

la cuina del
bolet
del maresme **tardor 2008**
del 24 d'octubre al 14 de desembre

Arenys de Munt
Cabriels
Dosrius
Mataró
Palafolls
Premià de Mar
Sant Iscle de Vallalta
Sant Vicenç de Montalt
Vilassar de Dalt

Arròs cremós de Ceps amb foie a la planxa

Elaboració

Es fa un sofregit de cebes, ceps o siurecs, romaní i farigola. Quan comença a agafar color s'hi afegeix l'arròs (millor si és bomba). Quan està ben daurat s'hi posa el doble de la quantitat d'arròs, meitat caldo demi-glace, meitat vi blanc, se sala i es deixa reduir fins que l'arròs quedi sec. En aquest moment es greixa amb un dau de mantega perquè agafi cremositat, mentre a la planxa (o en una paella amb teflon) es marca un tall de 40 grams de foie, el qual, en emplatar, dipositarem sobre de l'arròs.

Restaurant la Rectoria

Rovellons saltats amb sofregit de porros i pernil

Elaboració

Es fa un sofregit ben generós de porros i alls tendres, mentre netegem amb delicadesa els rovellons. Just a mitja cocció dels porros s'hi afegeixen els rovellons tallats a triangles, se salten i 2 minuts abans de treure'ls del foc, s'hi afegeix el pernil d'aglà, pebre i all i julivert picats, els tastem i salem al final (perquè el pernil ja té molta sal).

Restaurant la Rectoria

Llom de cérvol amb rossinyols de pi i patates fregides de moniato

Elaboració

Un cop comprat el llom de cérvol s'ha de deixar tota una nit desagnant sobre paper absorbent a la nevera. El pas següent és saltar els rossinyols amb oli d'oliva ben calent, salpebrar i reservar-los a part. Els moniatos es pelen i es tallen com si fossin patates fregides, es couen en oli d'oliva a 100 graus (en uns 5 min ja estaran escalfats), es retiren del foc, es deixen en paper absorbent i es fa pujar la temperatura de l'oli fins a 180 graus. Es tornen a ficar els moniatos a l'oli perquè quedin cruixents per fora. La carn de caça s'aconsella fer-la molt poc, així s'aconsegueix conservar millor la textura i el gust. En el plat es dipositarà el llom sobre les fregides de moniato i els rossinyols al costat.

Restaurant la Rectoria
Plaça de l'Església, 1
Canyamars (Dosrius)
Tel. 93 795 59 12 / 653 222 994

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

Elaboració

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. Posem 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 fent 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
c/ Sant Llop, 12
Dosrius
Tel. 93 791 91 70



Arenys de Munt

De l'1 al 16 de novembre

Restaurant Collsacreu

Ctra. Sant Celoni, km. 7,8
Tel. 93 793 84 99
Amanida de bolets
Rovellons a la brasa
Vedella amb bolets
Ceps i rossinyols saltats

Restaurant l'Era

Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
Sopa de bolets
Carpaccio de peu de porc amb encenalls de trufa i foie
Saltat de bolets amb botifarra del perol
Medallons de magret d'ànec amb ceps a la crema
Rissotto de ceps a l'aroma de la Toscana

Restaurant Mas Grau

Ctra. BV-5031 Km 12,5
Tel. 93 793 85 55
Jarret de vedella amb bolets
Rossinyols amb botifarra negra de ceba
Saltat de rossinyols

Restaurant Subirans

Barri Subirans, 1
Tel. 93 795 12 90
Amanida de tardor
Pastís de bolets
Rossinyols saltats amb botifarra
Rovellons a la brasa
Vedella amb bolets

L'Encanteri

Victoriano, 10
Tel. 93 793 71 73
Crema de ceps amb cruixent de pernil
Coca de bolets amb nous i gambes
Peus de porc amb llenegues
Pollastre de pagès amb rossinyols

Restaurant Can Genís

Plaça de l'Església, 4
Tel. 93 793 95 68
Calamars d'Arenys amb bolets

Ca la Tina

Carrer de les Flors, 15
Tel. 93 793 81 87
Croquetes de xampinyons
Albergínia amb bolets
Vedella amb rossinyols

Cap de setmana de bolets

1 i 2 de novembre

Informació

Ajuntament d'Arenys de Munt
93 793 79 80 / 93 793 75 51

1 de novembre

9 h sortida a buscar bolets, des de la plaça de l'Església

17 h Exposició micològica amb els bolets trobats a la sortida del matí, a la Sala d'Exposicions.

