



JORNADES
GASTRONÒMIQUES DE LA



MADUIXA



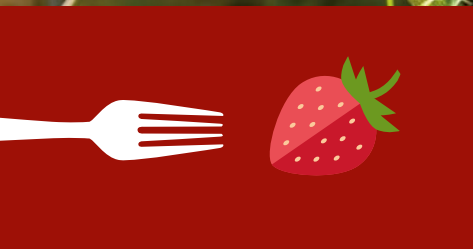
DEL
MARESME
2017



DEL 29
D'ABRIL AL
5 DE JUNY



Arenys de Munt
Argentona
Cabrera de Mar
Cabrils
Calella
Canet de Mar
El Masnou
Mataró
Pineda de Mar
Sant Cebrià de Vallalta
Sant Iscle de Vallalta
Sant Pol de Mar
Vilassar de Dalt





PRODUCTORS DE **MADUIXA** DEL MARESME



ARENYS DE MAR

SÓC PAGÈS

93 792 36 23 / 622 22 59 74
www.socpages.wordpress.com
soc_pages@hotmail.com

ARENYS DE MUNT

CAN MARPONS

609 393 203
marponsfruit@gmail.com

JORDI CANTALLOPS

93 795 00 04 / 691 813 569
jordicantalops@gmail.com

CABRERA DE MAR

CAL MAMÀ-AGROBOTIGA

605 01 15 02
www.calmama.cat
info@calmama.cat
COOPERATIVA EL SINDICAT
93 759 01 49
elsindicat@elsindicat.cat

CALELLA

CAN GINESTA

93 769 38 39 / 619 32 95 93
ginesta1@hotmail.com

UNIO DE MADUIXAIRES DE CALELLA

93 769 14 16
www.uniomaduxairescalella.com
umacsat@gmail.com

CANET DE MAR

CAN CATA "FRUITS DEL SOL"

670 25 68 41
gayosoeva@hotmail.com
hortcancata@gmail.com

MALGRAT DE MAR

AGRÍCOLA EL PROGRÉS-GARBÍ SCCL

93 765 41 12 / 627 44 41 53
www.progresgarbi.com
xavier@progresgarbi.com

MATARÓ

L'HORT D'EN DÍDAC - CAN PARCALA

93 799 35 01 / 646 62 10 29
www.hortdendidac.com
lacistelladendidac@gmail.com

CAN TRIA PRODUCTORS ECOLÒGICS

666 48 87 02
xsafonttria@gmail.com

PALAFOLLS

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

93 765 71 51 / 677 445 188
www.hortaplademunt.cat

PINEDA DE MAR

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL

93 767 04 02 / 659 66 13 08
sindicat93@hotmail.com

SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

CA L'ESTRANY (Jaume Pla i Jubany)

93 766 07 76 / 628 054 615

jaumepla59@hotmail.com

CA L'ESTRANY (Josep Pla i Jubany)

93 763 06 61 / 678 556 234

josepestrany@yahoo.es

CAL MOLINÉ

93 736 00 61

aleix_8_21@hotmail.com

MADUIXES CAN BARTOMET

93 763 00 50 / 696 14 24 30

forestgan@live.com

SANT POL DE MAR

MADUIXES.CAT

93 760 06 92 / 670 281 519

www.maduixes.cat

info@maduixes.cat



Per trobar tota la informació sobre els "Productes de la Terra" -productes, productors, receptes, restaurants- consulteu el web www.ccmareme.cat/productesdelaterra





Pastís de maduixa fraisiert del Maresme amb planxa vigatà, crema pastissera, crema de mantega, gelatina de maduixa i almívar

Al·lèrgens: gluten, ou, llet i fruits secs

Ingredients:

900 g maduixes del Maresme

Per a la planxa vigatà: 185 g farina fluixa / 180 g clares / 120 g rovell / 185 g sucre

Per a la crema pastissera (crema mussolina): 1000 ml llet sencera / 120 ml rovell pasteuritzat / 80 g midó / 200 g sucre / Vainilla (q.s.)

Per a la crema de mantega (crema mussolina): 500 g mantega / 200 g sucre llustre

Per a la gelatina de maduixa: Maduixa 150 g / Fulla de gelatina 5 g / Almívar 10 ml / Suc de llima 1 un / Sucre (q.s.)

Per a l'almívar: 150 ml sucre / 150 ml aigua

Elaboració:

Fer la mise en place

Elaboració de la planxa vigatà

- Bateu les clares incorporant el sucre a mig batut fins que estiguin ben dures.
- Fora de la màquina, hi afegiu el rovell sense batre i la farina tamisada.
- Escudilleu amb màniga sobre paper sulfuritzat i ho enforneu de 5 a 7 minuts a 220°C.

Elaboració de la crema musselina

- Elaboreu la crema pastissera i la crema de mantega per separat.

Crema pastissera:

- Escalfeu 900 ml de llet amb el sucre i la vainilla fins que bulli. Ho retireu del foc i ho coleu.

