

*Suplement
gastronomia*



Capgròs

Tot a punt per a la I Fira Gastronòmica de Mataró i el Maresme

Sota el lema "Menja't el Maresme", en aquesta primera edició hi participen 11 locals que oferiran tastets a un preu de 2,50€ a l'Antic Parc Central

Gastronomia

| Silvia Ruiz.

■ La Fira Gastronòmica de Mataró i el Maresme, amb el nom de "Menja't el Maresme", arriba a la ciutat aquest cap de setmana, del divendres 26 al diumenge 28 de juny, organitzada pel Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme. Aquesta primera edició té lloc al Parc Central vell i compta amb la participació d'un total d'11 locals de Mataró i Argentona, que oferiran tastets de les seves especialitats a preu popular. Tot amb l'objectiu de potenciar i reivindicar la gastronomia del Maresme i la seva capital.

En aquesta primera edició a Mataró hi participen 11 locals, dels quals nou són de Mataró (Nuus-Hotel Atenea Port Mataró, Toni 2, La Treva, Eat2Eat, Suka, Punt 6-New Hotel Colon, Escola de Restauració del Gremi, La Gofreria i Cafè La Selva) i dos d'Argentona (La Sala d'Argentona i Sant Jaume). Tots ells oferiran tastets als assistents a un preu popular. "La fira funciona amb uns tiquets amb un preu de 2,50€ amb els que la gent podrà degustar i gaudir de tastets representació de cada restaurant, un platet del millor que saben cuinar", expliquen des del Gremi d'Hostaleria i Turisme.

Malgrat que són pocs els locals que s'han atrevit a participar-hi, ja que es tracta de la primera edició i no hi ha referències, els que ho han fet són variats, "des d'aquells més atractius en el sentit més gastronòmic fins a



Tastets al Parc Central | R. Gallofré (plats cedits pel restaurant Suka de Mataró)

algun més casolà", apunten des del Gremi, afegint que el que pretenen sobretot és "incentivar i recolzar els productes de proximitat". A més, re-

”

“Tenir una fira gastronòmica referent a Mataró era quelcom necessari” (Miquel Rey)

calquen que el fet d'optar per tastets petits i no plats grans es fa perquè "el que volem és donar a conèixer i que la gent pugui provar-ho tot".

A la mateixa fira també hi haurà diferents empreses encarregades d'oferir servei de begudes, vins, còctels, cava, cafè i gelats. Però el programa no acaba aquí. I és que tot això anirà acompanyat de diferents activitats que animaran l'ambient durant tot el cap de setmana. A més dels tastets gastronòmics, els que s'hi acostin podran gaudir de música en directe,



La roda de premsa de presentació | Silvia Ruiz

el concert del grup Hotel Cochambre, un espai d'atraccions pels nens, tallers infantils i masterclass de cafè, gintònics i vins.

Una fira "necessària"

"És una gran notícia fer una fira gastronòmica referent a Mataró, era quelcom necessari i ho trobàvem a faltar". Així ho explica el regidor de Promoció Econòmica, Miquel Rey, que



La fira vol reivindicar la gastronomia de qualitat que caracteritza la comarca

agraeix l'augment d'activitats fetes des del Gremi en els darrers mesos i recorda l'èxit de la ruta "Mataró va de Tapes", que comptarà amb una altra edició aquesta tardor. Per al regidor, l'organització d'aquesta fira gastronòmica és "el pas definitiu cap a la reivindicació d'una gastronomia de qualitat i de gran atractiu a Mataró i el Maresme" i recorda que per a la ciutat és un "exercici de capitalitat" com a referent de la comarca.

Ja feia anys que per part de la Junta Directiva del Gremi es volia celebrar una fira gastronòmica d'aquest tipus

amb l'objectiu de potenciar la gastronomia de la zona. "Al Maresme tenim bona alimentació i bons productes i a vegades la gent no ho sap, per això la millor manera per ensenyar-lo és fer un aparador de tot el que tenim mitjançant aquesta fira", expliquen des de la Junta.

Tot i que és el primer any que es fa els organitzadors confien que sigui un èxit, amb l'objectiu d'aconseguir que tingui continuïtat en els pròxims anys: "El nostre propòsit és consolidar-nos i superar-nos cada any, que aquesta edició sigui la base per anar creixent".



■ **Hi participen 9 restaurants de Mataró i 2 d'Argentona**

■ **S'hauran de comprar tiquets a 2,50 euros per provar els tastets de cada restaurant**

■ **La fira pretén sobretot incentivar els productes de proximitat, provinents de la comarca**

■ **També s'oferiran begudes com ara vins, còctels, cava, cafè o també gelats**

■ **Hi haurà música en viu, atraccions per als infants, tallers i masterclasses**



Programa de la Fira

Divendres - 26

Inauguració de la Fira i parlaments. A les 20h.

Tastets gastronòmics i atraccions infantils. De 20.30 a 23h.

Fireta d'atraccions. De 20 a 23h.

Dissabte - 27

Fireta d'atraccions Infantil. De 12 a 23h.

Xerrada. A les 12h, de l'Àvia Remei.



Tallers Infantils, Masterclass Cafè. De 12 a 13h.

"La Cistella d'en Dídac". A les 12h, xerrada productor de Mataró.

Tastets Gastronòmics. De 13 a 16h, amb Amenització de Música Tibetana Solidària

Xerrada Cafè Ciutat Mataró. A les 14h.

Masterclass Gintònics. A les 19h.



Tastets Gastronòmics. De 20 a 23h.

Diumenge - 28

Fireta d'atraccions. De 12 a 23h.

Tallers de cuina infantils . De 12 a 13h.

Pentitats combinats amb gastronomia. De 12.30 a 14h, a càrrec del Gremi de Perruqueria i Estètica de Mataró i El Maresme

