

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!*



» El cap de setmana del 19 al 21 d'octubre, els mercats de la ciutat tornaran a reunir-se a l'Avinguda de la Catedral en la novena edició de la Fira Mercat de Mercats, la gran festa del producte i la gastronomia de Barcelona.

» Proximitat, reaprofitament i sostenibilitat són els eixos sobre els que pivotarà l'edició 2018 de Mercat de Mercats i es respirarà en tota la Fira amb senyalitzacions específiques, ponències a l'Aula i xerrades dels Artistes de Mercat, que també giraran entorn d'aquesta temàtica.

» Com a novetats, aquest any es potencia l'Espai Familiar, i es conviden els mercats especials no alimentaris i un de fora de la ciutat (Manresa).

» El Celler del Mercat mostrarà una representació especial de vins de totes les DO catalanes elaborada pel sommelier Ferran Centelles, que també oferirà dos tastos guiats a l'Aula de Mercat.

» L'Aula de Mercat centrarà l'interès pedagògic amb ponències i showcookings gratuïts, també de cuiners de mercats de tot l'Estat.

» A la secció Tapes de Mercat, 14 paradistes i restaurants propers a mercats oferiran les seves millors propostes.

Un Mercat de Mercats 2018 sostenible i pròxim

Octubre, la Catedral i el millor producte i gastronomia. **Mercat de Mercats** torna a ser fidel a la ciutat i celebra la seva novena edició del 19 al 21 d'octubre. El millor dels mercats de la ciutat es trasllada durant un cap de setmana a la fira per reivindicar la qualitat dels seus productes, aquest any amb especial èmfasi en la proximitat i en la sostenibilitat, conceptes que no s'entenen l'un sense l'altre.

Així, seran tres dies de coneixença, reivindicació i consum sostenible, amb 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, per descomptat, tornarà a aparèixer el millor producte dels mercats, les millors degustacions i les ponències més interessants, sense oblidar el profund coneixement dels Artistes de Mercats... I el diumenge, ponència magistral a l'Aula amb cuiners de mercats de tot l'Estat.

Novetats, com ara la participació, per primera vegada, dels **mercats especials no alimentaris** o la consolidació de l'**espai familiar**, una aula pensada per compartir amb les famílies, amb activitats durant tot el dia pels infants de 0 a 6 anys, completaran la que serà la novena edició de la Fira, fent-la una experiència inoblidable.

L'any passat, en la seva vuitena edició, la fira va rebre prop de 220.000 visitants i s'hi van servir fins a 55.000 degustacions.

La sostenibilitat, protagonista de l'edició d'enguany

La sostenibilitat es converteix en un eix transversal de Mercat de Mercats 2018. Al marge de la cura que tots els participants tindran pel malbaratament alimentari, l'organització ha cuidat tots els detalls per incidir en la sostenibilitat. Així, entre altres mesures, els cartells de l'esdeveniment han estat impresos pel Centre Especial de Treball Icària Iniciatives Socials, i el programa de mà -especialment, per ser el més distribuït- s'ha imprès en paper ecològic amb certificat FSC. Tots ells seran repartits per Apinyó, empresa de missatgeria ecològica que fa el 100% dels seus serveis en bicicleta.

A més, es farà èmfasi en la comunicació de la tria de les deixalles en contenidors especials. S'informarà els usuaris que tirin el menjar sobrant al contenidor d'orgànic i que es reutilitzin els coberts per les tapes i el got per les begudes. Els estands de degustació de la fira comptaran amb una vaixel·la reciclable que inclourà gots i coberts de plàstic, plats de cartró i copes de vidre, de manera que un cop ja no s'empri més, es podrà llençar al contenidor corresponent, tots situats dins l'espai de la fira.

També a l'Aula de Mercat arribarà la conscienciació, amb ponències sobre reaprofitament alimentari i agricultura ecològica.

La nova incorporació d'aquesta edició: els mercats no alimentaris

Una de les principals novetats d'enguany és la participació dels mercats especials no alimentaris de la ciutat a la fira.

El Mercat dels Encants-Fira Bellcaire, el Mercat dels Encants de Sant Antoni i el Mercat Dominical de Sant Antoni tindran aquest any representació a la fira. Disposaran d'una illa d'estands a la zona de Parades de Mercat on els assistents hi trobaran informació de les parades especials i un espai interactiu on podran fer-se fotos i conèixer els productes que ofereixen els tres mercats especials no alimentaris.

Segon any d'espai familiar a la fira

Aquesta serà la segona edició de Mercat de Mercats en la que es comptarà amb un espai familiar en el que els nens i nenes de 0 a 6 anys trobaran tota mena de jocs i activitats relacionades amb el món del producte i els mercats.



La gran festa dels Mercats de Barcelona

Mercat de Mercats oferirà, durant tres dies, els millors productes dels mercats, degustacions de tapes, vins i caves de Catalunya, ponències, tastos, xerrades, i activitats lúdiques per a tots els públics. L'oferta es diversifica en diferents espais: **“Parades de Mercat”**, **“Mercats Especials no Alimentaris”**, **“Productes de Proximitat i Qualitat”**, **“Productes d'Arreu”**,

“Mercats del Territori”, “Tapes de Mercat”, “Celler de Mercat”, “Artistes de Mercat” i “Aula de Mercat”.

“Parades de Mercat”: el bon producte, la cordialitat i la professionalitat dels paradistes dels mercats de la ciutat es veuran en aquesta zona. Ocupant bona part de l’avinguda, els estands dels comerciants oferiran els seus productes funcionant com un gran mercat a l’aire lliure. Fins a 13 paradistes dels mercats de la Boqueria, La Mercè, Galvany, Santa Caterina i La Concepció portaran els seus productes.



“Mercats Especials”: enguany participaran amb les seves propostes tres mercats de la ciutat que no es dediquen a l’alimentació. Es tracta del Mercat Encants Barcelona Fira Belcaire, el Mercat Encants Sant Antoni i el Mercat Dominical de Sant Antoni.

“Tapes de Mercat”: els bars i restaurants dels mercats i d’altres punts de la ciutat compartiran una zona central de cuina perquè tothom pugui degustar les seves creacions. Aquest any cada establiment pot presentar dues tapes (a 2 i 4 tokens) i es comptarà amb la



presència d'un total de 14 estands, dels quals quatre estan situats dins d'un mercat de la ciutat (quatre d'ells, paradistes). Els deu restants seran restaurants de renom situats a l'entorn d'un mercat.

Amb una oferta que destaca pel producte sempre fresc, tornarà a haver-hi propostes de restauració amb Estrella Michelin i d'altres que mantenen la tradició i que, a més, creen noves tapes inspirades en aquesta fira.

Participants:

PETIT COMITÉ

Croquetes de bolets de temporada / Truita oberta amb sobrassada ecològica i coca amb tomàquet

SPOONIK "COOKING EXPERIENCES"

"Patacones" amb "hogao" i alvocat / "Tacos" de "tinga" de pollastre

SEMPRONIANA

"Cheese cake" trufat / Costellam de porc lacat amb ratafia

CECCONI'S

Olives fregides, mortadel·la i formatge provolone / Risotto, bolets silvestres i tòfona negra

MAS GOURMETS

Taco de botifarra del perol amb tòfona acompanyada de menta i salsa thai / Ensalada russa amb oli de tòfona i tonyina

BACALLANERIA PERELLÓ 1898

Cassoleta de bacallà amb escuma d'allioli / Ou a baixa temperatura amb brandada de bacallà al pil-pil

TAPAS 24

Les braves d'en Carles Abellan / Bikini de pernil ibèric, mozzarella i tòfona

ESTIMAR

Garota en suquet / Ortigues de mar i plàncton

FONDA ESPAÑA

Cuixa de pollastre de corral, romesco picant, avellanes caramel·litzades i herbes fresques / Coca de musclos a la brasa, cogombre i papada ibèrica

NECTARI

Croquetes a l'estil Nectari amb salsa huancaína / Mousse de foie amb gelée d'Oporto, perfum de tòfona i Peta Zetas

D'APROP

Vedella de Girona en tataki fred, raïm i vinagreta de ratafia i nous / Trinxat de patata i mongeta perona amb papada i suc del rostit

XERTA RESTAURANT

Arròs del Delta d'ortigues de mar i maionesa d'algues / Melós de vedella, cremós de foie i encenalls d'ànec del Delta

VEGA RAW ORGANIC

Mini burger vegana amb salsa de ceba de Girona / Burrito vegà amb guacamole i allioli de pastanaga i poma

CANSALADERIA FARRÉS - EMBOTITS FÍGOLS

Porc curat amb oli de pinyons i germinats / Pa tou amb porc melós a baixa temperatura

“Productes de proximitat i qualitat”: els productes agroalimentaris artesans fets a Catalunya també tindran un espai destacat a la fira amb **12 productors** de diferents denominacions catalanes. Hi haurà formatges, mel, coca, xocolata, etc.



“Productes d’Arreu”: aquest espai, que va estrenar-se l’any passat i mostra el més típic de diferents zones geogràfiques, torna a ser present aquest 2018 amb la participació de Casa de los Navarros, el Centro Aragonés de Barcelona, el Centro Asturiano de Barcelona, la Federación Andaluza de Comunidades (FAC), la Federación de Comunidades Originarias de Castilla La Mancha en Catalunya (FECOCASMANCA) i la Federación de Entidades Culturales Gallegas en Catalunya (FEGALCAT).

“Celler de Mercat”: en aquest espai es podran degustar vins i caves de totes les DO de Catalunya, en una selecció creada per l’ocasió per part de l’ex sommelier d’elBulli, Ferran Centelles. Des d’aquest espai també se centralitzarà la venda de refrescs, vermuts, cerveses, còctels, combinats i cafès.

“Artistes de Mercat”: per quart any consecutiu, a l’stand de l’Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB) s’hi ubicarà l’escenari dels “Artistes de Mercat”, on vindran a parlar divendres, dissabte i diumenge els qui més en saben de mercats: els comerciants. Durant la fira sortiran dels seus mercats per compartir la seva experiència i donar a conèixer els seus productes clau, la història i les novetats que presenten a les seves parades.



Artista de Mercat	Tema de la conferència
Verdures i Fruïtes Molins (Mercat de la Concepció)	Verdura ecològica i de proximitat, com la reaprofitem?
Carnisseria Exkisit's (Mercat de Sant Andreu)	"Elaborats càrnics "exkisit's"
Floristeria Carrasco (Mercat del Carmel)	"Passem junts pel món de les plantes i de les flors?"
Xarcuteria Sílvia (Mercat de Lesseps)	"Del porc fins el caminar... de la truja, plats exquisits"
Carns Esca (Mercat de Sant Antoni)	"La vedella: del cap a la cua, tot es cuina"
Antiguitats i col·leccionisme (Encants Barcelona)	"Els Encants per dins"
Maslans Orígens (Mercat de Sant Antoni)	"ADN Bacallà"
Germans Cuevas (Mercat de la Concepció)	"Si plou i fa sol, menjarem bolets"
Carns Cinta (Mercat de la Concepció)	"Noves maneres de cuinar el xai i el Ternasco d'Aragó"

Tots faran sessions obertes al públic en les que explicaran particularitats i peculiaritats dels seus productes, consells de preparació, reaprofitament, innovació, conservació, trucs, etc., amb la intenció de compartir els seus coneixements i professionalitat amb els ciutadans, a més de donar valor al producte fresc.

“Mercats de Territori”: com a novetat, aquest any s’ha creat aquest espai on hi haurà la representació d’un mercat de fora de Barcelona. Enguany comptarem amb la participació del **Mercat de Manresa**, que oferirà els seus productes de proximitat en un estand especial.

“Aula de Mercat”: la interacció entre producte i visitant s’intensificarà a l’Aula de Mercat. Durant gairebé tota la jornada, i durant els tres dies, xefs, productors, enòlegs i

comunicadors realitzaran sessions dirigides amb tastos de productes. En aquesta edició, algunes xerrades se centraran en la proximitat i el reaprofitament, incidint en la temàtica. Una oportunitat per aprendre dels millors.



Hi participaran **Gemma Francès i Tudel**, per parlar del Parc Agrari del Baix Llobregat; **Sergi de Meià** (Sergi de Meià, Barcelona), que farà una aproximació a la història de la tradició catalana en proximitat radical; **Josep Maria Pujol**, sobre la tasca de reaprofitament dels espigoladors; **Genís Arnàs i Matilde Alsina**, que presentaran el seu llibre "Mercats de Barcelona segles XX i XXI"; la CEO de Gastrolonia, **Sílvia Miranda**, per parlar de les llegendes de Montserrat; l'arqueòloga **Romina Ribera Marigó**, que guiarà un tast històric pels 2.500 anys del vi de l'Empordà; el brand ambassador de Cinzano, **Oscar Sádaba**, de cultura del vermut, o el sommelier **Ferran Centelles**, amb qui es farà un passeig per la Catalunya vinícola.

També faran gaudir al públic el xef **Carles Gaig** (Gaig, Barcelona), amb una degustació de Cuina Emmentaler AOP amb Formatges de Suïssa; **Jordi Vidal** (L'Espurna, Lleida), amb una xerrada de la tradició culinària de la Terra Ferma; el brand ambassador de Coca-Cola, **Sergi Estévez**, sobre combinats amb Royal Bliss, o un showcooking de la Costa Brava. Divertida serà la degustació comparativa de Caviar Nacarii de la mà del Conselh Generau d'Aran o la visita enoturística de Venivinum. **Carlos Cervantes**, de Damm, no faltará a la cita, aquest vegada amb un tast de Complot.

L'accent social el posaran **Mingo Morilla**, xef del restaurant Cal Mingo (Viladecans) i **Mariona Ortiz i Marta Beltran**, per parlar de "Remenja'mmm"; **Rosa García**, directora de Rezero, de l'objectiu del "residu zero", o la presentació de la campanya "*Food waste: small change, big difference*" del programa europeu LIFE – Trifocal. També **Pep Bantulà Pañella**, director del Mercat de la Terra, qui explicarà la seva iniciativa *slow food*, o l'equip de l'Escola Hofmann, amb una xerrada sobre sostenibilitat des de l'escola.

El toc diferent l'aportarà l'activitat "Menys influencers de postureig i més comunicadors #demercat", on es convidaran diversos comunicadors digitals que parlen dels mercats de la ciutat a les seves xarxes; o la xerrada dels responsables de RRG sobre vehicles elèctrics. Diumenge, un espai destacat tindrà el debat magistral de quatre grans restaurants de mercat de tot l'Estat amb la participació d'**Alex Marugán** (Tres por cuatro, Mercado de Torrijos, Madrid), **José Vicente** (Habitual by Ricard Camarena, Mercado de Colón, València), **Jorge**

Ochoa (El Mercao, Mercado Ensanche, Tafalla, Pamplona) o **Quim Márquez** (El Quim de la Boqueria, Mercat de la Boqueria, Barcelona).

Els horaris de l'Aula de Mercat seran: divendres, de 13 a 21.30h; dissabte, de 12.15 a 1.15h; i diumenge, de 11.30 a 19.15h.

El programa de la fira es completarà amb una activitat lúdica al migdia. Dissabte serà el torn del **Grup de Percussió Ssstrèpids** (a les 15h) i diumenge, del grup de rumba **Oshun** (a les 13h).



Preus i forma de pagament

Amb les activitats lúdiques i de formació completament gratuïtes, la forma de pagament de les consumicions als espais Tapes de Mercat i Celler de Mercat tornarà a ser mitjançant "tokens", la moneda especial de la fira que es podrà adquirir als espais senyalitzats (1 token: 1 euro). Així s'agilitzen les esperes i l'interès se centra en el més important: el millor producte.

Les consumicions a Tapes de Mercat tindran un preu de 2 o 4 tokens i les consumicions del Celler de Mercat, d'1 a 5 tokens (aigua o cafè, 1; cervesa o vermut, 2; vi i cava, 3 o 4; mini combinat, 3; combinat, 5, ...). La copa de vidre, obligatòria per consumir vins i escumosos, tindrà un preu d'1 token.

Organització, patrocinadors, col·laboradors i altres expositors de Mercat de Mercats

Organització:

- **Ajuntament de Barcelona + Mercats de Barcelona**

Concepte i producció tècnica:

- **grup gsr**

Patrocinador oficial

- **Estrella Damm**

Patrocinadors:

- **Agència Catalana de Turisme** (amb estand i diverses activitats a l'aula)
- **Patronat de Turisme de la Costa Brava Girona** (amb estand i diverses activitats a l'aula)
- **Formatges de Suïssa** (amb estand i un taller exclusiu a l'Aula de Mercat amb Carles Gaig)
- **Hostel Grup**

Proveïdor oficial:

- **Makro** (proveïdor oficial de la zona de Tapes de Mercat, a més de proporcionar tot el producte bàsic per a les cuines de la fira).

Col·laboradors:

- **Coca-Cola/Royal Bliss** (formant part de l'oferta de begudes de Celler de Mercat. També oferirà un taller de cocteleria a l'Aula).
- **Cinzano** (formant part de l'oferta de begudes del Celler de Mercat, també oferirà dos tastos a l'Aula).
- **Marcilla** (formant part de l'oferta de begudes del Celler de Mercat).
- **Renault Barcelona** (en consonància amb la temàtica de sostenibilitat de l'edició, exposarà un vehicle 100% elèctric i també disposaran d'un vehicle elèctric comercial per a fer demostracions als paradistes i comerciants de la fira).
- **TRIFOCAL+life**

Col·laboradors tècnics:

- **Creativa**
- **Ficfrei**
- **Klimer**
- **Thermomix**

Entitats col·laboradores:

- **Casal dels Infants**

- **CETT**

Altres expositors:

- **Enkartur Euskadi - Basque Country**
- **Productes dera Val d'Aran** (amb tast a l'Aula de Caviar Nacarii)
- **Yogi Tea**
- **Quesos Ojos del Guadiana**

Mercat de Mercats 2018 en xifres

- 13 parades de mercats de tot Barcelona
- 12 productors de proximitat i qualitat + 6 Cases Regionals
- 14 establiments de degustació i restaurants de mercat i de la ciutat
- 25 activitats a l'Aula de Mercat, entre ponències, tastos i showcooking

Fitxa Tècnica

Dates: del 19 al 21 d'octubre de 2018

Localització: Avinguda de la Catedral, Barcelona

Horaris:

Divendres 19, d'11 a 22h

Dissabte 20, d'11 a 22h

Diumenge 21, d'11 a 21

Horari Espai Familiar:

Divendres 19, de 17 a 20h

Dissabte 20, d'11 a 20h

Diumenge 21, d'11 a 19h

Espais:

- Taquilles (on obtenir els Tokens)
- Parades de Mercat
- Mercats Especials
- Mercats de Territori
- Productes de proximitat i qualitat
- Producte d'Arreu
- Tapes de Mercat
- Aula de Mercat
- Artistes de mercat
- Celler de Mercat
- Espai Familiar

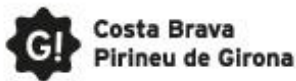
CONCEPTE I PRODUCCIÓ TÈCNICA



PATROCINADOR PRINCIPAL



PATROCINADORS



COL·LABORADORS



PROVEÏDOR OFICIAL



COL·LABORADORS TÈCNICS



ENTITATS COL·LABORADORES

