



Temps de

maduixes

al Maresme

**del 28 d'abril
al 10 de juny**

2018

Fires de la Maduixa:

- **Sant Cebrià de Vallalta** 29 d'abril
- **Sant Pol de Mar** 12 i 13 maig
- **Canet de Mar**
- **Arenys de Munt** 13 maig
- **Sant Iscle de Vallalta** 6 maig

Producers de maduixa al Maresme



ARENYS DE MAR

- SÓC PAGÈS
soc_pages@hotmail.com
www.socpages.wordpress.com

ARENYS DE MUNT

- CAN MARPONS
marponsfruit@gmail.com
- JORDI CANTALLOPS
jordicantalops@gmail.com

CABRERA DE MAR

- CAL MAMÀ-AGROBOTIGA
info@calmama.cat
www.calmama.cat
- COOPERATIVA EL SINDICAT DE CABRERA

CALELLA

- CAN GINESTA
ginestatal@hotmail.com
- UNIO DE MADUIXAIRES DE CALELLA
umacsat@gmail.com
www.uniomaduxairescalella.com

CANET DE MAR

- CAN CATA "FRUITS DEL SOL"
gayosoeva@hotmail.com
hortcancata@gmail.com

MALGRAT DE MAR

- AGRÍCOLA EL PROGRÉS-GARBÍ SCCL
xavier@progresgarbi.com
www.progresgarbi.com

MATARÓ

- L'HORT D'EN DÍDAC - CAN PARCALA
lacistelladendidac@gmail.com
www.hortdendidac.com
- CAN TRIA ECOLÒGICS
xsafonttria@gmail.com

PALAFOLLS

- HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT
info@hortaplademunt.cat
www.hortaplademunt.cat
http://plademunt.wordpress.com

PINEDA DE MAR

- COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL
sindicat93@hotmail.com

SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

- CA L'ESTRANY (Jaume Pla i Jubany)
jaumepla59@hotmail.com
- CA L'ESTRANY (Josep Pla i Jubany)
josepdecalestrany@gmail.com
- CAL MOLINÉ
aleix_8_21@hotmail.com
- MADUIXES CAN BARTOMET
forestgan@live.com

SANT POL DE MAR

- MADUIXES.CAT
info@maduixes.cat
jan.borrell@gmail.com
www.maduixes.cat
- CAN CODINA

CANET DE MAR

- AGROBOTIGA EL SINDICAT
agrobotigacanet@hotmail.es
- QUEVIURES DONADEU
coiaddonadeu@hotmail.com
- TURON
immaturon@gmail.com
- LLURICH
ecoverdura@gmail.com
- CAN PESQUET
angelscamachofelipe@gmail.com

SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

- FRUITES I VERDURES CAN MARTILARI
Tel. 93 763 15 18
- MARTÍ PEÑAS SERRA
Tel. 670 711 749
- MUSTAPHA RAHAL
Tel. 678 083 647
- MOHAMED EL JILALI
Tel. 657 090 708

SANT POL DE MAR

- CAN GIRALT
www.maduiquesmaresme.cat
- VALL DE LA MURTRA
Tel. 679 629 570

© Joan Maria Arenaza



Comerços

CANET DE MAR

- QUEVIURES DONADEU
coiaddonadeu@hotmail.com
- CAN PESQUET
angelscamachofelipe@gmail.com
- FRUITES I VERDURES
M^a.CARME - PLAÇA MERCAT
carmesolasimon@hotmail.com
- FRUITERIA RIERA
mrcucafera@gmail.com
- AGROBOTIGA EL SINDICAT
agrobotigacanet@hotmail.es
- FRUITES I VERDURES EMILI I ISABEL - PLAÇA MERCAT

SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

- SUPERMERCAT DIA
Tel. 93 763 10 49

SANT POL DE MAR

- CO-ALIMENT
Tel. 93 760 20 71
- FRUITES I VERDURES CODINA
Tel. 93 760 09 22
- QUEVIURES CONXITA
Tel. 93 760 13 45
- QUEVIURES LLOBET
Tel. 93 760 04 24



Sant Cebrià de Vallalta

19a Fira de la Maduixa de Sant Cebrià de Vallalta 29 d'abril

PROGRAMACIÓ:

Dissabte 28 d'abril

De 21 h a 22 h: **Festival Essencials**. Actuació de XY.

Lloc: Sala Polivalent

Diumenge 29 d'abril

Lloc: recinte firal principal de la Zona Esportiva

Horari de la fira: de 10 a 19 h

De 10 a 13 h: **Spiker i música ambiental** a càrrec d'Urban Events.

De 10 a 10.45 h: **Percussió i cercavila** pels carrers del municipi i recinte firal a càrrec de Percovallalta.

10.30 h: **Inauguració oficial.**

D'11 a 14 h: **Taller de cuina infantil** a càrrec de La Xarranca.

D'11.30 a 12:30 h: **Taller de cuina** a càrrec de Mònica Serra Pascual.

12.30 h: **Audició i ballada de sardanes** de la mà de la Cobla Premià.

De 18 a 19.30 h: **Festival infantil i familiar LA TURMALINA DAURADA**. Diferents actuacions: màgia, fades del bosc, animació i moltes sorpreses més.

DURANT TOT EL MATÍ:

- Venda de productes. Gaspatxo de maduixes i maduixes banyades amb xocolata, elaborats per l'associació Sant Cebrià Actiu.
- Plantar un maduixer. A càrrec de l'Associació de Defensa Forestal (ADF).
- Venda de productes fets a mà i pastissos, elaborats pel Club de Patinatge de Sant Cebrià de Vallalta.
- Taller de ioga facial i risoteràpia a càrrec d'Elisabeth Werlen.
- Venda de pastissos per finançar el viatge de fi de curs dels nens de 6è de l'escola El Pi Gros.
- Jocs gegants de fusta.



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 . Mostra de maquinària antiga. Restaurada per Josep Ruscalleda. Maquinària pesant (tractors, etc.).





RESTAURANTS

BAR RESTAURANT CAN MARI

C/ Centre, 3

Tel. 93 763 00 23

canmartri@canmartri.com

www.canmartri.com

Diumenge a la tarda tancat.

Amanida de pernil d'ànec i meló amb vinagreta de maduixes.

Carxofes del Maresme a la brasa amb romesco de maduixots.

Carpaccio de peus de porc Duroc i macedònia de maduixes al pebre.

Magret d'ànec a la brasa, cruixent d'arròs amb avellana garapinyada i maduixes confitades.

Postres:

Nigiris de maduixots de Sant Cebrià amb falsa soja.

Timbal de maduixots de Sant Cebrià amb nata.

Vins DO Alella:

Vi blanc Marqués de Alella Pansa Blanca.

DO Alella ECO Vi Blanc Parvus Chardonnay.

DO Alella ECO 100% Chardonnay.

CASIKENO

C/ Esplanada, 2

Tel. 658 206 172

Pa de pessic casolà i varietat de muffins amb maduixes de Sant Cebrià de Vallalta.

Entrepà de botifarra de maduixa.

Vi DO Alella ECO Marqués de Alella.

CA L'ADRI

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià, km 26

Tel. 638 240 346

Dimarts tancat

Postres:

Pastís de formatge amb xarop de maduixa.

Maduixes al gust amb nata, moscatell, suc de taronja, etc.

Vi DO Alella ECO Marqués de Alella.

CA LA FINA

Avinguda Maresme, 33

Tel. 93 763 25 66

Diumenge tancat

Amanida de maduixes amb enciam, fruita de temporada, varietat de pipes i salsa agredolça.

Coca del Maresme amb ceba confitada, formatge de cabra, maduixes, mel de romaní, mozzarella i orenga.

Postres de Ca la Fina: semifred de maduixes, maduixes amb nata al gust.

Vi DO Alella ECO Marqués de Alella.

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Obert divendres, dissabtes i diumenges

Maduixes Pàjaro conreades a Sant Cebrià preparades a l'estil Can Joan.

Amanida verda amb maduixes Pàjaro.

Vi DO Alella ECO Marqués de Alella.

RESTAURANT LA VINYA

Avinguda Maresme, 24

Tel. 93 763 02 42

Dilluns tancat

Amanida de maduixa amb formatge fresc, nous i vinagre de fruites vermelles.

Guisats i tots tipus de carn a la brasa.

Flam de mató amb maduixes banyades amb mel.

Pastís de formatge amb confitura de maduixa.

Vi DO Alella ECO Marqués de Alella.

Altres establiments participants:

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARI

C/ Centre, 6

Tel. 93 763 00 43

canmartri@canmartri.com

www.canmartri.com

Diumenge a la tarda tancat

Botifarra de maduixes de Sant Cebrià.

Hamburguesa de porc Duroc amb maduixes de Sant Cebrià.

Vins DO Alella:

Vi Blanc Marqués de Alella Pansa Blanca DO Alella ECO.

Vi Blanc Parvus Chardonnay DO Alella ECO 100% Chardonnay

CA L'ANDREU, artesans del pa i la pastisseria

C/ Centre, 11

Tel. 93 763 05 54

www.calandreu.es

Suggeriments de pastisseria artesana:

Pasta brisa amb crema i fruites vermelles.

Mousse de maduixes de Sant Cebrià.

Milfulls amb crema i maduixes.

Cremós de vainilla natural amb cruixent de praliné decorat amb 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 tancat

Cassoleta amb crema de maduixes.

Espanjós de cava i crema de maduixa (got Valrhona).



Canet de Mar

Diada de la Maduixa Diumenge 6 de maig

PROGRAMACIÓ:

De 9 a 14 h: **Trobada d'intercanvi de plaques de cava.**
Amb degustació de cava gentilesa de Caves El Celler Vell i Albert Oliva.

10 h: **Parades de maduixes** dels productors locals i parades dels comerços participants.

12 h: **Espectacle d'animació infantil** a càrrec de la companyia La Bleda Teatre (activitat amb el suport de Programa.cat).

Durant tot el matí tallers infantils organitzats pel Casal Aisia.

Aquestes activitats tindran lloc a la Riera Sant Domènec/
carrer Ample.

Per a més informació: www.canetdemar.cat



RESTAURANTS

RESTAURANT MAR OBERT - L'HOSTALET DE CANET

Riera Sant Domènec, 5
Tel. 93 794 10 11
hostaletimarobert@gmail.com
Dilluns tancat

Cocotxes de bacallà amb alls tendres en confit d'oli d'oliva, maduixes i oli d'alfàbrega.

Preu del plat + copa de vi DO Alella blanc Lanius Alta Alella Chardonnay: 18 €

PIZZERIA TORRE ROSSA

Riera Buscarons, 25
Tel. 93 853 47 68 – 647 772 032
info@pizzeriatorrerossa.com
Dilluns tancat

Suggeriments de plats on la maduixa del Maresme sigui la protagonista principal:

Entrants

Burger de tomino amb speck i maduixes 9 € – Vi DO Alella: Alta Alella GX

Amanida de burrata amb maduixes i la seva confitura 10,50 € - Vi DO Alella: Alta Alella Pansa Blanca.

Antipasto estivo (assortiment d'entrants i textures de maduixes) 11 € - Vi DO Alella: AA Mirgin Reserva Brut Nature.

Piadina Maresme (piadina amb tomàquets cirerols, mozzarella de búfala, maduixes del Maresme i pesto de festucs) 9 € - Vi DO Alella: Alta Alella Pansa Blanca.

Postres

Tiramisú de maduixa 6 € - Vi DO Alella: AA Mirgin Brut Nature Rosé.

Crep amb maduixes al pebre, Cointreau i gelat de iogurt búlgar 6 € - Vi DO Alella: AA Mirgin Brut Nature Rosé.

Maduixes amb nata i encenalls d'Oreo 5,50 € - Vi DO Alella: AA Mirgin Reserva Brut Nature.

RESTAURANT A MEDIA LUZ

Carrer Ample, 9

Tel. 93 794 37 25

restaurantamedialuz@gmail.com

Dilluns tancat

Broqueta de cangur a la brasa, amb reducció de maduixes del Maresme, pinya i molho.

Maduixes amb moscatell.

(A la carta disposem de 6 vins d'Alella: 2 de blancs, 1 de rosat, 2 de negres, 1 most de curta vinificació).



RESTAURANT EL MOLÍ

Carrer Molí, 21

Tel. 93 794 02 82 – 647 804 669

restaurant.elmoli@gmail.com

Dilluns tancat

El menú de la maduixa

Coca de vidre torrada amb formatge brie, ruca, anxoves i maduixes.

Varietat d'enciams amb mató, fruita seca, codony, maduixes, pernil ibèric i vinagreta de maduixa amb mel.

Galtes rostides amb salsa de maduixes i Parmentier.

Postres:

Maduixes amanides amb el seu suc o amb nata.

Pastís de maduixa amb copeta de dolç de Mataró DO Alella.

Gelat de nata amb coulis de maduixa.

El menú de la maduixa s'oferirà només els caps de setmana, a 20 €. Cal reservar taula.

Altres establiments participants:

PASTISSERIA CAMPASSOL

C/ Ample, 42

Tel. 93 794 02 56

pastisseria@campassol.com

Dilluns tancat

Pastissos amb diferents gustos i maduixot o maduixeta (per encàrrec). Cassoleta de brisa, frangipane, farcida de crema, amb maduixeta o maduixot.



Sant Iscle de Vallalta

19a Diada Màgica de la Maduixa i el Vi Diumenge 6 de maig

PROGRAMACIÓ:

A les 8 h

Marxa màgica a Dones d'Aigua. Inscripció prèvia 9 €

A partir de les 9 h al Parc dels Vegetals

Fira artesana, venda de maduixes i vi

Esmorzar tradicional

A les 10 h al Circuit TTvallalta

Apropa't al món del Rèdio Control. Exhibició de diverses categories, 4x4 Trial, Buggies Zwd.

De 10 a 14 h

Donació de sang

A partir de les 11 h

Inflables i tallers infantils diversos *

A les 11 h

Trobada de puntaires

Actuació musical del grup de percussió Perkuvallalta

A les 12 h

Cercavila gegantera màgica

A les 13 h al Parc dels Vegetals

Espectacle familiar

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

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta

Tel. 93 794 61 28

www.santiscle.cat

fidelrc@diba.cat





RESTAURANTS

EL JABALÍ

Pl. Major, 14

Tel. 646 869 015

Plats:

Amanida de formatge de cabra a la vinagreta de maduixa.

Botifarra de maduixa d'El Racó de la Maria.

Mousse de maduixes Juanitas.

Maduixes de la Vallalta al gust.

Vi DO Alella: Roura negra Tres Ceps

EL RACONET

C/ Sant Jaume, 3

Tel. 659 966 242

Plats:

Gaspatxo de maduixes.

Amanida verda amb formatge feta i vinagreta de maduixes.

Filet de porc amb salsa de maduixes.

Pastís de formatge amb maduixes.

Vi DO Alella: Sepo Negre

Altres establiments participants:

TALLER DOLÇ & SALAT JUANITAS

Ctra. Sant Iscle a Sant Pol
Polígon Industrial El Molí, nau 8B
Tel 93 794 61 77 / 636 983 822
www.postresjuanitas.com/
info@postresjuanitas.com

Pastís de maduixa amb crema de mantega “Pantera Rosa
Islenca”

FUMONT GOURMET, Smoked goods

Baixada del Forn, 5
Tel. 93 794 61 23
www.fumont.com
margot@fumont.com

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

EL RACÓ DE LA MARIA, Carnisseria xarcuteria

Plaça Major, 3
Tel. 673 484 699
Hamburgueses de maduixes.
Botifarra de maduixes.

CAN TURON

Baixada del Forn, 1
Tel. 610 437 618 - 630 864 334
Magdalenes artesanes de maduixa de la Vallalta.



Sant Pol de Mar

Fira de la Maduixa / De l'11 al 13 de maig

PROGRAMACIÓ:

Divendres 11 de maig

A les 17.30 h, a la Biblioteca Can Coromines, **concurs de PASTISSOS DE MADUIXA** (consulteu bases i premis al web de l'Ajuntament de Sant Pol).

A les 22 h, concert: **Neus Mar & Imma Presas presenten "Cromatismes"**, al Centre Cultural, organitzat pel Centre Cultural i d'Esbarjo

Dissabte 12 de maig

Durant tot el dia, **Fira de la Maduixa a la plaça del Torrent Arrosser.**

10 h: Visita guiada gratuïta **"Sant Pol natural"**. Sortida del pàrquing de l'Hotel Gran Sol. Cal inscriure-s'hi amb antelació a ofturisme@santpol.cat. Organitza: Regidoria de Turisme. Places limitades.

D'11 a 11.30 h: Proposta musical. Projecte de la Llar d'Infants Pi del Soldat

11.30 h Planta el teu maduixer. A càrrec de l'ADF VALLALTA. Organitza: Regidoria de Medi ambient.

De 12 a 13 h: **Espectacle de titelles "Bon profit"**, a càrrec de la companyia Tanaka Teatre

13 h: Música amb la Big Bang Valona.

De 17 a 20 h: Donació de sang a **Ca l'Arturo**.

Organitza: Regidoria de Sanitat.

De 17 a 20 h: Inflable infantil.

A les 18 h: **Berenar infantil** amb iogurts de maduixa La Fageda.

A les 18.30 h: **Taller infantil de postres de maduixa** a càrrec del forn de pa i pastisseria El Crostó.

De 17 a 21 h: **Tast de còctels, 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 per amenitzar la tarda.

Diumenge 13 de maig

Durant tot el matí, **Fira de la Maduixa a la plaça del Torrent Arrosser.**

11 h: Tallers infantils a càrrec de l'AMPA.

11 h: "Pinta't la cara"

11.30 h: **Taller ECONIMBUS "Flors de paper"**

12 h: Taller de melmelada de maduixa a càrrec de
MELMELADES CALADA.

12.30 h: Maduixada popular.

12.30 h: Animació musical.



RESTAURANTS

EL MOLÍ

C/ Consolat de Mar, 43

08395 Sant Pol de Mar

Tel 93 760 30 14

Els plats:

Amanida amb espinacs baby frescos, xerris, maduixots del Maresme, formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de balsàmic de Mòdena amb melmelada de maduixa.

Entrecot de vedella a la brasa acompanyat de maduixots del maresme.

Llom de salmó fresc amb maduixots del Maresme, alfàbrega i menta.

Pastís de nata amb maduixots del maresme.

Maridatge amb:

Orígens pansa blanca.

Celler: Masia Coll de Canyet. DO Alella

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

Els plats es troben al menú de cap de setmana.

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II

08395 Sant Pol de Mar

Tel. 93 760 11 05

www.elsotdelmorer.com

Obert de dimarts a diumenge el migdia.

Diumenge el vespre i dilluns és tancat.

Els plats:

Carpaccio de foie amb vinagreta de maduixes de bosc

Esquitxat de bacallà, tomàquet i maduixa amb muselina de menta

Tournedó de llaminera ibèrica amb salsa de maduixa i cebetes al moscatell

Maridatge:

Disponible diferents vins de la D.O. Alella a la carta

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II

08395 Sant Pol de Mar

Tel. 93 760 00 51

www.hotelgransol.info

Els plats:

Caneló de balsàmic amb tàrtar de maduixa i advocat amb aire de menta

Consomé de maduixa amb ceba tendra escalivada i pa de pessic d'alfàbrega

Filet de porc amb una salsa de maduixes y ratafia.

Coca de maduixes amb un saltat de botifarra negra i del perol amb micro vegetals

Maridatge amb:

AA Lanius Blanc sec ecològic elaborat amb la varietat

Chardonnay i amb una criança en fusta de 6 mesos.

Celler Alta Alella

AA Parvus Rosat ecològic elaborat amb cupatge de Cabernet

Sauvignon y Syrah. D.O. Alella

Celler Alta Alella

Els plats son al menú Gran Sol, el preu del qual és de 21'50 €/ persona (iva inclòs).

Els plats son al menú Gran Sol, disponible de dilluns a diumenge, migdia i nit.

BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

C/ Nou, 50

Tel. 93 760 11 22

Menú:

Amanida de maduixa.

Maduixa de pizza.

Flam de maduixa i textura de formatge.

Vi DO Alella: Alella Marfil Blanc. Celler Alella Vinícola.

CARME RUSCALLEDA-RESTAURANT SANT PAU

C/ Nou, 10

Tel. 93 760 06 62

www.ruscalleda.cat

Diumenge al vespre, tot el dilluns i el dijous al migdia, tancat.

Tancat per vacances les 3 primeres setmanes de maig.

Postres: EL MARESME, roses i maduixes

Servit molt a poc a poc, cada gota que va omplint la copa deixa anar el perfum que impregna l'ambient, i en el

moment de beure és quan de forma molt sensual acostes la copa a la boca i, lleugerament, deixes lliscar el líquid entre els llavis perquè caigui el vi convertit en nèctar a la llengua, i, en el seu recorregut per la boca, conjuntament amb les postres, crearà la munió de sabors que et deixarà extasiada. Vi DO Alella: Dolç Mataró Celler Alta Alella.

LA CASA NOSTRA

C/ La Riera, 13

Tel. 93 760 11 62

www.lacasanostra.cat

Menú maduixa:

Primer:

Crep de verdures amb coulis de maduixa (porro, carbassó, albergínia i formatge taleggio).

Segon: a escollir

Postres:

Panna cotta amb coulis de maduixa.

Maduixes amb menta.

Inclou una copa de vi o un refresc.

Vi DO Alella: Koshher Invita DO Alella. Vi blanc jove. Celler Castillo de Sajazarra.

Preu: 20 € (inclou una copa de vi, o un refresc o aigua).

El menú s'oferirà el cap de setmana al migdia.

LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16 – 678 347 823

Plat i postres:

Amanida maduixera amb vinagreta de gerds.

Mousse de formatge amb confitura de maduixa.

El plat i les postres estan disponibles el divendres al vespre i el cap de setmana.

Vi DO Alella: Koshher Invita. Vi blanc jove. Celler Castillo de Sajazarra.

MARGOT

C/ Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

Plat:

Amanida de maduixes amb formatge de cabra.

Vi DO Alella: AA Pansa Blanca. Celler Alta Alella

VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser - platja de les Barques

Tel. 93 760 06 54

Postres:

Titànic: postres a base de xarrup de maduixa del Maresme natural amb una corona de nata i un polsim de xocolata negra.

Vi DO Alella: Invita. Vi blanc jove Celler Elvi Wines.

Altres establiments participants:

EL CROSTÓ. Pa de llenya

C/ Jacint Verdaguer, 2 - Tel. 666 123 335

Pl. de l'Hotel, s/n - Tel. 616 061 644

Lluna de pasta brisa amb conyac, farcida de crema i nata amb maduixes, decorada amb una xarxa de full amb flor de maduixa.

MELMELADES CALADA. Melmelades artesanals

Tobella, 42

Tel. 93 760 37 10

www.melmeladescalada.com

Melmelada de maduixa del Maresme.

Melmelada de maduixa i ratafia.

Melmelada de maduixa amb fructosa.

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

Les melmelades, a part de menjar-les amb torrades, es poden combinar amb formatge o es poden fer servir per fer una vinagreta per a una amanida o per a algunes postres. Un suggeriment seria: vol-au-vent amb mató i melmelada de maduixa i ratafia.

SAULEDA PASTISSERS

PASTISSERIA SAULEDA

C/ Manzanillo, 20

Tel. 93 760 04 65

www.sauleda.cat

Cassoleta amb crema de maduixa i maduixes.

Esponjós de cava i crema de maduixa.



Arenys de Munt

Diada de la Maduixa Diumenge 13 de maig

PROGRAMACIÓ:

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

Venda de maduixes.

Demostració de l'art de la punta a càrrec de Puntaires d'Arenys de Munt.

Fira de productes artesans a càrrec de l'empresa Clandestino Market.

Taller i jocs infantils gegants a càrrec de Quiràlia.

Al mercat municipal:

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

Per a més informació: www.arenysdemunt.cat





RESTAURANTS

L'ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11

info@lerarestaurant.com

Tel. 93 705 0114

www.lerarestaurant.com

Amanida de maduixes sobre llit de mató i vinagreta de mel.

Magret d'ànec amb confit de maduixes.

Crep amb crema i maduixes amb coulis de fruites vermelles.

Vi DO Alella: Orígens de Cal Canyet.

Altres establiments participants:

L'OBRAJOR PASTISSERIA

Camí de Lourdes, 7

lobradorarenys@hotmail.com

Tel. 93 793 80 46

Obert dissabtes i diumenges.

Cassoleta de crema de maduixes.

PASTISSERIA LA LYONESA

C/ Francesc Macià, 33

jmgarrell@gmail.com

Tel. 93 793 85 94

Pasta de full amb crema o nata i maduixes.



SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 937 41 02 67

www.sangioveserestaurant.com

www.facebook.com/sangioveserestaurant

Menú de la maduixa degustació:

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.

Presca d'ibèric amb xutney de maduixes al gingebre i cake de maduixes i mores.

La declinació de la maduixa.

Preu: 39,50 € (IVA inclòs)

Proposta de maridatge vi DO Alella: Parvus Chardonnay i

Bouquet d'Alella (no inclòs en el menú)

EL FARCELL

C/ Montserrat, 43

Tel. 616 49 21 78

www.elfarcell.cat

Diumenges i dilluns tancat

Plats:

Amanida de maduixes amb la seva vinagreta

Maduixes amb vinagre

Vi DO Alella: Bouquet Alella, pa i aigua

Cal fer reserva

Els plats estaran disponibles al menú de 25 €

EL PATI GUANYABENS

Barcelona, 33

Tel. 93 790 61 62

Facebook: el Pati Guanyabens

elpatimataro@gmail.com

Primers:

Gaspatxo amb maduixes del maresme

Amanida d'advocat, formatge fresc i coulis de maduixes fresques.

Segons:

Llaminera de porc amb confitura de maduixes i llit de rúcula

Postres:

Mouse de maduixa amb ratlladura de llima

Pastís de maduixa

Pastís de formatge amb maduixes naturals.

El menú estarà disponible els dissabtes

Vins Roura DO Alella. Tant negres com blancs.

Pineda de Mar



RESTAURANTS

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

Amanida mixta amb formatge de cabra i maduixes 7,95 €

Medallons de vedella amb coulis de maduixes i arròs 10,50 €

Maduixots amb vi ranci 4,25 €

Vi DO Alella: Pansa blanca o Sepo

PURA BRASA PINEDA DE MAR

Crta. N-II, km 671,6

Tel. 93 767 15 68

pineda@purabrasa.com

www.purabrasa.com

Plats:

Maduixes del Maresme amb nata 4,25€

Coulant de xocolata amb maduixes del Maresme 5,45€

Vi dolç DO Alella servit a copes

XIRINGUITO L'ESCORA

Platja dels Pins S/N

Tel. 649 28 30 86

sonia@lescora.com

Durant el mes d'abril només obrim divendres, dissabtes i diumenges.

Plat: Carpaccio de pop amb vinagreta de maduixes

Vi per maridar DO Alella: In-Vita





BENVINGUTS A PAGÈS

CAP DE SETMANA DE VISITES

9 i 10 de juny de 2018



Costa
Barcelona

Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Entitats:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS
I GREMIS EMPRESARIALS DEL MARESME



Amb la col·laboració de tots els Ajuntaments participants



@costabcnmaresme

Informació i menús a:

www.costadebarcelonamaresme.cat

Tel. 93 741 11 61

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