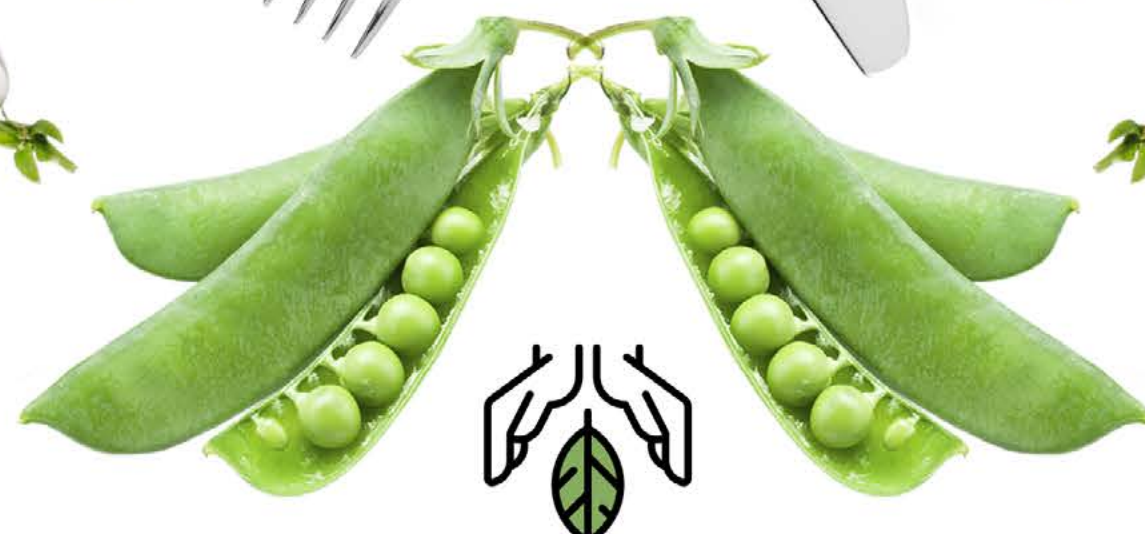


Del 15 de març a l'1 de maig de 2024



Temps DE pèsols — AL — Maresme

#tempsdepesols

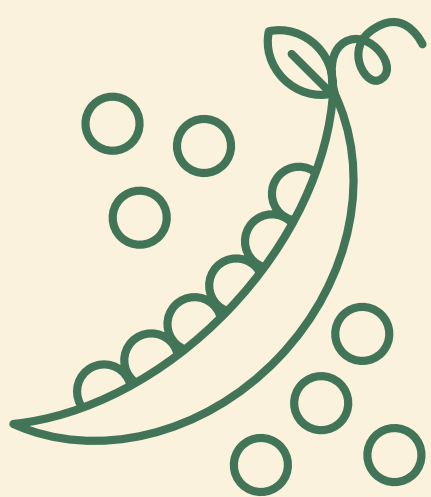


ÍNDEX



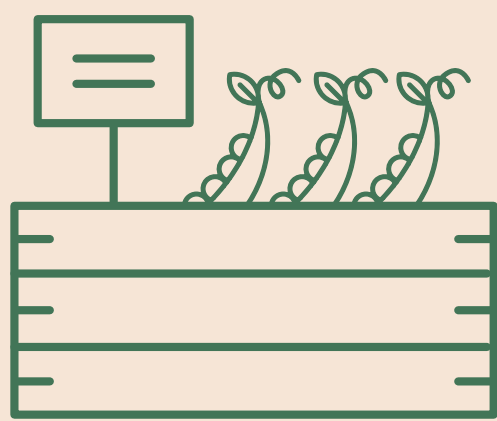
Restaurants participants
a les Jornades
Gastronòmiques
Temps de pèsols 2024

3



Productors i elaboradors
de pèsol del Maresme

23



Productors de pèsol
del Maresme amb venda
directa als mercats

31



RESTAURANTS

participants

Alella

Restaurant Can Balcells

Carrer de Charles Rivel, 6-8

Tel. +34 937 379 787

<https://hotelarreyalella.com/restaurante/recepcion@cmcarreyalella.com>

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Plats:

