



Jornades
Gastronòmiques
del

FESOL DEL GANXET

al Maresme **2011**

Del 12 de novembre al 31 de desembre

Dosrius
Cabrls
Caldes d'Estrac
Palafolls
Pineda de Mar
Sant Vicenç de Montalt
Tordera
Vilassar de Mar
Malgrat de Mar

INTRODUCCIÓ

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

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 garrofers, 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, Pineda de Mar 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 i a les Jornades Gastronòmiques del vi DO Alella a la primavera.

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

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

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

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme





PRODUCTES DE LA TERRA, ARTESANIA ALIMENTÀRIA

LA MONGETA DEL GANXET

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 el sector 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 la comarca. També 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 - 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 seva comercialització.

La mongeta del ganxet és un dels productes d'horta del Maresme que té una Denominació d'Origen Protegida (DOP), un reglament que vetlla per tal que es compleixin tots els requisits necessaris, des de la producció fins a la comercialització, per aconseguir un producte de màxima qualitat.

La mongeta del ganxet (també anomenada fesol) es caracteritza per tenir forma de ronyó, ser aplanada i de grandària mitjana. El gust suau, fi i persistent, la seva untuositat i una pell molt fina que fan que pràcticament no es noti, fan de la mongeta del ganxet un dels llegums més apreciats a Catalunya.

Tot i que es conrea a nombroses comarques de Catalunya només al Maresme, el Vallès Oriental i Occidental la mongeta del ganxet està protegida per la DOP, la qual cosa garanteix la màxima qualitat del producte, essent també aquestes tres comarques on es dona la major part de la producció, una bona part de la qual es comercialitza mitjançant les cooperatives agràries.

A continuació es relaciona els productors de mongeta del ganxet del Maresme que estan inclosos en el cens de productors de productes de la terra i artesanía alimentària del Maresme.

Si voleu més informació del projecte
"Productes de la terra - Artesania alimentària",
consulteu la web www.ccmaresme.cat apartat
"Promoció Econòmica - Productes de la terra"



Productors de mongeta del ganxet del Maresme

Alella

PAU GUTIERREZ PEDEMONTE / 652 531 807 / lhortdenpau@moviments.net

Arenys de Munt

LLUÍS FIDEL / 609 749 247 / lluisfidelc@hotmail.com

ENRIC MAJO FERRAN / 606 239 221 / enr4433@gmail.com

Argentona

GRANGES LES ESCOMES S.L / 670 086 230 / agroargent@telefonica.net

BELLATRIU SCP / 657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

Cabrera de Mar

PERE RIBOSA / 646 536 427

HORTICULTURA NOE S.C.P / 609 469 215 / noexufre@hotmail.com

CAN SALA D'AGELL / 93 759 01 44

Malgrat de Mar

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC / 627 444 153 / xavierprogresga@terra.es

COOPERATIVA AGRÍCOLA PROGRÉS GARBÍ / 93 765 41 12 /

progresgarbi@progresgarbi.com / www.progresgarbi.com

Palafolls

CONCA DE LA TORDERA SCCL / 667 693 855 / ramon@concadelatordera.com

HORTICULTURA SOMS C.B / 629 381 497 / somsmartinez@hotmail.com

Pineda de Mar

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME PINEDA SCCL / 93 767 04 02 /
sindicat93@hotmail.com



Fotografia © Vicens Tomàs

Sant Andreu de Llavaneres

JOAN MORA / 610 771 136 / moragraupera@hotmail.com

LLORENÇ GOMEZ MARRÉ / 636 785 649 / immagomez@hotmail.es

HORTA FAMILIA RABASSA / 660 594 656

Sant Cebrià de Vallalta

CAL MOLINÉ / 93 763 00 61 / aleix_8_21@hotmail.com

JAUME PLA I JUBANY / 628 054 615 / plajaume@yahoo.es

Tordera

AGRÀRIA BAIXA TORDERA / 93 764 00 43 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat



RECEPTES

Ous estrellats amb foie i fesols del ganxet de Malgrat

Ingredients per 4 persones:

400 g de fesols del ganxet de Malgrat cuits
100 g de foie d'ànec fresc
2 ous grossos

Preparació:

En una paella, sense gens d'oli i que no estigui gaire calenta, s'hi couen uns trossos de foie fresc d'ànec, els quals ja deixen anar el seu propi greix.

