

*Del 26 de novembre  
al 23 de desembre*

**Jornades gastronòmiques del**

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

*al Maresme*  
**2015**

**Alella, Arenys de Mar, Arenys de Munt,  
Argentona, Cabrera de Mar, Cabrils, Caldes  
d'Estrac, Calella, Mataró, Palafolls, Premià de  
Dalt, Premià de Mar, Sant Andreu de Llavaneres,  
Sant Cebrià de Vallalta, Sant Pol de Mar, Sant  
Vicenç de Montalt, Teià, Vilassar de Dalt**



**100%**  
*Maresme*

# 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**

[www.costadebarcelonamaresme.cat/gastronomia](http://www.costadebarcelonamaresme.cat/gastronomia)



# 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.

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

La Campanya **Aquí Servim Productes de la Terra Maresme 2015** 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.

[www.ccmareme.cat/productesdelaterra](http://www.ccmareme.cat/productesdelaterra)





# 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



## Ous estrellats sobre fesols del ganxet, amb foie i tòfona

### Ingredients:

250 g de fesols del ganxet  
2 trossos de foie d'ànec  
(80 grams en total)  
2 ous



### Preparació:

En una paella sense oli, hi coem el foie d'ànec fresc que s'anirà desfent. Quan creiem que ja tenim prou greix, retirem el foie cuit. Ara hi afegim els fesols, que ja tenim cuits i calents, a la paella i els remenem. Fregim dos ous, que no quedin torrats. Emplatem els fesols i els trossos de foie, i per sobre hi esparraquem els ous, i si voleu podeu ratllar tòfona per sobre.

### Restaurant Quatre rellotges, Argentona

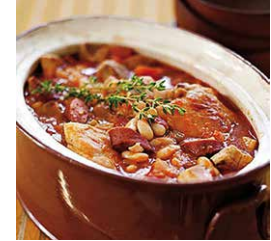
Harmonia vi DO Alella: **Gran Miquet del celler Can Roda**. Escumós de Pansa Blanca, amb un pas en boca molt elegant de carboni present ben integrat. De diversos aromes que ens poden dur a records de fruits secs, fruita madura i tocs de pastisseria. Aquest escumós el recomanem prendre sobre uns 8°C, deixar-lo sense glaçonera per anar veient una agradable evolució que ens anirà acompanyat perfectament amb la diversitat ben homogeneïtzada dels grans productes.



## Cassoulet del ganxet

### Ingredients per a 6 persones:

½ kg de fesols del ganxet / 2 confits d'ànec / 3 botifarres del Pagès / 5 grans d'all / 1 ceba / 1-2 culleretes de tomàquet concentrat / 4 cullerades de pa ratllat / 30 g de mantega / aigua / oli d'oliva / sal / 1 branqueta d'orenga fresc / 1 fulla de llorer



### Preparació:

En el moment de cuinar els fesols, s'han d'escórrer i introduir-los en una cassola amb abundant aigua i un polsim de sal. S'afegeix la ceba tallada en juliana i 4 grans d'all pelats i sencers. S'hi afegeix el tomàquet concentrat, una branqueta d'orenga fresc, una fulla de llorer i una mica de greix del confit. Es couen els fesols a foc suau durant una hora i mitja.

Es tallen a trossos les botifarres i se salten en una paella amb un raig d'oli d'oliva.

Es tallen els confits a trossos.

Es posa en una cassola de fang les botifarres, el confit i els fesols. S'empolega per sobre amb pa ratllat i s'escampen uns trossos de mantega. Cal posar-ho al forn a 220° C durant 20 minuts.

Es porta la cassola així a la taula i se serveix al moment.

### Restaurant Les Terrasses, Alella

Harmonia vi DO Alella: **Costa del Maresme 2008 del celler Alella Vinícola**.

Garnatxa negra de personalitat maresmenca. Ben identificada amb aromes d'herbes com el romani, la farigola, sobre uns tocs balsàmics que el fan fresc i de bon equilibri amb la fruita vermella confitada, signe de paisatges càlids. El recomanem decantar i gaudir glop a glop amb la Caussolet aquest hivern.



