



100%
Maresme

Del 23 d'abril al 31 de maig
Jornades gastronòmiques de la

MADUIXA

de la Vallalta al Maresme
2015

Sant Pol de Mar, Canet de Mar, Sant
Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de
Vallalta, Arenys de Munt, Arenys de
Mar, Argentona, Cabrera de Mar,
Caldes d'Estrac, Mataró, Montgat,
Pineda de Mar, Vilassar de Dalt



INTRODUCCIÓ

Benvingut/benvinguda 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 felicitat estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu 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 i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet 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 Palafolls, 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 vi DO Alella, a la primavera.

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

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



PRODUCTES DE LA TERRA *Artesania Alimentària*

El Consell Comarcal del Maresme, amb el suport de la Diputació de Barcelona, tira endavant la "Xarxa Productes de la Terra", que inclou una sèrie d'accions que serveixen per a donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la producció i la comercialització.

Els productors de Productes de la Terra i els artesans alimentaris tenen un alt valor afegit pel fet de situar-se entre l'economia i la cultura, i representen un actiu important per a la comarca. Al mateix temps, permeten donar valor afegit als productes agraris locals i sovint són un reflex del patrimoni cultural i de la tradició dels municipis. El sector de la restauració està molt lligat als productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i és necessari incorporar aquests productes a l'oferta gastronòmica de les cartes dels restaurants de la comarca. És important que la cuina que fan els restauradors del Maresme estigui vinculada al territori per donar identitat als plats i permetre que els clients gaudeixin dels gustos dels productes de qualitat que s'hi produeixen. D'aquesta manera estan contribuint a mantenir en el territori l'activitat agrícola i d'artesania alimentària necessàries per a conservar el nostre entorn.

Ja fa anys que, vinculades als productes de qualitat que es conreen al Maresme, se celebren diverses jornades gastronòmiques que contribueixen a donar a conèixer aquests productes i a fer que tota la ciutadania en gaudeixi. Un dels productes estrella són les maduixes del Maresme. Tot i que actualment se'n conreen diverses varietats, cosa que garanteix tenir-ne durant tot l'any, és durant els mesos de primavera que la maduixa del Maresme aconsegueix la seva màxima qualitat. Poder degustar les maduixes del Maresme, collides el mateix

dia i en el punt òptim de maduració, sense que hagin patit un transport, és un plaer que ens permet gaudir d'un dels gustos i d'una de les aromes més arrelades a la nostra comarca. És producte 100% de proximitat. Una de les varietats més típiques és la "pájaro", que es caracteritza per tenir un color vermell intens, ser molt dolça i tenir una forma molt regular, tot i que la seva producció és limitada.

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. Existeixen iniciatives d'artesans alimentaris de la comarca per tal d'incorporar les maduixes del Maresme en els seus productes elaborats. Les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa del Maresme són una oportunitat excel·lent per tastar i gaudir d'aquest fruit exquisit i incorporar-lo a la nostra dieta habitual, si més no durant la primavera.

N'hi ha d'altres maduixes, però no són del Maresme!

Si voleu disposar de més informació o voleu formar part del cens de productors, visiteu la plana web:

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

100%
Maresme





Arenys de Mar

SÓC PAGÈS - JOSEP M^a ROSSELL SALVÀ

622 225 974 / soc_pages@hotmail.com

Arenys de Munt

JOSEP MARPONS HORTA

609 393 203 / marponsfruit@gmail.com

JORDI CANTALLOPS

691 813 569 / jordicantalops@gmail.com

ENRIC MAJO FERRAN

606 239 221 / enr4433@gmail.com

LLUÍS FIDEL COLOMER

609 749 247 / lluisfidel@hotmail.com

Calella

JOAQUIM GINESTA

619 329 593 / ginesta1@hotmail.com

UNIO DE MADUIXARES DE CALELLA SAT 1321

93 769 14 16 / umacsat@gmail.com

Pineda de Mar

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL

93 767 04 02 / sindicat93@hotmail.com

Sant Cebrià de Vallalta

CAL MOLINÉ

93 763 00 61 / aleix_8_21@hotmail.com

JOSEP PLA JUBANY - CA L'ESTRANY

678 55 62 34 / josepestrany@yahoo.com

JAUME PLA JUBANY - CA L'ESTRANY

628 054 615 / jaumepla59@hotmail.com

JOAN ROIG PUEYO

696 142 430 / forestgan@live.com

Sant Pol de Mar

JOAN BORRELL AGUILERA

670 28 15 19 / info@maduixes.cat

RECEPTES

Coca especial per la diada amb maduixes selectes, formatge de cabra, mel de romaní i ceba caramel·litzada

Ingredients:

1 coca
10 maduixots
1 tomàquet madur, per sucar (La cirerola és la millor)
2 talls de formatge de cabra (1 cm d'alçada)
1 ceba (per fer la ceba confitada) / sal (pols de sal)
oli (un raig) / mel de romaní (un raig) / orenga (pols)

Preparació:

Poseu al foc una paella amb oli. Una vegada l'oli estigui calent, afegiu-hi la ceba tallada a trossos petits. Deixeu-ho coure durant 20 minuts.

Torreu la coca o bé la llesca de pa. Un cop torrades, suqueu-hi el tomàquet i un pols de sal. Poseu-hi la ceba confitada, per sobre de la ceba els maduixots tallats a rotllanes un raig de mel, formatge de cabra i cobrir tota la coca amb formatge mozzarella. Tirar un pols d'orenga, i finalment gratinar-ho.

Restaurant Llesqueria Pim Pam Pum, Sant Cebrià de Vallalta



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

La coca torrada, les maduixes, el formatge de cabra, la mel de romaní... tanco els ulls i sento la meva terra: la Serra de Marina. Per això he triat aquest vi, ja que per a mi representa fidelment la riquesa sensorial de la natura a la comarca.

El 90% de garnatxa, assaonada amb el 10% de syrah per suavitzar la concentració, procedeix de les vinyes més altes de la zona. El resultat final ens ajuda a identificar aquest paisatge en un exercici que estimularà tots els nostres sentits.

Escaquer de maduixes amb nata

Ingredients per a 10 racions:

Pels cub vermells:

- 150 g de maduixa a daus petits de ½ cm
- 250 g de suc de maduixa (pel suc de maduixa: tritureu i coleu:
- 300 g de maduixes + 50 g de sucre + el suc de 2 llimones)
- 3 fulles de gelatina (de 2 g cada una)

Pels cubs blancs:

- 300 g de nata semi-muntada amb 30 g de sucre
- 3 fulles de gelatina (de 2 g cada una)
- 20 g de nata líquida

Preparació:

Els cubs vermells: Remulleu les fulles de gelatina, escorreu-la i poseu-la a fondre a dins d'un caçó a foc suau. Amb el caçó apartat del foc, mescleu amb delicadesa el suc de maduixa i els daus amb la gelatina fosa. Poseu la mescla en un recipient adequat per aliments, a la mida per aconseguir que la barreja l'ompli fins a una alçada de 2 cm. Reserveu a la nevera.

Els cubs blancs: Hidrateu i foneu les fulles de gelatina tal com heu fet pels cubs vermells. Aparteu el caçó del foc i mesceu la gelatina fosa amb la nata líquida. Amb delicadesa afegiu la nata semi muntada i aboqueu en un atuell, també com l'anterior, fins aconseguir omplir-lo fins a 2 cm d'alçada. Reserveu a la nevera.

Finalització i presentació:

Talleu a daus de 2 x 2 cm tant la preparació blanca com la vermella i munteu els platets de postres con un escaquer, al cim afegiu-hi un tall d'una bonica maduixa i al costat un parell de cullerades de galetes ben torrades, picades rústiques.



Carme Rusalleda - Sant Pau, 3* Michelin, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: **AA Puput 2013 (Alta Alella)**

Aquest maridatge farà gaudir els més llaminers.

L'expressivitat del Puput (vi dolç d'agricultura ecològica), elaborat amb la varietat autòctona Mataró sobremadurada al cep i veremada just abans de la pansificació, es complementarà amb la textura carnosa de les maduixes i la cremositat de la nata. D'aquesta manera obtindrem un original equilibri entre acidesa, dolçor i tanicitat.



Amanida de maduixes i fruits secs amb farcell de formatge de cabra nevat de Cabrils i vinagreta de cítrics

Ingredients:

barreja d'enciams (escarola, enciam, fulla de roure,...)
 maduixes del Maresme
 fruits secs: panses, nous, ametlla i avellana
 formatge de cabra nevat de Cabrils
 full de pasta bric
 Per la vinagreta: oli, sal, suc de llimona

Preparació:

Agafem els fruits secs i els esbocinem una mica amb la mà de morter; les panses les tallem amb el ganivet i les afegirem després.
 Rentem les maduixes i les tallem a llesques.
 Rentem els enciams ben nets i els escorrem ben escorreguts d'aigua.
 Preparem la vinagreta en el got de la batidora aconseguint que quedi tot ben lligat.
 Tallem un bon dau de formatge i fem un farcelllet amb la pasta bric. El tindrem a punt per fregir-lo en el moment de servir l'amanida.
 Muntem el plat disposant els enciams al centre fent una muntanyeta.
 Hi afegim els fruits secs.
 Ho amanim ben amanit amb la vinagreta i ho remenem bé
 Finalment fem una mena de niu al mig de la muntanyeta d'enciams i hi posem el farcelllet de formatge.

Disposem les llesques de maduixa com si vessessin del niu rodolant i clavades en l'amanida.
 Ja la tenim: una bona amanida fresca i de bones qualitats alimentàries.
 Que vagi de gust!



La Fonda del Casal, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **Titiana Vintage 2010 Chardonnay (Parxet)**

La dolçor i l'acidesa de les maduixes; l'humit i cremós del formatge nevat; el torrat dels fruits secs, i el cítric de la vinagreta tenen una molt bona afinitat amb les bombolles delicades d'aquest cava. La combinació ens ajudarà a netejar el paladar i ens animarà a continuar menjant.



Cupcakes de maduixes del Maresme

Ingredients per a 12 cupcakes:

120 g mantega (a temperatura ambient)
 180 g sucre
 2 ous
 230 g farina
 2 culleradetes de llevat químic
 120 ml de llet
 1 culleradeta d'extracte de vainilla
 200 g de maduixes del Maresme

Per la crema:

250 g de mantega (a temperatura ambient)
 400 g icing sugar (sucre llustre)
 2 cullerades de nata 35% m.g.
 200 g de maduixes del Maresme triturades

Preparació del cupcake:

Pre-escalfar el forn a 170-180 graus i preparar la safata per cupcakes amb les càpsules de paper. Tallar les maduixes en petits daus i reservem.

Batem la mantega amb el sucre fins que blanquegi i incorporem els ous d'un en un. Afegim la meitat de la farina tamisada amb el llevat i batem a velocitat baixa. Afegim després la llet amb la vainilla i posteriorment la resta de farina. Batem fins homogeneïtzar la massa. Incorporem finalment les maduixes tallades i mescllem amb la espàtula.

Omplim les càpsules fins la meitat i enforenem durant 16 a 18 minuts. Un cop fetes, deixar refredar completament sobre una reixa.

Preparació de la crema:

Batem la mantega fins que blanquegi i anem incorporant el Icing sugar poc a poc fins que s'incorpori totalment. Afegir les maduixes prèviament triturades. Posar la crema en una màniga pastissera amb una boquilla 1M (estrella).

Decoració:

Decorem els cupcakes amb la crema i finalitzem amb mitja maduixa natural



Pastisseria My Sweet Dreams Cupcakes, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Rosat d'en Blanch 2013 (Oriol Artigas)**
 Per gaudir de valent una tarda d'estiu acaronada per la marinada, obrirem un vi rosat sofisticat i rodó. L'esponjositat del cupcake i el perfum intens de les maduixes ens oferirà una combinació a l'alçada de les aromes minerals de la pansa rosada i la malvasia procedents d'una vinya vella de la vall de Rials, a Alella.



Sant Pol de Mar

XII Fira de la maduixa

Del divendres 1 al diumenge 3 de maig

Lloc: Plaça del Torrent Arrosser

Fira amb parades de venda de maduixes i planters i d'altres relacionats amb aquesta fruita. A destacar l'espectacle infantil del divendres (pendent de determinar activitat i hora), les activitats diverses del dissabte i la maduixada popular, i els tallers infantils del diumenge.

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Pol de Mar

Tel. 93 760 04 51

A/e: fires@santpol.cat

www.santpol.cat

Restaurants participants

CARME RUSCALLEDA SANT PAU, 3* Michelin

C/ Nou, 10

Tel. 93 760 06 62

www.ruscalleda.cat

Diumenges al vespre, dilluns tot el dia, i els dijous al migdia tancat
Escaquer de maduixes amb nata

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2

Tel. 93 760 20 98

Vespres tancat

Plats:

Secret amb maduixa confitada

Xarrup de maduixa casolà

HOSTAL CAN TARANO

C/ Nou, 3-5

Tel. 93 760 45 79

www.can-tarano.es

Obert els caps de setmana

Amanida de maduixes

El plat s'ofereix al menú de cap de setmana

EL MOLÍ

C/ Consolat de Mar, 43

Tel. 93 760 30 14

Amanida tèbia amb bolets, pernil d'ànec, cruixents, tomàquets xerris i vinagreta amb melmelada de maduixots del Maresme
Escalopins de magret d'ànec amb maduixots del Maresme i poma confitada

Fondue de xocolata amb maduixots de la comarca

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II

Tel. 93 760 11 05

www.elsotdelmorer.com

Diumenge el vespre i dilluns tancat

Mojito de maduixes

Xatonada de bacallà i maduixots amb vinagreta de menta

Escalopins d'ànec amb salsa de maduixes al moscatell

Laminat de maduixes amb crema cremada

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II

Tel. 93 760 00 51

www.hotelgransol.info

Magret d'ànec amb cristall de maduixots de Sant Pol i salsa de taronja

El plat s'ofereix cada dia, al menú Gran Sol a 19 € (IVA inclòs), begudes a part

LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16 – 678 347 823

Plats:

Amanida maduixera amb vinagreta de maduixes
Filet a la salsa de maduixa
Maduixes amb nata i xarrup de xocolata

Còctels: Mojito de maduixa i Temptació (amb maduixa natural)

Els plats s'ofereixen de forma alternada al llarg de la setmana i els còctels es serveixen un únic vespre, durant la nit de les maduixes

BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

C/ Nou, 50

Tel. 93 760 11 22

Plats:

Maduixa de pizza

Ventall de magret d'ànec amb salsa de maduixa

Flam de maduixa amb textura de formatge

Els plats s'ofereixen a la carta, a diari

MARGOT

C/ Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

www.restaurantmargot.es

Magret d'ànec amb salsa de maduixa

EL NOU GRIMAL

C/ Nou, 35-37

Tel. 93 760 42 23

Obert els caps de setmana

Cremós de Mascarpone amb sopa de maduixots

VORAMAR

Pl. del Torrent Arrosser - Platja de les Barques

Tel. 93 760 06 54

"Titànic", postres a base de nata, xocolata i xarrup de maduixa 100% natural

Els postres estaran disponibles a la carta

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Dr. Furest, 22

Tel. 93 760 23 91

Dilluns tancat

Bescuit de maduixa

Els postres estaran disponibles al menú de cap de setmana



Altres establiments participants

EL NOU GRIMAL

C/ Nou, 35-37

Tel. 93 760 42 23

Obert els caps de setmana

Cremós de Mascarpone amb sopa de maduixots

EL TRENCALL

Menjars per emportar

C/ Consolat de Mar, 49

Tel. 93 760 36 42

Obert els caps de setmana

Pastís de formatge amb coulis de maduixa

EL CROSTÓ. PA DE LLENYA

C/ Jacint Verdaguer, 2

Tel. 666 123 335

Diumenges per la tarda tancat

"Tartaleta" de crema anglesa amb maduixes

FORN DE PA GRIMAL

C/ Tobella, 1

Tel. 93 760 05 02 - 93 760 30 99

Diumenges per la tarda tancat

Mil fulles de crema amb maduixes

PASTISSERIA SAULEDA

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

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

www.sauleda.cat

Dilluns no festius tancat

Banda de full, crema i maduixes

MELMELADES CALADA

C/ Tobella, 42

Tel. 93 760 37 10 – 661 216 421

Melmelada de maduixa i Ratafia Bosch

Chutney de tomàquet, poma i maduixa

Melmelada de maduixa del

Maresme varietat Charlotte

Melmelada de maduixa del

Maresme varietat Amandine

Melmelada de maduixa del

Maresme varietat Albion

Melmelada de maduixa del

Maresme varietat "pájaro"



Altres visites recomanades:

- ▶ Mercat "Pagesia i proximitat", venda de productes d'alimentació de proximitat i sense intermediaris. Cada segon dissabte de mes a la PL de l'Estació
- ▶ Ruta pel Camí de Ronda al seu pas per Sant Pol
- ▶ Ruta pel Patrimoni de Sant Pol

Canet de Mar

12a Diada de la maduixa

Diumenge 3 de maig

De 10 h a 15 h a la riera Sant Domènec

Programa:

- **Venda de maduixes de productors locals**
- **Fira Mercat d'Artesania**, productes artesans i artesania alimentària
- **Parades de productes local** (mató, ous, nata, melmelades,...)
- **Concurs de postres i pastissos de maduixes**
- **Demostració i degustació "Cupcakes de maduixes del Maresme"**, de la mà de Serena Cantieri de My Sweet Dreams Cupcakes
- **Taller infantil: Decoració de galetes**, de la mà de Serena Cantieri de My Sweet Dreams Cupcakes
- **Maquillatge i pentinats per als més petits**, a càrrec del Gremi de Perruqueria i Estètica de Mataró i Maresme

Per a més informació:
Ajuntament de Canet de Mar. Àrea de Promoció Econòmica i Turisme
Tel. 93 795 46 25
Oficina de Turisme
Tel. 93 794 08 98
www.turismecanet.cat

Restaurants participants

EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II km 660.8
(davant Club de Vela)

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecanet.com

www.facebook.com/paradordecanet

info@paradordecanet.com

@ParadorCanet

Obert tots els dies al migdia i

divendres i dissabte nit.

Dimecres tancat

Plats:

Amanida de maduixes amb

formatge de Parma 13,60 €

Bacallà confitat amb coulis de

maduixa 10,05 €

Filet cruixent amb salsa de

maduixa 21,90 €

Llagostins marinats amb coulis de

maduixes 9,60 €

(IVA inclòs)

Al menú dels dies feiners s'afegiran plats elaborats amb maduixes



Altres establiments participants

PASTISSERIA CAMPASSOL

C/ Ample, 42

Tel. 93 794 02 56 – 676 464 418

www.campassol.com

pastisseria@campassol.com

Dilluns tancat

Pastís de Sacher amb melmelada de maduixa

Pa de pessic de xocolata.

Melmelada de maduixa (elaborada

per nosaltres amb poc sucre i amb

maduixa de Canet). Amb bany de

xocolata i decorat amb maduixa

sencera

Preu: 35,50 €/Kg (IVA inclòs)

PASTISSERIA MY SWEET DREAMS CUPCAKES

Riera Buscarons, 28 local B

Tel. 93 794 09 67

www.mysweetdreamscupcakes.com

mysweetdreamscupcakes@gmail.com

Diumenges i dilluns al matí tancat

Cupcakes de maduixes del

Maresme

Pastís humit de pastanaga i

xocolata amb maduixes del

Maresme (chocolate carrot cake)

Layer cake de maduixes del

Maresme

Preu: 2 € - 3 € (IVA inclòs)

Els especials de maduixa estaran disponibles els divendres i dissabtes



Altres visites recomanades:

- ▶ Casa museu Ll. Domènech i Montaner. Ruta modernista
- ▶ Santuari i Parc de la Misericòrdia
- ▶ Itineraris: de la platja a la Creu de Pedracastell

Sant Cebrià de Vallalta

16a Fira de la maduixa

Diumenge 3 de maig

Recinte firal principal: carrer Esplanada

Horari de la fira: de 10 h a 20 h

Programa:

- ▶ A les 10 h: **Inauguració oficial.** A continuació construcció de pilar amb els Castellers de l'Alt Maresme, Els Maduixots
- ▶ A les 10:30 h: **Cercavila** pels carrers del municipi a càrrec dels Castellers de l'Alt Maresme fins a la Plaça de l'Església
- ▶ A les 11 h a la PL. de l'Església: **actuació castellera amb la Colla Castellera de l'Alt Maresme i la Colla Castellera de Sant Vicenç dels Horts** (colla convidada)
- ▶ D'11 h a 13:30 h: **Construcció de mòbil decoratiu amb la maduixa** com a protagonista. A càrrec de

Diverta

- ▶ A les 11.30 h: **Percusió amb Txacum**
- ▶ A les 12 h: Engresca't a fer el **taller de cuina del maduixot de Sant Cebrià.** A càrrec de Mònica Serra Pascual
- ▶ A les 13:30 h: **Lliurament de premis del 15è Concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot".** Inscripció prèvia fins al 27 d'abril
- ▶ De 17 h a 18:30 h: **Taller de cuina infantil "Educant i descobrint la gastronomia amb el maduixot de Sant Cebrià".** A càrrec de Petit Xef
- ▶ A les 18:30 h: **Lliurament de premis del 6è Concurs popular de postres i pastissos del maduixot de Sant Cebrià.** Inscripció prèvia fins el dia 27 d'abril
- ▶ De 18:30 h a 20 h: al gimnàs escola El Pi Gros. Espectacle infantil de cloenda. **Espectacle de titelles "Pere Flash, Tele-salut"** amb Binixiflat
- ▶ A les 19 h: **Actuació de la Big Band Valona** al recinte firal

Activitats durant tot el dia:

- ▶ Venda de maduixes a càrrec dels productors locals
- ▶ Venda de productes per part del comerç local i de les entitats de Sant Cebrià

- ▶ Venda de productes de la terra, artesanía alimentària i altres productes
- ▶ Mostra d'estrís antics i de la pagesia
- ▶ Demostració d'ofici: bufador de vidre a càrrec de Mapa Mundi
- ▶ Exposició de fotografies del concurs de fotografies "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot"
- ▶ Taller de quadres de sorra a càrrec de Mapa Mundi
- ▶ Mercat del vi i el formatge

En cas de pluja, la fira tindrà lloc al pavelló esportiu municipal (Zona esportiva, s/n)

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



Restaurants participants

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

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

Plats:

Amanida amb fruita del temps i maduixots amb salsa agredolça
Coca especial amb maduixes selectes, formatge de cabra, mel de romaní i ceba caramel·litzada
Maduixots amb cremós de iogurt
Sorbet de maduixots amb licors selectes i reducció de llimona

CA L'ADRI - CAN CONA

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

Plats:

Batut de maduixa
Maduixes amb moscatell o nata o
suc de taronja o xocolata calenta
Pastís casolà de formatge amb
bany de melmelada de maduixa

RESTAURANT CAN JOAN

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

Maduixes "pájaro" conreades a
Sant Cebrià preparades a l'estil
"Can Joan"



RESTAURANT PITCH&PUTT SANT CEBRIÀ

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

Copa amb base de iogurt i
maduixes amb gebrat de taronja

RESTAURANT LA VINYA

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

Plats:

Amanida amb formatge fresc,
maduixes i anous
Flam de mató, amb maduixes i mel

BAR RESTAURANT CAN MARRI

C/ Centre, 3
Tel. 93 763 00 23

Menú:

Per començar, petits tastets de:
Gaspatxo de maduixots
Mini-brotxeta de botifarra de
maduixa, acompanyat amb cervesa
artesana Maduixet (elaborada per
Joan Montasell de Can Martri)

Primers:

Amanida variada de formatge de
cabra, maduixots, sèsam amb oli
de menta fresca
Carpaccio de bacallà amb llit de
tomàquet natural i vinagreta de
Mòdena als fruits vermells

Segon:

Graellada de carn a la brasa amb
patates i mongetes del ganxet

Altres establiments participants

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARRI

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

Suggeriments:

Botifarra amb maduixes de Sant
Cebrià
Cervesa de maduixa de Sant Cebrià

CA L'ANDREU. ARTESANS DEL PA I LA PASTISSERIA

C/ Centre, 11
Tel. 93 763 05 54
Suggeriments:

Pasta brisa amb crema i fruits
vermells
Mousse de maduixes de Sant
Cebrià
Milfulls amb crema i maduixes
Cremós de vainilla natural amb
cruixent de praliné amb decoració
de maduixes

SAULEDA PASTISSERS

Pol. Ind. Sot de les Vernedes
Sot de les Vernedes, 20
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat
sauleda@sauleda.cat
Dilluns no festius tancat
Cassoleta de crema i maduixots



Altres visites recomanades:

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

Sant Isele de Vallalta

16a Diada màgica de la maduixa i el vi

Diumenge 3 de maig

Programa:

- ▶ A partir de les 9 h al centre del
poble:
Fira artesana
Venda de maduixes i vi
Tastets gastronòmics
Esmorzar tradicional
- ▶ A partir de les 10 h i fins a les 14 h:
donació de sang
- ▶ A partir de les 10:15 h i durant tot
el matí:
Actuacions musicals diverses amb
els següents grups:
- **Atabalades de Premià**
Grup de dones tabaleres de Premià
de Mar.
- **Els New Serafins d'Arbúcies**
Grup d'animació de música sense
solfa, que no toca ni a quarts
ni a hores, però que deleita i fa
bellugar.
- ▶ A partir de les 10:30 h a la carpa
del Què Necessites:
**Concurs de dibuix "la fada maduixa
i el monstre maduixot"**
Taller "Fes el teu GUATXIBITXU"

► **Taller "Estampa la teva samarreta amb maduixes"**

► **A partir de les 10:45 h: Espectacle de carrer "La Barretuda"**

Una divertida gimcana on grans i petits redescobreixen carrers del poble, perseguint petites fites i gaudint de la màgia d'un personatge camaleònic, que guarneix el seu vestit d'acord amb l'estació de l'any

► **A partir de les 11 h: A la carpa de l'Assoemp, "Pinta't una maduixa" a càrrec de Perruqueria Imagine**

► **A partir de les 11.30 h: Trobada de puntaires amb la participació de:**
Associació de Puntaires d'Arenys de Munt
Associació de Puntaires Verge del Remei
Associació de Puntaires de Malgrat de Mar
Associació de Puntaires de Dosrius
I puntaires de Sant Iscle!

► **A les 11.30 h, espectacle de carrer "La Nomada"**

Amb una gran posada en escena, una criatura de grans dimensions arribada de les Terres de Fantasia ens convida a fer un sorprenent viatge visual i sonor a través dels cinc continents.
És un espectacle itinerant de gran

format, interactiu amb el públic i per gaudir en família.

► **A partir de les 12.15 h, espectacle de carrer "La Barretuda"**

► **A les 12.45 h, espectacle de carrer "La Nomada"**

► **A les 13.15 h a la Plaça de les Basses: lliurament dels premis del 4t Concurs de decoració.**

► **A les 13.30 h a la Plaça de les Basses: espectacle infantil "La botigueta de Sant Iscle: maduixes i vi" amb la companyia Nem de Parranda.**
Espectacle familiar que transcorre en una típica botiga de productes de tota la vida. Danses, jocs i contes faran gaudir a grans i petits.

► **A les 16.30 h davant l'Ajuntament: Plantada de gegants**
Hi participaran les següents colles geganeres:
- Sant Vicenç de Montalt
- Sant Iscle de Vallalta
- Arenys de Munt

► **A les 17 h: Inici cercavila gegantera**

Notes:

L'horari de la fira és de 9 a 19 h.
L'aparcament serà a la zona esportiva. Es recomana l'accés per la carretera d'Arenys de Munt.
En cas de pluja tots els actes es realitzaran en el pavelló.

Per a més informació:
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Tel. 93 794 61 28 Ext. 2
A/e: fidelrc@diba.cat
www.santiscle.cat



Restaurants participants

EL JABALÍ

Pl. Major, 14
Tel. 646 86 90 15

Plats:

Amanida de formatge de cabra a la vinagreta de maduixa
Magret d'ànec amb coulis de maduixa
Maduixes de la Vallalta amb moscatell i nata
Maduixes de la Vallalta al gust

FRANKFURT CAN MINGO

Pl. Major, 2
Tel. 93 707 63 69
logurt grec amb carpaccio de maduixes

Altres establiments participants

TALLER DOLÇ & SALAT "JUANITAS"

Ctra St.Iscle - St. Pol
Polígon Industrial El Molí Nau 8B
Telf 937 946 177 / 636 983 822
info@postresjuanitas.com
"Isclenc", pastís de maduixes amb crema de formatge cuit al forn.

EL RACÓ DE LA MARIA, carnisseria-xarcuteria

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

CAN TURON

Baixada del Forn, 1
Tel. 610 43 76 18
"Isclenc", pastís de maduixes amb crema de formatge cuit a forn
Maduixes de la Vallalta



BEN TRIAT

C/ Vint-i-cinc de juny, 2
Tel. 93 794 69 03
Mousse de maduixa
Maduixes de la Vallalta

Altres visites recomanades:

- ▶ Recorregut 4t Concurs de decoració floral. No us podeu perdre les diferents decoracions que trobareu per tot el poble.
- ▶ Itineraris pel Parc Serralada del Montnegre i Corredor. Nou itinerari autoguiat amb Natura Local.
- ▶ Parc dels Vegetals. Un molt bon espai per anar amb la família.



Arenys de Munt

Diada de la Maduixa Diumenge 10 de maig

Programa:

- ▶ **L'Enigma Secret d'Arenys de Munt**, cinquena edició del joc. Punt de trobada a la Plaça de l'Església a les 10:15 h. cal inscripció prèvia al web de l'Ajuntament www.arenysdemunt.cat o el telèfon 93 793 77 10.
- ▶ A les 12 h. Espectacle infantil, **Contes de la Mediterrània de les Germanes Baldufa**, a càrrec de la companyia Tanaka Teatre.
- ▶ Durant tot el matí, a la Riera: Venda de maduixes, fira artesana, demostració de l'art de la punta a càrrec de puntaires d'Arenys de Munt

Per a més informació:
Ajuntament d'Arenys de Munt
Tel. 93 793 77 10
www.arenysdemunt.cat



Restaurants participants

RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

www.lerarestaurant.com

Menú:

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 8,1

Tel. 93 793 84 99

www.restaurant-collsacreu.com
restaurant-collsacreu@hotmail.com

Dijous tancat

Menú:

Amanida amb salsa de maduixa

Magret d'ànec amb salsa de maduixa

Mascarpone amb coulis de maduixa

RESTAURANT SUBIRANS

B° Subirans, 1

Tel. 93 795 12 90

www.restaurantsubirans.com
restsubirans@hotmail.com

Dimecres i dijous tancat

Menú:

Amanida amb foie, pernil d'ànec i

maduixes

Magret d'ànec a la brasa amb salsa de maduixes

Maduixes amb nata

Altres establiments participants

PASTISSERIA LA LYONESA

C/ Francesc Macià, 33

Tel. 93 793 85 94

Facebook: Pastisseria La Lyonesa

Pastís de pasta de full amb crema o nata i guarnit amb maduixes

PASTISSERIA L'OBRAIDOR

Camí de Lourdes, 7

Tel. 93 793 80 46

Dilluns tancat

Creps de maduixa

Pastí de crema i maduixes

Altres visites recomanades:

- ▶ Parc de Can Jalpi: 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



Arenys de Mar

PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4

Tel. 93 792 27 03

www.portofinoarenysdemar.com

portofinoarenys@hotmail.com

Dimecres tancat

Llamàntol a la muselina amb culiu de maduixa del Maresme i gratinat al forn

Preu del Menú: 18 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL CORO

Frederic Marès, 2

Tel. 93 792 03 27

Diumenges i festius tancat

El plat: Amanida amb maduixes, formatge de cabra caramel·litzat i encenalls de pernil ibèric de gla
Postres: sorbet de mojito amb sopa de maduixes i xocolata belga
Plats inclosos al menú del dissabte a 16,90 € (IVA inclòs): petit aperitiu, un primer plat, un segon plat, postres, pa i beguda tot inclòs.

ELS PESCADORS "LA LLOTJA"

Moll pesquer, s/n – Llotja

Tel. 93 792 33 04

www.lallotja.es

info@lallotja.es

Diumenges nit tancat

Amanida de maduixes

Preu: 9,90 € (IVA inclòs)

BAR RESTAURANT CAL XAVI

C/ Pau Costa, 16

Tel. 93 792 38 50

Dilluns tancat

Pastís de maduixes

Postres inclòs al menú de dimarts a divendres a 9 €.

Els dissabtes a 11 €, diumenges a 12 € (IVA inclòs)

Altres establiments participants

FORN FET D'ARA

J. Anselm Clavé, 6

Tel. 93 792 40 92

Bandes de maduixa i plàtan a la crema

Preu: 8,50 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- ▶ 24 i 25 d'abril, **III Fira de la cervesa artesana**, al Centre Cultural Calisay
- ▶ 26 d'abril, **Jornada visita guiada a l'hort del Sóc Pagès**. Sortida on us explicaran com cultiven les terres i els productes de temporada com els pèsols i les maduixes.
Inscripcions:
fruiteriasocpages@gmail.com o al telèfon 93 792 36 23

Argentona

TERRACOTTA RESTAURANT

C/ Gran, 64

Tel. 93 756 04 57

www.terraccottarestaurant.com

info@terraccottarestaurant.com

Diumenges nit i dilluns tancat

Milfulls de maduixes amb crema de vainilla de Madagascar i xarrup de mango (postres)

Preu: 6 € (IVA inclòs)



LA FONDA DEL CASAL

C/ Gran, 28

Tel. 93 707 40 78

www.lafondadelcasal.cat

lafonda@lafondadelcasal.cat

Diumenges vespre i dilluns tancat

Amanida de maduixes i fruits secs amb farcell de formatge de cabra nevat de Cabrils i vinagreta de cítrics

Preu: 7,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT L'ORQUESTRA

C/ Bellavista, 3

Tel. 93 797 13 70

ainosgarcia@gmail.com

Diumenge a la nit i dilluns tancat

Carpaccio de pop amb maduixots del Maresme i morcilla d'arròs

Mitja ració: 10,50 €

Ració sencera: 20,50 €

(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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



Cabrera de Mar

EL MIRADOR DE L'ALBA

Tel. 93 754 26 21

606 614 612 - whatsapp - line

Crta. N-II km 643, 1r pis

Blog: elmiradordelalba.blogspot.com

www.facebook.es/elmiradordelalba

miradoralba@gmail.com

Els vespres, diumenges i festius només obert per a grups

Plats:

Amanida de tomàquet i maduixes

Amanida de maduixes, formatge i fruits secs

Gazpatxo de maduixes i tomàquet

Mousse de maduixes

Els plats s'ofereixen al menú dels dissabtes a 16 € (IVA inclòs)



L'ATELIER D'STEPHANE

Av. Pare Jaume Català 30-36. Local 1

Tel. 609 44 30 52

www.stephanepoussardin.com

stephanepoussardin@gmail.com

Diumenge tancat

Plats:

Amanida de maduixes, tomàquets i mató

Tàrtar de tonyina amb tomàquet, maduixa, soja i cuscús de remolatxa

Sopa freda de maduixes amb aigua de rosa, coco i pebre rosa

Taller de 2 h. Preu: 35 €/persona (IVA inclòs)

O bé;

L'altra fórmula de l'Atelier, el taller "Diversió". Taller de 2 h amb 3 plats, cafès, vi i sopar. Preu: 45 €/persona (IVA inclòs)

Cal inscriure's al telèfon de contacte

Altres visites recomanades:

- ▶ Castell de Burriac
 - ▶ Jaciment arqueològic de Can Modolell
 - ▶ Visites guiades:
 - 3, 14 i 17 de maig: visita guiada Gaudeix Cabrera
 - 10 i 24 de maig: visita guiada Cabrera, pagesos i senyors
- Per a més informació i reserves:
Punt d'informació turística de Cabrera de Mar
Tel. 674 01 14 50
www.gaudeixcabrera.cat
turisme@cabrerademar.cat



Caldes d'Estrac

PIZZERIA ESTRAC

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

Obert els caps de setmana i festius

Menú:

Entrants a escollir entre:
Gaspatxo de maduixa de Calella (pájaro) amb gelat de formatge de cabra, o amanida de cruixents filets de pollastre amb maduixes i la seva vinagreta

Segon:

Mandonguilles guisades amb albergínies

Postres:

Pastís de trufa de xocolata negra
75% cobert de maduixes amb el seu sorbet artesà
Aigua, pa i vi de la casa (Terra Alta)
Cafè o infusió

Preu: 22 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Fundació Palau, Picasso a Caldes
- ▶ Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, Parc de Can Muntañà
- ▶ Relaxar-se a les aigües termals del municipi

Mataró

SANGIOVESE

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

Menú de la maduixa:

Degustació.

Mojito de maduixa, ravioli líquid de maduixa amb formatge fresc, tempura de maduixa amb foie Caneló de maduixes i mató amb anxoves a l'alfàbrega
Amanida tèbia de pedrers i pernil d'ànec amb maduixes i mango
Tonyina vermella del Mediterrani amb compota de maduixes a la pebre negra
Presa d'ibèric amb xutney de maduixes al gingebre i cake de maduixes i mores
La declinació de la maduixa
Preu: 39,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT GAUDIUM

C/ Muralla de Sant Llorenç, 22
Tel. 93 796 03 87
www.gaudiummataro.com
info@gaudiummataro.com
Diumenges tancat

Plats:

Gaspatxo de maduixes del Maresme amb iogurt grec i oli d'alfàbrega 7,95 €
Magret d'ànec amb salsa de

maduixes del Maresme 12 €
Maduixes picants confitades amb gelat de vainilla 4,50 €
(IVA inclòs)

BOCCA RESTAURANT

Pl. Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
www.boccarestaurant.com
bocca@boccarestaurant.com
Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Menú:

Gintonic de puerto de índies (gin de maduixes) amb maduixes de Sant Iscle de Vallalta
Escorces amb sal d'espècies i xips de maduixes
Amanida de fruites de primavera amb vinagreta de maduixes perfumada amb alfàbrega i formatge de cabra a la mel
Tàrtar de tonyina vermella amb brunei de maduixes del Maresme i pebre de Jamaica
Mil fulles de foie i maduixes caramel·litzades amb sucre morè
Chateaubrián de magret d'ànec amb salsa de maduixes, gerds, mores i vi ranci
Roses de maduixes "pájaro" amb crema de cítrics, menta fresca i canyella
Preu: 40 € (IVA inclòs)
No inclou beguda, pa degustació i servei



RESTAURANT DOS CUINERS

Muralla de Sant Llorenç, 18

Tel. 93 002 90 93

www.doscuiners.com

oscarcuiner@gmail.com

Dilluns i diumenge tancat

Crema de mascarpone amb
maduixes del Maresme i crumble
de llima

Els postres estaran inclosos al
menú a 13,50 € (IVA inclòs)



NUUS - HOTEL ATENEA PORT MATARÓ

Ps. Marítim, 324

Tel. 93 222 60 06 – 664 459 946

www.nuusrestaurant.com

Restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Menú:

Entrant:

Carpaccio de llagostins amb
maduixots de les 5 sènies i oli de
xili, llima i pebre rosa

Segon plat:

Filet de vedella amb chutney
de maduixots, patata violeta i
espàrrecs verds

Postres:

Maduixots amb tres textures
Preu: 24,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ 2 i 3 de maig: Fira de Sant Ponç
- ▶ Del 22 al 31 de maig: Fira d'atraccions i fireta de primavera
- ▶ 26 d'abril i 17 de maig a les 11 h: Ruta guiada *El Modernisme a Mataró*
- ▶ 30 de maig a les 10 h: Ruta guiada *El triangle modernista al Maresme (Mataró-Canet de Mar)*

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

www.visitmataro.cat

turisme@ajmataro.cat



Montgat

LA FONDA MARINA

Camí Ral, 151

Tel. 93 469 25 06

info@fondamarina.com

Diumenge tancat

Cheese cake amb melmelada
casolana de maduixes del
Maresme i kramble
Preu: 6 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- ▶ Pòsit de pescadors, subhasta de peix
- De dilluns a divendres a les 13 h
Tel. 93 469 15 54



Pineda de Mar

RESTAURANT CAN JOSEP

C/ del Doctor Josep Maria Bertomeu, 45
Tel. 93 762 30 05
www.canjosepanticcortijo.com
Lea7712@hotmail.com

Plats:

Filet de porc a la melmelada de maduixa 10,50 €
Filet de llenguado amb maduixes 12,50 €
Mousse de maduixa 3 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19
Tel. 93 767 15 02
www.restaurantdiagonal.com
info@restaurantdiagonal.com
Dimarts i diumenge vespre tancat

Plats:

Espàrrecs verds amb formatge de cabra i coulis de maduixot 7,85 €
Carpaccio de gambes amb vinagreta de maduixa 8,75 €
Magret d'ànec amb poma i salsa de maduixot serrallonga 13,85 €
Gelat de biscuit amb xocolata i maduixots 4,50 €
Maduixots amb vi ranci de capçanes 4,50 €
(IVA inclòs)



GÜNTER'S RESTAURANT PENSIÓ CAN GIL

C/ Puntaires 7 - 9
Tel. 93 767 16 57
info@cangil.com
Facebook Günter's Pineda de Mar
Menú:

Primer: Esqueixada amb maduixa de la Vallalta
Segon: Roast beef amb reducció de marc de pruna i maduixa de la Vallalta
Postres: Maduixa de la Vallalta al pebre verd
Vi blanc Albariño, vi negre Rioja, cava Segura Viudas Gran Reserva Cafè i Xurup
Preu: 68 € (IVA inclòs)
Només reserves

RESTAURANT CAN FORMIGA

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

Menú de 21 €:

Primer plat: Amanida de maduixes del Maresme, encenalls de pernil i formatge tendre
Segon plat: Rodó de vedella a la salsa de maduixes "pájaro" i llit de patates
Postres: Xarrup de cítrics amb maduixes del Maresme i coulis de maduixa

Pa, aigua, vins catalans seleccionats i cafè

Menú de 30,50 €:

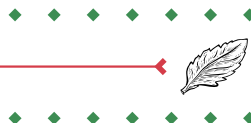
Primer plat: Coca del Maresme amb formatge de cabra de Can Pujol, maduixes "pájaro" i anous
Segon plat: Filet de vedella a la crema de maduixes amb cruixents de ceba i fons de patata
Postres: Pastisset de maduixes del Maresme amb gelat de nata i salsa de toffee
Pa, aigua, vins catalans seleccionats i cafè
(IVA inclòs)

RESTAURANT ELS PESCADORS

Platja, s/n (davant pas a nivell)
Tel. 93 762 63 99
Filet de llenguado amb chutney de mango i maduixes del Maresme
Preu: 19,25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- 25 i 26 d'abril, Fira Sud
- De l'1 al 3 de maig, Mostra de Teatre Amateur
- 16 i 17 de maig, II Mostra de cuina pinedenca (amb plats de primavera amb maduixes de la Vallalta), i II Trobada de trens



Vilassar de Dalt

RESTAURANT EL RACÓ DE CAN FELIU

Àngel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecanfeliu.com

Plats:

Amanida de maduixes del Maresme i formatge de cabra gratinat amb vinagreta de mel 9,50 €
Got de iogurt amb maduixes del Maresme, pa de pessic i boletes de xocolata 4,95 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Del 24 al 28 d'abril: Visites al castell de Vilassar
- Del 28 al 30 d'abril: Festa Major Sants Màrtirs
- 9 i 10 de maig: Festa Vertical www.vilassardedalt.cat





Jornades gastronòmiques de la

MADUIXA

de la Vallalta
al Maresme
2015



Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Pineda de Mar

Ajuntament de Vilassar de Dalt
Marta Loyo, sommelier



Entitats:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella



*El Maresme
allà on vagis!*

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauteses



Costa de Barcelona -
Maresme



@CostaBcnMaresme



#costadebcnmaresme

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