



25<sup>a</sup> 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'ACTIVIJOJOC.

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](http://www.alexrestaurant.es)

**CAN JAUME**  
[www.canjaume.cat](http://www.canjaume.cat)

**CAN PERICH**  
[www.canperich.com](http://www.canperich.com)

**MASIA BARTRES**  
[www.masiabartres.com](http://www.masiabartres.com)

**EL RACÓ DEL NAVEGANT**  
[www.elracodelnavegant.com](http://www.elracodelnavegant.com)

**VILLA MINERVA**  
[www.vil-laminerva.com](http://www.vil-laminerva.com)

**YUCCA RESTAURANT**  
[www.yuccafusion.com](http://www.yuccafusion.com)

## **Coca de Lluaneres**

**PASTISSERIA SALA**  
[www.pastisseriasala.com](http://www.pastisseriasala.com)

**PASTISSERIA LLAVANERES**  
[www.pastisserialluaneres.com](http://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 Loluan**

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](http://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 Llavaneres:

**AL DUOMO RISTORANTE ITALIANO / CAN JAUME / CAN PERICH /**

**MASIA BARTRÈS / 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](http://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 Llawaneres i cafè.  
**Preu: 45 €** (IVA inclòs). **No inclou begudes.**

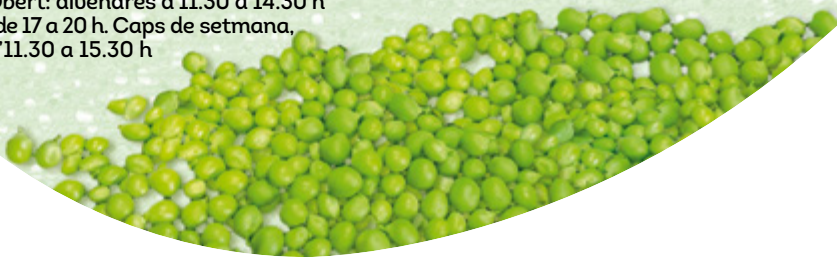
**PLATS:** Pèsols de Llawaneres ofegats.  
**Preu: 25 €.** (IVA inclòs).  
**Coca de Llawaneres. Preu: 7,50 €** (IVA inclòs).

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

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

**PLAT:** Pèsols garrofalos 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 <sup>marca de garantia</sup> **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



RÀDIO LLAVANERES



Generalitat de Catalunya  
Institut Català  
d'Energia

[ajllavaneres.cat/pesol25](http://ajllavaneres.cat/pesol25)