RECEPTES



- S'ha de barrejar la llet restant amb el midó i els rovell i abocar-ho a la llet calenta.
- Torneu la barreja al foc i remeneu contínuament fins que espesseeixi.
- Ho aboqueu en un altre recipient, tapeu a pell i ho deixeu refredar a l'abatedor.

Crema mantega:

- Mescleu la mantega i el sucre llustre amb la pala.
- Canvieu la pala per l'accessori batedor i emulsioneu fins que la crema blanquegi.
- Incorporeu en 3 o 4 cops la crema pastissera a la crema de mantega fins a obtenir una crema homogènia.

Elaboració de l'almívar

- Prepareu un almívar TxT amb el sucre i l'aigua.





RESTAURANTS I ESTABLIMENTS

ARENYS DE MUNT

Fira de la maduixa Diumenge 14 de maig

Programació:

Durant tot el matí a la plaça de l'Església i a la riera Sant Martí:

Venda de maduixes /

Demostració de l'art de la punta a càrrec de puntaires d'Arenys de Munt / Fira artesana / Tallers infantils

10.30 h Exhibició de hip-hop a càrrec dels alumnes d'Aïna Roura

11.30 h Espectacle de titelles infantil "OIARAKI, EL CASTELL DELS OCELLS" a càrrec de la companyia Binixiflat teatre de titelles

12.30 h Sardanes a càrrec de l'agrupació sardanista del Centre Moral

RESTAURANT L'ERA

C/ Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

www.lerarestaurant.com

info@lerarestaurant.com

Timbal de verdures i cireres confitades amb maduixes i formatge de cabra

Medallons de magret d'ànec amb maduixes confitades

Milfulls de filet ibèric amb confit de maduixes i reducció de porto

Plats disponibles qualsevol dia de la setmana

Altres establiments participants:

PASTISSERIA LA LYONESA JORDI GARRELL PLANAS

C/ Francesc Macià, 33

jmgarrell@gmail.com

Tel. 93 793 85 94

Pasta de full amb crema o nata i maduixes

Preu: 28 € el kilo (IVA inclòs)

L'OBRADOR PASTISSERIA

Mani Lourdes, 7

lobradorarenys@hotmail.com

Tel. 93 793 80 46

Tancat dilluns i dimarts

Creps de nata amb maduixes

Preu: 2,30 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpí: Arbre de Guernika, far, jardins i llac
- A l'edifici la Central: col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor

ARGENTONA

LA FONDA DEL CASAL

C/ Gran, 28

mauricic@hotmail.com

Tel. 678687974

Diumenge nit i dilluns tancat

Menú:

Primer: carpaccio de ren de Lapònia amb maduixes i reducció de vi d'Alella (Bouquet d'Alella Garnatxa)

Segon: confit d'ànec lacat amb melmelada de maduixes feta a casa

Postres: milfulls de crema de menta i maduixes

Preu: 25€ per persona

Vi DO Alella Bouquet d'Alella Garnatxa



Altres visites recomanades:

- Museu del càntir
www.museucantir.org
- Rutes i llocs d'interès d'Argentona
www.argentona.cat/vineaargentona

CABRERA DE MAR

L'ATELIER D'STÉPHANE

Avinguda Pare Jaume Català, 30-36. Local 1
Reserves: Tel. 609 44 30 52
stephanepoussardin@gmail.com
www.stephanepoussardin.com
El menú s'ofereix tota la setmana amb reserva prèvia.
L'Atelier us ofereix un menú degustació de 10 plats amb 3 plats utilitzant com a protagonista la maduixa: 70 € i maridatge de vins inclòs.
La gamba-maduixa, gaspatxo de maduixa lleugerament picant amb gamba d'Arenys semicrua
Tonyina vermella amb Bloody Mary de maduixa, alfàbrega i tomàquet
Tiramisú de maduixa amb aigua de rosa, pa de pessic, núvol de cotó de sucre i flors
Vi blanc AA Pansa blanca 2016
L'ATELIER, UN RESTAURANT PRIVAT AMB RESERVA:
L'Atelier ofereix dos menús degustació amb maridatge de vins 70 € (10 plats) i 90 € (14 plats) que canvien segons les temporades.

Mínim 4 persones i màxim 8 persones.
O bé, l'altra fórmula de l'Atelier... **TALLER DIVERSIÓN**
Taller de 2 hores convertit en un sopar privat amb 3 plats, cafès, vi i sopar
Preu: 45 € / persona (IVA inclòs). Cal reservar amb antelació

Altres visites recomanades:

- Diumenges 30 d'abril i 28 de maig: **ruta arqueològica** amb què reviuem l'apassionant passat de la vila i el seu ric patrimoni arqueològic, descobrirem les restes més significatives del llegat romà. A les 10.30 h
- Diumenge 14 de maig: **ruta teatralitzada al castell de Burriac**. Descobrirem les llegendes del castell de Burriac d'una manera lúdica i divertida amb la teatralització de l'època feudal!
Cal reserva prèvia a: turisme@cabrerademar.cat o trucant al servei d'atenció turística 674 011 450.
- 3 i 4 de juny - **Fira Iberoromana de Cabrera de Mar** que té com a objectiu la divulgació històrica a través del seu patrimoni iberoromà. Durant el cap de setmana del 3 i 4 de juny, podrem descobrir el llegat dels antics pobladors del Maresme, l'antiga Laietània, mitjançant conferències, exposicions, recreacions històriques, espectacles, tallers familiars i visites guiades a les principals restes arqueològiques del poble, on s'explicaran com varen conviure ibers i romans.

CABRILS

TEMPO DE L'HORT

Passeig de Cabrils, 6
(al costat de la benzinera)
Tel. 93 750 86 71 - 93 753 33 50 - 664 668 244
www.hort.cat (reserves en línia)
info@hort.cat
Dimarts tancat
Gaspatxo de maduixes i síndria amb bombons de mascarpone 10,90 €
Amanida de maduixes del Maresme amb foie i vinagreta d'alfàbrega 11,50 €
Vi blanc Roure Xarel·lo (DO Alella) 14.80 € (IVA inclòs)
Els plats s'ofereixen amb la carta al restaurant Tempo.

AXOL

C/ Arboç, 6 Urb/Can Cabot
Tel. 93 753 86 45
www.restaurantaxol.com
info@restaurantaxol.com
Tancat: diumenge al vespre, dilluns i dimarts tot el dia
Maduixes del Maresme amb Fava Tonka, nous i eucaliptus
Postres de 7 € a la carta
Vi DO Alella Dolç de Mataró

Altres visites recomanades:

- Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer



RESTAURANT EL REBOST DEL BISBE

C. Valldebanador, 39
Tel. 93 766 12 01
restaurantrebstdelbisbe@gmail.com

Obert de dilluns a dijous al migdia

El plat només serà disponible els dimecres i els dijous
Vi blanc In Vita 2015 (DO Alella)

Preu del menú (IVA inclòs)

Preu: 12,50 €

Aigua, vi, cafès

BAHARI CLUB

Platge de Garbí, s/n
Lluís.vila@bahariclub.com
Tel. 606608333

www.bahariclub.com

Dimarts tancat

Gelat casolà de maduixes del Maresme, mousse de maduixes del Maresme, maduixes, iogurt i granissat de taronja

Preu: 6 € cada plat

Vi DO Alella: Pansa blanca

Altres visites recomanades:

- **FAR DE CALELLA**, obert a partir del 8 d'abril. Horari: dissabtes, diumenges i festius, de 10 a 14 h. Preu: 2 €
- **PARC DALMAU I REFUGI** espai natural al centre de la ciutat amb bosc i vegetació mediterrànica ideal per fer-hi

passejades i amb espais per al repòs i el lleure. Instal·lacions de jocs infantils. Dins del parc hi trobem el REFUGI ANTIAERI. Obert a partir del 8 d'abril. Horari: dissabtes, diumenges i festius, de 10 a 14 h. Preu: 1 €

- **13 i 14 de maig: Fira Calella Renaixentista.** Places Església i Ajuntament.
- **27 i 28 de maig: Moments de Flors, i 50a. Exhibició-Concurs de Roses de Catalunya.**



14a Diada de la maduixa Diumenge 7 de maig

Riera Sant Domènec i c/ Ample
Venda de maduixes de productors locals
Parades d'artesanía i comerç al carrer

Concurs de postres i pastissos de maduixa
Actuació infantil amb La Bleda Teatre



PIZZERIA TORRE ROSSA

Riera Buscarons, 25

Tel. 93 853 47 68

www.pizzeriatorrerossa.com

canet@pizzeriatorrerossa.com

Tel. 647 77 20 32

Menú:

El menú consisteix en un entrant, un plat principal, postres i una beguda a escollir
Entrants:

Antipasto italiano con le fragole (assortit d'aperitius amb maduixes)

Carpaccio de pop, maduixa i pesto d'alfàrega i pinyons
Bruschetta de pa negre amb bacallà, maduixes i olivada
Amanida de burrata amb maduixes i mango

Plat principal:

Risotto alle fragole
Timbal de confit d'ànec amb reducció de maduixa
Pizza Maresme (mozzarella, prosciutto di parma, alfàrega i maduixes)

Filet de tonyina amb maduixes al pebre

Postres:

Pannacotta amb coulis de maduixa i fruits vermells
Tiramisú de maduixa
Mango i maduixes amb gelat de violes
Crêpe de nutella amb maduixots

Beguda:

Copa de vi blanc Alta Alella PB
Copa de vi negre Alta Alella GX
Copa de cava AA Privat Brut Nature

Refresc

Cervesa

Aigua

Preu: 22 € (IVA inclòs)

El menú s'oferirà només els caps de setmana



MASSAMARE

Riera Pinar 16, Canet de Mar
Tel. 93 794 27 46
massamare@gmail.com
www.massamare.com
Obert de dijous a diumenge, de
20.00 a 24.00 h

Plats:

Amanida de favetes confitades
amb herbes fresques,
mduixes del Maresme,
crumble de pernil ibèric i
vinagreta de taronja. 9.50 €
Hamburguesa de vedella amb
ceba caramel·litzada, formatge
de cabra, bacó i quèetchup de
mduixes. 9.20 €

Mduixes amb nata -versió
Juanitas 5.50 €

Els nostres vins:

Porró de vi Origen, de Masia
Coll de Canyet, Badalona.

