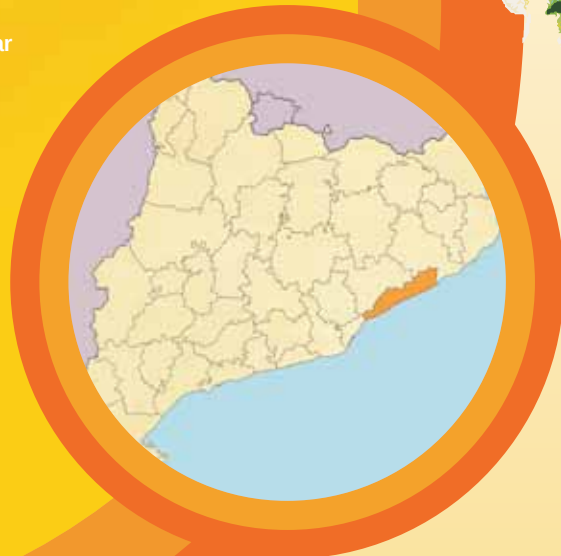


El Maresme



La introducció

La primavera ens ofereix, com sempre, colors, olors i alegria. S'inicia així, un nou cicle de vida als nostres camps i als nostres boscos. El Maresme no és menys, i com a comarca presenta amb tot el seu esplendor aquells elements que la diferencien. Oferim doncs, tacte, gust, textura, i valor afegit a aquells productes naturals de la terra que fan les delícies dels bons gurmets.

El color, el verd. El tacte, suau. El gust, dolç. La textura, delicada. La mida, com la d'una perla. El gust, aquell inconfusible que tan bé saben enriquir els nostres cuiners i restauradors. El pèsol del Maresme. Vet aquí el producte rei de la nostra comarca, que marca l'inici de la primavera. Una primavera gastronòmica, com sempre.

El que cuinem: pèsols de la floreta; pèsols del garrofal; pèsols ofegats; pèsols a la catalana; pèsols estofats; pèsols guisats; pèsols saltats; crema de pèsols; pèsols combinats amb mil productes diferents: amb sèpia, amb calamars, amb lluç, amb llamàntol, amb bolets, amb botifarra blanca o

negra, amb formatge, amb pernil, amb vedella, amb porc, amb bacallà..., amb el que vulgueu !

El circuit gastronòmic: la Pesolada de Caldes d'Estrac, amb 14 establiments potents al vostre servei. El Plat de Mataró: els pèsols amb sèpia i patates, cuinat per 23 restaurants. Cabrils, vila gastronòmica i les seves Jornades del Pèsol, amb 13 ofertes culinàries diferents, i Sant Andreu de Llavaneres, amb 13 establiments restauradors i la Festa del Pèsol. Com ja sabeu, insistència i sentit comú aplicat a l'art culinari.

Un any més us volem agrair el vostre capteniment gastronòmic. Un bon govern en la menja, significa saber ser feliç i conduir-se amb intel·ligència per la pròpia vida. Fruir de les delícies que ens ofereix la terra i el mar no és banal, de ben segur que recompensa aquell qui ho sap practicar. Com cada any, us esperem per fer-vos feliços.

Que gaudiu del vostre àpat. Bon profit