

**DEL 20 DE NOVEMBRE AL 31 DE DESEMBRE**

**100%**  
*Maresme*

**Jornades  
gastronòmiques del**

# **FESOL** del **GANXET**

**AL MARESME 2014**

Arenys de Mar  
Arenys de Munt  
Argentona  
Cabrera de Mar  
Cabriels  
Caldes d'Estrac  
Mataró  
Palafolls  
Pineda de Mar

Sant Cebrià de Vallalta  
Sant Pol de Mar  
Sant Vicenç de Montalt  
Tordera  
Vilassar de Dalt



# 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. 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 el 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 lluents 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 tastar a la Festa de la Verema d'Alella o a les activitats de la Setmana del Vi, al mes de setembre, i a les Jornades gastronòmiques del vi DO Alella, al 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



# PRODUCTES DE LA TERRA

## *Artesania Alimentària*



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

Els generadors de productes de la terra i el mar i els artesans alimentaris tenen un valor extraordinari pel fet de situar-se entre l'economia i la cultura, i representen un actiu important per a la comarca. També 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 en el projecte Xarxa Productes de la Terra, que inclou una sèrie d'accions que han de servir per donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la seva comercialització.

La mongeta del ganxet és un dels productes d'horta del Maresme que té Denominació d'Origen Protegida (DOP), un reglament que vetlla per tal que es compleixin tots els requisits necessaris, des de la producció fins a la comercialització, per aconseguir un producte de màxima qualitat.

La mongeta del ganxet es caracteritza per tenir forma de ronyó, és aplanada i de grandària mitjana. El gust suau, fi i persistent, la seva untuositat i una pell molt fina, que pràcticament no es nota, fan de la mongeta del ganxet un dels llegums més apreciats a Catalunya.

Tot i que es conrea a nombroses comarques de Catalunya, només al Maresme, el Vallès Oriental i Occidental i una petita part de la Selva, la mongeta del ganxet està protegida per la DOP, la qual cosa garanteix la màxima qualitat del producte. També és en aquestes comarques on es dona la major part de la producció, una bona part de la qual es comercialitza mitjançant les cooperatives agràries.

A continuació es relacionen els productors de mongeta del ganxet del Maresme que són inclosos al cens de productes de la terra i artesania alimentària del Maresme.

Pertrobar tota la informació sobre els "Productes de la Terra" –productes, productors, receptes, restaurants– consulteu el web [www.ccmarsme.cat/productesdelaterra](http://www.ccmarsme.cat/productesdelaterra)

### Consell Comarcal del Maresme



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





# PRODUCTORS

## *de Fesol del ganxet del Maresme*

### *Productors Territori DOP Mongeta del ganxet*

#### **ARENYS DE MUNT**

LLUÍS FIDEL COLOMER

93 793 91 76 / lluisfidel@hotmail.com

**ENRIC MAJÓ FERRAN**

93 793 80 28 / enr4433@gmail.com

#### **ARGENTONA**

CAN BELLATRIU

93 797 00 72 / bellatriu@hotmail.com

**GRANGES LES ESCOMES**

93 797 21 54 / agroargent@telefonica.net

**HORTA CAL ELIES**

615 500 283 / calelieseco@gmail.com

#### **MALGRAT DE MAR**

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC

93 765 41 12 / xavierprogresga@progresgarbi.com

#### **PALAFOLLS**

CONCA DE LA TORDERA SCCL

93 762 03 52 / cooperativa@concadelatordera.com

**HORTA SOMS**

93 762 01 35 / info@hortasoms.cat

#### **SANT CEBRIÀ DE VALLALTA**

CAL MOLINÉ

93 763 00 61 / aleix\_8\_21@hotmail.com

**CA L'ESTRANY**

93 766 07 76 / jaumepla59@hotmail.com

#### **TORDERA**

AGRÀRIA BAIXA TORDERA

93 764 00 43 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat

### *Altres productors del Maresme*

#### **CABRERA DE MAR**

CAN SALA D'AGELL

93 759 01 44 / cansalaagell@gmail.com

**EL SINDICAT DE CABRERA DE MAR**

93 759 01 49 / elsindicat@elsindicat.cat

**HORTICULTURA NOE SCP**

609 469 215 / noexufre@hotmail.com

**VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES**

93 759 05 93 / calsfrares.ribosa@gmail.com

#### **PINEDA DE MAR**

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL

93 767 04 02 / sindicat93@hotmail.com

#### **SANT ANDREU DE LLAVANERES**

HORTA FAMILIA RABASSA

93 792 67 71 / frabassa@gmail.com

**HORTA MARRÉ**

93 792 67 47 / immagomez@hotmail.es

**HORTA GRAUPERA**

93 792 85 97 / verdures@hortagraupera.com

#### **SANTA SUSANNA**

AGRÍCOLA DE SANTA SUSANNA SCCL

93 767 84 40 / agrisantasusanna@wanadoo.es

#### **TEIÀ**

L'HORT D'EN PAU

93 555 39 47 / lhortdenpau@gmail.com



## Mongetes del ganxet sortides de l'olla amb bacallà

### Ingredients per a 4 persones:

4 trossos de bacallà al punt de sal d'uns 175 g cadascun  
 400 g de mongetes del ganxet de Can Met d'Argentona cuites  
 1 ceba picada  
 3 tomàquets madurs tallats a daus ben petits  
 una cabeça d'all  
 2 cullerades de pebre vermell dolç  
 1 culleradeta de pebre negre  
 una mica de julivert picat petit  
 brou de la cocció de les mongetes  
 oli d'oliva / farina / unes fulles de llorer / sal

### Preparació:

Per coure les mongetes, les posarem en remull el dia abans i les courem com tinguem costum. Reservarem les mongetes i el caldo de coure-les.

Fregirem el bacallà enfarinat en una paella amb força oli; no l'hem de fer massa i tot seguit el reservarem.

En una cassola amb una mica d'aquest oli farem un sofregit amb la ceba tallada petita, els tomàquets ratllats i l'all ben picat. Quan el tinguem a punt hi afegirem el pebre negre i el vermell, la sal i unes fulles de llorer.

Tot seguit hi incorporarem les mongetes del ganxet cuites amb una mica del seu suc, hi posarem el bacallà i una mica de julivert ben picat. Ho deixarem coure a foc baix durant 10 minuts i comprovarem que no s'enganxi.

Fa anys era un plat per menjar quasi exclusivament els divendres de Setmana Santa, sortosament ara és una bona menja per a qualsevol moment que ens vingui de gust.

Per acabar podem punxar-hi la llesqueta de pa.



### La Fonda del Casal , Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca 2013 del celler Marqués de Alella.*

La joventut i les notes de fruita d'aquest vi juntament amb el volum en boca i el punt amarg final, seran una combinació perfecte per gaudir de la cremositat d'unes mongetes sortides de l'olla i el toc de sal del bacallà.





## Mar i muntanya de fesols de ganxet, bolets i gambes

### Ingredients per a 4 persones:

12 gambes  
oli d'oliva  
1 porro  
1 ceba  
1 all  
1 api  
500 g de bolets de temporada  
400 g fesols del ganxet  
50 g de julivert  
50 g d'avellanes  
2 l de brou de carn

### Preparació:

Marquem en una cassola tres gambes i les reservem. En el mateix oli hi preparem el sofregit amb un porro, mitja ceba, un all, una mica d'api i uns quants bolets que ens agradin.

Quan estigui ben cuit, hi posem els fesols que prèviament haurém deixat en remull durant tota la nit, també hi afegirem una mica d'all i julivert i una picada de fruits secs.

Als últims minuts hi afegim el brou de carn fins a cobrir els ingredients. Hi posem també les gambes pelades però amb el cap sencer.



### Restaurant Can Baladia, Argentona

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

La complexitat aromàtica del vi, amb aquestes notes de fruita madura, pell de taronja i aquest fonoll seran un gran parella per aquest mar i muntanya ric en aromes i sensacions. Les notes torrades de la barrica donen una elegància i un equilibri per poder gaudir de tots els ingredients del plat.





## Bacallà a la llauna amb fesols del ganxet

### Ingredients per a 6 persones:

6 talls grossos de llom de bacallà remullat  
 300 g de fesols del ganxet cuits  
 1 cullerada de pebre vermell dolç  
 1 got de vi blanc  
 2 gots de fumet vermell  
 4 grans d'all grossos  
 farina blanca  
 2 cullerades de julivert fresc picat  
 sal  
 1 got gros d'oli d'oliva



© Vicens Tomàs

### Preparació:

Eixuga els talls de bacallà, enfarina'ls i fregeix-los en l'oli calent.  
 En una paella molt calenta saltem els fesols amb un xic d'all i julivert picat, fins que estiguin torradets.  
 Lamina 4 grans d'all i fregeix-los fins que siguin rossos.  
 Afegeix el pebre vermell i, de seguida, el vi blanc. Un cop evaporat el vi, mullem amb fumet. Deixa-ho coure 5 minuts.  
 Disposa el bacallà a sobre de les mongetes.  
 Aboca la salsa per sobre del bacallà i les mongetes.  
 Serveix-lo ben calent.

### Restaurant el Racó de Can Feliu, Vilassar de Dalt

Harmonia vi DO Alella: *Sauló 2012 del celler Can Roda*.

Els aromes d'aquesta pansa blanca criada en barrica, on la fruita madura i els torrats són els protagonistes, faran una molt bona harmonia amb les notes salines del bacallà a la llauna i el toc del pebre vermell, donant una cremositat final i un post gust llarg on també el fesol aporta gran untuositat.



## Arenys de Mar

### PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4  
 Tel. 93 792 27 03 / 618 61 37 52  
[www.portofinoarenysdemar.com](http://www.portofinoarenysdemar.com)  
[portofinoarenys@hotmail.com](mailto:portofinoarenys@hotmail.com)  
 Dimecres i els vespres tancat  
**Fesol del ganxet amb cabra de mar**  
 El plat estarà inclòs dins del menú, a 10,90 € entre setmana i a 15 € el cap de setmana (IVA inclòs)

### CAN MAJÓ



Passeig de Ronda, 5  
 Tel. 93 792 31 54  
[www.facebook.com/canmajo](http://www.facebook.com/canmajo)  
[canmajo.wordpress.com](http://canmajo.wordpress.com)  
 Dimecres tancat. Vespres de dilluns, dijous, i diumenge obert amb reserva prèvia  
**Menú:**

Primers:  
 Cloïsses amb carxofes i fesol del ganxet  
 Empedrat  
 Segons:  
 Arròs mar i muntanya  
 Suquet de peix d'Arenys  
 Rebosteria de la casa  
 Crema catalana  
 Pastís de formatge amb fruits vermells  
 Preu: 28 € (IVA inclòs). Begudes no incloses

## ESPAI GASTRONÒMIC

Club Nàutic - Port Arenys  
Tel. 93 795 83 57 / 629 76 54 86  
Vespres de diumenge a dijous  
tancat  
Calamars guisats amb mongeta  
del ganxet  
Preu: 14 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ 14 desembre a les 11 h: Ruta guiada: Arenys Indiana. Cal fer inscripció prèvia al telèfon 93 795 70 39 o bé turisme@arenysdemar.cat. Gratuït
- ▶ 21 i 22 desembre: Fira de Nadal a la plaça de l'Església  
[www.arenysdemar.cat](http://www.arenysdemar.cat)

## Arenys de Munt

### L'ERA RESTAURANT

C/ Torrent d'en Puig, 11  
Tel. 93 795 01 14  
[info@lerarestaurant.com](mailto:info@lerarestaurant.com)  
Platillo de calamarsons amb  
rossinyols i fesols del ganxet 14 €  
Calamars farcits amb carn del  
perol i ceps amb fesols del ganxet  
18 €

### 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

### LA FONDA DEL CASAL

C/ Gran, 28  
Tel. 93 707 40 78  
[www.lafondadelcasal.cat](http://www.lafondadelcasal.cat)  
[lafonda@lafondadelcasal.cat](mailto:lafonda@lafondadelcasal.cat)  
Diumenge vespre i dilluns tot el  
dia tancat  
Mongetes del ganxet sortides de  
l'olla amb bacallà  
Preu: 16 € (IVA inclòs)

### CAN BALADIA

Passeig Baró de Viver, 46  
Tel. 93 797 40 08  
[www.baladia.cat](http://www.baladia.cat)  
[info@baladia.cat](mailto:info@baladia.cat)  
[www.facebook.com/CanBaladia](http://www.facebook.com/CanBaladia)  
Dilluns i dimarts tot i el dia, i els  
vespres de diumenge a dijous  
tancat  
Mar i muntanya de fesols del  
ganxet, bolets i gambes  
Lluç marinat amb aroma de pi  
sobre crema suau de fesols del  
ganxet  
Preu: 30 € (IVA inclòs). Celler a part

### Altres visites recomanades:

- ▶ Rutes guiades tardor 2014  
7 desembre: Camins de ronda  
Inscripcions:  
[www.argentona.cat/rutesguiades](http://www.argentona.cat/rutesguiades)
- ▶ Museu del Càntir

## Cabrera de Mar

### RESTAURANT CALS FRARES

Camí de Santa Elena, 28  
[www.calsfreres.com.es](http://www.calsfreres.com.es)  
[calsfreres.ribosa@gmail.com](mailto:calsfreres.ribosa@gmail.com)  
Tel. 93 759 05 93  
Vespres de diumenge a dijous  
tancat

### Plats:

Mongetes del ganxet amb cloïsses  
d'Arenys  
Truita de mongetes del ganxet  
amb botifarra  
Platillo de mongetes del ganxet  
(mongetes, botifarra i bolets)  
Empedrat de mongetes del ganxet  
(plat fred)  
Els plats estaran inclosos dins el  
menú entre setmana a 12 € (IVA  
inclòs). Els caps de setmana, a la  
carta

### Altres visites recomanades:

- ▶ Castell de Burriac
- ▶ Clos arqueològic Can Modolell



## Cabrils

### RESTAURANT CA L'ESTRANY

Coll de Port, 19  
[www.calestrany.com](http://www.calestrany.com)  
[calestrany@gmail.com](mailto:calestrany@gmail.com)

### Menú:

Primer  
Empedrat de bacallà esqueixat  
amb fesols del ganxet i ous de  
guatlla  
Segon  
Botifarra esparracada de bolets  
amb fesols del ganxet saltats amb  
cansalada ibèrica  
Postres, pa i vi  
Preu: 20,35 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ Arborètum de Catalunya,  
zona verda amb 30.000 m<sup>2</sup>  
amb diferents ecosistemes de  
Catalunya
- ▶ La creu de Montcabrer





## Caldes d'Estrac

### RESTAURANT CAN SUÑÉ

C/ Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

[www.cansune.com](http://www.cansune.com)

De dilluns a dimecres tancat

#### Menú:

Pastís de peix amb rap, salmó, gambes, poma i taronja confitada  
Empedrat de mongetes del ganxet i bacallà amb mig i mig de romesco suau i garum

El nostre guisat de mongetes del ganxet amb llagostins i cloïsses  
Plum-cake regat amb xocolata i gelat de vainilla, o bé sorbet amb fruits exòtics de mango, maracujà i llimona

Cava Parató brut Penedès, vi negre Finca Renardes Penedès o bé vi blanc Parxet Pansa Blanca Alella

Aigües, cafè o infusions

Coca torrada amb tomàquet feta a casa

Preu: 39,75 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

#### Altres visites recomanades:

- ▶ 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](http://www.caldetes.cat/turisme)