Alella

Pansa Blanca, de Marqués de
Alella. DO Alella

I per maridar amb les postres:
vi dolç Castell Ruf, DO Alella

HOSTALET DE CANET

Riera Sant Domènec, 5,
hostaletimarobert@gmail.com
Tel. 678687974

Tancat dilluns

Aquest plat se servirà de
dimarts a diumenge de 13.00 h
- 15.30 h / i de 20.00 h - 23.00 h

Tàrtar de verat marinat amb
mostassa, mduixes i pinyons
Preu: 12,50 € per persona
Vi Alta Alella Lanius



ARROSSERIA

EL PARADOR DE CANET

Ctra N-II km 660.8 (davant Club de vela)
www.paradordecenet.com
Info@paradordecenet.com
Tel. 937940694

Dimecres i dijous tancat

En el menú dels dies feiners
s'afegiran plats el·laborats amb
mduixes:

Amanida de mduixes amb
formatge de Parma 13,60€

Bacallà confitat amb coulis de
mduixa 10,05 €

Filet cruixent amb salsa de
mduixa 21,90 €

Llagostins marinars amb coulis
de mduixes 9,60 €

Vi DO Alella Bouquet d'Alella
Marfil Classic



**Altres establiments
participants:**



EL DESIG PASTISSERS - MY SWEET DREAMS CUPCAKES

Riera Buscarons, 28

info@eldesig.cat

Tel. 93 794 09 67

www.eldesig.cat

Diumenge tancat

Tartaleta de crema muntada
de mascarpone amb gelificat
de mduixa del Maresme i
mduixa natural 3 €

AA Cau d'en Genís (recomanat)

S'oferiran divendres i dissabte

Altres visites recomanades:

- Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta Modernista
- Aplec de Pedracastell. 1 de maig
- Itineraris: de la platja a la Creu de Pedracastell



VINS I DIVINS

C/ Barcelona, 3
vinsidivins@hotmail.com
Tel. 93 540 97 50
vinsidivins.cat

obert a partir de les 18 h cada
dia de dilluns a diumenge
el menú s'oferirà els caps de
setmana
piruletes de mduixa
vi dolç afruïtat



Altres visites recomanades:

- 19, 20 i 21 de maig: Fira comercial i gastronòmica del Masnou, al Port Esportiu.
 - 28 de maig: Itinerari El Masnou terra de mar + tast de vins DO Alella i degustació de productes locals: vermut Cisa i vianda freda de porc de Can Rac. Preu: 7 €.
- Cal inscripció prèvia:
turisme@elmasnou.cat /
935571830



MATARÓ

RESTAURANT EL GOURMAND



C/ d'en Pujol, 35
Tel. 93 853 53 91

reserves@elgourmand.es

www.elgourmand.es

Diumenge i dilluns tot el dia
tancat

Plat en carta disponible sempre
Fraisier de maduixes del
Maresme (postres de maduixes
en diferents textures al natural,
contingudes dins un bombo,
etc.)

Maridatge amb dolç Mataró Alta
Alella

Preu: 6,50€ (IVA inclòs)

Pastisset de crema catalana
amb gelat de vainilla i fruites
exòtiques

Escumós de qualitat DO Alella:
Marfil vi escumós de Moscatell
del celler Marfil Alella Vinicola
Mínim 2 persones (cafès inclosos)
Preu: 39,50 € (IVA inclòs)

SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 937 41 02 67

www.sangioveserestaurant.com

[www.facebook.com/
sangioveserestaurant](https://www.facebook.com/sangioveserestaurant)

**Menú degustació de la
maduixa:**

Mojito de maduixa

Ravioli líquid de maduixa amb
formatge fresc

Tempura de maduixa amb foie

Caneló de maduixes i mató
amb anxoves a l'alfàbrega
Amanida tèbia de pedrers i
pernil d'ànec amb maduixes i
mango

Tonyina vermella del
Mediterrani amb compota de
maduixes al pebre negre
Presa d'ibèric amb chutney de
maduixes al gingebre i cake de
maduixes i mores.

