

En el Pla estratègic Maresme 2015, aprovat per unanimitat pel Consell Comarcal del Maresme, es proposa treballar per implantar una agricultura de qualitat, arrelada al territori i de proximitat.

En els temps de la globalització, en què una bona part dels productes alimentaris que consumim provenen de cultius intensius, cal treballar per fomentar la producció de productes alimentaris de qualitat que s'identifiquin amb el territori i amb un baix impacte ambiental. La transformació de les matèries primeres per produir vi, embotits, coques, pans, neules... d'una qualitat que permeti satisfer els paladars més exigents, és obra dels artesans alimentaris.

El Consell Comarcal del Maresme, amb la col·laboració de la Diputació, estem treballant per millorar la comercialització dels productes alimentaris de qualitat que es fan a la comarca.

Aquest catàleg vol donar a conèixer aquests productes típics del Maresme, a la població en general, però sobretot als restauradors, hostalers... del Maresme, perquè la identitat de la cuina d'una comarca passa perquè aquesta incorpori els productes autòctons que es produeixen al nostre entorn en sistemes tradicionals.

Josep Jo

President del Consell Comarcal del Maresme

L'Àrea de Desenvolupament Econòmic de la Diputació de Barcelona ha situat un dels focus principals de treball per a la dinamització econòmica en la potenciació i difusió dels productes locals, donat que les seves conseqüències positives en termes territorials i ambientals, d'impacte econòmic i de reforçament de la identitat local són evidents.

És per això que hem impulsat el projecte pilot Productes de la terra, que ha tingut com a objectiu principal elaborar i experimentar, conjuntament amb 12 ens locals de la província, entre ells el Consell Comarcal del Maresme, recursos i eines per a la dinamització del teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat.

Aquest catàleg vol donar a conèixer a professionals de la restauració i del comerç, responsables de mercats municipals, cooperativistes de consum i ciutadania en general els productes de qualitat que es produeixen al Maresme i sensibilitzar sobre la necessitat de consumir aquests productes per tal de preservar el patrimoni gastronòmic.

Teo Romero Hernández

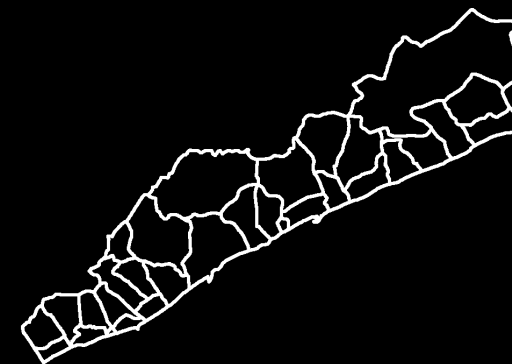
President-delegat de l'Àrea de Desenvolupament Econòmic
Diputació de Barcelona

El Maresme ha estat històricament una comarca estretament vinculada a l'agricultura i la pesca. La pressió urbanística i la globalització dels mercats han comportat el progressiu abandonament de conreus al Maresme. Malgrat aquest fet, encara avui l'agricultura té un pes important al Maresme. Els artesans alimentaris de la comarca treballen matèries primeres per obtenir productes que, gràcies als seus creixements i experiència, permeten gaudir als consumidors de les seves qualitats.

Des del Consell Comarcal del Maresme creiem que els productors d'aquests productes alimentaris de qualitat arrelats al territori ajuden a crear identitat de comarca. Per aquesta raó, des del Consell, amb la col·laboració de la Diputació de Barcelona, hem portat a terme un seguit d'accions per tal de donar a conèixer a la població els productes de qualitat de la comarca. L'objectiu del catàleg que teniu a les mans és informar a la ciutadania dels productes de qualitat que es fan a la comarca per promocionar-ne la comercialització.

Bernat Costas Castilla

Conseller Delegat de Promoció Econòmica i Serveis Educatius
Consell Comarcal del Maresme



	productes de l'horta [9]
	productes del mar [25]
	productes càrnics [39]
	pa i pastisseries [57]
	vins i licors [117]
	formatges [129]
	altres productes artesans [137]

productes de l'horta





cirera d'en Roca

Fruita d'estiu típica del municipi d'Arenys de Munt, introduïda pels germans Roca, a finals del segle XIX, a partir d'un esqueix de l'Empordà empaltat en un de bord.

És un producte que s'aprecia per la seva carn consistent, dolçor i pell vermella.

Temporada

juny - juliol

On trobar-lo

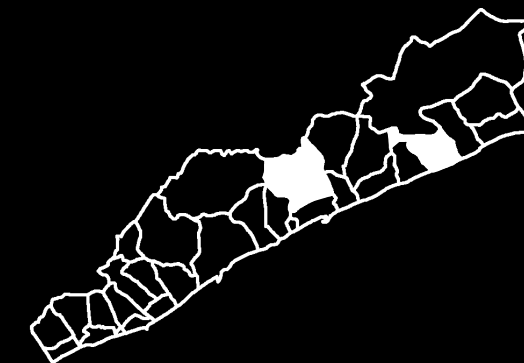
La cirera d'en Roca es comercialitza principalment en fruiteries, parades de mercat i cooperatives agrícoles de tota la comarca.

Cooperativa Agrícola del Maresme SCCL
C. Mont Palau, 5
08397 Pineda de Mar
Tel. 93 767 04 02
sindicat93@hotmail.com

Enric Majó Ferran
C. Ponts, 6
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 80 28
ern3344@gmail.com

Fires i Festes

Fira de la cirera d'en Roca



fesol

Varietats de fesol:

- Fesol de la neu
- Fesol de la floreta
- Fesol del sastre
- Fesol del bitxo
- Fesol del ganxet
- Fesol del genoll de crist
- Fesol menut ull ros
- Fesol del Carai

El fesol és un llegum d'una aportació vitamínica molt bona i un elevat valor proteínic. La conca de la Tordera és una terra òptima pel cultiu de diferents varietats de fesols en complementarietat amb el clima i l'aigua.

Temporada

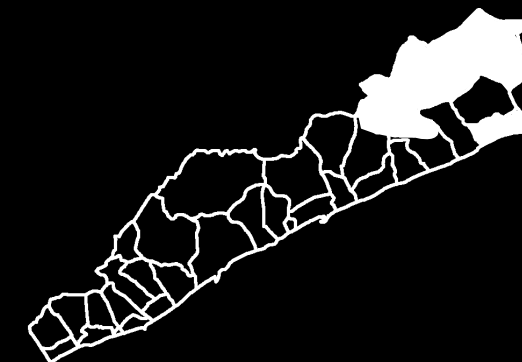
novembre - desembre

On trobar-lo

Els fesols es comercialitzen principalment en botigues de verdures, parades de mercat i cooperatives agrícoles de tota la comarca.

Agrària Baixa Tordera, SCCL
Camí Ral, 13
08490 Tordera
Tel. 93 764 00 43
agraria@cooperativaagrariatordera.cat
www.cooperativaagrariatordera.cat

Agrícola el Progrés Garbí, SCC
Camí del Pla s/n
08380 Malgrat de Mar
Tel. 93 765 41 12 / 93 761 17 59
www.progresgarbi.com
progresgarbi@progresgarbi.com



Fruit
grow
sever

Fruita de color vermell amb puntejades groguenques i aroma intens, preuada per la seva dolçor i polpa carnosa.

Tendeix a desenvolupar-se en terrenys arenosos amb pendent i bona capacitat de drenatge, característic del relleu maresmenc.

On trobar-lo

La maduixa del Maresme es comercialitza principalment en fruiteries i cooperatives agrícoles de la comarca.

L'arc de la Natura
Cal Elias, 2 (El Cros)
08310 Argentona
larcdelanatura@gmail.com

Josep Pla Jubany
Ca l'estrany. Bústia 11
08396 St. Cebrià de Vallalta
Tel. 678 556 234
josepestrany@yahoo.es

Jordi Cantallops
08358 Arenys de Munt
Tel. 691 813 569

Fires i Festes

Diada de la maduixa de la Vallalta al Maresme



mongeta del ganxet

Llegum blanc, pla i sec, característic per la seva forma de ganxo i la seva cremositat. El sabor és suau amb una pell que no s'aprecia en menjar-la.

Un aliment molt recomanat per la seva aportació vitamínica i proteica, que es ven tan sec com bullit en conserva.

Temporada

novembre - març

On trobar-lo

La mongeta del ganxet es comercialitza principalment en botigues petites i cooperatives agrícoles que la distribueixen per tota la comarca.

Agrària Baixa Tordera, SCCL
Camí Ral, 13 - 08490 Tordera
Tel. 93 764 00 43
www.cooperativaagrariatordera.cat
agrarian@cooperativaagrariatordera.cat

L'Hort d'en Pau. Producció ecològica
Vall de Rials s/n - 08328 Alella
Tel. 652 531 807
lhordenpau@moviments.net

Horta Graupera
Av. Verge Montserrat, 12
08392 St. Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 85 97 / 610 771 136
moragraupera@hotmail.com

Enric Majó Ferran
C. Ponts, 6 - 08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 80 28 - Ern3344@gmail.com

Les Escomes
08310 Argentona
Tel. 670 086 230

Agrícola el Progrés Garbí, SCC
Camí del Pla s/n
08380 Malgrat de Mar
Tel. 93 765 41 12 / 93 761 17 59
www.progresgarbi.com
progresgarbi@progresgarbi.com

Coop. Agrícola del Maresme, SCCL
C. Mont Palau, 5
08397 Pineda de Mar
Tel. 93 767 04 02
Sindicat93@hotmail.com

Bellatriu, SCP
Al mercat dels dissabtes a la plaça
Veïnat de la pujada, 1
08310 Argentona
Tel. 658 933 247
bellatriu@hotmail.com

Cal Moliné
Ctra. Sant Pol, 6
08396 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 00 61

L'arc de la Natura
Cal Elías, 2 (El Cros)
08310 Argentona
larcdelanatura@gmail.com

Fires i Festes

Jornades Gastronòmiques del Fesol
Fira Mercat del Ram de Tordera



de Ganxet de Malgrat de Mar

pèsol de Llavaneres

El pèsol de Llavaneres, també conegut com a Pèsol Garrofal (varietat autòctona), és un llegum saborós característic per la seva gran dolçor. La llavor que es fa servir la produeixen els mateixos pagesos de la vila. 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 pèsol és símbol d'identitat principalment a Sant Andreu de Llavaneres, però també es pot trobar a la resta de municipis de la comarca del Maresme.

Temporada

febrer - maig

On trobar-lo

Els pèsols de Llavaneres es poden trobar en diverses botigues de la comarca. A més, durant el mes d'abril es pot assaborir i degustar el plat cuinat típic, anomenat pèsols ofegats a l'estil de Llavaneres, en els restaurants del municipi.

