



La Fira Mercat de Mercats torna a la plaça de Catalunya del 18 al 20 d'octubre

- » La tretzena edició de la festa dels mercats i de la gastronomia de Barcelona se celebrarà per segona vegada a la plaça de Catalunya
- » Del 18 al 20 d'octubre, els mercats de la ciutat tornaran a reivindicar la cultura gastronòmica i sostenible amb els millors productes. Dotze mercats municipals de la ciutat estaran representats amb estands de venda de productes frescos i a la zona de restauració
- » La ciutadania podrà gaudir de més d'una vintena d'activitats com xerrades, tallers, presentacions o música en viu. A més, xefs de renom de restaurants amb Estrella Michelin presentaran les seves creacions culinàries
- » Enguany, la Fira Mercat de Mercats forma part del programa d'activitats de la Regata Cultural, impulsat per l'Ajuntament de Barcelona amb motiu de la celebració de la Copa Amèrica

Els mercats, més a prop de la ciutadania

Els dies 18, 19 i 20 d'octubre la plaça de Catalunya acollirà per segon any consecutiu la Fira Mercat de Mercats, **la gran festa dels mercats de Barcelona**, del producte i de 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, que arriba a la seva tretzena edició, **posa en valor el paper dels mercats com a proveïdors de producte fresc i de qualitat**, i com a principals exponents del comerç de proximitat. 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.

La Fira 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 dels mercats no alimentaris.

La regidora de Comerç, Restauració i Mercats, Raquel Gil, remarca el valor de la fira Mercat de Mercats, una cita que des del centre de la ciutat “posa de manifest el paper dels mercats com a ànima dels barris, motors econòmics, espais socialitzadors, de trobada i d’aprenentatge”. “La plaça Catalunya serà aquests dies l’epicentre de la gastronomia de proximitat i l’alimentació de qualitat, una bona mostra de tota la vida que transmeten els mercats municipals”, assegura Gil.

Enguany, Mercat de Mercats s’emmarca en la **Regata Cultural**, el programa d’activitats que impulsa l’Ajuntament de Barcelona per acompanyar l’arribada de la Copa Amèrica de vela a Barcelona. Durant la fira, es retransmetran les regates en directe a través d’una pantalla gegant.

Representants de mercats de la ciutat oferiran els seus productes frescos

Un any més, el producte de qualitat tornarà a ser el protagonista de la fira de la mà dels comerciants i comerciantes dels mercats alimentaris de la ciutat. **Dinou estands de nou mercats alimentaris** de la ciutat oferiran a les persones visitants productes frescos de les diferents denominacions: fruites i verdures, llegums, especialitats, xarcuteria, olives, pesca salada, peix i carn.

A més a més, com a l’anterior edició, hi haurà una zona de barbacoes on es podran cuinar els productes frescos (peix, carn, verdures) adquirits a les parades de la fira per menjar *in situ*.

A Mercat de Mercats 2024 hi participen:

- **Mercat de la Boqueria:**
 - Soley
 - Olives Francesc
 - Carmen Barcelona Boqueria
 - Cansaladeria Farrés
 - Sprimfruits
 - Formatgeria Elisa

- **Mercat de la Concepció:**
 - Fruitas Germans Cuevas

- **Mercat de Felip II:**
 - Carnisseria Gallifa
- **Mercat de la Llibertat:**
 - Duetti Gourmet Italiano
- **Mercat de la Mercè:**
 - Mon Ibèric
- **Mercat del Ninot:**
 - Olives i Conserves Ca la Rat
- **Mercat de Provençals**
 - Associació de venedors
- **Mercat de Sant Gervasi:**
 - Only Granel
 - La Bacallaneria de Sant Gervasi
 - Peixateria Ramon
- **Mercat de Santa Caterina:**
 - Cuinats Josep
 - Olives i conserves Torres
 - Pesca salada Rosa Marina
 - Fruteria Vuit Camps

Mercats no alimentaris

Pel que fa als mercats no alimentaris, l'especialitat estarà representada amb el **Mercat Encants Barcelona** (Fira de Bellcaire), amb les parades de **l'Associació de Comerciants, La Calle de Andrés i Arts Llopis Antiguitats/Casa Arcas**.

Restaurants i tapes de mercat

A la zona de restauració, diferents restaurants de la ciutat oferiran **tapes de 3 i de 5 euros**, que es podran adquirir directament als estands. A més a més, al Punt d'Informació s'oferirà el 'Menú de les estacions' (10 €) - inclou dues tapes de 5 €, una tapa de 3 € i una beguda)- o un 'Menú familiar' (20 €) - inclou 2 tapes de 5 €, dues tapes de 3 € i dues begudes-.

Entre els 12 restauradors participants, **cinc representaran diferents mercats** i set seran restauradors i pastissers de la ciutat.

Cinc restauradors de mercat

- La Barca, del **mercat de Sant Antoni**: fideuà de marisc (5 €) i arròs mariner (5 €)
- Kiosk Universal, del **mercat de la Boqueria**: mandonguilles de lluç (5 €) i mil fulles de patata i sobrassada amb tires de calamar i maionesa d'ous ferrats (5 €)
- El Grapat, del **mercat del Fort Pienc**: empedrat de bacallà (3 €) i favetes amb pernil i menta (5 €)
- Duetti, del **mercat de la Llibertat**: focaccia amb porchetta (5 €) i mix de pasta farcides (5 €)
- El Mirall dels Encants, del **mercat Encants Barcelona**: fingers de pollastre (5 €) i pintxo de porc adobat (3 €)

Set restauradors del territori

- Pepa Tomate: bunyols d'espínacs amb vinagreta de mel (3 €), New York roll català amb pa de croissant, burger de botifarra, ceba escalivada i ketchup de romesco (5 €)
- Nectari: galta de porc estofada amb negra del Montsant i parmentier de patata (5 €) i croquetes de pularda (3 €)
- Kao: bao de carn de porc i ceba (5 €) i dumpling de carn i verdures amb vinagreta de soja i xili oil (5 €)
- Família Nuri: arròs de confit d'ànec amb bolets i allioli de poma (5 €) i arròs de pollastre a la brasa amb gambes i cremós de moniato (5 €)
- Rollo's: 'És un rollo mexicà' de pulled pork i bec de gall (5 €) i 'És un rollo ibèric' de pulled pollastre amb pernil ibèric (5 €)
- Sant Croi: peres Bella Elena - sorbet de pera, pinyons caramel·litzats i salsa de xocolata calenta- (5 €) i gelat de festuc de Lleida KM0 (5 €)
- Rosah's Pastry: cheesecake d'avellana (5 €) i crema de te matcha i xocolata blanca (5 €)

Les persones assistents també podran gaudir dels gelats artesans, cafès, entre d'altres productes.

Productes del territori

Un any més, la Fira tindrà l'espai "Productes del territori", representant una mostra de diferents productes catalans:

- **Can Gaburra**. Embotit artesà de la Garrotxa d'elaboració pròpia.

- **Postres Masgrau.** Empresa familiar de Sant Vicenç de Torelló dedicada a l'elaboració de postres artesanals com flams, cremes i pastís de formatge.
- **Artesans de l'Abel.** Embotits artesanals de la Garrotxa. Té el premi a la millor llonganissa de l'any de la fira del Porc.
- **Formatges Montbrú.** Empresa familiar del Moianès especialitzada en l'elaboració de formatges artesanals de tota classe (de cabra, de búfala, d'ovella...).

Activitats: tallers, xerrades i showcookings

Mercat de Mercats 2024 comptarà amb més d'una vintena de tallers, xerrades i *showcookings* dirigits a tots els públics. I, un any més, es posarà en valor la qualitat gastronòmica del nostre territori amb les demostracions culinàries de xefs de renom de restaurants amb Estrella Michelin.

Programació de la fira

Divendres 18 d'octubre

- 12.45 h: Taller 'Pa de mar' amb Andreu Bertran
- 14.30 h: Tast guiat de cerveses Estrella Damm, amb Yan Maia Auad, beer sommelier
- 15.45 h: Showcooking amb el xef Arnau Paris (Masterchef i Cuines TV3)
- 17.00 h: Showcooking amb Smeg i Rosah's Pastry
- **18.30 h: Showcooking d'alta gastronomia amb el xef Jordi Artal del restaurant Cinc Sentits, amb dues Estrelles Michelin.**

Dissabte 19 d'octubre

- **12.00 h: Showcooking d'alta gastronomia amb el Yoshikazu Suto del restaurant Suto, amb una Estrella Michelin**
- 13.15 h: Degustacions vins DO catalans amb INCAVI
- 14.30 h: Showcooking d'arròs amb Paella Factory
- 16.15 h: Showcooling cuina japonesa amb Playmarket i Keita Tanaka
- 17.30 h: Taller d'hamburgueses saludables amb el Gremi de Carnissers de Barcelona
- 18.45 h: Presentació del llibre 'Cuina Catalana' i showcooking de la mà de Granja Elena
- 20.15 h: Showcooking 'Pumpkin spiced bread' (Pa de carbassa especiat) vegà i sense gluten" amb Lore Salas de Datesandavocados

Diumenge 20 d'octubre

- **12.00 h: Showcooking d'alta gastronomia amb el xef Fran Agudo del restaurant Montbar, amb una Estrella Michelin**
- 13.15 h: Entrega premis Les Millors Tapes de mercat de la mà de Cinzano
- 14.30 h: Showcooking 'Aprèn a cuinar moniato amb [Albitrips!](#)
- 16:00 h: Taller Cinc al Dia (Mercabarna)
- 17.15 h: Degustacions vins DO catalans amb INCAVI
- 18.30 h: Masterclass de combinats Royal Bliss amb Jordi Castany, brand ambassador de Royal Bliss

Showcooking Estrelles Michelin

La Fira Mercat de Mercats ofereix aquest any tres sessions de showcooking de la mà de xefs de restaurants amb Estrella Michelin. Aquests xefs portaran el seu art culinari a l'escenari, mostrant el procés de creació de plats excepcionals en directe i compartint els seus coneixements i tècniques amb els assistents. Cadascuna d'aquestes sessions oferirà als espectadors l'oportunitat d'aprendre dels millors i veure de prop la cuina d'alta qualitat.

Totes les sessions de showcooking són gratuïtes i tenen una durada aproximada d'una hora. Les reserves es poden fer a partir del 10 d'octubre a través del [web oficial](#) de la fira.

Showcooking inaugural: Jordi Artal (Restaurant Cinc Sentits)

Divendres 18 d'octubre a les 18.30 h

Jordi Artal, reconegut xef del restaurant Cinc Sentits, inaugurarà la fira amb una recepta inspirada en la Castanyada i la tardor, i mostrarà la seva habilitat per convertir ingredients senzills en creacions excepcionals, amb tècniques i sabors que combinen la modernitat i la tradició.

Artal és conegut per oferir una cuina catalana contemporània basada en els millors productes locals. Al restaurant Cinc Sentits, es respira una passió per la cuina que va heretar de la seva àvia, qui li va inculcar l'amor per les arrels culinàries catalanes. Segons Artal: "El meu objectiu és emocionar a través del plat, fer que els clients se sentin connectats amb la nostra terra".

Showcooking: Yoshikazu Suto (Restaurant Suto)

Dissabte 19 d'octubre a les 12 h

Yoshikazu Suto, xef i propietari del restaurant Suto, mostrarà com preparar el verat de diverses maneres utilitzant tècniques japoneses. Suto ens presentarà dues receptes clàssiques: *Shimesaba* (verat marinat amb sucre, sal i vinagre d'arròs) i *Nambanzuke* (escabetx de verat). Aquest taller destacarà la importància del respecte pels ingredients i l'equilibri de sabors que caracteritza la cuina japonesa.

Yoshikazu Suto dirigeix el seu petit restaurant amb menú Omakase per a 6 o 7 comensals, on aplica tècniques d'avantguarda a la cuina tradicional japonesa. La seva filosofia es basa en fer sentir als clients com si viatgessin al Japó, en un ambient íntim i familiar. Per a Suto, "cada plat ha de ser una experiència que transporti a les arrels de la cuina japonesa".

Showcooking: Fran Agudo (Restaurant MontBar)

Diumenge 20 d'octubre a les 12 h

Fran Agudo, antic xef executiu del Tickets i actual xef del MontBar, presentarà un showcooking centrat en les petites mossegades que defineixen la seva cuina. Durant aquesta sessió, elaborarà diversos snacks fets amb ingredients de temporada, que representen el 50% de la carta del MontBar. Agudo mostrarà com les tapes poden assolir un nivell de perfecció tècnica i refinament que es troba en els millors restaurants del món.

Al MontBar, Agudo combina creativitat i tècnica en cada plat. Sobre la seva filosofia de cuina, ha declarat: "Les tapes són una manera d'interactuar amb el comensal, un format que permet sorprendre i divertir amb cada mossegada".

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, hi haurà una àmplia oferta de tallers i activitats tant a l'Aula com a l'Espai Infantil relacionades amb el món dels mercats i de l'alimentació saludable, la sostenibilitat, el producte de proximitat i l'educació ambiental.

Totes les activitats familiars són gratuïtes. Les reserves es poden fer a partir del 10 d'octubre a través del [web oficial](#) de la fira.

Activitats a l'Espai Infantil

Creix amb el Peix

Els nens i nens d'entre 6 i 14 anys aprendran sobre les espècies de peixos del Mediterrani, els beneficis del consum de peix, i crearan el seu propi peix com a record. Està dinamitzat per BIOSFERA i ofert pel Gremi de Majoristes del Peix de Mercabarna.

- Divendres de 17 a 18 h
- Dissabte de 15 a 17 h
- Diumenge d'11.30 a 13.30 h i 15.30 a 17.30 h

Descobreix el misteri de les etiquetes

Adreçat a infants de 8 a 12 anys, aquest taller desvetlla com interpretar les etiquetes dels aliments per comprendre la seva procedència, si són ecològics o de proximitat, i quina informació ens donen les denominacions d'origen. Dinamitzat per Tasca Projectes, ofert per la Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona.

- Divendres de 18 a 19 h
- Dissabte de 17.15 a 18.15 h

El superpoder del consumidor

Aquest taller se centra en la consciència de compra, les tendències del consum actual, i el compromís ambiental i social. A través d'exemples pràctics, els participants podran entendre l'impacte de les seves decisions com a consumidors. Dinamitzat per Tasca Projectes, ofert per la Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona.

- Divendres de 19 a 20 h
- Dissabte de 18.30 a 19.30 h

La petjada ecològica dels aliments

Aquest taller explica, de manera lúdica i participativa, el recorregut dels aliments fins a les nostres llars i el seu impacte mediambiental. Els infants aprendran com cada aliment deixa una petjada ecològica diferent en funció de la distància recorreguda i els mètodes de producció. Dinamitzat per Desos ONG, ofert per la Direcció de Drets Humans, Justícia Global i Cooperació Internacional de l'Ajuntament de Barcelona.

- Dissabte d'11.15 a 12 h

Coneix l'origen i la proximitat dels aliments

Aquest taller se centra en la importància dels productes de proximitat i de temporada, i en com reconèixer-los. Els participants descobriran què significa un producte Km0 i com això contribueix a una alimentació més sostenible. Dinamitzat per Desos ONG, ofert per la Direcció de Drets Humans, Justícia Global i Cooperació Internacional de l'Ajuntament de Barcelona.

- Dissabte de 12.30 a 13.15 h

Activitats a l'Aula Gastronòmica

Hamburgueses saludables

Un taller on els nens i nenes podran aprendre a elaborar la seva pròpia hamburguesa amb carn de proximitat, promoure el benestar animal i conèixer la importància d'una dieta equilibrada. A més, podran cuinar la seva hamburguesa a les barbacoes de la fira. Dinamitzat pel Gremi de Carnissers de Barcelona, ofert per Carns Cinta.

- Dissabte de 18 a 18.45 h

Cinc al dia

Aquest taller se centra en la importància de consumir cinc racions diàries de fruites i verdures per mantenir una dieta saludable. L'activitat, pensada per als més petits, ofereix jocs i dinàmiques interactives per introduir el consum de productes frescos de manera divertida. Dinamitzat per Mercabarna i l'AGEM.

- Diumenge de 16.15 a 17 h

Activitat lúdica - La ciutat infinita

Durant els tres dies de la fira, els nens i nenes podran participar en aquest espectacle participatiu que els convida a construir i recrear espais urbans amb residus industrials. Utilitzant objectes de fusta de diferents formes i mides, els participants dissenyen cases, grans obres públiques i carreteres, fomentant la creativitat i la cooperació entre tots els infants. Aquesta activitat lúdica esdevé un joc sense fi, on cada ciutat és única i irrepetible.

A més a més, els visitants podran gaudir de concerts de música en viu a l'escenari de la fira: Los Buenos Valedores (divendres a les 13 h), Galgo Lento (divendres a les 19 h), DJ Diego Armando (divendres a les 20.15 h), Joana Serrat (dissabte a les 13 h), DJ Pierre Antoine (dissabte a les 15.30), Xarim Aristé (dissabte a les 19.00 h), DJ Cesar de Melero (dissabte a les 20.15 h), Les que faltaband (dissabte a les 13 h), DJ Hanakito (diumenge a les 15.30 h), Habla de mi en presente (diumenge a les 18.30 h) i DJ Luis Costa (diumenge a les 19.45 h).

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 infantil

Espai amb activitats relacionades amb el món dels mercats i de l'alimentació saludable, la sostenibilitat, el producte de proximitat i l'educació ambiental.

Aula

Espai per presentacions, xerrades, demostracions culinàries, tastos i tallers relacionats amb l'alimentació sostenible, saludable i de proximitat. També se celebraran showcookings de xefs de renom de l'alta gastronomia.

Barra de begudes, vins i caves

A la barra de begudes es 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 diferents espectacles i actuacions musicals.

Espai Louis Vuitton 37a America's Cup

Adreça

Plaça de Catalunya
08002 (Barcelona)

Horaris

18 d'octubre d'11 a 22 h

19 d'octubre d'11 a 22 h

20 d'octubre d'11 a 21 h

Organització, patrocinadors, col·laboradors i altres expositors

Impuls del projecte i organització



En el marc de la

**BARCE
LONA
REGATA
CULTU
RAL**

Patrocinador principal



Col·laborador principal



Patrocinadors



VALLFORMOSA



tram

vueling

Col-



laboradors

INCAPTO



Col-laboradors de les activitats infantils



desOs

