

Can Suñé | Marola | Fonda Manau
El Taller | La Bodegueta | Voramar

19a Pesolada a Caldes d'Estrac

El poble de la Pesolada
Del 7 de març al 28 d'abril de 2013



19a Pesolada a Caldes d'Estrac

El poble de la Pesolada
Del 7 de març al 28 d'abril de 2013



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

"la Caixa"
CONSEJO REGULADOR TERRAZOS
DE CALDES D'ESTRAC

Sant Antoni
Fulgurances

MARQUÉS
DE ALELLA

PARXET





Ens acostem a la primavera i això vol dir a la nostra vila que encetem una nova edició de la cita pionera en la promoció del pèsol al Maresme, la Pesolada de Caldes d'Estrac, la nostra i la de totes aquelles persones que entre el 7 de març i el 28 d'abril gaudiran de les immillorables exquisideses elaborades pels nostres restauradors amb el pèsol de la floreta.

En un context de crisi econòmica que tots patim, la Pesolada arriba a una 19a edició amb la voluntat de donar a conèixer la qualitat d'un producte únic de la nostra terra, el pèsol de la floreta. Alhora aquest esdeveniment gastronòmic i cultural ens dona la possibilitat de desenvolupar una important acció de promoció econòmica, en aquest cas, en el sector de la restauració local, lligada a la promoció d'una vila turística i termal com és Caldes d'Estrac.

I és que la cita gastronòmica entorn al pèsol -engegada per Unicost ara fa dinou anys i actualment organitzada per l'Associació de Restauradors i Hostalers de Caldes d'Estrac- és un punt de referència plenament consolidat en el panorama nacional de la gastronomia i la producció pròpia. Són moltes les persones vingudes d'arreu que s'acosten al nostre municipi per a gaudir de l'enginy dels cuiners i cuineres dels restaurants locals i gaudeixen, alhora, de l'àmplia oferta comercial, turística, termal i cultural que tenim a Caldes. En aquesta edició permeteu-me agrair a l'organització de la Pesolada el destacat esforç que fa, any rere any, per a mantenir i millorar la qualitat de l'oferta gastronòmica local i enguany, en especial, per ajustar aquesta excel·lència del producte a la situació econòmica actual.

Us convido a tots a degustar i gaudir d'aquesta festa gastronòmica que representa la Pesolada per Caldes d'Estrac. Que vagi de gust!

Joaquim Arnó i Porras
Alcalde



Els restaurants de Caldes ja tenim els fogons a màxima potència fins el 28 d'abril per a oferir-vos uns menús en què el protagonista no pot ser un altre que la nostra perla verda, el pèsol de la floreta, en el marc de la 19a edició de la Pesolada de Caldes d'Estrac. Productors, restauradors i clients, desitgem comptar, una vegada més, amb la vostra confiança perquè us acosteu a Caldes d'Estrac a degustar la qualitat del pèsol del Maresme que us servim en els nostres establiments, tots ells de caràcter familiar, combinada amb un bon ambient i molta dedicació per a elaborar receptes úniques a preus ajustats, tal i com ha de ser en els temps que ens toca viure.

Us emplacem doncs a que gaudiu de l'ampli ventall de propostes gastronòmiques que us venim preparant des de fa 19 anys i que us posem a taula amb l'objectiu de fer-vos participants de l'excel·lència producte estrella de la nostra cuina, el pèsol de la floreta, en un marc incomparable que és Caldes d'Estrac, el poble pioner de La Pesolada des dels seus inicis.

Josep Navarro i Gómez
President

Restaurants participants 19a Pesolada de Caldes d'Estrac

Can Suñé

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



Marola

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



Fonda Manau

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



El Taller

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



La Bodegueta

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



Vorammar

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