## Mataró

### RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21

[www.elnou-cents.com](http://www.elnou-cents.com)

[restaurant@elnou-cents.com](mailto:restaurant@elnou-cents.com)

Diumenge nit tancat, migdia obert amb reserva prèvia

#### Plats:

Suquet de llamàntol i esparidenyes amb mongetes del ganxet alt de desgranar 32 €  
Sandvitx de tonyina i fetge d'ànec fresc grillé sobre crema de mongetes del ganxet alt 19 €  
Xai rostit amb bolets del dia mongetes del ganxet, pesto de flors i pinyons torrats 22 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN MANOLO

C/ Pepeta Moreu, 10

Tel. 93 798 28 92

[www.restaurantcanmanolo.com](http://www.restaurantcanmanolo.com)

[jaumesanchez@](mailto:jaumesanchez@)

[cmanolo.e.telefonica.net](http://cmanolo.e.telefonica.net)

Dilluns tancat, sopars només divendres i dissabtes

#### Plats:

Mongetes del ganxet a la marinera amb carxofes i cloïsses 12 €

Botifarra negra d'Argentona amb mongetes del ganxet saltades 10 €  
Amanida tèbia de mongetes del ganxet a l'estil d'en Manel 9 € (IVA inclòs)



### CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16

Tel. 93 790 76 13

[www.canrosendo.com](http://www.canrosendo.com)

[olga-vidal@hotmail.es](mailto:olga-vidal@hotmail.es)

Fesols del ganxet amb cloïsses

Preu: 13,20 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT NUUS

#### Hotel Atenea Port Mataró

Passeig marítim, 324

Tel. 93 222 60 06 – 664 459 946

[www.nuusrestaurant.com](http://www.nuusrestaurant.com)

[Restaurant.ateneaport@](http://Restaurant.ateneaport@cityhotels.es)

[cityhotels.es](http://cityhotels.es)

#### Menú:

Primer:

Esqueixada de bacallà, amb mongetes del ganxet, i coulis de tomàquet de les 5 sènies

Segon:

Cap i pota de pop, tripa de bacallà i saltat de mongetes del ganxet i bolets

Postres:

Panacota de mongetes del ganxet, xocolata blanca i gingebre  
Preu: 18 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Fira de pessebres i ornaments de Nadal - del 29 de novembre al 23 de desembre - plaça de Santa Anna
- ▶ Fira artesana de Nadal - 20, 21, 27 i 28 de desembre i 3, 4 de gener de 2015 - plaça de l'Ajuntament
- ▶ Visites guiades: Miquel Biada, el primer ferrocarril (29 de novembre

a les 12 h); Mataró, un passeig per la història (7 de desembre a les 11 h); El modernisme a Mataró (23 de novembre i 21 de desembre a les 11 h)

#### Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

[www.vineamataro.cat](http://www.vineamataro.cat)

[turisme@ajmataro.cat](mailto:turisme@ajmataro.cat)

## Palafolls

### Mostra gastronòmica de Palafolls

#### Divendres 21 de novembre

Per a més informació:

[www.palafolls.cat](http://www.palafolls.cat)

#### Restaurants participants:

### RESTAURANT CA L'ESTEVENET

C/ Major, 38

Tel. 93 762 01 08

### RESTAURANT CAN LUCAS

Ctra. NII - Km 680,5

Tel. 93 764 15 91

### RESTAURANT EL CEP

C/ Ramon Turró, 61

Tel. 93 765 25 85

Dimarts tancat

Facebook: El Cep



### RESTAURANT EL MERLOT

C/ Sindicat cantonada C/ Sol Roig  
Tel.93 173 57 05  
www.merlot.cat  
reserves@merlot.cat

### RESTAURANT MASIA CAN GIBERT

Casa de Camp, 89  
Tel. 93 764 60 35

### RESTAURANT REVERTER II

Carretera N-II Km.677.4  
Tel. 93 762 02 30  
Facebook: Can Reverter II

### RESTAURANT SOLFINA

Av. Costa Brava, 1  
Tel. 93 762 00 96

### RESTAURANT CAN MATEU

C/ Major, 8  
Tel. 93 765 24 08

*Col·labora:*

### VINS MASENS

Carretera Costa Brava, Km 0,9  
Tel. 93 765 22 68  
www.scsmasens.com

### PASTISSERIA SANT JORDI

C/ Major, 30  
Tel. 93 762 01 76

### FORN DE PA L'ALDOSA

C/ Francesc Macià, 8  
Tel. 93 766 63 55  
www.fornaldosa.com

### FORN DE PA GARRIGA

C/ Major 26  
Tel. 93 762 01 45 – 93 761 09 29

**Plats de la mostra que es podran degustar als restaurants durant les jornades:** Bacallà amb samfaina

i mongetes del ganxet, fesol del ganxet fregits amb cansalada i butifarra negra, calamars farcits de carn amb la seva salsa i mongetes del ganxet, etc.

**Altres visites recomanades:**

- ▶ Església de Sant Genís de Palafolls
- ▶ El Palauet d'Arata Isozaki
- ▶ Castell de Palafolls

## Pineda de Mar

### RESTAURANT CAN FORMIGA

C/ Església, 104  
Tel. 93 767 17 35  
www.canformiga.com  
restaurant@canformiga.com (no s'atenen reserves via e-mail)  
Diumenge vespre i dilluns tot el dia (no festius) tancat

**Menú:**

Primers a escollir:  
Guisat de fesol del ganxet del Maresme amb cloïsses  
Timbal d'empedrat de bacallà amb fesol del ganxet del Maresme  
Segons a escollir:  
Conill al forn amb all i oli gratinat amb saltat de fesol del ganxet amb cansalada

Cuixeta d'ànec guisada amb fesol del ganxet del Maresme  
Pa, aigües i vins catalans

Postres recomanats i cafès inclosos  
Preu: 21 € (IVA inclòs)

**Altres visites recomanades:**

- ▶ 13 i 14 de desembre: Fira Nadal a Pineda Centre,
- ▶ Del 4 de desembre al 6 de gener: Parc de Nadal a Plaça Espanya

## Sant Cebrià de Vallalta

### RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n  
Tel. 93 763 03 01  
Dijous tancat  
Tot tipus de carns a la brasa amb llenya d'alzina acompanyades de mongetes del ganxet



### RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24  
Tel. 93 763 02 42  
Dilluns tancat  
**Menú:**  
Primers:  
Mongetes estofades amb bolets  
Segons:  
Tot tipus de carns a la brasa acompanyades amb mongetes del ganxet  
Botifarra del perol amb mongeta del ganxet



### RESTAURANT CAN MARI

C/ Centre, 3  
Tel. 93 763 00 23  
**Plats:**

Esqueixada de bacallà amb mongeta del ganxet  
Escamarlans guisats amb mongetes del ganxet i cloïsses  
Carns a la brasa amb acompanyament de mongeta del ganxet

*Altres establiments participants:*

### CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARI

Carrer Centre, 6  
Tel. 93 763 00 43  
www.canmari.com  
Mongetes del ganxet cuites per endur

### PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20  
Tel. 93 763 03 30  
www.sauleda.cat  
Bacallà a la llauna amb fesols del Maresme i pebrot vermell de la Vera

**Altres visites recomanades:**

- ▶ Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural
- ▶ Itinerari *Les Torreneres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta*
- ▶ Patrimoni arquitectònic: casc antic amb la façana de Can Coris i l'Església parroquial

## Sant Pol de Mar

### CAL TINCO

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

#### Plats:

Empedrat de fesols del ganxet amb seitons  
Fesols del ganxet al tros

### EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II  
Tel. 93 760 11 05  
www.elsotdelmorer.com  
Diumenge al vespre i dilluns tancat. Tancat per vacances del 22 de desembre al 8 de gener

**Plats:** Fesols amb calamarsos  
Fesols amb confit d'ànec

### MARGOT

C/ Manzanillo, 15  
Tel. 93 760 03 02  
www.restaurantmargot.es  
Escamarlans amb fesols i bolets

### CARME RUSCALLEDA SANT PAU

C/ Nou, 10  
Tel. 93 760 06 62  
www.ruscalleda.cat  
Diumenge al vespre, dilluns tot el dia i el dijous al migdia tancat

#### Aperitiu:

Ravioli de pasta de ganxet, amb mostassa, poma i botifarra negra elaborada a la casa

### VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser -  
Platja de les Barques  
Tel. 93 760 06 54  
voramarsantpol@gmail.com  
Cloïsses amb fesols i cocotxes

### RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Dr. Furest, 22  
Tel. 93 760 23 91  
Dilluns tancat  
Fesols estofats amb cloïsses, gambes i musclos  
Empedrat de fesols del ganxet

#### 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  
Bacallà a la llauna amb fesols del Maresme i pebre vermell de la Vera  
El plat també es pot adquirir, amb comanda, a les Pastisseries Sauleda de Sant Pol  
C/ Nou, 33 - Tel. 93 760 08 58  
C/ Manzanillo, 20 - Tel. 93 760 04 65

#### 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 LA CALETA

Passeig del Marquès de Casa Riera, 45  
Tel. 93 791 16 58  
mcosta@llavaneres.es  
Dimarts tancat  
Cloïsses amb mongetes  
Bacallà amb mongetes  
Botifarra amb mongetes

#### Altres visites recomanades:

- ▶ El passeig Marquès de Casa Riera i la platja de Sant Vicenç
- ▶ El nucli històric

## Tordera

### RESTAURANT CAN BRUNO

Camí Vell del Vilar, 100 km 3.300  
Tel. 972 33 05 86  
canbruno@canbruno.cat  
**Plats:**

Mongetes del ganxet amb cansalada i botifarra crua 10,50 €  
Bacallà amb fesols del ganxet 15,34 €  
(IVA inclòs)

Els plats s'ofereixen tots els dies excepte els dimarts  
Mongetes de collita pròpia.  
Restaurant amb certificat DOP

#### Altres visites recomanades:

- ▶ El mercat de Tordera els diumenges
- ▶ Església de Sant Esteve
- ▶ Aiguamolls de Cal Raba. Zona natural protegida. S'inclouen en el Pla d'Espècial Interès Natural (PEIN)

## Vilassar de Dalt

### EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Angel Guimerà 41  
Tel. 93 753 29 16  
www.elracodecanfeliu.com  
info@elracodecanfeliu.com  
Bacallà amb fesols del ganxet  
Preu: 16,75 € (IVA inclòs)  
Dissabtes i diumenges migdies nens gratis

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta Vilassar singular
- ▶ Ruta prehistòrica
- ▶ Pessebre monumental de can Banús



Jornades  
gastronòmiques del

# FESOL del GANXET

AL MARESME 2014



Compromiso a Calidad Turística | Compromis a Qualitat Turística

## Edita:



CONSELL  
COMARCAL  
DEL  
MARESME



## Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar  
Ajuntament d'Arenys de Munt  
Ajuntament d'Argentona  
Ajuntament de Cabrera de Mar  
Ajuntament de Cabrils  
Ajuntament de Caldes d'Estrac  
Ajuntament de Mataró  
Ajuntament de Palafròlles  
Ajuntament de Pineda de Mar  
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta  
Ajuntament de Sant Pol de Mar

Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt  
Ajuntament de Tordera  
Ajuntament de Vilassar de Dalt  
Montse Velasco, sommelier i Nas d'Or 2011

## Entitats:



## El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a  
pantalles de mòbil  
smartphone i tauletes



Informació i menús a  
**[www.costadebarcelonamaresme.cat](http://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