- Pèsols llàgrima del Maresme amb papada ibèrica Maldonado i tripa de bacallà
- Cruixent de peus de porc amb pèsols del Maresme
- Pèsols llàgrima del Maresme amb papada ibèrica Maldonado i eriçó de mar

Proposta de maridatge: Can Matons Pansa Blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 45 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 29 €

Altres propostes

Alta Alella - Celler de les Aus

Camí Baix de Tiana, s/n

Tel. +34 628 624 182

<https://altaalella.wine/ca/visitans/>

visita@altaalella.wine

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

- Maridatge de pernil ibèric i formatge amb melmelada de pèsol

Preu de l'experiència amb IVA: 40 €



Arenys de Mar

Delirio Gastrobar

Rial Pau Costa, 9

Tel. +34 640 634 380

<https://deliriogastrobar.com/>

deliriogastrobar@gmail.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: Menú disponible només en cap de setmana. El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Plats:

- Ofegat de pèsols amb cansalada ibèrica i botifarra negra

- Pèsols del Maresme amb pernil ibèric, tòfona de temporada i rovell d'ou curat

Proposta de maridatge: Vora la Mar

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA + preu del vi amb IVA: Preu segons mercat + 19,50 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA + preu copa de vi amb IVA: Preu segons mercat + 4,90 €



Restaurant Can Majó

C/ Passeig de Ronda,5

Tel. +34 937 923 154

rcanmajo@gmail.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats:

- Tataki de tonyina amb pèsols del Maresme 22 €

- Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra negra 20 €

- Tallarines de sèpia amb pèsols del Maresme i vichyssoise 18 €

Vi: 19 €

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella

Sardineta Bistrot de Yolanda Majó

Carrer d'Avall, 41

Tel. +34 937 920 560

<https://sardineta-bistrot7.webnode.es>

sardineta.arenys@gmail.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: Menú només dia laborable. Es requereix fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Menú degustació pèsol:

Per compartir:

Ensaladilla amb pèsols, gamba blanca i escabetx

Brioix al vapor amb tonyina marinada, pèsols i

pico de gallo

Fideuà, brandada de bacallà i pèsols
Coca de pa ecològic de llarga fermentació (un servei)

Postres a triar:

Maduixes de Can Marpons amb nata

Gelat artesà de vainilla amb maduixes calentes

Preu IVA inclòs: 25 €

Vi: 24 € / Copa: 4 €

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella

Plats jornades gastronòmiques del pèsol:

- Ensaladilla amb pèsols, gamba blanca i escabetx 14 €

- Ssäm de lluç de palangre, pèsols i maionesa cítrica- 2 unitats 16 €

- Brioix al vapor amb tonyina marinada, pèsols i pico de gallo 18 €

- Carpaccio de corball amb oli de cava, pèsols i quicos 18 €

- Fideuà, brandada de bacallà i pèsols 20 €

Vi: 24 € / Copa: 4 €

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella



Argentina

Restaurant Atahualpa

Carretera de Vilassar, 16

Tel. +34 696 450 837

<https://qgomez.wixsite.com/atahualpa>

atahualpabcn@gmail.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Plat:

- Empanada de pèsols (2 unitats)

Proposta de maridatge: Can Mora Blanc

Celler: Can Mora d'Agell

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 20 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 12 €

Xalavia Restaurant

Gran, 8

Tel. +34 697 427 487

<https://www.xalavia.cat/>

xalaviarestaurant@gmail.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: Menú disponible només en cap de setmana.

Proposta gastronòmica:

Primer

Crema de verdures

Segon

Pèsols ofegats amb calamarsets, botifarra negra de Can Valls i alls tendres de Can Bellatriu

Postres

Crema cremada

Proposta de maridatge: Raventós Pansa Blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 42 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 30 €

Cabrils

L'hort Cabrils

Passeig de Cabrils, 6

Tel. +34 937 508 671

<https://www.hort.cat>

info@hort.cat



Xarxes socials:

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat:

- Pèsols del Maresme ofegats amb sípia i gambes

Proposta de maridatge: In vita Blanc

Celler: Señorío de Líbano

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 23 € + 18 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 23 € + 4,50 €



Caldes d'Estrac

Dynamic Restaurant

Santema 25

Tel. +34 932 719 204

<https://www.dyhotels.com/>

reservas@dyhotels.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Plat:

- Pèsols del Maresme a la catalana

Proposta de maridatge: Pansa Blanca AA

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 33 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 20 €

Solstici

Plaça de les barques s/n

Tel. +34 608 145 984

<https://www.solstici.com/>

info.solstici@gmail.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Plats:

-Pèsols del Maresme amb sípia

-Pèsols del Maresme a la catalana

Proposta de maridatge: Pansa Blanca AA

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 19,50 € + 23 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 19,50 € +5 €

Calella

Aula - Restaurant El Rebost del Bisbe

Carrer Valldebanador, 39

Tel. +34 663 198 473 / 937 661 201

<https://agora.xtec.cat/institutbisbesivilla/>
restaurant@institutbisbesivilla.cat

Xarxes socials:



Dades d'interès: Aquest plat només s'oferirà els dimecres i el dijous i el client ha de fer reserva prèvia. Obert de dilluns a dijous. El dimecres 20 de març tancat fins el diumenge 7 d'abril.

Proposta gastronòmica:

Plat:

- Ofegat de faves i pèsols i tripa de bacallà de la catalana

Proposta de maridatge: Raventós Pansa Blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 14 € +10 €



Restaurant Neska Polita

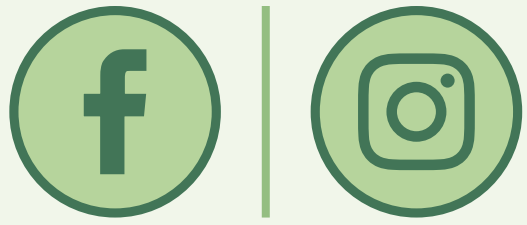
Riera de Capaspre, 4

Tel. +34 937 697 103

<https://www.neskapolita.com>

info@neskapolita.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Pèsols llàgrima amb kokotxa de bacallà al pil pil

Proposta de maridatge: Serralada de Marina

Pansa Blanca

Celler: Masia Can Roda

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 24,50 € + 21 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 24,50 € + 5 €



Mataró

Restaurant el Racó del Port-Mataró

Carrer del Port local 26-28

Tel. +34 937 532 916

<https://m-elracodelport.com/>

info@elracodelport.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: Disponible de dimecres a diumenge. El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Plat:

-Pèsols estofats amb botifarra negra a l'aroma de menta i anís

Proposta de maridatge: Raventós Pansa Blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 14,75 €+ 4,75 €



Restaurant L'Harmonia

C/ Cristina, 18/20

Tel. +34 937 903 239

www.lharmonia.cat

restaurant@lharmonia.cat

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plats:

- Pèsols de Mataró amb sèpia
- Faves i pèsols de Mataró ofegats amb cansalada i botifarra negra

Proposta de maridatge: Alta Alella GX

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA
+ preu del vi amb IVA: 28 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA
+ preu copa de vi amb IVA: 19 €



Pineda de Mar

Chicken & Fish

Carrer Doctor Bertomeu, 45

Tel. +34 935 950 092

<https://chickenandfishgrill.com/>

hola@chickenandfish.com

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plat:

- Pèsol llàgrima del Maresme ofegats amb botifarra del perol, ou escumat i vel de cansalada ibèrica

Proposta de maridatge: Bouquet d'Allella Blanc

Celler: Bouquet d'Allella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 41,50 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 21,70 €

ECO Pizzeria Que Bona!!

Plaça Espanya, 14 local 2

Tel. +34 633 944 435

pizzeriaquebona@gmail.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: Les pizzes estan disponibles de dijous a diumenge.

