

INFOMERCATS

BUTLLETÍ INFORMATIU DELS MERCATS MUNICIPALS DE BARCELONA OCTUBRE DE 2015 • Nº 51 infomercats.somdemercat.cat

ELS MERCATS FAN CIUTAT

Mostra de la història
dels Mercats de Barcelona

PÀG. 3

ESPAI CUINA'M

Vall d'Hebron enforteix
l'ligam amb el barri

PÀG. 9

Vd'H

NITS DE TAPES

L'atracció de nous clients
compensa
els esforços

PÀG. 10



XARXES AL DIA

Novetats a Facebook,
Twitter
i Instagram

PÀG. 11



FRANCESC VERA

Mercat
de la
Boqueria

PÀG. 12



EXTRA
de **Mercat
de Mercats**

DOSSIER CENTRAL

MERCATS LLIURES DE BOSSES DE PLÀSTIC

PÀG. 4



barcelona.cat/somdemercat


Mercats de Barcelona

Ajuntament de
Barcelona



Som de Mercat!

UN MODEL DE COMERÇ DE PROXIMITAT QUE DIFERENCIA BARCELONA

Barcelona inicia una nova etapa fruit del mandat dels ciutadans. En aquest nou mandat he tingut la gran sort i la immensa responsabilitat de comptar amb la confiança de la nostra alcaldessa, Ada Colau, per ser l'interlocutor del nou govern pel que fa al sector del comerç, del consum i dels mercats municipals.

En aquests primers cent dies de govern, gràcies a l'equip de l'IMMB i dels diferents agents i interlocutors dels mercats, he tingut ocasió d'endinsar-me i de conèixer de primera mà aquesta esfera tan important en la conformació del benestar i del model de vida de la nostra ciutat.

Els mercats de Barcelona són únics, no només com a actiu econòmic sinó també com a element crucial de cohesió social. Aquesta

Tenim la voluntat política de continuar la tasca d'inversió, manteniment i millora dels equipaments

és una realitat que comparteix tothom i a la qual s'ha arribat gràcies a un treball llarg i complex entre paradistes, ciutadania i administració. Els mercats han estès el seu àmbit d'influència i són actualment un centre de la vertebració d'un model de comerç de proximitat que diferencia en positiu Barcelona de qualsevol altra ciutat.

El resultat d'aquesta bona feina ha estat el consens i la redacció del Pla Estratègic dels Mercats de Barcelona 2015-2025. Aquest pla representa el futur amb el plantejament d'uns reptes compartits en el camp econòmic, social, tecnològic, jurídic i ambiental. Aquest marc ens permetrà continuar treballant en la millora i modernització dels nostres mercats incorporant i portant més enllà elements com la promoció del producte de proximitat, la promoció del consum responsable, la sos-



Miquel Ortega
Comissionat de Comerç,
Consum i Mercats
de l'Ajuntament de Barcelona

tenibilitat i l'aplicació de criteris socials i ambientals, tant pel que fa al comprador com al distribuïdor.

Tenim la voluntat política de continuar la tasca d'inversió, manteniment i millora dels equipaments com un factor fonamental en la promoció d'una millor relació de compra entre els ciutadans i els seus proveïdors. Creiem que els mercats són un exemple destacat del comerç de servei al ciutadà, juguen un rol bàsic en l'àmbit de l'alimentació a la ciutat i ho han de continuar essent en el futur. Per això no es pot baixar la guàrdia i cal que tots plegats continuem millorant el que ja tenim i innovant.

Per tot això i molt més recollim aquesta bona feina, aquest posicionament i iniciem aquest mandat amb la voluntat de continuïtat, excel·lència i molt diàleg.

CRÈDITS

Consell Rector Agustí Colom (President Mercedes Vidal (Vicepresidenta) Miquel Ortega (Comissionat de Comerç, Consum i Mercats) Jordi Torrades (Gerent) Manel Armengol (Secretari). La resta de membres del consell seran nomenats properament.

Comitè de Direcció Jordi Torrades (Gerent), Francisco Collados (Director d'Administració General), Manel Armengol (Cap del Departament Jurídic), Pere X. Sirvent (Director de Mercats i Projectes Estratègics), Joan Manuel Llopis (Director de Serveis Tècnics), Genís Arnàs (Cap del Departament de Mercats), Òscar Martín (Cap d'Anàlisi i Estratègia), Núria Costa (Cap del Departament de Comunicació)

Edita Departament de Comunicació de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona
Coordinació de continguts i textos Joan Ariza, Olga Boluda, Marta Roda i Elisenda Capdevila. **Producció de vídeo i fotografia** Matilde V. Alsina **Vídeos** Xavier Pinyol i Jose A. Santos **Fotografies** Pau Fabregat i Jordi Casañas

Disseny i maquetació Marta Carbó

Correcció Rosa Barrieras

Impressió Agpograf SL

Dipòsit legal B-13750-2012

Fotos Portada: Pau Fabregat

Reinventar-nos i atreure nous clients

Josep Balaguer
President de la Junta de Comerciants
del Mercat de Santa Caterina

Els comerciants del Mercat de Santa Caterina tenim posat en marxa un pla d'activitats que persegueix promoure el mercat per atreure nous clients. Quan vam celebrar el 10è aniversari de la remodelació, vam decidir recuperar clients que havien deixat de venir a causa del trasllat al mercat provisional i fer conèixer el nou entre els veïns i els ciutadans en general. Pas a pas, i amb molts esforços, vam decidir que en la mesura que puguem ens hem de reinventar i fer del mercat un lloc atractiu per a tothom a l'hora de comprar el menjar.

D'una banda, ens hem posat a organitzar activitats culturals i gastronòmiques, sense descuidar els més petits ni els joves. Per això, el mercat és sovint escenari d'accions com ara animació, música, tallers o concursos gastronòmics, per exemple. Vam pensar també que les activitats havien d'enllaçar amb les que el barri promou, i per aquesta raó, mercat i barri anem de la mà quan tenen lloc activitats festives i tradicionals. Ens complementem. És cert que al barri hi ha molta gent gran, però també arriba gent jove que volem que coneguin el mercat i hi comprin.

La idea es va poder fer realitat gràcies al fet que comptem amb una persona externa que s'hi dedica. Una via per professionalitzar la gestió de les activitats i que està donant molt bons resultats. Pensem en el barri i en els nostres veïns,



Josep Balaguer > PAU FABREGAT / IMMB

però també en tots els ciutadans que, ja sigui perquè treballen al centre de la ciutat o perquè dissabte s'hi acosten, vénen a fer-hi les seves compres. El fet que també organitzem activitats amb associacions de comerciants i de veïns del barri fa que potenciem un eix comercial ben important al centre de la ciutat.

Aquests passos ens han dut també a estar presents com a mercat en els nous canals de comunicació que ofereix internet a través de xarxes socials, com ara Facebook i Instagram. Som els mateixos comerciants els que gestionem aquestes eines, tot destacant les nostres ofertes i promocions. Ara fem un altre pas endavant després d'acordar obrir una altra tarda a la setmana. Així, des de les festes de la Mercè, el mercat, que ja obria a les tardes els dijous i divendres, també està obert els dimarts a la tarda.

Mentrestant, mirem de reorganitzar-nos per ser capaços de donar resposta al que ens hem proposat, ja que no es tracta d'intentar abastar-ho tot amb les mateixes mans. Hem comptat amb el suport de l'Institut de Mercats i volem seguir comptant-hi un cop que tenim un pla estratègic que estableix noves fites a assolir en els pròxims deu anys, com ara promoure encara més els mercats des de totes les vessants possibles. Som uns grans espais comercials en què la qualitat i la diversitat de l'oferta destaca entre les característiques, tot i que cal comptar amb les necessitats i els nous hàbits dels consumidors a la recerca d'una alimentació saludable. Un món que comerciants i administració hem d'explorar i a més hem de posar en marxa noves idees en benefici dels ciutadans, que són també els nostres clients.

EL VALOR DEL MERCAT



Òscar Gómez, bloguer a www.decuina.net i col·laborador en altres mitjans gastronòmics ➤ PAU FABREGAT / IMMB

Hi ha poques institucions tan universals, antigues i profitoses com els mercats. Durant segles han estat el motor comercial que feia circular mercaderies i persones, el cor social que ofería el batec setmanal (o diari) de comerç i trobada. Una funció que depassava àmpliament la simple logística alimentària.

Els temps van canviar a ritme de folk durant el s.XX, i la societat ha eixamplat i complicat les trames de relació i abastiment de forma exponencial. Els mercats han perdut l'hegemonia i els ha tocat adaptar-se per sobreviure, és llei de vida i més en un sistema econòmicament caïnita com el que ens hem creat entre tots. Triomfaran si saben retrobar la seva utilitat social tant en la vessant estrictament comercial com en el valor afegit que aporten als seus clients. I em temo que amb la proverbial simpatia del paradista no n'hi ha prou. Si antigament el mercat era el lloc de trobada, actualment haurà de ser una altra cosa, que el que tenim a l'abast actualment són precisament llocs de fàcil accés i plens d'oferta lúdica on trobar-nos massivament.

I quin pot ser, doncs, aquest afegit dels mercats que els faci atractius a una societat embogida per la celeritat? No tinc grans respostes, potser la clau de volta està en els petits detalls i a ampliar l'oferta deixant de banda romanticismes carrinclons: Cercant bons gaspatxos vaig entrar a *cegues* al remodelat Mercat del Ninot. Vaig preguntar-ho a un peixater dels que tenen cuina a la parada (una idea que inicialment em feia arrufar el nas i que ara penso que ha estat un gran encert). "Has d'anar al Bar del Jose (parada 35), el fa ell cada dia i és boníssim. És un crac". M'ho va dir amb un somriure a la cara, i tenia raó. A més del refrescant gaspatxo vaig tenir una bona conversa en un ambient alegre i bulliciós. Com que ja hi érem, vam dinar a les parades peix fresc ben cuinat. Ambient de mercat i un lloc de referència per als amants de la cuina de producte? És una possibilitat.*

Òscar Gómez
Bloguer a www.decuina.net

Col·laborador gastronòmic a Què fem?
de La Vanguardia, www.gastronosfera.com
i Objetivobienestar.com
[@decuina](https://twitter.com/decuina) a twitter



Festa d'inauguració (la segona) del Mercat del Ninot, amb Pich i Pon com a alcalde, el 1935. ➤ AMCB. AJUNTAMENT DE BARCELONA. JOSEP DOMINGUEZ.

ELS MERCATS FAN CIUTAT

Els mercats tal com els coneixem avui dia, instal·lats en edificis construïts expressament per comprar-hi i vendre-hi, són un fenomen del segle XIX, quan països com Anglaterra i França es van posar a endreçar l'espai comercial seguint criteris de modernitat.

Barcelona no va voler ser menys i, ja des que es va projectar el Mercat de Santa Caterina, va adoptar el model francès, que estava estructurat en un mercat central i altres de barri, en el qual el mercat tenia estatus d'equipament urbà. És a dir, ajudava a cohesionar el territori.

Aquesta circumstància va incidir molt en el desenvolupament posterior de la ciutat, ja que el mercat va jugar un paper destacat no només en tota la maquinària de proveïment dels barcelonins sinó també en la gestió de l'espai i la renovació arquitectònica del paisatge urbà. Sobre tots aquests temes reflexiona la mostra *Mercats, constructors de la Barcelona contemporània*, que es pot visitar fins a finals d'any al vestíbul de l'Arxiu Municipal Contemporani de Barcelona (AMCB, C/ Bisbe Caçador, 6) i també, fins a la primavera del 2016, i de manera itinerant, pels mercats de Santa Caterina, el Clot, la Concepció, el Guinardó, les Corts, el Ninot, la Sagrada Família i Sants.

Ja es pot visitar la mostra "Mercats, constructors de la Barcelona contemporània"

La mostra és fruit d'una col·laboració entre l'AMCB i l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB) i va néixer a partir d'una proposta de l'Arxiu arran de l'últim traspàs de documentació entre les dues institucions. S'hi pot seguir el paper i l'evolució dels mercats de la ciutat des del 1830, quan es va projectar el de Santa Caterina, fins al 1991, data de la creació de l'IMMB, i està estructurada en quatre grans apartats.

El primer és *Els mercats fan ciutat* i mostra el paper d'aquests equipaments en l'ordenació del territori urbà —com van influir, per exemple, en la urbanització de barris com

Sants o Hostafrancs. El segon, *Ordre en el caos: la circulació és fonamental*, té un títol ben significatiu, ja que explora els punts clau de l'arquitectura dels mercats i com aquests responen a una sèrie de necessitats de mobilitat i higiene indispensables per a la compra-venda confortable de queviures.

El tercer és *Vèllar per la salut de Barcelona* i, per raons d'espai, permet una breu mirada al complex món del proveïment d'una ciutat de les dimensions de Barcelona. Per al quart, *Roda el món i torna al Born*, s'ha fet una selecció de documents que vol reflectir moments puntuals de la vida de la ciutat dins del mercat, com ara l'epidèmia de còlera del 1854 o els bombardejos de la Guerra Civil.

I tot això exposat amb una gran varietat de documents —des de plànols fins a traspàs de parades, passant per expedients tan diversos com els actes d'inauguració dels mercats del Ninot o la Sagrada Família, les oposicions a director del Mercat dels Encants de Sant Antoni (actualment Dominical de Sant Antoni) o la confecció d'uniformes per als mossos de mercat del 1902 en un expedient que guarda les mostres de roba que la Gran Sastreria Manuel Beleta va enviar per a gorres, armilles, americanes, pantalons i bruses.*

PIONERS PEL MEDI AMBIENT

SI  CLIENTS DE 14 MERCATS  1 BOSSA CADA SETMANA DE L'ANY **ESTALVIEN**

 18.700.000 BOSSSES DE PLÀSTIC



EVITARAN
405 TONES **CO₂**

L'ENERGIA QUE CAL PER FER



59 VOLTES
A LA TERRA EN COTXE



PER QUÈ? LES BOSSSES DE PLÀSTIC CONVENCIONALS SÓN D'UN PLÀSTIC POLIETILÈ D'ALTA DENSITAT ORIGINADES A PARTIR DE L'EXTRACCIÓ DE PETROLI I LA SEVA MANUFACTURA A PARTIR DEL CONSUM D'AIGUA I ENERGIA.

ca per mostrar les noves maneres de fer: reutilització, estalvi i reducció de residus". La campanya, segons el regidor, "entronca amb la política del govern de Barcelona, amb un compromís real amb el comerç de proximitat favorable a la sostenibilitat i als comportaments de reutilització".

El Pla Estratègic dels Mercats de Barcelona 2015-2025 preveu la implantació de mesures mediambientals arreu dels mercats, ja sigui tot aprofitant la posada en marxa d'un pla de rehabilitació o de treballs de manteniment. Una de les mesures que més bons resultats ha donat ha estat la disminució del nombre de residus a través de la recollida selectiva. Fer un ús més racional i eficient de l'energia és una altra de les prioritats, i amb aquest objectiu els mercats instal·len grups de plaques solars tant per a l'obtenció d'energia com per a l'escalfament d'aigua calenta. En altres mercats, en funció de les condicions que ofereix el subsòl, s'instal·len sistemes d'aprofitament de les aigües freàtiques o de l'energia geotèrmica.*

Des del passat 15 de setembre, 14 mercats s'han sumat a la iniciativa per reduir la utilització de bosses de plàstic de nanses d'un sol ús al seus espais. És un compromís dels comerciants i de l'Institut de Mercats de Barcelona per aplicar mesures de protecció al medi ambient que forma part de la campanya 'Mercats Verds. Lliures de bosses de plàstic', una iniciativa que compta amb la participació de la Fundació de Prevenció de Residus i Consum.

Es tracta d'un gest que vol contribuir a la reducció de la utilització de bosses de plàstic a través d'accions de comunicació i de sensibilització, i que en l'àmbit dels mercats barcelonins suposa avançar-se al que estableixen les noves directrius legals d'Europa i de Catalunya en aquesta matèria. D'acord amb l'aplicació prevista per la Generalitat de Catalunya a partir de l'1 de gener del 2016, les bosses de plàstic del tipus "samarreta" seran de cobrament obligatori.

14 MERCATS BUSQUEN SOLUCIONS

El Carmel, Sarrià, Santa Caterina, la Concepció, la Mercè, Vall d'Hebron, Hostafrancs, la Marina, Sants, Provençals, Sant Antoni, el Clot, la Llibertat i Sant Martí han estat els primers mercats a cobrar les bosses de plàstic amb l'objectiu de disminuir-ne el consum.

Per assolir l'objectiu, els mercats faciliten als clients altres sistemes reutilitzables, com és el cas del nou servei de carretons retornables de préstec amb fiança (amb un dipòsit retornable de 20€) en els següents mercats: el Clot, Sarrià, la Marina, Sant Martí i la Concepció. A més, Mercats de Barcelona ha pres la decisió de reeditar altres 100.000 bosses reutilitzables que es distribuïran en 25 mercats coincidint amb la campanya de Nadal. Les bosses es lliuraran als clients a canvi dels tiquets de compra fets o bé segons el criteri que decidiran els comerciants dels mercats.

D'altra banda, alguns dels mercats participants han previst la iniciativa de posar en marxa accions d'incentivació, com ara sortejos o vals de compra als establiments de cada mercat quan s'hi accedeixi amb carretó, cabàs o les seves pròpies bosses.

Per evidenciar l'impacte que genera l'ús de les bosses de plàstic en les compres cal subratllar que si els clients d'aquests 14 mercats estalvien una bossa de plàstic cada cop que van a comprar al mercat, s'evitaran 18.700.000 bosses de plàstic d'un sol ús a l'any, i s'estalviarà l'emissió de 405 tones de CO₂ a l'atmosfera o l'equivalent a tanta energia com la que es consumeix per fer 59 voltes a la Terra en cotxe.

La campanya està motivada per la necessitat de reduir les bosses al petit comerç, així com per les disposicions que estableixen les noves directrius legals d'Europa i de Catalunya en aquesta matèria. A Catalunya, actualment es consumeixen moltes bosses de plàstic: cada català fa servir de mitjana 156 bosses a l'any, la major part de les quals (90%) provenen del comerç de proximitat, segons l'últim estudi de l'Agència de Residus de Catalunya (Estudi sobre el consum de bosses de plàstic a Catalunya l'any 2012).

Pel regidor d'Ocupació, Empresa i Turisme i president de Mercats de Barcelona, Agustí Colom, amb aquesta iniciativa es vol que Barcelona i els seus mercats "siguin també capdavanters i referents d'altres ciutats en temes de sostenibilitat tant com ho són en aspectes d'innovació i de rehabilitació dels seus edificis". Colom subratlla que "els mercats són agents actius en els barris i tenen una gran capacitat pedagògi-

Mercats de Barcelona ha editat una bossa reutilitzable per facilitar la compra.

➤ PAU FABREGAT / IMMB



de **mercat** **mercats**

EXTRA



23, 24 i 25
d'octubre

ARTISTES DE MERCAT

Comerciants dels mercats
intervenen amb una xerrada
a Mercat de Mercats

PARADISTES A LA FIRA

Vint-i-tres comerciants venen
els seus productes

INFOMERCATS 51 * OCTUBRE 2015

a la plaça
de la **Catedral**

ACTIVITATS *Cuina en viu i tastos guiats a
les aules de Gastronomia i Tast*

CONVIDAT: LA CUINA PERUANA

La capital de la dieta
mediterrània s'agermana
amb una cuina puntera

LES TAPES *Catorze tapes, "plattillos"
i racions per a tots els gustos*

ELS COMERCIANTS: A ESCENA!

La 6a edició de la fira Mercat de Mercats 2015 ja és aquí i de nou durant tres dies, del 23 al 25 d'octubre, ofereix una mostra de productes de mercat per part dels comerciants que hi treballen, junt amb el tast de vins i de tapes elaborades per restauradors, una mostra de productes de proximitat, qualitat i activitats a l'Aula Gastronòmica i la de Tast de la mà de xefs ben coneguts i de prestigi.

Són 23 els comerciants de diversos mercats barcelonins –els podeu veure en aquestes pàgines– que participen en aquesta edició amb els seus millors productes. A més, aquest any, com a novetat, als estands dels comerciants hi haurà un producte estrella destacat, i els mateixos venedors donaran detalls de les seves característiques.

1. Francesc Vera. RELICATESSEN. Dolços de convents i monestirs ◉ M4* || 2. Josep Balaguer Chimenis. CUINATS JOSEP. Menjar cuinat i aperitius ◉ M21
3. Ana M. Garcia Webermann. OLISOLIVA.COM. Olis d'oliva verge extra, vinagres, sals, productes cosmètics derivats de l'oli ◉ M6 || 4. Fran Perelló. VIDAL PONS. Fruïtes i verdures ◉ M1 - M2 || 5. Verònica Espinosa. B.R PASSTISSERIA BOMBONERIA. Forn i pastes ◉ M11 || 6. Imma Roquet. OLIVES FRANCESC. Olives, conserves, olis i espècies ◉ M10 || 7. Ramon Carner. ROTISSERIA RAMON. Pollastres i cuina casolana ◉ M12 || 8. Lluïsa Ripoll. PEIX.CAT. Peix i Marisc M14
9. Xavier Gallifa. CARNISSERIA GALLIFA. Carnisseria, xarcuteria, plats cuinats ◉ M22 || 10. Rosa Gabarró. CONGELATS GABARRÓ. Congelats ◉ M20 || 11. Pedro López. FRUITS DEL MAR PEDRO. Peix i marisc ◉ M8 || 12. Noemí Moreno Chicano. MARISCOS LUCI Y NOEMI. Peix i Marisc ◉ M15 || 13. Carles Montolio. CARLES ESPAI GASTRONÒMIC. Xarcuteria i formatges ◉ M18 || 14. Desiree Ocampo. SHARA. Salsitxes ◉ M23 || 15. Rosa Gabaldà. MENUTS ROSA. Menuts ◉ M7
16. Eduard Soley. FRUITES I VERDURES SOLEY ROSER. Bitxos i espècies ◉ M17 || 17. Francisco Javier Camps Monerris. OLIVES I CONSERVES TORRES. Olives i conserves ◉ M9 || 18. Mª Carmen Llobet Mas. CANSALADERIA FARRÉS - ESPECIALITAT EN GARRINS. EMBOTITS CASOLANS CASA FIGOLS. Cansaladeria ◉ M24 || 19. David Barroso Casaponsa. PECATS DE CARN DAVID. Preparats amb carn, freds i sense cuinar ◉ M5 || 20. Juana Moreno. MARISCOS SELECTOS JUANI. Peix i Marisc ◉ M16 || 21. Manuel León Valiño. BEAUTIFUL FRUIT & SPRIMFRUIT Macedònies de fruites, polos de fruites, suc natural. ◉ M13
22. M. Carmen Gómez Cárdenas. SABORES GRIEGOS. Especialitats ◉ M3 || 23. Manel Iglesias. OLIVES I CONSERVES GRAUS. Olives i conserves ◉ M19

* Situació de l'estand a la Fira Mercat de Mercats

Mercats de Barcelona

PRESENTA



ARTISTES DE MERCAT

Més novetats: Mercat de Mercats obre un espai en què diversos comerciants dels mercats intervindran amb una xerrada sobre els productes alimentaris que podeu trobar a les seves parades. L'estand de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona acollirà les intervencions de deu paradistes en diferents sessions durant els tres dies de la fira. Són els "artistes de mercat". Explicaran els trets més importants del producte que millor coneixen —des de l'aviram fins al peix, els ous o la carn trinxada, per exemple—, parlaran dels productes de temporada i donaran consells, receptes i també alguns trucs, tant per a la conservació com per a la cuina dels aliments. A la dreta, vegeu les xerrades previstes, amb les dates i els conferenciants.

DIA 23

17.00 - 17.30 h
EDUARD SOLEY
Mercat de la Boqueria
Festa al plat: pebrots picants i bitxos

18.00 - 18.30 h
DAVID BARROSO
Mercat de Santa Caterina
Els secrets de la carn picada

DIA 24

11.30 - 12.00 h
XAVIER BOU
Mercat del Clot
Xarcuteries Bosch: 150 anys elaborant productes del segle XXI

12.30 - 13.00 h
ÀGATHA ALBERO
Espai Cuina'm
Mercat de la Vall d'Hebron
Cuina saludable per als celíacs

17.00 - 17.30 h
ÀNGELS FISAS
Mercat de La Concepció
Sabors de tardor: carbasses, bolets i castanyes

18.00 - 18.30 h
JOSEP RIBAS
Mercat de Sant Gervasi
Jugant amb els ous

DIA 25

11.30 - 12.00 h
JERONI MAGRANS
Mercat de l'Abaceria
Històries de mercat

12.30 - 13.00 h
MARINA NAVARRO
Mercat de Santa Caterina
Gaudir de l'autèntic bacallà

13.30 - 14.00 h
MERCÈ CAPDEVILA
Mercat de La Concepció
Aviram selecte: pintada de pagès, ànec mut, gall del Penedès, capó, pularda i gall dindi

14.30 - 15.00 h
CARLES
Espai Gastronòmic
Mercat de Galvany
Com es talla bé un pernil

LES TAPES

Durant els tres dies de la fira

Ou a baixa temperatura amb verdures de l'hort i sorra de sobrassada
PETIT COMITÉ

Ous estrellats amb pernil ibèric de gla maldonado
TAPAS 24

Verat marinat amb congret a la meunière
MANAIRÓ

Arros amb botifarra esparracada i ceps
CA LA NURI

Pa amb 'chicharrones'
TANTA



5 dies de la fira, es podran tastar 14 tapes elaborades
diferents restauradors. Aquest és el menú:

Macarrons del cardenal
GAIG

Canelons i croquetes
CANELÓ EXPRÉS

*Bacallà amb espinacs
i mussolina suau d'all*
CABALLA CANALLA

*'Mollete' de tinta de calamar
amb pop fregit, allioli lleuger
i salsa brava*
LA CAÑOTA

*Botifarra de porc duroc,
amb cervesa, bolets
de temporada i oli de tòfona*
BUTIKFARRA

*Hamburguesa Filete Ruso
amb formatge de pastor,
tòfona i compota de tomàquet*
EL FILETE RUSO

*'Taco' de 'carnitas'
amb salsa al 'molcajete'*
OAXACA

*Consomé Joselito
amb tapa de pa sard, sardina
fumada i vel de cansalada*
EL HOMENAJE

*Fideuà de calamar
en la seva tinta,
papada ibèrica, ceps
i allioli de poma*
FONDA ESPAÑA

CONVIDADA 2015

La cuina peruana

Descobrir coses noves, aprendre'n i gaudir-ne sempre és un gran esdeveniment. Això és el que proposa Mercat de Mercats, que acull en aquesta nova edició una cultura gastronòmica procedent del continent americà: la cuina peruana. A través de les activitats programades a les aules Gastronòmica i de Tast, podem conèixer les seves particularitats, el que compartim des de la cuina mediterrània (tomàquets, pebrots, patates o xocolata, que provenen d'Amèrica) i les tendències que apunta el Perú en la gastronomia, protagonista de l'escena gastronòmica internacional. Per exemple, a l'Aula Gastronòmica podrem assistir a les ponències sobre la *causa limeña*, amb la patata com a protagonista, o sobre els cítrics

i el peix cru amb els populars *cebiches* peruans. El cuiner Gastón Acurio i la seva *Pandilla de la leche de tigre* (els millors elaboradors de 'cebiche' del Perú) hi seran presents.

D'altra banda, a les aules hi haurà moltes altres activitats on els xefs convidats explicaran al públic els seus plats preferits i la manera d'elaborar-los. A la pàgina següent trobareu una selecció de les activitats previstes entre les moltes propostes que ofereix la fira. Si voleu conèixer tots els detalls, llegiu-los al nostre blog somedemercat.cat. Està previst que durant la fira el públic gaudeixi d'activitats tradicionals i pugui fer-se fotografies.

AULES DE GASTRONOMIA I TAST

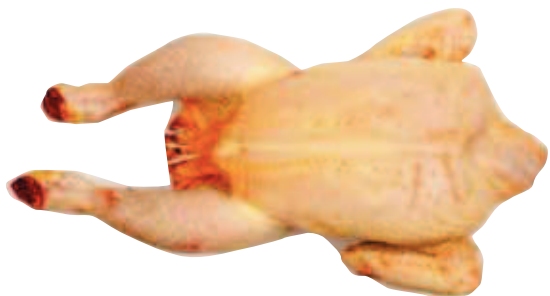
L'Aula Gastronòmica i la de Tast ofereixen un munt d'activitats per a tots els gustos com les que us destaquem a continuació.

PROPOSTES



El peix cru. Cebiche a la catalana

RESTAURANT MOMENTS
RAÛL BALAM



El pollastre i la pularda. Plats de festa

RESTAURANT ELS CASALS
ORIOL ROVIRA



Els cítrics. Cebiches peruans

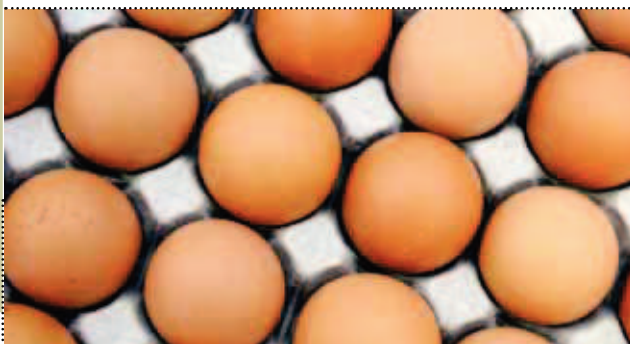
RESTAURANT PAKTA
JORGE MUÑOZ

Consulteu totes les activitats
a somedemercat.cat/mercatdemercats



L'arròs. Combinacions amb gràcia

RESTAURANT MONT BAR
ANA MERINO



L'ou. Receptes per sorprendre

RESTAURANT LES COLS
PERE PLANAGOMÀ



El porc. Els secrets de la "cochinita pibil" mexicana

RESTAURANT NIÑO VIEJO
PACO MÉNDEZ



El xef Gaston Acurio

I LA SEVA PANDILLA
DE LA LECHE DE TIGRE SON AL CAPDAVANT
DE LA CUINA CONVIDADA: PERU



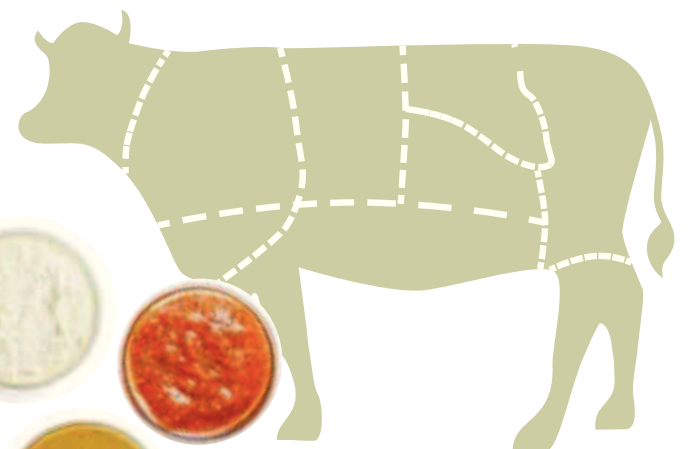
Gelats. Fer-los a casa

GELATERIA DELACREME
MASSIMO PIGNATA



La pasta. Pasta sense pasta: manipulacions avantguardistes

RESTAURANT DISFRUTAR
EDUARD XATRUCH I MATEU CASAÑAS
ORIOL CASTRO



La vedella. Salses i divertiments clàssics

RESTAURANT CAN MISERIAS
EDUARD LOSILLA



Terroirs de la Ruta del Vi DO Empordà

*Vins Jean Leon,
una història de pel·lícula*
Vins i formatges



Els participants en un dels tallers organitzats per l'Espai Cuina'm mostren les seves creacions. A sota, activitats organitzades a l'espai i un plat elaborat amb fruita. ➤ PAU FABREGAT / IMMB * ESPAI CUINA'M

L'ESPAI CUINA'M, MÉS QUE GASTRONOMIA

El Mercat de la Vall d'Hebron es promou a través de l'acció d'un espai de cuina que ha enfortit els lligams amb el barri

Aquest setembre l'Espai Cuina'm ha celebrat dos anys de vida farcits de trobades, activitats formatives i, sobretot, passió per la gastronomia. Aquest espai, pel qual enguany ja han passat més de 1.500 usuaris, va néixer amb l'objectiu de donar un valor afegit al Mercat de la Vall d'Hebron mitjançant tallers gastronòmics adreçats a veïns i veïnes de totes les edats, des dels més petits fins a la gent gran del barri.

L'ànima d'aquest projecte és l'Àgata Albero, coordinadora de l'Espai Cuina'm, una dona apassionada de la gastronomia, enèrgica i amb idees que li brollen a cada instant. L'Àgata sent passió pel que fa i agraeix a **Receptes amb vida**, el blog compartit amb la Sílvia, paradista del Mercat de Lesseps, haver fet possible aquesta aventura.

Un dels objectius principals que es va plantejar en assumir aquest nou projecte va ser apropar-se i conèixer

1.500
usuaris

Fins avui són les persones que han participat en els cursos que organitza l'Espai Cuina'm al Mercat de la Vall d'Hebron.

Més informació a espaicuina.com

les persones que treballen rere les associacions del barri per crear sinergies entre el mercat i entitats com ara Casa Gropa o l'Associació de Dones Mas Falcó-Penitents: "Tinc una vessant molt dinamitzadora. M'agrada posar en comú i mobilitzar la gent. Embolicar la troca, en definitiva", comenta l'Àgata rient. Quan sorgeix una possible idea conjunta, l'Àgata ràpidament pregunta: "Quan comencem?". Aquests nous vincles han permès promoure el Mercat de la Vall d'Hebron i enfortir el seu lligam amb el barri animant els veïns i veïnes a participar tant en les activitats gastronòmiques com a la vida del dia a dia del mercat.

A aquesta vessant de dinamització comunitària s'hi ha de sumar la clara voluntat de l'Espai Cuina'm de recuperar i fidelitzar públic que el mercat havia anat perdent, com ara els nens i nenes, els joves o la gent gran i, segons comenta, els objectius estan més que assolits, amb una mitjana de 12 tallers mensuals i llistes d'espera: "El barri

ens ha tornat a posar en valor". *Let's cook in English* n'és un bon exemple. Aquest taller s'ha consolidat com un espai on nens i nenes aprenen, a través de l'anglès, sobre el menjar saludable, a respectar el producte i a tastar nous sabors jugant amb el paladar.

En definitiva, l'Espai Cuina'm va més enllà de la gastronomia, treballa incansablement per posar en valor el producte de mercat, posicionar-lo com a referent alimentari però, alhora, per obrir i apropar el concepte de gastronomia a tothom qui ho desitgi a un preu assequible: "Estem molt contents perquè hem anat creixent: l'altre dia fins i tot vam fer esferificacions i escumes", comenta l'Àgata.

Una de les característiques de l'Espai Cuina'm és l'ambient que s'hi crea. L'Àgata el defineix com "de casa, de sentir-se acollit, d'abraçades i petons". Un ambient lúdic, fins i tot festiu i, sobretot, d'aprenentatge gastronòmic.

A l'Àgata li agrada mirar cap al futur i somia poder portar algun dia els cuiners i cuineres catalans més potents de Catalunya a l'Espai Cuina'm així com acabar de consolidar aquest espai com un punt de referència gastronòmic del barri, però també de la ciutat.*



NIT DE TAPES, MÉS PROS QUE CONTRES



Mostra de les diferents activitats que s'han dut a terme en les Nits de Tapes dels Mercats. A dalt, a l'esquerra, Santa Caterina, i a la dreta el Clot. A baix, a l'esquerra, imatges del Mercat d'Horta. A la dreta, una comerciant del Mercat de La Llibertat ➤ PAU FABREGAT / IMMB

Les Nits de Tapes s'han convertit en una proposta exitosa, molt ben rebuda pels clients i valorada satisfactòriament pels comerciants dels mercats que les han organitzat. Hem volgut conèixer de primera mà com s'ha viscut aquesta iniciativa parlant amb diversos presidents de juntes de mercats que n'han dut a terme: Vicenç Bailón, del Mercat d'Horta; Vicenç Balaguer, del Clot; Maria Soler, de la Llibertat, i Josep Balaguer, de Santa Caterina. En el que coincideixen tots és a valorar-les positivament, tot i l'esforç que representa per als comerciants que hi participen. Per Vicenç Bailón, la qüestió principal és que "fa venir molta gent jove al mercat, alguns dels quals després es converteixen en clients, a part del fet que és una iniciativa més per dinamitzar el barri".

I si el president dels venedors del Clot, Vicenç Balaguer, coincideix en la presència de gent jove, per Maria Soler la clau és "la publicitat, que la gent et coneix i la mateixa clientela ve aquesta vegada com a amics en lloc de com a clients". Josep Balaguer apunta, a més, un altre element, que és "que es pugui veure com queda cuinat el producte que has estat comprant en cru i descobrir el gust que té". L'origen d'aquesta iniciativa està en les ments inquietes d'alguns comerciants, que ja fa temps que volien fer una

"Fan venir molta gent jove, que poden ser futurs clients"

fira gastronòmica. Com ara la gent d'Horta, a qui frenava, però, la complexitat d'organitzar-ne una fora del recinte del mercat. "Per això vam pensar a fer-la a dins i ja portem 4 edicions, amb molt bons resultats de participació de comerciants i de clients. Si el primer any s'hi van apuntar un 75% dels venedors, el quart han estat un 60%. I pel que fa als clients, hem passat dels 5.000 tiquets de consumició del primer any als 30.000 de l'últim, que vénen a representar 150.000 consumicions". També a Santa Caterina, i arran de la tornada al mercat remodelat, donaven voltes al tema gastronòmic. "Però fa 8 anys no es va acabar de veure clar tirar endavant una proposta de tapes de dia per oferir als clients el nostre menjar d'una manera diferent", diu Josep Balaguer, que afegeix que al seu mercat costa una mica que els venedors s'hi apuntin perquè n'hi ha molts de grans. A la primera hi van participar un 40% dels venedors i a la segona, un 50%.

La complexitat és també el motiu al·legat pel Mercat de la Llibertat, que finalment es va animar a fer la Nit de Tapes en vista de la bona rebuda de les d'altres mercats. I, ja posats, en van fer dues en un any, cosa que no repetiran per "la feïnada que porta, tot i que va ser una experiència molt positiva", diu Maria Soler. En el cas del Clot, la Nit de Tapes va sortir de reconvertir els Tastets del

Clot, una iniciativa festiva que duïen a terme des de feia anys coincidint amb les festes del barri. I això va representar un augment de venedors participants: "Quan feïem els Tastets, diumenge al matí i fora del mercat, hi participaven 7 o 8 comerciants, a les Nits de Tapes la participació ronda el 70% del mercat", explica Vicenç Balaguer.

Tots volen repetir i millorar coses, en especial la venda de tiquets, que volen que sigui més àgil per evitar cues als clients: a Horta, en l'última edició ho van resoldre posant la taula de venda al carrer gestionada per deu persones i regalant la copa per a la degustació de vins; Llibertat i el Clot els venen durant la setmana anterior; "malgrat tot, el 80% s'acaben venent la mateixa nit, i això que entre setmana és més barat", diu Vicenç Balaguer, que també està molt preocupat per facilitar al màxim la circulació dels clients.

I des de Santa Caterina, que no fan servir el sistema dels tiquets, proposen organitzar millor el calendari, per evitar que coincideixin i, sobretot, no saturar: "Una a l'any és ideal, que si no, la gent es cansa perquè ja no és una novetat, i no s'ha d'oblidar que la Nit de Tapes ha de ser una festa per als clients, no és per guanyar diners, perquè porta molta despesa i molta feina".*

XARXES SOCIALS AL DIA

Instagram

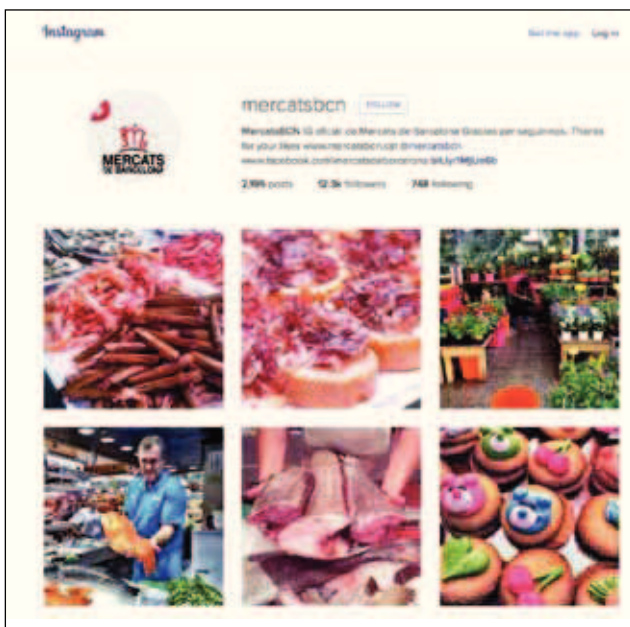
FEM COMUNITAT

□ L'objectiu principal d'Instagram és crear comunitat. O sigui que, a més de fer fotos maques i compartir-les, s'ha d'interactuar amb els que seguim i ens segueixen, amb comentaris, etiquetant-los si surten a les imatges, o mencionant-los perquè sàpiguen que parlem d'ells.

I per poder-ho fer, el primer que cal és conèixer qui hi ha a la xarxa. Des de fa un cert temps, cada vegada es van creant més comptes, bé de mercats o bé de parades. En el primer cas, els continguts es generen amb productes, persones o activitats d'aquell mercat.

És el cas dels mercats del Carmel, els Encants, la Guineueta, Hostafrancs, la Llibertat, Sant Gervasi, Santa Caterina i Horta, que té compte conjunt amb l'Eix Comercial.

Pel que fa a les parades, hi ha dos grans blocs: els que tenen un vessant professional i comparteixen imatges sobre producte, ofertes o novetats, i els que barregen la vida professional i privada dels comerciants. En aquest sentit, els Encants és qui té més comptes actius, 6, seguit del Ninot amb 4. La Boqueria, els Encants de Sant Antoni, l'Estrella, Horta, Santa Caterina, la Mercè, la Concepció i Provençals en tenen 2, i Sants, Lesseps, Sant Gervasi, la Llibertat i el Clot, 1.



També hi ha bars i restaurants com el bar L'Univers (Santa Caterina), El Quim de la Boqueria (Boqueria) i Fogó i Stop&mos (Encants Barcelona), i l'espai de dinamització gastronòmica de Vall d'Hebron Espai Cuina'm (trobareu la relació de tots els comptes en la versió digital d'aquest text).

Finalment, tot i que hi ha un nombre important de comptes personals de comerciants, no els hem inclòs aquí perquè pràcticament tots comparteixen moments de la seva vida privada.

facebook



ÉS MILLOR OBRIR UNA PÀGINA

□ A l'*Infomercats 41* vam parlar de la importància d'obrir una pàgina per parlar del nostre negoci en comptes d'un perfil. Insisteixo en aquest aspecte perquè Facebook s'ha posat a revisar els perfils i a bloquejar els que representen una marca o negoci. I quan passa, espanta. El mes passat el Mercat de la Guineueta i alguns comerços d'altres mercats van contactar amb nosaltres perquè us hi van trobar: Un bon dia, l'administrador vol entrar-hi i no pot. El perfil està bloquejat i Facebook et convida a "migrar" cap a una pàgina.

Si us trobeu en la mateixa situació, heu de fer el canvi, sí o sí. No és tan greu com sembla. Ara Facebook permet fer aquesta migració i converteix tots els amics en fans, de manera que no perds seguidors, però totes les fotos que teniu al perfil desapareixeran quan passeu a pàgina, de tal manera que si voleu que es continuïn veient les haureu de tornar a carregar.

Un cop passeu de perfil a pàgina ja no hi ha marxa enrere, així que la meva recomanació és no esperar que Facebook ens hi obligui i fer-ho mentre encara tenim accés als nostres continguts. Al blog somdemercat.cat trobareu més informació sobre com fer aquesta migració, i recordeu que si necessiteu assessorament per a aquesta o altres qüestions, podeu contactar amb nosaltres.

twitter

FLEXIBILITAT I MILLORA DE L'APLICACIÓ

□ Hi ha hagut molts petits canvis significatius des de l'última vegada que vam parlar de Twitter. El més rellevant és la fi dels 140 caràcters per als DM (missatges directes), de manera que es flexibilitza la comunicació en els missatges privats. Des del

web o des de iOS també haureu notat que ara els vídeos es reproduïen de forma automàtica. Aquesta reproducció es fa sense so, de tal manera que si voleu gaudir del vídeo de manera completa, l'heu de clicar.

En alguns casos també ha canviat la forma de fer RT. El clàssic missatge de 140 caràcters més URL s'ha anat transformant per assemblar-se més a Facebook. Així doncs, ara tenim l'opció d'escriure el text del nostre propi tuit, que portarà inserit el tuit que volem retuitejar. Aquestes són algunes de les novetats sobre les quals podreu ampliar informació al nostre blog.

Som de Mercat!



“EL GRUIX DE PRODUCTE ES DE MONESTIR I ARTESA”

PAU FABREGAT

Va obrir parada a la Boqueria a principis d'agost, i abans havia estat més d'un any i mig al mercat de Galvany, també venent productes de convents i monestirs, sobretot de l'Estat espanyol, però també de França i d'Itàlia. “Treballe amb uns 26 monestirs, tot i que habitualment són 22, perquè n'hi ha que només els demano productes de temporada, com ara els ossos de sant per Setmana Santa o els polvorones per Nadal”.

La major part del seu producte és artesà i de monestir; cosa que afegeix un plus a la gestió del negoci: “Tenen una durabilitat reduïda, per tant no puc tenir gaire estoc. I si a això hi sumes que molts productes no estan preparats per ser transportats i que els convents no fan grans produccions, encara et limita més”. Tot i això, si ara treballa amb 150 referències no és perquè no pugui ampliar la gamma de productes, ja que “no tots els convents fan només producte dolç, a tot l'Estat hi ha uns 80 convents que fan menjars. I després hi ha articles com el vi, els formatges o producte salat”.

Diu que és molt nerviós, més impulsiu del que toca i s'ha de refrenar perquè “hi ha clients amb molta parsimònia”, però li agrada molt el tracte amb la gent. Tot i que porta poc temps a la Boqueria, el canvi de clientela és evident: “El 90 per cent són turistes, però jo també vull tenir públic local”. A més d'això, la principal diferència és que “ara vénen a comprar per a ells, a Galvany la majoria venien a comprar per a d'altres i per això una cosa que trobo indispensable com és tastar el producte allà era impensable”.

Amb els turistes no es pot esplanar sobre el producte per una qüestió d'idiomes, “tot i que n'hi ha que s'interessen pel que venç com els francesos, que compren moltes mermelades” i malgrat, que encara és aviat per dir-ho, si el percentatge important de vendes continua sent de client estranger, “hauré de millorar el meu anglès, ho prefereixo abans que tenir una persona amb idiomes treballant a la parada”.

L'anglès no és el seu únic repte de futur: “Vull consolidar la parada, descobrir què vol el client i poder-l'hi oferir; així ells compren i jo avanço”. I el pas següent? “Relaxar-me una mica, mantenir-me en lloc d'ampliar el negoci, perquè no m'agrada tenir quatre fronts oberts alhora. El començament va ser difícil, no havia treballat mai per a mi mateix i sempre has d'estar pensant en novetats. Tot això dóna moltes satisfaccions, però també molts neguits, i no podia dormir a les nits”. Malgrat tot, no descarta obrir parada en algun altre mercat.*

He tastat tot el producte que tinc, perquè no vull vendre res si no m'agrada primer a mi

Francesc Vera
Mercat de la Boqueria

Abans de ser comerciant era comptable, però no m'agradava. Vaig arribar a vendre productes de convents després de veure un reportatge sobre monjos a TV3. Sóc de Barcelona, tinc 49 anys i sóc la primera generació al mercat. Quan no estic rumiant com millorar el negoci, m'evadeixo llegint ciència-ficció. No sóc gaire de dolç, però m'encanten les cortadillas del Real Monasterio de San Clemente de Sevilla.

'NUTRICIÓ, IMPULS VITAL' AL MUSEU BLAU

El Museu de Ciències Naturals de Barcelona, amb el suport del Departament d'Agricultura de la Generalitat i de Mercats de Barcelona, exhibeix actualment l'exposició *Nutrició, impuls vital*. La mostra, que es podrà visitar fins al 29 de maig de l'any que ve, posa en relleu la idea de la salut a través de la nutrició, el repòs i l'activitat física, junt amb la higiene i el medi ambient.

L'exposició recrea un mercat amb 10 parades, les quals contenen els grups bàsics d'aliments. Se serveix de recursos interactius, models en tres dimensions, escenografies i audiovisuals. Per completar la mostra, s'ofereix un recorregut a través dels conceptes més importants pel

que fa als hàbits d'alimentació saludable. La producció de l'exposició ha anat a càrrec de la Fundació Iberoamericana de Nutrició i Parque de las Ciencias de Granada.

Una aplicació informàtica permet comprovar si els nostres hàbits de vida són saludables o si la dieta que seguim és equilibrada, i un dels mòduls interactius convida a “seure a taula”: consisteix a elaborar un menú de tres plats amb els productes que es consumeixen en onze països diferents i descobrir què passaria si es combinessin entre si des del punt de vista nutricional. Conegueu tots els detalls de l'exposició així com els horaris i preus al web museociencias.cat/exposicio_temporal/nutricio-impuls-vital/.



L'exposició destaca quins són els trets més importants que cal tenir en compte per assolir una alimentació saludable. ➔ IMMB

barcelona.cat/somdemercat
twitter.com/mercatsBCN
facebook.com/mercatsbarcelona
instagram.com/mercatsbcn

ALC 00 SVOL
FREE
Damm

mmb
Mercats de Barcelona

Ajuntament de
Barcelona