21.30 h Nit d'Estels. Passejada nocturna fins a la Caiaca i descoberta del cel a ull nu a l'Escola de Natura del Corredor. Sortida des del CEIP Sobirans. Apte per a totes les edats. Cal portar roba d'abric i llanterna. Cal fer reserva prèvia, al telèfon 93 215 74 11 o enviant un correu a viuelparc@diba.cat

2 de novembre

10 h Fira artesana, a la plaça de l'Església
10 h Exposició micològica, a la Sala d'Exposicions
11 h Taller infantil "Quina canya!" a càrrec de l'Obrador al parc de Can Jalpí
17.30 h Rau-rau Arenys de Munt presenta Giralluna a càrrec de Marcel Gros al Centre Moral
19 h Xerrades micològiques a la Sala d'Exposicions





**Fira de Tardor
i acte de presentació
de les Jornades del Bolet
1 de novembre**

De l'1 al 16 de novembre

Hotel Mas de Baix

Passeig Tolrà, 1
Tel. 93 753 80 84
Amanida de bolets amb pop

Xeflis

Camí de Vilassar de Dalt, 15
Tel. 93 750 81 95 / 93 750 89 83
Barreja de bolets amb botifarra
Rovellons a la brasa
Bacallà amb salsa de ceps

Cal Gras

Cal Gras, 4
Tel. 93 753 19 53 / 93 750 84 25
Rovellons a la brasa
Saltat de bolets amb botifarra
Rovellons saltats amb botifarra

Spla

Emília Carles, 26
Tel. 93 753 19 06
Terrina de ceps, carbassa, patata i
botifarra esparracada
Carpaccio de ceps i patates violeta

Can Rin

Torrent Roig, 2
Tel. 93 750 90 01
Risotto de bolets i parmesà

Ca l'Estrany

Camí de Coll de Port, 19
Tel. 93 750 70 66
Rossinyols saltats amb botifarra negra
i parmentier de patata
Botó de rovelló amb picada tradicional
Arròs de ceps amb tòfona negra

Hostal de la Plaça

Plaça de l'Església, 32
Tel. 93 753 19 02 / 93 753 10 62
Niu de patata, calamarsos, espàrrecs
bladers, trompetes de la mort,
rossinyols i ou escumat

Tempo de l'Hort

Passeig Rafael Martínez, 8-10
Tel. 93 750 86 71
Turbot al forn amb camagroc
i patata panadera

La Pizzeria de l'Hort

Passeig Rafael Martínez Valls, 10
Tel. 93 753 33 50
Pizza de bolet Portobello amb all
i julivert
Risotto de ceps

Axol

Urb. Can Cabot — C/ Arboç, 6
Tel. 93 753 86 45
Royal de ceps amb galtes de garri
confitades, all i llima Kêfir
Tàrtar de bou de mar i rossinyols amb
safrà i suc d'espínacs

Xaret

Xurroia, 3
Tel. 93 750 75 49
Rovellons al forn
Combinat de rovellons, botifarrons i
seques

Tenas

Torrent Roig, 9 (interior)
Tel. 93 753 83 98
Sopa de bolets amb encenalls de pemil
ibèric
Canaló cruixent amb confit d'ànec i
bolets
Suprema de lluç al forn i fredolics





Jornades del Bolet

Caps de setmana de novembre

Restaurant Can Rimblas

Veïnat Rimblas, 4 (Canyamars)

Tel. 93 795 50 30

Remenat de bolets amb all i oli

Bacallà fregit amb ceps

Botifarra de bolets

Restaurant Can Carreras

Can Massuet del Far (Dosrius)

Tel. 93 791 61 39

Cloïsses amb barreja de bolets

Carbassó farcit amb salsa de moixernons

Peus de porc farcits de bolets

Vedella rostida amb rovellons

Amanida tèbia de permil de gla i

rovellons amenitzada amb vinagre de
mòdena i perfum d'orenga

Restaurant La Rectoria

Plaça de l'Església, 1

Canyamars (Dosrius)

Tel. 93 795 59 12 / 653 222 994

Arròs cremós de ceps

amb foie a la planxa

Rovellons saltats amb sofregit

de porros i permil

Llom de cérvol amb rossinyols

de pi i patates fregides de moniato

Restaurant Clàssic

Sant Llop, 12 (Dosrius)

Tel. 93 791 91 70

Menú degustació

Sopa de bolets

Carpaccio de ceps amb micuit

Llobarro amb trompetes i crosta

Sorbet de llimona

Galties confitades amb rossinyols

Pastís de castanya

30 € (IVA inclòs) Begudes i cafè no

inclosos al menú





XIII Jornades Gastronòmiques dels Bolets De l'1 al 16 de novembre

BOCCA Restaurant

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
Diumenge tancat
Mandonguilles de ceps amb el suc al
safrà i encenalls de foie
Filet de bou d'Angús amb reducció de
vi del Priorat i mezedum de bolets
semiconfitats a la mel
Gaspaxo de maduixes amb sorbet de
formatge fresc a la llimona i picatotes
de sablé bretó. Begudes no incloses
Preu: 45 € + 7% IVA

LARU Unió Recreativa FE

Riera de Can Gener s/n
(Camí de Can Bruguera)
Tel. 93 790 52 01
Amanida de magranes amb raïm
negre i formatge d'ovella
Crema d'ametlles marcones i rossinyols
Filet de bou amb gírgoles i alls tendres
sobre llit de moniato
Pastís de fruites secs
Vi Caliu, cava Raïmat brut nature
Cafè
Preu: 40 € IVA inclòs

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
Obert tot l'any
Barreja de bolets amb botifarra
esparracada o canelons de bolets
i espinacs
Bacallà amb salsa de ceps
o jarret de vedella amb bolets
Crema cremada o sorbet de romaní
Pa torrat i vi de la casa
Preu: 26,50 € + 7% IVA
(Menú només caps de setmana)

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
Aperitiu amb croquetes de bolets
Ous estrellats de l'Iluro amb ceps
i permil ibèric
Fricandó de rap amb rossinyols
i cloïsses
Postres de la casa
Vi negre Sonsierra Crianza (DO Rioja)
Cafè
Preu: 38,50 € + 7% IVA

LES GINESTERES

Urbanització Les Ginesteres,
parcel·la 49 (Argentona)
Tel. 93 797 02 55
Especialitzats en bolets durant tot l'any
Cuina de bolets de temporada,
a la carta
Preu: entre 35 i 45 € + 7% IVA

CAMINETTO

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
Bauletti de ceps a la crema de foie amb
encenalls de parmesà
Vitello tonnato al perfum de rovellons
Tatin de poma amb gelat de torró de
xixona
Vi Jean Leon criança terrasola syrah
(DO Penedès)
Perlat criança gamatxa (DO Montsant)
Aigües minerals. Cafè
Preu: 38 € + 7% IVA

SALMAIA

Cruïlla de la Ctra a Òrrius
C-1415 i BV-5106 (Argentona)
Tel. 93 797 42 38
Carpaccio de ceps amb oli de cibulet,
pinyons i escuma de ceps

SANT JAUME

Sant Jaume, 15 (Argentona)
Tel. 93 797 00 01
Canelons de bolets o creps de bolets
Botifarra negra amb mongetes del
ganxet, rossinyols i llardons, o
Cua de rap a la crema de bolets.
Flam de fruites o mousse de xocolata
amb núvol de nata.
Vi de la casa i aigües minerals
Preu: 25 € + 7% IVA

PINS MAR

Ctra. N-II, PQ 651
(Sant Andreu de Llavaneres)
Tel. 93 792 69 02
Assortiment de bolets amb bisbe negre
Bacallà amb crema de rossinyols
Coca de Llavaneres
Aigua, pa, vi i cafè
Preu: 38 € IVA inclòs

13a Fira Mercat de Tardor Dies 8 i 9 de novembre

Els propers dies 8 i 9 de novembre
tindrà lloc a la plaça de l'Ajuntament
la 13a Fira Mercat de Tardor
organitzada per l'Institut Municipal de
Promoció Econòmica. Hi participaran
expositors de bolet fresc, en conserva
i assecats, llibres especialitzats en
bolets, i també altres productes
relacionats amb la tardor i el bosc com
castanyes, codonyat, pa de figa,
carbasses o embotits artesans fets
amb bolets
La 13a Fira Mercat de Tardor estarà
oberta de les 10 h fins a les 21 h

Amb motiu d'aquest certamen es
desenvolupen tota una sèrie
d'activitats relacionades amb el món
dels bolets:

Degustació popular d'arròs amb bolets

El diumenge 9, a les 12 h del migdia, es farà una degustació d'arròs amb bolets a la plaça de l'Ajuntament, organitzada per l'IMPEM amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme, i l'Escola de Restauració i Cambreria de Mataró

24a Exposició de bolets del Maresme Del 8 al 16 de novembre

Al Museu de Mataró
El Carreró, núm. 17-19
Tel. 93 758 24 01

Horari:
Feiners, de 18 a 21 h
Dissabtes, diumenges i festius,
d'11 a 14 h i de 18 a 21 h

Aquesta mostra, com les anteriors edicions, pretén donar a conèixer el món dels fongs, com a condició fonamental per poder-lo entendre i respectar, i d'aquesta manera col·laborar en la conservació del patrimoni natural

Sortida a buscar bolets

Dia 8 de novembre. A les 8 del matí
Punt de trobada al passeig del Callao
s/n, davant l'Escola Universitària del
Maresme
Sortida popular per anar a buscar
bolets, els quals seran classificats, a
partir de les 12 h, davant del Museu de
Mataró i exposats a la 24a Exposició
de bolets del Maresme
Cal portar cotxe, cistell i ganivet

Taller "El joc del follet boletaire",
a càrrec de Gest Lúdic l'Obrador.
Dia 9 de novembre. De 10 a 14 h
A la plaça de l'Ajuntament
Taller d'elaboració del joc del follet
boletaire: treballar tot jugant mentre
aprenem a identificar bolets
Organitza: Diputació de Barcelona,
dins les activitats del programa "Viu el
Parc" del Montnegre i el Corredor
Col·labora: Centre de Documentació
del Parc Natural del Montnegre i el
Corredor

Curs de bolets

Sala 2 del Museu, de 19.30 a 21 h
Destinat a adults iniciats en la biologia
dels fongs
Consta de 4 sessions teòriques de 90
min (dies 6, 11, 13 i 18 de novembre a
la tarda) i d'una sessió pràctica al bosc
(dia 15 de novembre al matí)
Inscripcions gratuïtes al telèfon
93 758 23 61. Places limitades per
rigorós ordre d'inscripció

Activitats per a escolars

Inscripcions al Museu de Mataró.
Cal concertar dia i hora al telèfon
93 741 29 30 (de dilluns a divendres
de 9 a 14 h)

- Visites guiades a la 24a Exposició
de bolets del Maresme. Del 10 al 14
de novembre en horari lectiu.
Durada: 1 h
- Taller "Els bolets: descoberta".
Destinataris: alumnes d'infantil
i cicle inicial de primària. De l'11
novembre al 5 de desembre, de
dilluns a divendres. Durada: 1 h
- Taller "Els bolets: formes i colors".
Destinataris: alumnes de cicle mitjà
i superior de primària. De l'11
novembre al 5 de desembre, de
dilluns a divendres. Durada: 1 h i 45
min
- Taller "Bolets: com som?"
Destinataris: alumnes de
secundària. De l'11 novembre al 5
de desembre, de dilluns a divendres.
Durada: 1 h i 45 min

Totes aquestes activitats són gratuïtes





Palafolls

**Del 22 de novembre
al 14 de desembre**

Presentació de les Jornades
Divendres 21 de novembre a les
20.30 h al Teatre de Palafolls
Preu 25 €

Restaurants:

La Cuina d'en Toni
Capdevila, 83
Tel. 93 762 03 93
Barreja de bolets a la vinagreta amb
llagostins / Cocotxes de bacallà amb
cloïsses i mongetes del ganxet

Restaurant Masia Can Gibert
Casa de camp, 89
(St. Genís de Palafolls)
Tel. 93 764 60 35
Amanida de mongetes del ganxet
amb tonyina en escabetx i seitó
Fricandó de rap amb bolets

Restaurant Reverter
Ctra. N-II, Km. 677,4
Tel. 93 762 02 30
Tumbet de Palafolls / Melós de vedella
amb assortiment de bolets

Restaurant Casa Oms
Ctra. Malgrat Palafolls
Tel. 93 762 00 49 - 93 765 70 72
Empedrat de mongetes del ganxet
amb escuma de bacallà i olives
garrapinyades / Ragut de calamars de
potera de Blanes farcit amb bolets de
temporada

Restaurant El Cep
Ramon Turró, 61
Tel. 93 765 25 85
Mandonguilles guisades amb bolets
Mongeta del ganxet amb botifarra del
perol

Restaurant Can Lucas
Ctra. N-II, Km. 680,5
Tel. 93 764 15 91
Llom de bacallà amb mongetes del
ganxet i ceba / Medallons de llom ibèric
amb bolets i pinyons

Bar Restaurant Antic Sindicat
St. Genís, 26
Tel. 93 764 60 78
Pastís de mongetes del ganxet / Ànec
amb bolets

Restaurant "Chez José"
Av. Mas Reixac, 22
Tel. 93 765 01 56
Mongetes del ganxet estofades amb
"zamburriñas" a l'estil Ries Baixes /
Secret ibèric a l'aroma de bolets
silvestres

Restaurant Ca l'Estevenet
Major, 38
Tel. 93 762 01 08
Mongetes blanques bullides
amb botifarra
Vedella amb bolets

Restaurant El Balconet
Plaça Major, 19
Tel. 93 762 01 00
Raviolis farcits de ceps
amb crema de ceps
Remenat de botifarra,
mongetes i bolets

Col·laboren:

Cafès Cornellà, Disbesa,
For de pa Garriga, Vins
Massens,
For de pa Ca la Gemma,
Pastisseria Sant Jordi,
Cooperativa Conca de la Tordera
SCCL



Premià de Mar

De l'1 al 18 de novembre

Restaurant El Paller
Torrent Malet, 10
Tel. 93 752 41 68
Esponja de camagroc amb crema
de ceps
Remenat de rossinyols amb gambes
Paté casolà de bolets
Botifarra de bolets
Filet amb ceps amb ceba
Conill a la cassola amb llenega
Pessiguet de xocolata negra amb ceps

Restaurant Les Forquilles
Carrer de Llevant, 1
Tel. 93 752 38 48
Arròs amb bolets i sípia
Cassoleta de rap amb ceps

Restaurant L'Ona
Ctra. N-II Km. 645
Tel. 93 752 21 81
Arròs negre amb bolets i sípia
Vedella amb bolets
Canelons de llamàntol amb ceps



Fins al 9 de novembre

Restaurant Can Mingo

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià
Km. 26,5 (davant camp de golf)
Tel. 93 763 09 84

Receptes tradicionals amb bolets de temporada de Sant Iscle de Vallalta
Alguns suggeriments: Calamars farcits de bolets, sopa de rovellons, trompetes de la mort Can Mingo

Restaurant Llavina

Sant Jaume, 2
Tel. 93 794 60 81
Torrada amb saltats de bolets i formatge de cabra gratinat al forn
Cargols amb cranca i bolets de temporada

