

! **Avís de sequera:** s'ha activat el protocol de sequera en fase d'alerta.

Nou Barris



L'AJUNTAMENT

SERVEIS I TRÀMITS

GUIA DEL DISTRICTE

EL DISTRICTE I ELS SEUS BARRIS

CONEIXEU EL DISTRICTE

CONTACTE

[Inici](#) / [Últimes notícies](#) / Els mercats de Barcelona tindran una estrella Michelin

Els mercats de Barcelona tindran una estrella Michelin

19/10/2023 - 13:49 h

El de la Guineueta oferirà el 30 d'octubre una sessió de cuina oberta al públic amb el xef Romain Fornell del restaurant Caelis

En el marc del programa "El teu mercat té una estrella", diversos mercats municipals oferiran nou sessions de cuina obertes al públic en què xefs de restaurants amb estrella Michelin acostaran l'alta gastronomia a la ciutadania, amb l'objectiu de divulgar l'excel·lència gastronòmica de la ciutat de manera presencial. Aquestes sessions es faran entre el 20 d'octubre i el 6 de novembre. S'hi podrà assistir amb reserva prèvia o seguir-ho en línia. A Nou Barris, la sessió es farà el dilluns 30 d'octubre al mercat de la Guineueta, a les 10 hores i amb el xef Romain Fornell del restaurant Caelis.

Les altres sessions seran aquestes:

- Fira Mercat de Mercats amb els germans Sergio i Javier Torres, del restaurant Cocina Hermanos Torres. Divendres 20 d'octubre a les 18.00 hores
- Fira Mercat de Mercats amb el xef Oriol Castro del restaurant Disfrutar. Dissabte 21 d'octubre a les 11.15 hores. En aquest cas l'activitat estarà centrada en una xerrada sobre gastronomia i creativitat
- Fira Mercat de Mercats amb la xef Alejandra Ormeño del restaurant Ají. Dissabte 21 d'octubre a les 12.15 hores
- Fira Mercat de Mercats amb el xef Raül Balam del restaurant Moments. Dissabte 21 d'octubre a les 17.30 hores
- Fira Mercat de Mercats amb els xefs Francesc Beltri i Nicolás de la Vega del restaurant Slow&Low. Diumenge 22 d'octubre a les 12.15 hores
- Fira Mercat de Mercats amb el xef Rafa Bedoya del restaurant Aleia. Diumenge 22 d'octubre a les 16.00 hores
- Escola ESHOB amb el xef Artur Martínez del restaurant Aürt. Dimarts 31 d'octubre a les 10.00 hores
- Mercat de Sants amb el xef Fran López del restaurant Xerta. Dilluns 6 de novembre a les 10.00 hores

Les parades dels mercats municipals facilitaran els ingredients per cuinar tant en les sessions de cuina en directe com en la Gala Michelin.

Guia Michelin Espanya 2024

Posteriorment, el 28 de novembre es presentarà la 'Guia Michelin Espanya 2024' amb xefs de nou restaurants de Barcelona que sumen 17 estrelles, que seran els encarregats de cuinar durant la gala. Són aquests:

- Jordi Cruz – ABaC (tres estrelles Michelin)
- Germans Javier i Sergio Torres – Cocina Hermanos Torres (tres estrelles Michelin i estrella Verde)
- Paolo Casagrande – Lasarte (tres estrelles Michelin)
- Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas – Disfrutar (dues estrelles Michelin)
- Raül Balam – Moments (dues estrelles Michelin)
- David Andrés – Via Veneto (una estrella Michelin)
- Albert Adrià – Enigma (una estrella Michelin)
- Albert Raurich – Dos Palillos (una estrella Michelin)
- Hideki Matsuhisa – Koy Shunka (una estrella Michelin)

Com a part del programa d'activitats prèvies a la cerimònia, també s'ha organitzat una nova edició del debat de la Gala Michelin, el 13 de novembre, a la Pedrera – Casa Milà, amb el lema "El vi és gastronomia", en què la periodista especialitzada en vins i Premi Nacional de Gastronomia 2023 a la comunicació gastronòmica, Amaya Cervera, moderarà una trobada dedicada al paper rellevant que té el vi en el món de la gastronomia.