## Alella

### RESTAURANT LES TERRASSES

Hotel Porta d'Alella

Av. Sant Mateu, 5-9

www.hotelportadalella.es

info@hotelportadalella.com

Diumenges nit, dilluns i dimarts tancat

#### Menú:

Amanida Gascona (mesclum amb tomàquet cherry, pedrers confitats, pinyons, pernil d'ànec, virostes de foie i vinagreta de gerds)

Cassoulet del ganxet (cassola de fesols del ganxet cuinades amb confit d'ànec, botifarra del Pagès, salsa de tomàquet i gratinat)

Pastís Tatin de poma

Aigua, vi i cafès

Preu: 25 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- ▶ 28 de novembre: **Visita guiada**

“Alella 1.000 anys d'història:

**Marquesos, barons i senyors d'Alella”.**

Hora: 10:30 h. Preu: 4,5 €

- ▶ 12 de desembre: **Enotast “Els vins per prendre el Cap d'Any”.**

Hora: 13h. Tast de Iaia Rosa (Serralada de Marina) i Privat Rosat (Alta Alella) amb foie i neules.

- ▶ 19 de desembre: **Visita guiada “Alella 1.000 anys d'història: Creus de pedra”.**

Hora: 10:30 h. Preu: 4,5 €

Lloc de trobada, inscripcions i informació:

Oficina de Turisme d'Alella

Tel. 93 555 46 50

www.alella.cat/turisme

## Arenys de Mar

### RESTAURANT ATZARA

C/ Riera Bisbe Pol, 21

Tel. 93 795 85 44

Fesols del ganxet amb cloïsses i bacallà a l'estil Atzara

Preu: 11,50 € (IVA inclòs)

### CASA DEL MAR

ZONA Port, s/n

Tel. 93 792 35 46

Dilluns, dimarts i dimecres nit tancat

Cassoleta de calamarsets amb fesols del ganxet

Preu: 9,50 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT LA LLAR

C/ De la Font, 11-13

Tel. 93 792 16 14

Dimecres tancat

Bacallà a la llauna amb fesols del ganxet

Preu: 9,95 € (IVA inclòs)

### LA MAR DE TAPES

C/ Riera Bisbe Pol, 88

Tel. 93 515 52 07

Tapa de fesols del ganxet amb sofregit de musclos

Preu: 8 € (IVA inclòs)

### CLUB NÀUTIC D'ARENYS

Zona portuària, s/n

Tel. 93 795 83 57 - 663 93 49 59

Vespres tancat excepte divendres i dissabte nit

Fesols del ganxet amb cansalada

Preu: 8 € (IVA inclòs)

### VINTAGE RESTAURANT

C/ Bisbe Català, 2

Tel. 93 792 51 56

Dimarts tancat

Fesols del ganxet amb cloïsses

Preu: 12 € (IVA inclòs)

Disponible al menú a escollir entre quatre primers, quatre segons, beguda i postres

### RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5

Tel. 93 792 31 54

Dimecres tancat

#### Menú:

Empedrat o bé canaló d'albergínia amb ventresca de tonyina

Fesols del ganxet amb cloïsses i

gambetes o bé cassoleta de rap guisat amb mongetes

Postres de la casa

Preu: 28 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT EL CORO

C/ Frederic Marés

Tel. 93 792 03 27

Diumenges i festius tancat

Fesols del ganxet amb bolets i botifarra

El plat s'oferirà al menú del

dissabte a 16,90 € (IVA inclòs), petit aperitiu, un primer entre els quals hi haurà mongetes a escollir, un segon, unes postres, pa i beguda

### RESTAURANT NOU DE NOU

C/ Sant Antoni, 9

Tel. 93 792 44 25

Dimarts i dimecres tancat

Fesols del ganxet amb ossobuco

Preu: 10 € (IVA inclòs)

### BARENOSTRUM

Riera Pare Fita, 117

Tel. 93 792 00 19

Fesols del ganxet amb botifarra negra i cansalada

Preu: 8 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAL XAVI

C/ Pau Costa, 16

Tel. 93 792 38 50

Dilluns tancat

Carn a la brasa (tipus xurrasco) amb fesols del ganxet + copa de vi de la casa

Preu: 10 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Diumenge 13 de desembre: **Fira brocanters** de 10 a 14 h davant del Calisay i **visita guiada Arenys Indiana** (reserves a l'oficina de turisme 93 795 70 39 - turisme@arenysdemar.cat)
- ▶ Dissabte 19 de desembre: **Fira de Nadal**

## Arenys de Munt

### RESTAURANT L'ERA

C/ Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

info@lerarestaurant.com

#### Plats:

Platillo de calamarsons amb rossinyols i fesols del ganxet 14 €  
Calamars farcits amb carn del perol i ceps amb fesols del ganxet 18 €  
(IVA inclòs)

### RESTAURANT SUBIRANS

B° Sobirans, 1

Tel. 93 795 12 90

www.restaurantsubirans.com

restsubirans@hotmail.com

Dimecres i dijous tancat

#### Plats:

Mongetes del ganxet amb cansalada a la brasa 6 €  
Truita de mongetes amb botifarra negra 6 €  
Botifarra a la brasa amb mongetes del ganxet 7 €  
(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

### QUATRE RELLOTGES RESTAURANT

Cruïlla de carreteres C1415c amb BV5106

Tel. 93 757 41 94

quaterrellotges@gmail.com

Els vespres i dilluns tot el dia tancat

Ous estrellats sobre fesols del ganxet, amb foie i tòfona  
Preu: 14 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT SANT JAUME

Sant Jaume, 13 Baix

Tel. 93 797 00 01

Dimarts tancat

#### Plats:

Mongetes del ganxet amb cansalada i rossinyols  
Mongetes del ganxet amb cloïsses i all tendre  
Preu: 10 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- ▶ **Museu del càntir**  
[www.museucantir.org](http://www.museucantir.org)
- ▶ **Rutes i llocs d'interès d'Argentona**  
[www.argentona.cat/vineargentona](http://www.argentona.cat/vineargentona)



## Cabrera de Mar

### RESTAURANT CALS FRARES

Camí de Santa Elena, 28

Tel. 93 759 05 93

[www.calsfrares.com.es](http://www.calsfrares.com.es)

[calsfrares.ribosa@gmail.com](mailto:calsfrares.ribosa@gmail.com)

Tancat els vespres

#### Plats:

Fesols del ganxet saltats amb bolets i ous ferrats  
Platillo de fesols del ganxet amb botifarra i bolets

#### Altres visites recomanades:

- ▶ **Castell de Burriac**
  - ▶ 29 de novembre: **visita guiada a Santa Elena d'Agell**
  - ▶ 20 de desembre: **visita guiada Gaudex Cabrera**
- Per a més informació i reserves:  
**Punt d'informació turística de Cabrera de Mar**  
Tel. 674 01 14 50  
[www.gauдексcabrera.cat](http://www.gauдексcabrera.cat)  
[turisme@cabrerademar.cat](mailto:turisme@cabrerademar.cat)

## Cabrils

### RESTAURANT CA L'ESTRANY

Coll de Port, 19

Tel. 93 750 70 66

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

[calestrany@gmail.com](mailto:calestrany@gmail.com)

Diumenge nit i dilluns tot el dia, excepte festius tancat

#### Plats:

Empedrat de bacallà esqueixat amb fesols del ganxet i ou dur 9,95 €  
Botifarra esparracada de bolets de temporada amb fesols del ganxet i cruixent de cansalada ibèrica 12,95 €  
(IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

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



## Caldes d'Estrac

### RESTAURANT MAROLA

Ps. dels Anglesos, 6  
Tel. 93 791 32 00

Dimarts i nits de diumenge a dijous tancat

#### Menú:

Fesols del ganxet amb cloïsses  
Calamars farcits Estil Marola  
Xarrup de llimona  
Coca de pa torrat amb tomàquet  
Aigua Sant Aniol, vi blanc Verdejo  
Finca los Trenzones o cava Parxet  
Brut Reserva i cafè Brasília  
Preu: 30 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN SUÑÉ

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

De dilluns a dimecres tancat,  
vespres obert només divendres i  
dissabtes

#### Menú:

Crema de carbassa, moniato rostit  
i mongeta del ganxet amb floquets  
de formatge parmesà  
Coca de brioix amb compota  
de poma, pernil serrà, foie i  
melmelada d'albercoc  
El nostre guisat de mongetes del  
ganxet amb llagostins i cloïsses  
Gelat de mel de romaní i mató  
Cava Parató brut Penedès, o vi  
negre Finca Renardes Penedès, o

vi blanc Parxet Pansa Blanca DO  
Alella  
Aigües, cafè o infusions, coca  
torrada amb tomàquet feta a casa  
Preu: 39,75 € (IVA inclòs)  
Mínim 2 persones i només migdia

#### Altres visites recomanades:

- ▶ **Itinerari autoguiat pel nucli històric**
- ▶ **Circuits termals de salut i benestar**
- ▶ **Festa major d'hivern**, primera quinzena de desembre.  
Programa: [www.caldetes.cat](http://www.caldetes.cat)
- ▶ **Fundació Palau\_Picasso a Caldes**  
[www.fundaciopalau.cat](http://www.fundaciopalau.cat)

## Calella

### NOU BAR DEL MERCAT

Mercat Municipal de Calella  
Pl. del Rei, s/n  
Tel. 93 769 06 87

Diumenges tancat  
Mongeta del ganxet amb botifarra  
Feu la vostra compra a qualsevol  
parada del Mercat de Calella i  
nosaltres us ho preparem!

#### Altres establiments participants

### FEM SALAT, llegums, plats cuinats, pesca salada i conserves

Mercat Municipal de Calella  
Pl. del Rei, s/n  
Tel. 656 41 82 08  
[celiaromero23@gmail.com](mailto:celiaromero23@gmail.com)  
Diumenge i dilluns tancat

Bacallà a la llauna amb fesol del  
ganxet 25,90 €/Kg  
Fesol del ganxet cuit 9,80 €/Kg

#### Altres visites recomanades:

- ▶ **Museu Arxiu Municipal de Calella  
Josep M. Codina i Bagué:** Obert tot  
l'any. Horari d'hivern: de dimarts a  
dissabtes de 17 a 20h, diumenges i  
festius d'11 a 14 h
- ▶ **Activitats nadalzenques:** Fira de  
Nadal, Pessebre vivent, Caga tió,  
L'home dels nassos, concerts,  
activitats Marató TV3...  
Per a més informació:  
Oficina de turisme / Tel. 93 769 05 59

## Mataró

### RESTAURANT CAN ROSENDO

Port de Mataró local 15-16  
Tel. 93 790 76 13  
www.canrosendo.com  
contacto@canrosendo.com  
Fesols del ganxet amb cloïsses  
Preu: 15,40 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT LA GIRELLA

C/ Santa Marta, 37  
Tel. 93 755 21 74  
www.lagirella.net  
[reserves@lagirella.net](mailto:reserves@lagirella.net)

**Plats:**  
Saquet amb fesols del ganxet i  
bolets  
Botifarra amb fesols del ganxet  
Fesols del ganxet amb cloïsses

### RESTAURANT LA NOVA ROSALEDA

C/ Altafulla, 32  
Tel. 93 799 43 21  
[lanova\\_rosaleda@hotmail.com](mailto:lanova_rosaleda@hotmail.com)  
Dilluns tancat

#### Plats:

Fesols del ganxet amb cloïsses  
Botifarra de Tordera amb fesols del  
ganxet

### RESTAURANT NUUS – HOTEL ATENEA PORT MATARÓ \*\*\*

Passeig Marítim, 324  
Tel. 93 222 60 06  
www.cityhotels.es  
www.grupbonanova.com  
[restaurant.ateneaport@cityhotels.es](mailto:restaurant.ateneaport@cityhotels.es)  
[ateneaport@cityhotels.es](mailto:ateneaport@cityhotels.es)  
[cuina@cityhotels.es](mailto:cuina@cityhotels.es)

#### Plats:

Saltat de fesols amb botifarra del  
perol i carbassa confitada 6,75 €  
Morro de bacallà amb suquet de  
fesols, carxofa i cloïsses 17 €  
(IVA inclòs)

### RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21  
Tel. 93 799 37 51  
www.elnou.cents.restaurant  
Diumenge tancat

#### Plats:

Amanida d'escarola, terrina de cap  
i pota, algues Wakame, fesols de  
desgranar i rossinyols 14 €  
Llom de verat a les brases de  
sarments, mongetes de mar i fesols





del ganxet 21 €  
Melós de vedella -2015- a baixa cocció (6h a 78° centre) mongetes del ganxet alt i trompetes negres 18 € (IVA inclòs)

