

# INFOMERCATS

BUTLLETÍ INFORMATIU DELS MERCATS MUNICIPALS DE BARCELONA OCTUBRE DE 2013 • Nº 44

## NOVA CITA AMB MERCAT DE MERCATS

18, 19 i 20 d'octubre  
a l'avinguda  
de la Catedral

PÀG. 4 i 5



## MERCATS ASSESSORA ARREU DEL MON

PÀG. 6



## BCN.CAT/SOMDEMERCAT,

Mercats de Barcelona  
estrena el seu blog

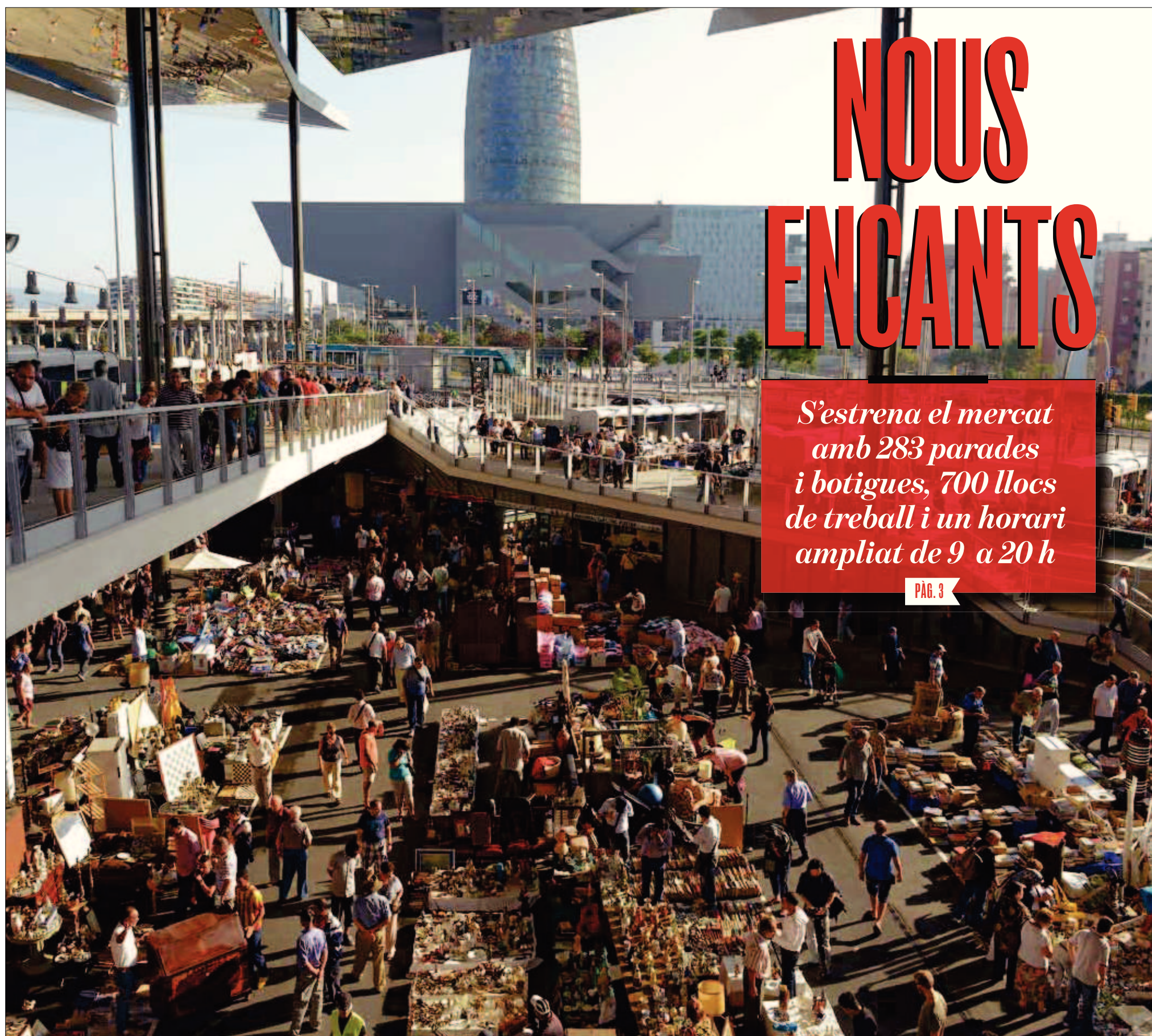
PÀG. 7



## DAVID BARROSO

Mercat  
de Santa  
Caterina

PÀG. 8



# NOUS ENCANTS

*S'estrena el mercat  
amb 283 parades  
i botigues, 700 llocs  
de treball i un horari  
ampliat de 9 a 20 h*

PÀG. 3



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

  
Mercats de Barcelona

Ajuntament de  
Barcelona





# Som de Mercat!



**Xavier Trias**  
Alcalde de Barcelona



## ELS NOUS ENCANTS, UNA GRAN OPORTUNITAT

**E**l nou mercat dels Encants ja és una realitat. Recentment, el nou equipament va començar la seva activitat comercial a l'espai de Meridiana-Castillejos amb nous serveis, una oferta ordenada i totes les garanties de qualitat i seguretat, tant per als comerciants com per als usuaris.

Tal com recorda l'historiador Manel Guàrdia en aquestes mateixes pàgines, el mercat dels Encants té una llarga història que ha arribat fins als nostres dies. Actualment, tenim constància documental que aquest mercat es va començar a fer durant l'Edat Mitjana, la qual cosa exemplifica que ja en aquell temps la vida a la ciutat tenia un marcat caràcter comercial.

Fa pocs anys, comerciants i Ajuntament vam consensuar el trasllat del mercat dels Encants cap a la nova seu, que avui ja és una realitat. Un projecte que, a més de dotar el mercat de nous serveis per a venedors i clients, va més enllà amb la millora de la urbanització de l'entorn.

El nou mercat és espectacular i amb ell tenim una ocasió única, perquè cap altra ciutat del

**“Un projecte que dota el mercat de nous serveis i va més enllà amb la millora de la urbanització de l'entorn”**

món té un mercat com aquest, que despertarà l'interès de les persones que ens visiten. No obstant, el seu veritable èxit depèn dels empresaris, dels comerciants que hi treballen, que han de fer possible que els productes que ofereixen donin resposta a les necessitats dels clients i siguin atractius, no només per als barcelonins i les barcelonines, sinó també per als més de set milions de turistes que vénen a la nostra ciutat cada any.

És important destacar que el model barceloní de mercats és estudiat i valorat arreu del món. I hem de saber aprofitar-ho. Nova York, Melbourne, Venècia o Ciutat del Cap són ciutats plenament interessades a conèixer què són i com funcionen els mercats de Barcelona. Aquesta projecció internacional que aconsegueixen els mercats de la nostra ciutat ens ajuda també a fer que Barcelona es conegui arreu del món com a ciutat de cultura, coneixement, creativitat, innovació i benestar.

