



# Fira Gastronòmica i de la cervesa artesana + SANT JOAN

**UNA SETMANA PER PASSAR-LA AL CARRER**

Mataró entra de pet a l'estiu amb la Fira Gastronòmica i Sant Joan

La Fira Gastronòmica i de la cervesa artesana, d'avui divendres i fins diumenge al Parc, donarà pas a la revetlla de Sant Joan, que sempre es vol preparar amb temps



El Tot Mataró

DEL 17 AL 22 DE JUNY DE 2016

[www.totmataro.cat](http://www.totmataro.cat)



# Fira Gastronòmica i de la cervesa artesana + SANT JOAN

## UNA SETMANA PER PASSAR-LA AL CARRER

Mataró entra de pet a l'estiu amb la Fira Gastronòmica i Sant Joan

L'estiu ja és imminent. I es nota. Es nota pel carrer i també es nota quan els mataronins fem agenda. De cop els sostres, els llocs tancats, deixen de ser protagonistes i pren el relleu el carrer, l'espai públic compartit i especialment les cites per seure, menjar en taula compartida, amb els amics i la família. I aquesta setmana, aquesta manera de fer té dos noms claus.

**La Fira Gastronòmica i de la cervesa artesana, d'avui divendres i fins diumenge al Parc, donarà pas a la revetlla de Sant Joan, que sempre es vol preparar amb temps**

Padilla  Moldero



**GAUDEIXI DE LA REVETLLA DE SANT JOAN  
NOSALTRES LI PREPAREM EL SOPAR**



*Espatlla d'enceball  
(Tallada i envasada al buit)*

**59'90€** peça

*Espatlla d'enceball Campo  
(amb regal)*

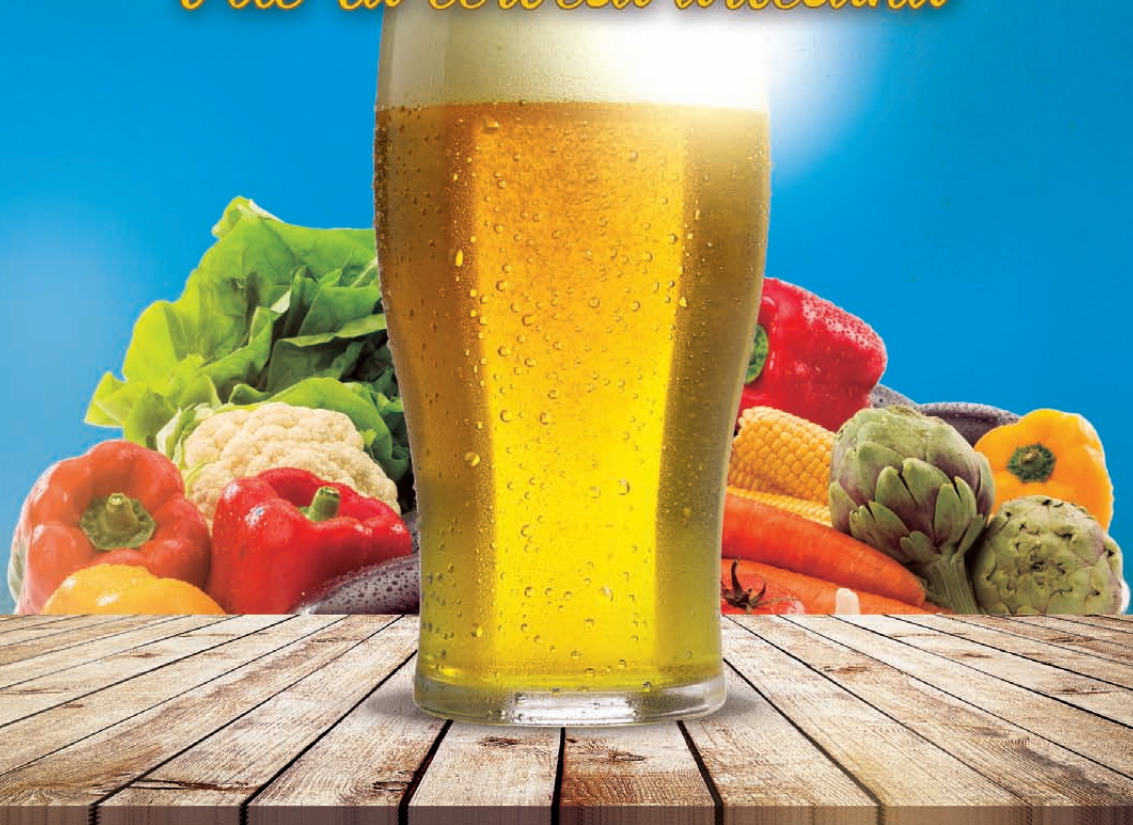
**84'99€** peça

Exposició i vendes: C/Santa Maria, núm. 1, Mataró (centre històric). T 93 790 16 25

**Visita la nostra web: [www.padillamoldero.com](http://www.padillamoldero.com)**



# Eira Gastronòmica i de la cervesa artesana



**17, 18 i 19 de juny**  
antic Parc Central de Mataró, de 18 a 24 h.

**Market Village, animació musical i atraccions per als més petits.**

<p><b>Organitza</b></p>   	<p><b>Amb el suport de</b></p>  	<p><b>Col·labora</b></p>  	<p><b>3 VILES</b></p>  	<p><b>Clavell</b></p>  	<p><b>CERVEZA ARTESANA</b></p>  	<p><b>Gremi 707</b></p>  
---	--	--	---	---	--	---

MATARÓ  
93 798 45 25

**RODONVERGÉS**  
ASSOCIATS  
LABORAL | FISCAL | MERCANTIL | JURIDIC

VILASSAR  
93 754 29 42



el asador de  
**TONI**

---

desde 1982

Desayunos · Almuerzos de cuchillo y tenedor  
Vermuts · Menús Diarios · Meriendas · Cenas · Carta



**CARNES A LA BRASA**

**¡ YA ESTOY SOLO !**





# Menú de San Juan



Carpaccio de pulpo con vinagreta de pimentón de la Vera.

Ensalada de queso de cabra con dátiles rellenos de roquefort y frutos secos.

Canelones caseros, estilo Asador de Toni a la crema de foie.

Jarrete de ternera con champiñones campesres.

Medio pollo a la leña, con guarnición de temporada.

Medallones de rape a la plancha al perfume de ajos negros y verduritas crujientes.

Pan, agua, vino y Coca de San Juan.

**25€** IVA INCLUIDO

# Menú infantil

Canelones caseros.

Macarrones con tomate.

Pollo a la leña con guarnición.

Libritos de lomo con queso.

Pan, agua, refresco y Coca de San Juan.

**12€** IVA INCLUIDO

**DISCO MÓVIL**

**ABIERTO TODOS LOS DÍAS / P PARKING GRATUITO**

Horario: de lunes a viernes desde las 6h a cierre · Sábados y domingos desde las 8h  
Ctra. Barcelona (NII) 58, Mataró · Reservas: 93 799 09 88 · [asadortoni@gmail.com](mailto:asadortoni@gmail.com)



## EL PARC CENTRAL, EPICENTRE GASTRONÒMIC

Els tastets dels restaurants i la cervesa artesana, protagonistes

---



**3** dies, 60 cerveses artesanes i 15 establiments. Són només algunes de les xifres que englobaran la Fira Gastronòmica i de la Cervesa Artesana. Des d'avui divendres aquesta fira s'establirà al Parc Central de Mataró amb l'objectiu de ser un aparador de tot el que defineix la comarca del Maresme: comerç, gastronomia i cervesa. La II Fira Gastronòmica i de la Cervesa Artesana està organitzada pel Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme i les empreses de cervesa artesana Molta Malta, BIIR i Piris amb el suport de l'Ajuntament de Mataró,

Dins de les Cerveses Artesanes hi haurà unes 40 varietats diferents, en el decurs de la setmana del 13 al 16 de juny hi haurà la Beer Week, on diferents aparadors de Botigues de Mataró oferiran tastets i tallers de cervesa artesana, així com establiments de restauració de la ciutat.

### 15 establiments

En aquesta edició participaran 15 establiments de restauració de Mataró i rodalies, que són els següents: La Treva, Suka, Peix & Chips, La Girella, Leks Thai, La Gofreria, Nou Valencia, Tapavins, Sp9rt House,

La Selva-DClub & Bar, Carns Laura, Servifruits, Can Serrat i Somiatruites aquests oferiran tastets a un preu popular.

A la mateixa Fira hi hauran diferents empreses Cafè Crem, Cava Bouquet d'Alcella, Himsa-Gelats, Sorel-Destil·leries del Maresme que oferiran el servei de begudes, vins, còctels, cava, cafè i gelats, més 15 empreses que oferiran cerveses artesanes, acompanyat de diferents activitats com: música en directe, concerts, espai d'atraccions pels nens, tallers i masterclass. Al mateix temps hi haurà, per part d'Unió de Botiguers de Mataró, un Market Village amb uns 18 comerços que participaran dins la mateixa Fira.

---

**Es vol potenciar la Gastronomia de Mataró i el Maresme amb menús acompanyats d'un postre, cafè, còctel, cava o vi, i al mateix temps donar a conèixer les cerveses artesanes que es fabriquen a Catalunya**

---





PE  
CA  
TS  
ESPAI GASTRONÒMIC

## Pecats de Sant Joan



Formatges d'afinador




Ibèrics de qualitat



Ja pots encarregar les teves safates

PECATS NOU VINT-I-U, LA "XARCU" DEL CARRER NOU  
Carrer Nou, 21, Mataró · T 93 790 79 39 · pecats921@gmail.com

**TUBAU**  
XARCUTERS

Xarcuters desde 1966  
Ara també a Facebook 

# Oci, Restaurants i gastronòmic

Daniel Ferrer



## Mundial

**Text:** Jordi Gomà

■ Si algú de Mataró encara no coneix el Mundial, el restaurant més antic de la ciutat, obert l'any 1923, ja triga en anar a visitar-lo, sobretot ara que amb el bon temps la seva terrassa es converteix en una de les millors per anar a degustar un dels seus excel·lents arrossos. A la fresca també és un

lloc ideal per anar de tapes, o fins i tot per tastar el seu "chuletón" de bou a la pedra, que se serveix exclusivament a la terrassa. El seu ampli horari també ens permet anar a fer un bon entrepà per esmorzar o una de les seves cerveses per fer el vermut, tirades com cal, acompanyada d'algun dels seus "montaditos", com per exemple el que va guanyar el 1er Concurs de Tapes de Mataró.

Si el que ens ve de gust és anar de tapes, podem

El restaurant més antic de Mataró

# mundial

molt més que un restaurant



Camí Ral de la Mercè, 548, Mataró · [www.restaurantemundial.es](http://www.restaurantemundial.es)

T. 937 981 597 · 937 576 613



optar per un clàssic a Andalusia, els "caracolillos con caldito", però també tenen molt d'èxit les seves braves, el pop a la gallega o els seitons en vinagre. Altres tapes i plats que podem tastar al Mundial són les bombetes de parmesà i festuc, l'amanida de llenties pardines amb esqueixada de bacallà, escarola tendra, anxoves i tomàquet a la vinagreta antiga, la caldereta de llamàntol al Xerès, l'steak tàrtar de vedella de Girona amb patates fregides, el seu pernil Jabugo de gla de primera qualitat, tallat a mà, o el Plat de Mataró quan és l'època, per posar alguns exemples d'una carta molt àmplia i per a tots els gustos. Tenen menú diari de dilluns a diumenge, un menú degustació que també funciona a les nits, amb molt d'èxit, i a més per a qualsevol tipus de celebració ens poden preparar menús per a grups, adaptats per a tothom. Si patim per l'aparcament, ens conviden a un 50% del que ens costi el pàrquing dels Jutjats, molt proper.



## Plats recomanats

L'arros caldós amb llamàntol, la paella de marisc i la "fideuà" a l'estil de Tarragona són els plats estrella de l'estiu, i val la pena gaudir-ne a la fresca de la seva terrassa. El peix i el marisc els arriba cada dia fresc d'Arenys, i per tant el bon producte afegeix un plus de qualitat a la seva excel·lent cuina.

**Vins recomanats:** Ens recomanen, per acompanyar amb els seus arrossos, el Viña Esmeralda si preferim el blanc, o el Torres De Casta si ens decantem pel rosat, eleccions de primera i refrescants.



Mundial

Camí Ral de la Mercè, 548, Mataró

**Tel. 93 798 15 97 - 93 757 66 13**

Obert tots els dies de l'any a partir de les 8h. Fins les 00h entre setmana, fins la 1h vigílies de festius i fins les 17h diumenges i festius. No fan vacances, Agost obert.

**[www.restaurantemundial.es](http://www.restaurantemundial.es)  
[restaurantemundial@hotmail.com](mailto:restaurantemundial@hotmail.com)**



## MONEDA PRÒPIA I COPA PER A L'OCASIÓ

Les novetats de la Fira volen facilitar el trànsit del visitant pels estands

---



La segona edició de la Fira Gastronòmica ve carregada de novetats i dues de les principals tenen a veure amb dos utensilis que, de ben segur, tots els visitants voldran endur-se a casa com a record. L'organització ha encunyat unes monedes especials per a fer més fàcil el trànsit de visitants pels estands. Igualment, per poder tastar l'àmplia varietat de cerveses artesanes i no deixar-se'n perdre cap, la Fira tindrà unes copes especials commemoratives.

La moneda pròpia de la Fira és la lluro i reproduïx la moneda pròpia de l'època romana que està

documentada i que va ser trobada a la ciutat. És una picada d'ull al passat de la ciutat i servirà tant per pagar com per a recordar.

---

**Cada monera lluro equival a 1,25 euros, pel que es podran canviar 5 euros per 4 lluros i cada tast de cervesa en costarà 2**

---







# Menú verbena de San Juan

Ensalada sorpresa  
Entremes de la casa  
Canalones caseros (gratinados con parmesano)  
Mejillones (Toni 2)

.....  
Entrecot a la plancha  
Rape a la marinera (con cigalitas)  
Picantón a las finas hierbas  
.....  
Pan, agua y coca de San Juan

**16€** IVA  
INCLUIDO  
BEBIDA APARTE

## MENÚ INFANTIL

Macarrones a la Napolitana  
Nuggets de pollo

.....  
Canalones de la casa  
Croquetas con patatas  
.....  
Pan, agua y Coca de San Juan

**11€** IVA  
INCLUIDO  
BEBIDA APARTE

# Disco móvil

## LA REVETLLA POPULAR, A CAN GASSOL

La festa pren el relleu de les organitzades a Can Xammar i l'Escorxador



**M**ataró tornarà a tenir una revetlla popular de Sant Joan el pròxim 23 de juny. Serà a Can Gassol, en una festa organitzada pel nou Bar Capgrossos amb el suport de Ralet Cultura i la colla castellera Capgrossos de Mataró. La part alta del carrer Prat de la Riba acollirà una zona de food trucks ideal per fer el sopar de la revetlla i hi haurà música en directe i discjòqueis des de dos quarts de nou de la nit i fins a les quatre de la matinada. La Revetlla de Sant Joan de Can Gassol recupera l'esperit popular de les edicions celebrades a Can Xammar, organitzades per El Públic, a la platja com a inici del Cruïlla de Cultures o dins el recinte de l'Escorxador, a càrrec de la colla castellera.

### Per sopar

La festa s'ha organitzat perquè es mantingui la figura d'una revetlla a nivell de ciutat, que permeti celebrar de forma popular el solstici d'estiu i una de les nits més especials del calendari. El cartell de la cita l'ha fet Rita Valls. La zona de Can Gassol serà el nou referent a nivell de ciutat la nit del 23 de juny. A la revetlla s'hi podrà anar a sopar i està pensada perquè hi tinguin cabuda tots els públics i edats.

A partir de les 20.30 h i fins a les 3 h hi haurà zona de Food Trucks amb una consumició a la barra de regal per qui hi vagi a sopar abans de les 23 h. S'hi podrà menjar Sushi fet al moment, creps salades i dolces i carns tipus hamburgueses, a més d'un extens assortit de tapes. La barra estarà oberta amb preus populars durant tot l'horari de la Revetlla, que òbviament és d'entrada gratuïta i accés lliure.

### Música en directe

Els concerts per amenitzar la nit més curta de l'any els iniciarà el grup local Sol i Menta, Kòdul i Insane Job i PD Substiautors, que remataran la nit fins a les quatre de la matinada amb tot tipus de ritmes ballables de totes les edats per edulcorar una nit tan especial.

**Els concerts per amenitzar la nit més curta de l'any els iniciarà el grup local Sol i Menta, seguits de Kòdul i Insane Job i PD Substiautors, amb música ballable de totes les èpoques**





# Pizzas artesanals, pasta, carn a la brasa, plats combinats, entrepans, torrades i tapa

## Menús Migdia

café inclòs

De dilluns a divendres

9€

Dissabte

12€

Diumenge

14€

## Menú grups

des de 15€

**15%**  
de descompte  
en menjar per  
emportar  
(excepte menús)

## PIZZES ARTESANES a partir de 5€

El 80% de la nostra carta no supera els 6€



Disposen de zona infantil

Obert de dilluns a diumenge

Matins d'11 a 16h / Tardes de 20:00 a 23h

**Es recomana fer reserva**

C/ Sant Isidor 78, Mataró  
T 937 999 341

[www.restaurantecatania.com](http://www.restaurantecatania.com)

[restaurantecatania@gmail.com](mailto:restaurantecatania@gmail.com)

[facebook/RESTAURANTE CATANIA](https://www.facebook.com/RESTAURANTECATANIA)



**Aparcament gratuït**  
(fins a 2 hores)

# Oci, Restaurants i gastronòmic

Cedides



## Restaurant la Brasa

Text: Jordi Gomà

Quants cops ens hem trobat, quan marxem de cap de setmana, amb el problema de no saber on anar a menjar, perquè no coneixem l'entorn? A partir d'ara, quan visitem la zona gironina de Santa Coloma de Farners, tindrem una bona referència de cuina catalana de primera qualitat. A Riudarenes hi trobem el Restaurant La Brasa, un establiment amb molta

tradició i experiència on podem gaudir d'un bon àpat, totalment casolà.

Tenen una carta molt extensa que ens permet degustar el bo i millor de la cuina catalana, des dels tradicionals canelons a les verdures a la brasa, passant pels embotits de la casa, les patates a la brasa amb allioli, l'arengada a la brasa amb mongetes, els cargols, les anques de granota, la vedella guisada amb bolets, els peus de porc, també trobareu diferents Bolets de temporada. Per altra banda, com el seu nom indica, hi podem degustar les millors




**CUINA CATALANA**

**FEM 32 ANYS VENIU A DINAR!**  
PORTEU AQUEST ANUNCI I US CONVIDAREM A UNA AMPOLLA DEL NOSTRE CAVA ARTESA. (CADUCA EL 30/06/2016)

visita'ns



[www.labrasa.com](http://www.labrasa.com)

**Restaurant - Celler**

**LA BRASA**

**de Riudarenes**

Obert TOTS els dies de la setmana al MIGDIA!

Carrer Santa Coloma de Farners, 21

Tel. 972 856017 - Riudarenes (Girona)

LOCALITZACIÓ: LAT. N 41.82437 LONG. E 2.71672

HG 00002224



carns a la brasa, així com els millors rostits d'ànec o conill, per exemple.

L'establiment és molt acollidor i agradable, a part que tenen celler propi on trobarem molt bons vins i caves. S'ha de tenir en compte que també les postres són casolanes, per acabar d'arrodonir un bon àpat. En definitiva, un lloc ideal si decidim fer una sortida per la zona, molt bona per fer-hi caminades, visitar ermites o fonts tant d'aigua dolça com picant que podem trobar als voltants.



## Cargols a l'estil de l'àvia

**Preparació:** Triem els cargols i els posem al foc, en una olla amb aigua, fins que comencin a bullir. A continuació es renten quatre vegades, fins que estiguin ben nets, i els deixem bullir en aigua amb sal i unes herbes aromàtiques, fins que estiguin ben cuits. Per altra banda, en una cassola de fang es fa un abundant sofregit amb oli d'oliva, ceba, tomàquet i les botifarres. A continuació hi tirem el vi, el conyac, la sal, la picada, el pebre i les herbes aromàtiques. Un cop tenim el sofregit preparat, hi afegim els cargols prèviament bullits i ho deixem coure fins que estigui al punt.

**Vi recomanat:** El cava Brut Nature Formiga & Sicres.

**i**

Restaurant La Brasa

C/ Santa Coloma de Farners, 21. Riudarenes (Girona).

Tel. 972 85 60 17 / [www.labrasa.com](http://www.labrasa.com)

Obert tots els dies al migdia.

Els dilluns també.



**PIROTÈCNIA  
L'AMIC**

Anticipat a aquest Sant Joan!

# val 20% dte.

Val vàlid fins al 20 de juny inclòs presentant aquest anunci

Diumenge 19 obert  
Dimecres 22 i dijous 23 no tanquem al migdia

## 3x4 en articles iguals

Ofertes acumulables

Ofertes especials per internet: [www.lamic.net](http://www.lamic.net)

**C/ Sant Antoni 29  
Mataró**  
T 937 961 425

## A PERAMÀS FAN FESTA GROSSA

El barri, immers durant tota la setmana en la seva celebració tradicional



Un any més, al pòrtic de Sant Joan, el barri de Peramàs-Esmandies vesteix les millors gales per la seva Festa, que sempre es tanca amb una de les revetlles amb més història de la ciutat, la nit del 23 de juny. L'associació de veïns explica que tira endavant la festa amb l'objectiu de "contribuir a donar a conèixer les diverses expressions i sensibilitats de caràcter cultural que conviuen al nostre territori fent-les participants i presents en les festes i crear espais de trobada, convivència i coneixement mutu entre la ciutadania". El programa d'actes preparat està empeltat, del tot, d'aquesta intencionalitat.

Per a aquest cap de setmana, per exemple, hi haurà concerts avui divendres al vespre o demà a l'hora del vermut, tot i que el més destacat serà el que es farà a la Plaça de Catalunya a la nit, just després d'una tarda dedicada als gegants i al pregó tradicional de la festa. Actuaran Indio Blau, Face, The Morro's Band i Miliu Calabuch i La Nostra Rumba.

Diumenge hi haurà matinal esportiva i arrossada popular, amb sessió de ball a la tarda i hi haurà activitats tant dilluns com dimarts i dimecres, abans que sigui dijous, nit de Sant Joan.

**PERAMÀS**

**ESMANDIES**

**DIES**

Festes del Barri  
del 17 al 25 de Juny  
2016

usa garsua





# SOM TERRA, PROXIMITAT I QUALITAT



Som Terra restaurant és un restaurant que va agafant cada cop més anomenada, gràcies al bon tacte amb els productes naturals, de proximitat i sobretot ben cuinats. Els responsables de Som Terra visiten els mercats de Mataró pràcticament cada dia per recollir les verdures, les fruites, el peix i la carn tan frescos com sigui possible. Amb tots els elements, conformen el seu menú de migdia de dimarts a divendres i la seva extensa carta els vespres i caps de setmana. Una oferta de propostes que, en funció del producte més fresc, fa variar molt els seus plats. Això permet que cada vegada que es confia en aquest restaurant l'experiència sigui diferent i gratificant, sigui entre setmana o en ocasions especials.

La decoració i ambientació interior converteixen el seu local en un lloc acollidor, reflex de la filosofia de proximitat i tradicional en cada un dels elements dels plats. Seguir la cuina tradicional catalana també és un dels distintius de Som Terra juntament amb el tracte proper, el producte de proximitat i, el més important, uns preus assequibles per a tothom.



## MENÚ DIARI MIGDIA DE DIMARTS A DIVENDRES

Nits de tapes: Menú degustació de tapes  
(de dijous a dissabte)

Menú per a grups i carta

Menú per a grups

### NOVA CARTA D'ESTIU

De dimarts a diumenge migdia: 13:00 - 16:00 h  
Dijous, divendres i dissabte nit: 20:30 - 23:00 h

Avda. Maresme, 259, baixos · Mataró  
T. 93 023 34 41 · 657 30 35 63  
sommesterrarestaurant@gmail.com

## ELS CONSELLS PER A UNA REVETLLA SEGURA

És important tenir present el què no s'ha de fer mai amb els petards



**el polvori**  
www.elpolvori.com

**el tot**  
MATARÓ  
I MARESME

**SORTEGEM  
LOTS DE PETARDS!**  
Troba el banner de participació  
al web del totmataro.cat



**el polvori**  
**4x3**  
EN TOTS  
ELS ARTICLES

C/ Altafulla 34, Mataró · (Al costat col·legi Mare de Deu de Lourdes)



**A** les portes de Sant Joan i amb les parades i botigues de petards ja a ple rendiment cal incidir sempre en els aspectes de seguretat. Els consells de protecció civil volen ajudar a minimitzar els riscos que comporta l'ús de material pirotècnic i així poder gaudir d'una bona revetlla de Sant Joan tirant uns bons petards.

Ens pot semblar que ens els sabem de memòria, però sempre val la pena repassar una sèrie de prescripcions que ens asseguraran una bona revetlla.

### Abans de manipular els petards:

- Assegureu-vos de comprar els productes pirotècnics en un establiment autoritzat.
- No us guardeu petards a les butxaques.
- Cal llegir les instruccions de cada article.

### En encendre els petards:

- No subjecteu els petards amb les mans.
- No poseu els petards a prop de la cara ni del cos.
- Utilitzeu mitjans segurs per encendre el material pirotècnic: metxes i similars.
- Enceneu sempre la metxa per l'extrem, perquè us doni temps d'enretirar-vos.
- Si un petard no s'encén bé, no el toqueu fins al cap de mitja hora i remulleu-lo.

- No llanceu mai petards contra ningú.

### Un encendre els petards?

- No llanceu coets a menys de 500 metres de zones boscoses ni en aglomeracions de persones.
- Vigileu que no hi hagi a la vora líquids inflamables. S'encenen fàcilment i els vapors poden explotar.
- Als llocs on es facin revetlles cal recollir la roba estesa i els tendals, i tancar portes i finestres.
- No encengueu cap petard dins les cases.
- No llanceu ni manipuleu petards des de balconades.



**La nit de Sant Joan és una de les que més urgències es registren. Al factor perillós dels petards i les fogueres, que cal encendre sempre amb les prevencions i els permisos pertinents, cal sumar-hi que és una nit en què s'acumulen sinistres viaris i altres factors de risc.**

**Gaudir d'una revetlla segura és responsabilitat compartida per tots els que la celebren**

Els teus **PETARDS** de **SANT JOAN** a la teva botiga de tota la vida

**NO TANQUEM  
AL MIGDIA**

**93 798 97 48**



Selecció de productes  
**2a UNITAT:**  
**50%**  
DE DESCOMPTE

**OFERTA  
VÀLIDA  
TOTS  
ELS DIES!**



**www.elpolvori.com**



# Fira Gastronòmica i de la cervesa artesana + SANT JOAN

UNA SETMANA PER PASSAR-LA AL CARRER



DEL 17 AL 22 DE JUNY DE 2016

El Tot Mataró

[www.totmataro.cat](http://www.totmataro.cat)