### SANGIOVESE

Sant Josep, 31  
Tel. 93 741 02 67  
[www.sangioveserestaurant.com](http://www.sangioveserestaurant.com)  
[www.facebook.com/sangioveserestaurant](http://www.facebook.com/sangioveserestaurant)  
Morro de bacallà a la brasa amb mongetes del ganxet, tomàquets secs, olives escabexades i cansalada  
Preu: 21,80 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN MANOLO

C/ Pepeta Moreu, 10  
Tel. 93 798 28 92  
[www.restaurantcanmanolo.com](http://www.restaurantcanmanolo.com)  
[jaumesanchez@cmanolo.e.telefonica.net](mailto:jaumesanchez@cmanolo.e.telefonica.net)  
Dilluns tancat, sopars només divendres i dissabtes  
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 €

### BOCCA RESTAURANT

Pl. d'Espanya, 18  
Tel. 93 741 12 69  
[www.boccarestaurante.com](http://www.boccarestaurante.com)  
[Bocca@boccarestaurant.com](mailto:Bocca@boccarestaurant.com)

Galetes de mongetes del ganxet amb carn d'olla (botifarra de perol, botifarra negra i cansalada de coll)  
Preu: 17,50 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ Del 28 de novembre al 23 de desembre: **Fira de pessebres i ornaments de Nadal** a la Pl. de Santa Anna
- ▶ 5 de desembre a les 18 h: **Visita guiada: Salve lluro. La ciutat romana amb els sentits**
- ▶ 22 de novembre i 20 de desembre a les 11 h: **Visita guiada: El Modernisme a Mataró**  
Per a més informació:  
Oficina de Turisme de Mataró  
Tel. 93 758 26 98  
[www.visitmataro.cat](http://www.visitmataro.cat)  
[turisme@ajmataro.cat](mailto:turisme@ajmataro.cat)

## Palafolls

### Fira de la pagesia 15 de novembre

A les 11.30 h hi haurà una batuda i garbeig de fesol del ganxet com a taller i al migdia un tast de mongeta del ganxet a càrrec de Ca l'Estevenet de Palafolls  
[www.palafolls.cat](http://www.palafolls.cat)

### Altres visites recomanades:

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

## Premià de Dalt

### RESTAURANT CAN MARTÍ

Masia Can Martí  
Tel. 93 752 37 59  
[www.restaurantcanmarti.com](http://www.restaurantcanmarti.com)  
[restaurant@restaurantcanmarti.com](mailto:restaurant@restaurantcanmarti.com)  
Dimecres tancat  
**Plats:**  
Olla de fesols del ganxet amb orella, morro i botifarra negra 10,50 €  
Saltat de fesols del ganxet amb bolets de temporada 12,50 € (IVA inclòs)  
Els plats estaran disponibles a la carta

### RESTAURANT SANT ANTONI

C/ Penedès, 43  
Tel. 93 751 52 11  
[www.restaurant-santantoni.com](http://www.restaurant-santantoni.com)  
[info@restaurant-santantoni.com](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
Dimecres no festius, i els vespres de diumenge a dimarts tancat  
**Menú:**

Aperitiu benvinguda  
Crema de mongetes del ganxet amb ou a baixa temperatura i cruixent de cansalada ibèrica  
Assortit de botifarres amb mongetes del ganxet  
Postres a triar de la carta  
Un refresc, o cervesa o copa de vi Raimat DO Costers de Segre  
Preu: 25,95 € (IVA inclòs)



### Altres visites recomanades:

- ▶ **Masies i cases singulars:** La majoria estan documentats des del segle XIII i XIV, i els seus propietaris van ser els prohoms de Premià, protagonistes del govern municipal. Molts d'ells van ser ciutadans poderosos i rics de Barcelona, Mataró i fins i tot de Perpinyà, que vivien a ciutat i conservaven els masos en mans dels masovers.
- ▶ **L'itinerari de l'aigua:** La diversitat d'elements arquitectònics relacionats amb l'aigua testimonia els enginyers humans per assegurar-se'n la capacitat de captació, emmagatzematge i distribució, tant per al consum domèstic com per mantenir una producció eminentment agrícola.
- ▶ 12 i 13 de desembre, **Fira de Nadal de comerç i activitats per infants**  
[www.premiadedalt.cat](http://www.premiadedalt.cat)

## Premià de Mar

### RESTAURANT MIRAMAR

C/ Camí Ral, 109  
Tel. 93 752 29 70  
[noemi.orca@yahoo.es](mailto:noemi.orca@yahoo.es)  
**Menú:**  
Fesols de ganxet amb cloïsses a la marinera  
Graellada de carn amb patata al caliu i fesols de ganxet saltats  
Preu: 15 € (IVA inclòs)

El menú només s'ofereix els cap de setmana

### Altres visites recomanades:

- ▶ **Museu de l'Estampació.** C/ Joan XXIII, 2. Visita l'exposició permanent i les exposicions temporals. Obert dissabtes i diumenges d'11 a 14 h i visites concertades  
[museu@premiademar.cat](mailto:museu@premiademar.cat)  
[www.premiademar.cat/museus](http://www.premiademar.cat/museus)
- ▶ **Museu romà.** C/ Enric Granados, 115. Exclou edifici octogonal romà. Visites concertades  
Tel. 93 752 91 97  
[museuroma@premiademar.cat](mailto:museuroma@premiademar.cat)  
[www.premiademar.cat/museus](http://www.premiademar.cat/museus)

## Sant Andreu de Lllaneres

### RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís  
Tel. 93 792 69 60  
[www.canjaume.cat](http://www.canjaume.cat)  
[restaurant@canjaume.cat](mailto:restaurant@canjaume.cat)  
Facebook: [canjaume.llaneras](https://www.facebook.com/canjaume.llaneras)  
Bacallà a la llauna amb fesols del ganxet 18,50 €  
Saltat de fesols del ganxet amb cansalada i botifarra del perol 14,50 €  
Empedrat de fesols amb gambetes 9,50 €  
(IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ **Port Balís**
- ▶ **Museu Arxiu de Sant Andreu de Lllaneres**
- ▶ **Edificis modernistes**

## 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 cuinades a la casa



### RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24  
Tel. 93 763 02 42 / 93 763 00 65  
Dilluns tancat

#### Plats:

Tot tipus de carn a la brasa acompanyades amb mongetes del ganxet  
Botifarra del perol amb mongeta del ganxet  
Botifarra negra amb mongeta del ganxet

### BAR RESTAURANT MARRI

C/ Centre, 3  
Tel. 93 763 00 23  
Esqueixada de bacallà amb mongeta del ganxet 7,50 €

Carns a la brasa amb acompanyament de mongeta del ganxet

### Altres establiments participants

#### PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20  
Tel. 93 763 03 30  
[www.sauleda.cat](http://www.sauleda.cat)  
Dilluns tancat

Bacallà a la llauna amb fesols del Maresme i pebrot vermell de La Vera

#### CARNISSERIA XARCUTERIA

**CAN MARRI**  
C/ Centre, 6  
Tel. 93 763 00 43  
[www.canmarri.com](http://www.canmarri.com)  
Mongetes del ganxet cuites per endur 10,50 €/kg (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ **Passejada per les vinyes** per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural.
- ▶ **Itinerari Les Torrenteres:** 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  
Fesols del ganxet amb cloïsses  
El plat s'ofereix a la carta i al menú de caps de setmana i festius

### LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28  
Tel. 93 760 03 16 – 678 347 823  
Fesols amb cloïsses i gambes  
Els plats s'ofereix com a suggeriment

### BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

C/ Nou, 50  
Tel. 93 760 11 22  
**Plats:**  
Peus de porc a la brasa amb fesols del ganxet  
Botifarra a la brasa amb fesols del ganxet  
Pizza catalana: amb botifarra, fesols del ganxet, pebrot escalivat i allioli  
Ració de fesols del ganxet i guarnició de plat a base de fesols dels ganxet saltats  
Els plats estaran disponibles a la carta

### MARGOT

C/ Manzanillo, 15  
Tel. 93 760 03 02  
[www.restaurantmargot.es](http://www.restaurantmargot.es)  
Escamarlans amb fesols i bolets

## VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques  
Tel. 93 760 06 54  
Fesols amb cocotxes de lluç de palangre

## RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Dr. Furest, 22  
Tel. 93 760 23 91

### Plats:

Fesols amb gambot  
Amanida de fesols amb corball marinat

## Altres establiments participants

### CÀTERING SAULEDA

C/ Sot de les Vernedes, 20 (Polígon Industrial de les Vernedes)  
08396 Sant Cebrià de Vallalta  
Tel. 93 763 03 30