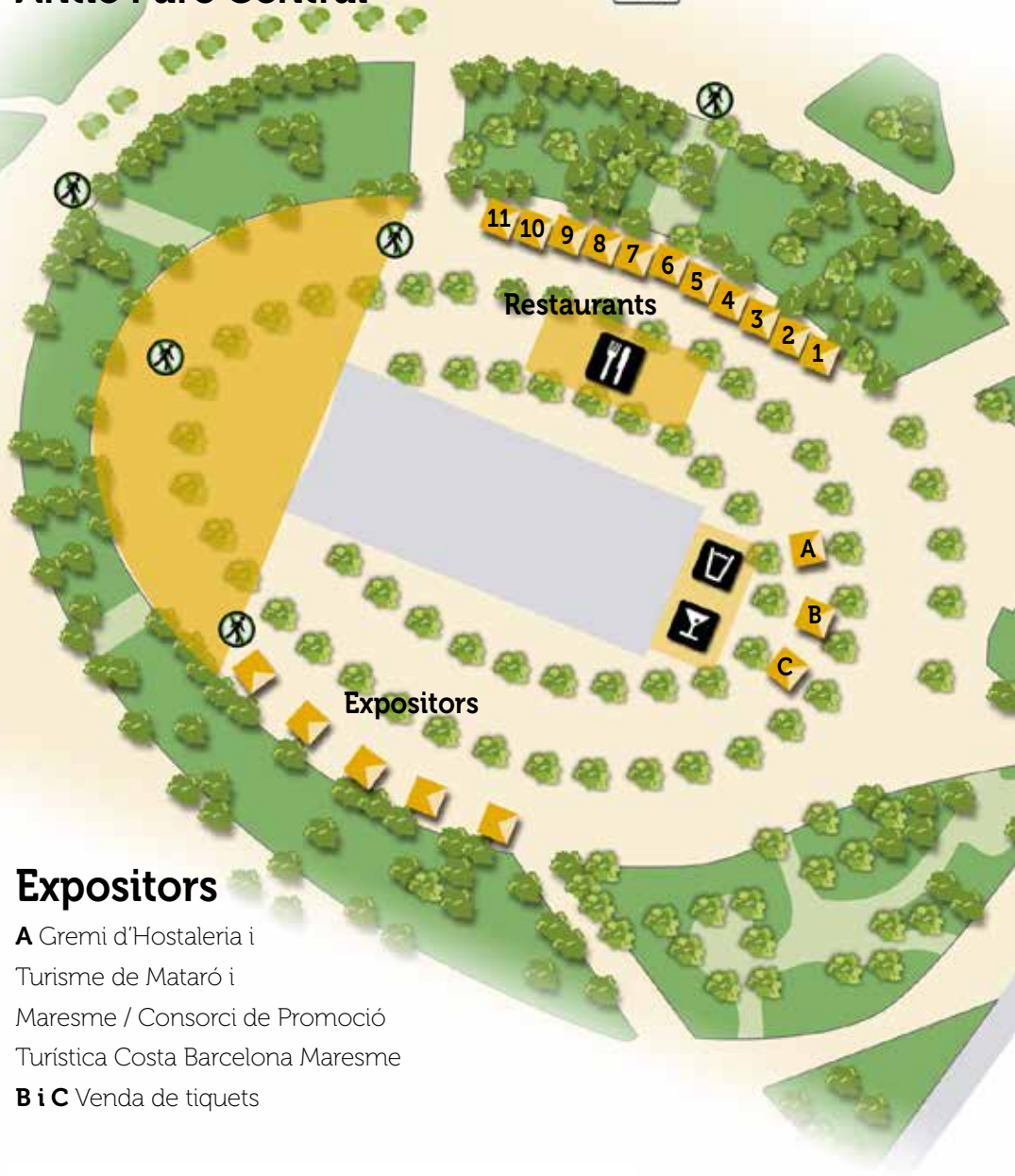
Tastets Gastronòmics. De 13 a 16h.

Masterclass vins . De 16 a 17h.

Concert. De 18 a 20h, a càrrec d'Hotel Cochambre.

Tastets gastronòmics. De 20 a 23h.

Antic Parc Central



Expositors

A Gremi d'Hostaleria i

Turisme de Mataró i

Maresme / Consorci de Promoció

Turística Costa Barcelona Maresme

B i C Venda de tiquets

Organitza:



Amb el suport de:



Ajuntament de Mataró



Diputació
Barcelona

Fira Gastronòmica

MATARÓ-MARESME

Restaurants

- 1 REST. SANT JAUME D'ARGENTONA
- 2 REST. LA TREVA D'EN JOSEP CARRERAS
- 3 REST. PUNT 6 - NEW HOTEL COLON***
- 4 REST. TONI 2
- 5 REST. NUUS - HOTEL ATENEA PORT DE MATARÓ****
- 6 SUKA RESTAURANT
- 7 REST. EAT2EAT
- 8 REST. LA SALA D'ARGENTONA
- 9 ESCOLA DE RESTAURACIÓ DEL GREMI
- 10 CAFÈ LA SELVA
- 11 LA GOFRERIA

Expositors

- VINS BOUQUET D'ALELLA
LA CISTELLA D'EN DIDAC
DISTRIBUCIONS JOAN FLORIACH I FILLS - CAFÈ CREAM
ASSOLIM ALIMENTARIA (GELATS)
DESTIL·LERIES DEL MARESME – SOREL

Col·labora:





Carme Ruscaldeda: "La cuina del Maresme és mar, horta i proximitat"

| Salva Fernández

■ La xef Carme Ruscaldeda (Sant Pol de Mar, 1952) té més estrelles Michelin que ningú a tot l'Estat espanyol. Tres al seu restaurant Sant Pau a la localitat maresmenca, dos al Sant Pau obert a Tòquio fa una dècada i dos més a Moments, de Barcelona (on el seu fill és cap de cuina). Un bagatge construït amb l'oferta i possibilitats que li donen el Maresme, on ha crescut al voltant de productes que ha marcat des del primer dia fins avui el seu tipus de cuina.

Quina és la clau per seguir, tants anys després, al màxim nivell en el món de la cuina?

La constància. Posar-te amb l'esperit de fer feliç a la gent que ve a provar els teus plats i treballar amb rigor tots els dinars i tots els sopars. És cert, també, que tenim una cultura culinària que ens dona un tret diferencial i original: ens agrada explicar coses amb la cuina i tenim ganes de fer-ho.

El paper de Sant Pol en particular i el Maresme en general té a veure amb aquest èxit?

Totalment. Estic segura que si fóssim d'un poble dels Pirineus tindríem una altra cuina molt bona, però diferent. En aquest món diu molt el que has menjat de petit i el producte del teu voltant amb el que has crescut.

Però no pot ser només això.

Després, cadascú agafa aquesta experiència, aquest producte, i li vol donar la volta a la seva manera amb un nou ús i diferents receptes. Però al final el que fem és expressar

la cultura del territori i de la comarca a través de la pròpia mirada.

I com es trasllada aquest territori a Barcelona?

El Maresme té un pes molt enriquidor en el nostre treball. Aquesta comarca allargada amb costa a un costat, muntanya a l'altra i horta al mig. Gràcies a aquesta disposició tenim receptes locals molt originals d'una gran varietat de productes, i això es presenta com una cosa molt fresca quan anem a una ciutat com Barcelona.

A la capital hi ha molta competència.

La competència és ferotge en una ciutat tan potent i té molt nivell. Però la nostra força és tenir un discurs comarcal, un tret original que no podem deixar escapar.

Això també té sortida a milers de quilòmetres de distància, com al Japó.

Fa onze anys que treballem amb els japonesos, i és cert que al nostre discurs tan maresmenc hi ha actualment moltes empremtes japoneses. Les cultures sumen, i per això el nostre receptari català és tant ric, perquè tothom que ens ha visitat amb una carmanyola plena de coses contracultura, aquí ho





Exterior del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar | Arxiu

hem acabat absorbint i construïnt un discurs ric i plural.

Això com encaixa amb la proximitat?

Ara tenim un xef preparant la carta d'estiu. Hi haurà plats similars als que fem aquí i d'altres adaptats a la proximitat de Tòquio, ja que tenen molts aliments rics i profitosos. A la cuina Mediterrània treballem amb oli, vi i blat, tres elements que ens fan ser exòtics al Japó. Però en el fons, aquests productes encaixen molt bé amb els que tenen allà, pel que fem una fusió interessant d'estils.



La cuinera de Sant Pol de Mar ostenta set Estrelles Michelin en els seus tres restaurants

Què té el Maresme que no tenen els altres?

El Maresme és proximitat. Un producte que no ha viatjat en una

caixa, no ha estat a un mercat per distribuir-se a un altre lloc. Aquí agafem el producte directe de la terra, i això és fonamental. En un moment en el que la cuina precisa d'estètica i de percepció visual, el sabor és la clau de tot: a la memòria queda el gust i la frescor, i el kilòmetre zero ho multiplica.

Algú li pot dir que tampoc n'hi ha per tant.

I s'equivocaria. Posem un exemple: la cirera. Creix al nostre entorn i en poques hores te la menges. A més,

LA BOTIGUETA
 PRODUCTES AGRÍCOLS, DE PROXIMITAT I ESTIUS

C/ Sant Roc, 56 Vilassar de Mar
 Tel. 93 175 76 42
 mengemmaresme@gmail.com






és d'una varietat que no trobes a cap altre lloc. Quan acaba la seva temporada desapareix. Naturalment, si per Nadal vols cireres les podràs comprar a preus desorbitats, però quan te la mengis tindràs una decepció. Hores d'avió, en mercats, serà una bellesa sense ànima. I nosaltres volem ànima.

I de pas, es promociona el comerç dels entorns.

Tenim una xarxa de mercats de proximitat que ofereixen producte de temporada que si volguéssim crear-la de zero seria impossible. Ja que ho tenim protegim-los de manera professional. Els horts són jardins de vida, i així els hem de veure. Mai havíem tingut pagesos tant joves i aquestes famílies si no poden viure d'això buscaran una altra sortida.

I tothom en surt perdent.

Exacte, perquè és una cadena que va en benefici de tothom, des del que conrea fins el comensal que menja una cosa diferent i de qualitat quan s'asseu a un restaurant. No podem permetre'ns el luxe de perdre aquest ventall de productes que tenim a casa nostra.

En general, la cuina catalana sembla estar d'enhorabona en aquest sentit.

Un dels receptaris més antics d'Eu-



La cuinera, al jardí del seu restaurant | Cedida

ropa era català, d'un àmbit privat i burgès això sí. Ara estem vivint una renaixença d'una cultura que ve de molt lluny. D'unes bones maneres de treballar, uns gens que fan que quan estem a taula ens vulguem divertir mentre sabem que ens estem cuidant. És el caràcter del nostre país.

Se sent pionera en aquesta cuina moderna on l'experiència juga un paper molt important, a banda del menjar en sí?

Jo no sóc pionera. He estat autodidacta sempre, que vol dir que saps que vols però no com fer-ho. He viatjat, he provat, he llegit i tot ho he passat pel



"El Maresme té un pes molt enriquidor en el nostre treball, amb receptes molt originals"

"A la memòria hi queda el gust i la frescor, i el 'kilòmetre 0' ho multiplica"

"No podem permetre'ns el luxe de perdre el ventall de productes que tenim a casa"



NOU ESPAI
D'EVENTS A
MATARÓ PER A
AQUELLES PERSONES
QUE SOMIEN AMB
UN DIA INOLVIDABLE

CAL
L'IBORRA

PER A CONTACTE O VISITES CONCERTADES:

WWW.CALIBORRA.COM · TEL 649 958 695



La xef de Sant Pol, i darrere el seu equip de cuiners | s. r.

sedàs de la meva ment. Però aquest moviment ja existia als anys seixanta a França amb la Nouvelle Cuisine, on els cuiners francesos van mirar cap Orient i van alleugerir la seva cuina.

Però això no era així als noranta.

És cert que llavors no hi havia l'esteticisme tant polit que hi ha ara, on tot és molt zen. En aquest sentit estem vivint una revifada molt

important, amb moltes novetats interessants. Avui en dia podem fer sabor sintètics, per exemple podem arribar a fer coses com embotits sense carn o vi sense raïm.



Ca l'Agustina
HOSTISSERIA
T. 615 18 31 37

Cuinem per a vosaltres
Pollastes a l'ast, conill (encàrrec), galtes, braó (codillo), xurascó, botifarres, canelons, croquetes, macarrons, llegums...
TOT CASOLÀ
Obert divendres d'11 a 14h.
Dissabte i diumenge de 10 a 15h.

C/ Castaños, 84 (cant. Pizarro) Mataró
T. 615 18 31 37 -  Ca-L'Agustina



St Cristòfol, 15
T. 93 790 78 42
Mataró
Menús
migdia i nit

CAMINETTO
1985
937 96 14 28
Camí Real de la Mercè, 407, Mataró
www.rte-caminetto.com



El gourmet
sense gluten i més...

ÚLTIMES NOVETATS!
Embotits casolans de Planoles sense gluten ni lactosa
Pa fresc del dia, dijous i divendres, sense ou ni llet
US ESPEREM AL MERCAT!

Mercat pça. Cuba, parada 19 - Mataró - 93 790 82 73 - 625 402 330 



I això és bo o dolent?

Als nostres restaurants apostem sempre per la naturalesa, però això que et dic en realitat són dos camins en paral·lel que tenen el seu públic. El millor és tenir un discurs i explotar-lo com més agradi als clients, ells tenen la raó i són savis per saber què els agrada. Tinc per norma el prohibit prohibir, ja que moltes vegades hi ha puristes que s'esveren per algunes novetats i després aquestes agraden i molt a qui realment importa, el comensal.

”

Filla del Maresme, aprofita en la seva cuina els productes que li brinda la comarca

Entenc que tenir programes de cuina i cuiners a la televisió també és positiu.

I tant, és una manera de donar valor i captar l'atenció de la gent. Potser n'hi ha que menjaven sopa de sobre i veuen aquests programes i s'interessen per provar coses diferents. Serveix per posar el focus i després la gent investiga, s'hi endinsa i passa de conèixer més a fons el món de la gastronomia. Però és bo que el món de l'entreteniment tingui espais per a la cuina.

restaurant
canmanolo
Pepeta Moreu, 10-16
08302 Mataró
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com



BAR DALSUS
Menú diari: 9€ Menú dissabtes 12€.
Obert tots els dies de 8 a 24h.
Rda M. Jacint Verdaguer, 11
MATARÓ - Tel. 93 758 88 33

restaurant Maresme

HOTEL URH CIUTAT DE MATARÓ



VIÑE I DESCOBREIX EL NOU ÀMBIENT



Menú del Dia 12€

de Dilluns a Divendres

Menú del Dia

+ Opció de Gimnàs o Spa 15€

Menú de Cap de Setmana 18€

Horari: Dilluns a Divendres de 13:00 a 15:30h
Dissabtes i Diumenges de 13:30 a 16:00h



urh
HOTELS

Camí Ral 648
Mataró 08302
93 757 55 22



Productes amb segell del Maresme

■ El Maresme és una zona molt prolífica en productes cultivats a la terra o trobats al mar, dos de les principals característiques per les quals destaca aquesta allargada comarca que té tan a prop la muntanya com el Mediterrani. Els productes autòctons destaquen entre d'altres coses per oferir particularitats en el sabor diferents a les que es poden veure en altres punts del territori. I aquesta proximitat del cultiu fins als mercats o les cuines dels restaurants és un valor afegit difícil de combatre: res té millor sabor que el que surt de l'hort per anar a parar al plat. Sense intermediaris ni hores de



Vinya allelenc d'on surt l'únic vi amb DO del Maresme | Arxiu

viatge ni caixes per transportar-ho. Aquests són alguns dels productes més destacats que es poden trobar

fets a la comarca del Maresme, la majoria dels quals tenen jornades gastronòmiques pròpies. ►

LA MAYOR CARTA DE SUSHI Y COCINA JAPONESA DE FUSIÓN CON SERVICIO TAKE AWAY Y DEGUSTACIÓN EN TIENDA

MOSHI
LET'S SUSHING

Realize sus pedidos en www.GRUPOMOSHI.COM o llamando al **93 536 63 98**
C. Consol Nogueras, 1 MATARÓ

Sesamnegre
restaurant

T. 93 755 18 01
Rambla, 40

Sushi / Menjar japonès / Fusió
Cuina mediterrània

www.restaurantsesamnegre.com

AL COSTAT DEL PARC CENTRAL

BRUJXES
RESTAURANT

MENÚ DIARI
de dilluns a diumenge.

MENÚS
per a grups.

Via Europa, 26 Mataró Tel. 93 126 33 67

Menjar i begudes sense gluten aptes per a celíacs

¿Celebración improvisada...?



MOSHI
LET'S SUSHING

Don't worry... Let's sushing!



MENU FAMILY 43,50 €

(42 piezas + 5 Yakitoris + 5 Guiozas)

6 MAKIS SAKE

6 MAKIS Atún

6 MAKIS EBI

6 MAKI HOT SALMON

6 CALIFORNIA SURIMI ABOKADO

6 CALIFORNIA DE CHICKEN&SARADA

6 CALIFORNIA SAKE ABOKADO

5 YAKITORIS y 5 GUIOZAS



CALIFORNIA COMBO 16,50 €

(18 piezas)

3 CALIFORNIA SAKE ABOKADO

3 CALIFORNIA MAGURO ABOKADO

3 CALIFORNIA SAKE MANGO

3 CALIFORNIA MAGURO MANGO

3 CALIFORNIA CHICKEN SARADA

3 CALIFORNIA KANI ABOKADO

Platos elaborados al realizar su pedido, sólo así podemos garantizarle su máxima frescura y sabor.



SHIMO COMBO 28,50 €

(30 piezas)

6 MAKIS SAKE

6 MAKIS MAGURO PICANTE

6 CALIFORNIA CHICKEN SARADA

6 CALIFORNIA SAKE ABOKADO

2 NIGUIRIS MAGURO

2 NIGUIRIS SAKE

2 NIGUIRIS EBI

COMBINADO MOSHI 51 € (24 piezas)



6 MOSHI KAMI

6 MOSHI UMI

6 MOSHI KUNSEI

2 MOSHI TORO FOAGURA

2 MOSHI FOAGURA

2 MOSHI TAKO

93 536 63 98

Todos los días de 13.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.00 h.

Pedido mínimo (encargando desde www.grupomoshi.com o teléfono)

+ 1 € servicio de reparto

Pedido mínimo en Matarrá 15 €. Pedido mínimo fuera de Matarrá 30 €

Consulta nuestra extensa carta en WWW.GRUPOMOSHI.COM

SUSHI Y COCINA JAPONESA DE FUSIÓN
CON SERVICIO TAKE AWAY Y DEGUSTACIÓN EN TIENDA



El tomàquet

■ El tomàquet és un dels productes més apreciats del Maresme, i des de 2005 a la comarca se celebren unes jornades gastronòmiques en les que els restaurants deixen volar la seva imaginació amb plats molt variats amb aquesta peça sortida de l'hort. "El tomàquet, pel fet de ser de proximitat, té més bon gust i agrada al paladar", explica el productor

mataroní Josep Moré, que indica també algunes particularitats del tomàquet fet a la comarca: "No crec que sigui res científic, però la cadena de muntanyes que tenim al darrera, la brisa del mar a l'altra banda i l'atmosfera que es crea fa que sigui diferent als altres". Una de les varietats més específiques del Maresme és el tomàquet pometa,

cita

Jornades gastronòmiques del tomàquet (23 de juliol al 27 d'agost)

pensat per amanir i sense un punt d'acidesa. "És molt dolç, suau de gust i no és gens pellut", afegeixen des de la productora Can Bellatriu.



eat2eat

Bar Restaurant, Tapes a domicili

T 935 366 101

Ronda Sant Oleguer 102-104 · Mataró
Servei de càtering i tapes a domicili

Aquest cap de setmana ens trobareu a l'estand que tindrem a la Fira Gastronòmica de Mataró a l'antic Parc Central.

El nostre restaurant romandrà tancat fins dilluns 29 inclòs.

Vine a gaudir dels nostres plats!



RESTAURANT
Les mil i un anys



C/ Pujol 10 - 08301 Mataró
Tel. 93 799 28 91
www.restaurant-lesmilianys.com

DALSUS 2

Menú diari: 9€ Menú dissabtes 12€.
Obert tots els dies de 8 a 24h.

C/ Biada, 10 - MATARÓ - Tel. 93 799 79 01

Can Rosendo
restaurant - maresme

PORT DE MATARÓ LOCAL, 15-16
93 790 76 13

DOSCUINERS
PLATS I POSTRES

930 029 093 - 609 385 123
Muralla St. Llorenç, 18 Mataró

restaurant
Maresme
HOTEL URB CIUTAT DE MATARÓ

Camí Ral. 648 Mataró
Tel.: 93 757 55 22

4ª TEMPORADA DE LA TERRACITA
EL DIA LA NIT



**Granja - cafeteria
churreria**

c/ Colombia núm. 26
08304 Mataró



FRUIT SA2PE

**NOSALTRES
NO
TANQUEM
AL MIGDIA**

**I OFERIM SERVEI
A PARTICULARS
I EMPRESES**

DILLUNS A DISSABTE DE 9 h A 21 h
CARRER SANTA TERESA, 51-53. TEL. 937 906 841



El pèsol

■ El pèsol té una llarga tradició al Maresme, on hi destaquen dues varietats com són la garrofal i floreta. Tal i com expliquen des de la productora argentonina Can Bellatriu, és el clima de la comarca el que fa “que surti amb una dolçor especial” i una “alta qualitat” general en el conreu del pèsol que va més enllà de les dues varietats

esmentades. “La combinació d'aigua i terra que disposem fa possible que tinguin unes particularitats úniques”, afegeixen. El pèsol garrofal destaca per la seva dolçor, per ser una mica més petit que el convencional i per comercialitzar-se principalment mitjançant la venda directa. És una de les especialitats de Sant Andreu

cita

Jornades Gastronòmiques del Pèsol (entre març i finals d'abril)

de Llavaneres i els pagesos que el conreen el tracten amb cura: guarden la llavor d'un any per l'altre per seguir amb la seva producció.

Papizza

3x5€ *Canella a Romana +0.50€*
En portació

DIVENDRES I DISSABTES 24H.

PLAÇA SANTA ANNA,9 • 08302 – MATARÓ

HAPPY HOUR
DE 15:00 A 18:00 H
TOTS ELS DIES

TOT A 1€

www.papizza.es | SIGUEU-NOS

RESTAURANT

CA L'OLIVA

Varietat de carns a la brasa, menjar casolà i cuina catalana

MENÚ DIARI - DIJOURS TANCAT

C/de la Font dels Reis, 17
Tel. 93 798 66 50. MATARÓ
www.restaurantemataro.es

cyclingbar

Frankfurt-Hamburgueseria-Tapas
Obert tots els dies de 18 a 22 h.
Torrent de les Piques, 37 - Mataró
T/93 799 91 30 Dis. diu. i festius: 9 a 24h.



Nuestro sushi
más fresco...
93 796 37 79

Plaza Santa Anna, 9 Mataró
www.sushimataro.com



EL POU DE LLAVANERES

C/ St Pere 43-45, cat. Av. St. Andreu
Llavaneres 937 92 76 93 - www.elpou.es

EL PONT DE PEDRA

autèntica cuina de brasa
a l'estil mediterrani



MENÚS ESPECIALS:

de degustació, per a grups,
de carn "chuletón" 1kg. Menús
migdia de dimarts a diumenge.

C/ el Carreró, 43-45 - Mataró 
Tel. 93 790 13 54
elpontdepedramataro@gmail.com

mundial

molt més que un restaurant



Gaudeix del bon temps i les millors tapes!



Peix, marisc de les llotges
del Maresme, arrossos,
una gran varietat de
tapes i pizzes.

•••••
Més de 80 referències
de vins del país.



Tapa guanyadora
concur Tapa de l'Any

Camí Ral de la Mercè, 548 - 08302 Mataró
Tel. 937 981 597 - 937576 613 - F. 937 415 109
www.restaurantemundial.es



Mongeta de ganxet

■ La mongeta o fesol del ganxet té al Maresme la Denominació d'Origen Protegida, un reglament que regula la seva producció de tal manera que s'aconsegueixi un resultat de màxima qualitat possible. És un altre dels productes tradicionals de la comarca, que tal i com expliquen els productors consultats, destaca

per ser una mongeta "molt suau, de gust i textura molt agradable" i "gens pelluda". Precisament aquesta pell tan fina fa que gairebé no es noti i sigui un llegum molt destacat dins de Catalunya. La mongeta del Maresme és força similar a la que es conrea al Vallès, pel que és un producte molt típic d'aquesta zona.

cita

Jornades Gastronòmiques del Fesol de Ganxet (del 26 de novembre al 23 de desembre)

De forma de ronyó, aplanada i d'una mida mitjana, aquesta mongeta és de gust suau comparat amb altres varietats.

"Every family has a story, welcome to ours"

Obrim de dimarts a diumenge de 18 a 01:30 h. · C/ de Cuba, 19 Mataró · 616 707 583

ganiveteria - afilador
can
Montserrat

Tot per al professional i el particular

Productes le
Creuset a preus
d'internet

Venda i afilat de ganivets, tisores, manicura i pedicura... Afilem també "Cuchilles" de màquina de tallar cabell, discos de màquines de tallar embotits, etc

T. 93 799 37 74 - C/ Unió, 8 - 08302 Mataró - canmontserrattataro@gmail.com

PeCaTs

9 21

XARCUTERIA & DEGUSTACIÓ

c/ Nou, 21 · Tel. 93 790 79 39 Mataró

Can Monserrat

Celler des de 1895

Assortiment
de vins ecològics
i de proximitat

c/ Santa Maria, 14
Mataró
Tel./fax: 93 790 12 69
peredelvi@gmail.com



Arcimboldo 2.0

Menjar cuinat per emportar

Pollastre a l'ast, paella, fideuà,
pizza, pasta...

Rda. Alfons X el Savi, 81 Mataró · T. 93 790 66 58

HORARI: dilluns de 10 a 15h. Dimarts tancat.

De dimecres a divendres de 10 a 15h i de 18 a 21h.

Dissabte, diumenge i festius de 10 a 15:30h.



El racó de l'Isaac

Venda de productes convencionals i ecològics a granel

Tot tipus de llegums, cereals, farines, fruits secs, espècies,
beguda vegetal, tè i infusions.

Fem **TALLERS** de pa, pasta fresca, alimentació vegana i vegetariana.

C/ Sant Cugat, 10 · 08302 Mataró · Tel. 93 143 06 55

botiga@elracodelisaac.com · www.elracodelisaac.com



BEACH TERRAZZA

Especialitat en paelles · Peix de Blanes i Arenys
Esmorzars, dinars, sopars i copes

Gaudeix d'un paisatge únic
a la vora del mar

Platja de Sant Simó, S/N (Primera guingueta) Mataró

Obert de 10h fins a la matinada · 652 979 005



Tsunami beach terrazza



Peix i marisc

■ El Maresme és una comarca costanera, i com a tal té una gran varietat de plats i productes sortits del mar. Les jornades de Peix

i Marisc que estan en curs fins a final de juliol en són una bona mostra, amb una gran quantitat de plats i receptes variades. Hi ha dos

productes que destaquen especialment per les seves particularitats, tal i com indica la reconeguda cuinera Carme Ruscaldeda. Un és



La maduixa i la cirera

■ La maduixa i la cirera són dues de les fruites més nostrades a la comarca del Maresme. En el primer cas es tracta d'una peça de

fruita conreada a molts punts de l'Alt Maresme. Poder degustar les maduixes que s'han collit el mateix dia sense transport pel mig i amb un

punt òptim de maduració és un dels seus avantatges, però no l'únic. La maduixa més típica és la coneguda com a "pájaro", caracteritzada per

cita

Jornades Gastronòmiques del Peix i del Marisc. Des de l'1 de juny al 26 de juliol

el calamar d'Arenys de Mar: "té una temporada molt curta, quan es pesca a la tardor, i és el millor moment per aprofitar-lo amb una pell immaculada, cuinar-se sense tant sols trencar-li la pell". Agrada i molt per la gran varietat d'opcions que presenta a la cuina, des de les més senzilles a les més complexes. Un altre producte molt maresmenc és el llorito, un peix que té una temporada molt curta i és molt apreciat. "Abans només es consumia a nivell domèstic, però ara fins i tot restaurants de Barcelona esperen que en sigui temporada per poder-lo posar a la carta", explica Ruscalleda d'aquest peix preuat típic del Maresme.

cita

Jornada de la Maduixa de la Vallalta al Maresme del 30 d'abril al 29 de juny (2016)

un color vermell molt intens, un gust mol dolç amb un punt àcid. És un producte de proximitat, com passa amb la Cirera, que té en la varietat de les cireres d'en Roca (conreu sobretot a Arenys de Munt des de finals del segle XIX) una de les més demandades durant l'estiu al Maresme. Es tracta d'una cirera consistent de carn, amb una pell forta, un color vermell enèrgic i que compta amb un gust intens entre dolç i àcid. La seva temporada és curta, entre maig i juny.



MARTA

CARNISSERIA & XARCUTERIA

Plats cuinats i menjars preparats, arrebossats...
Botifarres casolanes
Llegums cuits
TOT FET PER NOSALTRES

Rda. Alfons X el Savi, 143 baix · 08302 Mataró
Tel.: 93 013 39 48



el Rebost de la Fina

Cuina casolana per emportar

Bacallà · Canelons · Croquetes
Pollastre a l'ast · Plats vegeterians
Paelles i Fideuas · Reposteria

Obert divendres, dissabtes, diumenges i festius
Tel. 639 624 314

MENÚ divendres 7'00€

Carrer de Cuba, 23 baix, Mataró



Seguix-nos



fradera

Plaça de Cuba · Mataró

Distribució majorista de fruita i verdura a tot el Maresme

INFO COMERCIAL I TARIFES:
695 666 529
93 790 56 93
24 HORES

Distribució diària de dilluns a dissabte.
Plaça de Cuba, parada n.2 Mataró.



Alfons i Manolita

Carns selectes de xai, vedella i bou

Alfons i Manolita
CARNISSERIA

Mercat de plaça de cuba, parada 43 Mataró Tel. 93 790 55 62





Vi d'Alella

■ El vi d'Alella, amb Denominació d'Origen des de 1954, destaca per les seves arrels en un terreny arenós d'origen granític i color pràcticament blanc que té una gran capacitat per retenir la irradiació solar. Aquest terreny, anomenat Sauló, permet

una gran maduració del fruit i aporta una finor als vins que els ha distingit. Es tracta d'una producció que es desmarca de la resta pel microclima local, que compensa la poca retenció d'aigua que es fa a les vinyes d'aquesta zona. La

varietat més característica de la Denominació d'Origen d'Alella és la pansa blanca, que permet fer vins blancs perfumats i llunts. La garnatxa blanca és una de les varietats principals d'aquests vins, que compten amb altres varietats

Menja B

Menjar per emportar

Tel. 93 171 30 63

Rda. Països Catalans, 42
08304 Mataró.

Horari: divendres, dissabte i diumenge
de 9 a 15:30h. Tots els festius obert.



autoritzades com picapoll, malvasia, parellada, macabeu o sauvignon entre d'altres. També elaboren vins rosats i negres amb la garnatxa negra com a principal varietat.

+ Les històriques Mataró Potatoes

■ La comarca del Maresme ha ocupat un lloc destacat en la producció de productes propis i diferenciats des de fa molts anys. Un dels casos més coneguts són les Mataró Potatoes. Conreades des del segle XIX, va ser a partir del segle XX quan la capital del Maresme va convertir-se en una exportadora de patates a Anglaterra. Una falera que va començar sobretot a partir de 1905 i que va tocar sostre gairebé trenta anys després, al 1932. L'adopció de la llavor anglesa Royal Kidney va fer que durant anys s'explotés aquest mercat, que actualment ja no té tanta força ni elements diferenciats com altres productes tot i que la patata segueix estant present al Maresme. Sant Vicenç de Montalt celebra ja cinc edicions de la Jornada Gastronòmica de la Patata i és un aliment que es troba, per exemple, al Plat de Mataró: Sèpia amb patata i pèsols.



Menú degustació · Menú diari
Menú de cap de setmana
Taller de tapes
Cuina de mercat



OBERT TOTS ELS DIES
Excepte dimarts i diumenge nit
C/ DE LA CONCEPCIÓ 4 93 798 11 06 · reserves@suka.cat 



Elaboració pròpia, diària i artesanal de productes de fleca

SENSE GLUTEN

Plaça Beat Salvador, 1 Mataró (darrera la Plaça Gran)
Tel.: 93 126 10 78
Horari: De dimarts a dissabte: 8 a 13:30 i 16:30 a 20h
delicessenseglutenmataro@gmail.com
 delicessenseglutenmataro




Caves, olis, vins en garrafa a granel i embotellats...
**Productes de la terra, vi ranci, vermut, olives...
Directe del productor**

C/ Matheu, 36 baix 08304 Mataró
677 57 57 27 jordicarim@hotmail.com
www.lasenieta.cat



De dimarts a diumenge de 18 a 01:30 h.
C/ de Cuba, 19 Mataró
616 707 583

La Faverna Del Port Batis
St. Andreu de Llavaneros

Dimarts no festiu (excepte Div.) i Diss. mitjans sopars · especialitat empeix i paelles

Tel. 937927303

Producte fresc, de qualitat i proximitat




Peixos Teresa

Mercat de la plaça de Cuba, Mataró
T/ 93 790 63 94 · 649 195 169



Els millors restaurants a prop teu

■ Una selecció de deu restaurants ubicats a Mataró i les poblacions de la primera corona de la capital del Maresme amb millor valoració segons els usuaris de

TripAdvisor, el portal que s'encarrega de recollir opinions i valoracions dels internautes sobre un establiment concret. Per fer aquesta selecció s'han escollit un màxim de

A Mataró...



Sangiovese

TripAdvisor: 4,5/5 (169 opinions)

■ Sangiovese és un exquisit restaurant situat en ple centre de Mataró, al carrer Sant Josep. La seva cuina és de producte de comarca de temporada, fresc i elaborat al moment. Però per si alguna cosa es caracteritza la cuina del Sangiovese és pel toc personal, d'originalitat i diferència aportat a tots els seus plats, sobretot pel que fa a la

combinació de diferents textures o de productes nacionals amb d'altres de fora. A més, al treballar molt amb els productes de temporada, és una cuina molt diversa i canviant. Per exemple, cada estació fan menús degustació amb aquells productes de temporada. També tenen un menú festival amb la millor representació dels plats de cada temporada.

Preu mitjà: 40 euros



La Marqueta

TripAdvisor: 4,5/5 (157 opinions)

■ La Marqueta és un restaurant de tapes i platets situat al Carrer Cuba de Mataró. Creat per un jove emprenedor amb moltes ganes, des de La Marqueta treballen sobretot amb productes de proximitat i que estan a la base de tothom, sempre fent una cuina de mercat que destaca pel seu toc d'innovació i originalitat en totes les



Las Terrazas del Maresme

TripAdvisor: 4,5/5 (105 opinions)

■ Las Terrazas del Maresme és un restaurant situat a la Nacional II, als afores de Mataró. El restaurant es caracteritza per la seva cuina creativa i una oferta molt variada amb plats de cuina mediterrània però també amb tocs de cuina francesa, oriental o tailandesa. Alguns dels plats més exitosos són el seu tartar de tonyina, la "entraña" (un tipus de

carn de tall argentí) o el pollastre amb salsa satey (un plat tailandès amb cacauets, mel i llet de coco).

Amb només un any i mig de vida a Mataró, el restaurant Las Terrazas del Maresme destaca pel seu entorn privilegiat. A més d'un ampli menjador interior, el local disposa de dues terrasses grans amb vegetació, decoració i música que permeten al client desconectar una estona.

Preu mitjà: de 15 a 25 euros



Can Dimas

TripAdvisor: 4,5/5 (59 opinions)

■ Can Dimas és un restaurant de cuina mediterrània de peix i marisc situat a tocar del mar, al Passeig Callao de Mataró. Els seus productes són de proximitat i provenen de la costa maresmenca, de pobles com Blanes o Arenys de Mar. Entre els seus plats estrella destaquen les garotes de mar i els arrossos, tot i que a la seva carta també hi ha espai per a la carn. Els

dos restaurants per municipi (quatre a la capital del Maresme per la seva densitat de població) que tinguessin la puntuació mitjana més elevada sempre i quan comptessin amb un mínim de 50 opinions publicades a Tripadvisor. Sota aquests criteris, aquests són els restaurants més ben valorats.

| Silvia Ruiz



seves mitges racions, tapes i platets, buscant sempre un punt més a les tapes de tota la vida (des de patates braves farcides amb salses fins a les seves "ensaladilles" russes).

Un dels seus plats estrella és la tomacada, com a producte de mercat i de temporada, tot i que en cada estació canvien la carta respectant els productes que ofereix el mercat.

Preu mitjà: de 30 a 35 euros



clients poden gaudir de varietat en quant a racions i tapes per picar a la terrassa, estrenada enguany.

Amb més de 100 anys d'història a Mataró, Can Dimas és un restaurant que mai ha perdut la seva tradició de peix i marisc. Els clients valoren els plats sempre ben servits i de qualitat, així com el servei personalitzat en un dels restaurants històrics de la capital del Maresme.

Preu mitjà: de 35 a 40 euros



A Arenys de Mar...



El Bauant

TripAdvisor: 4,5/5 (71 opinions)

■ Un dels restaurants referència a Arenys de Mar és El Bauant, situat al Carrer d'Avall. Es tracta d'un petit restaurant familiar de cuina casolana i mediterrània on hi ha carta de carn, peixos i postres sempre casolans. A més, els diumenges inclouen la paella a la seva carta. Sempre treballant amb producte de proximitat, una de les seves especialitats amb més èxit entre els clients són les seves postres, especialment el flam de mató. Altres plats estrella són el gaspatxo o les amanides, on innoven i juguen amb molts ingredients i molt variats (fruites, fruits secs, peix...).

Després de dos anys a Arenys de Mar, una de les claus de l'èxit d'El Bauant és el bon servei i tracte del personal.

Preu mitjà: de 15 a 25 euros

Casa Poncio

TripAdvisor: 4/5 (64 opinions)

■ Casa Poncio és un restaurant petit amb 10 anys d'història al carrer Platja Cassa d'Arenys de Mar. La seva cuina es basa en paelles, peix, marisc i fideuà. Entre els seus plats estrella destaca la seva oferta de peix al forn, des del llobarro, fins la dorada o l'escòrpora. I és que el restaurant disposa d'una àmplia oferta amb varietat de peces de peix i marisc a escollir.

Aquesta varietat en la carta del restaurant destaca per l'excel·lent qualitat del producte cuinat, ja que es tracta sempre de productes frescos i de proximitat. Aquest és un dels punts forts sempre valorat pels clients. A això li acompanya una relació qualitat-preu força ajustada.

Preu mitjà: de 45 a 50 euros

Sèsam

negre

restaurant

Tancat per reformes
del 5 al 15 de juliol
ambdós inclosos

**Us preparem un
nou espai per a vosaltres**

Rambla, 40 Mataró Reserves: Tel. 93 755 18 01 (diumenge nit tancat)

Sushi / Menjar japonès / Fusió / Cuina mediterrània / Servei TAKE AWAY



Racó d'en
Margarit



**OBERT
TOT
L'ANY**

Gran terrassa davant del mar
Menús per a grups
Esmorzars, tapes i paelles

Passeig del Callao, 15 · Platja Mataró · T/ 93 790 61 01 · info@canmargarit.cat




**27 anys
d'experiència**

PIZZERIA
Luis

Baixada de les Escalotes, 2 · Mataró
Tel. 93 796 29 68



ó del formatge

patés

formatges

formatgeria

blanca

xarcuteria

RESERVA LA TEVA SAFATA
amb els millors productes de primera qualitat.
Formatges catalans, espanyols, estrangers i baixos amb greix i sal. Pernil tallat a mà. Embotits ibèrics, fiambres selectes, foies i productes de l'anec...

Plaça de Cuba, parada, 22 Mataró Tel. 93 790 62 87 info@formatgeriablanca.com 



A Sant Andreu de Llavaneres...



Xared

TripAdvisor: 4,5/5 (55 opinions)

■ Xared és un restaurant petit i acollidor situat a la Nacional II amb totes les seves taules en direcció a la platja de Sant Andreu de Llavaneres. La seva cuina és mediterrània i d'autor, treballant sempre amb productes frescs i de proximitat (km 0). Tots els plats estan fets al moment, i la innovació és una de les característiques de la seva cuina, ja que intenten introduir plats nous cada setmana. Alguns dels seus plats estrella són els musclos amb mostassa i encenalls de xocolata, la paella marinera, el salmorejo o el bacallà amb parmentier. Malgrat que la seva oferta inclou tant carn com peix i pasta, la carta no és massa extensa ja que els plats estan fets al moment. Destaquen per tenir una cuina vista on es pot veure com treballen.

Preu mitjà: de 20 a 25 euros

Fuzion

TripAdvisor: 4,5/5 (67 opinions)

■ Fuzion és un restaurant al passatge les Alzines de Sant Andreu de Llavaneres que compta amb cocteleria, terrassa i 'biergarten'. La seva cuina es de fusió i inclou plats de cuina tailandesa, japonesa o de Síria, entre altres. A més, també ofereix un apartat de cuina més tradicional, però sempre amb un toc modern. Ofereixen arrossos tradicionals però diferents, amb bacallà o espardenyes de mar, a més de plats de la cuina tradicional catalana i basca però molt actualitzats. Alguns dels plats estrella són el tartar tradicional, cua de bou a la cordovesa. Disposen d'una cerveseria alemanya amb diferents cerveses d'importació i una carta d'hamburgueses, frankfurts i altres plats de cuina germànica.

Preu mitjà: 35 euros

Vine a gaudir de la nostra terrassa amb la millor selecció de formatges i ibèries

PeCaTs
9 21
XARCUTERIA & DEGUSTACIÓ

*Espai gastronòmic
Productes delicatessen
i restauració*

C/ Nou, 21 Mataró · Tel. 93 790 79 39 · www.pecats.cat

Bar Europa



Especialitat en
tapes, marisc i peix fresc

TANCAT TOTS ELS DIES FESTIUS.

Camí Ral, 468 Mataró

Tel. 93 790 32 19 · www.bareuropa.cat



🌸 *Amb una mica
de sal i una mica
de pebre,
estem cuinant...*

LA NOVA
Ròstisseria
» del Maresme «

🌸 *Proverbi xinès:
"Home sense
somriure
no obre botiga"*

PROPERA OBERTURA: 4 DE JULIOL

🌸 **C/ Enric Fité, 7 - Mataró - Reserves: 93 799 81 40** 🌸


EL POU DE LLAVANERES

*Un nou concepte
de restaurant-jardí
Cuina Mediterrània i d'autor
Terrassa de fumadors*

Obert tots els divendres i dissabtes migdia i nit



Tel. 93 792 76 93

Av. Sant Andreu, 43 - Sant Andreu de Llavaneres



A Caldes d'Estrac...



Can Suñé

TripAdvisor: 4,5/5 (123 opinions)

■ Can Suñé és un dels restaurants de referència de Caldes d'Estrac, situat el carrer El Callao. Es tracta d'un restaurant de cuina de mercat i de proximitat conegut per la seva elaborada cuina marinera, arrossos i brasa. Destaquen sobretot els peixos de costa, tot i que també brilla l'oferta de verdures, pèsols, mongetes, i en menor quantitat, la carn. Les seves especialitats són els peixos a la brasa, les cassoles de peix, els arrossos caldosos i les fideuàs. De fet, també treballen a domicili i són cada vegada més els clients que s'emporten a casa les seves paelles i arrossos. Pel que fa a l'oferta de postres, tots són fets artesanals al mateix restaurant, de la mateixa manera que el pa.

Can Suñé és un restaurant de referència amb una història de 32 anys a Caldes d'Estrac. L'excel·lent qualitat del seu producte i el seu preu ajustat a aquesta qualitat és un dels seus punts forts. A més, es tracta d'un local molt ampli, vidriat i amb jardí pels voltants, fet molt valorat pels clients. Tot això el converteixen en un espai molt acollidor.

Preu mitjà: de 30 a 40 euros

La Tasqueta de Caldes

TripAdvisor: 4,5/5 (88 opinions)

■ La Tasqueta de Caldes és un restaurant situat al Carrer La Riera de Caldes d'Estrac. La seva cuina és contemporània, sempre buscant un equilibri entre les últimes tendències i l'autèntic gust tradicional. Es podria catalogar com a cuina de fusió i molt creativa on es barreja una mica de tot, des de productes de Sòria (com la botifarra, el xoriço i la cansalada), la sobrassada de Menorca, o una vessant japonesa i asiàtica (amb fideus Yakisoba o unes croquetes vegetals). La seva carta s'estructura en amanides, tapes o platillos (com el tatakí de tonyina o el tartar de tonyina o salmó), una altra part només de patates fregides (amb ous estrellats, ceba caramelitzada...) i una última dedicada als entrepans d'autor. A part, també cuinen paella, arròs negre o fideuà. També se'ls coneix per seves patates fregides i els ous estrellats amb xoriço. Un altre plat estrella són els daus de filet amb foie caramelitzat.

Destaca també la seva variada oferta de vins de qualitat, però fugint una mica de les marques més convencionals.

Preu mitjà: 25 euros

Parra fruits

Més que fruita...

Servei a domicili diari

Mercat Plaça de Cuba, parades 98 - 104 - MATARÓ

Tel. 699 09 83 72





Lloguer de mobiliari per a tot tipus de celebracions

Lloguer de parament d'hostaleria, plats, gots, taules, estovalles etc.

Decorem noces a la seva mida, banquets, esdeveniments d'empresa, decoracions rústiques...

Lloguer de mobiliari per a tot tipus de decoracions. **Servei a domicili**



INFORMACIÓ I PRESSUPOSTOS SENSE COMPROMÍS

T/ 93 796 17 53 - 685 224 442 - 679 445 141 info@abanik.cat - www.abanik.com

Pòligon Vallveric, Carrer Vallveric, 89 08304 Mataró