Proposta gastronòmica:

- Pizza de pèsols del Maresme saltats amb ceba, espinacs km0 i botifarra del perol

- VEGANA: Pizza de pèsols del Maresme saltats amb ceba, espinacs km0, oli de romaní i farigola i formatge vegà

- Pizza de pèsols del Maresme, melmelada ecològica de tomàquet i alfàbrega i cansalada ibèrica

Preu IVA inclòs: 14 € / pizza

Vi: 14 € / Proposta de maridatge:

Bouquet d'Alella blanc / negre

Celler: Bouquet d'Alella

Pura Brasa Pineda de Mar

Carretera Nacional II, km 671,6

Tel. +34 937 671 568

www.purabrasa.com

pineda@purabrasa.com

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plat:

- Pèsols del Maresme saltats a la brasa amb papada de porc i ou escumat

Proposta de maridatge: Bouquet d'Alella Blanc

Celler: Bouquet d'Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 41,50 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 21,70 €



Restaurant Can Formiga

Carrer Església, 104

Tel. +34 937 671 735 / 635 601 076

info@canformiga.es

Xarxes socials:



Dades d'interès: Menú disponible en dies laborables i cap de setmana. El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

- Pèsols amb sèpia, dins del segon plat del menú de 16 € (i disponible de dimarts a divendres migdia)

- Semiesfera d'amanida de pèsols amb faves, dins del primer plat del menú de 24 €

- Mossegades de calamar amb mousse de pèsols i cruixent d'arròs negre, dins del segon plat del menú de 32 €

Vi: 14,90 € / Copa: 3,40 €

Proposta de maridatge: So de Masia Can Roda
Pansa Blanca

Celler: Masia Can Roda



Premià de Dalt

El Txoko de Premià de Dalt

Ctra Premia de Mar 139-141

Tel. +34 620 163 669

www.eltxokodepremiadedalt.com

Txokopremia@gmail.com

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plats:

- Pèsols del Maresme amb nècores
- Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 18 € +4 €

Restaurant La Cisa

Carrer de la Cisa, 136

Tel. +34 930 129 073

www.restaurantlacisa.com

lacisarestaurant@gmail.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: Menú complet (disponible en dies laborables i cap de setmana). El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Primer

Crema tèbia de pèsol del Maresme amb tàrtar de gamba

Ou a baixa temperatura

Pèsol cruixent amb un toc de wasabi i alfàbrega morada

Segon

Pèsol del Maresme amb cocotxes al pil-pil, botifarra negra i un toc de menta

Postres

Gelat de pèsol del Maresme amb blanc d'ametlla marcona, nou garrapinyada i pa de pessic exprés de fava tonca

Proposta de maridatge: Penjat d'un fil

Celler: Masia Can Roda

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 40 € + 25 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 40 € + 5,50 €



Sant Andreu de Llavaneres

Filo per la cuina

Carretera Nacional II 651, 5 Local 1 Port Nou,
Port Balís

Tel. +34 934 109 011

filoperlacuina@gmail.com

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plat:

- Pèsol de Llavaneres amb botifarra negra i
blanca

Proposta de maridatge: Parvus

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 21 €+3,90 €

Viterra Restaurant

Port Balís, local 11

Tel. +34 932 317 341

www.viterrarestaurant.com

viterra.restaurant.portbalis@gmail.com

Xarxes socials:



*Dades d'interès: Menú només dia laborable
(el client ha de fer reserva) i cap de setmana.*

Proposta gastronòmica:

Primer

Croqueta de la setmana.

Miniamanida de l'horta amb ventresca de
tonyina

Torrada bistek tàrtar amb maionesa de kimtxi
Segon
Pèsols ofegats de Llavaneres amb botifarra
blanca i negra
Postres
Coca de Llavaneres
Proposta de maridatge: Serralada de Marina
Pansa Blanca
Celler: Masia Can Roda
Preu proposta gastronòmica amb IVA
+ preu del vi amb IVA: 40 €

Sant Pol de Mar

L'Ermita Restaurant

Carretera N-II km 664, s/n

Tel. +34 937 600 212

<https://www.lermitarestaurant.com/>

info@lermitarestaurant.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Plats:

- Pèsols del Maresme ofegats amb papada ibèrica i rovell d'ou a baixa temperatura
- Llom de bacallà confitat amb capipota de vedella amb la seva salsa i pèsol del Maresme

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 17,25 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 20,25 €

CasaFina

C/ Santa Clara nº 3

Tel. +34 930 376 559 / 722 752 401

casafinasantpol@gmail.com

Xarxes socials:



Dades d'interès: La proposta és només de divendres a diumenge.

