



Benvinguts a la Costa de Barcelona-Maresme

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 amb platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia i les tradicions de les seves festes populars amb el verd dels dos parcs naturals.

El Maresme és una de les grans hortes del país, rica 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 el 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 de Caldes d'Estrac o els 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 seus 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, al mes de setembre, i a les Jornades gastronòmiques del Raïm i del Vi DO Alella al mes de novembre, organitzades entre diversos municipis del Maresme.

Per a més informació, descarregui's la **Guia del Maresme al mòbil**:

- > SMS "Maresme" al 5195 (0,15 euros + IVA)
- > URL al mòbil <http://mobi.baturamobile.com/maresme>
- > Bluetooth apropant-se a la seu del Consorci
- > De PC a mòbil, per a més informació sobre com fer la descàrrega segons el model de mòbil, visiti la web del Consorci de Turisme del Maresme:
www.costadebarcelonamaresme.cat

Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu ha-gueu conegut el Maresme de més a prop.



Foto: Publintur



Jornades gastronòmiques al Maresme

FEBRER

- Sopa de recapte a Arenys de Mar
- Jornades de cuina aranesa a Cabrils

MARÇ

- Jornades gastronòmiques de Primavera: "La Pesolada" a Caldes d'Estrac
- Jornades gastronòmiques del Plat de Mataró: "Pèsol amb sèpia i patates a Mataró"
- Jornades gastronòmiques del Pèsol del Maresme a Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llavaneres i Vilassar de Mar
- Setmana del Bacallà a Pineda de Mar

ABRIL

- Jornades gastronòmiques de Primavera: "La Pesolada" a Caldes d'Estrac
- Jornades gastronòmiques del Plat de Mataró: "Pèsol amb sèpia i patates a Mataró"
- Jornades gastronòmiques del Pèsol del Maresme a Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llavaneres i Vilassar de Mar
- Festa del pèsol a Sant Andreu de Llavaneres
- Jornades gastronòmiques de la Maduixa de la Vallalta al Maresme a Arenys de Munt, Canet de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta i Sant Pol de Mar

MAIG

- Jornades gastronòmiques de la Maduixa de la Vallalta al Maresme a Arenys de Munt, Canet de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta i Sant Pol de Mar
- Diada de la Maduixa a Arenys de Munt, Sant Pol de Mar i Sant Cebrià de Vallalta
- Fira comercial i gastronòmica al Masnou
- Mostra de cuina a Santa Susanna

JUNY

- Jornades gastronòmiques de la Cirera d'en Roca a Arenys de Munt
- Fira de la Cirera d'en Roca a Arenys de Munt
- Jornades gastronòmiques Calella Renaixentista
- Cuina de Primavera a Pineda de Mar

JULIOL

- Tastet d'estiu a Vilassar de Mar
- Jornades gastronòmiques de la Cirera d'en Roca a Arenys de Munt
- Jornades gastronòmiques del Tomàquet del Maresme a Premià de Mar, Caldes d'Estrac, Premià de Dalt, Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llavaneres, Arenys de Mar i Argenton

i

OFICINES DE TURISME

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme

93 741 11 61
www.costadebarcelona.maresme.cat

Arenys de Mar

93 792 26 01
www.arenysdemar.cat

Caldes d'Estrac

93 791 05 88
www.caldetes.cat

Calella

93 769 05 59
www.calellabarcelona.com

Canet de Mar

93 794 08 98
93 794 39 40
www.canetdemar.cat

Malgrat de Mar

93 765 38 89
93 765 56 80
www.turismemalgrat.com

El Masnou

93 540 62 00
www.elmasnou.cat

Mataró

93 758 26 98
www.mataro.cat

Pineda de Mar

93 762 50 38
www.pinedademar.org

Sant Pol de Mar

93 760 45 47
www.santpol.cat

Santa Susanna

93 767 90 08
www.stasusanna-online.com

Teià

93 540 93 50
www.teia.net



AGOST

- Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans a Cabriels
- Jornades gastronòmiques del Tomàquet del Maresme a Premià de Mar, Caldes d'Estrac, Premià de Dalt, Mataró, Cabriels, Sant Andreu de Llavaneres, Arenys de Mar i Argentona

SETEMBRE

- Festa de la Verema a Alella i Cabrera de Mar
- Festa de la cervesa Oktoberfest a Calella
- Jornada Gastronòmica de la Cuina Ibera a Premià de Dalt

OCTUBRE

- Jornades gastronòmiques "Calamarenys" a Arenys de Mar, Arenys de Munt, Caldes d'Estrac, Canet de Mar i Sant Vicenç de Montalt
- Jornades gastronòmiques de la cuina del bolet del Maresme a Arenys de Munt, Vilassar de Dalt i Sant Vicenç de Montalt
- Fira del Bolet a Cabriels, Premià de Dalt, Sant Iscle de Vallalta, Teià, Vilassar de Dalt
- Festa de la cervesa Oktoberfest a Calella
- Fira del Bolet i la Natura a Vilassar de Dalt
- Mostra Gastronòmica del Mercat del Mar a Premià de Mar

NOVEMBRE

- Jornades gastronòmiques de la Cuina del Bolet del Maresme a Arenys de Munt, Cabriels, Sant Vicenç de Montalt, Sant Iscle de Vallalta, Premià de Mar, Palafròls i Mataró
- Jornades gastronòmiques dels bolets a Mataró
- Tast i mostra de bolets a Premià de Dalt
- Jornades gastronòmiques del Raïm i Vi DO Alella: Alella, el Masnou, Montgat, Premià de Dalt, Premià de Mar, Teià, Tiana, Vallromanes i Vilanova del Vallès



Sant Pau



Hispania

Restaurants amb estrelles Michelin

Sant Pau
 Carrer Nou, 10
 Sant Pol de Mar
 Tel. 93 760 06 62

*
Hispania
 Carretera Real, 54
 Arenys de Mar
 Tel. 93 791 04 57





Jornades gastronòmiques al Maresme

- Jornades gastronòmiques del Fesol del Ganxet a Malgrat de Mar
- Jornades gastronòmiques de la mongeta del ganxet, "La Mongetada" a Caldes d'Estrac
- Jornades pràctiques de l'elaboració de *relleno* a Arenys de Munt
- Mostra del Relleno a Arenys de Munt
- Mostra del Vi Novell a Argentona
- Promoció de productes típics a Sant Andreu de Llaveres
- Tardor gastronòmica a Pineda de Mar

DESEMBRE

- Jornades gastronòmiques de la cuina del bolet del Maresme a Palafròls i Premià de Mar
- Jornades gastronòmiques del fesol del ganxet a Malgrat de Mar



Actes populars

GENER

- Escudellada popular a Sant Vicenç de Montalt

FEBRER

- Sardinada popular a Premià de Dalt
- Botifarrada popular a Arenys de Mar
- Mostra de truites a Santa Susanna
- Escudellada popular a Pineda de Mar

MARÇ

- Calçotada popular a Pineda de Mar
- Calçotada popular a Premià de Dalt

ABRIL

- Carxofada popular a Pineda de Mar
- Concurs popular d'arrossos a Arenys de Munt
- Bunyolada popular a Calella
- Fesolada popular (Fira Mercat del Ram) a Tordera
- Arrossada popular (festa major) a Vilassar de Mar

MAIG

- Arrossada popular a Sant Cebrià de Vallalta
- Arrossada popular a Premià de Dalt
- Maduixada Popular a Sant Pol de Mar
- Concurs popular de truites a Cabrils
- Arrossada popular a Cabrils





- Concurs d'allioli i botifarrada popular a Calella
- Fesolada popular a Pineda de Mar
- Musclada popular a Pineda de Mar
- Concurs popular de pastissos de maduixa a Sant Pol de Mar
- Arrossada popular a Tordera

JUNY

- Sopar popular (Rebombori) a Premià de Mar
- Mostra de coques casolanes a Pineda de Mar
- Menús de Festa Major al Masnou
- Aplec de l'arròs a Alella
- Concurs de paella i arrossada popular al Masnou
- "Tast Tiana" Mostra Gastronòmica i del Vi a Tiana

JULIOL

- Musclada popular a Canet de Mar
- Cuines del Món (festa major) a Premià de Mar
- Botifarrada popular (festa major) a Premià de Mar
- Paella popular (festa major) a Premià de Mar
- Sardinada popular (festa major) a Premià de Mar

AGOST

- Sardinada Nit Marinera a Calella
- Botifarrada popular a Pineda de Mar
- Sardinada popular (festa major) a Pineda de Mar
- Pa amb tomàquet i tastet de la festa major a Vilassar de Dalt

SETEMBRE

- Concurs de cuita de cargols a Canet de Mar
- Concurs d'arròs a la cassola i paella monumental a Calella
- Sardinada popular a Sant Pol de Mar

NOVEMBRE

- Taller i concurs de *relleno* (festa major) a Teià





Receptes

Maduixa

Farcell de pollastre cruixent farcit de maduixes amb salsa agredolça

Ingredients:

- 4 cuixes de pollastre
- 1/2 kg maduixes *Pàjaro* de Sant Pol
- 40 ml de salsa de soja
- 3/4 l de vi de Porto
- 30 ml oli d'oliva
- Sal i pebre

Preparació del plat:

Desossem el pollastre meticulosament, conservant tota la seva textura, el salpebrem prèviament i el deixem reposar una estona mentre netegem les maduixes *Pàjaro* de Sant Pol i les tallem a quarts. Aquestes serviran tant per fer la salsa com per al mateix farcit.

Recuperem el pollastre, el farcim de maduixes, lliguem bé el farcell i el posem al forn, a 200° uns 15 minuts.

Mentre ens esperem que es cogui el pollastre, aprofitem per fer la salsa que ens perfumarà el plat.

Agafem una paella i, amb un bon raig d'oli d'oliva, saltrem les maduixes, flamejant-les amb vi de Porto i deixant que redueixin lentament, afegint-hi salsa de soja. A foc lent, deixem que continuï la reducció, remenant-la per lligar la salsa, i esperem fins que aquesta obtingui una textura quasi confitada.

Un cop llestos tant el farcell com la salsa, procedirem a emplatjar; un lleuger punt de fregit, per donar vida al cruixent de pollastre, laminarem unes maduixes que col·locarem a manera de ventall, al plat, i amanirem el plat amb la reducció agredolça de maduixes al Porto que havíem preparat.

Restaurant La Selva, Sant Pol de Mar





Bolets

Llobarro amb trompetes i crosta

Ingredients:

- 1 llobarro de 200 a 250 g en dos filets
- 80 g de trompetes de la mort
- 1 làmina de 20x20 de pasta de full
- Ceba
- Pebrot verd i vermell
- Tomàquet
- All
- 1 polsim de julivert
- Ou
- Oli d'oliva
- Sal

Preparació del plat:

Es fa un sofregit a foc lent amb totes les verdures i el tomàquet sense pell ni llavors. En acabat, s'hi afegeixen les trompetes i una mica d'aigua per tal que s'estovin.

Es talla la pasta de full en forma de triangle.

Es posa oli i sal als filets de llobarro i a la part més ampla de la pasta es disposa un dels filets, es posen les trompetes per sobre del filet i es tapa amb l'altre filet com si féssim un entrepà.

S'enrotlla el llobarro i s'amaguen les puntes de la pasta, es pinta amb ou batut i es cou al forn 20 minuts a 180°. Es pot acompanyar amb una mica d'amanida o verdureta al vapor.

Restaurant Clàssic, Dosrius





Fesols del ganxet *Ous estrellats amb “foie” i fesols del ganxet de Malgrat*

Ingredients:

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

Preparació del plat:

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

Quan s'hagi desfet part d'aquest greix, s'hi afegeixen els fesols del ganxet, que prèviament s'hauran posat en remull i bullit el dia abans, i se salta tot just perquè agafin el gust de foie.

Agafem dos ous grossos i els fregim sense que quedin massa fets.

Emplatem els fesols i els trossos de foie, hi afegim els dos ous ferrats per sobre, els esparraquem amb dos ganivets perquè quedin ben trencats i repartits i els servim a la taula.

Restaurant Arc de Tapes, Malgrat de Mar



Tomàquet *Tomàquet del paller confitat amb “foie” i reducció de Pedro Ximénez*

Ingredients:

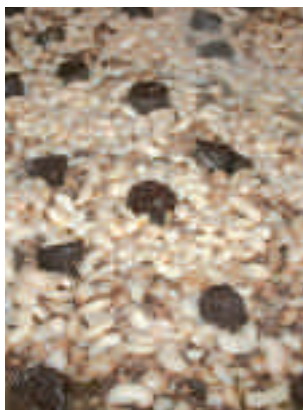
- 8 tomàquets
- 50 g de sucre
- Una cullerada d'anís dolç
- 200 g de foie
- Reducció de Pedro Ximénez
- Sal Maldon
- Un got petit d'oli

Preparació del plat:

Renteu i escalduu els tomàquets. Peleu-los i tal·leu-los a grills. En una plata de forn, disposeu els grills de tomàquet juntament amb l'oli, el sucre i la cullerada d'anís dolç. Enforneu durant una hora aproximadament a 150°C. Un cop cuits, emplateu (2 tomàquets per persona aprox.).

Marqueu el foie i col·loqueu-lo sobre els grills de tomàquet. Acabeu el plat amb un fil de reducció de P.X. i sal Maldon al gust.

El Paller Restaurant, Premià de Mar





Pèsols

Pèsols amb sèpia

Ingredients:

- Una sèpia de 500 gr
- 1/2 quilo de pèsols desgranats
- 3 cebes tendres
- 2 alls tendres
- 1 got de vi blanc d'Alella
- 1 got petit d'oli d'oliva
- 1/2 litre d'aigua amb sucre
- 1 pols de sal

Per a la picada:

- 50 gr d'ametlles i avellanes
- 1 tros de nyora
- 1 gra d'all i julivert

Preparació del plat:

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

Per fer la picada:

En un morter hi piquem les ametlles i les avellanes, la nyora, l'all i el julivert i ho desfem amb una mica d'aigua. És un plat que es pot acompanyar amb allioli.

Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme



Bacallà

“Carpaccio” de carxofa natural amb bacallà esqueixat

Ingredients:

- 4 carxofes
- sal
- pebre
- 200 g de bacallà esqueixat
- Per fer la vinagreta de mostassa: vinagre de Mòdena, cullereta de cafè de mostassa de Dijon, sal i pebre

Preparació del plat:

Bullim les carxofes 2 minuts, les tallem a làmines i les posem sobre el plat cobrint-ho.

A sobre hi posem 50 g de bacallà esqueixat prèviament dessalat i afegim la vinagreta per sobre, a línies fetes amb un biberó (ampolla amb tap allargat).

Restaurant Diagonal, Pineda de Mar

