

## Neix l'Espai Boqueria, la nova sala de divulgació que apropa el mercat al veïnat de Barcelona i als professionals de la gastronomia



- » La nova sala està adreçada sobretot als veïns i veïnes de Barcelona, als paradistes i als restauradors de la ciutat, amb la voluntat que la sentin com casa seva, que l'emprin com escenari per donar a conèixer les seves novetats, els seus nous productes i les seves noves elaboracions
- » L'Espai es configura com una gran "capsa" transparent de manera que les activitats que s'hi facin interactuaran amb la vida quotidiana del mercat
- » Aquest nou espai continua la línia d'acció "Places dins la plaça", amb què l'Ajuntament pretén esponjar el mercat de la Boqueria i fer-lo més amable



enderrocant illes de parades en desús i creant a la mateixa ubicació zones obertes

- » La inauguració de l'Espai és el punt de partida per a la represa de les activitats del 180è aniversari del Mercat de la Boqueria, que havien quedat aturades pel decret d'alarma arran la pandèmia de la Covid-19. Les activitats requeriran inscripció prèvia

El Mercat de la Boqueria posa en marxa l'Espai Boqueria, la nova sala de formació i divulgació dels productes del mercat, la cuina de proximitat, i la gastronomia de Barcelona. La Boqueria continua reforçant així la relació amb els veïns i veïnes de Barcelona i la seva àrea metropolitana i el seu paper com a referent dels professionals de la restauració i dels aficionats a la gastronomia.

El Mercat de la Boqueria és el mercat municipal de barri del Raval i és, a més, un referent indiscutible de la gastronomia de la ciutat. Amb més de 22.000 productes diferents a la venda, és un aparador d'aquesta gran diversitat d'aliments, un recinte únic on els barcelonins sempre han pogut trobar el que no trobaven enlloc.

Els treballs que s'hi estan duent a terme en els darrers anys tenen l'objectiu d'adequar el recinte a aquesta doble singularitat, convertint-lo no només en lloc de compra, sinó també de trobada de la gent de Barcelona i dels amants de la gastronomia.

L'Espai Boqueria vol ser el "showroom" del mercat, un escenari per parlar sobre alimentació i gastronomia, sobre les noves tendències i les tradicions en cuina de proximitat, de qualitat, i sostenible. La seva configuració simulant una "capsa" transparent facilita que les activitats que es realitzin interaccionin el màxim possible amb la resta del mercat, que pugui informar sobre la seva programació per convidar a sumar-s'hi, sent un espai obert i participatiu. A la vegada, disposa també de plafons per aïllar l'aula de la resta del mercat en cas necessari.

La nova sala està adreçada sobretot als veïns i veïnes de Barcelona, als paradistes i als restauradors de la ciutat amb la voluntat que la sentin com casa seva, que l'emprin com escenari per donar a conèixer les seves novetats, els seus nous productes, les seves noves

elaboracions. Tindrà una programació anual pròpia, i es presenta com un espai obert als agents de tota la ciutat, des d'escoles i entitats dels diferents barris que vulguin fer activitats, a empreses i altres institucions per acollir presentacions o jornades. L'Associació de Comerciants del Mercat de la Boqueria serà qui gestionarà el dia a dia d'aquest espai.

L'Espai està situat al que era l'antiga Illa del Peix, al costat el carrer de la Morera, té uns 50 metres quadrats de superfície i ha suposat una inversió de prop de 256.983,65 euros. L'Institut Municipal de Mercats de Barcelona ha finançat el projecte i l'obra, mentre que l'equipament forma part del programa de suport específic acordat amb l'Associació de Comerciants en el marc del programa de suport a mercats mes afectats pel COVID. L'Espai compta amb una capacitat per a 45 persones i ha estat possible alliberant una illa de parades que havia quedat buida perquè els negocis havien tancat o s'havien traslladat. En conjunt, s'han enderrocat 14 parades que hi havia en aquest àmbit, que ocupaven 10 negocis diferents.





## **Esponjament del mercat**

La inauguració de l'Espai Boqueria forma part de les accions previstes a la Mesura de Govern sobre el Mercat de la Boqueria presentat pel consistori al febrer de 2017 i, singularment, de l'estratègia d'esponjament que s'està duent a terme al mercat en els darrers anys amb la idea de "Crear places dins la Plaça". Aquestes accions han de permetre que la Boqueria esdevingui un espai més amable i confortable per a la compra quotidiana del veïnat. Ara per ara, l'enderrocament de diverses parades del mercat ha permès crear dues places en l'interior del mercat al quadrant nord i sud del costat Llobregat, a més de l'Espai Boqueria que avui entra en funcionament.

En el mateix sentit d'impulsar mesures que ajudin al compliment de la normativa vigent, facilitin la compra al recinte i atreguin els barcelonins i barcelonines per anar a comprar a la Boqueria, s'ha millorat la senyalització del mercat recordant les conductes prohibides al recinte, i facilitant l'orientació per accedir als serveis i espais del mercat (lavabos públics, aparcament, desfibril·ladors, oficines d'atenció, aula gastronòmica, etc..) per tal de fer més fluida la circulació. s'ha millorat la il·luminació, i s'han fet les obres per a millorar l'extracció de fums.

L'arribada de la pandèmia de la Covid-19 ha suposat un gir radical a l'afluència de visitants foranis al Mercat de la Boqueria. En el moment d'aprovar-se la Mesura de Govern al 2017, però, en un moment de moltíssima afluència de turistes, l'Ajuntament també va introduir diverses mesures per facilitar la compra per part dels barcelonins i barcelonines, convençut que aquesta era la línia d'acció que calia seguir, amb el consens de l'Associació de Comerciants. En aquest sentit, es va limitar l'accés a grups organitzats de menys de 15 persones durant els divendres i dissabtes entre els mesos d'abril i octubre i es van prohibir actituds incíviques dins el mercat, com menjar o beure al mercat o manipular els productes de les parades.

Per garantir el seu compliment, es va contractar agents cívics per informar els visitants sobre la normativa vigent divendres i dissabtes i promoure actituds cíviques, i s'ha habilitat els vigilants de seguretat del mercat perquè acompanyin a la porta aquelles persones que mostrin comportaments incívics com tocar i manipular els aliments i productes exposats amb l'objectiu de fer-ne fotografies, menjar o beure en qualsevol dels espais del mercat no destinats a aquests usos, o produir soroll o cridòria que alteri o pertorbi el normal funcionament del mercat.



## **Represa dels actes del 180è aniversari de la Boqueria**

L'Espai Boqueria s'inaugura l'any en què el mercat celebra el seu 180 aniversari, amb un programa d'activitats que havia quedat suspès pel decret d'alarma arran la pandèmia de la Covid-19.

La programació es reactiva amb un aforament màxim de 12 persones per activitat, amb inscripció prèvia al web [www.boqueria180.barcelona](http://www.boqueria180.barcelona) per assistir-hi i amb les mesures preventives indicades per les autoritats sanitàries:

Higiene de mans i presa de temperatura i de dades de contacte abans d'accedir a l'espai;

- L'horari de recepció començarà mitja hora abans de l'inici de les activitats.
- Mascareta i distància social obligatòria.
- Els participants no es podran moure per l'espai durant la sessió.
- No es podrà fer el tast a l'Espai Boqueria. S'oferiran racions als participants perquè se les emportin a casa, en comptes de fer el tast dins l'Espai Boqueria
- Es bloquejaran les portes durant l'activitat per evitar el moviment de persones
- S'establirà un recorregut per recollir els tastos i evitar aglomeracions

Amb la gastronomia i l'alimentació com a eix troncal, el programa d'activitats està organitzat en dos grans blocs temàtics: els tallers de cuina i les sessions de conversa. El primer agrupa els tallers Cuina de Barcelona, Cuines del Món, El Xef Convidat i el programa Boqueliciosa, que es vol que tingui continuïtat un cop acabats els actes del 180 aniversari. El programa vol acostar el producte, productors i cuines del territori català a la ciutat de Barcelona.

El segon bloc agrupa el cicle de converses "180 anys alimentant Barcelona" i es completa amb dues sessions puntuals més: "Primera plana", una taula rodona amb periodistes que parlaran sobre el mercat, la seva evolució i el seu possible futur, i "La Boqueria. 1840-2020", presentació d'un llibre d'història sobre el mercat.

El 30 de gener de 2021 es farà també l'acte de final de Festa per al 30 de gener del 2021.

## **Programa d'actes 180è aniversari del Mercat de la Boqueria**





## TALLERS DE CUINA

### **Cuina de Barcelona**

Taller de cuina

Descobrirem amb el xef Marc Ribas plats tradicionals de Barcelona que s'han convertit en patrimoni de la cultura catalana.

Dissabte 10 d'octubre

Espai Boqueria, de les 11 a les 13 h.

Entrada de pagament (5€).

Aforament limitat i inscripció prèvia.

### **Cuines del Món**

Tallers de cuina

Amb el xef Isma Prados visitarem la gastronomia de diferents països.

Dissabte 17 d'octubre, cuina texana

Dissabte 21 de novembre, Etiòpia

Dissabte 12 de desembre, Turquia

Dissabte 16 de gener, Filipines

Espai Boqueria, de les 11 a les 13 h.

Entrada de pagament (5€).

Aforament limitat i inscripció prèvia.

### **El Xef Convidat**

Tallers de cuina

Veurem en acció grans xefs i descobrirem les seves propostes.

Dissabte 24 d'octubre, Albert Raurich (Dos Palillos)

Dissabte 14 de novembre, Rafa Zafra (Estimar)

Dissabte 28 de novembre, Eduard Xatruch-Oriol Castro-Mateu Casañas (Disfrutar)

Dissabte, 23 de gener, Germán Espinosa (Fonda España)

Espai Boqueria, de les 11 a les 13 h.

Entrada de pagament (5€).

Aforament limitat i inscripció prèvia.

### **Boqueliciosa**

Tallers de cuina i producte

Portem a Barcelona la riquesa i varietat de la cuina i el producte de Catalunya amb tallers a càrrec de parelles de cuiners i productors.

Dijous 15 d'octubre, Jeroni Castell. Restaurant Les Moles (Ulldecona)

Dijous 19 de novembre, Quim Casellas. Restaurant Casamar (Llafranc)

Dijous 10 de desembre, Iolanda Bustos. Restaurant La Calèndula (Regencós)

Dijous 14 de gener, Rafel Muria. Restaurant Quatre Molins (Cornudella de Montsant)

Espai Boqueria, de les 11 a les 13 h.



Entrada gratuïta.  
Aforament limitat i inscripció prèvia.

## SESSIONS DE CONVERSA

### 180 Anys Alimentant Barcelona

Cicle de converses

*Una mirada a l'evolució del món de l'alimentació amb un cicle de converses en parella i en clau de repàs històric sobre 'Què menjàvem, què mengem'.*

Divendres 16 d'octubre, Carme Rusalleda i Quim Márquez. Cuina de mercat

Divendres 20 de novembre, Pau Arenós i Joan Bayen. Gastronomia en barra

Espai Boqueria, de les 18.30 a les 20.30 h.

Divendres 18 de desembre, Núria Bàguena i Rosa Millán. *Què menjàvem, què mengem: fruita*

Divendres 22 de gener, Toni Massanés i Sebas Ortiz. *Què menjàvem, què mengem: carn*

Espai Boqueria, de les 11 a les 13 h.

Entrada gratuïta.

Aforament limitat i inscripció prèvia.

### Primera Plana

Taula rodona

Els periodistes Tana Collados, Carmen Alcaraz del Blanco, Òscar Broc, Paula Molés i Albert Molins conversaran sobre el mercat, la seva evolució i el seu possible futur.

Divendres 2 d'octubre

Espai Boqueria, de les 18.30 a les 20.30 h.

Entrada gratuïta.

Aforament limitat i inscripció prèvia.

### La Boqueria. 1840-2020

Presentació

Matilde Alsina i Genís Arnàs presentaran el llibre d'història del mercat de què són coautors i explicaran anècdotes i curiositats sobre la Boqueria i la seva gent.

Divendres 13 de novembre

Espai Boqueria, de les 11 a les 12.30 h.

Entrada gratuïta.

Aforament limitat i inscripció prèvia.

### Operativa d'inscripcions

Com ja es feia abans de l'aplicació de les mesures de seguretat per la Covid-19, els assistents s'han d'inscriure a les activitats prèviament al web [boqueria180.barcelona](http://boqueria180.barcelona)



El mateix web i les xarxes socials del mercat (Facebook, Twitter i Instagram) són les plataformes informatives de tots els actes de l'aniversari. El públic interessat a participar-hi se'n podrà informar mitjançant les mateixes.

Facebook la boqueria mercat

Twitter @la\_boqueria

Instagram @la\_boqueria