Proposta gastronòmica:

Plats:

- Eriçó de mar amb pèsols llàgrima

Proposta de maridatge: Alta Alella Aus Pet-Nat red

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 9,5 €+4,5 €

- Pèsols amb castanyons i cansalada de Cal Rovira

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 14,50 €+3,5 €

Celler: Alta Alella



El Consorci no es fa responsable de qualsevol canvi que s'efectui en els programes (menús, cartes, preus, etc.)

PRODUCTORS I ELABORADORS

de pèsol del Maresme

PRODUCTORS

Alella

L'HORT D'EN PAU

info@lhortdenpau.cat



Tel. +34 935 553 947 / 628 609 514

Vall de Rials, s/n

Arenys de Mar

HORTA MORAGAS

mrroigeadell@hotmail.com

Tel. +34 937 923 345 / 660 625 336

Mercat Municipal d'Arenys - Parades 44/46

SÓC PAGÈS

soc_pages@hotmail.com

Tel. +34 937 923 623 / 622 225 974

Riera Pare Fita, 8

Varietats de pèsol: Ganxo i Garrofal

Mercat Setmanal Arenys de Mar.

Dissabte de 8 a 14 h

Arenys de Munt

AGROSALICHS

agrosalichs@gmail.com

Tel. +34 937 951 595 / 609 856 513

Rambla Riera i Penya, 81

Varietats de pèsol: Ganxo i Floreta

Argentona

BELLATRIU

bellatriu@hotmail.com

Tel. +34 937 970 072 / 658 933 247

Carrer Gran, 50

Varietats de pèsol: Utrillo

Cabrera de Mar

ELS PAGESOS

aneta.308@hotmail.com

Tel. +34 625 017 107

Ctra. Argentona, 63

Varietats de pèsol: Floreta

Mercat Municipal de Masnou:

Dimarts a dissabte matí.

Dimarts i divendres també tardes

Mercat Torné de Badalona:

Dimarts a dissabte matí.

Divendres també tardes

HORTÍCOLA CAN SALA D'AGELL

cansaladagell@gmail.com

Tel. +34 937 590 144

Sant Mateu, 22 Can Sala d'Agell

Varietats de pèsol: Utrillo i Floreta

Mercats Setmanals:
Mataró, Plaça de Cuba
Dissabte de 8 a 14h
Vilassar de Mar, Mercat de la flor
Diumenge de 8 a 14 h

VERDPUJOL

verdpujol@gmail.com



Tel. +34 607 070 012
C/Castell, 212

VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

verduresribosa.calsfrares@gmail.com

Tel. +34 937 590 593
Camí Santa Elena 28
Varietats de pèsol: Utrillo

Calella

UNIÓ DE MADUIXAIRES DE CALELLA

umacsat@gmail.com

Tel. +34 937 691 416 / 645 057 669
Crt. Hortasavinya Km 2
Varietats de pèsol: Utrillo i Dorian

Canet de Mar

CAN CATÀ " FRUITS DEL SOL"

hortcancata@gmail.com

Tel. +34 670 256 841
Veïnat Prat, 11 (1er)
Varietat de pèsol: Ganxo

Malgrat de Mar

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC

progresgarbi@progresgarbi.com



HORTALISSES MASSAGUER

smassaguerdomenech@gmail.com

c/Fonlladosa,6

Tel. +34 689 700 830

Mataró

CAN GRAU

salvadorgrau21@hotmail.com



Tel. +34 660 927 312

Camí de les Vinyes d'en Sumells, 60

Varietats de pèsol: Garrofal

CAN TRIA ECOLÒGIC

hort@cantria.cat

oficina@cantria.cat

Tel. +34 666 488 702

Carretera de Mata km3 BV 5031

(Agrobotiga)

Varietats de pèsol: Tirabecs, Floreta i Utrillo

L'HORT D'EN DÍDAC

lacistelladendidac@gmail.com

Tel. +34 937 993 501

Torrent de les Piques, 56

Varietat de pèsol: Utrillo

Mercat Municipal Mataró (Plaça de Cuba).

