

DEL 15 DE MARÇ — AL 04 DE MAIG



#TEMPSDEPÈSOLS

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat

TEMPS DE PÈSOLS AL MARESME



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



LA TERRA DE LA
PANSA & BLANCA





ÍNDEX



RESTAURANTS PARTICIPANTS

A LES JORNADES GASTRONÒMIQUES
TEMPS DE PÈSOLS 2025



03 — 29



PRODUCTORS I ELABORADORS

DEL PÈSOL DEL MARESME



30 — 42





RESTAURANTS PARTICIPANTS

A LES JORNADES GASTRONÒMIQUES
TEMPS DE PÈSOLS 2025



“El pèsol és un ingredient local i de temporada, i la seva disponibilitat pot variar segons la climatologia.

Us recomanem contactar amb els restaurants abans de la vostra visita per confirmar que el plat o menú que desitgeu estigui disponible.

D'aquesta manera, podreu planificar la vostra experiència gastronòmica amb antelació”

Arenys de Mar



RESTAURANT BLAU DE MAR

Passeig Xifré, 2 - T 931 586 065

<https://www.blaudemar.cat>

restaurant@blaudemar.cat

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/restaurantblaudemar>

<https://www.instagram.com/restaurantblaudemar/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Pèsols del Maresme ofegats amb calamar i botifarra negra
- Fricandó de rap amb trompetes de la mort i pèsols del Maresme

Proposta de maridatge: Pansa blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + preu del vi amb IVA:

25€ + 26€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

25€ + 4€ (IVA inclòs)

Arenys de Mar



SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Carrer d'Avall 41 - T 937 920 560

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

sardineta.arenys@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/sardineta deyolandamajo>

https://www.instagram.com/sardineta_bistrot

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Menú degustació fórmula migdia (aquest menú es servirà a taula completa els dies laborables de 13 h a 14.30 h):

- Amanida de patata, crudités de primavera, arengada fumada i pèsols
- Remenat d'ous ecològics, gamba blanca d'Arenys, pèsols i pernil ibèric
- Fideuà, cruixent de rapets d'Arenys, pèsols i all i oli
- Pa de coca amb tomàquet, oli d'oliva extra verge arbequina i sal marina (un servei)

Postres:

- Maduixes del Maresme amb nata
-

Arenys de Mar



SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Proposta de maridatge: Alta Alella Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi: 28€ + 24€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: 28€ + 4,5€ (IVA inclòs)

Menú degustació del pèsol (aquest menú es servirà tots els dies a taula completa de 13 h a 14.30 h):

- Sardines marinades, pèsols, ceba tendra i tomàquet
- Ensaladilla, tonyina vermella del Mediterrani i tirabecs
- Coca de pop d'Arenys amb ceba, pèsols i formatge blau de Jutglar
- Arròs del Delta, calamar, salsitxes de Cal Rovira i pèsols
- Pa de coca amb tomàquet, oli d'oliva extra verge arbequina i sal marina (un servei)
- Postres de la casa

Proposta de maridatge: Alta Alella Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

40€ + 24€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

40€ + 4,5€ (IVA inclòs)

Arenys de Mar



SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Plats (disponibles a la carta):

- Amanida de patata, crudités de primavera, arengada fumada, pèsols i ous de truita del Pirineu 14€
- Sardines marinades, pèsols, ceba tendra i tomàquet 14€
- Ensaladilla, tonyina vermella del Mediterrani i tirabecs 17€
- Coca de pop d'Arenys amb ceba, pèsols i formatge blau de Jutglar 16€
- Arròs del Delta, calamar, salsitxes de Cal Rovira i pèsols 22 €

Proposta de maridatge: Alta Alella Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 24€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 4,5€ (IVA inclòs)



Arenys de Mar



RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5 - T 937 923 154
rcanmajo@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/CanMajo/>

<https://www.instagram.com/restcanmajodarenysdemar/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Plat d'Arenys (rap i gamba a la planxa amb pèsols del Maresme sobre una crema de porros i oli de gamba)
- Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra negra
- Pèsols del Maresme amb navalles i pernil en salsa verda

Proposta de maridatge: Alta Alella blanc Parvus

Chardonnay

Celler: Alta Alella

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

Segons Mercat

Preu proposta gastronòmica amb IVA+ preu copa de vi amb

IVA: Segons Mercat

Argentona



RESTAURANT ATAHUALPA

Carretera de Vilassar, 16 - T 930 384 836

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

atahualpabcn@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/atahualpabcn>

<https://www.instagram.com/atahualpabcn/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Empanada de pèsols, ceba, porro i parmesà (2 unitats)
- Sopa cremosa de pèsols

Proposta de maridatge: Can Mora d'Agell

Celler: Can Mora d'Agell

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

9,50€ (IVA inclòs)

Cabrils



L'HORT CABRILS

Passeig de Cabrils, 6 - T 645692714

<https://www.hort.cat>

info@hort.cat

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/L.Hort.Cabrils/>

<https://www.instagram.com/hortcabrils/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsols Km0 amb sipions i gamba vermella

Proposta de maridatge: In Vita blanc jove

Celler: Señorío de Líbano

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

20€ + 17€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

20€+4,50€ (IVA inclòs)

Cabrils



HOSTAL DE LA PLAÇA

Carrer Castell, 1 - T 933485314

<https://restaurant.hostaldecabrils.com/>

hostaldecabrils@gmail.com

Xarxes socials:  

https://www.facebook.com/hostaldecabrils/?locale=es_ES

<https://www.instagram.com/hostaldecabrils/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra negra

Proposta de maridatge: Siscents

Celler: Productor local Vilassar de Dalt

Preu proposta gastronòmica + preu del vi: entre 25€ i 32€
(segons mercat)+ 26€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: entre 25€ i
32€ (segons mercat) + 4,50€ (IVA inclòs)

Caldes d'Estrac



SOLSTICI

Plaça de les Barques s/n - T 608 145 984

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

solstici.adm@gmail.com

Xarxes socials:  

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

https://www.instagram.com/beach_restaurant_solstici/

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Ensaladilla amb pèsols del Maresme

Preu proposta gastronòmica + vi: 14,50€ + 21€ (IVA incl.)

Preu proposta gastronòmica + copa vi: 14,50€ + 5€ (IVA incl.)

- Pèsols del Maresme amb sípia

Preu proposta gastronòmica + vi: 26,50€ + 21€ (IVA incl.)

Preu proposta gastronòmica + copa vi: 26,50€ + 5€ (IVA incl.)

Proposta de maridatge: Alta Alella Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Calella



NESKA POLITA

Riera de Capaspre, 4 - T 93 769 71 03

<https://www.neskapolita.com>

info@neskapolita.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/share/18faiL4BFx/>

#neskapolitavinoteca

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Pèsol llàgrima del Maresme amb kokotxa pil pil
- Pèsol llàgrima del Maresme amb cansalada ibèrica i ou escalfat

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Serralada de Marina

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

26,75€+ 4€ (IVA inclòs)

Mataró



EL RACÓ DEL PORT

Carrer del Port local 26-28 - T 937532916

www.m-elracodelport.com

info@m-elracodelport.com

Xarxes socials:  

Elracodelport

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

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

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu proposta gastronòmica: 17,50€ (IVA inclòs)

Mataró



BAR CENTRAL

Mercat Plaça de Cuba - T 686662675

www.barcentralmercat.com

josepaniego@gmail.com

Xarxes socials:  

centralplazacuba

@centralplazacuba

Dades d'interès: El client ha de fer reserva. Gratuïtat o premi:
Un aperitiu per persona quan participin a la proposta
gastronòmica "Temps de pèsols al Maresme"

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Pèsols & calamars

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: 17,50€ + 4,50€ (IVA inclòs)

- Pèsols amb papada i botifarra

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: 14,50€ + 4,50€ (IVA inclòs)

- Sopa de pèsols & menta i encenalls de pernil

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: 8,95€ + 4,50€ (IVA inclòs)

Proposta de maridatge: Pansa Blanca- Parxet Brut Nature
Celler: Raventós d'Alella

Pineda de Mar



ECO PIZZERIA QUE BONA!

Plaça Espanya, 14 local 2

633 94 44 35

pizzeriaquebona@gmail.com

Xarxes socials:  

www.facebook.com/pizzeriaquebona/@pizzeriaquebona

@ecopizzeriaquebona

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Pizza de pèsols del Maresme ofegats amb ceba tendra i botifarra del perol
- Pizza de pèsols del Maresme amb melmelada de tomàquet i alfàbrega i formatge de cabra
- Pizza vegana de pèsols del Maresme ofegats amb ceba tendra i formatge cremós vegà

Proposta de maridatge: Bouquet d'Alella Blanc

Celler: Bouquet d'Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

15€ + 14€ (IVA inclòs)

Pineda de Mar



RESTAURANT CAN FORMIGA

Carrer Església, 104

T 93 767 17 35 - 635 60 10 76 (whatsapp)

www.canformiga.es

info@canformiga.es

Xarxes socials:  

<https://www.instagram.com/restaurantcanformiga/>

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

Els plats estaran disponibles del 25 d'abril al 4 de maig

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Ceviche de pèsols verds i llet de tigre de cacau amb cruixent de cacau

Proposta de maridatge: So Pansa Blanca

Celler: Masia de Can Roda

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

14,95€ + 18,50€ (IVA inclòs)

Pineda de Mar



RESTAURANT CAN FORMIGA

Menú del dia (de dimarts a divendres migdia)

inclou el plat:

-Sèpia amb pèsols

Proposta de maridatge: So Pansa Blanca

Celler: Masia de Can Roda

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

18€ + 18,50€

Menú especial (entre setmana i cap de setmana)

inclou el plat principal:

- Sèpia amb pèsols

Proposta de maridatge: So Pansa Blanca

Celler: Masia de Can Roda

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

25€ + 18,50€ (IVA inclòs)



Pineda de Mar



EL PEIX GRILLAT

Passeig Marítim, 46 - T 638846490

www.elpeixgrillat.com

elpeixgrillat@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/elpeixgrillat/>

<https://www.instagram.com/elpeixgrillat/>

Dades d'interès: Menú degustació, mínim 2 persones

Proposta gastronòmica:

Menú degustació:

- Amanida de pèsols, pop i alfàbrega
- Escamarlà amb salsa verda de pèsol
- Zamburiñes amb pernil i pèsols
- Saltat de pèsols amb llamàntol i mantega d'all
- Calamars farcits de pèsols i marisc

Proposta de maridatge: Pansa blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + vi/cava: 48€ (IVA incl.)

Preu proposta gastronòmica + copa vi/cava: 45€ (IVA incl.)

Pineda de Mar



RESTAURANT DIAGONAL

Avinguda Montserrat 19

937671502

info@restaurantdiagonal.com

Xarxes socials:  

restaurant diagonal pinedademar

@restaurant diagonal pineda de mar

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

Xopet de cortesia.

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Amanida tèbia de pèsols, pernil d'ànec i foie 14,75€
- Sèpia a la brasa amb crema de pèsols i ceba assaonada 13,50€
- Pèsols estofats amb escamarlans i gambes 14,85€

Proposta de maridatge: Vi blanc Entre amics

Celler: DO Alella

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 3,75€ (IVA inclòs)

Sant Andreu de Llavaneres



25A FESTA DEL PÈSOL GARROFAL

El cap de setmana del **29 i 30 de març**, es celebrarà una nova edició de la Festa del Pèsol, la 25a, al **parc de Ca l'Alfaro**.

El fil conductor de la trobada torna a ser la **sostenibilitat**. La visita a la fira es complementarà amb la creació d'una catifa ecològica col·lectiva en commemoració del 25è aniversari de la festa, **música en directe, gastronomia i tallers**.

El **pèsol d'or** es lliurarà en un acte obert, **diumenge 30 de març**, al migdia, en el recinte firal.

Dissabte 29/03 de 10 a 22 h i Diumenge 30, de 10 a 16 h al parc de Ca l'Alfaro:

- **Fira del Pèsol.** Parades de venda de pèsols i altres productes d'alimentació, roba, complements i decoració sostenibles.
- **Mostra de dibuixos del Pèsol Garrofal.**

Dibuixos realitzats per alumnes de 1r de l'escola Jaume Llull i de 2on de l'escola Serena Vall.

Mostra gastronòmica

Del 15 de març al 4 de maig podreu gaudir de les propostes culinàries dels restaurants.

Més informació: www.ajllavaneres.cat/pesol25

Sant Andreu de Llavaneres



VITERRA RESTAURANT

Port Balís, local 10-11 - T. 93 231 73 41

www.viterrarestaurant.com

viterrarestaurant.portbalis@gmail.com

Xarxes socials:  

[viterrarestaurant](https://www.viterrarestaurant.com)

[@viterrarestaurant](https://www.instagram.com/viterrarestaurant)

Dades d'interès: Menú disponible només en cap de setmana i a partir de mitjans d'abril en endavant. El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Menú degustació:

- Croqueta de la setmana
- Torrada de bistec tàrtar amb maionesa de kimtxi
- Miniamanida de l'horta amb ventresca
- Pèsols ofegats de Llavaneres

Postres: Coca de Llavaneres

Proposta de maridatge: Pas del vent

Celler: Serralada de Marina

Preu proposta gastronòmica + preu vi: 40€ + 16€ (IVA incl.)

Sant Andreu de Llavaneres



LA MASIA BARTRÈS

Passeig Bell Aire, 48 - T 937927001

www.masiabartres.cat

masiabartres@gmail.com

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsols ofegats de Llavaneres

Proposta de maridatge: Marfil clàssic

Celler: Celler Marfil

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

22 € + 15€ (IVA inclòs)



Sant Andreu de Llavaneres



TASTET

Càtering i menjars preparats

Passeig de les Monges 2 local 2 - T 621187113

www.tastet.es

tastetllavaneres@gmail.com

Xarxes socials:  

@tastet_

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsol llàgrima de Llavaneres acompanyat d'ou a baixa temperatura amb base de parmentier de patata

Proposta de maridatge: Aus Orange

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

27€ + 21,10€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:

27€ + 5€ (IVA inclòs)

Sant Andreu de Llavaneres



LA TAVERNA DEL PORT BALÍS

Port Balís, s/n - T 937927303
tavernadelport@gmail.com

Xarxes socials:

latavernadelportbalis



Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsols de Llavaneres

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

44€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

29€ (IVA inclòs)

Sant Pol de Mar



LA CASA NOSTRA

C/ Riera, 13 - T 937601162

www.lacasanostra.cat

ricard@lacasanostra.cat

Xarxes socials:  

[lacasa.nostra](https://www.instagram.com/lacasa.nostra)

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Rigatoni Piseli

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Serralada de Marina

Preu proposta gastronòmica + preu del vi o cava:

16,15€ + 18€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:

16,15€ + 3,50€ (IVA inclòs)

Sant Pol de Mar



EL TRENCALL

Càtering i menjars preparats

C/Nou n23 - T 937603642
cristinatarridas@gmail.com

Xarxes socials:  

eltrencall

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsols ofegats amb calamar

Proposta de maridatge: Titiania escumós

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + preu del vi o cava:

27,10€ (IVA inclòs)



Tiana



RESTAURANT L'AVI MINGO

C/ Lola Anglada, 28 - T 93.395.22.06

www.avimingo.com

avimingotiana@gmail.com

Xarxes socials:  
avimingotiana

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponibles a la carta):

- Pèsols de Llavaneres saltats amb botifarra negra i ceba
- Pèsols de Llavaneres ofegats a la catalana
- Pèsols saltats amb pernil ibèric

Proposta de maridatge: Alta Alella blanc Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi o cava:

25€ + 18,50€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:

25€ + 6,50€ (IVA inclòs)



ATENCIÓ!



El Consorci no es fa responsable de qualsevol canvi que s'efectui en les propostes gastronòmiques (menús, cartes, preus...)

Costa del Maresme
CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

de Mar de Mont
SABORS
MARESME



PRODUCTORS

DEL PÈSOL DEL MARESME



Alella



L'HORT D'EN PAU

Vall de Rials, s/n
T +34 935 553 947 - 628 609 514
info@lhortedenpau.cat

Xarxes socials: 
Instagram: @lhortedenpau_botiga

Arenys de Mar



HORTA MORAGAS

Mercat Municipal d'Arenys
Parades 44/46
T +34 937 923 345 - 660 625 336
mrroigeadell@hotmail.com

Varietat de pèsol: Floreta i Ganxo



Arenys de Mar



SÓC PAGÈS

Riera Pare Fite, 8
T +34 937 923 623 - 622 225 974
soc_pages@hotmail.com

Mercat Setmanal Arenys de Mar: Dissabte de 8 a 14h

Varietat de pèsol: Ganxo i Garrofal

Arenys de Munt



AGROSALICHS

Rambla Riera i Penya, 81
T +34 937 951 595 - 609 856 513
agrosalichs@gmail.com

Varietat de pèsol: Ganxo i Floreta



Argentona



CAN BELLATRIU

Carrer Gran, 50
T +34 658 933 247
bellatriu@hotmail.com

Varietat de pèsol: Utrillo

Cabrera de Mar



ELS PAGESOS

T +34 625 017 107
aneta.308@hotmail.com

Mercat Municipal de Masnou:

Dimarts a dissabte matí (Dimarts i divendres també tardes)

Mercat Torné de Badalona:

Dimarts a dissabte matí (Divendres també tardes)

Mercat de La Salut Badalona:

Dimarts a dissabte matí (Divendres també tardes)

Varietat de pèsol: Floreta

Cabrera de Mar



HORTÍCOLA CAN SALA D'AGELL

Sant Mateu, 22 Can Sala d'Agell - T +34 937 590 144
cansaladagell@gmail.com

Mercats Setmanals:

Mataró, Plaça de Cuba / Dissabtes de 8 a 14h

Vilassar de Mar, Mercat de la Flor / Diumenge de 8 a 14h

Varietat de pèsol: Utrillo i Floreta

VERDPUJOL

Carrer Castell, 212 - T +34 607 070 012
verdpujol@gmail.com

Xarxes socials: 
Instagram: @verdpujol

VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

Camí Santa Elena, 28 - T +34 937 590 593 - 679 987 553
verduresribosa.calsfrares@gmail.com

Varietat de pèsol: Utrillo

Calella



UNIÓ DE MADUIXARES DE CALELLA

Carretera Hortsavinyà, Km 2
T +34 937 691 416 - 645 057 669
umacsat@gmail.com

Varietat de pèsol: Utrillo i Dorian

Canet de Mar



CAN CATÀ "FRUITS DEL SOL"

Rial de Can Catà, s/n
T +34 670 256 841
hortcancata@gmail.com

Varietat de pèsol: Ganxo



Malgrat de Mar



AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC

Camí del Pla, s/n - T+34 937 654 112
progresgarbi@progresgarbi.com

HORTALISSES MASSAGUER

Carrer Fonlladosa, 6 - T +34 689 700 830
smassaguerdomenech@gmail.com

Varietat de pèsol: Ganxo

Matarò



CAN GRAU

Camí de les Vinyes d'en Sumells, 60 - T +34 660 927 312
salvadorgrau21@hotmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @can.grau

