



Del 16 de novembre al 31 de desembre

Jornades Gastronòmiques del

FESOL del GANXET



al Maresme 2012

Arenys de Munt

Argentona

Cabrera de Mar

Caldes d'Estrac

Canet de Mar

Malgrat de Mar

Mataró

Palafolls

Premià de Mar

Tordera

Vilassar de Dalt

Vilassar de Mar

Sant Cebrià de Vallalta



Introducció

Benvinguts 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 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 marxeu hàgiu conegut el Maresme de més a prop.

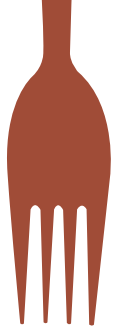
El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el peix i marisc i el tomàquet Montserrat o pometa 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 Palafolls, i els bolets del 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 de raïm

autòctona que identifica aquest territori és la pansa blanca. Els vins blancs perfumats i lluents són els més característics d'Alella, secs o dolços. Per a l'elaboració dels rosats i els negres la varietat principal és la garnatxa negra. Per descobrir els secrets d'aquest excel·lent vi i el singular paisatge de vinya es poden visitar els vuit cellers de la denominació. També es poden degustar a la Festa de la Verema d'Alella o a les activitats de la Setmana del Vi, el mes de setembre, i a les Jornades gastronòmiques del vi DO Alella, el mes de març.

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

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme
www.costadebarcelonamaresme.cat/gastronomia



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, 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 en el projecte "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 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 del ganxet) 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 i una petita part de la Selva, la mongeta del ganxet està protegida per la DOP, la qual cosa garanteix la màxima qualitat del producte, essent també aquestes comarques on es dona la major part de la producció, una bona part de la qual es comercialitza mitjançant les cooperatives agràries.

Consell Comarcal del Maresme

Per trobar tota la informació sobre els "Productes de la Terra" -productes, productors, receptes, restaurants- consulteu el web www.ccmaresme.cat/productesdelaterra



Els establiments marcats amb aquesta identificació s'acullen al programa "Aquí servim productes de la terra" impulsat pel Consell Comarcal del Maresme

A continuació es relacionen els productors de mongeta del ganxet del Maresme que són inclosos al cens de productors de productes de la terra i artesanía alimentària del Maresme.

Productors de fesol del ganxet del Maresme

Productors Territori DOP Mongeta del ganxet

● Arenys de Munt

LLUÍS FIDEL COLOMER
609 74 92 47 / lluisfidel@hotmail.com
ENRIC MAJO FERRAN
606 23 92 21 / enr4433@gmail.com

● Argentona

GRANGES LES ESCOMES S.L
670 086 230 / agroargent@telefonica.net
BELLATRIU SCP
657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

● Malgrat de Mar

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC
627 444 153 / xavierprogresga@progresgarbi.com

● Palafolls

JOSEP SOMS COLPRIM
629 381 497 / josepsoms@hotmail.com
CONCA DE LA TORDERA SCCL
667 693 855 / ramon@concadeltordera.com

● Sant Cebrià de Vallalta

CAL MOLINÉ
93 763 00 61 / aleix_8_21@hotmail.com
JAUME PLA I JUBANY
628 054 615 / jaumepla59@hotmail.com

● Tordera

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

Altres productors:

● Cabrera de Mar

HORTICULTURA NOE SCP
609 469 215 / noexufre@hotmail.com
CAN SALA D'AGELL
93 759 01 44 / cansalaagell@gmail.com
PERE RIBOSA
646 536 427 / jsenglar@hotmail.com
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE CABRERA DE MAR
93 759 01 49 / agricolacabrera@telefonica.net

● Pineda de Mar

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL
659 661 308 / sindicat93@hotmail.com

● Sant Andreu de Llavaneres

HORTA FAMÍLIA RABASSA
660 594 656 / frabassa@gmail.com
JOAN MORA
610 771 136 / moragraupera@hotmail.com
LLORENÇ GOMEZ MARRÉ
636 785 649 / immgomez@hotmail.es

● Santa Susanna

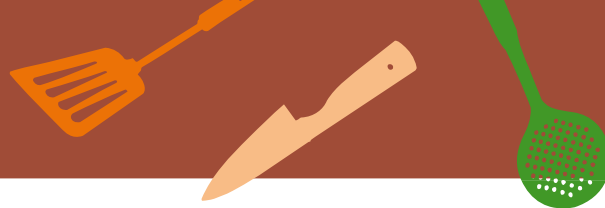
AGRÍCOLA DE SANTA SUSANNA SCCL
93 767 84 40 / agrisantasusanna@wanadoo.es

