

DEL 13 DE MARÇ AL 30 D'ABRIL

**Jornades gastronòmiques
de la cuina del**

PÈSOL

DEL MARESME 2014

Teià

Sant Andreu de Llaneres

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Argentona

Cabrera de Mar

Cabrils

Caldes d'Estrac

Canet de Mar

Mataró

Òrrius

Pineda de Mar

Sant Cebrià de Vallalta

Sant Pol de Mar

Sant Vicenç de Montalt

Tordera

Vilassar de Dalt

Vilassar de Mar

100%
Maresme



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 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 baix Maresme (a la tardor).

La cuina –amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra– té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs.

La DO Alella és una vinya urbana, ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat vinífera més característica és la pansa blanca. Els vins blancs, la producció majoritària, són el resultat de sumar les virtuts de diverses varietats de raïm. Per descobrir els secrets d'aquest vi excel·lent es pot visitar algun dels cellers existents. També es pot assistir a la Festa de la Verema, el mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del vi DO Alella, a la primavera.

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

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



PRODUCTES DE LA TERRA

Artesania Alimentària



El pèsol és un dels conreus amb més tradició a la comarca del Maresme. Tot i que actualment es conreen diverses varietats, les més arrelades a la comarca i més apreciades són les varietats garrofal i floreta. No són gaires els pagesos que conreen aquestes dues varietats, en especial el garrofal, i comercialitzen la seva producció principalment mitjançant la venda directa o en petites botigues i parades dels mercats municipals. Els pagesos del Maresme conserven curosament la llavor que produeixen ells mateixos d'un any per l'altre. Al Maresme el pèsol té marca de garantia que l'acredita!

Incorporar a l'oferta gastronòmica dels restaurants de la comarca el pèsol del Maresme permet donar identitat a la cuina que es fa en els fogons maresmencs, tot vinculant-la al territori que els envolta i també fa possible mantenir el conreu d'aquestes varietats de pèsol i el manteniment de l'activitat agrícola de la comarca. Aquestes jornades gastronòmiques del pèsol són una excel·lent oportunitat per degustar en els restaurants del Maresme que hi participen, aquesta "perla verda" tan apreciada. Els nostres xefs saben com tractar aquest producte tan apreciat.

Per donar suport al sector de l'agricultura i de l'artesania alimentària, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació

de Barcelona treballen conjuntament en el projecte estratègic anomenat "Xarxa Productes de la Terra", que inclou una sèrie d'accions que han de servir per donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme, per millorar-ne la seva comercialització i per preservar les varietats tradicionals com els pèsols garrofal i floreta.

Aprofitem aquesta oportunitat per fer-vos conèixer els productors de pèsol garrofal i floreta que formen part de la "Xarxa Productes de la Terra-Maresme". Adreceu-vos-hi i de ben segur que no us defraudaran.

Si voleu disposar de més informació 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 Pèsol del Maresme

ALELLA

PAU GUTIERREZ PEDEMONTE

652 531 807 / hortdenpau@moviments.net

ARENYS DE MAR

SÓC PAGÈS

622 225 974 / soc_pages@hotmail.com

ARGENTONA

BELLATRIU SCP

657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

CABRERA DE MAR

PERE RIBOSA

646 536 427 / jsenglar@hotmail.com

HORTICULTURA NOE S.C.P

609 469 215 / noexufre@hotmail.com

COOPERATIVA DE CABRERA DE MAR

937 590 149 / agricolacabrera@telefonica.net

CALELLA

JOAQUIM GINESTA

619 329 593 / ginesta1@hotmail.com

MALGRAT DE MAR

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC

627 444 153 / xavierprogresga@terra.es

MATARÓ

SALVADOR GRAU ROMA

937 550 578 / salvadorgrau21@hotmail.com

PALAFOLLS

CONCA DE LA TORDERA SCCL

667 693 855 / ramon@concadelatordera.com

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

677 445 188 / info@hortaplademunt.cat

EL MOLÍ DE PUIGVERT

931 155 060 / info@fundaciomoli.org

SANT ANDREU DE LLAVANERES

HORTA MARC PERA

937 926 449 / laurape@hotmail.com

HORTA FAMÍLIA RABASSA

660 594 656 / frabassa@gmail.com

CAN MARCÓ

649 338 798 / marc@hortamarco.com

HORTA GRAUPERA

610 771 136 / verdures@hortagraupera.com

HORTA MARRÉ

636 785 649 / immagomez@hotmail.es

TORDERA

AGRÀRIA BAIXA TORDERA

938 640 043 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat



Morena amb pèsols

Ingredients:

1 kg de morena de la part de dalt
50 g de farina pobre en gluten (especial per fregir)
500 ml d'oli d'oliva per fregir
1 kg de pèsols molt tendres desgranats

Pel brou:

1250 g de morena de la part del cap i de la part espinosa de la cua
150 g de ceba sofregida
1 cabeça d'all
Fulles de julivert
4 tomàquets madurs
200 ml Xerès sec
2 l d'aigua

Per la picada:

½ gra d'all
6 fulles de julivert
5 g de farina
Oli d'oliva extra verge
Sal i pebre blanc



Preparació:

Netegeu el quilo de morena d'espines i pell i reserveu-la a talls ben polits.

Disposeu-vos a preparar el brou en una olla, sofregiu ben ros i daurat, els 1.250 g de morena tallada a trossos petits, amb la pell, i espines, però sense la melsa sagnosa. Salpebreu i afegiu-hi la ceba sofregida.

Continueu la cocció i ofegueu-lo amb un triturat de: els alls, el julivert, els tomàquets i el Xerès, i deixeu coure uns 4 minuts

que sigui tot ben sofregit.

Afegiu els 2 litres d'aigua bullent, i continueu la cocció a foc mitjà durant 15 minuts.

Tritureu amb un turmix a dins de la mateixa olla, i continueu la cocció 5 minuts més. Coleu i reserveu el brou.

Finalització i presentació:

En una cassola poseu a escalfar el brou colat, quan arrenqui el bull tireu-hi els pèsols, (és molt important que els pèsols no quedin coberts del tot pel brou perquè despenderan suc de vegetació i, si us passeu, podria quedar el plat aigualit). Deixeu coure a foc mitjà i tapat durant 2 minuts, tireu-hi la picada del ½ all, julivert i farina ben desfeta amb un xic de brou i prosseguiu la cocció 3 minuts més, ara a foc més lent i destapat. Afineu el punt de sal, aparteu del foc i deixeu reposar, tapat, durant 5 minuts.

Serviu els talls de morena desespinats, salats, enfarinats i fregits al punt col·locats a sobre dels pèsols sucosos.

Restaurant Sant Pau - Carme Ruscaldeda, Sant Pol de Mar 3* Michelin

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Blanc+ 2012 del Celler Bouquet d'Alella.*

En nas, aromes de fruita blanca dolça i madura amb tocs de vainilla i mantega degudes a la seva suau criança en barrica. En boca té un atac franc, pas intens i retrogust molt persistent. Gustos de fruita madura ben equilibrats amb l'acidesa.





Mandonguilles de calamar amb pèsols

Ingredients per a 8 persones:

250 g de carn picada de vedella
 250 g de carn picada de porc
 500 g de calamar fresc net
 2 kg de pèsols frescs amb beina o el seu equivalent ja estriat
 4 dents d'all
 Julivert
 Pa sec
 Llet
 Sal, sucre
 Pebre
 Farina
 1 ceba
 4 tomàquets
 1 got de vi blanc
 Mig got de fumet de peix
 Oli d'oliva
 10 ametlles

Preparació:

Primer de tot posem el pa a remullar en llet. En un bol a part, barregem les carns amb un dent d'all picat, una mica de julivert, sal, pebre i els calamars nets i picats. Afegim el pa remullat i escorregut i ho treballem tot. En farem boletes de la mida de una pilota de ping-pong. Enfarinem les boles i les fregim lleugerament en una cassola amb una mica d'oli. Un cop fregides les apartem. A la mateixa cassola, sofregim una dent d'all i la ceba picats ben fins. Un cop cuits afegim 4 tomàquets ratllats, una mica de sal i una

mica de sucre.

A part preparem una picada amb les ametlles, el pa, els alls i el julivert fregits i triturats. Un cop cuit el tomàquet, afegim la picada, les mandonguilles i el got de vi blanc i ho deixarem coure fins que es begui el líquid i tot estigui ben lligat.

Al final de tot, afegim els pèsols ja pelats, mig gotet de fumet i els deixem coure 5 minuts fins que s'estovin. Ho rectificuem de sal i ho deixarem reposar.

Restaurant Espai Gastronòmic, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: *El Pas de les Bruixes 2012 del Celler Serralada de Marina-Altrabanda.*

Vi blanc 100% Pansa Blanca. Ben estructurat gràcies a la maceració pel·licular de 24 hores. La fermentació s'ha fet a baixes temperatures per salvaguardar els intensos aromes i gustos a fruites cítriques. Lleugera criança sobre lies que li donen el grau d'untuositat necessària per contrarestar el final amarg de la varietat.





Pèsols estofats amb cansalada i botifarra negra

Ingredients per a 4 persones:

800 g de pèsols pelats
200 g de cansalada
100 g de botifarra negra
1 ceba mitjana
4 tomàquets madurs
1 copa de vi blanc
100 g d'oli d'oliva verge
1 nou de llard de porc
Sal i pebre negre mòlt



Preparació:

Netejar les llavors i la pell els tomàquets, els triturem i reservem. Trossegem la ceba molt petita i reservem. Posem una cassola al foc amb l'oli d'oliva i el llard de porc i quan estigui calent introduïm la cansalada trossegada petita, salpembrem i deixem que es faci una miqueta, introduïm la ceba trossegada i esperem que es dauri remonent de tant en tant, en aquest punt afegim el tomàquet triturat i ho deixem coure tot uns minuts, incorporem la copa de vi blanc deixant que s'evapori l'alcohol i afegim els pèsols cobrint-los lleugerament amb aigua i deixant-los coure a foc lent uns 15 minuts. Uns 3 minuts abans d'acabar la cocció incorporar a la cassola la botifarra negra tallada en rodanxes.

Restaurant El Cellar, Argentina

Harmonia vi DO Alella: *Parvus Rosé 2012 del Cellar Alta Alella*. Vi rosat d'agricultura ecològica elaborat amb Cabernet Sauvignon i Syrah. Bonic color de cirera, intens al nas on ressalten les maduixes i els gerds. En boca és gras, ben equilibrat i de darrer gust llarg.

Pèsols estofats amb botifarra, menta i anís

Ingredients 4-6 persones:

100 g de carn viada
2 botifarres negres fines
2 botifarres blanques fines
1 botifarra crua
½ ceba
4 cebes tendres
2 kg de pèsol del Maresme
1 copa d'Anís del Mono dolç
½ copa de Peppermint
1 branca de menta fresca
2 l de caldo de carn o de pollastre

Preparació:

Tallem la carn viada a trossets no molt grossos i l'enrossim juntament amb la botifarra crua, també tallada a trossos, en una cassola amb un xic d'oli. Seguidament afegim la ceba picadeta i deixem que es cogui tot junt. Un cop la ceba està cuïta, tirem els pèsols, deixem uns minutets i afegim l'anís i el peppermint. Deixem evaporar el alcohol. Mullem amb el caldo fins cobrir, un xic més i deixem coure 15 minuts. Afegim les botifarres blanca i negra, deixem 5 minuts i acabem de posar els ingredients que falten, la ceba tendra, tallada en quatre i la branca de menta. Ho deixarem 10 minuts més i llest. Comprovar que el pèsol és béns cuit tastant-lo. Rectificar de sal.

Restaurant El Racó de Can Feliu, Vilassar de Dalt

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Escumós Blanc Moscatell Dolç 2009 del Cellar Alella Vinícola*. Elaborat 100% amb raïm Moscatell. En nas presenta aromes molt intensos a herbes aromàtiques (menta), a fruites fresques (préssec), tropicals (litxi) i florals (flor de llimona). Un escumós molt interessant que ressaltarà l'estructura aromàtica d'aquest plat.





Estofat de primavera de la cuina tradicional catalana



Ingredients per a 4-5 persones:

700 g sípia fresca (neta i grossa) / 200-250 g patata nova (tipus Mataró potatoes) / 600 g pèsols del Maresme desgranats (3 kg amb baina) / 3 alls tendres / 4 cebes tendres mitjanes / 3 cullerades soperes d' Oli d'oliva / 3 tomàquets ratllats / 1 copa de vi blanc / 1,5 l aigua + salsa de la sípia / 6 g sal / 2 g pebre negre mòlt / 1 fulla de llorer

Per a la picada:

1 gra d'all sec / 20 g d'ametlla torrada / 10 g d'avellanes / 1 branca de julivert

Opcional: 5 g de xocolata / Herbes aromàtiques



Preparació:

Posar l'oli en una cassola i fregir la sípia. Reservar la sípia i tallar-la a daus o tires de 1,5 – 2 cm. Tallar la ceba i els alls molt petit, sofregir-ho i allargar-ho amb el vi blanc a poc a poc per reduir-lo. Per acabar el sofregit incorporar el tomàquet ratllat. Posar l'aigua barrejada amb la salsa de la sípia i els daus prèviament tallats. Coure uns 15 minuts a foc mitjà, i tot seguit afegir les patates per deixar-ho 7 minuts més al foc;

A continuació hi tirem els pèsols i 5 minuts més tard hi afegim la picada. Per acabar deixar 5 minuts a foc suau i rectificar.

És un plat que necessita un temps de repòs abans de servir a taula.

Aquest plat és típic i representatiu de la cuina catalana perquè utilitza 3 tècniques bàsiques com són el sofregit, l'estofat i la picada.

Restaurant el Nou-Cents, Mataró

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Blanc Clàssic 2012 del Celler Alella Vinícola*. Cupatge clàssic amb 90% Pansa Blanca i 10% de Garnatxa Blanca. Cria amb les pròpies lies fines, per donar-li untuositat, volum i millor evolució al pas del temps. Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, net, brillant i transparent. En nas trobem una intensitat elevada d'aromes afruïtats amb notes de poma, pera, cítrics, mandarina, litxi, fonoll i d'altres més florals (flor de llimoner). En boca presenta una frescor notable i equilibrada amb el grau alcohòlic.

Cua de bou estofada amb pèsols de les floretes

Ingredients per a 4 persones:

1 kg de pèsols dels pagesos d'Argentona (un cop pelats us en quedaran uns 200 g) / 2 cues de bou trossejades / 1 ceba mitjana / 500 g de tomàquets madurs / 2 cullerades de farina / 2 dl de vi negre / 1 l brou de carn / Oli d'oliva / Sal

Per al bouquet d'herbes:

2 fulles de llorer / 1 branqueta de farigola / 1 pastanaga petita / 1 porro / 1 tros d'api / 1 pom de julivert

Per a la guarnició:

3 pastanagues mitjanes / 500 g de patates petites tallades a l'anglesa / 500 g de cebetes / 1 gra d'all

Preparació:

Saleu els trossos de cua de bou, daureu-los en oli d'oliva i reserveu-los en una cassola de fang. En una paella, i aprofitant l'oli que heu fet servir per fregir la cua de bou, feu un sofregit amb ceba trinxada i el tomàquet. Un cop a punt, afegiu-hi les dues cullerades de farina diluïdes en el vi negre. Ho remeneu tot enèrgicament i a poc a poc hi incorporeu el brou de carn, que haureu escalfat abans. Passeu tota aquesta salsa pel colador xinès i repartiu-la sobre els trossos de la cua de bou fins que quedin ben coberts. Després hi afegiu el bouquet d'herbes i ho deixeu coure entre 3 i 4 hores ben bones, fins que sigui ben cuit. Mitja hora abans d'acabar la cocció, hi afegiu les pastanagues trossejades, el gra d'all, les patates tallades i les cebetes, i deu minuts abans d'acabar de coure-ho tot i afegiu els pèsols. Un bon plat, original i per a llepar-se'n els dits.

Restaurant Fonda Casal, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Negre 2012 del Celler Alella Vinícola*. Vi negre jove sense criança en fusta. Molt afruïtat i amb una estructura tànnica que acompanyarà molt bé aquesta cua de bou. El Merlot, Ull de Llebre i Cabernet Sauvignon li donen gustos de fruites vermelles i florals, de violeta. Un vi negre fàcil de beure.



Mar i muntanya amb pèsols del Maresme

Ingredients per a 4 persones:

300 g tomàquet triturat
 100 g escalunya
 100 g pastanaga
 100 g ceba
 200 g Xères
 Herbes aromàtiques (llorer i romani)
 Brou d'ànec 1 litre (òssos d'ànec, bullició 1 h aprox.)
 160 g llagostins
 ½ litre brou de llagostins (caps i closques de llagostins)
 300 g pèsols del Maresme

Per a la picada:

5 g d'all
 10 g d'ametlla
 10 g d'avellanes
 10 g de pa sec
 5 g de julivert

Per a les mandonguilles:

25 cl llet
 30 g pa sec
 2 unitats rovell d'ous
 All
 5 g julivert
 25 g pinyons
 200 g carn d'ànec
 150 g confit d'ànec
 100 g foie
 150 g pits de pollastre

Preparació:

Tritem tota la carn i remullem el pa amb la llet. Ho ajuntem amb la resta d'ingredients i barregem fins que quedi tot ben lligat. Procedim a "bolejar" les mandonguilles (la mida serà al gust). Les enfarinem, les fregim i les reservem.

En una cassola sofregim la pastanaga, l'escalunya, la ceba i les herbes aromàtiques. Un cop daurat li afegim el tomàquet, seguidament el Xères i el reduïm. Després li aboquem els dos brous, deixant-ho bullir 5 o 10 minuts.

Afegirem a la cassola les mandonguilles bullint-les uns 10 minuts més. Incorporem la picada i als 5 minuts els pèsols. A banda saltegem els llagostins, els arreglem de sal i els deixem per últim hora.

Restaurant L'Orquestra, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Merlot 2012 del Celler Roura.*

El Merlot li dona un color rosa intens, aromes i gustos de fruites roges de bosc. Bona entrada, viu en boca, aromes i retrogust francs de intensitat mitjana.





Bacallà amb tallarines a l'orenga i puré de poma i pèsol

Ingredients per a 4 persones:

4 trossos de morro de bacallà de 180 g
200 g de pasta tallarines
80 g de pèsols nets
1 poma golden
oli d'oliva suau
orenga
sal i pebre



Preparació:

Primer de tot posarem a punt de sal el bacallà canviant l'aigua les vegades que sigui necessari. Una vegada el tinguem a punt de sal, el passarem per una paella antiadherent per la part de la pell i el posarem al forn a 180 graus, 15 minuts. Mentrestant bullirem la pasta i la saltejarem amb l'orenga i ho salpebrem.

Farem el puré de poma pelada i pèsols passats per una olla amb oli i ho triturarem. Hi afegim sal i pebre.

Per acabar farem un oli de pèsols amb 4 pèsols bullits i una mica de oli suau.

Muntarem el plat posant la pasta de base, a sobre el bacallà i al damunt el puré. El toc final serà posar l'oli de pèsols. Bon profit!

Restaurant 6Q Restaurant, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca 2012 del Celler Alta Alella*. Vi jove elaborat amb Pansa Blanca. Maceració pel·licular per treure el màxim d'aromes varietals. Nas molt intens on predominen les aromes florals, de fruites blanques, pera i poma. Entrada molt potent, pas de boca fresc i llarga persistència amb records d'ametlla.

Pèsols amb sèpia i patates

Ingredients:

Una sèpia de 500 g
½ kg de pèsols de la floreta desgranats
3 cebes tendres
2 alls tendres
1 got de vi blanc d'Alella
1 got petit d'oli d'oliva
½ l aigua amb sucre
300 g patates del Maresme
1 pols de sal

Per a la picada:

50 g ametlles i avellanes / 1 nyora / 1 gra d'all i julivert

Preparació:

En una cassola s'hi posa oli d'oliva i la sèpia tallada a trossos en fred. Quan s'hagi consumit l'aigua de la sèpia hi afegim les cebes i els alls tendres. Un cop cuit ho reguem amb vi blanc. Ho deixem reduir. Aboquem els pèsols i les patates, ho salem. Tot seguit ho cobrim amb l'aigua amb sucre. Quan la sèpia estigui tova hi afegim la picada.

Per la picada:

En un morter hi piquem les ametlles i les avellanes, la nyora (que l'haurem escaldat), l'all i julivert, i ho desfem amb una mica d'aigua.

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

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca 2012 del Celler Marqués de Alella*. Vi daurat pàl·lid amb reflexos verdosos característics de la varietat. Untuós en boca, aromes florals i cítrics amb una acidesa molt equilibrada amb els tons dolços. Bon retrogust.





Pèsols del Maresme ofegats amb foie

Ingredients per a 4 persones:

800 g de pèsols del Maresme (ja desgranats)
3 cebes tendres
1 foie d'ànec fresc d'uns 400 g
Sal i pebre
Mig got d'aigua mineral
Oli d'oliva

Preparació:

Talleu les cebes tendres a juliana fina.

Poseu-la en una cassola amb una mica d'oli d'oliva i deixeu-ho coure a foc lent, remenant de tant en tant, fins que quedi transparent.

Afegiu-hi els pèsols, mig got d'aigua i una mica de sal. Tapeu la cassola i deixeu-ho coure a foc lent.

L'estona de cocció depèn dels pèsols. Si són pèsols petits i molt frescos amb 3 minuts de cocció serà suficient però si els pèsols són més grans haureu d'allargar uns minuts més la cocció fins que quedin ben tendres.

Mentre es couen els pèsols. Talleu el foie en trossos d'uns dos cm de gruix, els salpebreu i els marqueu a la paella ben calenta fins que quedin ben daurats per cada costat.

Per muntar el plat serviu els pèsols de base i damunt hi afegiu un tros de foie.

Acabeu amb una miqueta de sal escatada i ja ho teniu a punt per servir!

Aquest plat és millor servir-lo i menjar-lo just acabat de fer.



Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca Muscat 2012 del Celler Can Roda*.

Color groc palla allimonat, amb típics reflexos verdosos de la Pansa Blanca. Aromes de fruites com el plàtan, pinya i préssec, i florals com la rosa i gessamí amb un fons mineral. Post gust molt potent ajudat per la nota amargant que li dona la varietat principal.



Pèsols ofegats de Llavaneres a l'estil Taverna Port Balís

Ingredients:

Salsitxes
Cansalada
Pèsols de Llavaneres
Ceba tendra
Alls tendres
Botifarra negra
Licors al gust



Preparació:

Tallem les salsitxes i la cansalada, la fregim i deixem daurar una mica, després afegim la cebeta i els alls, quan tots els ingredients hagin cuinat, afegirem els pèsols, remenem un xic i afegim els licors.

Quan hagi reduït aboquem aigua fins a cobrir-ho tot, afegim la botifarra negra, tapem i deixem coure durant una hora.

Restaurant La Sala d'Argentona SCP, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Foranell Picapoll 2010 del Celler Joaquim Batlle.*

Vi d'una gran expressió del terror, molta mineralització i amb records de bosc. La vinya es troba a més de 300 metres sobre el nivell del mar. En boca és untuós amb tocs d'ametlla, albercoc i pruna seca. Darrer gust a xocolata i molt persistent.

Teià

Del 13 al 30 de març

LA PALMA JAZZ CAFÉ

Pere Noguera, 6
Tel. 93 540 75 08
www.facebook.com/LaPalmaJazzCafe
www.twitter.com/lapalmajazzcafe
A partir de l'1 de març, obert tots els dies
Crema de pèsols del Maresme al toc de calamar
Menú diari: 9,75 €
Menú cap de Setmana: 15 €
Plat de crema de pèsols al toc de calamar: 6,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOUANTIGÓ

Plaça Sant Jaume, 5
Tel. 93 540 04 23
www.elnouantigo.com
info@elnouantigo.com
Obert de dilluns a diumenge al migdia i les nits de divendres i dissabte
Entreteniments a taula
Favetes i pèsols del Maresme confitats amb saltejat de llagostins i reducció de Porto
Filet de senglar amb puré de patata i mostassa i salsa de fruits secs
Papillote de poma verda amb el seu gelat
Menú Experiència: 26,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ La ruta del vedat
- ▶ Parc arqueològic Cella Vinària i Centre d'Acollida Turística

Sant Andreu de Llavaneres

Del 28 de març al 27 d'abril

15a Festa del Pèsol i la Coca de Llavaneres

Del 25 al 27 d'abril

Divendres 25 d'abril

10 h Intercanvi escola i municipi.
Lliurament del treball sobre el pèsol elaborat pels alumnes de les escoles locals
Lloc: plaça de la Vila
21 h 7è Sopar del pèsol, al restaurant Club Nàutic el Balís. Cal inscripció i pagament previ al restaurant. Durant el sopar, **lliurament de la distinció 8è Pèsol d'Or**

Dissabte 26 d'abril

10-14 h i 17-20.30 h Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comercials.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro
17.30-19 h Anem a jugar!
Activitat infantil amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

18 h Lliurament dels premis de la Mostra Literària Sant Andreu de Lllaneres 2014.

Lloc: sala de plens de l'Ajuntament

Organitzat per: Regidoria de Cultura

Diumenge 27 d'abril

10-15 h Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants.

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

12 h Degustació dels pèsols ofegats de Lllaneres elaborats pels restauradors de la comarca i d'altres delícies ofertes pels diversos establiments locals.

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Durant els dos dies d'exposició i venda de productes hi haurà una parada en la qual es podran comprar els tiquets per a la degustació de diumenge i també diferents materials de marxandatge de la festa.

Per participar al Sopar del pèsol cal inscripció prèvia, que es pot fer a través del formulari que trobareu al web municipal

www.santandreudellavaneres.cat



15a Mostra Gastronòmica del Pèsol i la Coca de Lllaneres

27 de març a les 19h a la Sala de Plens de l'Ajuntament

Inauguració de la Mostra Gastronòmica del Pèsol Garrofal

Acte oficial de presentació de la Mostra a la Sala de Plens de l'Ajuntament, amb tastet, ofert pels següents restaurants:

CAN JAUME

VIL·LA MINERVA

PINS MAR

EL RACÓ DEL NAVEGANT

RESTAURANT CLUB NÀUTIC EL

BALÍS

FUZION

Obligatori assistir amb invitació.

Del divendres 28 de març al diumenge 27 d'abril

Els restaurants participants a la Mostra ofereixen diferents menús que inclouen pèsols de Lllaneres:

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24

Tel. 93 792 86 13

www.elracodelnavegant.com

info@elracodelnavegant.com

Pèsols ofegats: 17,50 €

Tripa i morro amb cigrons:

17,66 € (IVA inclòs)

GOOD & FUNNY

Pg. de les Monges, 2

Tel. 93 795 26 45

www.goodandfunny.es

Pèsols ofegats de la iaia Kika 14,50 €

Coca de Lllaneres 5,50 €

(IVA inclòs)

FUZION

Passatge de les Alzines, 16

Tel. 93 792 93 51

www.fuzion.cat

info@fuzion.cat

Hamburgueses de pèsol

Preu: 9,50 € (IVA inclòs)

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11

Tel. 93 792 73 03

Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada

Preu: 17,50 € (IVA inclòs)

MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48

Tel. 93 792 70 01

Pèsols de Lllaneres ofegats:

13,60 €

Coca de Lllaneres: 4,60 €

(IVA inclòs)

MAS NADAL

Veïnat d'Avall, 8

Tel. 93 792 72 44

www.masnadal.com

info@masnadal.com

Obert les nits de dijous, divendres i dissabte i tots els migdies

excepte dimarts

Pèsols de la finca ofegats

Bacallà a la llauna, o bé espatlla de xai al forn (1/2)

Coca de Lllaneres, o bé pinya farcida amb crema

Preu: 28 € (IVA inclòs)

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100

Tel. 93 792 69 02

Pèsols ofegats a l'estil de Lllaneres

Peix al forn

Coca de Lllaneres

Cafès

Preu: 28 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

www.canjaume.cat

restaurant@canjaume.cat

Dimecres tancat

Aperitiu de Can Jaume i coca torrada de tomàquet

Amanida de pèsols, peus de porc i tòfona

Pèsols ofegats

Sorbet de llimona i menta

Coca de Lllaneres

Preu: 34,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CLUB NÀUTIC EL BALÍS

Ctra N-II K.365 - Port Balís

Tel. 93 792 75 25

ml.cusachs@gmail.com

Dilluns tancat



Amanida del xef
Pèsols ofegats
Coca de Llavaneres
Vi, aigua i cafès
Preu: 25 € (IVA inclòs)

ZEN

D'Avall, 9
Tel. 696 39 61 16
zen696396116@163.com
Pollastre amb pèsol
Preu: 5,50 € (IVA inclòs)

*Productors de Coca de
Llavaneres certificats:*

PASTISSERIA SALA

Tel. 93 792 60 48
pastisseriesala@terra.es

FORN SANT ANDREU/ PASTISSERIA ALSINA

Tel. 93 792 84 18
n.massague@gmail.com

Altres Restaurants:

PINS MAR

Ctra. N-II, Km 651
Tel. 93 792 69 02
www.restaurantpinsmar.com
jaumepinsmar@hotmail.com
Sèpia amb patates i pèsols - Plat
de Mataró
Restaurant participant al Plat de
Mataró

CAN JAUME

Port Balís, s/n
Tel. 93 792 69 60
restaurant@canjaume.cat
www.canjaume.cat
Amanida de pèsols amb peu de
porc i tòfona
Sèpia amb patates i pèsols - Plat
de Mataró
Restaurant participant al Plat de
Mataró

Altres visites recomanades:

- ▶ Port Balís
- ▶ Museu Arxiu de Sant Andreu de Llavaneres
- ▶ Edificis modernistes



Arenys de Mar

BARE NOSTRUM

Riera Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19

Plats:

Pèsols amb bolets 14 €
Pèsols amb botifarra 13 €
Pèsols amb calamarsets 14 €
Pèsols amb cloïsses 15 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54

www.canmajo.wordpress.com
Dimecres tancat. Les nits de
dilluns, dijous, i diumenge obert
amb reserva prèvia
Amanida tèbia de pèsols del
Maresme amb gambetes
escabexades, o bé empanada de
pèsols del Maresme i botifarra
negra
Pop estofat amb patates, ceba,
i pèsols del Maresme, o bé
arròs amb sipietes i pèsols del
Maresme
Rebosteria de la casa
Preu: 25 € (IVA inclòs) cafès i
beguda no inclosos



ESPAI GASTRONÒMIC

Riera Bisbe Pol, 88
Tel. 629 76 54 86
www.espaigastronomicarenys.cat
info@espaigastronomicarenys.cat
Dimarts tancat
Mandonguilles de calamar amb
pèsols
Preu: 19 € (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
Plat: Sèpia estofada amb pèsols
Preu: 11 € (IVA inclòs)

LA RACLETTE

Riera Bisbe Pol, 104
Tel. 93 792 58 56
www.restaurantlaraclette.com
Sopars: De dijous a diumenge.
Dinars: caps de setmana i festius
Plat: Pèsols ofegats a la catalana
Preu: 10,50 € (IVA inclòs)

NOU DE NOU

Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25
www.elnoudenou.com
nou@elnoudenou.com
Dies de tancament: dilluns,
dimarts i dimecres
Pèsols saltejats amb pernil
Preu: 9,50 € (IVA inclòs)



PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4
Tel. 93 792 27 03 / 618 61 37 52
www.portofinoarenysdemar.com

portofinoarenys@hotmail.com
Dimecres tancat
Calamars farcits de carn, foie i tòfona amb pèsols

El plat estarà inclòs dins del menú que consta de 5 o 6 primers i 5 o 6 segons, postres, pa i beguda.
Preu: 9,90 € i el cap de setmana de 13 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ 15 i 16 de març: Fira Dolça a la Plaça de l'Església, exposició i venda de productes de temàtica dolça: lllaminadures, melmelades, pastissos, coques, etc.
- ▶ 13 d'abril a les 11 h: Entre turons, una vila. Ruta guiada gratuïta per conèixer la història i indrets més significatius d'Arenys de Mar. Cal inscripció prèvia al: 93 790 70 39 o turisme@arenysdemar.cat
- ▶ Fins el 11 de gener del 2015. Exposició Arenys de Mar, 1714. Un poble en guerra. Al Museu Marès de la Punta. De dimarts a dissabte 10-13h i 16-18 h. Diumenges d'11-13 h



Arenys de Munt

Del 13 març al 30 d'abril

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. de Sant Celoni, km 7,8
Tel. 93 793 84 99

www.restaurante-collsacreu.com

Dijous tancat

Pèsols a la catalana

Vedella amb pèsols

Postres

L'ERA RESTAURANT

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

www.lerarestaurant.com

Crema de pèsols amb cruixent de pernil ibèric

Favetes i pèsols a la catalana

Saltat de pèsols amb pernil ibèric

i encenalls de foie

Pèsols amb sepioles, mandonguilles i bolets

INFINIT

Plaça de l'Església, 4
Tel. 93 795 03 87

www.facebook.com/infinnit.arenys

Plat:

Pèsols de Lllaneres guisats amb ceba de Figueres i pernil ibèric

Preu: 5,20 € (IVA inclòs)

Es servirà tant a sala com a terrassa

Altres visites recomanades:

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

Argentona

TERRACOTTA RESTAURANT

Gran, 64

Tel. 93 756 04 57

www.terracottarestaurant.com

info@terracottarestaurant.com

Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Plats:

Arròs de costelles desossades i pèsols del Maresme 17 €

Peix de llotja amb cocotte de verdures i pèsols del Maresme 19 €

Pèsols del Maresme ofegats a l'estil tradicional 12 €



EL CELLER D'ARGENTONA

Bernat de Riudemeia, 6

Tel. 93 797 02 69

Fax. 93 756 15 05

www.cellerargentona.com

info@cellerargentona.com

Diumenges al vespre, dilluns tot el dia i dimarts al vespre, tancat

Plats:

Pèsols estofats amb cansalada i botifarra negra

Sèpia amb pèsols

LA FONDA DEL CASAL

Gran, 28

Tel. 93 707 40 78

lafonda@lafondadelcasal.cat

www.lafondadelcasal.cat

Dilluns tancat

Plat:

Cua de bou estofada amb pèsols de les floretes

Preu: 15 € (IVA inclòs)

LA SALA D'ARGENTONA SCP

Av. les Parres, 1

Tel. 93 143 04 73

admin@helitecnics.com

Facebook: la Sala d'Argentona

Cap de setmana tancat

Plat:

Pèsols ofegats de Lllaneres a l'estil taverna Port Balís

Preu: 9,90 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró



RESTAURANT SANT JAUME

Sant Jaume, 13

Tel. 93 797 00 01

Santjaume.restaurant@gmail.com

Dimarts no festius tancat

Plats:

Pèsols ofegats a la catalana

Sèpia amb pèsols i patata

Pèsols d'Argentona ofegats a la catalana **13,20 €**

Sèpia amb pèsols i patata (plat de Mataró) **15,40 €**

Amanida de pèsols amb peu de

porc i tòfona (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró



RESTAURANT L'ORQUESTRA

Bellavista, 3

Tel. 93 797 13 70

www.restaurantorquestra.com

francesc_fugarolas@gmail.com

ainosgarcia@gmail.com

Diuenge nit i dilluns tancat

Plats:

Pèsols ofegats amb botifarra negra

Mar i muntanya amb pèsols del Maresme

Plat suggeriment: **12 € (IVA inclòs)**

Altres visites recomanades:

- ▶ Font Picant i Rutes de Senderisme
- ▶ Museu del Càntir
- ▶ Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona
- ▶ 5 d'abril: Ruta Puig i Cadafalch. Primer dissabte de cada mes

Cabrera de Mar

CALS FRARES

Camí de Santa Elena, 28

Tel. 93 759 05 93 - 605 200 873

www.calsfrares.es.com

Calsfrares.ribosa@gmail.com

toniandresc@gmail.com

Saltejat de pèsols amb gambes

Conill rostit amb pèsols

Crema catalana

Aigua, pa i cafès, tallat o infusió

Preu: 20 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró



EL MIRADOR DE L'ALBA

Crta. N-II km 643

(edifici Quadis)

Acceptem tiquets restaurant

Tel. 93 754 26 21 - 606 614 612

www.elmiradordelalba.blogspot.com

[www.facebook.com/](http://www.facebook.com/elmiradordelalba)

miradoralba@gmail.com

Diuenge, nits, festius tancat,

només obert per a grups

Plats:

Plat de Mataró (sèpia, pèsols de la floreta, patates)

Farcellet d'en Joan

Crema de carbassa i pèsols

Pèsols saltejats amb pernil

Menú diari - De dilluns a

divendres - 10,50 € (IVA inclòs).

Menú dissabtes 16 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- ▶ Castell de Burriac
- ▶ Clos arqueològic Can Modolell

Cabrils

CAL GRAS

Cal Gras, 4

Tel. 93 753 19 53

kimvasi@hotmail.com

Dimercres [excepte festius] tancat

Pèsols del Maresme a la catalana

Pèsols i fabes del Maresme a la catalana

Pèsols del Maresme amb sèpia

Truita de pèsols amb pernil



CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, s/n

Tel. 93 750 70 66

www.calestrany.com

calestrany@gmail.com

Dilluns tot el dia (excepte vigílies) i diuenge vespre, tancat

Plats:

Pèsols del Maresme ofegats amb espardenyes d'Arenys, ou poché i botifarra negra **14,30 €**

Crema de pèsols del Maresme amb encenalls de pernil ibèric i botifarra negra **10,99 € (IVA inclòs)**

SAL I PEBRE

Passatge Horts de la Santa Creu, 8

www.salipebre.es

salipebre.restaurant@gmail.com

Tel. 93 753 80 90

Diuenge nit i dilluns tancat

Crema de pèsols amb parmesà i encenalls de pernil ibèric

Pèsols amb bacallà

Pèsols a la catalana

Faves i pèsols amb calamarsets

AXOL

Arboç, 6 - Urb. Can Cabot

Tel. 93 753 86 45

www.restaurantaxol.com

info@restaurantaxol.com

Diuenge vespre, dilluns vespre i dimarts tot el dia excepte vigílies i festius, tancat

Llom de bacallà confitat amb pèsols del Maresme, tripa de bacallà, ou de guatlla i suc de fonoll

Plat guanyador de la semifinal de Catalunya, Aragó i Balears, del "Concurso cocinero del año 2013"

Plat inclòs al Menú Clàssic a 44 € (IVA inclòs)

XARET

Xurroia, 3

Tel. 93 750 75 49

www.restaurantxaret.com

info@restaurantxaret.com

Diuenge vespre i dilluns tot el dia (excepte vigílies o festius) tancat, i totes les nits excepte les de divendres i dissabte [excepte prèvia reserva]

Plat:

Pèsols a la catalana amb botifarró i cansalada

El plat estarà inclòs al menú de cap de setmana de 22 € i cada setmana al menú feiner d'11 € (IVA inclòs)

XEFLIS

Carretera de Vilassar de Dalt, 15
Tel. 93 750 81 95
www.xeflis.cat
xeflis@xeflis.cat



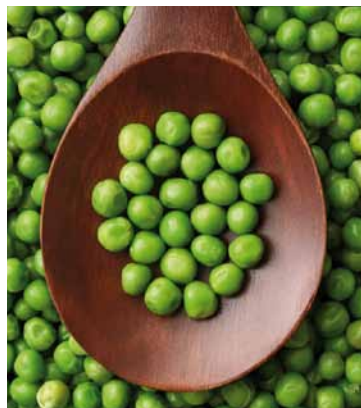
Dimarts tancat

Plats:

Pèsols a la catalana
Bacallà confitat amb pèsols
Faves i pèsols a la catalana
Pèsols amb sípia

Altres visites recomanades:

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



Caldes d'Estrac

Pesolada de Caldes d'Estrac

Festa Popular 20 anys de la Pesolada

Al Parc Joan Maragall.

Dissabte 12 d'abril, a partir de les 10 h

Diverses activitats familiars.
12 h Aperitiu servit pels Restauradors de Caldes.
Gegants de Caldes d'Estrac.
Castell de jocs pels infants.

EL VELLARD

Camí Ral, 18

Tel. 93 791 00 03

www.elvellard.com

elvellard@gmail.com

Obert de dimarts a diumenge als migdies, i les nits de dijous, divendres i dissabte

S'aconsella fer reserva

Menú Degustació de la Pesolada

Primer:

Amanida primaveral amb pèsols de la floreta, fruita de temporada i pernil ibèric, o bé amanida de contrastos dolços, àcids i salats amb vinagreta de mel i Mòdena

Segon:

Ravioli cruixent de botifarra negra, ceba dolça i mozzarella amb salsa de pèsols, o bé crema de pèsols amb oli de pernil ibèric, pipes i formatge

Tercer:

Calamars farcits de botifarra negra i pèsols amb sofregit i picada catalana, o bé magret d'ànec caramel·litzat amb sèsam, gerds, mango i calçots
Postres de la casa
Preu: 26 € (IVA inclòs)

MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Dimarts i les nits de diumenge a dijous, tancat

Aperitiu Marola amb vermut de la casa
Pèsols de la floreta ofegats a la catalana
Llobarro al forn estil Marola, o bé sèpia d'Arenys amb mandonguilles
Gelats de vainilla amb xocolata calenta
Celler:
Vi blanc 'blanc de blancs' de Puig Munts, o bé Cava Brut Reserva de Perelada
Coca de pa torrada amb tomàquet
Aigua de Sant Aniol
Cafè Brasília
Preu: 38 € (IVA inclòs)
Restaurant participant al Plat de Mataró



FONDA MANAU

Tel. 93 791 04 59

Sant Josep, 11

www.manau.cat

info@manau.cat

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

Coca torrada amb paté fet a casa.
Pèsols de la floreta saltats amb pernil Jabugo, o bé pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc i botifarres negra i del perol
Timbal de cuixa de xai al forn i verdures cruixents, o bé oradeta, desespinada, amb patata, ceba tendra i salsa verda
Copa de crema de taronja i maduixes del Maresme, o bé sorbet (fet a casa) de crema maracuyá i trossets de xocolata
Aigua. Vi blanc Marqués de Alella Clàssic o Blanc Pescador, Señorío de Sarriá rosat (Navarra) o Cresta rosa, Azpilicueta Rioja, o Cava Castell de Perelada Brut Reserva. Cafès
Preu: 35 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

EL TALLER

Passatge de Sant Pere, 2

Tel. 93 791 26 01

www.restauranteltaller.com

Dimarts i dimecres (excepte festius) tancat

Pèsols de la floreta ofegats a la catalana

Bacallà amb samfaina i mongetes del ganxet o bé entrecot al pebre

Postres del dia
Celler: vi Perelada o cava Parxet,
aigua
Pa i cafès
Preu: 40 € (IVA inclòs)
El menú de la Pesolada només
s'ofereix als caps de setmana

LA BODEGUETA

Riera, 36
Tel. 93 791 53 55
Dilluns tancat
Aperitiu: Crema de pèsols amb
encenalls de pernil ibèric i calçots
arrebossats amb romesco
Pèsols floreta a la catalana
ofegats
Calamarsets a la planxa o filet
de bou amb verdurettes, o bé
suquet de calamarsets i gambes
encarregat un dia abans
Postres del dia, vi, aigua o cava
Preu: 25 € (IVA inclòs)

CAN SUÑÉ

El Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com
info@cansune.com
Amanideta de mel i mató amb
fruits secs i la seva vinagreta
Pèsols de la floreta ofegats
amb costella de porc, les dues
botifarres, cebeta, allets tendres
i la picada de nyora, menta,
melindros, pinyons i ametlles
Lluç de palangre amb cassola
al rom cremat acompanyat de
musclos i les seves patatetes

Parfait de limoncello i cítrics fred
amb fruits vermells, o bé gelat de
la casa
Bodega a escollir entre: Marqués
de Alella blanc. DO Alella. Pansa
blanca 100%, Finca Renardes.
DO Penedès. Majoritàriament
Ull de Llebre, de vinyes velles,
amb una part de Samsó i un toc
de Cabernet Sauvignon Gran
Feudo rosat Chivite. DO Navarra.
Garnatxa 100%
Cava Parató brut. DO Penedès.
Parellada, Macabeu, xarel·lo
Aigua de Caldes de Bohí, aigua
mineral vichy, café o infusions
Coca de pa torrada feta al nostre
obrador per sucuar amb tomàquet
Preu: 39,50 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

PIZZERIA ESTRAC

Camí Raç, 5
Tel. 93 791 31 88
info@pizzeriaestrac.com
Primer: canelons de rostir amb
foie i beixamel de tòfona
Segon: pèsols ofegats del
Maresme a l'estil Emma
Postres: gelats del nostre obrador
a escollir
Aigua, pa i vi de la casa
Cafè o bé infusió
Preu: 22 € (IVA inclòs)
El menú només s'ofereix als caps
de setmana

VORAMAR

Ps. Musclera, 10
Tel. 93 791 09 44
Dimecres tancat
Pèsols ofegats
Suquet de rap
Gelat de la casa o Coca de
Llavaneres
Vi Marqués de Alella de Blanc
Aigua i café
Preu: 35 € (IVA inclòs)
També es pot agafar només plat
de Pèsols ofegats de la floreta
17 € (IVA inclòs)
Restaurant participant al Plat de
Mataró

Altres visites recomanades:

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



Canet de Mar

Diumenge 6 d'abril

Tast Gastronòmic del Pèsol

**A la Riera Sant Domènec,
d'11h a 14h**

Degustació:

- Mousse de pèsols amb salmó
marinat (6Q Restaurant)
- Triangle crocant de pèsols (A
Media Luz)
- Crema de pèsols del Maresme
amb gelat de parmesà (El Parador
de Canet)

Anirà acompanyat d'un got de vi o
una ampolla d'aigua

Preu Tast: 5 €

Ofert per: Col·lectiu Canet a l'Olla

Fira d'artesanía i d'alimentació

Trobada d'intercanvi de plaques de Cava

Riera Sant Domènec, de 10 a 15 h



A MEDIA LUZ

Riera Gavarra, 19
Tel. 93 794 37 25
restaurantamedialuz@gmail.com
Dilluns tancat. Diumenge obert
els migdies

Plat:

Pèsols a la catalana
El plat s'inclourà en el menú diari dels dimecres. Tot i que si es vol individualment tindrà un cost de 10 € (IVA inclòs)

6Q RESTAURANT

La Font, 21
Tel. 93 794 05 09
www.6qrestaurant.com
Dilluns tancat
Plat:

Bacallà amb tallarines a l'orenga i puré de poma i pèsol

EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II KM. 660,8
Tel. 93 794 06 94
www.paradordecenet.com
info@paradordecenet.com
Dimecres i dijous tancat

Plats:

Pèsols del Maresme saltats amb pernil ibèric
Sipionets amb pèsols del Maresme
Crema de pèsols del Maresme amb gelat de parmesà
En el menú de feiners també s'inclouran plats amb pèsols (14,50 € IVA inclòs)



MASSAMARE RESTAURANT & SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16
Tel. 93 794 27 46
www.massamare.cat
Facebook: Massamare sandvitxeria
Twitter: @massamare

Especial massamare: Quiche de pèsols amb pernil i formatge camembert

I després un gran clàssic: Sípia amb pèsols de la Vallalta Pa, una beguda i postra inclòs
Els plats s'ofriran els caps de setmana al migdia a 17,90€ (IVA inclòs) [dissabtes i diumenges de 13 h a 16 h]

Altres visites recomanades:

- ▶ Casa Museu Ll. Domènech i Montaner. Ruta Modernista
- ▶ Santuari i Parc de la Misericòrdia
- ▶ Camins i senders fins a la Creu de Pedracastell



Mataró

XVII Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró, Pèsols amb sèpia i patates

Del 13 de març al 30 d'abril

Programa:

Dijous 13 de març a les 12 h

Presentació de les Jornades

a l'Escola de Restauració i Cambreteria del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme C. Germans Thos i Codina, 43 de Mataró

Parlaments de inauguració
Tast gratuït pels assistents

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69

www.boccarestaurant.com
bocca@boccarestaurant.com
Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Croquetes de pèsol garrofal
Amanida de pèsols floreta perfumada amb menta fresca, pernil d'ànec, micro brots i flors de primavera

Risotto de pèsols del Maresme amb llagostins i alls tendres cruixents
Plat de Mataró a l'estil de L'Anna (sípia, pèsols i patata del Maresme)
Filet de vedella de Girona amb

escalopa de foie, compota de ceba de Figueres al moscatell i trinxat de pèsols

Sopa de taronja sanguinello al Gran Marnier amb perles del Maresme (pèsols floreta) i escuma de vainilla de Jamaica
Preu: 40 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

El Torrent, 21
Tel. 93 799 37 51

www.elnou-centos.com
restaurant@elnou-centos.com



Menú temporada

Crems de formatges de Can Pujol amb assecat de pernil serrà
Crema de pèsols de Can Rabassa amb perles del Maresme
Mandonguilla líquida de vedella farcit de tòfona sobre crema de carbassa
Sèpia amb patates i pèsols del Maresme - Plat de Mataró
Postres especial jornades a càrrec dels pastissers Claudi Uñó i Laura Martin
Vi Pansa Blanca d'Alta Alella.
Aigües minerals, pa
Preu: 40 € (IVA inclòs)
Plat de Mataró: 18 € (IVA inclòs)



RUSTIK

Port de Mataró, Local 49 i 50
info@rustik.es
Tel. 93 790 68 58 - 678 82 62 44
www.rustik.es
www.facebook.com/
RUSTIKMATARO

Primer: Albergínies amb mel de canya i formatge de cabra
Segon: Sèpia amb patates i pèsols del Maresme - Plat de Mataró
Postres: Pastís de Sant Marc Pa, una beguda i cafè o tallat
Preu: 18 € (IVA inclòs)
El menú només s'ofereix els caps de setmana

SANGIOVESE

Sant Josep, 31
Tel. 93 741 02 67
www.sangioveserestaurant.com
www.facebook.com/
sangioveserestaurant
Dilluns tancat
Menú degustació:

Sopa de pèsols, ou de guatlla i tòfona
Paperina de tempura de pèsols
Esfera de pèsols farcida de mozzarella
Cracker de remenat de pèsols amb pernil
Amanida de pèsols amb tomàquets secs i escopinyes
Ou poche amb pèsols ofegats amb botifarra negra
Raviolis transparent de sípia amb pèsols
Bacallà a la brasa amb tripa de

bacallà i pèsols al pil-pil
Caneló de cua de bou amb pèsols i cebetes
Escuma d'anís estrellat amb pèsols i caramel d'ametlles
Preu: 42,50 € (IVA inclòs)

CA L'OLIVA

De la Font dels Reis, 17
Tel. 93 798 66 50
www.restaurantemataro.es
restaurant_caloliva@hotmail.com
Sèpia amb patates i pèsols del Maresme - Plat de Mataró

CAMINETTO

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
www.rte-caminetto.com
info@rte-caminetto.com
Sèpia amb patates i pèsols del Maresme - Plat de Mataró
Preu: 12,35 € (IVA inclòs)
Plat inclòs als menús dels divendres, i a la carta diferents plats de pèsols del Maresme

CAN BRUGUERA

Veïnat de Valldeix, 23
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com
Sèpia amb patates i pèsols del Maresme - Plat de Mataró
Els plats s'ofereixen els divendres i caps de setmana

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
clara-iluro@hotmail.com
Sèpia amb patates i pèsols
Plat de Mataró

L'HARMONIA

Cristina, 18
Tel. 93 790 32 39
restaurant@lharmonia.cat
Sèpia amb patates i pèsols
Plat de Mataró

LA GIRELLA

Santa Marta, 37
Tel. 93 755 21 74
reserves@lagirella.net
Sèpia amb patates i pèsols
Plat de Mataró

LA NOVA ROSALEDA

Altafulla, 39
Tel. 93 799 43 21
Sèpia amb patates i pèsols
Plat de Mataró

LA PISCINA

Passeig del Callao, s/n
Tel. 93 796 28 06
www.restaurantlapiscina.com
Plats:
Sèpia amb patates i pèsols
Plat de Mataró
Pèsols saltejats del Maresme amb pernil i bacon

LA TROKA

Via Europa, 26
Tel. 93 798 99 95
www.latroka.net
restlatroka@gmail.com
Sèpia amb patates i pèsols del Maresme - Plat de Mataró
Preu: 8 € (IVA inclòs)
El plat s'ofereix els caps de setmana

MUNDIAL

Camí Ral, 548
Tel. 93 798 15 97
www.restaurantemundial.es
info@restaurantemundial.es
Sèpia amb patates i pèsols del Maresme - Plat de Mataró

NUUS - HOTEL ATENEA PORT MATARÓ

Ps. Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06
www.hotelateneaport.com
Restaurant.ateneaport@cityhotels.es
Crema de pèsols amb cruixent de botifarra negra, pera i pinyons 7,50 €
Pèsols amb sèpia a la brutesca 10 €
Sèpia la safrà, patates amb la seva tinta i pèsols amb praliné de festucs 10 €
Consomé fred d'au amb pèsols, pernil, germinats i vinagreta de tòfona 7,50 €
(IVA inclòs)



LA MARINETA

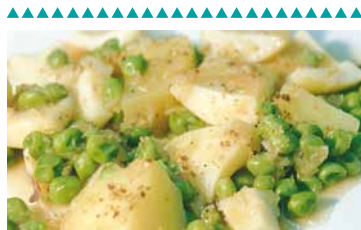
Cuba, 76
Tel. 93 512 60 22
www.lamarineta.com
perepatuel@lamarineta.com
Pèsols ofegadets amb bacallà i trufa

Altres visites recomanades:

- ▶ Cada dissabte, visita audioguiada al Conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria i a la Vil·la romana de Torre Llauder.
- ▶ Dissabte 5 d'abril Ruta Puig i Cadafalch i el 15 de març i 19 d'abril ruta Salve Iluro. La ciutat romana a través dels sentits.
- ▶ Diumenge 6 d'abril visita a la Nau Gaudí i 20 d'abril Mataró, un passeig per la història.
- ▶ Diumenge 27 d'abril El Modernisme a Mataró i visita cultural audioguiada a la casa Coll i Regàs.

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
turisme@ajmataro.cat
www.vineamataro.cat



Òrrius

EL 9 CLUB

Passatge del Club, s/n
el9club@gmail.com
Tel. 671 07 73 36

Dilluns tancat

Pèsols del Maresme amb botifarra d'Òrrius
Graellada de carn a la brasa
Crema catalana o músic
Vi o cava de la casa
Preu: 16 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Esglésies de Catalunya - Joan Cuquet i Castelló
www.platsesglesies.com
Col·lecció permanent. Més de 3.000 plats de ceràmica d'Esglésies de Catalunya
Sala d'Exposició - Plaça de la Constitució, 3
Grups amb visita concertada, trucar al 93 797 14 50
Horari al públic els caps de setmana: de 12 a 13 h
Consultar altres dies i horaris



Pineda de Mar

RESTAURANT CAN ROSICH

Carrer de Mar, 122
Tel. 93 767 28 87
canrosich1737@hotmail.es
repquimer@yahoo.es

Aperitiu: Humus de pèsol amb virutes de pernil

Entrants: Ou poché amb escuma de patata i pèsol

Principal: Bacallà amb crema de pèsol i tòfona negra, o bé mandonguilles amb sípia i pèsol

Postres: Copa de textura de fruites

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Plaça de les Mèlies
- ▶ Creus de Terme
- ▶ Zones comercials de Pineda Centre i Poblenou



Sant Cebrià de Vallalta

RESTAURANT PITCH & PUTT SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià, s/n
Tel. 93 763 20 02

Vedella rostida amb pèsol del Maresme

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42

Dilluns tancat

Plat: Pèsols ofegats amb botifarra negra i cansalada



RESTAURANT CAN JOAN

Ctra. Sant Cebrià - Sant Iscle, s/n
Tel. 93 763 03 01

Dijous tancat

Mandonguilles amb pèsols del Maresme estil Can Joan

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

Per a més informació:

www.stcebria.net
http://www.stcebria.mobi/

Sant Pol de Mar

CARME RUSCALLEDA SANT PAU

Nou, 10
Tel. 93 760 06 62
www.ruscalleda.cat
Diumenge el vespre, dilluns tot el dia, i el dijous al migdia, tancat
Morena amb pèsols
Restaurant amb tres estrelles Michelin

CAL TINCO

Ctra. De Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
Pèsols amb gambes
Esmorzars, dinars i sopars. El plat només s'ofereix al menú del cap de setmana

HOSTAL - RESTAURANT CAN TARANO

Nou, 3-5
Tel. 93 760 06 59
www.can-tarano.com
Obert els caps de setmana
Plats:
Pèsols i faves a la catalana
Pèsols amb sèpia
Els plats s'ofereixen al menú de forma alternada

EL MOLÍ

Consolat de Mar, 43
Tel. 93 760 30 14
Obert els caps de setmana
Rap fresc al forn amb patates i pèsols
Plats variats elaborats amb pèsols
El rap estarà disponible a la carta, mentre que els plats variats, elaborats amb pèsols, s'ofereixen al menú de migdia

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II
Tel. 93 760 11 05
www.elsotdelmorer.com
Diumenge al vespre i dilluns tancat

Menú del Pèsol:

Truita de pèsols amb botifarra negra
Tatin de pèsols amb crema de menta
Vol-au-vent de pèsols amb ou escaldat i foie

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II
Tel. 93 760 00 51
www.hotelgransol.info
Crema de pèsols amb "morcilla" cruixent i sorbet de maduixot del Maresme
Preu: 18 € (IVA inclòs)
El plat està disponible al *Menú Gran Sol* (de dilluns a diumenge)

MARGOT

Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es
Cassoleta de pèsols amb bacallà a la *marnier*
El plat estarà inclòs al menú festiu

PIZZERIA XALOC

Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91
Dilluns tancat. Servei de terrassa-bar
Crema de pèsols amb gorgonzola
Pèsols saltejats amb botifarra negra
Els plats estaran disponibles a la carta, com a plats recomanats

Altres establiments participants:

CATERING SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20
(Pol. Ind. Sot de les Vernedes)
Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat
Amanida de pèsols amb tallarines de sèpia i romesco
Pèsols ofegats amb botifarra negra
Crema de pèsols

Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta pel patrimoni de Sant Pol de Mar
- ▶ Ruta pel camí de Ronda al seu pas per Sant Pol de Mar
www.santpol.cat

Sant Vicenç de Montalt

LA CALETA

Passeig del Marquès de Casariera, 45
Tel. 93 791 16 58 - 656 85 81 60
Dimarts tancat, nits també
Primer: Pèsols a la catalana
Segon: Lluç al forn, o bé entrecot al gust
Postres: Coca de Llavaneres
Cafè
Begudes no incloses
Preu: 30,50 € (IVA inclòs)

CAFE LES 3 VILES

Montseny, 1
(davant pistes paddle SORLI)
cafeles3viles@gmail.com
Tel. 93 791 13 82
Diumenges migdia tancat
Pèsols amb carxofa i mandonguilles
Sèpia amb patates i pèsols
Els plats del pèsol s'ofereixen també per emportar

LA TERRAZA

Costa Brava, 1
Tel. 93 791 23 51
ricardorn@telefonica.net
Dimarts tancat
Pèsols estofats amb pernil ibèric



EL RACÓ DEL BUGATTI

Costa Brava, 4

Tel. 600 54 08 54

www.elracodelbugatti.com

Salomonica1@yahoo.es

Dilluns tancat

Pèsols amb pernil i ou a la brasa de llenya

Preu: 15 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Passeig del Marquès de Casa Riera
- ▶ El nucli antic

Tordera

RESTAURANT CAN BRUNO

Carretera de Tordera a Blanes

GI-600 Km. 3,300

Camí Vell del Vilar, 100

Tel. 972 330 586

canbruno@canbruno.cat

Dimarts no festius tancat

Plats:

Saltat de pèsols amb verdures de l'hort 8,90 €

Estofat de vedell amb pèsols a l'estil de Can Bruno 11,80 € (IVA inclòs)

Servim esmorzars de forquilla tots els dies de la setmana.

Preus tancats per colles i grups.

Berenars i festes d'aniversaris especials

Altres visites recomanades:

- ▶ El mercat de Tordera els diumenges
- ▶ Església de Sant Esteve Aiguamolls de Cal Raba. Zona natural protegida i s'inclouen en el Pla d'Espècial Interès Natural (PEIN)

Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU

Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com

info@elracodecanfeliu.com

Pèsols del Maresme estofats a l'aroma de menta i anís

Preu: 8,25 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró

Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta Vilassar Singular
- ▶ Ruta Prehistòria de Vilassar

Més informació:

www.vilassar.cat



Vilassar de Mar

EL TERRAL

Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

Dilluns tot el dia i nits de diumenge a dijous

Plats:

Amanida de pèsols amb xips de pernil d'ànec i vinagreta de menta
Ofegat de pèsols amb sèpia i la seva tinta

Cassoleta de pèsols amb botifarra del perol i botifarra negra

Llom de bacallà confitat amb sopeta de pèsols

Calamarsets saltejats amb pèsols i ceba tendra

BOTAVARA

Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Plats:

Pèsols ofegats amb botifarra negra i del perol

Pèsols amb saltejat de calamarcets de costa

Pèsols ofegats amb foie

Sípia amb pèsols

CASA JUAN

Colom, 20

Tel. 93 750 12 82

Diumenge i dilluns nit; i dimarts, tot el dia, tancat

Primer: Amanida de formatge de cabra

Segon: Cremós negre de vieires amb saltat de pèsols i torrat de perol

Postre: Coca farcida de crema catalana amb ametlles torrades

Begudes: Peñamonte DO Toro (Blanc/negre) i aigua

Cafè no inclòs

Preu: 18 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix al dinar i sopar

Altres establiments participants:

XARCUTERIA CAN POCURULL, plats cuinats

Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Dilluns matí i dissabte tarda tancat

Pèsols estofats amb botifarra blanca i negra d'elaboració pròpia
Botifarra negra amb trossos de botifarra blanca i pèsols

Altres visites recomanades:

- ▶ Torre de guaita d'en Nadal
- ▶ Nucli antic



Jornades gastronòmiques
de la cuina del

PÈSOL

DEL MARESME 2014



Costa
Barcelona



Compromiso | Compromis
a Calidad Turística | a Qualitat Turística



Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament de Teià
Ajuntament de Sant Andreu de Llaneres
Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabriils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de d'Òrrius
Ajuntament de Pineda de Mar

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Tordera
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Sr. Jordi Pujolràs, enòleg



Costa de Barcelona
- Maresme



@CostaBcnMaresme



#costadebcnmaresme
Instagram

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



Entitats:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella

