



Pesolada

Caldes d'Estrac

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: (08393 Caldes d'Estrac)
Emplaçament Caldes d'Estrac.

Coordenades:

Latitud: 41.57248
Longitud: 2.52759
UTM Est (X): 460615
UTM Nord (Y): 4602419

Classificació

Número de fitxa 08032 - 83
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Manifestació festiva
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Any 1995
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Ús actual: Productiu
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa Octavi Mallorquí Vicens
Data de registre de la fitxa: dg., 01/01/2006 - 01:00

Descripció

La Pesolada és el certamen gastronòmic més important de Caldes d'Estrac, que té el llegum del pèsol com a eix central. Aquest any 2006, del 10 de març a l'1 de maig, s'ha celebrat la 12a edició. Si bé en un principi estava limitat exclusivament a Caldes d'Estrac, en els darrers anys també s'han afegit al certamen restaurants

de Mataró, Cabrils i Sant Andreu de Llavaneres, comptant amb el suport del Consorci de Turisme de la Costa del Maresme. Els mateixos responsables de la mostra reconeixen que el fet de tractar-se d'un producte de temporada i haver de fer el certamen al mateix temps el que fa és mantenir un major nivell publicitari i d'ajuda institucional. Per tant, els restauradors de la vila són els veritables protagonistes d'aquesta iniciativa que ha quallat molt bé perquè, a diferència d'altres mostres gastronòmiques de caràcter molt més generalista i que sorgeixen arreu, es basa en un sol producte molt preuat: "el pèsol de la floreta". Els restauradors locals ofereixen uns menús que inclouen els pèsols en tot un seguit de variades receptes. A Caldes, els restaurants que participen en el certamen gastronòmic del pèsol són set: el del Best Western Hotel Jet (al Passatge de la Santema, 25), el de Can Suñé (al Carrer del Callao, 4), el del Taller (al Passatge de Sant Pere, 2), el de la Fonda Manau (al Carrer de Sant Josep, 11), el de l'Hotel Colón-María Galante (a la Plaça de les Barques, s/n), el de la Marola (Passeig dels Anglesos, 6) i el de Voramar (al Passeig del Mar, 10). Com a curiositat transcriu un menú, en aquest cas, el que ens proposa Can Suñé: crema de pèsols de la floreta acabats de collir amb mil fulles de formatge emmental. Amanida de contrastos del Maresme amb pernil serrà i les textures de foie d'ànec i formatge parmesà a la vinagreta de fruits vermells i pinyons. Caldereta de llamàntol amb pèsols de la floreta, sant Marc de trufa i nata cremat o gelat fet a casa, vi, coca torrada i cafè. El preu dels menús oscil·la entre els 25 i els 45 euros.

Observacions:

Per als més experts, la Pesolada és una mostra gastronòmica comparable a la "Calçotada" per a Valls o la "Gambada" per a Palamós. Gastronomia i poesia sovint van de la mà, i ens sembla curiós ressenyar els títols que durant els dies que dura la mostra gastronòmica se li donen al pèsol: perla verda del Maresme, pèsol d'or, etc. Aquest any 2006 el Consorci de Turisme de la Costa del Maresme ha editat el llibre "La cuina del pèsol al Maresme", que recull totes les propostes i activitats que al voltant del pèsol se celebren per la comarca. La Pesolada i la Mongetada són les dues festes gastronòmiques de Caldes d'Estrac.

Història

La primera edició de la Pesolada es va fer l'any 1995 per iniciativa de la UNICOST (Unió de Comerciants i Hostalers de Caldes d'Estrac), i amb el suport de l'Ajuntament i les Administracions.

