

DEL 26 D'OCTUBRE AL 30 DE NOVEMBRE

**Jornades gastronòmiques
de la cuina del**

100%
Maresme

BOLET

AL MARESME 2014

Sant Cebrià de Vallalta
Arenys de Munt
Argentona
Cabriils
Caldes d'Estrac
Calella
Canet de Mar

Sant Iscle de Vallalta
Sant Pol de Mar
Sant Vicenç de Montalt
Teià
Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar

Malgrat de Mar
Mataró
Montgat
Premià de Dalt
Sant Andreu de Llavanes

INTRODUCCIÓ

Benvinguts a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any, amb un clima excel·lent. 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 tres parcs naturals. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hàgiu 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 a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el peix i marisc i el tomàquet Montserrat o pometa del Maresme (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 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. La varietat de raïm autòctona que identifica aquest territori és la pansa blanca. Els vins blancs perfumats i lluentos són els més característics d'Alella, secs o dolços. Per a l'elaboració dels rosats i els negres la varietat principal és la garnatxa negra. Per descobrir els secrets d'aquest excel·lent vi i el singular paisatge de vinya es poden visitar els vuit cellers de la denominació. També es poden degustar a la Festa de la Verema d'Alella o a les activitats de la Setmana del Vi, el mes de setembre, i a les Jornades gastronòmiques del vi DO Alella, el mes de març.

Cal destacar l'existència de l'únic restaurant amb estrelles Michelin al Maresme: el Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles.

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme





Llom de bacallà al pil-pil de trompetes de la mort i confitura de ceba

Ingredients per a 10 persones:

2 kg de llom de bacallà
 500 g d'oli d'oliva
 3 grans d'all
 3 bitxos
 750 g de trompetes de la mort
 4 alls tendres
 80 g de pa de pagès
 1 kg ceba de Figueras
 3 claus
 500 g de sucre

Preparació:

Fregim els alls tallats a làmines i els bitxos, i reservem. Amb aquest mateix oli, a foc molt lent, confitarem el bacallà. També reservem.

Quan l'oli s'hagi refredat una mica hi afegirem l'aigua d'haver saltat les trompetes. Lliguem la salsa fent moviments circulars amb la mateixa cassola.

Per una altra banda, tallem a la juliana la ceba i afegim els claus i el sucre, deixant-ho a foc lent fins a arribar a textura de melmelada.

Per decorar el plat torrarem al forn una llesca de pa de pagès tallada molt fina.

Muntatge del plat:

A la base posarem el pil-pil negre amb la confitura de ceba, afegim les trompetes de la mort i al damunt el llom de bacallà. Per acabar podem punxar-hi la llesqueta de pa.



Restaurant l'Orquestra , Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Picapoll 2010 del celler Joaquim Batlle*. Vi amb caràcter, profund, madur, amb una important empremta de terrer. El seu tacte untuós i el seu caràcter salí seran uns bons arguments per acompanyar aquest plat de gustos intensos i persistents.





Filet de porc farcit de bolets amb salsa catalana i patata trencada

Ingredients:

2 filets de porc d'uns 400 g cadascú

Per al farcit:

1 ceba / 2 all / 1 branca de romaní / 300 g de bolets de temporada
3 fulles de julivert / 100 g de foie / 50 g de pa ratllat

Per a la salsa:

4 ossos de vedella variats / bresa de verdures (1 api, 2 pastanaga, 1 ceba i 1 porro sofregit) / 1 got de vi negre
50 g panses / 50 g prunes

Preparació:

Preparem un farcit amb ceba, all, romaní i bolets de temporada, julivert, una mica de foie i pa ratllat.

Obrim el filet de porc, el farcim, el lliguem i cuinem 30 minuts al forn a una temperatura de 160°.

Un cop fred el tallem i el reservem.

Preparació de la salsa:

Torrem ossos al forn i preparem una bresa de verdures.

Reduïm el vi negre i hi afegim els ossos.

Un cop colada i reduïda, hi afegim les panses.

Restaurant Can Baladia, Argentina

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Garnatxa Negra 2013 del celler Bouquet d'Alella.*

Vi negre de caràcter afruitat, amb records de fruits vermells silvestres i plantes mediterrànies. El seu tacte golós junt amb un pas de boca refrescant, ens aportarà fluïdesa al plat i una explosió de sabors i aromes espectacular.



Bolets amb botifarra esparracada

Ingredients per a 6 persones:

2kg de bolets variats

3 botifarres crues

1 ceba / ½ Kg de tomàquets / 50 g d'ametlles / 3 grans d'all / julivert / oli / sal i pebre / ½ litre de brou

Preparació:

En una cassola fonda hi sofregirem la ceba amb l'oli d'oliva. Quan la ceba comenci a quedar rossa hi afegirem la botifarra, sense budell, perquè s'esmicoli.

Un cop la botifarra sigui cuïta hi posarem el tomàquet ratllat i el deixarem coure a poc a poc uns 15 minuts. Després hi afegirem els bolets prèviament saltats, una mica de brou, i ho deixarem coure tot junt durant mitja hora.

Farem una picada amb els alls i les ametlles, la tirarem a la cassola i ho deixarem coure a poc a poc mitja hora més. Poc abans d'acabar hi donarem el punt de sal i pebre (és preferible que quedi una mica picant).

Si no tenim brou podem posar-hi un os de pernil des del començament i afegir-hi aigua cada vegada que convingui.

Recepta de Josep Guàrdia i Joan Mestres Amics dels Bolets de Vilassar de Dalt

Harmonia vi DO Alella: *Vi Escumós Blanc de Negre 2010 del celler Alella Vinícola.*

Vi Escumós de caràcter potent i estructurat, molt persistent i amb una acidesa que es complementarà a les mil meravelles amb el punt greixos de la botifarra, alhora que els aromes de criaça es fondran amb els fantàstics aromes dels bolets.





Pasta variada amb bolets de temporada

Ingredients per a 4 persones:

500 g aproximadament de pasta bullida
 200 g de bolets variats (rossinyols, rovellons, ceps, etc.)
 100 g de mantega
 100 g d'oli d'oliva
 125 g de brou d'au
 200 g de nata líquida per cuinar
 15 g de tòfona negra
 2 cebes de Figueres grosses
 ½ copa de conyac
 sal / pebre negre mòlt / un polsim de julivert picat

Preparació:

En un cassó a foc mitjà posem l'oli d'oliva i la mantega i afegim les cebes tallades a la juliana, salpebrem i deixem que es faci lentament. Una vegada cuinada la ceba hi afegim la tòfona laminada i els bolets nets i trossets; deixem que es redueixi l'aigua que han deixat anar els bolets, tot seguit ruixem amb el conyac i incorporem el brou d'au i la nata. Deixem que bulli uns minuts i hi afegim la pasta i el julivert picat, removem i deixem que es faci tot junt un parell de minuts.

Restaurant El Cellar, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Lanius 2013 del celler Alta Alella*.

Vi voluminós i de pas per boca amable, que amb la seva frescor farà fluir àgilment aquest deliciós plat per la boca. El lleuger toc de barrica li aporta uns fins aromes especiats que lligaran molt bé amb la mescla de bolets.



Fricandó de rap amb trompetes de la mort de la Serralada de Marina

Ingredients:

1 l de fons fosc de vedella
 1 l de fons fosc de marisc
 ceba / tomàquet / vi ranci
 200 g trompetes de la mort / 12 talls de rap picada tradicional (avellana, ametlla, all i julivert, galeta)

Preparació:

Fer un sofregit amb 4 cebes, 2 tomàquets, una branca de farigola i una fulla de llorer.
 Afegir una copa de vi ranci, reduir.
 Afegir els dos fons i reduir a una tercera part.
 Incorporar els bolets ja saltats i una cullerada de picada tradicional.
 Marcar el rap a la planxa, incorporar-lo a la salsa i coure 3 minuts a foc lent.

Restaurant Fonda Marina, Montgat

Harmonia vi DO Alella: *El Pas de les Bruixes 2013 del celler Serralada de Marina - Altrabanda*.

Vi blanc amb maceració de les pells, tècnica que li dona una gran estructura i que ens alliberarà de l'amargor natural de la trompeta de la mort. D'altra banda, la gran sensació de frescor del vi ens acompanyarà perfectament amb la salinitat del rap.



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

Sant Cebrià de Vallalta

XI Jornades gastronòmiques de la cuina del bolet a Sant Cebrià de Vallalta

Del 17 d'octubre al 30 de novembre

Més informació a: www.stcebria.cat

XI Jornades de la tardor i del bolet a Sant Cebrià de Vallalta, Festa Viu el Parc i 3r Mercat del vi i del formatge

Diumenge, 19 d'octubre

Lloc: parc Puigvert
Horari: de 10 a 19 h

Activitats durant tot el dia:

- **Mercat del vi i del formatge**
Organitza: Eixmedia SL
- **Parades de venda de castanyes i altres productes relacionats amb el bosc**, la terra, l'ecologia, els productes artesans i relatius a les llegendes i el simbolisme de la tardor
- **Demostració i taller de confecció de paper i de cistelleria**

D'11.30 a 12.30 h **Taller de cuina Cuina de tardor** amb Mònica Serra, Massamare Sandvitxeria

A les 12.45 h **Espectacle d'animació amb Rah-mon Roma**
A les 17.30 h **Lliurament de premis**. Sorteig d'una panera:

La tardor a taula. Vine a la Fira i participa al sorteig

A les 18 h **Conta contes Aví, què va passar el 1714?** amb Albert Estengre

Dissabte, 15 de novembre

Llegendes del Montnegre en el marc del programa d'activitats en commemoració del 25è aniversari del Parc natural del Montnegre i el Corredor.

A les 17 h al pati de l'església

Diumenge, 16 de novembre

Sortida guiada **Coneguem el món dels bolets**. Punt de sortida: Centre d'Informació del Parc natural del Montnegre i el Corredor. **Hora: 9.30 h**
Cal inscripció prèvia

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
www.stcebria.cat
Tel. 93 763 10 24

BAR RESTAURANT MARTHRI

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

Plats:

Rovellons a la brasa
Mussaca amb porc ibèric,
rossinyols i trompetes de la mort

Rodó de vedella farcit de barreja de bolets del Montnegre i crema de castanyes

RESTAURANT CA L'ADRI CAN CONA

Carretera de Sant Pol a Sant Cebrià, km. 26.5 (davant camp de golf)
Tel. 93 763 09 84

Plats:

Rovellons a la brasa amb all i julivert
Mar i muntanya amb bolets de temporada

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n
Tel. 93 763 03 01

Plats:

Carn a la brasa amb llenya d'alzina, barreja de bolets passats per la paella amb mongetes del ganxet

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42

Plats:

Primers:
Gratinat de bolets i espinacs
Gírgoles a la brasa
Rovellons a la brasa

Segons:

Vedella amb bolets
Bacallà amb barreja de bolets
Arròs caldós amb bolets (per encàrrec)
Cua de rap amb bolets
Pollastre de pagès amb bolets



RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

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

Plats:

Amanida de bolets amb salsa vinagreta i espècies
Embotits casolans de botifarra blanca amb rovellons i pinetells i de botifarra negra amb xiitake
Coca gratinada de bolets amb ceba confitada i formatge de cabra
Canya de llom rostida amb moixernons

Altres establiments participants:

PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat

Primers:

Lasanya de salmó amb salsa de ceps i ceba confitada
Pastís de bolets amb salsa de romesco i bouquet de verduretes

Segons:

Melós de vedella amb salsa pinot noir i bolets de Sant Cebrià
Timbal de xai amb el seu suc i trinxat de la Cerdanya amb rossinyols

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARTHRI

C/ Centre, 6
Tel. 93 763 00 43
www.canmartri.com

Plats:

Botifarra de rossinyol de pi
Botifarra amb bolets del Montnegre
Botifarra de rovellons

CA L'ANDREU. ARTESANS DEL PA I LA PASTISSERIA

C/ Centre, 11
Tel. 93 763 05 54

Plats:

Pizza de bolets amb espàrrecs verds i formatge parmesà
Pizza amb bolets, ceba confitada i pernil ibèric

SUPERMERCAT SANT CEBRIÀ

Av. Maresme, 25
Tel. 93 763 10 49

Suggeriments:

Hamburguesa de bolets
Botifarra crua amb bolets

Altres visites recomanades:

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



Arenys de Munt

Campanya viu el parc

2 de novembre

D'11 a 14 h Taller de Pica-Picots (construcció de joguines) a La Central, Parc Can Jalpí, a càrrec de Gest Lúdic l'Obrador

15 de novembre

9 h del matí Sortida a buscar bolets a càrrec de L'Escola de Natura del Corredor, punt de trobada a la plaça de l'església

16 de novembre

De 10 a 14 h i de 17 a 21 h Exposició de bolets trobats a la sortida del dissabte, a la Sala d'Exposicions
19 h Xerrada sobre la utilització dels bolets, a càrrec de L'Escola de Natura del Corredor, a la Sala d'Exposicions

Festa major de Sant Martí

4 de novembre

21 h Jornades tècniques d'elaboració de relleu, a Can Borrell.

8 de novembre

Durant tot el dia i el 9 fins a les 14 h, Fira itinerant de gastronomia urbana i artesania, organitzada per Aixopluc.

9 de novembre

12 h XVIII Mostra de relleu, davant la plaça de l'església

L'ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
www.lerarestaurant.com
Obert tots els dies

Plats:

Risotto de bolets a la toscana
Saltat de bolets amb botifarra del perol
Arròs de muntanya amb rovellons
Bacallà al pil-pil de ceps
Fricandó de vedella amb bolets

RESTAURANT SUBIRANS

Barri Subirans, 1
Tel. 93 795 12 90
www.restaurantsubirans.com
restsubirans@hotmail.com

Plats:

Amanida de tardor 9 €
Rovellons a la brasa 13 €
Truita de rossinyols 9 €
Saltat de rossinyols amb botifarra negra 14,50 €
Vedella amb bolets 7,80 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. Sant Celoni, km 8.100
Tel. 93 793 84 99
www.restaurant-collsacreu.com
Dijous tancat

Plats:

Amanida de bolets
Rovellons a la brasa

Vedella amb bolets
Ceps i rossinyols saltats

Altres visites recomanades:

- ▶ Parc de Can Jalpí: Monument a la Independència, jardins, llac, far i arbre de Gernika
- ▶ Col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví a l'edifici la Central

Argentona

CAN BALADIA

Passeig Baró de Viver, 56
Tel. 93 797 40 08
www.baladia.cat
info@baladia.cat
Vespres tancat, excepte divendres i dissabtes

Menú:

Primers plats a escollir:
Crema de rossinyols amb rossinyols de pi amb tempura
Saltat de vuit bolets amb foie i pernil (ceps, llanega, rossinyol, peu de perdiu, llengua de vaca, rovelló, rovirol, rossinyol de pi)
Segon:
Filet de porc farcit de bolets amb salsa catalana i patata trencada
Postres:
Postres de la casa
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió
Preu: 36€ (IVA inclòs)
El menú s'oferirà els caps de setmana i festius. Els plats depenen dels bolets que porta el micòleg

RESTAURANT EL CELLER D'ARGENTONA

C/ Bernat de Riudemeia, 6
Tel. 93 797 02 69
Fax. 93 756 15 05
www.cellerargentona.com
info@cellerargentona.com
Diumenges, dimarts al vespre i
dilluns tancat

Plats:

Crema tèbia de ceps
Pasta variada amb bolets
Rossinyols amb foie
Variació de verdures i bolets
saltats amb sèpia
Fricandó de rap amb rossinyols
Peus de porc farcits de ceps i
escamarlans
Espinacs amb botifarra negra i
rossinyols

RESTAURANT L'ORQUESTRA

C/ Bellavista, 3
Tel. 93 797 13 70
Ainosgarcia@gmail.com
Diumenges nit i dilluns tancat

Plats:

Sopa de fredolics
Raviolis de pernil i bladers amb
salsa de ceps, l'Idiazábal i gambes
Llom de bacallà amb pil-pil de
trompetes de la mort i confitura
de ceba
Galta de vedella guisada amb
camagroc i prunes

TERRACOTTA RESTAURANT

C/ Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
www.terracottarestaurant.com
info@terracottarestaurant.com
Diumenges nit i dilluns tancat

Plats:

Bolets del Maresme amb ou ferrat
i cruixent de patata dolça 12 €
Arròs de camagroc, trompetes
de la mort i rossinyols 17 €
Minicaneló de vedella i bolets
amb salsa de formatge fresc amb
encenalls de parmesà i tòfona
3,50 €
Cuabres d'Argentona en escabetx
3,50 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Font Picant i Rutes de Senderisme
- ▶ Museu del Càntir
- ▶ Rutes Tast Argentona i Coneix
Argentona

Cabrils

CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, 19
Tel. 93 750 70 66
www.calestrany.com
calestrany@gmail.com

Menú:

Primer:
Remenat de bolets de temporada
amb botifarra negra
Segon:

Entrecot de vedella de Girona amb
rovellons

Postres:

Assortiment de postres variats
Vi DO Alella, aigua i panets
assortits
Preu: 20,35 € (IVA inclòs) per als
dies feiners, i 29,59 € (IVA inclòs)
per als festius, inclou copa de
cava i postres de la carta

Altres visites recomanades:

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

Caldes d'Estrac

Boletada popular

Diumenge 16 de novembre

Lloc: esplanada de Can Muntanya

Hora: **a partir de les 10 h**

Per a més informació:

Tel. 93 791 00 05

www.caldetes.cat

RESTAURANT CAN SUÑÉ

C/ Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com

Menú:

Bol d'amanida de tardor amb
espinacs, rovellonets confitats a
casa, nous, poma i magrana (un
bol per 2 persones)

Farcellets de pasta fullada
enfarregats de bolets i botifarra del
perol salseta suau de castanyes
Arròs caldós de bolets amb
bacallà i escamarlanets
Cadonyat fet a casa amb mató i mel
Celler a escollir:
Marqués de Alella blanc. DO
Alella. Pansa blanca 100%
Finca Renardes. DO Penedès. Ull
de llebre, samsó i cabernet
Cava Parató brut reserva. DO
Penedès. Parellada, macabeu,
xarel·lo
Aigua de Caldes de Boí, aigua
mineral Vichy, café o infusions
Coca de pa torrada feta al nostre
obrador per sucra amb tomàquet
Preu per persona: 39,50 € (IVA
inclòs) Mínim 2 persones

RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00
Dimarts i nits de diumenge a
dijous tancat

Primer:

Canelons de peix, marisc i bolets
Segon:

Tronc de lluç al forn amb llit de
patata i ceba i barreja de bolets
Postres:

Gelat de vainilla amb xocolata calenta
Celler:

Blanc de blancs de Puig Munts
Coca de pa torrada amb tomàquet
Aigua Sant Aniol
Cafè Brasília
Preu: 30 € (IVA inclòs)



PIZZERIA ESTRAC

Camí Ral, 5
Tel. 93 791 31 88
www.estrac.cat
info@pizzeriaestrac.com

Aperitiu:

Olives i sumaià

Entrant:

Amanida tèbia de bolets de bosc, formatge de cabra i figues de coll de dama

Segon:

Lassanya de carn i bolets de temporada

Postres:

Copa catalanet (gelat de ratafia elaborat al nostre obrador amb nous caramel·litzades i reducció de ratafia)

Pa, aigua, vi de la casa, cafè o infusió

Preu: 22€ (IVA inclòs)

El menú s'ofereix només els caps de setmana

RESTAURANT FONDA MANAU

C/ Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
info@manau.cat

Tancat dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous

Menú:

Tastet de bolets amb botifarres negra i del perol

Tagliatelle aromatitzats amb ceps, crema balsàmica i ànec (foie i pernil)

Cuixa de xai, desossada,

acompanyada de bolets saltats i moniatos fregits
Mousse de xocolata a les dues maneres

Cafè. Aigua. Vi blanc Marqués de Alella Clàssic, rosat Señorío de Sarrià Navarra o negre Alcorta criança Rioja, o cava Peralada Brut Reserva

Preu: 34 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

Altres visites recomanades:

- ▶ 30 d'octubre: Pack d'Art i Gastronomia. Fundació Palau + restaurants adherits
Itinerari autoguiat pel nucli històric
- ▶ Relaxació a les aigües termals del municipi, al passeig dels Anglesos i de Mar. Itinerari Parc Can Muntanyà

Per a més informació:

www.caldetes.cat/turisme

Caleta

GASTROBAR GRANA

C/ Església, 151
Tel. 93 769 09 05
granagastrobar@yahoo.es

Plats:

Fricandó amb trompetes de la mort 8,50 €

Croquetes de bolets 2 € /unitat

Crema de bolets 5,90 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MACANUDO

C/ Sant Joan, 79
Tel. 93 142 83 19 - Whatsapp 72 227 47 20

restaurantemacanudo@gmail.com

Facebook: Restaurant Macanudo

Menú:

Entrant:

Raviolis d'espínacs i mató, saltats amb mantega Camagroc, pinyons, panses de raïm i espínacs frescos

Plat principal:

Entrecot embolicat en bacon, amb salsa de xampinyons, acompanyat amb patates

Postres:

Pancakes en almívar de llet, rossinyol en almívar de canyella i ametlles torrades filetejades

Preu: 32 € (IVA inclòs)

RESTAURANT TIC-TAC

C/ Jovara 3
Tel. 93 766 08 08
www.facebook.com/tictaccalella.
tictac

Dilluns nit i dimarts tot el dia tancat

Plats:

Botifarra de perol esparracada amb rossinyols

Preu: 13,50 € (IVA inclòs), inclou copa de vi blanc, negre o cava



Altres visites recomanades:

- ▶ Entorn natural del far i les torretes (antigues torres de telegrafia òptica)
- ▶ Eix comercial
- ▶ Centre d'interpretació del Far de Calella i Refugi antiàeri Parc Dalmau (dissabtes i diumenges de 10 h a 14 h)

Canet de Mar

IV Festa del bolet de Canet de Mar

1 de novembre

A la plaça Macià

Activitats durant tot el dia:

- Parades amb venda de bolets frescos i productes naturals
- Degustació/tastet de bolets
- Activitats infantils per a nens i nenes
- Exposició de bolets i món rural a la Sala Cultural Ramon de Capmany
- Photocall boletaire

Mati:

- Demostració, en directe, de cuina amb bolets a càrrec de restauradors de Canet
- Cercavila amb els Geganters del barri dels Abells, de Canet i del Turó del Drac
- Concurs gratuït de cuina de bolets
- Actuació de l'escola de dansa

Tarda:

- **Xocolatada infantil gratuïta**
- **Actuacions musicals**
- **Demostració, en directe, de cuina amb bolets** a càrrec de restauradors de Canet
- **Entrega de premis del concurs de redacció**

Organitza:

Entitat Gastronòmica Moixons
Llepafils
moixons.llepafils@gmail.com



RESTAURANT EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km. 660.8
Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

www.facebook.com/paradordecenet

paradordecenet

info@paradordecenet.com

Twitter: @ParadorCanet

Dimecres i dijous tancat

Plats:

Remenat de bolets i gambes
13,60€

Cassoleta de gambes i

xampinyons gratinats 13,75 €

Paella de bolets 13,60 €

Bacallà amb gírgoles 15,70€

Entrecot amb crema de bolets

18,90€

(IVA inclòs)

Els plats també estaran disponibles al menú del dia feiner a 14,50 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- ▶ Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- ▶ Santuari i parc de la Misericòrdia
- ▶ *La Griumcana*. Joc turístic familiar *El Griu de Canet*. Vine amb el teu smartphone i fes un passeig per la història de Canet amb tota la família

Malgrat de Mar

RESTAURANT KLEIN84

C/ Sant Esteve, 84

Tel. 93 761 31 86

anemalklein84@gmail.com

Facebook: klein84

Twitter: klein84klein

Menú:

Snack i copa de cava de benvinguda

Aperitiu:

Crema del dia

Primers:

Amanida tèbia de bolets, piquillos i formatge de cabra

Fiocchis farcits de pera i parmesà amb salsa de foie

Caneló de marisc

Segons:

Arròs melòs de guatlles, bolets i farigola

Bacallà confitat amb oli de romaní

i lilit de parmentier de patata

Confit d'ànec amb reducció de taronja i poma caramel·litzada

Postres:

Sorbet de mandarina amb base de taronja sanguina
Brownie K84

Beguda inclosa (vi de la casa DO Empordà, aigua o refrescos)
Preu: 20 € (IVA inclòs)

El menú només s'ofereix els diumenges al migdia

Altres visites recomanades:

- ▶ Nucli antic
- ▶ Parc del castell amb l'ascensor inclinat
- ▶ Parc Francesc Macià

Mataró

Mercat de pagesia de la tardor

15 i 16 de novembre

Plaça de l'Ajuntament

Mercat d'artesanía i venda de productes alimentaris de la mà d'artesans, productors i pagesos com bolets, formatges, mel, embotits...

30a Exposició de bolets del Maresme

Del 15 al 23 de novembre

Mostra que organitza la Secció de Ciències Naturals del Museu de Mataró – Direcció de Cultura de l'Ajuntament de Mataró.

Consulteu el programa a:

www.culturamataro.cat

LA GIRELLA

C/ Santa Marta, 37

Tel. 93 755 21 74

www.lagirella.net
reserves@lagirella.net

Plats:

Primers a escollir:

Risotto de bolets

Canelons de bolets amb beixamel de ceps

Pastís de bolets gratinat amb

beixamel de ceps

Segons a escollir:

Cua de bou amb rovellons

Fricandó amb moixernons i rovellons
Secret ibèric amb trompetes de la

mort i ceba caramel·litzada

Postres a escollir:

Flam de la casa

Arròs amb llet

Poma al forn

Peres al vi amb gelat de vainilla

RESTAURANT CAMINETTO

C/ Camí Ral, 407

Tel. 93 796 14 28

www.rte-caminetto.com

info@rte-caminetto.com

Menú:

Primer:

Quadretti farcits de bolets amb crema de foie i encenalls de parmesà

Segon:

Llaminera de porc ibèric amb ceps i reducció de vi de Marsala

Postres:

Tatin de poma amb gelat de canyella

Preu: 30 € (IVA inclòs)



CAN ROSENDO

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

Menú:

Primer:

Croquetes de bolets

Segon:

Entrecot al pebre o mostassa amb saltat de bolets

Postres:

Variats de la casa

Pa, aigua i vi de la casa, cafè o infusió

Preu: 34 € (IVA inclòs)

EL FARCELL

C/ Montserrat, 43
Tel. 616 49 21 78
elfarcell@elfarcell.cat

Menú:

Primer:

Sopa de bolets

Segon:

Pollastró al carbó amb gírgoles

Postres:

Mel i mató

Pa, aigua i cafè o infusió

Preu: 20 € (IVA inclòs)

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
www.boccarestaurant.com
bocca@boccarestaurant.com

Menú degustació:

Veoluté de carbassa amb tòfona
Bunyols de bolets i alls tendres
Rovellons botó confitats

Tàrtar de ceps amb llamàntol i festucs verds amb escuma d'oli d'oliva verge extra
Barreja de bolets amb botifarra de perol esparracada
Fricandó de rap amb rossinyols
Filet de cérvol amb camagroc semiconfitats a la mel de romaní
Coulant de xocolata amb gelat de múrgoles

Preu: 40 € (IVA inclòs), pa i beguda no inclosa

Taula completa (tots els comensals de la mateixa taula han de demanar el menú degustació de bolets per poder servir-lo)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21
Tel. 93 799 37 51
www.elnou-cents.com

Restaurant@elnou-cents.com

Diumenges tancat

Menú:

Primer:

Carpaccio de filet de cérvola amb ceps saltats i vinagreta

Segon:

Patata al caliu amb rossinyols, formatge de can Pujol i botifarra negra i la seva teula

Tercer:

Sandvitx de tonyina i escalopa de fetge d'ànec grillé sobre camagroc saltats

Quart:

Melós de vedella -2014- bolets del dia amb cruixent de romaní

Postres:

Parfait gelat de xocolata blanca cremós de figues i crumble de canyella
Copa de vi pansa blanca del celler Alta Alella, pa i aigües minerals
Preus: Menú de temporada 38 € amb vi inclòs (IVA inclòs), Menú degustació: 58 € sense vins (IVA inclòs)

Les propostes de menú sempre estan a la carta. Els plats de la carta i menús aniran canviant depenent dels bolets disponibles

RESTAURANT CAN MANOLO

C/ Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com
jaumesanchez@cmnoloe.telefonica.net
Dilluns tancat, sopars només divendres i dissabtes

Plats:

Rovellons a la planxa 15 €

Amanida tèbia de rovellons botó i pernil 14,50 €

Filet de vedella amb trompetes de la mort i foie 21 €

Saltat de botifarra negra d'Argentona i rossinyols 16,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT SANGIOVESE

C/ Sant Josep, 31
Tel. 93 741 02 67
www.sangioveserestaurant.com
www.facebook.com/sangioveserestaurant
Dilluns tancat

Menú degustació:

Moixernons confitats al vinagre de cava
Cruixent de sardines amb rossinyols de pi
Croquetes de bolets
Sopa de carlets a la farigola
Mil fulles de ceps amb formatge
Tou de Til·lers, api i pernil d'ànec
Saltat de bolets amb all i julivert
Arròs al carbó de sepietes i rossinyols
Corball reial amb trompetes, ceba de Figueres i carbassa
Galtes de vedella al vi negre amb llenegues
Bescuit gelat de trompetes a la taronja amb cruixent de caramel
Preu: 42,50 € (IVA inclòs)

NUUS RESTAURANT (Hotel Atenea Port Mataró)

Passeig Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946
www.nuusrestaurant.com
restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Plats:

Rissoto de ceps foie 10 €

Jarret de vedella amb variat de bolets de temporada 12 €

Crema de trompetes de la mort amb saltat de llagostins i anacards 8,50 €

Panacotta de ceps amb pernil d'ànec 12 €

Saltat de rossinyols i camagroc amb gambetes vermelles 12 €

Rovellons amb picada d'all i julivert i oli de tòfona 13 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- ▶ Visita audioguiada al Conjunt dels Dolors de la basílica de Santa Maria
- ▶ Cada dissabte a les 12 h: Visita guiada a la vil·la romana de Torre Llauder
- ▶ 15 de novembre: Salve Iluro, la ciutat romana a través dels sentits
- ▶ 23 de novembre: El Modernisme a Mataró

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
www.vineamataro.cat
turisme@ajmataro.cat

Montgat

EL 9 RACÓ DE MONTGAT

C/ Pau Alsina, 20
Tel. 93 469 31 07
gdabecat@gmail.com
Dilluns tancat

Menú:

Aperitiu el 9 racó

Primer:

Xampinyons gratinats amb rocafort

Segon:

Bacallà amb bolets del Maresme

Postres:

Postres de la casa

Preu: 21,50 € (IVA inclòs)

FONDA MARINA

Camí Ral, 151
Tel. 93 469 25 06
www.fondamarina.com
info@fondamarina.com



Diumenges tancat

Saltat de bolets amb botifarra
esparracada de Can Rac
Fricandó de rap amb trompetes
de la mort de la Serralada de
Marina
Foie d'ànec amb ceps i ou
Preu: 14 €/plat (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Pòsit de Pescadors
- ▶ Subhasta de peix (de dilluns a divendres a les 13 h)

Premià de Dalt

BAR RESTAURANT SANT JAUME

Riera de Sant Pere, 147
Tel. 93 752 29 08

En el pati del bar restaurant Sant Jaume s'oferirà un **tast de bolets**

Horari: d'11 a 14h i de 16 a 20h

Organitza: Secció Tocats pel bolet

Altres visites recomanades:

- ▶ Santuari de la Mare de Déu de la Cisa
- ▶ Poblal ibèric la Cadira del Bisbe

Sant Andreu de Llavaneres

CAN JAUME

Ctra. Nacional II, Km.659 (Port Balís)

Tel. 93 792 69 60

www.canjaume.cat
restaurant@canjaume.cat

Plats:

Primer:

Crema de rossinyols de pi 8,90 €

Segon:

Suquet de cloïsses amb pernil de gla i bolets 18,50 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Port Balís
- ▶ Museu Arxiu de Sant Andreu de Llavaneres
- ▶ Edificis modernistes



Sant Iscle de Vallalta

17a Festa del bolet de Sant Iscle de Vallalta

Diumenge 26 d'octubre

A les 7.15 h, Sortida boletaire guiada per un micòleg de la Societat Catalana de Micologia
Punt de trobada: Aparcament pavelló amb vehicles particulars
Oberta a tothom que vulgui participar-hi
No cal inscripció prèvia.
Durada aprox.: 1 hora i mitja

A partir de les 8.30 h, Esmorzar boletaire

A partir de les 9 h al centre del poble

- **8è Ral·li fotogràfic "Tocats pels bolets"**. És una activitat Viu el parc
- **Fira de bolets i productes artesanals**
- **Mostra d'automodelisme (4x4)**

A partir de les 10 h

- **Amb una vegada no n'hi ha prou!**
Campanya de donació de sang
- **Exposició micològica**
- **Taller infantil de cuina "Fem galetes en forma de bolet"**.
Els nens i les nenes podran convertir-se en cuiners per un dia, descobrint i desenvolupant les seves arts culinàries dins d'una estructura en forma de cuina.

- **Actuació musical amb el grup Helsby High School.** Amb la col·laboració de GOESTRAVEL
- **Els contes de la padrina,** a càrrec de Perot Contacontes. 3 passes (10, 11 i 12 h aprox.)

A partir de les 10.30 h

- **Tastets elaborats amb bolets**
Preu tastet: 4 €
- **Passejada amb carruatge de cavalls.** Preu per persona: 3 €

A partir de les 10.45 h

- **Més enllà del bosc.** Tres misteriosos personatges han estat vistos més enllà del bosc... perduts i desorientats deambulen entre la gent. D'on vénen? Què els fa fugir? Què són? La seva imatge evoca grans aventures i grans fatalitats... grans aventures que ningú ha vist i que haurem d'imaginar.
3 passes: 10.45, 11.30 i 12.15 h aprox.

A partir de les 11 h

- **Taller "Jocs de paraules"**
- **Taller infantil "Bolets amb taps de suro"**
- **1r Raid d'aventura boletaire**

A les 12 h

- **Exhibició de country** amb The Country Arenys de Mar

A les 13 h

- **Lliurament dels premis del concurs de decoració**

A les 13.15 h

- **Espectacle infantil** amb Oriol Canals

Notes d'interès:

En cas de pluja tots els actes es realitzaran el pavelló municipal. L'horari de la fira serà de 9 a 15 h

EL REBOST DEL MONTNEGRE

C/ 25 de juny, 2 · C/ Sant Jaume, 3
Tel. 93 794 60 71 · 696 60 33 99
www.elrebostdelmontnegre.com
Dimarts i dimecres tancat

Plats:

Vedella amb bolets
Calamars saltats amb bolets

EL JABALÍ

Plaça Major, 14
Tel. 646 86 90 15

Plats:

Senglar amb bolets
Fricandó amb salsa de rossinyols
Calamars farcits de bolets
Arròs amb rossinyols
Canelons amb beixamel de trompetes

EL MOLÍ

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

Plats:

Civet de senglar amb llenegues
Ànec rostit amb rossinyols
Piquillos farcits de bolets i botifarra negra
Canelons casolans amb beixamel de bolets
Rossinyols saltejats amb botifarra negra
Rovellons a la brasa amb all i julivert

FRANKFURT CAN MINGO

Plaça Major, 2 / Tel. 93 707 63 69

Plats:

Bolets de temporada a la planxa

Altres establiments participants:

CAN TURON

Baixada del Forn, 1
Tel. 610 43 76 18 / 630 86 43 34

Plats:

Quiche de bolets / Cresta de bolets

EL RACÓ DE LA MARIA, Carnisseria-Xarcuteria

Plaça Major, 3
Tel. 93 794 63 80

Plats:

Botifarra de rovellons
Botifarra de trompetes
Botifarra de ceps
Hamburguesa de ceps

Altres visites recomanades:

- ▶ Recorregut concurs de decoració. No us perdeu les diferents creacions boletaires que trobareu per tot el poble.
- ▶ Itineraris pel Parc Montnegre-Corredor. Consulteu els itineraris autoguiats amb Natura Local.
- ▶ Parc dels Vegetals. Un molt bon espai per anar amb la família.

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Tel. 93 794 61 28 Ext. 2
fidelrc@diba.cat
www.facebook.com/festadelbolet

Sant Pol de Mar

Fira de tardor

Dissabte 8 de novembre

Lloc: Plaça de l'Estació
Horari: **durant tot el dia**
Fira de petit format amb parades d'alimentació típica de la temporada i de productes artesanals relacionats amb la tardor

Per a més informació:

Tel. 93 760 04 51

CAL TINCO

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

Plats:

Risotto de trompetes de la mort
Sopa de rovellons
Els plats estan disponibles al menú de migdia

HOSTAL CAN TARANO

C/ Nou, 3-5
Tel. 93 760 45 79
www.can-tarano.es
Remenat de bolets amb alls tendres
El plat s'ofereix al menú del dia

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II
Tel. 93 760 11 05
www.elsotdelmorer.com
Diumenge el vespre i dilluns tancat

Primers plats:

Vol-au-vent de bolets a la crema
Carpaccio de ceps i foie

Segons plats:

Magret d'ànec amb trompetes de la mort

Lluç amb rossinyols saltats

MARGOT

C/ Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

www.restaurantmargot.es

Galtes de porc amb bolets

VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser -
Platja de les Barques

Tel. 93 760 06 54

voramarsantpol@gmail.com

Calamar de platja amb rossinyols
fets a la pedra

El plat estarà a "recomanats de la temporada"

Altres establiments participants:

CÀTERING SAULEDA

C/ Sot de les Vernedes, 20

(Polígon Industrial de les Vernedes)

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

sauleda@sauleda.cat

Els plats també es poden adquirir,
amb comanda, a les pastisseria

Sauleda de Sant Pol:

Carrer Nou, 33

Tel. 93 760 08 58

Carrer Manzanillo, 20

Tel. 93 760 04 65

Plats:

Lassanya de salmó amb salsa de
ceps i ceba confitada

Pastís de bolets amb salsa
romesco i bouquet de verdures

EL TRENCALL

Menjars per emportar

C/ Consolat de Mar, 49

Tel. 93 760 36 42

Obert els caps de setmana

Fricandó de vedella amb barrejat
de bolets

CARNISSERIA CA LA TERESA

C/ Roger de Flor, 21

Tel. 93 760 03 91

Dimecres a la tarda i diumenge
tancat

Plats:

Botifarres de bolets

Hamburgueses de bolets

EL CROSTÓ. Pa de llenya

C/ Jacint Verdaguer, 2

Tel. 666 12 33 35

pa.elcrostof@gmail.com

Diumenge a la tarda tancat

Pizza de bisbe negre als rovellons

Altres visites recomanades:

▶ Ruta pel patrimoni de Sant Pol de Mar

▶ Ruta pel camí de ronda al seu pas
per Sant Pol de Mar

www.santpol.cat



Sant Vicenç de Montalt

RESTAURANT EL JARDI

Riera de Torrentbò, 1 (al final de
la riera de Caldes)

Tel. 93 791 21 23

Facebook: El jardí Sant Vicenç de
Montalt

jmjust@gmail.com

Diumenge nit i dilluns tot el dia
tancat

Plats:

Vedella amb bolets 11,50 €

Remenat de bolets amb botifarra
11,50 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT LA CALETA

Passeig Marquès de Casa Riera, 45

Tel. 93 791 16 58

mcosta@llavaneres.es

Dimarts tancat. Tancat per
vacances del 6 al 30 d'octubre

Plats:

Rovellons amb all i julivert

Trinxat de botifarra blanca i negra
amb bolets

Alberginies farcides de bolets,
gambes i pernil i gratinades

Altres visites recomanades:

▶ L'església i nucli antic

▶ Passeig Marquès de Casa Riera

Teià

RESTAURANT EL NOU ANTIGÓ

Plaça Sant Jaume, 5-6

Tel. 93 540 04 23

www.elnouantigo.com

info@elnouantigo.com

Vespres tancat, excepte divendres
i dissabte

Plats:

Arròs de rossinyols amb peus de
porc 26,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

▶ La ruta del Vedat

▶ Parc arqueològic Cella Vinària i
Centre d'Acollida Turística

Vilassar de Dalt

*Fira del bolet i la natura.
25 anys dels Amics dels
bolets 1990-2014*

26 d'octubre

*25^a Exposició de bolets al
Museu Arxiu*

25 i 26 d'octubre

C/ Marquès de Barberà i Museu
Arxiu Municipal

**Dissabte 25 d'octubre, de 18 a
21 h del vespre i diumenge 26
d'octubre, de les 11 h del matí
a les 20 h del vespre. Veniu**

a conèixer una gran varietat d'espècies de bolets. El dissabte podeu col·laborar amb l'exposició anant a buscar bolets i portant-los al Museu Arxiu, fins a les 14 h de la tarda. Us ajudarem a identificar els bolets comestibles i els tòxics. No porteu més de tres exemplars de cada bolet i així contribuirem a la conservació de les espècies i del bosc.

Recordeu que si som respectuosos amb el bosc tots hi sortirem beneficiats. Classificació dels bolets a càrrec del Amics dels bolets i col·laboradors.

Tastet de bolets a l'era del Museu Arxiu

25 i 26 d'octubre

Dissabte 25 d'octubre, de 18 a

21 h del vespre i diumenge 26

d'octubre de 2/4 d'11 del matí a

les 15 h de la tarda, degustació de

la típica **Cassoleta de bolets amb botifarra esparracada** - cuinada

en directe a l'era del Museu

Arxiu pels Amics del bolets -

acompanyada, d'una llesca de pa i un got de vi. Tiquet: 4 €

15a Fira del bolet i la natura

Diumenge 26 d'octubre de les 10 h del matí a les 20 h del vespre.

Inauguració oficial de la Fira a les 11 h del matí, al carrer

Marquès de Barberà. Parades de bolets frescos, i assecats, cistells, llibres, taller de cistelleria, embotits de bolets, melmelades i patès de bolets etc.

18è Bolet d'or a l'era del Museu Arxiu

Diumenge 26 d'octubre a les 13 h del migdia

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 en les activitats culturals, socials o esportives.

Contacte:

President de l'Associació Amics dels bolets, Manel Monjonell

679 98 58 13

A/e: monjonelltm@gmail.com

Més informació a:

www.vilassar.cat



EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Angel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com

info@elracodecanfeliu.com

Menú:

Primers plats a escollir:

Amanida de rovellons

saltejats amb all i julivert

Risotto de trompetes de la mort

amb botifarra

Crema de barreja de bolets amb torradetes de pa

Segons plats a escollir:

Canelons d'ànec i bolets amb

beixamel de safrà

Bacallà fregit amb salsa de ceps

Fricandó de vedella amb moixernons

Postres:

Pastís o gelat

Vi blanc, negre o rosat

(1 ampolla cada 4 persones)

Preu: 25,75 € (IVA inclòs)

Nens gratis* de 2 a 10 anys

***Menú de plat combinat i gelat**

Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta Vilassar singular
- ▶ Ruta Prehistòrica



Vilassar de Mar

EL TERRAL

C/ Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

Dilluns tot el dia i nits de diumenge a dijous, tancat

Plats:

Rovellons a la brasa amb oli d'all i julivert

Amanida tèbia de gírgoles de castanyer i xips de carxofa
Arròs cremós de bolets de temporada
Trinxat de bolets amb patata i botifarra negra
Raviolis de bolets amb cremós de ceps
Ous estrellats amb bolets saltats i oli de tòfona
Llom de bacallà confitat amb cremós de ceps
Llom de bacallà al forn de llenya amb allioli de tòfona
Calamarcets saltats amb bolets
Hamburguesa de bou a la brasa amb encenalls de foie i saltat de bolets

Altres establiments participants:

CAN POCURULL, plats cuinats

C/ Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

www.canpocurull.com

canpocurull@canpocurull.com

Plats:

Botifarres crues farcides de bolets acompanyades de mongetes del ganxet (botifarres d'elaboració pròpia)
Bull blanc amb bolets
Paté de campanya de bolets (elaboració pròpia)

Altres visites recomanades:

- ▶ Torre de guaita d'en Nadal
- ▶ Nucli antic

Jornades gastronòmiques
de la cuina del

BOLET

AL MARESME 2014



Compromiso a Calidad Turística | Compromís a Qualitat Turística



Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Premià de Dalt
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Oriol Artigas, enòleg
Carlos Puñet, sommelier

Entitats:



El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauletes



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

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