

25^a Festa
del Pèsol
Garrofal
de Llaneres

29 i 30 de març de 2025

**MOSTRA
GASTRONÒMICA**
del 15 de març al 4 de maig

**PROMOCIO**
més llaneres



Ajuntament de
Sant Andreu de
Llaneres



Per molts anys!

Som a les portes de celebrar una nova edició de la Festa del Pèsol Garrofal de Lluaneres i no podríem estar més il·lusionats. Aquest 2025 se celebra un quart de segle d'aquesta celebració tan nostra. Vint-i-cinc anys d'aquella primera festa al voltant d'un dels nostres productes gastronòmics més singulars i prestigiosos. És moment de donar les gràcies i també de continuar treballant, incansablement, per prestigiar el nostre Pèsol Garrofal i per fer costat a les hortes locals.

El cap de setmana del 29 i 30 de març, visiteu l'espai firal, que tornarà a instal·lar-se al parc de Ca l'Alfaro, i gaudiu de les activitats que hem preparat i que trobareu en aquest programa. Podreu passejar, comprar i degustar pèsol, participar en tallers i sentir música en directe.

Però la fira serà molt més que un aparador. De nou, aprofitarem aquesta festa popular, tan arrelada al nostre poble i a la nostra comarca, per fer una crida a favor d'un consum sostenible i de proximitat. Tornem a confiar en les nostres hortes, en el producte de quilòmetre zero.

Amb aquest programa us convidem també a triar i remenar en les propostes de la Mostra Gastronòmica de primavera. Fins al 4 de maig, aneu als restaurants i degusteu els nostres pèsols ofegats i, per tancar l'àpat, obsequieu-vos amb Coca de Lluaneres. Quin plaer pels sentits!

Gràcies, gràcies i gràcies a tothom que, un any més, farà possible tot plegat; i per molts més anys. Serem, com sempre, al vostre costat!

Àlex Neira Mari
Alcalde

Annabel Martínez Bautista
Regidora de Promoció Econòmica,
Empresa, Comerç, Turisme i Consum

AL PARC DE CA L'ALFARO
Dissabte 29 de març, de 10 a 22 h,
i diumenge 30, de 10 a 16 h



Fira del Pèsol

Parades de venda de pèsols i altres productes
d'alimentació, roba, complements i decoració sostenibles.

Impulsem el consum sostenible!

Mostra de dibuixos del Pèsol Garrofal

Dibuixos realitzats per alumnes
de 1r de l'Escola Jaume Llull
i de 2n de l'Escola Serena Vall

'Cuina el pèsol amb nosaltres!'

Dissabte 29 de març, a les 12 h
Emissió de la recepta de Pèsols de Llauaneres
ofegats per Ràdio Llauaneres en el 107.8 FM
i a radiollauaneres.cat

I, a més a més, al centre de la vila

Ruta Modernista àudio signada



Activitat familiar que
podeu fer quan vulgueu,
sense inscripció, només
escanejant aquest QR.



Juga a la gimcana digital: *El tresor d'un rei*

Activitat familiar que podeu fer
quan vulgueu, sense inscripció,
només escanejant aquest QR.

*La Regidoria de Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme i Consum es reserva el dret de modificar aquest programa si hi ha circumstàncies especials que ho exigeixen.



AL PARC DE CA L'ALFARO

Dissabte 29 de març

CARPES



D'11 a 13 h i de 17 a 19 h

'Performance: catifa ecològica col·lectiva'

Creem un tapís orgànic en commemoració de la 25a Festa del Pèsol.

De 10 a 13 h

Fes un imant o clauer de pèsols

Taller creatiu per a infants.
A càrrec d'UNA MICA DE TOT, esdeveniments i serveis.

D'11 a 12 h

Cuina en anglès: 'Little chef'

Crea les teves postres divertides.

Organitzat per KIDS&US per a infants de 3 a 7 anys (de 3 a 5, acompanyats per un adult). Preu: 8 €/sessió.

Durada: 45 minuts.

Cal inscripció prèvia a través d'aquest QR:



De 12 a 14 h

Tastet de Pèsols Garrofals ofegats i de Coca de Llaveneres

A l'estand de degustació i a les parades de Pèsol i Coca de la fira.

Fins esgotar existències. Preu del tiquet: 5 €.

De 12.30 a 15.30 h

Taller: 'El Guardawatts'

Joc per a infants de 3 a 6 anys que té com a objectiu conscienciar sobre l'estalvi energètic en les nostres accions quotidianes. A càrrec d'ICAEN.

De 16.30 a 19.30 h

Juguipop. Jocs populars i d'habilitat.

A càrrec d'ACTIVIJOOC.

De 18 a 19.30 h

Taller: 'Aquaxef sostenible'

Experiència educativa de cuina on cada gota compta i l'ingredient principal és la sostenibilitat.

A càrrec del PETIT XEF. Per a infants de 4 a 12 anys. S'elaborarà la recepta de 'Timbal de vegetals i pèsols'.

Dos grups de màxim 20 infants.

Participants al tastet
de dissabte al migdia:

Pèsols de Lluaneres

ALEX RESTAURANT
www.alexrestaurant.es

CAN JAUME
www.canjaume.cat

CAN PERICH
www.canperich.com

MASIA BARTRES
www.masiabartres.com

EL RACÓ DEL NAVEGANT
www.elracodelnavegant.com

VILLA MINERVA
www.vil-laminerva.com

YUCCA RESTAURANT
www.yuccafusion.com

Coca de Lluaneres

PASTISSERIA SALA
www.pastisseriasala.com

PASTISSERIA LLAVANERES
www.pastisserialluaneres.com

AL PARC DE CA L'ALFARO

Dissabte 29 de març

ESCENARI



D'11 a 12.30 h

**Concert de pop
amb la cantant Aineta**

De 13 a 14 h

Show cooking i tastet

Alimentació conscient per a tots els públics.
A càrrec del projecte gastronòmic ADOSFOCS.

De 14.30 a 15.30 h

Concert amb Lolauan

De 16 a 17.30 h

**Concert de jazz, pop, soul i dance
amb Nika Mills & Jordi Izquierdo**

De 17.30 a 19 h

**Concert de pop rock
a càrrec de Xavi Ribó Band**

De 19 a 22 h

**'Tardeo'
amb Lola Van DJ Truck**

AL PARC DE CA L'ALFARO

Diumenge 30 de març

SALA POLIVALENT

D'11.30 a 13 h

Presentació:

**'El Pèsol Garrofal de Llavaneres (*Pisum sativum L.*):
estudi del germoplasma cultivat i del perfil sensorial'**

Treball final de grau d'Enginyeria de Ciències Agronòmiques.

A càrrec de Joan Roca Humanes.

CARPES

D'11 a 13 h

**'Performance: catifa
ecològica col·lectiva'**

Creem un tapis orgànic en commemoració de la 25a Festa del Pèsol.

D'11.30 h a 12.30 h

**Taller: 'Fem pesto de
temporada amb pèsols
i altres verdures'**

Taller a tots els públics.

Màxim 20 persones.

A càrrec de ZERO WASTE BCN.

De 12.30 a 15.30 h

Taller: 'Holawatty'

Descobrireu un munt d'alternatives per fer un consum d'energia més eficient.

Taller per a tots els públics.

A càrrec d'ICAEN.

De 12.45 a 13.45 h

**'Crea la teua llibreta
d'histories de temporada'**

Taller familiar.

Aforament limitat a 30 persones.

A càrrec de ZERO WASTE BCN.

AL PARC DE CA L'ALFARO

Diumenge 30 de març

ESCENARI



De 10.30 a 11.15 h

**'The Bad Minervas',
de l'Escola Municipal
de Música Llaaneres'**

11.15 h

**Visita guiada:
'El Modernisme a Sant
Andreu de Llaaneres'**

Punt de trobada: davant de la porta principal de Ca l'Alfaro.

Finalització: al Museu de Llaaneres.

Cal inscripció prèvia a través del formulari que trobareu en el web municipal

ajllaaneres.cat/visitesmodernisme25.

Durada de la visita: dues hores.

D'11.30 a 12.30 h

**Combo de l'Escola Municipal
de Música Llaaneres**

12.30 h

**Acte institucional.
Lliurament de la distinció
16è Pèsol d'Or**

De 13 a 14 h

**Espectacle:
'La dansa de les fades'**
A càrrec d'Aestus.

De 14 a 15.30 h

**Concert amb
Sandra Gracia & Jordi Costa**





25a MOSTRA GASTRONÒMICA DEL PÈSOL GARROFAL I LA COCA DE LLAVANERES

AL RESTAURANT VIL·LA MINERVA

Divendres 11 d'abril, a les 21 h

16È SOPAR GASTRONÒMIC DEL PÈSOL

organitzat pel restaurant Vil·la Minerva. Camí del Pla, 3-7

Preu: 60 €. Cal inscripció i pagament previ.

Més informació i inscripcions: de dimecres a diumenge,

de 10 a 17.30 h, al telèfon 937 926 104

o per WhatsApp al 651 597 115



Del 15 de març al 4 de maig

Els restaurants participants en la Mostra ofereixen diferents menús que inclouen pèsols de Llavanes:

AL DUOMO RISTORANTE ITALIANO / CAN JAUME / CAN PERICH /

MASIA BARTRÉS / PINS MAR / LA ROSETA /

MAS NADAL / LA TAVERNA DEL PORT / YUCCA RESTAURANT /

RESTAURANT FILO PER LA CUINA / EL RACÓ DEL NAVEGANT / TASTET

Més informació:

www.ajllavaneres.cat/pesol25

AL DUOMO RISTORANTE ITALIANO

Au. de Catalunya, 45 bis.
Tel. 608 686 707
www.alduomollavaneres.com
Tancat diumenge nit i dilluns

PLATS: Lluç amb salsa de pèsols.
Preu: 22 € (IVA inclòs).
Fusilli a la boscaiola amb pèsols,
xampinyons i guanciale. Preu: 18 € (IVA inclòs).

CAN JAUME

Port Balís, s/n. Tel. 937 926 960.
www.canjaume.cat. Tancat
dimecres

PLAT: Pèsols de Llaveneres ofegats amb
botifarra negra i blanca. Preu: 26 € (IVA inclòs).
Vi blanc d'Alella Pansa Blanca Can Matons.
Preu: 19 € (IVA inclòs).

CAN PERICH

Carrer de Munt, 59. Tel. 937 929 793
www.canperich.com
Tancat dilluns i dimarts.
Dimecres, dijous i diumenge,
de 8 a 16 h. Divendres i dissabte
de 8 a 16 h i de 20 a 23 h

PLATS: Pèsols de Llaveneres ofegats.
Preu: 23,50 € (IVA inclòs).
Només el cap de setmana i entre setmana,
per encàrrec, amb un mínim de dos dies
d'antelació.

MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48. Tel. 937 927 001
www.masiabartres.com
Obert: cada dia de la setmana;
la Mostra Gastronòmica se serveix
només els caps de setmana.

PLATS: Pèsols de Llaveneres ofegats. Preu: 22 € (IVA inclòs).
Coca de Llaveneres. Preu: 5,50 € (IVA inclòs). **Celler:**
Alella Marfil, DO Alella. Preu: 20 € (IVA inclòs).

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100.
Tel. 937 926 902.
www.restaurantpinsmar.com
Dilluns tancat

PLATS: Pèsols garrofals de Llaveneres ofegats.
Preu: 26 € (IVA inclòs).
Coca de Llaveneres. Preu: 6 € (IVA inclòs).

LA ROSETA – MENJARS PER EMPORTAR

Au. de Pau Casals, 29.
Tel. 660 613 056.
www.menjarsroseta.cat
Obert: de dimarts a diumenge,
de 9 a 15 h

RACIONS PER EMPORTAR: Pèsols garrofals
de Llaveneres ofegats. Preu: 20 € (IVA inclòs).
Croqueta de pèsols ofegats amb formatge
de cabra. Preu: 2,10 € / unitat (IVA inclòs).
Mousse de pèsols. Preu: 6,60 € (IVA inclòs).
Pèsols amb sípia. Preu: 11,30 € (IVA inclòs).

MAS NADAL

Riera de l'Avall, 8.
Tel. 937 927 244 / 656 858 160
www.elmasnadal.com
Obert: les nits de divendres i dissabte,
i cada migdia, excepte dimarts

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11. Tel. 937 927 303.
www.latavernaportbalis.com
Obert: de dimecres a diumenge
i els dies festius, de 13 a 17 h

YUCCA RESTAURANT

Port Balís, 2-3. Tel. 623 54 23 58.
www.yuccarestaurant.wordpress.com
Obert: De dimecres a diumenge

RESTAURANT FILO PER LA CUINA

Port Balís, 1. Tel. 934 109 011
Obert: de dilluns a diumenge
de 8 a 16 h

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24. Tel. 937 928 613
Obert: dimarts, dimecres i
diumenge de 13 a 16 h.
De dijous a dissabte, de 13 a 16 h
i de 20.30 a 22.30 h

TASTET

Passeig de les Monges, 2.
Tel. 621 187 113
Obert: divendres d'11.30 a 14.30 h
i de 17 a 20 h. Caps de setmana,
d'11.30 a 15.30 h

MENÚ: Pèsols a la menta, cabrit,
Coca de Llavanes i cafè.
Preu: 45 € (IVA inclòs). **No inclou begudes.**

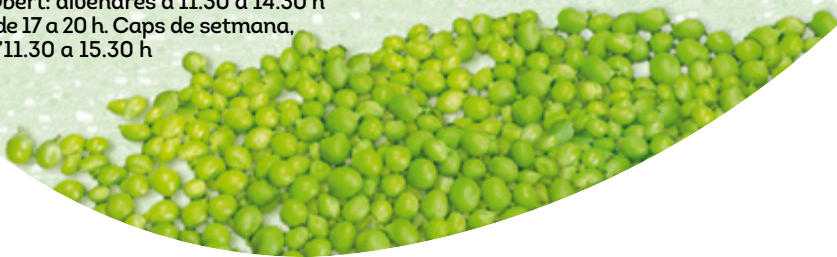
PLATS: Pèsols de Llavanes ofegats.
Preu: 25 €. (IVA inclòs).
Coca de Llavanes. Preu: 7,50 € (IVA inclòs).

PLATS: Shirashi bowl d'arròs de sushi amb tàrtar
de llagostins, Pèsols de Llavanes amb ceba de
Figueres caramel·litzada, tobiko (ous de peix volador)
i la nostra salsa tàrtara. **Preu: 12,50 €** (IVA inclòs).

PLAT: Pèsols de Llavanes amb botifarra
blanca i negra. **Preu: 23 €** (IVA inclòs).

PLAT: Pèsols garrofals ofegats a l'estil Racó.
Preu: 24,50 € (IVA inclòs).

PLAT: Pèsols ofegats. **Preu: 14 €/100 gr** (IVA inclòs).





..... ESTABLIMENTS CERTIFICATS

HORTA GRAUPERA

Tel. 93 792 85 97
moragraupera@hotmail.com
www.hortagraupera.com

HORTA MARCÓ

Tel. 93 792 74 23
canmarcohorta@gmail.com
www.hortamarco.com

HORTA PERA-VIVÁN

Tel. 93 792 64 49
peralopezlaura@gmail.com

HORTA RABASSA

Tel. 93 792 67 71
frabassa@gmail.com

HORTA XAVIER AMAT

Tel. 607 286 507 - 608 686 058
uado1954@gmail.com

PASTISSERIA SALA

Tel. 93 792 60 48
pastisseriasala@gmail.com
www.pastisseriasala.com

PASTISSERIA LLAVANERES

Tel. 93 625 35 26
info@pastisseriallavaneres.com
www.pastisseriallavaneres.com

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 93 792 69 60
restaurant@canjaume.cat
http://www.canjaume.cat

RESTAURANT PINS MAR

Pg. Maritim, 86 -100/
Ctra N-II Km 651
Tel. 93 792 69 02
info@restaurantpinsmar.com
www.restaurantpinsmar.com



Organitza:



Ajuntament de
Sant Andreu de
Llavanes



Hi col·labora:

HORTA PERA-VIVÁN

horta ^{marca de garantia} **marcó**

horta rabassa



Florta
Graupera

Villa Minerva



Associació de restauradors i pastissers
de Sant Andreu de Llavanes

pastisseria
Llavaneres 3

Sala
PASTISSERIA

em ESCOLA
MUNICIPAL
de música



Diputació
Barcelona



Serena
Vall

RADIO LLAVANERES
107.3 FM



Generalitat de Catalunya
Institut Català
d'Energia

ajllavaneres.cat/pesol25