



La zona marcada amb groc (**tapes de mercat** i **celler de mercat**) indica els espais on les degustacions requereixen TOKENS. A la resta d'espais la compra de producte es farà directa a cada parada.

La zona marcada en amarillo (**tapes de mercat** y **celler de mercat**) indica los espacios donde las degustaciones requieren TOKENS. En los otros espacios la compra de producto se hará directa en cada puesto.

The area marked in yellow (**tapes de mercat** and **celler de mercat**) indicates the places where tastings require TOKENS. For the rest of the spaces, the purchase of a product will be made directly at each stand.

parades de mercat

FRESCOS, SANS I BONS.
ALIMENTS EXCEL·LENTS A LES PARADES
DELS MERCATS DE BARCELONA

FRESCOS, SANOS Y BUENOS.
ALIMENTOS EXCELENTE EN LOS PUESTOS
DE LOS MERCADOS DE BARCELONA

FRESH, HEALTHY AND GOOD.
EXCELLENT FOOD FROM THE MARKET
STALLS OF BARCELONA

mercat de la boqueria

- 01 La Cuina Internacional de "Soley"
- 04 Vidal Pons
- 07 Mas Gourmets
- 11 Catalanian Food
- 14 Olives i Conserves Graus
- 15 Cansaladeria Farrés - Embotits Casa Figols
- 16 Especialitat Sabores Griegos

mercat de la concepció

- 03 Fruites Germans Cuevas

mercat de galvany

- 02 Carles Espai Gastronòmic

mercat de la mercè

- 10 Mònibèric

mercat de santa caterina

- 06 Olives Bacallà Rosa Marina
- 12 Olives i Conserves Torres
- 13 Cuinats Josep

parades no alimentàries

- 05 Mercat Encants Barcelona - Fira Bellcaire
- 08 Mercat Encants Sant Antoni
- 09 Mercat Dominical de Sant Antoni

mercats de territori

- 01 Mercat de Manresa

Què va ser abans,
l'ou o la gallina?



què filosòfics
sou els de Calaf!



artistes de mercat* espai immb

ELS PRODUCTES DE MERCAT EXPLICATS
PER QUI MÉS EN SAP

LOS PRODUCTOS DE MERCADO EXPLICADOS
POR QUIEN MÁS SABE

aula de mercat*

ELS CUINERS MÉS CONEGUTS EN VIU I ELS
TASTOS GUIATS DE LA MÀ D'ESPECIALISTES

LOS COCINEROS MÁS RECONOCIDOS EN VIVO
Y LAS CATAJAS GUIADAS DE LA MANO DE
ESPECIALISTAS

**
Veure programació completa al dors
Ver programación completa en el dorso

productes d'arreu

ESPECIALITATS I PRODUCTES D.O.,
MANTENINT ALLÒ TÍPIC DE CADA ZONA
GEOGRÀFICA DE PROCEDÈNCIA

ESPECIALIDADES Y PRODUCTOS D.O.,
MANTENIENDO LO TÍPICO DE CADA
ZONA GEOGRÁFICA DE PROCEDENCIA

SPECIALTIES AND D.O. PRODUCTS,
FROM THEIR DENOMINATION OF ORIGIN

- 01 Casa de los Navarros
- 02 Centro Aragonés de Barcelona
- 03 Centro Asturiano de Barcelona
- 04 Federación Andaluza de comunidades (FAC)
- 05 Federación de Comunidades Originarias de Castilla la Mancha en Cataluña (FECOCASMANCA)
- 06 Federación de Entidades Culturales Gallegas en Cataluña (FEGALCAT)

productes de proximitat i qualitat

PRODUCTES AGROALIMENTARIS
ARTESANS FETS A CATALUNYA
PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
ARTESANOS PRODUCIDOS EN CATALUÑA

AGRICULTURAL PRODUCTS
PRODUCED IN CATALONIA

- 01 Coques de Perafita - Forn Franquesa
- 02 Mel Can Toni
- 03 Vallflorida Xocolaters
- 04 Embotits de La Garrotxa
- 05 Mmm... flams, cremes i pastís de formatge
- 06 Embotits L'Esquiador
- 07 Bellaire-artesans de l'Abel
- 08 Selfheating S.L. / Reddihot
- 09 Valliser, els fruits de la terra
- 10 Coop. Sant Isidre de les Borges Blanques
- 11 Espai La Cava
- 12 Formatges Montbrú