De dimarts a dissabtes de 8 a 14 h i de

dimarts a divendres de 17 a 20 h

Òrrius

EL MOSAIC

hortaorrius@gmail.com

Tel. +34 617 423 288

Disseminat Veinat de Prat, 10 Can Femades

Varietat de pèsol: Ganxo

Palafolls

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

info@hortaplademunt.cat

silvia@hortaplademunt.cat

Tel. +34 600 507 281

Camí de la Ginesta "Can Pla de Munt"

Varietats de pèsol: Floreta i Utrillo

Pineda de Mar

COOPERATIVA AGRÍCOLA

DEL MARESME, SCCL

sindicat93@hotmail.com

Tel. +34 937 670 402

Riera, 64

Sant Andreu de Llavaneres

HORTA FAMÍLIA RABASSA

frabassa@gmail.com

Tel. +34 937 926 771

Camí Pla de Sant Pere, 26

Varietat de pèsol: Garrofal

CAN MARGARIDA

Mercat Plaça de Cuba: parada 24 (Mataró)
raulchamarro@gmail.com



Tel. +34 667 437 200

HORTA GRAUPERA

montsegrauperacalvo@gmail.com



Tel. +34 629 661 172

Avda. Alcalde Andreu Bertran i Reverter, 6
Varietat de pèsol: Garrofal

HORTA MARCÓ

canmarcohorta@gmail.com

Tel. +34 937 927 423 / 649 334 798

Camí Pla de Can sans, 7
Varietat de pèsol: Garrofal

HORTA PERA VIVÁN

peralopezlaura@gmail.com

Tel. +34 937 926 449 / 629 964 799

Avda. Sant Andreu, 74 - Finca: pla de la
Torreta s/n

Varietat de pèsol: Garrofal

HORTA XAVIER AMAT

Tel. +34 608 686 058

C/ de les Alzines 2, Finca
Varietat de pèsol: Garrofal

Sant Cebrià de Vallalta

CAL MOLINÉ

Aleix_8_21@hotmail.com



Ctra. Sant Pol, 6

Tel. +34 937 630 061

Santa Susanna

HORTALISSES PI

hola@hortalissespi.com

Tel. +34 669 913 761

C/Montagut, 21 Finca zona de les sorres

Varietat de pèsol: Varietat vella d'Utrillo

Vilassar de Mar

EL PETIT BANÉ

hola@elpetitbane.com



Tel. +34 659 747 329

Camí de Can Ramon, 34

HORTA I OBRADOR YTCHART

obrador@hortaytchart.cat

Tel. +34 627 436 200

Casa de camp, 4

Varietat de pèsol: Utrillo



ELABORADORS

Tiana

MELMELÀRIA

melmelaria@gmail.com



+34 654 106 465

Carrer Sant Isidre, 13-B

Sant Pol de Mar

MELMELADES CALADA

calada@melmeladescalada.com



Tel. +34 640 822 104



PRODUCERS

amb venda directa als Mercats

Arenys de Munt

MONTSERRAT AMARGANT SÁNCHEZ

lasnoiesdecalpastor@gmail.com

Tel. +34 937 939 217 / 635 442 598
/ 629 753 280

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

Argentona

JAUME FONT COLLET

caterinacalpe@gmail.com

Tel. +34 937 971 692

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

Cabrera de Mar

VERDPUJOL, SCP

verdpujol@gmail.com

Tel. +34 937 590 594 / 607 070 012

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

Canet de Mar

JOAN RAMON AGUILAR MORA

Tel. +34 635 617 555

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

Dosrius

JOAN ROSELLÓ PICAÑOL

Tel. +34 937 918 105 / 647 102 686

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte.

Mataró

MONTSE CANTALLOPS ROVIRA

(Can Cantalops)

jcanta_pages@hotmail.com

Tel. +34 629 288 561 / 937 550 747

Mercat: L'Escorxador (Mataró)

JOSEP FLORIACH GONZÁLEZ

(Can Portell Vell)

josepfloriach@hotmail.com

Tel. +34 937 901 204 / 699 797 921

Mercat: L'Escorxador (Mataró)

JORDI GRAUPERA VIVES

(Can Redeu)

jordigvives@hotmail.com

Tel. +34 637 509 987

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

CLAUDIA HONEFELD

josepfloriach@hotmail.com

Tel. +34 699 797 921 / 619 764 303

Mercat: Pl. Gran (Mataró) dimarts i dijous

Pineda de Mar

JORDI BASART PIFERRER (Rectoria Vella)

jbwhyskynoes@hotmail.com

Tel. +34 937 623 903

Mercat: Cirera-Molins (Mataró) dissabte

M. DEL ROSARIO SÁNCHEZ TEJERO

rosysanchez33@yahoo.com

Tel. +34 615 014 705

Mercat: L'Escorxador (Mataró) dissabte

Vilassar de Mar

JOAN MALTAS ALIBERAS (Can Maltas)

maltasmaltas@hotmail.com

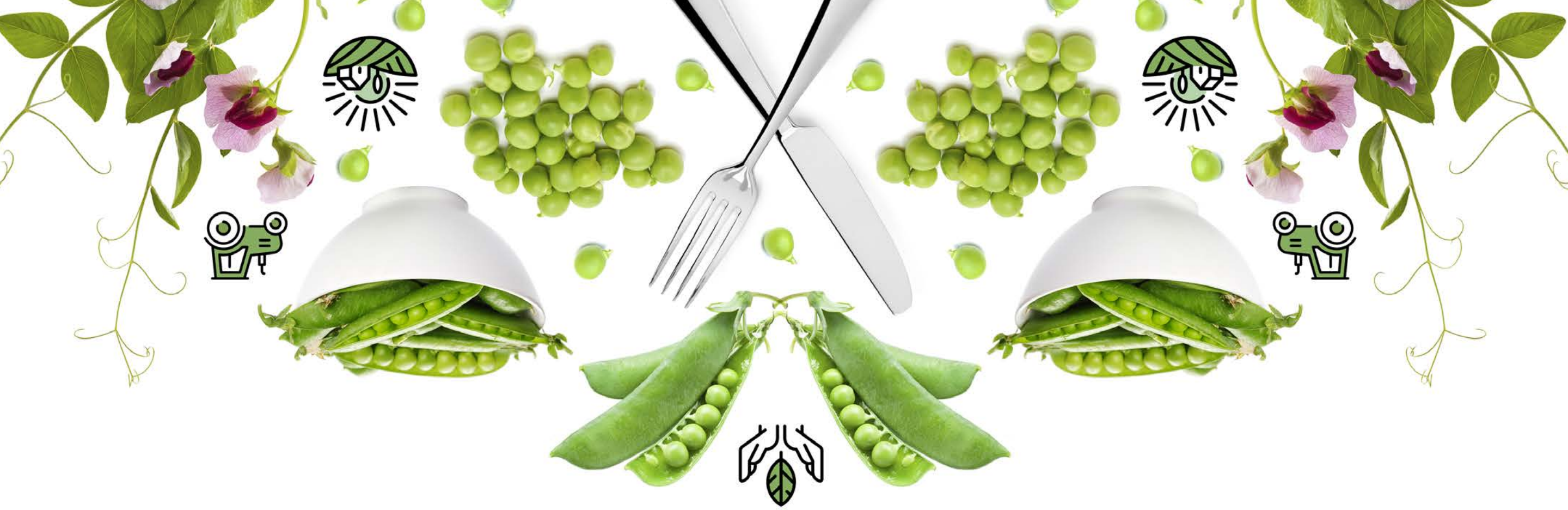
Tel. +34 937 981 390

Mercat: L'Escorxador (Mataró) dissabte



HORARIS DE MERCATS SETMANALS

- Mercat Pl. Cuba, dijous de 9 a 14 h
i dissabte de 7 a 14 h
- Mercat Pl. Gran, dimarts i dijous de 8 a 14 h
- Mercat l'Escorxador, dissabte de 7 a 14 h
- Mercat Cerdanyola, dissabte de 7 a 14 h
- Mercat Cirera-Molins, dissabte de 7 a 14 h



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

BCN+ Costa
Barcelona

CATALUNYA

Edita:

**Costa del
Maresme**
CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA


Consell Comarcal del
Maresme


BIOSPHERE
Sustainable
Committed

Col·labora:

**Xarxa Productes
de la Terra**
Maresme


**Diputació
Barcelona**


Enoturisme
DO Alella


CENTRE DE NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA DEL
MARESME

SOC Servei d'Ocupació
de Catalunya


**Generalitat
de Catalunya**


MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL
SEPE
SERVICIO PÚBLICO
DE OCUPACIÓN ESTATAL

   **#tempsdepesols**

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat

