

DEL 22 D'ABRIL AL 29 DE MAIG

Jornades gastronòmiques de la

Madrinxà

DEL MARESME 2016

Arenys de Munt, Arenys de Mar, Cabrils, Calella, Canet de Mar,
Mataró, Pineda de Mar, Premià de Mar, Sant Cebrià de Vallalta,
Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Teià, Vilassar de Dalt



100% MARESME





© Marga Cruz

“Continuant amb la tradició i el saber heretats dels nostres pares i aplicant les noves tècniques de cultiu, seguim produint les apreciades maduixes del Maresme, una fruita tractada amb delicadesa collida en el seu punt òptim de maduració, fet que li dóna un gust i aroma excepcional.”

Pep Marpons, pagès maduixaire propietari de Can Marpons (Arenys de Munt)

“No explicaré cap secret si dic que la maduixa del Maresme la gaudeixes abans de menjar-la. El plaer de la seva textura ferma i l’aroma característic, il·luminada per l’intens color vermell, és digne de qualsevol desig imaginat. Maduixes triades d’una a una, com si la qualitat s’acaronés, ens garanteixen l’èxit de la nostra Fraisier, un clàssic de quan el temps corria a poc a poc.”

Elisabet Claveria, propietària de “Armand atellier de pastisseria” (Argentona)



© Marga Cruz



Els establiments marcats amb aquesta identificació s’acullen al programa **"Aquí servim productes de la terra"** impulsat pel Consell Comarcal del Maresme.

La Campanya **Aquí Servim Productes de la Terra Maresme 2016** és una campanya de reconeixement dels restaurants del Maresme que, voluntàriament, demostren el compromís amb els productes de la nostra terra i que fan en un valor afegit de la seva cuina.



Per trobar tota la informació sobre els “Productes de la Terra” -productes, productors, receptes, restaurants- consulteu el web www.ccmaresme.cat/productesdelaterra

Producers de Maduixa del Maresme

Sant Cebrià de Vallalta

CA L'ESTRANY (Jaume Pla i Jubany)

Tel. 93 766 07 76 / 628 054 615
Jaumepla59@hotmail.com

CA L'ESTRANY (Josep Pla i Jubany)

Tel. 93 763 06 61 / 678 556 234
Josepestrany@yahoo.es

CAL MOLINÉ

Tel. 93 736 00 61
Aleix_8_21@hotmail.com

MADUIXES CAN BARTOMET

Tel. 93 763 00 50 / 696 14 24 30
Forestgan@live.com

Sant Pol de Mar

MADUIXES.CAT

Tel. 93 760 06 92 / 670 281 519
www.maduixes.cat
Info@maduixes.cat



Arenys de Munt

CAN MARPONS

Tel. 609 393 203

ENRIC MAJÓ FERRAN

Tel. 93 793 80 28 / 606 239 221
Enr4433@gmail.com

JORDI CANTALLOPS

Tel. 93 795 00 04 / 691 813 569
Jordicantallops@gmail.com

Arenys de Mar

SOC PAGÈS

Tel. 93 792 36 23 / 622 225 974
Soc_pages@hotmail.com



Calella

CAN GINESTA

Tel. 93 769 38 39 / 619 329 593
Ginesta1@hotmail.com

UNIO DE MADUIXAIRES DE CALELLA

Tel. 93 769 14 16
Umacsat@gmail.com

Mataró

L'HORT D'EN DÍDAC AGRICULTURA ECOLÒGICA

Tel. 93 799 35 01 / 646 621 029
www.hortdendidac.com
lacistelladendidac@gmail.com

Palafolls

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Tel. 93 765 71 51 / 677 445 188
www.hortaplademunt.cat



Artesans de Maduixa del Maresme

Argentona

ARMAND ATELIER DE PASTISSERIA

C/ Nou, 2

Tel. 649 816 750

eliclaveria@gmail.com

Fraisier, pastissos i cassoles de maduixes
Fraisier (pastís de maduixa amb mussolina de mantega), pastissos de maduixes o maduixetes (base de pasta brisa, sucre o de full, crema pastissera i maduixes o maduixetes de bosc)

Consulteu els punts de venda

El Masnou

JORDI GIL - CARNISSERIA CAL TETE

C/ Almeria 35

Tel. 93 555 94 19

jordigil252@gmail.com

Hamburguesa de maduixes

Mataró

CASA GRAUPERA

C/ Sant Simó, 5

Tel. 93 755 02 22

www.graupera.com

info@casagraupera.com

Joia de maduixa: Neula farcida amb xocolata blanca, iogurt i maduixes. Es pot menjar natural o escalfat lleugerament al forn. Quan és calenta té un gust inimaginable, i la textura del cruixent de la neula amb la xocolata fosa és tot un plaer.

Es pot combinar amb gelats, gintònics o cervesa ben fresca.