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

[sauleda@sauleda.cat](mailto:sauleda@sauleda.cat)

Bacallà a la llauna amb fesols del Maresme i pebre vermell de La Vera

Els plats també es poden adquirir, amb comanda, a les Pastisseria Sauleda de Sant Pol:

C/ Nou, 33 - Tel. 93 760 08 58

C/ Manzanillo, 20 - Tel. 93 760 04 65



## EL TRENCALL, menjars cuinats

C/ Consolat de Mar, 49  
Tel. 93 760 36 42

### Plats:

Empedrat de fesols del ganxet  
Fesols amb calamars i botifarra

### Altres visites recomanades:

- ▶ Itinerari pel patrimoni de Sant Pol
- ▶ Itinerari del Camí de Ronda a Sant Pol

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

## Sant Vicenç de Montalt

## RESTAURANT LA CALETA

Passeig del Marquès De Casariera, 45  
Tel. 93 791 16 58 - 656 85 81 60  
Dimarts, i els vespres tancat

### Plats:

Cloïsses amb mongetes  
Bacallà amb mongetes  
Botifarra amb mongetes

### Altres visites recomanades:

- ▶ Nucli antic de Sant Vicenç
- ▶ Passeig Marquès de Casa Riera



## Teià

## RESTAURANT EL NOUANTIGÓ

Pl. Sant Jaume, 5-6  
Tel. 93 540 04 23

Vespres tancat excepte divendres i dissabtes

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

[info@elnouantigo.com](mailto:info@elnouantigo.com)

Mongetes del ganxet del Maresme amb escabetx de rovellons

El plat estarà inclòs al menú  
Experiència a 26,50 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ La ruta del Vedat
- ▶ Parc arqueològic Cella Vinaria i Centre d'Acollida Turística

## Vilassar de Dalt

## EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Àngel Guimerà, 41  
Tel. 93 753 29 16

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

[info@elracodecanfeliu.com](mailto:info@elracodecanfeliu.com)

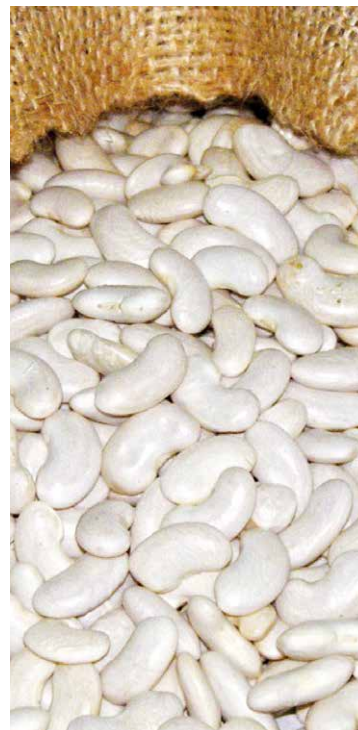
Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet

Preu: 17,25 € (IVA inclòs)

El plat estarà inclòs a la carta

### Altres visites recomanades:

- ▶ 28 de novembre: **Concert Sons de Vilassar**
- ▶ 12 i 13 de desembre: **Fira de Santa Llúcia** / [www.vilassar.cat](http://www.vilassar.cat)





Jornades gastronòmiques del

# FESOL *del* GANXET *al Maresme 2015*



*Edita:*



CONSELL  
COMARCAL  
DEL  
MARESME



*Col·laboren:*

Ajuntament d'Alella  
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 Calella  
Ajuntament de Mataró  
Ajuntament de Palafròlles  
Ajuntament de Premià de Dalt  
Ajuntament de Premià de Mar

Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres  
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta  
Ajuntament de Sant Pol de Mar  
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt  
Ajuntament de Teià  
Ajuntament de Vilassar de Dalt  
Joan Lluís Gómez, sommelier

*Entitats:*



Diputació  
Barcelona



Enoturisme  
DO Alella



*El Maresme  
allà on vagis!*

Web adaptat per a  
pantalles de mòbil  
smartphone i tauletes



Costa de Barcelona -  
Maresme



@CostaBcnMaresme



#costadebcnmaresme

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