



SANTA SUSANNA · PRODUCTE DE PROXIMITAT

Guia de Productes *de temporada*

Un recorregut per les hortalisses, els llegums i la fruita
de la nostra terra — amb les receptes de sempre per
gaudir-ne al punt exacte de collita.

SANTA SUSANNA

Km 0 · Horta i Cuina de Temporada



Benvinguts

De l'hort a la taula, temporada rere temporada

Aquesta guia recull nou productes que marquen el calendari de la nostra horta: des de les primeres maduixes de la primavera fins als calçots de l'hivern, passant pels tomàquets, les mongetes i els pèsols que omplen les taules a l'estiu.

Per a cada producte hi trobareu una fitxa amb les seves característiques i, quan n'hi ha, una recepta tradicional pas a pas per treure'n tot el partit a la cuina de casa.

SANTA SUSANNA — HORTA I TRADICIÓ

Índex



FRUITA 04
Maduixes del Maresme
Recepta: Melmelada de Maduixa



HORTALISSA 22
Carxofa



HORTALISSA 08
Tomacó
Recepta: Salsa de Tomacons



LLEGUM 23
Mongeta del Ganxet
Recepta: Mongetes Cuites



HORTALISSA 12
Tomàquet del Maresme
Recepta: Amanida de Tomàquet amb Alfàbrega i Nous



HORTALISSA 27
Calçots



VERDURA 16
Escarola
Recepta: Vinagreta per l'Escarola



LLEGUM 28
Pèsols
Recepta: Sípia amb Pèsols



LLEGUM 21
Mongeta Verda



FRUITA

Maduixes del Maresme

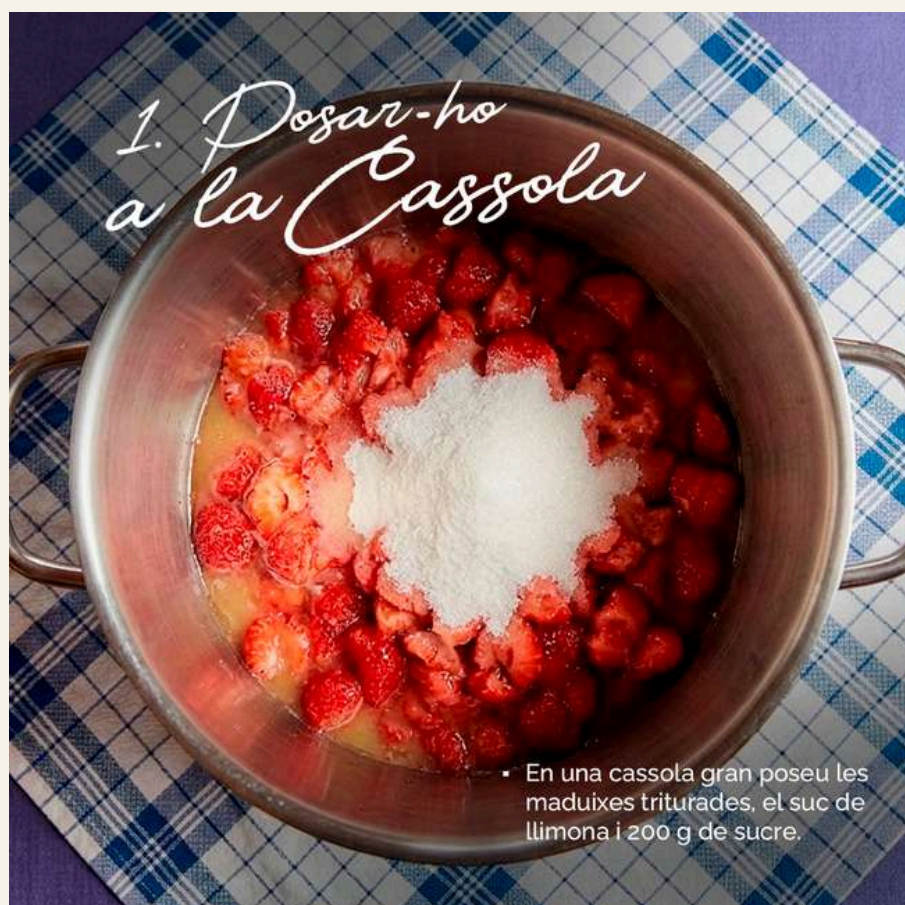
La maduixera (*Fragaria x ananassa*) és una planta herbàcia de la família de les rosàcies. La planta que es cultiva és una varietat de l'espècie silvestre. Es cultiva per aprofitar-ne el fruit, la maduixa. A la comarca del Maresme històricament se n'ha fet molta de maduixa.

SANTA  SUSANNA

RECEPTA



PASSOS



RESUM





HORTALISSA

Tomacó



El tomacó, conegut com a tomàquet de penjar, és una varietat amb propietats ideals per fer un bon pa amb tomàquet. Durant la postguerra, en un context de subsistència, era essencial la gran durada d'aquest tomàquet després de la collita. Actualment, se'n segueix fent ús per sucar el pa, fer salses o sofregits.



SANTA  SUSANNA

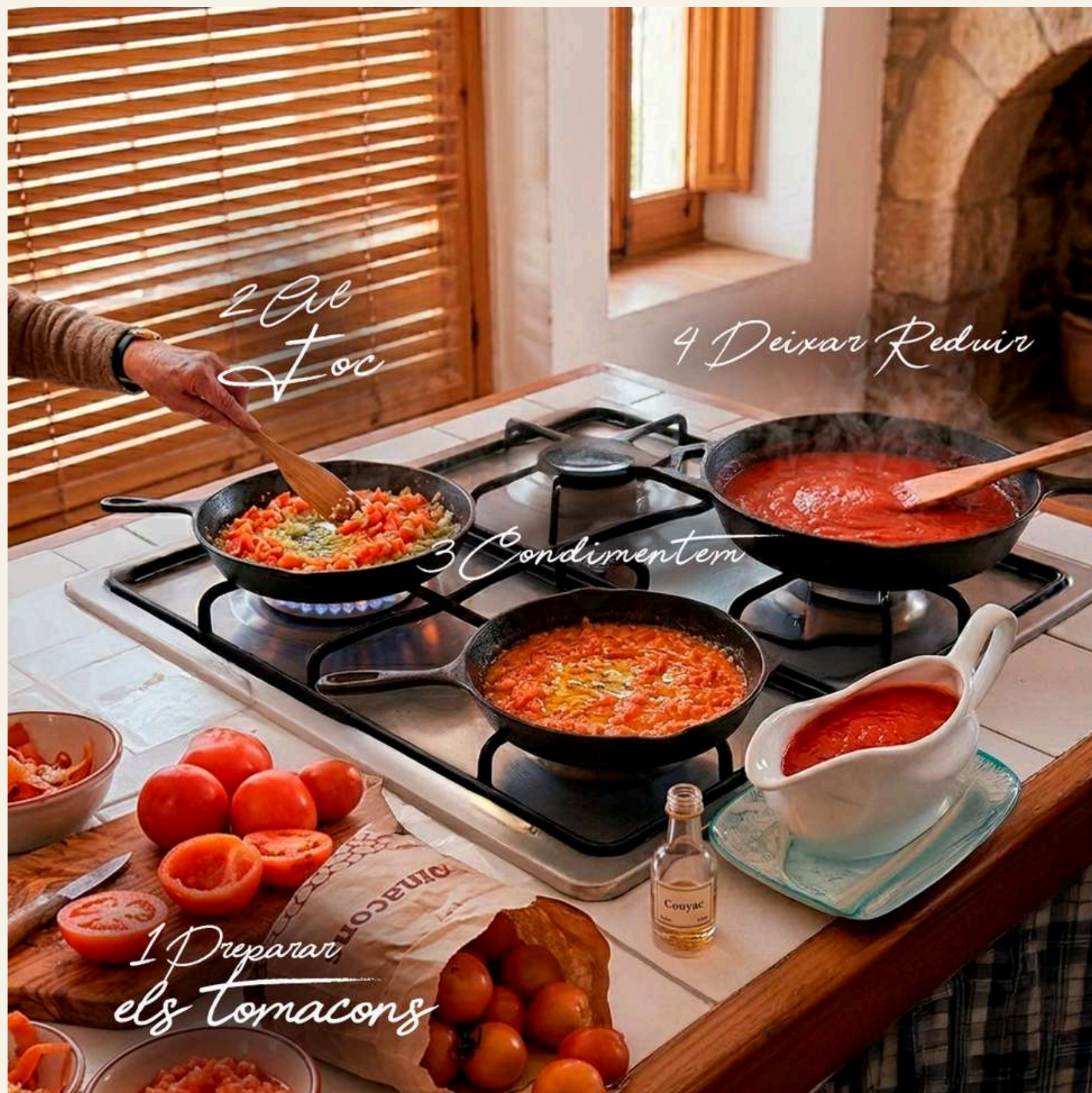
RECEPTA



PASSOS



RESUM





HORTALISSA

Tomàquet del Maresme

El Maresme és una de les principals zones productores de tomàquet a Catalunya. El clima de la comarca és ideal per aquest cultiu proporcionant unes varietats locals de tomàquet destacades pel seu gust excel·lent al millor punt de maduració.

SANTA  SUSANNA

RECEPTA



Guarnida de tomàquet amb Alfàbrega i nous

- 3 o 4 tomàquets madurs ben fermes
- 200 g de formatge fresc tipus Burgos o similar
- 1 raig d'oli d'oliva
- 1 pols de sal Maldon
- 5 o 6 fulles d'alfàbrega fresca
- 1 grapat de nous

PASSOS



RESUM





VERDURA

Escarola

L'escarola, cultivada amb cura per obtenir fulles tendres, presenta un sabor delicat i una textura única, perfecta per amanides. Els últims dies de cultiu es tapa del sol per aconseguir el color blanc a les fulles centrals.

RECEPTA



PASSOS



RESUM





LLEGUM

Mongeta Verd

La mongeta tendra és un llegum que es cultiva pel consum de les tavelles tendres, a diferència de la mongeta del ganxet.

SANTA  SUSANNA



HORTALISSA

Carxofa

La carxofera que es cultiva és de la mateixa espècie que el card comú. Es cultiva per obtenir-ne les inflorescències tendres, és a dir, les carxofes. És dels cultius més llargs en horta, ja que es pot deixar fins a dos o tres anys al camp fins a esgotar el seu cicle productiu. .

SANTA  SUSANNA

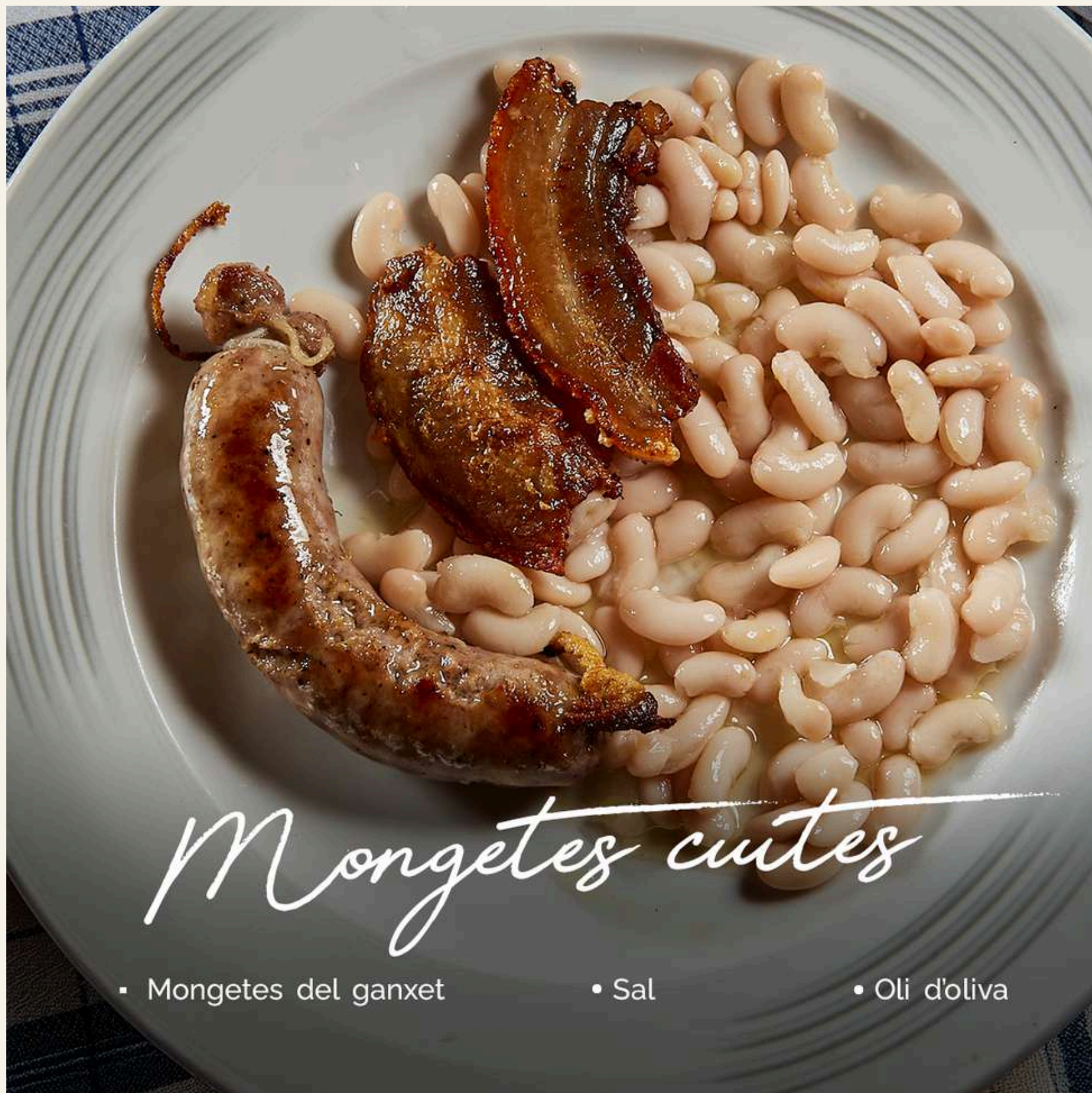
LLEGUM

Mongeta del ganxet

La mongeta del ganxet és una varietat de llegum local cultivada a Catalunya des de fa més de 150 anys. Destaca per la forma de ganxo de les seves llavors, el gust suau i la poca percepció de la pell, predominantment conreada al Maresme i al Vallès Oriental i Occidental.

SANTA  SUSANNA

RECEPTA



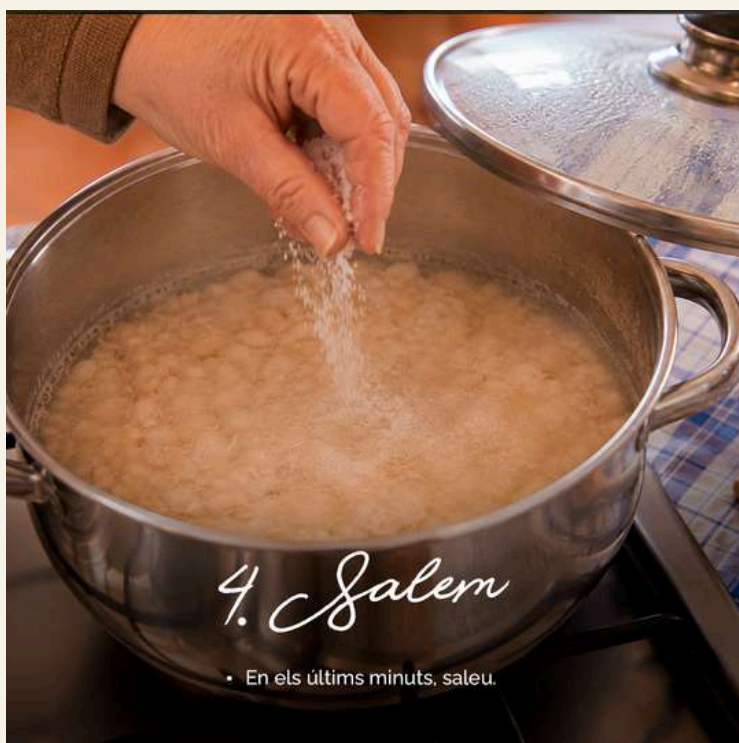
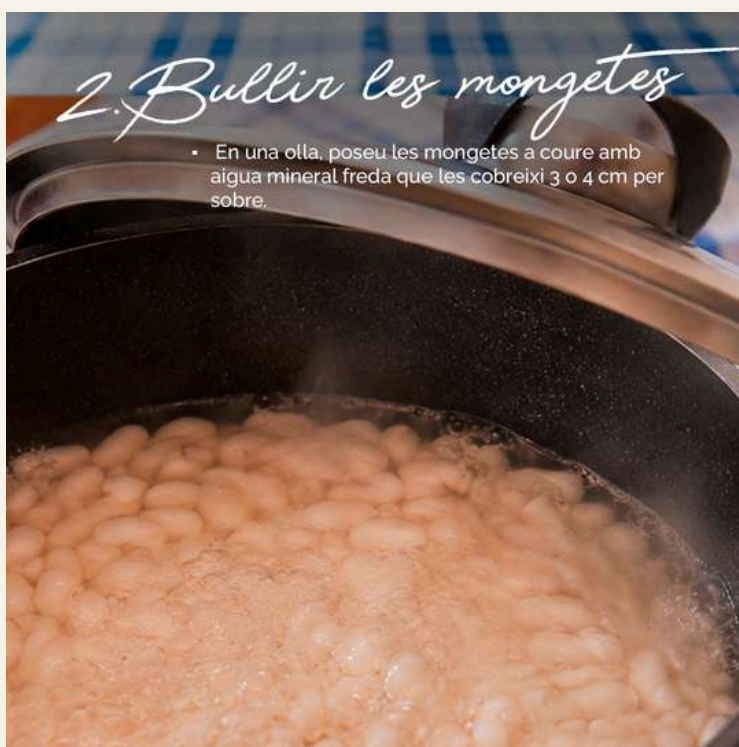
Mongetes cuïtes

▪ Mongetes del ganxet

• Sal

• Oli d'oliva

PASSOS



RESUM



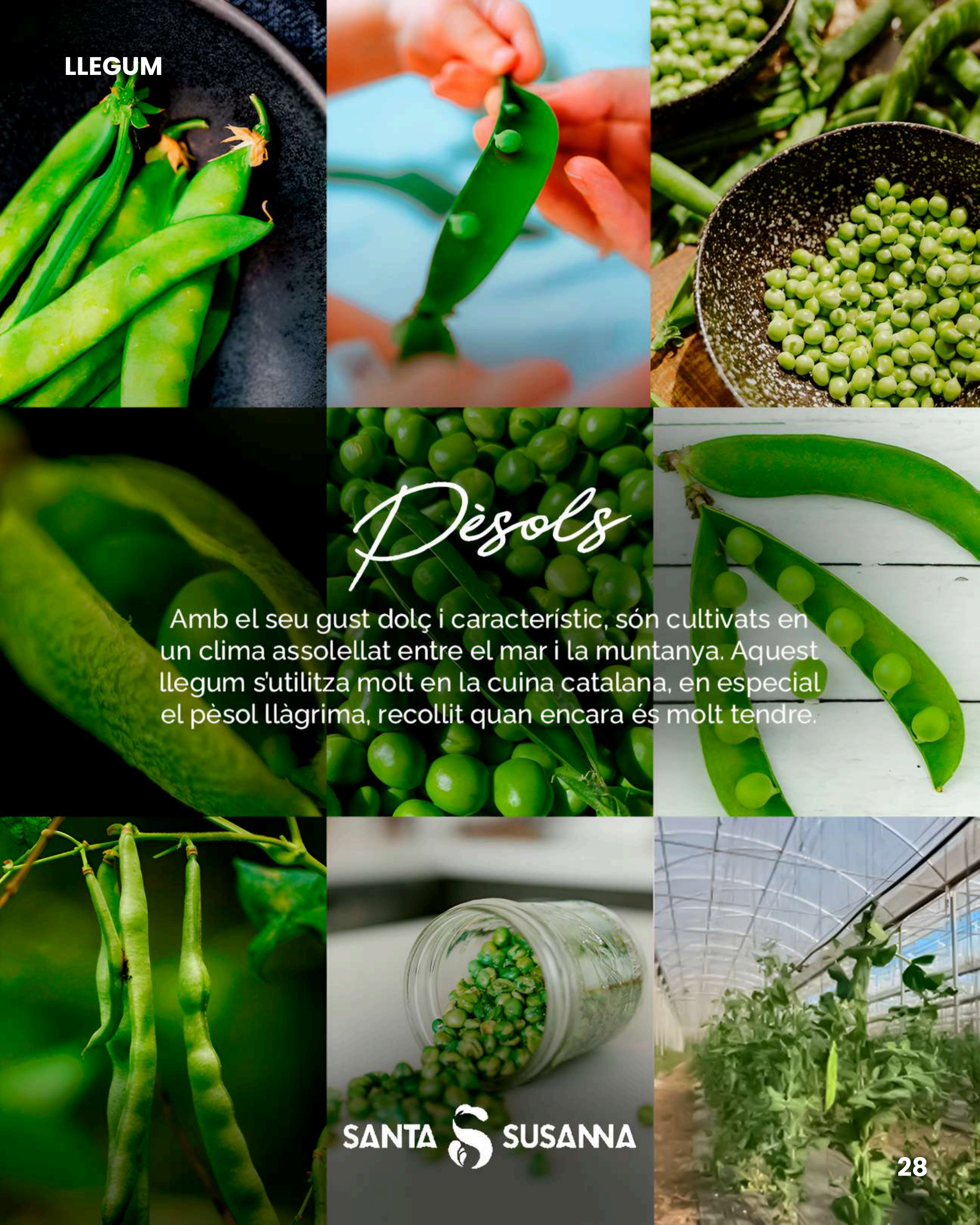


HORTALISSA

Calçots

El calçot és una ceba tendra i dolça que es cultiva mitjançant la tècnica del calçat. Aquesta tècnica consisteix en arrambar terra al cultiu perquè els calçots surtin ben llargs i blancs, perfectes per fer una autèntica calçotada.

SANTA  SUSANNA



LLEGUM

Dèsols

Amb el seu gust dolç i característic, són cultivats en un clima assolellat entre el mar i la muntanya. Aquest llegum s'utilitza molt en la cuina catalana, en especial el pèsol llàgrima, recollit quan encara és molt tendre.

SANTA  SUSANNA

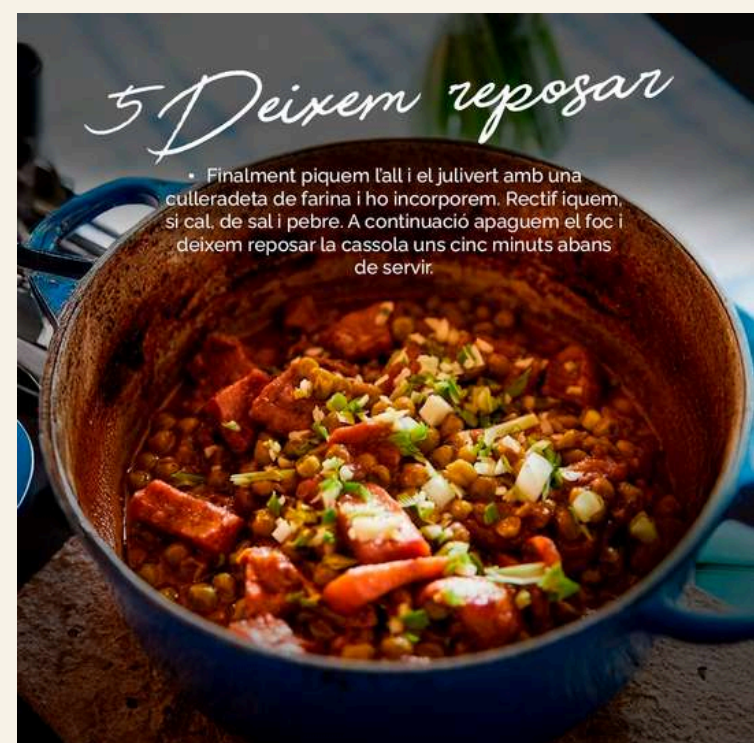
RECEPTA

Sípia amb Dècols

- 1 sípia de 3/4 de quilo
- 1 kg de pèsols tendres (desgranats)
- 2 cebes
- 2 tomàquets madurs
- 1 gra d'all
- 1 manat de julivert
- 1 pols de sal
- 1 raig d'oli d'oliva verge
- 1 culleradeta de farina



PASSOS



RESUM





Ajuntament de
Santa Susanna



Sustainable
Committed



Finançat per



Unió Europea
Fons Europeu
Next Generation



GOBIERNO
DE ESPAÑA



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Next Generation
Catalunya



Generalitat
de Catalunya

#VisitSantaSusanna

#SantaSusannaEvents

