



TEMPS DE

Maduixes

AL MARESME

— 2019 —

#maduixesdelmaresme

**DEL 27 D'ABRIL
AL 2 DE JUNY**



Costa
Barcelona


costa de barcelona
maresme



TEMPS DE *Maduixes*

De color vermell intens, textures carneses i aromàtiques amb un gust molt dolç i un punt d'acidesa, així són les nostres maduixes. El microclima i la orografia de la zona muntanyosa de la comarca, junt amb una intencionada aposta pel cultiu artesanal, fan de les maduixes del Maresme un producte estrella dins la nostra gastronomia.

Les maduixes del Maresme han estat catalogades com a producte singular de la comarca i es mereixen ser les protagonistes de les Jornades Gastronòmiques "Temps de maduixes", en la qual podeu gaudir de la degustació de menús i plats elaborats amb maduixa del Maresme en restaurants, comprar exquisideses a comerços artesanals i omplir el cistell directament de productors a les fires de la maduixa.

Aprofiteu el "Temps de maduixes" per gaudir del Maresme.





Des de 2010, el Consell Comarcal del Maresme participa en el projecte Xarxa Productes de la Terra, impulsat per la Diputació de Barcelona.

L'objectiu principal és donar suport al sector agroalimentari de la comarca a partir de diferents accions (promoció, formació, assessorament...) per tal que les empreses siguin més competitives i sostenibles. La Xarxa Productes de la Terra Maresme es dirigeix a les empreses que produeixen i/o elaboren "artesanía alimentària", productes de proximitat, qualitat, irrepetibles, amb personalitat, sabors i aromes.

A les darreres pàgines d'aquest llibret trobareu la relació de pagesos productors de maduixes.



Els establiments marcats amb aquesta identificació formen part de la Xarxa de Productes de la Terra Maresme



Sant Cebrià de Vallalta



Fira de la Maduixa

Diumenge 28 d'Abril

Venda de maduixes directament dels pagesos i fira de productes relacionats amb la maduixa. Acompanyat d'activitats infantils i altres activitats organitzades per diverses entitats.

Les activitats infantils que es faran són:

Jocs Gegants d'11 a 14 h

Animador Oriol Bargalló a les 17 h

A les 11 h hi haurà el grup **Men in Swing Jazz Band** amenitzant la fira.

Lloc: Espai exterior del Pavelló Municipal de Sant Cebrià de Vallalta



Restaurants participants:

Restaurant Can Martri

c. Centre, 3/ Tel. 93 763 11 15

www.canmartri.com



Els plats de les jornades de la maduixa s'oferiran durant els caps de setmana. De dilluns a divendres amb reserva prèvia.

PLATS:

Gaspaxo amb maduixes de Sant Cebrià.

Preu: 7,95 €

Magret d'ànec a la brasa amb maduixes, cebetes caramel·litzades, ametlla garrapinyada i cruixent d'arròs.

Preu: 16,50 €

Esfera de xocolata blanca amb crema de formatge i melmelada de maduixa de Sant Cebrià i farigola.

Preu: 5,90 €

Vins: AA Parvus chardonnay del celler Alta Alella Mirgin

AA Pansa blanca del celler Alta Alella Mirgin



Altres establiments participants:

Ca l'Andreu, Artesans del Pa i la Pastisseria

c. Centre, 11 / Tel. 93 763 05 54

www.calandreu.es

SUGGERIMENT DE PASTISSERIA ARTESANA:

Pasta brisa amb crema i fruits vermells

Cremós de gerds i maduixa amb formatge

Milfulls amb crema i maduixes

Cremós de vainilla natural amb cruixent de praliné i decoració de maduixes

Pastís Sacher de xocolata 60% amb melmelada de maduixa

Sauleda Pastissers

Pol. Industrial Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

sauleda@sauleda.cat

www.sauleda.cat

Dilluns no festiu tancat



PROPOSTA:

Gotet de mus de formatge fresc amb maduixes del Maresme

Preu: 3,60 €

Postres lleugeres i refrescants amb una mousse de

formatge fresc i una mousse de maduixa del Maresme.

L'acabem amb un glacejat de gelatina i un toc final de cruixent de crumble de xocolata blanca.

Canet de Mar

*Diada de la Maduixa
i Dia de la Mare*

**Diumenge 5 de maig
de 9 a 14 h**

Lloc: A la Riera de Sant Domènec i carrer Ample

Parades de venda de productors locals de maduixes.

Trobada d'intercanvi de plaques de cava, gentilesa de Caves El Cellar Vell i Albert Oliva.

Parades de comerç local

A les 12 h, espectacle d'animació infantil

Restaurants participants:



A Media Luz Restaurant

c. Ample 9

Tel. 93 794 37 25

Tanquem els dilluns

Horari d'obertura:

de dimarts a diumenge de 19 a 23 h

dissabte i diumenge de 13 a 16 h (menú)

Es recomana reservar

PLAT:

Maduixes a la manera de la iaia Maria amb vi dolç de raïm Mataró (Monastrell) 5 €

Vi: AA Dolç Mataró 2015 del celler Alta Alella Mirgin (37,5cl) 11,25 €

El Molí

c. Molí, 21

Tel. 647 804 669 / 93 794 02 82

Dilluns tancat.

Els caps de setmana cal reservar taula.

MENÚ:

Primers

Mos de maduixes del Maresme amb sardines anxovades i reducció del suc de les maduixes

coca de vidre torrada amb brie, ruca, anxoves i maduixes

Segons

Galta de porc rostida amb maduixes, parmentier i salsa de maduixa. Llom de bacallà a la mel i perfum de maduixa

Postres

Maduixes amanides amb el seu suc o amb nata

Pastís de maduixa amb copeta de vi dolç de taronja Castell Ruf DO Alella.

Gelat de nata amb coulis de maduixa

Vi: Dolç de taronja Castell Ruf celler Altrabanda

Els plats amb maduixa seran inclosos en el menú de cap de setmana. Preu del menú de cap de setmana 20 €.



L'Hostalet de Canet

Riera de Sant Domènech, 5

Tel. 93 794 10 11 / 93 853 49 12

Obert de dimarts a dissabte (migdia i nit), diumenge (migdia)

PLATS:

Bacallà skrei amb textures de pèsols i maduixes 16,00 €

Amanida amb anxoves, emulsió de pèsols, maduixes i oli de maduixes 10,50 €

Vi: AA Lanius del celler Alta Alella Mirgin 23 €/ampolla

Massamare Sandvitxeria

Riera del Pinar, 16

Tel. 93 794 27 46

massamare@gmail.com

www.massamare.cat

Especialitat en sandvitxos.

Obert de dimecres a diumenge de 20 h fins a mitjanit.

Dissabtes i diumenges de 13 a 16 h

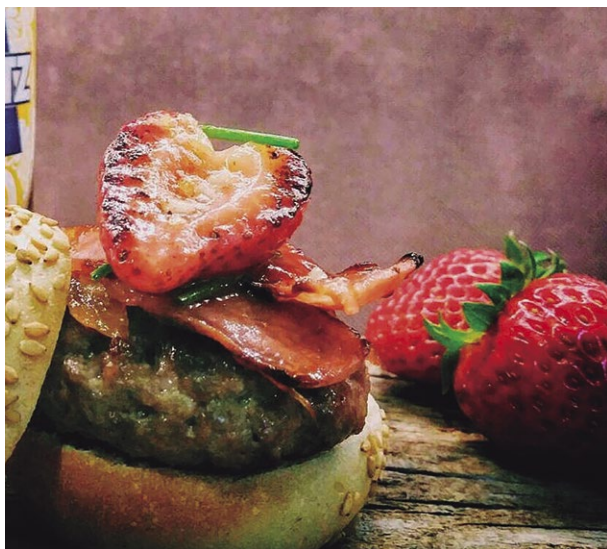
FIZZ BURGUER:

Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada, formatge de cabra, bacó i quètxup de maduixa amb petates.

Vi: Pansa Blanca del celler Raventós d'Alella 13,90€

Foranell del celler Quim Batlle 16,90€

Preu: 9,20 € (copa de vi a part)



Paquita Slow Bistro

c. de la Font, 2

Tel. 696 345 494

de dijous a dilluns: de 13 h a 15.30 h,

de dijous a dissabte: de 20 a 23.30 h

PLATS:

Amanida de maduixes del Maresme amb formatge de cabra i vinagreta de mel

Tataki de magret d'ànec amb crema de maduixa del Maresme i nabius

Vi: Maridat amb 1 copa de Parvus chardonnay del celler Alta Alella Mirgin. Tartaleta brisa amb crema i maduixes del Maresme. Maridat amb 1 copa de AA Parvus Rosé del celler Alta Alella Mirgin.

Preu: 18,90 €

6Q Restaurant Modernista

Riera de Sant Domènec, 1

Dilluns tancat

PLAT:

Magret d'ànec amb maduixots del Maresme als 5 pebres i vinagre de xerès

Vi: Brut Nature del celler Roura (dins els menús cap de setmana)



Altres establiments participants:

Pâtisserie Campassol



c. Ample, 42

Tel. 93 794 02 56

www.campassol.com

patisserie@campassol.com

Dilluns tancat

Bombó de maduixa amb pètals de rosa

Trufat de maduixa amb camisa de xocolata de maduixa i pètal de rosa candit

Bombó de maduixa amb iogurt

Trufat de iogurt amb camisa de xocolata de maduixa i crispis de iogurt

Maridatge:

DOLÇ MATARÓ D'ALTA ALELLA

A la DO Alella, el celler Alta Alella Mirgin ha treballat en aquesta varietat autòctona, el Mataró o Monestrell, fins a aconseguir un deliciós vi dolç negre ecològic amb 6 mesos de maceració en dipòsits d'acer inoxidable i 2 mesos de criança en roure francès. Aquesta llaminadura líquida ens regala aroma de fruites confitades, figues, melmelada de tomàquet i tocs de pell de taronja. Untuós, delicat i equilibrat, ens deixarà amb un dolç somriure a la boca.

Preu: 48 €/Kg





Recepta

Bombó de maduixa amb pètals de rosa

Per fer el trufat:

900 g puré de maduixa
240 g sorbitol cristal·litzat
1800 g xocolata amb llet
200 g mantega anhidrita
90 g licor de maduixa
100 g mantega de cacau

Per fer la camisa:

1000 g xocolata de maduixa amb gust
i color a partir de pols de maduixa
liofilitzada

Decoració:

Q.S. pètal de rosa natural cristal·litzat

Elaboració:

S'han de fondre els sucres amb el puré de maduixa. Per altre cantó, cal desfer la xocolata, incorporar-hi la mantega de cacau, abocar-hi la primera barreja, emulsionar amb túrmix, i per últim, s'hi ha d'afegir la mantega i emulsionar de nou. Atempereu a uns 28 graus centígrads, i emmotlleu. Reserveu 24 hores i banyeu amb la xocolata de maduixa. S'ha de decorar amb el pètal de rosa abans que la camisa s'assequi.

Pâtisserie Campassol

Canet de Mar





Recepta

Bombó de maduixa amb Iogurt

Per fer el trufat:

1071 g nata UHT

136 g glucosa

36 g iogurt en pols

2040 g xocolata blanca

Per fer la camisa:

1000 g xocolata de maduixa amb gust i color a partir de pols de maduixa liofilitzada

Decoració:

Q.S. crispis de iogurt

Elaboració:

Escalfeu la nata junt amb la glucosa fins que es fongui. Incorporeu el iogurt en pols, i barregeu-lo amb la xocolata blanca prèviament fosa. Cal atemperar-ho a 27 graus centígrads i emmotllar-ho. Ho reserveu 24 hores, i ho banyeu amb la xocolata de maduixa. S'ha de decorar amb el críspi de iogurt abans que la camisa s'assequi.

Pastisseria Campassol

Canet de Mar

Comerços:

Queviures Donadeu

Tel. 93 794 04 39

coiadonadeu@hotmail.com

La Terra al Paladar

Tel. 679 139 163

laterraalpaladar@gmail.com

Fruites i Verdures M. Carme (Plaça Mercat)

Tel. 689 363 535

carmesolasimon@hotmail.com

Fruites i Verdures Emili i Isabel (Plaça Mercat)

Tel. 610 607 645

Fruites Riera

Telf. 93 795 68 07

mrcucafera@gmail.com

Fruita i Verdura Manel Cano

Tel. 653 491 002

canomanel3@gmail.com

Agrobotiga El Sindicat

Tel. 93 794 27 79

agrobotigacanet@hotmail.es



Sant Iscle de Vallalta



20a Diada Màgica de la Maduixa i el Vi Diumenge 5 de maig

A les 8 h **2a Marxa Màgica**
Inscripcions prèvies

A partir de les 9 h **al parc dels Vegetals**
Fira artesana, venda de maduixes i vi
Esmorzar tradicional
Tastets de productes de Sant Iscle

A partir de les 10 h i fins a les 14 h
Donació de sang

A partir de les 11 h
Inflables i tallers infantils diversos *

A les 11 h
Trobada de puntaires

A les 12 h
Cercavila geganterà màgica

A les 13 h **al parc dels Vegetals**
Espectacle familiar

** Per participar a les activitats marcades amb un * s'haurà d'adquirir un segell màgic per import de 2 €*

Per a més informació:

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



Altres visites recomanades:

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



Restaurants participants:



El Jabalí

Pl. Major, 14

Tel. 658 31 92 82

PLATS:

Amanida de formatge de cabra a la vinagreta de maduixa

Botifarra de maduixa

Mousse de maduixes Juanitas

Maduixes de la Vallalta al gust

Vi: *Tres ceps del celler Roura*

Altres establiments participants:

Taller Dolç & Salat Juanitas

Ctra St.Iscle - St. Pol

Polígon Industrial El Molí Nau 8B

Tel. 937 946 177 / 636 983 822

<http://www.postresjuanitas.com/>

info@postresjuanitas.com

Pastís de maduixes amb la seva compota i mussolina de vainilla

Fumont Gourmet Smoked Goods

C/Baixada del Forn, 5

Tel. 93 794 61 23

www.fumont.com

margot@fumont.com

Paté de truita fumada de l'Alt Pirineu amb maduixes, fullets de menta, llima i unes gotes d'oli fumat

El Racó de la Maria Carnisseria i Xarcuteria

Pl. Major, 3

Tel. 673 48 46 99

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 la Vallalta



Sant Pol de Mar



XVI Fira de la Maduixa

Dissabte 11, i diumenge 12 de maig

A la plaça del Torrent Arrosser

Fireta a davant de la platja i el mar, amb parades de venda de planters i de maduixes, que es poden adquirir directament dels pagesos de Sant Pol, sense intermediaris.

La fira també compta amb parades d'alimentació elaborada amb maduixes, amb dolços, pastissos, mermelades i delícies varies, amb parades de suc de fruita i batuts naturals i amb parades d'artesania relacionades amb la fruita protagonista.

A més, també ofereix espectacles per a tots els públics i tallers i activitats per als infants.

Per a més informació consulteu al web: **www.santpol.cat**
o al següent mail: fires@santpol.cat



Restaurants participants:



Banys Lluís

Platja del Morer , s/n

Tel. 93 760 06 97

www.banyslluís.cat

Pastís de formatge amb coulis de maduixes del Maresme

Vi: So del celler de Masia Can Roda

Preu del menú 15 €, amb suplement de 7 € pel vi (mitja ampolla)

Les postres són disponibles al menú diari.

El Moli

c. Consolat de mar, 43

Tel. 93 760 30 14

PLATS:

Amanida amb maduixots del Maresme, espinacs baby, formatge feta, fruits secs, cirerols i vinagreta de melmelada de maduixa

Amanida amb fruits secs, cirerols, poma confitada, codony, formatge camembert arrebossat i melmelada de maduixots del Maresme

Carpaccio de vedella amb encenalls de formatge parmesà, maduixots del Maresme, oli d'oliva extra verge i sal d'Eivissa
Cuixa d'ànec confitat amb maduixots del Maresme, poma confitada, ceba caramel·litzada i gratinat de patata
Llom de llobarro amb vinagreta de maduixots del Maresme i guarniment

Carpaccio de llom de bacallà amb confitat de tomàquet i maduixots del Maresme

Fondue de xocolata 70% amb maduixots del Maresme

Maduixots del Maresme amb (mel, sucre, nata, suc taronja o xocolata 70%)

Vi: *Orígens Pansa blanca de Masia Coll de Canyet*

Preu del menú de cap de setmana: 20 € al local i 21 € a la terrassa

Els plats es troben al menú de cap de setmana

La Casa Nostra

c. La Riera, 13

Tel. 93 760 11 62

www.lacasanostra.cat

MENÚ MADUIXA:

Primer plat: *crep de verdures i formatge taleggio amb coulis de maduixa (porro, carbassó, albergínia i formatge taleggio)*

Segon plat: *a escollir*

Postres: *mousse de iogurt amb maduixes*

S'inclou 1 copa de vi o un refresc

Vi: *Invita blanc del celler Castillo de Sajazarra*

Preu del menú és de 21 € (inclou 1 copa de vi, o un refresc o aigua)

El menú està disponible el dissabte i el diumenge al migdia



La Llosa

c. Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16

PLAT I POSTRES:

Amanida maduixera

Pastís de formatge amb coulis de maduixa

Vi: Invita blanc del celler Castillo de Sajazarra

Preu del menú de cap de setmana: 20 €

El plat i les postres són disponibles al menú de cap de setmana

L'Ermite Restaurant (Hotel Gran Sol)

Ctra. N II, Km. 664

Tel. 93 760 00 51

www.hotelgransol.info

MENÚ DE LA MADUIXA:

Criofiltrat de maduixa amb cremós de mostassa i pa de pessic d'alfàbrega

Tàrtar de maduixa amb alvocat, espuma de mozzarella i microvegetals

Llata de vedella a baixa temperatura amb salsa Cumberland de maduixa i gel de maduixa al pebre de Sechuan

Tataki de peix espasa amb pols de maduixa, chutney de maduixa i salsa Bigarde de maduixa

Vins de la DO Alella recomanats:

AA Pansa Blanca del celler Alta Alella Mirgin

Merlot rosat del celler Roura

AA Parvus syrah del celler Alta Alella Mirgin

Mirgin Brut Nature H-E St. Pol

Aquests plats s'inclouran alternativament al menú setmanal L'Ermite

Preu: 22,50 € (IVA inclòs)

Els plats son al menú L'Ermite, disponible de dilluns a diumenge, migdia i nit

L'Ombra d'un Sifó

Bar-Restaurant

La Riera, 19

Tel. 93 760 05 99

PLAT: Amanida de maduixa amb formatge de cabra a la planxa, llavors diverses i mel

COCKTAILS: Mojito de maduixa i daikiri de maduixa

Vi: Sepo blanc del celler Raventós d'Alella

L'amanida està disponible de dijous a diumenge, migdia i nit. I el vi i el còctel de dijous a diumenge tot el dia.

Margot

c. Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02

PLAT:

Amanida de mató amb maduixes de Sant Pol

Vi: AA Pansa Blanca del celler Alta Alella Mirgin

Preu del menú de cap de setmana 22,50 €

El plat es troba al menú de cap de setmana

Voramar

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques
Tel. 93 760 06 54

POSTRES:

Titànic: postres a base de sorbet de maduixa % natural i maduixes del Maresme amb una corona de nata i un polsim de xocolata negra

Vi: Invita blanc del celler Castillo de Sajazarra

Altres establiments participants:

El Crostó

Pa de Llenya

c. Jacint Verdaguer, 2
Tel. 666 123 335
c. Tobella, 40
Tel. 616 061 644

Cremós de mascarpone amb maduixes de Sant Pol

Melmelades Calada

Melmelades artesanals



c. Tobella, 42
T. 93 760 37 10
www.melmeladescalada.com

LES MELMELADES:

Melmelada de maduixa del Maresme

Melmelada de maduixa i ratafia

Melmelada de maduixa amb fructosa

Chutney de maduixa-poma i tomàquet: melmelada agredolça, amb espècies com el curri i el gingebre, amb els ingredients tallats a trossets molt petits que es desfan a la boca. Molt adequat per acompanyar els formatges o la carn
Totes les melmelades estan fetes amb maduixes del Maresme, generalment amb la varietat Amandine. La textura és fina.



Pastisseria Sauleda

c. Manzanillo, 20

Tel. 93 760 04 65

www.sauleda.cat



Gotet de mousse de formatge fresc amb maduixes del Maresme

Arenys de Munt

Diada de la Maduixa **Diumenge 12 de maig**

Programació:

Durant tot el matí a la plaça de l'Església i a la Riera Sant Martí:

Venda de maduixes, demostració de l'art de la punta a càrrec de puntaires d'Arenys de Munt

Fira de productes Artesans

Tallers infantils

Cercavila amb la Banda Forània i la Màquina de la transformació

Al mercat municipal:

12 h Enotast: tasta el Territori. Tast de vins de la DO Alella maridat amb productes de temporada i proximitat. Organitzat pel Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella i l'Ajuntament d'Arenys de Munt. Amb la col·laboració de l'Era Restaurant. Aforament limitat.

Participants d'Arenys de Munt a les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa de la Vallalta al Maresme, del 27 d'abril al 2 de juny

Per a més informació www.arenysdemunt.cat

Restaurants participants:



Restaurant L'Era

Torrent d'en Puig , 11

Tel. 93 795 01 14

Obert tota la setmana

PLATS:

Amanida de maduixes , sobre llit de mató i flocs de pernil ibèric 11 €

Magret d'ànec amb confit de maduixes 17 €

Milfulls amb filet ibèric i confit de maduixes i cebetes caramel·litzades 15 €

Vi: AA Parvus Syrah del celler Alta Alella Mirgin

Altres establiments participants:

Pâtisserie La Lyonesa

c. Francesc Macià, 33

Tel. 93 793 85 94 - 622 338 594

Només tanquem per VACANCES del 16 agost al 5 setembre. Dies no festius és millor encarregar



Pasta de full farcida de nata o crema i acabada amb maduixes 30 € /kg



Pâtisserie L'Obrador

Crta. de Lourdes, 7

Tel. 93 793 80 46

De dimarts a diumenge de 8 a 15 h, cal encarregar per tel. al 93 793 8046 o al 636065011

Banda amb base de full i crema cremada amb maduixes naturals d'Arenys de Munt.

Arenys de Mar

Restaurant participant:



Restaurant Les 13

Riera del Pare Fita, 119-121



PLAT:

Amanida amb endívies, brots tendres, formatge brie
arrebossat i vinagreta de maduixes de Can Marpons 9 €

Les postres: nata, maduixetes de Can Marpons, coulis de
maduixes i sorra de xocolata 5 €

Vi: 6Vincles Celler Talcomraja DO Alella

Calella

Restaurant participant:



El Rebot del Bisbe (Institut Bisbe Sivilla)

Carrer Valldebanador, 39

Tel. 93 766 12 01

Disponible els dimecres i dijous de 13 h a 15 h

POSTRE:

Mousse de maduixa i gelatina de coco

Vi: Pansa Blanca del celler Raventós d'Alella

Preu: Carta 14 € IVA inclòs





Recepta



Mousse de Maduixa i Gelatina de Coco

Temps d'elaboració: 2 hores

Estris necessaris: varetes, bols i cassó

Ingredients:

Mousse de Maduixa:

250 g nata

500 g polpa de maduixa

6 unitats de fulla de gelatina

750 g nata 35% materia grassa

150 g sucre

Gelatina de Coco:

600 g polpa de coco

6 g fulla de gelatina

Elaboració de la Mousse de Maduixa:

1. Cal mesclar els 250 g de nata amb la polpa de maduixa i portar-ho a ebullició. Només ha d'arrencar el bull.
2. Retireu del foc i afegiu-hi les fulles de gelatina prèviament hidratades i mescleu.
3. S'ha de deixar que perdi temperatura (que quedi tebi)
4. Semimuntarem els 750g de nata (prèviament cal mesclar-ho amb els 150 g de sucre)
5. Aneu incorporant a poc a poc la mescla inicial a la nata semimuntada tot remenant amb moviments envolvents.
6. S'ha d'emmotllar en motllo de silicona sense emplenar del tot. Porteu a congelar.

Elaboració Gelatina de Coco:

1. Portar a ebullició la polpa de coco amb les altres 6 fulles de gelatina prèviament hidratades (només ha d'arrencar al bull).
2. Deixeu que perdi temperatura (que quedi tebi)
3. Acabarem d'emplenar els motlles que contenen la mousse de maduixa congelada amb la gelatina de coco i tornarem a portar al congelador.

Presentació i muntatge del plat / postres:

Cal desemmotllar, abrillantar amb gelatina neutre i decorar al gust.

Al·lèrgens:

làctic, diòxid de sofre i sulfits.

Observacions:

Aquesta recepta es pot fer amb maduixa natural triturada.

Restaurant El Rebost del Bisbe (Institut Bisbe Sivila)

Calella



Mataró



Restaurants participants:



Bocca Restaurant

Pl. d'Espanya, 18

93 741 12 69

Bocca@boccarestaurant.com

www.boccarestaurante.com

Servei migdia i nit excepte diumenge nit i dilluns nit
(tancat)

MENÚ DEGUSTACIÓ:

Taula completa (servei migdia i nit)

Minigintònic de Puerto de Indias (gin premium de maduixes)

Connes de blat de moro amb sal de maduixes

*Broqueta de maduixes, perla de mozzarella i gelea
d'alfàbrega*

*Torrada de pa dolç de maduixes amb encenalls de micuit de
foie, maduixes perfumades amb moscatell, minibrots i flors
de primavera*

*Carpaccio de maduixes amb canonges, ruca i pernil d'ànec
amb oli de festucs verd*

*Ajoblanco d'ametlles amb sardina marinada i maduixes en
tres textures*

*Tonyina vermella amb amanida de maduixes, papaia,
alvocat i sèsam caramel·litzat*

*Presa ibèrica amb escalopa de foie, chutney de maduixes,
melmelada de piparra i terra d'avellanes*

*Sopa de maduixes amb crostons de sablé breton, gerds i
gelat de formatge fresc a la llimona*

(Servei, degustació, pa i beguda no inclosa)

Preu: 45,00 € IVA inclòs

Vi: Pansa Blanca del celler Raventós d'Alella

Restaurant El Nou-cents

c. El Torrent, 21

Tel. 93 799 37 51

www.elnou-cents.com

contacte@elnou-cents.restaurant

Horari de cuina: migdia de 13 a 15.30 h

Vespres de 20.30 a 22.30 h

Diumenge tancat. Cal fer la reserva prèvia.

MENÚ DEGUSTACIÓ GASTRONÒMIC a 66 € IVA inclòs, tots
els dies

MENÚ TEMPORADA de dilluns a dijous migdia (degustació, curt) a 41,8 € IVA inclòs.

Magret d'ànec macerat en fred amb maduixes de Sant Cebrià, elaborat en dos temps amb les maduixes estofades al pebre negre 20,9 € IVA inclòs

Vi: Blanc AA Lanius del celler Alta Alella Mirgin 17 €

Charlotte - Gastrobar & Cocktails

La Riera, 67

Tel. 93 499 74 89

www.charlottelariera.com

Dilluns tancat

Dimarts, dimecres i dijous de 12.30 a 1.00 h

Divendres i dissabtes de 12.30 a 03.00 h

Diumenges de 12.30 a 17 h

El menú s'oferirà: tots els dies per sopar i també els migdies de dissabtes i diumenges

És important reservar amb antelació

UN PASSEIG PER BARBA-ROSSA

Ostres Pedrín:

Ostra Guillaudeau núm. 2 amb aguachile de cogombre i maduixes + copa de vi xarel·lo del celler Roura

Cítric Fusión:

Tàrtar de salmó amb nous garrapinyades, ceba vermella, maduixes i llima, amb torrades de pa de coca amb algues + copa de vi xarel·lo del celler Roura

Trilogia de maduixa:

Galeta de crumble amb maduixes del bosc, coulis de maduixes del Maresme, nata semimuntada amb maduixes i frosting de nata + Copa d'AA Mirgin Rosé Reserva Brut Nature 2016 del celler Alta Alella Mirgin

Menú tancat (3 plats + 2 copes vi + 1 de cava) 32.5 €

Plats per separat:

Ostres Pedrín + copa vi 7.5 €

Cítric Fusión + copa vi 8.75 €

Trilogia de maduixa + copa cava 12.5 €





Productors de maduixes als mercats de Mataró:

Mercat de la Plaça de Cuba

L'Hort d'en Dídac



Tel. 649 71 17 62.

Mercat fix

lacistelladendidac@gmail.com

www.hortdendidac.com

Margarita Anglas Tarrats (dissabte)

Tel. 937 939 406 / 637 09 28 17

Jaume Font Collet (dissabte)

Tel. 937 971 692

caterinacalpe@gmail.com

Jaume Pla Jubany (dissabte)

Tel. 628 054 615

jaumepla59@hotmail.com



Pere Torrent Serraclara (dissabte)

Tel. 937 939 072 / 690 300 944

Mercat de Cirera-Molins

Joan Ramon Aguilar Mora (dissabte)

Tel. 635 617 555

xaviaguilar53@gmail.com

Josep Pla Jubany (dissabte)

Tel. 678 556 234



Mercat de l'Escorxador

M. del Rosario Sánchez Tejero (dissabte)

Tel. 615 014 705

gabrieljuvanteny@hotmail.com

Pineda de Mar



Restaurants participants:



Restaurant Diagonal

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

Tanquem dimarts tot el dia i diumenge vespre

PLATS:

Amanida de l'horta amb formatge de cabra i maduixots
Serrallonga. *Preu 7,95 €*

Carpaccio de salmó amb vinagreta de maduixots.
Preu: 9,75 €

Entrecot de vedella gallega amb coulis de maduixa.
Preu: 14,75 €

Vi: Vi d'Alella pansa blanca. *Preu: 13,95 €*

L'Escora

Platja dels Pins s/n

Per l'abril obrim tota la Setmana Santa i després caps de setmana fins al 3 de maig que ja obrim tots els dies

PLATS:

Gaspatxo de maduixes

Carpaccio de pop amb vinagreta de maduixes

Vi: Invita blanc del celler Castillo de Sajazarra



Pura Brasa

Crta. N-II, km 671,6

Tel. 93 767 15 68

pineda@purabrasa.com

Cal reservar taula trucant al telèfon 93 767 15 68

També es pot reservar a través de la nostra web

www.purabrasa.com/pineda-de-mar,

amb un mínim de 24 h d'antelació.

PLATS:

Magret d'ànec amb reducció de maduixes del Maresme 12,75 €

Coulant de xocolata amb maduixes del Maresme 5,45 €

Crema lleugera amb maduixes del Maresme 4,50 €

Vi: Vi Negre Coupage del celler Roura

Ragú

c. Ciutadans, 18

Tel. 610 652 985

Tancat els diumenges a la nit i els dilluns tot el dia. Millor reservar

PLAT:

Ravioli farcits d'ànec amb maduixes i vinagre balsàmic 12 €

Vi: La Raspa 2017 d'Oriol Artigas

Copa de vi 4,00 €



Premià de Dalt



Restaurant participant:



Restaurant Can Martí

Masia Can Martí

Tel. 93 752 37 59 - 722 19 47 37 (whatsapp)

Obert tots els migidies excepte dimecres. El menú s'oferirà els caps de setmana. Agraïm reserva prèvia

MENÚ:

Primer un tastet:

Amanida de tomàquet, maduixes i espuma de parmesà amb oli d'alfàbrega i tàrtar de sardina fumada, ceba, maduixes i alvocat

Segon plat a escollir:

Fals pa amb tomàquet (sucat amb maduixa), entraya a la brasa i puré de patata amb salsa de mostassa

Conill rostit amb maduixes confitades amb un toc de xocolata blanca i comí

Pop a la brasa amb chutney de ceba i maduixes

Les postres:

Textures de maduixa (sopa, granissat i gelatina)

Vi: AA Parvus Rosé d'Alta Alella Mirgin

Preu: 32,00 €

Santa Susanna



Restaurant participant:



Xambó by L'Escora

c. Josep Pla, 61

Dimecres tancat

PLAT:

Gaspatxo de maduixa i carpaccio de pop amb vinagreta de maduixa

Vi: Invita blanc del celler Castillo de Sajazarra



Vilassar de Dalt



Restaurant participant:



Apta Restaurant

c. Àngel Guimerà, 7,

Tel.93 653 73 09

Migdies de dimarts a diumenge de 13 a 16 h

Nits de dimarts a dissabte de 20 a 23 h

El plats s'oferiran durant el mes de maig i juny de 2019.

Els caps de setmana s'ha de reservar.

PLATS:

Amanida de favetes, anacards, maduixa del Maresme i pernil d'ànec

Vi: Alella Marfil Clàssic 2017 del celler Alella Vinícola

Preu plat: 8 €. Preu amb maridatge: 11,5 €

Caneló d'alvocat farcit de salmó marinat i maduixes del Maresme

Vi: AA Parvus Rosé del celler Alta Alella Mirgin

Preu plat: 11 €. Preu amb maridatge: 14 €

Maduixes del Maresme calentes amb limoncello

Vi: AA Dolç Mataró del celler Alta Alella Mirgin

Preu plat: 5 €. Preu amb maridatge: 7,5 €





Productors de Maduixa de la Xarxa Productes de la Terra



ARENYS DE MAR

SÓC PAGÈS

Tel. 93 792 36 23 / 622 225 974

soc_pages@hotmail.com

HORTA MORAGAS

Tel. 93 792 33 45 / 660 625 336

mrroigeadell@hotmail.com

ARENYS DE MUNT

CAN MARPONS

Tel. 609 393 203

marponsfruit@gmail.com

JORDI CANTALLOPS

Tel 937 950 004

jordicantallops@gmail.com

CABRERA DE MAR

CAL MAMÀ-AGROBOTIGA

Tel 605 011 502

info@calmama.cat

www.calmama.cat

COOPERATIVA EL SINDICAT DE CABRERA

Tel. 937 590 149

CALELLA

CAN GINESTA

Tel. 93 769 38 39

ginesta1@hotmail.com

UNIÓ DE MADUXAIRES DE CALLELLA

Tel. 93 769 14 16

umacsat@gmail.com

www.uniomaduxairescalella.com





CANET DE MAR

CAN CATA "FRUITS DEL SOL"

Tel. 670 256 841

gayosoeva@hotmail.com

hortcancata@gmail.com

MALGRAT DE MAR

AGRÍCOLA EL PROGRÉS-GARBÍ SCCL

Tel. 93 765 41 12

xavier@progresgarbi.com

www.progresgarbi.com

MATARÓ

L'HORT D'EN DÍDAC - CAN PARCALA

Tel. 93 799 35 01 / 646 621 029

lacistelladendidac@gmail.com

www.hortdendidac.com

CAN TRIA ECOLÒGICS

Tel. 647 903 440

www.cantria.cat / agrobotiga@cantria.cat

PALAFOLLS

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Tel. 600 507 281 / 677 445 188

info@hortaplademunt.cat / www.hortaplademunt.cat

http://plademunt.wordpress.com

PINEDA DE MAR

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL

Tel. 93 767 04 02 / 659 661 308

sindicat93@hotmail.com

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

josepdecalestrany@hotmail.com

CAL MOLINÉ

Tel. 93 763 00 61 / 697 972 647

aleix_8_21@hotmail.com

MADUIXES CAN BARTOMET

Tel. 93 763 00 50 / forestgan@live.com

SANT POL DE MAR

CAN CELESTÍ

Tel. 628 156 802 / cancellesti@gmail.com



Altres productors

No pertanyents a la Xarxa Productes de la Terra

CANET DE MAR

AGROBOTIGA EL SINDICAT

Tel. 93 794 27 79

agrobotigacanet@hotmail.es

QUEVIURES DONADEU

coiaddonadeu@hotmail.es

TURON

immaturon@gmail.com

LLURIC

Tel. 679 757 645

ecoverdura@gmail.com

CAN PESQUET

angelscamachofelipe@gmail.com

SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

FRUITES I VERDURES CAN MARTILARI

Tel. 93 763 15 18

MARTÍ PEÑAS SERRA

Tel. 670 711 749

MUSTAPHA RAHAL

Tel. 678 083 647

MOHAMED EL JILALI

Tel. 657 090 708

SANT POL DE MAR

CAN CODINA

Tel. 93 760 09 22

CAN GIRALT

Tel. 646 871 744

www.maduixamaresme.com

LA VALL DE LA MURTRA

Tel. 679 629 570



La iaia del Maresme



Si t'agraden les
maduixes tant com a mi,
no et perdis la ruta 3
de la meua guia!



www.laiaiadelmaresme.cat



*Localitza
els restaurants
que tens més a prop...*



Edita:



Col·labora:

CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Enoturisme
DO Alella



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS
I GREMIS EMPRESARIALS DEL MARESME



Committed
Entity

Amb la col·laboració de tots els Ajuntaments participants



#costabcnmaresme

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

www.costadebarcelonamaresme.cat

www.ccmaresme.cat/productesdelaterra

El Consorci no es responsabilitza dels canvis de
programació de darrera hora, ni de l'anul·lació
d'esdeveniments

Properament...

**BENVINGUTS
A PAGÈS**
CAP DE SETMANA DE VISITES
1 i 2 de juny 2019