Consulteu els punts de venda

Sant Cebrià de Vallalta

CARNISSERIA - XARCUTERIA

CAN MARTRI

C/ Centre, 6

Tel. 93 763 00 43

canmartri@canmartri.com

Botifarra de porc Duroc amb trossos de

maduixa macerada a l'interior

Botifarra de maduixa de Sant Cebrià

Consulteu els punts de venda

Sant Pol de Mar

MELMELADES CALADA

C/ Tobella, 42

Tel. 93 760 37 10 / 661 216 421

calada@melmeladescalada.com

Melmelada de maduixa / Melmelada de maduixa i ratafia Bosch

Consulteu els punts de venda

Tiana

CRISTINA MARTORELL VILASECA

C/ Sant Isidre, 13b

Tel. 654 10 64 65

www.facebook.com/melmelaria

melmelaria@gmail.com

Melmelada de maduixa amb menta

Melmelada artesana de maduixa del

Maresme amb fulles de menta fresca de l'hort de casa. És una melmelada molt refrescant i aromàtica on la menta no hi predomina, però dóna un toc molt particular i únic a les maduixes.

Consulteu els punts de venda

Vilassar de Mar

CAN POCURULL

C/ Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

facebook: [canpocurull](https://www.facebook.com/canpocurull)

canpocurull@canpocurull.com

Botifarra de maduixes del Maresme

Botifarra crua farcida de maduixes del Maresme

BALATE

Av. del Progrés, 6

Tel. 93 759 16 22

www.balate.me

info@balate.me

Balate Strawberry field

Edició limitada de cervesa Balate d'alta fermentació macerada i madurada amb maduixes del Maresme.

Edició exclusiva per a les Jornades gastronòmiques de la maduixa de la Vallalta 2016



Layer cake de maduixes del Maresme

Ingredients

Pel pa de pessic:

225 g mantega (a temperatura ambient)

225 g sucre

4 ous

225 g farina fluixa

2 culleradetes de llevat químic

30 ml de llet

1 culleradeta d'extracte de vainilla

200 g de maduixes del Maresme

Per la crema:

250 g de mantega a temperatura ambient

400 g de sucre llustre

2 cullerades de nata amb 35% de mg.

200 g de maduixes del Maresme triturades

Preparació

Del pa de pessic:

Escalfeu el forn a 170° o 180° i prepareu un motlle de 18 a 20 cm. Bateu la mantega amb el sucre fins que blanquegi i incorporeu-hi els ous d'un a un. Afegiu-hi la meitat de la farina tamisada amb el llevat i bateu-ho a velocitat baixa. Afegiu-hi, després, la llet amb la vainilla i posteriorment la resta de farina. Bateu-ho fins homogeneïtzar la massa. Incorporeu-hi finalment les maduixes tallades i ho barregeu amb l'espàtula. Col·loqueu la mescla en un motlle i la poseu al forn entre 50' - 60'.



De la crema:

Bateu la mantega fins que blanquegi i tireu-hi el sucre llustre a poc a poc, fins que s'incorpori totalment. Hi afegiu les maduixes prèviament triturades.

Decoració:

Un cop tenim el pa de pessic fred el tallem en tres làmines iguals. El farcim amb la crema de maduixa. El cobrim tot ell amb més crema de maduixa i el decorem amb maduixes pintades amb gelatina freda.

My Sweet Dreams Cupcakes, Canet de Mar



Maduixes, roses i remolatxa

Ingredients per a 4 racions

La confitura de remolatxa i maduixes:

100 g remolatxa a daus petits
300 g maduixes a daus petits
100 g de sucre
50 g de suc de llimona

Les fulletes de remolatxa:

½ peça de remolatxa
un xic de sucre

Les rotllanes de maduixa:

200 g de maduixes
50 g d'aigua mineral
50 g de sucre

L'escuma de roses i maduixes:

200 g de maduixes
20 g de sucre
2 fulles de gelatina
10 g d'aigua de roses

El pètals ensucrats de rosa:

20 pètals de rosa
1 clara d'ou
10 g d'aigua de roses
50 g de sucre

Preparació i cocció:

1r. **La confitura.** Poseu tots els ingredients (menys el suc de llimona) en un caçó i feu arrencar el bull. Reserveu-ho a la nevera durant 24 hores. L'endemà poseu-ho de nou al foc,

ha de coure a foc lent només 5 minuts. Aparteu-ho del foc, afegiu-hi el suc de llimona i ja teniu la confitura llesta.

2n. **Les fulletes de remolatxa.** Talleu la remolatxa a llesques fines i amb un tallador de pasta convertiu-les en petites fulletes. Poseu-les sobre paper de forn, amaniu-les amb un xic de sucre per sobre i les poseu al forn a 150° durant només 5 minuts. Reserveu-les

3r. **Les rotllanes de maduixa.** Feu arrencar el bull a l'aigua amb el sucre i deixeu refredar el xarop obtingut. Feu a talls fins les maduixes, pinteu-les amb el xarop i poseu-les sobre paper de forn. Poseu-les al forn a 100° durant 30 minuts. Deixeu-les refredar i reserveu-les.

4t. **L'escuma de roses i maduixes.** Tritureu les maduixes amb el sucre i coleu-ho. Remulleu els fulls de gelatina, escorreu-los i poseu-los a fondre en un caçó amb un xic del puré de maduixes. Apartat del foc, mescleu-ho amb la resta de puré i l'aigua de roses. Poseu-ho en un bol per muntar-ho amb un aparell elèctric amb l'estri del batedor de varetes, per incorporar aire a la mescla. Heu de deixar-ho muntar uns 6 minuts i, de tant en tant, passeu una llengua de pastisseria per les parets per ajudar a unificar la mescla escumosa. Reserveu-ho en una safata fonda a la nevera.