La declinació de la maduixa

Preu per comensal: 39,50 €

(IVA inclòs)

Vi DO Alella, Parvus

Chardonnay i Bouquet d'Alella
(no inclòs al menú)

Altres visites recomanades:

- **Visita a la capella dels Dolors**
29 d'abril a les 18 h i 19 h, 13
de maig a les 18 h i 27 de maig
a les 18 h i 19 h. Cal inscripció
prèvia a l'oficina de turisme.
- **Ruta El modernisme a Mataró**
29 d'abril i 27 de maig a les
11 h. No cal inscripció prèvia.
Punt de trobada: Ajuntament de
Mataró. (La Riera, 48)
- **Ruta vapors, fàbriques i
cooperatives del Mataró
industrial** - 30 d'abril i 28
de maig a les 11 h. No cal
inscripció prèvia. Punt de
trobada: Nau Gaudi (C/
Cooperativa, 47)
- **Ruta Mataró, un passeig per
la història** - 7 de maig i 4 juny
a les 18 h. No cal inscripció
prèvia. Punt de trobada:
Ajuntament de Mataró (La
Riera, 48)
Per a més informació i
reserves:
Oficina de turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
www.visitmataro.cat
turisme@ajmataro.cat

PINEDA DE MAR

RESTAURANT CAN FORMIGA

C/ Església 104,
TEL: 93 767 17 35

FAX: 93 762 91 68

restaurant@canformiga.com

(no reservem via mail)

[http://canformigablogspot.](http://canformigablogspot.blogspot.com.es)

[blogspot.com.es](http://canformigablogspot.blogspot.com.es)

Diumenge nit i dilluns tot el dia
(no festius)

Menú degustació de la Maduixa i Maridatge:

Coca del Maresme amb micuit
de foie d'ànec amb salsa de
maduixes Pájaro

Vi blanc pansa blanca "Clàssic"
de Raventós d'Alella DO Alella
La nostra degustació d'entrants
amb maduixes del Maresme
(tastet individual)

vi DO Alella rosat d'agulla
Mayla d'Alella Vinícola 40%
Syrah 60% pansa blanca
plats principals a escollir...

Bacallà a la mousseline de
maduixes del Maresme
vi DO Alella rosat pàl·lid de
Raventós d'Alella 100% pansa
rosada

o bé

Magret d'ànec a la confitura de
maduixes del Maresme

Vi DO Alella Negre Gx del
celler Alta Alella 2014 100%
Garnatxa Negra

Postres:

Tartaleta de maduixes amb



gelat de vainilla
Vi DO Alella Marfil vi escumós
de qualitat d'Alella Vinícola
100% Moscatell
Cafès selectes novell
*Només taules completes
Preu: 39,50€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Fira d'artesanía a la plaça de les Mèlies, cada segon dissabte de mes
- Fundació Tharrats d'art gràfic



18a Fira de la maduixa a Sant Cebrià de Vallalta Diumenge 30 d'abril

Programació:

A les 10.30 h Percussió i cercavila pels carrers del municipi fins a la plaça de l'Església i finalitza al carrer Esplanada.

A les 11.00 h Plantar un maduixer (tot el mati).

A les 11 h Inauguració oficial.
A continuació, tastet per a autoritats.

D'11 h a 12 h Taller de cuina infantil a càrrec del Petit Xef.

A les 12 h Presentació d'un conte infantil.

A les 13 h Pati de l'escola **ballada de sardanes.** Cobla Contemporània.

De 17 h a 18.30 h Teatre musical per als més petits.
"La casa de la mosca fosca"
a càrrec d'Alquímia Musical.

A les 18.30 h Lliurament de premis del 18è Concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot".

A les 18.45 h Lliurament de premis del 8è Concurs popular de postres i pastissos del maduixot de Sant Cebrià.

A les 19.30 h Teatre pavelló obra de teatre "No et vesteixis per sopar"
MADUIXOTS A LA PAULOVA.

Activitats durant tot el dia:

- Venda de maduixes a càrrec dels productors locals.
- Venda de productes per part del comerç local i de les entitats de Sant Cebrià.
- Venda de productes de la terra, artesanía alimentària i altres productes
- Mostra de maquinària antiga.
- Exposició de fotografies del Concurs de fotografies "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot".
- Mercat del vi i el formatge.
- Jocs per a la mainada durant tot el matí amb el Guixot de 8.

Per a més informació:
Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 10 24
www.stcebria.cat

BAR RESTAURANT CAN MARTRI

C/ Centre, 3

Tel. 93 763 00 23

www.canmartri.com

canmartri@canmartri.com

Copa de benvinguda: Cava amb maduixes
Carpaccio de bacallà amb vinagreta de maduixa a l'aroma de coriandre
Llaminera de porc del Mas Vilallonga farcida de gambes amb salsa de maduixa
Postres fet a casa: lioneses farcides de nata de maduixa, maduixes al gust
Vi DO Alella: blanc Pansa Blanca Celler Alta Alella

CA L'ADRI- CAN CONA

Carretera de Sant Pol a Sant Cebrià, km. 26,5 (davant del camp de golf)

Tel. 93 763 0984

Dimarts tancat

Batut de maduixa
Maduixes amb moscatell o nata o suc de taronja o xocolata calenta.

Pastís casolà de formatge amb bany de melmelada de maduixa.

Vi DO Alella: Blanc d'Alella DO

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24

Tel. 93 7630242

Dilluns tancat

Amanida de maduixa amb formatge fresc, nous i vinagre de fruits vermells
Guisats i tots tipus de carns a la brasa

Flam de mató, amb maduixes banyades amb mel

Pastís de formatge amb confitura de maduixa

Maduixots de Sant Cebrià al gust
Vi DO Alella: Raventós de Pansa Blanca

RESTAURANT PITCH&PUTT SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià, s/n
Tel. 93 763 12 77

Copa amb base de iogurt i maduixes amb gebrat de taronja

Vins DO Alella: negre Parvus i blanc Pansa Blanca



Altres establiments participants:



SAULEDA PASTISSERS

Pol. Ind. Sot de les Vernedes
Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 0330

www.sauleda.cat

sauleda@sauleda.cat

Dilluns tancat

Gotet d'esponjós de nata amb maduixes i menta

Postres lleugeres i refrescants, amb un macerat de maduixes en almívar i menta, amb una base de nata muntada molt airejada sense sucre. Ho acabem amb un coulis de gerds per donar un puntet àcid a les postres

Preu del menú/plats (IVA inclòs)
3,25€

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARTRI

Carrer centre, 6

Tel. 93 7630043

canmartri@canmartri.com

www.canmartri.com

Botifarra amb maduixes de Sant Cebrià



CA L'ANDREU. ARTESANS DEL PA I LA PASTISSERIA

C/ Centre, 11

Tel. 93 763 05 54

www.calandreu.es

Dilluns matí tancat

Suggeriments de pastisseria artesana:

Pasta brisa amb crema i fruits vermells

Mousse de maduixes de Sant Cebrià

Milfulls amb crema i maduixes

Cremós de vainilla natural amb cruixent de praliné amb decoració de maduixes.

Altres visites recomanades:

- Itinerari: Les Torrenteres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta
- Patrimoni arquitectònic: nucli antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial



18a Diada màgica de la maduixa i el vi Diumenge 7 de maig

A partir de les 9 h al Parc dels Vegetals:

- Fira artesana, venda de maduixes i vi
- Esmorzar tradicional
- Tastets de productes de Sant Iscle

A partir de les 10 i fins a les 14 h, donació de sang

De 10 a 13 h, tallers infantils diversos

De 10 a 14 h, cursa de la maduixa puntuable: Spartans Short Course Truck

A les 11 h, trobada de puntaires i actuació dels batukaires de Sant Iscle

D'11 a 14 h a la plaça de les Basses, *jumping* i altres activitats

A les 11.30 h a l'aparcament del Rector

Exhibició de danses a càrrec de Aïna Dance Studio

A les 12.30 h cercavila gegantera

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta

Tel. 93 794 61 28

fidelrc@diba.cat



EL MOLÍ

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant
Pol de Mar, km 22,70
Tel. 93 795 06 01

Plats:

Gaspaxo de maduixes.
Musclos amb vinagreta de
maduixes.
Amanida variada amb
maduixes i encenalls de foie.
Galta de porc amb salsa de
maduixes.
Entrecot amb salsa de vi i
maduixes.
Cheskee de maduixes
Broqueta de maduixes banyada
amb xocolata.
Vi DO Alella: Marfil d'Alella
Blanc

EL JABALÍ

Pl. Major, 14
Tel. 646 86 90 15

Plats:

Amanida de formatge de cabra
a la vinagreta de maduixa.
Maduixes de la Vallalta amb
moscatell i nata.
Mató de "Murgó Formatges"
amb coulis de maduixa
Vi DO Alella: Roura negre "Tres
Ceps"

Altres establiments participants:

TALLER DOLÇ & SALAT "JUANITAS"

Ctra St. Iscle - St. Pol
Polígon Industrial El Molí Nau
8B
Tel 93 794 61 77 / 636 983 822
www.postresjuanitas.com/
info@postresjuanitas.com
Pastís de maduixes amb la
seva compota i mussolina de
vainilla.



FUMONT GOURMET

Smoked goods
C/ Baixada del Forn, 5
Tel.93 794 61 23
www.fumont.com
margot@fumont.com
Pit de guatlla fumada amb
salsa de maduixes i Pedro
Ximenez

EL RACÓ DE LA MARIA

Carnisseria xarcuteria
Plaça Major, 3
Tel. 93 794 63 80
Hamburgueses de maduixes
Botifarra de maduixes

CAN TURON

Baixada del Forn, 1
Tel. 610 43 76 18 - 630 864 334
Magdalenes artesanes de
maduixa de Sant Iscle.

Altres visites recomanades:

- **Recorregut 6è Concurs de decoració.** No us podeu perdre les diferents decoracions que trobareu per tot el poble.
- **Itineraris pel parc Montnegre i Corredor**



Fira de la maduixa a Sant Pol de Mar Dies 13 i 14 de maig

A la plaça del Torrent Arrosser.
Fira de parades de maduixes,
planters i productes
d'alimentació elaborats amb la
fruita estrella de les jornades.
Amb activitats per a tots els
públics assistents com són
les actuacions musicals,
actuacions castelleres, tallers,
concursos, degustacions... i la
tradicional maduixada popular.
Per a més informació
consulteu: www.santpol.cat
o a fires@santpol.cat