Mmmm!
Com m'agraden
els madurets...



patrocinador oficial

- ★ Estrella Damm

patrocinadors

- 01 Patronat de Turisme Costa Brava Girona
- 02 Agència Catalana de Turisme
- 03 Formatges de Suïssa

col·laboradors

- 02 Cinzano
- 03 Coca-Cola / Royal Bliss
- 04 Marcilla
- 05 Renault Barcelona

proveïdor oficial

- Makro

altres

- 01 Quesos Ojos del Guadiana
- 02 Yogi Tea
- 03 Productes dera Val d'Aran
- 04 ENKARTERRI Euskadi Basque Country

organització i premsa

- 01 IMMB / grup gsr
- 02 Premsa



www.barcelona.cat/somdemercat

barcelona.cat/mercats

facebook.com/MercatsBarcelona

instagram.com/mercatsbcn

twitter.com/MercatsBCN @mercatsbcn

youtube.com/mercatsbcn

pinterest.com/mercatsbcn

flickr.com/photos/mercatsdebarcelona

vimeo.com/mercatsbcn

#mercatdemercats

tapes de mercat

TAPES, "PLATILLOS" I RACIONES.
LES MATÈRIES PRIMERES
DEL MERCAT ALS FOGONS

TAPAS, PLATILLOS Y RACIONES.
LAS MATERIAS PRIMAS
DEL MERCADO A LOS FOGONES

TAPAS AND PORTIONS.
RAW PRODUCTS FROM THE MARKET
TO THE KITCHEN

01 PETIT COMITÉ

Croquetes de bolets de temporada
Croquetas de setas de temporada
Seasonal mushrooms croquettes

Truita oberta amb sobressada
ecològica i coca amb tomàquet
Tortilla abierta con sobrasada
ecològica i coca con tomate
Open omelette with organic sobrasada
and tomato dough bread

02 SPOONIK "COOKING EXPERIENCES"

"Patacones" amb "hogao" i alvocat
Patacones con hogao y aguacate
"Patacones" with "hogao"
and avocado

Tacos de "tinga" de pollastre
Tacos de tinga de pollo
Chicken "tinga tacos"

03 SEMPRONIANA

"Cheese cake" trufat
"Cheese cake" trufado
Truffled cheese cake

Costellam de porc lacat amb ratafia
Costillar de cerdo lacado con ratafia
Glazed pork rim with ratafia

04 CECCONI'S

Olives fregides, mortadella
i formatge provolone
Aceitunas frites, mortadella
y queso provolone
Fried olives, mortadella
and provolone cheese

Risotto, bolets silvestres
i tòfona negra
Risotto, setas silvestres
y trufa negra
Risotto, wild mushrooms
and black truffle

05 MAS GOURMETS

mercat de la boqueria
Taco de botifarra del perol
amb tòfona acompanyada de menta
i salsa thai
Taco de butifarra de perol con trufa
acompañada de menta y salsa thai
"Taco" of pork sausage with truffle
accompanied by mint and thai sauce
Ensalada russa amb oli de tòfona
i tonyina
Ensaladilla rusa con aceite de trufa
y atún
Russian salad with truffle oil and tuna

Trinxat de patata i mongeta perona
amb papada i suc del rostit
Trinxat de patata y judia perona con
papada y jugo del asado
Potato and bean stew with pork
neckfat and roast juice

06 BACALLANERIA PERELLÓ 1898

mercat del ninot
Sashimi de bacallà
Sashimi de bacalao
Sashimi of cod

Ou a baixa temperatura
amb brandada de bacallà al pil-pil
Huevo a baja temperatura
con brandada de bacalao al pilpil
Low temperature egg with cod
brandada "al pil-pil"

07 TAPAS 24

Les braves d'en Carles Abellan
Las bravas de Carles Abellan
Carles Abellan's "bravas"

Bikini de pernil ibèric, mozzarella
i tòfona
Bikini de jamón ibérico, mozzarella
y trufa
"Bikini" of Iberian ham, mozzarella
and truffle

08 ESTIMAR

Garota en suquet
Garota de mar en suquet
Sea urchin in Suquet

Ortigues de mar i plàncton
Ortiquillas y plancton
Snackelocks and plankton

09 FONDA ESPAÑA

Cuixa de pollastre de corral,
romesco picant, avellanes
caramel·litzades i herbes fresques
Muslo de pollo de corral, romesco
picante, avellanas caramelizadas
y hierbas frescas
Chicken thigh, spicy romesco,
caramelised hazelnuts and fresh herbs

Coca de musclos a la brasa,
cogombre i papada ibèrica
Coca de mejillones a la brasa,
pepino y papada ibérica
Grilled mussels pie, cucumber
and Iberian pork

10 NECTARI

Croquetes a l'estil Nectari
amb salsa huancaina
Croquetas al estilo Nectari
con salsa huancaina
Nectari-style croquettes
with huancaina sauce

Mousse de foie amb gelée d'Oporto,
perfum de tòfona i Peta Zetas
Mousse de foie con gelée de Oporto,
perfume de trufa y Peta Zetas
Foie mousse with Porto gelée, truffle
perfume and Peta Zetas

11 D'APROP CUINA DE BARCELONA

Vedella de Girona en tatakí fred,
raïm i vinagreta de ratafia i nous
Ternera de Girona en tatakí frío, uva
y vinagreta de ratafia y nueces
Girona veal in cold tatakí, grapes
and vinaigrette of ratafia and walnuts

Trinxat de patata i mongeta perona
amb papada i suc del rostit
Trinxat de patata y judia perona con
papada y jugo del asado
Potato and bean stew with pork
neckfat and roast juice

12 XERTA RESTAURANT

Arròs del Delta d'ortigues de mar
i maionesa d'algues
Arroz del Delta de ortigas de mar
y mayonesa de algas
Delta rice of snakelocks
and mayonnaise of algae

Melòs de vedella, cremòs de foie
i encanells d'ànec del Delta
Meloso de ternera, cremoso de foie
y virutas de pato del Delta
Veal melon, foie cream and duck
chips from El Delta

13 VEGA RAW ORGANIC

mercat de la boqueria

Mini burger vegana amb salsa
de ceba de Girona
Mini burger vegana con salsa
de cebolla de Girona
Mini vegan burger with onion
from Girona sauce

Burrito vegà amb guacamole
i allioli de pastanaga i poma
Burrito vegano con guacamole
y alioli de zanahoria y manzana
Vegan "burrito" with guacamole
and carrot and apple "allioli"

14 CANSALADERIA FARRÉS - EMBOTITS FIGOLS

mercat de la boqueria

Porc curat amb oli de pinyons
i germinats
Cerdo curado con aceite de piñones
y germinados
Pork cured with pine nuts
and germinated oil

Pa tou amb porc melòs a baixa
temperatura
Pan blando con cerdo meloso
a baja temperatura
Soft bread with low-temperature
creamy pig



TOKENS

Per consumir degustacions a la zona de **tapes de mercat**
i **celler de mercat** adquireix TOKENS a les taquilles
(Zona marcada amb groc en el plànol)

Para consumir degustacions a la zona de **tapes de mercat**
i **celler de mercat** adquiere TOKENS en las taquillas
(Zona marcada en amarillo en el mapa)

To consume tastings in the **tapes de mercat**
and **celler de mercat** buy TOKENS at the ticket offices
(Yellow area on the map)

celler de mercat

PER TASTAR, CONÈXER I GAUDIR DE VINOS,
CAVES, CERVESES, VERMUTS, REFRESCOS,
CÒCTELS...

PARA PROBAR, CONOCER Y DISFRUTAR
DE VINOS, CAVAS, CERVEZAS, VERMUTS,
REFRESCOS, CÓCTELES...

TASTE AND ENJOY WINES, "CAVA", BEERS,
VERMOUTHS, SOFT DRINKS, COCKTAILS...

★ Estrella Damm

Cerveces Damm
Cervezas Damm
Damm beers

Aigua Veri
Agua Veri
Veri water

01 Vins i caves

Castell del Remei
Celler Carles Andreu
Domènch. Vidal
Gramona
Juvé & Camps
LaFou Celler
Marco Abella
Torelló
Vinyes Domènch

02 Cinzano

Vermuts i còctels
Vermuts y cócteles
Vermouths and cocktails

03 Coca-Cola / Royal Bliss

Refrescos, mixers i combinats
Refrescos, mixers y combinados
Soft drinks, mixers and cocktails

04 Marcilla

Cafès, tes, especialitats
i còctels amb café
Cafés, tes, especialidades
y cócteles con café
Coffees, teas, specialities
and coffee cocktails

Les de Figueres
sou unes ploramiques!

...i els de Valls
uns estirats!

Gaudir de la sostenibilitat...

Les mongetes li pregunten a la botifarra on quedar, a Vic o a Santa Pau? La pera de Lleida fa posar vermella la maduixa del Maresme; "l'estirat" calçot de Valls li diu a la ceba de Figueres que és una ploramiques...

Uns diàlegs entenedors per posar en relleu el tema central del Mercat de Mercats d'enguany: la proximitat i la sostenibilitat. Els Mercats de Barcelona volem que, en aquesta edició, tots gaudim dels productes frescos dels mercats, de la seva gastronomia i de la saviesa dels mercats però amb la mentalitat de la sostenibilitat, fruit del consum de proximitat.

Gaudir i conservar la nostra terra, el planeta en definitiva. Heus aquí Mercat de Mercats 2018. Volem, amb tu com a protagonista, encetar un futur sostenible per a tots, oferint per tota la fira matèries primeres, tapes i platillos de proximitat, reutilitzant els materials, separant el rebuig i ensenyant que la sostenibilitat no és només una necessitat, sinó una nova forma de gaudir del territori.

Com cada any, podreu comprar el millor producte dels mercats, gaudir amb les millors degustacions, aprendre un futur sostenible per a tots, oferint per tota la fira matèries primeres, tapes i platillos de proximitat, reutilitzant els materials, separant el rebuig i ensenyant que la sostenibilitat no és només una necessitat, sinó una nova forma de gaudir del territori.

Novetats com ara la participació dels mercats especials no alimentaris o l'espai familiar pels més menuts, completaran la que serà la novena edició de la Fira, fent-la una experiència inoblidable.

Un millor futur comença a Mercat de Mercats 2018.

T'hi esperem.

Quedem?

a Vic o a Santa Pau?



PROGRAMA

aula de mercat

ELS CUINERS MÉS CONEGUTS EN VIU I ELS TASTOS GUIATS DE LA MÀ D'ESPECIALISTES

LOS COCINEROS MÁS RECONOCIDOS EN VIVO Y LAS CATAS GUIADAS DE LA MANO DE ESPECIALISTAS

- P** PONÈNCIA
- S** SHOW COOKING
- T** TAST

DIVENDRES 19

VIERNES

Moderador: Salvador García-Arbó

S 13.00 - 13.30 h
Remenja'mmm: l'art de cuinar i no llençar menjar
Remenja'mmm: el arte de cocinar y no tirar comida

Mingo Morilla - Xef restaurant Cal Mingo (Viladecans)
Mariona Ortiz i Marta Beltran - Remenja'mmm

P 13.30 - 14.00 h
Promovent l'agricultura de proximitat en entorns metropolitans: el cas del Parc Agrari del Baix Llobregat
Promoviendo la agricultura de proximidad en entornos metropolitanos: el caso del Parc Agrari del Baix Llobregat
Gemma Francès i Tudel - Tècnica del Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat

S 14.00 - 14.30 h
La història de la tradició catalana en proximitat radical
La historia de la tradición catalana en proximidad radical
Sergi de Meia - Xef Restaurant Sergi de Meia (Barcelona)

P 16.00 - 16.30 h
Espigoladors. Transformant productes lletjos i imperfectes en boniques oportunitats
Espigadores. Transformando productos feos y imperfectos en bonitas oportunidades
Josep Maria Pujol - Responsable comercial

P 16.30 - 17.00 h
Presentació del llibre Mercats de Barcelona segles XX i XXI, d'Albertí Editor, a càrrec dels seus autors Genís Arnàs i Matilde Alsina
Presentación del libro Mercados de Barcelona siglos XX y XXI, Albertí Editor, a cargo de sus autores Genís Arnàs y Matilde Alsina

T 17.15 - 18.00 h
Llegendes de Montserrat
Leyendas de Montserrat
Silvia Miranda - CEO de Gastronomia Enoturisme Catalunya i Agència Catalana de Turisme

T 18.15 - 19.00 h
Tast guiat en clau històrica
Ruta del Vi DO Empordà
2500 anys de vi a l'Empordà
Cata guiada en clave històrica
Ruta del Vino DO Empordà
2500 años de vino en el Empordà
Romina Ribera Marigó - Arqueòloga a càrrec de "Glòps d'Història - Arqueologia, paisatge i vi"

Disfrutar de la sostenibilidad...

Las judías le preguntan a la botifarra dónde quedan, ¿en Vic o en Santa Pau? La pera de Lleida hace enrojecer a la fresa del Maresme; "El estrirado" calçot de Valls le dice a la cebolla de Figueres que es una llorona...

Unos diálogos comprensibles para poner de relieve el tema central del Mercat de Mercats de este año: la proximidad y la sostenibilidad. En *Mercats de Barcelona* queremos que, en esta edición, todos disfrutemos de los productos frescos de los mercados, de su gastronomía y de la sabiduría de los mercados pero con la mentalidad de la sostenibilidad, fruto del consumo de proximidad.

Disfrutar y conservar nuestra tierra, el planeta en definitiva. He aquí *Mercat de Mercats 2018*. Queremos, contigo como protagonista, iniciar un futuro sostenible para todos, ofreciendo en toda la feria materias primas, tapes y platillos de proximidad, reutilizando los materiales, separando el resto y enseñando que la sostenibilidad no es sólo una necesidad, sino una nueva forma de disfrutar del territorio.

Como cada año podréis comprar el mejor producto de los mercados, disfrutar con las mejores degustaciones, aprender con ponencias muy interesantes y el profundo conocimiento de los *Artistes de Mercats*... Y el domingo, ponencia magistral en el Aula con cocineros de mercados de todo el Estado.

Novedades como la participación de los mercados especiales no alimentarios o el espacio familiar para los más pequeños, completarán la que será la novena edición de la Feria, haciendo de ella una experiencia inolvidable.

Un mejor futuro empieza en *Mercat de Mercats 2018*.

Te esperamos.

Enjoying sustainability...

The beans ask the sausages where the best place to meet is, Vic or Santa Pau? The pears from Lleida make the Maresme strawberries blush; the leek-like Valls calçot tells the Figueres onion that he's a cry-baby...

Telltale conversations that highlight the main theme for this year's Mercat de Mercats: proximity and sustainability. We, *Barcelona's markets*, want this edition to be about enjoying fresh market produce, market-led gastronomy and insight through the prism of sustainability by way of local consumption.

To enjoy our terroir, to help preserve it, and, ultimately, the planet. This is *Mercat de Mercats 2018*. With you as the protagonist, we want to open the way for a sustainable future for all by offering food products, tapes and local dishes throughout the fair, reusing materials, separating waste and teaching that sustainability is not just a need but also a new way of enjoying what our region has to offer.

As in previous years, you'll naturally be able to buy the best products from the markets, try the best foods, learn through stimulating presentations, and in particular soak in the extensive knowledge of the markets' artists... and on the Sunday, a keynote presentation in the workshop room with chefs from markets all over Spain.

New features such as special non-food markets and a family's area for the little ones, will complete what will be the fair's ninth edition, making it an unforgettable experience.

A better future begins at *Mercat de Mercats 2018*.

We look forward to seeing you there.

consumicions

tapes de mercat

Tapa

celler de mercat

ESTRELLA DAMM
Cerveses Damm 2
Got de vidre 1
Aigua Veri 1

VINS I CAVES

Consumició de vi o cava 3 ó 4
Copa de vidre (Obligatòria per consumir vi i cava)

COCA-COLA / ROYAL BLISS

Refresc o Mixer Royal Bliss 2
Mini combinat Royal Bliss 3
Combinat Royal Bliss 5

CINZANO

Vermut Rosso o Bianco / Bitter Soda 2
Vermut 1757 Premium Rosso o Bianco 3
Mini còctel Negroni, Americano o Vermujito

MARCILLA

Cafès i tes 1
Especialitats 2
Còctels amb cafè

Pots comprar TOKENS a les taquilles (targeta o efectiu) o als espais Estrella Damm (només amb targeta) fins a 30 minuts abans del tancament.

consumiciones

tapes de mercat

Tapa

celler de mercat

ESTRELLA DAMM
Cervezas Damm 2
Vaso de cristal 1
Agua Veri 1

VINOS Y CAVAS

Consumición de vino o cava 3 ó 4
Copa de cristal (Obligatorio para consumir vino y cava)

COCA-COLA / ROYAL BLISS

Refresco o Mixer Royal Bliss 2
Mini combinado Royal Bliss 3
Combinado Royal Bliss 5

CINZANO

Vermut Rosso o Bianco / Bitter Soda 2
Vermut 1757 Premium Rosso o Bianco 3
Mini cóctel Negroni, Americano o Vermujito

MARCILLA

Cafés y té 1
Especialidades 2
Cócteles con café

Puedes comprar TOKENS en las taquillas (tarjeta o efectivo) o en los espacios Estrella Damm (solo con tarjeta) hasta 30 minutos antes del cierre.

food and drinks

tapes de mercat

Tapa 2 ó 4

celler de mercat

ESTRELLA DAMM
Damm beers 2
Glass 1
Veri water 1

WINES AND SPARKLING WINES

Wine or sparkling wine consumption 3 ó 4
Wine glass (Must be purchased to drink wine and sparkling wine) ... 1

COCA-COLA / ROYAL BLISS

Soft drink or Mixer Royal Bliss 2
Mini cocktail Royal Bliss 3
Cocktail Royal Bliss 5

CINZANO

Vermouth Rosso or Bianco / Bitter Soda 2
Premium 1757 Vermouth Rosso or Bianco 3
Mini cocktail Negroni, Americano or Vermujito

MARCILLA

Coffes and teas 1
Specialities 2
Coffee cocktails 4

You can buy TOKENS at the ticket office (card or cash) or at the Estrella Damm stands (only with card) until 30 minutes before closing time.



PATROCINADOR PRINCIPAL



PATROCINADORS



COL·LABORADORS



PROVEÏDOR OFICIAL

COL·LABORADORS TÈCNICS



ENTITATS COL·LABORADORES



Consulteu totes les activitats al nostre blog
barcelona.cat/somdemercat

seguix-nos!

#mercatdemercats

de **Mercat Mercats**

Avinguda de la Catedral
19-21
OCTUBRE

On aneu tan frescos?

A la gran festa del producte i de la gastronomia de Barcelona!



activitats lúdiques

DISSABTE 20

SÀBADO

15.00 - 16.00 h
Actuació de Grup de percussió Ssstrèpids
Actuación de Grupo de percusión Ssstrèpids

DIUMENGE 21

DOMINGO

12.00 - 12.30 h
Els Encants per dins
Els Encants por dentro
Marc Fiotats - Antiquitats i col·leccionisme (Encants Barcelona)

13.00 - 13.30 h
ADN Bacallà
ADN Bacalao
Maria Masclans - Masclans Origenes (Mercat de Sant Antoni)

17.00 - 17.30 h
Si plou i fa sol, menjarem bolets!!
Els Encants per dins
Els Encants por dentro
Marc Fiotats - Antiquitats i col·leccionisme (Encants Barcelona)

Activitats en català o castellà, excepte (*) en anglès. Places limitades i subjectes a modificacions. Actividades en catalán o castellano, excepto (*) en inglés. Plazas limitadas y sujetas a modificaciones. Activities in Catalan or Spanish, except (*) in English. Limited capacity and subject to changes.