5è. **Els pètals de rosa.** Mescleu la clara amb l'aguda de roses i pinteu els pètals amb la barreja. Arrebosseu-los amb el sucre i poseu-los ben estesos sobre paper de forn. Deixeu-los unes 4 hores en un espai sec i calent perquè s'assequin.





Per acabar i presentació:

Esteneu al fons dels plats la confitura, col·loqueu-hi una bona cullerada de l'escuma i repartiu-hi els pètals, els talls de maduixa i les fulles de remolatxa.

Restaurant Sant Pau - Carme Rusalleda, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Cuvée Desert Cava rosat Celler Parxet*. Agradable escumós rosat de bombolla constant i alegre, amb intenses aromes dolces i records de fruita vermella. Sembla un cava fet expressament per a les maduixes del Maresme. Productes llaminers per posar el punt de color a la taula.



Sant Cebrià de Vallalta

17a Fira de la maduixa Diumenge 24 abril

Programa:

Recinte firal principal: carrer Esplanada

Horari de la fira: de 10 a 20 h

10 h. Inauguració oficial amb la presència de l'Il·lm. Sr. **Marc**

Castells i Berzosa Vicepresident 2n de la Diputació de Barcelona, la Sra. **Teresa Masjuan i**

Mateu Directora General del departament d'Agricultura i Ramaderia i la Sra. **Carne**

Ruscalleda, xef del restaurant Sant Pau amb tres estrelles Michelin

11 h. **L'Auca d'en Joan de**

Canyamars, sàtira històrica

A continuació música itinerant amb els Grallers d'Argentona

11-13 h. **Signatura del llibre "Sant Cebrià de Vallalta, genealogia del poble"**. Autor: Francesc Borrell Borrell. Edita: Centre d'Estudis Sant Cebrià (CESC). Lloc: estand del CESC

11-14 h. **Cercavila literària**, cada 20 minuts diferents personatges fantàstics ens aproparan al món literari

11-14 h. **Cercavila literària**, cada 20 minuts diferents personatges fantàstics ens aproparan al món literari

11 h. Engresca't a fer el **taller de cuina del maduixot de Sant**

Cebrià. A càrrec de Mònica Serra Pascual. Lloc: espai lúdic i gastronòmic.

11.30-13.30 h. **Taller "Flors de paper"**. A càrrec d'Econimbus Educa. Lloc: espai lúdic i gastronòmic

12.00-13.30 h. **Taller "Plantem un maduixer"**. Lloc: espai lúdic i gastronòmic

13.30 h. **Lliurament de premis del 16è Concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot"**. Lloc: carrer Esplanada. *Inscripció prèvia fins el dia 14 d'abril de 2016.*

17.00 h. **Actuació de la Big Band Valona** al recinte firal

17-18.30 h. **Taller de cuina infantil "Educar i descobrint la gastronomia amb el maduixot de Sant Cebrià"**. A càrrec de Petit Xef

17h-18.30 h. **Taller de construcció de titelles** amb material reutilitzable. A càrrec d'Humana

17.30 a 19 h. **Tallers de contes** dins del marc de la 1a edició Jornada de sensibilització a la lectura, "El comte, compta, contes!". Lloc: espai lúdic i gastronòmic

> *Xerrada per pares: Com, quins i perquè explicar contes als nostres fills a càrrec d'Esteve Guardiola de Buc de llibres*

> *Les Titelles somien*. Espectacle per a nens de fins a 5 anys a càrrec de l'Escola Bressol El Rial

> *Ja ve en Pinotxo!* Per a nens a partir de 6 anys a càrrec de Dario Martone de l'Altre Teatre.

18.30 h. **Lliurament de premis del 6è Concurs popular de postres i pastissos del maduixot de Sant Cebrià**. Lloc: espai lúdic i gastronòmic. Inscripció prèvia fins el dia 14 d'abril de 2016

19 h. **Actuació de Gòspel a càrrec de Gòspel Sons de Mataró**. Lloc: exterior església

Activitats durant tot el dia:

- Venda de maduixes a càrrec dels productors locals
- Venda de productes per part del comerç local i de les entitats de Sant Cebrià
- Venda de productes de la terra, artesanía alimentària i altres productes
- Mercat de vi i formatge
- Exposició de fotografies del concurs de fotografies "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot"

Espai lúdic i gastronòmic.

- Demostracions d'oficis antics: bufador de vidre i ceramista
- Mostra d'estrils antics i de la pagesia
- Activitats organitzades per les entitats de Sant Cebrià

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

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 763 10 24

www.stcebria.cat



RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33 local 5

Tel. 93 763 25 66

Dilluns tancat

Plats:

Amanida amb fruita del temps i maduixots amb salsa agredolça
Coca especial amb maduixes selectes, formatge de cabra, mel de romaní i ceba caramel·litzada
Maduixots amb cremós de iogurt Vi recomanat: pansa blanca Marqués de Alella 2013

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

Dimarts tancat

Plats:

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

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Dijous tancat

Maduixes Pájaro conreades a Sant Cebrià i preparades a l'estil Can Joan

RESTAURANT PITCH&PUTT SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol – Sant Cebrià s/n
Tel. 93 763 12 77
Copa amb base de iogurt i maduixes amb gebrat de taronja

RESTAURANT LA VINYA

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

Plats:

Amanida de maduixa amb formatge fresc, nous i vinagre de fruits vermells
Guisats i tot tipus de carns a la brasa
Flam de mató, amb maduixes banyades amb mel
Pastis de formatge amb confitura de maduixa
Maduixots de Sant Cebrià al gust

BAR RESTAURANT CAN MARTRI

C/ Centre, 3
Tel. 93 763 00 23
www.canmartri.com
canmartri@canmartri.com

Plats:

Tàrtar de gamba amb maduixa marinat amb coriandre a l'oli de menta
Maki-Sushi del duo tonyina-maduixa amb balsàmic de soja

Llaminera de porc Duroc farcida amb maduixa de Sant Cebrià amb la seva salsa
Assortit de postres artesans elaborats amb maduixa: braç de gitano de nata i maduixes, panna cotta de maduixes, Flam de maduixa, Lioneses de nata amb maduixa.

Vi recomanat: Alta Alella Pansa Blanca

Altres establiments participants:

CA L'ANDREU. ARTESANS DEL PA I LA PASTISSERIA

C/ Centre, 11
Tel. 93 763 05 54
www.calandreu.es
Dilluns matí tancat

Suggeriments de pastisseria artesana:

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

SAULEDA PASTISSERS

Pol. Ind. Sot de les Vernedes
Sot de les Vernedes, 20
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat
sauleda@sauleda.cat
Dilluns no festiu tancat

Gotet d'esponjós de nata amb maduixes i menta. Postres lleugeres i refrescants, amb un macerat de maduixes en almívar i menta i amb una base de nata muntada molt airejada sense sucre. L'acabem amb un coulis de gerds per donar-hi un puntet àcid. Preu: 3,25€ (IVA inclòs)

KAFFEINE

C/ Esplanada, 4
maika.mj@gmail.com
Batuts de maduixot
Cervesa artesana de maduixa
Mojitos de maduixa
Pastís de mousse de maduixa i nata

Altres visites recomanades:

- Passeig per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural.
- Itinerari "Les Torreneres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- Patrimoni arquitectònic: casc antic amb la façana de Can Coris i l'Església parroquial.



© Marga Cruz

Sant Iscle de Vallalta

17a Diada màgica de la maduixa i el vi Diumenge 1 de maig

Programa:

A partir de les 9 h al Parc dels Vegetals

- Fira artesana, venda de maduixes i vi
- Exposició **Sant Iscle rural**
- Esmorzar tradicional
- Tastets de productes de Sant Iscle

A partir de les 10 i fins a les 14 h,
donació de sang

A partir de les 10 h al circuit
TTVALLALTA, **carrera de la
maduixa**, categoria SHORT
COURSE

De 10 a 13 h a la Plaça de les
Basses, **tallers infantils**

D'11 a 14 h al Biblio@ccés,

**exposició La màgia del
maquillatge**. Maquillatge:
Perruqueria Imagine. Fotografia:
Toni Carcolé

A les 11 h, **animació** a càrrec de
Drakonia Produccions

A partir de les 11 h, **trobada de
puntaires** amb la participació
de: Associació de puntaires
d'Arenys de Munt / Associació
de puntaires de Verge del Remei
/ Associació de puntaires de

Malgrat de Mar / Associació de puntaires de Dosrius / Associació de puntaires de Sant Iscle de Vallalta

A les 11.30 h, **actuació musical del grup Brincadeira**

De 12 a 13 h a la Plaça de les Basses, **Festa holly, la màgia dels colors**

A les 12.45 h, **plantada de gegants**. Amb les colles següents:

Gegants de Centelles
Bitru de Parets
Sant Iscle de Vallalta

A les 13 h, **cercavila gegantera**

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Tel. 93 794 61 28
fidelro@diba.cat



EL JABALÍ

Pl. Major, 14
Tel. 646 86 90 15

Plats:

Amanida de formatge de cabra a la vinagreta de maduixa
Pastís Sacher amb coulis de maduixa
Maduixes de la Vallalta amb moscatell i nata

FRANKFURT CAN MINGO

Plaça Major, 2

Tel. 93 707 63 69
Botifarra de maduixes

EL MOLÍ

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

Altres establiments participants:

TALLER DOLÇ & SALAT JUANITAS

Ctra. St. Iscle - St. Pol
Polígon Industrial El Molí, Nau 8B
Tel. 93 794 61 77 / 636 983 822
www.postresjuanitas.com
info@postresjuanitas.com
Cremós de maduixa de Sant Iscle amb crumble de cacau i avellanes

EL RACÓ DE LA MARIA, Carnisseria xarcuteria

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

CAN TURON

Baixada del Forn, 1
Tel. 610 43 76 18 / 630 864 334
Magdalenes artesanes de maduixa de Sant Iscle

Altres visites recomanades:

- Dissabte 30 d'abril, a les 19 h, passejada de llegenda Pla de

les bruixes. Sortida en vehicles particulars des de davant de l'Ajuntament. Alliberament d'ocells recuperats. Tastet de maduixes de Sant Iscle per a tots els participants.

Inscripcions prèvies a l'Ajuntament.

- Recorregut 5è Concurs de decoració. No us podeu perdre les diferents decoracions que trobareu per tot el poble
- Itineraris pel parc Montnegre i Corredor



Sant Pol de Mar

XIII Fira de la maduixa 6, 7 i 8 de maig

Divendres 6 de maig
21.30 h. **Concert de Cobla amb la Cobla Sabadell**. Al Centre Cultural i d'Esbarjo.

Dissabte 7 de maig
Durant tot el matí, **Fira de la maduixa** a la Plaça del Torrent Arrosser

11 h. **"Pinta't la cara"**
11.30 h. **"Dibuixem el terra"** amb la col·laboració de l'Associació artística de la Vallalta

12 h. **Taller de melmelada** de maduixa a càrrec de Mermelades Calada

12 h. **Concert d'Arpa** en directe amb Joan Manuel Chouciño per infants i famílies dins el projecte 0-3 anys de recerca de la Llar d'infants "Pi del Soldat"

13 h. Música amb la **Big Band Valona**

De 17 a 21 h. **Donació de sang** a Ca l'Arturo

A la Plaça del Torrent Arrosser:
De 17 a 22 h. **"Tast de cóctels, sucs i batuts de maduixa"**, tot acompanyat amb maduixes i pastisseria dolça i salada ofert per diferents establiments de Sant Pol.

18:30 h. **Música en viu**

A la Plaça de l'Estació:
18 h. **Xocolatada popular amb maduixes**

Inflables
Taller a càrrec del Cau El Nus

Divendres 8 de maig
De 10 a 13 h. **XIV Trobada de puntaires**, al llarg de carrer Nou. Durant tot el matí, **Fira de la maduixa** a la Plaça del Torrent Arrosser

11 h. **Tallers infantils** a la Plaça del Torrent Arrosser
12 h. **Maduixada popular**

Música amb la Valoneta

13 h. **Espectacle infantil**

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 45 47
www.santpol.cat



CARME RUSCALLEDA

SANT PAU

C/ Nou, 10
Tel. 93 760 06 62
www.ruscalleda.cat
Diumenge al vespre, tot el dilluns i el dijous el migdia tancat
Les tres primeres setmanes de maig tancat per vacances
Maduixes, roses i remolatxa

LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28
Tel. 93 760 03 16 – 678 347 823
www.facebook.com/lanovallosa
Menú:

Amanida maduixera amb reducció de fruits vermells
Suprema de tonyina amb salsa de maduixots del Maresme
Pastís de formatge de la casa amb xarop de maduixa
Maridatge amb vi DO Alella Invita
Vi blanc jove del celler Castillo de Sajazarra (La Rioja)



VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques
Tel. 93 760 06 54
www.facebook.com/Terrassa-Voramars-526926434020758/

Menú:

Amanida d'estiu Voramar (amb maduixots del Maresme)
Llom de tonyina amb coulis de maduixa
Titànic: postres a base de nata, cacau i xarrup de maduixa 100% natural
Maridatge amb vi DO Alella Invita
Vi blanc jove del celler Castillo de Sajazarra (La Rioja)

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
www.facebook.com/cal.tinco
Menú:

Amanida fresca amb vinagreta de maduixa
Confit d'ànec amb maduixa
Sorbet de maduixa
Vi DO Alella Allier, vi blanc
Marqués de Alella

EL MOLÍ

C/ Consolat de Mar, 43
Tel. 93 760 30 14
Menú:
Amanida de maduixots del Maresme
Cuixa d'ànec confitada amb poma, ceba caramel·litzada i maduixots
Fondue de xocolata i maduixots

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N-II
Tel. 93 760 00 51
www.hotelgransol.info

Menú degustació:

Amanida amb semicuit de Foie sobre pols especiada i vinagreta de maduixa
Crema de pèsols del Maresme
Turbot amb calamarsos saltats a l'oli de gamba
Fileta de bou sobre llit de maduixes amb reducció de salsa de vi de Porto
Pa de pessic amb ametlles i mussolina de maduixa
Opció de maridatge complet per a tots els plats:
Cava Brut Nature Rosat ecològic
Reserva Especial EUHT St. POL
Celler Alta Alella-Privat
Opció de maridatge amb vi:
Blanc Lanius vi blanc celler Alta Alella
Parvus Syrah vi negre celler Alta Alella
El menú degustació se serveix per taula complerta i el preu és de 35 €/persona (IVA inclòs)

BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

c/ Nou, 50
Tel. 93 760 11 22
www.facebook.com/laselvasantpol
Dimarts tancat
Menú:
Amanida de maduixa

Maduixa de pizza
Flam de maduixa i textura de formatge

MARGOT

Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es

Menú:

Amanida de maduixes amb caviar de mango
Galties de porc amb salsa de maduixa
Pastís de formatge de maduixa

LA CASA NOSTRA

C/ La Riera, 13
Tel. 93 760 11 62
www.lacasanostra.cat

Menú:

Amanida de maduixes del Maresme amb mesclum, formatge feta, panses, nous i vinagreta de mel
Crep de verdures i formatge fumat amb coulis de maduixa
Brotxeta de maduixes amb xocolata o suc granissat de maduixes amb menta (a escollir)
Maridatge amb vi DO Alella Invita
Vi blanc jove del celler Castillo de Sajazarra (La Rioja)
Preu: 17,50 € (IVA inclòs)
Inclou 1 copa de vi i un refresc o aigua. La copa de vi extra té un preu de 2,50 € i l'ampolla sencera suposa 7'5 € extres al menú.
El menú és disponible el cap de setmana al migdia

