



Localitza
els restaurants
que tens més a prop...



Temps de PÈSOLS al Maresme 2021

Del 19 de març al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Edita:



Col·labora:



#costabcnmaresme

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

saborsmaresme.cat
turismemaresme.cat





Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021

*Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme*

de Mar de Mont
SABORS
MARESME

El Pèsol, conegut també com “la perla verda del Maresme”, és un dels llegums amb més tradició de la nostra comarca. Amb l’arribada de la primavera i el bon temps, durant els mesos de març i abril, nombroses localitats convoquen activitats de divulgació gastronòmica d’aquest producte de la terra, tant preuat com valorat a la cuina i a la taula.

El pèsol del Maresme ha estat catalogat com a producte singular de la comarca i es mereix ser el protagonista de les Jornades Gastronòmiques “Temps de Pèsols”, en les quals podeu gaudir de la degustació de menús i plats elaborats amb pèsols del Maresme en restaurants, comprar exquisideses a comerços artesanals i omplir el cistell directament de productors.



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Sant Pol de Mar

Restaurant l'Ermita

N-II, km 664,
Tel. 937 600 051
www.lermitarestaurant.com

Dades d'interès:
Obert de dilluns a diumenge

Proposta gastronòmica:

En el Menú i la carta, hi haurà inclosos els següents plats:

Fins el 24 de març:

Pèsols a la brasa, papada de porc Duroc cuita a baixa temperatura i cocotxes de bacallà

A partir del 25 de març i fins el 15 d'abril:

Consomé de tomàquet, pèsols del Maresme, pop i oli de sobrassada

Proposta de maridatge: Alta Alella PB , Alta Alella Parvus Syrah, Cava Brut nature Ecològic (Mirgin)
"Reserva Especial" Celler: Alta Alella



Sauleda Pastissers S.L.

Carrer Manzanillo, 20
Tel. 937 600 465
www.sauleda.cat

Dades d'interès:
Dilluns no festiu tancat
Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: Sí

Xarxes socials:

sauleda catering i pastisseria
sauleda_pastisseria/sauleda_catering

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Pèsols saltejats amb llagostins, pernil ibèric i suc de rostit

Segon plat: Crema de pèsols amb raviolis de peus de porc i trompetes de la mort

Proposta de maridatge: Pansa Blanca Celler: Raventós d'Alella



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Melmelades Calada

c. Tobella, 42
Tel. 937 603 710
www.melmeladescalada.com

Xarxes socials:
melmelades Calada
@melemeladescalada

Dades d'interès:
Servei per emportar: NO
Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:
Melmelades de pèsols del Maresme





Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



*Del 19 de març
 al 2 de maig
 #pesolsdelmaresme*



de Mar de Mont
SABORS
 MARESME

Altres productors de la Comarca

Sant Pol de Mar

Can Giralt

Tel. 646 871 744

www.maduixamaresme.com

Conreu de Pèsols, mongetes i maduixes

Can Codina

Tel. 937 600 922

Conreu de maduixes i productes de l'horta

Comerç:

Queviures Conxita: Tel. 937 601 345

Queviures Llobet: Tel. 937 600 424

Coaliment: Tel. 937 602 091

D'Alicat: Tel. 937 046 301



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Venda als mercats de Mataró

Montserrat Amargant Sánchez,

lasnoiesdecalpastor@gmail.com

Tel. 937 939 217 / 635 442 598

629 753 280

ARENYS DE MUNT

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

Jaume Font Collet

caterinacalpe@gmail.com

Tel. 937 971 692

ARGENTONA

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

José Rigola Puig

joseprigola@hotmail.es

Tel. 937 996 594

CABRERA DE MAR

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

Verdpujol, SCP

verdpujol@gmail.com

Tel. 937 590 594 / 607 070 012

CABRERA DE MAR

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

Joan Ramon Aguilar Mora

Tel. 635 617 555

CANET DE MAR

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

Joan Roselló Picañol

Tel. 937 918 105 / 647 102 686

DOSRIUS

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

Montse Cantallops Rovira (Can Cantallops)

icanta_pages@hotmail.com

Tel. 629 288 561 / 937 550 747

MATARÓ

Mercat: L'escorxador (Mataró)

Josep Floriach González (Can Portell Vell)

josepfloriach@hotmail.com

Tel. 937 901 204 / 699 797 921

MATARÓ

Mercat: Pl. Gran (Mataró)

S'ha Acabat El Bròquil, Scp (Can Lluch)

info@elbroquil.cat

Tel. 666 721 159 / 644 978 802

MATARÓ

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

Jordi Basart Piferrer (Rectoria Vella)

Tel. 937 623 903

jbwhyskynoes@hotmail.com

PINEDA DE MAR

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

M. del Rosario Sánchez Tejero

Tel. 615 014 705

rosysanchez33@yahoo.com

Mercat: L'escorxador (Mataró)

Joan Maltas Aliberas (Can Maltas)

Tel. 937 981 390

maltasmaltas@hotmail.com

VILASSAR DE MAR

Mercat: L'escorxador (Mataró)



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME



Per a més informació:

www.saborsmaresme.cat

www.ccmaresme.cat/economia-i-treball/productesdelaterra

productesdelaterra@ccmaresme.cat

Les Jornades Gastronòmiques del Pèsol és un esdeveniment d'abast comarcal obert a totes les propostes gastronòmiques amb pèsols del Maresme. Aquest és un recull dels establiments que han volgut participar.

Aquesta informació ha estat facilitada pels restaurants participants. El Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme no es fa responsable dels canvis de les propostes.