

Can Suñé | El Taller | El Vellard
Fonda Manau | La Bodegueta
Hotel Jet | Marola | Voramar

18^a Pesolada a Caldes d'Estrac

El poble de la Pesolada
Del 24 de febrer al 22 d'abril de 2012



18^a Pesolada a Caldes d'Estrac

El poble de la Pesolada
Del 24 de febrer al 22 d'abril de 2012



www.caldetes.cat

Organitzen:



ARHC | Associació de
Restauradors i
Hostalers de Caldes
d'Estrac

Patrocinen:



Turisme
A prop de Barcelona

Col·laboren:



Ajuntament de Caldes d'Estrac
Àrea de Promoció Econòmica i Turisme

FUNDACIÓ PALAU
CENTRE D'ART
Caldes d'Estrac

CAIXA LAIETANA

Fulgurances

Sant Antoni

PERALADA



costa@barcelona
maresme

"la Caixa"
CONSEJO REGULADOR TURISMO
DE BARCELONA

**MARQUÉS
DE ALELLA**

PARXET

gremi



A Caldes d'Estrac tornem a gaudir d'una nova Pesolada. Ja en van divuit edicions i podem parlar de consolidació extraordinària d'una mostra gastronòmica que té com a principal protagonista el Pèsol de la Floreta.

Durant tots aquests anys de Pesolada, restauradors, consumidors i Ajuntament hem caminat plegats sumant esforços per a donar continuïtat a aquesta cita gastronòmica que promociona Caldes arreu. La Pesolada ha anat ampliant horitzons i, a més de la cuina del pèsol, ofereix la nostra vila com a destí turístic i cultural, amb un centre de primer nivell com la Fundació Palau, tot un referent artístic al nostre país i uns Baneris que fan gaudir als nostres visitants. Caldes va ser el primer poble del Maresme en impulsar la Pesolada. Al llarg del certamen, els restauradors cuinen els seus plats amb aquest valuós llegum que ha situat Caldes un lloc de referència en la gastronomia catalana. Us convido doncs a participar d'aquesta 18a Pesolada de Caldes d'Estrac. Entreu, mireu i degusteu els plats que els autèntics artífexs de la nostra cita gastronòmica per excel·lència elaboren entre el 24 de febrer i el 22 d'abril amb la Perla Verda del Maresme com a ingredient principal. Amb la vostra col·laboració com a consumidors i l'elaboració artesanal dels restauradors som conscients que Caldes d'Estrac segueix sent conegut com el Poble de la Pesolada. Bon profit!

Joaquim Arnó i Porras
Alcalde



Un any més, la Pesolada amb l'Associació de Restauradors i Hostalers de Caldes d'Estrac.

Ja hi som un altre cop. Sembla com si cada any, quan s'acaba la Pesolada, s'acaba el món. I no és així. Ben al contrari, ja pensem en la següent, i vet aquí que tornem a ser a les portes de l'esdeveniment que ens diferencia, gastronòmicament parlant, com a poble. La Pesolada de Caldes. La Pesolada del 2012.

Els pagesos ja frisen i nosaltres ja preparem els fogons. Com sempre, ens posarem a la cuina i farem les delícies dels nostres clients, ja siguin, vilatants, visitants o turistes. Amics, coneguts o saludats, tots sou benvinguts a la nostra Pesolada. Sempre hem intentat mantenir un bon nivell de qualitat en els nostres plats. En el cas dels pèsols, la nostra voluntat i el nostre compromís és consumir pèsols de la nostra comarca, el Maresme. A Caldes, el Pèsol de la Floreta ja fa 18 anys que ens distingeix i ens marca el camí de l'excel·lència culinària.

Des de l'Associació de Restauradors i Hostalers de Caldes d'Estrac us donem, un any més, la benvinguda i desitgem que gaudiu d'aquesta nova Pesolada. Bon àpat!

Josep Navarro i Gómez
President

Restaurants participants 18a Pesolada de Caldes d'Estrac:

Can Suñé

El Callao, 4 - 08393 - Caldes d'Estrac - Tel. 937 910 051
info@cansune.com - www.cansune.com

El Taller

Passatge Sant Pere, 2 - 08393 - Caldes d'Estrac - Tel. 937 912 601

El Vellard

Camí Ral, 18 - 08393 - Caldes d'Estrac - Tel. 937 910 003
info@elvellard.com - www.elvellard.com

Fonda Manau

Carrer Sant Josep, 11 - 08393 - Caldes d'Estrac - Tel. 937 910 459
info@manau.cat - www.manau.cat

La Bodegueta

Riera, 36 - 08393 - Caldes d'Estrac - Tel. 937 915 355

Hotel Jet

Riera, s/n - 08393 - Caldes d'Estrac - Tel. 937 910 651
info@hoteljet.net - www.hoteljet.net

Marola

Passeig dels Anglesos, 6 - 08393 - Caldes d'Estrac - Tel. 937 913 200

Vorammar

Passeig del Mar, 10 - 08393 - Caldes d'Estrac - Tel. 937 910 944