●-----●
**Altres establiments
participants:**
●-----●

EL CROSTÓ. PA DE LLENYA

Jacint Verdaguer, 2
Tel. 666 123 335

Plat:

Tulipa de mousse de maduixa
amb maduixot natural del
Maresme al damunt

FORN DE PA GRIMAL

C/ Tobella, 1
Tel. 93 760 05 02 / 93 760 30 99
www.forndepagrimal.com

Plats:

Gelat de maduixa amb cremós
de Mascarpone
Mil fulles de crema de maduixa

PASTISSERIA SAULEDA

c/ Manzanillo, 20
Tel. 93 760 04 65
Gaspaxto de maduixes
Magret d'ànec amb gelea de
maduixes

Gotet esponjós de nata amb
maduixes confitades
Comanda prèvia.

Altres visites recomanades:

- Itinerari del Camí de Ronda a Sant Pol de Mar
- Itinerari de Patrimoni a Sant Pol de Mar



Arenys de Munt

Diada de la maduixa Diumenge 8 de maig

Programació:

Durant tot el matí a la Plaça de l'Església hi haurà **venta de maduixes, fira artesana i demostració de l'art de la punta** a càrrec de puntaires d'Arenys de Munt
A les 11 h, **espectacle infantil Un món (i un munt) de dracs**, a càrrec de la companyia Tanaka Teatre.

Per a més informació:

Ajuntament d'Arenys de Munt
Tel. 93 793 77 10
www.arenysdemunt.cat



RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
www.lerarestaurant.com
info@lerarestaurant.com

Menú

Primer
Amanida de maduixes sobre llit de mató i flocs de pernil ibèric
Segons
Magret d'ànec amb confit de maduixes, o
Mil fulls de filet ibèric amb confit de maduixes i reducció d'Oporto

Postres

Crep amb crema catalana i
maduixes amb salsa vermella

RESTAURANT SUBIRANS

Barri Sobirans, 1
Tel. 93 795 12 90
www.restaurantsubirans.com
restsubirans@hotmail.com
Dimecres i dijous tancat

Plats:

Espàrrecs verds amb brie i salsa de maduixa 8 €
Foie semicuit de la casa amb melmelada de maduixa 13 €
Amanida amb foie, pernil d'ànec i maduixa 8,90 €
Magret d'ànec a la brasa amb salsa de maduixa 14,90 €
Sopa de maduixa amb gelat de iogurt 4,90 €
Gelat de maduixa 3,90 €
Maduixes al gust 4,50 €
(IVA inclòs)

Altres establiments participants:

PASTISSERIA L'OBRADOR

Camí de Lourdes, 7
Tel. 93 793 80 46
lobradorarenysarenys@hotmail.com
Dilluns i dimarts tancat
Crep de maduixes i bandes full crema i maduixes
Crep 2,30 € i bandes a pes
Crep casolanes de nata i maduixes del Maresme

PASTISSERIA LA LYONESA

Francesc Macià, 33
Tel. 93 793 85 94
jmgarrell@gmail.com
Facebook: Pastisseria La Lyonesa
Pastís de pasta de full amb crema o nata i guarnit amb maduixes

Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpí: Arbre de Guernika, far, jardins i llac
- A l'edifici la Central: col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor

Canet de Mar

13a Diada de la Maduixa Diumenge 8 de maig

De 10 a 15 h a la riera Sant Domènec i c/ Ample

Programació:

- **Venda de maduixes** de productors locals
- **Fira Mercat d'Artesania**, productes artesans i artesania alimentària
- **Parades de productes locals** (mató, ous, nata, melmelades,...)
- **Concursos de postres i pastissos de maduixes**
- **Tallers infantils** de decoració de galetes

Per a més informació:

Ajuntament de Canet de Mar -
Àrea de Promoció Econòmica i
Turisme

Tel. 93 795 46 25

Oficina de Turisme

Tel. 93 794 08 98

www.turismecanet.cat



EL MOLÍ

C/ Molí, 21

Tel. 93 794 02 82

Restaurant.elmoli@gmail.com

Dilluns tancat

Menú de la Maduixa

Primers:

Varietat d'enciams amb maduixa,
pernil ibèric, formatge fresc,
fruits secs i vinagreta de maduixa

Amanida tèbia d'espàrrecs

i llagostins, amb perles de

formatge de cabra i maduixa

Amanida de brots tendres amb

maduixa, parmesà i crostonets

de pa

Segons:

Filet de vedella amb coulis de

maduixa i poma caramel·litzada

Entrecot de vedella amb salsa de

formatge de cabra i maduixa

Llom de bacallà a la mel, al

perfum de maduixa

Postres:

Copa casolana de Mascarpone,

nata i coulis de maduixa

Pastís de maduixa amb nata

Maduixes al gust

Preu: 19 € (IVA inclòs)

El menú de la Maduixa, s'inclourà
al menú de cap de setmana;
que inclou un primer, un segon,
postres, vi, gasosa i aigua.

