



Bienvenidos a la Costa de Barcelona-Maresme

Bienvenido/a a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca para visitar todo el año con un clima excelente. Combina la riqueza de una zona turística reconocida internacionalmente con playas de belleza mediterránea con activos puertos deportivos, la cultura, la gastronomía y las tradiciones de sus fiestas populares con el verde de los dos parques naturales.

El Maresme es uno de las grandes huertas del país, rica en productos de la tierra como lo demuestran las más de 50 jornadas gastronómicas que hay programadas a lo largo del año, testimonio de la riqueza y la variedad de la cultura culinaria de la comarca. Algunos de sus productos han adquirido buena fama, como los guisantes “floreta” y “garrofal” alrededor de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d’Estrac y Mataró, las fresas de la Vallalta y las cerezas d’en Roca de Arenys de Munt (en primavera), el tomate rosa del Maresme (en verano), los calamares, las gambas, las cigalas y las almejas de Arenys de Mar, las judías o fessols (alubias) del ganxet de Malgrat de Mar y Palafolls y las setas del bajo Maresme (en otoño).

La cocina -con predominio de “suquets” de pescado y estofados con las hortalizas propias de la tierra- cuenta con un complemento acreditado: la denominación de origen de Alella, famosa, sobre todo, por la calidad de sus vinos blancos.

La DO Alella es una viña urbana, ubicada entre el mar y la montaña. La variedad vinífera más característica es la “pansa blanca”. Los vinos blancos, la producción mayoritaria, son el resultado de sumar las virtudes de diversas variedades de uva. Para descubrir los secretos de este vino excelente se puede visitar alguna de las bodegas existentes. También se puede asistir a la Fiesta de la vendimia, en el mes de septiembre, y a las Jornadas Gastronómicas de la uva y del vino DO Alella en el mes de noviembre, organizadas entre varios municipios del Maresme.

Para más información descárgate la **Guía del Maresme en el móvil**:

- > SMS “Maresme” al 5195 (0,15 euros + IVA)
- > URL en el móvil <http://mobi.baturamobile.com/maresme>
- > Bluetooth, acercándote a la sede del Consorci
- > De PC a móvil, más información de descarga según el modelo de móvil, en la web del Consorci

www.costadebarcelonamaresme.cat

Os deseamos una feliz estancia en nuestra tierra y esperamos que cuando os vayáis hayáis conocido el Maresme más de cerca.



Foto: Publiintur



Jornadas gastronómicas en el Maresme

FEBRERO

- Sopa de "recapte" en Arenys de Mar
- Jornadas de cocina aranesa en Cabrils

MARZO

- Jornadas gastronómicas de Primavera: La "Pesolada" en Caldes d'Estrac
- Jornadas gastronómicas del "Plat de Mataró": Guisantes con sepia y patatas en Mataró
- Jornadas gastronómicas del guisante del Maresme en Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llanerers y Vilassar de Mar
- Semana del bacalao en Pineda de Mar

ABRIL

- Jornadas gastronómicas de Primavera: La "Pesolada" en Caldes d'Estrac
- Jornadas gastronómicas del "Plat de Mataró": Guisantes con sepia y patatas en Mataró
- Jornadas gastronómicas del guisante del Maresme en Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llanerers y Vilassar de Mar
- Fiesta del guisante en Sant Andreu de Llanerers
- Jornadas gastronómicas de la fresa de la Vallalta en el Maresme en Arenys de Munt, Canet de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta y Sant Pol de Mar

MAYO

- Jornadas gastronómicas de la fresa de la Vallalta en el Maresme en Arenys de Munt, Canet de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta y Sant Pol de Mar
- "Diada" de la fresa en Arenys de Munt, Sant Pol de Mar, Sant Cebrià de Vallalta
- Feria comercial y gastronómica en el Masnou
- Muestra de cocina en Santa Susanna

JUNIO

- Jornadas gastronómicas de la cereza d'en Roca en Arenys de Munt
- Feria de la cereza d'en Roca en Arenys de Munt
- Jornadas gastronómicas Calella Renacentista
- Cocina de Primavera en Pineda de Mar

JULIO

- Degustación de verano en Vilassar de Mar
- Jornadas gastronómicas de la cereza d'en Roca en Arenys de Munt
- Jornadas gastronómicas del tomate del Maresme en Premià de Mar, Caldes d'Estrac, Premià de Dalt, Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llanerers, Arenys de Mar y Argenton



OFICINAS DE TURISMO

Consorti 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.callellabarcelona.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



Jornadas gastronómicas en el Maresme



Sant Pau



Hispania

Restaurantes con estrellas 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

AGOSTO

- Muestra gastronómica, comercial y de artesanos en Cabrils
- Jornadas gastronómicas del tomate del Maresme en Premià de Mar, Caldes d'Estrac, Premià de Dalt, Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llavaneres, Arenys de Mar y Argenton

SEPTIEMBRE

- Fiesta de la vendimia en Alella y Cabrera de Mar
- Fiesta de la cerveza "OKTOBERFEST" en Calella
- Jornada Gastronómica de la cocina íbera en Premià de Dalt

OCTUBRE

- Jornadas gastronómicas "Calamarenys" en Arenys de Mar, Arenys de Munt, Caldes d'Estrac, Canet de Mar y Sant Vicenç de Montalt
- Jornadas gastronómicas de la cocina de la seta del Maresme en Arenys de Munt, Vilassar de Dalt y Sant Vicenç de Montalt
- Feria de la seta en Cabrils, Premià de Dalt, Sant Iscle de Vallalta, Teià, Vilassar de Dalt
- Fiesta de la cerveza "OKTOBERFEST" en Calella
- Feria de la seta y del "nat" en Vilassar de Dalt
- Muestra Gastronómica del Mercado del Mar en Premià de Mar

NOVIEMBRE

- Jornadas gastronómicas de la cocina de la seta del Maresme en Arenys de Munt, Cabrils, Sant Vicenç de Montalt, Sant Iscle de Vallalta, Premià de Mar, Palafròl y Mataró
- Jornadas gastronómicas de las Setas en Mataró
- Degustación y muestra de setas en Premià de Dalt
- Jornadas gastronómicas de la uva y el vino DO Alella: Alella, El Masnou, Montgat, Premià de Dalt, Premià de Mar, Teià, Tiana, Vallromanes y Vilanova del Vallès





- Jornadas gastronómicas del fesol del ganxet (alubias) en Malgrat de Mar
- Jornadas gastronómicas de la judías del ganxet, La "Mongetada" en Caldes d'Estrac
- Jornadas prácticas de la elaboración de relleno en Arenys de Munt
- Muestra del Relleno en Arenys de Munt
- Muestra del vino joven en Argentona
- Promoción de productos típicos en Sant Andreu de Llavanes
- Otoño gastronómico en Pineda de Mar

DICIEMBRE

- Jornadas gastronómicas de la cocina de la seta del Maresme en Palafròls, Premià de Mar
- Jornadas gastronómicas del fesol del ganxet (alubias) en Malgrat de Mar

Actos populares

ENERO

- "Escudellada" popular en Sant Vicenç de Montalt

FEBRER

- "Sardinada" popular en Premià de Dalt
- "Botifarrada" popular en Arenys de Mar
- Muestra de tortillas en Santa Susanna
- "Escudellada" popular en Pineda de Mar

MARZO

- "Calçotada" popular en Pineda de Mar
- "Calçotada" popular en Premià de Dalt

ABRIL

- "Carxofada" popular en Pineda de Mar
- Concurso popular de arroces en Arenys de Munt
- "Bunyolada" popular en Calella
- "Fesolada" popular (Feria-Mercado del Ramo) en Tordera
- "Arrossada" popular (Festa Major) en Vilassar de Mar

MAYO

- "Arrossada" popular en Sant Cebrià de Vallalta
- "Arrossada" popular en Premià de Dalt
- "Maduixada" Popular en Sant Pol de Mar
- Concurso popular de tortillas en Cabrils
- "Arrossada" popular en Cabrils





Actos populares

- Concurso de all i oli y “botifarrada” popular en Calella
- “Fesolada” popular en Pineda de Mar
- “Musclada” popular en Pineda de Mar
- Concurso popular de pasteles de fresa en Sant Pol de Mar
- “Arrossada” popular en Tordera

JUNIO

- Cena popular (Rebombori) en Premià de Mar
- Muestra de cocas caseras en Pineda de Mar
- Menús de Fiesta Mayor en el Masnou
- “Aplec” del arroz en Alella
- Concurso de paella y “arrossada” popular en el Masnou
- TAST Tiana Muestra gastronómica y del vino en Tiana

JULIO

- “Musclada” popular en Canet de Mar
- Cocinas del mundo (Fiesta Mayor) en Premià de Mar
- “Botifarrada” popular (Fiesta Mayor) en Premià de Mar
- Paella popular (Fiesta Mayor) en Premià de Mar
- “Sardinada” popular (Fiesta Mayor) en Premià de Mar

AGOSTO

- “Sardinada” y Noche Marinera en Calella
- “Botifarrada” popular en Pineda de Mar
- “Sardinada” popular (Fiesta Mayor) en Pineda de Mar
- Pan con tomate y degustación de la Fiesta Mayor en Vilassar de Dalt

SEPTIEMBRE

- Concurso de caracoles cocinados en Canet de Mar
- Concurso de arroz a la cazuela y paella monumental en Calella
- “Sardinada” popular en Sant Pol de Mar

NOVIEMBRE

- Taller y concurso de relleno (Fiesta Mayor) en Teià





Recetas

Fresa

Fardo de pollo crujiente relleno de fresas con salsa agridulce

Ingredientes:

- 4 muslos de pollo
- 1/2 kg fresas "Pájaro" de Sant Pol
- 40 ml de salsa de soja
- 3/4 l de vino de Oporto
- 30 ml aceite de oliva
- Sal y pimienta

Elaboración del plato:

Deshuesamos el pollo meticulosamente, conservando toda su textura, lo salpimentamos previamente y lo dejamos reposar un rato mientras limpiamos las fresas "Pájaro" de Sant Pol y las cortamos a cuartos.

Éstas servirán, tanto para hacer la salsa como para el mismo fardo. Recuperamos el pollo, lo rellenamos de fresas, atamos bien el fardo y lo ponemos al horno a 200° unos 15 minutos.

Mientras esperamos que se cuezca el pollo, aprovechamos para hacer la salsa que perfumará el plato. Cogemos una sartén y con un buen chorro de aceite de oliva, salteamos las fresas, las flambeamos con vino de Oporto y dejamos que se reduzcan lentamente, añadiéndole salsa de soja. A fuego lento, dejamos que continúe la reducción, removiéndola para ligar la salsa, y esperamos hasta que ésta obtenga una textura casi confitada.

Una vez listos, tanto los fardos como la salsa, procederemos a servirlos, un ligero punto de frito para darle vida al crujiente de pollo, laminaremos unas fresas que colocaremos a modo de abanico en el plato y aliñaremos el plato con la reducción agridulce de fresas al Oporto que habíamos preparado.

Restaurant La Selva, Sant Pol de Mar





Setas

Lubina con trompetas y costra

Ingredientes:

- 1 lubina de 200 a 250 g en dos filetes
- 80 g de trompetas de la muerte
- 1 lámina de 20x20 de hojaldre
- Cebolla
- Pimiento verde y rojo
- Tomate
- Ajo
- 1 pizca de perejil
- Huevo
- Aceite de oliva
- Sal



Elaboración del plato:

Se hace un sofrito a fuego lento con todas las verduras y el tomate sin piel ni semillas. Una vez acabado, se añaden las trompetas y un poco de agua para que las ablande.

Se corta el hojaldre en forma triangular.

Ponemos aceite y sal a los filetes de lubina y en la parte más ancha de la pasta se dispone uno de los filetes, se ponen las trompetas por encima del filete y se tapa con otro filete como si hiciésemos un bocadillo.

Se enrolla la lubina y se esconden las puntas de la pasta, se pinta con el huevo batido y se cuece al horno 20 minutos a 180°.

Se puede acompañar con un poco de ensalada o verduras al vapor.



Restaurant Clàssic, Dosrius



Fesols (alubia) del ganxet *Huevos estrellados con foie y fesols* *(alubias) del ganxet de Malgrat*

Ingredientes:

- 400 gr. de fesols (alubias) del ganxet cocidos de Malgrat
- 100 gr. de foie de pato fresco
- 2 huevos grandes

Elaboración del plato:

En una sartén sin nada de aceite y que no esté muy caliente, se cuecen unos trozos de foie de pato fresco, los cuales ya dejan ir su propia grasa. Cuando se haya deshecho parte de esta grasa, se tiene que añadir los fesols del ganxet, que previamente habremos puesto en remojo y hervido el día antes, y se salta todo justo para que cojan el gusto de foie.

Añadimos dos huevos grandes y los freímos sin que queden demasiado hechos. Servimos los fesols y los trozos de foie, añadimos los dos huevos fritos por encima, los partimos con dos cuchillos para que queden bien rotos y repartidos y los servimos en la mesa.

Restaurant Arc de Tapes, Malgrat de Mar

Tomate *Tomate del “paller” confitado* *con foie y reducción de Pedro Ximenez*

Ingredientes:

- 8 tomates
- 50 gr. de azúcar
- Una cucharada de anís dulce
- 200 gr. de foie
- Reducción de Pedro Ximenez
- Sal maldón
- Un vaso pequeño de aceite

Elaboración del plato:

Lavar los tomates y escaldarlos. Pelar los tomates y cortarlos a gajos. En una bandeja de horno, disponer los gajos junto con el aceite, el azúcar y la cucharada de anís dulce.

Hornear durante una hora aproximadamente a 150 °. Una vez cocidos servir (2 tomates por persona aprox.). Marcar el foie y colocar sobre los gajos de tomate. Acabar el plato con un hilo de reducción de Pedro Ximenez y sal maldón al gusto.

El Paller Restaurant, Premià de Mar





Guisantes

Guisantes con sepia

Ingredientes:

- 1 sepia de 500 gr.
- 1/2 k. de guisantes desgranados
- 3 cebollas tiernas
- 2 ajos tiernos
- 1 vaso de vino blanco de Alella
- 1 vaso pequeño de aceite de oliva
- 1/2 litro de agua con azúcar
- 1 pizca de sal

Para la picada:

- 50 gr. de avellanas y almendras
- 1 trozo de "pimiento seco" ñora
- 1 diente de ajo y perejil

Elaboración del plato:

En una cazuela se pone aceite de oliva, la sepia cortada a trozos en frío. Cuando se haya consumido el agua de la sepia añadimos las cebollas y los ajos tiernos, a continuación el tomate rallado.

Una vez cocida lo regaremos con el vino blanco. Lo dejamos reducir. Añadimos los guisantes, lo salamos. Lo cubrimos con agua y azúcar. Cuando la sepia esté blanda le añadimos la picada.

Para hacer la picada:

En un mortero picamos las almendras y las avellanas, el pimiento seco (ñora), el ajo y el perejil y lo deshacemos con un poco de agua.

Es un plato que se puede acompañar con allioli.

Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme



Bacalao

Carpaccio de alcachofa natural con bacalao "esqueixat" (deshilado)

Ingredientes:

- 4 alcachofas
- sal
- pimienta
- 200 gr. de bacalao "esqueixat"
- Para hacer la vinagreta de mostaza: vinagre de Módena, cucharadita de café de mostaza de Dijon, sal y pimienta.

Elaboración del plato:

Hervimos las alcachofas 2 minutos, las cortamos a láminas y las ponemos sobre el plato cubriéndolo.

Encima ponemos 50 gr. de bacalao "esqueixat" previamente desalado y añadimos la vinagreta por encima a láminas hechas con un biberón (botella con tapón alargado).

Restaurant Diagonal, Pineda de Mar

