

6^{es} Jornades Gastronòmiques del

Tomàquet del Maresme

DEL 15 DE JULIOL AL 28 D'AGOST DE 2010

INAUGURACIÓ

DIJOUS, 15 DE JULIOL
18:30 CAN TOSCA

CABRILS



Introducció

Benvinguts/es a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent, que combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de dos parcs naturals. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric 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 els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta (la varietat més important és l'anomenada *pájaro*) i les

cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet pometa del Maresme i el tomàquet de Montserrat (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o 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 vins blancs.

La DO Alella és una vinya urbana ubicada entre el mar i la muntanya. 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.

Restaurants amb estrelles Michelin

Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles, i Hispania, a Arenys de Mar, amb una estrella.

Per a més informació, descarregueu-vos la guia del Maresme al mòbil:

SMS "Maresme" al 5195

(0,15 euros + IVA)

URL al mòbil:

<http://maresme.batuin.mobi>

Bluetooth, apropant-vos a la seu del Consorci o a qualsevol de les oficines de turisme locals

De PC a mòbil, més informació de descàrrega al web del Consorci

www.costadebarcelonamaresme.cat

Productes de la terra. Artesania alimentària

La comarca del Maresme, tradicionalment, ha estat sempre vinculada a l'agricultura i a la pesca, i s'han considerat aquests sectors com activitats econòmiques importants, les quals en els últims anys s'han relacionat molt amb els sectors turístic, gastronòmic i cultural.

Els productors de productes de la terra i els artesans alimentaris tenen un valor afegit pel fet de situar-se entre l'economia i la cultura i representen un actiu important per a la comarca. De la mateixa manera, permeten donar valor afegit als productes agraris locals i sovint són un reflex del patrimoni cultural i de la tradició dels municipis.

Per donar suport al sector, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen conjuntament per tirar endavant un projecte anomenat Productes de la terra - Artesania alimentària, que inclou una sèrie d'accions que han de servir per a donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la comercialització, ja que la millor manera

de conservar l'activitat agrícola del territori i reduir l'impacte ambiental que suposa el transport de productes agrícoles és consumint els productes de qualitat que es fan al Maresme. Les diverses jornades gastronòmiques que se celebren volen vincular els productors, els restauradors i la ciutadania per posar en valor els productes de qualitat que tenim al Maresme.

El conreu dels productes de l'horta és un dels més arrelats a la comarca del Maresme des del moment en el qual es va començar a introduir el regadiu a les zones més planes de la comarca. Així doncs, segons l'estació de l'any a les hortes del Maresme hi podem trobar cols, bròquils, carxofes, pèsols, faves, mongetes tendres, etc., però quan arriba la calor dels mesos de primavera i de l'estiu els veritables protagonistes de les hortes del Maresme són els tomàquets. S'hi conreen un gran nombre de varietats de tomàquets; entre les més apreciades pels consumidors per menjar amanit hi trobem el tomàquet pometa i el de Montserrat.



Recepta

Tomàquet confitat amb sopeta de mozzarella, anxoves, crostonets de pa i gelat d'oliva negra

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:

300 gr. de mozzarella de búfala
150 gr. de llet
orenga
8 tomàquets
8 anxoves
pa de motllo
gelat d'oliva negra
oli d'oliva
sal
pebre

Posarem en una cassola la llet i l'orenga i ho farem bullir. Afegirem la mozzarella i ho triturarem fins que ens quedi tot ben dissolt. Retirarem del foc i deixarem refredar.

Escaldarem, pelarem i picarem els tomàquets i els confitarem en una cassola amb una mica de sal, pebre, sucre i oli d'oliva. Retirarem del foc i deixarem refredar.

Les anxoves les picarem una mica i reservarem. Amb el pa de motllo farem el mateix però mirarem de fer quadradets ben petits que posarem al forn i dorarem.

Per muntar-ho, agafarem un plat soper i hi posarem a sota un llit del confit de tomàquet, les anxoves picades, els crostonets de pa i a sobre posarem el gelat d'oliva negra. Servirem la sopa en una gerreta davant del comensal.



Producers

Alella

Pau Gutiérrez Pedemonte
Tel. 93 555 39 47 / 652 531 807
lhortdenpau@moviments.net

Argentona

Joan Grau
Tel. 93 797 19 40

L'arc de la natura
Tel. 615 500 282
larcdelanatura@gmail.com

Cabrera de Mar

Josep Viñals
Tel. 609 445 399
josedolors@terra.es

Andreu Viñals
Tel. 609 686 762 / 629 362 999

Cooperativa de Cabrera de Mar (Genis Vinyals)
Tel. 93 759 01 49
agricolacabrera@teleline.es

Horticultura Noè SCP
Tel. 93 754 18 86 / 609 469 215
noexufre@hotmail.com

Cabrils

Josep "Pitu" Suari
Tel. 659 393 163

Malgrat de Mar

Cooperativa Agrícola Progrés-Garbí
Tel. 93 765 41 12
xavierprogresga@terra.es

Mataró

Dídac Valera
Tel. 646 621 029
didacvalera@hotmail.com

Josep Moré
Tel. 677 599 555
morepujol@gmail.com

Salvador Grau
Tel. 660 927 312
salvadorgrau21@hotmail.com

Pere Ayter
Tel. 676 109 080
ayter@matarogroc.com

Marc Pruna
Tel. 661 576 123
info@prunafresc.com

Josep Floriach
Tel. 93 790 12 04

Palafolls

Conca de la Tordera SCCL
Tel. 93 762 03 52
ramon@concadelatordera.com

Horticultura Soms CB
Tel. 93 762 01 35 / 629 381 497
somsmartinez@hotmail.com

Pineda de Mar

Cooperativa Agrícola del Maresme SCCL
Tel. 659 661 308
sindicat93@hotmail.com

Premià de Mar

Joan Serra
Tel. 93 752 41 68
jserra@restaurantelpaller.com

Sant Andreu de Llvaneres

Lloveras Verdures del Maresme SL
(Josep Maria)
Tel. 93 792 70 90
lloveras.verdures@gmail.com

Horta Graupera
Tel. 93 792 85 97
pesolgarrofal@hortagraupera.com

Horta Marré
Tel. 93 792 67 47 / 636 785 649

Horta Rabassa
Tel. 93 792 67 71

Horta Marcó
Tel. 93 792 74 23
marc@hortamarco.com

Horta Marc Pera
Tel. 93 792 64 49 / 629 964 799

Sant Cebrià de Vallalta

Explotacions Agrària Can Serra
Tel. 93 763 00 67 / 607 307 891

Vilassar de Mar

Concepció Torrents
Tel. 687 261 323
Annacoto@hotmail.com

Dalmacio Ramon
Tel. 699 949 536
info@delpagesacasa.cat



Restaurants participants

Arenys de Mar

Bare Nostrum

Riera Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19

Can Majó

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54

Visites recomanades al municipi:

*Passejar pel cementiri de Sinera, on va ser enterrat l'escriptor Salvador Espriu. El seu poema "El cementiri de Sinera" (1946) es considera una de les obres més importants de la poesia catalana del segle XX.

*Museu Mollfulleda de Mineralogia

Arenys de Munt

Mas Grau

Veïnat de Torrentbò, s/n
Tel. 93 793 85 55

Restaurant l'Era

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

Visites recomanades al municipi:

*Església de Sant Martí

*Ruta per Can Jalpí





Argentona

Can Baladia

asseig de Baró de Viver, 56
el. 93 797 40 08
www.baladia.cat

Can Teca, menjars cuinats

General Llauder, 46
el. 93 756 13 49

Can Jaume

Can Jaume, 15
el. 93 797 00 01

Visites recomanades al municipi:

Museu del Càntir
*Ruta modernista Puig i Cadafalch
d'Argentona i Mataró

Cabrera de Mar

Masia castell Can Rodon

Jaume Català, 19
Tel. 93 750 64 45
www.masiacanrodon.com

Visites recomanades al municipi:

*Clos arqueològic de Can Modolell -
Fundació Burriac. Santuari de l'època
imperial romana (segles I al V). Visites
al telèfon 691 813 860 (Tanit difusió).
*Castell i poblat ibèric de Burriac

Cabrils

Axol

Arboç, 6
Tel. 93 753 86 45
www.restaurantaxol.com

>Coulant de tomàquet i maduixes amb sardines marinades i gelat de vinagre balsàmic

>Sopa freda de tomàquet, plum-cake d'oliva negra, llavors de tomàquet, anxoves i sorbet d'alfàbrega

Ca l'Estrany

Camí de Coll de Port, 19
Tel. 93 750 7 066
www.calestrany.com

>Amanida de tomàquet de Montserrat amb tonyina confitada feta a casa i ceba dolça de Figueres

Cal Gras

Cal Gras, 4
Tel. 93 753 19 53

>Tomàquet del Maresme farcit a la nostra manera

Can Rin

Torrent Roig, 2
Tel. 93 750 90 01
www.canrin.net

>Sopa de tomàquet amb sorbet de vinagre de mòdena i pinyons

>Sopa de tomàquet i mango amb pernil i formatge fresc

Can Tosca

Carretera de Vilassar de Mar
Tel. 93 750 78 99 / 609 41 02 02

Hort Cabrils

Passeig R. Martínez Valls, 8
Tel. 93 750 86 71
www.hort.cat

>Broqueta de tomàquet cherry i mozzarella bocconccino a l'oli d'alfàbrega

Hostal de la Plaça

Plaça de l'Església, 19
Tel. 93 753 19 02
www.hostaldecabrils.com

>Tomàquet Raf, ventresca de tonyina confitada, verdures escalivades, ous poche de guatlla i pesto

Hotel Mas de Baix

Passeig Tolra, 1
Tel. 93 753 80 84
www.hotelmasdebaix.com

>Sopa freda de tomàquet i síndria

>Xupito de tomàquet dolç amb formatge mascarpone, panses i pinyons

La Bodega

Emília Carles, 12
Tel. 93 753 18 05

La Concòrdia

Torrent Roig, 5
Tel. 93 753 75 10

>Bacallà amb sofregit de tomàquet del Maresme

La Mossegada

Torrent Roig, 5
Tel. 93 750 80 39

>Croquetes de formatge farcides amb melmelada de tomàquet

Sal i Pebre

Passatge dels Horts
de la Santa Creu, s/n
Tel. 93 753 80 90

>Carpaccio de tomàquet del Maresme amb
formatge de cabra i olivada

Spla

Emília Carles, 18
Tel. 93 753 19 06

>Tres tomàquets, tres formatges

>Tomàquet, formatge de cabra, olivada i
alfàbrega.

Tenas

Torrent Roig 9, interior
Tel. 93 753 83 98

>Croquetes de tomàquet amb gambes

Xaret

Can Xurroia, 3
Tel. 93 750 75 49

>Sopa freda de tomàquet i síndria amb
gambes

Xeflis

Carretera de Vilassar de Dalt,
Tel. 93 750 81 95
www.xeflis.cat

>Tomàquet follat amb ceba confitada i
anxoves



INAUGURACIÓ
DIJOUS, 15 DE JULIOL
18:30 CAN TOSCA
CABRILS

Visites recomanades al municipi:

*La Creu de Montcabrer

*L'Arborètum de Catalunya, un museu a
l'aire lliure de 30 mi m² amb els diferents
ecosistemes de Catalunya

Caldes d'Estrac

Associació de Restauradors i Hostalers de Caldes d'Estrac

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00 / 661 62 16 80

El Vellard

Camí Ral, 18
Tel. 93 791 00 03 / 691 688 998
www.elvellard.com

>Carxofes arrebossades amb salsa de romesco de tomàquet del Maresme

>Salmorejo de tomàquet del Maresme amb encenalls de pernil ibèric i formatge fresc

>Tallarines de pasta amb saltejat de calamar, llagostins, cloïsses i sofregit de tomàquet del Maresme

Hotel Colon

Plaça de les Barques, s/n
Tel. 93 791 04 00
www.hotel-colon.net

>Tomàquet del Maresme amb ceba de Figueres amb reducció de Mòdena

Restaurant Marola

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00

>Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina

Restaurant El Taller

Sant Pere, 2
Tel. 93 791 26 01

>Amanida d'estiu amb tomàquet del Maresme

Fonda Manau

Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat

>Poti-poti de bacallà esqueixat i tomàquet

Hotel JET

Riera de Caldetes, s/n (passatge de Santema, 25)
Tel. 93 791 06 51
www.hoteljet.net

>Bacallà a la llauna amb salsa de tomàquet

Can Suñé

Carrer del Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com

Voramam

Passeig de la Mar, 10
Tel. 93 791 09 44

>Tomàquet amb tonyina i ceba

Visites recomanades al municipi:

*Relaxar-se a les aigües termals del municipi

*Fundació Palau Picasso a Caldes

Mataró

Bocca

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
www.boccarestante.com

Caminetto

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
www.rte-caminetto.com

Can Bruguera

Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com

Can Dimas

Passeig Marítim, s/n
Tel. 93 790 32 09

Can Manolo

Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.canmanolo.com

Can Rosendo

Port de Mataró, local 15-16
Tel. 93 790 76 13

Iluro

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08

Racó d'en Margarit

Passeig del Callao, 15
Tel. 93 790 66 78
www.canmargarit.cat

Sangiovese

Sant Josep, 31
Tel. 93 741 02 67
www.sangioveserestaurant.com

Visites recomanades al municipi:

*Durant tot l'any es poden fer diferents rutes guiades i audioguiades per descobrir els indrets singulars i les propostes patrimonials.

Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98



Pineda de Mar

Restaurant Diagonal

Avinguda de Montserrat, 19
Tel. 93 767 15 02
www.restaurantdiagonal.com

>Mil fulls de tomàquet del Maresme i mozzarella

Restaurant Can Xaubet

Carretera Nacional II, km 669-670
Tel. 639 60 00 33

>Tomàquet del Maresme amb carbassó marinat i bacallà esqueixat amb oli d'oliva negre

Can Gil

Carrer dels Puntaires, 9
Tel. 93 767 16 57
www.cangil.com

>Carpaccio de tomàquet del Maresme amb formatge de cabra tebi, anxoves i tonyina

Can Formiga

Carrer de l'Església, 104
Tel. 93 767 71 35
www.canformiga.com

>Amanida amb escarola, pebrot vermell, tomàquet del Maresme, endívies roges i daus de bacallà

Pepet

Avinguda de Montserrat, 43
Tel. 93 767 17 41

>Salmorejo casolà amb tomàquet del Maresme, ou dur i encenalls de pernil de bellota

La Taverna

Carrer dels Ciutadans, 15
Tel. 93 767 00 78

>Esqueixat de tomàquet del Maresme i peix

Visites recomanades al municipi:

- *La Fundació Tharrats d'Art Gràfic
- *L'aqüeducte romà, declarat bé cultural d'interès nacional, i l'església de Santa Maria

Premià de Mar

El Paller

Torrent Malet, 10
Tel. 93 752 41 68
www.restaurantelpaller.com

Les Forquilles

Llevant, 1
Tel. 93 752 38 48

L'Ona

Carretera Nacional II, PQ 645
Tel. 93 752 21 81
www.restaurant-ona.com

Restaurant El Rebot

Camí del Mig / Carretera de Vilassar de Dalt
Tel. 93 752 38 93

>Sopa de tomàquet i síndria amb formatge fresc i alfàbrega

Visites recomanades al municipi:

- *Museu Municipal de l'Estampació, antiga fàbrica del gas
- *Església Parroquial de Sant Cristòfol

Sant Andreu de Llavaneres

Granja 14 (Ca l'Arturo)

Passeig de Jaume Brutau, 14
Tel. 93 792 70 75

Can Jaume

Port Balís, s/n
Tel. 93 792 69 60

Pins Mar

Carretera Nacional II, PQ 651
Tel. 93 792 69 02

Vil·la Minerva

Pas de Pla, 3
Tel. 93 792 61 04
www.vil-laminerva.com

Visites recomanades al municipi:

- *Font de la Llorita
- *Museu arxiu

Sant Vicenç de Montalt

Montaltmar

Avinguda de Montaltmar, 1
Tel. 93 791 10 17
www.montaltmar.com

Restaurant Secrets

Costa Brava, 8
Urb Montalpark
Tel. 93 791 13 79
www.restaurantsecrets.es

>*Carpaccio de tomàquet del Maresme amb
anxoves i vinagreta de fruits secs*

Visites recomanades al municipi:

- *Parc dels Germans Gabrielistes i les torres de gaita s. XVIII
- *Museu del Pessebre de Catalunya

Vilassar de Dalt

El Racó de Can Feliu

Àngel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecanfeliu.com

Visites recomanades al municipi:

- *Teatre de La Massa
- *Forns romans de La Fornaca. Visites al telèfon 93 750 74 88

Organitza:



Col·labora:

Ajuntament d'Alella
Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Mataró. Institut Municipal de Promoció Econòmica
Ajuntament de Palafròls
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Premià de Mar
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar



Escola de Restauració i Cambreria
del Gremi d'Hostaleria i Turisme
de Mataró i Maresme



Amb el suport de:

