

● DEL 15 D'OCTUBRE AL 27 DE NOVEMBRE ●

Jornades gastronòmiques de la cuina del

# Bolet

● DEL MARESME 2016 ●

Arenys de Munt, Argentona, Cabrera de Mar, Cabrils, Caldes d'Estrac, Calella, Canet de Mar, Mataró, Montgat, Òrrius, Premià de Dalt, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Tordera, Vilassar de Dalt, Vilassar de Mar



100% MARESME



# Introducció

Benvinguts a les Jornades gastronòmiques del bolet de Costa de Barcelona-Maresme. Catalunya, i en lloc destacat la nostra comarca, sempre ha tingut una gran tradició de bolets. Té una situació privilegiada dins la zona costanera de Catalunya amb tres parcs: serralada de Marina, serralada Litoral i Montnegre Corredor, a tan sols quatre passes vora la mar. Ens agraden els bolets, i molt, amb aquests microclimes i la varietats de boscos de ribera, mixtos, pinedes i un ric sota bosc. Quan entra la tardor sentim aquest desig d'anar a buscar "al nostre raconet" aquests ous de reig, rovellons, ceps, trompetes, rossinyols o carlets.

No fa ni 25 anys, fent parada en qualsevol restaurant de la nostra comarca, ja fos a la N-II o en algun dels restaurants dels nostres pobles, era molt normal llegir, al menú o a la carta, de segon "fricandó" o també el genèric "vedella amb bolets". Ara, amb l'evolució dels espais, de les cartes dels restaurants del Maresme, i amb aquests mestres i la seva imaginació, es creen veritables obres que desperten els sentits, amb més d'una vintena d'espècies de bolets diferents.

Recordo un dia que parlant amb la Carme Rusalleda sobre la qualitat dels nostres bolets, i en especial dels rovellons, ella entusiasmada em deia "aquell rovelló esclata-sang o el vinós, típic d'aquesta serralada, quan el talles desprèn aquell làtex de sang, que posat a la brasa amb un bon raig d'oli i una mica de sal és un bocato de cardinale."

Deia Josep Pla:

*En aquestes transparents hores de tardor, la gent surt a caçar bolets. Els vessants dels petits pujols coberts de pins, els boscos s'emplenen de veus llunyanes, de crits de fressa. La gent remou la fullaraca, la molsa, la terra fa un perfum rovellat i humit... Els arbres despullats tocats de color vinagre. Una ramiola de vent fa caure, planejant les fulles grogues.*

*Quan apareix una mata, quina delícia de colors de rovells, de verdets, grocs, de violacis i de grisos. Les herbes i la molsa fan una olor intensa. Les tardes comencen a escurçar-se i la llum es dissol en el crepuscle, les ombres són allargades. És la tardor. Tot fuig en una fugacitat trèmula. Temps de bolets...*

Us desitjo unes bones Jornades gastronòmiques del bolet!  
Sortiu i mengeu bolets al Maresme!

**Manel Monjonell Tusell**  
**President d'Amics dels Bolets de Vilassar de Dalt**



## Morro de bacallà al pil-pil de rossinyols i algues

### Ingredients:

4 talls de morro de bacallà a punt de sal, de 180 g  
 2 dl d'oli d'oliva verge  
 4 bitxos secs (petits)  
 2 grans d'all laminats  
 50 g algues de mar al gust (wacame, enciam de mar..)  
 120 g rossinyols nets  
 4 rovells d'ou  
 10 g farina (si escau, opcional)



### Preparació:

Estireu les algues entre dos fulls de forn i assequeu-les al forn a 110° de 12 a 18 minuts i les reserveu.

Escalfeu l'oli en una cassola (de fang), daureu els alls i els bitxos i els reserveu. Saltegeu suaument els rossinyols i reserveu-los. Enfarineu, lleument el bacallà i poseu-lo a la cassola amb la pell a sota, el sacsegeu i el feu girar fins emulsionar l'oli (lligat de color blanc). Incorporeu els bolets amb el foc apagat i que reposi 3 min. I munteu els plats amb els rovells (crus) i les algues.

### Restaurant el Nou-cents, Mataró

Harmonia vi DO Alella:

#### Bouquet d'A Blanc del celler Bouquet d'Alella

**Varietats:** 65% Pansa Blanca – 35% Garnatxa Blanca

**Color:** Groc palla amb reflexos verdosos.

**Aromes:** Aromes frescos de flors i fruita blanca amb una suau fragància cítrica.

**En boca:** Entrada suau, evolucionant cap a sensacions afruitades amb una acidesa fresca i equilibrada.



Estructura esvelta i sedosa. El final és llarg amb una persistència inspiradora del terrer (terroir). Caràcter mediterrani en estat pur.

**Recomanacions gastronòmiques:** Pastes, peixos i carns blanques (aus) poc cuites.



## Pasta fresca amb llagostins i carbonara de ceps

### Ingredients per a 4 persones :

400 g pasta fresca  
 100 g ceps  
 200 g ceba  
 250 cc flor de llet (nata)  
 9 cues llagostins pelats  
 Una copa de conyac  
 Sal  
 Pebre  
 Porradell

### Preparació:

1. Cal coure la pasta al dente
2. Feu la pasta carbonara: Salteu els ceps amb mantega i ceba ben picada, flamegeu-ho tot amb conyac, reduïu i afegiu la flor de llet.
3. Per acabar salteu els llagostins, barregeu-hi la carbonara i per últim la pasta.
4. Serviu-ho amb una mica de porradell espolsat per donar-hi frescor.

### Restaurant Sant Antoni, Premià de Dalt

## Farcellets de galta de vedella guisada amb bolets acompanyats de puré de tòfona

### Ingredients per a 4 persones:

100 g ceba / 50 g pastanaga / 2 alls / 200 g tomàquet triturat / 100 g d'oporto / farina / oli oliva / sal / aigua / 4 galtes de vedella / 80 g pasta de full / herbes aromàtiques / 200 g bolet temporada / 10 g de tòfona / 20 cl oli de tòfona / 400 g patata agria /ou

### Preparació:

Començarem enfarinant les galtes de vedella, salpebrem i les marquem a la cassola.

A mitja cocció hi afegim la ceba, la pastanaga, l'all i les herbes aromàtiques al gust. Un cop cuit hi afegim el tomàquet triturat i quan hagi agafat color, hi afegirem l'oporto i deixarem que redueixi a la meitat. Hi afegim l'aigua i ho deixem coure fins que la galta sigui tendra.

Colarem el caldo, esmollem la carn i ho reservem.

Per fer el puré, courem la patata al vapor, tot seguit hi afegirem un bon rajolí d'oli de tòfona i la tòfona picada i ho reservem.

Per fer els farcellets, estirem la pasta de full ben fina amb un corró i la tallarem a la mida desitjada en cercles, hi emboliquem la carn i els pintem amb rovell d'ou.

Courem els farcellets al forn a 180° fins a quedar-nos daurats. Mentrestant, saltem els bolets a la paella.

### Per muntar el plat:

Posem la salseta del guisat a la base del plat. Amb un motlle rodó donem forma al puré sobre de la salsa.

Tot seguit afegirem els farcellets damunt del puré i posarem al voltant el saltat de bolets.



**Restaurant L'Orquestra, Argentina**

## Botifarra esparracada amb bolets i textures de moniato

### Ingredients per a 4 persones:

3 botifarres crues / 700 g de bolets variats / 2 cebes / 2 moniatos / 100 g de fons fosc de vedella / all / julivert / sal / pebre / oli d'oliva / oli de gira-sol (per fregir)

### Preparació:

1. Cal treure la pell a les botifarres.
2. Cal rentar els bolets i, depenent de la mida tallar-los a quarts.
3. Cal picar el julivert (només fulles) i tallar l'all a làmines. Sofregir-lo i reservar-lo.
4. Cal pelar i rentar la ceba. Tallar-la filetejada. Caramel·litzar-la a foc suau amb un fil d'oli i reservar-la.
5. Cal pelar i rentar els moniatos. Reserveu-ne unes làmines (forma rodona) molt primes en aigua ben freda. Reserveu la resta per fer un puré.

Elaboració dels xips de moniato i el puré de moniato:

1. Cal escórrer el moniato i assecar-lo bé. Fregir-lo amb oli abundant fins a punt xip. Reserveu-lo en una caixa hermètica.
2. Poseu a escalfar els retalls de moniato al forn amanits amb un xic d'oli i sal, i embolicats amb paper d'alumini. Un cop cuits tritureu-los amb la Thermonix ben fi. Reserveu.

Preparació de la botifarra amb bolets:

1. En una paella salteu la botifarra i enrossiu-la.
2. Afegiu una mica de ceba caramel·litzada, doneu-hi un parell de voltes.
3. Incorporeu els bolets i saleu.
4. Per acabar, un toc d'all i julivert fregit.
5. Un cop tingueu la botifarra al plat, cal desglaçar la paella amb una mica de fons de vedella.

Muntatge:

1. Al plat farem uns punts de puré de moniato, i al mig hi col·locarem la barreja de botifarra, ceba i bolets.
2. Farem un cordó amb la salsa de cocció i acabarem amb els xips de moniato.

**El Rebot del Bisbe, Calella**

# Restaurants

## Arenys de Munt

### Campanya Viu El Parc Montnegre i Corredor

#### Dissabte 15 d'octubre

A les 10 h: **sortida a buscar bolets** a càrrec de L'Escola de Natura del Corredor, punt de trobada a la plaça de l'Església.  
De 16 h a 20 h: **Exposició de bolets** trobats al matí i també es poden aportar bolets per part del públic, a la Sala d'Exposicions.

#### Diumenge 16 d'octubre

De 10 h a 14 h: **Exposició de Bolets** trobats a la sortida del diàssabte i aportats pel públic, a la Sala d'Exposicions.  
De 10 h a 14 h: **Tallers científics de bolets** per a totes les edats dirigits per un biòleg i projecció d'imatges de bolets.

Programa complet:  
[www.arenysdemunt.cat](http://www.arenysdemunt.cat)



### RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11  
Tel. 685 14 25 34  
[www.lerarestaurant.com](http://www.lerarestaurant.com)  
[info@lerarestaurant.com](mailto:info@lerarestaurant.com)

#### Plats:

Crema de carbassa i moniato amb encenalls de foie 8,50 € (IVA inclòs)  
Saltat de rossinyols amb carn de perol 13 € (IVA inclòs)  
Tagliatelle amb saltat de calamarsons i trompetes de la mort 14 € (IVA inclòs)  
Botons de rovelló amb botifarra esparracada 13,50 € (IVA inclòs)  
Rovellons a la brasa 15 € (IVA inclòs)  
Calamars farcits amb ceps i carn de perol amb mongetes de Santa Pau 18 € (IVA inclòs)  
Arròs de muntanya amb bolets 15 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpí: Monument a la Independència, jardins, llac, far i arbre de Gernika
- Col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví a l'edifici la Central

## Argentona

### RESTAURANT L'ORQUESTRA

C/ Bellavista, 3  
Tel. 93 797 13 70  
Farcellets de galta de vedella guisada amb bolets, acompanyats de puré de tòfona

#### Altres visites recomanades:

- Museu del càntir  
[www.museucantir.org](http://www.museucantir.org)
- Rutes i llocs d'interès d'Argentona  
[www.argentona.cat/vineargentona](http://www.argentona.cat/vineargentona)

## Cabrera de Mar

### L'ATELIER D'STÉPHANE

Av. Pare Jaume Català,   
30-36. Local 1  
Tel. 609 44 30 52  
[www.stephanepoussardin.com](http://www.stephanepoussardin.com)  
[stephanepoussardin@gmail.com](mailto:stephanepoussardin@gmail.com)  
Diumenge tancat

#### Menú:

El menú degustació especial "la cuina del bolets" servit a l'Atelier: El petit Teatre Emocional...una història gastronòmica: Parfum, olor i sabor a tardor... branca cruixent de carabassa, bolets, terra i tòfona  
L'oeuf a la coque rovell cru, nyàmeres, llet fumada de bolets, fenc i bacon  
Donette de foie mig cuit amb figa



Els establiments marcats amb aquesta identificació s'acullen al programa "Aquí servim productes de la terra" impulsat pel Consell Comarcal del Maresme, en el marc de la Xarxa de Productes de la Terra.

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 en fan en un valor afegit de la seva cuina.



i galeta especiat  
Risotto caldós d'arrel d'api amb  
ceps, escamarlà i saté

Acte 2: L'essència de la terra, el  
bosc encantat...

Paleta del pintor..., moniato,  
enoki, codony, caqui, recuit  
Pauet i gomasio

Caneló de carbassa, pastanaga,  
trompetes i Idiababal amb  
llagostins

Lluç, duxelle de xampinyó, suc de  
carn i nyoquis de praliné  
Picant farcit de foie amb  
rossinyols, albergínia i poma.

Entreacte:

Arròs amb llet glacé amb llimona,  
taronja i canyella

Acte 3: Emoció... un dolç final  
El pecat. La fulla de tardor, gelat  
de xocolata i ceps, castanya,  
carbassa i pera.

Divertiments dolços

Preu: 85 € (IVA inclòs)

Aigua, Vi, Cafès

El menú s'ofereix tota la setmana  
amb reserva prèvia de 15 dies  
d'antelació, amb un mínim de  
4 persones i un màxim de 8  
persones.

#### Altres visites recomanades:

- Castell de Burriac
- Ruta arqueològica

*Per a més informació:*

*Punt d'informació turística de  
Cabrera de Mar*

[www.gauदैx Cabrera.cat](http://www.gauदैx Cabrera.cat)

[turisme@cabrerademar.cat](mailto:turisme@cabrerademar.cat)

Tel. 674 011 450 / Dilluns tancat

## Cabrils

### TEMPO DE L'HORT

Passeig de Cabrils, 6

Tel. 93 750 86 71

[www.hort.cat](http://www.hort.cat)

Dilluns, dimecres i diumenge nit, i  
dimarts tot el dia tancat

Mil fulls de carxofa i ceps

Menú només cap de setmana

Menú degustació

Preu: 40 € (IVA inclòs)

Aigua, Vi

Vi DO Alella Roure Merlot



### RESTAURANT XEFLIS

Carretera de Vilassar de Dalt, 15

Tel. 93 750 81 95

[www.xeflis.cat](http://www.xeflis.cat)

[xeflis@xeflis.cat](mailto:xeflis@xeflis.cat)

Dimarts tancat

Rovellons a la brasa

Barreja de bolets saltejats

Barreja de bolets saltejats amb  
botifarra

Arròs de bolets

Preu: 13 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- Arborètum de Catalunya, zona  
verda amb 30.000 m<sup>2</sup> amb  
els diferents ecosistemes de  
Catalunya
- La creu de Montcabrer

## Caldes d'Estrac

### CAN SUÑÉ

C/ Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

[www.cansune.com](http://www.cansune.com)

[info@cansune.com](mailto:info@cansune.com)

Dilluns, dimarts i dimecres, tancat.

#### Plats:

Bol d'amanida de tardor amb  
espinacs, rovellonets confitats a  
casa, nous, poma i magrana  
Arròs caldós de bolets del temps  
amb camagroc, trompetes  
de la mort i ceps amb sèpia i  
escamarlants.

Codonyat amb formatge, cabell  
d'àngel i gelat de mel i mató.

Bodega a escollir:

Marquès d'Alella blanc. DO

Alella. Pansa blanca 100%

Finca Renardes. DO Penedès. Ull

de llebre, samsó i cabernet

Cava Parató brut reserva. DO

Penedès. Parellada, Macabeu,

Xarel·lo

Aigua de Caldes de Bohí, aigua

mineral vichy, cafè o infusions

Coca de pa torrada feta al nostre

obrador, per sucar amb tomàquet

Preu: 34 € IVA inclòs (mínim 2 pers.)

Aigua, Vi, Cafès

#### Altres visites recomanades:

- 23 octubre "Mercat de segona  
mà" de 9 a 14 h a l'Esplanda de  
Can Muntanyà
- Visita Museu Fundació Palau\_  
Picasso
- Relax, benestar i salut a les aigües  
termals
- Itinerari pel nucli històric autoguiat

## Calella

### XXVIII Festa del bolet 16 d'octubre

**Plaça Espanya**  
(Plaça del Bunyol)

A partir de les 11.30 h,  
acompanyats pels **Gegants de  
Calella** i el **Pubillatge** de Calella.

A partir de les 13.30 h, **dinar  
popular** que consta de botifarra  
de Girona amb fesols del ganxet i  
barreja de bolets, pa, vi i postres.



### EL REBOST DEL BISBE

c/ Valldebanador, 39

Tel. 937 661 201

[restaurantrebostdelbisbe@gmail.com](mailto:restaurantrebostdelbisbe@gmail.com)

Divendres, dissabte i diumenge

tot el dia; i dilluns, dimarts,

dimecres i dijous vespre, tancat.

Botifarra esparracada amb

bolets i textures de moniato

12,50 € (IVA inclòs)



## EL HOGAR GALLEGO

c/ Ànimes, 73-75

### LA HACIENDA DEL HOGAR GALLEGO

Camí Can Roca, s/n

Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 766 20 27

info@elhogargallego.com

www.elhogargallego.com

Tancat diumenge nit i dilluns tot el dia

Carpaccio de ceps amb oli de tofona i parmesà (17,60 €)

Cassola de mongetes del ganxet amb rossinyols i gambes (35,20€)

Llobarro amb cremós de patata, bolets de temporada i salsa de vi del Priorat (42,35 €)

Oferim aquests plats de dimarts a diumenge

#### Altres visites recomanades:

- Visita al Far de Calella i al Refugi Antiaeri del Parc Dalmau. Horari: octubre, dissabtes, diumenges i festius de 10 a 14 h.
- Visita al Museu Municipal de Calella i a la Sala d'Exposicions de Calella de l'Ajuntament Vell. Horari: d'octubre a Setmana Santa, de dimarts a dissabte de 17 a 20 h i diumenges i festius de 11 a 14 h.
- Visita al Museu del Turisme. Horari: hivern de dimarts a dissabte, de 17 a 20 h, i diumenges i festius de 11 a 18 h.

## Canet de Mar

### ARROSSERIA PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km. 660.8

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

Dimecres i dijous, tancat.

#### Plats:

Remenat de bolets i gambes 13,60 €

Cassoleta de gambes i xampinyons gratinats 13,75 €

Paella de bolets 13,60 €

Bacallà amb gírgoles 15,70€

Entrecot amb crema de bolets 18,90€ (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- Casa museu Ll. Domènech i Montaner. Ruta modernista. Ruta d'indians
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Castell de Santa Florentina

## Mataró

### Fira de tardor 5 i 6 de novembre

#### Plaça de l'Ajuntament

Fira d'artesanía i de productes alimentaris de la mà d'artesans, productors i pagesos com bolets, formatges, mel, embotits...

### 32 a Exposició de bolets del Maresme

Del 5 a l'11 de novembre

#### Plaça de l'Ajuntament

Mostra que organitza l'Ajuntament de Mataró i la Delegació de la Serralada Litoral Central (ICHN)

Consulteu el programa a:  
[www.culturamataro.cat](http://www.culturamataro.cat)



### LA GIRELLA

c/ Santa Marta, 37

Tel. 93 755 21 74

www.lagirella.net

reserves@lagirella.net

Diumenge tancat

#### Menú

Primers a escollir:

Crema de bolets

Mongetes del ganxet amb bolets i botifarra

Rissotto amb bolets

Segons a escollir:

Braó amb bolets

Galtes de porc amb bolets

Fricandó amb bolets

Secret d'ibèric amb trompetes de la mort i ceba caramel·litzada

Postres i beguda (aigua o vi)

Preu: de dilluns a divendres, 12,50€ (IVA inclòs). Dissabte, 19,20€ (IVA inclòs)

### LA NOVA ROSALEDA

c/ Altafulla, 32

Tel. 93 799 43 21

Dilluns tancat

#### Menú

Primers:

A escollir entre els 7 primers plats del menú diari

Segons a escollir:

Remenat de bolets

Mandonguilles amb rovellons

Vedella amb bolets

Galtes de porc amb bolets

Peus de porc amb rovellons

Pa, beguda de la casa i postres

Preu: de dimarts a divendres, 9,90€ (IVA inclòs), Dissabte, 12,90€ (IVA inclòs) i diumenge, 15€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21

Tel. 93 799 37 51

contacte@elnou-centes.restaurant

www.elnou-centes.restaurant

Diumenges nit tancat

Menú temporada (entre setmana)

Preu: 38 € (IVA inclòs)

Menú degustació a taula completa

Carpaccio d'ou de reig amanit

amb oli de Ciurana

Vedella del Pirineu amb camagroc crus i vinagreta de romaní

Sotabosc amb aromes del Montnegre i els seus fruits

Rossinyols amb espardenyes

Morro de bacallà al pil-pil de

rossinyols i algues de mar  
Suquet de dèntol amb brases de  
ceps i rovelló botó  
Ruló de xai Xisqueta, rostit amb  
figues i siurenys  
Parfait gelat de xocolata blanca i  
aigua de roses  
Assortit de pans del forn Elies i  
aigües minerals  
Preu: 64 € (IVA inclòs)

### BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18  
[www.boccarestaurant.com](http://www.boccarestaurant.com)  
Diumenge nit i dilluns tot el dia,  
tancat

#### Menú

Llauna de botonets de rovellons  
semi confitats lleugerament  
picants  
Coca de full farcida de bolets i  
verdures  
Crema de ceps amb encenalls de  
foie i flor de sal  
Amanida de rap confitat amb  
rossinyols, oli de tomàquet secs i  
terra d'avellanes  
Perles de patata i bolets amb  
tòfona negra i consomé ibèric  
Suprema de lluç amb bolets  
saltejats, ceba de Figueres, xips  
d'all i botifarra negra  
Filet de cérvol a les fines herbes  
amb simfonia de bolets i oli de  
julivert  
Coulant de xocolata negra amb  
gelat de múrgoles i vi de panses  
Preu: 40 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- Fira Ferroviària  
22 i 23 d'octubre  
Pl. de Santa Anna
- Ruta guiada: Miquel Biada, el  
primer ferrocarril.  
23 d'octubre, 6 i 20 de novembre  
a les 11 h. Ajuntament de Mataró
- Firocasió Tardor  
3, 4 i 5 de novembre  
Pl. De Santa Anna
- Fira de Pessebres i Ornaments de  
Nadal  
Del 26 de novembre al 23 de  
desembre  
Pl. de Santa Anna

### Montgat

#### FONDA MARINA

Camí Ral, 151  
Montgat, 151  
[www.fondamarina.com](http://www.fondamarina.com)  
[info@fondamarina.com](mailto:info@fondamarina.com)

#### Plat:

Carpaccio de ceps i ou de reig  
amb virutes de foie a la sal  
Preu: 18€ (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- Pòsit de pescadors  
Subhasta de peix de dilluns a  
divendres, a les 13 h  
Tel. 93 469 15 54  
[www.montgat.cat](http://www.montgat.cat)

### Òrrius

#### CAL TATANO

C/ Del Pont, 2  
Tel. 93 756 04 84  
[www.caltatano.com](http://www.caltatano.com)  
[reserves@caltatano.com](mailto:reserves@caltatano.com)  
Dilluns i dimarts, tancat.

#### Plats:

Ous de Reig saltejats amb  
gamba vermella 16,50 €  
(IVA inclòs)  
Lluç al pil-pil de ceps 14,30 €  
(IVA inclòs)  
Cruixents de trompetes de la  
mort amb botifarra i formatge de  
cabra 11 € (IVA inclòs)  
Rap amb gambes i ceps 19,80 €  
(IVA inclòs)  
Vedella amb bolets 10,45 € (IVA  
inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- 26 i 27 novembre, Festa Major  
d'hivern, Sant Andreu
- Esglésies de Catalunya - Joan  
Cuquet i Castelló  
Col·lecció permanent. Més  
de 3.000 plats de ceràmica  
d'Esglésies de Catalunya.  
Sala d'Exposició - Plaça de la  
Constitució, 3.  
Grups amb visita concertada,  
trucar al 93 797 14 50  
[www.platsesglesies.com](http://www.platsesglesies.com)

### Premià de Dalt

#### RESTAURANT SANT ANTONI

C/ Penedès, 43  
Tel. 937 515 211  
[info@restaurant-santantoni.com](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
Dimecres no festius tancat.  
Dilluns, divendres i dissabtes nit,  
obert només per a grups

#### Menú:

Aperitiu de benvinguda  
Pasta fresca amb llagostins i  
carbonara de ceps  
Melós de galta de vedella amb  
bolets  
Postres a triar de la carta  
Un refresc, cervesa o copa de vi  
Raïmat i aigües  
Preu: 25,95€ (IVA inclòs)

#### RESTAURANT SANT JAUME

Riera de Premià, 147  
Tel. 93 752 29 08

#### Plats:

Tartar de bacallà templem amb  
xampinyons i gratinat d'allioli de  
poma.  
Carpaccio de peus de porc amb  
saltejat de bolets i vinagreta de  
pinyons  
Preu: 16,70 € (IVA inclòs)





## RESTAURANT EL BALCÓ DE PREMIÀ DE DALT

Torrent Mateu Mas, 2  
Tel. 93 853 56 31  
elbalcodepremia@gmail.com  
Guisat de pollastre amb gambes i rovellons  
Tortelloni gegants amb bolets  
Els plats estaran inclosos al menú a 15,50 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT CAN MARTÍ

Masia Can Martí s/n  
Tel. 93 752 37 59  
www.restaurantcanmarti.com  
restaurant@restaurantcanmarti.com  
Obert tots el migdies menys dimecres, nits tancat

### Menú

Primer plat a escollir:  
Saltat de bolets de temporada amb cansalada  
Calamars amb ceba, botifarra i trompetes  
Segon plat a escollir:  
Arròs mar i muntanya (amb sèpia, cargols i bolets)  
Bacallà confitat amb allioli de poma i rossinyols  
Tira de costella a la brasa amb bolets (segons mercat)  
Postres  
A triar de les postres del dia  
Beguda i cafè no inclosos.  
Preu: 20 € (IVA inclòs)

## LA PIAZZA DE DALT

Plaça de la fàbrica, 2, local 9-10  
Tel. 93 752 33 51  
www.lapiazzadedalt.com  
lapiazzadalt@gmail.com

### Plats:

Pizza La piazza de dalt  
Croquetes artesanals de ceps  
Remenat de gambes i bolets

### Altres visites recomanades:

- Museu Municipal de Premià de Dalt - Jaciment de La Cadira del Bisbe:  
Riera de Sant Pere, 88 - Can Figueres  
Tel. 93 754 71 21 - 93 693 15 74  
www.museupremiadedalt.com
- Santuari de la Mare de Déu de La Cisa  
Carrer de La Cisa, 136
- Santuari de Sant Mateu  
Està situada al cim del turó de Sant Mateu, amb accés a través d'una pista de terra que surt de Vilassar de Dalt o bé per una altra que enllaça amb Premià de Dalt passant per la Cadira del Bisbe. L'últim tram s'ha de fer a peu.



## Sant Cebrià de Vallalta

### XIII Jornades gastronòmiques de la cuina del bolet a Sant Cebrià de Vallalta

Del 15 d'octubre al 30 de novembre

Els restaurants, establiments d'alimentació, forns de pa i pastisseries oferiran propostes culinàries amb el bolet com a protagonista

### Festa Viu el Parc Diumenge, 6 de novembre

Lloc: parc Puigvert.

Horari: de 10 a 19 h.

Activitats durant tot el dia:

**Mercat del vi i del formatge.**

Organitza Eixmedia SL

**Parades de venda de castanyes i altres productes** relacionats amb el bosc, la terra, l'ecologia, els productes artesans i relatius a les llegendes i/o simbolisme de la tardor

### A l'espai lúdic infantil

11 a 13 h **Tallers de manualitats** pels més petits: "Creem una castanya" i "Fem titelles de dits" amb Creativa  
12.30 a 14 h **Taller de cuina infantil**, "Fem una pizza de

bolets", amb Petit Xef  
Durant tot el dia: **taller demostració i taller participatiu de cistelleria**

### A l'espai gastronòmic i de salut

De 10.30 a 13.30 h **Esmorzar de forquilla** amb els bolets com a protagonistes, a càrrec de Sant Cebrià Actiu  
11-11.45 h **Xerrada "Aliments de temporada: quins puc trobar a la tardor?"** a càrrec de Virginia Morillo de Nutricooks.  
12-13.30 h **Taller de cuina "Cuina de tardor"**, amb Mònica Serra

### A l'escenari principal 17-18.30 h Espectacle

"Queviures" de la companyia de Parranda  
17-18.30 h **Xocolatada popular** a càrrec de Sant Cebrià Actiu  
18 h **Lliurament premiat/da sorteig de la panera "La tardor a taula"** entre els assistents a la fira. Vine a la Fira, compra a les parades i participa al sorteig.  
A continuació, **lliurament del premi del 2n concurs "Imatge de la Fira de tardor i del bolet 2017"**

### Sortida guiada **Coneguem el món dels bolets.**

**Diumenge, 13 de novembre**  
Punt de sortida: Centre d'Informació del Parc del Montnegre i el Corredor.



Hora: 9,30 h. Cal inscripció prèvia a l'Ajuntament, fins el dia 9 de novembre de 2016

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta

[www.stcebria.cat](http://www.stcebria.cat)

Tel. 93 763 10 24



### BAR RESTAURANT MARMRI

C/ Centre, 3

Tel. 93 763 00 23

[canmartri@canmartri.com](mailto:canmartri@canmartri.com)

#### Plats:

Truita de bolets frescos de temporada 6,75 € (IVA inclòs)

Vedella de can Rubirola amb bolets 9,50 € (IVA inclòs)

Llom de bacallà amb bolets del Montnegre a la moussalina d'all 10,50 € (IVA inclòs)

Amanida de bolets confitats i mini favetes tendres 9 € (IVA inclòs)

Postres, coca casolana amb nous i ratafia 3,50 € (IVA inclòs)

### CA L'ADRI-CAN CONA

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià de Vallalta, Km. 26,5

Tel. 93 763 09 84

Dimarts tancat

#### Plats:

Rovellons saltejats amb all i julivert 12,50 € (IVA inclòs)

Platet de xai amb bolets de temporada 12,50 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01



Carn a la brasa amb llenya d'alzina, amb barrejat de bolets saltejats a la paella amb mongetes del ganxet.

### RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33, local 5.

Tel. 93 763 25 66

#### Plats:

Amanida de bolets amb salsa vinagreta i espècies  
Coca gratinada de bolets amb ceba confitada i formatge de cabra

Canya de llom rostida amb moixernons

### RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24

Tel. 93 763 02 42

Dilluns, tancat.

#### Menú:

Primer plat a escollir:

Gratinat d'espinaacs i bolets

Gírgoles a la brasa

Rovellons a la brasa

Segon plat a escollir:

Vedella amb bolets

Bacallà amb barreja de bolets

Arròs caldós amb bolets (per encàrrec)

Cua de rap amb bolets

Pollastre de pagès amb bolets

Porc senglar estofat amb

rovellons

#### Altres establiments participants:

### CA L'ANDREU. ARTESANS DEL PA I LA PASTISSERIA

C/ Centre, 11

Tel. 93 763 05 54

[www.calandreu.es](http://www.calandreu.es)

Dilluns matí, tancat.

#### Plats:

Pizza de bolets amb espàrrecs

verds i formatge parmesà

Pizza amb bolets, ceba confitada

i pernil ibèric

vernedes)

### CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARMRI

C/ Centre, 6

Tel. 93 763 00 43

[www.canmartri.com](http://www.canmartri.com)

#### Plats:

Botifarra de rossinyol de pi

Botifarra de rovellons

Botifarra amb trompeta de la mort

Botifarra amb castanya i bolets a

l'aroma de ratafia

Hamburgueses de bolets de temporada

Peus de porc farcits amb gambes i bolets

Vedella amb bolets

### PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

[www.sauleda.cat](http://www.sauleda.cat)

#### Plats:

Saltejat de bolets amb cansalada i el seu propi suc a l'aroma d'orenga

Turbot amb múrgoles i patates amb Romaní

#### Altres visites recomanades:

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



## Sant Iscle de Vallalta

### 19 a Festa del bolet 29 i 30 d'octubre

#### Dissabte 29 d'octubre

A partir de les 15.30 h, a la zona esportiva

#### 3r RAID FAMILIAR Tocats dels Bolets

Diferents proves esportives i lúdiques per fer en grup relacionades amb la natura: tirolina, construcció de menjadores d'ocells, salvar un boletaire, proves de relleus, etc. *Inscripcions a l'Ajuntament fins el divendres, 21 d'octubre.*

*Preu inscripció per persona: 6 €*  
*Previ inscripció i autorització es podrà acampar a la zona esportiva, fins a les 9 del matí del diumenge.*

A les 20.30 h a la Plaça de les Basses

#### Sopar boletaire

Preu tiquet: 12 €  
*Inscripcions a l'Ajuntament fins el 24 d'octubre.*

Seguidament **espectacle de foc amb els Diables de Tordera.**

#### Diumenge 30 d'octubre

A les 7.15 h a l'aparcament del pavelló.

**Sortida al bosc "Coneguem**

**la natura"**, guiada per la informadora del Punt del Parc. Oberta a tothom. No cal inscripció prèvia. Durada aproximada 1,30 h.

Amb alguns exemplars diferents dels bolets trobats després, entre tots, es crearà l'exposició micològica.

A partir de les 8.30 h al parc dels Vegetals i als restaurants del poble

#### Esmorzar boletaire

A partir de les 9 h

**Fira de bolets i productes artesanals** (parc dels Vegetals)  
**10è Ral·li fotogràfic tocats pel bolet** (plaça 11 de setembre)

És una activitat viu el parc que vol promoure els valors naturals, culturals i històrics del Parc del Montnegre i el Corredor.

**2n raid del Montnegre** (diferents indrets del poble)

**Exhibició Trial 4x4 Ràdio Control**, a càrrec de TTVALLALTA

A partir de les 10 h

**Campanya de donació de sang** (C\ Josep M. Collet)

**Espectacular tirolina** (parc dels Vegetals) 2 €/baixada (Gratuïta per als participants del 3r Raid).

**Exposició micològica** (plaça Major)

A partir de les 11 h

**Inflable de bolets i taller de tardor** (Aparcament del Rector)

**Tastets de bolets** a càrrec de diferents restaurants i entitats.

(parc dels Vegetals)

**Actuació Txaranga This-Tracció** (carrers del poble)

La Txaranga del moment! Joves, dinàmics, versàtils i amb ganes de menjar-se el món. En el seu repertori trobem les versions dels èxits més actuals passats per la batidora d'una brass band a ritme desenfrenat! Si no els heu vist mai no perdeu l'oportunitat.

A les 12 h

**Batucada** amb els Batukaires de Sant Iscle. Un grup explosiu, amb caràcter i molt divers.

A les 12,45 h al parc dels Vegetals  
**Lliurament dels premis del concurs de decoració**

No us perdeu les diferents creacions boletaires que trobareu per tot el poble.

A les 13 h

**Espectacle familiar** (parc dels Vegetals)

-----  
Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta

[www.santiscler.cat](http://www.santiscler.cat)

[fidelrc@diba.cat](mailto:fidelrc@diba.cat)

Tel. 93 794 61 28 Ext. 1



## EL MOLÍ

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant Pol de Mar, km 22,70

Tel. 93 795 06 01

Obert migdies de dimarts a diumenge i nits de divendres i dissabte

#### Plats:

Espaguetis amb trompetes de la mort  
Remenat de bolets amb botifarra negra  
Timbal de patata amb bolets i botifarra  
Conill guisat amb rovellons  
Entrecot amb salsa de bolets

## EL JABALÍ

Pl. Major, 14

Tel. 646 86 90 15

#### Plats:

Coca "Juanitas" amb bolets i botifarra negra  
Senglar amb bolets  
Vedella amb bolets

## FRANKFURT CAN MINGO

Plaça Major, 2

Tel. 93 707 63 69

Bolets de temporada saltats a la planxa



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

### **EL RACÓ DE LA MARIA, Carnisseria xarcuteria**

Plaça Major, 3  
Tel. 93 794 63 80

#### **Plats:**

Botifarra de ceps  
Botifarra de rovellons  
Botifarra de trompetes  
Hamburgueses de ceps

### **TALLER DOLÇ & SALAT "JUANITAS"**

Ctra. St. Iscle - St. Pol, Polígon  
Industrial El Molí Nau 8B  
Tel. 937 946 177 / 636 983 822  
[www.postresjuanitas.com](http://www.postresjuanitas.com)  
[info@postresjuanitas.com](mailto:info@postresjuanitas.com)  
Coca de recapte amb bolets  
Cresta de bolets

### **FUMONT GOURMET, Smoked goods**

C/Baixada del Forn, 5  
Sant Iscle de Vallalta  
Tel. 93 794 61 23  
[www.fumont.com](http://www.fumont.com)  
[margot@fumont.com](mailto:margot@fumont.com)  
Pit de guatlla fumada amb puré  
de patata i crema de ceps al  
Pedro Ximénez

### **CAN TURON**

Baixada del Forn, 1  
Tel. 610 43 76 18 - 630 864 334  
Coca de recapte amb bolets  
Cresta de bolets

### **Altres visites recomanades:**

- Recorregut concurs de decoració.  
No us perdeu les diferents  
creacions boletaires que trobareu  
per tot el poble.
- Itineraris pel Parc Montnegre-  
Corredor. Consulteu els itineraris  
autoguiats amb Natura Local.
- **13 de novembre:** Passejada  
guiada "Granits i volcans als  
confins de llevant" a càrrec del  
Parc del Montnegre i el Corredor.



## **Sant Pol de Mar**

### **Fira de tardor 12 de novembre**

De les 10 h h fins a les 21 h, a la  
**plaça de l'Estació i al carrer  
Nou.** Fira de productes artesans  
relacionats amb la tardor, on  
podreu comprar des de bolets,  
ratafia, vi i embotits, passant  
pels fruits típics de la temporada,  
fins a artesanía variada.



### **CAL TINCO**

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

#### **Plats:**

Amanida amb bolets  
Risotto de bolets  
Mongetes del ganxet del tros:  
amb salsitxa, cansalada i bolets

### **CARME RUSCALLEDA SANT PAU**

C/ Nou, 10  
Tel. 93 760 06 62  
[www.ruscalleda.cat](http://www.ruscalleda.cat)

Diumenge al vespre, tot dilluns i  
dijous, tancat

#### **Plats:**

Sopa de bolets: plat dedicat a  
Jackson Pollock  
El plat forma part del nou  
menú degustació, titulat "Estils  
Pictòrics"

### **HOSTAL CAN TARANO**

C/ Nou, 3-5  
Tel. 93 760 45 79  
[www.can-tarano.es](http://www.can-tarano.es)  
Coca de bolets

### **LA CASA NOSTRA**

C/ La Riera, 13  
Tel. 93 760 11 62  
[www.lacasanostra.cat](http://www.lacasanostra.cat)

#### **Plats:**

Pizza Trifolati: amb saltat de  
ceps i rossinyols, all i julivert, sal  
i pebre  
Panzerotti cu'funci: pasta fresca  
amb forma de bolet farcida de

bolets i regada amb sofregit de  
remenat de bolets amb tomàquet  
a la crema de llet

### **LA LLOSA**

C/ Abat Deàs, 28  
Tel. 93 760 03 16 - 678 347 823

#### **Plats:**

Amanida tèbia de bolets i pernil  
ibèric  
Arròs de ceps amb calamarsets  
Botifarra de ceps amb mongetes  
del ganxet  
Truita de bolets del dia

### **BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA**

C/ Nou, 50  
Tel. 93 760 11 22

#### **Plats:**

Pizza tardor: amb barrejat de  
bolets  
Pasta fresca farcida de cabirol  
amb salsa de ceps  
Botifarra de bolets amb  
mongetes del ganxet  
Bolets del dia a la brasa

### **MARGOT**

C/ Manzanillo, 15  
Tel. 93 760 03 02  
[www.restaurantmargot.es](http://www.restaurantmargot.es)  
Crema de bolets  
El plat s'ofereix al menú del cap  
de setmana.



## VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques

Tel. 93 760 06 54

Calamar de platja saltat amb bolets de temporada

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

## EL CROSTÓ

C/ Jacint Verdaguer, 2

Tel. 666 123 335

Plaça de l'Hotel

Tel. 616 061 644

Coca d'escalivada i rovellons

## FORN DE PA GRIMAL

C/ Tobella, 2

Tel. 93 760 30 99

Pizza de bolets: amb bolets variats

## EL NOU GRIMAL

C/ Nou, 35-37

Tel. 93 760 42 23

Pizza vegana: sense formatge i amb variat de bolets

## CARNISSERIA CA LA TERESA

Roger de Flor, 21

Tel. 93 760 03 91

### Plats:

Botifarra de rovellons

Botifarra de trompetes de la mort

Hamburgueses de rovellons

Hamburgueses de ceps

## EL TRENCALL

C/ Consolat de Mar, 49

Tel. 93 760 36 42

De dilluns a divendres, tancat

### Plats:

Fricandó de vedella amb bolets

Calamars amb botifarra i bolets

## CÀTERING SAULEDA

C/ Sot de les Vernedes, 20

(Polígon industrial de les Vernedes)

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

### Plats:

Saltat de bolets amb cansalada i el seu propi suc a l'aroma d'orenga

Turbot amb múrgoles i patates amb romaní

Els plats també es poden adquirir, amb comanda, a la Pastisseria Sauleda de Sant Pol: Carrer Manzanillo, 20  
Tel. 93 760 04 65

### Altres visites recomanades:

- Circuit per lliure entorn del Camí de Ronda al seu pas per Sant Pol
- Circuit per lliure entorn del Patrimoni de Sant Pol

## Tordera

### BERTRAN 9

Pol. Ind. Can Verdalet c/d nau 112

Tel. 93 764 35 04

beltrannou@hotmail.com

### Plats:

Rodó de vedella amb bolets i peus de porc a l'estil de la casa, desossats i recoberts amb ceba i bolets

Vedella amb bolets 8 € (IVA inclòs)

Peu de porc a l'estil 7€ (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- El mercat de Tordera, d'arrels centenàries, se celebra cada diumenge de l'any, durant el matí.
- Església de Sant Esteve
- Aiguamolls de cal Raba, considerats zona natural protegida i s'inclouen en el Pla d'Especial Interès Natural (PEIN)

## Vilassar de Dalt

●-----●  
**Dijous 20 d'octubre, a les 19.30 h.**

Lloc: Centre Cultural La Massa  
**Conferència: Els bolets al·lucinògens i les religions**  
a càrrec Manel Monjonell, president de l'Associació Amics dels Bolets

●-----●  
**17a Fira del bolet i la natura 22 i 23 d'octubre**  
●-----●

**Dissabte 22 d'octubre al Museu Arxiu de Vilassar de Dalt**

**Surt al bosc i col·labora amb la Mostra dels bolets!, de 10 a 14 h**  
Aneu a buscar bolets i porteu al Museu Arxiu fins a tres exemplars de la mateixa espècie, així contribuïm al manteniment del bosc. Al Museu els classificarem i els incorporarem a la Mostra de bolets.

**XXVIIa Mostra de bolets, de 18 a 21 h**

Exposició de les diferents espècies de bolets i les seves principals característiques classificades pels Amics dels Bolets i col·laboradors.

**Visita comentada a la Mostra de bolets, a les 19 i 19.30 h.**

De la mà de l'especialista local Manel Monjonell coneixerem les



principals espècies presents a la Mostra.

### **Tastet de bolets al pati del Museu, de 18 a 21 h.**

Degustació d'una cassoleta de bolets amb botifarra esparracada, cuinada en directe a l'era del Museu Arxiu, acompanyada, d'una llesca de pa i un got de vi.

### **Dissabte 22 d'octubre al Museu Arxiu de Vilassar de Dalt**

**17a Fira del bolet i la natura, de les 10 a les 20 h** al carrer Marquès de Barberà  
Parades de bolets frescos, i assecats, cistells, llibres, taller de cistelleria embotits de bolets, mermelades i patés de bolets.  
**A les 10.30 h**, inauguració oficial de la Fira a càrrec de Dani Ramírez, maresmenc i home del temps de TV3.

### **XXVIIa Mostra de bolets, de 10 a 20 h**

Exposició de les diferents espècies de bolets i les seves principals característiques classificades pels Amics dels bolets i col·laboradors.

**Tallers infantils, de les 10 a les 14 h** a la placeta Barberà  
Activitats infantils, inflable i tallers per acostar als més petits els bolets i la natura.

**Lliurament del Bolet d'or, a les 13 h**

Reconeixement de l'Associació Amics dels Bolets a un vilassarenc o vilassarenca que s'hagi distingit en la seva dedicació al nostre poble en les activitats culturals, socials o esportives.

### **Tastet de bolets al pati del Museu, de 10.30 a 14.30 h**

Degustació d'una cassoleta de bolets amb botifarra esparracada, cuinada en directe a l'era del Museu Arxiu, acompanyada, d'una llesca de pa i un got de vi.

### **Exposició "Barraques de vinya", dissabte i diumenge de 10 a 20 h**

Una mostra de l'arquitectura tradicional lligada a la producció vinícola del Maresme, amb dibuixos de Dídac Raurell.



### **EL RACÓ DE CAN FELIU**

C/ Angel Guimerà, 41  
Tel. 93 753 29 16

[www.elracodecanfeliu.com](http://www.elracodecanfeliu.com)

[info@elracodecanfeliu.com](mailto:info@elracodecanfeliu.com)

**Dilluns tot el dia (excepte festius),  
dimarts nit i dimecres nit tancat**  
**Menú:**

**Primers plats a escollir:**

Barreja d'enciams amb rovellons saltats a l'all i julivert  
Risotto de trompetes de la mort i botifarra negra al parmesà  
Crema calenta de patata amb rossinyols saltats

**Segons plats a escollir:**

Canelons d'ànec i bolets gratinats amb beixamel d'emmental  
Bacallà fregit amb salsa de ceps  
Fricandó de vedella amb bolets de temporada

**Postres:**

Pastís o gelat  
Vi negre Camino de Castilla (DO Ribera Duero), o bé vi blanc Nuviana Chardonnay (DO Penedès) i aigua  
(1 ampolla per cada 4 persones)  
**Preu: 25,75€ (IVA inclòs)**

**Altres visites recomanades:**

- Festival Open House d'arquitectura, **diumenge 23 d'octubre**
- **Diumenge 13 de novembre**, Ruta prehistòrica
- Espectacles i concerts al Teatre de La Massa

## **Vilassar de Mar**

### **EL TERRAL**

C/ Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

[www.elterral.cat](http://www.elterral.cat)

[info@elterral.cat](mailto:info@elterral.cat)

**Dilluns tot el dia i nits de  
diumenge a dijous, tancat**

**Plats:**

Llauna de rovellons a la brasa amb all i julivert  
Raviolis de bolets amb cremós de ceps  
Arròs cremós de bolets i foie  
Bacallà confitat amb salseta de cep  
Tall de turbot al forn de llenya amb bolets saltats  
Calamarsets saltats amb bolets  
Els plats estaran disponibles en el menú de temporada de cap de setmana o entre setmana per encàrrec

**Altres visites recomanades:**

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic



# Esdeveniments

gastronòmics al Maresme | TARDOR 2016

**Mercat de Pagès.** Venda de productes de pagesia i de proximitat (Canet de Mar)  
**De 9 a 14 h** a la Riera Gavarrà (davant parada bus Comediants)  
**Cada primer dissabte de mes**

**Calamarenys** (Arenys de Mar)  
Diverses activitats programades durant el mes d'octubre. Consulteu [www.arenysdemar.cat/calamarenys](http://www.arenysdemar.cat/calamarenys)

**Mercat de pagesia i proximitat** (Sant Pol de Mar)  
Agafe el cabàs i vine! Hi trobaràs els productors de la zona  
**El segon dissabte del mes de 9 h a 14 h** a la plaça de l'Estació

**Vi +** (Diversos municipis)  
**De l'1 al 31 d'octubre**  
Diferents activitats relacionades amb els vins de la DO Alella  
[www.enoturismoalella.cat/vimes](http://www.enoturismoalella.cat/vimes)

**Fira del bolet** (Premià de Mar)  
**15 d'octubre**  
a la Plaça de l'Ajuntament **de 9 a 20 h**  
Tast de bolets, exposició de bolets i diverses parades

**Mataró va de tapes**  
**Del 20 al 30 d'octubre**

**Tapes al mercat** (Arenys de Mar)  
**21 d'octubre**  
Calamarenys al Mercat

**Mostra gastronòmica de cuines del món** (Canet de Mar)  
**22 d'octubre** - Gastronomies del món  
A la plaça Mercat **de 12 a 20 h**

**IV Jornades del fricandó a Mataró i el Maresme** (Diversos municipis)  
**De l'1 al 30 de novembre**

**DesTapa 2016. Ruta de tapes** (Canet de Mar)  
**Del 4 al 13 de novembre**

**Fira de Tardor i Festa de la Sembra del pèsol** (Sant Andreu de Llavaneres)  
**12 i 13 de novembre**  
Horari: dissabte tot el dia i diumenge al matí

**Fira de pagesia** (Palafolls)  
**19 de novembre**  
Amb un annex de fira d'artesanía al centre del poble

# Calendari de Bolets

Calendari orientatiu per anar a buscar bolets  
segons el temps i la comarca  
(els bolets depenen de la meteorologia)



Peu de rata / Coliflor - Ramaria botrytis

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



Peu de rata / Manetes - Ramaria aurea

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



Pim. morada / Peu violeta - Lepista nuda

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



Ou de reig / Reig - Cocou - Amanita caesarea

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



Llor verd / Palometes - Russula virescens

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



Lleterola / Lleterola roja - Lactarius rugatus

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



Cep / Siureny - Boletus edulis

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



Llenega / Llenega negra - Hygrophoruslimacinus

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.





**Marçot / Bol. d'esquirol** - *Hygrophorus marzuolus*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Pota d'ase / Apagallums** - *Macrolepiotaprocera*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Rovelló / Esclatasangs** - *Lactarius sanguifluus*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Rossinyol de pi / Cama groc** - *Cantharellus lutescens*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Rossinyol / Picornell** - *Cantharellus cibarius*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Trompeta / Rossinyol negre** - *Craterellus cornucopioides*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Carrereta / Corriola** - *Marasmius oreades*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Rubiel / Rubirol** - *Agaricus campestris*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Pinetell / Paratge** - *Lactarius deliciosus*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Mürgola / Rabassola** - *Morchella elata*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Carlet / Escarlot** - *Hygrophorus russula*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.



**Fredolic / Negrito** - *Tricholoma terreum*

gen. febr. març abr. maig juny jul. ag. set. oct. nov. des.

# Tipus de Bolets



**Reig - Ou de reig**

*Amanita caesarea* El rei dels bolets



**Cep - Sureny**

*Boletus edulis* Excel·lent comestible



**Rovelló - Esclatasangs**

*Lactarius sanguifluus* Molt bon comestible



**Pinetell**

*Lactarius deliciosus* El més popular



**Rosinyol - Vaqueta**

*Cantharellus pinnatis* Bon comestible



**Camagroc - Rossiyol de pi**

*Cantharellus lutescens* Molt bon comestible



**Moixernó**

*Collybia gambosa* Bon comestible



**Carrereta - Camasec**

*Marasmius oreades* Molt bo



**Trompeta de la mort**

*Craterellus cornucopioides* Bon comestible



**Lleterola**

*Lactarius rugatus* Bon comestible



**Fredolic - Negret**

*Tricholoma terreum* Bon comestible



**Peu de rata - Coliflor**

*Ramaria botrytis* Bon comestible



**Sabatera**

*Albatrellus pes-caprae* Bon comestible



**Múrgola - Rabassola**

*Morchella elata* Bon comestible



**Marçot**

*Hygrophorus marzuolus* Bon comestible



**Carlet - Escarlet**

*Hygrophorus russula* Molt bon comestible



**Bolet d'oli**

*Omphalotus olearius* **TÒXIC**



**Reig bord**

*Amanita muscaria* **TÒXIC**



**Mycena**

*Mycena renati* **TÒXIC**



**Cua de cavall**

*Amanita rubescens* **TÒXIC**



**Paloma petita**

*Clitocybe trivolvata* **MORTAL** ☠️



**Farinera borda**

*Boletus pinicola* **MORTAL** ☠️



**Fals carlet**

*Clitocybe rivulata* **MOIX TÒXIC**



**Cortinari de muntanya**

*Cortinarius cinnabarinus* **MORTAL** ☠️

DEL 15 D'OCTUBRE AL 27 DE NOVEMBRE

Jornades gastronòmiques de la cuina del

# Bolet

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](http://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



Compromís de Calidad Turística | Compromís de Qualitat Turística



CATALUNYA 2016  
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

### Edita:



CONSELL  
COMARCAL  
DEL  
MARESME



### Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Munt  
Ajuntament d'Argentona  
Ajuntament de Cabrera de Mar  
Ajuntament de Cabrils  
Ajuntament de Caldes d'Estrac  
Ajuntament de Calella  
Ajuntament de Canet de Mar  
Ajuntament de Mataró  
Ajuntament de Montgat  
Ajuntament d'Òrrius  
Ajuntament de Premià de Dalt  
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta  
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta  
Ajuntament de Sant Pol de Mar  
Ajuntament de Tordera  
Ajuntament de Vilassar de Dalt  
Ajuntament de Vilassar de Mar  
Manel Monjonell Tusell, president d'Amics dels Bolets de Vilassar de Dalt

### Entitats:



Diputació  
Barcelona



Enoturisme  
DO Aletlla



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS  
I GREMIS EMPRESARIALS DEL MARESME



CONSORCI PER A  
LA NORMALITZACIÓ  
LINGÜÍSTICA