



# Guia de productes gastronòmics

Vilassar de Dalt

**3** Bouquet d'A  
Blanc +

**4** La Rumbera

**5** Formatge  
Nevat

**6** Rodonet de  
cabra

**7** Botifarra  
blanca

**8** Hortalisses  
biodinàmiques

**9** Bacallà amb tomà-  
quet i mongetes  
del ganxet

**10** Sant Genís

**11** Coca de forner

**12** Coca de pasta de  
full i llardons

**13** Coca de  
recapte

**14** Pa de Vilassar

## Introducció

Us convidem a descobrir Vilassar amb tots els sentits; en aquest cas, amb un seguit de productes gastronòmics que identifiquen el nostre territori i els seus artesans. Vins, formatges, llegums cuits, botifarres, coca, pa, pastisseria i productes d'horta conformen una proposta per a tots els gustos que us convidem a descobrir, tot passejant per la vila.

Una mica de Vilassar a la vostra taula.

**Edita:** Ajuntament de Vilassar de Dalt  
**Fotografies:** Gonzalo Sanguinetti

# Bouquet d'A Blanc +

## Descripció:

Vi blanc d'agricultura ecològica. Varietats autòctones, pansa blanca i garnatxa blanca. Producció limitada. Verema manual, maceració pel·licular prefermentativa, premsat suau aprofitant exclusivament el most flor. Fermentat en botes noves de roure i una criança posterior de 3 mesos sobre les seves lies.



## Altres productes d'elaboració pròpia:

Bouquet d'A Blanc, Bouquet d'A Garnatxa Negra,  
Bouquet d'A Syrah, Plaer Escumós.

## Dades del productor:

Can Boquet - Bouquet d'Alella  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 555 6997 / 607833592  
bouquetda@bouquetdalella.com  
[www.bouquetdalella.com](http://www.bouquetdalella.com)

## Establiment on es pot adquirir:

Bacallaneria  
can Marimon  
C. Manuel Moreno, 90  
Vilassar de Dalt



# La Rumbera

## Descripció:

Vi blanc elaborat amb vinyes velles de pansa blanca plantades sobre sòls pobres de sauló, veremades de manera manual. El 80% de La Rumbera s'elabora mitjançant una fermentació espontània després del premsat, que es deixa amb les seves mares fines durant 8 mesos en dipòsits d'acer inoxidable per a la seva decantació natural. El restant s'elabora macerant el raïm sencer durant una setmana, i després de la fermentació natural s'ajunta amb la resta del vi. És un vi blanc amb molta personalitat, un vi fresc, floral i salí.

## Altres productes d'elaboració pròpia:

La Canya, El Rumbero, La Prats, La Bella, La Bèstia, El Monstre, La Família, Brutal, La Besàvia, Beier i 3Porcs!

## Dades del productor:

**Oriol Artigas Sánchez**  
Can Guardiola, s/n. Ap. Correus 53  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 750 97 76 / 630 905 083  
oriolartigas@gmail.com  
[www.oriolartigas.com](http://www.oriolartigas.com)

## Establiment on es pot adquirir:

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



# Formatge Nevat

## Descripció:

Elaborat en plena Serralada Litoral, a Vilassar de Dalt, el formatge Nevat de llet de cabra i tipus de pasta tova ofereix un gust consolidat i definit que combina les notes àcides típiques dels formatges de curta maduració. Ideal el seu consum amb vins blancs secs.

## Altres productes d'elaboració pròpia:

Formatges de llet de cabra i ovella.

## Dades del productor:

**Formatges can Pujol SL**  
Can Pujol  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 572 96 67  
canpujol@canpujol.com  
[www.canpujol.com](http://www.canpujol.com)



## Establiments on es pot adquirir:

**Bacallaneria can Marimon**  
C. Manuel Moreno, 90  
Vilassar de Dalt

**Carnisseria Maria José**  
Mercat de Can Robinat, parada 5  
Riera de Targa, 47  
Vilassar de Dalt

**Forn cal Mosso**  
C. Nou, 16  
Vilassar de Dalt

# Rodonet de cabra

## Descripció:

Formatge de pasta tova fet amb llet pasteuritzada de cabra, d'un sol ramat, de la comarca del Maresme. Rentat amb aigua de mar.



## Segell de distinció:

Medalla de Plata 2016 i Medalla d'Or 2017 al Gourmet Quesos Madrid.

## Altres productes d'elaboració pròpia:

Formatges de pasta tova de cabra i d'ovella, crema de formatge.

## Dades del productor:

**Formatges Artefor - Jordi Arroyo Vicente**  
C. Salvador Espriu, 37  
Vilassar de Dalt  
Tel. 670 374 631  
artefor@hotmail.es  
www.artefor.com

## Establiments on es pot adquirir:

**Bacallaneria can Marimon**  
C. Manuel Moreno, 90  
Vilassar de Dalt

**Carnisseria Bertran**  
C. Barcelona, 7  
Vilassar de Dalt

# Botifarra blanca

## Descripció:

Condimentat tan sols amb sal i pebre, és un embotit de porc típic a Catalunya. La nostra elaboració es basa a mantenir el procés tradicional que ens avala, utilitzant una matèria primera natural i de qualitat.

La botifarra s'elabora de diverses formes, segons el budell que utilitzem: penjada, culana, sacconera i bull.



## Altres productes d'elaboració pròpia:

Botifarra negra i d'ou, salsitxa i botifarra crua, així com un ampli assortit d'hamburgueses i carns.

## Dades del productor:

**Carnisseria Maria José**  
C. Anselm Clavé, 9  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 77 30  
www.carnisseriamariajose.com

## Establiments on es pot adquirir:

**Carnisseria Maria José**  
Mercat de Can Robinat, parada 5  
Riera de Targa, 47  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 77 30

C. Anselm Clavé, 9  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 31 04

# Hortalisses biodinàmiques

## Descripció:

Hortalisses ecològiques de temporada i varietats autòctones, cultivades amb cavall a Vilassar de Dalt, en plena natura, seguint el mètode biodinàmic. Producte segons temporada, distribuït setmanalment.

## Altres activitats:

Cursos de formació d'agricultura biodinàmica, tallers monogràfics i activitats de descoberta.

## Dades del productor:

**Turó d'en Rompons**  
Planes de can Boquet  
Vilassar de Dalt  
Tel. 692 673 817  
turodenrompons@gmail.com  
www.turodenrompons.cat



## Establiment on es pot adquirir:

Lliurament a domicili i punts de recollida concertats (La Caseta).  
Encàrrecs a través de telèfon/Whatsapp al 692673817 o a través del web: www.turodenrompons.cat

# Bacallà amb tomàquet i mongetes del ganzet

## Descripció:

Bacallà dessalat al punt de sal, fregit, amb salsa de tomàquet confitat i alls laminats. Acompanyat de mongetes del ganzet del Maresme i un toc de pebre vermell.

## Altres productes d'elaboració pròpia:

**Llegums cuits i secs:** cigrons, mongetes (Santa Pau, ganzet i color) i lleties (Salamanca i pardina).

**Bacallà:** sec, remullat i elaborat.

**Elaborats de bacallà:** esqueixada, empedrat, bacallà cuinat (samfaina, panses i pinyons, a la llauna, 'ajoarriero', poma i all i oli de mel, bolets i alls tendres), croquetes, bunyols, brandada, etc.

**Altres elaboracions:** amanides, macarrons, pèsols i faves, escalivada, etc. A més, disposem d'un selecte assortiment de conserves, embotits, formatges i vins.

## Dades del productor:

**Bacallaneria i llegums cuits Marimon**  
C. Manuel Moreno, 90  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 12 04  
bacalla@canmarimon.cat  
www.canmarimon.cat



## Establiment on es pot adquirir:

**Bacallaneria i llegums cuits Marimon**



# Sant Genís

## Descripció:

Pastís de bescuit gelat amb crocant, cremat per sobre i decorat amb galetes pel voltant.

## Altres productes d'elaboració pròpia:

Assortit de brioxeria, pasta de full, lioneses, rebosteria, pastissos, mousse i tot tipus de coques.

Celebració de diades amb tortells de reis, mones de Pasqua, coques de revetlla, Sant Jordi, panelllets i un assortit de torrons amb el de crema cremada com a referent.

Pastisseria artesana d'elaboració pròpia a càrrec del pastisser Josep Carbonell Ferran.

## Dades del productor:

**Pastisseria Maria Teresa**  
C. Manuel Moreno, 14  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 08 02  
Whatsapp 626 29 64 78



## Establiment on es pot adquirir:

Pastisseria Maria Teresa

# Coca de forner

## Descripció:

Coca de forner elaborada amb farines de qualitat, oli d'oliva verge extra, massa mare i un llarg procés de fermentació que li donen un sabor únic. La seva cocció al forn de llenya i el toc d'anís al final la fa una de les nostres especialitats.

## Altres productes d'elaboració:

Pa cuit amb llenya amb diferents tipus de farina: blanca, integral, d'espelta, de fajol, de kamut, etc. Pa de xapata i de de Viena, així com varietat de coques: de forner, de recapte, de vidre, de crema, etc., tot elaborat amb la nostra massa mare. Una tradició de forners des de 1838.

## Dades del productor:

**Forn cal Mosso**  
C. Nou, 16  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 10 39  
Whatsapp 679 985 720  
info@forncalmosso.cat



## Establiment on es pot adquirir:

Forn cal Mosso

# Coca de pasta de full i llardons

## Descripció:

Coca de pasta de full i llardons amb una excel·lent massa farcida de crema o de cabell d'àngel, amb un aspecte daurat sublim, recoberta d'ametlla o pinyons.



## Altres productes d'elaboració pròpia:

Pa amb una acurada selecció d'ingredients naturals, massa mare i farina de qualitat, fermentació natural i cuit al forn de llenya amb pedra refractària... el pa dels nostres avis. Coca de forner i de vidre, merengues, melindros i bunyols.

## Dades del productor:

Forn Galceran, ca la Cinta  
C. Mestra Viladrosa, 1  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 07 06

## Establiment on es pot adquirir:

Forn Galceran, ca la Cinta

# Coca de recapte

## Descripció:

Coca de recapte estacional amb seitons, bolets, calçots o productes de temporada, en funció de l'època de l'any, sobre una base de coca cruixent; tot un contrast de gustos.



## Altres productes d'elaboració:

Coques de xocolata, pastisseria, brioxeria i àmplia gamma de pa que lliga noves propostes amb l'experiència de diferents generacions de forners.

## Dades del productor:

Forn Cros  
C. Murillo, 1  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 750 79 55  
forncros@gmail.com  
www.cancros.cat

## Establiment on es pot adquirir:

Forn Cros

# Pa de Vilassar

## Descripció:

Un producte gastronòmic que sempre ha tingut un paper fonamental a Vilassar ha estat el pa de forner. Els carrers del poble, a primera hora del matí, fan olor de pa acabat de sortir del forn. Els establiments centenaris, amb forns de llenya i un coneixement heretat de diferents generacions, han anat diversificant l'oferta de pa i fleca i ofereixen una proposta molt àmplia. Trobem pa de pagès, llonguets, de Viena, Valls, baguets, a la pedra, rústica, amb nous, amb diferents farines... tots elaborats de forma artesana, esdevenen productes gastronòmics que ens identifiquen.



## Establiments on es pot adquirir:

### Forn cal Mosso

C. Nou, 16  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 10 39  
Whatsapp 679 985 720  
info@forncalmosso.cat

### Forn Galceran, ca la Cinta

C. Mestra Viladrosa, 1  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 07 06

### Forn Cros

C. Murillo, 1  
Vilassar de Dalt  
Tel. 93 750 79 55  
forncros@gmail.com  
www.cancros.cat

## On podem trobar els productes?



- 1** Bacallaneria can Marimon  
C. Manuel Moreno, 90  
**3 5 6 9**
- 2** Forn cal Mosso  
C. Nou, 16  
**5 11 14**
- 3** Mercat de Can Robinat  
Riera de Targa, 47  
**5 7**
- 4** Forn Cros  
C. Murillo, 1  
**13 14**
- 5** Forn Galceran, ca la Cinta  
C. Mestra Viladrosa, 1  
**12 14**
- 6** Carnisseria Bertran  
C. Barcelona, 7  
**6**
- 7** Carnisseria Maria José  
C. Anselm Clavé, 9  
**7**
- 8** Pastisseria Maria Teresa  
C. Manuel Moreno, 14  
**10**





Ajuntament  
de Vilassar de Dalt



**[www.vilassarturisme.cat](http://www.vilassarturisme.cat)**  
**[turisme@vilassardedalt.cat](mailto:turisme@vilassardedalt.cat)**