

productes de la terra Maresme



2011

PRODUCTES DE LA TERRA / ARTESANIA ALIMENTÀRIA

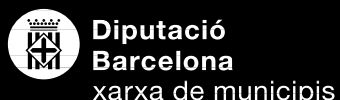
Productes de la Terra Artesania Alimentària

La comarca del Maresme, tradicionalment, ha estat sempre vinculada a l'agricultura i a la pesca i s'han considerat aquests sectors com activitats econòmiques importants, que en els últims anys s'han relacionat íntimament amb el sector turístic, gastronòmic i cultural.

Els productors de productes de la terra i els artesans alimentaris representen un actiu important per a la comarca pel fet de situar-se entre l'economia i la cultura, alhora que permeten donar un valor afegit als productes agraris locals i sovint són un reflex del patrimoni cultural i de la tradició dels municipis.

Per donar suport al sector, 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.

Al Maresme tenim una oferta gastronòmica rica i variada. És important que aquesta oferta tingui identitat pròpia i que es vinculi al territori tot incorporant els productes de qualitat que s'hi produeixen. Amb aquest objectiu molts restauradors de la comarca participen en les diverses jornades organitzades pels ajuntaments del Maresme en col·laboració amb el Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme i el Consell Comarcal del Maresme. Us presentem alguns dels productes de la terra i elaborats artesanals que poden fer gaudir els paladars més exigents del Maresme.



2011

Gener

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 | | | | | | |

Febrer

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | | | | | | |

Març

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

Abril

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |

Maig

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |

Juny

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | | | |

Juliol

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

Agost

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|---|
| | | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |
| 29 | 30 | 31 | | | | | |

Setembre

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |

Octubre

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 | | | | | | |

Novembre

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | | | | |

Desembre

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|---|
| | | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | | | | | |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |

Pa

Al Maresme, com a la resta del país, hi ha un gran nombre de flequers/es que amb el seus coneixements de la professió, que sovint han heretat dels seus progenitors, i amb la selecció de les millors farines, aconsegueixen elaborar un pa de gran qualitat.

En els darrers anys la producció de pa també ha cercat nous gustos, mitjançant la incorporació de noves llavors com poden ser pipes o sèsam, per oferir així a la ciutadania una gran varietat de pans.

La recuperació d'un cereal molt antic, com és l'espelta, que és considerat l'origen de les varietats de blat, i la possibilitat d'elaborar pa amb la seva farina, ha estat una de les novetats del sector. Els pans elaborats a base d'espelta han esdevingut en poc temps un producte de gran demanda a les fleques gràcies a les propietats nutricionals associades a aquest cereal. Alguns flequers/es han optat per treballar només amb farines que vinguin de producció ecològica.

És important acompanyar els excel·lents plats que elaboren els restauradors del Maresme amb un pa de qualitat.

Gener 2011

| | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 | | | | | | |

| Desembre 2010 | | | | | | |
|---------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |

| Febrer | | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | |
| 28 | | | | | | | |

Flequers

FORN DE PA "CAN PUIG"
937 938 455
Arenys de Munt

CA L'ENRIC
937 951 225
Arenys de Munt

FORN CAN MORÉ
937 970 275
Argentona

FRANCESC SERRA ESPASA
937 910 616
Caldes d'Estrac

FORN DE PA GARRIGA
937 690 445
Calella

LA BOTIGUETA
937 611 274
Malgrat de Mar

FORN MARESME S.A
937 902 833
Mataró

PANADERIA DÍAZ
937 970 469
Òrrius

FORN CA L'ANDREU
937 630 554
Sant Cebrià de Vallalta

FORN NOU
935 553 787
Teià

FLECA CAN RICASTELL
937 641 274
Tordera

FORN DE PA SANT ROC
937 596 013
Vilassar de Mar

Embotits

L'elaboració de productes derivats del porc a Catalunya té tradició que ve de molts segles enrere. Normalment era habitual aprofitar els mesos més freds de l'any per fer la matança del porc i elaborar d'una gran varietat d'embotits que s'anaven consumint al llarg de l'any. Al Maresme, com en totes les comarques de Catalunya, hi ha cansaladers/es i xarcuters/es que són hereus d'una tradició secular i segueixen elaborant tot tipus d'embotits, mantenint viu un dels patrimonis culturals i gastronòmics catalans més rics.

Són nombrosos els plats de la cuina tradicional catalana que tenen algun tipus d'embotit com un dels seus principals ingredients; en són un exemple la típica escudella i les mongetes del ganxet amb botifarra. Els restauradors/es han sabut aprofitar la gran varietat d'embotits per incorporar-los a l'oferta gastronòmica del seu restaurant.

Els cansaladers/es i xarcuters/es del Maresme també han sabut innovar i incorporar productes de temporada en els embotits que elaboren: així al Maresme tenim xarcuteries que fan botifarres crues de calçots, de bolets, de maduixes, ... i embotits curats que incorporen fruit secs, com la llonganissa amb nous.

Sens dubte, incloure els productes elaborats artesanament pels xarcuters/es del Maresme als plats que ofereixen els restaurants de la comarca és una bona manera de vincular la producció artesanal d'embotits de la comarca amb la restauració del Maresme.

Febrer 2011

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | | | | | | |

| Gener | | | | | | | | Març | | | | | | | |
|-------|----|----|----|----|----|----|---|------|----|----|----|----|----|----|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | | | |

Artisans xarcuters

CARNISSERIA I
XARCUTERIA SELLÉS
937 531 806
Cabrls

CA L'ADELA
937 910 157
Caldes d'Estrac

VIVES CLOS C.B
937 690 224
Calella

CAN RAC
935 551 664
El Masnou

CAL TRUCH SCP
937 561 352
Òrrius

ROSBERT
937 679 301
Santa Susanna

QUEVIURES MARCUAL
935 553 168
Teià

CARNS J. MONICO
935 553 945
Teià

CAN VARDUM
937 640 656
Tordera

CARNS MONTSERRAT
937 594 661
Vilassar de Mar

ANDREU BOHER TORRENT
937 592 885
Vilassar de Mar

CAN POCURULL
937 593 999
Vilassar de Mar

CAN MARTRI
937 630 043
Sant Cebrià de Vallalta

CARNS GIRALT
937 952 003
Sant Andreu de Llavaneres

Pèsol del Maresme

El pèsol és un dels conreus més arrelats a la comarca del Maresme. Tot i que actualment es conreen diverses varietats, les més arrelades a la comarca i més apreciades són les varietats garrofal i floreta.

El pèsol garrofal, també conegut com de Llavaneres, ja que és en aquest municipi on es conrea, es caracteritza per ser un llegum saborós que té com a principal tret diferenciador la seva gran dolçor i que la pell que envolta la llavor és imperceptible. Cada tavella té entre 4 i 10 pèsols, els quals són més petits que els d'altres varietats. Tot i que tradicionalment es sembra cap al mes d'octubre, i pels voltants del mes de març comença la collita, que s'allarga durant un o dos mesos, el conreu en hivernacles ha avançat la seva temporada i ara se'n poden trobar en mercats el mes de gener.

El pèsol de la floreta és molt similar al garrofal i només els més entesos són capaços de diferenciar-los.

Totes dues varietats es comercialitzen principalment mitjançant la venda directa o en petites botigues i parades dels mercats municipals del Maresme. Els pagesos del Maresme han de fer servir la llavor que produeixen ells mateixos.

Entre els mesos de març i maig, restaurants de diversos municipis de la comarca amb col·laboració dels seus ajuntaments, el Consorci de Promoció Turística i el Consell Comarcal, així com el Gremi d'Hosteleria i Turisme, participen en les jornades gastronòmiques de la cuina del pèsol. Incorporar a l'oferta gastronòmica dels restaurants de la comarca el pèsol del Maresme permet donar identitat a la cuina que es fa en els fogons de la comarca, tot vinculant-la al territori que ens envolta i també permet mantenir el conreu d'aquestes dues varietats de pèsols i, per tant, l'activitat agrícola de la comarca.

Març 2011

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

Productors pèsol

| | |
|---|---|
| BELLATRIU SCP 657 982 219 Argentona | HORTA MARC PERA 937 926 449 Sant Andreu de Llavaneres |
| PERE RIBOSA 937 590 593 Cabrer de Mar | CAN MARCÓ 649 338 798 Sant Andreu de Llavaneres |
| HORTICULTURA NOE 609 469 215 Cabrer de Mar | HORTA GRAUPERA 610 771 136 Sant Andreu de Llavaneres |
| JOAQUIM GINESTA 619 329 593 Calella | HORTA MARRÉ 636 785 649 Sant Andreu de Llavaneres |
| CONCA DE LA TORDERA SCCL 667 693 855 Palafolls | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|--------|----|--|--|--|--|-------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | Febrer | | | | | | Abril | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | 1 | 2 | 3 | | | | |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | | | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | | | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 28 | | | | | | | | | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |

Peix i Marisc

A la comarca del Maresme el sector de la pesca sempre s'ha considerat com una de les activitats econòmiques importants, que en els últims anys s'han relacionat íntimament amb el sector gastronòmic i cultural. En els darrers anys l'activitat pesquera a la comarca s'ha vist reduïda com a conseqüència de la baixada de les captures. Tot i així, al llarg de la comarca del Maresme hi ha set confraries que apleguen pescadors que surten cada dia a pescar amb les arts de pesca artesanals per poder oferir el peix i marisc més fresc del Maresme. Els calamars, les gambes, els llagostins, els lluços, el sonso,... pescats al Maresme tenen un lloc destacat en les peixateries dels mercats i a les cartes dels restaurants especialitzats en productes del mar de la comarca hi són molt apreciats.

La proximitat entre les llotges i els fogons dels restaurants fan que el peix i marisc del Maresme arribi mantenint totes les qualitats.

Per posar en valor aquests productes del mar s'organitzen a la comarca jornades gastronòmiques, com són el Calamarenys (octubre), organitzades per l'Ajuntament d'Arenys de Mar, i les del Peix i Marisc (juny/Juliol), organitzades pel Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró - Maresme, a les quals hi participen restaurants de diversos municipis.

Al Maresme, encara avui, es tracta el seitó amb salmorra per obtenir les anxoves, un mètode de conservació que ja feien servir grecs i romans.

Abril 2011

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|------|----|
| | | | | | Març | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|------|---|
| | | | | | | Maig | |
| | | | | | | 1 | |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | |
| 30 | 31 | | | | | | |

Confraries de pescadors i productors conserves de peix

CONFRARIA DE
PESCADORS "SANT PERE"
DE MATARÓ
937 963 708
Mataró

CONFRARIA
DE PESCADORS
DE CALELLA
937 691 641
Calella

CONFRARIA DE
PESCADORS "SANT TELM"
D'ARENYS DE MAR
937 921 583
Arenys de Mar

CONFRARIA DE
PESCADORS DE
PINEDA DE MAR
937 624 056
Pineda de Mar

CONFRARIA DE
PESCADORS DE MONTGAT
EL MASNOU
PREMIÀ DE MAR
934 691 554
Montgat

CONFRARIA DE
PESCADORS DE
MALGRAT DE MAR
937 612 001
Malgrat de Mar

CONFRARIA DE
PESCADORS DE SANT POL
DE MAR
937 921 583
Sant Pol de Mar

L'ANXOVETA
659 351 350
El Masnou

Maduixes del Maresme

Les maduixes del Maresme es caracteritzen pel seu color vermell intens, amb puntejades groguenques. El sabor molt dolç amb un punt d'acidesa, l'aroma agradable i la textura carnosa d'aquest fruit fan que sigui molt preuat. Les característiques organolèptiques d'aquest fruit no han passat per alt a restauradors, pastissers i xarcuters de la comarca que han incorporat la maduixa del Maresme en els seus plats, pastissos i fins i tot en els seus embotits. La zona més muntanyosa de la comarca del Maresme compta amb un microclima i unes condicions orogràfiques molt favorables per al conreu de la maduixa: als terrenys amb pendent, l'angle d'incidència dels raigs solars a l'hivern és major i per tant reben més radiació i, d'altra banda, la capacitat de drenatge del sauló permet un millor desenvolupament de l'arrel de la planta. Aquestes condicions repercuteixen favorablement en la qualitat de les maduixes del Maresme.

Tot i que es conrea un gran nombre de varietats, cal destacar la varietat "pájaro", potser la més arrelada al Maresme.

Malgrat que ha estat un conreu molt estès als municipis de l'Alt Maresme, especialment a la Vall de Vallalta, la competència de la maduixa vinguda de fora ha fet que el nombre de pagesos que viuen del conreu de la Maduixa s'hagi reduït molt. Malgrat que la temporada de la maduixa és d'abril a juny, actualment al Maresme es conreen varietats que produeixen fruit durant tot l'any.

La incorporació de la maduixa del Maresme a l'oferta gastronòmica dels restaurants de la comarca pot contribuir a preservar aquest conreu a la comarca que durant molts anys ha modelat el paisatge del vessant de la serralada litoral a molt pobles de l'Alt Maresme.

Entre els mesos d'abril i maig es celebren les "Jornades Gastronòmiques de la Maduixa de la Vall de Vallalta", organitzades pels ajuntaments dels cinc municipis de la vall, en col·laboració amb el Consorci de Promoció Turística i el Consell Comarcal, a les quals hi participen molts dels restaurants dels cinc municipis.

Maig 2011

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |

| Abril | | | | | | |
|-------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |

| Juny | | | | | | |
|------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |

Productors de maduixes

JOSEP MARPONS HORTA
609 393 203
Arenys de Munt

JORDI CANTALLOPS
937 950 004
Arenys de Munt

ENRIC MAJO FERRAN
606 239 221
Arenys de Munt

UNIO DE MADUIXAIRES
DE CALELLA SAT
937 691 416
Calella

JOAQUIM GINESTA
619 329 593
Calella

CAL MOLINÉ
937 630 061
Sant Cebrià de Vallalta

JAUME PLA I JUBANY
628 054 615
Sant Cebrià de Vallalta

JOSEP PLA JUBANY
678 556 234
Sant Cebrià de Vallalta

JOAN ROIG PUEYO
696 142 430
Sant Cebrià de Vallalta

MARTÍ PEÑAS SERRA
937 631 056
Sant Cebrià de Vallalta

JOAN SERRA PLA
607 307 891
Sant Cebrià de Vallalta

RAMON XAUBET SERRA
639 633 896
Sant Pol de Mar

JOAN BORRELL
670 281 519
Sant Pol de Mar

Cirera d'en Roca

La cirera d'en Roca es caracteritza per ser una cirera de gust intens entre dolç i àcid, de carn consistent i color vermell amb tocs groguencs. La textura consistent fa que sigui una cirera que podria aguantar en condicions òptimes el transport, tot i que la seva poca producció (unes 150 tones anuals) fa que es comercialitzi en el comerç local, bàsicament botigues d'Arenys de Munt i poblacions veïnes, així com en cooperatives agràries. La cirera d'en Roca és una varietat de cirera tardana, de manera que quan ja no es troben al mercat altres varietats de cireres és el millor moment per degustar aquesta varietat de gran qualitat, producció molt limitada i localitzada en el municipi d'Arenys de Munt. La temporada de la cirera d'en Roca és curta; la podem degustar entre els mesos de juny i juliol.

El creu de la cirera d'en Roca fou introduïda pels germans Roca, a final del segle XIX al municipi d'Arenys de Munt, a partir d'un esqueix d'un cirerer de l'Empordà que el van empeltar en un de bord. Els camps de cirerers d'en Roca estan situats als vessants de la serralada litoral en el terme municipal d'Arenys de Munt; es tracta d'un creu de seca.

Algunes pastisseries han introduït la cirera d'en Roca en algun dels seus pastissos i fins i tot se n'ha fet un licor.

L'Ajuntament d'Arenys de Munt organitza cada 24 de juny, dia de Sant Joan, la Fira de la Cirera d'en Roca organitzada per la Regidoria de Promoció Econòmica, Medi Ambient i Turisme.



Juny 2011

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | | | |

Productors de Cirera d'en Roca

ENRIC MAJÓ FERRAN
937 938 028
Arenys de Munt

LLUIS FIDEL COLOMER
609 749 247
Arenys de Munt

MONTSERRAT AMARGANT
635 442 599
Arenys de Munt

ANTONI FRAMIS
937 950 573
Arenys de Munt

| Maig | | | | | | | Juliol | | | | |
|------|----|----|----|----|----|----|--------|--|----|----|----|
| | | | | | | 1 | | | 1 | 2 | 3 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | | 4 | 5 | 6 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | 7 | 8 | 9 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | | | 10 | 11 | 12 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | | | 13 | 14 | 15 |
| 30 | 31 | | | | | | | | 16 | 17 | 18 |
| | | | | | | | | | 19 | 20 | 21 |
| | | | | | | | | | 22 | 23 | 24 |
| | | | | | | | | | 25 | 26 | 27 |
| | | | | | | | | | 28 | 29 | 30 |
| | | | | | | | | | 31 | | |

Tomàquets Pometa i Montserrat

El conreu dels productes de l'horta és un dels més arrelats a la comarca del Maresme des del moment en el qual es va començar a introduir el regadiu a les zones més planes de la comarca. Així doncs, segons l'estació de l'any a les hortes del Maresme, hi podem trobar cols, bròquils, carxofes, pèsols, faves, mongetes tendres, ..., però quan arriba la calor dels mesos de primavera i de l'estiu els veritables protagonistes de les hortes del Maresme són els tomàquets. S'hi conreen un gran nombre de varietats de tomàquets; entre les més apreciades pels consumidors per menjar amanit hi trobem el tomàquet pometa i el de Montserrat.

El tomàquet pometa és una varietat de tomàquet d'amanir sense ni un punt d'acidesa, una de les joies gastronòmiques del Maresme. Quan està madur presenta un color vermell intens sense taques ni solcs, mantenint una forma arrodonida i és ple per dins.

El tomàquet de Montserrat es caracteritza per ser força buit per dins, amb poca polpa i de color rosat. Presenta una forma de carabassa, amb solcs arrodonits i suaus i té un tamany força gros. El gust dolcet, gens àcid, i refrescant, fa que sigui la varietat més apreciada per menjar amanit.

Tot i ser dues varietats típiques de la comarca, el fet de ser poc productives davant de les actuals varietats híbrides de tomàquet, fa que, malgrat que s'està recuperant des de fa pocs anys, encara avui sigui força desconeguda i amb una producció limitada. La recuperació d'aquestes varietats passa per incorporar-les a l'oferta gastronòmica dels restaurants del Maresme, així com la seva comercialització en fruiteries i verduleries de la comarca. D'aquesta manera s'incentiva l'activitat agrícola al Maresme, tot afavorint la comercialització dels productes de proximitat i tot vinculant la gastronomia de la comarca a l'activitat agrària.

Juliol 2011

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

| Juny | | | | | | Agost | | | | | | | | |
|------|----|----|----|----|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | |

Productors de tomàquet

JOAN GRAU
937 971 940
Argentona

JOSEP VIÑALS
609 445 399
Cabrera de Mar

ANDREU VIÑALS
609 686 762
Cabrera de Mar

DÍDAC VALERA.
646 621 029
Mataró

JOSEP MORÉ
677 599 555
Mataró

SALVADOR GRAU
660 927 312
Mataró

PERE AYTER
676 109 080
Mataró

MARC PRUNA
661 576 123
Mataró

JOSEP FLORIACH
937 901 204
Mataró

LLOVERAS VERDURES
DEL MARESME S.L
937 927 090
Sant Andreu de Llavaneres

HORTA MARCÓ
937 927 423
Sant Andreu de Llavaneres

HORTA MARC PERA
629 964 799
Sant Andreu de Llavaneres

EXPLOTACIONS AGRÀRIA
CAN SERRA
607 307 891
Sant Cebrià de Vallalta

CONCEPCIÓ TORRENTS
687 261 323
Vilassar de Mar

DALMACIO RAMON
699 949 536
Vilassar de Mar

Productes de la Comarca
Maresme

Productes d'horta

El conreu dels productes de l'horta és un dels més arrelats a la comarca del Maresme des del moment en el qual es va començar a introduir el regadiu a les zones més planes de la comarca. El clima del Maresme, molt temperat durant tot l'any, afavoreix el conreu d'una àmplia gamma de productes d'horta. Així doncs, segons l'estació de l'any, a les hortes del Maresme hi podem trobar cols, bròquils, bledes, carxofes, calçots, pèsols, faves, patates, tomàquet, enciam, mongeta tendra,..., en definitiva, producte fresc i de proximitat del qual en podem gaudir durant tot l'any.

El Maresme ha estat una comarca que, des de fa molts anys, ha produït verdures i fruites que ha abastit els mercats de Barcelona. Actualment hi ha pagesos al Maresme que estan treballant per trobar noves vies per comercialitzar els productes d'horta que produeixen, la venda directa a petites botigues o a parades de mercat, als restaurants, la comercialització a pròpia finca, les cistelles,...

Els restauradors/es del Maresme saben aprofitar molt bé les qualitats de les verdures i fruites de la comarca, tot combinant-les i transformar-les per poder fer gaudir als paladars més exigents d'uns plats arrelats al Maresme.

Agost 2011

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 | | | | |

| Juliol | | | | | | |
|--------|----|----|----|----|----|----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

| Setembre | | | | | | | |
|----------|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | | |

Productors de productes de l'horta

L'HORT D'EN PAU
652 531 807
Alella

JOSEP FLORIACH
937 901 204
Mataró

JOSEP VIÑALS
609 445 399
Cabrera de Mar

PLA DE MUNT
677 445 188
Palafolls

DÍDAC VALERA.
646 621 029
Mataró

LLOVERAS VERDURES
DEL MARESME S.L
937 927 090
Sant Andreu de Llanerres

JOSEP MORÉ
677 599 555
Mataró

HORTA MARCÓ
937 927 423
Sant Andreu de Llanerres

SALVADOR GRAU
660 927 312
Mataró

HORTA MARC PERA
629 964 799
Sant Andreu de Llanerres

PERE AYTER
676 109 080
Mataró

CONCEPCIÓ TORRENTS
687 261 323
Vilassar de Mar

MARC PRUNA
661 576 123
Mataró

Vins de la DO Alella

Les vinyes de la Denominació d'Origen Alella de la zona del Maresme es situen al vessant d'orientació marítima de la Serralada Litoral, obertes a la influència del sol i la brisa mediterrània. La serralada les protegeix dels vents freds i condensa la humitat que prové del mar, cosa que provoca un microclima típicament mediterrani amb estius càlids i secs i hiverns suaus. Les vinyes estan distribuïdes en parcel·les esglaonades que van des dels 90 m d'altitud fins els 260 m, i els vins d'aquesta zona són suaus, de grau i acidesa moderats.

La característica més significativa de la DO Alella és l'existència del sauló, un terreny arenós d'origen granític i color pràcticament blanc, que té una gran permeabilitat i una gran capacitat de retenció de la irradiació solar. Això facilita la maduració del fruit i aporta finor als vins, on el baix poder de retenció de l'aigua queda compensat pel microclima local.

Es tracta de la DO més petita de Catalunya, amb una antiga història: el jaciment romà de la Cella Vinària de Teià posa de manifest que fa més de 2.000 anys que s'hi elaboren vins, citats per Plini el Vell a Naturalis Historia i per Marc Valeri Marcial a Epigrames, com a vins laietans.

La varietat més característica de la DO Alella és la pansa blanca, molt propera, tot i que no idèntica, a l'anomenada xarel·lo.

Els vins blancs perfumats i lluints són els més característics d'Alella, secs o dolços, mentre que per a l'elaboració dels rosats i negres, la varietat principal és la garnatxa negra.

El mes de setembre les vinyes i cellers s'omplen d'activitat: és temps de verema! Que els restaurants de la comarca ofereixin els excel·lents vins de la DO Alella contribueix a donar identitat a l'oferta gastronòmica del Maresme, vinculada amb la comarca, afavorint la continuïtat de l'activitat agrícola tan necessària per a la conservació del nostre territori.

Setembre 2011

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |

Cellers

ALTA ALELLA S.L.
934 693 720
Tiana

ROURA
933 527 456
Alella

JOAQUIM BATLLE
699 086 335
Tiana

ALTRABANDA S.C.P.
935 704 534
Martorelles

MARQUÈS D'ALELLA
(PARXET S.A.)
933 950 811
Tiana

CAN BOQUET
935 556 997
Alella

ALELLA VINÍCOLA
CAN JONC S.L.
935 403 842
Alella

| Agost | | | | | | |
|-------|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 | | | | |

| Octubre | | | | | | |
|---------|--|----|----|----|----|----|
| | | | | | 1 | 2 |
| | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| | | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| | | 28 | 29 | 30 | 31 | |

Botifarres de Bolets

Quan arriba la tardor els bolets es converteixen en els autèntics protagonistes de la gastronomia a Catalunya. La gran afició a buscar bolets que hi ha a casa nostra s'ha vist reforçada en els darrers anys gràcies a l'important impacte que té sobre els mitjans de comunicació tot el relacionat amb els bolets.

Al Maresme, com en altres comarques, els bolets han anat agafant protagonisme i es celebren diverses fires, exposicions i mostres on els bolets són els protagonistes. Els xarcuters/es també han anat incorporant aquests fruits del bosc a la seva oferta d'embotits, i cada cop és més freqüent torbar botifarres de bolets. Tot i que inicialment les botifarres de bolets eren únicament de rovellons, cada cop l'oferta és més diversa i els xarcuters/es han començat a incorporar-hi rossinyols, camagroc, trompetes de la mort, ceps...

Les botifarres de bolets són una molt bona oportunitat per acostar als nostres paladars els gustos dels nostres boscos a la tardor.

Octubre 2011

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 | | | | | | |

Productors botifarres bolets

CA L'ADELA
937 910 157
Caldes d'Estrac

CAN MARTRI
937 630 043
Sant Cebrià de Vallalta

CAN POCURULL
937 593 999
Vilassar de Mar

CAN RAC
935 551 664
El Masnou

CARNISSERIA ROSBERT
937 679 301
Santa Susanna

CARNISSERIA VIVES
937 690 224
Calella

CARNS BOHER
937 592 885
Vilassar de Mar

CARNS MONTSERRAT
937 594 661
Vilassar de Mar

GIRALT
937 952 003
Sant Andreu de Llavaneres

| Setembre | | | | | | |
|----------|----|----|----|----|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |

| Novembre | | | | | | |
|----------|----|----|----|----|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |

Mongeta del Ganxet

La mongeta del ganxet es caracteritza per ser de color blanc i per tenir una forma molt arronyonada, és a dir, ser molt ganxudes i planes. Un cop cuites tenen la pell rugosa i la pell és pràcticament imperceptible, la seva textura és suau i cremosa.

La mongeta del ganxet compta amb un Denominació d'Origen Protegida (DOP) que inclou els municipis del Vallès i alguns del Maresme i que compta amb un Consell Regulador i un reglament que fixa les característiques que han de tenir les mongetes del ganxet o fesols del ganxet per poder gaudir d'aquest segell de qualitat. Totes les mongetes del ganxet emparades sota la DOP s'han de comercialitzar envasades i han de portar el segell del Consell Regulador.

Hi ha productors que produeixen fesols o mongeta del ganxet però que no comercialitzen la mongeta envasada, ja sigui per no tenir les finques en els municipis inclosos dins de la DOP o per no tenir les característiques que fixa el Consell Regulador.

La mongeta del ganxet es comercialitza principalment en botigues petites i cooperatives agrícoles que la distribueixen per tota la comarca, se'n pot trobar tot l'any, tot i que durant la tardor es pot consumir acabada de collir. Entre els mesos de novembre i desembre diversos ajuntaments del Maresme organitzen les jornades gastronòmiques del Fesol del Ganxet, a les quals hi participen restaurants d'aquests municipis, una molt bona oportunitat per degustar aquest magnífic llegum.

Novembre 2011

| | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | | | | |

| Octubre | | | | | | | | Desembre | | | | | | | |
|---------|----|----|----|----|----------|----------|--|----------|----|----|----|----------|----------|----------|----------|
| | | | | | 1 | 2 | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | | | |

Productors de fesols del ganxet

| | | |
|--|--|---|
| L'HORT D'EN PAU 652 531 807 Alella | CAN SALA D'AGELL 937 590 144 Cabrera de Mar | HORTA FAMILIA RABASSA 660 594 656 Sant Andreu de Llavaneres |
| LLUÍS FIDEL 609 749 247 Arenys de Munt | AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBI SCC 627 444 153 Malgrat de Mar | CAL MOLINÉ 937 630 061 Sant Cebrià de Vallalta |
| ENRIC MAJO FERRAN 606 239 221 Arenys de Munt | CONCA DE LA TORDERA SCCL 667 693 855 Palafolls | JAUME PLA I JUBANY 628 054 615 Sant Cebrià de Vallalta |
| GRANGES LES ESCOMES S.L 670 086 230 Argentona | HORTICULTURA SOMS C.B 629 381 497 Palafolls | AGRÀRIA BAIXA TORDERA 937 640 043 Tordera |
| BELLATRIU SCP 657 982 219 Argentona | JOAN MORA 610 771 136 Sant Andreu de Llavaneres | |
| PERE RIBOSA 646 536 427 Cabrera de Mar | HORTICULTURA NOE S.C.P 609 469 215 Cabrera de Mar | LLORENÇ GOMEZ MARRÉ 636 785 649 Sant Andreu de Llavaneres |

Dolços del Maresme

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. Cal remuntar-se molts anys per trobar l'origen d'alguns d'aquests productes, com és el cas del torró 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.

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 millor manera d'acabar un bon àpat és amb la degustació d'una delícia elaborada per un pastisser/a, especialment en les dates assenyalades com són les celebracions de les festes de Nadal.

Desembre 2011

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

| Novembre | | | | | | |
|----------|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | | | | |

| Gener 2012 | | | | | | | |
|------------|--|--|--|--|----|----|----|
| | | | | | 1 | 2 | 3 |
| | | | | | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | 10 | 11 | 12 |
| | | | | | 13 | 14 | 15 |
| | | | | | 16 | 17 | 18 |
| | | | | | 19 | 20 | 21 |
| | | | | | 22 | 23 | 24 |
| | | | | | 25 | 26 | 27 |
| | | | | | 28 | 29 | 30 |
| | | | | | 31 | | |

Productors de Dolços del Maresme

| | | | |
|---|---|--|---|
| DANÈS 937 920 335 Arenys de Mar | ALZINA 937 940 662 Canet de Mar | CAN MIRACLE 937 901 054 Mataró | FORN St. ANDREU 937 928 418 Sant Andreu de Llaveneres |
| LA LYONESA 937 938 594 Arenys de Munt | RIERA 937 941 591 Canet de Mar | PASTISSERIA OMS 937 901 726 Mataró | FORN St. PERE 937 929 096 Sant Andreu de Llaveneres |
| ROSA 937 954 505 Canet de Mar | MIQUEL 935 550 661 El Masnou | EL PILAR 937 991 222 Mataró | SALA VIVES 937 926 834 Sant Andreu de Llaveneres |
| CAMPASSOL 937 940 256 Canet de Mar | LA MORENETA 935 553 564 El Masnou | SALA SL 937 926 048 Sant Andreu de Llaveneres | SAULEDA 937 630 330 Sant Pol de Mar |
| TORRENT 937 942 490 Canet de Mar | CASA GRAUPERA 937 550 222 Mataró | FLECA SALA 937 928 560 Sant Andreu de Llaveneres | |
| FORN GRIMAL 937 942 701 Canet de Mar | PASTISSERIA UNÓ 937 552 440 Mataró | ALSINA 937 930 160 Sant Andreu de Llaveneres | |
| LA GRANJA 937 940 442 Canet de Mar | HORTA PASTISSERS 937 980 342 Mataró | | |

A casa,

productes de la terra
Maresme

Per demanar més informació sobre el projecte "Productes de la Terra – Artesania Alimentària" i el cens de productors del Maresme, podeu trucar al Consell Comarcal del Maresme 937 411 616 o www.ccmarsme.cat/promocioeconomica

Edita:



Amb el suport de:



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

