

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](http://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](mailto: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](mailto:jordigil252@gmail.com)

Hamburguesa de maduixes

## Mataró

### CASA GRAUPERA

C/ Sant Simó, 5

Tel. 93 755 02 22

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

[info@casagraupera.com](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://www.facebook.com/melmelaria)

[melmelaria@gmail.com](mailto: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](mailto: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](http://www.balate.me)

[info@balate.me](mailto: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'agua 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 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](http://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 ganxera**

-----  
**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](http://www.santpol.cat)



## CARME RUSCALLEDA

### SANT PAU

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

### Menú:

Amanida fresca amb vinagreta de maduixa  
Confit d'ànec amb maduixa  
Sorbent 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](http://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](http://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](http://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](http://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  
Crepes de maduixes i bandes full crema i maduixes  
Crepes 2,30 € i bandes a pes  
Crepes 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](http://www.turismecanet.cat)



### EL MOLÍ

C/ Molí, 21

Tel. 93 794 02 82

[Restaurant.elmoli@gmail.com](mailto: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](http://www.paradordecenet.com)

[info@paradordecenet.com](mailto: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](http://www.mysweetdreamscupcakes.com)

Layer cake de maduixes del  
Maresme

### Altres visites recomanades:

- Casa museu Ll. Domènec 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](http://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](http://www.arenysdemar.cat)

### Cabrils

### TEMPO DE L'HORT

Passeig de Cabrils, 6

Tel. 93 753 33 50

[info@hort.cat](mailto: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 m<sup>2</sup> 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](mailto:museu@premiademarc.cat)  
[www.premiademarc.cat/museu](http://www.premiademarc.cat/museu)
- Museu Romà  
C/ Enric Granados, 115  
Exclusiu edifici octogonal romà.  
Visites concertades  
*Per a més informació:*  
Tel. 93 752 91 97

[museuroma@premiademarc.cat](mailto:museuroma@premiademarc.cat)  
[www.premiademarc.cat/museu](http://www.premiademarc.cat/museu)

### Teià

#### RESTAURANT EL NOUANTIGÓ

Plaça Sant Jaume, 6  
[www.elnouantigo.com](http://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](mailto:cultura@teia.cat)  
[www.teia.cat](http://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](mailto: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  
expres 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](http://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 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



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