



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

## **Mercat de Mercats reuneix les millors cuines del país al centre de Barcelona**

**Joan Roca, xef estrella de la cinquena edició de la fira gastronòmica, que se celebra del 17 al 19 d'octubre**

La Va edició de la fira gastronòmica Mercat de Mercats portarà els millors productes i els millors cuiners del país a Barcelona del 17 al 19 d'octubre.

La gran protagonista serà la cuina amb productes de territori i hi participaran xefs com Joan Roca, Quique Dacosta, Carles Gaig i Carles Abellan i destacats restaurants de tot Catalunya.

Durant tres dies, l'Avinguda de la Catedral es convertirà en un autèntic mercat, amb una quarantena de parades i una aula on grans xefs cuinaran productes de la terra. S'hi podrà aprendre, comprar i també degustar: 14 bars i restaurants que fan cuina de mercat oferiran les seves millors tapes i s'hi instal·larà un gran celler on tastar vins i caves de tot el país. Una festa gastronòmica que reivindica la cuina dels territoris i la qualitat de l'oferta dels mercats municipals de la ciutat i que l'any passat va atraure més de 260.000 visitants.



## Novetats a Mercat de Mercats 2014

---

- La Va edició de Mercat de Mercats està dedicada a la cuina dels territoris. Reivindicarà els millors productes catalans però també farà un tast de la gastronomia de Mèxic, Marroc, Perú i l'Orient Mitjà, entre altres.
- Una quarantena de parades i més de 30 productors de productes artesans de proximitat s'instal·laran a l'Avinguda de la Catedral, reproduint un autèntic mercat al carrer.
- Prop de 40 xefs de tot Catalunya, amb 17 estrelles Michelin, protagonitzaran showcookings amb productes de territori. Entre ells, Joan Roca, Quique Dacosta, Carles Gaig i Carles Abellan.
- Catorze dels millors bars i restaurants de Barcelona que fan cuina de mercat oferiran platets i entrepans. Hi seran establiments com Gaig, Cuines de Santa Caterina, L'Eggs, La Taverna del Suculent, Fonda España, Tanta o Filete Ruso.
- En aquesta edició, 8 dels millors forners de Barcelona se sumen a Mercat de Mercats i els visitants podran aprendre a fer pa de cervesa.
- El Celler del Sumiller acollirà una quinzena de ponències sobre vins, caves i còctels i concerts per maridar vi i música.
- La fira inclou un taller infantil per ensenyar als més petits la importància de menjar fruita i verdura.
- Mercat de Mercats també serà digital, amb els concursos #FandemercatsBCN #Happytapa, el renovat La recepta del MDM i una novetat: La millor tapa del MDM14.



## 1. Comprar en un mercat al carrer

---

**Mercat de Mercats** serà un gran mercat al carrer. Reunirà una quarantena de parades de diferents mercats municipals de Barcelona: La Boqueria, La Concepció, el d'Horta, el de Santa Caterina, el Mercat de la Vall d'Hebron, el del Ninot, el de Lesseps, etc. Oferiran productes frescos de tot tipus: embotits, carn, peix, aviram, fruites i verdures, pastisseria, etc.

Els productes agroalimentaris artesans fets a Catalunya també tindran un espai destacat a la fira. Més de 30 productors s'instal·laran a l'àrea de productes de proximitat i qualitat. Hi haurà formatges, embotits, pans, conserves, torrons, etc. Els vins i caves tindran el seu espai propi amb una quinzena de cellers.

L'objectiu és mostrar l'excel·lent qualitat dels productes que es poden trobar cada dia en els mercats municipals de la ciutat.

## 2. Aprendre amb els millors xefs i sumillers

---

### Aula Gastronòmica

Prop de 40 xefs de tot Catalunya cuinaran productes propis del seu territori en showcooking gratuïts i oberts a tothom. Cuiners com **Carles Gaig** (Gaig), **Carles Abellan** (Comerç 24) i **Víctor Quintillà** (La Lluerna) se centraran en cuina i productes de les comarques de Barcelona. **Josep M<sup>a</sup> Castaño** (Malena, Gimenezells) cuinarà cargols, **Benvingut Aligué** (Aligué, Manresa) se centrarà en la tòfona i **Jeroni Castell** (Les Moles, Ulldecona) prepararà llagostins. **Joan Roca** (El Cellar de Can Roca, Girona) i **Quique Dacosta** (Dènia) protagonitzaran un diàleg sobre cuina de territori i - avantguarda. Completen el programa sessions sobre cuina de territori d'altres països, com la Xina, Mèxic o el Marroc.

En aquesta edició, l'Aula Gastronòmica acollirà cuiners de tot Catalunya:

Girona: **Joan Roca** (Cellar de Can Roca, Girona); **Jaume Font** (Rest. Sa Punta, Begur); **Jordi Garrido** (Rest Mas de Torrent, Girona); **Xavier Sagristà** (Rest. Mas Pau, Avinyonet de Puigventós); **Jordi Juncà** (Ca l'Enric, Vall de Bianya)

Barcelona: **Carles Gaig** (Rest. Gaig, Barcelona); **Carles Abellan** (Comerç 24, Barcelona); **Pere Moreno** (Cuina de l'Hotel DO, Barcelona); **Romain Fornell** (Rest. Café de Emma, Barcelona); **Oriol Llavina** (Cigró d'Or, Vilafranca); **Pere Massana** (Cal Pere del Maset, St Pau d'Ordal); **Elsa Martínez** (Rest. El Cruce, Sant Celoni); **Francesc Jiménez** (Rest. La Rectoria de Palou, Palou-Granollers); **Benvingut Aligué** (Rest. Aligué, Manresa); **Víctor Quintillà** (La Lluerna, Sta Coloma); **Josep M<sup>a</sup> Baixas** (Follia, St Joan Despí); **Isabel Márquez** (Rest. Sala, Berga); **Josep Ignasi Camps** (Ca l'Ignasi, Cantonigròs); **Josep Ma Masó** (Bar Cañete, Barcelona)

Tarragona: **Joan Bosch** (Rest. Can Bosch, Cambrils); **Àngel Soler** (Rest. Ca l'Àngel, Valls); **Jordi Vidal** (Can Batiste, St Carles de la Ràpita); **Jeroni Castell** (Les Moles, Ulldecona); **Salvador**



**Miralles** (Fonda Miralles, Horta de St Joan); **Nati Camp** (Hostal Colomí, Santa Coloma de Queralt); **Matías Fernández** (Rest. Quinoa, Falset)

Lleida: **Òscar Sabaté** (Montbar, Barcelona i **Oço, Vielha**); **Diego Elías**(Ca l'Amador, Josa de Cadí); **Josep M<sup>a</sup> Castaño** (Malena, Gimènells); **Albert Marimon** (La Cava, Tàrrega i Fogó, Barcelona)

Alacant: **Quique Dacosta** (Rest. Quique Dacosta, Dènia)

Cuines del món: **Meilan Kao** (Kao Dim Sum, Barcelona); **Jean-Claude Plazzota** (Au Pois Gourmand, Toulouse); **Paco Méndez** (Hoja Santa i Niño Viejo, Barcelona); **Pius Alibek** (Orient Mitjà, Parada Productes de l'altra riba, Mercat de l'Abaceria, Barcelona)

### **Celler del Sumiller**

El Celler del Sumiller serà l'espai dedicat als tastos guiats de vins, caves i productes agroalimentaris de la mà d'especialistes i experts. Hi haurà sessions dedicades a les D.O. d'Alella, la Conca de Barberà, la Terra Alta, el Montsant i el Bages, entre altres. També hi haurà ponències sobre combinats, cervesa i cocteleria mediterrània i divendres i dissabte, l'Auditori oferirà concerts on es maridarà vi i música. Un espai on enriquir la cultura enològica i conèixer millor els productes vitivinícoles catalans. Totes les ponències són d'entrada lliure.

### **Els forners se sumen a Mercats**

Aquest any, Mercat de Mercats també incorpora alguns dels millors forners de Barcelona. Panàtics, amb 8 forners artesans, oferirà degustacions, maridatges i venda de pans de tot tipus: elaborats amb cervesa, amb aigua de mar, pa de bora, o amb diferents cereals com l'espelta, el sègol o la farina de blat de moro.

Hi participaran els següents forners:

Xevi Ramón- **Triticum**  
Ernest Righetti- **Righetti Forners**  
Salva Del Cerro- **Forn de Sant Tirs**  
Emili Feliu- **Forn Sant Josep**  
Eduard Crespo- **Fleca Balmes**  
Josep Antoni Ribas- **Forn Cruixent**  
Antonio Costa- **Forn La Rambla 31**  
Jaume Bertran- **Forn Mistral**

## **3. Tastar les millors tapes de mercat**

Mercat de Mercats 2014 també ofereix la possibilitat de tastar les millors tapes i platets elaborats per reconeguts establiments de Barcelona que fan cuina de mercat i proximitat. Una proposta única per assaborir els productes de territori cuinats en bars i restaurants de renom de la ciutat i a preus populars.



Aquesta és l'oferta de tapes d'enguany:

Freixa Tradició  
Nectari  
Casa Guinart  
Restaurant L'Eggs  
Fonda España  
Filete Ruso  
La Taverna del Suculent  
Suquet de L'Almirall  
Ca La Nuri  
Tanta  
Gaig  
Cuines de Santa Caterina  
La Torna  
Caneló Exprés

'Bocata' de calamars  
Coca de recapte de botifarra i ceba confitada  
Bomba de Barcelona  
'Mollete' *Obama* i 'mollete' *Einstein*  
Peça melosa de vedella tofonada  
Mini hamburguesa California ecològica  
"Tortillita de camarón"  
Cassola de fideus mar i muntanya  
Arròs amb botifarra del perol i pebrot escalivat  
"Ají" de gallina  
"Risotto" de bolets  
Hamburguesa de quinoa  
"Callos" la Torna  
Canelons i croquetes

tapes de mercat		
4 TAPES	4 TAPAS	14€
1 TAPA	1 TAPA	4€
espai vins i caves		
4 CONSUMIDIONS DE VI O CAVA + 1 COPA DE VIDRE	4 FILL-UPS OF WINE OR CAVA + 1 WINE GLASS	12€
1 CONSUMIDIO DE VI, CAVA (NO INCLOU COPA DE VIDRE)	1 FILL-UPS OF WINE, CAVA (GLASS NOT INCLUDED)	3€
1 COPA DE VIDRE <small>Per regalar els nostres vins i caves, feu el vostre pedaç de vidre a qualsevol barri.</small>	1 WINE GLASS <small>This small gesture is a nice gesture for the wine and should be in the office.</small>	1,5€
estrella damm		
CERVENSA ESTRELLA DAMM	ESTRELLA DAMM BEER	2€
CERVENSA INEDIT	INEDIT BEER	3€
coca-cola		
REFRESC / AIGUA	SOFT DRINK / WATER	1,5€
fever-tree		
TÓNICA FEVER-TREE	TONIC WATER FEVER-TREE	2€
COMBINAT FEVER-TREE	COMBINAT FEVER-TREE	6€

## Activitats 2.0

Continuant amb la tònica d'altres edicions, Mercat de Mercats també és digital, amb un univers 2.0 que inclou concursos abans i durant la fira, com els concursos #FandemercatsBCN, el ja tradicional #Happytapa, el renovat La recepta del MDM i una novetat, La millor tapa del



MDM14. Durant la fira, també es durà a terme #FandemercatsBCN, una acció fotogràfica dins del recinte.

Torna el #Happytapa, el sorteig a Twitter, actiu entre els dies 6 i 15 d'octubre, que formularà una sèrie de preguntes relacionades amb la fira. Els participants hauran de consultar la informació sobre la fira al blog [bcn.cat/somdemercat.cat](http://bcn.cat/somdemercat.cat) per respondre les preguntes i tuitejar la resposta juntament amb els hashtags #happytapa i #mercatdemercats. Entre tots els participants se sortejaran tiquets de consumició que es lliuraran als guanyadors del 17 al 19 d'octubre.

El blog [bcn.cat/somdemercat](http://bcn.cat/somdemercat) és la pantalla de difusió de la fira, abans, durant i després. S'hi pot consultar tota la informació relativa a les tapes, els paradistes participants, les activitats 2.0 o els programes de l'Aula Gastronòmica i el Celler dels Sumillers clicant a la pestanya Mercat de Mercats i al banner amb el mateix nom.

La secció 'El teu espai' del blog allotjarà la versió renovada del concurs LareceptadelMDM, actiu del 25 de setembre al 12 d'octubre i en el qual els participants han de pujar una fotografia d'una recepta de 'cuina del territori' que hagin fet a casa seva. Les dues fotografies escollides pel jurat rebran de premi dos lots de productes de mercat que es lliuraran en un acte a l'Aula Gastronòmica el pròxim 19 d'octubre.

La Millor Tapa del MDM14 és la novetat d'aquest any i tindrà lloc durant els dies de la fira. És un concurs per escollir la millor tapa del 5è Mercat de Mercats, està obert a tots els visitants, que hauran d'escanejar un codi QR instal·lat en el recinte de la fira, que els donarà accés a la pàgina on podran votar. Entre tots els participants se sortejarà un sopar per a dues persones al restaurant responsable de la tapa més votada.

## Activitats per a nens

En aquesta edició, Mercat de Mercats inclou activitats per als més petits. La Fundació FC Barcelona organitza el taller d'alimentació saludable "Som el que mengem", pensat per a nens d'entre 4 i 6 anys. A través d'un hort simulat amb plafons imantables, els nens aprendran la diversitat de fruites i verdures i les seves propietats nutricionals. Per una estona, es convertiran en agricultors, paradistes i cuiners. L'objectiu és transmetre als més petits que menjar fruita és divertit i despertar la seva curiositat pel món de l'alimentació. El taller serà divendres de 17h a 20h i dissabte i diumenge de 11h a 20h.

## Sobre Mercat de Mercats

Mercat de Mercats és una festa gastronòmica que trasllada el millor dels mercats de la ciutat al carrer per reivindicar la qualitat dels seus productes. Organitzat per l'Institut Municipal de Mercats de l'Ajuntament de Barcelona, en la darrera edició va reunir més de 260.000 visitants. Grup Gsr s'encarrega de la producció i conceptualització de la fira.



Aquestes són les xifres de Mercat de Mercats:

- 40 parades de mercats de tot Barcelona
- Més de 30 productors de proximitat i qualitat
- 16 cellers de vins i caves de Catalunya
- 14 bars i restaurants de mercat i de la ciutat
- 35 xefs a l'aula gastronòmica 14 més a la zona de tapes. En total, 17 estrelles Michelin
- Més de 260.000 visitants i més de 55.000 vendes de tiquets de tapes i begudes en l'edició de 2013

## **Fitxa Tècnica**

**Dates:** del 17 al 19 d'octubre de 2014

**Horaris:** 17 d'octubre de 12.00 a 21.30 h  
18 d'octubre de 11.00 a 21.30 h  
19 d'octubre de 11.00 a 21.00 h

**Espais:**

- Parades de Mercat
- Productes de proximitat i qualitat
- Espai vins i caves
- Tapes de Mercat
- Aula gastronòmica
- Celler del Sumiller

## **Accés lliure**

Més informació al blog de Mercats de Barcelona [www.bcn.cat/somdemercat](http://www.bcn.cat/somdemercat) i en els nostres perfils [facebook.com/MercatsBarcelona](https://www.facebook.com/MercatsBarcelona) i [@mercatsbcn](https://twitter.com/mercatsbcn)

### **Contacte de premsa:**

Grup Gsr  
Departament de Premsa  
93 241 2755  
Natàlia Torrent - Lluís Bofill  
627 48 05 64 ( Natàlia Torrent) / 647 74 66 92 (Lluís Bofill)  
[prensa@grupgsr.com](mailto:prensa@grupgsr.com) / [lbofill@grupgsr.com](mailto:lbofill@grupgsr.com)

Patrocinadors institucionals



Patrocinador oficial



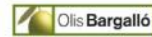
Producció tècnica i conceptualització



Patrocinadors



Col·laboradors



Col·laboradors tècnics