S'hi afegeixen els fesols i se sala tot just perquè agafin bé el sabor del foie.

Es fregeixen els ous que no quedin gaire fets.

S'emplanten els fesols amb el foie, s'hi afegeixen els ous a sobre i se sparraquen amb dos ganivets perquè quedin ben trencats i repartits i se serveix a taula.

Restaurant Arc de Tapes

Malgrat de Mar

Aquest plat harmonitza amb Marfil Blanc Clàssic 2010, Alella Vinícola

Cassoulette de fesols del ganxet i "callos"

Ingredients:

Tripa
Fesols de ganxet de Malgrat
Ceba
Pa ratllat

Preparació:

Es fregeix el pa ratllat amb una mica d'oli i es reserva.

La tripa, ja cuita, se sofregeix amb cebes.

Un cop cuita, s'hi afegeixen els fesols i s'hi tira el pa ratllat fregit prèviament.

Restaurant La Pilona

Malgrat de Mar

Aquest plat harmonitza amb Parvus Syrah 2009, celler Alta Alella



Amb la mongeta del ganxet, com és una lleguminosa un xic difícil de pair, alguna "bombolla" ens pot acompanyar molt bé el recull de plats proposats per a aquestes jornades. Els meus suggeriments són: Cava Privat Laietà (Alta Alella), Cava Roura Brut (Roura) i el vi d'agulla Mayla Rosat 2010 (Alella Vinícola)

Rosa Vila, sommelier

Fesols del ganxet amb peus de porc

Ingredients per 4 persones:

3 peus de porc
200 g de cansalada viada
600 g fesols del ganxet
herbes aromàtiques (farigola, sàlvia, oreneta, romaní)
2 alls tendres
1 pastanaga
1 ceba
sal
1 pessic de sal gruixuda (sal Maldon)
1 pessic de pebre negre

Preparació:

Poseu els peus, un cop socarrats, en aigua freda, sal, pastanaga i ceba. Feu-los bullir 3 hores. Escorreu-los i deixeu-los refredar. Un cop freds els desosseu, ajunteu els trossos i els emboliqueu amb paper film o d'alumini com si fos un embotit i poseu-lo a la nevera perquè agafi cos.

A part, tal·leu la cansalada a tires i fregiu-la ben rossa, quan estigui a punt hi afegiu els alls tendres. Hi afegim els fesols i les herbes aromàtiques menys la sàlvia, que la hi posarem al final. Traieu els peus de la nevera i amb un ganivet ben esmolat tal·leu-ne rodanxes de 1,5 cm de gruix.

En una paella poseu-hi una mica d'oli a foc ben fort i les enrossiu. Col·loqueu les rodanxes a sobre dels fesols, afegiu la sàlvia, una mica de sal gruixuda (sal Maldon) i pebre negre.

Restaurant La Torreta, Malgrat de Mar

Aquest plat harmonitza amb Serralada de Marina 93 ceps 2009, celler Altrabanda

RECEPTES



Bacallà amb cloïsses i fe sols del ganxet gratinat amb allioli de mel

Ingredients per 4 persones:

4 lloms de bacallà / 5 grans d'all / 400 grs de cloïsses / 500 grs de fesols del ganxet bullits / 1 ceba / 1 cullerada de farina / 1/2 litre de fumet de peix

Per a l'allioli de mel:

1 ou / 2 grans d'all / Unes gotes de llimona / 1/2 litre oli de girasol / 1 cullerada de mel

Preparació:

Per a l'allioli:

Muntem l'allioli de manera tradicional amb el túrmix afegint-hi al final la cullerada de mel. Reservem.

