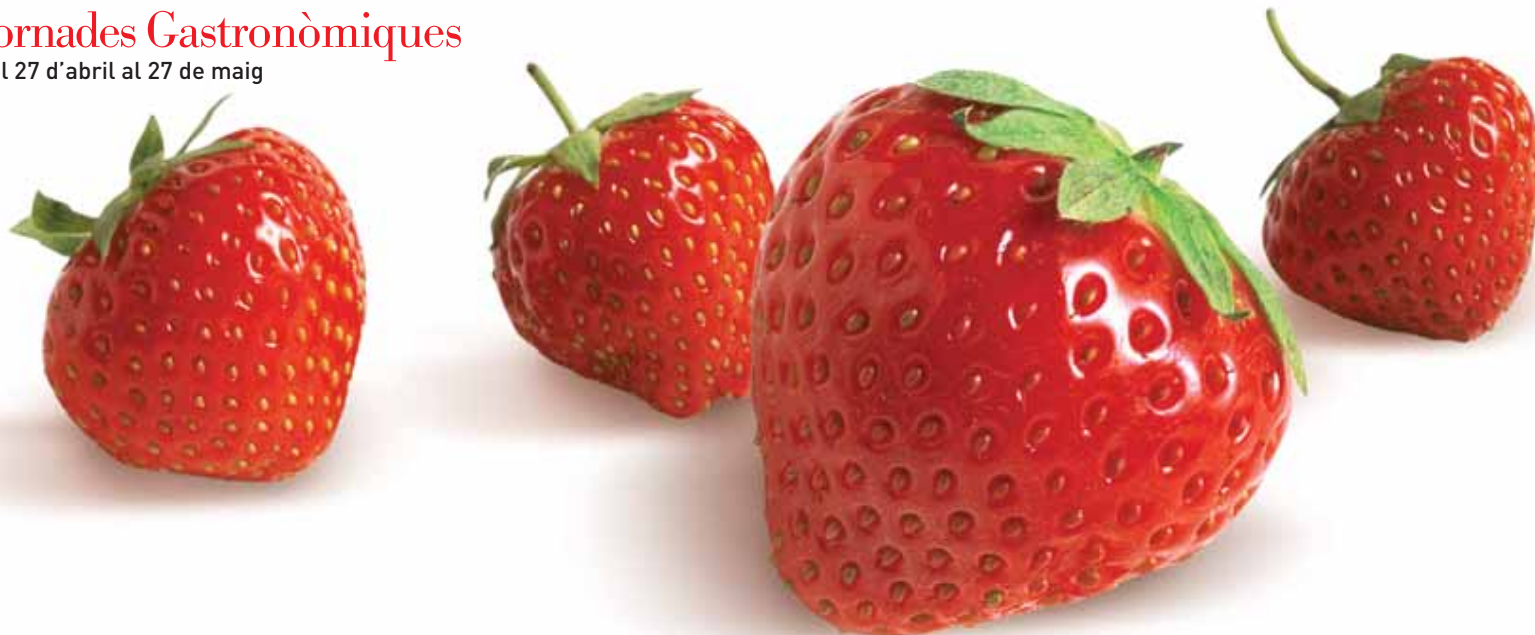


IV Diada de la
Maduixa de la Vallalta
al Maresme
6 de maig de 2007

Jornades Gastronòmiques
Del 27 d'abril al 27 de maig



Sant Cebrià de Vallalta · Sant Pol de Mar · Arenys de Munt · Canet de Mar · Sant Iscle de Vallalta

La Maduixa de la Vallalta

Costa del Maresme



LES INVASIONS

La pagesia, com les nacions, al llarg de la història ha estat objecte de diverses invasions. Algunes han estat agressives o perjudicials per l'economia i pel desenvolupament de la pagesia, però el cert és que mai es deixa de complir aquella dita castellana que diu "no hay mal que por bien no venga".

És cert que qualsevol invasió genera revolució i aquesta sempre és a curt o llarg termini la base d'una beneficiosa evolució.

Ja fa molts segles que la vinya era el conreu característic del Maresme i dels turons de la Vallalta. El vi era la nostra riquesa.

El segle XIX, la fil·loxera va travessar els Pirineus i sistemàticament va matar tots els ceps, inclosos els del Maresme. Va ser la ruïna econòmica de la comarca.

El pagès, però, va reaccionar i de seguida va començar a replantar

vinyes amb peus americans resistents, mentre que altres terres van quedar convertides en boscos de pins.

Aleshores, com a conseqüència de la revolució del transport, també va començar a arribar vi d'arreu, fet que va reduir la rendibilitat del producte. Era necessària una revolució.

A més, la recerca d'aigua era una prioritat. Calia transformar les planes en hortes per abastar d'hortalisses Barcelona i competir amb la pagesia del Llobregat. A l'entrada del segle XX l'evolució cap als nous conreus estava consolidada.

En aquells moments el producte estrella del Maresme va ser la patata primerenca, la qual s'exportava en grans quantitats. La Vallalta també va beneficiar-se d'aquest procés evolutiu.

Però novament l'exèrcit invasor va travessar els Pirineus, legions d'escarbatons de la patata van arribar

al Maresme. De seguida, Anglaterra va tallar les importacions d'aquest producte. Altre cop, la pagesia es va trobar entre la ruïna o l'evolució.

Aleshores els pagesos de la Vallalta van mirar cap al maduixot vermell de Calella i es va començar a promocionar aquest fruit per tota la comarca. Ràpidament tots els turons van omplir-se de cultius de maduixots i la butxaca dels pagesos de diners. A la dècada dels seixanta es va viure un temps de progrés mai somiat.

Durant el segle XX, la pagesia de la Vallalta havia aconseguit aigua, vies de comunicació, mitjans de transport i una economia sanejada. Davant la bonança, els beneficis obtinguts a partir del cultiu de maduixes en els vessants dels turons, van ser invertits en construcció immobiliària a la plana, on el correu d'hortalisses havia perdut tot interès. Finalment, una darrera invasió de

maduixots de terres més calentes va representar un lent però irreversible abandó de l'agricultura. Tots però, hem de recordar, tal com fem amb aquesta Diada de la Maduixa de la Vallalta, que el nostre benestar i progrés actual és degut al maduixot i que gràcies a la seva fama i l'arribada de gent que comporta, ara renovem la sang i la cultura d'aquesta comarca, esplèndida però tradicionalment tancada en si mateixa.



Lluís Parera i Cusí

Per a més informació:
Consorci de Promoció Turística
Costa del Maresme

Tel. 93 741 11 61
costadelmaresme@ccmaresme.cat
www.costadelmaresme.cat

Sant Cebrià de Vallalta

Passejades gastronòmiques de primavera

29 d'abril

Passejada per les Vinyes en el marc de celebració de la Diada de la Maduixa de la Vallalta al Maresme a Sant Cebrià de Vallalta.

Descobreix l'entorn natural del nostre municipi i els cultius que han marcat la història de Sant Cebrià de Vallalta i d'altres elements característics que descobrireu al llarg de l'itinerari. Al final del recorregut es lliurarà un detall en agraïment a la participació.

Lloc de sortida: Parc Puigvert.

Hora sortida programada: 9.30h
Inscripció prèvia.

Durant tot el dia hi haurà un trenet que connectarà els municipis de St. Cebrià (parada davant l'Ajuntament), St. Pol (plaça de l'Estació) i St. Iscle.

Per a més informació:

Àrea de Promoció Econòmica
Centre núm. 27

08396 Sant Cebrià de Vallalta.
Tel. 93 7631024 - Fax 93 7630219

PromocioEconomica@stcebria.lamalla.net

VIII Fira de la Maduixa

6 de maig de 2007

Pavelló esportiu municipal

10.30 h. Acte oficial d'inauguració
A partir de les 10.15 h. Esmorzar popular a càrrec del Club de Bàsquet Sant Cebrià.

A partir de les 11.30h:

IV Trobada de Harley Davidson

i exposició de motos al recinte.

Col·labora en l'organització: Girona Chapter (Harley Davidson).

12 h. Engresca't a fer el taller de cuina de l'Ikebo amb la maduixa de Sant Cebrià! Taller a càrrec d'Ikebo (botiga de menjars per emportar de Pineda de Mar).

Lloc: escenari exterior.

12.30 h. Actuació a càrrec de l'Escola Municipal de Música i Dansa de la Vallalta. Lloc: escenari pavelló.

17 h. Lliurament de premis

VIII Concurs de Fotografia "Viu la nostra maduixa". Recinte exterior.

18 h. Espectacle infantil Va de pirates. A càrrec del Grup Tamquam.

20 h. Acte de cloenda a càrrec del Grup La Rua Crua. Malabars, ninots, titelles, màgia i colors.

Activitats durant tot el dia.

- Animació als voltants del recinte: banda de música a càrrec de la Big Bang Valona.
- Venda de maduixes a càrrec dels maduixaires de Sant Cebrià.

- Fira d'artesanaria.
- Exposició d'estris antics i mostra d'hivernacle.
- Exposició "La maduixa a Sant Cebrià de Vallalta".
- Exposició de les fotografies del Concurs de Fotografia. "Viu la nostra maduixa".
- El Punt Jove-Centre d'Informació del Parc Natural de Montnegre-Corredor es trasllada a la Fira. Un món d'activitats per als més petits.

Servei especial de bus entre les fires de Sant Cebrià i Sant Pol de Mar.

Jornades gastronòmiques de la maduixa de la Vallalta

Del 27 d'abril al 27 de maig

RESTAURANT CAN MINGO

Carretera de Sant Pol a Sant Cebrià, km 26,5 (davant Camp de Golf).
Tel. 93 763 09 84

Suggestiments:

Carpaccio de peus de porc amb maduixes i vinagreta de fruits secs.
Amanida de maduixes i pernil d'ànec.
Bacallà confitat amb melmelada de maduixes i reducció de vinagre de Mòdena.
Filet de vedella amb gorgonzola i coulis de maduixes.
Sopa de maduixes amb vainilla.
Sorbet de menta amb melmelada de maduixes.

RESTAURANT CAN JOAN

Carrer Migdia. Tel. 93 763 03 01

Especialitats i suggeriments:

Coca torrada amb anxoves salades de la casa.

Tota classe de carns a la brasa amb carbó d'alzina.

Maduixes pajaro a l'estil Can Joan.

BAR RESTAURANT MARTRI

Centre, 3. Tel. 93 763 11 15 / 00 23

Suggestiments:

Amanida formatge fresc, serrà i maduixes.

Ànec de l'Empordà amb maduixes de Sant Cebrià.

Peus de porc amb maduixots.

Rap de la subhasta d'Arenys amb maduixes.

Llagostins de Sant Carles amb maduixots de Sant Cebrià.

Postres: maduixes amb nata.

Maduixes amb vi dolç de l'Empordà.

Maduixes a la taronja.

RESTAURANT PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33 local 5. Tel. 93 763 25 66

Suggestiments:

Amanida tropical amb maduixes banyada amb salsa agredolça.

Pollastre amb maduixes al cava.

Maduixes amb xocolata o nata.

Pastís de maduixa.

Xopet de maduixa.

Sant Pol de Mar

Fira de la maduixa de la vallalta

Diumenge 6 de maig

De 9 a 11.30 h Trobada de Harley Davidson al parc del Litoral. Amb la col·laboració de Chapter Girona.

A les 10 h Inauguració de la Fira de la Maduixa a la plaça del Torrent Arroser. Durant tot el dia.

A les 11.30 h Maduixada popular (en el marc de la Fira). Amb nata o xocolata.

A les 12 h Concurs de pastissos de maduixa.

A les 13 h Sardanes a la Punta.

A les 18 h Espectacle infantil a la Punta. En el decurs de l'espectacle es farà el lliurament de premis de la 1ª edició del concurs infantil: Sant Pol i Les Maduixes.

Durant tot el dia hi haurà un trenet que connectarà els municipis de St. Cebrià (parada davant l'Ajuntament), St. Pol (plaça de l'Estació) i St. Isclè.

Jornades gastronòmiques

Del divendres 27 d'abril al diumenge 27 de maig de 2007

L'organització es reserva el dret de poder modificar els actes en cas de necessitat.

Per a més informació:

Abad Deàs, 36. 08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 45 47-Fax 93 760 32 00
santpol@santpol.org

Restaurants participants.

CAN TARANO

Nou, 3-5. Tel. 93 760 06 59

CA LA NATI

Ctra. St. Cebrià, 2-4. Tel. 93 760 33 18

MARGOT

Manzanillo, 15. Tel. 93 760 03 02

SANT PAU

Nou, 10. Tel. 93 760 06 62
Tancat durant les Jornades.
Tot l'any a la seva carta trobareu plats amb maduixes.

LA LLOSA

Abad Deàs, 28. Tel. 93 760 03 16

LA CASA

La Riera, 13. Tel. 93 760 23 73

EL SOT DEL MORER

Ctra. N II. Tel. 93 760 11 05

HOTEL RESTAURANT GRAN SOL

Ctra. N II. Tel. 93 760 00 51

LA SELVA

Nou, 50. Tel. 93 760 11 22

HOSTAL PANCHETA

Abad Deàs, 37. Tel. 93 760 06 61

VORAMAR

Av. Dr. Furest, s/n. Tel. 93 760 06 54

MAR I VINYA

Tobella, 31. Tel. 93 760 06 02

Pasta fullada de maduixa i kiwi amb crema

Ingredients per a 4 persones:

2 plaques de pasta de full, 12 maduixes, 2 kiwis, 50 g. de sucre, sucre glacé, caramel, fulles de menta

Per a la crema:

1/2 litre de llet, 100 g. de sucre, 2 ous, 2 cullerades de farina de blat de moro refinada, 1 branca de canyella

Preparació:

Espolseeu la pasta fullada amb una mica de farina i estirar-la amb un corró fins que quedi molt fina. Punxeu-la amb una forquilla i talleu-la en rectangles. Col·loqueu-los sobre una safata de forn folrada amb paper de fornejar i introduiu-los al forn (prèviament escalfat) a 200°C, durant uns 20 minuts.

Netegeu les maduixes i talleu-les a làmines fines.

Peleu els kiwis i talleu-los a rodanxes. Poseu una mica de sucre sobre un plat i col·loqueu-hi les fruites.

Espolseeu-les amb una mica de sucre i deixeu-les macerar.

Per a la crema pastissera, poseu a escalfar la llet i el sucre (reserveu-ne una mica de cada) a la cassola, juntament amb la branca de canyella.

En un bol, posar-hi la llet i el sucre, reservats anteriorment, agregueu-hi la farina de blat de moro i barregeu-ho bé amb una vareta manual. Afegiu-hi els ous i barregeu-ho tot molt bé. Aboqueu-hi una mica de la llet calenta i bolqueu-ho tot a la cassola. Coueu-ho fins que s'espesseixi (aprox. 3-5 minuts) sense deixar de remoure-ho. Deixeu refredar una mica i introduiu-ho en una mànega pastissera.

Poseu una mica de crema pastissera sobre cada rectangle de pasta fullada, cobriu-los amb rodanxes de maduixa i de kiwi. Damunt d'alguns poseu-hi una altra mica de crema i torneu-los a cobrir amb un altre rectangle de pasta fullada.

Espolseeu aquests amb sucre glacé i decoreu-los tots amb uns fils de caramel. Guarniu-los amb unes fulles de menta.

Com a norma general la pasta fullada es forneja a temperatura forta.

Si voleu que pugui molt, és important no obrir el forn fins que estigui fet.

En canvi si el que voleu és que no pugui, serà necessari punxar-lo amb una forquilla abans de fornejar-ho.

Diada de la Maduixa

Diumenge 6 de maig

A les 11 del matí

Inauguració Diada de la Maduixa a la plaça de l'Església.

A les 11.30 h

Cercavila i animació pels principals carrers del poble.

A les 12 h

Itinerari dels participants en la II Trobada de Harleys, trikes & custom Organitza l'Alquímia.

A les 12.30 h

II Marató Country davant de l'Alquímia.

Durant tot el matí
a la plaça de l'Església

Venda de maduixes, Fira artesana
Demostració de l'art de la punta
Diversos tallers infantils i animació.

Jornades de la Maduixa

Del divendres 27 d'abril
al diumenge 27 de maig

Per a més informació:

Rambla Francesc Macià, 59.
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 7937980 - Tel. 93 7937551
eferrer@arenysdemunt.cat

RESTAURANT L'ERA

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

Suggeriments:

Amanida de maduixes
amb flocs d'Ibèric.

Crep amb crema i maduixes.

Cassoleta amb maduixes i nata.

RESTAURANT CAN GENÍS

Plaça de l'Església, 4
Tel. 93 793 95 68

Suggeriments:

Filet amb salsa de maduixes
al pebre.

RESTAURANT L'ENCANTERI

Can Victoriano, 10 Tel. 93 793 71 73

Suggeriments:

Magret d'ànec a la brasa
amb salsa agredolça
de maduixa.

Gratinat de crema
amb maduixa.

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant
Celoni, Km.7800 Tel. 93 793 84 99

Suggeriments:

Pit d'ànec amb salsa de maduixa.
Bescuit gelat amb salsa de maduixa.

RESTAURANT MAS GRAU

Torrentbò Tel. 93 793 85 55

Suggeriments:

Púding de maracujà i maduixa.

Carpaccio de maduixes.

caramelitzades amb sucre i gelat
de violeta.

PASTISSERIA LA LYONESA

Francesc Macià, 33
Tel. 93 793 85 94

Suggeriments:

Pastís de pasta de full amb
guarniment de maduixes.

PASTISSERIA L'OBRAJOR

Camí de Lourdes, 7
Tel. 93 793 80 46

Suggeriments:

Creps de maduixa

Pastís semifred de maduixa.

Pastís amb crema i maduixes.



Jornades Gastronòmiques de la Maduixa

Diumenge, 6 de maig

A les 10 del matí

A la plaça 11 de Setembre
Anem a conèixer el conreu
de les maduixes.

Visitarem l'explotació de l'horta de
can Figuerola, dedicada al consum
de la pròpia família, acompanyats
pels seus propietaris. A més a més,
es podrà apreciar l'evolució de
l'agricultura a Canet.

Activitat de tres hores de durada.
Porteu aigua, esmorzar i calçat
adequat. Activitat gratuïta.
No cal inscripció prèvia.

Per a més informació:

Àrea de Turisme.

Casa Museu Domènech i Montaner
Xamfrà Gavarra/Buscarons.

08360 Canet de Mar

Tel. 93 7940898

canetmar@canet.diba.es

LA QUEIXALADA

Castañer, 18. Tel. 93 794 06 20

Llesqueria i coques.

Suggeriment:

Amanida de fruites de maduixa.

RESTAURANT A MEDIA LUZ

Riera Gavarra, 19

Tel. 93 794 37 25

Braseria i pastes.

Suggeriments:

Carpaccio d'ànec amb maduixa a
la brunesa.

Llom de cangur amb coulis
de maduixa a les fines herbes.

Parfait passió de maduixa.

RESTAURANT LOS GAUCHOS

Av. Maresme, 31. Tel. 93 795 42 30

Cuina argentina i bufet lliure.

Suggeriments:

Tierra del Fuego. Crep farcida amb
almívar de llet amb maduixa i caramel.

RESTAURANT del Santuari

de Nostra Sra. de la Misericòrdia

Parc del Santuari. Tel. 93 794 10 07

Cuina de mercat.

Suggeriments:

Espanada de saïtons amb
vinagreta agredolça de maduixes.

RESTAURANT SA ROSA

Carrer Balmes, 2. Tel. 93 794 10 00

Cuina cassolana.

Suggeriment:

Maduixes del Maresme.

RESTAURANT LA FONT

Carrer Rafael Massó, 1-3

Tel. 93 794 36 73

Cuina de mercat.

Suggeriments:

Filet de vedella amb formatge de
cabra gratinat i salsa de maduixa.

RESTAURANT 6Q

Carrer de la Font, 21. Tel. 93 794 05 09

www.6qrestaurant.com

Cuina mediterrània i d'autor.

Suggeriments:

Mero amb maduixes al vinagre
i fruits secs.

RESTAURANT EL RACÓ

Carrer Sebastià Cabot, 2

Tel. 93 794 39 14

Cuina cassolana.

Suggeriments:

Magret d'ànec amb maduixes
de Canet.

Purè d'espàrrecs verds.

Maduixots farcits
de crema catalana.

RESTAURANT EL MOS

Riera Buscarons, 62

(Davant de la Plaça Mercat)

Tel. 93 794 06 97

Cuina cassolana.

Suggeriment:

Crema catalana
amb maduixes.



Sant Iscle de Vallalta

Diada de la maduixa i el vi

6 de maig de 2007

A partir de les 10 h i durant tot el dia al centre del poble.

Venda de maduixes i vi de Sant Iscle i fira artesana.

A partir de les 11 h al Casal.

Projecció audiovisual (diverses projeccions) "Sant Iscle de Vallalta, terra de maduixes".

A partir de les 11 h

A la plaça de les Basses.

Taller de maquillatge infantil

A partir de les 11.30 h

A la plaça de les Basses.

Mostra Gastronòmica.

A càrrec dels restaurants del poble.

A les 16.00 h A la plaça de les Basses.

Taller infantil de jardineria i

decoració de testos de fang.

Xocolatada amb maduixes.

A les 18.00 h al Casal.

La companyia de teatre el Xiscl de Sant Iscle de Vallalta presenta Epicur House de Roger Pou Llavina

Malgrat de Mar, municipi convidat

Al matí

Les puntaires de Sant Iscle i de Malgrat de Mar mostraran les seves habilitats.

Actuació dels grallers i timbalers de Sant Iscle.

Actuació dels Mackensy's Clan Band.

Exposició fotogràfica.

Durant tot el dia hi haurà un trenet que connectarà els municipis de St. Cebrià (parada davant l'Ajuntament), St. Pol (plaça de l'Estació) i St. Iscle.

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
C/Escoles, núm. 2. 08359 Sant Iscle de Vallalta.

Tel. 93 7946128 - Fax: 93 7946048

c/e: st.iscle@diba.es

Restaurants participants.

LLAVINA

25 de juny, 2

Tel. 93 794 60 81

CAN MARTI DEL PA

Pol. Ind. El Moli, Nau A-9

Tel. 93 794 63 10

LA TAVERNA D'EN SIDRU

Escoles,1

Tel. 93 794 63 27

CAN MINGO

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià,
Km. 26,5. (davant del camp de golf)

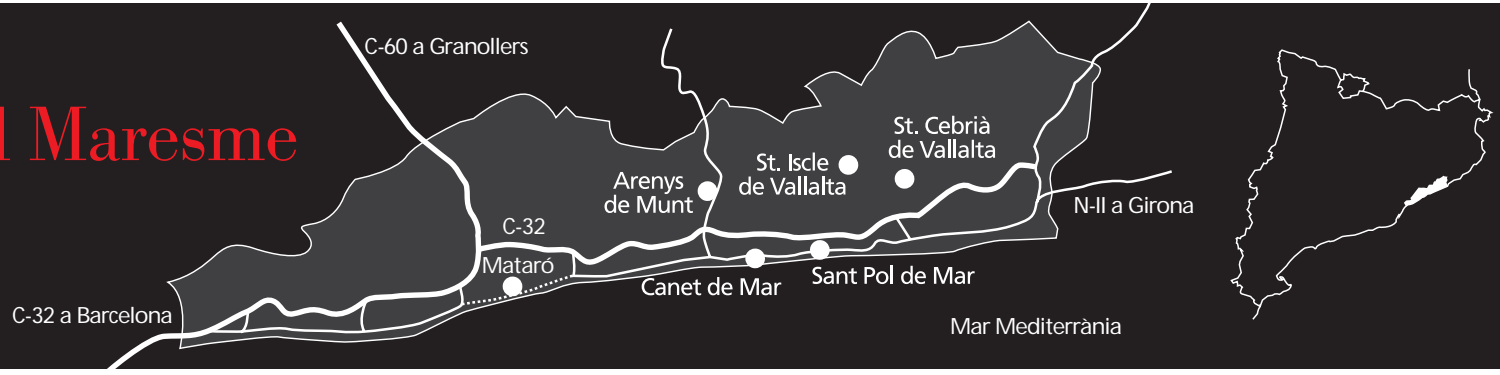
Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 763 09 84

Els diumenges pel matí els mesos de maig i juny, trobareu una parada de venda de maduixes que s'ubicarà al c/ Escoles



El Maresme



Organitza:



Àrea de Promoció Econòmica
Ajuntament de
Sant Cebrià de Vallalta



Ajuntament de
Sant Pol de Mar



Ajuntament de
Arenys de Munt



Ajuntament de
Canet de Mar



Ajuntament de
Sant Iscle de Vallalta

Amb el suport de:

Consorci de Promoció Turística



TurismeTotal



Amb el patrocini de:



Fruites Talamàs

Freson Catalonia
Productes Agrícoles Carreras

Barcelona Bus



Foto Pere Sauleda