● Teià

L'HORT D'EN PAU
652 531 807 / lhortdenpau@gmail.com



RECEPTES



SANDWITX DE TONYINA FRESCA AMB FETGE D'ÀNEC GRILLÉ SOBRE CREMÓS DE MONGETES DE DESGRANAR DEL GANXET ALT

Ingredients:

50 g, mongetes de desgranar (cuites) per persona / 15 g crema de llet 35 MG. / 20 g brou de la cuita de mongetes / nou moscada / sèsam torrat / sal i pebre negre

Preparació:

Barrejar-ho tot amb un got batedor i emulsionar amb varilla elèctrica. Reservar en calent. Escuma (opcional) 100 g de cremós dins un sífo i dues càrregues de gas, reservar a fred. Tallar dos rectangles de la tonyina amb cru de 10 x 7 cm i 1,5 cm de gruix. Un tall escalopat (aproximat al de la tonyina) de fetge d'ànec del centre de 1,5 cm de gruix.

Muntatge del plat:

Marcar amb una paella no adherent el fetge per les dues cares, reservar ben calent, salar amb flor de sal, tot seguit i a la mateixa paella fer crosta per les dues cares a la tonyina (torrat gris i vermell al centre). Fondo del plat amb el cremós de mongetes al centre tonyina, fetge i tonyina, llavors de sèsam torrats i flor de sal sobre la tonyina, pètals de calèndula i en un lateral, escuma de mongetes del ganxet alt.

Restaurant El Nou-Cents, Mataró

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Molt Dolç del celler Alella Vinícola*.

Una pansa blanca molt especial vinificada amb raïms sobremadurats. El marcat gust dolç lligarà perfectament amb el fetge d'ànec grillé i els aromes de boca, mel, orellanes, cítrics i garrofes ho faran amb la tonyina i el cremós de mongetes.

ESTOFAT DE FESOL DEL GANXET AMB CLOÏSSES

Ingredients:

600 g de fesol del ganxet bullits / 24 cloïsses / fumet de peix / sofregit de ceba i tomàquet / pa fregit / ametlles / avellanes / all / sal i oli

Preparació:

Comenceu fent un sofregit de ceba a foc baix, durant mitja hora. Afegiu-hi el tomàquet, remeneu-ho bé, saleu-ho i deixeu que es sofregeixi bé. Tireu-hi el fumet i deixeu que bulli durant 10 minuts. Passeu-ho pel colador xinès per tenir una salsa ben fina i torneu-la a incorporar a la cassola. Aboqueu-hi els fesols del ganxet bullits i espereu 5 o 10 minuts. Fer la picada amb ametlles, avellanes, l'all, el pa fregit i una mica del fumet perquè us quedi ben desfeta. Tireu-la a la cassola i després afegiu-hi les cloïsses ben netes. Deixeu-ho coure durant 5 minuts i ja tindreu el plat acabat.

Restaurant Gaudium, Mataró

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Blanc+ 2011 del celler Bouquet d'Alella*.

Proposem el Blanc Bouquet d'A+ elaborat amb pansa blanca i garnatxa, fermentació amb fusta i posterior criaça sobre mares fines que li donen la cremositat que acompanyarà a la de les mongetes. Els gustos cítrics faran ressaltar als de les cloïsses.



RECEPTES

CROQUETES DE FESOLS DEL GANXET I BACALLÀ

Ingredients:

200 g de llom de bacallà dessalat / 200 g de fesols del ganxet / 150 ml de llet / 50 g de farina / ½ ceba / 2 ous / Nou moscada / Sal, pebre / Oli / Pa ratllat

Preparació:

Arranquem el bull al bacallà i una vegada estigui cuit l'escorrem. Bullim els fesols del ganxet, cal tenir els fesols en remull la nit abans, passades unes 12 hores els escorrem i els posem en una olla amb aigua freda amb un bon grapat de sal. Els fem bullir a foc lent aproximadament hora, hora i mitja. Un cop bullits els escorrem. Barregem el bacallà esmicolat amb els fesols aixafats i reservem. Fem una beixamel, primer sofregim la ½ ceba, quan estigui daurada afegim la farina i quan es faci una pasteta incorporem a poc a poc la llet, fins que es faci una crema. Afegim la nou moscada, la sal i el pebre al gust. Seguidament incorporem la pasta de fesols del ganxet i bacallà i retirem del foc.

Deixem refredar la barreja.

Batem els ous i comencem a fer les croquetes. Amb dues culleres agafem una mica de la barreja de fesols i bacallà i el passem primer pels ous batuts i després pel pa ratllat i a fregir.

Celler del Drac, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Foranell Garnatxa Blanca 2008 del celler Quim Battle.*

Aquest plat potent requereix un vi blanc potent. Els seus sabors cítrics, mandarina, pomelo i els darrers gustos a fruita madura, préssec, plàtan, lligaran molt bé amb aquestes croquetes.

EMPEDRAT DE BACALLÀ AMB MONGETES I LLAGOSTINS

Ingredients:

1 kg de mongetes / 2 pebrots vermells / 2 pebrots verds / 4 cebes tendres / 1 llaua d'olives negres / 250 g de bacallà sec / 250 ml d'oli d'oliva / 1 dent d'all / 200 g de llagostins pelats / Julivert, sal i pebre

Preparació:

Primer de tot posem les mongetes en remull la nit anterior en aigua amb dues cullerades de bicarbonat. A l'endemà es netegen molt bé. Es posa l'aigua a bullir i quan comença a bullir s'hi afegeixen les mongetes, les deixem a foc lent fins que estiguin toves, aproximadament 1 hora.

Un cop cuites les mongetes, tallem els pebrots en quadradets petits i els afegim a les mongetes. Seguidament tallem les cebes tendres en quadrats petits i també les afegim a les mongetes.

Tot seguit posem el bacallà en remull aproximadament 1 hora. Posem el bacallà amb oli i pebre negre i una vegada ha quedat marinat l'afegim a les mongetes.

Tallem les olives negres en làmines i afegim una mica de sal, oli, pebre i els llagostins a les mongetes, i queda llest per servir.

Per a la vinagreta posarem 250 ml d'oli de tòfona, 50 ml de vinagre chardonnay, sal i pebre

Restaurant Reverter II, Palafròls

Harmonia vi DO Alella: *Allier 2008 del celler Marqués de Alella.*

La presència d'una vinagreta de Chardonnay ha fet que ens decantéssim per un blanc chardonnay ben estructurat resultat d'una fermentació amb barriques noves de roure Alier de gra fi i poc torrat, i posterior "batonage" sobre les mares fines. La seva complexitat aromàtica i la utuositat glicèrica lligaran esplèndidament amb aquest empedrat.

RECEPTES

MONGETES DEL GANXET AMB VERDURETES I MOIXERNONS

Ingredients per a 4 persones:

400 g de mongetes del ganxet / 1 cap d'all / 1 ceba petita / Sal, llorer, un clau d'espècie / 1 pastanaga / 1 porro / 1 carbassó / 30 g de moixernons secs / Oli d'oliva

Preparació:

Poseu les mongetes en remull el dia abans. Escorreu-les i poseu-les en aigua freda, al foc, juntament amb la ceba, la fulla de llorer i el clau d'espècie.

Quan comencen a bullir s'abaixa el foc i s'hi tira la sal i es deixen fins que ja estiguin cuites.

Les deixaren reposar a la cassola. Tot seguit ja es poden escórrer i passar per aigua freda.

En una paella hi poseu l'oli i 2 grans d'all i els feu enrossir. Els reserveu.

Poseu totes les verduretes dins la paella i les saltegeu, també hi afegiu els moixernons, que prèviament els haurem remullat per tal de que s'hidratin. És un plat que tant es pot menjar fred com calent. Les verduretes han de quedar "al dente". En aquest moment, ja es poden barrejar les lleties amb les verduretes i tot seguit ja ho podem servir.

La Teca, plats cuinats, **Argentona**

Harmonia vi DO Alella: *Serralada de Marina Pas de les Bruixes 2011 del celler Altrabanda.*

Vi elaborat amb pansa blanca, amb maceració pel·licular a baixa temperatura, fermentació suau i criaça sobre les mares fines. Els aromes florals del vi faran bon contrast amb els vegetals del plat.

MONGETES DE GANXET BULLIDES DE L'ÀVIA

(Aquest plat és un acompanyament)

Ingredients:

500 g de mongetes
Olla plena d'aigua
Un grapat de sal
Oli d'oliva extra

Preparació:

El dia abans de coure les mongetes, les posarem en remull en qualsevol recipient aproximadament unes 12 hores.

L'endemà les posarem dins d'una olla amb aigua que les cobreixi i afegirem un grapat de sal.

Amb el foc fluix deixarem que bullin durant tres hores aproximadament.

Les mongetes no s'han de remenar mentre es bullen, sinó es trencaran i perdran les pel·lofes.

Un cop cuites les posarem al plat amb un bon raig d'oli d'oliva.

Aquesta recepta la podem complementar amb botifarra negra saltejada per la paella o bé, fer una truita de mongetes o acompanyar-la amb botifarra de perol, etc.

