



## Més de 40.000 persones visiten durant tres dies l'edició més sostenible de Mercat de Mercats

25/10/2021

**La festa dels mercats de Barcelona i de la gastronomia sostenible ha tornat després de dos anys d'aturada amb un nou emplaçament: la plaça de les Glòries Catalanes**

**Les parades i els comerciants dels mercats de la ciutat han reivindicat la cultura gastronòmica i sostenible amb el millor dels seus productes frescos**

**La plaça de les Glòries s'ha omplert de visitants que han pogut comprar el millor producte dels mercats, degustar, escoltar i aprendre de la mà dels millors xefs i experts en sostenibilitat del territori**

**Enguany, Mercat de Mercats s'emmarca en el programa de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible**

Més de 40.000 persones han passat entre divendres 22 d'octubre i diumenge 24 d'octubre per la nova edició de la fira Mercat de Mercats, que ha tornat després de dos anys d'aturada amb una nova ubicació: la plaça de les Glòries Catalanes, al costat del Disseny Hub. Mercat de Mercats, la festa dels mercats de Barcelona i de la gastronomia de proximitat i sostenible s'apropa així a la ciutadania de Barcelona, els veritables clients dels mercats municipals.

Enguany la fira ha volgut donar una especial importància a la sostenibilitat, relacionant-la amb el món dels mercats i la gastronomia. Durant tres dies, 8 paradistes dels diversos mercats de la ciutat s'han traslladat a l'esdeveniment per portar-hi els seus productes de qualitat i de proximitat (fruites i verdures, llegums, especialitats, xarcuteria, bacallà, olives, pesca salada, peixos i carns...), donant a conèixer el tracte especialitzat que caracteritza els mercats a tothom qui s'hi ha volgut acostar. I, a més, els visitants han pogut gaudir d'una zona de barbacoes per poder cuinar al moment els productes adquirits a les xarcuteries, peixateries i verduleries de la fira.

Aquesta edició de Mercat de Mercats ha incidit en la sostenibilitat i la responsabilitat mediambiental del sector, que també s'ha fet palesa en les 27 activitats celebrades a l'Aula de Mercat i l'espai infantil entre ponències, showcookings, tasts i presentacions. La cuina de mercat ha estat representada pel xef Rafuel, les postres de tardor per la Sofia Janer o les verdures de temporada per la Chloé Sucrée. La cuina de reaprofitament ha estat protagonitzada per les xerrades d'"Espigoladors", peixateres del Mercat de la Barceloneta i fruiters del Mercat de la Concepció. Fins i tot s'han donat a conèixer els trucs per reconèixer el millor café, cacau, cerveses, còctels i també per conservar els aliments.

L'edició d'enguany ha comptat també amb la presència dels mercats no alimentaris de la ciutat: els Encants de Sant Antoni, els Encants - Fira de Bellcaire i el Mercat de la Flor. Un any més, la Fira ha comptat amb l'espai "Productes de proximitat", on diferents denominacions agroalimentàries catalanes han mostrat les seves bondats.

Tots aquells que han passejat per l'esdeveniment en família han pogut gaudir d'un espai infantil per a nens i nenes amb activitats didàctiques relacionades amb els mercats de la ciutat i amb el comerç responsable i de proximitat. També han pogut gaudir d'un hort urbà on han pogut aprendre, entre d'altres, sobre les herbes aromàtiques, la sembra o el creixement i la cura de les plantes.

També s'ha presentat la campanya "Love Your Local Market" (LYLM) - "Estima el teu mercat" que unirà els seus esforços als de les Nacions Unides i promourà especialment l'Any Internacional de les Fruïtes i Hortalisses" (#AIVF). L'AIVF de l'ONU posa de manifest la importància de fomentar dietes amb una major ingesta de fruites i verdures i en la transformació dels patrons d'alimentació mundials". Aquesta campanya és un esdeveniment anual que celebra els mercats de productes frescos. Va començar el 2011 amb l'objectiu de fomentar l'afecte i el suport als mercats, millorant la seva atractivitat dins de la comunitat local i destacant la seva importància com a actius comunitaris que promouen l'accessibilitat a dietes saludables amb productes de temporada.

A més a més, cal destacar la presentació del llibre 'Temps de Mercats' de la Carme Gasull, una guia receptari de productes de temporada, cosa en la què els mercats són especialistes. De fet, han estat els propis comerciants els que han triat els productes i les receptes que apareixen en el document. Productes i receptes que ens venen a recordar que la proximitat és important i conèixer l'origen dels aliments, quan són més bons i l'efecte que poden tenir a la nostra salut és important.

Aquesta fira ha estat organitzada per l'Institut Municipal de Mercats amb la col·laboració de la FEMM i representants dels diferents gremis minoristes alimentaris.

L'edició d'enguany s'ha emmarcat en el programa d'activitats de Barcelona com a Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible. Un moment en el que la ciutat esdevé el centre d'atenció per debatre sobre els reptes de futur de l'alimentació i els efectes de l'actual model alimentari en el canvi climàtic.

Compartiu aquest contingut



(<https://www.barcelona.cat>)

Avís legal

(<https://ajuntament.barcelona.cat/premsa/avis-legal/>)(<https://www.barcelona.cat/ca/>;