Per al bacallà:

Posem a escalfar una cassola que puguem posar després al forn, hi afegim una mica d'oli i hi afegim els alls tallats a làmines, abans que comencin a agafar color, hi afegim la ceba tallada petita, la sofregim sense que agafi color, tirem la cullerada de farina, ho remenem i hi afegim el fumet.

Mentre això ens arrenca el bull, posem a fregir els lloms de bacallà per tots dos costats i ho posem a la cassola afegint-hi també les mongetes del ganxet.

Passats uns 5 minuts fent xup-xup posem les cloïsses i posem l'allioli de mel per sobre el bacallà, ho introduïm tot al forn, preescalfat a 200 graus, i esperem a que l'allioli estigui gratinat. I ho servim!!

Restaurant Can Casellas, Tordera

Marqués de Alella Allier 2008, celler Marqués de Alella

Sopa de fesol del ganxet amb bacallà

Ingredients per 4 persones:

12 cullerades de fesol del ganxet cuit
300 g de bacallà
6 cebes tendres
4 tomàquets vermells
4 cullerades d'oli d'oliva negre
4 cullerades d'oli d'oliva verge
Vinagre tipus Cabernet
Cerfull
Sal

Preparació:

Per començar, es trituren els fesols un cop estan ja cuits, fins arribar a obtenir una crema ben fina, amb una mica de suc; es rectifica de sal. A continuació, es talla el bacallà a daus i es blanquegen les cebes tendres sense que perdin color, per després tallar-les per la meitat. A més, es treuen les llavors dels tomàquets. En un plat gran, es posa una base de crema de fesols, es munten decorativament les cebes tendres, el bacallà i les llavors de tomàquet, amb una mica de sal marina per sobre. Per acabar, se salseja amb l'oli d'oliva negre, unes gotes de vinagre, un cordó d'oli d'oliva verge i es decora amb el cerfull abans de servir-ho.

Cafeteria Rostisseria Montse, Tordera

Aquest plat harmonitza amb Roura Rosat Merlot 2010, celler Roura

Fesol del ganxet amb c arn picada macerada

Ingredients per 4 persones:

400 g de fesol del ganxet
300 g de carn picada de vedella
2 cebes tendres molt picades
1 gra d'all
1 culleradeta de pebre cayena
1 culleradeta de estragó de fulles
1 culleradeta de pebre vermell dolç
1 culleradeta de farigola
1 culleradeta de xocolata en pols
Oli d'oliva verge
4 xilis verds en conserva
50 g de formatge Edam ratllat
Sal

Preparació:

Es posa a macerar la carn amb tots els ingredients, barrejant-los molt bé, i es deixa reposar a la nevera durant unes hores abans de fer el guisat. Passat aquest temps, es posa l'oli en una paella gran i es fa la carn picada, separant-la bé amb l'ajuda d'una forquilla de fusta, i vigilant que ens quedi daurada, però en cap cas seca. A continuació s'hi incorporen les mongetes del ganxet i se sala al gust. Per acabar, es fregeix tot junt durant uns minuts perquè es barregin bé els sabors.

Cafeteria Rostisseria Montse, Tordera

Aquest plat harmonitza amb Foranell Cupatge 2009, celler Joaquim Batlle

Dosrius

Del 12 de novembre al 31 de desembre

Activitat destacada

Les Jornades a Dosrius s'inicien el 12 de novembre, coincidint amb la **Festa Major de Sants Iscle i Victòria** (la festa major d'hivern).

