

D'ESTRENA

NOUS ENCANTS A BARCELONA

□ *Mercats traurà a concurs l'adjudicació d'espais per a bars i un restaurant*

□ *Les obres, que acabaran per la primavera del 2013, encaren la recta final*



QUALITAT

DOS DE CADA TRES BARCELONINS OMPLEN EL CISTELL AL MERCAT

Un 66.5% dels barcelonins compren al mercat. Valoren l'atenció, el tracte, la varietat i qualitat dels productes. El 27,7% que no hi compren es mostren disconformes amb l'horari restringit, afirmen que van a altres establiments o que els queda lluny de casa.

MILLORES



COMENÇA L'ÚLTIMA FASE DE LES OBRES DE REMODELACIÓ DEL MERCAT DE SANTS

ARRIBA EL 3r MERCAT DE MERCATS

Totes les activitats, accions 2.0, la informació sobre els paradistes i les tapes al bloc mercatdemercats.wordpress.com


Mercats de Barcelona

Ajuntament de
Barcelona





SUMARI



3
COMPRAR AL MERCAT



4-5
MERCAT DE MERCATS



6
TENDÈNCIES



7
A LA XARXA



8
SOM DE MERCAT

Som de Mercat!

Interès per comprar al mercat i per tenir més temps per fer-ho

Les dades de l'última enquesta municipal sobre l'ús i la valoració que fan els barcelonins dels mercats municipals, feta al març passat, tornen a posar sobre la taula uns bons resultats: un 81,2% dels barcelonins que van a comprar amb alguna freqüència al mercat diuen que estan molt (34,1%) o bastant satisfets (47,1%). Novament, són uns indicadors que es mantenen respecte a anteriors estudis, la qual cosa indica que aquests espais comercials segueixen sent un referent en la compra d'alimentació. Una altra dada corrobora aquesta afirmació: El 66,5% dels barcelonins van a comprar al mercat.

No obstant, també interessa destacar els motius pels quals una part dels barcelonins no van a comprar als mercats: els queda lluny (30,9%), tenen altres establiments que els resulten més còmodes (12,1%) o bé compren en un altre tipus d'establiment (12%). Però la manca de temps (un 11,2%) i el fet que consideren que l'horari és més restringit (un 8,2%) ens ha de fer seguir treballant per oferir-los solucions. És un debat molt present entre tots els que ens dediquem a la gestió i a la venda, però els horaris laborals, que han canviat i ho segueixen fent, ens han de fer pensar detingudament en aquest punt.

De la mateixa manera que comerciants i administració debatem sobre com podem assolir l'objectiu d'atreure més públic i sobretot jove, hem de tractar sobre els horaris de venda amb el mateix interès. Que els temps actuals no acompanyin per fer experiències noves, no hauria de ser un impediment. Al contrari, un al·licient per a la recerca de noves oportunitats. La prova la tenim en els mercats que s'obren després d'una remodelació, amb parades obertes a la tarda i amb àrees d'autoservei implantades, decisions que els han fet guanyar clients.

Per adaptar-se als nous horaris de treball, per atreure més públic, administració i comerciants ens hem de replantejar unes quantes coses. De sacrificis en fem molts, i no es tracta d'això, sinó de com ens podem adaptar a una realitat. Aquí és on hem d'anar i prendre decisions. Una qüestió oberta sobre la qual animo tothom a parlar-ne. ▣

Raimond Blasi

President de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona IMMB

OPINIÓ



Genís Arnàs

Cap del Servei de Mercats. IMMB

UN MODEL DE COMERÇ I DE CIUTAT BEN VIU

Aquests darrers anys hem explicat contínuament el paper dinamitzador i vertebrador que, de manera espontània i només amb el reforç del Pla Especial d'Equipament Comercial Alimentari de Barcelona (PECAB) durant un període determinat, s'han atorgat els nostres mercats en cadascun dels territoris on són presents. Però més enllà de l'atractiu per a l'activitat comercial, empresarial i de serveis que es genera i s'articula al voltant del mercat, hi ha un altre factor no menys important, perquè és el que fa bategar aquests espais: les persones i les seves relacions. Aquesta Barcelona postolímpica, en evolució constant, ja és més internacional que mai i pertany a un món global.



Diego Escámez

President Associació de Comerciants del Mercat dels Encants - Fira de Bellcaire

ELS ENCANTS, AL FINAL, AL SEU LLOC

D'aquí a pocs mesos, el Mercat dels Encants-Fira de Bellcaire ja no serà provisional, una sensació que s'ha mantingut des de sempre en l'emplaçament que ocupem a les Glòries. El mercat, per ser més exactes, és provisional des de l'any 1928, quan just abans de l'Exposició Universal del 1929, una part dels Encants de Sant Antoni es trasllada a un recinte de les Glòries que, amb el temps i el creixement de la ciutat, ha anat adoptant la forma que tots coneixem avui. I és amb la transformació que es promou ara a les Glòries que nosaltres no volem ser un destorb sinó un valor afegit per a aquesta part de la ciutat.

El text continua a somedemercat.cat/infomercats



elsfogonsdelabordeta.com

Bloc de cuina

UN MATÍ DE DISSABTE

Aquesta nit tenim convidats a la Bordeta i volem sorprendre'ls com es mereixen. La Sandra ja té el sopar decidit, així que només cal anar a comprar les coses que ens falten.

És dissabte al matí, i agafem el carretó per anar cap a mercat. Passem de llarg, però, i creuem Creu Coberta, anirem abans a ca la Nuri a comprar el vi pel sopar, i també una ampolla de vermut, doncs el tenim ja a punt d'acabar-se. El seu, amb diferència, és el que més ens agrada, preparat amb una mica d'amargant al seu celler.

Llegiu el text sencer al web tot apuntat amb la càmera del vostre mòbil a aquest codi QR



Continueu llegint aquest post al bloc elsfogonsdelabordeta.com



QUÈ ÉS I COM FUNCIONA UN 'CODI QR'



Un codi QR és un sistema d'emmagatzemament d'informació en una sèrie de punts. Els textos que veieu a la revista que van acompanyats d'aquest codi indiquen que continuen a Internet, al web somedemercat.cat. Podeu accedir-hi amb el vostre telèfon mòbil tot apuntant amb la càmera al codi. Abans us heu de descarregar una aplicació gratuïta a Internet -busqueu per "lectors de codis QR"- en funció del vostre terminal i sistema operatiu. L'aparell ha de disposar de càmera i de connexió a Internet.

DOS DE CADA TRES BARCELONINS OMPLEN EL CISTELL AL MERCAT

El 27,7% que no hi compren es mostren disconformes amb l'horari restringit, van a altres establiments o els queda lluny de casa

Les últimes dades d'un estudi (enquesta Òmnibus Municipal) sobre els usuaris que compren als mercats barcelonins, i també els que no ho fan, aporten dades rellevants, com ara que el 66,5% dels barcelonins compren al mercat municipal amb alguna freqüència. Per sexes, gairebé el 60% dels homes i el 72% de les dones hi van a comprar. Per edats, hi compren el 64,8% dels usuaris d'entre 35 i 45 anys, i el 71% d'entre 45 i 55.

Per l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona aquestes dades són molt positives. Els clients són el 66,5% dels barcelonins, una xifra molt llaminera i atractiva com a públic objectiu d'aquests tradicionals i genuïns centres comercials a la ciutat.

Per què no s'hi compra

Però no tot són flors i violes. Cal parar atenció també en els consumidors que no hi compren i saber per què no ho fan. I entre les respostes, hi ha el factor temps. Els moments de compra no coincideixen amb els horaris dels mercats.

El 27,7% dels entrevistats diuen que no van a comprar mai o gairebé mai al mercat. D'aquest percentatge, el 30,9% argumenten que els queda massa lluny de casa,

Què valora qui compra als mercats?

un 24,01% compren en altres establiments, i un 19,4% diuen que no tenen temps i manifesten la seva disconformitat en relació a l'horari restringit. Cal destacar que el servei de repartiment a domicili, enguany instaurat ja en 14 dels 39 mercats d'alimentació de Barcelona, així com la iniciativa d'obrir més d'una tarda a la setmana (24 mercats ja ho fan), són arguments que poden ajudar a reduir aquest darrer percentatge.

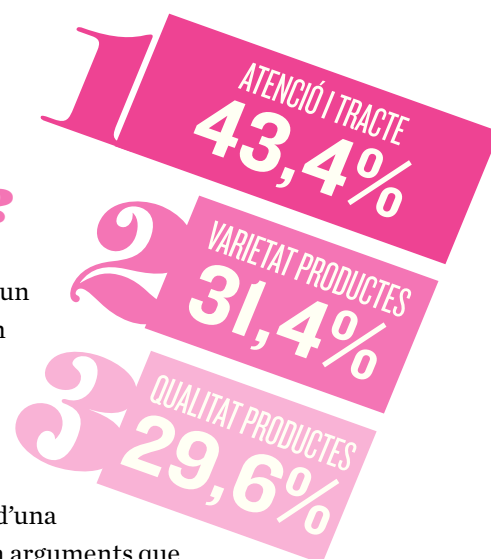
Adaptació a les demandes dels compradors

L'horari comercial és un debat encara obert i afecta per descomptat els mercats municipals. Els que s'han remodelat han obert de nou ja amb un horari ampliat i hi treballen a les tardes, cosa que ha fet que els comerciants dediquin més recursos a la venda i hagin iniciat un procés llarg en el temps d'adaptació a les demandes dels compradors. El Mercat de la Llibertat, al barri de Gràcia, n'és un exemple. Després de reobrir les portes, remodelat de dalt a baix, ha implantat nous espais com l'autoservei, disposa de servei de repartiment a domicili i obre a les tardes. Aquest mercat ha passat de tenir 936.000 clients anuals a 1.820.000 després de la reforma. Això li ha fet guanyar el màxim guardó que atorga la Unió Mundial dels Mercats per l'abast de la seva remodelació.

Pel que fa a la valoració que es fa dels mercats, els resultats indiquen que una àmplia majoria -8 de cada 10- n'estan molt o bastant satisfets (34,1% i 47,1% respectivament) i només un 3,1% manifesten estar-ne poc o gens.

Entre els motius per declarar-se molt o bastant satisfets, els barcelonins consultats destaquen en les seves respostes, en primer lloc, l'atenció i el tracte (43,4%), la varietat dels productes que s'hi ofereixen (31,4%), i la qualitat (29,6%).

→ El text continua a somedemercat.cat/infomercats



Llegiu el text sencer al web tot apuntat amb la càmera del vostre mòbil a aquest codi QR



NOU CONCURS PÚBLIC



EL NOU MERCAT DELS ENCANTS TRAUrà A CONCURS UN GRAN ESPAI PER A RESTAURANT I SIS LOCALS DE MENJAR I BEURE

El nou recinte dels Encants de Barcelona - Fira de Bellcaire va oferint mostres del que seran les seves formes definitives. De mica en mica, les diferents parts de la coberta s'aixequen amb l'ajut d'enormes elevadors i es preparen els espais que ocuparan les parades a les noves plantes. El nou edifici, seu ja definitiva i estable per a uns Encants que sempre han estat protagonistes per la seva provisionalitat, vol ser un nou referent a les Glòries. Tant és així que Mercats de Barcelona prepara els tràmits per a un concurs l'objectiu del qual és atreure l'atenció per ubicar-hi un espai de restauració de qualitat. L'Institut Municipal de Mercats de Barce-

lona (IMMB) té previst convocar el concurs públic per a la presentació d'ofertes abans de finals d'any. Les claus: l'adjudicació d'un espai de 200 metres quadrats dedicat a restauració. En el mateix concurs, s'oferiran 6 espais més de 20 metres quadrats cadascun destinats a menjars i begudes. L'àrea per a restaurant disposarà, a més de la superfície destinada pròpiament al local, de 90 metres quadrats més d'altell i un soterrani de 150 metres quadrats. Estarà situada a la planta d'accés al mercat, amb façana al carrer Castillejos, i l'establiment podrà obrir de forma independent de l'horari del mercat dels Encants. L'Institut de Mercats considera que tant la su-

perficie destinada a aquest espai com la seva situació i característiques el converteixen en un punt molt atractiu per ubicar-hi un servei de restauració, tal com ja s'ha fet en altres mercats (alimentaris) de Barcelona, com per exemple al Mercat de Santa Caterina amb el restaurant Cuines, o al mercat de les Corts amb el Bisaura.

El concurs públic també oferirà sis espais més de 20 metres quadrats cadascun per a la ubicació d'establiments de menjar i beure. Podran ser de diverses modalitats, que van des de menjars preparats per consumir al moment fins a menjar per emportar (*take away*).

→ El text continua a somedemercat.cat/infomercats

Llegiu el text sencer al web tot apuntat amb la càmera del vostre mòbil a aquest codi QR



de **mercat** mercats

arriba de nou 

Tot és a punt perquè els pròxims dies 19, 20 i 21 d'octubre, paradistes i restauradors dels mercats de Barcelona, productors agroalimentaris artesans i elaboradors de vi i cava de tot Catalunya, amb la participació de xefs reconeguts, es trobin a la festa gastronòmica que té lloc a la plaça de la Catedral.

L'última edició, l'any passat, de la trobada Mercat de Mercats, una festa ciutadana que s'organitza al voltant dels aliments, dels mercats i dels seus comerciants, dels pagesos i productors, va resultar tan llaminera per a milers de persones -unes 230.000- que l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona ja està preparant els últims detalls per obrir les portes de la nova trobada els pròxims dies 19, 20 i 21 d'octubre a la plaça de la Catedral de Barcelona.

Les línies que llegiu només són un tast informatiu sobre l'esdeveniment, el que hi trobareu i allò en què podreu participar, tant presencialment com virtualment, perquè s'han preparat diverses activitats a través de les xarxes socials Instagram -un concurs fotogràfic- i Twitter -un sorteig entre participants-, o un concurs de blocs, per exemple. Teniu els detalls en el text complementari d'aquesta pàgina. És un tast perquè, com passa a la resta de les pàgines d'aquesta revista, el contingut dels



*La trobada arriba a la seva tercera edició i s'hi han organitzat activitats presencials i virtuals, que inclouen blocs, i accions a través de les xarxes socials **Instagram i Twitter**.*

articles s'enuncia en la versió impresa que teniu a les mans tot i que els trobareu íntegres a Internet. Els d'aquesta pàgina, al bloc www.mercatdemercats.wordpress.com, on us podeu informar de com evoluciona la fira, del programa d'activitats, les tapes que podeu tastar, quins mercats i productors hi participen i el preu dels tiquets de tapes i begudes.

Comerciants dels mercats de Barcelona

Amb l'ànim de fer-vos venir gana, us anunciem que a la tercera edició de Mercat de Mercats hi participen comerciants de la Boqueria, Clot, la Concepció, Felip II, Fort Pienc, Galvany, Horta, la Llibertat, la Mercè, el Ninot, Sant Antoni, Sant Gervasi, Santa Caterina i Vall d'Hebron. També trobareu informació al bloc sobre els paradistes i productors agroalimentaris artesans de vins i caves que hi participen de la mà de Prodeca. A la fira podreu tastar i comprar des d'unes gustoses olives trencades fins a uns menuts, foie i pollastre de raça o fruites i verdures portades de l'hort.



AVINOVA ACOSTA EL NADAL

Trenta-nou comerciants en representació de tots els paradistes dels mercats de Barcelona participen aquest any a la trobada gastronòmica. L'Infomercats destaca un: Avinova. Aina Capdevila, al capdavant de les parades que atenen a la Concepció i a Boqueria, prepara els dos estands que obrirà a Mercat de Mercats. "Em sembla una bona idea portar el mercat al carrer i poder explicar d'on vénen els productes, parlar de la seva qualitat", diu.

Entre el que podreu trobar a les parades d'Avinova hi ha una safata amb una bossa per posar al forn amb una recepta, ja preparada (amb tots els ingredients) per a la seva cocció, junt amb una petita etiqueta o guia en què s'indica la temperatura, temps de cocció i el temps de repòs. Més fàcil no pot ser. Obriu el forn, poseu-hi la bossa i mengeu-

vos-ho quan estigui al punt. Avinova és especialista en aviram, caça, cargols, ous i foie (cru i semicuit) que trobareu en peces grans i petites (el podreu tastar), junt amb el magret i el confit d'ànec i d'oca. Si quan us hi acosteu, de sobte teniu la impressió que ha arribat Nadal, la sensació està fonamentada. L'Aina explica que aprofitarà la presència a Mercat de Mercats per donar a conèixer la cuina de Nadal, amb les campanyes i promocions previstes. Així, hi veureu galls dindi, capons, pulardes, pintades, pollastres de la besàvia de pota negra de Vilafranca del Penedès i conill de farigola i romaní (d'ull negre de pagès, criat de forma tradicional a la vall del Mataranya), a més de pollastres de Bresse (França), de cria de 4 mesos a l'aire lliure, amb potes blaves.





Informeu-vos de totes les activitats, les tapes, els horaris, productes, paradistes i preus dels tiquets a mercatdemercats.wordpress.com



#happytapa, GastroEureka i InstaMeetMdm

Des de la seva primera edició, el Mercat de Mercats ha tingut presència a les xarxes, en especial a Facebook i Twitter, on els seguidors de Mercats de Barcelona han pogut estar informats sobre el més atractiu, interessant i divertit que ha anat passant durant els tres dies de la fira. Aquesta presència continuarà en l'edició del 2012, però reforçada amb novetats. Perquè les xarxes creixen dia a dia i la voluntat del Mercat de Mercats és incloure-hi com més gent millor. Que com més serem, més riurem.

En aquest sentit, i com que Instagram fa furor entre 80 milions de persones, l'edició d'aquest any ha preparat l'InstaMdm, un concurs d'instagramers amb atractius premis. Tots els que hi participin tindran tres dies per *instagramejar* sense parar sota el hashtag **#mercatdemercats**.

També s'ha preparat un concurs per a blocaires gastronòmics, el GastroEureka. Durant els tres dies de la fira, els blocaires participants hauran de buscar pel recinte el producte que més els agradi i penjar-ne un post. Per a tots els tuitaires del món mundial que passin pel Mercat de Mercats tenim a punt el **#HappyTapa**, un sorteig diari de tiquets degustació de les tapes de l'àrea de Cuina de Mercats. Per participar-hi, caldrà que responguin a la pregunta *Amb quins amics tuitaires vindries a #MercatdeMercats?* i que tuitegin el nom de dos amics afegint-hi els hashtags **#happytapa** i **#mercatdemercats**.

Finalment, animem els visitants de la fira a participar en la confecció del Polivídeo Mercat de Mercats 2012. Només caldrà que gravin un vídeo de la seva visita a la fira i ens el facin arribar a mercatsdebarcelona@gmail.com

Després de la celebració de la fira, el Polivídeo resultant estarà disponible al canal de Mercats de Barcelona de YouTube i també se'n farà una presentació pública.

Les tapes. L'any passat Quim Márquez -el conegut "Quim de la Boqueria"- va triomfar amb la tapa que va elaborar per a l'ocasió: hamburguesa de Wagyu (vedella) amb espuma de foie. Aquest any prepara una broqueta de vedella amb iogurt de ceps. Sobre l'elaboració, ho podeu llegir en aquesta mateixa pàgina.

De tapes n'hi ha més: un saltat de bolets amb mousse de foie, tripes, anxoves de l'Escala amb escalivada, croquetes de pollastre rostit, l'extraordinària truita de patata, perquè sempre està oberta a innovacions, un *ragoût* de calamars, rotllets de sushi, ous amb escumós de patata amb *migas* d'all tendres i pernil de gla, aletes atòmiques -que descobrirem-, patates braves i Pfaffenhofen...

Encara n'hi ha més: xefs barcelonins i de tot Catalunya us oferiran un aperitiu. Es tracta de les activitats organitzades a l'Aula Gastronòmica i al Celler dels Sumillers: Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañes, que van créixer al Bulli, evocaran els plats del



restaurant de cala Montjoi amb una presentació titulada *El Bulli a l'abast*, coneixerem la tonyina rosa de l'Ametlla de Mar i la tradició culinària catalana, o com n'és de protagonista a les receptes japoneses. Cuina nostrada: la gamba de Palamós, la cuina del Delta, les tapes, amb Carles Abellan; els platillos, la tradició Rusalleda, a càrrec del seu fill i restaurador Raúl Balam, una cuina basada en l'ús de productes de proximitat, del Maresme, i Nandu Jubany i les especialitats d'Osona.

D'Alella al Penedès, del Montsant a l'Empordà

Sobre el vi, farem una ruta des d'Alella fins al Penedès, el Montsant i l'Empordà. Moritz ens acostarà la cervesa i Fever-Tree i Sergio Estévez els còctels. Dels secrets del cafè se n'encarregarà Marcilla. No us perdeu la *Patata progress experience*, el repte definitiu, una trobada entre un bloqueaire convidat per Mercats i dos comerciants dels mercats. La Fundació Àlicia hi serà present amb un bus que és una unitat mòbil sobre ciència i cuina. **□**

LES TAPES, SEGONS EN QUIM DE LA BOQUERIA

Després de l'experiència de l'any passat, en què va haver de col·locar un cartell que deia "S'ha acabat" perquè va esgotar les existències de la tapa feta amb hamburguesa, el restaurador Quim Márquez es presenta aquest any a la trobada gastronòmica amb més racions.

Se li ha acudit preparar una broqueta de vedella marinada amb espècies morunes. Qui escriu això no és que sigui criptic, sinó que espera que el restaurador s'expliqui amb detall a la fira. S'acompanya amb una salsa de iogurt de ceps

en un panet fet de moniato. La salsa està preparada amb ceps, mantega i crema de llet, tot trinxat, cuit i passat pel colador xinès. En l'últim moment s'hi afegeix iogurt grec. Tapa acolorida i de contrast de gustos entre el dolç i el salat. Al principi se li va acudir una preparació amb cuixa de xai, però va trobar que el preu es disparava. Va comprar la vedella i es va posar a pensar en les dimensions de la tapa perquè el públic pugui menjar amb una mà mentre amb l'altra sosté una copa de vi o la beguda que prefereixi. Ha cuidat tots els detalls.



BO, DE PROP, I AL MERCAT



Com podem posar en contacte petits productors alimentaris i una gran xarxa de distribució com la que formen els 39 mercats d'alimentació de Barcelona, de manera que el que es coneix com a productes de proximitat es promoguin molt més i beneficiïn els comerciants en la venda especialitzada?

No és una pregunta retòrica. Forma part del debat actual. Incrementar la presència, i la venda en definitiva, del producte anomenat de proximitat és l'objectiu tant dels productors agraris com dels comerciants dels mercats. Dels primers, perquè els representa una solució de distribució i de negoci, i dels segons perquè poden oferir als seus clients un producte conegut i molt apreciat, al mateix temps que els permet especialitzar-se encara més, una idea que molts comerciants creuen rellevant per a un futur pròxim.

L'Associació Catalana de Productors Agraris i Comerciants de la Terra (ACPACT), una entitat nascuda sota l'empareda de la Unió de Pagesos, l'Associació de Mercats Municipals de Catalunya, la Confederació del Comerç i la secretaria de Comerç de la Generalitat, es proposen el foment dels productes agroalimentaris catalans tant a través dels mercats com de les botigues tradicionals. Amb aquesta intenció, l'Associació ACPACT va posar en marxa el 2007 una iniciativa: la marca Catalunya!, amb la qual pretenen promoure el consum dels productes agraris produïts a Catalunya a través de fires, dels mercats, amb suport de la publicitat i de campanyes de promoció en els punts de venda. Així, l'associació ha anat establint contactes amb alguns comerciants dels mercats, però el coneixement i el contacte massiu encara són lluny.

“ Al sector de la fruita i la verdura, a excepció de pomes, peres, nectarines i préssecs, encara li resulta difícil acostar-se al mercat ”

Paradoxes: la llei obliga a mostrar la procedència

Josep Maria Coll, membre de la comissió nacional de la Unió de Pagesos, considera que encara cal fer un gran treball de sensibilització als mercats perquè tothom aposti per la identificació i la promoció del producte de proximitat. No deixa de ser una paradoxa, ja que la llei obliga a mostrar la procedència de tots els productes. Cal subratllar que alguns comerciants i també autoserveis llueixen, bé a l'entrada dels establiments, bé a la parada, plafons o rètols informatius sobre

la procedència dels seus productes (i promoció del producte de proximitat), com per exemple “Aquí hi trobareu tomàquets del Maresme”.



L'objectiu de Catalunya!, sosté Coll, ha estat crear una marca a disposició de productors i paradistes, principalment per a les fruites i verdures (destaca que la producció catalana registra un volum molt important en vi, oli i porc, una part del qual va a parar a l'exportació).

Arribar als mercats

Al sector de fruita i verdura, a excepció de pomes, peres, nectarines i préssecs, encara li resulta difícil acostar-se al mercat. “Produccions petites impedeixen arribar als mercats”, afirma Coll, tot i que a Mercabarna, dos establiments -les cooperatives Agrària Santboiana SCCL i Pañella Fruits SL- s'han constituït en plataformes de venda per als petits productors que vulguin aprofitar aquesta iniciativa sorgida de l'Associació Catalana de Productors Agraris.

→ El text continua a

somedemercat.cat/infomercats

“PROMOCIÓ I SEURE A DIALOGAR”

Àngels Fisas té una parada al Mercat de la Concepció, i entre les fruites i verdures que té a la venda, hi ha les que ella i la seva família conreen als camps de la seva propietat a Molins de Rei, al parc agrari del Baix Llobregat. La seva aposta i la de la seva família passa per l'agricultura ecològica i el conreu de productes de temporada. La seva filosofia és preservar les varietats autòctones i recuperar varietats antigues en tant que són part d'un patrimoni.

Per l'Àngels, l'aproximació entre productors i comerciants dels mercats s'ha de fer des de diverses accions: d'una banda, i coincidint amb les veus anteriors, amb la realització de campanyes de promoció dels productes de proximitat i de temporada als mercats. En segon lloc, proposa que l'administració convoqui una taula amb els productors i els comerciants, i que les tres parts dialoguin: “Hauriem de seure i de negociar”. (www.canfisas.wordpress.com)

Llegiu el text sencer al web tot apuntat amb la càmera del vostre mòbil a aquest codi QR.



LA BOQUERIA DECIDEIX REPARTIR A DOMICILI AMB SEUR

La iniciativa, sorgida dels mateixos comerciants, supleix l'actual manca d'aparcament d'aquest mercat a causa de les obres que s'estan portant a terme a la plaça de la Gardunya

El Mercat de la Boqueria ha signat recentment un conveni amb l'empresa Seur a través del qual la companyia repartirà a domicili els productes dels venedors del mercat. La iniciativa, que va sorgir dels mateixos comerciants, neix amb l'objectiu de donar un millor servei als clients -compradors i restauradors- i de compensar la manca d'aparcament que hi ha ara al mercat arran de les obres que s'estan fent a la plaça de la Gardunya. El servei, que s'ofereix de dimarts a dissabte, té un funcionament molt senzill: el client fa la seva compra i sol·licita el repartiment a domicili. Aleshores, el comerciant posa la comanda dins d'una caixa que es comparteix entre els paradistes, ja que s'utilitza també per dipositar-hi les bosses amb la compra que el client fa en altres parades del mercat, i així tot surt en un sol enviament.

→ El text continua a somedemercat.cat



COMENÇA L'ÚLTIMA FASE DE LES OBRES DE REMODELACIÓ DEL MERCAT DE SANTS

Tres Torres renova la planta subterrània i crea magatzems per als comerciants. A Sant Antoni es fan els treballs del pla de control arqueològic del recinte

A poc a poc, el Mercat de Sants va transformant la seva fesomia. L'històric edifici modernista, al qual l'arquitecte que el remodela, Josep Llobet, li té apamats racons i possibilitats, ja ha fet tres anys d'obres. Queda un altre any i poc més per acabar la reforma, cosa que li permetrà obrir de nou les portes, preparat per ser més competitiu i adaptat al que el públic, els clients, li demanen.

A mitjans de setembre, l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB) va acordar l'adjudicació dels treballs de la tercera i última fase de les obres de reforma. Una etapa en què, un cop acabades les noves plantes subterrànies, l'aparcament i l'espai per a la càrrega i descàrrega per als establiments comercials, començarà la rehabilitació de l'exterior de l'edifici, de tots els serveis o la construcció de les noves parades. Una reforma de cap a peus que acabarà a finals del 2013.

→ El text continua a somedemercat.cat

ELS MERCATS TAMBÉ SÓN VIRTUALS



INSTAGRAM. D'ESTRENA

Mercats de Barcelona té actiu des del mes de juny un compte a la popular xarxa Instagram en què a través de fotografies compartim amb tothom que vulgui el petit gran món dels mercats municipals: els productes, els comerciants, el que passa al mercat, els edificis... #mercatsbcn, és clar!

YOUTUBE DE L'ESQUEIXADA AL SÓNAR

Què tenen en comú l'esqueixada i en Richie Hawtin? Doncs el canal de Mercats de Barcelona a YouTube. Hi ha receptes, festes i celebracions als mercats, paradistes que hi treuen el nas, el Mercat de Mercats i moltes altres coses. Feu-hi una ullada! youtube.com/mercatsbcn

TWITTER: QUÈ ÉS UN 'HASHTAG'

Els que us esteu iniciant a Twitter segurament heu observat que moltes piulades porten el símbol # seguit d'una paraula per referir-se a certs temes. Això és un *hashtag*, i el seu objectiu és agrupar tuïts (comentaris) que parlin sobre una mateixa cosa.

Posar *hashtags* (#) a les nostres piulades fa que tinguem visibilitat per a altres usuaris i ens permet conèixer altres tuïtaires amb interessos afins als nostres. Per exemple, si volem comentar una obra de teatre que haguem vist, podem afegir dins els 140 caràcters del nostre tuit el *hashtag* #postfun-



cio. D'aquesta manera, si fem una cerca a Twitter de "postfuncio" veurem tuïts d'altres usuaris que també comenten les obres de teatre que han vist. twitter.com/MercatsBCN

FACEBOOK. RECOMANEM: VISITA A LA PÀGINA DEL MERCAT DE BARBERÀ DEL VALLÈS

En aquest espai dedicat a les activitats de Mercats de Barcelona a les xarxes socials, us expliquem les seves peculiaritats i com treure un bon partit de la comunicació que en feu. A més us animem a utilitzar-les. Avui us proposem una visita a la pàgina del mercat de Barberà del Vallès. Perquè pensem que és un exemple de publicació de continguts interessants per als clients, per als ciutadans, s'actualitza constantment i les promocions comercials



i les activitats en què participa el mercat són les prioritats. Clares i ben visibles. Pensem que el mercat treu profit de les possibilitats que ofereix Facebook per destacar les aportacions o publicacions de tothom: <http://es-es.facebook.com/mercatllsetembre>

MERCATS DE BARCELONA DÓNA SUPORT A LA CAMPANYA 'CUINA CATALANA, PATRIMONI DE LA HUMANITAT: CANDIDATURA UNESCO 2013'



El passat mes de juliol Mercats de Barcelona va formalitzar el seu suport a la campanya *Cuina catalana, Patrimoni de la Humanitat: Candidatura Unesco 2013*, a través de la signatura d'un conveni de col·laboració amb la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica (FICCG). La campanya, promoguda des de la FICCG amb el suport de la Generalitat de Catalunya i altres organismes i entitats, té per objectiu aconseguir que la UNESCO declari la cuina catalana com a Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat.

→ El text continua a somedemercat.cat

MERCAT DE LA GUINEUETA



Vegeu el vídeo del reportatge a youtube.com/mercatsbcn, o tot apuntant amb la càmera del vostre mòbil al codi QR.



El 20 d'abril del 2010 els comerciants del Mercat de la Guineueta van aprovar per majoria la remodelació del mercat i es va posar en marxa la maquinària per fer-la. El juny del 2011 van començar unes obres que, sense implicar el trasllat dels comerciants, havien de renovar les instal·lacions, façanes, accessos i planta comercial, incorporar un autoservei i millorar els serveis

logístics soterrats. Les obres, adjudicades a UTE Dragados i TAU Icesa, han de finalitzar per la tardor del 2013 i s'estan duent a terme a bon ritme. Ara ja es pot veure el canvi d'imatge de la planta comercial, un canvi que agrada a tothom, clients i comerciants. Un reportatge en vídeo a youtube.com/mercatsbcn ho explica amb detall i mostra les imatges de les noves i llampants paradetes. •

ELS MERCATS COL·LABOREN DE NOU AMB EL GRAN RECAPTE DE LA FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS

L'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB) col·labora un any més en el Gran Recapte d'Aliments de Catalunya, una iniciativa promoguda per la Fundació Banc dels Aliments que pretén recollir aliments bàsics per a les persones més necessitades i que el 2011 va aconseguir aplegar-ne més d'un milió de tones. Enguany, la recollida se celebrarà els propers 30 de novembre i 1 de desembre en mercats municipals, supermercats i centres comercials d'arreu de Catalunya.

→ El text continua a somedemercat.cat

Som de Mercat!



FOTOS: PAU FABREGAT

Adela Domínguez Mercat d'Horta

Vaig néixer a Bonn, però per casualitat. Tinc 39 anys i en fa 30 que visc a Barcelona. Sóc la primera generació. Sempre he treballat en el món del comerç i fa 10 anys que tinc parada al mercat. Sóc una maniàtica de l'ordre, he de tenir controlada tota la botiga. M'agrada molt llegir i fer melmelades. La que té més èxit? La de taronja amarga.

→ Vegeu el vídeo de l'entrevista a somedemercat.cat



Vegeu el vídeo de l'entrevista a l'Adela Domínguez al web www.somedemercat.cat, o tot apuntant amb la càmera del vostre mòbil al codi QR.



“ARA, VULL PODER FER COMANDES PER INTERNET”

Arriba amb una safata plena de figues i prunes, un cistell carregat de tomàquets que enamoren i una amiga que li fa fotos amb el mòbil mentre el nostre fotògraf li desmunta el cistell i la fa anar per terra. L'Adela és una fan del mercat i en especial del d'Horta: “És com una gran família, hi passes més hores que a casa teva. M'encanta el Mercat d'Horta, el barri és petit i m'agrada molt”. Està orgullosa de la seva clientela, que cuida a base de saber què els agrada i portar-los el producte que busquen: “Per Nadal, una clienta volia fulles de plàtan per fer uns farcellets de peix i vaig fer mans i mànigues per trobar-ne”. Però a l'hora d'escollir un producte predilecte no es posa gens exòtica: “La mongeta, perquè és molt fàcil de preparar, bona de menjar i a tothom li agrada. Bullida, amb patates i pastanaga, tens un plat de primera”. Tot i això, a ella poseu-li unes sardines a la planxa, amb all i julivert i pa amb tomàquet, i la fareu feliç. S'ha fixat com a repte “fer comandes per Internet; encara no m'hi he posat al cent per cent, però està en el meu futur immediat”. I quan no és a la parada, és a la cuina. Hi fa melmelades “de maduixes, pebrot, tomàquet, figues... Són per a ús personal, però normalment les regalo com a detallets a les clientes”. Diu que, com que li agrada tant la seva feina, estar de cara al públic, no havia pensat mai en una alternativa. Però, “ara que tinc ocasió de pensar-hi, mestra, m'agraden molt els nens”. □

“No hi ha cap mercat lleig a Barcelona, però no canviaria el Mercat d'Horta per res”

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 **Disseny i maquetació** Marta Carbó **Conceptualització** Extra! i Comuniza **Coordinació de continguts i textos** Joan Ariza **Producció de vídeo i fotografia** Matilde V. Alsina **Videos** 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-13750-2012

