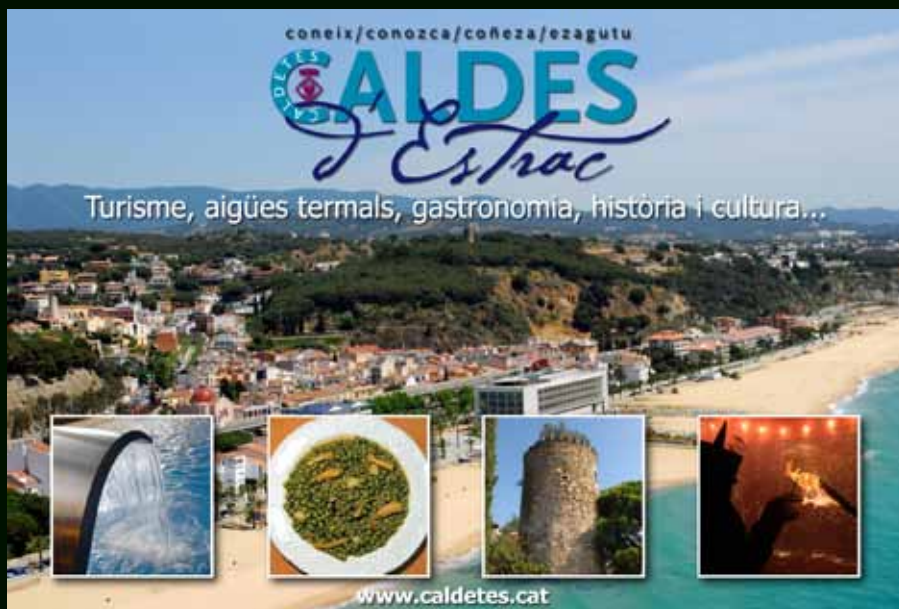


Fonda Manau | La Bodegueta | El Vellard
Voramar | El Taller | Marola | Can Suñé

20a Pesolada

a Caldes d'Estrac
El poble de la Pesolada
Del 7 de març al 4 de maig de 2014



20a Pesolada

a Caldes d'Estrac
El poble de la Pesolada
Del 7 de març al 4 de maig de 2014



www.caldetes.cat

Organitzen:



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

Patrocinen:



Col·laboren:





Vint anys de Pesolada. Sembla mentida però ja ha passat un grapat d'anys des que l'Associació de Restauradors de Caldes d'Estrac, aleshores anomenada Unicost, va engegar aquesta iniciativa que, malgrat les diferents èpoques de vicissituds, ha aconseguit mantenir la seva essència: la promoció del pèsol de la floreta, la varietat que ens diferencia de la resta de pèsols d'arreu i de la que ens sentim orgullosos de cuinar als nostres fogons per a tots vosaltres.

Som un poble petit però amb un sector viu de restauració. Els nostres establiments compten al llarg de l'any amb una oferta variada de productes que atrau públic de diferents indrets, no tan sols de Catalunya, sinó també de l'Estat espanyol i/o de l'estranger. Sense cap mena de dubte, el pèsol de la floreta, cuinat en diferents receptes a menús elaborats pels restauradors de Caldes, és el producte estrella de la nostra gastronomia local i centra l'atenció dels comensals que ens visiten.

La Pesolada seria una utopia sense els nostres clients, els quals han entès que el pèsol de la floreta va començar la seva vida en públic a Caldes, amb aquest certamen que tot just comença ara i finalitzarà a principis de maig. Som la seu de l'autèntica cuina del pèsol. Conscients que som un poble petit i que els municipis del voltant, on existeix encara producció de la varietat, acullen esdeveniments al voltant de la perla verda del Maresme ens volem reivindicar amb un lema molt present avui en la commemoració del Tricentenari: érem, som i serem el poble de la Pesolada.

Avui, tothom parla bé de la dieta mediterrània i les seves propietats, destacant de forma especial les verdures i els llegums. Doncs bé, el pèsol és un híbrid entre l'una i l'altra, i una bona mostra de la seva excepcionalitat és que fa més de 9000 anys els romans ja es van rendir a tan excepcional delícia. La seva dolçor, suavitat i tendresa al paladar fan d'ell l'excel·lència gastronòmica que pocs productes poden assolir. Així és el pèsol de la floreta. Únic i exquisit.

En qualitat de president del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i Maresme i membre de l'Associació de restauradors i Hostalers de Caldes d'Estrac, us convido a seure a la taula d'algun dels restaurants que trobareu a Caldes d'Estrac, del 7 de març i fins al 4 de maig. Bon profit!

Josep Navarro i Gómez
President

Restaurants participants 20a 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



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