La col·laboració publicoprivada és un element transcendental a l'hora d'entendre l'èxit mundial del model de mercats barceloní. La feina i l'esforç diaris dels venedors i professionals són

la base de tota aquesta projecció. Sense vokaltes, res de tot això seria possible.

Actualment, estem vivint uns moments econòmics molt complicats. Per minimitzar els efectes negatius de la crisi, des de l'Ajuntament de Barcelona estem potenciant el comerç de proximitat, el comerç de barri, que ens aporta un gran valor afegit: el vincle de l'activitat comercial amb la cohesió social a la nostra ciutat.

Per aconseguir aquest objectiu, fa uns quants anys que Barcelona celebra també el Mercat de Mercats, una fira que pretén apropar la qualitat dels nostres mercats als ciutadans, amb tot de parades instal·lades a la plaça de la Catedral. Els dies 18, 19 i 20 d'octubre, la Fira oferirà una selecció de productes alimentaris produïts a casa nostra, degustació de tapes elaborades per restauradors de la ciutat, i activitats a l'Aula Gastronòmica i al Celler de Sumillers.

Us encoratjo, doncs, a seguir treballant com fins ara, per donar a Barcelona una imatge única al món, que ens fa referents del sector comercial i dels mercats a tot el món.

### 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 **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

**Impressió** Gràfiques Calima

**Dipòsit legal** B-13750-2012

## Els Encants han mantingut sempre l'essència sense perdre de vista el present

**José Nebot**  
Secretari de l'Associació de Venedors del mercat dels Encants

Ja som tres les generacions de la família Nebot que hem dedicat les nostres vides al mercat dels Encants. Els pioners van ser els nostres avis, seguits per la llarga i laboriosa trajectòria dels nostres pares i per la generació actual. Fins a tres famílies dedicades al negoci familiar.

Des de sempre, a la nostra família hem apostat plenament per aquest mercat. Per aquest estil de vida i aquesta manera de treballar únics i inconfusibles que representen els Encants, els quals, amb el temps, acaben formant part de tots els que hi hem vinculat les nostres vides.

Fa més de trenta anys que, a través de la nostra marca comercial Muebles J. Nebot, ens dediquem principalment al mobiliari per a la llar; encara que això no sempre ha estat així. De la mateixa manera que la resta dels nostres companys, ens hem vist obligats a submergir-nos en una evolució constant per tal d'adaptar-nos a les sempre canviants necessitats del mercat, que s'han de satisfer.

Gran part de la màgia i l'atmosfera atraient dels Encants rau en la capacitat que tenen de combinar passat i present, aleatorietat i distinció i esforços i recompenses, sense deixar de mantenir sempre l'essència original ni perdre de vista el present. D'aquí ve que ens calguin unes instal·lacions noves, una necessitat que finalment s'ha acomplert. I ho ha fet de tal manera que pot exemplificar perfectament aquesta filosofia: es manté el concepte tradicional i característic de la venda, però es contextualitza en un entorn d'avantguarda, visualment i pel que fa als equipaments.

**“Amb el nou mercat es manté el concepte tradicional de la venda però es contextualitza en un entorn d'avantguarda”**

José Nebot.  
➔ JORDI  
CASAÑAS  
/ IMMB



Gaudir d'aquest nou espai representarà un element bàsic en la prolongació de la política de l'empresa familiar. Sempre hem apostat per una política de preus ajustats que busca un compromís perfecte en la complicada batalla per aconseguir una relació qualitat-preu òptima.

Per assolir-ho, hi han jugat molts factors. Aquest mercat sempre ha permès tenir una visió del procés de compra-venda única, difícil d'extrapolar a diferents escenaris. Una aflluència de públic excepcional amb una excel·lent quota de fidelització de la clientela, combinada amb una competència omnipresent, assoleix un entorn mercantil exclusiu.

El treball per transformar els Encants en un referent per a mercats d'arreu del món i en un reclam turístic de la capital, perquè els barcelonins i barcelonines se'n sentin orgullosos, ha estat ardu i complex, fruit d'anys de bona atenció i bons serveis i una meticulosa preocupació pel benestar del client per part de tots els venedors i personal del mercat. Finalment, s'ha aconseguit fugir de la imatge marginal de dècades enrere per arribar a una visió d'un mercat versàtil, accessible i atent a les necessitats reals de la població.

Per totes aquestes raons, per aquest excel·lent mercat, que té un gran passat i un futur prometedor avallats per la perseverança i la bona feina feta, podem seguir amb aquesta gratificant aventura que representa continuar dia a dia de cara al públic.



# UN ESPAI ESPECTACULAR ACULL EL NOU MERCAT DELS ENCANTS



Espai de La Plaça a l'interior del nou mercat en el primer dia de vendes. > JORDI CASAÑAS / IMMB

**A**déu a un mercat provisional. El nou mercat dels Encants de Barcelona ja té el caràcter de definitiu, estable. Situat a la confluència entre l'avinguda Meridiana i el carrer Castillejos, a prop de la plaça de les Glòries i de l'antic recinte de venda, el nou espai ofereix una superfície de venda d'uns 15.000 metres quadrats repartits en diferents nivells d'un total de 35.000 metres quadrats de què disposa la instal·lació.

Ofereix més serveis i confort, tant per a comerciants com per als ciutadans, un horari que s'amplia a la tarda, una oferta de restauració més gran, és a prop de les parades de metro, tramvia i autobusos i promou activitats culturals i d'oci.

Concebut com una plaça oberta, el mercat s'estén en alçada a través de rampes, on s'han instal·lat les noves botigues i parades, tot aprofitant els desnivells dels carrers que l'envolten. Obra del despatx b720 Fermín Vázquez Arquitectos, els nous Encants destaquen també per la seva arquitectura, amb una espectacular coberta a 25 metres d'alçada.

El trasllat dels Encants a Meridiana-Castillejos ha posat fi al caràcter de provisionalitat amb què administrativament seguia definit el popular mercat barceloní. Els Encants, que fins ara rebien unes 90.000 visites setmanals, esperen assolir amb la nova ubicació noves visites i clients. El mercat ha representat una inversió de 57 milions d'euros, amb aportacions de l'Ajuntament i dels comerciants per fer front a la construcció de la nova instal·lació, la urbanització dels voltants i les infraestructures de sanejament que s'han renovat en el subsòl.

## LES NOVETATS

**Ampliació d'horaris.** La venda es fa ara des de les 9 del matí fins a les 8 de la tarda, de manera ininterrompuda, els dilluns, dimecres, divendres i dissabtes. Es preveu que també obrirà determinats diumenges i festius amb activitats culturals i lúdiques i ofertes comercials en forma de fires temàtiques. La subhasta es fa cada dia de venda de 8 a 9.30 hores. Consulteu més informació al web [ben.cat/encantsbarcelona](http://ben.cat/encantsbarcelona).

**Noves 'botigues' i 'parades'.** Un total de 283 negocis operen al mercat a través de 78 botigues, que són locals amb tancament de persiana i diferents dimensions, 156 parades, amb taulells que es munten i desmunten i un armari metàl·lic per guardar-hi els productes, 40 espais de subhasta, 2 bars, 6 locals de menjar i beure anomenats Street Food i un restaurant. Tots els productes a la venda els trobareu al web dels comerciants [encantsbcn.com](http://encantsbcn.com).

**Restauració a l'espai Street Food.** És com es coneix l'espai situat en el nivell més elevat i on es concentren fins a sis establiments que serveixen menjar preparat per emportar o per consumir en una zona amb tauletes i barres que també vol ser un mirador. L'oferta gastronòmica és molt variada i s'hi poden trobar els plats preparats pel Kiosko Universal de la Boqueria (Peixet als Encants), els productes de la terra que proposa Mas de Fores, Stop & Mos, amb una selecció de productes locals i d'arreu del món, Gall Encantat, amb plats cuinats d'aviram i derivats, Mucho Gusto i Pasta Chef, a base de pizzes al tall i focaccies i pasta fresca, respectivament.



Encants del Mercat de Sant Antoni. Autor desconegut. [1910-1915] > AFB

## Roda el món i torna a... les Glòries

> Per MANEL GUÀRDIA

El que fa diferent el barceloní mercat dels Encants de la resta de mercats d'articles de segona mà de la majoria de grans ciutats europees és la seva llarga història, així com el lligam i clara continuïtat respecte als seus orígens medievals. Per exemple, l'històric Rastro madrileny es remunta al 1740, i la resta són força més recents.

La paraula *encant* prové del llatí *in quantum* o de l'occità *en cant* i designava la venda a través de subhasta, el sistema habitual de liquidació de béns per defunció, manament judicial o per deutes fiscals. Encara que es tenen notícies de subhastes al segle XIV a la plaça Sant Jaume i a la plaça Nova, a partir del 1396 es van celebrar majoritàriament tocant a la Llotja de Mar; a la plaça porticada entre el carrer de Consolat i el carrer Fusteria a l'actual plaça Antonio López, en el que s'anomenaren Voltes dels Encants. Avui en queden escassos vestigis, perquè l'obertura de la Via Laietana va comportar la desaparició de la majoria de les cases i de les voltes.

Allà els anomenats corredors de coll hi subhastaven des dels objectes més modestos fins als més valuosos i, a redós d'aquests encants públics, s'hi va anar concentrant una activitat bàsicament ambulante de revenda d'objectes de segona mà, dominada pels anomenats robavellers o regatons. És justament aquesta amalgama d'activitats, consolidada en un mateix escenari, en una llarga història de gairebé cinc segles, el que es coneixia com els Encants.

Durant el segle XIX el mercat es va haver d'adaptar a canvis considerables i a campanyes en contra, pel seu caràcter ambulante i per la competència que significava per als venedors amb botiga. A finals del segle XIX i principis del segle XX hi va haver projectes de substituir els Encants tradicionals per un gran mercat per a la venda d'objectes d'ocasió, seguint el model de l'Hôtel des Ventes parisenc.

Aquest article continua al web dels Encants de Barcelona [bcn.cat/encantsbarcelona](http://bcn.cat/encantsbarcelona). També hi podeu accedir escanejant el codi QR.



Escanegeu el codi QR i trobareu tots els detalls de l'oferta gastronòmica de cada restaurador.



**Senyalització i serveis.** Tot el mercat disposa d'una senyalització pròpia per guiar els visitants a través de les diferents rampes i passadissos, identificats amb colors i lletres diferents, àrees de servei de WC, un punt d'informació, les oficines del mercat, un espai d'empresaris, aparcament de 270 places, magatzems i una sala polivalent destinada a les activitats que organitzin els comerciants. Els comerciants disposen de sis muntacàrregues per facilitar la càrrega i descàrrega de productes i uns altres tres ascensors permeten al públic desplaçar-se entre els diferents nivells i l'aparcament. El recinte està controlat per càmeres de videovigilància durant les 24 hores del dia.

**Nova normativa.** Els Encants són un mercat amb una nova normativa que afecta tota l'activitat comercial, des de l'ampliació d'horaris fins a l'organització de la subhasta, el tractament dels residus i el caràcter ara ja estable del mercat, integrat en la xarxa de mercats municipals de Barcelona. A propòsit del tractament de residus, els paradistes hauran de dipositar les deixalles en els contenidors de reciclatge, situats a la planta soterrani, cosa que implica la col·laboració dels comerciants en el nou sistema de recollida\*.



# MERCAT DE MERCATS S'OBRE DE NOU A LA CIUTAT

**M**ercat de Mercats obre les portes de la seva quarta edició i durant tres dies -18, 19 i 20 d'octubre- la fira porta els mercats barcelonins al centre de la ciutat, a la plaça de la Catedral, a la vista de tots els visitants. Productes de qualitat, de proximitat, diversitat, professionalitat i un tracte personal són algunes de les característiques dels mercats barcelonins, que dia a dia es renoven per ser més competitius i respondre a les necessitats dels ciutadans.

Mentre els comerciants dels mercats exhibeixen els seus productes, Mercat de Mercats ofereix activitats a l'Aula Gastronòmica i al Celler del Sumiller i a través de les xarxes socials, de les quals en teniu més informació a la pàgina 7 d'aquesta revista. L'elaboració de receptes arrenca divendres 18 amb el bacallà, la patata, el porc, la vedella, l'arròs, el pollastre i els bolets. Per dissabte es cuinarà peix blau, gambes i llegums. Es parlarà dels olis i dels embotits, i finalment, de les postres, que és un dels punts destacats de l'edició d'aquest any: bunyols, coques, *cupcakes* o panellets. Juan M. Arzak, Mey Hofmann, Carles Gaig, Carles Abellan, Nando Jubany o Paco Pérez, per exemple, són alguns dels restauradors que acudeixen a la cita barcelonina.

Al Celler del Sumiller, són protagonistes les garnatxes, els vins ecològics o les diferències entre caves, reserves i grans reserves. Hi haurà una presentació de vins del sud-est de França. Però també hi tindran presència els martinis i els gintònics. Especial atenció rebrà el vermut, ja que es parlarà del seus orígens, de l'elaboració i del plaer de tastar-lo.

 **Consulteu tota la informació de la fira Mercat de Mercats actualitzada al web [bcn.cat/somdemercat](http://bcn.cat/somdemercat)**

## PARADES DE MERCAT

### MERCAT DE LA BOQUERIA

- Menuts Rosa
- Mas Gourmets
- Catalanian Food
- Vidal Pons
- Avinova Boqueria / Mercè Avinova
- Farrés (Especialitats en garrins)
- Casa Fígols (Artesania de l'embotit)
- Schara
- Mariscos Genaro
- Sprimfruit
- Olives i Conserves Graus
- Tasta-ho!
- Boket
- Fruites Soley Roser
- Vitalfruta
- Peixos Cat Ripoll
- Boqueria Ibèrica Can Vila

### MERCAT DEL CLOT

- Xarcuteries Bosch
- 150 Any

### MERCAT SANT GERVASI

- Bacallaneria de Sant Gervasi

### MERCAT DE GALVANY

- Carles Espai Gastronòmic
- Xarcuteria Arantxa
- La Conca, Llegums Cuits i Plats Cuinats

### MERCAT DE LESSEPS

- R.B. Pastisseria
- Bomboneria
- Mercat Lesseps

### MERCAT DE SANTA CATERINA

- Olisoliva.com
- David Carnissers
- l'Hamburgueseria
- Cuinats Josep
- Olives i Conserves Torres
- Cansaladeria - Xarcuteria Josep Vila

### MERCAT SANT ANTONI

- Carns Esca

### MERCAT DEL NINOT

- Bacallaneries Perelló S.L.

### MERCAT DE LA CONCEPCIÓ

- Farina, Pasta Fresca

### MERCAT DE LA MERCÈ

- Cansaladeria La Confianza, Qualitat i Innovació

### MERCAT DE FORT PIENC

- Món Ibèric

### MERCAT DE L'ABACERIA DE GRÀCIA

- Alexis Pairó

### MERCAT DE LA LLIBERTAT

- Associació de Comerciants Mercat de la Llibertat

### MERCAT DE LA VALL D'HEBRON

### MERCAT D'HORTA

- Federació de Comerciants Cor d'Horta I

### MERCAT DE L'ESTRELLA

### ALTRES

- Gremi de Peixaters de Catalunya
- Abacus







## PROGRAMA AULA GASTRONÒMICA

MODERADOR: XAVIER AGULLÓ  
**DIVENDRES**  
 12.00 - 12.45 h

**La cuina al mercat**  
 Quim Márquez, El Quim de la Boqueria (Mercat Boqueria), Montse Rocamora, La Torna (Mercat Santa Caterina)

12.45 - 13.30 h  
**La patata. Tipus, origen i possibilitats**  
 Jordi Vilà, Restaurant Fàbrica Moritz

13.30 - 14.00 h  
**El bacallà. Dessalats i manipulacions**  
 Carles Abellán, Restaurant Bravo (Barcelona), Maria Masclans (Mercat Sant Antoni)

MODERADOR: SALVADOR GARCIA ARBÓS  
 17.00 - 17.30 h  
**El porc. Aprofitament integral**  
 Nando Jubany, Restaurant Can Jubany (Calldetenes); Xavier Bou, Xarcuteria Xavier Bosch (Mercat del Clot)

17.30 - 18.00 h  
**La vedella. Parts i tractaments**  
 Xavier Franco, Restaurant Ohla Gastrobar (Barcelona), Frederic Olivella, president Mercat Carmel

18.00 - 18.30 h  
**L'arròs. Quin escollir? Per què?**  
 Toni Massanés, Fundació Alicia (Sant Benet Bages), Paco Pérez, Restaurant Miramar (Llançà)

18.30 - 19.15 h  
**El pollastre. Un producte versàtil**  
 Enrique Valentí, Restaurant Chez Cocó (Barcelona), Mercè Capdevila (Mercat de la Concepció), Aïnovà (Barcelona)

19.15 - 20.00 h  
**Els bolets. Varietats, temporalitat i usos**  
 Fina Puigdevall, Restaurant Les Cols (Olot), Llorenç Petràs, Bolets Petràs (Mercat de la Boqueria)

MODERADOR: XAVIER AGULLÓ  
**DISSABTE**  
 11.00 - 11.45 h

**Els embotits. Tradicions i nous sabors**  
 Jordi Mas, Embotits Mas (Barcelona)

11.45-12.15 h  
**El peix blau. Varietats, temporalitat i creativitat**  
 Anna Ruiz, Restaurant AQ (Tarragona); Lluïsa Ripoll, (Mercat de la Boqueria)

12.15-13.00 h  
**La gamba. Com treure-li tot el suc**  
 Marc Gascons, Restaurant Els Tinars (Llagostera); Josep Lluís Gil (Mercat de Sant Martí)

13.00-13.30 h  
**Els llegums. Harmonies i contrastos a la cuina**  
 Sergi de Meià, Restaurant Monvnic (Barcelona); Josep Balaguer (Mercat Santa Caterina)

13.30-14.00 h  
**Els olis. Diferències qualitatives, conservació**  
 Jordi Cruz, Restaurant Àbac; Ana M. Weberman, Olisoliva.com (Mercat Santa Caterina)

MODERADORA: CARMÉ GASULL  
 17.00 - 17.30 h  
**Cuina de mercat i d'autor**  
 José Gabriel González Morales, Restaurant Palmira (Barcelona)

17.30 - 18.00 h  
**Cuina alsaciana: el xucrut**  
 Fàbrica Moritz Barcelona, Cerveses Moritz (Barcelona)

18.00 - 18.30 h  
**Bunyols i crema**  
 Joan Baixas, Pastisseria Baixas

18.30 - 19.15 h  
**Coques i mones**  
 Xavier Canal, Pastisseria Canal  
 19.15 - 20.00 h  
**Els 'cup cakes'**  
 Mey Hofmann, Pastisseria Hofmann

MODERADOR: XAVIER AGULLÓ  
**DIUMENGE**  
 11.00 - 11.30 h

**Toulouse. La cuina contemporània de Toulouse**  
 Pierre Laminon-Restaurant Le Py-R (Toulouse)

11.30 - 12.00 h  
**La cuina barcelonina**  
 Sergio Ahumada, Restaurant Via Veneto (Barcelona)

12.00 - 12.30 h  
**Panellots i torrons**  
 Claudi Uñó, Pastisseria Uñó (Mataró)

12.30 - 13.00 h  
**Pastissos de diumenge**  
 Oriol Balaguer, Pastisseria Oriol Balaguer (Barcelona)

13.00 - 14.00 h  
**Cuina catalana vs. cuina basca**  
 Juan Mari Arzak, Restaurant Arzak (San Sebastián); Carles Gaig, Restaurant Gaig (Barcelona)

MODERADOR: SALVADOR GARCIA ARBÓS  
 17.00 - 17.30 h  
**Creativitat mediterrània**  
 Victor Quintillà, Restaurant La Lluerna (Santa Coloma de Gramenet)

17.30 - 18.00 h  
**Agència Catalana de Turisme. La vedella amb peres, a càrrec del col·lectiu Cuina VO.**

Pau Gener Restaurant Sauló (Vallromanes), Óscar Prado, Restaurant Robert de Nola

18.00 - 18.30 h  
**Bistronomia progressiva**  
 Rafa Peña, Restaurant Gresca

18.30 - 19.00 h  
**Avantguarda lúdica**

19.00 - 19.30 h  
**La tonyina roja-Grup Balfegó. Makis, rolls i tàrtars.**

19.30 - 20.00 h  
**Costa Brava - Pirineu de Girona i Ruta del Vi DO. Empordà. Tradició avantguardista**  
 Oriol Castro, Restaurant Compartir (Cadaqués)

## CELLER DEL SUMILLER

**DIVENDRES**  
 17.00 - 17.45 h

**Vins amb història**  
 Patrocina Moritz, Sergi Figueras, sumiller del Bar à Vins de la Fàbrica Moritz de Barcelona i Jordi Creus, editor de la revista Sàpiens

18.00 - 18.45 h  
**'Mixers Manifesto' de Fever-Tree**  
 Ferran Centelles i David Seijas, sumillers de elBulli, 2000-2011

19.00 - 19.45 h  
**Garnatxes i carinyenes del Montsant**  
 Amb la col·laboració DO Montsant, Sergi Figueras, campió d'Espanya de sumillers

**DISSABTE**  
 11.30 - 12.15 h

**Martini®150 anys mantenint la tradició del vermouth original**  
 Helios Gómez, Brand Ambassador de Martini

12.30 - 13.15 h  
**Presentació dels vins del sud-est de França. I el maridatge: vi blanc dolç amb foie gras i formatge de Roquefort**  
 Julien Hontang i Yannick Delpech, Restaurant L'Amphitryon

13.30 - 14.15 h  
**Les garnatxes blanques de la Terra Alta**  
 Amb la col·laboració de la DO Terra Alta

17.00 - 17.45 h  
**Els vins ecològics, naturals i biodinàmics**  
 Amb la col·laboració de Guia Vinum Nature, Xavier Noya, responsable fira de vins Vinum Nature

## TAPES

**CROQUETES I CANELONS**  
 Caneló Express by Grup Gsr & Aïnovà

**OU DE CALAF AMB ESCUDELLA DE GALLINA, CIGRONS I PAPADA IBERICA**  
 Ohla Gastrobar

**ESQUEIXADA DE BACALLÀ**  
 Bar Kiosko Universal

**EL 'HOT DOG' CATALÀ**  
 Bar La Torna

**POP 'A FEIRA'**  
 Bar La Cañota

**LES BOMBES DEL BORN**  
 El 300 del Born - Moritz

**MAKIS DE TONYINA**  
 Restaurant Shunka

18.00-18.45  
**El cava: cava, reserva i gran reserva, diferències i estils**  
 Amb la col·laboració de la DO Cava Agustí Torelló

19.00-19.45 h  
**Gintònics i els nous còctels de moda**  
 Damià Mulà Gimeno, cap de bàrmans a Gintonic Elephanta

**DIUMENGE**  
 11.30 - 12.15 h

**Experiències vinícoles a l'Empordà**  
 Patrocina Costa Brava - Pirineu de Girona i Ruta del Vi DO Empordà, Laura Masramon

12.30 - 13.15 h  
**L'Empordà, terra de grans vins**  
 Amb la col·laboració de DO Empordà, Anna Vicens - Miquel Alimentació

13.30 - 14.15 h  
**Penedès: una experiència enoturística**  
 Patrocina Agència Catalana de Turisme, Núria Sala Rius, directora Enoturisme Penedès

17.00 - 17.45 h  
**Combinacions entre formatges i vins de postres**  
 Amb la col·laboració de Vila Vinitèca, Judith Cercós, sumiller Hotel Mandarin Oriental Barcelona

18.00 - 18.45 h  
**El Vermouth, els seus orígens, com s'elabora i el plaer de tastar-lo**  
 Patrocina Diputació de Barcelona, Jaume Mussons de Vins Mussons

19.00 - 19.45  
**'Mixers Manifesto' de Fever-Tree**  
 Ferran Centelles i David Seijas, sumillers de elBulli, 2000 - 2011

**ROSSEJAT DE FIDEUS MAR I MUNTANYA AMB ALLIOLI**  
 Restaurant Suquet de l'Almirall

**'QUIM-CRAB' BURGER**  
 Bar El Quim de la Boqueria

**ARRÒS MELÓS AMB BACALLÀ I BOLETS**  
 Ca La Nuri

**SUQUET DE RAP AMB CEPES**  
 Restaurant Cuines de Santa Caterina

**CALLOS**  
 Bar La Torna

**PATATES BRAVES**  
 Restaurant Avalon

**OSTRES TEMPURA 'BOSTON STYLE, PAISATGE LUNAR'**  
 Fishh



# MÉS CIUTATS I EMPRESES S'INTERESSEN PEL MODEL BARCELONÍ DE MERCATS

**C**ada cop són més les ciutats d'arreu del món que demanen poder conèixer de primera mà el model barceloní de gestió i promoció dels mercats municipals i rebre'n assessorament. Ara s'hi sumen empreses o corporacions dedicades a la promoció d'espais comercials. Uns i altres tenen interès per saber com promoure els mercats, fer-los atractius i que esdevinguin uns espais comercials plenament competitius, tot tenint en compte les arrels i particularitats de cada cultura.

Entre les peticions rebudes per l'Institut de Mercats, les visites realitzades i entrevistes entre responsables municipals, durant aquest any s'ha assessorat ciutats com Moscou, Venècia, Maputo o Montevideo, i empreses com el grup anglofrancès Groupe Geraud o promotors de Nova York interessats a recuperar la presència dels mercats en diversos barris de la ciutat.

**MAPUTO** - Barcelona i Maputo van subscriure l'any 2007 un acord de cooperació i d'amistat que s'ha renovat aquest any segons el qual des de l'Ajuntament de Barcelona s'assessora la capital de Moçambic en la gestió de mercats, arxius, biblioteques o urbanisme, per exemple. Així, el cap de serveis de Mercats, Genís Arnàs, es va desplaçar el juliol passat a Maputo per assessorar el consell municipal, que vol regular i dinamitzar els 67 mercats de la ciutat, la majoria dels quals són a l'aire lliure.

La intervenció de Mercats de Barcelona té com a eixos la regulació comercial i sanitària (seguretat alimentària, actualització de serveis, taxes, cànons i bases de dades), remodelació d'instal·lacions, gestió administrativa i accions de relació entre l'administració i els operadors privats, com per exemple formació a venedors i funcionaris sobre seguretat alimentària per fer front al problema de la manca de sistemes de conservació en fred en la comercialització de carn i peix, i assessorament perquè s'aprofitin les remodelacions dels mercats ja previstes per introduir millores en salubritat, se-



Interior del mercat de peix de Maputo després de la rehabilitació. > IMMB

guretat alimentària, tractament de residus i gestió administrativa.

**MOSCOU** - Per la seva banda, el cap de projectes de Mercats de Barcelona, Pere Xavier Sirvent, va participar a principis de l'estiu en un seminari organitzat per l'Institut Strelka d'Arquitectura, Disseny i Comunicació de Moscou en què es va tractar l'alimentació a la ciutat, els mercats i la seva influència en el desenvolupament de les ciutats. Amb una audiència formada per experts de la venda d'alimentació, planificadors urbans i consumidors interessats en l'èxit del model barceloní, Pere Xavier Sirvent va destacar la promoció d'aquestes instal·lacions com a centres comercials competitius que faciliten al client la compra de tot tipus de productes -frescos i envasats, gràcies als autoserveis que s'hi instal·len-, i la participació dels sectors públic i privat en l'àmbit econòmic.

Moscou es planteja com ha de fer la remodelació de la seva xarxa de mercats d'acord amb el desenvolupament que està fent la capital russa i, sobretot, amb l'habilitació de llocs de venda de productes dels agricultors locals.

**NOVA YORK** - Un grup de promotors d'espais comercials a Nova York -Youngwoo & Urban Space Management- s'ha interessat per la gestió dels mercats municipals davant la seva idea de crear nous mercats públics a la ciutat de Nova York, on ja han transformat un espai que estava ocupat per contenidors en un nou mercat (Dekalb Market) i en gestionen d'altres a Union Square, Meatpacking District,

**“Venècia observa Barcelona abans d'obrir un nou mercat”**

Columbus Circle i Madison Square Eats a Madison Square Park. A Barcelona van fer una visita als mercats de la Concepció, la Llibertat i la Boqueria.

**FRANÇA I REGNE UNIT** - Groupe Geraud és una empresa francesa especialitzada en la gestió de mercats i fires agrícoles i ramaderes tant a tot França com al Regne Unit. Van sol·licitar a Mercats de Barcelona informació sobre el model que segueix Barcelona i van visitar diversos mercats municipals i espais comercials.

**NACIONS UNIDES | HÀBITAT** - L'agència Habitat de les Nacions Unides sobre assentaments urbans ha volgut també conèixer de prop el model barceloní, especialment els casos de remodelació de mercats. L'interès venia motivat per observar l'impacte en els barris arran de la reforma dels mercats: en la qualitat de vida dels veïns, millores en el comerç de la zona i l'arranjament urbà de les àrees pròximes.

**VENÈCIA, MELBOURNE I CIUTAT DEL CAP** - L'Ajuntament de Venècia té la intenció de construir un nou mercat públic cobert a la ciutat dels canals. Abans de tirar endavant aquest projecte, la regidora de Comerç, Carla Rey, es va desplaçar a Barcelona per conèixer in situ els mercats i el model barceloní. La ciutat australiana de Melbourne i la sud-africana de Ciutat del Cap mantenen també el mateix interès per l'experiència de gestió dels mercats per part de Barcelona i sobretot per com es poden promoure i fer-los més competitius.\*

## A LA RECERCA DE TRESORS

Esther Grau  
Bloguera de 'cadadiaesdomingo.com'

Si hi ha un lloc a Barcelona on es poden trobar tresors, sense cap mena de dubte és al mercat dels Encants Fira de Belcaire, aquest espai amagat a la maltractada plaça de les Glòries, un lloc quasi tan antic com la ciutat mateix, meta de barcelonins ociosos, de turistes, de moderns, de buscadors de gangues i de curiosos de totes les espècies. Als Encants he trobat tresors per a tots els gustos. Entre mobles i joguines antigues s'hi barrejaven sabates i vestits de mostrar, teixits, accessoris de cuina, perfums, eines, discos, llibres i mil i un objectes inimaginables. Cada dia de mercat era diferent: dilluns, dimecres, divendres i dissabtes, cadascun te-

nia vida pròpia, cosa que feia quasi addictiu anar a descobrir quins tresors s'hi amagaven. Sí, addictiu. Per mi, tot va començar quan, adolescent, amb els meus pares, hi vaig fer una visita. Va ser com desembarcar a l'illa del Tresor. Després, al cap d'uns anys i per casualitat, em vaig traslladar a viure molt a prop del mercat, i de mica en mica la meua addicció va anar creixent fins que els Encants es van convertir en part de la meua vida. La Montse, en Mohamed, la Sandra han contribuït a decorar i moblar casa meua, a vestir la meua filla, a fer regals únics i irrepetibles, a passar hores i hores gaudint del plaer de remenar; a trobar veritables tresors i fins i tot a anar-me'n sense res i pensar: "Demà passat hi tornaré". S'hi podien trobar des d'aparells electrònics de qualsevol classe fins als quadres, els mobles i l'aixovar que havien format part d'alguna antiga mansió. Parlo amb una certa nostàlgia i en passat perquè,



Antic recinte dels Encants a tocar de la plaça de les Glòries. > ESTHER GRAU

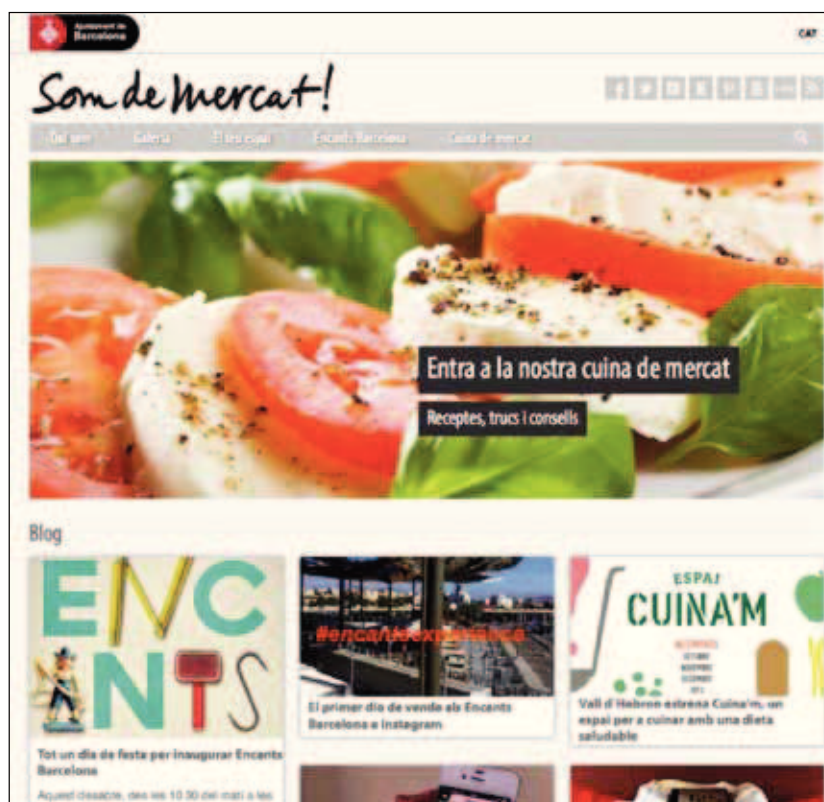
encara que estic segura que el nou emplaçament dels Encants conservarà tota la seva essència, no deixa de semblar-me estrany no tornar a baixar

pel carrer Dos de Maig i veure en la llunyania les parades del mercat, tot pensant en els nombrosos tresors que allà s'amagaven.



# EL NOU BLOG DE MERCATS DE BARCELONA, L'ALTAVEU DE MERCAT DE MERCATS

Seguiu les propostes 2.0 de la fira com el #happytapa per bcn.cat/somdemercat



A l'esquerra, pàgina principal del blog de Mercats de Barcelona. A dalt, cartell de promoció de la fira Mercat de Mercats. ➔ IMMB

El nou blog bcn.cat/somdemercat, de Mercats de Barcelona, serà el vehicle de comunicació de la fira Mercat de Mercats. Tot el que hi passi ho podreu seguir a través d'aquesta plataforma, que compta també amb una secció fixa, Mercat de Mercats, amb informació concreta sobre serveis, horaris, programació de l'Aula Gastronòmica i Celler del Sumiller i les tapes que s'hi podran tastar aquest any, entre altres.

També és l'espai que acull la proposta 2.0 que, per a la present edició del Mercat de Mercats, gira al voltant del sorteig #happytapa, tot i que també hi haurà ocasió de veure la mostra #mercatstyle, que decorarà parts del recinte firal i estarà elaborada amb imatges penjades amb aquest hashtag per usuaris d'Instagram.

## #HAPPYTAPA, EL SORTEIG DE LA FIRA

El sorteig #happytapa ja es va dur a terme durant l'edició passada i aquest any torna amb algunes variacions. La mecànica de la convocatòria 2013 passa perquè el participant visiti el nou blog de Mercats de Barcelona on trobarà la resposta a la pregunta que se li plantejarà per Twitter i que haurà de contestar a través d'aquesta mateixa xarxa, incloent-hi els hashtags #happytapa i #mercatdemercats.

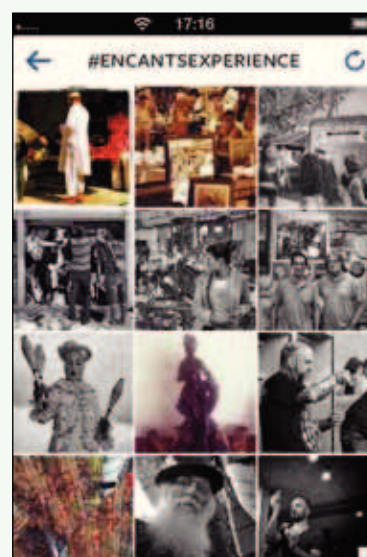
L'acció arrencarà el 15 d'octubre i es mantindrà en marxa fins a l'últim dia de la fira, el 20. Els guanyadors hauran d'anar a recollir els seus tiquets a l'estand de Mercats de Barcelona. Podreu consultar les bases del sorteig al nostre nou blog, en la secció Mercat de Mercats.

I ja que sou al nou blog, aprofiteu per descobrir-ne els continguts. Hi trobareu notícies sobre les activitats i iniciatives que passin als mercats de la ciutat, a més d'una sèrie de galeries de fotos, un receptari i tot de trucs i consells de compra i conservació dels aliments. A la secció 'El teu espai' us plantejarem propostes i reptes i podreu estar al dia del que passa a les xarxes socials en què Mercats de Barcelona té presència sense haver de sortir de bcn.cat/somdemercat.

## L'ÚS DEL HASHTAG #

Les xarxes socials ofereixen gran quantitat d'informació que s'ha d'endregar d'alguna manera perquè els usuaris la trobin fàcilment. Per solucionar aquesta necessitat es crea el hashtag. Consultant la Viquipèdia, que per als neologismes tecnològics va molt bé, trobem que la definició és ben simple. Resumim: Un hashtag (de l'anglès "hash", **coixinet** o **quadradet**, i "tag", **etiqueta**) és una cadena de caràcters formada per una o diverses paraules concatenades i precedides per un **coixinet** (#) que permet que tant el sistema com l'usuari l'identifiquin de forma ràpida. S'utilitza en serveis web com ara **Twitter**, **Instagram**, i des de fa poc també a **Facebook** per assenyal·lar un tema sobre el qual gira certa conversa.

**Ús i funcionament, per exemple, #encantsexperience**  
Qualsevol de nosaltres pot crear un hashtag que representi un tema o fil de conversa. Per exemple, un dels últims que hem creat és #encantsexperience. Si sou usuaris d'Instagram el podeu buscar i veureu



totes les fotos amb aquesta etiqueta que els instagramers han penjat de la inauguració del mercat dels Encants.

Els hashtags no distingeixen entre majúscules i minúscules, però sovint s'utilitza el **Camel-Case** o ús de majúscules en una posició diferent de la inicial, per millorar la llegibilitat.

En els serveis de **microblogging**, com Twitter, en què diversos usuaris publiquen missatges, un hashtag indica un mateix tema sobre el qual qualsevol usuari pot fer una aportació o opinió personal només escrivint aquest hashtag en el missatge. Per exemple: S'ha acabat el cap de setmana i torno a anar atabalada. #OdioElsDilluns

Posteriorment, un usuari podrà cercar la cadena #OdioElsDilluns, i aquest missatge estarà present en els resultats de la recerca juntament amb altres missatges amb el mateix hashtag. Quan es fa servir molt un mateix hashtag es converteix en **trending topic**. Si teniu Twitter i ho voleu saber tot sobre Mercat de Mercats... #mercatdemercats. Fàcil, oi?



# Som de Mercat!



**David Barroso** explica en l'entrevista en vídeo com es manté en forma davant les moltes hores de treball al mercat.



PAU FABREGAT

**David Barroso**  
Mercat de Santa Caterina

Vaig néixer a Badalona, tinc 41 anys i sóc carnisser. Sóc al mercat des dels 16 anys i en fa 12 que tinc parada pròpia, de 12 metres, i la vull fer més gran. M'agrada molt innovar, i ara tenim 60 varietats d'hamburgueses. M'agrada viatjar i sóc addicta a l'esport i a la carn. Un fricandó ben fet no té color. M'agrada cuinar i estic orgullós de la meua cuixa de cabrit farcida al forn.

## “EL MERCAT ÉS UN ESPECTACLE”

**E**s reconeix hiperactiu i addicta a l'esport i ens cita en un gimnàs on el Jesús, l'entrenador personal, li fa suar la cansalada. Tot per poder aguantar les maratòniques jornades de feina d'entre setmana -arrenca a les tres de la matinada- i la passió per pujar muntanyes el cap de setmana. No és estrany, doncs, que el país que més li agrada dels que coneix sigui Àustria: “té molt d'encant, moltes muntanyes i llocs espectaculars, i a més tinc amics a Salzburg i Innsbruck”.

En canvi, no es quedaria a Cuba, perquè “tot i que em va agradar el país, no pas el sistema que tenen, jo sóc més del capitalisme”, i està programant un viatge a Marràqueix, però ho diu fluixet perquè té un problema amb l'alimentació: “em vaig intoxicar a Bèlgica, amb l'aigua!, així és que vés a saber què em pot passar al Marroc”.

Fan incondicional de la carn, ha viatjat als Estats Units per conèixer les vedelles de Nebraska i la seva gran cultura de la carn, “molt

*“Tenim clientela molt variada que valora en especial l'atenció, perquè nosaltres volem que un client passi a ser un amic”*

diferent de la nostra, ja que ells la mengen molt reposada i aquí no la volem ni veure si està una mica fosca”, o a Sud-amèrica, “on l'aprecien més amb os que sense”. Però la vedella de Kobe, que va tastar a l'Alimentària, no li fa ni fred ni calor: “una bona vedella d'aquí, de Banyoles o de Girona, és tan bona o més que la de Kobe”.

Per en David, una vedella és com un bloc de marbre per a Miquel Àngel, “a cada una hi ha la seva peça, només cal saber-la veure”,

però el seu negoci destaca per la transformació de les peces: “per exemple, el rosbif normal va amb cansalada, el nostre amb tòfona negra i foie o amb salsa cafè de París i taronja”.

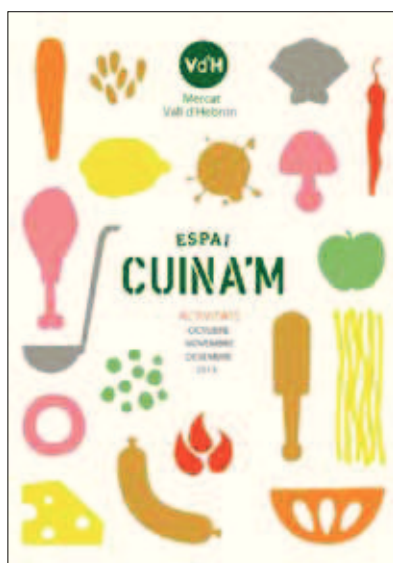
També té un gran assortit d'hamburgueses. “La primera especial que vam fer va ser amb olives, pebrot i ou dur; i la més recent és la de gintònic. Hem inventat una crema que manté el gust i no es fon en cuire la carn i així, quan te la menges, et queda un regust de gintònic”.

Primer de la seva família a treballar en un mercat, es considera molt afortunat perquè “l'embolcall que tenim al mercat és una passada, ens fan més fotos que al Floquet de Neu”. Veu el mercat com un espectacle i diu que la vida de mercat és “llevar-te molt d'hora, posar-te una màscara perquè ningú vegi els teus problemes, fer bona cara i donar el millor que tens”.

És assidu al Mercat de Mercats, que defineix com “un espectacle comprimit de gust, olors i gent que et fa pujar l'adrenalina. En tinc una experiència brutal i sempre hi vaig a passar-m'ho bé, treballant molt, però també disfrutant molt”. Aquest any hi portarà totes les hamburgueses en versió mini, i unes broquetes que s'acaba d'inventar “fetes amb filet i... *hasta aquí puedo leer*”.\*

## NOUS TALLERS DE CUINA D'APROFITAMENT

La campanya Cuina d'aprofitament s'estén de nou als mercats de Barcelona. Felip II (19 d'octubre), Abaceria (26 d'octubre), Sagrada Família (9 de novembre), Estrella (16 de novembre), Sants (30 de novembre) i Guineueta (14 de desembre) són els mercats que acullen els pròxims mesos i de forma gratuïta els tallers i les accions teatralitzades en què els participants aprenen a elaborar plats amb receptes d'aprofitament dels aliments que han sobrat d'altres àpats i poden conèixer trucs i consells per reduir la quantitat de menjar que es llença a les nostres cases. Podeu trobar tota la informació a [mediambient.bcn.cat/malbaratamentalimentari](http://mediambient.bcn.cat/malbaratamentalimentari).



Cartell de promoció de l'Espai Cuina'm.  
➔ IMMB

## EL MERCAT DE LA VALL D'HEBRON OBRE L'ESPAI “CUINA'M”

L'Associació de Comerciants del Mercat de la Vall d'Hebron posa en marxa una nova iniciativa amb la idea d'acostar la cuina a tothom. Així neix l'Espai Cuina'm, un lloc al mateix mercat on es pot aprendre i compartir receptes. Aprenere a elaborar plats amb productes de temporada i fer de l'art de cuinar una eina útil per assolir una dieta més saludable és un dels primers objectius. S'han programat activitats tant per a adults com per a nens al llarg dels pròxims tres mesos, que tracten des de la pastisseria fins a la cuina terapèutica o l'elaboració de pasta fresca. Qui vulgui participar-hi s'ha d'inscriure, bé al mateix mercat, bé per correu electrònic: [mercatdevallhebron@gmail.com](mailto:mercatdevallhebron@gmail.com). Trobareu tota la informació a [www.espaicuina.com](http://www.espaicuina.com).

## SIS MERCATS CELEBREN EL SEU ANIVERSARI

Els mercats de la Llibertat, la Concepció, Hostafrancs, Sagrada Família, Marina i Sant Gervasi fan anys. Els més antics, amb 125 anys, són la Llibertat, la Concepció i Hostafrancs. Sant Gervasi, amb 100 anys, també bufa espelmes, i els més joves, els mercats actuals de la Sagrada Família i de la Marina, en fan 20 i 10, respectivament. La major part dels mercats han organitzat activitats durant tot l'any i alguns per a aquesta tardor, com és el cas de Sagrada Família, que fa activitats tot coincidint amb la festa de tardor del barri. Sant Gervasi, per la seva banda, va celebrar també una Nit de Tapes al mercat.



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

**IMMB**  
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**

