

La Fira Mercat de Mercat continua creixent en la seva setena edició

Des de divendres 21 i fins diumenge 23 d'octubre, prop de 270.000 persones han passat per l'Avinguda de la Catedral per visitar la Fira Mercat de Mercats, que ja s'ha consolidat com un dels esdeveniments gastronòmics clau a Barcelona.

Durant aquests tres dies, a més de la venda directa que han fet els paradistes dels diferents mercats de la ciutat, s'han servit 70.000 consumicions.

Fins a 36 parades dels Mercats Municipals de Barcelona, 24 productors de proximitat, 12 cellers de vins i caves, 13 restaurants de la ciutat i 26 xefs de tot Catalunya han participat en la present edició que ha tancat aquesta tarda les seves portes consagrant-se com la gran festa del producte i la gastronomia de Barcelona. Tot i la pluja que ha amenaçat durant tot el cap de setmana, milers de persones han descobert els diferents productes de proximitat que ofereixen els mercats de la ciutat i han pogut comprar directament a les parades tant aliments frescos com elaborats.

Les degustacions no han estat l'únic atractiu, i és que a més de les tapes, els assistents han pogut escoltar i aprendre de primera mà trucs i consells explicats per alguns comerciants dels mercats i també han pogut assistir a *showcookings* i a tastos guiats pels millors professionals. I tot pensat per viure la gastronomia de la ciutat i dels seus mercats. "Tres dies de comunió i celebració, un esdeveniment que cohesiona", van coincidir en comentar les autoritats que van inaugurar la fira el dissabte.

Durant el matí de dissabte, la fira ha rebut la visita de les autoritats amb la presència de la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, Meritxell Serret; el segon tinent d'alcalde de l'Ajuntament de Barcelona, Jaume Collboni; la regidora de Comerç i Mercats, Montserrat Ballarín; el diputat delegat de Comerç de la Diputació de Barcelona, Isaac Albert; la regidora de Ciutat Vella, Gala Pin; la regidora Trini Capdevila; el gerent de l'Institut Municipal de Mercats (IMMB) Jordi Torrades, i el gerent de Prodeca Ramón Sentmartí i la directora de Grup gsr, Roser Torras.

Mercat de Mercats ha estat l'aparador dels mercats de Barcelona amb producte fresc i elaborat. I tots aquells que s'hi han apropiat –amb un major número de visitants locals– han pogut provar les degustacions en forma de tapa que oferien els 13 restaurants participants. En total, s'han venut prop de 70.000 tapes, i a banda hi ha hagut les compres que, de forma directa, s'han fet a les parades dels mercats. Entre les tapes dels restaurants, les més venudes han estat l'entrepà de calamars "El madriles", de Tapes 24; l'arròs cremós de calamarsons, foie gras i parmesà, de Paella Bar Boqueria, y la vieira saltejada amb mongeta de Santa Pau, del bar Ramblero de la Boqueria.

Grans noms de la gastronomia catalana presents a la fira

L'Aula de cuina ha estat el centre d'interès pels amants de la gastronomia i per a tots aquells que han volgut apropar-se als grans noms de la cuina catalana. Entre les més de 20 conferències que s'han pogut escoltar durant els tres dies la de la xef Carme Ruscalleda i Raül Balam, dels restaurants Sant Pau i Moments respectivament, han centrat l'atenció del públic en l'última jornada. A més d'aquests dos noms, els xefs amb estrella Marc Gascons, Fina Puigdevall, Carles Gaig, Víctor Quintillà o Xavi Franco han desvelat alguns dels seus secrets a la cuina i han donat resposta als dubtes dels assistents.

Las activitats paral·leles s'han completat amb les ponències de nou paradistes de diferents mercats de la ciutat que han aprofitat el seu producte estrella al públic dins l'espai Artistes de Mercat. A més de donar consells pràctics sobre, per exemple, el bacallà, el pernil, el foie o les hortalisses, han mantingut un diàleg amb els assistents.

Dins l'Aula de tast també s'han fet 16 tastos i degustacions amb productes com l'oli, pa, vins, sushi o croquetes que han fet les delícies del públic congregat, que ha pogut conèixer amb més profunditat aquests productes i tastar-los amb l'assessorament dels professionals.