

jornades gastronòmiques de la

maduixa

de la Vallalta al Maresme

del 24 d'abril al 23 de maig de 2010

7a Diada de la maduixa de la Vallalta al Maresme

1 i 2 de maig. Sant Cebrià de Vallalta i Canet de Mar

2 de maig. Sant Iscle de Vallalta i Sant Pol de Mar

9 de maig. Arenys de Munt



Introducció

Benvingut/da 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 dos parcs naturals.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta (la varietat més important és l'anomenada "Pájaro") i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomà-

quet rosa 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 Palafoles, i els bolets del baix Maresme (a la tardor).

La cuina – amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra – té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs.

La DO Alella és una vinya urbana, ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat vinífera més característica és la pansa blanca. Els vins blancs, la producció majoritària, són el resultat de sumar les virtuts de diverses varietats de raïm. Per descobrir els secrets d'aquest vi excel·lent es pot visitar algun dels cellers existents. També es pot assistir a la Festa de la Verema, el mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del raïm i del vi DO Alella, el mes de novembre, organitza-

des entre diversos municipis del Maresme.

Restaurants amb estrelles Michelin: Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles, i Hispània, a Arenys de Mar, amb una estrella.

Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu conegut el Maresme de més a prop.

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme.



Productors de maduixes

Arenys de Munt

Josep Marpons Horta
Maduixa de bosc
609 39 32 03
marponsfruit@telefonica.net

Jordi Cantallops
Maduixot
93 795 00 04
sit.13@hotmail.com

Enric Majo Ferran
Llegums i verdures/Maduixot
93 793 80 28 / 606 23 92 21
enr4433@gmail.com

Argentona

L'arc de la natura
Verdures i fruites ecològiques
615 50 02 82
larcdelanatura@gmail.com

Calella

Unió de maduixaires
de Calella
Maduixots, fruites i verdures.
93 769 14 16

Joaquim Ginesta
Maduixes de bosc i maduixots
93 769 38 39 / 619 32 95 93

Sant Cebrià de Vallalta

Cal Moliné
Calçots i maduixots
93 763 00 61
aleix_8_21@hotmail.com

Jaume Pla i Jubany
Verdures, hortalisses i maduixots
93 766 07 76 / 628 05 46 15
plajaume@yahoo.es

Josep Pla Jubany
Maduixots
93 763 06 61 / 678 55 62 34
josepestrany@yahoo.com

Joan Roig Pueyo
Maduixes
696 14 24 30

Martí Peñas Serra
Maduixes
93 763 10 56

Joan Serra Pla
Maduixes
93 763 00 67 / 607 30 78 91

Sant Pol de Mar

Ramon Xaubet Serra
Maduixots i productes
d'horta.
93 762 38 29 / 639 63 38 96

Joan Borrell
Maduixots
93 760 06 92 / 670 28 15 19
jan.borrell@gmail.com

Pineda de Mar

Cooperativa Agrícola
del Maresme SCCL
Hortalisses i maduixots
93 767 04 02 / 659 66 13 08
sindicat93@hotmail.com

PRODUCTES ELABORATS

Sant Cebrià de Vallalta

Can Martri S.L.
Botifarra amb maduixa
del Maresme
93 763 00 43
canmartri@canmartri.com

Productes de la terra. Artesania alimentària.

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

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

Per donar suport al sector, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen conjuntament per tirar endavant un projecte anomenat "Productes de la

terra - Artesania alimentària", que inclou una sèrie d'accions que han de servir per a donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la comercialització.

El conreu de la maduixa del Maresme ha modelat el paisatge dels vessants de la serralada litoral de molts municipis de l'Alt Maresme i ha fet que durant molts anys un gran nombre de famílies hagin pogut viure del seu conreu. Els terrenys de sauló amb pendent i un bon drenatge són especialment apropiats per al seu conreu.

Malauradament la competència que ha patit el sector per part de maduixa vinguda de fora ha fet que de mica en mica s'hagi anat perdent aquest conreu. La promoció de la maduixa del Maresme i la millora de la seva comercialització ha

de permetre seguir mantenint aquesta activitat agrícola que forma part del paisatge de la comarca i omplint de color i aroma els mercats del Maresme durant tot l'any.

Poder degustar les maduixes del Maresme, collides el mateix dia, sense que hagin patit un transport i en el seu punt òptim de maduració, és un plaer que ens permet gaudir d'un dels gustos i aromes més arrellats a la nostra comarca.

Una de les varietats més típiques és la "Pájaro", que es caracteritza perquè té un color vermell intens, una gran dolçor i una forma molt regular.

*Consell Comarcal
del Maresme*

Per a més informació
www.ccmaresme.cat/promocioeconomica



Amanida de maduixes sobre llit de mató i flocs de pernil ibèric amb vinagreta de mel

Ingredients:

4 maduixes grans
Mató
Flocs de pernil ibèric
Nous
Llavors de pipes i sèsam
Vinagreta de mel

Preparació:

Pintem el mig del plat amb la vinagreta de mel, més aviat espessa; col·loquem un motlle rodó al mig del plat i hi posem al fons el mató, el qual anirem aixafant i li anirem donant la forma del motlle. Després col·loquem les meitats de les maduixes al voltant del motlle enganxades al mató.

A sobre hi col·loquem els flocs de pernil i les diferents fulles de mesclum, i ho reguem tot amb més vinagreta de mel. Per acabar el plat, hi posem làmines de parmesà, les llavors i més flocs de pernil ibèric.

Restaurant l'Era
Torrent d'en Puig, 11
Arenys de Munt
Tel. 93 795 01 14

Sant Cebrià de Vallalta

Del 24 d'abril al 23 de maig

7a Diada de la Maduixa de la Vallalta al Maresme

Divendres 30 d'abril

Xerrada: "Hàbits alimentaris al segle XXI, un repte?"

A càrrec del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona
A les 20.00 h. Lloc: Punt Jove-Centre d'Informació del Parc Natural del Montnegre i el Corredor. Cal inscripció prèvia.

Per a més informació contacteu amb l'Ajuntament o Punt Jove-Centre d'Informació del Parc Natural

Diumenge 16 de maig

Passejada per les vinyes

Recorregut: 6 km

Desnivell: 110 m

Punt de trobada: a les 9 h al Centre d'Informació del Parc Natural a Sant Cebrià
Cal inscripció prèvia al propi centre d'informació.

Us mostrarem els testimonis ben actius de la riquesa

agrícola del Maresme i descobrireu per què a Sant Cebrià dels camps de conreu se'n diuen vinyes.

11a Fira de la Maduixa de Sant Cebrià de Vallalta

1 i 2 de maig, en ple casc urbà

Activitats de la fira:

- Mostra gastronòmica i tastet de productes elaborats pels restauradors i establiments d'alimentació locals
- Fira d'Artesania
- Exposició i venda de productes de la terra, artesanía alimentària i productes ecològics
- Animació al carrer per als més petits i per a tota la família
- Mostra i exposició del cultiu del maduixot de Sant Cebrià.
- 1r taller i concurs de dibuix
Temàtica: "El racó favorit de Sant Cebrià de Vallalta"

Servei especial del bus interurbà entre Sant Cebrià de Vallalta i Sant Pol de Mar des de l'inici de la Fira a Sant Cebrià dissabte a la tarda i diumenge tot el dia.

Dissabte 1 de maig a les 21 h

18.00 h. Acte oficial d'inauguració.

A continuació, Tastet inaugural de productes locals.

18.30h. Taller de cuina infantil del maduixot de Sant Cebrià. A càrrec de Mònica Serra (cuinera).
A partir de les 18.00h.

Exposició i presentació de projectes de menjadors escolars ecològics.

"Eduquem i alimentem de manera responsable", a càrrec de productors, educadors i professionals del sector al Maresme.

A partir de les 22.30h.

1a Edició del Sant Cebrià Blues Festival.

Diumenge 2 de maig de 10 a 20 h

Venda de maduixes a càrrec dels productors locals.

12.00 h. Engresca't a fer el Taller de cuina del maduixot de Sant Cebrià!

17.30 h. Lliurament de premis del 1r Concurs de dibuix "El racó favorit de Sant Cebrià de Vallalta".

18.00 h Lliurament de premis del 2n Concurs popular de postres i pastissos de la maduixa de la Vallalta del Maresme.

A partir de les 18.30 h, contes i històries al carrer. Espectacle "Una de gegant", amb La Cremallera Teatre.

Restaurants participants:

[Restaurant Ca l'Adri \(Can Cona\)](#)

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià, km 26,5 (davant del camp de golf)
Tel. 93 763 09 84

Sugeriments:
Púding de maduixes de Sant Cebrià

Natilles amb maduixes de Sant Cebrià saltejades
Pastís de formatge de la casa amb confitura de maduixa de Sant Cebrià

[Restaurant Can Joan](#)

Cal Sant, s/n
Tel. 93 763 03 01
Especialitats de la casa i

suggeriments en el marc de les Jornades:

Coca torrada amb anxoves salades de la casa
Segons: tota classe de carns a la brasa amb carbó d'alzina
Postres: maduixot de Sant Cebrià a l'estil Can Joan

Restaurant Pim Pam Pum

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

Suggeriments:

Coca especial amb maduixes selectes, formatge de cabra, mel de romaní i ceba caramel·litzada
Maduixes de Sant Cebrià recobertes amb xocolata negra
Sorbet de maduixots amb licors selectes i reducció de llimona

Bar restaurant Martí

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

Suggeriments:

Ànec de l'Empordà amb maduixes de Sant Cebrià
Peus de porc amb maduixots
Llagostins de Sant Carles amb maduixots de Sant Cebrià

Pastisseries i establiments d'elaboració artesanal:

Forn de pa Ca l'Andreu

Centre, 11
Tel. 93 763 05 54

Suggeriments de pastisseria artesana:

Bescuit de xocolata amb cremós de maduixes i mascarpone
Pasta brisa amb crema i fruits vermells
Mousse de maduixes de Sant Cebrià
Milfulls amb crema i maduixes
Cocktail de pasta de full salada

Pastisseria S. Sauleda

Sot de les Vernedes, 20
Polígon industrial - Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 03 30

Especialitats de pastisseria:
Bandes de full amb xocolata i maduixes
Cassoleta de maduixes amb crema de llimona
Transparència de mousse de maduixa
Banda de full amb maduixa

Carisseria-xarcuteria Martí

Centre, 6
Tel. 93 763 00 43

Suggeriments:

Assortit d'embotits artesans i botifarra amb maduixes de Sant Cebrià

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Àrea de Promoció Econòmica
Tel. 93 763 10 24
www.stcebria.cat
st.cebria@diba.cat



Canet de Mar

Del 24 d'abril al 23 de maig

1 de maig

Visita la Fira i després
participa a l'Aplec Pedracastell !

10 h Jocs per a la mainada

12 h Sardanes

14 h Paella popular

1 i 2 de maig

Diada de la Maduixa

Fira de la Maduixa i Fira
Mercat d'Artesania, de 10 h
del matí a 9 h del vespre.
Venda de maduixes de la
Vallalta i productes d'artesania.
Riera St. Domènec

Restaurants participants

Casa Roura

Riera Sant Domènec, 1
Tel. 937940375
www.casaroura.com
Cuina tradicional
Carpaccio de rap i maduixes
amb coulis de crítics
Filet de vedella amb reducció
de maduixes i nabius

Restaurant La Font

Rafael Massó, 1-3
Tel. 93 794 36 73
Cuina de mercat
Primers plats a escollir:
amanida de pernil d'ànec amb
maduixa, pinyons i codony, o
espàrrecs verds amb formatge
brie i melmelada de maduixa.
Segons plats a escollir:
entrecot de vedella amb
formatge de cabra gratinat i
salsa de maduixes, o bonítol
amb salsa agredolça i maduixes.
Postres a escollir: milfulles
amb crema i maduixes, o
sopa de maduixes amb gelat
de vainilla.
Preu menú: 25 € (no inclou el vi)

La Queixalada

Castanyer, 18
Tel. 93 795 67 80
Llesques i coques
Amanida de fruites i maduixots
Coca camembert amb polpa
de maduixes

Restaurant Mont Mari

Av. del Maresme, 10
Tel. 93 794 09 58
Cuina mediterrània,
especialitzada en peix i paelles.
Maduixes del Maresme
flamejades al pebre amb gelat
de vainilla

Restaurant Sa Rosa

Balmes, 2
Tel. 93 794 10 00
Cuina Casolana
Maduixes del Maresme

La Menta

Rial Figuerola, 2
Tel. 93 794 31 87
Cuina casolana
Crep de melmelada de maduixes

Restaurant del Santuari de Nostra
Senyora de la Misericòrdia

Parc del Santuari
Tel. 93 794 10 07
Cuina de mercat
Crema lleugera amb maduixes
de temporada

Braseria El Rebrot

Riera Buscarons, 25
Tel. 93 794 34 97
Esmorzars de forquilla.
Cuina catalana.
Primer plat: amanida de pernil
ibèric amb maduixes
Segon plat: capçal de llom
amb salsa de maduixes al porto
Postres: broqueta de maduixes

Restaurant A Media Luz

Riera Gavarra, 19
Tel. 93 794 37 25
Braseria i pasta

Restaurant 6Q

De la Font, 21
Tel. 93 794 05 09
www.6qrestaurant.com
Cuina mediterrània i d'autor
Magret d'ànec amb pinya i
vinagreta de fruits vermells.
Postres: sopa de maduixes
amb sorbet de menta.

Restaurant El Mos

Riera Buscarons, 62 (davant
de la plaça del mercat)
Tel. 93 794 06 97
Cuina casolana
Crema catalana amb
maduixes
Pinya amb maduixes
flamejades gelat de vainilla

La Sargantana

De la Font, 2
Tel. 93 795 67 80
Amanida de fruites variades i
maduixes amb vinagre
de Mòdena
Coca camembert amb
melmelada i salsa de maduixa

Per a més informació:

Ajuntament de Canet de Mar
Tel. 93 794 08 98
turisme@canetdemar.cat
www.canetdemar.cat

Sant Iscle de Vallalta

Del 24 d'abril al 23 de maig

Diada màgica
de la maduixa i el vi
Diumenge 2 de maig

Actes programats:

A partir de les 9 h
Esmorzars de forquilla.
Podreu degustar uns bons
esmorzars típics de la zona.

A partir de les 9.30 h
Venda de maduixes i vi i Fira
artesanal i màgica.
Hi haurà parades d'embotits,
de productes naturals i
artesanals, de llibres, etc.

Tastets gastronòmics
amb maduixes.
Podreu provar veritables delícies
creades amb maduixes.

Exposició d'imatges antigues :
"Maduixes i vi a Sant Iscle".
Un passeig visual per la
història de Sant Iscle.

Exposició: "Una literatura
pròpia, dones escriptores".
Aquesta exposició és el reco-
neixement de l'Institut Català
de les Dones a les aportaci-
ons que algunes escriptores
han fet a la literatura catalana i
universal.

A partir de les 10 h
Amb una vegada no n'hi ha
prou!.
Campanya de donació de
sang.

A partir de les 11 h
Inflables, tallers màgics
infantils.

A partir de les 11.30 h
Trobada de puntaires.
Amb les puntaires de Malgrat
de Mar, Dosrius i Sant Iscle.

A les 18 h preestrena de
l'obra de teatre "6+1 no
sempre són 7", al Casal
Representada pel grup de
teatre juvenil Tàlia de Sant
Iscle. Entrada gratuïta.

Notes d'interès:
Tots els actes, exceptuant el
teatre, es faran al parc dels
Vegetals, un indret màgic situat
al centre del poble.
L'horari de la fira serà de 9.30 a
15 h.
L'aparcament serà a la zona
esportiva.

Restaurants participants:

Restaurant Can Mingo
Ctra. d'Arenys de Munt
a Sant Pol de Mar, km 22,7
Sant Iscle de Vallalta
Tel. 93 795 06 01

La Taverna d'en Sidru
Plaça Major, 14
Sant Iscle de Vallalta
Tel. 93 794 63 27

Can Martí del Pa
Polígon industrial El Molí,
nau A-9
Sant Iscle de Vallalta
Tel. 93 794 63 10

Restaurant Llavina
Vint-i-cinc de juny, 2
Sant Iscle de Vallalta
Tel. 93 794 60 81

Per a més informació:
Ajuntament de
Sant Iscle de Vallalta
Regidoria de cultura i festes
Tel. 93 794 61 28 Ext. 2
www.santiscle.cat
st.iscle@diba.cat



Sant Pol de Mar

Del 24 d'abril al 23 de maig

VII Fira de la Maduixa 2 de maig

Al llarg de tot el matí del diumenge 2 de maig a la plaça del Torrent Arrosser. Compta amb parades de venda de maduixes, forneria i productes artesans elaborats i relacionats amb aquesta fruita i també amb diferents activitats de caire lúdic i festiu.

De les 10.30 h a les 13 h
IV Concurs de dibuix infantil
Exposició dels dibuixos dels alumnes del CEIP Sant Pau i votació popular.

A partir de les 11 h
IV Concurs de pastissos de maduixa
Votació popular prèvia degustació dels pastissos presentats.

A les 12 h
Maduixada popular
Esmorzar col·lectiu a base de maduixes amb sucre i cava.

A les 13.30 h
Recompte dels vots obtinguts dels concursos i publicació dels guanyadors.

Al llarg de tot el matí també hi haurà un taller de raku per als assistents de totes les edats consistent en l'aplicació d'aquesta tècnica japonesa per a coure les peces de ceràmica, que hauran estat decorades pels participants amb esmalts amb el motiu de la fruita de la maduixa.

Restaurants participants:

El Molí
Consolat de Mar, 43
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 30 14
mo.farreras@gmail.com
Suggeriments:
Amanida tèbia de bolets confitats, amb favetes, pernil d'ànec i vinagreta de melmelada de maduixa
Entrant a base de formatge

brie arrebossat sobre torradetes, codony i melmelada de maduixa
Fondue de xocolata amb maduixots

El Sot del Morer
Ctra. NII, s/n
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 11 05
www.elsotdelmorer.com
Suggeriments:
Esqueixada de bacallà i maduixes amb vinagreta al pebre
Maduixes farcides de moscatell amb gingebre

Can Tarano
Nou, 3-5
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 06 59
www.can-tarano.com
Suggeriment:
Amanida de fruites amb vinagreta de maduixa

La Casa
La Riera, 13
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 23 73
www.restaurantlacasa.com
Tancat per vacances les dues últimes setmanes de maig.

Suggeriments:
Amanida de maduixes amb formatge fresc
Fondue de xocolata amb fruites

La Llosa
Abad Deàs, 28
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 03 16
www.restaurantllosa.net
Suggeriments:
Amanida de fruita amb maduixes de Sant Pol i vinagreta de Mòdena i fruits vermells
Gaspaxo de maduixa

Gran Sol
Ctra. N-II
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 00 51
www.hotelgransol.info
Suggeriments:
Menú degustació en el qual la maduixa serà present als diferents plats i que consistirà en: Amanida de foie d'ànec a la gelatina de maduixots
Crema de carbassa i maduixots
Suprema de lluç amb salsa de garotes i maduixots glacejats
Filet de vedella al pebre verd
Assortit de pastisseria

Sant Pau

Nou, 10
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 06 62
www.ruscalleda.com
Tancat per vacances les tres
primeres setmanes de maig.
Suggeriment:
Sol santpolenc amb maduixetes
(postres)

Xaloc

Dr. Furest, 22
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 23 91
www.restaurantxaloc.com
Suggeriment:
Biscuit de maduixa amb sirope

Cal Tinco

Ctra. de Sant Cebrià, 2
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 20 98
Suggeriment:
Sopa de maduixa en suspensió
amb llet calenta i xocolata

Can Talamàs

Santa Clara, 3
08935 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 23 65
www.cantalamas.com
Suggeriment:
Granissat de maduixes fet a casa

Terrassa Voramar

Torrent Arrosser (platja)
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 06 54
Suggeriment:
Xarrup de maduixa

Per a més informació:
Ajuntament de
Sant Pol de Mar
Regidoria de Turisme
Tel. 93 760 45 47
ofturisme@santpol.cat
www.santpol.cat



Arenys de Munt

Del 24 d'abril al 23 de maig

Diada de la Maduixa a Arenys de Munt

9 de maig

Programació

11 h. **Cercavila** a càrrec de l'Associació Cultural Soroll.Som

11.30 h. Itinerari pel municipi dels participants a la **V Trobada de Harleys, Trikes&Customs**. Organitzada per l'Alquímia

12 h. **V Marató de Country** a l'Alquímia, organitzada pel grup de country d'Arenys de Munt

12.30 h. **3r Concurs de pastissos de maduixa**, organitzat per l'Associació de Botiguers i Comerciants d'Arenys de Munt (ABIC)

Durant tot el matí, a la plaça de l'Església:

- Venda de maduixes
- Fira artesana
- Demostració de l'art de la punta de les puntaires Verge del Remei
- Tallers infantils

Mostra gastronòmica de la maduixa

Del 24 d'abril al 23 de maig

Restaurants

Restaurant l'Era

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

Amanida de maduixes sobre llit de mató i flocs de pernil ibèric amb vinagreta de mel
Filet de llaminera de porc amb confit de maduixes
Sopa de taronja amb maduixes i gelat de vainilla

Restaurant Collsacreu

Ctra. de Sant Celoni, km 8.100
Tel. 93 793 84 99
Magret d'ànec amb salsa de maduixa
Mascarpone amb coulis de maduixa

Restaurant Sobirans

Barri Sobirans, 1
Tel. 93 795 12 90
Amanida de pernil d'ànec amb maduixa i foie
Magret d'ànec amb salsa de maduixa
Gelat de maduixa

Restaurant l'Encanteri

Can Victoriano, 10
Tel. 93 793 71 73
Amanida amb maduixots i formatge de cabra
Espatlla de xai a l'ast amb salsa picant de maduixa
Crep de maduixa, nata i ametlles i xocolata calenta

Restaurant Blau-Verd

Veïnat de Torrentbò
Telèfon i fax: 93 793 89 27
Excursió de la maduixa per a grups:
Pica-pica
Amanida catalana
Graellada de carn amb guarniment
Maduixes especials de la casa
Ball i obsequi d'una caixa de maduixes per persona.

Triclinium, menjars cuinats

Rambla de Francesc Macià, 34
Tel. 93 793 71 93
Presa de porc amb salsa agredolça i maduixes
Carlota de maduixes

Pastisseries

Pastisseria La Lionesa

Rambla de Francesc Macià, 33
Tel. 93 793 85 94
Pastís de pasta de full amb guarniment de maduixes

Pastisseria L'Obrador

Camí de Lourdes, 7
Tel. 93 793 80 46
Creps de maduixa
Pastís semifred de maduixa
Pastís amb crema i maduixes

Per a més informació:

Ajuntament d'Arenys de Munt
Tel. 93 793 79 80

Promoció Econòmica,
Comerç i Turisme
Tel. 93 793 77 10
eferrer@arenysdemunt.cat
www.arenysdemunt.cat

edició



Plaça Miquel Biada, 1
08301 Mataró
Tel. 93 741 11 61
Fax: 93 757 21 12
costadebarcelonamaresme@ccmaresme.cat
www.costadebarcelonamaresme.cat

col·laboren



Ajuntament de
Sant Cebrià de Vallalta



Ajuntament de
Sant Pol de Mar



Ajuntament de
Canet de Mar



Ajuntament de
Sant Iscle de Vallalta



Ajuntament de
Arenys de Munt

entitats



Diputació
Barcelona



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Centre adscrit a:

Universitat de Girona



jornades gastronòmiques de la
maduixa
de la Vallalta al Maresme



**Descarrega't
la guia
del Maresme
al teu mòbil**

**SMS
"Maresme"
al 5195**

(0,15 euros + IVA)

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.