El dissabte 12 a partir de les 21h al pavelló de Dosrius: **Tradicional sopar de Festa Major**, on com sempre se soparà botifarres i mongetes del ganxet. Els tiquets s'han de comprar la setmana abans a l'Ajuntament de Dosrius

LA RECTORIA

Plaça de l'Església, 1
Tel. 93 795 59 12 - 653 222 994
www.larectoria.net
Obert de dimarts a diumenge de 13h a 16h. A les nits prèvia reserva de grups
Suprema de lluç de palangre a la planxa, oli d'herbes aromàtiques i fesols estofats amb 5 bolets
Preu: 16,80 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CLÀSSIC

Sant Llop, 12
Tel. 93 791 91 70
www.classic-restaurant.com
Fesols estofats amb llagostins

Altres visites recomanades al municipi:

- > Pou del Glaç de Canyamars
- > Diferents itineraris pel municipi (es poden descarregar a www.dosrius.cat)
- > Santuari del Corredor

Cabrils

Del 15 de novembre al 31 de desembre

CA L'ESTRANY

Camí de Coll de Port
Tel. 93 750 81 95
calestrany@gmail.com
www.calestrany.com
Fesol del ganxet del Maresme amb papada d'ibèric a baixa temperatura, Vieira rostida i bolets de temporada

XEFLIS

Carretera de Vilassar de Dalt, 15
Tel. 93 750 81 95
xefflis@xefflis.cat
www.xefflis.cat
Mongetes del ganxet
Mongetes del ganxet saltejades amb cansalada
Bacallà amb mongetes del ganxet i llagostins
Truita de mongetes del ganxet amb botifarra de Cabrils

Altres visites recomanades al municipi:

- > La creu de Montcabrer
- > Exposicions al Museu Municipal (obert els diumenges)

Caldes d'Estrac

Del 15 de novembre al 31 de desembre

HOTEL COLÓN RESTAURANT MARIA GALANTE

Plaça de les Barques, s/n,
Tel. 93 791 04 00
Fax 93 791 05 00
www.hotel-colon.net
info@hotel-colon.net
Diumenge nit i dilluns tancat
Copa de cava de benvinguda
Mini aperitiu fred i calent
Cassola de mongetes del ganxet amb botifarra de perol i pernil ibèric
Llom de bacallà gratinat amb all i oli i mongetes del ganxet
Colant de xocolata amb gelat de vainilla
Vi blanc Blanc de Pacs de Parés Baltà (DO Penedès) o vi negre Viña Gorrebusto Criança (DO Ca. la Rioja)
Cafè, aigua i pa
Preu: 40 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones
2 hores de pàrquing incloses

RESTAURANT EL TALLER

Passatge de Sant Pere, 2
Tel. 93 791 26 01
Tancat dimarts i dimecres (excepte festius)
Esqueixada o carxofes a la brasa
Botifarra amb mongetes del ganxet o botifarra de perol amb mongetes del ganxet
Pa, vi, postres, cafè
Preu: 28 € (IVA inclòs)

HOTEL JET

La Riera, s/n
Tel. 93 791 06 51
www.hoteljet.net
info@hoteljet.net
Pica pica i copa de cava
Truita de mongetes del ganxet amb alls tendres
Entrecot
Gelat
Vi Puig Munts
Cava Parxet
Cafè i licor
Preu: 30 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN SUÑÉ

Passeig del Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com
info@cansune.com
Obert de dijous a diumenge i les nits de divendres i dissabte
Sopa cremosa de peix amb flam de marisc i musclos
Amanida de contrastos amb formatge fresc, pernil serrà, castanyes i festucs
El nostre guisat de mongetes del ganxet amb llagostins i cloïsses
Pastís de whisky fet a casa amb torró de crema cremada o sorbet fet amb suc de taronja, llimona, mandarina i aranja
Cava Parató brut o vi negre Lluana del Montsant o vi blanc Parxet Marquès d'Alella
Aigües, cafè o infusions, coca torrada amb tomàquet fet a casa
Preu: 39,75 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Tancat dimarts i les nits de diumenge a dijous.

Aperitiu Marola amb vermut de la casa
Mongetes del ganxet amb cloïsses
Tronc de lluç al forn

Gelat de vainilla amb xocolata calenta
Celler, Blanc de blancs, Puig Munts o
Castell de Peralada

Coca de pa torrada amb tomàquet

Aigua de Sant Aniol

Cafè Brasília

Preu: 30 € (IVA inclòs)

FONDA MANAU

C. de Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

info@manau.cat

www.manau.cat

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

Tastet d'empedrat

Pastisset calent de mongetes del
ganxet, bacon i botifarres negra i de
perol

Llom de tonyina amb Gorgonzola

Gelat de biscuit de praliné, cremat al
moment

Cafè. Aigua. Vi Blanc Pescador o Marquès
d'Alella o Señorío de Sarrià Rosat o
negre Alcortia crianza Rioja o cava
Perelada Brut

Preu: 33,50 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

El menú s'oferirà fins al 12 de desembre

Altres visites recomanades al municipi:

> Fundació Palau i Fabre, Picasso a
Caldes d'Estrac

> Passeig dels anglesos

> Termalisme a Caldes d'Estrac (banys
termals municipals i Hotel Colón
Thalasso Termal)

Palafolls

Durant el mes de novembre

els restaurants de la Mostra oferiran
els plats als seus establiments,
sol·licitant-los amb antelació

Activitat destacada

IV Mostra Gastronòmica de Palafolls

17 i 18 de novembre

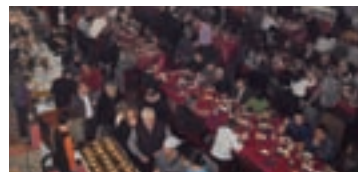
Per quart any consecutiu gaudeix de
les **proposades gastronòmiques**
proposades per nou restaurants de
Palafolls. Assaboreix més de 20 plats
diferents de la mà de l'Associació de
Comerciants i Empresaris de Palafolls
(ACEP), La Cuina d'en Toni, Restaurant
Antic Sindicat, Restaurant Ca
l'Estevenet, Restaurant Can Lucas,
Restaurant Casa Oms, Restaurant El
Cep, Restaurant Masia Can Gibert,
Restaurant Reverter II, Restaurant
Sumac, Vins Masens i amb la
col·laboració de Cafès Cornellà, Disbesa,
Forn de pa Garriga i Forn de pa l'Aldosa.

Preu: 30 €

Lloc: Teatre de Palafolls

Hora: 21 h

Aforament limitat. Venda anticipada
de les entrades a partir del 4 de
novembre a El Cafè de Palafolls.



RESTAURANT CASA OMS

Ctra. Malgrat Palafolls

Tel. 93 762 00 49 - 93 765 70 72

Fax: 93 765 70 71

casaoms@hotmail.com

www.casaoms.com

RESTAURANT ANTIC SINDICAT

Sant Genís, 26

Sant Genís de Palafolls

Tel. 93 764 60 78

RESTAURANT EL CEP

Ramón Turró, 61

Tel. 93 765 25 85

LA CUINA D'EN TONI

Capdevila, 83

Tel. 93 762 03 93 - 629 458 857

RESTAURANT CA L'ESTEVENET

Major, 38

Tel. 93 762 01 08

RESTAURANT CAN LUCAS

Ctra. N-II – Km 680,5

Tel. 93 764 15 91

RESTAURANT REVERTER II

Ctra. NII, Km. 677,4

Tel. 93 762 02 30

RESTAURANT MASIA CAN GIBERT

Casa de Camp, 89

Sant Genís de Palafolls

RESTAURANT SUMAC

Sindicat, s/n

Tel. 93 765 27 19

www.restaurantsumac.com

Amb la participació de:
VINS MASENS

Ctra. Costa Brava Km.9

Tel. 93 765 22 68

En motiu de la IV Mostra Gastronòmica, l'empresa Vins Masens (Vins Castell de Palafoxs) ha elaborat un cava Brut Nature Reserva en homenatge al poble de Palafoxs, a la seva gent i a la seva cultura.

POSTRES

A càrrec de la pastisseria Sant Jordi de Palafoxs

PA

A càrrec del forn de pa Garriga i forn de pa l'Aldosa

CAFÈS

A càrrec de Cafès Cornellà

Altres visites recomanades al municipi:

- > Església de Sant Genís de Palafoxs
- > El Palauet d'Àrta Isozaki
- > Castell de Palafoxs

Pineda de Mar

Del 15 de novembre al 31 de desembre

RESTAURANT CAN FORMIGA

Església, 104

Tel. 93 767 17 35

restaurant@canformiga.com

www.canformiga.com

Diumenge i dilluns nit tancat

Primers a escollir:

Saltejat de mongetes del ganxet de Pineda de Mar amb llardons

Empedrat de bacallà amb mongetes del ganxet de Pineda de Mar i verdures del Maresme

Segons a escollir:

Cassoleta de cuixeta d'ànec confitada amb mongetes del ganxet de Pineda de Mar

Botifarra de bolets a la brasa amb mongetes del ganxet de Pineda de Mar saltejada amb all i julivert

Postres:

pastissos, gelats i xarrups de casa

Vins: blanc, rosat o negre

Aigües minerals naturals

Cafè inclòs

Menú disponible tota la setmana

Preu: 21 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- > Ruta de l'antic nucli urbà: camí ral, creu de terme, església parroquial de Santa Maria, Pl. Mèlies i Can Jalpí
- > Ruta del raval de mar: carrer de Mar
- > Fundació Tharrats d'art gràfic

Sant Vicenç de Montalt

Del 15 de novembre al 31 de desembre

LA CALETA

Passeig del Marquès de Casa Riera, 45

Tel. 93 791 16 58

mcosta@llavaneres.es

Dimarts tancat

Cloïsses amb mongetes del ganxet

18 € (IVA inclòs)

Bacallà amb mongetes del ganxet

16 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

> Passeig Marquès de Casa Riera

> Casc antic

Tordera

Del 15 de novembre al 31 de desembre

BAR RESTAURANT BELTRAN 9

Polígon industrial Can Verdalet, c. D, nau 112. Tel. 93 764 35 04

Sèpia amb mongetes del ganxet

Bacallà amb mongetes del ganxet

Plats afegits a la carta només els caps de setmana

CA LA MARIA

Veïna de Sant Daniel, 99

Tel. 93 764 08 05

restaurantcalamaria@hotmail.com

www.calamariarestaurant.com

Obert tots els dies de la setmana

Mongetes del ganxet saltejades amb

botifarra de Tordera 7,56 € (IVA inclòs)

Mongetes del ganxet amb cloïsses i

llagostins de Sant Carles a la reducció

de vi blanc 15 € (IVA inclòs)

Els plats només s'oferiran el cap de setmana

BARBACOA CAN DIETA

Tramuntana, 9

Veïnat de Sant Andreu

Tel. 93 764 04 28

Conillet amb mongeta del ganxet

14,50 € (IVA inclòs)

Diverses especialitats de carns a la

brasa, amb guarnició de mongeta del ganxet, disponibles tot l'any.

BAR RESTAURANT CAN PUJOL

Roger de Flor, 4-6

Tel. 93 764 04 22

Dimarts tancat

Tripa de xai amb fesols del ganxet i pil-pil de ceps 9,95 € (IVA inclòs)

Crema de fesols del ganxet amb bacallà confitat 10,95 € (IVA inclòs)

Sopa d'all amb pa integral amb mongetes del ganxet i ou poché 7,95 € (IVA inclòs)

Els plats només s'oferiran al dinar del cap de setmana

BODEGA ANDALUZA EL CENACHERO

Camí Ral, 77

Tel. 93 764 55 52

Dilluns tancat a la tarda

Timbal del mongetes del ganxet i confit d'ànec 12,50 € (IVA inclòs)

Mongetes del ganxet amb cloïsses i encenalls de sèpia 16 € (IVA inclòs)

Truita de botifarra de perol amb mongetes del ganxet 9,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LES FARRERES

Urbanització les Farreres, s/n

Tel. 93 764 06 07

Botifarra amb mongetes del ganxet 7 € (IVA inclòs)

Milfulls de botifarra de perol amb mongetes del ganxet (làmines de patata, poma i botifarra de perol) 8 € (IVA inclòs)

Plats afegits a la carta cada dia, inclòs el cap de setmana, per esmorzar i dinar

CAFETERIA ROSTISSERIA MONTSE

Joan Maragall, 29

Tel. 93 764 58 82

Mongetes del ganxet amb bròquil

Mongetes del ganxet amb cloïsses

Sopa de mongetes del ganxet amb bacallà

Mongetes del ganxet amb carn picada

Els plats només s'oferiran els dimarts, dijous i dissabtes

RESTAURANT CAN CASELLAS

Veïnat de Sant Jaume, 6

(al final Avda. Paisos Catalans)

Tel. 93 764 54 77

www.cancasellas.com

Dimarts tancat

Cloïsses amb carxofes i fesols del ganxet 15,60 € (IVA inclòs)

Botifarra de perol saltejada amb fesols del ganxet i allioli de pera 9,50 € (IVA inclòs)

Bacallà confitat amb trinxat de la Cerdanya i fesols del ganxet 19 € (IVA inclòs)

Botifarra amb fesols del ganxet 8,50 € (IVA inclòs)

Els plats s'oferiran cada dia, excepte els dimarts

Les mongetes són de collita pròpia



MASIA CAL NANO

Veïnat de Sant Pere, Masia 29

Tel. 93 764 53 82

calnano@hotmail.com

www.calnano.cat

Dimecres no festiu tancat per descans setmanal

Peus de porc estofats amb fesols del ganxet saltejats 7,50 € (IVA inclòs)

Bacallà confitat amb crema de mongetes del ganxet i xips de moniato
Peus de porc amb salsa de pernil d'aglà i mongetes del ganxet

Altres visites recomanades al municipi:

- > El mercat dels diumenges
- > Parc Prudenci Bertrana i entorn natural
- > Ermites: Hortsavinyà, Sant Ponç, Vallmanya, Sant Tou, Sant Pere, Sant Andreu, Sant Daniel

Vilassar de Mar

Del 15 de novembre al 31 de desembre

EL TERRAL

Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

Dilluns tot el dia i nits de diumenge a dijous tancat

Botifarra de bolets amb fesolets i cruixent de cansalada

CAN POCURULL

Xarcuteria i plats cuinats

Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Horari: De dilluns a dissabte, matins de 9 a 2/4 de 2, tardes de 5 a 8

Dilluns matí i dissabte tarda tancat

Fesols del ganxet amb botifarra de Can Pocurull

Fesols del ganxet amb cloïsses

BOTAVARA

Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Fesol del ganxet amb cloïsses

Fesol del ganxet estofats amb bolets, rap i botifarra negra

CASA JUAN

Colom, 20

Tel. 93 754 12 82

Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Fesols del ganxet saltejats amb cansalada viada i ceps



EL SOT

Doctor Masriera, 18

Tel. 93 759 00 51

Diumenge nit i dilluns no festiu tancat

Bacallà amb fesols del ganxet

Altres visites recomanades al municipi:

> Torre de guaita d'en Nadal

> Nucli antic

> Museu de la Marina

Malgrat de Mar

Del 19 de novembre al 18 de desembre

Activitat destacada

Mercat de Sant Nicolau

6 de desembre

Durant el matí

Al centre de Malgrat de Mar amb venda de productes del Pla de Grau, dins dels actes de la Festa Major de Sant Nicolau. Hi col·labora: Cooperativa Agrícola Progrés-Garbí.

RESTAURANT - PIZZERIA PICCOLO

Sant Esteve, 10

Tel. 93 761 92 46

Horari: dilluns a diumenge de 12 a 16 h, divendres i dissabte de 20 a 23.30 h

Cassoleta de fesols del ganxet de Malgrat amb bacó ibèric, xoriço ibèric i dos ous de guatlla estrellats

Empedrat

Botifarra amb fesols del ganxet

Amanida de fesols del ganxet

Truita de fesols del ganxet

RESTAURANT - PIZZERIA ROMA

Sant Esteve, 52

Tel. 93 765 53 66

Horari: divendres i dissabtes de 20 a 24 h, diumenges de 13 a 16 h

Bacallà amb mousse de fesols del ganxet i allioli

Remenat de gambes, alls tendres i fesols del ganxet

RESTAURANT ARC DE TAPES

Passeig Marítim, 30

Tel. 639 31 30 74

Horari: divendres i vigílies de 18 a 24 h; dissabtes, diumenges i festius de 13 a 24 h

Ous estrellats amb foie i fesols del ganxet

Cassoleta de fesols del ganxet de Malgrat i fesols menuts amb cansalada viada i botifarró de Castella

Samfaina de pebrot amb bacallà i fesols del ganxet de Malgrat

RESTAURANT LA PILONA

Caporal Fradera, 2

Tel. 93 761 24 82

Horari: Dimarts a diumenge de 13 a 16 h; divendres i dissabte de 20.30 a 23 h

Fesols del ganxet amb trompetes de la mort i altres bolets i botifarra de perol esparracada

Fesols del ganxet amb botifarra de Vidreres

Remenat de fesols del ganxet amb botifarra negra

RESTAURANT PUNTA RIU TORDERA

Camí de la Pomereda, s/n

Tel. 93 765 34 81

Horari: de dilluns a diumenge de 13 a 16.30 h. Dijous, divendres, dissabte i diumenge 20 a 23.30 h

Botifarra amb fesols del ganxet

Estofat de fesols del ganxet

Empedrat de fesols del ganxet

Bacallà amb fesols del ganxet

RESTAURANT LA TORRETA

Avinguda Costa Brava, 79

Tel. 93 761 05 46

Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 23.30 h. Divendres i dissabte fins les 24h.

Dimecres tancat.

Botifarra amb fesols del ganxet

Empedrat de fesols del ganxet

Altres visites recomanades al municipi:

> Parc Francesc Macià

> Delta del riu de la Tordera

Santa Susanna

MUSEU DE LA PAGESIA DE SANTA SUSANNA

Masia Can Cases

Al costat de la plaça de l'Illota (passant pel túnel de sota l'autopista de Santa Susanna)

El Museu de la Poesia de Santa Susanna permet conèixer els orígens del món rural. Situat en una antiga masia a portes de Montnegre restaurada i en un entorn privilegiat, és una nova proposta pedagògica que utilitza l'entorn, la imatge i les noves tecnologies per conèixer el treball, la transformació del paisatge així com la relació de l'aprofitament de la terra i l'home com a mitjà de subsistència a través de la vida tradicional del pagès.

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Santa Susanna

Avinguda del Mar, s/n (Mercury Village)

08398 Santa Susanna

Tel. 93 767 90 08

Fax. 93 767 76 52

oi.turisme@stasusanna.org

www.stasusanna-online.com



Jornades
Gastronòmiques
del

FESOL DEL GANXET

al Maresme 2011

Edició:



Col·laboren:

Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Dosrius
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Palafròls
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Santa Susanna
Ajuntament de Tordera
Ajuntament de Vilassar de Mar
Sra. Rosa Vila, sommelier

Entitats:



Diputació
Barcelona



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA



DO-V
Denominació d'Origen Aella



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



Troba'ns al facebook:
Costa de Barcelona-
Maresme



Ara també al twitter!
Ens seguïu?
@CostaBcnMaresme



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

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

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