Horta Marré
C. Pintores Marriera, 11
08392 S.A. de Llavaneres
Tel. 93 792 67 47 / 636 785 649

L'hort d'en Pau
Producció ecològica
Vall de Rials s/n - 08328 Alella
Tel. 652 531 807
lhordenpau@moviments.net

Horta Can Marcopera
Av. Sant Andreu, 74
08392 S.A. de Llavaneres
Tel. 93 792 64 49 / 629 964 799

Horta Graupera
Av. Verge Montserrat, 12
08392 S.A. de Llavaneres
Tel. 93 792 85 97 / 610 771 136
moragraupera@hotmail.com

Horta Marcó
Camí Pla de Can Sant, 7
08392 S.A. de Llavaneres
Tel. 93 792 74 23 / 649 334 798
marc@hortamarco.com

Jaume Pla i Jubany
Ca l'Estrany
08396 St. Cebrià de Vallalta
Tel. 93 766 07 76

Bellatriu SCP
Al mercat dels dissabtes a la plaça
Veïnat de la pujada, 1
08310 Argentona
Tel. 658 933 247
bellatriu@hotmail.com

Enric Majó Ferran
C. Ponts, 6
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 80 28
ern3344@gmail.com

Fires i Festes

Festa del pèsol de Llavaneres



tomàquet pometa

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.

Tot i ser una varietat autòctona, el fet de ser poc productiva 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.

Temporada

juliol - octubre

On trobar-lo

El tomàquet pometa es comercialitza principalment en botigues de verdures, parades de mercat i cooperatives agrícoles de tota la comarca.

Bellatriu, SCP
Al mercat dels dissabtes a la plaça
Veïnat de la pujada, 1
08310 Argentona
Tel. 658 933 247
bellatriu@hotmail.com

Fires i Festes

Jornades gastronòmiques del tomàquet del Maresme.

Els municipis que hi prenen part són Premià de Mar, Caldes d'Estrac, Sant Vicenç del Montalt, Premià de Dalt, Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llavaneres, Arenys de Mar i Argentona. Per a més informació contacteu amb els respectius juntaments.





Llistat general de productors/es agroalimentaris/àries

Agrària Baixa Tordera, SCCL
Camí Ral, 13
08490 Tordera
Tel. 93 764 00 43
agrariabaixatordera@insertsoft.com
agraria@cooperativaagrariatordera.cat
www.cooperativaagrariatordera.cat

Agrícola el Progrés Garbí, SCC
Camí del Pla s/n
08380 Malgrat de Mar
Tel. 93 761 17 59 / 93 765 41 12
progresgarbi@progresgarbi.com
www.progresgarbi.com

Bellatriu, SL
Veïnat de la Pujada, 1
08310 Argentona
Tel. 658 933 247
bellatriu@hotmail.com

Ca l'Estrany
Jaume Pla Jubany
Mercat municipal de Mataró (cada dissabte)
Ca l'estrany. Bústia 11
08396 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 628 054 615
plajaume@yahoo.es

Josep Pla Jubany
Ca l'estrany. Bústia 11
08396 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 678 556 234
josepestrany@yahoo.es

Cal Moliné
Ctra. Sant Pol, 6
08396 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 00 61

Cooperativa agrària del Maresme
C. Montpalau, 5
08397 Pineda de Mar
Tel. 93 767 04 02
sindicat93@hotmail.com

Enric Majó Ferran
C. Ponts, 6
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 80 28
ern3344@gmail.com

Horta Graupera
Av. Verge Montserrat, 12
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 85 97 / 610 771 136
moragraupera@hotmail.com

Horta Marcó
Camí Pla de Can Sant, 7
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 74 23 / 649 334 798
marc@hortamarco.com

Horta Marcpera
Av. Sant Andreu, 74
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 64 49 / 629 964 799

Jordi Cantallops
08358 Arenys de Munt
Tel. 691 813 569

L'arc de la Natura
Producció ecològica
Cal Elias, 2 (El Cros)
08310 Argentona
Tel. 615 500 282
larcdelanatura@gmail.com

Llorenç Gómez Marré
C. Pintores Marriera, 11
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 67 47 / 636 785 649

L'hort d'en Pau
Producció ecològica
Vall de Rials s/n
08328 Alella
Tel. 652 531 807
lhortdenpau@moviments.net

Les Escomes, SL
08310 Argentona
Tel. 670 086 230

productos del mar



calamar d'Arenys

Cefalòpode molt apreciat i de primera qualitat propi d'Arenys de Mar. L'època de pesca del calamar comença a finals de setembre coincidint amb una gran festa gastronòmica dedicada a aquest producte de mar.

Les possibilitats culinàries del calamar són moltes i variades, des dels senzills calamars a la romana fins als farcits de marisc, de carn, de bolets o de verdures.

Temporada

finals setembre - finals desembre

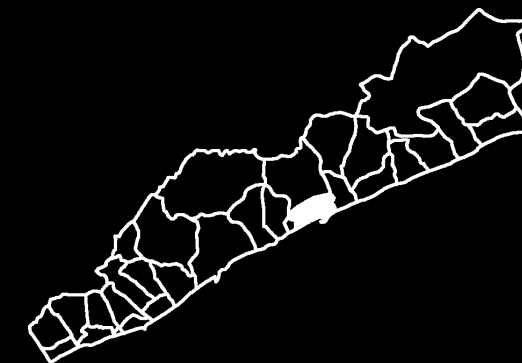
On trobar-lo

El calamar d'Arenys es comercialitza a la llotja d'Arenys de Mar, i es pot trobar en les peixateries de tota la comarca. A més, durant el mes d'octubre es pot assaborir i degustar a les jornades gastronòmiques Calamarenys i en els restaurants del municipi d'Arenys de Mar.

Cofraria de Pescadors Sant Telm d'Arenys de Mar
Moll Pesquer, s/n (Apartat de correus 43)
Tel. 93 792 15 83

Fires i festes

Jornada gastronòmica Calamarenys



escamarlà

Crustaci molt apreciat en la gastronomia catalana d'un color rosat tirant cap a taronjós, i característic per les seves pinces i closca dura.

La grandària màxima és de 30 cm, i sol viure en fons fangosos entre 100 i 300 metres de fondària.

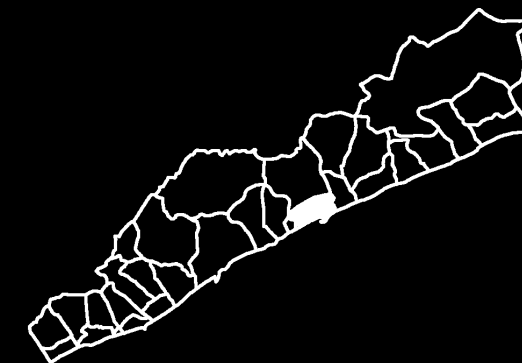
Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

L'escamarlà es comercialitza a la llotja d'Arenys de Mar, i es pot trobar en les peixateries de tota la comarca. A més, es pot degustar i assaborir als restaurants de tota la costa.

Cofraria de Pescadors Sant Telm d'Arenys de Mar
Moll Pesquer, s/n (Apartat de correus 43)
Tel. 93 792 15 83





gamba d'Arenys

Crustaci marí que habita en aigües profundes, de color vermell intens, amb una carn molt saborosa apreciada en la gastronomia.

Tot i que hi ha nombrosos plats en els quals s'utilitzen les gambes, simplement fetes a la planxa amb una mica d'oli d'oliva, sal, all i julivert són un autèntic plaer per als sentits.

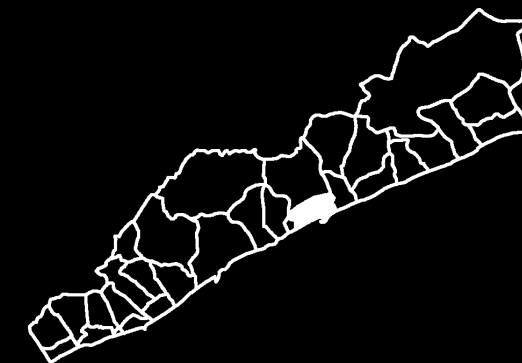
Temporada

Disponible tot l'any, però preferentment a l'estiu.

On trobar-lo

La gamba es comercialitza a la llotja d'Arenys de Mar, i es troba a les peixateries de tota la comarca del Maresme.

Cofraria de Pescadors Sant Telm d'Arenys de Mar
Moll Pesquer, s/n (Apartat de correus 43)
Tel. 93 792 15 83



petxina lluents

Bivalve característic per la closca lluent de color marronós i la carn vermella, d'apreciat sabor. La seva grandària màxima és d'10 cm i s'extreu bàsicament a la costa del Maresme directament del mar.

Malgrat que la captura es fa amb modalitats artesanals, actualment la població d'aquesta petxina és molt baixa, i la seva pesca s'ha hagut de regular.

Fotografia: Cofradia pescadors Arenys de Mar

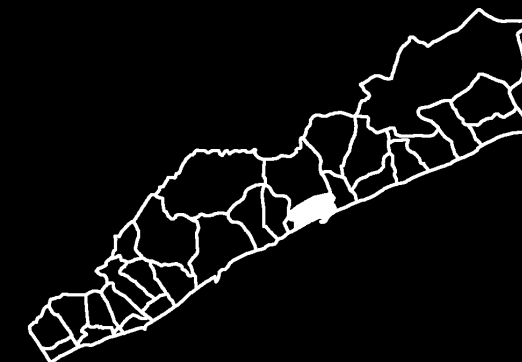
Temporada

Actualment, els caladors de petxina lluent estan en recuperació i la temporada de pesca és tot l'any.

On trobar-lo

La petxina lluent es comercialitza a la llotja d'Arenys de Mar i a les peixateries de tota la comarca.

Cofraria de Pescadors Sant Telm d'Arenys de Mar
Moll Pesquer, s/n (Apartat de correus 43)
Tel. 93 792 15 83



sonso

Peix de mida petita que es captura amb un arc anomenat sonsera. La seva pesca està regulada i cal disposar d'una llicència específica.

Normalment, les moles de sonso es formen gairebé a peu de platja.

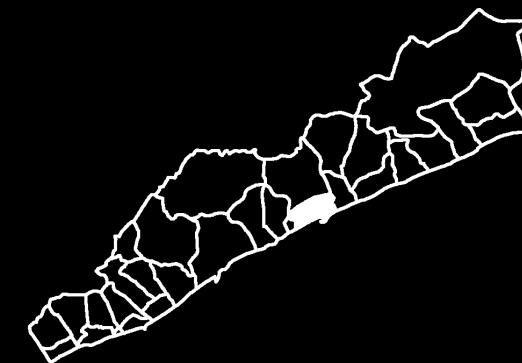
Temporada

març - desembre

On trobar-lo

El sonso es comercialitza a la llotja d'Arenys de Mar i a les peixateries de tota la comarca. A més, es pot degustar i assaborir als restaurants de tota la costa.

Cofraria de Pescadors Sant Telm d'Arenys de Mar
Moll Pesquer, s/n (Apartat de correus 43)
Tel. 93 792 15 83





Llistat general de productors

Cofraria de Pescadors Sant Telm d'Arenys de Mar
Moll Pesquer, s/n (Apartat de correus 43)
Tel. 93 792 15 83

productes càrnics



botifarra amb maduixa del Maresme

Embotit farcit de carn picada magra de porc, condimentat amb pebre i sal, característic de la tradició culinària de Catalunya, que incorpora maduixa crua de Sant Cebrià de Vallalta.

Una combinació de sabors entre el dolç de la maduixa i el salat de la carn que satisfà els paladars més exigents.