Restaurant La Taverna d'en Sidru

Escoles, 1
Tel. 609 811 987
Especialitat en fustes d'embotits casolans
Bolets de temporada

Restaurant Can Martí del Pa

Pol. Ind. El Molí, Nau A-9
Tel. 93 794 63 10

Arròs de muntanya amb bolets, patates farcides de bolets i vedella amb bolets

11a FESTA DEL BOLET

Dissabte, 25 d'octubre

A les 7 h a la plaça de les Basses
concurs de boletaires

Diumenge, 26 d'octubre

De les 9 h fins a les 11 h
Esmorzar popular: botifarra amb bolets

A les 9 h

II Ral·li fotogràfic "Tocats pel bolet"
L'objectiu d'aquest ral·li és promoure els valors naturals, culturals i històrics del parc del Montnegre i el Corredor i dels municipis que hi pertanyen.

A partir de les 10 h
Exposició, fira de bolets i productes artesans

A les 10.45 h, des de la Plaça Major
Cercavila
Amb els geganters de Sant Iscle i els timbalers de la Vallalta

A les 11 h
Inauguració oficial del parc dels Vegetals

A partir de les 11.15 h
Taller infantil de bolets

A les 12 h

Música amb Lluís Gómez Trio
Tres músics de diferents estils s'uneixen per fer gaudir tothom d'un espectacular viatge musical

I seguidament
Mostra gastronòmica a càrrec dels restaurants del poble

A les 17 h

Espectacle infantil "Anem de parranda"
La companyia De Parranda ens oferirà a petits i grans un espectacle molt colorista i innovador

Tots els actes de la Festa del Bolet d'enguany es realitzaran en el Parc dels Vegetals





Del 24 d'octubre al 16 de novembre

Casinet Bar

Sant Antoni, 5

Tel. 93 791 33 36

Migdies de dimarts a dissabte i nits de divendres i dissabte. Dilluns tancat

Estrellat de bolets

Carpaccio de ceps

Bacallà amb crema de bolets

Croquetes de ceps

Handicap

Ctra. BV 5031 Km 7

Escola de Golf HCP 1

Sant Andreu de Llanerres - Sant

Vicenç de Montalt

Tel. 93 791 34 98

Migdies de dimarts a diumenge i nits de divendres i dissabtes. Dilluns tancat

Mafaldines amb trompetes de la mort

Botifarra del perol i botifarra negra amb rossinyols

Arròs amb carxofes, ceps, guatlles i conill

Raviolis de bolets i tòfones amb salsa parmesà

La Caleta

Passeig Marquès Casa Riera, 45

Tel. 93 791 16 58

Migdies de dilluns a diumenge. Dimarts tancat

Rovellons amb botifarra

Lluç a la donosti

Coca de Llanerres

(begudes no incloses)

Preu: 30 € (IVA inclòs)

Malibú

Riera de Torrentbò, 1 (final de la Riera de Caldetes)

Tel. 93 791 21 23

Migdies de dijous a diumenge i nits de dilluns, dijous, divendres i dissabte.

Dimarts i dimecres tancat

Calamars d'Arenys amb rossinyols

Vedella amb bolets

Peus de porc amb bolets

Barreja de bolets amb botifarra blanca i negra

Montaltmar

Av. Montaltmar, 1

Tel. 93 791 10 17

Migdies de dimarts a diumenge i nits de divendres i dissabtes

Dilluns tancat

Wok de rossinyols amb gorgonzola

Saltat de trompetes amb llagostins

Variat de: rovelló, camagroc i shimeji amb permil de gla i puntes d'espàrrec

Risotto de ceps i gambes





Vilassar de Dalt

25 i 26 d'octubre

Dissabte 25 d'octubre

Anem a buscar bolets

Sortiu al bosc i recolliu tots els bolets que trobeu, bons i dolents, i porteu-los al Museu Arxiu Municipal durant tot el dia. T'ajudarem a conèixer les espècies comestibles i tòxiques i com més bolets tinguem, més goig farà l'exposició

19a Exposició de bolet

Veniu a conèixer una gran varietat d'espècies de bolets naturals amb la seva identificació. Informació gràfica de mitologia
Classificació de bolets a càrrec dels Amics dels Bolets i col·laboradors

Tastet de bolets

Tasta els bolets de temporada, cuinats en directe al pati del Museu Arxiu
Cassoleta de bolets amb botifarra esparrecada

Horaris:

Dissabte 25 de 6 de la tarda a 9 del vespre i diumenge 26 d'11 del matí a 3 de la tarda

Diumenge 26 d'octubre

Fira del bolet i la natura

Al carrer Marquès de Barberà

De 10 del matí a 8 del vespre

A les 11 del matí inauguració oficial de la Fira

Parades de bolets frescos i assecats, cistells, llibres de bolets i natura, taller de cistelleria, ceràmica de bolets, embotits de bolets, ganivets, talles de fusta de bolets, etc

A 2/4 d'una del migdia, a la plaça del poliesportiu Sardanes

Col·labora: grup Sardanista de Vilassar de Dalt

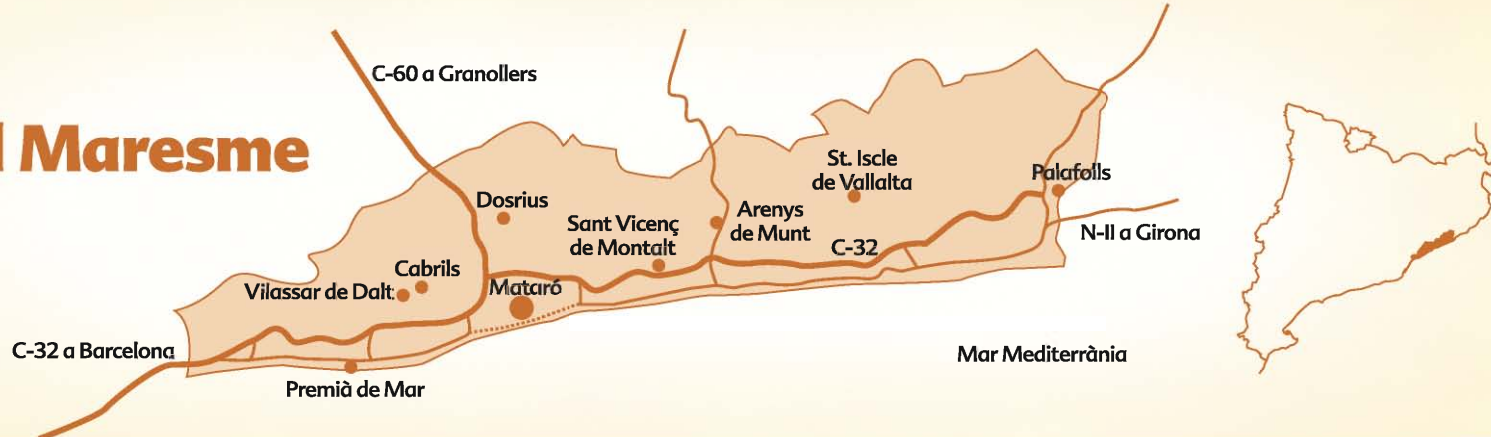
12è Bolet d'Or

A la 1 del migdia, al pati del Museu Arxiu, proclamació de la persona guardonada i lliurament del bolet d'or a un vilassarenc o vilassarenca que s'hagi distingit en la seva dedicació al nostre poble, a les activitats culturals o a les associacions locals

Organitza: Amics dels Bolets, amb el suport de l'Ajuntament de Vilassar de Dalt i del Museu Arxiu Municipal



El Maresme



Organitzen els Ajuntaments de :

Arenys
de Munt

Cabriels

Dosrius

Mataró

Palafolls

Premià
de Mar

Sant Iscle
de Vallalta

Sant Vicenç
de Montalt

Vilassar
de Dalt

Col·laboren :



Entitats :



Amb el patrocini de :



Informació i menús a www.costadebarcelonamaresme.cat