

la cuina del  
**pesol**  
del maresme 2010  
del 12 de març al 2 de maig

Cabrils  
Mataró  
Vilassar de Mar  
Sant Andreu de Llavanes



## Introducció

Benvingut/da a la Costa de Barcelona – Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent. Combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment amb platges de bellesa mediterrània o 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, 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 existents. També es pot assistir a la Festa de la Verema, el mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del raïm i del vi DO Alella, el mes de novembre, organit-

zades entre diversos municipis del Maresme.

Restaurants estrelles Michelin: Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles, i Hispània, 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.*



## Productors de pèsol

Alella

**Pau Gutierrez Pedemonte**  
Horta, llegums  
Tel. 93 555 39 47

Argentona

**Bellatriu SCP**  
Verdures i Llegums  
Tel. 93 797 00 72

Cabrera de Mar

**Pere Ribosa**  
Mongeta del ganxet i  
Pèsol de floreta  
Tel. 93 759 05 93

**Horticultura Noe S.C.P.**  
Mongeta del ganxet i  
Pèsol de la floreta  
Tel. 609 46 92 15

Calella

**Joaquim Ginesta**

Maduixes del bosc, fresor,  
gerd, tomàquet,  
Pèsol de Garrofal.  
Tel. 93 769 38 39

Sant Andreu de Llavaneres

**Horta Marc Pera**

Pèsol de Llavaneres  
Tel. 93 792 64 49

**Can Marcó**

Pèsol garrofal  
Tel. 93 792 74 23

**Joan Mora**

Pèsol garrofal  
Tel. 93 792 85 97

**Llorenç Gomez Marré**

Pèsol garrofal de Llavaneres  
Tel. 93 792 67 47

## Productes de la terra. Artesania 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, les quals en els últims anys s'han relacionat molt 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. De la mateixa manera, permeten donar valor afegit als productes agraris locals i sovint són un reflex del patrimoni cultural i de la tradició dels municipis.

El sector de la restauració està íntimament lligat als productes de qualitat que es fan al Maresme, i és necessari incorporar aquests productes a les ofertes gastronòmiques que

trobem a les cartes dels restaurants de la comarca.

És important que la cuina que fan els restauradors del Maresme estigui vinculada al territori per donar identitat als seus plats i permetre que els clients gaudeixin dels gustos dels productes de qualitat que s'hi produeixen. D'aquesta manera estaran contribuint a mantenir en el territori l'activitat agrícola, pesquera i d'artesanía alimentària necessàries per a conservar el nostre entorn.

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 – 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 i millorar-ne la comercialització.

En el marc d'aquest projecte s'ha fet el cens amb els productors i artesans de la comarca, del qual formen part 92 productors i artesans que treballen al Maresme en la producció i elaboració de productes artesans de qualitat.

En aquest cens han estat inclosos productors de productes de la terra que conreen varietats autòctones, com el pèsol garrofal i el de la floreta.

Amb motiu de les Jornades Gastronòmiques del Pèsol us facilitem les dades dels pagesos del Maresme que han estat inclosos al cens perquè produeixen aquest llegum tan apreciat.

*Consell Comarcal  
del Maresme*

Per a més informació  
[www.ccmaresme.cat/promocioeconomica](http://www.ccmaresme.cat/promocioeconomica)

## Pèsols ofegats amb botifarra negra i pernil ibèric d'aglà

**Ingredients:**  
600 g de pèsols, 300 g de porros, una fulla de llorer, 50 ml de xerès sec, 50 ml de xerès dolç, un anís estrellat, fonoll, botifarra negra, pernil ibèric d'aglà.

**Preparació:**  
Ofegueu els porros amb el llorer i l'anís estrellat. Afegiu-hi el xerès sec i el dolç. Feu bullir els pèsols i afegiu-los-hi sense deixar-ho reduir. Rectifiqueu-ho d'aigua, salpebreu-ho i tapeu la cassola 3 minuts. Retireu-ho del foc i incorporeu-hi el fonoll picat, la botifarra negra i el pernil. Deixeu-ho refredar.

*Restaurant Ca l'Estrany  
Cabrils*

## Vieires amb albariño i pèsols a la catalana

**Per a 4 persones:**  
4 vieires.  
Netegeu les vieires i marqueu-les a la planxa amb oli d'oliva i sal.  
Papada de porc ibèric laminada

**Pels pèsols:**  
200 g de botifarró, ceba tendra, 500 g de pèsols frescos, 1 l. de brou vegetal.

Netegeu els pèsols i infusioneu les vieires amb el brou vegetal. Fregiu la ceba i afegiu-hi el botifarró. Afegiu-hi els pèsols amb el brou vegetal de vieires i coeu-ho a foc lent durant 5 minuts.

**Per la salsa d'albariño:**  
1 ceba tendra, 200 g de nata, 500 g d'albariño, oli d'oliva.

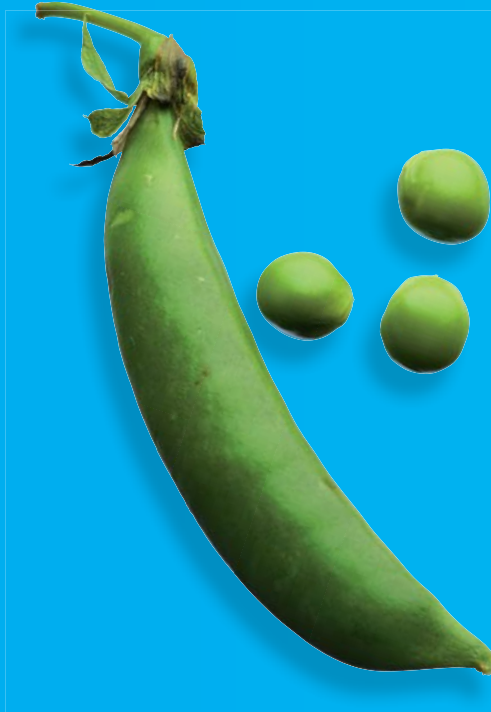
Fregiu la ceba, afegiu-hi l'albariño i reduïu-ho. Afegiu-hi la nata, bulliu-ho i emulsioneu-ho amb la batidora.

**Per la salsa de menta:**  
100 g de suc de menta fresca, 0,6 g de goma de guar  
Bateu-ho i reserveu-ho.

**Per la salsa d'anís:**  
100 g d'anís, 0,2 g de goma de guar.  
Bateu-ho i reserveu-ho.

**Muntatge:**  
Al centre del plat poseu-hi una cullerada de pèsols, salsa de menta i d'anís. Col·loqueu-hi la vieira amb la salsa d'albariño a sobre i amb la làmina de papada ibèrica.

*Restaurant Axol  
Cabrils*



# Cabrils

Vila gastronòmica

## Jornades Gastronòmiques del Pèsol a Cabrils

Del 12 de març al 25 d'abril

Restaurants participants:

### Axol

Arboç, 6  
Tel. 93 753 86 45  
Nyoquis de pèsols amb parmesà a la catalana  
Vieires amb albariño, papada i pèsols

### Xefis

Ctra. de Vilassar de Dalt, 15  
Tel. 93 750 81 95  
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  
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 escumat

### Hort Cabrils

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

### Hostal de la Plaça

Pl. de l'Església, 32  
Tel. 93 753 19 02  
Faves i pèsols del Maresme ofegats amb botifarra blanca i negra

### Hotel Mas de Baix

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

### La Mossegada

Torrent Roig, 9  
Tel. 93 750 80 39  
Pastís de pèsols  
Mandonguilles amb sèpia i pèsols

Curri de pèsols amb ou  
Calamar cuit amb pèsols  
Risotto amb pèsols i faves

### Sal i Pebre

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



# Mataró

## XIII Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró

### Pèsols amb sèpia i patates

Del 12 de març al 30 d'abril

Programa

Divendres 12 de març (12 h)

### Presentació de les Jornades a l'Escola de Restauració i Cambreria de Mataró

Germans Thos i Codina, 43  
Tast per als assistents.

Dissabtes 10 i 17 d'abril

### Concurs de restaurants del Plat de Mataró

Un jurat visita, tasta i valora els plats dels establiments participants.

Dijous 29 d'abril (18 h)

### Lliurament de guardons del Concurs del Plat de Mataró

Als tres primers classificats. Copa de cava per als assistents.

Lloc: Escola de Restauració i Cambreria de Mataró.

Restaurants participants:

#### Bocca Restaurant

Plaça d'Espanya, 18  
Tel. 93 741 12 69

#### Ca l'Oliva

Veïnat de Cirera, 29  
Tel. 93 798 66 50

#### Caminetto

Camí Ral, 407  
Tel. 93 796 14 28

#### Can Bruguera

Veïnat de Valldeix, 23  
Tel. 93 790 36 43  
(Plat de Mataró, només els caps de setmana)

#### Can Manolo

Pepeta Moreu, 10  
Tel. 93 798 28 92

#### Can Rosendo

Port de Mataró, local 15-16  
Tel. 93 790 76 13

#### El Delfin

Ctra. N-II, km 649  
Tel. 93 790 32 52

#### Els 4 Troncs

Av. del Maresme, 493  
Tel. 664 384 599

#### Iluro

La Rambla, 14  
Tel. 93 790 32 08

#### La Cuineta del Polígon

Abat Escarré, 25  
(Pla d'en Boet)  
Tel. 93 758 63 28

#### L'harmonia

Cristina, 18-20  
Tel. 93 790 32 39

#### La Morera

Av. del Maresme, 507  
Tel. 93 796 07 54

#### La Piscina

Passeig del Callao, s/n  
Tel. 93 796 28 06

#### LARU, Unió Recreativa FE

Riera de Can Gener, s/n  
(Camí de Can Bruguera)  
Tel. 93 790 52 01

#### Nou Mundial

Camí Ral, 548  
Tel. 93 798 15 97

#### Sangiovese

Sant Josep, 31  
Tel. 93 741 02 67

#### Suquet

Port de Mataró, local 9  
Tel. 93 790 72 57

#### La Teca Plats Cuinats

Argentona  
General Llauder, 46  
Tel. 93 756 13 49

#### Sant Jaume

Argentona  
Sant Jaume, 15  
Tel. 93 797 00 01

#### Pins Mar

St. Andreu de Llavaneres  
Ctra. N-II, km 651  
Tel. 93 792 69 02

#### El Racó de Can Feliu

Vilassar de Dalt  
Àngel Guimerà, 41  
Tel. 93 753 29 16





## Vilassar de Mar

**II Jornades del Pèsol**  
De l'1 al 30 d'abril

Restaurants participants:

### Nova Atlàntida

Narcís Monturiol, 23  
Tel. 93 759 46 49, ext. 3  
Primer:

Amanida temperada amb lla-  
gostins saltejats amb pèsols,  
cansalada ibèrica, pinyons i  
crostons de pa

Segon:  
Pèsols de Llavanes estofats  
amb all i ceba tendra, botifarra  
blanca, negra i menta

### Atlàntida 2

Av. de Carles III, 48-54  
Tel. 93 759 46 49, ext. 1  
Primer:

Pèsols del Maresme amb  
cloïsses i salsa verda  
Segon:  
Filet de vedella a la brasa en  
foie amb pèsols saltejats i  
pernil d'ànec



### El Sot

Dr. Masriera, 18  
Tel. 93 759 00 51  
Pèsols (de la floreta) ofegats  
amb botifarra negra i  
cansalada  
Preu (IVA inclòs): 12,50 €  
Xef: Teresa  
Dies de tancament: dilluns no  
festius i diumenges nit

### El Terral

Sant Joan, 46  
Tel. 93 750 69 15  
Primer:  
Ofegat de pèsols amb tallari-  
nes de sèpia i la seva tinta  
Segon:  
Llom de bacallà confitat amb  
cremós de pèsols i oli de boti-  
farra negra  
Xef: Judith Verde  
Els plats s'oferiran els caps de  
setmana  
Dies de tancament: dilluns  
tot el dia, nits de diumenge a  
dijous

### Club Nàutic Vilassar

Canonge Almera, 32, platja  
Tel. 93 759 35 92  
Primer:  
Pèsols a la catalana  
Segon i postres:

A escollir de la carta  
Begudes:  
Vi, aigua o refresc  
Cafè no inclòs  
Preu (IVA inclòs): 25 €  
Xef: Ana Masicuadrada  
El menú s'oferirà al dinar i al  
sopar  
Dies de tancament: diumen-  
ges nit, dilluns i dimarts tot el  
dia

### Can Pocurull

Xarcuteria i plats cuinats  
Sant Joan, 30  
Tel. 93 759 39 99  
Botifarra negra farcida de  
pèsols  
Pèsols estofats amb botifarra  
blanca i negra de Can Pocurull  
Mandonguilles amb pèsols  
Crema de pèsols amb flocs de  
botifarra negra  
Horari: de dilluns a dissabte,  
matins de 9 a 2/4 de 2, tardes  
de 5 a 8  
Dies de tancament: dilluns  
matí i dissabtes tarda

# Sant Andreu de Llavaneres

## 11a Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llavaneres

Del divendres 2 d'abril al  
diumenge 2 de maig

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

### Masia Bartrès

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

### La Taverna del Port

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

### Restaurant Can Jaume

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

### Handicap Restaurant

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

### Grup Graupera

Pg. de les Monges, 48  
Tel. 93 792 64 47  
Pèsols de Llavaneres a l'estil  
de l'àvia  
Suquet de rap o carré de xai a  
la mostassa  
Coca de Sant Andreu de  
Llavaneres  
Preu per persona: 37 €  
(IVA inclòs)

### Mas Nadal

Veïnat d'Avall, 8  
Tel. 93 792 72 44  
Pèsols de Llavaneres  
Lluç a la donostiarra o espatlla  
de xai al forn  
Coca de Llavaneres o pinya  
farcida amb crema  
Preu per persona: 35 €  
(IVA inclòs)

### La Brasa 48

C. de Munt, 48  
Tel. 93 792 64 19  
Pèsols de Llavaneres ofegats  
Fricandó amb bolets  
Coca de Llavaneres  
Preu per persona: 29 €  
(IVA inclòs)

### Nostrum Llavaneres

Camí de la Masia, 5, local 1  
Tel. 93 792 94 56  
Pèsols amb pernil 3,60 €  
Crema de pèsols 3,35 €  
Sèpia amb pèsol 4,95 €

### Pins Mar

Passeig Marítim, 86-100  
Tel. 93 792 69 02  
Pèsols ofegats a l'estil de  
Llavaneres, Bacallà al gust  
Coca de Llavaneres, Cafè  
Preu per persona: 28 €  
(IVA inclòs)

### La Caleta

Passeig del Marquès  
de Casariera, 45  
Tel. 93 791 16 58  
Pèsol de Llavaneres  
Suprema de lluç al forn  
Entrecot al gust  
Coca de Llavaneres, Cafè  
Preu per persona: 30,50 €  
(IVA inclòs)

### Las Palmeras

Ctra. Nacional II, km 652  
Tel. 93 793 00 44  
Pèsols de Llavaneres ofegats  
amb botifarra de Planoles.  
Peu de porc desossat, farcit  
de botifarra del Perol.  
Coca de Llavaneres o coulant  
de xocolata. Copa de cava de  
benvinguda. Blanc de Rueda;  
Viña Zimbrón; Verdejo; Sau-  
vingnon. Negre Rioja; Martínez  
Lacuesta, collita. Copa de  
dolç de Mataró  
Preu per persona: 43 € (IVA inclòs)

### Dalt Vila

Carrer l'Avall, 9  
Tel. 93 792 66 56  
Pèsols ofegats,  
Mandonguilles amb patates,  
Coca de Llavaneres  
Preu per persona 31,50 €  
(IVA inclòs)





### La Panificadora

Carrer del Doctor, 17

Tel. 93 792 80 85

Pèsols ofegats, amanida d'encenalls de foie amb pernil d'ànec, timbal d'escalivada amb formatge de cabra, pasta farcida de poma amb salsa de ceps o carpaccio de vedella amb parmesà

Bacallà al gust, entrecot de Girona al gust, xurrasco de vedella, sèpia amb pèsols i carxofes o turbot al forn

Coca de Llavanes, tiramisú o poma al forn

Celler: Añares criança (DO Rioja) o Homenaje rosat (DO Navarra)

Aigua, cervesa o refresc

Preu per persona 25 €

(IVA inclòs)

### Metumbo

Ctra. Nacional II, km 650,8

Tel. 655 921 011

Menú degustació:

Xató de pèsols amb codony, mango i romesco suau de maracujà

Crema de pèsols amb foie a la paella, calçots confitats i xantillí de tòfona

Filet de bou amb salsa caputxino, patata flamejada amb

rom anyenc

Aigües, refrescs, vi negre Arco

del Sol (Ribera del Duero, Cafès

Preu per persona: 38 €

(IVA inclòs)

### El Racó del Navegant

Port Balís, 24. Tel. 93 792 86 13

Pèsols amb mandonguilles de sèpia 26,64 €

Tripa i morro amb cigrons 17,66 €

Calamars amb ceba i pèsols

26,22 € (IVA inclòs)

### Festa del Pèsol

Del 8 a l'11 d'abril

Dijous 8 d'abril

21.00 h **3r Sopar del pèsol i lliurament de la 4a distinció Pèsol d'Or.**

Organitzat per Vil·la Minerva

Lloc: restaurant Vil·la Minerva.

Cal inscripció i pagament previ.

Divendres 9 d'abril

10.00 h **Intercanvi escola i municipi**

Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat

11.00 h **Taller de cuina del pèsol** ofert per l'Àvia Remei. Lloc: pg. Mare de Déu de Montserrat

11.00h **Exposició "Apreu a consumir amb responsabilitat"**. Fins el 16 d'abril. Lloc: edifici Alfaro

20.30 h **2n Sopar popular del pèsol garrofal**

Restaurants participants:

### Can Jaume

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

### Dalt Vila

Carrer l'Avall, 9

Tel. 93 792 66 56

### Vil·la Minerva

Camí Pas del Pla, 3

Tel. 93 792 61 04

### Nostrum Llavanes

Camí de la Masia, 5, local 1

Tel. 93 792 94 56

### Masia Bartrès

Passeig Bellaire, 48

Tel. 93 792 70 01

### La Taverna del Port

Port Balís, local 11

Tel. 93 792 73 03

### El Racó del Navegant

Port Balís, 24

Tel. 93 792 86 13

## Metumbo

Ctra. Nacional II, km 650,8

Tel. 655 921 011

[Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i El Maresme](#)

Begudes i cafès:

[Cooperativa Agrícola Llavaneres](#)

Tel. 937 927 351

[Jaume Gratacós](#)

Tel. 937 952 205

606 389 063

[El Picarol](#)

Tel. 93 792 61 67

Postres:

[Creperia Mariana](#)

Tel. 616 538 508

## Dissabte 10 d'abril

De 10.00 a 14.00 h i de 17.00 a 19.30 h [Exposició i venda](#) per part de productors de pèsols i comerciants

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

[Cams 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

[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.

De 10.00 a 14.00 h i de 18.00 a 24.00 h [3r Musicart](#). Trobada de música i art al carrer. Amb la col·laboració del Col·lectiu de Músics del Maresme, l'Escola de Música de Sant Andreu de Llavaneres i les regidories de Cultura i Festes i Joventut.

Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat.

10.00h [Exposició "Apren a consumir amb responsabilitat"](#). Fins el 16 d'abril.

Lloc: edifici Alfaro

11.00 a 14.00 h [Tallers infantils: Sensacions i Iniciació a la Marqueteria](#).

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

17.00 h [Anem a jugar!](#) Activitat infantil amb recuperació dels jocs tradicionals de cuca-nya i espectacle de titelles

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

## Diumenge 11 d'abril

De 10.00 a 15.00 h

[Exposició i venda](#).

A càrrec de productors de pèsols i comerciants.

Lloc: Espai firal de la Festa del Pèsol.

De 10.00 a 15.00 h [3r Musicart](#).

Trobada de música i art al carrer.

Lloc: pg. de la Mare de Déu de Montserrat

De 10.30 h a 14.00 h [Taller infantil](#).

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

10.00h [Exposició "Apren a consumir amb responsabilitat"](#). Fins el 16 d'abril.

Lloc: edifici Alfaro

11.30 h [Passejada oficial de la Festa del Pèsol](#).

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

12.00 h [Degustació dels pèsols ofegats de Llavaneres](#) elaborats pels restauradors de la vila i altres delícies ofertes pels diversos establiments.

Tot plegat amb diverses begudes que es podran trobar als estands dels comerciants locals. Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Restaurants participants  
a la degustació

[Can Blidú](#)

Pg. de Joaquim Matas, 31

Tel. 93 795 26 41

[El Racó del Navegant](#)

Port Balís

Tel. 93 792 86 13

[Grup Graupera](#)

Pg. de les Monges, 48

Tel. 93 792 64 47

[Vil·la Minerva](#)

Camí Pas del Pla, 3

Tel. 93 792 61 04

[Restaurant Can Jaume](#)

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

[La Taverna del Port](#)

Port Balís

Tel. 93 792 73 03

[Handicap Restaurant](#)

Escola de Golf HCP1

Tel. 93 791 34 98

[Masia Bartrès](#)

Camí de la Masia, 6

Tel. 93 792 70 01

[Mas Nadal](#)

Veïnat d'Avall, 8

Tel. 93 792 244

[La Panificadora](#)

C. del Doctor, 17, baixos

Tel. 93 792 80 85

[La Brasa 48](#)

C. de Munt, 48

Tel. 93 792 64 19

[Nostrum Llvanereres](#)

Camí de la Masia, 5, local 1

Tel. 93 792 94 56

[Las Palmeras](#)

Ctra. Nacional II, km 652

Tel. 93 793 00 44

[La Caleta](#)

Pg. Marquès de Casariera, 45

Tel. 93 791 16 58

[Dalt Vila](#)

Carrer Avall, 9

Tel. 93 792 66 56

[Pins Mar](#)

Passeig Marítim, 86-100

Tel. 93 792 69 02

[Metumbo](#)

Ctra. Nacional II, km 650,8

Tel. 655 921 011

[D'gust](#)

Pintors Masriera, 10

Tel. 93 792 60 87

Expositors amb degustació

Coca de Llvanereres

[Pastisseria Sala](#)

C. de Munt, 36

Tel. 93 792 60 48

[Forn Sant Andreu](#)

Pg. de Joaquim Matas, 23

Tel. 93 792 84 18

Menjar i beguda diversos

[Carns Giralt](#)

Pg. Mare de Déu Montserrat, 15

Tel. 93 795 20 03

[Cooperativa Agrícola Llvanereres](#)

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](#)

C. de Munt. Tel. 93 792 61 67

Col·laboren

UBS

Associació la Dona per la Dona

Gremi d'Hostaleria i Turisme

de Mataró i El Maresme

CEIP Sant Andreu

CEIP Labandària

CEIP Serena Vall

Les 3 Viles, el Plaer de comprar

*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](http://www.santandreudellavaneres.cat)*

*Durant els 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.*



edició



Plaça Miquel Blada, 1  
08301 Mataró  
Tel. 93 741 11 61  
Fax: 93 757 21 12  
costadebarcelonamaresme@ccmaresme.cat  
www.costadebarcelonamaresme.cat

col·laboren



Ajuntament de Mataró  
Institut Municipal  
de Promoció Econòmica



Ajuntament  
de Llaneres  
Promoció Econòmica



Ajuntament  
de Cabriels



Ajuntament de  
Vilassar de Mar

entitats



Diputació  
de Barcelona



la cuina del  
**pèsol**  
del maresme 2010



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

**SMS  
"Maresme"  
al 5195**

(0,15 euros + IVA)

Informació i menús a  
[www.costadebarcelonamaresme.cat](http://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.