

# de **Mercat** **Mercats**

- » **Mercat de Mercats 2017 arriba amb més productes frescos de proximitat i temporada, nous consells per part dels comerciants, propostes gastronòmiques, ponències i showcookings.**
  
- » **El cap de setmana del 20 al 22 d'octubre, els mercats de la ciutat sortiran al carrer amb els millors productes frescos, saludables i de qualitat. La gran festa del producte i la gastronomia de Barcelona tornarà a omplir l'Avinguda de la Catedral per a reivindicar el saber culinari del país i l'expertesa dels paradistes que passa de generació en generació**
  
- » **Com a novetats, aquest any tindrem una major presència de les cuines dels mercats. A més, una representació de Cases Regionals ens presentaran els seus productes. El Celler del Mercat serà el nou espai on es podrà degustar una representació dels millors vins i caves. Enguany, el públic trobarà una única Aula de Mercat on tindran lloc les ponències i showcookings. Els 'tokens' seran la moneda de la Fira per adquirir les consumicions i tapes**

## » Comença Mercat de Mercats 2017



Fidel a la seva cita amb la ciutat, **Mercat de Mercats** tornarà a omplir de producte i gastronomia l'Avinguda de la Catedral del 20 al 22 d'octubre. El millor dels mercats de la ciutat es trasllada a la fira per reivindicar la qualitat dels seus productes, aquest any amb especial èmfasi als comerciants que passen la seva expertesa de generació en generació. Per això, veurem diversos paradistes que ens parlaran de com han evolucionat els seus negocis a mesura que els temps han anat canviant.

En la seva vuitena edició, Mercat de Mercats s'obre a la ciutadania portant directament dels mercats més productes frescos i de temporada perquè tothom conegui millor la proposta d'aquests establiments.

### La gran festa dels Mercats de Barcelona

Mercat de Mercats oferirà, durant tres dies, el millors productes dels mercats, degustacions de tapes, vins i caves de Catalunya, ponències, tastos, xerrades, i activitats lúdiques per a tots els públics. L'oferta es diversifica en els diferents espais: "**Parades de Mercat**", "**Tapes de Mercat**", "**Productes de Proximitat i Qualitat**", "**Productes d'Arreu**", "**El Celler de Mercat**", "**Artistes de Mercat**" i "**l'Aula de Mercat**".

"**Parades de Mercat**": El bon producte, la cordialitat i la professionalitat dels paradistes dels mercats de la ciutat es veuran en aquesta zona. Ocupant bona part de l'avinguda, els estands dels comerciants oferiran els seus productes, funcionant com un gran mercat a l'aire lliure. Fins a 21 paradistes dels mercats de la Boqueria, La Mercè, La Concepció, Lesseps, Santa Caterina i el Ninot portaran productes com: embotits, carn, hortalisses, olives, bacallà o aviram.



**“Tapes de Mercat”:** Els bars i restaurants dels mercats i d’altres punts de la ciutat compartiran una zona central de cuina perquè tothom pugui degustar les seves creacions. Aquest any cada establiment pot presentar 2 tapes i com a novetat, el pagament es farà a través dels **‘tokens’**, la moneda especial de la fira, que es podrà adquirir als espais senyalitzats. Les “Tapes de Mercat” estaran representades per 15 estands, d’entre els que hi haurà 3 paradistes i 3 restaurants dels mercats de Barcelona. Els 9 restants seran restaurants de renom situats a l’entorn d’un mercat. Amb una oferta que destaca pel producte sempre fresc, hi haurà propostes de restauració amb Estrella Michelin i d’altres que mantenen la tradició i que, a més, creen noves tapes inspirades en aquesta fira.



**Tapes de Mercat**

<b>Fonda Espanya</b>	Coca de pasta de full de sardina a la brasa // Tiramisú, <i>crunch</i> , mató i xocolata
<b>Semproniana</b>	Galet farcit de peix en el seu brou // Arròs benere amb sobrassada i formatge de Maó
<b>Caballa Canalla</b>	Merenga d'ametlles amb crema pastissera i fruits del bosc // Fals risotto de coliflor amb dues textures (vegetarià)
<b>Restaurant Nectari</b>	Tàrtar de salmó amb alvocat i verdures // croquetes mediterrànies
<b>Vega Raw Organic Barcelona</b>	Burrito vegà amb guacamole i allioli de pastanaga i poma // Yuca farcida de remenat de verdures
<b>Bar Encants Barcelona</b>	Croquetes de carn d'olla // Botifarra amb mongetes i allioli
<b>Joël's Oyster bar</b>	Ostra Joël's d'Arcachon // Ostra Joël's amb escabetx
<b>Xerta Restaurant</b>	Arròs de llagostins de Sant Carles de la Ràpita, safrà i bolets // Xai a baixa temperatura amb parmentier de mostassa i mel del Perelló
<b>Pepa Tomato</b>	Rissoto de pizza Margherita // Tempura burg
<b>Spoonik 'cooking experiences'</b>	Cheesecake de guaiaba i almívar de llet // Panucho de cochinita pibil, crema de fesols, alvocat fumat i ceba nispek
<b>La Fermata Pizza al corte</b>	Porció de pizza Margherita // porció de pizza de ceba caramel·litzada, mozzarella i formatge de cabra
<b>Bobo Pulpín</b>	Panet de sobrassada de pop i formatge fos // Les braves de Pulpín
<b>Ramblero de la Boqueria</b>	Croquetes de ceps i llagosta // Games amb allada i rossinyols
<b>Cansaladeries La Confiança</b>	Taco de botifarra amb fesols de Santa Pau i romesco // Broqueta 'ofegada' de pernil de gall d'indi, fruita i cremós de formatge // Salchipapa
<b>Bacallaeria Perelló 189</b>	Fish&Chips de bacallà // Ceviche de bacallà





**“Productes de proximitat i qualitat”**: Els productes agroalimentaris artesans fets a Catalunya també tindran un espai destacat a la fira amb **15 productors** de diferents denominacions catalanes. Hi haurà formatges, embotits, mel, codony, oli, etc. Com a novetat, hi haurà una zona amb **“Productes d’Arreu”** on estaran representades La Casa de Múrcia a Barcelona, la Casa de Cuenca, el Centro Asturiano de Barcelona, la Asociación Casa de los Navarros i la FEGALCAT (Federación de Entidades Culturales

Gallegas en Catalunya), que ens portaran una selecció del bo i millor dels sabors típics de les seves zones.

**“Celler de Mercat”**. En aquest nou espai es podran degustar vins, caves i escumosos de fins a 13 **D.O. i D.O.P. de Catalunya**. Des d’aquest espai també se centralitzarà la venda de refrescs, vermutos, cerveses, còctels, combinats i cafès.



**“Artistes de Mercat”**: Per tercer any, a l’stand de l’Institut de Mercats de Barcelona (IMMB) s’hi ubicarà l’escenari dels “Artistes de Mercat”. Hi vindran a parlar els qui més saben: els comerciants, que sortiran dels seus mercats per compartir la seva experiència i donar a conèixer els seus productes clau, la història i les novetats que presenten a les seves parades. A més, es posarà especial atenció a aquells negocis que han passat de generació en generació i són un referent als seus mercats i barris a dia d’avui.

### Artistes de mercat

Xavier Petràs del Mercat de la Boqueria  
Xavier Bou del Mercat del Clot  
Xavier Frauca del Mercat del Ninot  
Xavier Camps del Mercat de Santa Caterina  
Olga Carrasco del Mercat de la Boqueria  
Jordi González del Mercat de la Mercè

### Tema de la conferència

El comerç del bolet  
Canvi generacional  
Ous de gallines en llibertat  
L’abans i l’ara del vermut  
El sèsam, un producte per descobrir  
Aprèn a distingir el pernil: la certificació

**Juan Fernando Miró del Mercat de la Mercè**  
**Sílvia Manzano del Mercat de Lesseps**

Innovació i professionalitat al mercat  
Embotits sense gluten ni lactosa

Tots faran sessions obertes al públic en les que explicaran particularitats i peculiaritats dels seus productes, consells de preparació, conservació, trucs, etc., amb la intenció de compartir els seus coneixements i professionalitat amb els ciutadans, a més de donar valor al producte fresc.



**“Aula de Mercat”:** La interacció entre producte i visitant s’intensificarà a l’Aula de Mercat. Aquest any tot s’unifica en un únic espai per facilitar que el públic pugui assistir a més conferències i degustacions. Xefs, productors, enòlegs i comunicadors realitzaran sessions dirigides amb tastos de productes.

**Els noms propis:** Les ponències de l’Aula de mercat d’aquest any lluiran i parlaran amb l’accent local que permetrà al visitant aprendre noms propis de la gastronomia catalana. Els millors

restaurants de Catalunya potenciaran el producte amb *showcookings* divertits, mostrant un ampli ventall de la cuina del territori. Entre d’altres, **la família Parel·lada del Semproniana, Sergi de Meià, Joan i Arnau Bosch del restaurant Can Bosch de Cambrils, Pep Nogué, Joan i Pere Massana de Cal Pere del Maset, José María i Melian Kao, Pere Carrió del Gat Blau, els germans Castanyé de La Boscana, en Quim Marqués del Suquet de l’Almirall o Abel Sierra de la Granja Elena**, seran alguns dels protagonistes de l’aula. Ponències de mitja hora on els xefs parlaran sobre tècniques, conceptes i productes.



El visitant també podrà descobrir les 4 aules de cuina dels mercats de la ciutat: “l’Espai Cuina’m” del mercat de la Vall d’Hebron”, “l’Espai Cuina” de la Guineueta, “l’Aula Gastronòmica” de la Boqueria i l’espai “Cuinem al Ninot” del mercat del Ninot, que es presentaran diumenge al matí a l’Aula.

A més, a l’Aula, gaudirem dels diferents tastos i tallers programats. Així, aquest any, Formatges de Suïssa presentarà Cheese & Wine, una experiència de tast per descobrir els autèntics i naturals formatges suïssos que s’elaboren de la manera tradicional des de fa segles. Aprendre sobre el maridatge de mar i muntanya amb Girona Excel·lent, i a fer diferents combinats i còctels amb Royal Bliss i Ana de Codorniu. Ens endinsarem en la història i el tast de vermut amb Cinzano i aprofundirem en el tast de vins del territori amb l’Agència Catalana de Turisme i la Diputació de Barcelona. Descobrirem les noves tendències del cafè guiats per Marcilla, i coneixerem totes les curiositats del món cerveser amb Estrella Damm.



El programa de La Fira es completarà cada dia amb una activitat lúdica. Tres agrupacions mostraran el seu art musical i cultural, totes amb seu social a Catalunya. Seran: **el Ball de Pastorets de L’Arboç** (divendres), **el Grup de Percussió Ssstrèpids** (dissabte) i **l’Agrupació Cultural Folklorica de Barcelona** (diumenge).

### **Patrocinadors, col·laboradors i altres expositors de Mercat de Mercats**

Algunes entitats, institucions, patrocinadors i col·laboradors de Mercat de Mercats també són presents a la Fira per promocionar els seus productes i donar a conèixer la seva activitat. Seran **Estrella Damm, Diputació de Barcelona, Patronat de Turisme Costa Brava - Pirineu de Girona - Girona Excel·lent, Agència Catalana de Turisme, Formatges de Suïssa, Hostel Grup, San Pellegrino Sparkling Fruit Beverages, Royal Bliss, Coca-Cola, Cinzano, Marcilla, Productes dera Val d’Aran, Enkarterri Bizkaia-Euskadi, Quesos Ojos del Guadiana, Yogi Tea, La Croket, Olis Bargalló, i el CETT.**

## Mercat de Mercats 2017 en xifres

---

- 21 parades de mercats de tot Barcelona
- 15 productors de proximitat i qualitat + 5 Cases Regionals
- 15 establiments de degustació i restaurants de mercat i de la ciutat
- 14 ponències gastronòmiques

### Fitxa Tècnica

**Dates:** del 20 al 22 d'octubre de 2017  
**Horaris:** 20 d'octubre de 12:00h a 21:30 h  
21 d'octubre de 11:00h a 22:00 h  
22 d'octubre de 11:00h a 21:00 h

### **Espais:**

- Taquilles (on obtenir els Tokens)
- Parades de Mercat
- Productes de proximitat i qualitat
- Producte d'Arreu
- Tapes de Mercat
- Aula de Mercat
- Artistes de mercat
- Celler de Mercat

### **Més informació:**

Al bloc de Mercats de Barcelona  
[www.somdemercat.cat/ca/mercat-de-mercats](http://www.somdemercat.cat/ca/mercat-de-mercats)

### **I als nostres perfils a les xarxes socials:**

 MercatsBarcelona

  @mercatsbcn

**Etiqueta'ns! #mercatdemercats**

### Contactes de premsa:



### IMMB Comunicació



Mireia Baeta / Cèlia Muns  
667 11 15 21 / 670 04 30 90  
mbaeta@antenalocal.com  
cmuns@antenalocal.com  
mercatsbcn@mercatsbcn.cat

### grup gsr



Gemma Moliner / Lucía Vaquero  
659 609 599

prensa@grupgsr.com  
lucia@grupgsr.com



CONCEPTE I PRODUCCIÓ TÈCNICA



PATROCINADOR INSTITUCIONAL



PATROCINADOR OFICIAL



PATROCINADORS



COL-LABORADORS



COL-LABORADORS TÈCNICS



ENTITATS COL-LABORADORES





*Consulteu totes les activitats  
al nostre blog*  
[barcelona.cat/somdemercat](http://barcelona.cat/somdemercat)

*#mercatdemercats*

*segueix-nos!*

*@mercatsbcn*