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Es troba exclusivament en una xarcuteria del municipi de Sant Cebrià de Vallalta.

Can Martri (des de 1872)
C. Centre, 6
08396 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 00 43 Fax. 93 763 00 43
www.canmartri.com
canmartri@canmartri.com

Fires i Festes

Fira de Calella i l'Alt Maresme
Diada de la maduixa de la Vallalta al Maresme



botifarra de pètals

Embotit farcit de carn picada magra de porc i pètals de rosa, condimentat amb pebre i sal.

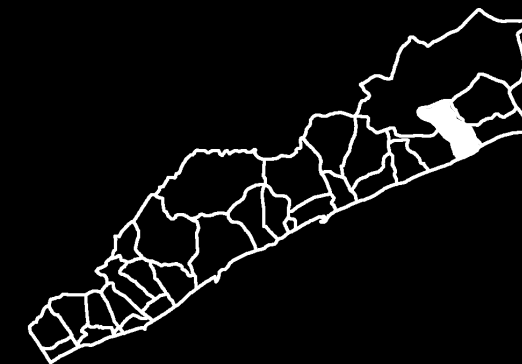
Una combinació de sabors entre el dolç i el salat, en honor a la diada de Sant Jordi, el patró de Catalunya.

Temporada

Per Sant Jordi

On trobar-lo

Rosbert
C. Verge Montserrat, 17
08398 Santa Susanna
Tel. 93 767 93 01
www.costamaresme.com



botifarra de pilota

Embotit cuit farcit de carn picada de porc i de vedella a parts iguals, amb ou, all i julivert i condimentat amb sal i pebre.

S'aconsella menjar freda amb una bona llesca de pa amb tomàquet o calenta acompanyant l'escudella. Només cal coure-la durant cinc minuts.

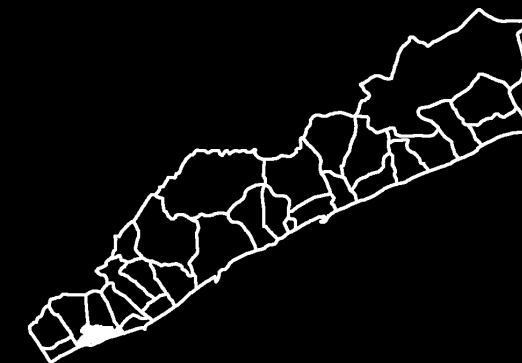
Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Can Rac
Maria Lluïsa Plandiura. Carnet d'artesa alimentari
Ramón Oliver. Carnet d'artesa alimentari

C. Mestres Villà, 101
08320 El Masnou
Tel. 93 555 16 64
ramon@canrac.com
lluïsa@canrac.com
www.canrac.com





botifarra negra amb pèsol de Llavaneres

Embotit cuit de color negre fet amb carns magres, grasses i sang de porc, junt amb el pèsol fresc de Llavaneres.

Una combinació de sabors entre la dolçor del llegum i el salat de la botifarra negra.

Temporada

febrer - abril

On trobar-lo

Es troba exclusivament en una xarcuteria, amb seu a Sant Andreu de Llavaneres i Arenys de Mar.

Carns Giralt (des de 1881)

Joan Giralt. Mestre artesà i carnet d'artesà alimentari

Verge Montserrat, 15

08392 Sant Andreu de Llavaneres

Tel. i Fax. 93 795 20 03

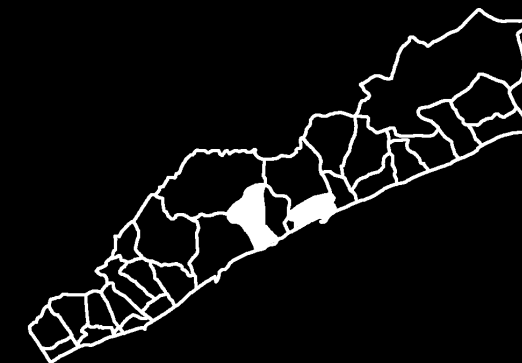
Riera Bisbe Pol, 79

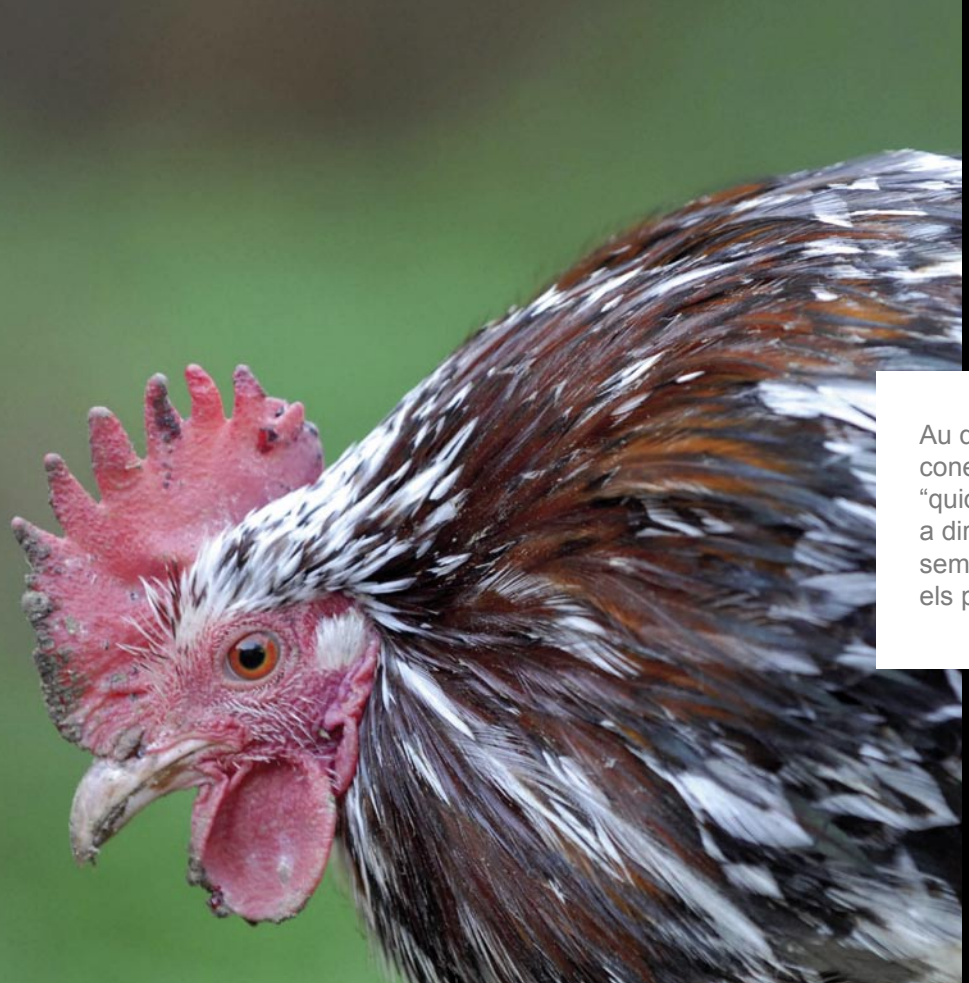
08350 Arenys de Mar

Tel. i Fax. 93 795 81 85

www.giraltcarns.com

giralt@giraltcarns.com





pollastre Nan Flor d'Ametller

Au de petita grandària amb una carn excel·lent coneguda per diferents noms populars com “quiques”, “peterrones”, “periquetes”, etc. Val a dir, però, que el seu nom original prové de la semblança del seu plomatge clapat blanc amb els pètals de la flor de l'ametller.

Malgrat el seu nom també presenta diferents colors de base.

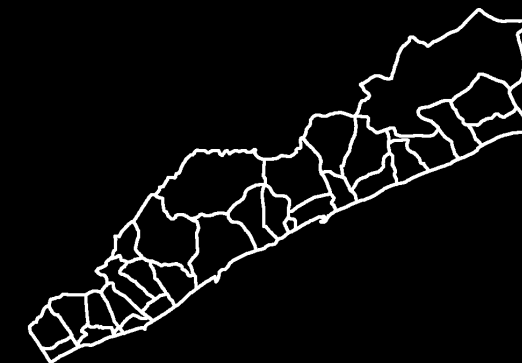
Temporada

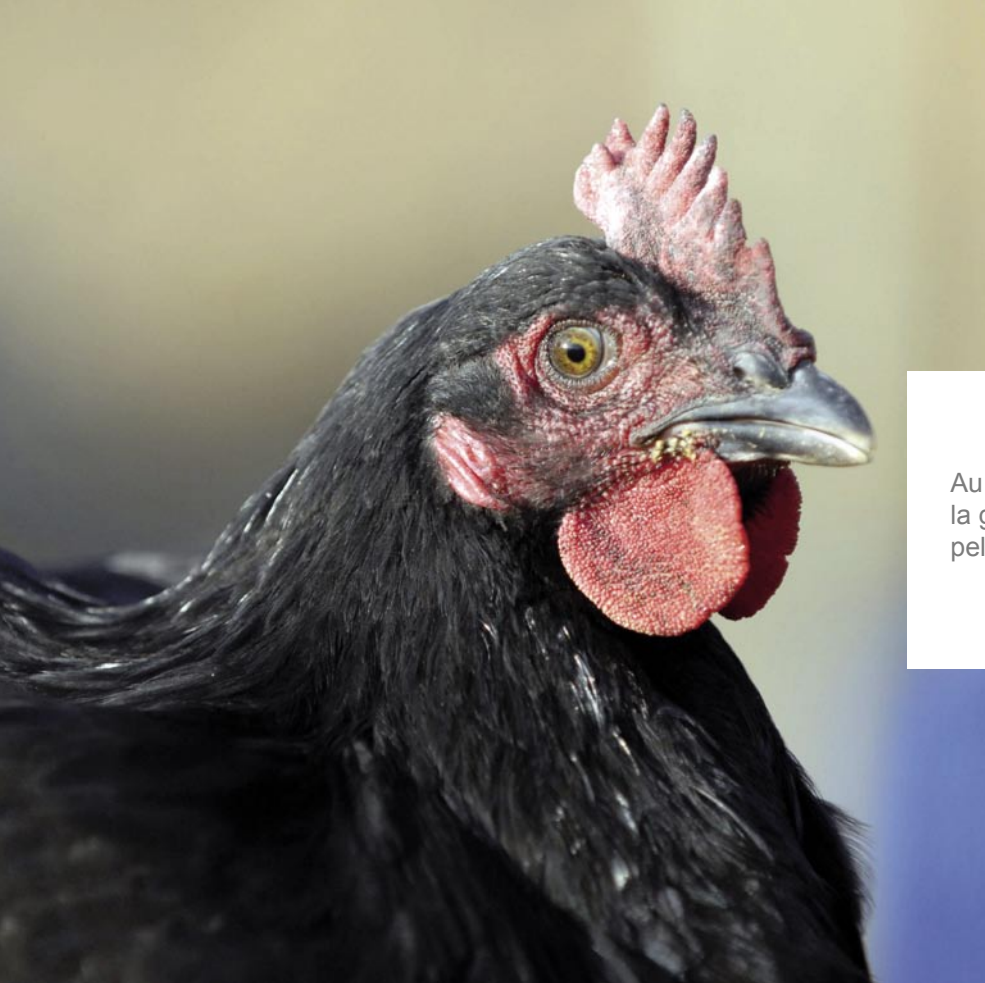
Disponible tot l'any

On trobar-lo

El pollastre Nan Flor d'Ametller es pot trobar en carnisseries, mercats municipals, restaurants i cooperatives de consum de tota l'àrea de Barcelona i rodalies (Maresme i Vallès).

La Kresta
Producció ecològica
Tel. 93 795 53 38
pollastres@lakresta.com
www.lakresta.com





pollastre Penedesenc negre

Au d'una raça catalana selecta molt preuada en la gastronomia, de plomatge i potes negres, i pell blanca.

Els ous són característics per la seva closca d'un marró rogenc molt intens, coneguts com "ous rogencs de Vilafranca".

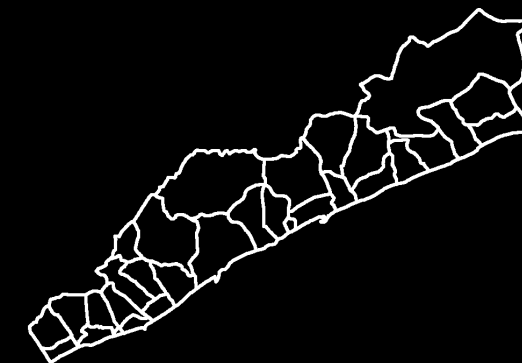
Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

El pollastre Penedesenc negre es pot trobar en carnisseries, mercats municipals, restaurants i cooperatives de consum de tota l'àrea de Barcelona i rodalies (Maresme i Vallès).

La Kresta
Producció ecològica
Tel. 93 795 53 38
pollastres@lakresta.com
www.lakresta.com



torronada

La torronada és un plat típic vilassarenc del segle XIX, originari de la cuina marinera, elaborat bàsicament amb cigrons i cansalada.

La principal característica del plat és la seva llarga conservació, que el feia molt adequat per als mariners en els seus llargs viatges a mar.

Temporada

Hivern i principis de primavera, amb possibilitat d'encàrrec durant tot l'any.

On trobar-lo

La torronada es pot trobar principalment en xarcuteries-cansaladeries i en el mercat municipal de Vilassar de Mar. A més, durant el mes de juny es pot fer un tastet i degustar aquest plat cuinat típic en el marc de la festa major de Vilassar de Mar.

Carns Boher
Andreu Boher Torrent
Mestre artesà
Mercat Mpal., parades 3 a 8
C. Narcís Monturiol, 15
08340 Vilassar de Mar
Tel. 93 759 28 85
Fax. 93 759 75 17
www.carnsboher.com
info@carnsboher.com

Can Pocurull
Maria Pocurull Ganduxer
Mestre artesana
C. Sant Joan, 30
08340 Vilassar de Mar
Tel. 93 759 39 99
www.canpocurull.com
canpocurull@canpocurull.com

Carns Montserrat
C. Arpella, 58
08340 Vilassar de Mar
Tel. 93 759 46 61
www.carnsmontserrat.com
info@carnsmontserrat.com

Fires i Festes

Festa Major de Vilassar de Mar
Mostra de flor i planta de Vilassar de Mar
Mostra gastronòmica, comercial
i d'artesans de Cabrils





Llistat general de productors

A part dels productes típics de la comarca del Maresme, en les següents xarcuteries - cansaladeries també es poden trobar productes artesanals d'elaboració pròpia molt preuats en la gastronomia de Catalunya.

Productes:

Elaborats càrnics: botifarres crues i cuites de moltes varietats, patés, hamburgueses, pinxos, etc.

Embotits: fuet, llonganissa, sobrasa-da, catalana, fiambres, etc.

Xarcuteries i cansaladeries artesanals de la comarca del Maresme

Alimentació Puigbó
Av. Maresme, 25 - 08396 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 10 49

Cal Truch, SCP
C. Major, 3 - 08317 Òrrius
Tel. 93 756 13 52

Can Martri, SL
C. Centre, 6 - 08396 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 00 43
canmartri@canmartri.com
www.canmartri.com

Can Pocurull
Maria Pocurull Ganduixer. Mestre artesà
C. Sant Joan, 30 - 08340 Vilassar de Mar
Tel. 93 759 39 99
canpocurull@canpocurull.com
www.canpocurull.com

Can Rac
Maria Lluïsa Plandiura. Carnet d'artesà alimentari
Ramón Oliver. Carnet d'artesà alimentari
C. Mestres Villà, 101 - 08320 El Masnou
Tel. 93 555 16 64
ramon@canrac.com - lluisa@canrac.com
www.canrac.com

Can Verdum
Joaquim Costas i Xampany.
Carnet d'artesà alimentari
Mercè Sagrera Gili. Carnet d'artesà alimentari
C. Doctor Trueta, 16-18 - 08490 Tordera
Tel. 93 764 06 56

Carnisseria Sellés
Joan Sellés Font
Pendent tràmit de l'acreditació de Mestre artesà
C. Emilia Carles, 7 - 08348 Cabrials
Tel. 93 753 18 06

Carnisseria Vives
C. Sant Joan, 89 - 08370 Calella
Tel. 93 769 02 24
www.canvives.cat

Carns Boher
Andreu Boher Torrent. Mestre artesà alimentari
Mercat Municipal parades 3 a 8.
C. Narcís Monturiol, 15 - 08340 Vilassar de Mar
Tel. 93 759 28 85
info@carnsboher.com
www.carnsboher.com

Carns Giralt (des de 1881)
Joan Giralt
Mestre artesà alimentari i carnet d'artesà alimentari
Verge Montserrat, 15
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. i Fax. 93 795 20 03
Riera Bisbe Pol, 79 - 08350 Arenys de Mar
Tel. i Fax. 93 795 81 85
giralt@giraltcarns.com
www.giraltcarns.com

Carns J. Mónico
Passeig la Riera, 68 - 08329 Teià
Tel. 93 555 39 45
carnsmonico@telefonica.es
www.carnsmonico.es

Carns Montserrat
Francesc Xavier Iglesias Reixach.
Carnet d'artesà alimentari
C. Arpella, 58 - 08340 Vilassar de Mar
Tel. 93 759 46 61
info@carnsmontserrat.com
www.carnsmontserrat.com

La Kresta
Producció ecològica - 08319 Dosrius
Tel. 93 795 53 38
pollastres@lakresta.com
www.lakresta.com

Queviures Marcual
Plaça Catalunya, 5 - 08329 Teià
Tel. 93 555 31 68
queviures.marcual@interbyte.es

Rosbert
C. Verge Montserrat, 17
08398 Santa Susanna
Tel. 93 767 93 01
www.costamaresme.com

pa i pastisseries



bastons d'Arenys de Munt

Bastonets d'elaboració manual de llarg procés, amb un xic d'amargor del pa torrat al forn de llenya i una gran consistència de la crosta.

Un dels suggeriments del forner és punxar-lo suaument per sobre amb un ganivet, per a poder omplir-lo d'oli d'oliva, o trossejar-lo a les amanides o cremes vegetals.

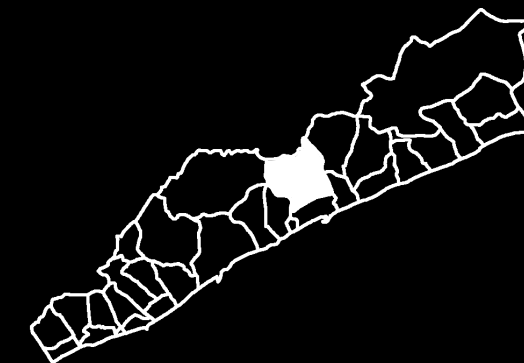
Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Forn de Pa "Can Puig"

C. Sant Martí, 39
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 84 55
info@forndepacanpuig.com
www.forndepacanpuig.com



boixets de xocolata

Llaminadura dolça a base de cacau i sucre en forma de punta de coixí. Una forma peculiar per homenatjar una tradició molt arrelada al municipi d'Arenys de Munt.

Es poden degustar tres classes de boixets: els de xocolata amb llet, els de xocolata blanca i els de xocolata negra.

Temporada

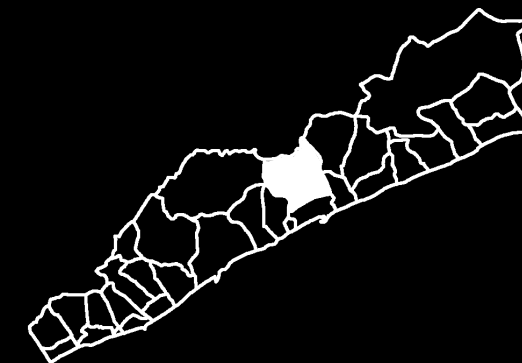
octubre - març

On trobar-lo

Pâtisserie La Lyonesa J. Garrell
Jordi Garrell Planas. Carnet d'artesà alimentari

C. Francesc Macià, 33
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 85 94

Adreça provisional: Rambles Sant Martí, 26
08358 Arenys de Munt
Tel. 622 328 594



capgrossos

Esponjós d'avellana i xocolata, molt lleuger perquè petits i grans vagin picant a totes hores.

El seu nom prové de quan Mataró antigament es coneixia com "la ciutat dels caps de bou" i el renom va anar arrelant, fins deixar pas al mot "capgrossos".

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Pâtisserie Oms

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





carrils de Mataró

Galleta dolça amb aromes de canyella, molt fina i en forma de carrilet en commemoració al primer tramvia d'Espanya que va sortir de Mataró, l'any 1828.



*És una pasta seca, que cruix al
degustar-la.*

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Miracle

Riera, 35
08302 Mataró
Tel. 93 790 10 54

Plaça de Cuba, 15
08302 Mataró
Tel. 93 790 34 61



coca de Llavaneres

Unes postres tradicionals fetes de pasta de full i massapà, farcides de crema i recobertes de pinyons.

Des de mitjans del segle XX, aquesta coca dolça és símbol d'identitat del municipi de Sant Andreu de Llavaneres.

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Pastisseria Sala
Fàtima Sala Cabot. Mestre artesà

C/ de Munt, 36
Tel. 937 926 048

C/ De les Monges, 3
Tel. 937 928 560
08392 Sant Andreu de Llavaneres
pastisseriasala@telefonica.net

Forn Sant Andreu. Jaume Miralles
Passeig de Joaquim Matas, 23
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 937 928 418

Pastisseria Alsina
Andreu Alsina Bertran. Mestre artesà
C. De Munt, 44
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 60 93

Fires i Festes

Festa del pèsol de Llavaneres
Mostra gastronòmica de productes típics de Llavaneres



coca de Santa Susanna

Postres que tenen com a base pasta de full, ben farcida de crema catalana, tintada amb massapà i amb pinyons i sucre per sobre.

Tot i que són unes postres exquisides i lleugeres, també pot ser un molt bon esmorzar.

