



Jornades
Gastronòmiques
del

BOLET

del Maresme 2011

Del 15 d'octubre al 30 de novembre



Sant Pol de Mar
Dosrius
Calella
Sant Iscle de Vallalta
Sant Cebrià de Vallalta
Caldes d'Estrac
Cabrera de Mar
Sant Vicenç de Montalt
Vilassar de Mar
Pineda de Mar
Arenys de Munt
Mataró
Vilassar de Dalt
Argentona
Tiana
Sant Andreu de Llavaneres
Tordera



INTRODUCCIÓ

Benvinguts/des a la Costa de Barcelona - Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent, que combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de tres parcs naturals. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que, quan en 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 garrofals, 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 tomàquet pometa del Maresme i el tomàquet de Montserrat (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, Caldes d'Estrac i Tordera, 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. 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, al mes de setembre i a les Jornades Gastronòmiques del vi DO Alella a la primavera.

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

Per a més informació, descarregueu-vos la **guia del Maresme al mòbil:**

URL al mòbil <http://maresme.batuin.mobi>
Bluetooth, apropant-vos a la seu del Consorci o a qualsevol de les oficines de turisme locals.
De PC a mòbil, més informació de descàrrega al web del Consorci:

www.costadebarcelonamaresme.cat

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



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 a activitats econòmiques importants, que en els últims anys s'han relacionat íntimament 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. 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.

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 donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la comercialització.

Quan arriba la tardor, els bolets es converteixen en els autèntics protagonistes de la gastronomia a Catalunya. La gran afició a buscar bolets que hi ha a casa nostra s'ha vist reforçada en els darrers anys gràcies a l'important impacte que té en els mitjans de comunicació tot el que està relacionat amb els bolets.

Al Maresme, els bolets han anat agafant molta popularitat i se celebren diverses fires, exposicions i mostres on en són els protagonistes. Els xarcuters i les xarcuteress també han anat incorporant aquests fruits del bosc a la seva oferta d'embotits, i cada cop és més freqüent trobar botifarres de bolets. Tot i que inicialment les botifarres de bolets eren únicament de rovellons, cada cop l'oferta és més diversa i les xarcuteries han començat a incorporar els rossinyols, els camagroc, les trompetes de la mort, els ceps...

Les botifarres de bolets són una molt bona oportunitat per acostar als paladars els gustos dels nostres boscos a la tardor.

A continuació, es relacionen les xarcuteries del Maresme que elaboren botifarres de bolets i que estan incloses en el cens de productors de productes de la terra i artesania alimentària del Maresme.

Consell Comarcal del Maresme

Si voleu més informació del projecte "Productes de la terra - Artesania alimentària", consulteu la web www.ccmaresme.cat apartat "Promoció Econòmica - Productes de la terra"





Artesans alimentaris que utilitzen els bolets als seus productes

■ CA L'ADELA

Botifarres de bolets
Caldes d'Estrac
Tel. 93 791 01 57
<http://caladela.com>
perecoro@hotmail.com

■ VIVES CLOS

Botifarres de bolets
Calella
Tel. 93 769 02 24
canvives@canvives.cat

■ CAN RAC

Botifarres de bolets
El Masnou
Tel. 93 555 16 64
www.canrac.com
ramon@canrac.com

■ CARNS GIRALT

Botifarres de bolets
Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 795 81 85
www.giraltcarns.com
giralt@giraltcarns.com

■ CAN MARTRI

Botifarres de bolets
Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 00 43
www.canmartri.com
canmartri@canmartri.com

■ CARNISSERIA ROSBERT

Botifarres de bolets
Santa Susanna
Tel. 93 767 93 01
www.costamaresme.com/santasusanna/carnisseriarosbert.htm
alberthernandezrigol@gmail.com

■ CARNS MONTSERRAT

Botifarres de bolets
Vilassar de Mar
Tel. 93 759 46 61
www.maresmetotal.com/0_0/30/carnsmontserrat/index.htm
info@carnsmontserrat.com

■ CARNS BOHER

Botifarres de bolets
Vilassar de Mar
Tel. 93 759 28 85
carns_boher@hotmail.com
www.carnsboher.com

■ CAN POCURULL

Botifarres de bolets
Vilassar de Mar
Tel. 93 759 39 99
www.canpocurull.com
canpocurull@canpocurull.com

ACTES DINS LES JORNADES

Del 15 d'octubre al 30 de novembre

Sant Pol de Mar > 8 d'octubre
Dosrius > 15 i 16 d'octubre
Calella > 16 d'octubre
Sant Iscle de Vallalta > 30 d'octubre
Sant Cebrià de Vallalta > 12 i 13 de novembre
Caldes d'Estrac
Cabreria de Mar
Sant Vicenç de Montalt
Vilassar de Mar



Del 29 d'octubre al 13 de novembre

Pineda de Mar > 8 d'octubre

Del 29 d'octubre al 27 de novembre

Arenys de Munt > 29 i 30 d'octubre i de l'11 al 13 de novembre

De l'1 al 30 de novembre

Mataró > 5 i 6 de novembre
Vilassar de Dalt > Del 21 al 23 d'octubre
Argentona

Del 4 al 13 de novembre

Tiana > Del 4 al 12 de novembre

Del 18 al 30 de novembre

Sant Andreu de Llavaneres > 26 i 27 de novembre

"Altres activitats"

Tordera > 8 i 9 d'octubre / 22 i 23 d'octubre / 5 i 6 de novembre

RECEPTES



Entrant a base de bolets amb fruita i verdura al forn

Ingredients (per a 4 persones):

8 alls tendres, molt fins / 16 tomàquets *cherry* / 16 cebetes de platillo / 600 g de bolets frescos variats, salvatges o de cultiu / 2 plàtans / 2 peres / 1 carbassa petita (o una tallada de 400 g) / 50 g de panses petites, de les blanques, sense pinyol / 2 cullerades soperes d'oli d'oliva extra verge / Sal i pebre

Preparació i cocció:

1. En un bol ben ample, a la mida del volum dels ingredients que ens disposem cuinar, hi anem posant:
Els alls tendres nets i tallats a bastonets d'uns 3 cm / Els tomàquets *cherry* nets i tallats pel mig / Les cebetes de platillo pelades i tallades a quarts / Els bolets nets i a talls regulars, amb la idea d'equilibrar la mida del tall / La carbassa, sense la pell i tallada a bastons gruixuts d'1 cm de gruix i 3 de llargada / La pera també a bastons, com la carbassa / Les panses senceres
2. Amb tots els ingredients a dins del bol, hi afegim les dues cullerades d'oli, i la sal i el pebre amb moderació. Ho barregem per tal d'amanir-ho molt bé i ho aboquem en una safata de forn, folrada amb paper sulfuritzat per no perdre cap suc de la cocció enganxat a la solera de la safata.
3. Ho entrem al forn ben calent, a 200°C, durant 5 minuts.
4. Retirem la safata del forn i hi afegim el plàtan també tallat a bastons. Ho remenem tot amb compte i delicadesa, i ho tornem a entrar al forn durant 8 minuts més. El plat ja és llest per servir del forn a la taula.

Presentació:

Tan senzill de repartir com de cuinar. És interessant presentar la plàtera de cocció a taula, ja que conté formes i colors amb la bellesa pròpia dels aliments.

Apèndix de la recepta:

L'entrant que us proposem, vegetal i lleuger, podeu convertir-lo en un plat únic i més complet, afegint-hi mitja botifarra crua i oberta per comensal tan bon punt entra la safata al forn. En retirar-la, hi trenquem un ou per comensal i ho posem a gratinar durant 30 segons. L'escalfor de la safata per sota i del gratinador per sobre us courà l'ou al punt.

Carme Ruscaldeda, Restaurant Sant Pau, Sant Pol de Mar (3* Michelin)

Aquest plat el podeu harmonitzar amb Marfil Escumós de qualitat blanc de negre brut 2009, celler Alella Vinícola

Cor de carxofa confitat farcit de rovellons amb una beixamel de ceps

Ingredients (per a 4 persones):

8 cors de carxofa / 100 cl d'oli d'oliva / 2 peces d'all / 1 fulla de llorer / 200 g de rovellons / 80 g de mantega / 40 g de farina / 100 g de llet / 2 g de pols de ceps / Sal / Pebre / Nou moscada

Preparació i cocció:

Posem els cors de carxofa a confitar amb l'oli d'oliva, els alls aixafats i la fulla de llorer a temperatura baixa fins que els cors estiguin tous i tendres. Retirem les carxofes de l'oli i, amb el mateix oli, saltem els rovellons tallats en bocinets, poc i ràpid. Fem una beixamel normal amb mantega, farina i llet, una mica de sal, pebre, nou moscada i la pols de ceps.

Farcim les carxofes amb els rovellons saltats i les cobrim amb la beixamel de ceps, ho posem al forn i a gratinar.

Gastrobar Grana, Calella

Aquest plat el podeu harmonitzar amb Blanc Pansa Blanca Muscat 2010, celler Can Roda

Rossinyols amb botifarra negra

Ingredients (per a 4 persones):

4 grans d'all / 400 g de rossinyols / 1 botifarra negra / 200 ml de brou / Oli d'oliva / Julivert / Sal

Preparació i cocció:

Picolem finament els alls, els col·loquem en una paella amb l'oli fred i escalfem a foc suau fins que agafin una mica de color. Rentem de sorra els rossinyols, els escorrem d'aigua i els tallem en talls més o menys regulars.

Traiem la pell de la botifarra, la col·loquem a la paella amb els allets cuits i la coem a foc suau fins que quedi esmicolada.

Pugem la flama i hi col·loquem els rossinyols, els saltem durant 2 minuts, hi afegim el julivert i, seguidament, el brou.

Deixem que cogui tot junt a foc fort durant uns 3 o 4 minuts fins que quasi no quedi suc. Rectifiquem de sal i servim.

Masia Can Carreras - Can Massuet, Dosrius

Aquest plat el podeu harmonitzar amb Parvus Syrah 2009, celler Alta Alella



RECEPTES

Mongetes del ganxet estofades amb bolets i cloïsses

Ingredients [per a 4 persones]:

400 g mongetes del ganxet / 400 g bolets del temps / 300 g cloïsses / Vi blanc sec / Oli i sal / 1 fulla de llorer / 1 branqueta de farigola / Alls / Julivert / 2 tomàquets madurs / 1 ceba

Preparació i cocció:

Posem les mongetes en remull el dia abans, les bullim a poc a poc amb aigua que no tingui calç i hi afegim sal.

Un cop cuites, deixem que es refredin, així quedaran més senceres.

Fem un sofregit en una cassola: tallem els alls i els posem a daurar amb un raig d'oli, hi afegim la ceba picada i després els tomàquets a trossos. Hi afegim un got de vi blanc sec, la fulla de llorer i la branqueta de farigola, fins que reduceixi el vi a la meitat.

Netegem els bolets i els saltem a part en una paella amb oli ben calent.

Escorrem les mongetes i les tirem a la cassola junt amb els bolets saltats.

Fem arrencar el bull i hi afegim les cloïsses.

Quant s'obrin les cloïsses, ja estarà a punt per servir. Ho acabarem amb un polsim de julivert picat.

Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Aquest plat el podeu harmonitzar amb Marqués de Alella 2010, celler Marqués de Alella

Amanida de bolets " El Mirador"

Ingredients [per a 4 persones]:

Enciams variats / Assortiment de bolets / Pinyons / Daus de pa fregit / Tires de bacó fregit / Vinagreta de mel

Elaboració:

Tallem els bolets.

Tallem el pa a daus petits, el fregim i el reservem.

Tallem el bacó a tires, el passem per la paella amb un raig d'oli fins que quedi ben daurat i el reservem.

En el mateix oli, coem els bolets.

Per fer la vinagreta, emulsionem 1/4 de vinagre de Módena, 3/4 d'oli, sal i mel al gust.

Emplatat els enciams i afegim els bolets, el bacó, i els pinyons

Amanim amb la vinagreta de mel.

En el moment de servir, hi afegim el pa torrat.

Restaurant El Mirador de l'Alba, Cabrera de Mar

Aquest plat el podeu harmonitzar amb Bouquet d'A Blanc+ 2010, celler Bouquet d'Alella

Canelons de bolets i ànec amb beixamel de safrà

Ingredients [per a 4 persones]:

8 plaques de lasanya ja cuita / 2 confits d'ànec / 150 g de bolets (frescos o de llauna) / 1 ceba / Oli d'oliva / Parmesà ratllat

Per a la beixamel de safrà: Safrà / 1 cullerada de mantega ben plena / 1 i 1/2 cullerada de farina blanca / 2 gots de llet

Elaboració:

Posem les plaques en remull en aigua calenta, aproximadament durant 20 minuts.

Retirem la carn del confit i la reservem. Tallem la ceba ben fina i la posem a foc baix junt amb l'oli d'oliva fins que estigui confitada.

Saltem els bolets si són frescos o els escorrem si són de llauna.

Barregem la carn d'ànec, els bolets i la ceba i ho piquem ben fi amb l'ajuda d'un bon ganivet.

Per fer la beixamel, posem la mantega a desfer en una olla. Seguidament, hi incorporarem la farina i fem una pasteta. Mullem amb la llet a poc a poc i l'anem remenant amb les barretes, fins a obtenir la textura adequada (hi podem afegir més llet si està massa espessa).

Finalment, hi incorporarem les branques de safrà i ho salpembrem.

En una safata de forn, posem un xic de beixamel, els canelons, més beixamel i el formatge.

Gratinem al forn 5 minuts i ho servim ben calent.

Restaurant Can Feliu, Vilassar de Dalt

Aquest plat el podeu harmonitzar amb Serralada de Marina 93 ceps 2009, celler Altrabanda

Pollastre de pagès amb bolets

Ingredients [per a 4 persones]:

1 pollastre / Greix / Ceba / Tomàquet / Alls / Sal i pebre / Bolets / All i julivert

Elaboració:

Comprem un bon pollastre.

El tallem i el rostim amb greix, ceba, tomàquet, alls, sal i pebre.

Al final, hi afegim els bolets que prèviament haurem escaldat i passat una mica per la paella amb all i julivert.

Acompanyem el plat amb un bon cava i un tros de pa.

Per llepar-se els dits! Un plat senzill, bo i fàcil de fer! Bon profit.

Restaurant La Vinya, Sant Cebrià de Vallalta

Aquest plat el podeu harmonitzar amb Cava Roura Brut (DO Cava)

Sant Pol de Mar

Del 15 d'octubre al 30 de novembre

Activitat destacada

Dissabte, 8 d'octubre Fira de Tardor

Petita fira de productes alimentaris d'elaboració artesanal, típics de la tardor. Durant aquesta setmana, se celebrarà el sorteig de lots que contindran una mostra dels diferents productes que es vendran a la fira. A partir de les 18:30 h, es publicaran els números guanyadors i s'entregaran els lots als afortunats.

Lloc: Plaça de l'Estació
Horari: de 10 a 19 h

CAL TINCO

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

Obert el migdia de dilluns a diumenge i els vespres, de dimecres a dissabte
Caneló fregit i farcit de remenat de bolets amb cremós de maionesa d'alfabrega
Preu del menú 13 € i de la carta, a partir de 25 €

HOSTAL - RESTAURANT CAN TARANO

C. Nou, 3
Tel. 93 760 06 59
www.can-tarano.com

Menú de migdia 11,50 € i menú de nits i de cap de setmana 18,50 €
Pastís de patata i bolet amb llagostins

LA CASA

C. de la Riera, 13
Tel. 93 760 23 73
www.restaurantlacasa.com
Preu mig per persona a partir de 18 i 20 €

Obert els caps de setmana al vespre i les vigílies de festius
Amanida tèbia de rovellons: amb variat d'enciams, pinyons caramel·litzats, poma saltada amb rovellons i all i julivert, formatge parmesà i vinagreta de mel

MARGOT

C. Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es
Menú diari 11,50 €, menú de cap de setmana 18 € i carta a partir de 20 €
Calamars farcits de bolets i cloïsses

VORAMAR

Av. Dr. Furest, s/n (Platja de les barques)
Tel. 93 760 06 54
Obert de divendres al migdia a diumenge al migdia. Tancat per vacances des de novembre fins a la Setmana Santa.
Calamar de platja amb bolets

XALOC

Av. Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91
El dilluns és tancat
Preu de la carta a partir de 15 €
Calamars farcits de bolets amb salsa de taronja

GRAN SOL

Ctra. N-II, Km. 664
Tel. 93 760 00 51
www.hotelgransol.info
El menú s'oferirà des del 15 d'octubre i fins al 26 de novembre, ambdòs inclòsos.
És la seu de l'Escola Universitària d'Hostaleria i de Turisme de Sant Pol (EUHT Sant Pol).
Carpaccio de ceps amb vinagreta de llima i encenalls de parmesà
Timbal de patata i rossinyols saltats amb ou cuit a baixa temperatura amb oli de tòfona blanca
Calamars farcits de botifarra del perol sobre risoto de bolets de temporada
Estofat de cua de bou farcit de ceps i foie
Gelat de xocolata blanca i tòfona sobre brioix de te verd
35 € (IVA inclòs)

CARME RUSCALLEDA - SANT PAU

C. Nou, 10
Tel. 93 760 06 62
www.ruscalleda.cat
Tancat el diumenge i el dilluns tot el dia i el dijous al migdia. Tancat per vacances les tres primeres setmanes de novembre.
Pertany a les associacions Relais Chateaux i Traditions et Qualité
Entrant a base de bolets amb fruita i verdura al forn.
Menú degustació 146 € (IVA inclòs) i beguda a part

PASTISSERIA SAULEDA

C. Manzanillo, 20
Tel. 93 760 04 65
www.sauleda.cat
C. Nou, 33
Tel. 93 760 08 58
Plats de *catering* de Sauleda Pastissers: Foie gras d'ànec semicuit amb ceps confitats
Picolat de vedella amb cansalada, bolets i patates del bufet
Crema de bolets

FORN DE PA GRIMAL

C. Abat Deàs, 29
Tel. 93 760 05 02
Tobella, 2
Tel. 93 760 30 99
Quiche *Lorraine* de bolets
Pizza de bolets

CARNISSERIA CA LA TERESA

C. Roger de Flor, 21
Tel. 93 760 03 91
Botifarres crues amb varietat de bolets
Hamburgueses de ceps

Visites recomanades al municipi:

> Itinerari del Camí de Ronda a Sant Pol de Mar
> Itinerari pel patrimoni de Sant Pol de Mar

Dosrius

Del 15 d'octubre al 30 de novembre

Activitats destacades

15 i 16 d'octubre
VII Fira del Bosc Medieval a
Canyamars, II Fira Comercial i VI
Mostra Gastronòmica
d'Esmorzars de Forquilla

MASIA CAN CARRERAS

C. Granollers, s/n
Can Massuet- Dosrius
Tel. 93 791 73 58 - 666 425 645
www.restaurantcancarreras.com
masiacancarreras@hotmail.com
Cuina catalana i carns a la brasa.
Esmorzars i dinars
Obert dissabtes, diumenges i festius
Sopars prèvia reserva per a grups
Remenat de bolets i gambes 6,5 €
Gírgoles a la brasa 7,50 €
Rovellons a la brasa 12,50 €
Rossinyols amb botifarra negra
esparracada 9 €

LA RECTORIA

Plaça de l'Església, 1
Canyamars (Dosrius)
Tel. 93 795 59 12 / 653 222 994
www.larectoria.net
Obert de dimarts a diumenge de 13 h a
16 h. Per a grups prèvia reserva a les
nits
Crema de rossinyols de pi amb bunyols
de formatge Brie 16,50 €
Saltat de bolets petits sencers amb
pernil d'aglà i ou escaldat 12,20 €

Escòrpora i rovellons a la brasa amb all
i julivert 24,50 €
Arròs de verdures, carn i bolets de
temporada 17,90 €
Arròs cremós de ceps i foie 12 €
Ànec de pagès amb rovellons 14,50 €

Visites recomanades al municipi:

- > El Pou del Glaç
 - > El castell de Dosrius
 - > El Santuari del Corredor
 - > Els itineraris pel municipi de Dosrius
- Més informació a www.dosrius.cat

Calella

Del 15 d'octubre al 30 de novembre

Activitat destacada

16 d'octubre
23a Festa del Bolet
A partir de les 13.30 h, a la plaça
d'Espanya, 2
Organitzada per Gent de Barri de Pequín
de Calella
Tel. 677 04 29 13

RESTAURANT HOSTAL ATLÀNTIC

C. Sant Joan, 101
Tel. 93 187 92 86
ferran@hostalatlantic.net
Menú entre setmana 11,50 €
Filet de vedella saltat amb ceps i foie 14 €

RESTAURANT CA LA NURI

C. Riera, 16
Tel. 93 769 71 93
calanuricalella@gmail.com
Calamars saltats amb rossinyols

EL GALLINER

C. Església, 275
Tel. 93 769 55 02
mercegalliner@hotmail.es
Carrileres amb ceps

GASTROBAR GRANA

C. Església, 151
Tel. 649 247 625
www.grana-gastrobar.com
granagastrobar@yahoo.es
Cor de carxofa confitat, farcit de
rovellons amb una beixamel de ceps

RESTAURANT LA GÀBIA

Pg. Manel Puivert s/n
Tel. 93 769 51 85
lagabiaclella2009@gmail.com
Saltat de calamars de costa amb
moixernons i carxofes
Arròs amb llagosta i bolets

Visites recomanades al municipi:

- > Entorn natural del far i les torretes
(antigues torres de telegrafia òptica)
- > Eix comercial

Sant Iscle de Vallalta

Del 15 d'octubre al 30 de novembre

Activitats destacades

Diumenge, 30 d'octubre
14a Festa del Bolet

A les 9 h, a la Plaça de les Basses
5è Ral-li fotogràfic "Tocats pels Bolets"
Aquest ral-li vol promoure els valors
naturals, culturals i històrics del Parc

del Montnegre i el Corredor i dels
municipis que hi pertanyen
Actuació "Viu el Parc"
De 10 a 19 h, al centre del poble
Fira de bolets i productes artesanals
Exposició micològica
De 10 a 14 h, davant de l'Ajuntament
Amb una vegada, no n'hi ha prou!
Campanya de donació de sang
D'11 a 14 h Inflables infantils
A les 12.30 h, a la Plaça de les Basses
Espectacle d'animació amb Els
Trambòtics / Actuació "Viu el Parc"
A les 17 h, a la Plaça de les Basses
Tallers infantils
Seguidament
Castanyada popular

LA TAVERNA D'EN SIDRU

Plaça Major, 14
Tel. 93 794 63 27
Dimecres tancat

RESTAURANT LLAVINA

C. Vint-i-cinc de juny, 2
Tel. 93 794 60 81
Dilluns tancat

FRANKFURT CAN MINGO

Plaça Major, 2
Tel. 93 707 63 69

RESTAURANT EL MOLÍ

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

Visites recomanades al municipi:

- > Parc dels Vegetals
- > Itineraris pel Montnegre

Sant Cebrià de Vallalta

Del 15 d'octubre al 20 de novembre

Activitats destacades

Dissabte, 12 de novembre

En ple mercat setmanal, al c/Esplanada **Activitats gastronòmiques al voltant del bolet** amb la col·laboració dels establiments d'alimentació del municipi. **Concurs popular "Tapes de Tardor" 11 h. Taller de cuina "Cuina de Bolets".** A càrrec de Mónica Serra Pascual [propietària i cuinera de Massamare Sandvitxeria] **Activitats d'animació tot el matí**

Diumenge 13 de novembre

9h. Sortida guiada a càrrec de l'Escola de Natura del Corredor. *Anem a descobrir bolets!*
I a la tornada ... classificació dels bolets trobats i tast de bolets
Lloc de sortida: Punt Jove- Punt d'Informació del Parc Natural del Montnegre i el Corredor, a Sant Cebrià de Vallalta
Consells pràctics: portar calçat còmode, cistell i ganivet
Inscripcions a l'Ajuntament i Punt Jove-Centre d'Informació del Parc fins al dia 10 de novembre de 2011, o a través de correu electrònic a l'adreça besor@diba.cat i/o castelova@diba.cat
Per a més informació:
Tel. 93 763 10 24
www.stcebria.net



RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24
Primers plats a escollir:
Gratinat de bolets i espinacs
Gírgoles saltades amb bacó
Gírgoles a la brasa
Rovellons a la brasa
Segons plats a escollir:
Vedella amb bolets
Bacallà amb barreja de bolets
Arròs caldós amb bolets (per encàrrec)
Cua de rap amb bolets
Pollastre de pagès amb bolets
Porc senglar estofat amb rovellons

BAR RESTAURANT MARRI

C. Centre, 3
Tel. 93 763 11 15
Vedella amb bolets
Peus de porc amb bolets
Bolets petits confitats a la vinagreta
Conill de pagès amb bolets
Amanida fresca de bolets

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33
Tel. 93 763 25 66
Amanida de bolets amb salsa vinagreta i espècies
Embotits casolans de botifarra blanca amb rovellons i pinetells i de botifarra negra amb shi-take
Coca gratinada de bolets amb ceba confitada i formatge de cabra
Vedella amb bolets
I, com a acompanyament dels seus plats, mongetes del ganxet

CAN MARRI Carnisseria i xarcuteria

C. Centre, 6
Tel. 93 763 00 43
Botifarra de ceps
Botifarra amb bolets del Montnegre

RESTAURANT CAN JOAN

C. Cal Sant s/n
Tel. 93 763 03 01
Tot tipus de carns a la brasa cuites amb carbó d'alzina i acompanyades de mongetes del ganxet del Maresme

SUPERMERCAT SANT CEBRIÀ

Av. Maresme, 25
Tel. 93 763 10 49
Botifarra de bolets
Hamburguesa de bolets

SAULEDA PASTISSERS Catering - Alta pastisseria

C. Sot de les Vernedes, 20
Tel. 93763 03 30
www.sauleda.cat
sauleda@sauleda.cat
Foie d'ànec semicuit amb ceps confitats
Crema de bolets
Picolat de vedella amb cansalada, bolets i patates del bufet

FORN DE PA CA L'ANDREU

C. Centre, 11
Tel. 93 763 05 54
Pizza de bolets amb espàrrecs verds i formatge parmesà

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
Us oferiran uns plats especialment preparats per a les jornades amb el bolet com a protagonista a taula

CAFETERIA GOLF SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol - Sant Cebrià s/n
Tel. 93 763 20 02
Tapa de bolets amb gust de mar

LA CUISINE DE KARINE

Botiga de formatges francesos i *delicatessen*
C. Centre, 17
Tel. 93 763 13 77
Tots els divendres i dissabtes, degustació de tapes i *pinxos* variats de formatge francès amb bolet i copa de vi
En el marc de les jornades, propostes de productes amb bolets, pastes, arrossos i patès.

Visites recomanades al municipi:

- > Església parroquial d'estil gòtic de l'any 1577
- > Tomba dels marquesos de Montsolís
- > Passejada per les vinyes



Caldes d'Estrac

Del 15 d'octubre al 30 de novembre

EL VELLARD

C. Camí Ral, 18

Tel. 93 791 00 03

www.elvellard.com / info@elvellard.com

Menú degustació de les jornades del bolet

Obert de 13.15 h a 15.30 h i de 20.30 h a 23 h

Tancat diumenges al vespre, dilluns sencer i dimarts migdia

Els menús han de ser per a tots els comensals de la taula

Entrants a escollir:

Amanida de rovellons confitats amb ceba, herbes mediterrànies i mostassa antiga

Amanida de gamba llagostinera saltada, amb pomes, pera i poma

Primers a escollir:

Crema de ceps amb encenalls de pernil ibèric, pinyons i oli verge

Pasta fresca de tomàquet amb salsa de ceps, panses al porto, pomes i oli de pernil ibèric

Segons a escollir:

Peix fresc de llotja a la nostra manera amb bolets saltats

Melós de vedella amb salsa de vi del Priorat i bolets saltats

Postres artesanes de la casa

24,90 € (IVA inclòs)

Beguda no inclosa

HOTEL COLÓN RESTAURANT MARIA GALANTE

Plaça de les Barques, s/n

Tel. 93 791 04 00

www.hotel-colon.net

info@hotel-colon.net

Restaurant obert cada dia, excepte diumenge nit i dilluns

Copa de cava de benvinguda

Mini aperitiu fred i calent

Canaló farcit d'assortiment de bolets amb beixamel de ceps

Timbal d'ànec Collverd amb bolets de temporada

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Celler:

Vi blanc Blanc de Pacs de Parés Baltà (D.O. Penedès) o Vi negre Viña Gorrebusto criança (DO Ca.La Rioja)

Cafè, aigua i pa

40 € (IVA inclòs) - Mínim 2 persones (2 hores de parking incloses)

RESTAURANT CAN SUÑÉ

C. El Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

www.cansune.com / info@cansune.com

Tancat dilluns i dimarts

La nostra petita amanida de rovellons, daus de salmó, herbes de l'hort, alvocat i fruites de tardor

Pastís de bolets amb rossinyols, ceps i múrgoles

Lluç a la Donostia als alls torrats, un puntet de vinagre suau, bolets, ceba tendra i patatetes

Bescuit de Can Suñé amb xocolata calenta

Vins a escollir:

Vi blanc Marqués d'Allella

Vi negre Lluna del Montsant

Cava Paratò Brut

Coca de pa torrada feta a casa amb tomàquet

Aigües

Cafè i infusions

39,50 € (IVA inclòs) / persona (mínim 2 persones)

RESTAURANT MAROLA

Pg. dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Tancat dimarts i les nits de diumenge a dijous

Aperitiu Marola amb vermut de la casa
Canelons de peix, marisc i bolets

Llobarro al forn amb base de patata, ceba i barreja de bolets

Gelat de vainilla amb xocolata calenta
Celler: Blanc de blancs de Puig Munts

Coca de pa torrada amb tomàquet Aigua Sant Aniol

Cafè Brasília

30 € (IVA inclòs)

FONDA MANAU

C. Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

www.manau.cat / info@manau.cat

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

Tastet de bolets i botifarres negra i del perol

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

Cuixa de xai, desossada, acompanyada de bolets saltats i moniatos fregits

Mousse de xocolata a les dues maneres
Cafè, aigua. Vi blanc Marqués d'Allella

Clàssic, rosat Señorío de Sarrià, Navarra

negre Alcorta criança o cava Perelada Brut Reserva

34€ (IVA inclòs) - Mínim dues persones

Visites recomanades al municipi:

> Passeig de mar, passeig dels Anglesos, banys termals

> Fundació Palau i Fabre (Picasso a Caldes)

Cabrera de Mar

Del 15 d'octubre al 30 de novembre

EL MIRADOR DE L'ALBA

Ctra. Nacional II, km 643

Tel. 93 754 26 21

miradoralba@gmail.com

En el nostre menú diari i de dissabte s'oferirà un plat elaborat amb bolets

El nostre restaurant està obert de dilluns a dissabte, oferim esmorzars i dinars

Obrim els vespres i festius només per a grups

En el nostre menú, cada dia oferirem un plat elaborat amb el producte de les jornades

Menú diari (de dilluns a divendres)

10.50 € (IVA inclòs)

Menú de dissabte 16 € (IVA inclòs)

Visites recomanades al municipi:

> Jaciment arqueològic Can Modolell

> Castell de Burriac

Sant Vicenç de Montalt

Del 15 d'octubre al 30 de novembre

LA CALETA

Passeig del Marquès de Casa Riera, 45
Tel. 93 791 16 58

mcosta@llavaneres.es

Els dimarts, tancat per festa setmanal.
Del 3 al 26 d'octubre, tancat per vacances.

Rovellons amb all i julivert 16 €

Rovellons amb trinxat de botifarra blanca i negra 16 €

Albergínies farcides de bolets i gambes 12 €

RESTAURANT L'IBÈRIC

C. Costa Brava 47 Montalpark

Tel. 93 791 05 14

iberic2008@hotmail.com

Tancat dilluns

Espardenyes saltades amb bolets

Calamarcets saltats amb bolets

Rovellons a la planxa

Remenat de bolets amb pernil ibèric i ous de corral

Suquet de llamàntol amb bolets

RESTAURANT MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1

Tel. 93 791 10 17

www.montaltmar.com

info@montaltmar.com

Tancat els dilluns

Menú diari (dies feiners) i la nostra carta

al preu únic de 30 € (tots els dies)

Risotto de ceps i gambes

Assortiment de bolets saltats amb gorgonzola

Visites recomanades al municipi:

> Parc dels Germans Gabrielistes (torre de guaita del segle XVIII)

> Museu del Pessebre de Catalunya

Vilassar de Mar

Del 15 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT NOVA ATLÀNTIDA

C. Narcís Monturiol, 23

Tel. 93 759 46 49 - ext. 3

Diumenge nit tancat

Amanida amb carpaccio de ceps, figues i pernil d'ànec

Caneló de bou de mar i centollo, crema de ceps i bolets de temporada

RESTAURANT EL SOT

C. Dr. Masriera, 18

Tel. 93 759 0051

Dilluns no festius i diumenge nit

Rossinyols saltats amb alls tendres i

botifarra negra esparracada

Barreja de bolets

Canelons de ceps

Rovellons

RESTAURANT BOTAVARA

C. Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Dies tancament: diumenges nit i dilluns tot el dia

Plats a escollir:

Bolets saltats amb botifarra negra i alls tendres

Mongetes del ganxet estofades amb bolets i cloïsses

CAN POCURULL plats cuinats i xarcuteria

C. Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Horari: de dilluns a dissabte als matins, de 9 a 13.30 h, i tardes, de 17 a 20 h

Dilluns matí i dissabte tarda, tancat

Botifarres de bolets

Canelons de bolets

Fricandó

Botifarra negra amb mongetes del ganxet i saltat de bolets

EL TERRAL

C. Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15 / 664 30 42 47

Dies de tancament: dilluns tot el dia / nits de diumenge a dijous

Rovellons a la brasa amb oli d'all i julivert

Amanida de bolets amb vinagreta i xips de carxofa

Arròs cremós de bolet de temporada

Remenat cremós de rossinyols

Ous estrellats amb patata i encenalls de tòfona

Llom de bacallà confitat amb cremós de ceps

Conill de bosc amb bolets de temporada

Botifarra de bolets a la brasa amb mongetes del ganxet i cruixent de cansalada

Visites recomanades al municipi:

> Torre de guaita d'en Nadal

> Nucli antic

> Museu de la Marina

Pineda de Mar

del 29 d'octubre al 13 de novembre

Activitat destacada

8 d'octubre

Fira Tardor 2011 (Botiga al carrer) al barri de Poblenou de Pineda de Mar

Organitza Assoc. de Comerciants i Empresaris Gent de Pineda de Mar

RESTAURANT CAN FORMIGA

C. Església, 104

Tel. 93 767 17 35

www.canformiga.com

restaurant@canformiga.com

Diumenge, dilluns i dimarts nit tancat

Es disposaran, a la carta, plats de tardor per prendre individualment si ho desitgen

1r menú

Entrant i vaset de vi novell

Primers plats a escollir:

Semicuit d'ànec amb pastís de codony i coulis de gerds

Roast beef de vedella amb botons de pinatell i rovelló i chutney de prunes seques amb avellanes i curri
Crema calenta de moixerns i verdures de Pineda

Amanida de tardor amb fruits secs, castanyes i encenalls de pernil de bodega amb vinagre de mel i oli de tòfona blanca

Segons plats a escollir:

Entrecot amb rovellons del Maresme a la brasa amb patata gratinada a l'allioli

Estofat de perdiu amb mongetes del ganxet i llaneges

Suquet de bacallà amb siurenys i gambes

Civet de senglar macerat amb vi de Marfil Alella negra i guisat amb trompetes de la mort

Postres especials de la tardor gastronòmica: tartes, gelats, xarrups

Vi Marfil Alella i caves Parxet

Cafè inclòs

30,50 € (IVA inclòs)

2n menú

Primers plats a escollir:

Esparrecat de botifarra del perol amb bolets

Amanida de formatge tendre amb bolets fregits

Saltat de petites vieires amb bolets

Crema de bolets amb verdures

Segons plats a escollir:

Llaminera de porc amb crema de bolets i pastís de moniato

Cassoleta de conill amb mandonguilles i siurenys

Fesolets menuts de collita amb botifarra de bolets

Pollastre de pagès rostit amb rovellons

Postres especials de la tardor gastronòmica

Vins novells catalans

Cafè inclòs

21 € (IVA inclòs)



RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

www.restaurantdiagonal.com

info@restaurantdiagonal.com

Dies de tancament: diumenge vespre i dimarts tot el dia

Crema de carbassa amb llagostins i galeta de parmesà 6,85 €

Saltat de carxofes i bolets amb pernil de

Guijuelo 8,95 €

Timbal de bolets, botifarra negra i

mongetes 7,85 €

Arròs de tardor amb guatles i carxofes

(mín. 2 persones) 12,50 €/pers

Civet de cérvol amb puré de castanyes

12,85 €

Entrecot de vedella al Jabugo amb

festival de bolets 13,85 €

Bacallà a la parrilla amb escalivada i

tomàquet amb aroma d'alfàbrega

13,85 €

Cua de rap al forn amb rovellons,

carxofes i gambetes 14,75 €

RESTAURANT CAN GIL

C. Puntaires, 7-9

Tel. 93 767 16 57

info@cangil.com

Caldereta de bolets i ànec confitat amb ceba i tomàquet

Caldereta de senglar estofat amb bolets

Caldereta d'estofat de vedella amb

bolets

Caldereta pinedenca (moniatos, ceba,

galtes, bull blanc i bull negre)

Caldereta de marisc i bolets

(escamarlans, musclos, cloïsses i

bolets)

Caldereta de cigrons, bolets, bacó, ceba i xoriço

Caldereta gallega (mongetes, grelos, porc, xoriço i col)

Caldereta de moniatos amb bolets, *morcilla*, xoriço i sobrassada

Preu per caldereta, 11 €

RESTAURANT LA CANTONADA DEL CUBANO

C. Església, 2

Tel. 93 762 12 50

restaurantlacantonada@gmail.com

Saltat de rovellons a l'estil cantonada

9,90 €

Rovellons amb papada de porc confitada

13,90 €

Niu de rovellons cobert amb gambes

vermelles 16,50 €

Remenat de botifarra negra amb

rovellons 11,50 €

Arròs cremós de guatles i rovellons

(mín. 2 pers) 14 €/pers

RESTAURANT MAS PI

Ctra. N-II, Km 671,6

Tel. 93 767 15 68

www.mas-pi.com

info@mas-pi.com

Dia de tancament: diumenge vespre

Arròs caldós amb ceps i bacallà 11,90 €

Pastís de bolets i gambes amb oli de

nous 9,90 €

Canelons de cérvol amb poma confitada

8,90 €

Amanida de fruits del mar i rossinyols

9,90 €

Magret d'ànec agredolç amb raïm i

pingyons 14,50 €

MASSAMARE SANDVITXERIA

Av. Montserrat, 4

Tel. 937625822

massamare@gmail.com

Dia de tancament: dilluns vespre

Croquetes de calamar i trompetes 5,50 €

Bombes de moniato, carn i bolets 6,20 €

Sandvitx de formatge fresc, codony,

nous i canonges 4,20 €

Sandvitx de foie caramelitzat, figues i

germinats 6,50 €

Pizzeta de bolets, botifarra i pernil ibèric

7,30 €

Coca gratinada de bolets escabexats i

guatlles amb havarti 7,50 €

Coulant de xocolata blanca, mandarina

i ametlles torrades 4,50 €

RESTAURANT MARISQUERIA PEPET

Av. Montserrat, 43

Tel. 93 767 17 41

www.costamaresme.com/pepet/htm

restaurant.marisqueria.pepet@gmail.

com

Horari del restaurant: de 8 a 23.30 h

Obert tots els dies de la setmana

Tancat per vacances: del 17 d'octubre al

21 de novembre

Els plats de les jornades estan

disponibles tots els dies de la setmana

en la nostra carta

Saltat de bolets amb foie 18 €

Canelons de bolets 9 €

Assortiment de bolets arrebossats al

rocafort 14 €

Arròs de muntanya amb conill,

rossinyols de pi i trompetes de la mort

17 €/per

Bacallà al forn amb rovellons 16 €

Medallons de filet de vedella a la crema

de rossinyols 21 €

Visites recomanades al municipi:

> Del 23 d'octubre al 27 de novembre

Cicle espectacles de tardor. Organitza

Centre Cultural i Recreatiu de Pineda de

Mar

Arenys de Munt

Del 29 d'octubre fins al 27 de novembre

Activitats destacades

Campanya VIU EL PARC

Actes al Parc de Can Jalpi i La Central

Dissabte 29 octubre

9 h. Sortida a buscar bolets des de la

Central i exposició dels bolets

19 h. Conferència "Rius i rieres, cintes

transportadores de vida", a càrrec

d'Alfred Bellés

20.30 h. Concert "Un viatge per la

música de Django Reinhart", a càrrec

de Swing 42

Diumenge 30 octubre

11 h. Taller de bolets de plastilina,

càrrec d'Artiscle Creacions

Del divendres 11 al

diumenge 13 de novembre

Mercat Medieval a la plaça de l'Església

Diumenge 13 de novembre

a la plaça de l'Església

10.30 h. Segon Enigma Secret d'Arenys

de Munt

12 h. XVI Mostra de *Relleno*

RESTAURANT SUBIRANS

C. Barri de Subirans, 1

Tel. 93 795 12 90

Dilluns tancat

Amanida de tardor

Pastís de bolets

Rovellons saltats amb botifarra

Rovellons a la brasa

Vedella amb bolets

MENJARS CUINATS CA LA TINA

C. de les Flors, 15

Tel. 93 793 81 87

Els plats són de cap de setmana

Croquetes de xampinyons

Albergínia amb bolets

Vedella amb rossinyols

ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11

www.lerarestaurant.com

Tel. 93 795 01 14

Dilluns tancat

Risotto de bolets a la toscana

Saltat de bolets amb botifarra de perol

Arròs de muntanya amb rovellons

Bacallà al pil-pil de ceps

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. Sant Celoni, km. 8.100

Tel. 93 793 84 99

www.restaurant-collsacreu.com

Dijous tancat

Amanida de bolets

Rovellons a la brasa

Vedella amb bolets

Cep i rossinyols saltats

TRICLINIUM MENJARS CUINATS

Rambla Francesc Macià, 34

Tel. 93 793 71 93

menjarscuinats@gmail.com

Peus de porc farcits de trompetes de la

mort

Crema de ceps amb ou escumat

Risotto de bolets

Visites recomanades al municipi:

> Parc de Can Jalpi

> Zona centre, Riera



Mataró

de l'1 al 30 de novembre

Activitat destacada

5 i 6 de novembre

16a Fira Mercat de Tardor

Els dies 5 i 6 de novembre, a la plaça de l'Ajuntament, se celebra la XVI Fira Mercat de Tardor, organitzada per l'Institut Municipal de Promoció Econòmica de Mataró. La Fira té una variada oferta de productes relacionats amb la tardor, com bolets, carbasses, moniatos, fruits secs, codonyat, pa i coques, embotits, neules, llardons, salses, melmelades o vins, entre d'altres. Romandrà oberta de les 10 a les 21 h.

Visites recomanades al municipi:

- > Visita audioguïada per Mataró
- > Port esportiu i pesquer

Activitats destacades

Del 5 al 13 de novembre de 2011

27a Exposició de Bolets del Maresme

Al Museu de Mataró. Carreró, 17-19. Tel. 93 758 24 01

De dimarts a divendres, de 18 a 21 h

Dissabtes, diumenges i festius, d'11 a 14 h i de 18 a 21 h

Tradicional mostra que organitza la Secció de Ciències Naturals del Museu de Mataró - Institut Municipal d'Acció Cultural [IMAC] de la diversitat de bolets del Maresme, acompanyada d'explicacions sobre diversos aspectes de la vida dels bolets, com a mitjà per poder entendre el paper que juguen aquests organismes en el medi i fomentar conductes respectuoses amb el patrimoni natural.

Sortida a buscar bolets

Dia 5 de novembre. A les 8 del matí.

Punt de trobada al passeig del Callao s/n, davant de l'Escola Universitària del Maresme. Sortida per recollir bolets a diversos indrets del Maresme, que seran classificats, a partir de les 12 h, davant del Museu de Mataró i exposats a la 27a Exposició de bolets del Maresme. Cal portar cotxe, cistell i ganivet.

Tallers a càrrec d'Article Creacions i Gest Lúdic l'Obrador

Dia 6 de novembre. De 10.30 a 13.30 h - A la plaça de l'Ajuntament

Taller destinat a les famílies amb nens/es, per acostar-se al món dels bolets tot divertint-se. Organitza: Diputació de Barcelona, dins les activitats del programa "Viú el Parc" del Montnegre i el Corredor. Col·labora: Centre de Documentació del Parc del Montnegre i el Corredor.

12è Cours de bolets

Dies: 7, 8, 9 i 10 de novembre, a la Sala 2 del Museu de Mataró, de 19.30 a 20 h; i el dia 12 de novembre, sortida matinal al camp.

Destinat a adults iniciats en la biologia dels fongs. Els participants poden portar material fresc per a treballar durant les sessions; es determinaran i classificaran amb els recursos habituals dels científics que investiguen en aquesta matèria (fitxes de classificació, lupes, microscopis, etc.). Professora: Imma Llorens

Inscripcions gratuïtes al tel. 93 758 23 61 o imac@ajmataro.cat Places limitades per rigorós ordre d'inscripció

Activitats per a escolars

Inscripcions al Museu de Mataró. Concertar dia i hora al tel. 93 741 29 30 (trucar de dilluns a divendres, de 9 a 14 h)

Visites guiades a la 27a Exposició de bolets del Maresme. Del 7 a l'11 de novembre en horari lectiu. Durada: 30 min.

- Taller "Els bolets: descoberta" Destinataris: alumnes d'infantil i cicle inicial de primària. Del 2 al 28 de novembre, de dilluns a divendres. Durada: 1 h.
- Taller "Els bolets: formes i colors" Destinataris: alumnes de cicle mitjà i superior de primària. Del 2 al 28 de novembre, de dilluns a divendres. Durada: 1 h. 45 min.
- Taller "Bolets: com som?" Destinataris: alumnes de secundària. Del 2 al 28 de novembre, de dilluns a divendres. Durada: 1 h 45 min.

Totes aquestes activitats, excepte els tallers per a les escoles, són gratuïtes

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

bocca@boccarestante.com

Diuenge tancat

Menú degustació:

[Plats supeditats a existències en el mercat. Poden ser substituïts per d'altres]

Carpaccio de ceps amb pols de pinyons, micro *mezclum* d'amanides, perfumat amb oli d'oliva verge de primera

premsada i flor de sal
Crema de bolets amb llagostins, dau de foie i cansalada cruixent

Rossejat de fideus amb orella de porc ibèric, botifarra del perol i fredolics
Llom de bacallà amb rovellons, cebetes

glacejades i xips d'all
Filet de cérvol amb rossinyols

aromatitzats amb farigola i puré de patates violetes
Coulant de castanyes amb gelat de ratafia

40 € (IVA inclòs)

CA L'OLIVA

Veïnat de Cirera, 29

Tel. 93 798 66 50

Vedella amb rovellons 8,80 €

Rovellons a la brasa 12,50 €

CAMINETTO

Camí Ral, 407

Tel. 93 796 14 28

info@rte-caminetto.com

Dilluns tancat

Bulletti farcit de ceps a la crema de foie amb encenalls de parmesà

Escalopins de vedella a la marsala amb assortit de bolets

Tatin de poma amb gelat de vainilla
Pa, aigua, cafè i vi Syrah Feudo Arancio
DO Sicília
34 € (IVA inclòs)

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com
Menú només els caps de setmana. Obert tot l'any
Primers a escollir:
Barreja de bolets saltats
Crema de fredolics.
Segons a escollir:
Lluç amb rossinyols
Jarret de vedella amb bolets
Postres a escollir:
Coca de bolets i llardons (vi moscatell)
Crema cremada
Pa torrat, aigua o vi de la casa
29,16 € (IVA inclòs)

CAN MANOLO

C. Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com
info@restaurantcanmanolo.com
Primers a escollir:
Amanida de rovellons del botó amb pernil / Ous *poché* amb crema de trompetes de la mort
Segons a escollir:
Botifarra a la planxa amb rovellons / Suprema d'orada al forn amb rossinyols
Postres:
Crep de bescurt amb xocolata calenta
Cafè, pa i una beguda
20 € (IVA inclòs)

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
clara.iluro@hotmail.com
Diumenge tancat
Petit aperitiu / Amanida tèbia de rossinyols, pernil i formatge de cabra / Conill guisat amb rovellons i carxofes
Postres de la casa
Vi negre de la casa (DO Rioja)
Pa, aigua i cafè
35 € (IVA inclòs)

L'HARMONIA

C. Cristina, 18-20
Tel. 93 790 32 39
lharmonia@telefonica.net
Primers a escollir:
Canelons de bolets / Remenat de bolets, gules i gambes / Paella d'arròs amb verdures i bolets (mínim 2 persones).
Segons a escollir:
Peu de porc amb rovellons / Bacallà amb salsa de ceps / Calamars farcits de bolets
Postres a escollir
Pa, aigua i cafè
Vins a escollir:
Vi Raimat Clamor negre, rosat o blanc (DO Costers del Segre)
Vi Mayor de Castilla Roble negre (DO Ribera de Duero)
Cava de la casa (mínim 2 persones)
26 € (IVA inclòs)

LA NOVA ROSALEDA

C. Altafulla, 32
Tel. 93 799 43 21
Dilluns tancat
Plats de bolets en el menú diari, segons mercat

LA TROKA

Via Europa, 26
Tel. 93 798 99 95
Plats de bolets en el menú diari, segons mercat

MUNDIAL

Camí Ral, 548
Tel. 93 798 15 97
Plats de bolets en el menú diari, segons mercat

SANGIOVESE

C. Sant Josep, 31
Tel. 93 741 02 67
info@sangioveserestaurant.com
Dilluns tancat
Inclou tots els plats del menú. Algun plat pot variar en funció de l'oferta del mercat
Escuma calenta de patates amb ceps i caviar de ceps / Llauneta de bolets del temps en escabetx / Mini hamburguesa de ceps amb formatge / Amanida de rovellons confitats amb pernil d'ànec / Risotto amb rossinyols i llagostins / Orada de costa amb bolets saltats, ceba confitada, puré de carbassa i salsifins / Melós de vedella amb trompetes i codony d'orellanes
Neules de cacau amb escuma de crema catalana i gelat de toffee.
42,50 € (IVA inclòs)

Vilassar de Dalt

Activitats destacades

Del 21 al 23 d'octubre
Fira del Bolet i la Natura
23 d'octubre
Tastet de bolets
Tel. 93 753 98 00

De l'1 al 30 de novembre

EL RACÓ DE CAN FELIU

C. Àngel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecanfeliu.com
Tancat dilluns i les nits de diumenge, dimarts i dimecres (excepte festius).
Menú nits de cada dia i caps de setmana
Primers a escollir:
Barreja d'enciams amb rovellons saltats amb all i julivert
Risotto de trompetes de la mort amb botifarra
Crema de barreja de bolets amb torrades de pa
Segons a escollir:
Bacallà fregit amb salsa de ceps
Fricandó de vedella amb moixernons
Canelons d'ànec i bolets amb beixamel de safrà
Pastís o gelat
Aigua. Vi negre Synera roble (DO Catalunya) o vi blanc Solar de la Vega (DO Rueda). (Una ampolla cada 4 persones)
29,75 € (IVA inclòs)
Aquest restaurant participa a les Jornades Gastronòmiques juntament amb Mataró de l'1 al 30 de novembre

Visites recomanades al municipi:

> Rutes pel Parc de la Serralada Litoral
> Forn romans de la Fornaca

Argentona

De l'1 al 30 de novembre

SANT JAUME

C. Sant Jaume, 13
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
Dimarts tancat
Rovellons a la brasa 12 €
Botifarra amb rossinyols i mongetes del ganxet 14 €
Remenat de bolets 10 €

RESTAURANT EL CELLER D'ARGENTONA

C. Bernat de Riudemeia, 6
Tel. 93 797 02 69
www.cellerargentona.com
info@cellerargentona.com
Diumenges al vespre i dilluns, tancat.
Saltat de bolets variat de temporada 16,20 €
Rossinyols saltats amb foie 19,44 €
Rossinyols saltats amb botifarra negra 16,20 €
Bacallà amb bolets variats 24,30 €
Fricandó de rap amb rossinyols 22,68 €
Turbot en salsa amb cloïsses i bolets 27,54 €

Visites recomanades al municipi:

- > Font Picant i Ruta de les fonts
- > Museu del Càntir
- > Església parroquial de Sant Julià
- > La Sala

RESTAURANT TERRACOTTA

C. Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
www.terracottarestaurant.com
info@terracottarestaurant.com
Raviolis de gambes i bolets amb salsa de marisc 18 €
Crema de ceps amb tòfona *melanosporum* 9 €
Degustació del bolet de quatre plats

LA TECA menjars cuinats

C. General Llauder, 46
Tel. 93 756 13 49
isalateca@gmail.com
De dimarts a diumenge, de 9 a 15 h.
Dijous i divendres, de 9 a 15 h i de 17 a 20 h.
Bolets amb perletes de botifarra negra i alls filetejats 9 €
Jarret de vedella amb bolets 9 €
Croquetes de bolets 2,70 €/ració
Canelons de verdures i ceps 3,60 €/ració
Aquest restaurant participa a les Jornades Gastronòmiques juntament amb Mataró de l'1 al 30 de novembre

Tiana

Del 4 al 13 de novembre

Activitats destacades

Divendres, 4 de novembre

12 h. Presentació de la Setmana Gastronòmica de la Cuina de Tardor i del Bolet de Tiana 2011
Lloc: Celler Joaquim Batlle (Masia La Sentiu s/n, Tiana)
Després de la roda de premsa, es realitzarà una visita al celler i hi haurà un tastet de bolets que oferiran els restaurants que participen en la Setmana Gastronòmica de la Cuina de Tardor i del Bolet de Tiana.

Diumenge, 6 de novembre

10 h. Sortida guiada per conèixer bolets per la Serralada de Marina
Hi haurà guies especialitzats de l'Associació de Conservació de l'Entorn i la Recerca
Horari: 10 h del matí
Punt de trobada: Observatori d'Astronomia de Tiana (Av. Eduard Fontseré, s/n - zona poliesportiva)
Cal portar cistell i ganivet.

Dijous 10, de novembre

18 h. L'hora del conte, a la Biblioteca Municipal de Tiana
Glòria Arrufat explicarà als més menuts contes de la tardor i els bolets
Lloc: Biblioteca Can Baratau

Activitats destacades

Visita als cellers de Tiana

Veniu a conèixer els millors maridatges que poden acompanyar els bolets, a càrrec dels enòlegs dels cellers de Tiana a través de visites guiades a les seves instal·lacions.

Visita al celler ALTA ALELLA:

Dies: dissabte, 5 de novembre o diumenge, 13 de novembre
Horari: 11 h
Punt de trobada: Celler Alta Alella (Can Genís s/n). Els desplaçaments van a càrrec de cadascú
Places limitades. Inscripcions a l'Ajuntament
Preu: 5 € per persona (50% de descompte amb motiu de les jornades)
La visita inclou un tast de vins

Visita al celler PARXET:

Dies: dissabte, 5 de novembre
Horari: 11 h
Punt de trobada: Mas Parxet. Els desplaçaments van a càrrec de cadascú
Places limitades. Inscripcions a l'Ajuntament
Preu: 5 € per persona
La visita inclou un tast de vins

Visita al celler JOQUIM BATLLE:

Dies: dissabte, 5 i 12 de novembre
Horari: 11 h
Punt de trobada: Masia La Sentiu s/n. Els desplaçaments van a càrrec de cadascú
Places limitades. Inscripcions a l'Ajuntament
Preu: 5 € per persona
La visita inclou un tast de vins

Dissabte, 12 de novembre

18.30 h. Xerrada micològica "Bolets de Tiana i de la Serralada de Marina" i demostració i degustació culinària a càrrec de restauradors de Tiana i l'ACIST

Lloc: Sala Sant Jordi

Veniu a conèixer la gran varietat de bolets que viuen als nostres entorns i les seves característiques. A càrrec de Ferran Almeida

En finalitzar la xerrada es servirà un tastet de bolets a càrrec de l'ACIST i restauradors participants a la Setmana Gastronòmica de la Cuina de la Tardor. Els cellers locals oferiran un tast de vins.

Del 5 al 12 de novembre

Fongs: bolets i floridures, exposició que incideix en la importància dels fongs i el bolets en els ecosistemes

Exposició cedida per l'Escola de Natura de Badalona

Lloc: Biblioteca Can Baratau

Del 4 al 13 de novembre

Activitat "Un comerç, un bolet" organitzada per l'Associació de Comerciants de Tiana (ACIST)

Els comerços participants vendran bolets i oferiran col·leccionables de receptes de bolets

Diumenge, 13 de novembre

De 10 a 14 h. **Agrofira de Tiana**

Productors locals i ecològics de Tiana i els seus entorns exposaran productes naturals i artesans. Es realitzaran tallers infantils sobre producció de llavors ecològiques i un sorteig d'un panera de productes ecològics i productes locals.

També hi haurà un concurs de votació popular de paneres de productes de temporada pels pagesos i hortelans dels horts municipals.

Lloc: Parc del Camp de Futbol Vell de Tiana

Organitza: ACIST i Regidoria de Promoció Econòmica i de Medi Ambient

EL CASAL DE TIANA

Av. Isaac Albèniz, 8-10

Tel. 93 395 23 03

Remenat de bolets variats 7,40 €

Botifarra de bolets amb guarnició 7,90 €

TIRATI TIRITI

Plaça de la Vila, 6

Tel. 93 118 26 75

Pizza amb crema de bolets 8,75 €

Pasta [espagueti o penne rigate] amb salsa de bolets i foie 10,50 €

Pasta farcida de carn o gorgonzola amb salsa de bolets i foie 11 €

CAN ROCA

C. Can Roca s/n

Tel. 93 395 07 47

Canelons de bolets variats amb beixamel de ceps

Fricandó amb moixernons i rovellons

Coca de cabell d'àngel

A escollir: Parvus Syrah (Alta Alella) o

Foranell Pansa - Blanca (Joaquim Batlle)

Pa, refresc i cafè

28 € (IVA inclòs)

L'AVI MINGO

C. Lola Anglada, 28

Tel. 93 395 22 06

Rossinyols saltats amb botifarra

Estofat de bolets de temporada

Vi Roure Tres Ceps

Postres: Tianes

25 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MAS CORTS

Ctra. B-500, km. 4

Tel. 93 593 55 55

Mil fulls de patata i bolets gratinats

Bacallà confitat amb saltat de bolets

Llet fregida

Marquès d'Alella Pansa Blanca

39 € (IVA inclòs)

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ

Ctra. B-500, km. 4

Tel. 93 395 14 02

Remenat de bolets

Peus de porc

Postres, vi i aigua

25 € (IVA inclòs)

LA TAULA DE LA PAQUITA

C. Anselm Clavé, 10

Tel. 93 395 42 79

Mar i muntanya de mandonguilles i

sipieta amb bolets de temporada

Cassoleta de patates amb bolets i ou

poché

CAN MARC Menjars per emportar

C. del Centre, 14

Tel. 638 004 455

Rodó de vedella amb rovellons

6,5 €/ració

Botifarra de bolets amb ceba confitada

4 €/ració

EL CASINO DE TIANA

C. Edith Llaurador, 4-18

Tel. 93 395 49 02

Fricassé de vedella amb *broule* de

rossinyols

Tall de peix de platja amb canutet de

bolets silvestres o Tataki de vedella amb

bolets *shilakes* i salsa *Kou-tie*

Massini

Vi negre Rioja Jove, aigua i cafè

25 € (IVA inclòs)

Visites recomanades al municipi:

> Conèixer els cellers del municipi

> Ermita de l'Alegria



Sant Andreu de Llavaneres

Del 18 al 30 de novembre

13a Mostra Gastronòmica de Productes Típics

Els restaurants participants ofereixen diferents menús que inclouen pomes farcides a l'estil de Llavaneres, formes diferents de cuinar bolets i coca de Llavaneres.

26 i 27 de novembre

Sortida de Botigues al Carrer, on les botigues del poble muntaran parades per vendre els seus productes

Del 25 al 30 de novembre

Festa Major d'Hivern de Sant Andreu de Llavaneres
Promoció de Productes Típics a Llavaneres

Dissabte, 26 de novembre

A la Sala de Plens de l'Ajuntament

Recollida popular de bolets (sortida lliure)

De 12 a 13.30h. **Lliurament de bolets.** Tots els boletaires que portin bolets per a l'exposició rebran un obsequi d'agraïment per la col·laboració. Hi haurà un premi especial per a qui porti el bolet més gros i per a qui porti el bolet més rar.

16h. Identificació i classificació dels bolets recollits a càrrec de Miquel Rovira, expert micòleg de l'Associació Bergatana de Micòlegs.

De 18 a 20h. Obertura de l'exposició al públic

Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat

De 17 a 20h. Alimentabò, Fira d'Alimentació, de la Tardor i del Bolet amb productes de la terra i d'artesanía alimentària del Maresme

De 16 a 20h. Lliurament dels dibuixos participants en el Concurs de dibuix infantil "El món dels bolets", fets a casa, amb premi especial per al guanyador; a l'estand de l'Ajuntament

Diumenge, 27 de novembre

A la plaça de la vila

10h. **Exposició de bolets.** Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat

De 10 a 14h. Alimentabò, Fira d'Alimentació, de la Tardor i del Bolet amb productes de la terra i d'artesanía alimentària del Maresme

11.30h. "El toc de cuinar poma". Amb les aportacions de tots els assistents completem el llibre sobre les diferents maneres de cuinar poma i bolet

12h. Inauguració de la 12a Promoció de Productes Típics. Repartiment del premi del concurs de dibuix infantil "El món dels bolets" i dels premis al bolet més gran i al bolet més rar

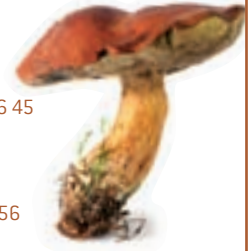
12.20h. **Degustació popular** *: pomes farcides, bolets i coca de Llavaneres, ofert per pastisseries i restaurants locals. Per acompanyar, hi haurà **degustació de vins i caves**

* fins a exhaurir existències



Participants a la degustació:

CAN JAUME. Port Balís. Tel. 93 792 69 60 / 93 795 20 12
EL RACÓ DEL NAVEGANT. Port Balís, 24. Tel. 93 792 86 13
GOOD & FUNNY. Pg. de les Monges, 2. Tel. 93 795 20 10 / 93 795 26 45
HANDICAP RESTAURANT. Ctra. BV-5031, km7. Tel. 93 791 34 98
LA PANIFICADORA. C. del Doctor, 17, baixos. Tel. 93 792 80 85
MASIA GRAUPERA. Pg. de les Monges, 48-50. Tel. 93 792 64 47
NOSTRUM LLAVANERES. Camí de la Masia, 5 local 1. Tel. 93 792 94 56
RESTAURANT MASIA BARRÉS. Pg. de Bellaire, 49. Tel. 93 792 70 01
RESTAURANT MAS NADAL. Veïnat Riera Avall, 8. GPS Passeig Joaquim Matas cruïlla avinguda de la Cornisa. Tel. 93 792 72 44
CAN MORERA DELS TARONGERS. Pg. de les Alsines, 16. Tel. 93 792 93 51
VIL·LA MINERVA. Camí Pas del Pla, 3. Tel. 93 792 61 04
MENJAR CUITS ROSETA. Av. Pau Casals, 29-31, local 13. Tel. 93 792 61 64
Restaurants, pastisseries i altres comerços de la vila, cooperativa, associacions i Ajuntament col·laboren en aquest acte desinteressadament.
La recaptació obtinguda en la degustació es destinarà a una causa SOLIDÀRIA
La degustació del dia 27 en cas de pluja es traslladarà a la sala polivalent del Casal de Llavaneres



Més informació:

Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres

Regidoria de Promoció Econòmica,

Comerç i Turisme

Tel. 93 702 36 44

www.santandreuellavaneres.cat

promocio.economica@llavaneres.es

Hi col·laboren:

Associació La Dona per la Dona

Amics dels Bolets de Llavaneres

Associació Bergatana de Micòlegs

Consell Comarcal del Maresme

Xarxa de Municipis de la Diputació de Barcelona



RESTAURANT HANDICAP

Ctra. BV-5031, Km 7

(Entre Sant Andreu de Llavaneres i Sant Vicenç de Montalt)

Tel. 93 791 34 98

resthandicap@telefonica.net

Festa setmanal: dilluns i diumenge nit

El menú s'ofereix el dia de la jornada al carrer. S'accepten targetes de crèdit.

Cassola de pebrots del piquillo farcits de bolets

RESTAURANT NOSTRUM

Camí de la Masia, 5 - Urbanització de l'Atmellareda

Tel. 93 792 94 56

www.tendanostrum.com

nostrum.llavaneres@gmail.com

Cuina casolana - 100 % natural

Comandes / Terrassa



Obert diumenge i dilluns d'11 h a 16 h,
i de dimarts a dissabte d'11 h a 21 h
Arròs de muntanya a la cassola 4,70 €
Vedella amb bolets 6,25 €
Peus de porc amb llenegues 6,20 €

RESTAURANT LA PANIFICADORA

C. Doctor, 17 baixos

Tel. 93 792 80 85

www.lapani.net

lapani2005@hotmail.com

Carns a la brasa, pizzes, amanides,

pastes, carns a la pedra, bacallà

Festa setmanal: dilluns nit i dimarts
migdia

Servei a domicili i per endur

S'accepten targetes de crèdit

Primers plats:

Amanida tèbia de bolets / Risotto de ceps

/ Saltat de bolets amb botifarra negra

Segons plats :

Mandonguilles amb bolets / Fricandó /

Bacallà amb ceps i trompetes de la mort

Vi de la casa, postres i cafè

24 €

MASIA GRAUPERA

Passeig dels Monges, 48-50

Tel. 93 792 64 47

info@grauperaconcept.com

Ous amb bolets i llagostins

Poma farcida

Coca de Sant Andreu de Llavaneres

25,92 €/ per persona

RESTAURANT EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24

Tel. 93 792 86 13

www.elracodelnavegant.com

info@elracodelnavegant.com

Hi ha terrassa

Festa setmanal: diumenge nit i dilluns

S'accepten targetes de crèdit

Carpaccio de tomàquet amb poma i foie

17,82€

Calamars saltats amb ceps 26,46 €

Suprema de llobarro amb all, romaní i

farigola 29,05 €

PINS MAR

Ctra. N-II, PQ 651

Tel. 93 792 69 02

jaumepinsmar@telefonica.net

Assortiment de bolets amb llagostins

Bacallà amb crema de rossinyols

Coca de Llavaneres

Aigua, pa, vi i cafè

38 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MORERA DELS TARONGERS

Pg. de les Alsines, 16

Tel. 93 792 93 51

www.canmorera.es

info@canmorera.es

Cuina de mercat

Festa setmanal: diumenge nit i dilluns

Comandes

S'accepten targetes de crèdit

Carpaccio de peus de porc amb ceps i

vinagreta de peyons

Patata emmascarada amb botifarra del

perol i oli de tòfona

Lluç del Cantàbric amb saltat de

carxofes, patates i rossinyols

Galta de vedella estofada al vi negre amb

camagroc

Brownie amb gelat de Bailey's

39 €

BAR-RESTAURANT MASIA BARTRÉS

Pg. de Bellaire, 49

Tel. 93 792 70 01

anna@cateringmasiabartres.com

Cuina casolana i brasa. Hi ha Terrassa.

Obert cada dia. S'accepten targetes de

crèdit

Poma farcida a l'estil de Llavaneres

12,96 €

Saltat de bolets del temps amb botifarra

del perol 8,64 €

Vedella amb bolets 7,02 €

RESTAURANT MAS NADAL

Riera Avall, 8

GPS {Passeig Joaquim Matas, cruïlla

Avinguda La Cornisa}

Tel. 93 792 72 44

www.masnadal.com

masnadal@terra.es

Cuina internacional i de mercat. Hi ha

Terrassa. Festa setmanal: dimarts i nits

de dilluns, dimecres i diumenges.

S'accepten targetes de crèdit. Vacances

del 17 d'octubre al 10 de novembre

Remenat de bolets

Saltat de bolets

Conill amb bolets

Jarret de vedella amb rovellons

Gambes amb llanegues

Visites recomanades al municipi:

> El passeig marítim

> Edificis modernistes

> Els Rocs de Sant Magí

> Les botigues situades al centre del

poble, al Carrer de Munt

Tordera

Activitat destacada

Els bolets del Montnegre

Vols descobrir quins bolets hi ha al Parc del Montnegre i el Corredor, aprendre els seus secrets i saber com cuinar-los?

Durant un cap de setmana, buscarem, classificarem, cuinarem i tastarem els diferents bolets que trobem durant les sortides, acompanyats per un guia micològic (Jordi Casals Guardiola).

Lloc: Masia Rural Can Pica.

Hortsavinguà, Tordera.

{Parc del Montnegre i El Corredor}

Dates: 8 i 9 d'octubre / 22 i 23 d'octubre

/ 5 i 6 de novembre

Horari: dissabte, de 10 a 19 h i

diumenge, de 9 a 16 h.

Preu: 85 € per persona {taller+estada}

El taller inclou: allotjament a Can Pica amb dinar + sopar de dissabte + dormir + esmorzar + dinar de diumenge.

*Places limitades

Per a informació i reserves:

Tel. 93 763 08 58

canpica@canpica.com

Organitza: RIAL -Educació Ambiental-

Visites recomanades al municipi:

> Mercat dels diumenges

> Conèixer els aiguamolls del delta de

la Tordera

Jornades Gastronòmiques del **BOLET** del Maresme 2011



Edició:



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Dosrius
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Tiana
Ajuntament de Tordera
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Sra. Rosa Vila, sommelier

Entitats:



Diputació
Barcelona



- >> gratuït via bluetooth a les oficines de turisme del Maresme
- >> del PC al mòbil
- >> via URL introduïnt <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil
- >> Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat



Troba'ns al facebook:
Costa de Barcelona-
Maresme



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

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.