



DEL 25 D'ABRIL AL 31 DE MAIG · 2026

TEMPS DE
MADUIXES
AL MARESME

   #tempsdemaduixes · @costabcnmaresme · @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat





ÍNDEX



RESTAURANTS PARTICIPANTS

A LES JORNADES GASTRONÒMIQUES
TEMPS DE MADUIXES 2026



05 — 25



PRODUCTORS

DE MADUIXES DEL MARESME



26 — 39





ÍNDEX



ELABORADORS

ELABORADORS. OUS, CARN I DERIVATS



40 — 42



ELABORADORS

MEL I MELMELADES



43 — 44





ÍNDEX



ELABORADORS

PA I DOLÇOS



45 — 50



ATENCIÓ!

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



RESTAURANTS PARTICIPANTS

A LES JORNADES GASTRONOMIQUES
TEMPS DE PÈSOLS 2026



Arenys de Mar



SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Carrer d'Avall, 41

Tel. 93 792 05 60

sardineta.arenys@gmail.com

Xarxes socials:  

www.facebook.com/sardineta.arenys

www.instagram.com/sardineta_bistrot/

Proposta gastronòmica:

Menú degustació disponible tots els migdies:

- Carbassó, pesto d'alfàbrega, maduixes i formatge Mas Farró
- Sardines marinades, maduixa, ceba tendra i *piparra*
- Brioix al vapor, pop amb ceba, pèsols i maduixes amb romesco picant
- Fideuà de calamar, musclo del Delta, espàrrecs i allioli de safrà
- Pa de coca amb tomàquet de penjar, sal marina i oli verge d'arbequina (un servei)
- Postres de la casa

Proposta de maridatge: La Rumbera

Celler: Oriol Artigas

Arenys de Munt



Fira Km AdM

Diumenge 10 de maig

Horari: de 10 a 14 h

A la plaça de l'Església i la Riera.

Venda de productes locals, maduixes, pastisseries i restaurants amb tapes.

Tallers infantils de fer pa i decorar pastissos, jocs gegants, etc.

**Per a més informació:
www.arenysdemunt.cat**



Arenys de Munt



RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11

T +34 937 950 114

www.lerarestaurant.com

info@lerarestaurant.com

Xarxes socials: 

@lera_restaurant

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Amanida de maduixes de l'Hostal del Sol amb mató de Can Xicoy i encenalls de pernil ibèric de Buijuelo
- Medallons de magret d'ànec amb confitura de maduixa de l'Hostal del Sol
- Valencià amb maduixes de l'Hostal del Sol

Proposta de maridatge: 3 de Testuan

Celler: Testuan

Arenys de Munt



CELLER TALCOMRAJA

Can Pau Bernadó. Rial Pasqual, 45

Tel. 639 442 219 (Cristina)

www.talcomraja.com

info@talcomraja.com

Xarxes socials:  

Instagram: @cellertalcomraja

www.facebook.com/profile.php?id=100063616296635

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

Experiència gastronòmica:

Tast Vinya i Mar (i maduixes):

Descoberta completa des de dalt dels turons d'Arenys fins a mar. Visita a les vinyes de can Sala i el celler de Talcomraja a Arenys de Munt i posterior sortida a mar, des del Port d'Arenys, amb el pesquer històric Margaret Alison (1937). Es fa un tast de vins a les vinyes i s'acaba amb un segon tast de vins a mar amb productes de proximitat; maduixes i formatges d'Arenys de Munt i la Vallalta.

Durada: entre 3 i 4 hores.

Arenys de Munt



CAN MARPONS

Rial Bellsollell, s/n

Tel. 609 393 203

www.canmarpons.cat

marponsfruit@gmail.com

Xarxes socials:  

Instagram: @canmarpons

www.facebook.com/p/Can-Marpons-100057362323483/

Dades d'interès: El client ha de fer reserva en línia:
www.canmarpons.cat/experiencia-de-collir-maduixes/

Els horaris i dates són els següents:

des de l'11 d'abril fins al 31 de maig (els dissabtes a les 17 i 18 h,
els diumenges a les 11 i 12 h)

Experiència gastronòmica:

Coneix la maduixa del Maresme, una fruita amb nom i cognom: durant la visita coneixeràs la història d'un dels productes més emblemàtics del Maresme, que va fer coneguda internacionalment la nostra comarca. La visita finalitza amb una activitat molt especial, la collita de maduixes al camp, una manera deliciosa i autèntica de tancar l'experiència.

Cabrils



TEMPO DE L'HORT

Passeig de Cabrils, 6

Tel. 937 533 350

www.hort.cat

esdeveniments@hort.cat

Xarxes socials:  

Instagram: @hortcabrils

Facebook: @L.Hort.Cabrils

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

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Amanida de maduixes del Maresme amb formatge de cabra, tomàquet xerri (cirerol) i nous caramel·litzades
- Gaspatxo de maduixes del Maresme amb reducció de Mòdena
- Milfulls de maduixes del Maresme amb crema pastissera

Proposta de maridatge: Artiga

Celler: Vi de Cabrils

Calella



RESTAURANT LA TORRE MAREMONTI

Carrer Sant Josep, 2

Tel. 937 662 812

latorremaremonti@gmail.com

Xarxes socials: 

@latorremaremonti

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Maduixes amb nata

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Can Matons



#TEMPSDEMADUIXES

12

El Masnou



VELER GOVINDA

Port del Masnou, amarrador 773

Tel. 607 601 952

www.govindavela.com

govindavela@gmail.com

Xarxes socials:  

Instagram: @govindavela

Facebook: govindavela

Dades d'interès: Com que és una sortida en veler, cal un grup mínim per fer-la (6 persones) i sempre estarà condicionada a la meteorologia (en cas de mala mar o massa vent, l'experiència es faria a dins del Port).

Experiència gastronòmica:

Una sortida tranquil·la en vela per la costa del Maresme, on el temps s'atura i tot convida a compartir. A bord, un tast senzill i cuidat amb vins i caves de la DO Alella, acompanyats d'un petit límpi vegetal i el toc delicat de les maduixes del Maresme.

Pícnic gastronòmic compartit:

- Maduixes del Maresme + cava brut nature DO Alella
- Pa de cereals / massa mare
- Hummus de qualitat

El Masnou



VELER GOVINDA

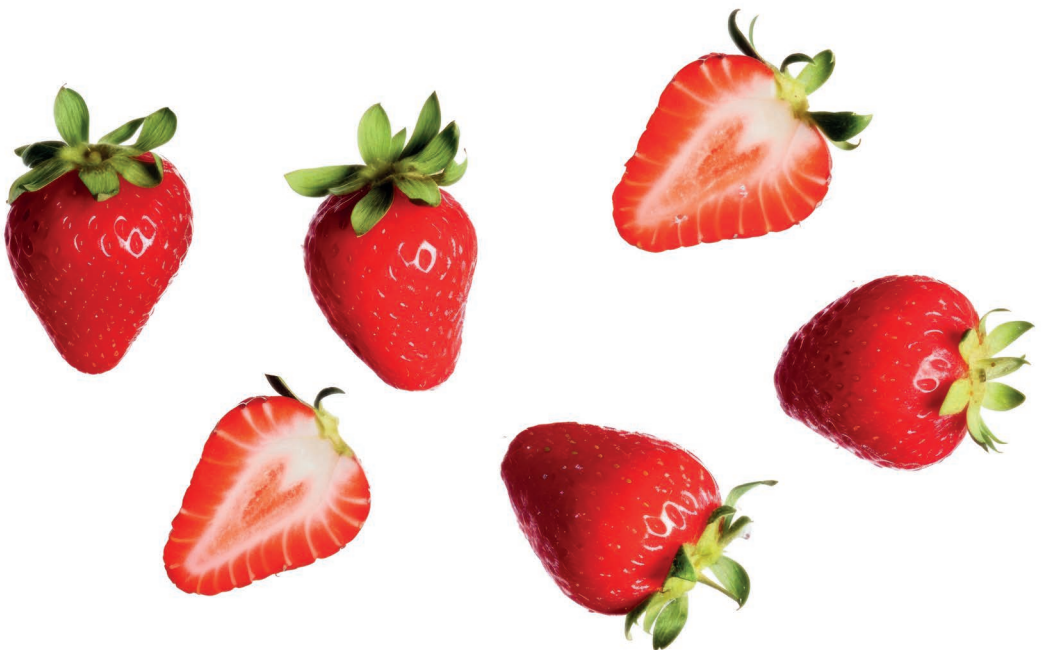
- Olivada
- Verdures escalivades
- Alvocat
- Fruits secs
- Maduixes + cava rosat DO Alella

Proposta de maridatge:

Parxet brut / Parvus Chardonnay / Tallareta

Celler:

Parxet / Art Laietà d'Alta Alella



Mataró



RESTAURANT EL RACÓ DEL PORT

Carrer del Port, local 26-28

Tel. 937 532 916

www.m-elracodelport.com

info@m-elracodelport.com

Xarxes socials: 
@elracodelport

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Amanida de maduixes del Maresme amb formatge de cabra caramel·litzat i nous
- Got de iogurt amb maduixes del Maresme i xips de xocolata

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella Pansa Blanca

Celler: Can Matons

Mataró



OLÍMPIC

Carrer d'en Pujol, 26

Tel. 747 43 28 96

www.olimpicmataro.com

olimpicvermut@gmail.com

Xarxes socials:  

Instagram: @olimpic_vermut

www.facebook.com/share/17pr5pG6Zo/

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Seitons amb maduixa del Maresme, escalunya
i vinagre de xerès

Proposta de maridatge: 6 Vincles

Celler: Talcomraja

Mataró



CAFETERIA LA XICA

Carrer Sant Cristòfor, 2
Tel. 931 567 556
www.laxicacafeteria.com
cafeteria.xf@gmail.com

Xarxes socials: 
@laxicafeteria

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Vol-au-vent de pasta de full amb crema i maduixes
- Batut de maduixes
- Crep amb maduixes

Proposta de maridatge: vi o cava de Can Montserrat
Celler: Can Montserrat

Pineda de Mar



CAN FORMIGA

Carrer Església, 104

Tel. 947 671 735 / 635 601 076

www.canformiga.com

info@canformiga.com

Xarxes socials: 
@restaurantcanformiga

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

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Cilindre de maduixes del Maresme amb tàrtar de llagostins
- Postres: gelat de formatge ricotta amb maduixes del Maresme

Proposta de maridatge: SO Pansa Blanca

Celler: Celler Masia Can Roda

Pineda de Mar



RESTAURANT ECO PIZZERIA QUE BONA!!

Plaça Espanya, 14

Tel. 633 944 435

pizzeriaquebona@gmail.com

Xarxes socials: 

@ecopizzeriaquebona

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Pizza de maduixes del Maresme, pernil dolç extra i formatge blau
- Pizza de maduixes del Maresme, sobrassada i formatge brie de cabra
- Pizza vegana de maduixes del Maresme, ceba escalivada i formatge a l'“all negre” de VeggieKarma

Proposta de maridatge:

Bouquet d'Alella Blanc / Bouquet d'Alella Garnatxa Negra

Celler: Bouquet d'Alella

St. Cebrià de Vallalta



25a FIRA DE LA MADUIXA

Diumenge 26 d'abril

Horari: de 10 a 18 h

La Fira comptarà amb una nova activitat de globus aerostàtic, la tradicional coca gegant de maduixa de Ca l'Andreu i la presència de la xef Carme Ruscalleda.

Lloc:

exterior del pavelló municipal

Per a més informació:

www.stcebria.cat



St. Iscle de Vallalta



25A DIADA MÀGICA DE LA MADUIXA

Diumenge 3 de maig

Durant tot el matí al parc dels Vegetals.

Fira artesana, venda de maduixes, 7a Marxa màgica, esmorzar tradicional, inflables i tallers, trobada de puntaires i, trobada de bruixes i bruixots, vermut musical, etc.

Per a més informació:

www.santiscle.cat



Sant Pol de Mar



FIRA DE LA MADUIXA

Dissabte 9 de maig
Horari: de 10 a 20 h

La Fira tindrà lloc a la plaça del Torrent Arrosser, davant del mar, on hi haurà parades de venda de maduixes, de suc i còctels amb maduixa natural i d'artesanía, així com activitats infantils, tallers, concursos de pastissos... acompanyats de música en viu.

Per a més informació:
www.santpol.cat



Sant Pol de Mar



L'ERMITA RESTAURANT

N-2, km 664

Tel. 937 600 051

www.lermitarestaurant.com

info@lermitarestaurant.com

Xarxes socials:  

Instagram: @ermita_restaurant

Facebook: @lermitarestaurant.HotelGranSol

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

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Lingot de fetge d'ànec, textures de maduixa del Maresme

Proposta de maridatge: Lanius

Celler: Art Laietà

Sant Pol de Mar



RESTAURANT TERRASSA VORAMAR

Plaça Torrent Arrosser, s/n
Tel. 93 760 06 54 | 646 338 632
voramarsantpol@gmail.com

Xarxes socials:  

Instagram: @terrassa.voramar

Facebook: @TerrassaVoramar

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

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Xarrup de maduixa del Maresme. Beguda refrescant casolana de sobretaula

Proposta de maridatge: In Vita

Celler: Castillo de Sajazarra

Vilassar de Mar



CAN POCURULL

Carrer Sant Joan, 30

Tel. 937 593 999

www.canpocurull.com

canpocurull@canpocurull.com

Xarxes socials:   

www.facebook.com/canpocurull/

www.instagram.com/canpocurull

www.tiktok.com/@canpocurull

Proposta gastronòmica:

Plats per emportar:

- Bull blanc de Can Pocurull amb maduixes del Maresme marinades amb Mirgin Rosé de l'Art Laietà d'Alta Alella.

Aquest bull es recomana menjar amb una bona llesca de pa sucada amb una maduixa (en lloc de tomàquet).



PRODUCERS

DE MADUIXA DEL MARESME



Arenys de Mar



HORTA MORAGAS

Mercat Municipal d'Arenys - Parades 44/46

T 660 625 336

mrroigeadell@hotmail.com

SÓC PAGÈS

Riera Pare Fite, 8

T +34 937 923 623 - 622 225 974

soc_pages@hotmail.com

Xarxes socials: 

@socpages

Venda a la botiga. De dilluns a diumenge

Mercat setmanal d'Arenys de Mar. Dissabtes de 08 a 14 h

A domicili pel Maresme i Barcelonès

Varietat de maduixa: Sabrina



Arenys de Munt



AGROSALICHS

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


Xarxes socials: 
@agrosalichs

Venda a la botiga. De dilluns a diumenge

Varietats de maduixa: Amandine, Monterrey i Gaviota

CAN MARPONS

Rial Bellsollell s/n
T +34 609 393 203
marponsfruit@gmail.com

Xarxes socials: 
@canmarpons

És visitable. Venda a l'explotació pròpia i a la botiga Fruits d'Arenys

Varietats de maduixa: Amandine, Albion, Reina de les Valls (maduixeta de bosc)

Cabrera de Mar



EL SINDICAT DE CABRERA DE MAR

Avinguda 11 de Setembre, 53

T +34 937 590 149

elsindicat@elsindicat.cat

Xarxes socials: 

@elsindicatdecabrera

CAN MARGARIDA

Mercat Plaça de Cuba, Parada 24 (Mataró)

Tlf. +34 667 437 200

Xarxes socials: 

@canmargarida.cat



Calella



UNIÓ DE MADUIXAIRES DE CALELLA

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


Varietats de maduixa: Albion, Monterrey, Gaviota i Reina de les Valls (maduixetes de bosc)

Malgrat de Mar



AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC

Camí del Pla, s/n (Pla de Grau)
T +34 937 654 112
progresgarbi@progresgarbi.com

Xarxes socials: 
@progresgarbimalgrat

Varietats de maduixa: Monterrey i Albion

Mataró



CAN TRIA ECOLÒGIC

Carretera de Mata, Km.3 (BV 5031) (Agrobotiga)

Tlf. +34 685 454 303

agrobotiga@cantria.cat

Xarxes socials: 

@cantriaecologic

Varietats de maduixa:

Albion i Charlotte, entre d'altres.

L'HORT D'EN DÍDAC

Torrent de les Piques, 56

T +34 937 993 501 - 645 51 48 98

lacistelladendidac@gmail.com

Mercat Municipal de Mataró (Plaça de Cuba)

Xarxes socials: 

@lhortdendidac

Varietats de maduixa:

Flor d'Hivern i Flor de Maig

Mataró



MERCAT DE CERDANYOLA



Horari:

Dissabtes de 7 a 14 h

Verdpujol SCP

Cabrera de Mar

Tel. 607 070 012 / 93 759 05 94

verdpujol@gmail.com

MERCAT DE CIRERA MOLINS



Horari:

Dissabtes de 7 a 14 h

Joan Ramón Aguilar Mora

Sant Pol de Mar

Tel. 635 617 555

xaviaguilar53@gmail.com

Josep Pla Jubany

Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 678 556 234

Mataró



MERCAT DE L'ESCORXADOR



Horari:

Dissabtes de 7 a 14 h

Josep Floriach González

Mataró (Veïnat de Valldeix)

Tel. 619 764 303 / 699 797 921

josepfloriach@hotmail.com

M. del Rosario Sánchez Tejero

Pineda de Mar

Tel. 615 014 705

gabrieljuvanteny@hotmail.com

Jaume Cantalops Rovira

Mataró (Veïnat de Valldeix)

Tel. 629 671 979

jcanta_pages@hotmail.com

Mataró



MERCAT DE LA PLAÇA DE CUBA

Aliments
de proximitat
**COLLITS A
CASA**

Horari: Dissabtes de 7 a 14 h

Jaume Pla Jubany

Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 628 054 615

jaumepla599@gmail.com

Margarita Anglas Tarrats

Arenys de Munt

Tel. 937 939 406 / 637 092 817

Jordi Graupera Vives (Can Redeu)

Mataró (Cinc Sènies)

Tel. 637 509 987

Ofereix serveis a domicili al telèfon: 661 547 661

jordigvives@hotmail.com

Montserrat Amargant Sánchez

Arenys de Munt

Tel. 635 442 598 / 629 753 280

lasnoiesdecalpastor@gmail.com

Pere Ribosa Della /

Joan Ribosa Mercader

Cabrera de Mar

Tel. 646 536 427 / 679 987 553

calsfrares.ribosa@gmail.com

Mataró



MERCAT DE LA PLAÇA DE CUBA (FIX)



Plaça de Cuba, 47 (Mataró) - T. 93 758 24 30

Horari:

Dimarts de 8 a 14 h i de 17 a 20 h

Dimecres de 8 a 14 h i de 17 a 20 h

Dijous de 8 a 14 h i de 17 a 20 h

Divendres de 8 a 20.30 h

Dissabte de 7 a 14.30 h

L'Hort d'en Dídac

I també dimarts a divendres de 7 a 14h i de 17 a 20h

Mataró (Els Turons)

Tel. 649 711 762

lacistelladendidac@hotmail.com

www.hortdendidac.com

Can Margarida

I també dimarts, dimecres i dijous de 8 a 14 h.

Divendres de 8 a 14 i de 17 a 20 h.

Sant Andreu de Llavaneres

Tel. 667 437 200

Instagram: @canmargarida.cat

raulchamarro@gmail.com

Palafolls



HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Camí de la Ginesta 'Can Pla de Munt'

T +34 600 507 281

silvia@hortaplademunt.cat

Xarxes socials: 

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

És visitable (amb grups).

Venda a l'explotació. De dilluns a divendres de 10 a 14 h i de 17 a 20 h. Els dissabtes de 09 a 14 h

Varietats de maduixa:

Albion i Sant Andreas

Pineda de Mar



COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME, SCCL

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



Sant Cebrià de Vallalta



CA L'ESTRANY - Jaume Pla

T +34 628 054 615

jaumepla599@gmail.com

Mercat setmanal de Mataró (Plaça de Cuba)

Els dissabtes de 08 a 14 h

Varietats de Maduixa:

Monterrey, Albion, Beauty (anglesa)

CA L'ESTRANY - Josep Pla

T +34 678 556 234

josepdecalestrany@gmail.com

Varietats de maduixa:

Albion i Beauty (anglesa)

Vilassar de Mar



AGRÍCOLA DE VILASSAR DE MAR SCCL

Cami del Crist s/n (Agrobotiga)

Tlf. +34 937 590 188

info@agricolavilassar.com

Xarxes socials: 

@agricolavilassarmar

De dilluns a divendres:

09:00 – 14:00 h i de 15:00 – 19:00 h

Dissabtes:

09:00 – 13:30 h





ELABORADORS

ELABORADORS. OUS, CARN I DERIVATS



Arenys de Mar



XARCUTERIA CAN QUINTÍ

Carrer de la Torre, 56

T +34 937 920 942

Xarxes socials: 

@canquintixarcuteriadautor

Especialitat:

- Botifarra i hamburguesa amb maduixes. Elaboració pròpia de 'botifarra de maduixes'

El Masnou



CARNISSERIA CAL TETE

Carrer Almeria, 35 (local 7) (Botiga)

T +34 935 559 419

Xarxes socials: 

@caltete.elmasnou

Especialitat:

- Elaboració pròpia de botifarra amb maduixes per encàrrec

Sant Cebrià de Vallalta



CARNISSERIA - XARCUTERIA CAN MARTRI

Carrer Centre, 6
T +34 937 630 043

Xarxes socials: 

@canmartri

Especialitat:

- Elaboració pròpia de botifarra i hamburguesa amb maduixes de Sant Cebrià

Vilassar de Mar



CARNS BOHER, S.L.

Carrer Narcís Monturiol, 48 (local F)
Tlf. +34 937 592 885

Xarxes socials: 

@carnsboher

Especialitat:

- Botifarra i hamburguesa amb maduixes



ELABORADORS

MEL I MELMELADES



Sant Pol de Mar



MELMELADES CALADA

T +34 640 822 104

Especialitat:

- Mermelada de maduixes

Tiana



MELMELÀRIA

Carrer Sant Isidre, 13-B

T +34 654 106 465

Xarxes socials: 

@melmelaria

Especialitat:

- Mermelada de maduixes del Maresme amb menta
 - Mermelada de 3 fruites vermelles (síndria, maduixa del Maresme i cirera) i chutneys de maduixa
-



ELABORADORS

PA I DOLÇOS




Arenys de Mar



JUANITAS DOLÇ I SALAT

Plaça de l'Església, 8 (Arenys de Mar) · Tlf. +34 931 573 987
Carretera Sant Iscle - Sant Pol, Polígon Industrial El Molí
(Nau 8 Baix) (Sant Iscle de Vallalta) · Tlf. +34 937 946 177

Xarxes socials: 
@juanitas_taller

Especialitat:


- Milfulls de maduixeta amb nata i crema
- Tiramisú de maduixa

Arenys de Munt



PASTISSERIA LA LYONESA

Rambla Francesc Macià, 33
Tlf. +34 937 938 594

Xarxes socials: 
@pastisserialalyonesa

Especialitat:

- Pastissos de maduixa

Argentona



FORN CAN MORÉ

Carrer Gran, 40

T +34 937 970 275

Xarxes socials: 

@forndepacanmore

Especialitat:

-Pastissos de maduixa

Canet de Mar



PASTISSERIA CAMPASSOL

Carrer Ample, 42

T +34 937 940 256

Xarxes socials: 

@pastisseriacampassol

Especialitat:

- Sacher de maduixa
 - Milfulls de nata i maduixot
 - Pastissos de nata o crema amb maduixot
-

El Masnou



PASTISSERIA MIQUEL

Carrer Pere Grau, 59

T +34 935 550 661

Xarxes socials: 

@pastisseriamiquel

Especialitat:

- Pastissos de maduixa

Mataró



CASA GRAUPERA

Carrer Sant Simó, 5

Tlf. +34 937 550 222

Xarxes socials: 

@casagraupera

Especialitat:

- Pastissos de maduixa
- Neula farcida de maduixa
- Ventalls de maduixa

Sant Andreu de Llavaneres



PASTISSERIA SALA

Carrer de Munt, 36
Tlf. +34 937 926 048

Xarxes socials: 
@pastisseriasala1867

Especialitat:

- Pastís Julieta (mousse de maduixa i nata) i banya de xocolata blanca
- Banda de crema amb maduixa de Sant Cebrià
- Pastís de nata i maduixa de Sant Cebrià

Sant Pol de Mar



SAULEDA PASTISSERS

Carrer Sant Joan, 61 (Calella)

Tlf. +34 937 694 086

Avinguda Sot de les Vernedes, 20 (Sant Cebrià de Vallalta)

Tlf. +34 937 630 330

Carrer Manzanillo, 20 (Botiga) (Sant Pol de Mar)

Tlf. +34 937 600 465

Xarxes socials: 

@sauleda_patisserie

Especialitat:

- Bandes de full amb maduixa
- Mousse de maduixa
- Tartaletes de maduixa
- Milfulls de crema amb maduixa





   #tempsdemaduixes · @costabcnmaresme · @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat

TEMPS DE MADUIXES AL MARESME


CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

de Mar de Mont
SABORS
MARESME

 Costa
Barcelona

 CATALUNYA

 Consell Comarcal del
Maresme

 Xarxa
Productes
de la Terra

 Diputació
Barcelona

LA TERRA DE LA
PANSA  BLANCA

 CENTRE DE NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA DEL
MARESME