Temporada

Disponible tot l'any

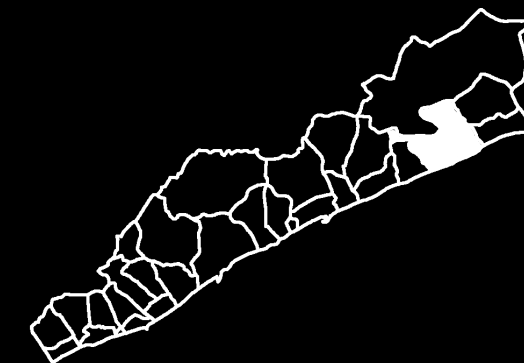
On trobar-lo

Pastisseria Mediterrànea

Av. Montserrat, 29
08397 Pineda de Mar
Tel. 93 767 28 62

C. Sant Ramón, 15
08398 Santa Susanna
Tel. 93 767 78 05

pastissos.mediterrani@gmail.com
www.costamaresme.com



coquetes d'Arenys

Pasta de full arrebossada de sucre caramel·litzat al forn, de forma ovalada i allargada, molt cruixent a l'hora de degustar-la.

*Es recomana consumir-les
acompanyant una crema catalana,
confitures, mató amb mel, i si el calor es
deixa sentir, amb gelat.*

Temporada

Disponible tot l'any

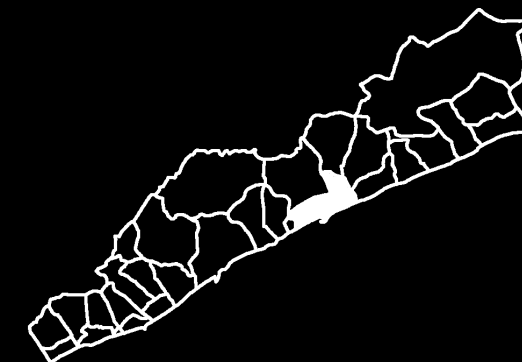
On trobar-lo

Pâtisserie Campassol (des de 1953)
Joaquim Campassol. Mestre artesà

C. Ample, 42
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 02 56
patisserie@campassol. Com
www.campassol.com

Pâtisserie Danés
Josep Danés Torné. Carnet d'artesà alimentari

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





Fotografia: Patisserie La Lyonesa

full de cirera d'en Roca

Postres típics d'Arenys de Munt, exclusives de la temporada de producció de la cirera d'en Roca durant l'estiu.

Els ingredients que condimenten aquestes postres són la crema, la pasta full i la cirera.

Temporada

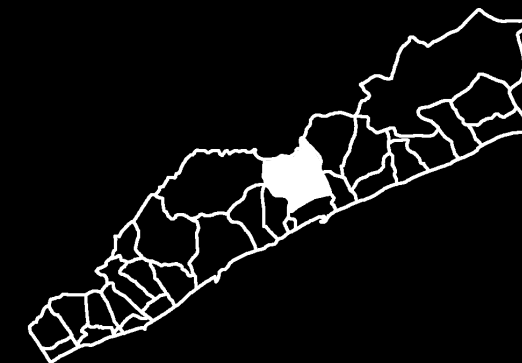
juny - juliol

On trobar-lo

Patisserie La Lyonesa J. Garrell
Jordi Garrell Planas. Carnet d'artesà alimentari

C. Francesc Macià, 33
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 85 94

Adreça provisional: Rambles Sant Martí, 26
08358 Arenys de Munt
Tel. 622 328 594



garrofes

Producte artesanal de la família del carquinyoli fet a base de farina, ametlla, sucre, aigua i com a condiment especial , la matafaluga.

Fa més de 100 anys que la família Mallol elabora garrofes segons una antiga recepta familiar. El nom el rep de la forma del fruit del garrofer. Les garrofes són ideals acompanyades d'un gotet de vi dolç.

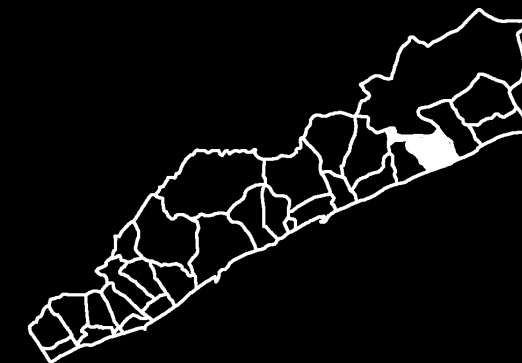
Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Mallol Pastissers
Carles Illas. Carnet d'artesà alimentari

C. Joan de la Cierva, 22
08397 Pineda de Mar
Tel. 93 762 48 01



masnovina

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

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

Temporada

Disponible tot l'any

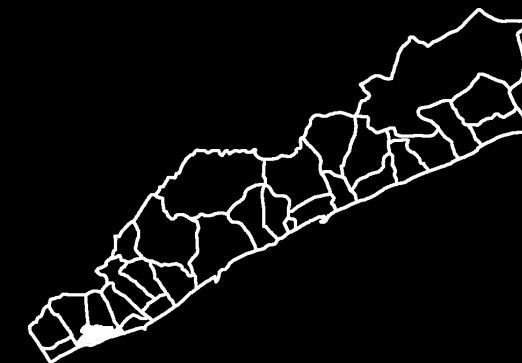
On trobar-lo

Pâtisserie - Confiteria La Moreneta
Josep Castillo Bassas. Carnet d'artesà alimentari

C. Itàlia 31
08320 El Masnou
Tel. 93 555 35 64

Pâtisserie Miquel
Miquel Garolera Rius. Mestre artesà

C. Pera Grau, 59
08320 El Masnou
Tel. 93 555 06 61



muntanyenc d'Arenys de Munt

Dolç de pa de pessic o pasta de full amb ametlles, crema, pinyons i massapà o cabell d'àngel.

Són unes postres de diferents combinacions de sabors, especialitat de la Pastisseria La Lyonesa d'Arenys de Munt.

Temporada

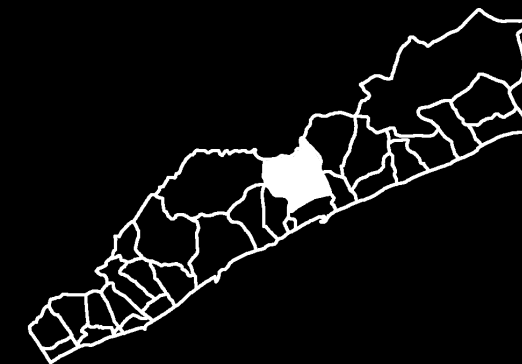
On trobar-lo

Hivern

Pastisseria La Lyonesa J.Garrell
Jordi Garrell Planas. Carnet d'artesà alimentari

C. Francesc Macià, 33
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 85 94

Adreça provisional: Rambles Sant Martí, 26
08358 Arenys de Munt
Tel. 622 328 594



neules

Full prim i dolç, enrotllat de forma cilíndrica com un canó, i elaborat amb farina, sucre, ous, essència de vainilla i mantega. La neula es menja tradicionalment per l'època de Nadal, encara que durant tot l'any es pot trobar en algunes botigues especialitzades.

Es recomana acompanyar-les amb crema catalana, sorbet, gelat o una copa de cava.

Temporada

On trobar-lo

Nadal

Casa Graupera SL
Mestres Neulers des de 1895

Maria Teresa Castellà Oliba. Carnet d'artesa alimentari
Teresa Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari
Roser Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari
Herminia Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari
Pilar Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari

C. Sant Simó, 5, cantonada Fossar Xic
08301 Mataró
Tel. 93 755 02 22
info@casagraupera.com
www.casagraupera.com



palets de neu

Bastonet de pa torrat amb matafaluga i gustós sabor d'anís. La dolçor li dona el sucre llustre, que s'hi afegeix a gust del consumidor.

*Els palets de neu són un excel·lent
acompanyament per al cafè i el vi dolç.*

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Forn Maresme
Pau Ramón Just. Carnet d'artesà alimentari

C. Barcelona, 32
08301 Mataró
Tel. 93 790 28 33

Avinguda Gatassa, 119
08303 Mataró
Tel. 93 741 56 04



palmes de Les Santes

Pastís en forma de palma en honor a les patrones de Mataró, Juliana i Semproniana, fet amb pasta de full, crema i fruita de la temporada.

Unes postres tradicionals des de 1993, que simbolitzen el martiri de les Santes amb la seva forma a palmó, i la gresca de la festa major d'estiu amb els colors de la fruita.

Fotografia: Casa Graupera

Temporada

Del 24 al 29 de juliol

On trobar-lo

Aquest pastís es troba exclusivament per encàrrec a la Casa Graupera per la Festa Major de Mataró, anomenada "Les Santes". També hi ha la possibilitat de fer l'encàrrec en altres èpoques de l'any.

Casa Graupera SL
Mestres Neulers des de 1895
Maria Teresa Castellà Oliba. Carnet d'artesa alimentari
Teresa Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari
Roser Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari
Herminia Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari
Pilar Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari

C. Sant Simó, 5, cantonada Fossar Xic
08301 Mataró
Tel. 93 755 02 22
info@casagraupera.com
www.casagraupera.com

Fires i Festes

Festa Major de Les Santes de Mataró



pastís de les Santes

Pastís en honor a la festa major de Mataró,
coneguda amb el nom de “Les Santes”.

*Els seus ingredients varien en funció
del cartell de la festa major de cada any,
que queda imprès a la part superior del
pastís, jugant amb la combinació de
diferents sabors i colors.*

Temporada

Del 23 al 29 de juliol

On trobar-lo

Pâtisserie Uñó
Claudi Uño Huguet. Mestre artesà, carnet d'artesà alimentari i empresa artesanal

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

Fires i Festes

Festa Major de Les Santes de Mataró



pastís de maduixa del Maresme

Pastís dolç a base de pa de pessic, nata cremosa amb formatge i maduixa del Maresme, dolça, vermella i amb una aroma inconfusible.

Aquestes excel·lents postres tenen la virtut d'incorporar al món de la pastisseria un producte tan arrelat a la comarca com és la maduixa del Maresme.

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Aquest pastís de maduixes del Maresme es comercialitza exclusivament a través d'una pastisseria de Sant Cebrià de Vallalta, la qual també en distribueix a diversos restaurants de la comarca.

Pastisseria Món Dolç

C. Esplanada, 4
08096 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 11 28 / 646 958 413

Fires i Festes

Diada de la maduixa de la Vallalta al Maresme



pastís de Sant Zenó

Mil fulls condimentat amb rovell d'ou,
melmelada d'albercoc, crema cremada i una
aroma de canyella.

*Aquest pastís està dedicat al patró
d'Arenys de Mar, Sant Zenó, i s'elabora
per la festa major.*

Temporada

Pel dia de Sant Zenó (9 de juliol), amb possibilitat d'encàrrec durant tot l'any.

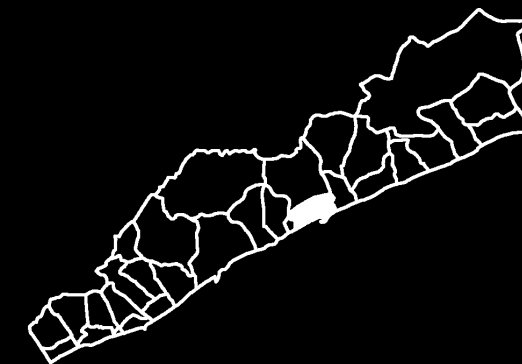
On trobar-lo

Pâtisserie Danés
Josep Danés Torné. Carnet d'artesà alimentari

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

Fires i Festes

Festa Major de Sant Zenó



postres Iluro

Postres centenàries de praliné recobert de massapà i xocolata, que es pot degustar per la festa major de la ciutat de Mataró.

*Són unes postres que es fan per a les
Santes de Mataró, es consumeixen
només durant els dies de Festa Major.*

Temporada

Del 23 al 29 de juliol

On trobar-lo

Pâtisserie Oms

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



puzle de Mataró

Mosaic dolç format per cinc peces en forma de puzle, on s'aprecien diferents ambients característics i representatius de la ciutat de Mataró.

Aquests ambients són el Mataró mediterrani, el Mataró de festa, el Mataró modernista, el Mataró casteller i el Mataró romà.

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Pâtisserie Uñó
Claudi Uño Huguet. Mestre artesà, carnet d'artesà alimentari i empresa artesanal

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



sabre de Sant Simó

Tortell tradicional en forma de sabre dedicat a Sant Simó, elaborat amb pasta de brioix farcida de massapà o de cabell d'àngel. Característic de la gastronomia mataronina, es comercialitza exclusivament el dia de Sant Simó, el 28 d'octubre, en un aplec amb sardanes, castellers i animació a l'ermita dedicada a aquest sant, als afores de Mataró.

La raó de la seva forma és deguda a l'espasa que portava en Simó, quan els mariners de la ciutat l'invocaven per a que els protegís dels atacs dels pirates que arribaven a la costa del Maresme.

Temporada

A finals d'octubre

On trobar-lo

Forn Maresme
Pau Ramón Just. Carnet d'artesà alimentari

C. Barcelona, 32
08301 Mataró
Tel. 93 790 28 33

Avinguda Gatassa, 119
08303 Mataró
Tel. 93 741 56 04

Pastisseria Uñó
Claudi Uñó Huguet. Mestre artesà, carnet d'artesà alimentari i empresa artesanal
La Riera, 84-86
08301 Mataró
Tel. 93 755 24 40
www.pastisseriauno.com
info@pastisseriauno.com

Pastisseria Oms
C. Santa Teresa, 48 - 08302 Mataró
Tel. 93 790 17 26
mail@pastisseriaoms.cat
www.pastisseriaoms.cat

Miracle

Riera, 35 - 08302 Mataró
Tel. 93 790 10 54

Plaça de Cuba, 15 - 08302 Mataró
Tel. 93 790 34 61
info@miracle.es
www.miracle.es

Fires i Festes

Festa de Sant Simó de Mataró



senyores i senyors

Pastes lleugerament dolces a base de pa, pròpies del Diumenge de Rams, amb les quals antigament adornaven les palmes i els palmons per portar a beneir.

Aquesta tradició ornamental de les palmes s'ha anat perdent amb els anys, però actualment encara es poden trobar a pastisseries de Mataró, amb diferents formes, com figures humanes, d'animals i fins i tot d'ulleres.

Temporada

On trobar-lo

Diumenge de Rams (Pasqua)

Forn Maresme
Pau Ramón Just. Carnet d'artesa alimentari

C. Barcelona, 32
08301 Mataró
Tel. 93 790 28 33

Avinguda Gatassa, 119
08303 Mataró
Tel. 93 741 56 04

Pastisseria Uñó
Claudi Uñó Huguet. Mestre artesà, carnet d'artesa alimentari i empresa artesanal
La Riera, 84-86
08301 Mataró
Tel. 93 755 24 40
www.pastisseriauno.com
info@pastisseriauno.com

Pastisseria Oms
C. Santa Teresa, 48 - 08302 Mataró
Tel. 93 790 17 26
mail@pastisseriaoms.cat
www.pastisseriaoms.cat

Miracle

Riera, 35 - 08302 Mataró
Tel. 93 790 10 54

Plaça de Cuba, 15 - 08302 Mataró
Tel. 93 790 34 61
info@miracle.es
www.miracle.es



torró de praliné cruixent

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

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

Temporada

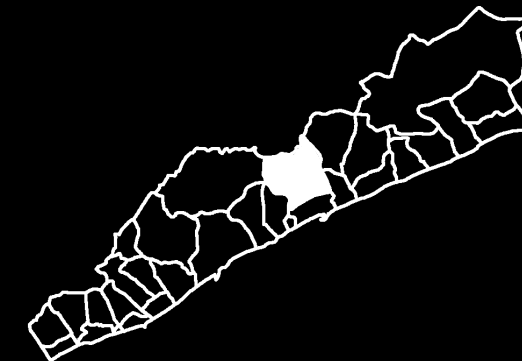
novembre - gener

On trobar-lo

Pâtisserie La Lyonesa J. Garrell
Jordi Garrell Planas. Carnet d'artesà alimentari

C. Francesc Macià, 33
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 85 94

Adreça provisional: Rambles Sant Martí, 26
08358 Arenys de Munt
Tel. 622 328 594



torró d'Ocata

TORRÓ OCATA

El torró d'Ocata és un trufat de cointreau elaborat exclusivament per la pastisseria Miquel del Masnou, amb xocolata pura del 70% de primera qualitat.

Un plaer per als que senten debilitat per aquest producte derivat del cacau.

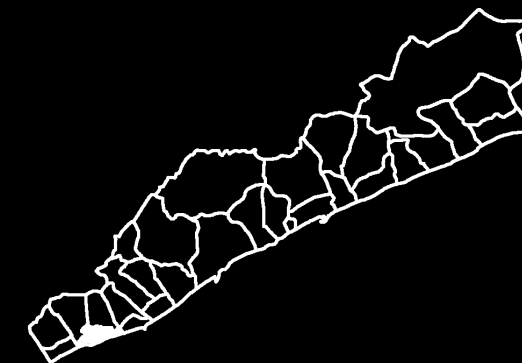
Temporada

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

On trobar-lo

Pastisseria Miquel
Miquel Garolera Rius. Mestre artesà

C. Pera Grau, 59
08320 El Masnou
Tel. 93 555 06 61



torrons d'autor

Per Nadal, un pastisser de Mataró reflexa l'obra d'art d'un artista de la ciutat a partir de torrons de diferents formes i gustos, que canvia cada any segons l'obra escollida.

La transformació es fa amb xocolata i uns farcits que varien tenint en compte les noves tendències gastronòmiques.

Temporada

desembre

On trobar-lo

Pâtisserie Uñó
Claudi Uñó Huguet
Mestre artesà alimentari, carnet d'artesà alimentari i empresa artesanal

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



ventalls de Les Santes

Galetes en forma de ventall típiques de Mataró en honor a la festa major de la ciutat, anomenada "Les Santes". La grandària és de 10 a 12 cm per tal de fer una rèplica als ventalls reals que utilitzaven les senyores quan anaven a la missa de "Les Santes", el 27 de juliol, per refrescar-se de la calor d'estiu.

Galetes en forma de ventall típiques de Mataró en honor a la festa major de la ciutat, anomenada "Les Santes".

Temporada

Del 24 al 29 de juliol

On trobar-lo

Casa Graupera SL
Mestres Neulers des de 1895
Maria Teresa Castellà Oliba. Carnet d'artesa alimentari
Teresa Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari
Roser Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari
Herminia Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari
Pilar Graupera Castellà. Carnet d'artesa alimentari

C. Sant Simó, 5, cantonada Fossar Xic
08301 Mataró
Tel. 93 755 02 22
info@casagraupera.com
www.casagraupera.com

Fires i Festes

Festa Major de Les Santes de Mataró



vitral·l de Canet

Vitral·l modernista dolç que és símbol d'identitat de Canet de Mar fent homenatge a Lluís Domènech i Montaner.

Un art endolcit per a un producte a base de massa de pasta de te amb gelatina de colors, que aporta una il·lusió òptica a qui el degusta.

Temporada

On trobar-lo

Disponible tot l'any

Forn de pa Grimal
Riera Buscarons, 53
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 27 01

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

Pâtisserie Torrent
C. Ignasi de Loyola, 23
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 24 90

La Granja Pâtisserie
Riera Gavarrà, 56
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 04 42
lagranjapatisserie@gmail.com

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

Casa museu Lluís Domènech i Montaner
Xamfrà rieres Buscarons i Gavarrà
Tel.: 93 795 46 15
canetmuseu@canetdemar.cat

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

Pâtisserie Alzina
Riera del Pinar, 67
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 06 62





Llistat general de productors

A més dels productes típics de la comarca del Maresme, en els forns i pastisseries de la comarca també es poden trobar productes artesanals d'elaboració pròpia molt preuats en la gastronomia de Catalunya.

Ca l'Enric
Juan Puigduvi Bordoy (52 anys de professió)
C. Francesc Macià, 79
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 795 12 25

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

Forn Ca l'Andreu
C. Centre, 11 - 08396 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 05 54

Forn Can Moré
Joan Rabassa Tubau. Pendent tràmit de
l'acreditació de Mestre artesà
C. Gran, 40 - 08310 Argentona
Tel. 93 797 02 75
forncanmore@terra.es

Forn de Pa "Can Puig"
C. Sant Martí, 39 - 08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 84 55
info@forndepacanpuig.com
www.forndepacanpuig.com

Fleca i bolleria Garriga
Central: Bruguera, 101 - 08370 Calella
Tel. 93 769 04 45 / 93 766 12 14

Sucursal Calella
C. Sant Antoni, 33 Tel. 93 766 15 29
C. Jovara, 449 Tel. 93 769 42 67
C. Jovara, 324 Tel. 93 769 51 61
C. Balmes, 151 local 9 Tel. 93 766 19 84
C. Sant Jaume, 338 Tel. 93 769 27 68
C. Romaní, 34

Sucursal Pineda
Av. Mediterrani, 116 Tel. 93 766 12 84 (Poblenou)
C. Castilla, 1 Tel. 93 767 05 12 (Barri de les Creus)

Forn de Pa Grimal
Riera Buscarons, 53 - 08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 27 01
joaquimgimal@hotmail.com

C. Abad Deàs, 29
08395 Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 30 99

Derivats del pa i pastisseria
Calella. Tel. 93 766 15 75
Santa Susanna. Tel. 93 767 70 17

Forn de pa i pastisseria Sant Roc
Juan Ortiz Guillén
Carnet d'artesà alimentari
C. Octaviana, 49-53 - 08340 Vilassar de Mar
Tel. 93 759 60 13

Forn Maresme
Pau Ramón Just. Carnet d'artesà alimentari
C. Barcelona, 32 - 08301 Mataró
Tel. 93 790 28 33

Avinguda Gatassa, 119 - 08303 Mataró
Tel. 93 741 56 04

Forn Nou
Doctor Barrera, 12 - 08329 Teià
Tel. 93 555 37 87

La botigueta
Cristina Nogues
Carnet d'artesà alimentari
C. Doctor Marañón, 12
08380 Malgrat de Mar
Tel. 93 761 12 74

La fleca de Can Ricastell
Veïnat de Sant Andreu, 57 - 08490 Tordera
Tel. 93 764 12 74
ramonfleca@hotmail.com

La Granja Pastisseria
Riera Gavarra, 56 - 08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 04 42
lagranjapastisseria@gmail.com



La fleca de Can Ricastell
Veïnat de Sant Andreu, 57
08490 Tordera
Tel. 93 764 12 74
ramonfleca@hotmail.com

La Granja Patisserie
Riera Gavarra, 56
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 04 42
lagranjapatisserie@gmail.com

Mallol pastissers
Carles Illas. Carnet d'artesa alimentari
C. Joan de la Cierva, 22 - 08397 Pineda de Mar
Tel. 93 762 48 01

Miracle

Riera, 35 - 08302 Mataró
Tel. 93 790 10 54

Plaça de Cuba, 15 - 08302 Mataró
Tel. 93 790 34 61
info@miracle.es
www.miracle.es

Món dolç
C. Esplanada, 4 - 08396 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 11 28 / 646 958 413

Panaderia César Díaz
C. Major, 12 - 08317 Òrrius
Tel. 93 797 04 69

Patisserie Confiteria La Moreneta
Josep Castillo Bassas. Carnet d'artesa alimentari
C. Itàlia 31 - 08320 El Masnou
Tel. 93 555 35 64

Patisserie Alsina
Riera del Pinar, 67
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 06 62

Patisserie Alsina
Andreu Alsina Bertran. Mestre artesa alimentari
C. De munt, 44
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 60 93

Patisserie Campassol
Joaquim Campassol
Carnet d'artesa alimentari i empresa artesanal
C. Ample, 42 - 08360 Canet de Mar
patisserie@campassol.com
www.campassol.com

Patisserie Danés
Joan Danés. Carnet d'artesa alimentari
Riera de Bisbe Pol, 41 - 08350 Arenys de Mar
Tel. 93 792 03 35
patisseriadanés@yahoo.es

Patisserie La Granja
Joan Abradó Vinyolas. Carnet d'artesa alimentari
C. Carne, 59 - 08380 Malgrat de Mar
Tel. 93 761 01 47
abrado@teleline.es

Patisserie La Lyonesa, Jordi Garrell Planas
Jordi Garrell Planas. Carta d'artesa alimentari

C. Francesc Macià, 33
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 85 94

Adreça provisional:
Rambles Sant Martí, 26
Tel. 622 328 594

Patisserie Miquel
Miquel Garolera Rius
Carnet d'artesa alimentari i Empresa Artesanal
C/ Pera Grau, 59 - 08320 El Masnou
Tel. 93 555 06 61
patisseriamiquel@gmail.com

Patisserie Oms
Jaume Oms Vives
Empresa artesanal i carnet d'artesa alimentari
C. Panagall, 47
08358 Arenys de Munt
Tel. 93 793 89 48

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

Patisserie Rosa
St. Ignasi de Loyola, 1 baixos - 08360 Canet de Mar
Tel. 93 795 45 05

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

Patisserie Torrent
St. Ignasi de Loyola, 23
08360 Canet de Mar
Tel. 93 794 24 90

Patisserie Uñó, SL
Claudi Uñó Huguet
Carnet d'artesa alimentari i Mestre
artesa alimentari
La Riera, 84-86 - 08301 Mataró
Tel. 93 755 24 40
info@patisserieauno.com
www.patisserieaunp.com

Patisserie Mediterrànea

Av. Montserrat, 29
08397 Pineda de Mar
Tel. 93 767 28 62

C. Sant Ramón, 15
08398 Santa Susanna
Tel. 93 767 78 05
pastissos.mediterrani@gmail.com
www.costamaresme.com

vins i licors



còctel Semproniana

Cava amb extractes de fruites i plantes en honor a la Santa Semproniana, una de les dues santes que commemoren la festa major de Mataró. És una beguda per beure fora d'àpats, que cal servir molt freda per alleugerar la calor de l'estiu. Combina molt bé amb la xocolata negra i el gelat.

El seu etiquetatge mostra la imatge de la santa rodejada per l'entorn de l'lluro romana.

Temporada

Finals de juliol

On trobar-lo

Comercialització d'un tirada única a partir de les Santes.

Can Montserrat
C. Santa Maria, 14
08301 Mataró
Tel. 93 790 12 69
peredelvi@gmail.com

Fires i Festes

Festa Major de Les Santes de Mataró



D.O. Alella

Alta Alella

Productes:

- Lanius 07
- Dolç Mataró 07
- Orbus
- Orbus 07
- Orbus Magnum
- Parvus
- Parvus Chardonnay 07
- Parvus Cabernet Rosé
- Syrah dolç 06
- Blanc dolç

Vins de denominació d'origen Alella transparents i d'una alta qualitat, en els quals podem apreciar clarament l'expressió del característic terreny de sauló, el clima, així com les varietats amb els quals s'elaboren, entre les quals hi ha la pansa blanca.

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Aquest vins amb marca de qualitat de denominació d'origen d'Alella es distribueixen per tot Catalunya i part de l'estranger. A part dels vins de DO Alella, també es poden trobar els pertanyents a la DO Cava.

Alta Alella, SL
Producció Ecològica
Cau d'en Genís s/n
08391 Tiana
Tel. 93 469 37 20
altaalella@altaalella.cat
www.altaalella.cat

Fires i Festes

Jornades Gastronòmiques del raïm i vi DO Alella.



D.O. Alella Joaquim Batlle

Productes: Pansa blanca
Picapoll
Garnatxa blanca

Vins de D.O Alella, elaborats cada un d'ells amb una varietat de raïm tradicional (picapoll, pansa blanca i garnatxa blanca). Es pot apreciar l'expressió del terrer format de sauló i el clima costaner. Excel·lent qualitat, producció ecològica i limitada.

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Aquests vins amb marca de qualitat de denominació d'origen d'Alella es distribueixen per tot Catalunya.

Joaquim Batlle
Producció ecològica
08391 Tiana
Tel. 699 086 335
celler@joaquimbattle.com

Fires i Festes

Jornades Gastronòmiques del raïm i vi DO Alella





licor quina-momo

Digestiu típic del municipi d'Argentona, on a principis del segle XIX hi havien moltes destil·leries que feien aquest licor, fins que amb l'arribada de la crisi les empreses van fer fallida i van haver de tancar.

Posteriorment, un celler de la vila en va recuperar la seva producció, fent-la perdurar fins a dia d'avui.

Temporada

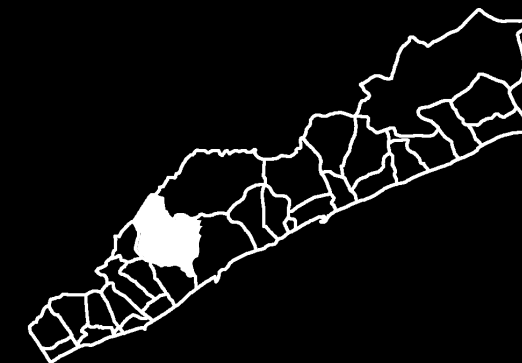
Disponible tot l'any

On trobar-lo

Celler Castañé (Patentat des de l'any 1890)
C. Sant Genís, 1
08310 Argentona
Tel. 93 797 11 06
catavins@telefonica.net

Fires i Festes

Fira de Calella i l'Alt Maresme





Llistat general de productors

Alta Alella, SL
Producció ecològica
Cau d'en Genís s/n
08391 Tiana
Tel. 93 469 37 20
altaalella@altaalella.cat
www.altaalella.com

Joaquim Batlle
Producció ecològica
08391 Tiana
Tel. 699 086 335
celler@joaquimbatlle.com

Can Montserrat
C. Santa Maria, 14
08301 Mataró
Tel. 93 790 12 69
peredelvi@gmail.com

Celler Castañé
C. Sant Genís, 1
08310 Argentona
Tel. 93 797 11 06
catavins@telefonica.net

formatges



farcell

Formatge semi-curat fet amb llet de vaca, embolcallat amb un drap i premsat manual i individualment, d'aquest procés en deriva el seu nom. La seva escorça és llisa, rentada i de tonalitat ocre.

El seu aspecte visual al tall, és cremós, elàstic i ple d'ulls repartits per tota la pasta. El sabor lletós, propi dels formatges tendres de llet de vaca; i d'aroma suau, augmentant gradualment en el transcurs de la maduració.

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Aquest formatge es poden trobar a diferents establiments especialitzats de tota la comarca del Maresme.

Formatges Vilatzara
Carles Chico Amat. Carnet d'artesà alimentari
08340 Vilassar de Mar
Tel. 93 759 12 83 / 678 659 031

Fires i Festes

Es pot trobar en moltes fires del Maresme



Nevat

Formatge de llet pasteuritzada de cabra, recobert per una espessa capa de fong blanc, comestible, amb una textura cremosa. Es caracteritza per una aroma suau a bolets, sabors làctics i acidesa equilibrada.

La temperatura de conservació entre els 4 i 6 °C, i el pes aproximat és de 2,400 grs.

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

El Nevat es comercialitza principalment per mitjà de la venda directa, en botigues petites per tot Catalunya. També es pot trobar en diferents indrets d'Europa i de la resta del món.

Formatges Can Pujol
Josep Cuixart. Mestre artesà i empresa artesanal
Masia Can Pujol - 08339 Vilassar de Dalt
Telf. 93 572 96 67
www.canpujol.com
canpujol@canpujol.com

Fires i Festes

Festa Major d'Argentona
Mostra gastronòmica, comercial i d'artesans de Cabrils
Fira de Calella i l'Alt Maresme
En totes les fires de Vilassar de Dalt





Llistat general de productors

Formatges Can Pujol
Josep Cuixart
Mestre artesà i empresa artesanal
Masia Can Pujol, afores s/n
08339 Vilassar de Dalt
canpujol@canpujol.com
www.canpujol.com
Tel. 93 572 96 67

Formatges Vilatzara
Carles Chico Amat
Carnet d'artesà alimentari
08340 Vilassar de Mar
Tel. 93 759 12 83 / 678 659 031
chicoartero@hotmail.com

altres productes artesans



integral artesans

Productes:

Seitan, Tofu
Hamburgueses, salsitxes
Patés, Pizzes
Plats preparats
Nuggets
Mandonguilles
Tempeh
Croquetes

Des de 1984, Integral Artesans elabora productes naturals, biològics i integrals d'alta qualitat complint amb les normatives sobre producció agrícola responsable.

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

En botigues especialitzades de dietètica de tota la comarca del Maresme

Integral Artesans, SLU
Producció ecològica
08302 Mataró
Tel. 93 757 93 50
jvicenç@integralartesans.com
www.integralartesans.com



salsalella

Salsa d'aperitiu a base de vinagre, oli d'oliva, tomàquet, pebre vermell, pebrot, fruits secs, pa ratllat i condimentat amb sal i pebre.

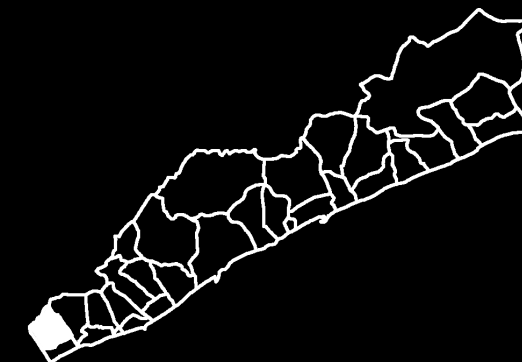
La salsalella és especialment recomanable per a acompanyar les patates de xurrero en els aperitius.