Varietat de pèsol: Garrofal, Utrillo i Tirabec

Mataró



CAN TRIA ECOLÒGIC

Carretera de Mata KM.3 BV 5031 (Agrobotiga)

T+34 666 488 702

hort@cantria.cat / oficina@cantria.cat

Varietat de pèsol: Tirabecs, Floreta i Utrillo

L'HORT D'EN DÍDAC

Torrent de les Piques, 56

T +34 937 993 501 - 645 51 48 98

lacistelladendidac@gmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @lhortdendidac

Mercat Municipal de Mataró (Plaça de Cuba):

De dimarts a dissabtes de 8 a 14h

Dimarts de 17 a 20h

Divendres de 14 a 20h

Varietat de pèsol: Utrillo



Òrrius



EL MOSAIC

Veïnat del Prat, 10 Can Femades - T +34 617 423 288
mosaicagrari@gmail.com

Varietat de pèsol: Ganxo

Palafolls



HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Camí de la Ginesta 'Can Pla de Munt' - T +34 600 507 281
info@hortaplademunt.cat / silvia@hortaplademunt.cat

Varietat de pèsol: Floreta i Utrillo

Pineda de Mar



COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME, SCCL

Riera, 64 - T +34 937 670 402
sindicat93@hotmail.com

Sant Andreu de Llavaneres



CAN MARGARIDA

Mercat Plaça de Cuba: Parada 24 (Mataró)

T +34 667 437 200

raulchamarro@gmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @canmargarida.cat

Varietat de pèsol: Utrillo

HORTA PERA VIVÁN

Avinguda Sant Andreu, 74 - Finca Pla de la Torreta s/n

T +34 937 926 449

peralopezlaura@gmail.com

Varietat de pèsol: Garrofal

HORTA XAVIER AMAT

Camí del Pla, s/n Sant Andreu de Llavaneres

T +34 608 686 058

hortaxavieramatllavaneres@gmail.com

Varietat de pèsol: Garrofal

Sant Andreu de Llavaneres



HORTA GRAUPERA

Avinguda Alcalde Andreu Bertran i Reverter, 6

T +34 629 661 172

montsegrauperacalvo@gmail.com

Varietat de pèsol: Garrofal

Sant Cebrià de Vallalta



CAL MOLINÉ

Carretera Sant Pol, 6 - T +34 937 630 061

aleix_8_21@hotmail.com

Santa Susanna



HORTALISSES PI

Carrer Consolat de Mar - T +34 639 342 773

hola@hortalissespi.com

Varietat de pèsol: Vella d'Utrillo

Vilassar de Mar



EL PETIT BANÉ

Camí de Can Ramón, s/n - T +34 659 747 329
hola@elpetitbane.com

Xarxes socials: 

Instagram: @elpetitbane

Varietat de pèsol: Utrillo

HORTA I OBRADOR YTCHART

Casa de Camp, 4 - T +34 627 436 200
horta@hortaytchart.cat

Varietat de pèsol: Utrillo





ELABORADORS

DEL PÈSOL DEL MARESME

Sant Pol de Mar



MELMEADES CALADA

T +34 640 822 104

calada@melmeladescalada.com

Xarxes socials: 

Instagram: @melmeladescalada

Tiana



MELMELÀRIA

Carrer Sant Isidre, 13-B - T +34 654 106 465

melmelaria@gmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @melmelaria

TEMPS DE PÈSOLS

AL MARESME



#TEMPSDEPÈSOLS

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat

**Costa del
Maresme**
CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

de Mar de Mont
SABORS
MARESME



BIOSPHERE
Sustainable
Committed



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



LA TERRA DE LA
PANSA & BLANCA

