

INFOMERCATS

BUTLLETÍ INFORMATIU DELS MERCATS MUNICIPALS DE BARCELONA ABRIL DE 2016 • Nº 53 infomercats.somdemercat.cat

SANT ANDREU
Endavant amb el pla de remodelació integral

PÀG. 3

FET EL 2015
MEMÒRIA DE MERCATS DE BARCELONA
DOSSIER CENTRAL

50è ANIVERSARI
Sant Martí i Felip II

PÀG. 6

XARXES AL DIA
Periscope i Twitter

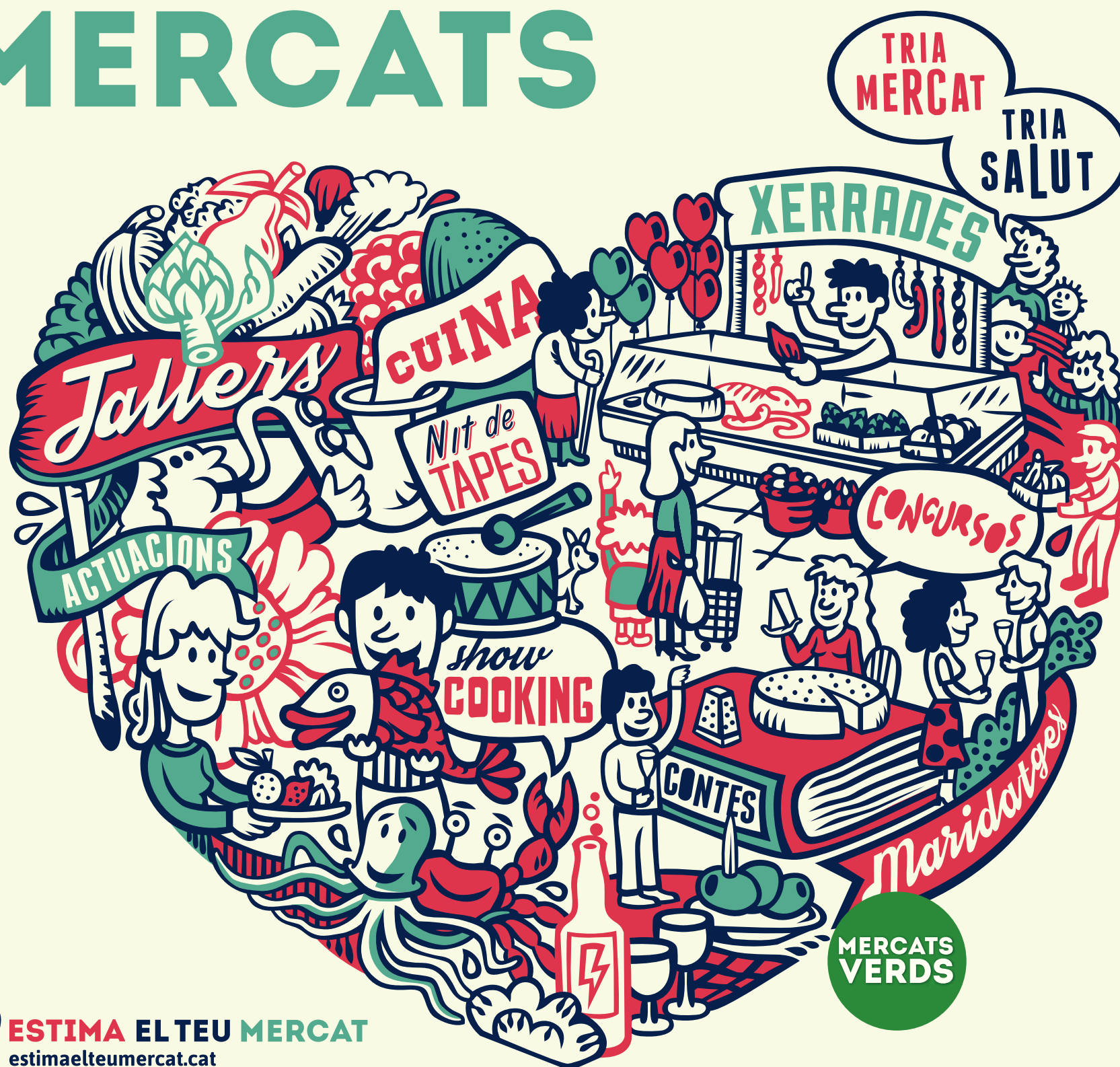
PÀG. 7

JOAN BAYÉN

PÀG. 8

SETMANA INTERNACIONAL DELS MERCATS

DEL 15 AL 31 DE MAIG 2016



 **ESTIMA EL TEU MERCAT**
estimaelteumercat.cat



barcelona.cat/somdemercat


Mercats de Barcelona

Ajuntament de
Barcelona



Som de Mercat!

