

NOTA DE PREMSA

La fira Mercat de Mercats rep prop de 220.000 visitants en la seva vuitena edició

El producte local i la bona gastronomia s'han tornat a reivindicar aquest cap de setmana a Barcelona en la vuitena edició de Mercat de Mercats.

La plaça de la Catedral s'ha omplert de visitants per comprar el millor producte dels mercats, degustar, escoltar i aprendre de la mà dels millors xefs del territori.



» Nota de Premsa

22 Octubre de 2017

Des de divendres 20 i fins diumenge 22 d'octubre, prop de 220.000 persones han passat per la vuitena edició de la Fira Mercat de Mercats a l'Avinguda de la Catedral, 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 55.000 degustacions. Fins a 21 parades dels Mercats Municipals de Barcelona, i 15 productors de proximitat han participat en la present edició que ha tancat aquest diumenge les seves portes consagrant-se com la gran festa del producte. Un dels grans protagonistes ha tornat a ser les més de 30 opcions de tapes ofertes per paradistes dels mercats i restaurants de renom de la ciutat, que han fet les delícies dels visitants, que han pogut degustar també vins i caves de 13 cellers catalans.

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 a l'espai "Artistes de mercat". En concret, aquest any s'han fet 8 xerrades on s'ha parlat de pernil, embotits, olives, sèsam, ous, bolets o del canvi generacional dels negocis familiars.

A més, el públic també han pogut assistir a *showcooking*s i a tastos guiats pels millors professionals de les cuines catalanes. I tot pensat per viure la gastronomia de la ciutat i dels seus mercats. "Tres dies per celebrar la nostra cuina catalana i els grans productes frescos i de proximitat dels mercats municipals", va comentar la regidora de Comerç i Mercats, Montserrat Ballarín, que va visitar la fira divendres al matí acompanyada de Roser Torras, la directora de grup gsr, organitzador de la fira.

Durant els tres dies de la fira s'han venut prop de 55.000 degustacions, i a banda hi ha hagut les compres que, de forma directa, s'han fet a les parades dels mercats. Com a novetat, enguany les degustacions de la zona gastronòmica s'han fet amb la moneda de la fira, els *tokens*, que s'aconseguien a les taquilles de l'entrada. Entre les tapes dels restaurants, les més venudes han estat les gambes amb allada i rossinyols del bar Ramblero de la Boqueria, l'arròs amb llagostins de Sant Carles de la Ràpita, safrà i bolets de Xerta Restaurant i la "salchipapa" de les Cansaladeries La Confiança del Mercat de la Mercè.

» **Nota de Premsa**

22 Octubre de 2017

Els grans noms de la gastronomia catalana, presents a la fira

L'Aula de Mercat 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 28 conferències que s'han pogut escoltar durant els tres dies, la de la família Parellada, amb la cuinera del restaurant Semproniana -Ada Parellada- al capdavant; la del xef amb estrella Marc Gascons (Els Tinars), i la de Domenico Ungaro (Mediamanga) han centrat l'atenció del públic en l'última jornada. A més d'aquests noms, entre d'altres, Sergi de Meià (restaurant Sergi de Meià), David García (restaurant Tomàs), l'expert en formatges Enric Canut, Joel Castanyé (La Boscana) o Josep Maria i Meilan Kao (restaurant Shanghai) han desvelat secrets i han donat resposta als dubtes dels assistents. Tots ells han completat un llistat de ponents procedents de tot Catalunya amb el que públic ha pogut conèixer de primera mà curiositats i productes d'arreu del territori. És el fi de Mercat de Mercats, parlar i aprendre de producte de la mà dels que més el coneixen.

Dins l'Aula de mercat també s'han fet 11 tastos i degustacions amb productes com formatges, vins, productes de la terra o cafè han fet les delícies del públic congregat, que ha pogut conèixer amb més profunditat aquests productes i tastar-los amb l'assessorament dels professionals. Igualment, s'han donat a conèixer les aules de cuina de quatre mercats de la ciutat: Vall d'Hebron, Guineueta, Ninot i Boqueria.

Les activitats paral·leles s'han completat amb activitats infantils a un nou espai creat per promocionar els programes educatius que ofereixen els mercats de Barcelona i activitats lúdiques com ball de bastons, una actuació de percussió o sardanes.