

Dolços

del Maresme



Introducció

Benvingut/da a la Costa de Barcelona—Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent. Combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de dos parcs naturals.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta (la varietat més important és l'anomenada "Pájaro") i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet rosa del Maresme (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o fesols del ganxet de Malgrat de Mar i Palafolls, i els bolets del baix Maresme (a la tardor).

La cuina —amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra— té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Al·lella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs.

Si la gastronomia del Maresme és rica i variada, també ho són els seus dolços, elaborats artesanalment i de manera tradicional per a una data assenyalada o bé per assaborir-los tot l'any. La major part d'aquestes delícies que ara us presentem són dolços o postres tradicionals d'un municipi maresmenc que, gràcies a la seva singularitat, han superat els límits locals. Que vagi de gust!

Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu conegut el Maresme de més a prop.

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme

Productes de la Terra Artesania Alimentària

A la comarca del Maresme hi ha nombrosos artesans alimentaris que en el seu obrador utilitzen matèries primeres de qualitat per elaborar, gràcies als coneixements de l'ofici que sovint venen d'una experiència que ha passat de generació en generació, productes que ens fan despertar els sentits i gaudir en degustar-los. Un dels sectors d'artesans alimentaris amb més arrelament a la comarca del Maresme és el dels pastissers/es. Al Maresme hi ha un gran nombre de productes de pastisseria que tenen el reconeixement de la ciutadania de la comarca o, si més no, del municipi on s'elaboren. D'alguns cal remuntar-se molts anys per trobar el seu origen, com és el cas del torrò babaia o de Sant Pau; d'altres són de creació recent, però han tingut una molt bona acollida per part dels consumidors, com és el cas de les estrelles de la Riera. Per donar suport al sector de l'artesania alimentària, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen conjuntament per tirar endavant un projecte anomenat "Productes de la Terra — Artesania Alimentària", que inclou una sèrie d'accions que han de servir per donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la seva comercialització. Una de les accions en les quals s'ha participat és en l'edició de material de difusió de les diferents jornades gastronòmiques (les del pèsol, maduixa, tomàquet,...) que es fan a la comarca durant tot l'any. L'objectiu és posar en coneixement de la ciutadania en general i dels professionals de la restauració en particular, mitjançant aquestes publicacions, els pagesos que produeixen aquests productes de l'horta i els artesans alimentaris que elaboren productes de molta qualitat.

Amb aquesta publicació que teniu a les mans volem donar a conèixer alguns del dolços més arrelats al Maresme, que produeixen els pastissers/es que van ser inclosos en el cens de productors i artesans alimentaris del Maresme, per tal que els ciutadans en puguin gaudir durant tot l'any.

Consell Comarcal del Maresme

Boixets de xocolata

Laminadura dolça a base de cacau i sucre en forma dels boixets que s'utilitzen per fer puntes de coixí. Una forma peculiar per homenatjar una tradició arrelada a molts pobles del Maresme entre els quals hi ha el municipi d'Arenys de Munt. Es poden degustar tres classes de boixets: els de xocolata blanca, els de xocolata amb llet i els de xocolata negra.

Temporada: octubre- març

On trobar-lo:

PASTISSERIA LA LYONESA
J.Garrell, Jordi Garrell Planas.
Carnet de mestre artesà pastisser
C. Francesc Macià, 33
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 85 94
jmgarrell@gmail.com





Coquetes d'Arenys

Pasta de full arrebossada de sucre caramel·litzat al forn, de forma ovalada i allargada, molt cruixent a l'hora de degustar-la. És molt recomanable consumir-les acompanyant una crema catalana, confitures, mató amb mel i si el calor es deixa sentir, amb gelat.

Temporada: disponible tot l'any

On trobar-lo:

PASTISSERIA CAMPASSOL
(des del 1953)
Joaquim Campassol.
Mestre artesà pastisser
C. Ample, 42
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 02 56
pastisseria@campassol.com
www.campassol.com

PASTISSERIA DANÉS
Josep Danés Torné.
Carnet d'artesà alimentari
Rambla Bisbe Pol, 41
08350 Arenys de Mar
Tel. 93 792 03 35
pastisseriadanes@yahoo.es



Coca de Llavaneres

Unes pastres tradicionals fetes de pasta de full i massapà, farcides de crema i recobertes de pinyons i sucre, de gust intensament dolç. Des de mitjans del segle XX, aquesta coca dolça és símbol d'identitat del municipi de Sant Andreu de Llavaneres. Tot i que inicialment estava vinculada a la revetlla de Sant Joan, actualment es pot consumir tot l'any.

Temporada: Disponible tot l'any

On trobar la Coca de Llavaneres:

FLECA SALA
Pg. de les Monges, 3
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 85 60

FORN SANT ANDREU
Pg. de Joaquim Matas, 23
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 84 18

FORN SANT PERE
Trav. Sant Pere, 27
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 90 96

PASTISSERIA ALSINA
C. de Munt, 44
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 60 93

PASTISSERIA SALA
C. de Munt, 36
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 60 48 / 93 792 85 60

PASTISSERIA SALA VIVÉS
Pg. Mare de Déu de Montserrat, 2
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 68 34



Estrelles de la Riera

Les estrelles de la Riera és un producte de pastisseria que s'ha creat arran de l'emissió de la popular sèrie de TV3 "La Riera". El Gremi de Pastisseria de Barcelona ha col·laborat en tirar endavant aquest nou producte que està fet a base de pa de pessic de xocolata amb cobertura de xocolata negra. Hi ha tres varietats en funció de la seva cobertura; de xocolata negra, de cacau en pols o de coco ratllat.

Temporada: disponibles tot l'any

On trobar-les:

PASTISSERIA DANÉS
Rambla Bisbe Pol, 41
08350 Arenys de Mar
Tel. 93 792 03 35
pastisseriadanes@yahoo.es

LA LYONESA
J.Garrell
C. Francesc Macià, 33
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 85 94
jmgarrell@gmail.com

SAULEDA PASTISSERS
C. Nou, 33 i
carrer Manzanillo, 20
08395 Sant Pol de Mar
tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat

HORTA PASTISSERS
C. Cuba, 52
08302 Mataró
Tel. 93 798 03 42

PASTISSERIA CAMPASSOL
C. Ample, 42
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 02 56
www.campassol.com
pastisseria@campassol.com

CAN MIRACLE
La Riera, 35
08302 Mataró
Tel. 93 790 10 54
C. Emili Cabanyes, 19-21
08302 Mataró
www.miracle.es
info@miracle.es

PASTISSERIA OMS
C. Santa Teresa, 48
08302 Mataró
Tel. 93 790 17 26
mail@pastisseriaoms.cat
www.pastisseriaoms.cat

PASTISSERIA UÑÓ
La Riera, 84-86
08301 Mataró
Tel. 93 755 24 40
www.pastisseriauno.com
info@pastisseriauno.com

PASTISSERIA EL PILAR
Frederic Mistral 22-24
08304 Mataró

Galetes Laietanes

“Les Laietanes” són un carquinyoli líquid amb una textura molt cruixent que guarda al seu interior un fruit que pot ser avellana o ametlla, que vol evocar el passat laietà de Mataró. Els ingredients d'aquesta especialitat matoronina són fruits secs, sucre, cacau i clara d'ou. Es tracta d'un producte lleuger i cruixent que un cop es comença a menjar, no es pot parar de “picar-ne més”.

Temporada: disponibles tot l'any

On trobar-les:

CAN MIRACLE
La Riera, 35
08302 Mataró
Tel. 93 790 10 54
C. Elimi Cabanyes, 19-21
08302 Mataró
www.miracle.es
info@miracle.es

PASTISSERIA OMS
C. Santa Teresa, 48
08302 Mataró
Tel. 93 790 17 26
mail@pastisseriaoms.cat
www.pastisseriaoms.cat

PASTISSERIA UÑÓ
La Riera, 84-86
08301 Mataró
Tel. 93 755 24 40
www.pastisseriauno.com
info@pastisseriauno.com

Masnovina

Postres de pa de pessic a la base enrotllada amb crema catalana i un bany de licor de conyac. Per sobre s'hi afegeix crema catalana cremada i un toc final de gelatina de poma.

Les masnovines s'elaboren al Masnou des de mitjan dels anys 60 i són postres ideals per acabar un bon àpat.

Temporada: disponible tot l'any

On trobar-lo:

PASTISSERIA MIQUEL
Miquel Garolera Rius.
Mestre artesà pastisser
C. Pere Grau, 59
08320 El Masnou
Tel. 93 555 06 61

PASTISSERIA – CONFITERIA
LA MORENETA
Josep Castillo Bassas.
Carnet d'artesà alimentari
C. Itàlia 31
08320 El Masnou
Tel. 93 555 35 64



Neula farcida de maduixes

La neula farcida de maduixa del Maresme neix de la voluntat de la Casa Graupera de combinar dos sabors molt arrelats a la nostra comarca, d'una banda el gust intens de les maduixes i, d'una altra, el de les neules. Per tal que el gust de maduixa no quedés absorbit per la dolçor de la neula, es treballa amb una varietat de maduixa molt gustosa i aromàtica. El maridatge de la maduixa amb xocolata blanca, iogurt i la pròpia neula, donen al producte un sabor suau i refrescant que ens transporta als paratges més bonics del Maresme.

Temporada: Disponible tot l'any

On trobar-lo:

CASA GRAUPERA, SL
Mestres Neulers des del 1895
C. Sant Simó, 5, cantonada Fossar Xic
08301 Mataró
Tel. 93 755 02 22
info@casagraupera.com
www.casagraupera.com
Teresa Graupera Castellà.
Carnet d'artesana alimentària
Roser Graupera Castellà.
Carnet d'artesana alimentària
Hermínia Graupera Castellà.
Carnet d'artesana alimentària
Pilar Graupera Castellà.
Carnet d'artesana alimentària



Vitralls de Canet

Vitrall modernista dolç que és símbol d'identitat de Canet de Mar, tot fent homenatge a Lluís Domènech i Montaner. Un art endolcít per a un producte a base de massa de pasta de te amb gelatina de colors, que aporta una il·lusió òptica a qui el degusta.

Temporada: Disponible tot l'any

On trobar-lo:

FORN DE PA GRIMAL
Riera Buscarons, 53
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 27 01

PASTISSERIA ROSA
C. Sant Ignasi de Loyola, 1 baixos
08360 Canet de Mar
Tel. 93 795 45 05

PASTISSERIA TORRENT
C. Ignasi de Loyola, 23
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 24 90

LA GRANJA PASTISSERIA
Riera Gavarrà, 56
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 04 42
lagranjapastisseria@gmail.com

PASTISSERIA ALZINA
Riera del Pinar, 67
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 06 62

PASTISSERIA CAMPASSOL
(des de 1953)
Joaquim Campassol.
Mestre artesà
C. Ample, 42
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 02 56
www.campassol.com
pastisseria@campassol. Com

PASTISSERIA RIERA
Riera Buscarons, 56
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 15 91



Torró d'Ocata

El torró d'Ocata és un trufat de cointreau elaborat per la pastisseria Miquel del Masnou, amb xocolata pura amb el 70% de cacau de primera qualitat. Es combinen dues textures clarament diferenciades, la xocolata trencadissa que l'envolta i la que es fon a la boca. Un plaer per a les persones que senten debilitat per aquest producte derivat del cacau.

Temporada: Disponible tot l'any, tot i que és un producte típic de les festes nadalenques.

On trobar-lo:

PASTISSERIA MIQUEL
Miquel Garolera Rius.
Mestre artesà pastisser
C. Pere Grau, 59
08320 El Masnou
Tel. 93 555 06 61

Torró de praliné cruixent

Torró artesanal exclusiu d'Arenys de Munt elaborat amb xocolata blanca, xocolata amb llet i un toc de cruixent de xixona.

Original combinació de xocolates i xixona que serveix per elaborar un torró de gran qualitat de gust excepcional per acabar els àpats de Nadal amb unes bones postres.

Temporada: novembre - gener

On trobar-lo:

PASTISSERIA LA LYONÈSA
J.Garrell, Jordi Garrell Planas.
Carnet mestre d'artesà pastisser
C. Francesc Macià, 33
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 85 94



Torró de Sant Pau o de Babaia

Torró que té els seus orígens a mitjans del segle XVIII i que s'elabora amb mel, avellana o pinyó, i clara d'ou. Es produïa per ser venut a la Fira de Sant Pau que es celebra cada 25 de gener. De color blanquinós i apareença robusta, però que en posar-se'l a la boca es desfà, sense necessitat de mastegar-lo, i aquesta és la característica que li donà el nom popular de Torró de Babaia.

El torró es comercialitza durant un únic mes de l'any, des de mitjans de gener i fins a mitjans de febrer, ja que necessita una temperatura molt baixa per mantenir, de forma natural, totes les seves propietats.

Temporada: de mitjans de gener a mitjans de febrer

On trobar-lo: a les dues pastisseries

SAULEDA PASTISSERS

C. Nou, 33 i

C. Manzanillo, 20

08395 Sant Pol de Mar

tel. 93 760 04 65

www.sauleda.cat



Descarrega't la guia del Maresme al teu mòbil

Informació

www.costadebarcelonamaresme.cat

Tel. 93 741 11 61

URL al mòbil <http://maresme.batuin.mobi>

Bluetooth, apropant-vos a la seu del Consorci o a qual-
sevol de les oficines de turisme locals.

De PC a mòbil, més informació de descàrrega
al web del Consorci:

www.costadebarcelonamaresme.cat



creatib.com

edició



**Diputació
Barcelona**
xarxa de municipis

