

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

## **Prop de 235.000 persones visiten l'edició més sostenible de Mercat de Mercats**

**La proximitat i la sostenibilitat han estat les protagonistes d'una edició de la fira que ha volgut conscienciar sobre la necessitat de respectar el medi ambient des del món dels mercats i la gastronomia.**

**La plaça de la Catedral 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.**

**Amb més de 60.000 degustacions, el nivell qualitatiu de les tapes ha estat molt ben valorat pels milers de visitants.**



*Barcelona, 21/10/2018.*

Al voltant d'unes 235.000 persones han passat per la novena edició de la fira Mercat de Mercats, a l'avinguda de la Catedral, una cita que ja s'ha consolidat com un dels esdeveniments de promoció del producte i gastronòmics clau de la ciutat i que enguany ha volgut donar una especial importància a la sostenibilitat, relacionant-la amb el món dels mercats i la gastronomia. Durant tres dies, 13 paradistes dels diversos mercats de la ciutat s'han traslladat a l'esdeveniment per portar-hi els seus productes de qualitat i de proximitat, donant a conèixer el tracte especialitzat que caracteritza els mercats a tothom qui s'hi ha volgut acostar. Al llarg del cap de setmana s'han consumit més de 60.000 degustacions, i les tapes més venudes han estat el risotto de bolets silvestres i tòfona negra de Cecconi's; l'arròs del Delta d'ortigues de mar i maionesa d'algues de Xerta Restaurant, i l'ou a baixa temperatura amb brandada de bacallà al pil-pil de Bacallaneria Perelló 1898, del Mercat del Ninot.

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 25 activitats celebrades a l'Aula de Mercat entre ponències, showcookings, tasts i presentacions. El Sergi de Meià o l'Escola Hofmann han parlat de reaprofitament i sostenibilitat, com també ha passat amb les xerrades de "Remenja'mmm", "Residu Zero" o "Espigoladors". Fins i tot Renault ha participat a la fira inculcant els valors dels vehicles elèctrics en un compromís sostenible que ha transcendit el mer producte agroalimentari.

Per potenciar aquesta voluntat, s'han posat en marxa diverses mesures per tal que tot el material utilitzat durant la fira fos correctament reciclat o reutilitzat i també per donar a conèixer tot allò que es pot fer per reduir residus i, en definitiva, per tenir una millor cura del medi ambient des de tots els àmbits possibles. Així, els programes i cartells de l'esdeveniment s'han imprès en paper ecològic amb certificat FSC i s'han utilitzat plats i coberts reciclables per a la Zona de Degustació. A més, s'han col·locat contenidors per a tot tipus de reciclatge al llarg de l'espai de la fira.

L'edició d'enguany ha portat per primera vegada a la fira els mercats no alimentaris de la ciutat. Així, els Encants de Sant Antoni, el Dominical de Sant Antoni i els Encants - Fira de Bellcaire s'han pogut donar a conèixer en un espai propi entre la resta de mercats. També, i per segon any a la fira, tots aquells que han passejat per l'esdeveniment en família han pogut gaudir d'un espai familiar per a nens i nenes amb activitats didàctiques relacionades amb els mercats de la ciutat i amb el comerç responsable i de proximitat.

Com sempre, un dels grans atractius de la fira ha estat l'espai "Artistes de Mercat", on comerciants dels mercats de la ciutat explicaven trucs i consells de tot tipus. Enguany, en concret, s'han fet 9 xerrades que parlaven sobre carn i elaborats càrnics innovadors, de les subhastes del Mercat dels Encants i el seu funcionament, de reaprofitament alimentari en fruites i verdures, de plantes i flors, de bacallà i de bolets.

A més, el públic també ha pogut assistir a showcookings i tasts guiats pels millors professionals de les cuines catalanes, tot pensat per viure la gastronomia de la ciutat i dels seus mercats. "Mercat de Mercats s'ha consolidat com a espai de visibilitat del que representen els mercats municipals, no només per l'excel·lència dels seus productes sinó també com a lloc de trobada i convivència social", ha comentat el regidor de Comerç i Mercats, Agustí Colom, que va visitar la fira divendres coincidint amb la presentació del llibre "Mercats de Barcelona. Segles XX i XXI" de Genís Arnàs, cap

de Mercats de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona, i Matilde Alsina, del Mercat de la Boqueria.

Dins l'Aula de Mercat també s'han fet 10 tastos i degustacions amb productes com formatges, vins o productes de la terra que han fet les delícies del públic congregat. Algunes de les convocatòries que han tingut més èxit han estat la conduïda pel xef Carles Gaig cuinant amb formatges de Suïssa, la dels combinats Royal Bliss de Coca-Cola o el tast de vermouths de Cinzano. També va centrar l'atenció el tast guiat per diferents vins, caves i escumosos de totes les DO de Catalunya a càrrec de l'ex sumiller d'elBulli, Ferran Centelles, vins tots ells que s'han pogut trobar a l'espai Celler del Mercat. "Tenim una riquesa i varietat increïble", ha comentat Centelles.

### **Gastronomia als mercats d'arreu d'Espanya**

Entre les 25 conferències que s'han pogut escoltar durant els tres dies a l'Aula de Mercat, s'hi ha fet una ponència magistral dedicada a la nova tendència que són els restaurants dins els mercats. Han participat al debat quatre xefs de quatre grans restaurants de mercats de l'estat: José Vicente, de l'Habitual (València); Alex Marugán, de Tres por Cuatro (Madrid); Jorge Ochoa (Pamplona) i el Quim de la Boqueria. Aquest últim ha comentat sentir-se orgullós perquè "aquesta tendència dels restaurants dins els mercats va sorgir de Barcelona".

A la fira també hi ha hagut temps per l'oci i el lleure. Les converses a les taules habilitades al llarg de l'avinguda o a les escales de la Catedral, les fotos amb els xefs que es passejaven o les dues actuacions programades per la fira (una batucada i un grup de rumba) han sumat a l'èxit d'un esdeveniment de ciutat i cultura. És i serà la gran fira del producte i de la gastronomia de Barcelona.