FER SALUT TAMBÉ ÉS COSA DELS MERCATS

Som a les portes d'una nova edició de la Setmana Internacional dels Mercats, que tots coneixem pel seu lema *Estima el teu mercat*. Aquest any hem volgut centrar les activitats que farem entre tots, comerciants i Ajuntament, en el paper dels mercats com a espais de salut. És un esdeveniment en què participem, des de fa pocs anys, junt amb altres ciutats d'arreu del món tot reivindicant l'alimentació saludable amb la compra als mercats.

La idea és posar en valor els mercats com a llocs on trobarem productes frescos i de qualitat amb els quals podem gaudir d'una alimentació responsable, segura i sana. *Tria mercat, tria salut* és l'eix central de les nombroses activitats organitzades en els mateixos mercats municipals. No només es tracta d'assolir una dieta equilibrada sinó també de conèixer els aspectes nutritius dels aliments i poder fer una elecció adequada, d'acord amb les necessitats de cadascú. Hi participaran cuiners i cuineres, nutricionistes, bloguers, músics i actors, per exemple. I cadascú ens oferirà una

La campanya 'Estima el teu mercat' vol posar en valor els mercats com a llocs en què la compra de productes frescos i de qualitat permet gaudir d'una alimentació responsable

visió des de la seva experiència. Són xerrades, *showcookings*, però també espais lúdics i festius on la música, la literatura i la poesia es fan seva la gastronomia. Tot el que s'ha preparat per a aquesta ocasió s'ha pogut fer gràcies a l'esforç de molts comerciants, als quals vull agrair des d'aquestes línies la seva participació i contribució. És una iniciativa en què l'Institut de Mercats de Barcelona i els comerciants hem treballat tenint molt en compte la preocupació que expressen molts ciutadans en favor d'una alimentació sana, en la qual la informació sobre els productes i les seves característiques juga un paper central.

No ens hem volgut allunyar tampoc de l'objectiu que persegueix un altre projecte que estem promovent des de fa poc temps: Mercats Verds, que pretén incrementar l'oferta de productes de proximitat i ecològics en els mercats de Barcelona. Aquests tipus d'aliments reuneixen unes condicions ben importants. Una d'elles és la qualitat, una altra el valor que els atribuïm gràcies al coneixement que tenim sobre aquests productes i

els seus productors, que es beneficien del suport dels clients i de l'aposta que fa l'administració. Finalment, perquè també és una acció que contribueix a una alimentació sostenible i respectuosa amb el medi ambient.

En poc temps veurem com se sumen a la iniciativa tres mercats més. El Clot, la Concepció i Horta han volgut participar de l'experiència i s'han posat mans a l'obra, amb la convicció assumida per tots els que hi participem que augmentar la qualitat i l'oferta de productes de proximitat i ecològics reforça els valors que ofereixen els nostres mercats. En aquesta revista trobareu més detalls sobre la Setmana Internacional dels Mercats i el projecte Mercats Verds. També sobre nous mercats que començaran pròximament un procés de remodelació que ha d'impulsar les seves activitats comercials. És el cas del Mercat de Sant Andreu. Igualment, podreu fer un repàs del més destacat que s'ha fet en els mercats durant el 2015. És la nostra memòria d'activitats, que dona llum al treball de moltes persones.

Agustí Colom

Regidor d'Ocupació, Empresa, Comerç i Turisme i president de l'IMMB



AJUNTAMENT DE BARCELONA

CRÈDITS

Consell Rector Agustí Colom (President), Mercedes Vidal (Vicepresidenta), Raimond Blasi, Carina Mejías, Trini Capdevila, Montserrat Ballarín, Xavier Mulleras, Maria Rovira, Miquel Ortega, Jordi Via, Albert de Gregorio, Alejandro Goñi, Faustino Mora, Joan Estapé, Artur Àngel Góngora, Frederic Olivella, Salvador Domínguez i Toni Díaz

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, Matilde V. Alsina, Olga Boluda 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: Jordi Casañas

Mercats Verds és una oportunitat per al Mercat del Clot

Vicenç Balaguer
President de la Junta de Venedors del Mercat del Clot



PAU FABREGAT / IMMB

Els comerciants del Mercat del Clot vam acordar participar en la iniciativa promoguda per l'Institut de Mercats de Barcelona "Mercats Verds". Per a tots nosaltres és una gran oportunitat, tant per promocionar-nos com per distingir-nos entre la competència, que al barri és molta i sobretot al voltant del mercat.

La idea de potenciar l'oferta alimentària de productes de proximitat i ecològics és una idea que els comerciants som capaços d'assumir. En proximitat, diria que molt més fins i tot que el que s'estableix en el punt de partida d'aquesta experiència. En el cas del producte ecològic, cal-

drà fer més esforços. Sobretot, caldrà informar molt bé els clients perquè sàpiguem, primer, que a partir d'ara trobaran al seu mercat aquest tipus de productes, i segon, explicar les seves característiques.

Formar part de Mercats Verds també és per al Mercat del Clot un motiu de diferenciació, ja que pensem que aquest projecte promou el mercat a través de la qualitat dels productes que s'hi venen, i això és sempre molt important.

Per una altra banda, mentre promocionem els productes de proximitat els consumidors

també hi guanyen, perquè a través d'aquest projecte totes les parades reforcen la informació sobre cada producte amb unes etiquetes específiques, fet que no és sobrer de cara a facilitar al client les seves compres. També és important destacar que al mateix temps que els consumidors mostren la seva preocupació i interès en favor d'una alimentació responsable i saludable, els comerciants també hem de fer passos en aquesta direcció.

Dit d'una altra manera, amb més informació i pujant el llistó de la qualitat, també augmenta la confiança entre clients i venedors.

El fet que un mercat, que és un lloc que forma part de la nostra cultura gastronòmica, fomenti el consum de productes de proximitat i també els ecològics és una mostra evident que els mercats ens podem diferenciar de la resta d'operadors que intervenen en el sector de l'alimentació. I distingir-se avui dia és clau per atreure l'atenció dels clients.

Al mateix temps que ens embarquem en aquest nou projecte, ja estem preparant noves activitats de relació amb el barri, que segurament farem en els nous espais que s'han remodelat a l'exterior del mercat. Seran activitats lúdiques i gastronòmiques i també seran una oportunitat per informar els nostres clients del rumb que prenem.



Sílvia Soto Martí, bloguera a <http://cuinetes.bloks.cat>. Col·laboradora de la Generalitat de Catalunya i els portals *Menuts Girona* i *Jan Petit* ➤ PAU FABREGAT

UNA GRAN ESCOLA

❑ *Qui no té històries familiars relacionades amb els mercats?* Recordo la meua àvia explicant-me batalletes sobre com anava a mercat soleta amb tan sols 7 anys. Com de ràpid va aprendre quin era el millor tall, on tenien la millor verdura i fins i tot com negociar amb els paradistes. En aquest cas la meua mare, gran negociant, hi tenia la mà trencada.

La meua generació viu en un temps accelerat on tot es fa a corre-cuita i la logística familiar es gestiona moltes vegades buscant un sol lloc on abastir-se d'aliments. Els mercats estan fent una gran feina posant-se al dia amb les necessitats dels temps actuals. De manera que continuen sent referència com a punt de compra de proximitat amb el producte i el venedor; i a més a més hi trobem tota l'oferta necessària per complementar-la.

D'aquí que alguns dels nostres mercats fins i tot han instal·lat supermercats, espais de tast, cafeteries i restauració, i s'han convertit en espais d'oci on viure plenament l'experiència de mercat. I una de les coses que més il·lusió em fa és la gran tasca que s'està portant a terme en les aules gastronòmiques d'aquests mercats. Llocs on es pot aprendre i gaudir de la cuina.

Com ho vivim, a casa?

Per nosaltres els mercats són tot això i més. Llocs amb un encant històric, ple d'històries per conèixer; de persones grans coneixedores dels seus productes, que saben assessorar i escoltar. I en definitiva una gran escola on ensenyar a la nostra canalla quin és el producte de temporada, com és un rap, que els pèsols surten de dins una beina, que el color del pebrot depèn del seu punt de maduració i que Monalisa i Kennebec són noms de varietats de patates.

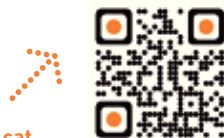
En definitiva, un lloc on podem tastar, gaudir dels colors, les olors, l'ambient, les persones, el tracte personalitzat... I, és clar, sortir-ne amb una bona cistella de productes per gaudir cuinant-los i assaborint-los a casa.

*Ens hi acompanyeu? **

Sílvia Soto Martí

Bloguera a <http://cuinetes.bloks.cat>

Col·laboradora gastronòmica en la campanya de la Generalitat de Catalunya *Som Gent de Profit* i els portals familiars *Menuts Girona* i *Jan Petit*. @bloccuinetes a Twitter i Instagram.



SANT ANDREU ES PREPARA PER A LA SEVA REMODELACIÓ INTEGRAL



Plaça del Mercadal de Sant Andreu des dels porxos. ➤ JORDI CASAÑAS

L'acord adoptat per la majoria dels comerciants del Mercat de Sant Andreu i l'Institut Municipal de Mercats en favor de la remodelació integral del mercat és vist pels comerciants com una oportunitat per fer créixer el potencial comercial d'aquest espai i dels establiments situats en aquest cèntric espai del districte.

Per la presidenta de la junta de l'associació de venedors del mercat, Elisenda Pons, el mercat guanyarà en atractiu comercial gràcies a les noves instal·lacions i serveis, però també "significarà un revulsiu per aquesta part del barri, que es beneficiarà de la influència del mercat, començant pels mateixos establiments i locals de la plaça porxada (del Mercadal)".

"Estem satisfets. Falta el projecte definitiu, però es tindrà en compte la nostra opinió. El més important és que el mercat fa un gran pas endavant", assenyala Pons. Per a la representant dels comerciants del mercat, el detall que el nou edifici del mercat tingui una nova façana de vidre ja suposa un salt qualitatiu en la millora. Tota l'activitat comercial estarà a la vista, cosa que s'ha de traduir en un gran reclam per entrar al mercat i fer-hi les compres.

Tota l'activitat estarà a la vista, i això serà un gran reclam per entrar a comprar

OFERTA DE PRODUCTE FRESC I DEGUSTACIÓ

Un altre aspecte important de la futura remodelació és l'aposta de comerciants i administracions per potenciar la venda de productes frescos i donar espai per a la degustació. Aquest tipus d'oferta pot ser un al·licient per atreure nous clients, principalment joves, segons explica la presidenta de la junta dels venedors. Així, les parades combinaran alhora venda i tast, un plantejament que l'espai del voltant del mercat afavoreix. Aquesta zona conservarà el seu caràcter d'espai pacífic sense vehicles, i per tant el seu ús serà bàsicament per als vianants. Davant de les limitades dimensions del mercat, la reforma no preveu la ubicació d'un supermercat.

Pons també subratlla la importància de l'ampliació d'horaris del nou mercat que sorgirà, ja que podrà prestar un servei més gran als residents del barri. Actualment, el mercat rep 7.326 visites setmanals, quan l'àrea d'influència és la d'un barri amb una gran densitat de població: 56.285 habitants.

El nou mercat tindrà una planta soterrània per a les activitats logístiques del mercat en què s'ubicaran les cambres frigorífiques, els magatzems i l'àrea de tractament de la brossa. Mentre tinguin lloc les obres de reforma, l'activitat del mercat es traslladarà a una carpa provisional en una part del carrer de Sant Adrià.

ENTRE 18 I 24 MESOS D'OBRES

Es preveu que al llarg del 2016 estigui realitzat el projecte bàsic i executiu de la reforma, així com el del mercat provisional. Això permetria a continuació encarregar l'obra mitjançant concurs públic. Les previsions apunten que els comerciants es podran traslladar al mercat provisional durant el primer trimestre del 2017. Es calcula que les obres de remodelació tindran una durada d'entre 18 i 24 mesos. La transparència dels murs dels mercats pretén també una millor integració amb el comerç de l'entorn i especialment el de la plaça porxada.*



TRIA MERCAT, TRIA SALUT

Els mercats també són salut. Amb aquesta idea arrenca aquest any la Setmana Internacional dels Mercats *Estima el teu mercat*, que es desenvoluparà amb activitats en una quinzena de mercats de Barcelona del 16 al 31 de maig. Una campanya en què participen altres ciutats europees amb l'objectiu de promocionar els mercats i atreure nous clients.

Estima el teu mercat es desenvolupa aquest any amb activitats que posaran en valor els mercats com a espais d'alimentació saludable. Una idea que, cada vegada més, demanden els consumidors, preocupats i sensibilitzats en favor d'una alimentació sana.

És un pas endavant a partir de la concepció dels mercats com a llocs on es troben productes frescos i de qualitat, i on es facilita la informació als consumidors sobre una alimentació responsable, segura i sana que, en definitiva, esdevé la base d'un bon estat de salut. Factors a tenir en compte són la dieta variada i equilibrada, d'acord amb els requeriments de cada persona i les seves activitats físiques, conèixer els aspectes nutritius dels aliments i els detalls que cal tenir en compte en la seva manipulació i conservació, i, finalment, però no per això menys important, la informació de les característiques dels aliments que es compren gràcies a les seves etiquetes o distintius per tal de poder fer una elecció adequada d'acord amb les necessitats de cadascú.

Els mercats barcelonins han organitzat activitats de manera que puguin donar a conèixer la informació precisa sobre les característiques d'una alimentació saludable.

'Estima el teu mercat' promou el valor de l'alimentació saludable

Ho faran a través de diversos formats i convidats, per exemple, amb la intervenció de nutricionistes, cuiners i cuineres, bloguers, músics, poetes o actors. Algunes de les activitats consisteixen en xerrades amb demostracions de cuina (*showcooking*), altres són interpretacions on la música i la poesia porten la veu cantant, o bé actuacions a partir de textos d'escriptors sobre el menjar i l'art de cuinar.

MÉS MERCATS SÓN VERDS

El Mercat de la Llibertat ha estat un dels pioners a Barcelona en la transformació en mercat verd, un camí en què el foment dels productes de proximitat i els ecològics afegeix un gran valor a la seva oferta alimentària. A punt de complir-se el termini de la prova pilot iniciada per aquest mercat gracienc el passat novembre, el Clot, la Concepció i Horta se sumen a una iniciativa que té com a objectiu assegurar i augmentar l'oferta d'aquest tipus de productes a totes les parades i facilitar-ne la compra.

Tot coincidint amb la campanya *Estima el teu mercat*, durant el mes de maig aquests quatre mercats barcelonins organitzaran activitats amb el propòsit de donar a conèixer els valors dels productes saludables i el respecte al medi ambient. Com que els mercats són també un espai de relació amb la comunitat i la cuina forma part de la nostra cultura, proposaran al públic que participi en experiències lúdiques, festives i educatives al voltant de l'alimentació. A mesura que es vagin concretant els detalls de les activitats, us anirem informant en el web bcn.cat/mercats i al blog somedemercat.cat.



Activitats als mercats per la campanya *Estima el teu mercat*.
 ➤ JORDI CASAÑAS
 / PAU FABREGAT



ACTIVITATS DESTACADES

'SHOWCOOKING' AMB GAVINA IBERN, professora de cuina i assessora nutricional. Dies 21 i 28 de maig, d'11 a 13 h. Gavina es dedica a l'art de la gastronomia, i a difondre la cuina saludable a través de tallers, articles, llibres i showcookings. Mercats de Sarrià i Sagrada Família

XERRADA DIALOGADA AMB GEMMA MIRANDA, dietista i nutricionista, i amb Òscar Gómez, gastrobloguer. Dies 21 i 28 de maig, de 12 a 13 h. Gemma Miranda ha participat en diversos projectes i recerques sobre epidemiologia ambiental, ha treballat amb la Fundació Dieta Mediterrània i és educadora nutricional en l'obesitat. Mercats de Santa Caterina i de la Mercè

NARRACIÓ DE CONTES al voltant de l'alimentació saludable amb Mar González Novell. Dies 21 i 28 de maig, d'11 a 13 h. Mar González Novell és narradora i medidora de lectura. Comparteix històries i emocions arreu amb persones de totes les edats i condicions. Mercats de l'Estrella i de l'Abaceria

TALLERS FAMILIARS D'ENTREPANS SALUDABLES amb David Olivé. Dies 21 i 28 de maig, d'11 a 13 h. David Olivé és cuiner i formador en pa al Barcelona Reykjavik, dietista i professor de cuina natural. Vol compartir amb tothom els conceptes de 'Sobirania alimentària' i menjar de veritat (Real food). Mercats de Lesseps i Felip II

ESPECTACLE DE POESIA GASTRONÒMICA amb Lali Feliu: Les Gastro-rimes Dijous, 21 de maig, d'11 a 13 h. L'actriu Lali Feliu proposa participar de les "Gastro-rimes", una original proposta sonora amb textos que tenen rima i ritme, tot creant petits micropoemes visuals. Mercat de Sants

ESPECTACLE DE POESIA GASTRONÒMICA amb els Versonautes: El Banquet de les Paraules Dijous 28 de maig, d'11 a 13 h. És un viatge per la poesia gastronòmica d'autors com V.A Estellés, M. Hernández, J.V. Foix, i F.G.Lorca, entre d'altres, acompanyat o amanit amb músiques que van des del swing i els blues fins a ritmes cubans i afroamericans. Mercat del Ninot

MOSTRA DE MERCATS DE NOU BARRIS Diumenge 22 de maig. En el marc de la festa major de Nou Barris, els mercats de la Mercè, Guineueta i Trinitat ofereixen una mostra de productes de mercat. Pl. Major de Nou Barris

EXPOSICIÓ DELS TREBALLS REALITZATS PER L'ESCOLA LA LLOTJA AL MERCAT DE SANT GERVASI Divendres 27 de maig. Pl. Joaquim Folguera

MARIDATGE DE VINS CATALANS 28 de maig a les 12.30 h. Mercat del Guinardó

Consulteu totes les activitats a estimaelteumercat.cat

alícia

100 FREE

WUWM
World Union of Wholesale Markets
Promoting wholesale and retail markets world-wideCATALUNYA 2014
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA



SANT MARTÍ I FELIP II FAN 50 ANYS

Interior del Mercat de Sant Martí amb banderoles que informen de les activitats per l'aniversari. ➤ PAU FABREGAT

El **MERCAT DE SANT MARTÍ** va obrir portes per primer cop el 16 de desembre de 1966. Els comerciants ho celebraran amb els clients i veïns del barri el dissabte 17 de desembre, tot i que durant tot l'any han programat moltes activitats. Organitzen des del passat 17 de febrer *Els dimecres de mercat*, en què s'hi fan promocions i ofertes de productes. A més,

els comerciants posaran en marxa el 5 de novembre una quina en què els clients poden participar tot obtenint cartrons amb números. Si són premiats en un sorteig, rebran productes de mercat.

Hi ha moltes més activitats i les podeu consultar en la versió digital www.infomercats.somdemercat.cat. *

Els dos mercats organitzen activitats tot l'any

Al **MERCAT DE FELIP II**, una de les activitats més destacades tindrà lloc al mes de maig, quan se sortejaran 50 invitacions a viure una "experiència", per exemple, gaudir d'una sessió de spa, o per als gurmets un dinar o sopar en un restaurant, i també, entre d'altres propostes, passar una nit en un hotel per a dues persones. El sorteig es farà

el dia 6 de maig. El dia 7 de maig també hi haurà un sopar popular amb un "tast del mercat", i en finalitzar, concert i ball popular a la plaça del mercat. El mercat se sumará durant el mes de maig a les activitats de la Setmana Internacional dels Mercats *Estima el teu mercat*. Consulteu el web per conèixer la resta d'activitats: www.infomercats.somdemercat.cat. *



➤ PAU FABREGAT

Javier Alcázar, **MERCAT DE SANT MARTÍ**

"CAL UN INCENTIU PER OBRIR A LES TARDES O QUE ENS HI OBLIGUIN"

1. Com veu el futur del mercat amb l'experiència que s'ha anat acumulant al llarg d'aquest primer mig segle?

Ho veig negre. Crec que en el futur els grans mercats centrals de Barcelona es mantindran, però no els petits de barri com el nostre. Ara aguantem. S'està treballant. Però no veiem una solució que ens faci ser més optimistes. Hi ha moltíssima competència al voltant del nostre mercat. I les parades que tenim buides no s'aconsegueix que s'ocupin de nou.

2. Quins són els canvis més importants que destacaria dels hàbits dels consumidors en la compra als mercats al llarg d'aquests anys?

Abans no hi havia un altre lloc on anar a comprar producte fresc. Tothom anava a comprar al mercat. Les famílies han canviat, també. Abans tenien molts fills. Ara, les famílies s'han fet més petites, i els

joves compren d'una altra manera. En l'alimentació, els nous productes, com els ecològics, s'estan introduint amb força. Però crec que el mercat és un lloc per a la compra de producte fresc, no tant per a productes cuinats.

3. Què hauria de tenir el mercat perquè fos del segle XXI?

Horaris de tarda. De qualitat, en tenim. De servei, n'ofereim un de bo. Però ens hem quedat desfasats en horaris. I la gent jove compra a les tardes. Nosaltres, els comerciants, no ens posem d'acord per obrir a les tardes. Tot el dia no resistim, i si es contracta una persona per a les tardes, volem tenir resultats ja, i això no funciona així. El problema el tenim nosaltres. Solució? No sé quina pot ser: Potser caldria que l'Institut incentivés els comerciants d'alguna manera perquè obrin a la tarda, però potser també ens hi hauria d'obligar.

Joan Barceló, **MERCAT DE FELIP II**

"EL MERCAT HA D'OFERIR INNOVACIÓ EN PRODUCTES I SERVEIS"



➤ JORDI CASANAS

1. Com veu el futur del mercat amb l'experiència que s'ha anat acumulant al llarg d'aquest primer mig segle?

El futur del mercat el veig positiu, sempre que s'apliquin unes bones estratègies de dinamització organitzades i consensuades pels diversos actors implicats (administració i comerciants). El mercat ha d'ofrir innovació en productes i serveis per tal de diferenciar-se dels supermercats i les grans superfícies.

2. Quins són els canvis més importants que destacaria dels hàbits dels consumidors en la compra als mercats al llarg d'aquests anys?

Primer de tot destacaria que el consumi-

dor s'inclina més per la compra de productes preparats o cuinats. Un altre canvi a destacar és l'augment de la demanda de productes ecològics i de més qualitat. També podem destacar el canvi en els horaris de compra. El consumidor es desplaça al mercat, bàsicament, divendres i dissabte.

3. Què hauria de tenir el mercat perquè fos del segle XXI?

Instal·lacions modernes amb més i diversos serveis, com ara aparcament, tallers de cuina, wifi, compra online, i noves denominacions no alimentàries, per exemple tintoreria, productes informàtics o reparació de calçat, entre d'altres.

PERISCOPE

COM ES FA SERVIR?

Una vegada que et baixes de manera gratuïta l'app des de l'Apple Store, cal iniciar sessió amb un compte de Twitter. En el següent pas, l'aplicació et mostra els teus contactes de Twitter que ja estan fent servir Periscope i et suggereix que els segueixis. Pots fer-ho o no.

L'ús és molt senzill. En el menú de navegació inferior apareixen tres opcions: a l'esquerra, una icona de televisió que seria l'equivalent al mur i on es veuen els darrers *streamings* dels usuaris als quals segueixes i també d'altres que et suggereix Periscope. La icona de la dreta porta a la part social, on pots veure qui et segueix i a qui segueixes. També permet buscar manualment altres usuaris. La icona central és la que serveix per iniciar l'*streaming*.

Abans de començar, l'app et permet titular la teva retransmissió en directe. També dóna tres opcions (les tres icones que hi ha sobre el botó vermell de Start Broadcast): afegir geolocalització, fer una retransmissió privada i enviar una notificació a Twitter.

Mentre un usuari emet en directe, els missatges dels seus seguidors i altres usuaris apareixeran impresos. A Periscope no hi ha "m'agrada" o "favorit", sinó cors que també van emergint sobre el vídeo.

QUÈ ÉS LA RETRANSMISSIÓ PRIVADA?

La funció de fer un *streaming* sol per a una o diverses persones és una altra de les característiques que ofereix Periscope. Per fer-ho cal activar la icona del cadenat i triar a quins dels teus seguidors vols notificar l'*streaming*. Només pots compartir-ho amb les persones que et segueixen.

Atenció: si no desactives la funció de Twitter, el teu compte llançarà un tuit anunciant-ho, encara que l'*streaming* sigui privat.

QUÈ PASSA AMB ELS VÍDEOS?

Una vegada que es retransmet el contingut, els seguidors d'aquest compte o els usuaris que trobin el vídeo poden participar-hi a través dels comentaris només durant 24 hores. Transcorregut aquest temps, dependrà del creador que el vídeo desaparegui o caduqui o que es mantingui en línia, cosa que es gestiona des del mur, on es poden veure els últims *streamings* realitzats. El que sí que es donarà per acabada és la conversa al voltant del vídeo. El material sol desaparèixer de Periscope, però hi ha l'opció que quedi emmagatzemat al mòbil del creador.

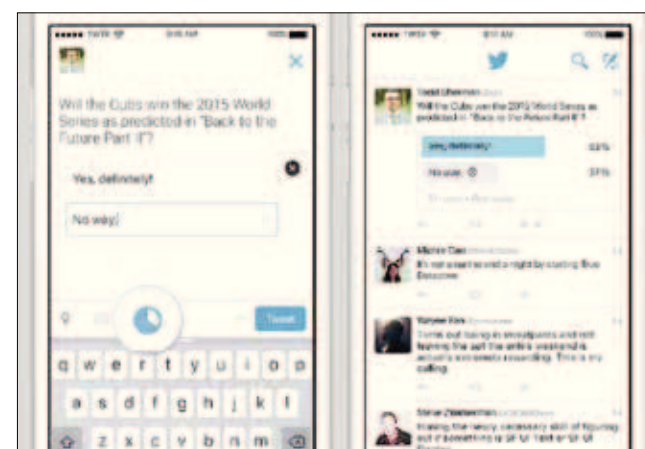


PER A QUÈ S'ESTÀ UTILITZANT?

Periscope es pot usar per retransmetre qualsevol situació: des d'esdeveniments esportius, concerts, successos que de sobte tenen lloc allà on ets (un accident de cotxe, una manifestació, un incendi), fins a retransmissions basades en selfies, és a dir, vídeos en primera persona.

Als Estats Units, per exemple, la tendència que s'ha imposat des que l'aplicació es va llançar és xafardejar les neveres dels usuaris. Es desconeix l'origen exacte d'aquesta curiosa moda, però ja hi ha diversos usuaris de Twitter que la reclamen com a pròpia. Consisteix a gravar un vídeo del contingut de la teva nevera i compartir-lo perquè la resta segueixi la cadena.

Potser nosaltres podríem omplir aquestes neveres des de la nostra parada... us hi animeu?



TOTHOM POT CREAR JA ENQUESTES A TWITTER

□ Fa menys de 10 dies es va presentar oficialment aquesta nova característica de Twitter que permet compartir enquestes amb el format de preguntes tancades amb dues opcions de resposta. Voleu saber com fer-ho? Trobareu l'article sencer al blog.

TWITTER AUGMENTA A 5.000 COMPTES EL LÍMIT D'USUARIS ALS QUALS PODEM SEGUIR

□ Fins ara, els usuaris de Twitter tenien una única restricció a l'hora de seguir altres membres de la xarxa social: tan sols era possible seguir un màxim de 2.000 comptes. Ara, tal com la companyia ha comunicat a través d'un tuit, el límit d'usuaris seguits s'ha ampliat fins als 5.000 comptes.

Si en voleu saber més, disposeu de més informació al blog somdemercat.cat.

Som de Mercat!

“ELS CLIENTS EM DONEN VIDA”



Joan Bayén
Mercat de la Boqueria

Fa 75 anys que sóc a la Boqueria, fent d'aprenent de barra de bar. Tinc 82 anys, sóc de Barcelona i la segona generació al mercat, però el Pinotxo ja va per la quarta, perquè hi treballen el meu nebot i el seu fill. M'han donat el premi Ciutat de Barcelona de Gastronomia i n'estic orgullós perquè és un reconeixement al meu equip. Abans corria mitges maratons, ara camino una hora i mitja diària i em va molt bé com a teràpia.

Flamant premi Ciutat de Barcelona, en Joan Bayén, *Juanito* del Pinotxo, reconeix que no s'ho creia: “Primer vaig pensar «no pot ser», però ara crec que me l'han donat pels anys que fa que treballo i pel meu equip; si no fos per ells, no haurien pensat en mi. És que tinc un equip molt maco, em responen molt bé i fan el que els dona la gana”, diu somrient.

Ser rere la barra del Pinotxo no és fàcil: “Hi ha moments de molta pressió i és difícil que no et superi”, però el seu únic truc és “tractar la gent amb molt de carinyo, són els que em donen la vida. Si no fos per ells, ja m'hauria retirat”. Diu que no el cansa llevar-se a les 4 de la matinada, “perquè sempre m'aixeco amb alegria, amb satisfacció perquè vaig a fer el que vull fer. I això és molt bonic. Sí que és pesat estar a la barra, però ho dic amb sinceritat, no estic mai cansat”.

Els clients són el més important del món i a tots els tracta amb simpatia i respecte. Des dels desagradables —“quan en ve un, faig teràpia parlant amb la cafetera i em desfogo”— fins als famosos: “Jacqueline Bisset, guapíssima; aquells dos nois que els hauria fet caritat, amb els pantalons estripats, i resulta que eren els Rolling Stones; en Jean-Paul Gaultier, que sempre ve quan és a Barcelona...”.

A les senyores els reserva la delicadesa i als grans cuiners, la complicitat: “A l'Arguiñano, quan ve li dic: «hala va, ven aquí dentro a lavar platos». O l'Arzak, un bon amic i un home encantador. I en Gaig, amb qui vaig fer un programa de televisió, molt maco. A tots els dic: veniu aquí a aprendre i a copiar”, i riu abans de puntualitzar: “L'únic que poden copiar de mi és la manera de tractar la gent. Tota la resta se la saben de sobres”.

“El premi m'ha fet una il·lusió tremenda, no sé com és que me l'han donat a mi, però benvingut!”

En Juanito fidelitza el client oferint-li qualitat i fent-li confiança. «Ell me la fa a mi cada cop que em diu ‘posa'm el que vulguis’», diu abans d'explicar l'anècdota d'una parella estrangera que van menjar de tot i després no podien treure diners per pagar: “Es van quedar blancs, els vaig dir que ja ho trobaríem i van marxar molt sorpresos i agraïts. Al cap d'una hora ja els tenia allà amb els diners. Ho havien solucionat a l'hotel. Ells es van quedar feliços i jo també. Si mai tornen a Barcelona, segur que em vindran a veure”.

Mentre ho explica, dos clients russos volen el compte: vi, entrepans, cafès i... no s'acclareixen amb els plats. Llavors, un treu el mòbil i li ensenya les fotos del que han menjat. I és que l'*experiència Pinotxo* no és completa si no s'immortalitza amb fotos d'un Juanito somrient, armilla llampant i polzes amunt, i els seus plats. *

NOU MERCATS MÉS COBRARAN LES BOSSES DE PLÀSTIC

Els mercats de Sagrada Família, Estrella, Trinitat, Poble Nou, Lesseps, Sant Gervasi, Bon Pastor, Felip II i Horta s'adhereixen a la campanya Mercats Verds Lliures de Bosses de plàstic, que implica el cobrament de les bosses de plàstic d'un sol ús. S'afegeixen a uns altres 14 mercats d'arreu de la ciutat que des de finals de l'any passat ja apliquen la mesura. La iniciativa de Mercats de Barcelona i de la Fundació Prevenció de Residus i Consum té com a objectiu contribuir a la conscienciació i a la gestió mediambientals als mercats a favor de la reducció de residus i la visualització de les bones pràctiques ambientals que s'hi desenvolupen. Aquest és també un objectiu del Pla Estratègic dels Mercats de Barcelona 2015-2020.



L'Institut de Mercats ha editat una bossa reutilitzable per a les compres ➤ PAU FABREGAT

DECIDIM BARCELONA ABORDA LES ACCIONS SOBRE ELS MERCATS

El debat obert pel govern municipal sobre propostes per al Pla d'Acció Municipal 2016-2019 ha originat ja en l'àmbit dels mercats municipals diverses iniciatives, una part de les quals incideixen en el paper dels mercats com a espais per promoure els hàbits d'alimentació saludable i consum responsable en els infants mitjançant les escoles i/o altres mitjans, el reforç de l'oferta de productes de proximitat i ecològics, facilitar la presència de nous operadors i ofertes innovadores o l'homogeneïtzació dels horaris. També es proposa, entre d'altres mesures, nous sistemes de millora de l'eficiència energètica i mediambiental en edificis i instal·lacions, i reforçar els mercats com a espais comunitaris per fer-hi activitats socials, culturals i d'entitats.