

13/10/2023
10:41:48

La Fira Mercat de Mercats s'estrena a la plaça de Catalunya

13/10/2023

Temps estimat de lectura: 5 minuts

- **La dotzena edició de la festa del producte i de la gastronomia de Barcelona se celebrarà per primera vegada a la plaça de Catalunya del 20 al 22 d'octubre**
- **Els mercats de la ciutat tornaran a reivindicar la cultura gastronòmica i sostenible amb els millors productes**
- **Més de 20 activitats, xerrades, tallers i presentacions, complementaran la Fira els tres dies, que comptarà també amb música en viu**

Els dies 20, 21 i 22 d'octubre la plaça de Catalunya acollirà per primera vegada la Fira Mercat de Mercats, la gran festa dels mercats de Barcelona, el producte i la gastronomia de proximitat i sostenible. Un espai de trobada i de transmissió de la cultura gastronòmica de mercat de la mà de comerciants, xefs i prescriptors. Aquesta iniciativa està impulsada per l'Ajuntament de Barcelona, a través de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB), amb la col·laboració de la Federació de Mercats Municipals de Barcelona (FEMM).

Mercat de Mercats arriba a la seva dotzena edició posant en valor el paper dels mercats com a proveïdors de producte fresc, de proximitat i de qualitat. També com a promotors de l'alimentació saludable, la dieta mediterrània i la compra conscient. Comprar al mercat afavoreix l'economia circular, ajuda a reduir la petjada ecològica mitjançant els productes de proximitat i de temporada i contribueix a la lluita contra el malbaratament alimentari.

En aquesta edició, la fira es trasllada al centre de la ciutat, a la plaça de Catalunya, per promoure els mercats municipals, els seus productes i la gastronomia del territori. Mercat de Mercats és un aparador fidel dels mercats de la ciutat, en què estan representades les diferents denominacions de producte fresc, sense oblidar la varietat i les especialitats no alimentàries.

La regidora de Comerç, Restauració i Mercats, **Raquel Gil**, afirma que "la xarxa de mercats de Barcelona és tot un orgull per a la ciutat, i Mercat de Mercats és l'oportunitat perfecta per reivindicar-la i gaudir-ne". La regidora afegeix que "la fira reforça el caràcter dels mercats com a motors econòmics i socialitzadors dels barris, que generen espais de trobada i experiències a través del producte de temporada i la dieta mediterrània".

Representants de diferents mercats de la ciutat oferiran els seus productes

Un any més, el producte de qualitat tornarà a ser el protagonista de la fira. I els comerciants i les comerciantes dels mercats aconsellaran a la ciutadania en salut i alimentació des dels comerços, on es podrà comprar productes frescos de les diferents denominacions: fruites i verdures, llegums, especialitats, xarcuteria, olives, pesca salada, peix i carn.

Per tal de facilitar la venda i el consum de productes frescos com la carn, el peix i les verdures s'habilitarà un punt de barbacoes preparades per cuinar al moment l'aliment comprat.

A Mercat de Mercats 2023 hi participen:

- Fruites Germans Cuevas – Mercat de la Concepció
- Carnisseria Gallifa – Mercat de Felip II
- Món Ibèric – Mercat de la Mercè
- Ca la Rat – Mercat del Ninot
- De Cruz Morales – Mercat del Ninot
- Soler Capella – Amb parades als mercats de Provençals i la Boqueria
- Only Granel – Mercat de Sant Gervasi
- Cuinats Josep – Mercat de Santa Caterina
- Torres Olives i Conserves – Mercat de Santa Caterina
- Pesca Salada Rosa Marina – Mercat de Santa Caterina
- Peixateria Leyva – Mercat de Sants
- Soley Ecoriginal – Mercat de la Boqueria
- Olives Francesc – Mercat de la Boqueria

L'especialitat dels mercats no alimentaris estarà representada amb el **Mercat dels Encants – Fira de Bellcaire**.

Restaurants i tapes de mercat

A la zona de restauració, diferents restaurants de la ciutat oferiran tapes a 3 i 5 euros, que es podran adquirir directament als locals. Al punt d'informació es podran comprar dos tipus de menú: un de 10 euros, que inclourà una tapa de 3 euros, una tapa de 5 euros i una beguda o dues aigües; i un menú familiar de 20 euros amb dues tapes de 3 euros, dues tapes de 5 euros i dues begudes.

Els restaurants participants seran Ca la Nuri, Dos Pebrots, Bar Alegria, Nectari, Warike, Acid Bar, Babula, La Dramerie, Per Feina, Kao Street Food, Trikini i Rasoterra.

Productors de proximitat

La Fira compta amb el tret diferencial dels mercats i dels productes que s'hi troben. Mercat de Mercats 2023 torna a tenir l'espai "Productors i artesans de Catalunya", on diferents denominacions agroalimentàries catalanes mostraran les seves bondats.

Entre d'altres, enguany s'hi trobaran Can Gaburra (embotit artesà de la Garrotxa d'elaboració pròpia), Masgrau (empresa familiar de Sant Vicenç de Torelló dedicada a l'elaboració de postres artesanals com flams, cremes i pastís de formatge), Formatges Montbrú (empresa del Moianès que elabora formatges de búfala, cabra, ovella i formatges ecològics), i Artesans de l'Abel (embotits artesans de la Garrotxa, té el premi a la millor llonganissa de l'any de la fira del Porc i la Cervesa de Manlleu).

Activitats: tallers, xerrades i showcookings

Mercat de Mercats 2023 comptarà amb un seguit de tallers, xerrades i *showcookings* dirigits a tots els públics: sessions de cuina d'aprofitament i de mercat, tasts de cerveses i vins, tallers de cuina... A més, enguany, per posar en valor la qualitat gastronòmica del nostre territori, comptarem amb els *showcookings* de xefs de renom de l'alta gastronomia.

Els visitants podran gaudir també de concerts de música en viu a l'escenari de la fira.

Activitats infantils

Mercat de Mercats és una festa oberta a tothom, un espai de trobada entre família i amics. Perquè els més petits també treguin tot el suc a la fira, s'han organitzat un seguit de tallers infantils tant a l'Aula com a l'Espai Infantil. Els nens i nenes de 0 a 8 anys hi trobaran jocs i activitats relacionades amb el món dels mercats i de l'alimentació saludable.

Espais

- **Parades de Mercat:** espai de compra de productes dels comerciants i les comerciantes dels Mercats Municipals de Barcelona, alimentaris i no alimentaris.
- **Restaurants:** diversos restaurants de la ciutat de Barcelona que treballen amb producte de mercat i de proximitat oferiran les seves tapes. Els assistents podran comprar directament als restaurants sense tiquets previs.
- **Zona de brases:** espai on es podrà cuinar el producte fresc comprat als estands (carn, peix, verdures...) per consumir-lo al mateix recinte. Els assistents que comprin producte fresc podran gaudir de l'experiència de comprar i menjar al moment.
- **Espai pícnic:** espai reservat per menjar.
- **Espai familiar:** espai amb activitats per a infants.
- **Aula:** espai per presentacions, xerrades, demostracions culinàries, tastos i tallers relacionats amb l'alimentació sostenible, saludable i de proximitat. Enguany s'hi celebraran *showcookings* de xefs de renom de l'alta gastronomia.
- **Barra de begudes i vinateria:** s'hi vendran tiquets de consumició de cerveses Damm, aigües, refrescos, vins i caves de les D.O's de Catalunya de la mà de l'INCAVI.
- **Escenari:** la fira estarà amenitzada cada dia amb espectacles i actuacions musicals.

Horaris

- 20 d'octubre d'11 h a 22 h
- 21 d'octubre d'11 h a 22 h
- 22 d'octubre d'11 h a 21 h

NOTA: es pot consultar el programa complet al següent enllaç: <https://www.barcelona.cat/mercatdemercats/ca>