

tot

Obradors



L'hora dels artesans del menjar



La tendència de consum que surt de la crisi econòmica, expliquen les enquestes, és la d'una societat curiosa amb les despeses i que valora molt la qualitat del que compra i vol gastar només si es justifica



tot

DEL 31 DE MARÇ AL 6 D'ABRIL DE 2017
El Tot Mataró

www.totmataro.cat

tot

Obradors



L'hora dels artesans del menjar

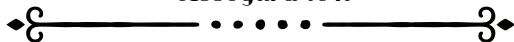
La tendència de consum que surt de la crisi econòmica, expliquen les enquestes, és la d'una societat curosa amb les despeses i que valora molt la qualitat del que compra i vol gastar només si es justifica

Aquest és el patró dins el qual les botigues i establiments que podem identificar amb el concepte d'obrador viuen un bon moment. La gent potser compra el pa allà on és barat, sí, però el dia que ha d'impactar amb un bon pa amb tomàquet busca aquella fleca on sap que l'elaboren a mà i el couen en forn de llenya, per posar un exemple.

De la mateixa manera que hi ha una certa moda gourmet o una recerca del producte de proximitat o quilòmetre zero, aquells establiments en els quals es fa el producte 'in situ' el que podríem anomenar com artesans del menjar, suposen un àmbit de la nostra oferta pel que realment estem disposats a invertir. I és que allò que es fa dins la botiga, amb producte de qualitat i apostant per la feina, fins i tot per l'ofici, és sinònim d'aquells productes de tota la vida. Del pa a les coques, de l'embotit als dolços. També les pizzes.



Assegura-te'n



En clau de consum, la gran recomanació a fer és a identificar quin tipus d'obradors són de qualitat i valorar-los. Per això la tendència és a subratllar aquest sistema de producció i a identificar aquells productors que fugen de maquinàries i processos ●

PE
CATS

ESPAI GASTRONÒMIC

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 

e Instagram 

La millor qualitat en embotits
ibèrics i formatges.
Safates personalitzades.



CUINA CASOLANA DE QUALITAT!



Caps de setmana

Del 31 de març
al 06 d'abril

de dilluns
a dimecres

2X1

CANELONS
ARTESANS

~~6'95~~
5'95

MENÚ DIARI
PER ENDUR

-15%

PIZZES
ARTESANES

Terrassa privada per càterings, celebracions i reunions d'empresa.



Pizzas, creps i coques, de la cuina al plat

El Cau Grillat, un clàssic de la gastronomia del Centre, aposta pel producte fresc i de temporada sense congelats ni envasats com a segell de la seva carta

El Cau Grillat, amb 20 anys d'història, és un dels noms propis de la gastronomia del Centre. Actualment al Carrer d'en Pujol, la base del seu èxit és l'aposta per una carta especialitzada en pizzas, coques i creps en el qual tot es fa al moment, amb la cuina a la vista. Les seves propostes sempre recullen el producte de temporada i els plats són

fets al moment. Per això és un restaurant valorat, ideal per anar en parella o grups petits.

Més enllà dels seus clàssics, la seva carta de postres amb gelats, crema, creps dolços o tiramissú també és fidel a la filosofia que tot sigui fet al restaurant, directe de la cuina al plat.



El Cau Grillat

MENÚ DIARI

ESPECIALITATS EN:

Pizzas i Creps

C/ Pujol, 13 · 08301 · Mataró · Telf: 93 741 04 74

L'excel·lència dels millors dolços

La Patisserie Uñó és de tota la vida un referent en mones de Pasqua, bombons i pastisseria



No hi ha cap obrador a Mataró comparable al de la Patisserie Uñó. Els mataronins saben de les excel·lències d'aquest establiment històric però pocs coneixen el detall del que hi passa a la rerebotiga, on un equip de vuit professionals liderat pel mestre pastisser Claudi Uñó treballa sis dies a la setmana, si cal també de matinada, per tenir a punt tots els productes de primera qualitat. Tot, absolutament tot, es fa a l'obrador. Des de la pasta de te als pastissos, la rebosteria o tot el relacionat amb la xocolata. Òbviament setmanes com aquesta, a les portes de Setmana Santa, són dies de màxima activitat a l'obrador.

El mateix Claudi Uñó lidera i supervisa la feina que fa l'equip, que elabora tots els productes seguint el criteri de l'excel·lència en ingredients,

procés i presentació. L'olor de xocolata de l'obrador és deliciosa i les figures de la Ladybug o la Patrulla Canina comparteixen procés amb les mones amb motius mataronins, com les dels Gegants o la nova tendència de crear figures a partir d'ous i pilotes de xocolata. Des d'encàrrecs personalitzats a d'altres tradicionals d'any a any, l'obrador de la pastisseria és on els gustos dels mataronins prenen forma dolça. Un laboratori per als sentits. El secret de l'èxit. ●

El gran secret és l'obrador propi de xocolata d'una altíssima qualitat



La Riera, 84-86 · Mataró
T 93 755 24 40
www.patisserieauno.com

Gran assortiment de mones de xocolata i de pastís





Pa artesanal: tot són beneficis

Comprar pa fet a mà no només és un plaer pel paladar per la seva alta qualitat i el bon gust que té, sinó que també és més sa pel cos, no necessita additius i la seva textura aguanta més temps sense endurir-se

Sabeu que el pa aporta hidrats de carboni, vitamines, minerals, fibra i proteïnes vegetals? A més, contribueix a equilibrar la dieta i és un element bàsic en la nostra alimentació, fet que el converteix en un aliment ideal per a mantenir una dieta saludable. Podeu trobar nombrosos tipus de pa artesanal a més del tradicional: pa d'espelta, de

cereals, amb fruits secs, integral, etc. Un ventall de possibilitats molt ampli, amb gustos variats i ple d'elements saludables. I un consell: si congeleu el pa abans que s'assequi i estigui dur, quan el descongeleu haurà absorbit l'aigua i no estarà cruixent. Un toc a la torradora li tornarà la textura que tant agrada d'un bon pa fet a mà. ●

**Forn de pa
Francesc**

Elaboració pròpia de pa, brioixeria i pastisseria.

Encàrrecs de croissants farcits de 3 kg, pastissos, pans quadrats, mones de pasqua...

A Mataró degustació i pròximament a Premià de Dalt

C. Pompeu Fabra, 20 · Mataró · T 937 573 054 | C. Jacint Verdaguer, 7 · Premià de Dalt · T 937 514 926



En xarcuteria, qualitat

Els embotits i formatges, els ibèrics, els elaborats o plats cuinats poden ser normals, envasats, corrents o de primera qualitat. Quan busques aquesta última, cerca un obrador

És una ximpleria conceptual apostar per pa fet en un obrador, en una fleca que te l'elaborin al moment i després de sucar-hi un bon tomàquet de sucar combinar-lo amb embotits qualsevol. Aquest és un error repetit cada setmana i segurament caldria posar tots els elements del clàssic pa amb tomàquet en el mateix valor, a la mateixa balança,

i apostar també per qualitat en la xarcuteria, en els embotits, en els ibèrics, en els formatges. A Mataró hi ha força exemples de xarcuteria de primera qualitat, amb obrador propi per als elaborats, que ens garantiran que, si volem, tenim a l'abast el millor àpat informal, a prop de casa. L'aposta per la qualitat ha de ser transversal. ●

PASTISSERIA
Confiteria * Xocolateria

Cwinguda
DES DE 1976

*Pastisseria tradicional i d'autor
Traballam amb la millor matèria primera
per aconseguir un producte excel·lent*



Av. Amèrica 47, Mataró · T 937 960 899 · pastisseriaavinguda@gmail.com

Ja tenen
l'aparador



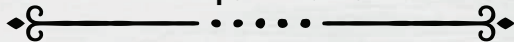
10 anys de pastisseria artesana

La Pastisseria O'Donnell és especialista en pastissos i mones de Pasqua i vol agrair la fidelitat de la seva clientela durant tota aquesta dècada

La pastisseria O'Donnell fa deu anys i ho vol agrair a tots els seus clients, per la confiança i la fidelitat. És una pastisseria que treballa de manera tradicional i artesana, fent servir les millors matèries primeres i elaborant cada dia al seu propi obrador. Són especialistes en pastissos d'aniversari i celebracions, pastisseria de tot tipus, rebosteria i

mones de Pasqua, ara que s'acosta la temporada.

Temps de mones



A la botiga ja són protagonistes les mones de Pasqua elaborades amb la seva millor xocolata. L'equip l'encapçala en Jose, el mestre pastisser. ●

PASTISSERIA O'DONNELL

10è
Aniversari

Elaboració Artesanal



Rda. O'donnell, 30 Mataró · T 93 798 92 66

Mones personalitzades al gust del client



Sweet Dreams Pastisseria confeccionen Mones artesanals per a tots els gustos, amb diverses mides, formes i dibuixos.



Segons explica la seva propietària, Laura Martín, ofereixen dos tipus de Mones: les personalitzades per encàrrec, les quals es confeccionen al gust del client i són úniques, i les més clàssiques. A Sweet Dreams Pastisseria "hi ha Mones de Pasqua per a totes les butxaques", explica Martín. En funció del que el client es vol gastar i de la imatge o forma que vol que tingui, a l'obrador de Martín confeccionen mones per encàrrec personalitzades de diferents mides i preus, tot al gust del client.

Les mones de Pasqua més originals que ofereixen són les que Martín anomena com a 'hipsters'. N'és un exemple l'ou clàssic decorat amb uns bigotis, ulleres i llavis, tot fet de xocolata blanca, negra o amb llet. A més, també ofereixen pastissos d'alta qualitat com el Red Velvet o el de pastanaga,

convertits en Mona de Pasqua: "amb ous, plomes i els clàssics pollets", comenta.

El ventall de possibilitats de Mones també passa per les més típiques amb la imatge de personatges clàssics com, per exemple, en 'Mickey Mouse' o els personatges de 'Bola de Drac'. Per altra banda, també n'elaboren amb el dibuix dels personatges que estan més de moda entre els infants com, per exemple, de 'La Patrulla Canina'. ●

**També ofereixen
pastissos com el Red
Velvet**

**ES BUSQUEN
PADRINS
SENSE MONA**

**DONEM FORMA
A LA TEVA
MONA**

www.sweetdreamspastisseria.com
c/d'en pujol 39 - Mataró Tel +34 622 386 226
De Dimarts a Dissabte de 10h a 14h i de 17h a 20.30h

**A sweet dreams,
els detalls són
importants**

tot

Obradors

La mona d'en Santi no pot fallar

De l'obrador de Nougat en surt una nova edició de la mona més solidària

Per quart any consecutiu en Santi, símbol de la Fundació Maresme, té una Mona de xocolata pròpia elaborada amb Nougat, la qual estarà disponible en xocolata blanca, negra i amb llet. D'aquesta manera s'aporta visibilitat a la icona de la Fundació i als valors que aquesta representa entorn de la integració de les persones amb discapacitat intel·lectual. El 5% dels beneficis que s'obtinguin amb la campanya aniran destinats directament a la Fundació. La Mona, que conté una petita sorpresa en el seu interior, ja es pot comprar a la botiga de la Pastisseria Nougat del Carrer Sant Josep.

El Jo sóc com tu més dolç

La novetat més destacable és que, per primera vegada, els usuaris del SOI de la Fundació el Maresme han participat de manera activa en l'elaboració escrivint el conegut lema d'en Santi: 'Jo sóc com tu'. La frase està situada a la peça de xocolata que acompanyarà la figura de la Mona.



Usuaris de la Fundació han elaborat la frase 'Jo sóc com tu'



Pastisseries · Fleques

Racia

Elaboració artesanal de pa, bolleria, pastissos, coques ...

A MATARÓ:

Plaça Catalunya, 18 | T 937 994 853
Av. Puig i Cadafalch, 266 | T 937 904 896



Ja hem fet la teva mona a...

fet a mà

forn de pa i degustació ■■■■

reserva-la com més aviat millor!



vine a fer
un cop d'ull!

• Rda. Frederic Mistral, 10-12 · T 93 798 09 34

• C/ Nou, 4 · T 93 790 16 89 · Sant Pol, 5 · T 93 757 87 89

MATARÓ

tot

Obradors

L'edal d'or de les cerveses artesanes

Us agrada beure cervesa artesana? L'àmplia varietat de tipus i sabors que aquesta beguda ofereix la converteixen en una de les més consumides

A més, al llarg del territori es realitzen nombroses Fires Artesanes on es pot tastar la millor cervesa feta a mà. Un exemple és la IIa Fira Gastronòmica i de la Cervesa Artesana que va tenir lloc a Mataró al mes de juny passat.

Si us la va perdre o voleu descobrir algunes de les cerveses artesanes que podeu tastar, llegiu la petita llista que proposem a continuació:



Tres recomanacions

La cervesa IPA natural 'Montserrat Aniversari' és una cervesa amb un 6,4% d'alcohol que, com el seu nom indica, es produeix ben a prop de Mataró.

Si us agrada la cervesa ecològica, proveu la EKO 2.0. Amb un 4,5% d'alcohol, aquesta cervesa AMBER ALE és una bona elecció.

Per últim, recomanem una cervesa doble IPA de La Pirata amb un nom ben peculiar: 'Ay, Carmela' Una cervesa potent i amb cos pels més atrevits. ●



CONFITERIA GARRIGA

FEM MONES PERSONALITZADES
Reserva ja la teva!
T 93 790 34 28
Camí Fondo, 2, Mataró

Vine a veure'ns tenim obert tot l'any!!

365

Pa, cafès, àpats
Fem que cada dia sigui un bon dia

Vine a tastar el nostre ampli assortiment de productes dolços i salats.

Perquè volem que et sentis com a casa.
T'hi esperem!



Carrer de la Riera, 79
08302 Mataró



Inauguració la
pròxima setmana



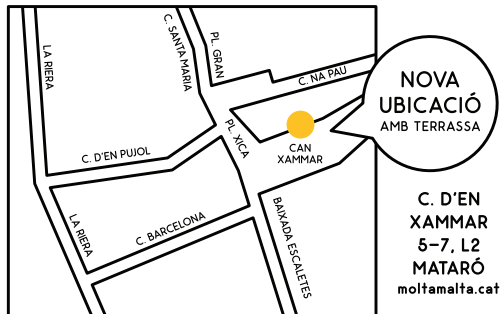
Cervesa artesana i feta a casa

Molta Malta és la botiga de referència a Mataró i el Maresme per a tots els amants de la cervesa feta artesanalment, ja que elabora la seva pròpia cervesa i ven tot el necessari per elaborar-ne

Els amants de la cervesa artesanal de Mataró són assidus al Molta Malta, que precisament avui estrena el nou local amb el que aquest racó tan especial guanya visibilitat i espai. És el local ideal per a aquells que valoren les cerveses artesanals i són partíceps de la cultura cervesera. Al Molta Malta hi podem trobar tot el necessari per ser

brouadors i crear la nostra pròpia cervesa o degustar la que ells elaboren al propi obrador, una white beer de blat amb toc de llima, camamilla i coriandre, que té una combinació de gustos cítrics i aroma d'espècies que fan que tingui molt bona sortida. Aviat n'embotellaran de diferents. Sempre feta a casa i especial. Sempre amb el segell Molta Malta. ●

**Molta
malta**
CRAFT BEER SHOP MATARÓ



LA CASA DE REFERÈNCIA DE CERVESA ARTESANA A MATARÓ, ARA AMB DEGUSTACIÓ AL NOU LOCAL

tot

Obradors



L'hora dels artesans del menjar



La tendència de consum que surt de la crisi econòmica, expliquen les enquestes, és la d'una societat curosa amb les despeses i que valora molt la qualitat del que compra i vol gastar només si es justifica

tot

DEL 31 DE MARÇ AL 6 D'ABRIL DE 2017
El Tot Mataró www.totmataro.cat