ARROSSERIA EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km 660.8

(davant Club de Vela)

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

Dimecres i dijous tancat

Al menú dels dies feiners hi
afegirem plats elaborats amb
maduixes del Maresme

Primer per a compartir:

Amanida de maduixes del
Maresme amb formatge de
Parma

Llagostins marinats amb coulis
de maduixa del Maresme

Segons:

Bacallà amb coulis de maduixa

Entrecot amb salsa de maduixes

(supl. 6.5 €)

Filet cruixent amb salsa de

maduixes (supl. 10 €)

Postres:

Maduixes del Maresme al gust

Preu: 23,50 €/persona mínim 2
persones (IVA inclòs)

Aigua, vi Bouquet d'A Blanc,
cafès



Altres establiments participants:

MY SWEET DREAMS CUPCAKES

Riera Buscarons, 28, local B

Tel. 93 794 09 67

www.mysweetdreamscupcakes.com

Layer cake de maduixes del
Maresme

Altres visites recomanades:

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

Arenys de Mar

RESTAURANT CAN MAJÓ

Tel. 93 792 31 54

Passeig de Ronda, 5

Dimecres tancat

www.facebook/canmajo

Menú

Entrants:

Sardina marinada amb maduixa

Amanida tèbia de fabetes

Segons:

Suquet de bastina i gat

Tataki de tonyina

Postre: Cal triar de la nostra
reposteria

Preu: 28 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

Maig, mes dels indians:

- Fira dels Indians, 7 i 8 de maig
- Ruta guiada Arenys Indiana, 15 de maig
- Festa cubana al Mercat, 20 de maig

Per a més informació:

www.arenysdemar.cat

Cabrils

TEMPO DE L'HORT

Passeig de Cabrils, 6

Tel. 93 753 33 50

info@hort.cat

Dimarts tancat

Menú:

Amanida de micro mesclum, foie
i maduixes del Maresme amb

vinagreta d'alfàbrega

Magret d'ànec amb maduixes

Banda de full amb crema i

maduixetes

Preu: 39 € (IVA inclòs)

Aigua, vi Parvus blanc

chardonay (dues copes per
persona)

Altres visites recomanades:

- Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer



Calella

GRANA GASTROBAR

C/ Església, 151
Tel. 93 769 09 05

Sopa de maduixes al cava amb gelat i sorra oreo
Preu: 5,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL REBOST DEL BISBE INSTITUT BISBE SIVILLA

C/ Valldebanador, 39

Tancat a partir del 26 de maig

Mousse de maduixes amb cor de gominola i salsa de xocolata blanca

Menú a 12,50 € (IVA inclòs). Es recomana fer reserva prèvia.
Postres disponibles els dimecres i dijous

Altres visites recomanades:

- El Far de Calella – Obert a partir del 20 de març: Dissabtes, diumenges i festius, de 10 a 14 h. Preu: 2 €
- Refugi antiaeri del Parc Dalmau – Obert a partir del 20 de març: Dissabtes, diumenges i festius, de 10 a 14 h. Preu: 1 €
- Museu del Turisme (MUTUR) – Obert de dimarts a dissabte, de 17 a 20 h; diumenges i festius, de 13 a 21 h. Preu: 2 €

Mataró

BOCCA RESTAURANT

Plaça Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69

www.boccarestaurant.com
bocca@boccarestaurant.com
Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Menú degustació jornades gastronòmiques de la maduixa del Maresme:

Bloody Mary de maduixes del Maresme
Mini ravioli farcit de maduixes, mozzarella i alfàbrega
Bombó de maduixa farcit de mousse de foie i crocant
Amanida de mini brots, escalopa de brie, maduixes i llavors de rosella amb vinagreta de mores
Carpaccio de rap amb brunoise de maduixes i alvocat, cruixent de blat de moro i flors de primavera
Tataki de tonyina embolicat amb algues nori en tempura, simfonia de maduixes i mango i escuma de Wasavi suau
Filet de bou a la planxa amb maduixes al vi i pebre de Jamaica
Crema anglesa amb maduixes, pistatxo verd torrat i gominoles de rom annex
Preu: 40 € (IVA inclòs) (servei, degustació, pa i beguda no inclosa)
Taula completa (servei migdia i nit)

SANGIOVESE

Sant Josep, 31
Tel. 937 41 02 67

www.sangioveserestaurant.com
www.facebook.com/sangioveserestaurant

Menú degustació de les jornades de la maduixa:

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

Altres visites recomanades:

- Fira de Sant Jordi – Del 21 al 23 d'abril
- Fira de Sant Ponç – 7 i 8 de maig
- Fira d'Atraccions i Fireta de primavera – Del 13 al 22 de maig

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
www.visitmataro.cat
turisme@ajmataro.cat



Pineda de Mar

RESTAURANT CAN FORMIGA

Església, 104
Tel. 93 767 17 35

www.canformiga.com
restaurant@canformiga.com
Diumenge nit i dilluns tot el dia (no festius) tancat

Menú maridatge amb vins DO Alella:

Entrant: coca del Maresme amb paté de campagne i salsa de maduixes amb vi Pansa Blanca
Clàssic de Raventós d'Alella
Primer plat: Degustació d'entrants de la casa amb maduixes del Maresme amb vi rosat d'agulla Mayla d'Alella
Vinícola
Segons [a escollir]:
Bacallà a la crema de maduixes pájaro amb vi Pansa Rosada de Raventós d'Alella
Xai rostit amb confitura i maduixes del Maresme amb vi GR d'Alta Alella
Postres: Pastisset de maduixes amb gelat de nata amb vi Marfil escumós de qualitat d'Alella
Vinícola
Aigua, vi i cafè
Preu: 39,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19
Tel. 93 767 15 02

www.restaurantdiagonal.com



info@restaurantdiagonal.com
Dimarts i diumenge al vespre
tancat

Plats:

Amanida amb formatge de cabra
i maduixots 7,85 €
Carpaccio de salmó amb
vinagreta de maduixa 7,75 €
Magret d'ànec amb coulis de
maduixes serrallonga 13,85 €
Bacallà a la planxa amb confit
de maduixots 13,75 €
Maduixots serrallonga al gust
4,50 €
(IVA inclòs)

GÜNTER'S RESTAURANT

Puntaires, 7
Tel. 93 767 16 57
info@cangil.com
Facebook: Günter's Restaurant
Menú de 28 € (IVA inclòs)
mínim 2 persones:

Opció 1

Primer plat: Carpaccio de
vedella amb maduixa, pomesa i
reducció de figues

Segon plat: Pollastre de pagès
amb maduixa i mango

Postres: Maduixa amb Günter,s
Cervesa Negra

Aigua, vins Rioja i pa inclòs
Opció 2

Primer plat: Gaspaxto de
maduixa.

Segon plat: Bacallà amb mel i
maduixa

Postres: Maduixa amb Günter,s
cervesa negra

Aigua, vins Rioja i pa inclòs
Menús disponibles tota la
setmana, amb reserva prèvia

Altres visites recomanades:

- Cada segon dissabte de mes,
Fira d'artesanía a la Plaça de les
Mèlies
- Fundació Tharrats d'art gràfic

Premià de Mar

CASA PICON

C/ Joan Prim, 87
Tel. 627 45 04 80
Picon172@hotmail.com
Diumenge i dimarts nit i dilluns
tot el dia tancat

Dau de bacallà en escabetx amb
maduixots i cireres en Orujo

Altres visites recomanades:

- Museu de l'Estampació
C/ Joan XXIII, 2-8
Visita l'exposició permanent i les
exposicions temporals. Obert
dissabtes i diumenges d'11 a 14h i
visites concertades
Per a més informació:
Tel. 93 752 91 97
museu@premiademarc.cat
www.premiademarc.cat/museus
- Museu Romà
C/ Enric Granados, 115
Exclusiu edifici octogonal romà.
Visites concertades
Per a més informació:
Tel. 93 752 91 97

museuroma@premiademarc.cat
www.premiademarc.cat/museus

Teià

RESTAURANT EL NOUANTIGÓ

Plaça Sant Jaume, 6
www.elnouantigo.com
info@elnouantigo.com
Nits de diumenge a dijous tancat
Menú:

Ous en escabetx de verdures
amb patates rebregades
Orada a la Provençal amb
amanida fresca de fonoll
Maduixots CRU al pebre de
Sichuan
Maduixots CRU
CRU: Tècnica nova, ideada per
els germans Adrià. Que consisteix
en envasar al buit l'aliment
amb un líquid amb gust, i aquest
l'absorbeix per un procés
d'osmosis. Les maduixes que
oferim tindran un lleuger gust a
pebre de Sichuan, mantenint la
textura fresca del producte.
El preu del menú es de 27,50 €,
inclouent els postres especial de
les jornades

Altres visites recomanades:

- Fira de Sant Ponç. 7 de maig (a
partir de les 17.30 h) i 8 de maig.
Es situarà al parc de Can Godó
i a la plaça de les Ordidores i les
Teixidores. A més de l'activitat
comercial, a la Fira podreu gaudir

d'activitats complementàries les
trobades de cotxes clàssics i de
puntaires, castellers, espectacles
infantils i tallers.

- La ruta del Vedat
- Parc arqueològic Cella Vinària i
Centre d'Acollida Turística.
Visites concertades enviant
un c/e a cultura@teia.cat
www.teia.cat / Tel. 93 540 93 50

Vilassar de Dalt

RESTAURANT SORLI EMOCIONS

Plaça de Can Nolla 1
Tel. 93 753 93 47
cuina@sorliemocions.cat

Suggerències:

Primer plat
Gambeta vermella a la flama
amb saltejat de pèsols i botifarra
negre amb gel de la baina 16 €
Segon plat
Moll cruixent amb pa de pessic
exprés de maduixa i tomàquet i
tomàquets farcits de crema
d'anxova 18 €
Vi a degustar: el Galàctica d'Alella
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Del 28 al 30 d'abril, Festa Major
Sants Màrtirs
- 1 de maig, XXXIV Trobada de
gegants
- Del 27 al 29 de maig. Festival
Revela-T
www.vilassar.cat

DEL 22 D'ABRIL AL 29 DE MAIG

Jornades gastronòmiques de la

Madruxa

DEL MARESME 2016



El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauletes



 **Costa de Barcelona
- Maresme**

 **@CostaBcnMaresme**

 **@costabcnmaresme**

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



Costa
Barcelona



Compromiso
de Calidad Turística | Compromis
de Qualitat Turística



CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Premià de Mar
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Vilassar de Dalt

Entitats:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Aletia



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS
I GREMIS EMPRESARIALS DEL MARESME



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA