



Del 20 d'abril al 31 de maig

Jornades Gastronòmiques

de la

Maduixa

de la Vallalta
al Maresme 2013

Sant Pol de Mar
Sant Cebrià de Vallalta
Canet de Mar
Sant Iscle de Vallalta
Arenys de Munt
Arenys de Mar Sant Andreu de Llanerres
Argentona Sant Vicenç de Montalt
Cabriils Teià
Caldes d'Estrac Vilassar de Dalt
Calella Vilassar de Mar
Malgrat de Mar
Mataró



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 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 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 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; 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 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 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 vi DO Alella, a la primavera.

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



Productes de la Terra

Artesania Alimentària

El Consell Comarcal del Maresme, amb el suport de la Diputació de Barcelona, tira endavant la "Xarxa Productes de la Terra", que inclou una sèrie d'accions que serveixen per a donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la comercialització.

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. El sector de la restauració està molt lligat als productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i és necessari incorporar aquests productes a l'oferta gastronòmica de 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 plats i permetre que els clients gaudeixin dels gustos dels productes de qualitat que s'hi produeixen. D'aquesta manera estan contribuint a mantenir en el territori l'activitat agrícola i d'artesania alimentària necessàries per a conservar el nostre entorn.

Ja fa anys que, vinculades als productes de qualitat que es conreen al Maresme, se celebren diverses jornades gastronòmiques que contribueixen a donar a conèixer aquests productes i a fer que tota la ciutadania en gaudeixi. Un dels productes estrella són les **maduixes del Maresme**. Tot i que actualment se'n conreen diverses varietats, cosa que garanteix tenir-ne durant tot l'any, és durant els mesos de primavera que la maduixa del Maresme aconsegueix la seva màxima qualitat. Poder degustar les maduixes

del Maresme, collides el mateix dia i en el punt òptim de maduració, sense que hagin patit un transport, és un plaer que ens permet gaudir d'un dels gustos i d'una de les aromes més arrelades a la nostra comarca. És producte 100% de proximitat. Una de les varietats més típiques és la "pájaro", que es caracteritza per tenir un color vermell intens, ser molt dolça i tenir una forma molt regular, tot i que la seva producció és limitada.

El conreu de la maduixa del Maresme ha modelat el paisatge dels vessants de la Serralada Litoral de molts municipis de l'Alt Maresme i ha fet que durant molts anys un gran nombre de famílies hagin pogut viure del seu conreu. Existeixen iniciatives d'artesans alimentaris de la comarca per tal d'incorporar les maduixes del Maresme en els seus productes elaborats. Les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa del Maresme són una oportunitat excel·lent per tastar i gaudir d'aquesta fruita exquisida i incorporar-la a la nostra dieta habitual, si més no durant la primavera.

N'hi ha d'altres maduixes, però no són del Maresme!

Si voleu més informació de la Xarxa de Productes de la Terra o voleu formar part del cens de productors, visiteu la plana web www.ccmaresme.cat/productesdelaterra

Consell Comarcal del Maresme



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

Productors de maduixa del Maresme

● Arenys de Mar

SÓC PAGÈS-JOSEP M^º ROSSELL SALVÀ

622 225 974 / soc_pages@hotmail.com

● Arenys de Munt

JOSEP MARPONS HORTA

609 393 203 / marponsfruit@gmail.com

JORDI CANTALLOPS

691 813 569 / jordicantalops@gmail.com

ENRIC MAJO FERRAN

606 239 221 / enr4433@gmail.com

LLUÍS FIDEL COLOMER

609 749 247 / lluisfidel@hotmail.com

● Calella

JOAQUIM GINESTA

619 329 593 / ginesta1@hotmail.com

UNIO DE MADUIXARES DE CALELLA SAT 1321

93 769 14 16 / umacsat@gmail.com

● Pineda de Mar

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL

93 767 04 02 / sindicat93@hotmail.com

● Sant Cebrià de Vallalta

CAL MOLINÉ

93 763 00 61 / aleix_8_21@hotmail.com

JAUME PLA I JUBANY

628 054 615 / jaumepla59@yahoo.es

JOSEP PLA JUBANY

678 556 234 / josepestrany@yahoo.com

JOAN ROIG PUEYO

696 142 430 / forestgan@live.com

● Sant Pol de Mar

JOAN BORRELL AGUILERA

670 28 15 19 / info@maduixes.cat



Quètxup de Maduixots i amanida amb anxoves

Ingredients per a 4 persones:

12 anxoves salades (o 16 filets amb oli) / 12 tomàquets "xerri", tallats a ¼ / 16 maduixots madurs, tallats a ¼ / 1 ceba tendra, picada menuda / 12 pomets d'enciam de canonge / oli d'oliva verge extra, sal i pebre blanc

Pel quètxup:

25 g de vinagre de vi / 25 g de sucre / 100 g de maduixots madurs, picats menuts / 50 g de tomàquet confitat, picats menuts

Per la vinagreta:

50 ml d'oli d'oliva verge extra / 10 ml de vinagre de vi / una punteta de mostassa en gra / sal i de pebre

Per l'arròs "inflat":

20 g d'arròs salvatge / 200 ml d'oli d'oliva v.e.

Preparació i cocció:

1 - Si heu comprat anxoves salades obriu-les amb cura per la panxa per retirar l'espina central, les laterals i els bigotis de les ventresques, si són molt salades deixeu els filets obtinguts en remull coberts d'aigua durant uns tres minuts, assequeu-los i reserveu-los amb oli d'oliva i una punta de pebre negre molt. (Si en canvi els heu comprat a filets amb oli, ja els teniu llestos)

2 - Disposeu-vos a preparar la salsa quètxup, poseu a coure en un petit caçó a foc molt lent durant 10 minuts, el vinagre, el sucre, els maduixots, els pètals de tomàquet confitat i una punteta de sal i pebre. Tritureu i coleu, reserveu el quètxup a la nevera

3 - Mescleu els ingredients de la vinagreta i també reserveu-la

4 - En una paella petita, amb l'oli ben calent, tireu-hi l'arròs salvatge, observareu com els gran s'obren, tal com ho fan les crispetes de blat de moro. Retireu l'arròs, sequeu-lo sobre paper de cuina, espoleu-lo amb sal i quan sigui fred reserveu-lo en un potet hermètic

5 - Piqueu la ceba tendra a daus petits i deixeu-la en remull amb un fil de vinagre i un pessic de sal durant uns 15 minuts

Finalització i presentació de l'amanida:

1- Pinzelleu amb el quètxup el fons dels plats

2- Barregeu dues cullerades de vinagreta amb dues de quètxup. Amb la mescla obtinguda amaniu-hi els maduixots i els tomàquets partits a quarts, i la ceba picada ben escorreguda i repartiu-ho per sobre la salsa pinzellada al plat

3- Només resta afegir-hi pilonets d'arròs inflat, les fulletes d'enciam de canonge amanides amb la vinagreta i els filets d'anxova

Apèndix de la recepta:

Aquest és un plat fer fer-hi participar la canalla de casa, trobaran divertit començar pintant el plat, després és tracta de repartir tots els productes amb enginy cercant la bellesa. D'aquesta manera els petits aprenen a manipular aliments i a estimar els valor dels colors dels menjar, dels contrastos i sobretot dels sabors

Restaurant Sant Pau

Carne Ruscalleda,

Sant Pol de Mar 3 * Michelin

Harmonia vi DO Alella: **Titiana Rosé Brut del celler Parxet**. Cava lleuger i fresc de bombolla fina. Elaborat amb un raïm ja adaptat a les contradades, farem d'aquest maridatge un festival d'estiu a l'harmonitzar el quètxup de maduixes amb la subtil salinitat de les anxoves i l'esclat de les crispetes d'arròs.



Mató elaborat amb maduixes del Maresme, crumble de nous i mel amb perfum de romaní

Ingredients per a 4 persones:

Pel mató:

150 g de maduixa varietat pájaro / 1 l de llet / 1 llimona / un xic de sal

Per la gelatina:

50 g de maduixa varietat pájaro / 50 g de sucre / 150 g d'aigua

Pel crumble:

100 g de mantega / 80 g de nous / Un xic de sal / 5 g de sucre morè / 100 g de mel / 1 branca de romaní / Pa d'espècies

Per fer la presentació:

Nous, maduixes, mel de romaní i pa d'espècies al gust

Preparació:

Posar a bullir la llet i les maduixes de la varietat pájaro. Quan trenca el bull afegir el suc d'una llimona i batre amb varetes fins observar que es talla la llet. Colar amb un drap el líquid i recuperar el mató aromatitzat amb les maduixes.

Per fer la gelatina cal bullir en almívar lleuger les maduixes trossegades. Quan trenca el bull retirar del foc, triturar i colar. Afegir les fulles de gelatina hidratades i barrejar al foc fins que es dissolguin completament.

Per a la galeta hem de barrejar la mantega amb les nous picades, sucre morè i una mica de sal.

Per a la mel, cal escalfar-la al bany maria amb unes fulles de romaní fresc i deixar infusonar.

Muntatge:

Amb l'ajuda d'un motlle fer les diferents capes de galeta, mató i gelatina.

Després del muntatge del pastís reservar a la nevera fins que qualli la gelatina.

Per emplatar fer un cordill de mel, col·locar el mató fent un "muntadet" i decorar amb les maduixes, les nous i un bastó de pa d'espècies.

Després del muntatge del pastís reservar a la nevera fins que qualli la gelatina

Restaurant La Taverna, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Castellruf Vi de Taronja del celler Serralada de Marina - Altrabanda**. Aquest vi dolç amb taronja formarà part d'aquest plat essent la nota d'hivern a l'estiu que el farà molt juganer a cada queixalada, es convertirà en un ingredient més en aquests postres.



Pannacotta de maduixa amb coulis de menta

Ingredients per a 4 persones:

500 ml de nata
500 ml de llet
100 g de sucre
12 g de gelatina gust maduixa
1 culleradeta d'extracte de vainilla
1 culleradeta de rom
maduixes per decoració

Per al coulis de menta:
menta / aigua / sucre



Preparació:

Escalfar la llet, la nata, el sucre i la vainilla remenant i sense deixar bullir. Un cop calent afegir la gelatina i el rom, seguir remenant 5 minuts. Un cop tot lligat col·locar en motlles i conservar en nevera durant almenys 3 hores.

Per al coulis, en un cassó posar 200 ml d'aigua i 100 g de sucre, remonent fins aconseguir un almívar i tot seguit afegir un bon grapat de menta, remoure a foc molt suau i quan es disposa del xarop passar per colador i deixar refredar. Per aconseguir un color més intens es pot utilitzar colorant alimentari

Restaurant La Toscana, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Cuveé Dessert del celler Parxet**. L'elegància aromàtica de pas ferm i persistent d'aquest escumós, harmonitzarà amb la textura delicada de la pannacotta i la frescor de la menta potenciant els fruits vermells com les maduixes.



Maduixa a les tres textures

Ingredients per a la sopa:

20 cl aigua
2 fulles de menta
1 cullerada sopera de sucre
1 maduixa

Per al carpaccio:

2 maduixes grans tallades a làmines
½ bola de gelat de nata
½ bola de gelat de maduixa



Preparació:

Fer una infusió de menta (20 cl per persona i 2 fulles de menta). Amb aquesta aigua fer un almívar: posar a foc lent la infusió de menta amb sucre (proporció de 1 cullerada sopera per cada tassa d'aigua) i remenar-ho bé durant 5 minuts i reservar.

Tallar dues maduixes grosses a làmines fines i posar-les en forma de ventall com a base del plat pel gelat (mitja bola de nata i mitja de maduixa).

L'almívar ja refredat afegir-hi una maduixa tallada a quarts, triturar-ho i passar-ho pel colador per a que quedi més líquid.

La sopa ja estarà llesta per afegir-la al carpaccio amb gelat

Restaurant Can Baladia, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Pur Dolç 2011 del celler Bouquet d'Alella**. El caràcter de la garnatxa sobre madura en el cep, serà una bona alida per la fredor del gelat, amb la dolçor de la maduixa i la frescor de la menta.



Bloc de foie a la sal, maduixes en vinagre i gelatina de calvados

Ingredients per a 4 persones:

100 g de maduixots
60 g de sucre
Un raig de vinagre de vi
Per fer el foie a la sal:
400 g de fetge d'ànec
Sal maldon
Pebre
Un raig de cognac

Per fer la gelatina:

100 cl de calvados / 20 g de sucre / 1 fulla de gelatina



Preparació:

Primer farem el fetge d'ànec a la sal, el deixem temperatura ambient i el desvenem i li posem sal i pebre i cognac i el posem al bany maria durant 10 minuts, el guardem a la nevera i el tallarem quan sigui fred.

Per fer els maduixots en vinagre els tallarem a quarts i els deixarem macerar amb el sucre i el vinagre durant 2 hores.

En acabat, farem la gelatina fent bullir el calvados amb el sucre, posarem la fulla de gelatina en aigua freda una vegada es desfaci l'afegirem al calvados i ho reservarem a la nevera fins que gelatini. Finalment quan tots els productes preparats siguin freds muntarem el plat. Bon profit!

Restaurant 6Q, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Foranell Garnatxa Blanca del celler Joaquim Batlle**. Complexitat, donada per la frescor del raïm i la golositat de la criança, trobaran l'equilibri de la melositat del foie amb l'acidesa del vinagre units per la calidesa del calvados. Un joc que d'un a un, farà grans els productes.

Variat d'enciams amb maduixots del Maresme fruits secs, crema de Mòdena i cruixent de pernil ibèric d'aglà

Ingredients:

Fruits secs
Maduixots
Vinagre de Mòdena
Vi negre
Sucre i mel
2 lamines pernil d'aglà



Preparació:

Passeu els fruits secs per la paella per a que es torrin una mica Poseu al foc un cassó amb el vinagre, el vi, el sucre i la mel, deixeu que redueixi una bona estona fins que veieu que es va espessant, un cop refredat feu la barreja amb els fruits secs. Agafeu el pernil i el poseu al forn fins que perdi el greix.

Per muntar el plat:

Al mig del plat hi poseu els enciams, els maduixots tallats pel damunt, la preparació dels fruits secs, oli de oliva i per finalitzar hi posarem el cruixent de pernil

Restaurant La Treva, Mataró

Harmonia vi DO Alella: **Privat Nu del celler Alta Alella**. El cava ecològic sense sulfits afegits, de bombolla fina i persistent de subtils que transmeten els seu origen, es mereix ser respectat com cal respectar l'harmonia d'un plat de grans productes crus com l'enciam, maduixes i pernil.



Broqueta de llagostins amb gaspatxo de maduixes del Maresme

Ingredients per a 4 persones:

12 Llagostins
12 Pals per broquetes
1 Kg. de maduixes del Maresme
½ Pebrot verd
½ Pebrot vermell
80 g cogombre
Mitja ceba de Figueres
Oli d'oliva / Sal / Pebre

Preparació:

Peleu els llagostins i feu 4 broquetes de 3 unitats cadascuna i reservar, a continuació netegeu les maduixes i les triturem juntament amb la ceba, el cogombre, els pebrots, sal i pebre, colarem bé el triturat (gaspatxo) per tal que no hi hagi cap pell. Escalfeu bé una paella i saltegeu les broquetes sense fer-les gaire. Serviu en un bol el gaspatxo ben fresc, i decoreu amb la broqueta de llagostins per sobre, per acabar afegir un rajolí d'oli d'oliva.

Escola de Restauració i Cambreria del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme, Mataró

Harmonia vi DO Alella: **Marfil Generós Sec del celler Alella Vinícola**. Cal preservar la seva funció de refrescar. Gaudir del gaspatxo de maduixes cullerada a cullerada, combinant amb petites mossegades als llagostins. Posant com a punt final un glop del Generós Sec, fent reviure els sabors mediterranis.

Sant Pol de Mar

Del 20 d'abril al 19 de maig

X Diada de la Maduixa a Sant Pol de Mar

Diumenge 5 de maig

Hora: de 10h a 14h

Lloc: Plaça del Torrent Arrosser
Fira especialitzada en la fruita de la maduixa

A les 12h. Maduixada popular

CARME RUSCALLEDA

SANT PAU

Nou, 10

Tel. 93 760 06 62

www.ruscalleda.cat

santpau@ruscallea.cat

Diumenge tot el dia, el dilluns i el dijous el migdia tancat. Tancat per vacances les tres primeres setmanes de maig

Quètxup de Maduixots i amanida amb anxoves

HOSTAL CAN TARANO

Nou, 3-5

Tel. 93 760 06 59

www.can-tarano.com

Amanida de maduixots amb nous caramel·litzades
El plat s'ofereix al menú del cap de setmana

EL MOLÍ

Consolat de Mar, 43

Tel. 93 760 30 14

Durant la temporada d'hivern obert els caps de setmana, de dissabte el matí a diumenge a mitja tarda

Amanida de maduixots de Sant Pol, encenalls de parmesà cruixents i vinagreta de maduixa i vinagre de Mòdena
Confit d'ànec amb maduixots de Sant Pol, poma confitada i ceba caramel·litzada
Fondue amb maduixots de Sant Pol
Maduixots de Sant Pol amb nata

Al menú de cap de setmana, alguns dels plats aniran acompanyats de maduixots de Sant Pol. El preu és de 15 € dins del local i de 16 € a la terrassa (IVA inclòs)

Els plats s'ofereixen a la carta, mentre que els plats amb acompanyament de maduixots al menú de migdia



RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N-II

Tel. 93 760 00 51

www.hotelgransol.info

Menú degustació Jornades de la Maduixa:

Amanida amb "micuit de Foie" sobre pols especiada i vinagreta de maduixa

Crema de pèsols del Maresme

Turbot amb calamarsons saltats a l'oli de gamba

Filet de bou sobre llit de maduixes amb reducció de salsa de vi de Porto

Assortit de pastisseria dedicat a la maduixa

Preu: 35 € (IVA inclòs)

LA LLOSA

Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16

Durant la temporada d'hivern obert de divendres el vespre a diumenge el migdia. Música en viu els divendres

Milfulles de xocolata, nata i maduixes

El plat s'ofereix al menú del migdia

BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

Nou, 50

Tel. 93 760 11 22

Dimarts tancat

Plat:

Entrecot de vedella amb salsa de maduixes i reducció de vi

El plat estarà disponible a la carta

LA TAVERNA

La Riera, 3

Tel. 93 760 03 10

Obert a partir de Setmana Santa, els caps de setmana i del juliol fins al setembre obert cada dia

Mató elaborat amb maduixes del Maresme, crumble de nous i mel amb perfum de romaní

El plat estarà disponibles al menú

MARGOT

Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

www.restaurantmargot.es

Pastís de formatge amb maduixa i fruita seca

El plat s'ofereix al menú del migdia

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

Dr. Furest, 22

Tel. 93 760 23 91

La temporada d'hivern dilluns tancat, i ofereix dinars i servei de terrassa - bar

Plats:

Amanida de maduixa: bacallà, taronja, fulles de menta, olives

negres i verdes, maduixes, pebrot vermell i verd amb vinagreta de llimona.

Besucit de maduixa gelat, elaborat amb crema anglesa, nata muntada i melmelada de maduixa feta a casa, acompanyat de xocolata calenta.

Els plats estaran disponibles a la carta, com a plats del dia

CAL TINCO

Ctra. De Sant Cebrià, 2

Tel. 93 760 20 98

Menú de la maduixa:

Coca mil fulles amb foie i maduixes

Peix salvatge amb ceps i maduixes

Garrí cruixent amb chutney de maduixa

Cremolada de maduixa

Preu: 30 € (IVA inclòs)

De diumenge a dimecres ofereix servei d'esmorzars i dinars. Els dijous, divendres i dissabte, també sopars

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II

Tel. 93 760 11 05

www.elsotdelmorer.com

Diumenge nit i dilluns tancat

Carpaccio de salmó i gambes amb coulis de maduixes

Esqueixada de bacallà i maduixes amb vinagreta al pebre

Altres establiments participants:

EL TRENCALL, plats cuinats

Consolat de Mar, 49

Tel. 93 760 36 42

Obert els caps de setmana

Plats:

Bandes de pasta de full amb maduixes

Broquetes de maduixes

EL CROSTÓ. PA DE LLENYA

Jacint Verdaguer, 2

Tel. 666 123 335

pa.elcrosto@gmail.com

Obert cada dia en horari comercial, excepte diumenge de 8 a 15 h

Tulipa de nata amb maduixa natural

FORN DE PA GRIMAL

Abat Deàs, 29 - Tobella, 1

T. 93 760 05 02 / 93 760 30 98

www.forndepagrimal.com

grimal@forndepagrimal.com

Obert cada dia en horari comercial, excepte diumenge de 7 a 15 h

Mil fulles de crema i maduixes



PASTISSERIA SAULEDA

Manzanillo, 20 - Tel. 93 760 04 65

Nou, 33 - Tel. 93 760 08 58

www.sauleda.cat

sauleda@sauleda.cat

Entre setmana horari comercial,
diumenges i festius de 8 a 15h.

Dilluns no festius tancat

Banda de full, crema i maduixes

Preu: 19 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Ruta del patrimoni de Sant Pol (per lliure)
- Ruta del camí de Ronda a Sant Pol (per lliure)

Sant Cebrià de Vallalta

Del 20 d'abril al 26 de maig

14a Fira de la Maduixa a Sant Cebrià de Vallalta

Diumenge 5 de maig

Al carrer Esplanada com a escenari principal

Horari: de 10h a 19.30h

Programa:

A les 10h. Inauguració oficial

A continuació, música amb la banda Big Band Valona.

De 10h a 12h. Música per a nadons. A càrrec de Mireia Gonçalves i Joan Manuel

Chouciño, professors de música.

Caldrà inscripció prèvia

A les 12h. Engresca't a fer el taller de cuina del maduixot de Sant Cebrià!

A càrrec de Mónica Serra Pascual

De 12h a 13.30h Taller de manualitats per als més petits i per a la mainada

A les 13.30h. Percussió amb

Txacum (La Infernal de la Vallalta)

A les 13.30h. Lliurament de premis del 13è Concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot".

Caldrà inscripció prèvia

De 16h a 18h. Música per a

nadons. A càrrec de Mireia

Gonçalves i Joan Manuel

Chouciño, professors de música

De 17h a 19h. Berenar popular:

xocolata amb maduixes i nata

De 17h a 18h. Taller de cuina infantil amb Petit Xef, "Educant i descobrint la gastronomia amb el maduixot de Sant Cebrià"

A les 18h. Lliurament de premis del 5è Concurs popular de postres i pastissos del maduixot de Sant Cebrià i degustació. Caldrà inscripció prèvia

A les 18.30h Espectacle infantil de cloenda per a tota la família

Activitats durant tot el dia a la Fira

· Venda de maduixes a càrrec dels productes locals

· Venda de productes de la terra, artesanía alimentària i altres productes

· Mostra d'estrís antics i de la pagesia

· Exposició de fotografies dels concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot"

Per a més informació i inscripcions a les activitats de la Fira:

Regidoria de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 763 10 24

www.stcebria.cat

st.cebria@diba.cat

CA L'ADRI - CAN CONA

Carretera de Sant Pol a Sant Cebrià, km. 26,5 (davant camp de golf)

Tel. 93 763 09 84

Batut de maduixa

Maduixes amb moscatell o nata o suc de taronja o xocolata calenta

Maduixes amb nata, maduixes amb suc de taronja, maduixes amb xocolata calenta

Pastís casolà de formatge amb bany de melmelada de maduixa

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Maduixes *pájaro* conreades a Sant Cebrià preparades a l'estil "Can Joan"

PA DE PAS

Esplanada, local 4

Tel. 93 763 05 03

Suggeriments:

Pastís artesà de maduixeta petita o maduixot de Sant Cebrià amb mousse de nata, formatge i gelatina de poma
Batuts de maduixes i altres fruites
Tartaletes amb maduixeta petita i altres especialitats de dolços amb la maduixa com a protagonista

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33 local 5

Tel. 93 763 25 66

Suggeriments:

Amanida amb fruita del temps i maduixots amb salsa agredolça
Coca especial amb maduixes selectes, formatge de cabra, mel de romaní i ceba caramel·litzada
Maduixes de Sant Cebrià recobertes amb xocolata negra
Sorbet de maduixots amb licors selectes i reducció de llimona

RESTAURANT GOLF SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià s/n

Tel. 93 763 20 02

Suggeriments:

Coca de pasta de full amb crema i maduixes
Formatge fresc batut amb maduixes
Pastís de formatge glacejat de maduixes

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24

Tel. 93 763 00 65 / 93 763 02 42

Plat: Amanida amb formatge fresc, maduixes i anous

Postres: Maduixes amb moscatell, nata, suc de taronja i xocolata calenta

BAR RESTAURANT MARTRI

Centre, 3

Tel. 93 763 11 15 / 93 763 00 23

Suggeriments:

Gaspaxo de maduixes

Amanida de formatge de cabra i maduixes caramel·litzades

Filet de vedella amb salsa de maduixots de Sant Cebrià de Vallalta

Botifarra farcida de maduixes a la brasa

Gelat de mascarpone amb coulis de maduixots

Altres establiments participants:

CA L'ANDREU, Artesans del pa i la pastisseria

Centre, 11

Tel. 93 763 05 54

Suggeriments de pastisseria artesana:

Pasta brisa amb crema i fruits vermells

Mousse de maduixes de Sant Cebrià

Milfulls amb crema i maduixes
Cremós de vainilla natural amb cruixent de praliné

PASTISSERIA SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

Tartaleta de crema i maduixes de Sant Pol



CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARTRI

Centre, 6

Tel. 93 763 00 43

www.canmartri.com

Suggeriments:

Botifarra amb maduixes de Sant Cebrià

Cervesa de maduixa de Sant Cebrià

Altres visites recomanades:

- Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural
- Itinerari "Les Torreneres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- Patrimoni arquitectònic: casc antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial

Canet de Mar

10a Diada de la Maduixa a Canet de Mar

Diumenge 5 de maig

Programa:

De 10 h del matí a 21 h del vespre, a la plaça Universitat:

· Venda de maduixes de

productors locals

· Fira Mercat d'Artesania, productes artesans i artesania alimentària

· Tast gastronòmic de la maduixa de la Vallalta, ofert pel col·lectiu de restauració Canet a l'Olla

· 2n Concurs de pastissos de maduixa organitzat per la Unió de Botiguers i Comerciants de Canet - UBC

· Taller de maquillatge infantil "Ens pintem de maduixes i maduixots"

Per a més informació:

Ajuntament de Canet de Mar
Àrea de Promoció Econòmica i Turisme

Tel. 93 795 46 25

Oficina de Turisme

Tel. 93 794 08 98

www.canetdemar.cat

turisme@canetdemar.cat

6Q RESTAURANT

La Font, 21

Tel. 93 794 05 09

www.6qrestaurant.com

Dilluns tancat

Sopa de maduixots, sorbet de menta amb encenalls de xocolata blanca i negra

Bloc de foie a la sal, maduixes en vinagre i gelatina de calvados

AMEDIALUZ RESTAURANT

Riera Gavarra, 19

Tel. 93 794 37 25

coia@amedialuz.e.telefonica.net

facebook: A MEDIA LUZ Restaurant

Dilluns tancat

Menú:

Amanida de l'hort amb pernil, maduixes i vinagreta de maduixes
Entrecot de Girona amb salsa de reducció de Pedro Ximenes i maduixes

Maduixes farcides de crema amb cobertura de xocolata

Preu: 20,30 € (IVA inclòs)

El menú s'oferirà els caps de setmana i per encàrrec qualsevol altre dia

EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km 660,8

(davant Club de Vela)

Tel. 93 794 06 94

www.paradordec Janet.com

info@paradordec Janet.com

www.facebook.com/paradordec Janet

@ParadorCanet



Obert de divendres a dimarts
migdia, i divendres i dissabte nit
Amanida de maduixes amb
formatge de parma 14,30€
Bacallà confitat amb coulis de
maduixa 10,05 €
Filet cruixent amb salsa de maduixa
21,90 € (IVA inclòs)
Els plats també s'ofereiran al menú
dels dies feiners

MASSAMARE SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16
Tel. 93 794 27 46
massamare@gmail.com
facebook: Massamare Sandvitxeria
Horari menú migdies: dimecres
a diumenge de 13h a 16h. Horari
sopars: dimecres a diumenge de
19h a 0h

Plats en versió mini:

Amanida 4 formatges amb
vinagreta de maduixa
Torrada amb sardina
escabetsada amb maduixes i
pebre verd
Hamburgueseta amb maduixes,
formatge de cabra i pebre rosa
Maduixes saltejades amb gelat de
nata i nous caramel·litzades

LA QUEIXALADA

Castanyer, 18
Tel. 93 794 06 20
www.laqueixalada.cat
laqueixalada@gmail.com
Obert tots els dies

Postres:

Coca de crema i maduixes amb
punt de xocolata



Altres visites recomanades:

- Casa museu LL. Domènech i Montaner. Ruta modernista
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Itineraris fins a la Creu de Pedracastell

Sant Iscle de Vallalta

**14a Diada Màgica de la
Maduixa i el Vi a Sant Iscle de
Vallalta**
Diumenge 5 de maig

Programa:

A partir de les 8.30 h

1r Concurs de pintura ràpida

A partir de les 9 h en el centre
del poble: **Fira artesanal.**

**Venda de maduixes i vi. Tastets
gastronòmics**

A partir de les 10 h.

Al dispensari: **Donació de Sang.**

A la carpa de la Colla Castellera:

**Taller infantil "Pinta el món
casteller".**

A l'aparcament del parc dels
vegetals: **Inflables màgics**

A partir de les 10.30 h.

A la carpa del C.P Sant Iscle: **Taller
infantil "Visió de maduixa".**

A la carpa del Club de Lectura:

Taller "Món màgic"

A partir de les 11.30 h. **Trobada de
puntaires**

A les 12 h. **Cercavila amb els
gegants de: Arenys de Munt,
Tordera i Sant Iscle de Vallalta.**

Inici: Aparcament de davant
l'Ajuntament.

A les 12.45 h. **Lliurament dels
premis del 2n Concurs floral.**

A les 13 h a l'aparcament del parc
dels vegetals. **Espectacle "ENIG-
MÀGIC" amb el MÀGIC RAUL**
A les 18 h al Casal: **SANT ISCLE en
concert.** Entrada gratuïta.

Altres activitats relacionades:
2n Concurs de decoració floral
1r Concurs de fotografia

Notes:

L'horari de la fira és de 9 a 15
hores. L'aparcament serà a la
zona esportiva.
En cas de pluja tots els actes es
realitzaran en el pavelló

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de
Vallalta
Tel. 93 794 61 28 Ext. 2
fidelrc@diba.cat

RESTAURANT EL JABALÍ

Plaça Major, 14
Tel. 93 794 63 14

Dilluns i dimarts tancat

Carpaccio de peus de porc amb
vinagreta de maduixes
Confit d'ànec amb coulis de
maduixes
Maduixes al gust



RESTAURANT EL MOLÍ

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant Pol
Km. 22,70

Tel. 93 795 06 01

Dilluns tancat

Espàrrecs verds amb brie i
melmelada de maduixa
Amanida amb maduixes
confitades i vinagreta
Magret d'ànec amb maduixes al
Pedro Ximenez
Bacallà amb verdurettes i crema
de maduixa
Maduixes amb cobertura de
xocolata
Púding de maduixa

RESTAURANT EL REBOST DEL MONTNEGRE

25 de juny, 2 - Sant Jaume, 3
Tel. 93 794 60 71

www.elrebotdelmontnegre.cat
info@elrebotdelmontnegre.cat

Dimecres tancat

Amanida amb maduixes i
vinagreta de mel
Pastís de formatge amb coulis de
maduixa
Individual de mató i maduixes
regats amb mel
Licor de maduixa casolà

Altres visites recomanades:

- Recorregut 2n Concurs de decoració floral
- Itineraris pel parc Montnegre i Corredor
- Parc dels Vegetals
- Plaça de les Basses

Arenys de Munt

Diada de la Maduixa a Arenys de Munt

Diumenge 12 de maig

Programa:

De 10 h a 14 h, a la plaça de
l'Església, **Festa del comerç just**
i la banca ètica, organitzada per
Voluntaris per Arenys de Munt
amb la col·laboració de Donaviva
A les 12 h, **espectacle infantil**, amb
la col·laboració de la Diputació
de Barcelona

Durant tot el matí, a la Riera:

Venda de maduixes, fira artesana,
demostració de l'art de la punta
de les Puntaires Verge del Remei i
l'Associació de Puntaires d'Arenys
de Munt i tallers infantils

RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14

www.lerarestaurant.com

Amanida de maduixes sobre llit
de mató i flocs de pernil ibèric
amb vinagreta de mel
Filet de llaminera de porc amb
confit de maduixes
Sopa de taronja amb maduixes i
gelat de vainilla

RESTAURANT BLAU VERD

Urb. Sta. Rosa dels Pins (Barri de
Torrentbò) Tel. 93 793 89 27
blau_verd@telefonica.net

**Excursió de LA MADUIXA per a
grups que inclou:**

Pica-pica
Amanida catalana
Graellada de carn amb
guarniment
Maduixes especials de la casa
Ball i obsequi d'una caixeta de
maduixes de ½ kg
Es pot organitzar tots els dies de la
setmana

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. de Sant Celoni, km 8,1
Tel. 93 793 84 99

www.restaurant-collsacreu.com
restaurant-collsacreu@hotmail.com
Dijous tancat

Amanida amb salsa de maduixa
Magret d'ànec amb salsa de
maduixa
Mascarpone amb coulis de
maduixa

RESTAURANT SUBIRANS

B° Sobirans, 1
Tel. 93 795 12 90

www.restaurantsubirans.com
restsubirans@hotmail.com
Dijous tancat

Amanida amb foie, pernil d'ànec i
maduixes 8,90 €
Magret d'ànec amb salsa de
maduixa 14,90 €

Gelat de maduixa 3,80 €
Maduixes al gust 4 € (IVA inclòs)

Altres establiments participants:

TRICLINIUM, menjars cuinats

Rb. Francesc Macià, 34
Tel. 93 793 71 93

facebook.com/triclinium
Dilluns tancat

Poltre amb vi negre amb maduixes
Charlotte de maduixes

FORN DE PA CAN PUIG

Rbla. Sant Martí, 39
Tel. 93 793 84 55

www.forndepacanpuig.com
info@forndepacanpuig.com

Dijous tancat

Horari: Matí de 7 a 13.30h, tarda
de 17 a 20.30h, diumenge de 7 a
13.30h

Magdalenes de maduixa

PASTISSERIA LA LYONESA

Francesc Macià, 33
Tel. 93 793 85 94

Pastís de pasta de full amb
guarniment de maduixes

L'OBRAJOR

Camí de Lourdes, 7
Tel. 93 793 80 46

Dilluns tancat. Dissabtes de 8 a 14
h. Diumenges, diades i festius, de
8 a 14:30 h.

De dimarts a divendres per
encàrrecs

Creps de maduixa
Pastís de crema i maduixes

Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpi
- Arbre de Gernika, far, jardins i llac.
- A l'edifici la Central: Col·lecció de Fauna Vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i Corredor

Arenys de Mar

EL CASANOVA

Anselm Clavé, 12
Tel. 93 795 79 78
nericasanova@hotmail.com
Dilluns tot el dia, i els diumenges nit tancat
Plats: Mousse de maduixa amb trossets de nous
Tiramisú de maduixa i formatge mascarpone
Preu: 4,50 € cada plat (IVA inclòs)

EL CORO

Frederic Marès, 2
Tel. 93 792 03 27
Diumenges i festius tancat
Primer: Amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb maduixes i fruits secs
Segon: a escollir
Postres: Sorbet de mojito amb maduixes i crema de xocolata
Beguda i aperitiu
Preu: 16,50 € (IVA inclòs)

ESPAI GASTRONÒMIC

Riera Bisbe Pol, 88
Tel. 629 76 54 86
www.espaigastronomicarenys.cat
info@espaigastronomicarenys.cat
Fondue de xocolata amb licor d'Arenys i maduixes
Preu: 6 € (IVA inclòs)

LA TOSCANA

Passeig de Ronda, 1
Tel. 93 792 46 02 / 666 27 20 87
www.restaurantlatoscana.com
contacto@restaurantlatoscana.com
Dilluns tancat
Pannacotta de maduixa amb coulis de menta
Preu: 3,50 € (IVA inclòs)

MAS TAXONERA

Doedes, 1
Tel. 93 792 31 58
www.mastaxonera.es
info@mastaxonera.es
Terrina de peus de porc amb salsa de maduixa
Preu: 9,90 € (IVA inclòs)

NOU DE NOU

Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25
www.elnoudenou.com
nou@elnoudenou.com
Dilluns, dimarts i dimecres tancat
Amanida de canonges amb maduixes, formatge de cabra i anacards
Preu: 7 € (IVA inclòs)

OPEN SPORTS CAFE

Riera Bisbe Pol, 65
Tel. 93 795 92 36
www.opensportscafe.com
open@opensportscafe.com

Plats:

Formatge de cabra amb daus de maduixes i melmelada de maduixa 5,30 €
Secret ibèric amb salsa tibia de maduixa 10,50 €
Broquetes de pinya, maduixa i xocolata calenta 4,50 € (IVA inclòs)

ELS PESCADORS "LA LLOTJA"

Moll pesquer, s/n - Llotja
Tel. 93 792 33 04
www.lallotja.es
info@lallotja.es
Diumenges nit tancat
Maduixes al vi dolç
Preu: 4,40 € (IVA inclòs)

PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4
Tel. 93 792 27 03 / 618 61 37 52
www.portofinoarenysdemar.com
portofinoarenys@hotmail.com
Dimecres tancat
Plats:
Filet de llenguado farcit de marisc i caliu de maduixa 15 €
Anxoves de l'Escala amb vinagreta de maduixa 10 €
Magret d'ànec a l'Oporto amb melmelada de maduixa 15 € (IVA inclòs)

EL PÒSIT

Zona Portuària, s/n
Tel. 93 792 12 45
www.posit.es
posit_arenys@posit.es
Amanida de Primavera amb maduixots i foie
Preu: 12 € (IVA inclòs)

SA VOGA
Rial de Sa Clavella, 12
Tel. 93 795 92 93
www.savoga.cat
nuria@savoga.cat
Sopa de maduixa amb guarnició
Preu: 7 € (IVA inclòs)

TAS - TAM

Riera Bisbe Pol, 45
Tel. 93 792 51 30
www.tas-tam.com
tas-tam@tas-tam.com
Coulan amb xocolata calenta i maduixes
Preu: 5,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- **Un passeig per Sinera. Ruta literària teatralitzada.**
Si voleu conèixer de prop els orígens de la mítica Sinera, veniu a passejar amb una pintoresca parella arenyenca, us descobriren la realitat i les històries que inspiraren la creació d'aquest gran mite literari, que no deixa de ser la recreació del món d'infantesa de Salvador Espriu.
La recitació, les anècdotes i les històries us acostaran a l'obra

d'aquest escriptor, us en suggeriran noves lectures i potser fins i tot us en revelaran alguns secrets.

Inscripcions a: Sakkara Viatges
tel. 93 795 74 92
Preu: a consultar

● **Visita al Retaule de Santa Maria d'Arenys de Mar**

Visita guiada al Retaule Major de l'església parroquial de Santa Maria d'Arenys de Mar, declarat Bé d'Interès Cultural. L'església de Santa Maria és presidida per un monumental retaule barroc, esculpit entre 1709 i 1711 per l'escultor Pau Costa i daurat per Erasme i Fèlix Vinyals el 1712.

Per a més informació: Oficina de Turisme d'Arenys de Mar
tel. 93 795 70 39
Preu: a consultar

Argentona

EL RACÓ D'EN BINU

Avda. Puig i Cadafalch, 14
Tel. 93 797 04 64

Dilluns tancat

Pastís de fruites silvestres amb maduixes del Maresme

BALADIA RESTAURACIÓ

Pg. Baró de Viver, 56
Tel. 93 797 40 08

www.baladia.cat
info@baladia.cat

Maduixa a les tres textures: Sopa de maduixa a la menta amb carpaccio de maduixa i gelat de maduixa i nata

RESTAURANT NURIA

Baró de Viver, 46
Tel. 93 797 04 05
rectoreta@hotmail.com
Diumenge tancat

"Torrijas de Santa Teresa" amb reducció de xocolata i maduixes del Maresme

SANT JAUME

Sant Jaume, 13
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com

Dimarts no festius tancat

Sopa de maduixes
Coullins de maduixa amb borratxo
Tulipa de xocolata amb nata i maduixa



RESTAURANT TERRACOTTA

Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
info@terracottarestaurant.com

Dilluns i dimarts tancat

Sopa de maduixes
Mouse de maduixes amb el seu sorbet



Altres establiments participants.

PASTISSERIA CASABELLA

Plaça Nova, 12
Tel. 93 756 02 71

Tartaleta de galeta amb maduixes, kiwis i base de nata
Banda de fruita de pasta de full amb kiwi, pinya i maduixa amb base de crema

Els postres només es serviran els caps de setmana

PASTISSERIA TASTETS

Gran, 111
Tel. 608 39 15 25 / 93 797 27 78
www.tastetsdolcissalat.com
tastets@hotmail.com

Brise de maduixes amb nata.
Sobre una galeta de pasta "Brise" una fina capa de xocolata (53% cacau) amb una coberta de nata (35% M.G) i maduixes

Preu: porció individual a 1,50 € / pastís d'1 kg a 10 € (IVA inclòs)
Només s'ofereix els caps de setmana



Altres visites recomanades:

- Font Picant
- Rutes de Senderisme, Tast Argentona i Coneix Argentona www.argentona.cat
- Museu del Càntir www.museucantir.org
- Visites guiades a conreus de maduixes - L'arc de la Natura Producció ecològica
Prèvia reserva: Tel. 615 50 02 82
larcdeLANATURA@gmail.com

Cabrils

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port S/N
Tel. 93 750 70 66

www.calestrany.com
calestrany@gmail.com
Diumenges nit i dilluns tancat

Plats:

Tataki de tonyina amb salsa agredolça de maduixa de la Vallalta, cítrics i soja
Magret d'ànec, compota de poma i maduixes de la Vallalta marinades amb vi del Priorat
Maduixes de la Vallalta saltejades amb Grand Marnier i gelat de mascarpone

Altres visites recomanades:

- Arboretum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer

Caldes d'Estrac

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
Torradeta amb maduixes i pernil d'ànec fumat
Amanida de tres enciams, maduixes i formatge de cabra gratinat
Llom de tonyina amb maduixes i foie micuit
Pastís de full amb crema (cremat al moment) i maduixes de la Vallalta
Aigua. Vi blanc Marqués de Alella Clàssic o Señorío de Sarrià rosat, negre Alcorta Rioja crianza o cava Parxet Brut Reserva. Cafè.
Preu: 32,50 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

Altres visites recomanades:

- Fundació Palau, Picasso a Caldes
- Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, Parc de Can Muntañà
- Relaxar-se a les aigües termals del municipi

Calella

CANTINFLAS & GROUCHO'S

Riera, 19
Tel. 639 87 01 41 – 629 48 76 04
Dilluns tancat
Suggeriments:

Amanida de rúcula, parmesà, maduixes i la seva vinagreta 7 €
Bacallà al perfum de maduixes 14 €
Ploma ibèrica de "Guijuelo" amb chutney de maduixes 12 €
Creppes "Ull de maduixa" 4,95 € (IVA inclòs)

EL HOGAR GALLEGO

Ànimes, 71-73
Tel. 93 766 20 27
www.elhogargallego.com
info@elhogargallego.com
Diumenge nit i dilluns tancat

Plats:

Empanada de sardines diferent (sardines marinades, fina coca de pa, vinagreta de maduixes, i sofregit) 10,50 €
Gaspaxo amb maduixot i llagostins 16,50 €
Maduixes en el seu suc amb gelat de vainilla "bourbon" i geleé de Pedro Ximenez 7 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Centre d'interpretació del Far de Calella
- Refugi antiaeri del Parc Dalmau
- Eix comercial
- Museu-Arxiu Municipal de Calella Josep M. Codina i Bagué

Malgrat de Mar

BAR RESTAURANT POLÍGON

Estany, 6
Tel. 93 765 36 95
barestaurantcanpoligon@gmail.com
www.facebook.com/barestaurantpoligon
@BaRest_Poligon
Diumenge tancat
Timbal de mató i maduixes
Pastís de maduixes
Els plats s'oferiran entre setmana com a opció dins el menú a diari de 10 € (IVA inclòs), i en els esmorzars de dilluns a dissabte



Altres establiments participants:

GELATERIA NÚRIA

Marià Cubí, 70
Tel. 93 765 45 89
Dimecres tancat
Gelat "Vainilla en el país de les meravelles"
Preu: Vaset individual a 4 €, i pastís sencer de 8 racions a 35 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- Casc antic
- Parc del Castell amb l'ascensor inclinat
- Parc Francesc Macià

Mataró

EL NOU-CENTS

El Torrent, 21
Tel. 93 799 37 51



www.elnou-centes.com
restaurant@elnoucents.com
Diumenge nit tancat. Diumenge al mig dia obert amb reserva prèvia anticipada

Menú:

Cocktail tebi de maduixes amb formatge de Can Pujol i perles del Maresme (pèsols crus)

Amanida de maduixes i mató amb brots de pèsols i nous amb vinagreta rustica de romaní
Segon plat a escollir:

Molls (rogers) sense espines farcits amb verdures ecològiques, cremós de safrà i maduixes pájaro liofilitzades, o bé Magre d'ànec grillé, macerat amb maduixes i emulsió de la seva salsa

Ravioli de mango farcit de maduixes de Sant Cebrià estofades al pebre negre
Copa de vi blanc o negre Alta Alella

Aigües minerals

Preu: 38 € (IVA inclòs)

Els plats també s'ofriran a la carta

RESTAURANT LA TREVA



Iluro, 50
Tel. 93 756 90 84 – 678 66 88 16
www.latreva.com
restaurant@latreva.com

Diumenge tancat

Variat d'enciams amb maduixots del Maresme fruits secs, crema de mòdena i cruixent de pernil ibèric d'aglà

Preu: 7,80 € (IVA inclòs)

RESTAURANT-BAR CA LA MILA

Riera de Figuera Major, 53
Tel. 657 61 16 26 - 93 536 38 11
lamilajr@gmail.com

Amanida tèbia d'espàrrecs verds arrebossats amb formatge i pernil dolç

Bacallà confitat amb salsa de maduixa

Creps de maduixa al pebre
Una beguda, pa amb tomàquet i cafè inclòs

Preu: 15 € (IVA inclòs)

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
www.boccarestante.com
bocca@boccarestante.com
Diumenge nit i dilluns nit tancat

Menú degustació:

Sopa freda de tomàquet i maduixes del Maresme perfumada amb pebre de Jamaica, amb gelat de formatge Manxego
Carpaccio de petxines de pelegrí

amb vinagreta de maduixes i alvocats amb pols de festucs verds
Tataki de tonyina vermella embolicada amb algues nori en tempura amb Brunei de maduixes del Maresme, emulsió suau de wasabi i reducció de soja
Magret d'ànec farcit de foie amb salsa de maduixes del Maresme i gerds a l'oporto
Gaspatxo de maduixes del Maresme amb picatostes de sable breton i escuma de iogurt perfumat amb alfàbrega
Preu: 40 € (IVA inclòs)

NUUS - Hotel Atenea Port

Ps. Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946
www.restaurantnuus.com
www.cityhotels.es
restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Plats:

Gaspatxo de maduixes i menta amb tàrtar de bacallà 9,50 €
Maduixes encortides en xarop de poma, gele de cava i cardamom 5,25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Visita guiada *El modernisme a Mataró* dies 28 d'abril i 26 de maig a les 11 h
- Ruta Puig i Cadafalch Mataró Argentona dia 4 de maig a les 10 h
- Ruta per la història de Mataró dia 12 de maig a les 11 h

Per a més informació:
Oficina de turisme de Mataró
Tel 93 758 26 98
turisme@ajmataro.cat
www.mataro.cat

Sant Andreu de Llaneres

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 93 792 69 60
restaurant@canjaume.cat
Dimecres tancat

Aperitiu de seitó en vinagre amb maduixes

Amanida de maduixes amb formatge fresc i pinyons 8,50 €

Pastís de crema cremada amb gelificat de maduixes 4,50 €

Gelat de nata amb maduixes flamejades 3,50 €

Altres visites recomanades:

- Port Balís
- Museu Arxiu de Sant Andreu de Llaneres
- Edificis modernistes



Sant Vicenç de Montalt

MALIBÚ

Riera de Torrentbò, 1
Tel. 93 791 21 23 - 605 24 66 09
Crema catalana amb confitura de maduixes
Maduixes amb xarrup de ratafia
Preu: 4,50 € cada plat

Altres visites recomanades:

- Passeig del Marqués de Casa Riera
- El casc antic

Teià

RESTAURANT EL NOU ANTIGÓ

Plaça Sant Jaume, 6
www.elnouantigo.com
info@elnouantigo.com
Obert de dilluns a diumenge al migdia, i les nits de divendres i dissabte. A partir del 15 de maig també obert les nits de dijous
Postres amb aigua de maduixes de Vallalta
Lingot de maduixa amb maduixes i alfàbrega, cremós de iogurt i fred de mango
Preu: menú de 25,50 € (IVA inclòs) incloent-hi les postres especials de les jornades

LA PALMA BAR RESTAURANT

Pere Noguera, 6
Tel. 93 540 75 08
barlapalma@hotmail.es
Dimarts tancat
Amanida de temporada amb maduixes i vinagreta de balsàmic 5,75 €
Magret d'ànec amb coulis de maduixes fresques 12,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- 11 i 12 de maig, Fira de Sant Ponç. Trobada anual dels comerços locals, un espai per al coneixement i l'intercanvi
- La ruta del vedat
- Parc arqueològic celler romà Cella Vinària i Centre d'Accollida Turística



Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU

Àngel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecanfeliu.com
www.facebook.com/racodecanfeliu
Amanida de maduixes del Maresme amb formatge de cabra i vinagreta de mel
Got de iogurt, pa de pessic, cereals de xocolata i maduixes del Maresme

Altres visites recomanades:

- Forns romans La fornaca
- Museu Cau del Cargol
- Ruta guiada "Vilassar singular", darrer dissabte de mes. Reserves a www.maresmeturisme.com

Vilassar de Mar

CAN POCURULL, xarcuteria i plats cuinats

Sant Joan, 30
Tel. 93 759 39 99
Dilluns matí i dissabte tarda tancat
Botifarres de Maduixes
Paté amb maduixes

PASTISSERIA CAN FALGUERAS

Plaça Àngel Guimerà, 5 - Sant Joan, 38
Tel. 93 759 06 91
Dies finers (peces individuals):
Strudel de crema i maduixa
Paladars de maduixa
Pastís de formatge i maduixa
Dies festius (peces grans):
Bandes de full i maduixes
Mouse de maduixes
Braç de nata i maduixes

Altres visites recomanades:

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



Jornades Gastronòmiques de la Maduixa

de la Vallalta al Maresme 2013



Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres

Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Joan Lluís Gómez, sommelier

Entitats:



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

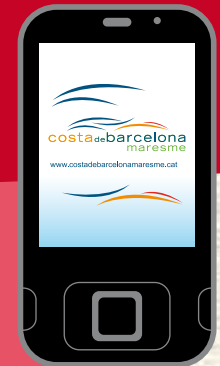
El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.



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

