vinaria (celler romà de  
Vallmora) i Centre d'Acollida  
Turística (CAT)
- Parc de la Serralada Litoral

# Vilassar de Dalt

23 d'octubre

## Rest. Locanda del Leon d'Oro

Carrer Llessami, 7

Tel.: 93 753 76 86

Pastis de formatge i ceps

## Restaurant L'Petit Fornaca

Cami de Mataró, 79, local 2

Tel.: 93 753 85 58

Bacallà amb salsa de crebis i gambes de la costa

## Restaurant Can Lluís de Vilassar

Riera de Targa, 49

Tel.: 93 753 39 02

Arròs caldós amb pollastre i bolets

## Restaurant El Racó de Can Feliu

Àngel Guimerà, 41.

Tel.: 93 753 29 16

Tancat dilluns i les nits de diumenge, dimarts i dimecres (excepte festius)

info@elracodecanfeliu.com

www.elracodecanfeliu.com

Primers:

Barreja d'enciams amb rovellons saltejats i espinacs a la Mòdena o Risotto de trompetes de la mort amb botifarra o Crema de barreja de bolets amb

torradetes de pa

Segons:

Bacallà fregit amb salsa de ceps o

Fricandó de vedella amb moixer-nons o

Calamarsets farcits de bolets variats i carn amb la seva salsa

Pastís o gelat

Aigua. Vi negre criança 3 Finques

(reserva 2,50 € de suplement per persona) o vi blanc o rosat Castell de Peralada (DO Empordà).

Preu: 29,75 € (IVA inclòs)

(Menú nits de cada dia i caps de setmana)

\*Aquest restaurant participa a les Jornades Gastronòmiques juntament amb Mataró de l'1 al 30 de novembre.

## Jornades Gastronòmiques del Bolet

Els actes es faran tots a can Banús.

### 22 d'octubre

A les 8 del vespre, inauguració de l'exposició de bolets i fotografies de bolets a càrrec del Sr. Àlex Alfonso. Acte seguit, conferència a càrrec del Sr. Enric Gràcia, del programa Caçadors de bolets.

### 23 d'octubre

A partir de les 6 de la tarda, inici de les Jornades Gastronòmiques del Bolet amb el corresponent "tastet"

### 24 d'octubre

Dia complet destinat a la Fira del Bolet

Visites recomanades al municipi:

- Rutes pel Parc de la Serralada Litoral
- Forns romans de la Fornaca





# Sant Vicenç de Montalt

## V Jornades Gastronòmiques del Bolet

23 d'octubre - 30 de novembre

### Restaurant Montalmar

Av. Montalmar, 1 Tel.: 93 791 10 17  
info@montalmar.com  
www.montalmar.com  
Horari: 13 h-15.45 h / 21 h-22.45 h  
Dilluns festa setmanal  
Risotto de ceps i gambes  
Wok de rossinyols i llagostins  
Rovellons amb all i julivert  
Saltat de bolets variats amb gorgonzola

### Restaurant l'Ibèric

Costa Brava, 16, Montalpark  
Tel.: 93 791 05 14  
lberic2008@hotmail.com  
www.restaurant-iberic.com  
Horari: 13 h - 16.30 h / 21 h - 23 h  
Tancat diumenges nit i dilluns  
Rovellons a la planxa, Barrejat de bolets amb cloïsses gallegues,  
Calamarsets saltats amb bolets,  
Saltat d'espardenyes amb bolets

### Restaurant La Caleta

Passeig Marqués de Casa Riera, 45  
Tel.: 93 791 16 58  
Horari: 13 h a 16 h  
Festa setmanal dimarts  
Vacances del 4 al 27 d'octubre  
Rovellons amb all i julivert  
Trinxat de botifarra amb bolets  
Guisat de conill amb bolets

### Restaurant Secrets

Costa Brava, 8. Montalpark  
Tel.: 93 791 13 79  
restaurantsecrets@hotmail.com  
Saltejat de bolets amb alls tendres

Visites recomanades al municipi:

- Parc dels Germans Gabrielistes (torre de guaita del segle XVIII)
- Museu del Pessebre de Catalunya



# Sant Iscle de Vallalta

## XIII Festa del Bolet

31 d'octubre

### Restaurant La Taverna

Plaça Major, 14 Tel.: 93 794 63 27

### Restaurant Can Mingo

Carretera d'Arenys de Munt a Sant Pol de Mar, km 22,70  
Tel.: 93 795 06 01

### Frankfurt Can Mingo

Plaça Major, 2  
Tel.: 93 707 63 69

### Restaurant Can Martí del Pa

Polígon industrial El Molí, nau A-9  
Tel.: 93 794 63 10

### Diumenge 31 d'octubre

A partir de les 9 hores  
Fira de bolets i productes artesanals  
4t ral-li fotogràfic Tocats pels bolets  
Aquest ral-li vol promoure els valors naturals, culturals i històrics del Parc del Montnegre i el Corredor i dels municipis que hi pertanyen.  
Degustació de tastets elaborats amb bolets.

### Exposició micològica

De les 10 fins a les 14 h  
Amb una vegada no n'hi ha prou!  
Campanya de donació de sang  
A partir de les 11 h  
Inflable infantil  
A les 12 h  
Cercavila amb els gegants de Torredra i els gegants de Sant Iscle  
Recorregut: sortida des de davant de l'Ajuntament, plaça Major, avinguda de Barcelona, carrer de Josep M. Collet i Parc dels Vegetals.  
A les 13 h  
Espectacle D'animació  
Cassoles, olles i cançons, animació infantil amb Carles Cubeles i Cia  
A les 17 h  
Contes a la vora del foc amb la companyia Vivim del Cuentu i per tancar la festa Espectacle de Foc a càrrec dels Diablers de Tordera.  
A les 17.30 h Castanyada

Tots els actes de la Festa del Bolet d'enguany es faran a l'illa dels Vegetals!

Visites recomanades al municipi:

- Parc dels Vegetals
- Itineraris pel Montnegre

# Arenys de Munt

## Jornades Gastronòmiques del Bolet 2010

De l'1 al 14 de novembre

### Restaurant l'Era

Torrent d'en Puig, 11

Tel.: 93 795 01 14

Suggeriments:

Risotto de bolets a la toscana

Saltat de bolets amb botifarra del perol

Arròs de muntanya amb rovellons

Bacallà al pil-pil de ceps

### Restaurant Collsacreu

Ctra. Sant Celoni, km 8,100

Tel.: 93 793 84 99

Suggeriments:

Amanida de bolets

Rovellons a la brasa

Vedella amb bolets

Ceps i rossinyols saltats

### Triclinium menjars cuinats

Rambla de Francesc Macià, 34

Tel.: 93 793 71 93

Suggeriments:

Patata farcida de perol i trompetes

Arròs de bolets de tardor

### Restaurant Subirans

Barri Subirans, 1

Tel.: 93 795 12 90

Suggeriments:

Amanida de tardor

Pastís de bolets

Rossinyols saltats amb botifarra

Rovellons a la brasa

Vedella amb bolets

### Restaurant l'Encanteri

Can Victoriano, 10

Tel.: 93 793 71 73

Suggeriments:

Rovellons farcits

Canalons de xiitakes i gambes

Sípia amb rossinyols

Filet de vedella amb salsa de ceps

Costelles de porc a l'ast amb rovellons

All i oli de codony

Coca de camperol

### Menjars cuinats Ca La Tina

Carrer de les Flors, 15

Tel.: 93 793 81 87

Suggeriments:

Croquetes de xampinyons

Albergínia amb bolets

Vedella amb rossinyols

## Activitats

### Dissabte 6 de novembre

Mercat Medieval, durant tot el dia, a la plaça de l'església

9 h sortida a buscar bolets,

des de la plaça de l'església

D'11 a 14 h Taller de titellots medievals amb l'Obrador, a la plaça de Catalunya

12 h XIV Mostra de Relleno, a la plaça de Catalunya

12,30 h Lliurament premis del concurs de receptes "Del mercat a la taula" al mercat municipal.

De 17 a 21 h Exposició micològica

dels bolets trobats a la sortida del matí, a la sala d'exposicions

### Diumenge 7 de novembre

Mercat Medieval, durant tot el dia, a la plaça de l'església

De 10 a 14 h Exposició micològica a la sala d'exposicions

19 h Xerrada micològica a càrrec de

l'Escola de Natura del Corredor,

a la sala d'exposicions

Visites recomanades al municipi:

- Parc de Can Jalpí
- Zona centre, Riera



# Mataró

## XV Jornades Gastronòmiques dels Bolets de Mataró

1-30 de novembre

### Restaurant Bocca

Plaça d'Espanya, 18

Tel.: 93 741 12 69

bocca@boccarestaurante.com

Diumenges tancat

Menú degustació:

Crema de patates morades amb camagroc saltejats i botifarra negra esparracada del Montseny  
Amanida tèbia d'escarola i endívies amb mesclum de bolets i llagostins  
Flor de carbassó en tempura farcida de rossinyols i brandada de rap  
Fideuada de cocotxes de bacallà i llenegues, Galta de porc ibèric amb ceps i tòfona negra a l'Armagnac  
Castanyes i torradetes amb gelat de llimona i escuma de taronja a la canyella

Pa i aigua. Preu: 40 € (IVA inclòs)

### Restaurant Ca l'Oliva

Veïnat Cirera, 29. Tel.: 93 798 66 50

Vedella amb rovellons: 8,80 €

Rovellons a la brasa: 12,50 €

### Restaurant Caminetto

Camí Ral, 407 Tel.: 93 796 14 28

info@rte-caminetto.com

Dilluns tancat

“Baulleti” farcit de ceps a la crema de foie amb encenalls de parmesà  
Escalopines de vedella a la marsala amb assortit de bolets  
Sorbet de cítrics amb verdures  
Pa, aigua, cafè i vi Pere Ventura  
Preu: 32 € (IVA inclòs)

### Restaurant Can Manolo

Pepeta Moreu, 10

Tel.: 93 798 28 92

info@restaurantcanmanolo.com

www.restaurantcanmanolo.com

Crema de xampinyons  
Ous “poché” amb trompetes de la mort  
Botifarra amb rovellons  
Postres: copa Amaretto  
Pa i una beguda.  
Preu: 21,50€ IVA inclòs.  
Plats a la carta:  
Rovellons a la planxa 14,50 €  
Ous escumats amb trompetes de la mort 8 €  
Panzarotti de bolets amb foie 9 €  
Assortiment bolets saltejats 12,75 €  
Botifarra amb rovellons 10,75 €  
Filet de vedella amb trompetes i foie 19,85 €  
Déntol salvatge al forn amb rossinyols 17,50 €

### Restaurant Can Bruguera

Camí de la Cornisa, 39

Tel.: 93 790 36 43

www.canbruguera.com

Primers:

Barreja de bolets saltejats o

Crema de fredolics

Segons:

Lluç amb rossinyols o

Jarret de vedella amb bolets

Postres:

Coca de bolets i llardons (vi moscatell) o Crema cremada

Pa torrat, aigua o vi de la casa

Preu: 29,16 € (IVA inclòs)

(Menú només els caps de setmana.

Obert tot l'any.)

### Restaurant l'Harmonia

Cristina, 18-20 Tel.: 93 790 32 39

Primers:

Canelons de bolets o

Assortit de bolets saltats amb all i julivert o

Paella d'arròs amb verdures i bolets (mínim 2 persones)

Segons:

Peus de porc amb rossinyols o

Bacallà amb moixernons o

Conill a la caçadora

Postres a escollir

Pa, aigua, cafè i vi o cava de la casa

Preu: 25 € (IVA inclòs)

### Restaurant Iluro

La Rambla, 14 Tel.: 93 790 32 08

clara.iluro@hotmail.com

Diumenges tancat

Petit aperitiu

Amanida gratinada de bolets de temporada amb formatge de cabra i pebrot escalivat

Peus de porc desossats amb rossinyols i carxofes. Postres de la casa.

Vi negre de la casa (DO Rioja)

Pa, aigua i cafè.

Preu: 35 € (IVA inclòs)

### Restaurant La Cuineta del Poligon

Abat Escarré, 25 (Pla d'en Boet)

Tel.: 93 758 63 28

Diumenges tancat

Menú de bolets de dilluns a divendres. Plats de bolets en el menú diari, segons mercat

### Restaurant La Nova Rosaleda

Altafulla, 32 Tel.: 93 799 43 21

Dilluns tancat

Plats de bolets en el menú diari, segons mercat

### Restaurant La Troka

Via Europa, 26 Tel.: 93 798 99 95

Plats de bolets en el menú diari, segons mercat





Risotto amb rossinyols i llagostins  
Orada de costa amb bolets saltejats,  
ceba confitada, puré de  
carbassa i salsifís  
Melós de vedella amb trompetes i  
codony d'orellanes  
Neules de cacau amb escuma de  
crema catalana i gelat de toffee  
Preu: 41 € (IVA inclòs)

## 15a Fira Mercat de Tardor

6 i 7 de novembre

Els dies 6 i 7 de novembre a la plaça de l'Ajuntament se celebra la XV Fira Mercat de Tardor organitzada per l'Institut Municipal de Promoció Econòmica. La Fira té una variada oferta de productes relacionats amb la tardor, com bolets, carbasses, moniatos, fruits secs, codonyat, pa i coques, embotits, neules, llardons, salses, melmelades o vins, entre d'altres.

La XV Fira Mercat de Tardor estarà oberta de les 10 a les 21 hores.

### Restaurant Mundial

Camí Ral, 548 Tel.: 93 798 15 97  
Plats de bolets en el menú diari,  
segons mercat

### Restaurant Sangiovese

Sant Josep, 31 Tel.: 93 741 02 67  
info@sangioveserestaurant.com  
Dilluns tancat  
Menú gastronòmic de bolets:  
Escuma calenta de patates amb ceps  
i caviar de ceps  
Llauneta de bolets del temps en  
escabetx  
Mini hamburguesa de ceps amb  
formatge  
Amanida de rovellons confitats amb  
perrill d'ànec

## 26a Exposició de Bolets del Maresme

Del 6 al 14 de novembre

Mostra que organitza la Secció de Ciències Naturals del Museu de Mataró - Institut Municipal d'Acció Cultural (IMAC). Activitats: sortida a buscar bolets per a l'exposició, visites guiades a l'exposició, tallers de bolets per a escolars, un taller al carrer per a famílies dins el programa Viu el Parc del Montnegre i el Corredor (Diputació de Barcelona) i un taller al bosc dins el programa Mataró fa recerca sobre el canvi climàtic (en col·laboració amb l'Institut Català de Ciències del Clima).

A l'Espai F

C. Nou, 11 Tel.: 93 758 21 01

Horari:

Feiners, de 18 a 21 h  
Dissabtes, diumenges i festius,  
d'11 a 14 h i de 18 a 21 h.

Visites recomanades al municipi:

- Casa Coll i Regàs  
(Puig i Cadafalch)
- Port esportiu i pesquer

## Argentona

Els Restaurants participen a les XV Jornades Gastronòmiques dels Bolets de Mataró. 1-30 de novembre

### La Teca, menjars cuinats

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

Horari: de dimarts a diumenge de 9 a 15 h. Dijous i divendres també de 17 a 20 h.

Bolets amb perletes de botifarra negra i alls filetejats: 9 €  
Jarret de vedella amb bolets: 9 €  
Croquetes de bolets: 2,70 € (ració)  
Canelons de verdures i ceps: 3,60 €  
Preus amb l'IVA inclòs

### Restaurant Les Ginesteres

Urbanització Les Ginesteres.  
Parcel·la 49. Tel.: 93 797 02 55  
Tancat dimarts i nits de diumenge a dijous  
Especialitzats en bolets durant tot l'any  
Cuina de bolets de temporada a la carta  
Preu: entre 38 i 45 € (IVA inclòs)



### Restaurant Sant Jaume

Sant Jaume, 15 Tel.: 93 797 00 01  
Aperitiu: croquetes de bolets  
Ceps de bolets amb crema de porro  
Peus de porc amb bolets  
Postres de música  
Pa, aigua, vi Marquès d'Allella  
(DO Alella) Cafès  
Preu: 27 € (IVA inclòs)

Visites recomanades al municipi:

- La font de Sant Domingo  
i la font Picant
- Museu del Càntir



## Vilassar de Mar

### La Cuina del Bolet a Vilassar de Mar

Des de l'1 fins al 30 de novembre

#### Restaurant Nova Atlàntida

C. Narcís Monturiol, 23  
Tel.: 93 759 46 49 ext. 3  
Tulipa cruixent amb ceps frescos, enciam, figues i encenalls de parmesà  
Saltejat de bolets de temporada, llagostins, mongetes del ganxet i moniatos

#### Restaurant El Sot

Dr. Masriera, 18 Tel.: 93 759 00 51  
Rossinyols saltejats amb alls tendres i botifarra negra esparracada  
Barreja de bolets  
Canelons de ceps  
Rovellons  
Dies de tancament: dilluns no festius i diumenges nit

#### Restaurant El Terral

C. Sant Joan, 46 Tel.: 93 750 69 15  
Rovellons a la brasa amb oli d'all i julivert  
Amanida de bolets amb vinagreta i xips de carxofa

Arròs cremós de bolets de temporada  
Ous estrellats amb patata i encenalls de tòfona

Llom de bacallà confitat amb cremós de ceps  
Botifarra de bolets a la brasa amb mongetes del ganxet i cruixent de cansalada

Xef: Judith Verde Ferrer

Dies de tancament: dilluns tot el dia i nits de diumenge a dijous

#### Xarcuteria i plats cuinats CAN POCURULL

Sant Joan, 30  
Tel.: 93 759 39 99  
Botifarres de bolets  
Canelons de bolets  
Fricandó  
Botifarra negra amb mongetes del ganxet i saltejat de bolets  
Horari: de dilluns a dissabte, matins de 9 a 2/4 de 2 i tardes de 5 a 8 h  
Dilluns matí i dissabtes tarda tancat

Visites recomanades al municipi:

- Mercat de la Flor i Planta Ornamental de Catalunya
- Museu de la Mina Vella

## Premià de Dalt

### XIV Exposició de Bolets i Tast de Bolets

6 i 7 de novembre

Pati Sala d'Orfeó de la Societat Cultural Sant Jaume  
Riera de Premià, 147

Organitzat per: Tocats pel Bolet  
Preu aproximat: 4 €

Horari:

Exposició: de 10 h a 20 h

Tastet: de 12 h a 14 h

i de 18 h a 20 h

Tel.: 93 751 09 42 - 639 06 39 99

Visites recomanades al municipi:

- Jaciment arqueològic de la Cadira del Bisbe
- Ruta de les masies i ermites

## Premià de Mar

### Fira del Bolet a la Plaça de l'Ajuntament

13 de novembre

Restaurant El Paller

Torrent Malet, 10. Tel.: 93 752 41 68

Visites recomanades al municipi:

- Museu de l'Estampació
- Centre comercial urbà



## Sant Andreu de Llavaneres

Del 19 al 30 de novembre

### 12a promoció de productes típics

Del 19 al 30 de novembre

### Mostra Gastronòmica de Productes Típics

Dissabte 20 de novembre

A la sala de plens de l'Ajuntament Recollida popular de bolets (sortida lliure)

De 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.

16.00 h Identificació i classificació dels bolets recollits a càrrec de Miquel Rovira, expert micòleg de l'Associació Bergadana de Micòlegs

De 18.00 a 20.00 h Obertura de l'exposició al públic

Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat

De 17.00 a 20.00 h Alimentabò, fira d'alimentació, de la tardor i del bolet amb productes de la terra i d'artesania alimentària del Maresme

De 16.00 a 20.00 h Lliurament dels dibuixos participants en el concurs de dibuix infantil El món dels bolets, fets a casa, amb premi especial per al guanyador; a l'estand de l'Ajuntament

17.00 h Ball de gegants i xocolatada per a tothom, amb la col·laboració del Casal de Llavaneres

### Diumenge 22 de novembre

A la plaça de la vila  
10.00 h Exposició de bolets

12.15 h Sardanes

Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat  
De 10.00 a 14.00 h Alimentabò, fira d'alimentació, de la tardor i del bolet amb productes de la terra i d'artesania alimentària del Maresme

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

12.00 h Inauguració de la 12a promoció de productes típics. Repartiment del premi del concurs de dibuix infantil El món dels bolets i dels premis al bolet més gran i al bolet més rar

12.30 h Espectacle de titelles El vestit nou de l'emperador, a càrrec de la companyia Rocamora i finançat per la Xarxa Local de Consum de la Diputació de Barcelona

12.20 h Degustació popular: pomes farcides, bolets i coca de Llavaneres, ofert per pastisseries i restaurants locals. Per acompanyar, hi haurà degustació de vins i caves

### Participants a la degustació:

#### Can Blidu

Pg. de Joaquim Matas, 31  
Tel.: 93 795 26 41

#### Forn Sant Andreu

Pg. de Joaquim Matas, 23  
Tel.: 93 792 84 18

### Good & funny.

Pg. de les Monges, 2  
Tel.: 93 795 20 10 / 93 795 26 46

### Vil·la Minerva

Camí pas del Pla, 3.  
Tel.: 93 792 61 04

### Menjar Cuits Roseta

Av. de Pau Casals, 29-31, local 13  
Tel.: 93 792 61 64

### d'Gust

C. dels Pintors Masriera, 10  
Tel.: 93 792 60 87

### Pastisseria Alsina

C. de Munt, 44  
Tel.: 93 792 60 93

### Pastisseria Sala Vivés

Pg. Mare de Déu de Montserrat, 2  
Tel.: 93 792 68 34

### Pastisseria Sala

C. de Munt, 36.  
Tel.: 937 926 048

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

La recaptació obtinguda en la degustació es destinarà a una causa solidària.

La degustació del dia 21 en cas de pluja es traslladarà a la sala polivalent del casal de Llanerres.

### Més informació:

Ajuntament de Sant Andreu de Llanerres  
Regidoria de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme  
Tel.: 93 702 36 44  
promocio.economica@llanerres.es  
www.santandreudellanerres.cat

### Hi col·laboren:

Associació La Dona per la Dona  
Amics dels Bolets de Llanerres  
Associació Bergadana de Micòlegs  
Consell Comarcal del Maresme  
Xarxa de Municipis de la Diputació de Barcelona

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

### Restaurant Pins Mar

Ctra. N-II, PQ 651. Tel.: 93 792 69 02  
jaumepinsmar@telefonica.net  
Assortiment de bolets amb llagostins  
Bacallà amb crema de rossinyols  
Coca de Llanerres  
Aigua, pa, vi i cafè. 38 € IVA inclòs  
Aquest Restaurant participa en les XV Jornades Gastronòmiques dels Bolets de Mataró. 1-30 de novembre

### Restaurant El Racó del Navegant

Port Balís, 24 Tel.: 93 792 86 13  
Carpaccio de tomàquet amb poma i foie 17,82 €  
Calamaros saltejats amb ceps 26,46 €  
Suprema de llobarro amb all, romaní i farigola 29,05 € IVA inclòs

### Restaurant Masia Graupera

Pg. de les Monges, 48  
Tel.: 93 792 64 47  
Ous amb bolets i llagostins  
Poma farcida  
Coca de Sant Andreu de Llanerres  
Preu per persona 25,92 €  
IVA inclòs

### Restaurant Nostrum Llanerres

Camí de la Masia, 5, local 1  
Tel.: 93 792 94 56  
Arròs de muntanya a la cassola 4,70 €  
Vedella amb bolets 6,25 €  
Peus de porc amb llenegues 6,20 €

### Restaurant La Brasa 48

C. de Munt, 48 Tel.: 93 792 64 19  
Saltat de rossinyols o xató  
Poma farcida a l'estil de Llanerres  
Coca de Llanerres  
Preu per persona: 30 € IVA inclòs

### Restaurant Handicap

Ctra. BV-5031, km 7  
Tel.: 937 913 498  
Rossinyols amb botifarra negra i del perol  
Lluç a la planxa amb trompetes de la mort i seques  
Coca de Llanerres  
Preu per persona: 29 € IVA inclòs

### Restaurant Mas Nadal

Veïnat d'Avall 8  
Tel.: 93 792 72 44  
Saltat de bolets o brou de peix  
Vedella amb bolets o conill amb bolets  
Coca de Llanerres o pinya farcida amb crema  
Preu per persona: 24,30 €  
IVA inclòs

### Restaurant La Panificadora

C. del Doctor, 17, baixos  
Tel.: 93 792 80 85  
Amanida tèbia de bolets o timbal

### Can morera dels tarongers

Pg. de les Alzines, 16  
Tel.: 93 792 93 51  
Milfulls de patata, botifarra negra i rossinyols  
½ ració de turbot rostit amb alls tendres i amb trompetes de la mort  
½ ració de galta de vedella estofada amb vi negre amb rossinyol de pi  
Coca de Llaneres  
Vi Erumir criança (DO Penedès)  
Preu per persona: 35 € IVA inclòs

### Restaurant el Pou de Llaneres

Av. Sant Andreu, 43-47  
Tel.: 93 792 76 93  
Coca de pasta de full i ceps  
Fruita del bosc  
Dau de fricandó amb rossinyols  
Coca de Llaneres o Tatin de poma  
Preu per persona: 45 € IVA inclòs

### Restaurant Masia Bartrés

Bartrés, 6. Tel.: 93 792 70 01  
Poma farcida a l'estil de Llaneres 12,96 €  
Saltat de bolets del temps amb botifarra del Perol 8,64 €  
Vedella amb bolets 7,02 € IVA inclòs

Visites recomanades al municipi:

- Edificis modernistes
- Port Balis