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Companyia d'Alella, Celler i Taverna
Riera Fosca, 28-30
08328 Alella
Tel. 93 540 03 41
celler@ciadalella.com
www.ciadalella.com



vermut d'Alella

Vermut artesanal de sabor amargant i sec,
a base de vi amb una selecció d'herbes
macerades.

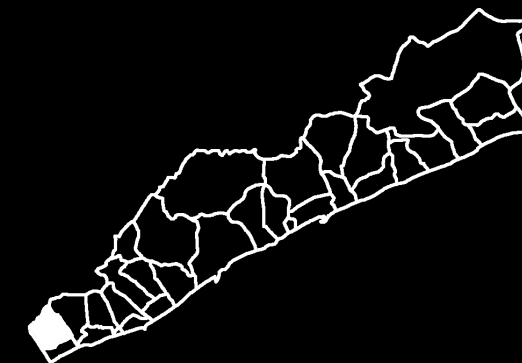
*Se'n produeixen de dos tipus: el blanc i
el daurat. Molt apropiat per acompanyar
els aperitius abans de dinar, s'aconsella
servir amb un tros de llimona i una oliva
farcida.*

Temporada

Disponible tot l'any

On trobar-lo

Companyia d'Alella, Celler i Taverna
Riera Fosca, 28-30
08328 Alella
Tel. 93 540 03 41
celler@ciadalella.com
www.ciadalella.com





Llistat general de productors

Integral artesans SLU
Producció ecològica
08302 Mataró
Tel. 93 757 93 50
jvicenç@integralartesans.com
www.integralartesans.com



Companyia d' Alella, Celler i Taverna
Riera Fosca, 28-30
08328 Alella
Tel. 93 540 03 41
www.ciadalella.com
celler@ciadalella.com



calendari de Fires i Festes

GENER

Festa de Sant Antoni Abat, Els Tres Tombs, i Fira d'Artesans i Pagesos organitzada per l'Ajuntament d'Arenys de Munt, a mitjan gener.
Per a més informació www.arenysdemunt.org o contacteu a través del tel. 93 793 79 80.

ABRIL

Festa del Pèsol de Llanerres organitzada per l'Ajuntament de Sant Andreu de Llanerres, a principis d'abril.
Per a més informació www.llanerres.es o contacteu a través del tel. 93 702 36 37

Fira Mercat del Ram de Tordera, organitzada per l'Ajuntament de Tordera, des de mitjan març fins a principis d'abril.
Per a més informació www.tordera.org o contacteu a través del tel. 93 764 37 17

Passejades pels cirerers florits organitzades per l'Ajuntament d'Arenys de Munt.
Per a més informació www.arenysdemunt.org o contacteu a través del tel. 93 793 79 80/ 93 793 75 51

Mostra de Flor i Planta organitzada per l'Ajuntament de Vilassar de Mar, cada dos anys.
Per a més informació www.vilassardemar.org o contacteu a través del tel. 93 754 24 00

MAIG

Diada de la Maduixa de la Vallalta al Maresme organitzada per l'Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta,

l'Ajuntament de Sant Pol de Mar, l'Ajuntament d'Arenys de Munt, l'Ajuntament de Canet de Mar i l'Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta. Per a més informació contacteu amb:

Ajuntament d'Arenys de Munt. Regidoria de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme
Tel. 93 793 75 51 - 93 793 79 80
www.arenysdemunt.cat
eferrer@arensdemunt.cat

Àrea de Turisme de Canet de Mar
Tel. 93 794 08 98
www.canetdemar.cat
canetdemar@canetdemar.cat

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta. Àrea de Promoció Econòmica.
Tel. 93 763 10 24
www.stcebria.net
st.cebria@diba.cat

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta. Regidoria de Cultura i Festes. Tel. 93 794 61 28
www.santiscle.cat
st.iscle@diba.cat

Ajuntament de Sant Pol. Regidoria de Turisme. Tel. 93 760 45 47
www.santpol.org
ariadna.pitarque@santpol.org

Consorci de Promoció Turística. Costa del Maresme
Tel. 93 741 11 61
www.costadelmaresme.cat
costadelmaresme@ccmaresme.cat

Fira Mercat de Sant Ponç organitzada per l'Institut Municipal de Promoció Econòmica de Mataró.
Per a més informació www.mataro.cat o contacteu a través del tel. 93 758 21 31

Fira de Sant Ponç, FICOEM, organitzada per l'Ajuntament de Teià.
Per a més informació www.teia.cat o contacteu a través del tel. 93 540 93 52.

Fira Comercial i Gastronòmica del Masnou organitzada per la Federació del Comerç, la Indústria i el Turisme del Masnou amb la col·laboració de l'Ajuntament del Masnou.
Per a més informació contacteu a través del tel. 93 555 52 03

JUNY

Fira de la Cirera d'en Roca organitzada per la Regidoria de Promoció Econòmica, Medi Ambient i Turisme de l'Ajuntament d'Arenys de Munt.
Per a més informació www.arenysdemunt.org o contacteu a través del tel. 93 793 79 80

Festa Major de Vilassar de Mar organitzada per l'Ajuntament de Vilassar de Mar, a finals del mes de juny.

Per a més informació www.vilassardemar.org o contacteu a través del tel. 93 754 24 00

JULIOL

Festa Major de Les Santes organitzada per l'Ajuntament de Mataró, a finals de juliol.
Per a més informació www.mataro.org o contacteu a través del tel. 93 758 21 00

Jornades Gastronòmiques del Tomàquet del Maresme. Els municipis que hi prenen part són Premià de Mar, Caldes d'Estrac, Sant Vicenç de Montalt, Premià de Dalt, Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llavaneres, Arenys de Mar i Argentona.
Per a més informació contacteu amb els ajuntaments respectius.

Festa Major de Sant Zenó organitzada per l'Ajuntament d'Arenys de Mar.
Per a més informació www.arenysdemar.org o contacteu a través del tel. 93 795 99 00

AGOST

Festa Major d'Argentona organitzada per l'Ajuntament d'Argentona, a principis d'agost.
Per a més informació www.argentona.com o contacteu a través del tel. 93 797 49 00

Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils organitzada per SEIPRO (Serveis i Promoció Municipals, SA).
Per a més informació www.cabrils.cat o contacteu a través del tel. 93 753 96 60

SETEMBRE

Fira de Calella i l'Alt Maresme organitzada per l'Ajuntament de Calella, a mitjan setembre.

Per a més informació www.firadecalella.com o contacteu amb el servei de fires a través del tel. 93 769 72 40 i info@firadecalella.cat

Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils organitzada per SEIPRO (Serveis i Promoció Municipals, SA). Per a més informació www.cabrils.cat o contacteu a través del tel. 93 753 96 60

OCTUBRE

Jornada Gastronòmica Calamarenys organitzada per l'Associació de Restauradors d'Arenys de Mar i la Regidoria de Promoció Econòmica de l'Ajuntament d'Arenys de Mar.
Per a més informació www.arenysdemar.org o contacteu a través del tel. 93 795 99 00.

NOVEMBRE

Fira de Tardor a Cabrils organitzada per l'Ajuntament de Cabrils.
Per a més informació www.cabrils.cat o contacteu a través del 93 753 01 57

Fira de Tardor a Mataró organitzada per l'Institut Municipal de Promoció Econòmica de Mataró.
Per a més informació www.mataró.cat o contacteu a través del tel. 93 758 24 53

Mostra Gastronòmica de Productes Típics organitzada per la Regidoria de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme de l'Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres, a finals de novembre.
Per a més informació www.llavaneres.es o contacteu a través del tel. 93 702 36 37

Jornades Gastronòmiques del Fesol del Ganxet organitzades per l'Ajuntament de Malgrat de Mar.

Per a més informació www.ajmalgrat.es o contacteu a través del tel. 93 765 56 80

Jornades Gastronòmiques del raïm i vi DO Alella organitzades pels Ajuntaments d'Alella, del Masnou, de Montgat, de Premià de Dalt, de Premià de Mar, de Teià, de Tiana i de Vallromanes.
Per a més informació contacteu amb:

Ajuntament d'Alella
Tel. 93 555 23 39

Ajuntament del Masnou
Tel. 93 540 62 00

Ajuntament de Montgat
Tel. 93 469 49 00

Ajuntament de Premià de Dalt
Tel. 93 752 36 60

Ajuntament de Premià de Mar
Tel. 93 752 91 90

Ajuntament de Teià
Tel. 93 555 56 99

Ajuntament de Tiana
Tel. 93 395 50 11

Ajuntament de Vallromanes
Tel. 93 572 91 59

índex de productes

Cirera d'en Roca	pàg. 11
Fesol.....	pàg. 13
Maduixa del Maresme	pàg. 15
Mongeta del ganxet.....	pàg. 17
Pèsol de Llavanes	pàg. 19
Tomàquet pometa.....	pàg. 21
Calamar d'Arenys	pàg. 27
Escamarlà	pàg. 29
Gamba d'Arenys.....	pàg. 31
Petxina lluent.....	pàg. 33
Sonso	pàg. 35
Botifarra amb maduixa del Maresme	pàg. 41
Botifarra de pètals	pàg. 43
Botifarra de pilota	pàg. 45
Botifarra negra amb pèsol de Llavanes	pàg. 47
Pollastre nan Flor d'Ametller	pàg. 49
Pollastre penedesenc negre.....	pàg. 51
Torronada	pàg. 53
Bastons d'Arenys de Munt	pàg. 59
Boixets de xocolata	pàg. 61
Capgrossos	pàg. 63
Carrils de Mataró	pàg. 65
Coca de Llavanes	pàg. 67
Coca de Santa Susanna	pàg. 69

Coquetes d'Arenys	pàg. 71
Full de cirera d'en Roca	pàg. 73
Garrofes	pàg. 75
Masnovina	pàg. 77
Muntanyenc d'Arenys de Munt.....	pàg. 79
Neules	pàg. 81
Palets de neu	pàg. 83
Palmes de Les Santes	pàg. 85
Pastís de Les Santes	pàg. 87
Pastís de maduixa del Maresme	pàg. 89
Pastís de Sant Zenó	pàg. 91
Postres lluro	pàg. 93
Puzle de Mataró	pàg. 95
Sabre de Sant Simó	pàg. 97
Senyores i senyors	pàg. 99
Torró de praliné cruixent.....	pàg. 101
Torró d'Ocata	pàg. 103
Torrans d'autor	pàg. 105
Ventalls de Les Santes	pàg. 107
Vitrall de Canet	pàg. 109
Cóctel Semproniana	pàg. 117
D. O. Alella Alta Alella	pàg. 119
D. O. Alella Joaquim Batlle	pàg. 121
Licor Quina-momo	pàg. 123
Farcell.....	pàg. 129
Nevat	pàg. 131
Integral artesans.....	pàg. 137
Salsaalella	pàg. 139
Vermut d'Alella	pàg. 141