

# INFOMERCATS

BUTLLETÍ INFORMATIU DELS **MERCATS MUNICIPALS DE BARCELONA** JULIOL DE 2012 • Nº 39



*Som de  
mercat!*

Mercats de Barcelona som una història fruit del treball i el talent compartits entre els comerciants i l'Ajuntament de Barcelona. Descobriu com millorem plegats la qualitat de vida dels ciutadans i ens adaptem a les necessitats comercials del segle XXI amb nous serveis i 10 remodelacions en marxa. Teniu a les mans una edició especial de l'Infomercats: resum de les activitats impulsades l'any 2011 i entrevistes als protagonistes. Els detalls els trobareu al web [www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat)



## ESPECIAL ACTIVITATS 2011!

Consulta els reportatges íntegres i els continguts relacionats d'aquesta publicació al web [www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat)

  
Mercats de Barcelona

Ajuntament de  
Barcelona



EXTRA!



Consulteu les entrevistes  
íntegres i els vídeos  
relacionats al web  
[www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat), o tot  
apuntant amb la càmera  
del vostre mòbil al codi QR.

# Som de Mercat!

Mercats de Barcelona és la història de l'esforç de 7.500 professionals en 43 mercats de Barcelona, una ciutat que presumeix d'una extensa xarxa de mercats com a espais de trobada i d'intercanvi als barris. Aquest número especial de l'Infomercats destaca el protagonisme i l'orgull dels comerciants a partir de petites històries personals que us animem a descobrir en aquestes pàgines i al web

[www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat)



**“Què va passar?  
Em vaig enamorar  
del llegumaire...”**

**Lourdes Franco**  
*Mercat de la Guineueta*

Del cabàs surt una oloreta que enamora, avui serà difícil concentrar-se: mandonguilles amb sípia, faves a la catalana, espinacs amb cigrons... La Lourdes ja és a punt, mira la càmera juganera i comencem! La seva història és d'aquelles que fan somriure: “La meva àvia venia carn i els meus pares també, però què va passar? Em vaig enamorar del llegumaire... Des d'aleshores, portem una parada junts en la qual barregem llegums i plats cuinats”. D'això ja fa 15 anys, i ara ofereixen uns 45 plats diferents: “Vam començar amb llegums cuits i macarrons, però a la gent li agradava la sensació d'arribar de la feina i no haver de cuinar a casa, i així vam anar incorporant nous plats fins avui, sempre receptes de l'àvia, però cada cop ens atrevim més amb plats sofisticats”. Rap a la marinera, bacallà a la llauna, a la mussolina d'all, lluç a la basca... També canapès! “Invento de tot, però són el meu home i el cuiner els que guisen. Jo els ho ensenyo un dia i després se n'encarreguen ells. I a última hora els empenyo”, afegeix rient, i continua: “El meu home és un sol! Treballem molt bé plegats, té una paciència...” El poc temps lliure de què disposa, la Lourdes el dedica a pintar quadres a l'oli de tot tipus, i sinó, amb un paper i un retolador ja en té prou: “Em passa el temps volant!”



**“Hi havia de posar un  
parell de nassos,  
espavilar-me i lluitar”**

**Xavi Lucena**  
*Mercat del Ninot*

Al Xavi, això de posar-lo entre focus i flaixos no li agrada gaire, però la sessió de fotos ha anat molt bé: “De petit era hiper-tímid, però a la parada em transformava. Saps quan un animal ha de sobreviure a la selva? Doncs igual. Fora de la feina sóc molt introvertit”. Té 42 anys i amb el seu germà Carles són Els Nois de la Plaça. Quan el seu pare li va plantejar obrir una parada, el Xavi es va descol·locar: “Em va engegar enlaire l'estiu! Tenia 22 anys, jo estava per altres coses, però vaig veure que hi havia de posar un parell de nassos, espavilar-me i lluitar”. Es lleva a quarts de quatre, i cap a Mercabarna a comprar el producte de qualitat al millor preu: “El regateig és el que més m'agrada. Després pugem al bar a xerrar i a comentar preus”. D'aquí, directe a la parada a trobar-se amb els seus clients, amb els quals té “un vincle especial, com un *feeling*”. Innovar amb el peix no és fàcil: “He pensat a fer hamburgueses de peix, però no crec que triomfin, perquè la gent vol el producte fresc i veure com el tallem. El peix crea desconfiança”. Durant l'hivern, el Xavi neda i a l'estiu practica el submarinisme: “De petit sempre anàvem al Port de la Selva. No sabia viure sense el mar, sóc feliç dins l'aigua”. Plats preferits? Moltíssims. Ara, no suporta els menuts. Rotund.



**“M'encanten els  
mercats al carrer,  
la il·lusió que hi ha”**

**Dory López**  
*Mercat de Sant Antoni*

Eixerida i amb una vitalitat i una alegria contagiosa, la Dory no para de moure's i de tirar petons i picar l'ullet a càmera. Parla pels descosits i de vegades deixa anar rient: “Quina era la pregunta?” Creix entre camises i faldilles i guarda records difícils d'oblidar, tant dolços com durs: “La meva mare, quan venia del mercat, trigava mitja hora a treure's les capes que duia a sobre per protegir-se del fred. També duia paper de cel·lofana als peus com a aïllant”. Un dia, a classe, la Dory va tenir una revelació: no deixaria d'estudiar, però buscaria el seu món “entre petites coses” que la fessin feliç. Així va començar a caminar. Li encanten els mercats al carrer i la seva essència: la gent, remenar roba i, sobretot, la il·lusió que hi ha; per això, va trobar el seu lloc al mercat. La seva parada ofereix roba de mida gran i petita, diferent i exclusiva, i un tracte molt personal: “Quan vaig a buscar roba ràpidament sé què li agradarà a la Matilda o a la Carla...”. També és assessora d'imatge de les seves clientes, amb les quals té una relació d'amistat molt gran. És observadora i sensible: “Estem creant una societat molt dolenta, buida i sense sentiments. La gent necessita comunicar-se i el mercat és comunicació. Allà es tracta la gent com a persones, no com a números”.