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II
Tel. 93 760 00 51
www.hotelgransol.info
**Menú gastronòmic de la
maduixa**
Xarrup de gaspatxo de maduixa
i remolatxa
Amanida de germinats, amb
pernil d'ànec, tomàquet
conçassé i una escuma de
menta
Cansalada en dues coccions
amb aroma de brasa amb
chutney de maduixes al vinagre

de balsàmic i pastanaga a la
vainilla en textura
Corvina amb celeri fumat,
reducció de les seves espines i
mosaic de verdures
Xai farcit amb formatge brie
trufat, salseta de mel i romaní i
cremós de patata
Pâtisserie del dia
Opció de maridatge amb vi DO
Alella:
Blanc Lanius del Celler Alta
Alella
Parvus Rosat del Celler Alta
Alella
Parvus Syrah Negre del Celler
Alta Alella
Cava Brut Nature Ecològic
"Reserva Especial" Hotel -
Escola Sant Pol cava blanc i
rosat, Celler Privat
El menú degustació se serveix
per taula completa i el seu preu
és de 35 €/persona (IVA inclòs).

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98

Menú:

Amanida fresca amb vinagreta
de maduixa
Confit d'ànec amb maduixa
Sorbet de maduixa
Vi DO Alella: Alella Allier rosat
Marqués de Alella

EL MOLÍ

C/ Consolat de mar, 43
Tel 93 760 30 14

Plats:

Maduixots del Maresme amb
espinacs baby, formatge de
cabra, xerris, pernil d'ànec,
nous, i vinagreta de balsàmic
amb maduixots.
Pit de pollastre cruixent amb
chutney de melmelada de
maduixots del Maresme, ceba

caramel·litzada i gratinat de
patata
Carpaccio de vedella amb
encenalls de formatge parmesà
i maduixots del Maresme
Pastís casolà de maduixots
Vi DO Alella: AA Pansa Blanca
del celler Alta Alella

LA CASA NOSTRA

C/ La Riera, 13
Tel. 93 760 11 62
www.lacasanostra.cat

Menú maduixa:

1r plat: Farcit de pasta filo amb
formatges i maduixes
2n plat: a escollir
Postres: Pannacotta amb coulis
de maduixa
1 copa de vi o un refresc
Maridatge amb Invita, vi blanc
jove del celler Elvi Wines
Preu del menú/plats (IVA inclòs)
20 €. I si es vol tota l'ampolla de
vi sencera, suplement de 8 €
El menú és disponible el cap de
setmana al migdia.
El preu és de 20 € (inclou
1 copa de vi o un refresc o
aigua).
L'ampolla de vi sencera suposa
8 € extres al menú.

LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28
Tel. 93 760 03 16 - 678 347 823
Amanida maduixera amb
reducció de fruits vermells
Maridatge amb Kosher Invita
DO Alella. Vi blanc jove. Celler
Castillo de Sajazarra.

BRASERIA - PIZZERIA

LA SELVA

C/ Nou, 50
Tel. 93 760 11 22

Menú:

Amanida de maduixa
Maduixa de pizza
Flam de maduixa i textura de
formatge
Maridatge amb Alella Marfil
Blanc. Celler Alella Vinícola

BAR-RESTAURANT L'OMBRA D'UN SIFÒ

La Riera, 19
Tel. 93 760 05 99
Amanida de formatge de cabra
amb maduixes i fruites del bosc
Còctel: Mojito de maduixes del
Maresme
Vins DO Alella: Blanc Alella del
celler Roura, AA Pansa Blanca
del celler Alta Alella
L'amanida està disponible de
dijous a diumenge, migdia i
nit. I el vi i el còctel de dijous a
diumenge tot el dia.

MARGOT

C/ Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
Amanida de maduixes amb
formatge de cabra
Vi DO Alella: AA Pansa Blanca
del celler Alta Alella

VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser -
Platja de les Barques
Tel. 93 760 06 54
Menú: Amanida d'estiu Voramar
(amb maduixots del Maresme)
Llom de tonyina amb coulis de
maduixa
Titànic: postres a base de nata,
cacau i sorbet de maduixa
100% natural
Vi DO Alella: Invita Vi blanc
jove del celler Elvi Wines



XALOC

Dr. Furest, 22 (La Punta)

Tel. 93 760 23 91

Plats:

Bescuit de maduixa

Pastís de formatge fresc amb

maduixots del Maresme

Vi DO Alella: Pensa 2015,

vi blanc ecològic del celler

independent de Vilassar de Dalt



Altres establiments

participants:



EL CROSTÓ. PA DE LLENYA

C/ Jacint Verdaguer, 2 - Tel.

666 123 335

Pl. de l'Hotel, s/n

Tel. 616 061 644

Tires de pasta de full amb

crema cremada, nata i

maduixes del Maresme

FORN DE PA GRIMAL

C/ Tobella, 2

Tel. 93 760 05 02 - 93 760 30 99

www.forndepagrima.com/

Mil fulles de crema de maduixa

MELMELADES CALADA.

MELMELADES ARTESANALS

Tobella, 42

Tel. 93 760 37 10

www.melmeladescalada.com

Melmelada de maduixa del

Maresme

Melmelada de maduixa i ratafia

Melmelada de maduixa amb

fructosa

Chutney de maduixa - poma

i tomàquet: melmelada

agredolça, amb espècies com

el curri i el gíngebre, amb els ingredients tallats a trossets molt petits que es desfan a la boca. Molt adequat per acompanyar els formatges o la carn.

SAULEDA PASTISSERS:

PASTISSERIA SAULEDA

C/ Manzanillo, 20

Tel. 93 760 04 65

CÀTERING SAULEDA

C/ Sot de les Vernedes, 20

(Pol. Ind. Les Vernedes) - Sant

Cebrià de Vallalta

www.sauleda.cat

Tel. 93 763 03 30

Pastisseria:

Esfera mousse de maduixa

Pastís de mousse de maduixa

Banda de full amb nata i

maduixa

Càtering:

Amanida de corball marinat,

maduixes del Maresme i cítrics

L'amanida es pot adquirir

a la botiga de la nau o a

la pastisseria del carrer

Manzanillo de Sant Pol, previ

encàrrec. Els dolços estan

disponibles a la pastisseria.

Altres visites recomanades:

- Itinerari de Patrimoni a Sant Pol

- Itinerari del Camí de Ronda a

- Sant Pol

- 20 de maig i 24 de juny,

- Gaudeix de Sant Pol: l'ermita**

- i la torre del campanar,**

- portes obertes.**

Reserves a l'oficina de turisme:

oficina.turisme@santpol.cat



EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com

info@elracodecanfeliu.com

Plats:

Amanida de maduixes del

Maresme amb formatge

de cabra caramel·litzat a la

Mòdena

Got de iogurt amb maduixes

del Maresme amb pa de pessic

i crispis de xocolata

Vi DO Alella: Marqués de Alella

Pansa Blanca

Altres visites recomanades:

- Del 28 d'abril a l'1 de maig: Festa Major
- 1 de maig: Passejada per l'Anella Verda
- 1 de maig: Trobada de gegants



Els establiments marcats amb aquesta identificació s'acullen al programa "Aquí servim productes de la terra" impulsat pel Consell Comarcal del Maresme.

La Campanya Aquí Servim Productes de la Terra Maresme 2017 és una campanya de reconeixement dels restaurants del Maresme que, voluntàriament, demostren el compromís amb els productes de la nostra terra i que fan en un valor afegit de la seva cuina.



ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

AL MARESME

Mercat de Pagès. Venda de productes de pagesia i de proximitat

Canet de Mar

De 9 a 14 h a la Riera Gavarra (davant parada bus Comediants)

Cada primer dissabte de mes

Trobada de pagesia i proximitat

Sant Pol de Mar

Agafa el cabàs i vine! Hi trobaràs els productors de la zona

El segon dissabte de mes de 9 h a 14 h, a la plaça de l'Estació

XXIV Jornades del bacallà

Pineda de Mar

Del 17 d'abril a l'1 de maig

El bacallà serà el protagonista gastronòmic de la vila durant la segona quinzena d'abril.

EnotastMones de Pasqua de xocolata

Alella

29 d'abril de 13 a 14.30 h, al Pati de Can Lleonart

Preu: 7 euros

MostastMones de Pasqua de xocolata

Alella

Taller didàctic de tast de most per als més petits (entre 3 i 12 anys)

29 d'abril de 13 a 14.30h, a la Sala Gran Can Lleonart

Preu: 3 euros. Cal inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme alella.ofiturisme@alella.cat

Fira del formatge

Sant Pol de Mar

29 i 30 d'abril

A close-up photograph of a glass filled with a vibrant red strawberry juice. The glass is filled with ice cubes and several slices of fresh strawberries. A single green mint leaf is perched on the rim of the glass. The background is softly blurred, showing more strawberries and another glass, creating a fresh and appetizing scene.

Destapa Canet Primavera'17

Canet de Mar

del 5 al 14 maig

a bars, restaurants i pastisseries

Fira de Sant Ponç

Mataró

6 i 7 de maig

I Maridatge dels sentits: Flors, perfum i gastronomia

Teià

Del 12 al 14 de maig

www.teia.cat

Oferta gastronòmica a la Fira d'Atraccions

Mataró

al Parc Central Vell

Del 2 a 12 de juny

Benvinguts a pàgès 2017

Del 3 al 5 de juny

Cap de setmana de portes obertes a les explotacions agrícoles i ramaderes arreu de Catalunya. Menús especials a restaurants i packs als allotjaments participants. Consulteu les propostes al Maresme!
<http://benvingutsapages.cat/>

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA MADUIXA DEL MARESME 2017



Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Entitats:



Diputació
Barcelona



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS
I GREMIS EMPRESARIALS DEL MARESME



CONSORCI PER A
L'ÀMBOL TZADIC
LINGÜÍSTIC

Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentera
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament del Masnou
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Vilassar de Dalt

Informació i menús a:
www.costadebarcelonamaresme.cat
Tel. 93 741 11 61

   @costabcnmaresme

El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació
de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments

