Del 12 de juliol al 31 d'agost

Jornades Gastronòmiques del

TOMÀQUET

del Maresme 2012

Arenys de Munt
Argentona
Cabrera de Mar
Cabrils
Caldes d'Estrac
Canet de Mar
Malgrat de Mar
Mataró
Premià de Mar
Pineda de Mar
Sant Iscle de Vallalta
Sant Vicenç de Montalt
Teià
Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar

Introducció

Benvinguts 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 tres parcs naturals. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hàgiu conegut el Maresme de més a prop.

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 a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el peix i marisc i el tomàquet Montserrat o pometa 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 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'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs. La DO Alella és una vinya urbana, ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat de raïm autòctona que identifica aquest territori és la pansa blanca. Els vins blancs perfumats i lluents són els més característics d'Alella, secs o dolços. Per a l'elaboració dels rosats i els negres la varietat principal és la garnatxa negra. Per descobrir els secrets d'aquest excel·lent vi i el singular paisatge de vinya es poden visitar els vuit cellers de la denominació. També es poden degustar a la Festa de la Verema d'Alella o a les activitats de la Setmana del Vi, el mes de setembre, i a les Jornades gastronòmiques del vi DO Alella, el mes de març.

Cal destacar l'existència de l'únic restaurant amb estrelles Michelin al Maresme: el Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles.

Per a més informació descarregueu-vos la **Guia del Maresme al mòbil:**
Bluetooth, gratuït, apropant-vos a la seu del Consorci o a les oficines de Turisme del Maresme
URL al mòbil http://maresme.batuin.mobi
De PC a mòbil, més informació de descàrrega segons el model de mòbil al web del Consorci
www.costadebarcelonamaresme.cat

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme

Productes de la Terra
Artesania Alimentària

El Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen des de fa anys en el programa "Productes de la terra". Aquest projecte inclou una sèrie d'accions que serveixen per donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme. Les diverses jornades gastronòmiques que se celebren volen vincular els productors, els restauradors i els ciutadans per donar valor als productes de qualitat que tenim al Maresme.

El conreu dels productes de l'horta és un dels més arrelats al Maresme des que es va començar a introduir el regadiu a les zones més planes de la comarca. Així doncs, a les hortes del Maresme podem trobar cols, bròquils, carxofes, pèsols, faves i mongetes tendres durant els mesos més freds, però quan arriba la calor dels mesos de primavera i d'estiu els veritables protagonistes de les hortes del Maresme són els tomàquets.

A la comarca es conrea un gran nombre de varietats de tomàquet, però entre les més apreciades per menjar amanides 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 de l'horta del Maresme. El de Montserrat es caracteritza per ser força buit per dins, amb poca polpa i de color rosat; el gust dolcet, gens àcid i refrescant fa que sigui la varietat més apreciada per menjar amanida. 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 la producció sigui limitada. Per tal de recuperar aquestes varietats, que des del punt de vista organolèptic són excel·lents, alguns restaurants del Maresme ja les incorporen a la seva oferta gastronòmica i també es poden trobar en fruiteries i altres establiments. Alguns pagesos i pageses també han començat a apostar fort per aquestes varietats tan bones. Tot plegat incentiva l'activitat agrícola del Maresme alhora que s'impulsa la comercialització dels productes de proximitat i es vincula l'oferta gastronòmica de la comarca a l'activitat agrària. Les Jornades gastronòmiques del tomàquet del Maresme són una ocasió excel·lent per assaborir els tomàquets més gustosos de la comarca. No deixeu passar l'ocasió i gaudiu-ne.

Consell Comarcal del Maresme

Els establiments marcats amb aquesta identificació s'acullen al programa "Aquí servim productes de la terra" impulsat pel Consell Comarcal del Maresme
Per a més informació:
www.ccmaresme.cat/productesdelaterra

Fotografia
© Eva Esplugas

Productors inclosos al cens de "Productes de la terra"

Productors de tomàquet del Maresme

Arenys de Munt
LLUÍS FIDEL COLOMER
609 74 92 47 / lluisfidel@hotmail.com
ENRIC MAJO FERRAN
606 23 92 21 / enr4433@gmail.com

Argentona
BELLATRIU SCP
657 982 219 / bellatriu@hotmail.com
L'ARC DE LA NATURA
615 500 282 / larcdelanatura@gmail.com

Cabrera de Mar
PERE RIBOSA
646 536 427 / jsenglar@hotmail.com
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE CABRERA DE MAR
93 759 01 49 / agricolacabrera@telefonica.net
HORTICULTURA NOE SCP
609 469 215 / noexufre@hotmail.com
CAN SALA D'AGELL
93 759 01 44 / cansalaagell@gmail.com
CAL MAMÀ
606 312 213 / dsaezujaque@coac.net

Dosrius
EXPLOTACIÓ FAMILIAR MARTÍ ROSELL
639 700 465 / info@martirosell.com

Malgrat de Mar
AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC
627 444 153 / xavierprogresga@progresgarbi.com

Mataró
SALVADOR GRAU
660 927 312 / salvadorgrau21@hotmail.com
LA CISTELLA D'EN DÍDAC
646 621 029 / lacistelladendidac@gmail.com

Palafolls
LLORENÇ AUBANELL HERNÀNDEZ
607 444 505
CONCA DE LA TORDERA SCCL
667 693 855 / ramon@concadelatordera.com
HORTICULTURA SOMS
629 381 497 / josepsomsc@hotmail.com
FUNDACIO MOLÍ D'EN PUIGVERT
637 599 769 / info@fundaciomoli.org

Pineda de Mar
COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL
659 661 308 / sindicat93@hotmail.com
HORTA JOSEP MARTORELL
647 880 326 / noellepradel@hotmail.com

Sant Andreu de Llavaneres
JOAN MORA
610 771 136 / moragraupera@hotmail.com
LLORENÇ GOMEZ MARRÉ
636 785 649 / immagomez@hotmail.es
HORTA FAMÍLIA RABASSA
660 594 656 / frabassa@gmail.com
HORTA MARC PERA
629 964 799 / laura.pera@hotmail.com
CAN MARCÓ
649 334 798 / marc@hortamarco.com

Sant Cebrià de Vallalta
PLA I JUBANY
628 054 615 / jaumepla59@hotmail.com
EXPLOTACIÓ AGRÀRIA CAN SERRA
607 307 891

Santa Susanna
AGRÍCOLA DE SANTA SUSANNA SCCL
93 767 84 40 / agrisantasusanna@wanadoo.es

Teià
L'HORT D'EN PAU
652 531 807 / lhortdenpau@gmail.com

Tordera
AGRÀRIA BAIXA TORDERA
93 764 00 43 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat
JOAN VILA SALVÀ
695 065 796 / maite-mateu@hotmail.com

RECEPTES

FETGE D'ÀNEC A LA PLANXA ACOMPANYAT DE GELAT I CONFITURA DE TOMÀQUET AMB REDUCCIÓ DE VINAGRE DE MÒDENA

Ingredients (per 4 persones):
2 tomàquets i 70 g sucre (per la confitura)
100 ml vinagre de Mòdena i 100 g sucre (per fer la reducció de Vinagre)
400 g de fetge d'ànec fresc
50 g de gelat de tomàquet
sal i pebre

Preparació:
Fem la confitura pelant i traient les pepites del tomàquet, el tallem a quadradets i el coem amb molt de sucre.
Fem una reducció de vinagre de Mòdena amb un xic de sucre fins que espesi.
El fetge el tallem i el passem per la planxa amb força sal.
Per muntar el plat posem la confitura de base, a sobre el fetge i fem un cordillet de la reducció. El gelat de tomàquet amb una cullereta de cafè a un costat del plat

Restaurant 6Q, Canet de Mar
Harmonia vi DO Alella: *Ivori Negre 2008 del Celler Alella Vinícola.* Aquest plat on el foie té caràcter i amb la frescor que li dóna el tomàquet amb el gelat i la confitura serà molt ben acompanyat amb aquest vi modern i de caràcter mediterrani. Les seves varietats protagonistes garnatxa i syrah mostraran les notes de fruita i espècies amb tocs de torrats juntament amb la textura del foie, fent una harmonia elegant i persistent.

GASPATXO

Ingredients:
Tomàquet del Pla de Grau molt madur
Pebrot verd del Pla de Grau
Pebrot vermell del Pla de Grau
Grans d'all (a gust del consumidor)
Ceba del Pla de Grau
Molla de pa
Oli d'oliva
Vinagre de vi blanc
Sal
½ l d'aigua o glaçons de gel

Preparació:
Es talla tot ben petit i es posa a la batedora per fer-ne una crema.
Es posa a la nevera i se serveix ben fred.

Restaurant Pala d'Art, Malgrat de Mar
Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca 2011 del Celler Marqués de Alella.* El gaspatxo refrescant i saborós de ple estiu serà molt ben acompanyat amb la frescura i vivacitat d'aquesta pansa blanca jove, rica en aromes i sensacions, on les fruites blanques fresques amb els ingredients del plat resulten molt atractives.

RECEPTES

TOMÀQUETS FARCITS DE TONYINA I OU DUR

Ingredients (per 4 persones):
8 tomàquets madurs
1 setrill d'oli
400 g de tonyina fresca
4 ous durs
4 grans d'all
1 ceba normal
Formatge ratllat
50 g formatge ratllat
Sal, pebre i sucre

Preparació:
Buidar els tomàquets i separar la polpa de les llavors.
Sofregir la ceba tallada petita, l'all i la polpa.
Refredar-ho, barrejar-hi l'ou dur tallat petit i afegir-hi sal, pebre i sucre.
Omplir els tomàquets amb la tonyina i la barreja. Afegir-hi formatge per sobre.
Posar-los 10 minuts al forn a 175 ºC.

Restaurant Can Formiga, Pineda de Mar
Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A 2011 del Celler Bouquet d'Alella.*
La combinació dels tomàquets amb el farcit i el toc del formatge per sobre harmonitzaran amb aquesta pansa blanca rica en aromes de fruites fresques però amb la presència de la garnatxa que li dóna aromes més intensos i madurs de gran complexitat i és ideal per aquest plat fresc i amb personalitat.

SUPREMES DE SALMÓ AMB TOMÀQUET

Ingredients:
4 supremes de salmó
6 tomàquets
Sal i pebre
Oli d'oliva
Vi blanc (una copeta)
Fulles d'anet

Preparació:
En una safata que pugui anar al forn posarem l'oli i els tomàquets tallats a rodanxes fines, que cobreixin tot el fons de la safata.
Condimentarem el salmó amb sal i pebre i el posarem sobre les rodanxes de tomàquet. Escalfarem el forn una mica i hi posarem a continuació la safata, uns 10 minuts. Passat aquest temps, afegirem el vi blanc al salmó i el farem coure 5 minuts més.
Per adornar i servir el plat, tirarem unes fulles d'anet per sobre el salmó i ja el podrem servir.

Menjars Cuinats La Teca, Argentona
Harmonia vi DO Alella: *Parvus Blanc 2011 del Celler Alta Alella.*
Aquest plat suau i amb la melositat greixosa que caracteritza al salmó, harmonitza molt bé amb la cremositat d'aquest chardonnay que amb un toc de pansa blanca li dóna una sensació fresca on les fruites blanques ressalten i el fan un bon amic per l'ocasió.

RECEPTES

BACALLÀ CONFITAT AMB CHUTNEY DE TOMÀQUET

Els chutneys són agredolços fets a partir de verdures, fruites i espècies.
Nosaltres els hem adaptat a l'estil mediterrani per aconseguir sabors més harmoniosos i no tan picants com les receptes originals procedents de l'Índia.
El chutney de tomàquet és un dels més versàtils, val per carns, peixos, marisc, pasta fresca, formatges, verdures a la brasa...

Ingredients (per a 4 persones):

45 ml oli d'oliva
300 g de ceba dolça picada
2 grans d'all picats
90 g gingebre fresc i picat
1 kg de tomàquet varietat Montserrat o pometa, sense llavors
125 g de sucre morè
250 ml vinagre de xerès (o blanc)
Fulles d'alfàbrega
Sal i pebre negre
1 llom de bacallà dessalat d'1 kg aproximadament
1 branca de farigola
1 fulla de llorer
5 grans d'all pelats

Preparació:

Escalfem l'oli en una olla, hi daurem l'all i el gingebre, hi afegim la ceba i ho deixem coure a foc lent fins que la ceba quedi daurada.
Hi afegim els tomàquets i els deixem coure fins que perdin la seva aigua.
Hi afegim el vinagre i el sucre i ho remenem fins que es dissolguin.
Ho deixem coure a foc lent, remenant-ho sovint perquè no s'enganxi, fins que s'evapori tot el líquid. Hi afegim l'alfàbrega tallada a la juliana i ho salpebrem lleugerament.

Per fer el bacallà posem en una cassola oli abundant amb els grans d'all, la farigola, el llorer, el pebre i el bacallà tallat en quatre porcions.
Ho deixem confitar tot, tapat, a foc molt suau.
Quan estigui cuit (en uns 4 minuts aproximadament) emplatem el bacallà amb una bona cullerada de chutney de tomàquet de base.

Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Merlot Rosat 2011 del Celler Roura.* La textura del bacallà amb la combinació del chutney de tomàquet necessita un rosat amb aromes i notes de fruites vermelles amb un punt làctic que conjuntament amb les espècies formen una harmonia que enamora.

Arenys de Munt

RESTAURANT L'ERA
Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
Gaspatxo amb anxova
Tomàquet de Montserrat farcit d'anxoves, mozzarella i olivada
Carpaccio de tomàquet pometa amb llardons d'ànec, parmesà i vinagreta d'alfàbrega
Bacallà amb confitura de tomàquet i mousse d'alls i peres

Altres visites recomanades al municipi:

- Parc de Can Jalpí: arbre de Gernika, far, jardins i llac i, a l'edifici La Central, Centre d'Informació del Parc del Montnegre i el Corredor i col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví

Argentona

SANT JAUME
Sant Jaume, 13
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
Dimarts no festius tancat
Sopa de tomàquet amb daus de llagostí
Tomàquets i espàrrecs de marge (*trigueros*) al forn
Pastís de formatge amb melmelada de tomàquet
Pa, beguda i cafè o infusió
Preu: 22 € (IVA inclòs)

RESTAURANT SALMAIA
Cruïlla carreteres C1415 i BV5106
Tel. 93 797 42 38
Fax. 93 756 17 19
www.salamaia.es
info@salmaia.es
Dilluns tancat
Amanida estil Salmaia amb sorbet de tomàquet
Rap a la planxa amb agredolç de tomàquet, avellanes, baines de carbassa i porro
Galtes de porc farcides de pistatxo i prunes amb compota de tomàquet, salsa de porto i vainilla

TASTETS
Gran, 111
Tel. 608 39 15 25 - 93 797 27 78
www.tastetsdolcisalat.com
tastetss@hotmail.com
Coca de pagès amb verdures i tomàquet pometa
Només s'oferirà els caps de setmana

ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

LA TECA, PLATS CUINATS
General Llauder, 46
Tel.93 756 13 49
isalateca@gmail.com
Dilluns tancat
Suprema de salmó amb tomàquet

Altres visites recomanades al municipi:

- Font Picant i Rutes de Senderisme
- Museu del Càntir
- Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona

RESTAURANT TERRACOTTA
Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
info@terracottarestaurant.com
Dilluns i dimarts tancat
Tataki de tonyina amb melmelada de tomàquet
Salmorejo malagueny
Bonítol a la planxa amb tomàquet i verdures de temporada

Cabrera de Mar

BAR-RESTAURANT MASIA CASTELL CAN RODON
Av. Pare Jaume Català, 19
Tel. 93 750 64 45
www.masiacanrodon.com
masiacanrodon@hotmail.com
Dimarts tancat
Amanida de tomàquet amb mozzarella i un toc de pesto
Preu: 18 € (IVA inclòs)
El menú només s'oferirà els caps de setmana

ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

L'ATELIER D'STEPHANE, TALLER GASTRONÒMIC
Av. Pare Jaume Català, 30-36. Local 1
Tel. 609 44 30 52
www.atelierdestephane.com
stephanepoussardin@gmail.com
Diumenge tancat
Cursos de cuina els dimarts de 18.30 a 20.30 h. Places limitades a 8 persones. Cal fer reserva prèvia trucant per telèfon.
Dues hores de taller:
Gaspatxo de tomàquet i síndria
Ravioli amb tomàquet, mozzarella i pesto d'alfàbrega
Panacotta de gerds i tomàquet
Preu taller: 30 €/persona (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:
- Castell de Burriac
- Clos arqueològic Can Modolell

Cabrils

RESTAURANT CA L'ESTRANY
Camí Coll de Port, s/n
Tel. 93 750 70 66
www.calestrany.com
calestrany@gmail.com
Diumenges a la nit i dilluns tot el dia tancat
Plats:
Amanida de tomàquet de Montserrat amb anxoves de Santoña i olives sevillanes
Milfulls de tomàquet pometa del Maresme amb formatge fresc, bacallà esqueixat i vinagreta d'olives d'Aragó
Preu: 10,95 € (IVA inclòs) cada plat

RESTAURANT LA PIZZERIA DE L'HORT / L'HORT CABRILS
R. Martinez Valls, 8-10
(al costat de la benzinera)
Tel. 93 753 33 50 / 93 750 86 71
www.hort.cat
info@hort.cat
Amanida de pètals de tomàquet del Maresme i mozzarella de búfala a l'oli d'alfàbrega
Sopa freda de tomàquet i formatge fresc

RESTAURANT TEMPO L'HORT CABRILS
R. Martinez Valls, 8-10 (al costat de la benzinera)
Tel. 93 753 33 50 / 93 750 86 71
www.hort.cat
info@hort.cat
Amanida de tomàquet del Maresme i ventresca de tonyina a la vinagreta de Mòdena
Gaspatxo de tomàquet i síndria amb fruites de temporada

Altres visites recomanades al municipi:
- Arborètum de Catalunya, zona verda de 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer

Caldes d'Estrac

EL VELLARD
Camí Ral, 18
Tel. 93 791 00 03
www.elvellard.com
info@elvellard.com
Diumenge al vespre, dilluns sencer i dimarts al migdia tancat
Amanida de ventresca de bonítol amb tomàquet, ceba fresca i préssec de vinya, o bé amanida de formatge de cabra calent, codony, fruits secs i vinagreta de mel i Mòdena
Salmorejo de tomàquet amb oli de pernil ibèric i formatge fresc, o bé vellut de tomàquet dolç i herbes mediterrànies, daus de cansalada confitada, llagostins saltats i oli d'alfàbrega
Peix fresc de la llotja d'Arenys a la nostra manera, o bé cuixa de pollastre farcida de gambes i sofregit amb mongetes del ganxet i salsa de safrà
Postres artesans de la casa
Preu: 25 €, begudes no incloses (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:
- Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac
- Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, parc de Can Muntanyà
- Relaxar-se a les aigües termals del municipi

FONDA MANAU
Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
info@manau.cat
Plats:
Amanida de bacallà esqueixat i tomàquet pometa del Maresme en poti-poti 8,50 € (IVA inclòs)
Tomàquet de Montserrat, anxoves del Cantàbric i espàrrecs de Navarra 9,50 € (IVA inclòs)

HOTEL JET
Riera, s/n
Tel. 93 791 06 51
www.hoteljet.net
info@hoteljet.net
Pica-pica i copa de cava
Amanida de salmó fumat
Bacallà a la llauna amb salsa de tomàquet
Gelat, cafè i licor
Vi i cava
Preu: 35 € (IVA inclòs)

MAROLA
Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00
josenavarro@gmail.com
Plats:
Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina 7,95 € (IVA inclòs)
Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina i anxoves
9,80 € (IVA inclòs)

Canet de Mar

Festa del Tomàquet del Maresme
28 i 29 de juliol

PROGRAMA

28 i 29 de juliol
Fira Mercat d'Artesania, productes artesans i artesania alimentària
Plaça Universitat
De 10 h a 24 h

28 de juliol
Gran Nit de la Sardana
Riera St. Domènec
De les 18 h fins a les 24 h

29 de juliol
Festa del Tomàquet
Plaça Universitat
19 h - 21 h **Tast gastronòmic** on el protagonista serà el tomàquet del Maresme
- "Gaspatxo" L'OrVermell
- Coca de formatge cheddar amb tomàquet confitat i virutes de bacó
- Bacallà amb salsa de tomàquet
- Farcellet de peix espasa amb tomàquet i ceba tendra
- Pa d'espècies amb confitura de tomàquet i gorgonzola

Tast complet: 4 € - Tast individual: 1 €
Ofert pels restaurants adherits a les Jornades gastronòmiques del Tomàquet al Maresme 2012:
6Q Restaurant - A Media Luz Restaurant - El Parador de Canet - La Queixalada - Massamare Sandvitxeria
17 h - 21 h **Trobada d'intercanvi de plaques de cava**

AMEDIALUZ RESTAURANT
Riera Gavarra, 19
Tel. 93 794 37 25
coia@amedialuz.e.telefonica.net
Diumenge al vespre i dilluns tancat
Es recomana fer reserva
Primer: llit de tomàquets de Can Pesquet, pluja de cebetes tendres, encenalls de carpaccio de peix espasa i espàrrecs verds
Segon: a triar entre entrecot de bou a la brasa o llenguado a la brasa
Postres: gelat de llet fresca amb melmelada de tomàquet
Preu: 19,90 € (IVA inclòs)

RESTAURANT PARADOR DE CANET

Ctra. N-II km 660,8
Tel. 93 794 06 94
www.paradordecanet.com
info@paradordecanet.com
Restaurant obert de dilluns a diumenge al migdia i de divendres a diumenge a les nits.
Suggeriments de plats elaborats amb tomàquets del Maresme:
Amanida de tomàquet pometa i salmó marinat
Bacallà amb salsa de tomàquet del Maresme
Entrecot amb salsa de tomàquet i verduretes
El menú del migdia de dilluns a divendres també inclourà plats amb tomàquet del Maresme

LA QUEIXALADA
Castanyer, 18
Tel. 93 794 06 20
www.laqueixalada.cat
laqueixalada@gmail.com
Obert tots els dies de 19 a 24 h
Primer: amanida de tomàquet amb gelat de foie i reducció
Segon: coca de formatge cheddar amb tomàquet confitat i encenalls de bacó
Postres: crep de formatge fresc i melmelada de tomàquet

MASSAMARE SANDVITXERIA
Riera del Pinar, 16
Tel. 93 794 27 46
massamare@gmail.com
Obert de 19 a 24 h. Dilluns tancat excepte vigílies i festius
Gaspatxo l'or vermell en copa per començar l'àpat
3,50 € (IVA inclòs)
Amanida de tomàquet de Montserrat amb mousse de formatge de cabra, ceba al cop de puny i anxoves
6,50 € (IVA inclòs)
Coca de sardines lleugerament fumades, tomàquet pometa confitat, ceba i germinats
6,80 € (IVA inclòs)
Assortit de formatges acompanyat amb melmelada de tomàquet aromatitzat amb vainilla
8,80 € (IVA inclòs)

RESTAURANT 6Q
C/ de la Font, 21
Tel. 93 794 05 09
www.6qrestaurant.com
canet6q@hotmail.com
Dilluns tancat
Plat:
Fetge d'ànec a la planxa acompanyat de gelat i confitura de tomàquet amb reducció de vinagre de Mòdena

Altres visites recomanades al municipi:

- Casa Museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Itineraris fins a la creu de Pedracastell

Malgrat de Mar

RESTAURANT PALA D'ART
Av. Josep Ragull i Vilaró, 20-22. Local1
Tel. 93 761 32 57
palad.art@hotmail.com
Dilluns a la nit tancat
Plats:
Gaspatxo amb tomàquets del Maresme
Amanida de tomàquet del Pla de Grau
Amanida grega amb tomàquet del Pla Grau amb salsa balsàmica casolana
Els plats s'oferiran al menú entre setmana de 9 € (IVA inclòs) i al menú del cap de setmana de 15 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Casc antic
- Parc del Castell, amb l'ascensor inclinat
- Parc Francesc Macià

Mataró

PROGRAMACIÓ DURANT LES JORNADES DEL TOMÀQUET

Al Mercat de la Plaça de Cuba (Espai Àgora) de Mataró
Horari: a les 18 h

3 de juliol
Xerrada de la llicenciada en Dietètica i Nutrició, Griselda Marfà

10 de juliol
Taller de cuina infantil amb tomàquets, a càrrec de l'Àvia Remei

5 i 12 juliol
Presentació de receptes de plats amb tomàquet a càrrec de restaurants associats al Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i Maresme

CAN BRUGUERA
Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com
Tomàquets de l'hort amb encenalls de *foie*
Tomàquets de l'hort amb formatge de cabra
Tomàquets de l'hort amb encenalls de pernil de Jabugo

BOCCA RESTAURANT
Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
bocca@boccarestaurante.com
www.boccarestaurante.com
Menú de degustació (mínim 2 persones - servei de taula completa):
Tomàquet del Maresme emulsionat amb seitó marinat amb vinagre de xerès
Tàrtar de tomàquet del Maresme amb bacallà confitat, xarrup de tomàquet i teula de pa amb curri i mel
Raviolis transparents farcits de *bruney* de tomàquet, angules de muntanya i crema de *ricotta*
Turbot a la planxa amb verdures en tempura i vellut de tomàquet
Filet d'estruç amb formatge Coinga i confitura de tomàquet i prunes
Neula farcida de mousse de tomàquet amb gelat d'alfàbrega
Petits fours
Pa i begudes no incloses
Preu: 37 € (IVA inclòs)

CAN DIMAS
Passeig Marítim, s/n
(al costat del cargol)
Tel. 93 790 32 09
restdimas@yahoo.es
Plats:
Amanida mediterrània de tomàquet de Montserrat, anxoves, mozzarella, pebrot escalivat i ceba
12 € (IVA inclòs)
Amanida de ventresca de tonyina i tomàquet 11 € (IVA inclòs)

CAN MANOLO
Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.canmanolo.com
Gaspatxo andalús
Amanida caprese
Suprema de lluç amb tomàquet confitat
Postres, pa, una beguda i cafè
Preu: 20 € (IVA inclòs)

CAN ROSENDO
Port de Mataró, local 15-16
Tel. 93 790 76 13
Plat:
Amanida de tomàquet del Maresme amb bacallà i tonyina
11 € (IVA inclòs)

ILURO
La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
Clara-iluro@hotmail.com
Diferents plats de tomàquet en el menú setmanal:
Crema de tomàquet amb encenalls de formatge parmesà
Gaspatxo amb els seus entrebancs
Carpaccio de bacallà sobre un llit de tomàquet natural

SANGIOVESE
Sant Josep, 31
Tel. 93 741 02 67
www.sangioveserestaurant.com
Menú de degustació
Bloody Mary Premium de tomàquet
Caneló d'aigua de tomàquet i formatge de cabra
Tempura de tomàquet i sardines
Tàrtar de tomàquet de Montserrat i alvocat amb llagostins
Cebiche de déntol al coriandre amb tomàquet del Maresme i ceba vermella
Ravioli transparent de bacallà amb vellut de tomàquet del Maresme
Llom de tonyina vermella al carbó d'alzina amb tomàquet del Maresme confitat, tàperes i olives negres
Hamburguesa de bou amb ceba, chutney de tomàquet al gingebre i patates xips
Sopa de tomàquet pometa i síndria amb gelat de parmesà
Preu: 38,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:
- Diferents rutes i visites guiades: Mataró de la indústria tèxtil al TecnoCampus; El modernisme a Mataró; Salve Iluro. La ciutat romana a través dels sentits; Ruta per la història de Mataró, i rutes audioguiades per Mataró: comercial i patrimonial.

Més informació i inscripcions:
Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
turisme@ajmataro.cat

Fotografies © Ajuntament de Premià de Mar

Premià de Mar

RESTAURANT IRAULTZA "EL CAU"
Gran Via de Lluís Companys, 62
Tel. 93 752 01 99
Diumenges i dissabtes al vespre tancat
Plats:
Amanida de tomàquet i pernil
15 € (IVA inclòs)
Amanida de tomàquet i bacallà
13 € (IVA inclòs)
Amanida de tomàquet tonyina i anxoves 15 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MIRAMAR
Camí Ral, 109
Tel. 93 752 29 70
Noemi.orca@yahoo.es
Primer plat:
Espàrrecs verds a la planxa amb salsa romesco i tomàquets escalivats
Segon plat:
Bacallà amb samfaina
Preu: 15 € (IVA inclòs)
El menú s'oferirà només els caps de setmana

Altres visites recomanades al municipi:
- Museu de l'Estampació, antiga fàbrica del gas
- Església parroquial de Sant Cristòfor

RESTAURANT POC A FOC "L'HOSTALET DE LA GARROTXA"
Camp de Mar, 8
Tel. 93 751 61 17 – 670 34 55 02
www.pocafoc.com
pocafoc@pocafoc.com
Carpaccio de tomàquet amb niu d'esqueixada de bacallà i oli de romaní
Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL PALLER
Torrent Malet, 10
Tel. 93 752 41 68
www.restaurantelpaller.net
montse.serra.lloveras@gmail.com
Plats:
Amanida de tomàquet, mozzarella i albergínia
Tomàquet de l'avi amb ventresca de tonyina
Tomàquet confitat amb *foie* a la planxa
Truita de tomàquet cor de bou i carbassó
Milfulls de bacallà amb dolç de tomàquet
Mató de Sant Antoni amb melmelada de tomàquet
Bloody Mary al *chill out*

Pineda de Mar

MASSAMARE SANDVITXERIA
Av. Montserrat, 4
Tel. 93 762 58 22
Obert tots els dies durant la temporada d'estiu de 17 h a 24 h
Gaspatxo l'or vermell en copa per començar l'àpat
3,50 € (IVA inclòs)
Amanida de tomàquet de Montserrat amb mousse de formatge de cabra, ceba al cop de puny i anxoves
6,50 € (IVA inclòs)
Coca de sardines lleugerament fumades, tomàquet pometa confitat, ceba i germinats
6,80 € (IVA inclòs)
Assortit de formatges acompanyat amb melmelada de tomàquet aromatitzat amb vainilla
8,80 € (IVA inclòs)

RESTAURANT DIAGONAL
Av. Montserrat, 19
Tel. 93 767 15 02
www.restaurantdiagonal.com
info@restaurantdiagonal.com
Dimarts tancat
Plats:
Carpaccio de bacallà amb vinagreta de tomàquet del Maresme
7,85 € (IVA inclòs)
Timbal de tomàquet, salmó fumat i favetes 7,85 € (IVA inclòs)
Suprema de rap amb verduretes i tomàquet confitat
13,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:
- Carrer del Mar
- Església parroquial de Santa Maria
- Fundació Tharrats d'Art Gràfic al Centre Cultural de Can Comas

RESTAURANT CAN FORMIGA
Església, 104
www.canformiga.com
restaurant@canformiga.com
Diumenges a la nit i dilluns tancat
Tres opcions de menú:
Menú 1
1r. Sopa de tomàquet de Pineda
2n. Conill rostit amb salsa de tomàquet i olives negres
Preu: 12,50 € (IVA inclòs)
Menú 2
1r. Tomàquet de Pineda amb ventresca de bonítol i oli d'oliva
2n. Bacallà amb tomàquet i sofregit d'all
Preu: 20,50 € (IVA inclòs)
Menú 3
1r. Amanida de tomàquet amb escarola, anxoves i romesco
2n. Tomàquets farcits de tonyina i ou dur
Preu: 30,50 € (IVA inclòs)
Els menús 1 i 2 se serviran de dimarts a divendres. Dissabtes i diumenges, els menús 2 i 3.

Sant Iscle de Vallalta

EL REBOST DEL MONTNEGRE
25 de juny, 2 - Sant Jaume, 3
Tel. 93 794 60 71
www.elrebostdelmontnegre.cat
info@elrebostdelmontnegre.cat
Dimarts tancat
Aperitiu: torrades amb olivada i tomàquet d'estiu
Sopa de tomàquet mediterrània aromàtica
Entrecot amb tomàquets confitats
Amanida de patata amb vinagreta de tomàquet
Aquest menú s'oferirà els caps de setmana al migdia
Durant les jornades s'oferirà l'aperitiu, la sopa i l'amanida en el menú diari (9 €)

Altres visites recomanades al municipi:
- Itineraris pel Parc del Montnegre i el Corredor
- Plaça de les Basses

Sant Vicenç de Montalt

MONTALTMAR
Avda. Montaltmar, 1
Tel. 93 791 10 17
www.montaltmar.com
info@montaltmar.com
Tomàquet de Montserrat amb ceba de Figueres i anxoves de l'Escala

Altres visites recomanades al municipi:
- Passeig del Marquès de Casa Riera
- El casc antic

Teià

LA BONA ESTRELLA
Pg. La Riera, 142
Tel. 93 540 25 50- 664 651 666
labonaestrella@hotmail.es
Diumenges a la nit nit i dilluns tancat
Aperitiu: sopa de tomàquet
Primer: amanida de tomàquet amb formatge de cabra
Segon: tataki de tonyina amb ceba i confitura de tomàquet
Postres i cafè
Preu: 26 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:
- La ruta del vedat
- Parc arqueològic Cella Vinaria
- Centre d'Acollida Turística

Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU
Angel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecafeliu.com
Gaspatxo de tomàquet i maduixes del Maresme
Risotto cremós de tomàquet confitat i albergínia
Hamburguesa casolana de vedella amb tomàquet del Maresme, bacó i ceba
Suprema de lluç amb tomàquets de Montserrat i favetes baby

Altres visites recomanades al municipi:
- Forns romans la Fornaca
- Museu Cau del Cargol
- Dolmen de la Roca d'en Toni

Vilassar de Mar

Inauguració de les Jornades a Vilassar de Mar
Dijous 12 de juliol
A Can Bisa (C/ Montserrat, 8)

BOTAVARA
Colom, 76
Tel. 93 754 19 55
Diumenges a la nit i dilluns tot el dia tancat
Plats:
Amanida de tomàquet de Montserrat, ceba tendra, anxoves i olives negres
Tomàquets farcits
Bacallà confitat amb chutney de tomàquet

CASA JUAN
Colom, 20
Tel. 93 754 12 82
www.restaurantecasajuandevilassar.es
info@restaurantecasajuandevilassar.es
Pastís de sardines amb tomàquet confitat
Gaspatxo de tomàquet amb cireres

NOVA ATLANTIDA
Narcís Monturiol, 23
Tel. 93 759 46 49
nova@atlantida2.com
Primer:
Coca de seitons en vinagre amb tomàquet pometa confitat amb ceba tendra i maduixes
Segon:
Rigatoni amb all, bitxo, vi blanc i salsa cinc tomàquets

CAN POCURULL
Xarcuteria i plats cuinats
Sant Joan, 30
Tel. 93 759 39 99
www.facebook.com/pages/xarcuteria-Can-Pocurull
Dilluns al matí i dissabte a la tarda tancat
Plats:
Botifarres crues farcides de tomàquet i daus de formatge manxego
Paté de tomàquet i olives farcides
Amanida de pasta amb tomàquet, mozzarella fresca, pesto i alfàbrega

Altres visites recomanades al municipi:
- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic
- Museu Municipal de Vilassar de Mar: Museu Monjo

Jornades Gastronòmiques del TOMÀQUET del Maresme 2012

Fotografia © Xavier Cardona

Informació i menús a www.costadebarcelonamaresme.cat
Tel. 93 741 11 61
El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.

Edita:

Col·laboren:

Ajuntament de Arenys de Munt
Ajuntament de Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Premià de Mar
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Sra. Montse Velasco (Nas d'Or 2011)

Entitats:

Troba'ns a facebook: **Costa de Barcelona - Maresme**

Seguiu-nos a twitter: **@CostaBcnMaresme**

Descarrega't la guia del Maresme al mòbil

- Gratuït via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert (Barcelona)
- Del PC al mòbil
- Via URL introduint http://maresme.batuin.mobi al navegador del mòbil
- Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat

DL-B. 21824-2012

ESTUDI MARINA TURRÓ