Bon profit.

Restaurant La Treva, **Mataró**

Harmonia vi DO Alella: *Parvus Syrah 2010 del celler Alta Alella.*

A aquest acompanyament de mongetes bullides que l'imaginem escortant una magnífica botifarra de perol, uns botifarrons negres o perquè no unes costelles a la brasa, el casarem amb aquest vi elaborat amb syrah. Es tracta d'un vi negre amb nas i pas de boca de fruites madures, balsàmics i especiats de glop ample i de final llarg i persistent.

RECEPTES

FESOLS DEL GANXET SORTINT DE L'OLLA AMB OLI D'OLIVA

Ingredients per a 4 persones:

400 g de fesols del ganxet secs
8 l d'aigua
2 cebes
2 pastanagues
6 dents d'all
oli d'oliva
sal

Preparació:

Els fesols no costen de coure... Els posarem en remull un dia abans (unes 12 hores)

La quantitat d'aigua serà de quatre vegades el volum dels fesols.

No feu servir bicarbonat perquè destrueix les propietats. Si el llegum és de qualitat, us quedarà com la mantega.

Un cop remullats, els escorrem, els incorporem a l'olla i comencem la cocció de zero amb aigua freda (preferiblement que no tingui calç), la ceba, la pastanaga i l'all.

S'afegeix una quantitat d'aigua, fins uns 6 centímetres per sobre dels fesols.

Procurarem deixar-ho a foc molt lent, que l'aigua quasi no bulli, sinó que "tremoli".

Fer-ho així ens garantirà que la pellofa no es separi del fesol.

Els deixarem coure aproximadament una hora i mitja, sense remenar (per no trencar-los), tot i que caldrà que els vigilem, ja que segons si són més o menys tendres, farà que variï el temps de cocció.

És important que l'olla on coem el llegum sigui suficientment grossa perquè pugui créixer i augmentar bé de volum.

Podem tapar l'olla, però vigilant perquè ens farà una espuma que haurem de retirar i així evitarem que es vessi.

No convé afegir la sal fins que la cocció quasi hagi finalitzat, ja que en cas contrari poden perdre la seva cremositat característica.

Un cop cuits els deixarem reposar una estona amb el mateix suc de cocció (d'aquesta manera quedaran més sencers), seguidament els escorrem amb cura i ja els tindrem a punt per servir amb un bon raig d'oli d'oliva de la millor qualitat.

Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Merlot 2011 del celler Roura.*

L'acidesa continguda d'aquest vi rosat, els aromes de fruites fresques i herbes de bosc i el seu pas de boca lleuger, casaran perfectament amb l'elegant senzillesa de les mongetes.



Arenys de Munt

RESTAURANT SUBIRANS

B° Sobirans, 1

Tel. 93 795 12 90

www.restaurantsubirans.com

restsubirans@hotmail.com

Dijous tancat

Plats:

Empedrat (esqueixada de bacallà

amb mongeta ganxet) 9,90 €

Truita de botifarra negra amb

mongetes del ganxet 7 €

Botifarra de foie o negra amb

mongetes del ganxet 8 €

Mongetes del ganxet amb cansalada

de porc a la brasa 7,50 €

(IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Parc de Can Jalpí: Monument a la Independència, jardins, llac, far i arbre de Gernika
- Col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví a l'edifici la Central

Argentona

RESTAURANT SANT JAUME

Sant Jaume, 13

Tel. 93 797 00 01

santjaume.restaurant@gmail.com

Dimarts no festius tancat

Fesol del ganxet amb cloïsses

Botifarra negra i blanca amb fesols

del ganxet



LA TECA, plats cuinats

General Llauder, 46

Tel. 93 756 13 49

lsalateca@gmail.com

Dilluns tancat

Mongeta del ganxet amb verdures

i moixernons

Altres visites recomanades al municipi:

Rutes guiades per Argentona:

- 24 i 25 de novembre. Ruta Font a Font
 - 1 i 2 de desembre. Ruta Fets i Llegendes
- Per a més informació i reserves:
Tel. 93 797 49 00
turisme@argentona.cat

Cabrera de Mar

RESTAURANT CALS FRARES

Camí de Santa Elena, 28

Tel. 93 759 05 93

www.calsfrares.com.es

calsfrares.ribosa@gmail.com

Obert tots els dies

Primer: Platillo (mongeta del ganxet amb bolets i botifarra negra)

Segon: Botifarra de bolets (acompanyat de mongetes del ganxet i alloli)

Preu: 20 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Castell de Burriac
- Clos arqueològic Can Modolell

RESTAURANT MAROLA

Psg. dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Dimarts i nits de diumenge a dijous tancat

Mongetes del ganxet amb cloïsses

Sèpia d'Arenys amb mandonguilles

Xarrup de menta

Celler: Vi Blanc de Blancs de Puig

Munts

Coca de pa torrada amb tomàquet

Aigua Sant Aniol

Cafè Brasília

Preu: 30 € (IVA inclòs)

Caldes d'Estrac

13a Mongetada de Caldes d'Estrac

RESTAURANT CAN SUÑÉ

El 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

Crema de carbassa i moniato rostit

amb floquets de formatge parmesà

Subtiletes d'escalivats amb

esqueixada, anxoves, mongetes del

ganxet i romesco suau

El nostre guisat de mongetes del

ganxet amb llagostins i cloïsses

Corona de pasta lionesa farcida de

nata i crema, o bé gelat de vainilla

fet a casa

Cava Parató brut, vi negre Raimat

Clamor, o bé vi blanc Parxet Marqués

de Alella

Aigües, cafè o infusions, coca torrada

amb tomàquet feta a casa

Preu: 39,75 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

RESTAURANT FONDA MANAU

Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

www.manau.cat

info@manau.cat

Dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous, tancat

Tastet d'empedrat

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

Llom de tonyina amb foie micuit

Gelat de biscuit de praliné, cremat al moment

Cafè. Aigua. Vi Blanc Pescador o

Marqués de Alella o Señorío de

Sàrria Rosat o negre Alcorta criança

Rioja o cava Peralada Brut

Preu: 33,50 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

Altres visites recomanades al municipi:

- Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac
- Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, parc de Can Muntanyà
- Relaxar-se a les aigües termals del municipi



Canet de Mar

CELLER DEL DRAC

Riera Buscarons, 25

Tel. 93 794 37 98

www.cellerdeldrac.com

noemi@cellerdeldrac.com

Obert dilluns, dimecres, dijous i divendres de 21 a 23:30h. Dissabte i diumenge de 13 a 16h i de 21 a 23:30h

Plats:

Croquetes casolanes de fesols del ganxet i bacallà 6,50 €

Filet de vedella acompanyat de

fesols del ganxet saltats amb

cansalada 14,50 €

(IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Fira d'artesanía de Nadal. Del 6 al 9 de desembre; i els caps de setmana 15 i 16 i 22 i 23 de desembre
 - Ruta El Triangle Modernista al Maresme: Puig i Cadafalch, Gaudí i Domènech i Montaner. El Modernisme de Mataró i Canet de Mar
 - Casa museu Ll. Domènech i Montaner. Ruta Modernista i Ruta dels "Americanos"
- Més informació a l'oficina de turisme de Canet de Mar
Tel. 93 794 08 98

Malgrat de Mar

BAR RESTAURANT POLÍGON

Estany, 6

Tel. 93 765 36 95

barestaurantcanpoligon@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/barestaurantpoligon

Twitter: BaRest_Poligon

Obert de dilluns a divendres de 6h a 17h i dissabtes de les 6h a 12h

Plats:

Fesols del ganxet del pla de Grau amb cloïsses rossellona i espagueti de sèpia

Fesols del ganxet del Pla de Grau amb ceps i volcà d'ibèric

Els plats es podran degustar en els esmorzars de dilluns a dissabte

(10 € IVA inclòs)

i entre setmana com a opció dins el menú (10 € IVA inclòs)



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

Plats:

Botifarra amb fesols del ganxet

Estofat de fesols del ganxet

Empedrat de fesols del ganxet

Bacallà amb fesols del ganxet

RESTAURANT LA TORRETA

Av. Costa Brava, 79

Tel. 93 761 05 46

www.restaurantlatorreta.com

info@restaurantlatorreta.com

Mongetes del ganxet tots els divendres al menú diari

(10,50 € IVA inclòs)

i mongetes tots els dies com acompanyament dels plats

16,50 € Menú festiu (IVA no inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Casc Antic
- Parc del Castell, amb ascensor inclinat
- Parc Francesc Macià



Mataró

RESTAURANT EL NOU-CENTS

El Torrent, 21
Tel. 93 799 37 51



www.elnou-cents.com
restaurant@elnou-cents.com

Diumenges nit i diumenges migdia tancat, obert amb reserva prèvia
Suquet de peix d'Arenys amb mongetes de desgranar del ganxet alt (Palafolls)

22 € (IVA inclòs)

Sandwitx de tonyina fresca amb fetge d'ànec grillé sobre cremós de mongetes de desgranar del ganxet alt (Palafolls)

19 € (IVA inclòs)

Rossinyols estofats amb mongetes de desgranar del ganxet alt (Palafolls) i botifarra negra

17 € (IVA inclòs)

Els plats estaran a la carta i a les propostes del menú temporada a 40 € (IVA inclòs). Durant la temporada anirem inclouent més plats amb mongetes del ganxet

RESTAURANT EL PATI DELS MUSCLOS

Carrer d'en Pujol, 14
Tel. 93 790 55 90
www.elpatidelsmusclos.com
reserves@elpatidelsmusclos.com

Dilluns tancat

Amanida d'escarola amb bacon
Bacallà amb cloïsses i fesol del ganxet

Crema catalana casolana

Vi de la casa, pa

Preu: 19 € (IVA inclòs)

Cafè no inclòs

RESTAURANT CAN TENA

Nou, 21
Tel. 93 790 79 39
www.cantena.cat
comercial@cantena.cat

Diumenge tancat

Plats:

Confit amb fesols del ganxet
15,75 €

Fetge d'ànec amb fesols del ganxet
15 €

Fesols del ganxet amb botifarra negra esparracada 9,50 €
(IVA inclòs)

Els plats s'ofriran durant tota la setmana

RESTAURANT GAUDIUM MATARÓ

Muralla de Sant Llorenç, 22
Tel. 93 796 03 87
www.gaudiummataro.com
info@gaudiummataro.com

Diumenge tancat

Tastet de fesol del ganxet a la vinagreta de la casa

Estofat de fesol del ganxet amb cloïsses

Botifarra de calamar amb salsa de fesol del ganxet i melmelada de ceba i tomàquet

Preu: 21 € (IVA inclòs)

El menú només s'ofereix els divendres nit, dissabte migdia i dissabte nit

BAR RESTAURANT CAPGROSSOS DE MATARÓ

Herrera, 59
Tel. 628 06 79 61 / 637 47 66 90
www.barcapgrossos.com
barcapgrossos@gmail.com

Obert cada dia

Plats:

Parrillada de carn amb mongetes del ganxet

Truita de fesols del ganxet i botifarra

Empedrat de fesols del ganxet

Amanida de tomàquets i formatge de cabra

Pastís de maduixes amb xocolata calenta

El plats estaran inclosos al menú del cap de setmana de 15 € (IVA inclòs)

Els clients que vinguin demanant aquest menú se'ls hi regalarà el cafè

RESTAURANT LA TREVA

Iluro, 50
Tel. 93 756 90 84
/ 678 66 88 16



www.latreva.com
restaurant@latreva.com

Plats:

Botifarra de Can Valls (Argentona) a la brasa amb mongetes del ganxet
8,60 € (IVA inclòs)

Cuixa d'ànec confitat i amb mongetes del ganxet

13,20 € (IVA inclòs)

Com a acompanyament: Mongetes de ganxet bullides de l'àvia



RESTAURANT NUUS - HOTEL ATENEJA PORT MATARÓ ****

Passeig Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06 / 664 459 946
www.cityhotels.es
www.grupbonanova.com
restaurant.ateneaport@cityhotels.es
convencions.ateneaport@cityhotels.es

Menú degustació:

Aperitiu de benvinguda
Entrant: Amanida provençal amb vinagreta de fesols del ganxet
Primer plat: Llom de Bacallà amb fesols estofats amb rossinyols
Segon plat: Filet de cérvol amb fesols i verdures de les "Cinc Sènies"
Postres: Strudel de poma i Carmel de fesol amb gelat de vainilla aromatitzat al clau
Servei de pa
Begudes i cafè no inclòs
Preu: 35€ (IVA inclòs)
Cal fer reserva anticipada

RESTAURANT BOCCA

Pça. Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
www.boccarestaurant.com
bocca@boccarestaurant.com
Saltejat d'Espardenyes i fesols del ganxet amb bolets i botifarra negra
Preu: 23,40€ (IVA inclòs)

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com
rtcanbruguera@hotmail.com
Botifarra a la brasa amb fesols del ganxet

RESTAURANT CAN ROSENDO

Port de Mataró local 15-16
Tel. 93 790 76 13
Fesols del ganxet amb cloïsses
Preu: 13,20€ (IVA inclòs)

LA PISCINA

Passeig del Callao, s/n
Tel. 93 796 28 06
Marpep2005@restaurantlapiscina.com
Fesols del ganxet amb tomàquet i tonyina
Fesols del ganxet amb bacallà o bé fesols del ganxet amb cansalada
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió
Preu: 18€ (IVA inclòs)

NORAI

Port de Mataró local 32
Tel. 93 790 75 65
www.restaurantnorai.com
info@restaurantnorai.com
Fesols del ganxet amb cloïsses a la marinera
Preu: 11,55€ (IVA inclòs)

LA NOVA ROSALEDA

Altafulla, 32
Tel. 93 799 43 21
Dilluns tancat
Fesols del ganxet amb botifarra negra de Vic

Altres visites recomanades al municipi:

- Fira de pessebres i ornaments de Nadal (del 24 de novembre al 23 de desembre)
 - Fira d'artesanía i regal de Nadal (del 15 de desembre al 6 de gener)
 - Visites: El modernisme a Mataró (25 de novembre i 23 de desembre); Ruta per la història de Mataró (9 de desembre); Visita audioguiada al conjunt dels Dolors (cada dissabte) i rutes audioguiades: comercial i patrimonial (cada dia de la setmana)
- Per a més informació:
Oficina de Turisme de Mataró
La Riera, 48. Tel. (+34) 93 758 26 98.
A/e: turisme@ajmataro.cat
www.mataro.cat



Palafolls



V Mostra gastronòmica de Palafolls

16 novembre

Lloc: Casal dels Avis
(plaça Joaquim Ruyra)

Hora: 21 h

Preu: 30 €

Aforament limitat. Venda anticipada de les entrades a partir del 5 de novembre a El Cafè de Palafolls

Aquest esdeveniment gastronòmic se celebra amb el desig de donar a conèixer la qualitat de la cuina de Palafolls. En cinc anys, la Mostra Gastronòmica de Palafolls s'ha convertit en un esdeveniment esperat i de renom a la comarca i pobles de les rodalies per presentar un format diferenciat que permet degustar en una nit fins a 20 plats diferents en entorns únics del

municipi i que enguany tindrà lloc al Casal d'Avis. El Casal d'Avis de Palafolls és un equipament municipal recentment ampliat el qual s'ubica en un entorn privilegiat vorejat pel Palauet de l'arquitecte japonès Arata Isozaki i l'espai verd cèntric del municipi que conformen les places centrals Joaquim Ruyra i Valls d'Ax, aquesta darrera coneguda per aixoplugar l'antiga torre de guaita que s'ubicava antigament prop del Castell.

RESTAURANT ANTIC SINDICAT

Sant Genís, 26
Sant Genís de Palafolls
Tel. 93 764 60 78

RESTAURANT EL CEP

Ramon Turró, 61
Tel. 93 765 25 85

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. NIII, Km. 677,4
Tel. 93 762 02 30

RESTAURANT MASIA CAN GIBERT

Casa de Camp 89
Sant Genís de Palafolls

RESTAURANT CAN MATEU

Major, 8
Tel. 93 762 00 83

Amb la participació de:

VINS MASENS

Ctra Costa Brava Km.9 – Tel. 93 765 22 68

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

POSTRES

A càrrec de la Pastisseria San Jordi de Palafolls

PA

A càrrec del Forn de Pa Garriga i Forn de Pa l'Aldosa

Altres visites recomanades al municipi:

- Església de Sant Genís de Palafolls
- El Palauet d'Arata Isozaki
- Castell de Palafolls

Premià de Mar

RESTAURANT EL PALLER

Torrent Malet, 10
Tel. 93 752 41 68
www.restaurantelpaller.net
www.facebook.com/restauranteelpaller.com
Esqueixada de bacallà amb mongetes del ganxet o Saltejat de bolets de temporada
Cassola de mongetes, calamars i bolets o Botifarra negra/blanca esparracada amb rovellons
Pastís del ganxet
Preu: 22 € (IVA inclòs)
Beguda no inclosa al preu del menú

RESTAURANT MIRAMAR

Camí Ral, 109
Tel. 93 752 29 70
noemi.orca@yahoo.es
Fesols amb cloïsses a la marinera
Graellada de carn amb fesols saltejats
Preu: 15 € (IVA inclòs)
El menú s'ofereix només els caps de setmana

Altres visites recomanades al municipi:

- Museu de l'Estampació (antiga fàbrica del gas)
- Casc Antic

Tordera

RESTAURANT CAN BRUNO

Camí Vell del Vilar, 100

Tel. 972 33 05 86

Dimarts tancat

Fesols del ganxet amb cansalada

Fesols del ganxet amb cloïsses

MASIA TURISME RURAL CAN PICA

Veïnat d'Hortsavinyà, 4

www.canpica.com

canpica@canpica.com

Tel. 93 763 08 58

Botifarra amb fesols del ganxet

RESTAURANT BELTRAN 9

Pol. Ind. Can Verdalet C/D Nau 112

Tel. 93 764 35 04

beltrannou@hotmail.com

Plats:

Espurnes de bacallà amb fesols del ganxet

10,50€ (IVA inclòs)

Combinat de botifarra amb fesols del ganxet

6,50€ (IVA inclòs)

Esmorzars de forquilla cada dia i menú diari de dilluns a dissabte

RESTAURANT CAN CASELLAS

Veïnat Sant Jaume, 6

Tel. 93 764 54 77

restaurant@cancasellas.com

Dimarts tancat

"Zamburiñas" amb carxofes i

mongetes del ganxet

Botifarra del perol saltejada amb

mongetes del ganxet i allioli de pera

Bacallà confitat amb trinxat de la

Cerdanya i mongeta del ganxet

Botifarra amb mongetes del ganxet

Les mongetes són de collita pròpia

RESTAURANT CAN MINGU

Camí Ral, 36

Tel. 93 764 08 66

Dimarts i diumenge a la tarda,
tancat

Plats:

Botifarra de Tordera amb mongetes del ganxet

Cansalada viada tallada petita amb mongetes del ganxet

Cua de vedella estofada amb

mongeta del ganxet

Aquests plats també s'ofereixen a la carta d'esmorzars de forquilla

Altres visites recomanades al municipi:

- **10 novembre.** Castanyada a la plaça Rabert i la plaça de l'església. Tel. 93 765 07 75
- **6 desembre.** Marxa popular Tordera 2012, punt de sortida: pavelló d'esports municipal gemiralles@ya.com
- **22 i 23 de desembre.** Pessebre vivent al veïnat de Sant Pere veinssantpere@gmail.com

Vilassar de Dalt

RESTAURANT EL RACÓ DE CAN FELIU

Angel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracocanfeliu.com

info@elracodecanfeliu.com

Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet

Altres visites recomanades al municipi:

- Forns romans La fornaca
- Museu Cau del Cargol



Vilassar de Mar

RESTAURANT BOTAVARA

Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Plats a la carta:

Fesols del ganxet amb bacallà

Fesols del ganxet amb calamarsets

Fesols del ganxet amb botifarra negra i bolets del temps

CAN POCURULL, Xarcuteria i plats cuinats

Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Dilluns matí i dissabte tarda tancat.

Horari: De dilluns a dissabte, matins de 9 a 13.30h, tardes de 17 a 20h

Plats:

Assortit de botifarres farcides de Can Pocurull amb mongetes del ganxet

Peus de porc amb mongetes del ganxet i bolets

Altres visites recomanades al municipi:

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic
- Museu Municipal de Vilassar de Mar: Museu Monjo

Sant Cebrià de Vallalta

ALBÓ BUSQUETS

Fruïtes i verdures

Venda de mongeta del ganxet

Els dissabtes, al mercat setmanal

CAFETERIA GOLF SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià s/n

Tel. 93 763 20 02

Botifarra del perol acompanyades amb mongetes del ganxet

CAL MOLINÉ

Venda i producció de fruites i verdures

Carretera de Sant Pol, 6

Tel. 93 763 00 61

Venda de mongeta del ganxet

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Tot tipus de carns a la brasa amb llenya d'alzina acompanyades de mongetes del ganxet

CAN MARTILARI

Fruïtes i verdures

c/ Sant Cosme, 2

Tel. 93 763 15 18

Venda de mongeta del ganxet

CARNISSERIA XARCUTERIA

CAN MARTRI

Carrer Centre, 6

Tel. 93 763 00 43

www.canmartri.com

Mongetes del ganxet cuites per endur

GERMANS PLA

Fruïtes i verdures

Venda de mongeta del ganxet

Dissabtes, al mercat setmanal

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24

Tel. 93 763 02 42

Primers plats:

Mongetes estofades amb bolets

Segons plats:

Tot tipus de carns a la brasa acompanyades amb mongetes del ganxet

PASTISSERIA S.SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

Saltejat de bolets, botifarra i fesols del ganxet

Fotografia
© Vicens Tomàs



Jornades Gastronòmiques del

FESOL^{del} GANXET

al Maresme 2012



Edita:



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Palafròls
Ajuntament de Premià de Mar
Ajuntament de Tordera
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Sr. Jordi Pujolràs, enòleg

Entitats:



Diputació
Barcelona



DO-V
Denominació d'Origen Alella



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.



Troba'ns a facebook:
Costa de Barcelona
- Maresme



Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme



Descarrega't la guia
del Maresme al mòbil

- Gratuït via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert (Barcelona)
- Del PC al mòbil
- Via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil
- Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat

