



Jornades
Gastronòmiques
de la

MADUIXA

de la Vallalta al Maresme 2011

Del 23 d'abril al 29 de maig

Sant Pol de Mar
Arenys de Munt
Canet de Mar
Sant Cebrià de Vallalta
Sant Iscle de Vallalta
Argentona
Cabrils
Pineda de Mar
Vilassar de Mar
Premià de Mar



INTRODUCCIÓ

Benvinguts i benvingudes 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 ports esportius actius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de tres parcs naturals.

El Maresme és una de les grans hortes del país, rica en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; 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 Palafròls, 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. També es pot assistir a la Festa de la Verema, al mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella, durant els mesos de març i abril.

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

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

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

Bluetooth, gratuït, apropant-vos a la seu del Consorci o a les oficines de Turisme del Maresme
URL al mòbil: <http://maresme.batuin.mobi>
De PC a mòbil, més informació de descàrrega segons el model de mòbil al web del Consorci
www.costadebarcelonamaresme.cat

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, impulsa el projecte "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. La comarca del Maresme, tradicionalment, ha estat vinculada a l'agricultura i a la pesca, i s'han considerat aquests sectors com 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.

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 durant l'any, 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, al punt òptim de maduració i 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. 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 molt 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, així doncs podem trobar les neules de maduixa del Maresme de Neules Casa Graupera de Mataró i les botifarres de maduixa de Can Martri de Sant Cebrià de Vallalta.

Les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa del Maresme són una oportunitat excel·lent per degustar aquesta fruita exquisida i incorporar-la a la nostra dieta habitual, si més no durant la primavera.

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"





Productors de maduixa del Maresme

Arenys de Munt

JOSEP MARPONS HORTA
609 39 32 03
marponsfruit@gmail.com

JORDI CANTALLOPS
691 81 35 69
jordicantallops@gmail.com

ENRIC MAJO FERRAN
606 23 92 21
enr4433@gmail.com

LLUÍS FIDEL COLOMER
609 74 92 47
lluisfidel@hotmail.com

Calella

JOAQUIM GINESTA
619 32 95 93
ginesta1@hotmail.com

UNIO DE MADUIXARES DE
CALELLA SAT 1321
93 769 14 16

Pineda de Mar

MARTÍ SIERRA
658 97 04 18

Cooperativa Agrícola del
Maresme Pineda SCCL
93 767 04 02
sindicat93@hotmail.com

Sant Cebrià de Vallalta

CAL MOLINÉ
93 763 00 61
aleix_8_21@hotmail.com

JAUME PLA I JUBANY
628 05 46 15
plajaume@yahoo.es

JOSEP PLA JUBANY
678 55 62 34
josepestrany@yahoo.com

JOAN ROIG PUEYO
696 14 24 30

MARTÍ PEÑAS SERRA
93 763 10 56

JOAN SERRA PLA
648 40 48 40

Sant Pol de Mar

RAMON XAUBET SERRA
639 63 38 96

JOAN BORRELL
670 28 15 19
jan.borell@gmail.com



Artesans alimentaris que utilitzen la maduixa als seus productes

Mataró

CASA GRAUPERA S.L
93 755 02 22
www.casagraupera.com
Neules de maduixa del Maresme

Sant Cebrià de Vallalta

CAN MARTRI S.L
93 763 00 43
www.canmartri.com
Botifarres de maduixa del Maresme



Visites guiades a conreus de maduixes

prèvia reserva

Argentona

L'ARC DE LA NATURA
615 50 02 82
larcdeLANATURA@gmail.com
Producció ecològica



RECEPTES



Gelatina de maduixes

Ingredients:

350 g d'aigua mineral / 250 g de sucre / 30 g de kirsch / 200 g de maduixes (o maduixetes) / 8 fulles de gelatina (de 2 g cada una) / 12 fulletes de menta fresca

Elaboració:

En un cassó i a foc molt suau, foneu-hi les fulles de gelatina, prèviament remullades i escorregudes. Reserveu-ho apartat del foc.

En un altre cassó, poseu-hi aigua i sucre i feu-hi arrencar el bull. Tireu el xarop obtingut i el kirsch al cassó on teniu la gelatina fosa. Remeneu-ho per unir bé el líquid amb la gelatina i deixeu-ho refredar, fins aconseguir la temperatura de 40°.

En una safata fonda, d'una mida aproximada de 20 x 20 cm, tireu-hi una tercera part de la barreja líquida anterior i deixeu que qualli i prengui consistència.

Sobre la capa de gelatina quallada, repartiu-hi les maduixes a trossos (o les maduixetes enteres) i les fulletes de menta. Afegiu-hi per sobre un altre terç de la mescla gelatinosa* i deixeu-ho quallar de nou.

Quan sigui pres, aboqueu-hi la resta de líquid gelatinós. Deixeu-ho quallar de nou i ja podreu tallar la gelatina de maduixes, sense dificultat, i oferir-ho com a divertiment a l'hora de les postres.

* Per poder utilitzar correctament el líquid gelatinós, manteniu el cassó amb el líquid en un ambient tebi per evitar que qualli.

Restaurant Sant Pau, Sant Pol de Mar [3* Michelin]

Aquest plat el podeu harmonitzar amb un cava Signat Brut DO Cava (celler Caves Signat)

Tiramisú de formatge *Idiazabal* amb maduixots del Maresme

Ingredients [per a 4 persones]:

300 g de formatge idiazabal (rallat) / 4 rovells d'ou / 550 g de formatge cremós / 200 g de crema de llet / 400 g de maduixots del Maresme / 80 g de mantega / 1 branca de canyella / la pell d'una llimona / 1/2 got de xerès dolç

Elaboració:

En primer lloc, netegem les maduixes i en traiem la part verda. A continuació, tallem les maduixes a quarts i les reservarem. En una paella mitjana escalfem la meitat de la mantega, hi afegim la canyella, el sucre, la pell de llimona i seguidament i sense que agafi color, els maduixots. Ho saltegem a foc mitjà durant aproximadament 3-4 minuts. Quan tot hagi agafat tot un color uniforme, però sense que arribi a agafar tons torrats, hi afegim el vi de xerès i ho deixem reduir fins a la meitat. Ho reservem en fred.

Per una altra banda, en un recipient preparat per a muntar, hi posem els quatre rovells i el sucre restant i ho muntem fins que blanquegi.

En un recipient mig fondo, hi posem a foc mitjà la crema de llet. Quan faci un parell de minuts que bull, abaixem el foc al mínim, hi afegim el formatge ratllat i el formatge cremós i ho treballarem tot fins que agafi una textura homogènia. Seguidament, afegim la barreja de formatges a la muntadora i ho muntem tot a velocitat mitjana, fins al punt que veiem que les bombolles de la massa aguanten l'emulsió.

Quan tinguem la massa muntada, la col·loquem en una mànega pastissera i ho deixem refredar un parell d'hores a la nevera. Quan ja tinguem les dues bases del plat fredes, ho muntem.

El muntatge:

En una copa de martini hi col·loquem de base una bona cullerada de la barreja dels maduixots. Després, amb compte, col·loquem la massa de formatge fins gairebé cobrir la copa. Si es vol, es pot acabar la presentació amb una barreja de cacau i xocolata en pols.

Restaurant Can Baladia, Argentona

Aquest plat el podeu harmonitzar amb un vi DO Alella Generos Semi (celler Alella Vinícola)

RECEPTES



Pastís de fruites silvestres del Maresme

Recepta per a 8 persones:

Ingredients:

400 grams de pasta fullada / 2 rovells d'ou / 400 grams de móres / 400 grams de maduixes / 400 grams de gerdons / mig litre de crema catalana / 150 grams de gelatina de maduixes

Preparació:

Primerament cal fer el clàssic pastís de forma rectangular amb la pasta fullada, pintar-ne les vores amb rovell d'ou i enforar-lo a forta temperatura fins que s'hagi cuit bé. Una vegada estigui fred, el farcim amb la crema catalana i les fruites silvestres. Formem tres rengleres amb les móres al mig i les maduixes i els gerdons a banda i banda

Manera de servir:

Hi donarem brillantor amb la gelatina que haurem escalfat prèviament

Restaurant El Racó d'en Binu, Argentona

Aquest plat el podeu harmonitzar amb un vi DO Alella Iaia Rosa (celler Serralada de Marina)



Amb què podem acompanyar les maduixes?

Per acompanyar unes maduixes fresques sense cuinar, per prendre-les a mossegades o amb un xic de sucre, el més adient es una copa de cava brut. Per què brut? La compensació dels sucres afegits a les maduixes es compensen i harmonitzen millor amb un cava que tingui una petita quantitat de sucre com és el de tipus brut

Maduixes pájaro farcides de crema catalana i cobertura de xocolata negra

Ingredients per a la crema:

4 ous
1/2 litre de llet
25 grams de midó
una pell de llimona
una branca de canyella
100 grams de sucre
16 maduixes pájaro que siguin grosses
1 paquet de cobertura de xocolata

Elaboració:

Per fer la crema es posa la llet a bullir i quan arrenca el bull s'hi afegeix el midó. A continuació separem les clares dels rovells dels ous i posem a batre només els rovells. Els afegim a la llet bullint, hi tirem el sucre, la pell de llimona i la canyella i ho remenem fins que agafi la textura desitjada.

Les maduixes es renten amb capoll i els el traiem després amb un ganivet fent un forat a la maduixa i netejant la part del cor.

Posem la crema amb una mànega pastissera i anem omplint les maduixes molt a poc a poc.

Agafem la cobertura, la desfem amb una mica d'aigua i, un cop està espessa, anem sucant les maduixes amb molt de compte i les deixem reposar a la nevera. Quan la xocolata sigui freda, ja es poden menjar.

Restaurant Can Mingu, Sant Iscle de Vallalta

Aquest plat el podeu harmonitzar amb un vi Dolç DO Alella Mataró (celler Alta Alella)



Sant Pol de Mar

Del 23 d'abril al 22 de maig

Diada de la maduixa a Sant Pol de Mar Diumenge 1 de maig



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

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

A partir de les 11 h. V Concurs de pastissos de maduixa

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

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

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

Per a més informació:
Oficina de Turisme de Sant Pol de Mar
Abat Deàs, 36
Tel. 93 760 45 47

Restaurants participants:

Sant Pau

Nou, 10
Tel. 93 760 06 62
www.ruscalleda.com
Tancat per vacances les tres primeres setmanes de maig
Gelatina de maduixes



Cal Tincó

Ctra. Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
Pasta fullada amb mi-cuit de foie artesanal fet a casa, amb acompanyament d'amanida de maduixots amb sucre de Muscovado
Peix salvatge amb rostit de ceps, pernil ibèric i maduixes
Garrí cruixent i confitat durant 24 hores amb xutmey de poma, pinya i maduixa
Cremolada de maduixots
Preu: 30 € (IVA inclòs)
El menú s'ofereix el cap de setmana

Can Talamàs

Santa Clara, 3
Tel. 93 760 23 65
www.cantalamas.com
Gransat de maduixes fet a casa

Can Tarano

Nou, 3-5
Tel. 93 760 06 59
www.can-tarano.com
Amanida de maduixes amb vinagreta de cítrics

El Molí

Consolat de Mar, 43
Tel. 93 760 30 14
Amanida tèbia de bolets confitats, favetes *baby*, pernil d'ànec i vinagreta de melmelada de maduixa
Fondue de xocolata amb maduixots

El Sot del Morer

Ctra. N-II, s/n
Tel. 93 760 11 05
www.elsotdelmorer.com
Aperitiu a base de maduixots farcits de Campari
Esqueixada de bacallà amb maduixes i vinagreta de pebre verd

Gran Sol

Hotel i Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol
Ctra. N-II
Tel. 93 760 00 51
www.hotelgransol.info
Menú degustació de la maduixa:
Amanida de foie amb maduixots de Sant Pol i vinagreta de xerès
Crema fina de pèsols aromatitzada amb maduixes
Papillota de lluç, verduretes i maduixots del Maresme
Llaminera de porc ibèric amb vinagreta de maduixes
Assortit de pastisseria
Preu: 36 € (IVA inclòs)

La Casa

La Riera, 13
Tel. 93 760 23 73
www.restaurantlacasa.com
Tancat per vacances del 15 al 31 de maig
Amanida de maduixes amb formatge fresc



La Selva

Nou, 50
Tel. 93 760 11 22
Pollastre de corral amb salsa de maduixes i porto, sobre escuma de patates

Terrassa Voramar

Torrent Arrosser (platja)
Tel. 93 760 06 54
Xarrup de maduixa

Xaloc

Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91
Filet amb salsa de maduixes
Mousse de maduixa

Altres visites recomanades al municipi:

- > Ruta pel patrimoni de Sant Pol (per lliure)
- > Ruta del camí de Ronda a Sant Pol (per lliure)
- > Ruta de la Riera (guiada o per lliure)

Arenys de Munt

Del 23 d'abril al 29 de maig

Diada de la maduixa a Arenys de Munt Diumenge 8 de maig



10.30 h. Inici de l'itinerari de la maduixa dels participants a la VI Trobada de Harleys, Trikes i Customs, organitzada per l'Alquímia.

11 h. L'enigma secret d'Arenys de Munt. Joc de pistes per descobrir Arenys de Munt resolent enigmes en equip. Els guanyadors podran aconseguir premis. Inscripcions al correu electrònic enigmasecret@arenysdemunt.cat o al telèfon 93 793 77 10. Punt de trobada: plaça de l'Església 10.30h.

11 h. VI Marató de country a l'Alquímia, organitzada pel Grup de Country d'Arenys de Munt.

12 h. 4t Concurs de pastissos de maduixa, organitzat per l'Associació de Botiguers i Comerciants d'Arenys de Munt (ABIC).

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

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

Per a més informació:

Ajuntament d'Arenys de Munt
Tel. 93 793 79 80
Promoció Econòmica, Comerç i Turisme
Tel. 93 793 77 10
eferrer@arenysdemunt.cat
www.arenysdemunt.cat



Restaurants participants:

Blau Verd

Barri de Torrentbò, urb. Sta. Rosa dels Pins (Mas-Gabana)
Ctra. de Cornellà Fogars de Tordera, km 12,5
Tel. 93 793 89 27
blau_verd@telefonica.net
Obert tots els dies per a grups
Organitza excursions de la maduixa, per a grups de com a mínim 15 persones
Inclou:
Pica-pica
Amanida catalana
Graellada de carn amb guarniment
Maduixes especials de la casa
Ball i obsequi d'una caixa de 1/2 kg de maduixes

Collsacreu

Ctra. de Sant Celoni, km 8,1
Tel. 93 793 84 99
Amanida amb salsa de maduixa
Magret d'ànec amb salsa de maduixa
Mascarpone amb coulis de maduixa

L'Encanteri

Passeig de Can Jalpí, s/n
Tel. 93 793 71 73
info@encanteri.com
www.clubalquimia.com
Broquetes de maduixa amb llagostins 10,60 €
Costelles de porc a l'ast amb salsa de maduixa picant 15,80 €
Postres: púding de coco i maduixes 4,80 € (IVA inclòs)
Els plats del menú de maduixes s'ofereixen els caps de setmana

El Rebot de l'Àvia

Rambla de Sant Martí, 32
Tel. 93 793 94 89
www.elrebotdelavia.com
Menú de maduixes a escollir entre:
Primers plats:
Amanida de maduixes i llavors
Crema de verdures
Fideuada
Segons plats:
Seitan amb salsa de maduixes
Estofat de cigrons i patates
Tofu a la planxa amb salsa gorgonzola
Postres:
Maduixes caramel·litzades
Crema de xocolata
Flam amb nata

L'Era

Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
Amanida de maduixes sobre llit de mató i flocs de penill ibèric amb vinagreta de mel
Filet de llaminera de porc amb confit de maduixes
Sopa de taronja amb maduixes i gelat de vainilla

Sobirans

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

Triclinium, menjars cuinats

Rambla de Francesc Macià, 34
Tel. 93 793 71 93
Poltre amb vi negre amb maduixes
Charlotte de maduixes

Pastisseries participants:

La Lionesa

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

L'Obrador

Camí de Lourdes, 7
Tel. 93 793 80 46
Dissabtes de 8 a 14 h.
Diumenges, diades i festius, de 8 a 14.30 h.
De dimarts a divendres. Truqueu al 93 793 80 46 per a encàrrecs.
Dilluns tancat.
Crepes de maduixa
Pastís de crema i maduixes

Altres visites recomanades al municipi:

- > Parc de Can Jalpí
- > Col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví (edifici La Central, parc de Can Jalpí)
- > Parc de Can Jalpí
- > Ruta de les masies

Tota la informació la podreu trobar al nou Punt d'Informació d'Arenys de Munt (edifici La Central, parc de Can Jalpí)
www.arenysdemunt.cat
Tel. 93 116 00 30
diumenges i dissabtes matí



Canet de Mar

Del 23 d'abril al 29 de maig

Diada de la maduixa a Canet de Mar Diumenge 1 de maig

De 10 h a 21 h
a la plaça de la Universitat.

Fira Mercat d'Artesania
Venda de maduixes de la Vallalta

Aplec Pedracastell

10.30 h Jocs de cucanya

12 h Sardanes

14 h Paella popular

Per a més informació:

Ajuntament de Canet de Mar
Àrea de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme

Tel. 93 795 46 25

Oficina de Turisme

Tel. 93 794 08 98

turisme@canetdemar.cat

www.canetdemar.cat



Restaurants participants:

Món Marí

Avinguda del Maresme, 10

Ctra. N-II, km 659

Tel. 93 794 09 58 - 615 41 54 71

Musclos amb vinagreta

Llagostins amb conyac

Llenguado a l'estil Món Marí

Pastís de maduixes i nous

Beguda inclosa

Preu: 15,80 € (IVA inclòs)

Restaurant 6Q

De la Font, 21

Tel. 93 794 05 09

www.6qrestaurant.com

Magret d'ànec amb pinya i vinagreta de fruits vermells

Sopa de maduixes amb sorbet de menta



El Parador de Canet

Ctra. N-II, km 660,8

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

Amanida de maduixes amb formatge de Parma

Bacallà confitat amb coulis de maduixa

Filet cruixent amb salsa de maduixa



Cafè - Quiosc

Pl. Universitat, s/n

Tel. 93 794 36 24

josep_24_68@hotmail.com

Amanida tèbia de formatge de cabra amb maduixes i fruits secs

Assortit de broquetes amb tres

formatges i maduixes

Maduixes amb nata o moscatell

Preu: 12,50 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix els caps de setmana

Casa Roura

Riera Sant Domènec, 1

Tel. 93 794 03 75

www.casaroura.com

Carpaccio de rap i maduixes amb coulis de cítrics

Filet de vedella amb reducció de

maduixes i nabius

El Molí

Molí, 24

Tel. 93 794 02 82

restaurant.elmoli@gmail.com

Amanida de maduixes a la vinagreta d'alfàbrega

Amanida de llagostins a la vinagreta de maduixa

Maduixes al gust de l'àvia

Preu: 16 € (IVA inclòs)

Braseria El Rebrot

Riera Buscarons, 25

Tel. 93 794 34 97 - 618 47 92 59

Endívies i formatge fresc amb pluja de maduixes i anxoves

Llaminera ibèrica amb melmelada de maduixes

Torró de xocolata, galetes i maduixes

Els Fogons de la Teresa

Riera Gavarrà, 11

Tel. 93 795 69 38

Magret d'ànec amb maduixa i licor de Calvados

Pastís de formatge amb coulis de maduixa

La Queixalada

Castanyer, 18

Tel. 93 794 06 20

www.laqueixalada.cat

Horari: de 19 h a 24 h. Dimecres tancat

Llesques i coques

Amanida de fruites i maduixots

Coca de camembert amb polpa de maduixes

La Sargantana

De la Font, 2

Tel. 93 795 67 80

Amanida de fruites variades i maduixa

Llaminera de porc amb salsa de fruits vermells

A Media Luz Restaurant

Riera Gavarrà, 19

Tel. 93 794 37 25

coia@amedialuz.e.telefonica.net

Amanida amb formatge brie, maduixes i fruits secs

Carpaccio de bou amb maduixes del Maresme i plàtan fregit

Degustació de cams exòtiques a la brasa (cangur, zebra, estruç i antílop) amb coulis de maduixa perfumat amb

llimona

Maduixes amb moscatell, a la manera de l'àvia



Pica Pica de Canet

Avinguda del General Moragues, 3
Tel. 93 794 28 81

Amanida amb festucs i reducció de maduixes

Secret ibèric amb reducció de vi i maduixes

Gelatina de cava i maduixes

Beguda inclosa

Preu: 13,95 € (IVA inclòs)

El menú només s'ofereix el cap de setmana. En el menú també es poden escollir quatre primers, quatre segons i sis postres per al mateix preu

El Mos

Riera Buscarons, 62 (davant la plaça del Mercat)

Tel. 93 794 06 97

Amanida primavera

Crema catalana amb maduixes

Pinya amb maduixes flamejades i gelat de vainilla

Restaurant del Santuari

Parc del Santuari, s/n

Tel. 93 794 10 07

info@restaurantelsantuari.com

www.restaurantelsantuari.com

Dimarts tancat

Postres

Maduixes amb suc i gelat de vainilla

Pâtisseries participants:

Pâtisserie Campassol

Ample, 42

Tel. 93 794 02 56

www.campassol.com

patisserie@campassol.com

Dilluns tancat

Eriçó de maduixeta - Cassoleta brisa, franxipan, crema pastissera i maduixeta reina de la Vallalta

Mousse Neus - Mousse de maduixa amb punts de xocolata bittra al 70%



Altres visites recomanades al municipi:

- > Casa Museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- > Santuari i parc de la Misericòrdia
- > Itineraris fins a la creu de Pedracastell



Sant Cebrià de Vallalta

Del 23 d'abril al 29 de maig

12a Fira de la Maduixa a Sant Cebrià de Vallalta

8a Diada de la Maduixa de la Vallalta al Maresme

En ple casc antic.

Al voltant de la plaça de l'Església

30 d'abril i 1 de maig

Dissabte, 30 d'abril.

Fins a les 21 h.

18 h. Inauguració de la Fira.

A continuació, tastet de productes locals de Sant Cebrià de Vallalta

18.30 h. Taller de cuina infantil. Educant i descobrint la gastronomia amb el maduixot de Sant Cebrià

Al llarg de tota la tarda, activitats d'animació per a grans i petits.

21.30h I sopar gastronòmic. "Els productes locals de Sant Cebrià: el protagonista de la taula".

Lloc: pavelló esportiu municipal. Amb la col·laboració dels establiments locals de restauració i alimentació.



Diumenge, 1 de maig.

De 10 h a 20 h.

11.30 h Engresca't a fer el taller de cuina del maduixot de Sant Cebrià!

13.00 h Lliurament de premis de l'11è concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot"

18.00 h Lliurament de premis del 3r concurs popular de postres i pastissos del maduixot de Sant Cebrià i degustació

30 d'abril i 1 de maig

- Venda de maduixes a càrrec dels productors locals
- Venda de productes de la terra, artesanía alimentària i altres productes, on el maduixot serà present
- Mostra i exposició del cultiu del maduixot de Sant Cebrià
- Exposició de fotografies del concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot"
- Servei especial del bus interurbà entre Sant Cebrià de Vallalta i Sant Pol de Mar des de l'inici de la Fira a Sant Cebrià, dissabte a la tarda i diumenge tot el dia

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Regidoria de Promoció Econòmica
Tel. 93 763 10 24
www.stcebria.cat

Restaurants participants:

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

Us oferiran uns plats especialment preparats per a les Jornades amb la maduixa com a protagonista a taula

Can Joan

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Coca torrada amb anxoves salades de la casa

Segons: tota classe de carns a la brasa amb carbó d'alzina

Postres: maduixes pájaro de Sant Cebrià a l'estil Can Joan

Restaurant Martri

Centre, 3

Tel. 93 763 11 15 - 93 763 00 23

Suggeriments:

Ànec de l'Empordà amb maduixes de Sant Cebrià

Peus de porc amb maduixots
Llagostins de Sant Carles amb maduixots de Sant Cebrià

Pim Pam Pum

Av. Maresme, 33, local 5

Tel. 93 763 25 66

Suggeriments:

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

Maduixes de Sant Cebrià recobertes amb xocolata negra

Sorbet de maduixots amb licors selectes i reducció de llimona

Pastisseries i establiments d'elaboració artesanal:

Ca l'Andreu

Artesans del pa i la pastisseria

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 i maduixetes

Pastisseria S. Saulela

Sot de les Vernedes, 20

Polígon industrial - Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 763 03 30

Suggeriments:

Bandes de full amb xocolata i maduixes
Cassoleta de maduixes amb crema de llimona

Transparència de mousse de maduixa

Banda de full amb maduixa

Coca d'anís amb melmelada de maduixa

Carnisseria Xarcuteria Martri

Centre, 6

Tel. 93 763 00 43

Suggeriment:

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

Altres visites recomanades al municipi:

> Església parroquial d'estil gòtic

> Passejada per les vinyes

Sant Iscle de Vallalta

Del 23 d'abril al 29 de maig

Diada màgica de la maduixa i el vi Diumenge 1 de maig

A partir de les 9 h

Esmorzars de forquilla. Podreu degustar uns bons esmorzars típics de la zona

A partir de les 9.30 h

Venda de maduixes i vi
I Fira Artesanal i Màgica

Tastets gastronòmics amb maduixes

A partir de les 10 h

Donació de sang

A partir de les 11 h

Inflables i tallers infantils diversos

A partir de les 11.30 h

Trobada de puntaires

A partir de les 13 h

Espectacle de màgia

A les 18 h Teatre al Casal. Obra "Tal i com som". Representada per la companyia de teatre Espolsa't.

Notes d'interès:

- Tots els actes es fan al Parc dels Vegetals, un indret màgic situat al centre del poble
- En cas de pluja tots els actes es faran al pavelló
- L'horari de la fira és de 9 a 15 h
- L'aparcament serà a la zona esportiva

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Tel. 93 794 61 28
www.santisclcat

Restaurants participants:

Can Llavina

Sant Jaume, 3
Tel. 93 794 63 77
bylma_84@hotmail.com
Dilluns tancat
Filet de porc amb plàtan amb salsa de maduixes



Can Mingo

Carretera de Sant Pol a Arenys de Munt, km 22,5
Tel. 93 795 06 01
canmingo@gmail.com
Dimarts tancat
Amanida de maduixes i pernil d'ànec
Carpaccio de peus de porc amb ruca i una vinagreta de maduixes
Filet de vedella amb formatge de cabra i coulis de maduixes
Confit d'ànec amb coulis de maduixes i taronja
Sopa de maduixes amb gelat de vainilla
Maduixes farcides de crema catalana i cruixent de xocolata
Maduixes al gust (sucre, moscatell, suc de taronja, nata)

La Taverna d'en Sidru

Pl. Major, 14
Tel. 93 794 63 27
Dimecres tancat
Plats guisats amb maduixes
Postres



Altres visites recomanades al municipi:

- > Itineraris pel Parc del Montnegre i el Corredor
- > Plaça de les Basses



Argentona

Del 30 d'abril al 29 de maig

Restaurants participants:

Can Badalia

Baró de Viver, 56
Tel. 93 797 40 08
administracio@badalia.cat

Dilluns tancat

Tiramisú d'idiazabal amb maduixots del Maresme

Els Caçadors

Ctra. Vilassar de Mar, 16
Tel. 756 13 21
info@restauranteloscazadores.com
Dilluns tancat

Gelat de mascarpone amb maduixes i textura de xocolata negra i coulis de fruites vermelles

Ona d'Argent

Baró de Viver, 58
Tel. 93 756 17 95
reservas@onadargent.com

Semifred de mascarpone amb poma i maduixa, amb almívar de Mòdena i espuma de Pedro Ximenez

El Racó d'en Binu

Av. Puig i Cadafalch, 14
Tel. 93 797 04 64
Dilluns tancat

Pastís de fruites silvestres del Maresme

Tastets

Gran, 111
Tel. 93 797 27 78
tastets@hotmail.com

Quiche lorraine de maduixes amb encenalls de xocolata
Les postres s'ofereixen només els divendres, dissabtes i diumenges.
Recomanem menjar-les a temperatura ambient i acompanyades amb gelat de taronja.

Terracotta

Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
info@terracottarestaurant.com
Dilluns i dimarts tancat

Gaspatxo de maduixes
Amanida de fruites (maduixes) amb pernil
Magret d'ànec amb xutnei de maduixes
Textures de maduixa amb nata

Pastisseries participants:

Roser

Dr. Samsó, 36 i Gran, 12
Tel. 93 797 18 10 / 93 797 18 11
pastisseriaroser@hotmail.es

Cassoleta de maduixes del bosc
Barques de fruita
Les postres s'ofereixen els caps de setmana

El Tramvia

Av. Puig i Cadafalch, 6
Tel. 93 797 02 58
flecacasas@ctv.es

Fleca Casas, SL

Gran, 62
Tel. 93 797 02 58
flecacasas@ctv.es

Banda de full amb fruites
Vi recomanat moscatell
Aquestes postres s'ofereixen els caps de setmana o per encàrrec

Altres visites recomanades al municipi:

- > La ruta per les fonts d'Argentona
- > Museu del Càntir
- > Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona



Cabrils

Del 30 d'abril al 29 de maig

Xeflis

Carretera de Vilassar de Dalt, 15

Tel. 93 750 81 95

xeflis@xeflis.cat

www.xeflis.cat

Dimarts no festiu, tancat

Faves amb maduixots del Maresme

Preu: 12,96 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

> Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m2 amb els diferents ecosistemes de Catalunya

> La creu de Montcabrer



Pineda de Mar

Del 30 d'abril al 29 de maig

Mas Pi

Ctra. N-II, km 671,6

Tel. 93 767 15 68

info@mas-pi.com

www.mas-pi.com

Primer:

Amanida de formatge de búfala amb maduixes i nous

Segon:

Secret ibèric de porc amb melmelada de maduixes

Postres:

Milfulls de crema amb maduixes

Cafè inclòs

Aigua mineral i vi del Penedès

La Cantonada

Església, 2

Tel. 93 762 12 50

restaurantlacantonada@gmail.com

Daiquiri de maduixa i rom cubà

Amanida de contrastos i maduixots

Magret d'ànec sobre llit de gírgoles

confitades

Copa de iogurt amb mel i maduixots del Maresme

Cafè inclòs

Vi Rioja DO o rosat DO Penedès

Preu: 29,90 € (IVA inclòs)



Diagonal

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

info@restaurantdiagonal.com

www.restaurantdiagonal.com

Plats:

Primer:

Sardines marinades amb escarola maduixots i vinagreta de Mòdena 7,95 € (IVA inclòs)

Segons:

Llobarro en papillota amb melmelada de tomàquet, maduixots i codony 13,50 € (IVA inclòs)

Medallons de filet ibèric caramel·litzats amb salsa semiglacé de maduixots, graten de patata, cebetes i maduixots fregits 12,75 € (IVA inclòs)

Postres:

Tàrtar de maduixes farcit de gelat de mascarpone amb sopa de xocolata amarga o maduixes amb pebre rosa 5,75 € (IVA inclòs)

Restaurant Marisqueria Pepet

Av. Montserrat, 43

Tel. 93 767 17 41

restaurant.marisqueria.pepet@gmail.com

Copa de cava

Amanida de maduixes amb poma, nous i salsa de iogurt

Suprema de llenguado amb crema de maduixes

Maduixes amb xocolata desfeta

Cafè inclòs

Vi afruitat



Can Gil

Puntaires, 7-9

Tel. 93 767 16 57

info@cangil.com

www.cangil.com

Cervesa pinetenc amb maduixa

Lasanya de carbassó amb gambes i milfulls de bou

Rosbif amb crema de maduixa

Maduixes amb Cointreau i pebre verd

Cafè inclòs

Vi blanc Albariño, vi negre Rioja, aigua

Preu: 42 € (IVA inclòs)

Can Formiga

Església, 104

Tel. 93 767 17 35

restaurant@canformiga.com

www.restaurantcanformiga.com

Coca catalana sucada amb maduixa madureta, oli d'oliva i pernil i copa de cava

Amanida tèbia amb formatge Rulo Can Pujol del Maresme i maduixes de Pineda Morro de bacallà amb espurnes de crema de maduixa

Pastis cremós de maduixa

Cafè inclòs

Vi i aigua

Altres visites recomanades al municipi:

> Carrer de Mar

> Església parroquial de Santa Maria

> Fundació Tharrats d'Art Gràfic, Can Comas

Vilassar de Mar

30 d'abril al 29 de maig

Botavara

Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Plats a escollir:

Amanida de maduixa i formatge de cabra

Magret d'ànec amb salsa de maduixes

amb porto

Crep de maduixes, nata, nous i xocolata calenta

Altres visites recomanades al municipi:

> Torre de guaita d'en Nadal

> Nucli antic

> Museu de la Marina



Premià de Mar

Del 6 al 15 de maig

L'Ona

Ctra. N II, km 645

Tel. 93 752 21 81

Dilluns tancat

Postres típiques de maduixes del

Maresme amb suc de taronja o

moscatell o nata o sucre

Preu: 4,65 € (IVA inclòs)

El Paller

Torrent Malet, 10

Tel. 93 752 41 68

Dimecres tancat

Sopa de maduixes del Maresme tèbia

amb gelat

Preu: 5 € (IVA inclòs)

Les Forquilles

Llevant, 1

Tel. 93 752 38 48

Dilluns i dimarts

Maduixots del Maresme amb pebre

gratinats

Preu: 5 € (IVA inclòs)

La Cuineta de Premià

Pl. Anselm Clavé, 5

Tel. 93 752 37 17

Dilluns tancat

Amanida fresca de maduixots del

Maresme amb espàrrecs amb vinagreta

de taronja i romaní

Preu: 9,50 € (IVA inclòs)

Nou Set

Av. Torrent Castells, s/n

(dins el club de tennis)

Tel. 93 752 39 40

Dilluns tancat

Maduixes amb suc de taronja

Preu: 4 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

> Museu de l'Estampació, antiga fàbrica

del gas

> La Font del Cargol



Jornades Gastronòmiques de la **MADUIXA** de la Vallalta al Maresme 2011



Edició:



Col·laboren:

Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Vilassar de Mar
Ajuntament de Premià 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 introduït
<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.