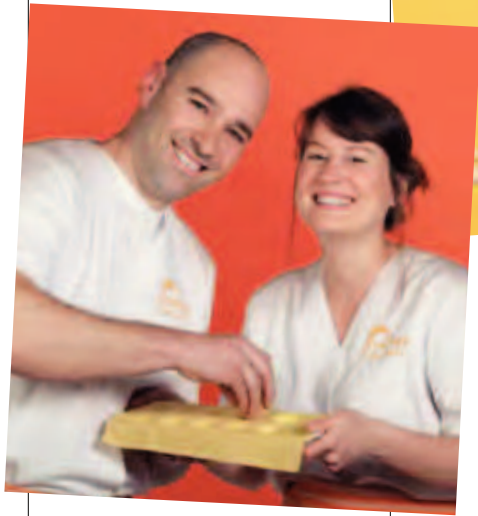


**“Cuiners com  
el Carles Gaig estan  
recuperant els menuts”**

**Francisca Gavaldà**  
*Mercat de la Boqueria*

Arriba d'hora... i molt carregada! Du una bossa amb capipota, galtes estofades, llengua amb bolets... S'asseu tranquil·la a prendre un cafè. La Francisca mira la vida de cara, amb un bon somriure, força i valentia. Com la seva àvia, que de Riudellots de la Selva va arribar a Barcelona a la recerca d'oportunitats. I en va trobar: “Comença venent tripes i fetges en cabassos de vímet a la plaça de les pageses” fins que s'estableix al mercat. La mare hi entra com a dependenta i, passats 50 anys, davant la possible venda de la parada, la Francisca se'n fa càrrec: “La meva mare, abans de morir, em va dir que no la deixés perdre perquè era el millor de la Boqueria”. Amb la Rosa, la seva filla, hi continua. Els menuts, o el cinquè quart, “era el menjar diari de la postguerra pel seu baix cost; en canvi, el pollastre o el bistec només es veien per Nadal”. I ara?: “Hi ha un auge. No és un gènere agradable als ulls, però és econòmic i molt bo. També els venem cuinats”. Qui en consumeix més?: “Llatinoamericans i africans per hàbit cultural. També grans cuiners com el Carles Gaig els estan recuperant i a la ràdio el Sergi Arola va dir que la nostra parada de menuts era la millor de tot l'Estat”, diu orgullosa. Econòmic, sa, fàcil de cuinar i bo! Què hi falta?: “Temps de cocció, i llestos”.





*“Hi ha qui pensa que la pasta és fast food, però és un menjar elaborat”*

**Daniel Bottini i Núria Revilla**  
*Mercats de Sant Gervasi, de la Concepció i d'Hostafrancs*

Avui tenim la Núria i el Daniel, és a dir: el nervi i la quietud. Qui diu que els pols oposats s'atreuen no va gens errat, encara més, també es complementen: quan comença una frase, l'altre l'acaba. I al revés. També a la feina? “Ell és dièsel, lent i amb hores de dedicació i detallista”. Ella? “Molt organitzada, ràpida i pràctica”. El Daniel va estudiar cuina i la Núria arquitectura efímera i interiorisme. Plegats porten tres parades dedicades a la pasta: “Hi ha qui pensa que només és per a nens o *fast food*, però la pasta és un menjar molt elaborat”. Són la primera generació. “No!”, exclama ella. “Bé, el meu avi tenia una parada al mercat de Buenos Aires”, rectifica ell. Parlem del producte! Estiren la massa, hi posen porcions de farcit i a tallar! D'aquí surten els ravioli amb provolone amb ceba confitada o espinacs amb pinyons, els de cigrons amb xoriço, pollastre amb prunes o carbassa amb formatge de cabra... De tot! I la clientela? “Ens agrada que hi hagi un intercanvi sobre com ha quedat el producte, suggeriments o noves idees per innovar”. El secret?: “Amor i paciència”, riuen, i el Daniel afegeix: “La clau és escollir bé la matèria primera”. La Núria acaba: “No fem coses gaire rocambolesques, amb un bon pollastre i una bona pruna ben cuinades ja tenim un bon farcit”.



*“La subhasta continua reivindicant-se com a símbol identitari”*

**Diego Escámez**  
*Encants Vells - Fira de Belcaire*

És calma i tranquil·litat. El Diego sembla home de poques paraules, però quan ens posem a parlar ens hi podríem passar hores. De petit somiava a ser mecànic, però va seguir els passos del seu pare i des d'aleshores sempre ha estat als Encants: “En aquella època l'oferta era de coses d'ocasió, hi havia de tot”, i ara “s'ha anat capgirant perquè la societat demana altres coses”. Els temps canvien, però no la subhasta, que continua viva reivindicant-se com a símbol identitari del mercat. Els Encants són “una ciutat dins una ciutat” i milers de persones passen pels seus carrerons plens d'història i vida: “N'hem passat de tots colors, hi havia qui ens considerava una nosa. L'únic que demanàvem era tenir un mercat a l'alçada de la ciutat, aquesta era la fita, i sembla que potser estem a punt d'assolir-la”. Amb la seva companya ven estris de cuina: de fusta, de forja, ganivets, barbacoes, olles de porcellana “de la iaia” que arriben de Girona, Galícia, Extremadura... sempre “buscant un producte de preu raonable i equilibrat amb la qualitat”. El que més ven?: “Les paelles, clàssiques i tradicionals, de València”. El frec a frec amb els clients és clau: “Saps que un producte és bo quan el client t'ho diu. A vegades ens hem equivocat amb alguns productes i els hem deixat de vendre”.



*“Tothom busca el mateix: sexe i sentiment, i allà ho troben”*

**Joan Mateu**  
*Mercat Dominical de Sant Antoni*

El Joan arriba amb *Un granuja en mi cama* sota el braç: “És el primer que he trobat”. Ha vingut des de Montornès del Vallès com fa cada diumenge per acudir al mercat dominical de Sant Antoni, on munta la seva parada de llibres vells especialitzada en novel·la romàntica: “Tothom busca el mateix: sexe i sentiment, i allà ho troben”. Defugint del típic tòpic, en Joan té un públic molt variat que, encuriós, mira tant els seus llibres com també els còmics o postals de la parada. En el dominical hi ha qui intercanvia cromos o, com fa ell, també llibres: “Els aconseguixo de segona mà allà mateix”. *In situ*. El Joan representa la segona generació: “El meu pare va començar fa 30 anys perquè volia vendre postals” i ell va decidir continuar: “Jo sóc fotògraf i la meva feina és estar sol a l'estudi tota la setmana, retocant fotos. A poc a poc vaig anar ajudant els meus pares perquè es feien grans i vaig descobrir que m'ho passava pipa, allà. La parada és divertida de collons!”. El Joan es mou del posat seriós a la riella contagiosa; és la nit i el dia també a la vida professional: “En un moment, vaig dir-me que podia seguir amb les fotos sense deixar el dominical”. I fins ara, com la resta dels que s'hi apleguen, continua donant vida a les marquesines que envolten el mercat.



*“La parada apropa els sentits del client al producte”*

**Sílvia Pons**  
*Mercat de l'Estrella*

Envoltada d'olives de tot tipus i colors, la Sílvia, riallera i dolça, es mou lliure i amb gran naturalitat davant la càmera, porta el ball a dins! Però també l'essència del mercat, on comença als 14 anys venent sardines i seitons amb els seus pares. Un dia, els seus sogres li proposen portar la seva parada i ella no s'ho pensa dos cops i, il·lusionada, es posa al capdavant de la bacallaneria. Estima el producte i en parla amb molta cura: “El bacallà vol paciència i per dessalar-lo recordem el 3: tres dies en aigua a la nevera sense tocar i després tres canvis d'aigua. Així de fàcil!” I per fregir-lo?: “Sempre s'enfarina i amb la pell mirant al sostre. La paella i l'oli han d'estar ben calents i posarem els talls d'un en un”. Per què?: “Si en poses més de cop, l'oli es refreda i el bacallà es trenca”, diu somrient. El bacallà és un món i té infinites possibilitats: mandonguilles, hamburgueses, canelons de brandada, bacallà amb poma i mussolina d'allioli: “Aquest el fem nosaltres i és exquisit”. La seva parada, femenina i divertida, apropa els sentits del client al producte. “Si vols una llauana d'escopinyes en concret, et diré que és de la Bretanya francesa, cultivada a Galícia, però no només amb les paraules: automàticament obrim una llauana i tu la pots veure, olorar i tastar”.



*“De treballar rere  
un volant a fer-ho rere  
un taulell”*

**Celestino Martínez**  
*Mercat de Fort Pienc*

A primera vista, el Celestino té un posat dur i seriós... Però parla sense embuts i amb el cor a la mà: “La família de la meva dona és de Ciudad Real, però aleshores tenien una parada aquí i, a poc a poc, hi vaig anar entrant”. De professió soldador, el Celestino ha passat de treballar rere un volant a fer-ho rere un taulell: “He sigut provador de cotxes, taxista... però ser camioner és el que més m’ha agradat. Em posava la ràdio i amb la meva fària m’oblidava del món”, comenta tot panxo. Quan neix la seva filla, “les prioritats canvien” i decideix llançar-se de cap al mercat: “Ho és tot per mi”. Diries que és d’aquelles persones que quan es proposen fer alguna cosa, la fan a consciència i exigint el màxim: “Compro la carn a un amic, i si les peces que em porta no m’agraden, li truco i li dic ‘Això t’ho menges tu!’ La meva filla és pitjor que jo! Ho portem als gens”. Si la carn és fosca? “Això vol dir que està reposadeta i, per tant, més tendra i gustosa”. I si és blanca? “El millor és deixar-la tres dies a la nevera perquè s’entendreixi. Res de congelar-la!” Més: “La carn se sala després de fer, si no, treu aigua; i la planxa ben calenta, si no, farem carn bullida”. Li agrada anar amb bici i els diumenges passejar per la platja amb la seva dona, “tant si plou com si fa fred”.



*“La nostra clientela  
és gent que sap molt bé  
on va a comprar”*

**Carolina Pallés**  
*Flors de la Rambla*

Els seus moviments són tranquils, però la Carolina no para, va d’aquí cap allà, les seves mans acaricien l’aire i l’auditori emmudeix. Com a bona escorpi i amb expressió seriosa, ens les deixa anar divertida: “Si em traieu malament, us enfonso”. És una persona d’aquelles capaces d’aturar el temps tan sols amb la seva presència. Des de la seva besàvia, ja són cinc les Carolines que han estat teixint la bonica història familiar que gira al voltant de la parada: “És com un conte!”. Flors Carolina té clients de tota la vida: “Molts ja ho eren de la meva àvia i això ens omple d’orgull. La nostra clientela no és el passavolant, ni el turista que passeja. És gent que sap molt bé on va a comprar”. Rebre les flors i deixar-les a punt li encanta i li permet desenvolupar el seu vessant més artístic: “Avui és més maco que hi hagi poca flor, de qualitat i que tingui un punt de disseny”. Si li fas triar la seva flor preferida, somriu: “La violeta, perquè em recorda la meva àvia, i la mimosa perquè és la flor de l’amistat”. Les flors no passen de moda: “No són primordials a la vida, però sí que a nivell d’esperit i d’ànima ajuden molt”. El blanc és puresa, el lliuri blau confiança, i si els barregem?: “Una rosa vermella i una de blanca voldrà dir que el foc dels teus ulls m’ha encès el cor”.



*“Comprar al súper  
no significa estar sol  
amb el producte”*

**Diana Domingo**  
*Mercadona al Mercat de Fort Pienc*

Avui s’ha llevat a les 4.30! La Diana arriba vestida amb l’uniforme de Mercadona, on treballa des de fa set anys, i disposada a tot! El producte fresc i el producte envasat, el tracte directe i l’autoservei... aquest és el resultat de la unió dels supermercats amb la xarxa de mercats municipals de Barcelona. L’objectiu? Afavorir una compra pràctica i còmoda, en definitiva. D’una sola vegada i en un sol equipament: “Així la gent no perd temps anant d’un lloc a un altre, ho té tot en el mateix espai”, però sense descuidar el tracte amb el client. Tal com ens diu, anar a comprar a un supermercat no significa estar sol davant el producte: “La meva feina és fer la reposició de productes, vigilar que no falti de res i mantenir la bona aparença de la meva secció, la de secs, però, a part d’això, la nostra tasca és ajudar el client sempre que ho necessiti. Si no troba allò que busca, li oferim alternatives o li recomanem altres productes afins”. Un punt també molt important és l’especialització de cada treballador del supermercat d’acord amb la secció on treballa. Cadascú rep una formació específica: “Jo he passat per tot arreu a Mercadona i ens formen de tal manera que podem respondre qualsevol dubte dels clients. L’important és la formació i l’experiència”.

*Som de  
Mercat!*



*“Vénen senyors encorbatats i veus que allà no paren de riure”*

**Montse Rocamora**  
*Mercat de Santa Caterina*

Treu el cap per la porta: “Arribo d’hora?” Remena la senalla que porta, treu l’uniforme i la diadema de primavera. Una amiga i clienta del forn n’ha creat una per a cada època de l’any. La Torna és un forn de pa però també un restaurant petit de cuina de mercat: “Ara és temporada de flors de carbassó i les servim farcides de brandada de bacallà”. La Montse Rocamora, de 39 anys, és pura alegria i fa que tots comencem la sessió amb el riure fluix. Fa ganyotes, crida, riu! “A dinar vénen senyors encorbatats, tots estressats, i veus que allà no paren de riure. Donar alegria és important!” Continua: “M’agrada quan clients de tota la vida em diuen que tant amb talons com amb bata sóc la mateixa persona”. Li agradaria ser dissenyadora o cooperant, vol tastar de tot. *Las montañas de Buda* és el llibre que la va acompanyar al Nepal amb la seva filla: “Quan vaig sobrevolar l’Himàlaia vaig plorar”. Se li posa la pell de gallina. El pa de qualitat ha de ser “de la manera tradicional: massa mare i fermentació de 24 hores. La farina és clau”. Un consell: “El pa no ha de ser àcid, sinó neutre, per poder-lo combinar amb tots els aliments”. Com el vi? “Exacte. El pa de cereals dens va molt bé amb les ostres, el pa de cada dia és la baguet, cruixent i lleugera. I el de moda? El pa d’espelta”.



*“Hem de provar coses noves, si no, ens perdrem sabors brutals!”*

**Jeroni Magrans**  
*Mercat de l’Abaceria*

Quan era petit, el Jeroni veia com els seus avis i pares collien les fruites i verdures dels camps que tenien a Gavà, Viladecans i Sant Adrià i les duïen al mercat. Mai s’hauria imaginat que també hi acabaria treballant. Li agrada donar voltes i voltes, i entre viatge i viatge, el Jeroni, que sembla el cul del Jaumet, ha treballat tant de fotògraf de publicitat com en un banc... i també té carnet d’entrenador de futbol! Però arriba un moment que el Jeroni s’atura. Aquell que als 17 anys va viatjar a dit fins a Montpeller per anar a veure el Bruce Springsteen decideix agafar les regnes de la parada amb la Carme, la seva dona, amb la il·lusió per reformular el negoci familiar: “Al llarg de la meua vida, viatjant, he visitat molts mercats i tot el que veia ho posava al disc dur, tot ho fotografiava”. El resultat és que afegeixen producte nou a la parada, cuiden la posada en escena de fruites i hortalisses tot combinant-ne els colors “per fer el producte còmode a la vista” i venen més que aliments: “il·lusió, sabors, divertiment i somnis”. El Jeroni ha passat de no saber què és un tomàquet a conèixer els seus secrets. “Per què la gent no posa préssec natural al pollastre i que faci xup-xup? Hem de provar coses noves, si no, ens perdrem sabors brutals!”. El seu plat preferit són les faves i pèsols amb alls i cebes tendres.



*“Pel Bisaura hi ha passat gent important com la Carme Ruscaleda”*

**Anna Munné i Ariadna Puig**  
*Mercat de Les Corts*

Arriben del servei del migdia!, cansades, però amb una rialla de pam i mig. L’Anna i l’Ariadna, mare i filla, treballen a Menjar i Begudes El Bisaura: “Li vam posar així perquè el meu marit és d’aquesta subcomarca d’Osona i tenim molts productes d’allà”. L’Anna estava a la peixateria dels seus pares, però amb el temps i la reforma del mercat, ara fa 7 anys, van veure l’oportunitat d’ampliar l’oferta. La seva filosofia és oferir “peix fresc i marisc sense disfressar-lo”, però també carxofes amb foie, cigrons picants... cuina tradicional combinada amb noves idees fresques. L’Ariadna estudia periodisme i fotografia: “Hi treballava per pagar-me els estudis, però ens vam anar animant i m’hi vaig quedar, tant que he anat a estudiar cuina a França i Itàlia”. Primer l’Anna s’encarregava de la cuina i l’Ariadna l’ajudava: “Ara s’han canviat els papers, ho porta tota sola i jo he tornat a la peixateria”, diu l’Anna. Mentrestant, l’Ariadna, matiner, se’n va a buscar el peix amb el seu pare i després cap al mercat. Pel Bisaura hi ha passat gent important com la Carme Ruscaleda: “Va ser tota una sorpresa! Va venir amb el seu fill. Ell havia vingut un dia i l’hi va recomanar a la seva mare”. L’Ariadna afegeix rient: “Em van agafar uns nervis...!”



*“Estar a la parada és més que vendre, també és aprendre dels altres”*

**Lídia Castelló**  
*Mercat de la Llibertat*

La fruita confitada i els fruits secs, al costat de la Lídia, fan goig. Se sent còmoda i mira coqueta a l’objectiu: “Aquesta no la posis! Que sóc àvia, home!”, diu rient. El mercat l’ha vist néixer i créixer i, amb la seva filla Marta, treballa a Lagrana, dedicada a la fruita confitada i als fruits secs: “Els meus avis van començar venent melons, després fruites i verdures de temporada. Amb la meua mare vam decidir introduir-hi avellanes, ametlles, prunes... No gaire més, no hi havia tanta varietat com ara”. Lagrana, a part de fer molt de goig, ofereix un ampli ventall de productes del país “perquè són els millors”, i també provinents d’altres països “perquè la gent els conegui”, tot això presentat d’una manera molt original i acurada. A part del gust, segons la Lídia, cal desenvolupar el sentit del paladar: “No ho fem i, com la música, l’hem d’ensenyar. A vegades ens quedem amb el sentit global d’un àpat, però, i els matisos? No totes les avellanes són iguals. El paladar és un sisè sentit i l’hem d’entrenar”. La Lídia ens comenta que estar a la parada és molt més que vendre, també és aprendre dels altres i, com ella, els seus clients també ho poden fer: “Cada setmana donem diverses receptes per compartir la nostra experiència amb els nostres clients”.





*“Vaig pensar que era una pena que el negoci familiar es perdés”*

**Núria Suñer i Lourdes Cañadilla**  
*Mercat de Tres Torres*

La Núria i la Lourdes, mare i filla, treballen plegades a la parada. Són blanc i negre, però la complicitat és evident. La suma del nervi i l'experiència amb la calma i la cerca de la perfecció és rodona: “La Lourdes treballa concentrada, en canvi joestic en tot, però, a vegades, no m'assabento de res”, diu rient la Núria mentre la Lourdes somriu i continua: “Ella és un caos, però m'encanta com atén les clientes, n'està molt pendent”. Tot i venir d'altres mons –la Núria era comercial d'una gran empresa i la Lourdes treballava fent pròtesis dentals– van decidir, cada una al seu moment, deixar-ho tot i continuar amb el llegat: “Vaig pensar que era una pena que el negoci familiar es perdés, i aquí em teniu”, comenta la Lourdes. La clau de l'èxit del pollastre?: “No té greix i el pots fer de totes les maneres, fins i tot rostint amb préssec amb almívar o cervesa! I en podem menjar cada dia, a diferència de la vedella”. I la variació de colors?: “L'important és saber com s'ha alimentat l'animal. El de pell blanca s'ha alimentat amb gra: blat de moro, civada... El groc ha menjat pinso i, normalment, no tant gust i s'encongeix a la cassola. Després hi ha el pollastre de pagès, que està a l'aire lliure i menja gra, però triga més a créixer, i la carn és molt gustosa, però més eixuta”.



*“Amb tan sols 13 anys vaig saber com treure-li profit a la parada”*

**Encarna Mauri**  
*Mercat de Galvany*

Porta de tot i tot de nom impronunciable: “Això es diu *brretzel*”. L'Encarna és encantadora i ràpid et fa sentir a prop seu. Té 76 anys i continua al peu de canó a la parada tant preparant comandes com atenent els clients: “De què em venia a mi el menjar alemany?”, bona pregunta. La seva mare era gallinaire al mercat, però a ella aquest món no li agradava: “Ens llevàvem cada dia a les 4 del matí per matar i plomar els pollastres”. La seva mare va adquirir una espai buit al costat per ampliar el negoci però l'Encarna tenia altres plans: amb tan sols 13 anys, va saber treure-li profit a la nova parada adaptant-la al barri d'aleshores: “Estava ple d'alemanys, austríacs i suïssos i els vaig anar proveint dels seus productes. Ells em demanaven coses, les cercava al diccionari i els ho aconseguia”. Com és el menjar alemany?: “Fort! Pensa que allà fa molt fred”. Té una gran varietat de botifarres: “Ara en tenim de Cracòvia”, però també altres especialitats com pastissos, espècies, amanides, pans de tot tipus i tot això combinat amb embotits del país com jabugos, formatges, llonganisses de Manlleu... I el millor producte?: “Tinc de tot però el millor és la clientela, és molt fidel”. Hi disfruta i es nota: “Em fa molta il·lusió anar-me'n a dormir pensant en què em posaré a l'endemà”.



*“Busquem la novetat i sorprendre al client”*

**Xavier Bou**  
*Mercat del Clot*

De posat tímid i mirada profunda, el Xavier arriba a la cita amb un dels seus germans i soci, el Joan. Quan eren petits, sortien de l'escola i anaven directes al mercat per ajudar els pares, però va ser a la tornada del servei militar que el Xavier va haver de decidir si volia dedicar-s'hi amb cos i ànima i “sense dubtar-ho” va acceptar. Tota la vida ha anat veient com els seus besavis, avis i pares miraven d'innovar per oferir varietat de producte. Ara són ells els que inventen: botifarres de calçots, d'alls tendres, de sobrassada amb mel... fins i tot de xocolata! Quan viatja, el Xavier s'endú a la maleta la seva passió, i és que sempre visita els mercats d'allà on va. Li agrada mirar i inspirar-se amb allò que veu. Al seu obrador experimenten amb una primera matèria de molta qualitat, després la família ho tasta i emet el veredict: “Busquem la novetat i sorprendre el client”. Però la seva tasca no acaba aquí, a l'Aula-Gourmet organitzen cursos i degustacions per transmetre els secrets tant de gastronomia com de salut a tothom que ho vulgui. El Xavier ho té clar: “Els mercats aporten la qualitat, nosaltres som la força i l'IMMB hi ha tingut un paper clau”. Plat preferit? S'ho pensa, agafa embranzida i comença: galtes de porc, pernil, formatges... i un llarg etcètera.

*Som de  
Mercat!*

Aquesta edició especial de l'Infomercats és un repàs de les iniciatives i actuacions més importants de Mercats de Barcelona durant el 2011, que es detallen en profunditat a la pàgina web [www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat). Fruit d'una vocació de servei i qualitat compartida entre persones, empreses i administració pública, aquest número destaca la desena d'obres de remodelació actualment en marxa, les magnituds més importants dels mercats i detalla els nous projectes, serveis, iniciatives i accions de promoció que s'han impulsat.

*Consulteu els reportatges íntegres i els continguts relacionats al web [www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat), o tot apuntant amb la càmera del vostre mòbil al codi QR.*

*Descarregueu gratuïtament un lector de QR per al vostre telèfon mòbil a través d'Internet. Consulteu les aplicacions disponibles per al vostre terminal i sistema. L'aparell ha de disposar de càmera fotogràfica i connexió a Internet.*



## REMODELACIONS

# DEU MERCATS EN PLENA REMODELACIÓ

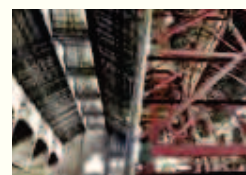
El Ninot, Sants, Guineueta, Provençals, Sant Antoni, Guinardó, Vall d'Hebron, Bon Pastor, Encants i Boqueria es troben actualment en ple procés de reforma. Alguns es renoven de dalt a baix, altres parcialment. L'objectiu és adequar el mercat, els serveis que ofereix i la seva oferta comercial a la demanda dels clients per ser més competitius en l'entorn comercial.

*Entreu al web [www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat) i descobriu en profunditat totes les remodelacions en un mapa interactiu*



### GUINARDÓ

S'ha treballat en la construcció del complex que acollirà el mercat i altres instal·lacions com ara un centre de dia i un CAP per part de l'empresa Regesa, que és la promotora de les obres.



### SANTS

Després de l'estiu està previst l'inici de l'última fase de les obres un cop enllestida la reforma de l'estructura de l'edifici. El projecte preveu la rehabilitació del mercat modernista.



### NINOT

Durant el 2011 i fins avui s'ha realitzat la segona fase d'obres. Es van construir els murs pantalla i es va fer l'excavació per a l'aparcament. El projecte preveu la rehabilitació de tot l'edifici.



### SANT ANTONI

Durant l'any passat van continuar les obres al solar del mercat. Es van construir les pantalles de formigó al seu voltant i s'ha fet un estudi (auscultació) de l'estat de totes les finques del costat.





### VALL D'HEBRON

Actualment s'està estudiant el projecte de remodelar el mercat i conservar l'edifici en el mateix emplaçament o, a partir d'una proposta d'un promotor privat, edificar el mercat en el solar del costat (carrers Basses d'Horta, Coll i Alentorn i Ronda de Dalí).



### GUINEUETA

L'estiu del 2011 van començar les obres. El tancament del mercat durant un mes va permetre fer una part important de les obres, que han continuat després sense interrompre l'activitat comercial.



### BON PASTOR

L'activitat del mercat té lloc en la instal·lació provisional. La remodelació s'inclou en un ambiciós projecte urbanístic de millora del barri, que està previst que s'elabori en l'actual mandat.



### LA BOQUERIA - LA GARDUNYA

S'està treballant en la segona fase de les obres de construcció de l'aparcament de la plaça de la Gardunya. Tota una planta d'aquest espai es destinarà a ús de l'activitat logística de la Boqueria.



### ENCANTS

Les obres de construcció del nou mercat dels Encants prossegueixen a bon ritme al solar situat a la cruïlla del carrer Castillejos i la Meridiana. El nou mercat disposarà d'una àrea de restauració.



### PROVENÇALS

Amb la reforma, el mercat guanya en confort i serveis. Es renovaran les façanes, les cambres frigorífiques i es milloraran les instal·lacions. Les obres no requereixen el trasllat dels comerciants.



## SANTS SE SOTMET A UNA REFORMA DE CAP A PEUS

*L'històric mercat modernista tornarà a brillar amb llum pròpia.*  
El mercat de Sants està a punt perquè comenci l'última fase d'obres, després de l'estiu. És una reforma integral, que recupera la bellesa de l'arquitectura i reorganitza l'oferta comercial.



## JOSEP LLOBET I BACH FIRMA LA REMODELACIÓ DE SANTS

*L'edifici es rehabilita, guanya en lluminositat i millora els accessos.*  
L'experiència de l'arquitecte en projectes comercials fa que la reforma s'afronti amb una visió posada tant en l'arquitectura com en les necessitats comercials i les demandes dels clients.



### BARCELONA OFEREIX UN MERCAT TAN GRAN COM VINT ILLES DE L'EIXAMPLE

La ciutat de Barcelona disposa de 43 mercats distribuïts arreu de la ciutat. Tots junts ocuparien vint illes de l'Eixample. Aquest any, per modernitzar-los i fer-ne el manteniment, rebran una inversió de 31 milions d'euros.

### UN MODEL ESTABLE QUE PERSEGUEIX FER COMPETITIU ALS MERCATS

Des de l'Institut de Mercats de Barcelona es defensen els projectes de remodelació com una iniciativa basada en la competitivitat i en l'eficàcia, que és capaç d'atraure l'interès de nous operadors.

## SERVEIS

# ELS SERVEIS AFEGEIXEN VALOR A L'OFERTA COMERCIAL

El repartiment a domicili, l'horari de tardes o la connexió wifi són alguns dels serveis que ofereixen els mercats de Barcelona a fi de facilitar una compra còmoda i pràctica als clients. Ara bé, l'associació de comerciants de cada punt comercial és la que decideix finalment quins serveis són els més adequats a les peculiaritats del seu mercat i del seu barri. *Entreu al web [www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat) i consulteu tots els serveis dels mercats de Barcelona.*

### TARDES

*Comprar, també en horari de tarda.* Cada dia més mercats obren més tardes per adaptar-se a les demandes ciutadanes.



### REPARTIMENT

*Carregar sense por, el mercat ho porta a casa.* Els mercats posen a l'abast del públic el servei de repartiment a domicili, una forma de fer més còmoda la compra per a tots els clients.



### APARCAMENT

*Aconseguir aparcament ja no és problema.* Un gran nombre de mercats ofereixen el servei d'aparcament gratuït o més barat, segons la franja horària i el tiquet de compra.



### LA CONSIGNA

*L'espai polivalent dels mercats.* Pot ser el punt d'atenció al client o la consigna... cada mercat adapta aquest espai en funció de les seves necessitats i mancances.



## ELS MERCATS AMB SÚPER ATRAUEN MÉS CLIENTS

Visiteu el nostre web i coneixeu el nou model de mercat potenciat per l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona. Consolidat a la nostra ciutat i imitat en altres d'arreu del món, el model advoca per la unió del mercat tradicional amb els súpèrs, la compra assistida amb l'autoservei, i l'oferta de producte fresc i envasat en un mateix espai.

**+5%**

AMB EL SERVEI DE SUPERMERCAT

SENSE EL SERVEI DE SUPERMERCAT

**-10%**

## RESIDUS

# GESTIÓ I IMPLICACIÓ, CLAUS PER SEPARAR ELS RESIDUS

La matèria orgànica arriba al 30% del total de residus en la separació que es fa als mercats, també amb menys 'impropis'. Les tones recollides el 2011 van ser menys que el 2010, a causa que l'activitat va ser menor, segons els indicadors econòmics. *Més dades al nostre web.*



## PROMOCIONS

# PROMOCIONS A MIDA A CADA MERCAT

Amb l'ànim de fidelitzar clients i crear nous lligams, tant l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona com els mercats de cada barri creen i dissenyen promocions i campanyes marcadament úniques, properes i vistoses per als seus clients. *Més accions de promoció al nostre web.*



## XARXA

# MERCATS, COMERCIANTS I CLIENTS FAN LA IMMERSIÓ 2.0

*Les xarxes socials s'obren camí clic a clic i tuit a tuit!*

Twitter i Facebook són clau per a la promoció i la comunicació social a Internet. Per això l'IMMB no ha volgut quedar endarrerit i treballa per consolidar-se a la xarxa tot animant mercats, parades i clients perquè en formin part. Seguiu els nostres perfils a les xarxes socials a través del web [www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat).

### FACEBOOK

<https://www.facebook.com/MercatsBarcelona>  
2.063 M'agrada  
grup d'edat més popular: 25-44 anys

### TWITTER

<https://twitter.com/MercatsBCN>  
7.129 tweets / 444 seguit / 3.192 seguidors

### YOUTUBE

<http://www.youtube.com/user/Mercatsbcn>  
40.330 reproduccions de vídeo /  
142 vídeos publicats / 66 subscriptors

### FLICKR

<http://www.flickr.com/people/mercatsdebarcelona>  
19 fotos amb Mercats de Barcelona /  
continguts a 19 grups i exposicions

### PINTEREST

<http://pinterest.com/mercatsbcn>  
48 boards / 228 pins / 9 seguidors / 33 seguits

### INSTAGRAM

[MercatsBCN](https://www.instagram.com/MercatsBCN)  
40 seguidors / 17 seguits

## INTERNACIONAL



# EL MODEL DE MERCATS VIATJA ARREU DEL MÓN

*D'Olot a Hong Kong, d'Estocolm a Colòmbia...*

El model de mercats dissenyat des de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona traspasa fronteres i es revela com a referent a escala mundial. Cada dia hi ha més països interessats a conèixer i adaptar a casa seva un model ja consolidat a la ciutat de Barcelona, que té com a base l'interès públic.

Consulteu els reportatges íntegres i els continguts relacionats al web [www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat), o tot apuntant amb la càmera del vostre mòbil al codi QR.







230.000 visitants  
20.000 metres quadrats  
31 parades de producte  
51 productors i elaboradors  
16 cellers de vins i cava

La fira Mercat de Mercats tindrà lloc a Barcelona aquest any els dies 19, 20 i 21 d'octubre. La cita, de nou, a la plaça de la Catedral.



Una parella tasta la tapa de Montadito de botifarra amb ceba confitada, preparada pel restaurant Cuines de Santa Caterina.



Els comerciants del mercat d'Horta van lluir un davantal per la Fira, tot destacant els valors dels productes que es poden comprar als mercats.

ACTES

## 'MERCAT DE MERCATS' DESPERTA ELS SENTITS

Mercat de Mercats va atreure 230.000 persones en l'edició del 2011. Productes, tapes i xerrades a les aules gastronòmiques van centrar l'interès d'un gran esdeveniment dels mercats i de la ciutat. Descobriu, tasteu, oloreu i sentiu el plaer dels productes mediterranis i de la cuina tradicional catalana a la crònica de la segona edició del Mercat de Mercats que trobareu publicada al web [www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat)

SALUT

### VIURE, PENSAR I SENTIR A TRAVÉS DEL MENJAR

Descobriu al nostre web els trucs per viure una vida saludable i plena. Consulteu consells d'una bona alimentació segons la doctora Pilar Senpau, que proposa altres factors importants, com l'exercici físic, viure sense estrès i tenir una bona actitud davant la vida.



EDUCACIÓ

### ELS ESCOLARS APRENEN A MENJAR SA ALS MERCATS

El programa educatiu "Per mantenir l'equilibri, menjo de mercat" obté de nou el suport d'alumnes, centres escolars i docents. Consulteu al nostre web com més de 4.000 alumnes han participat en diverses activitats per conèixer els mercats i els productes que venen.



QUALITAT

### GARANTIA DE QUALITAT, PROXIMITAT I SOSTENIBILITAT



"Molta gent valora l'esforç que hi ha darrere la nostra parada. Tenim una relació molt maca amb els clients"

Descobreix la tasca de la família Casas, una història de quatre generacions que combina la producció pròpia i la venda directa. Els Casas conreen al Baix Llobregat les verdures que després venen a la seva parada del Mercat d'Hostafrancs. Una biografia familiar entre carxofes, caixes i l'imparable ritme i moviment del mercat.



Per la seva banda, els Arrom –van per la cinquena generació– fan de la tonyina sostenible la seva garantia de qualitat. Compren la tonyina certificada i són un referent en la restauració.



# Som de Mercat!

Mercats de Barcelona són **7.500 persones** que diàriament treballen als **43 mercats** municipals de Barcelona. Són **professionals especialitzats** compromesos amb la venda personalitzada i el servei, i, per això, el 93% dels clients compren a la mateixa parada habitualment. Els 2.785 establiments dels mercats facturen plegats gairebé **1.000 milions** d'euros, especialment productes d'alimentació frescos. Durant l'any 2011 més de **63 milions** de persones van visitar els mercats de la ciutat, reconeguts espais de comerç i dinamització a tots els barris. Són resultats de la feina impulsada per l'equip de persones de **l'Institut Municipal de Mercats** de l'Ajuntament de Barcelona, l'organisme autònom per a la gestió directa i l'administració dels mercats municipals, en col·laboració amb els comerciants. *Consulteu la tasca realitzada durant el 2011 i coneixeu els protagonistes al web [www.somdemercat.cat](http://www.somdemercat.cat)*



## CRÈDITS

**Consell Rector** Raimond Blasi (President), Sònia Recasens (Vicepresidenta), Gerard Ardanuy, Mercè Homs, Jordi Martí, Sara Jaurrieta, Xavier Mulleras, Isabel Ribas, Joan Laporta, Jordi Joly, Albert González, Bernat Morales, Salvador Domínguez, Alejandro Goñi, Faustino Mora, Joan Estapé, Josep-Lluís Gil, Eva Maria Gajardo, Lluís Orri, Jordi Torrades (Gerent), Manel Armengol (Secretari), Antonio Muñoz (Interventor) **Comitè de Direcció** Jordi Torrades (Gerent) Francisco Collados (Director del Servei Econòmic Financer), Manel Armengol (Cap del Servei Jurídic), Pere X. Sirvent (Cap de Projectes), Ferran Fernández (Cap dels Serveis Tècnics), Genís Arnàs (Cap del Servei de Mercats), Òscar Martín (Cap d'Estudis), Núria Costa (Cap de Comunicació) **Edita** Departament de Comunicació de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona **Conceptualització Extra!** (direcció creativa i disseny) i Comuniza (projecte editorial) **Coordinació de continguts i textos** Joan Ariza i Marta Roda **Producció de vídeo i fotografia** Matilde V. Alsina **Vídeos** Xavier Pinyol i Jose A. Santos **Fotografies** Pau Fabregat i Jordi Casañas **Correcció** Rosa Barrieras **Web** Cero Design **Impressió** Creacions Gràfiques Canigó, SL **Dipòsit legal** B-14574-2010

Tota la informació  
sobre Mercats de Barcelona a:  
[www.mercatsbcn.cat](http://www.mercatsbcn.cat)

  
Mercats de Barcelona

[bcn.cat/mercats](http://bcn.cat/mercats)  
[twitter.com/mercatsBCN](https://twitter.com/mercatsBCN)  
[facebook.com/mercatsbarcelona](https://facebook.com/mercatsbarcelona)

Ajuntament de  
**Barcelona**

