



Gran Festa del Xató al Mercat de Sant Antoni



La Ruta del Xató ha arribat a Barcelona en el marc de la celebració de l'Any de la Gastronomia als mercats. El Mercat de Sant Antoni va acollir el dissabte 26 de novembre aquesta nova activitat de Cuines de Catalunya, que va acostar a la cultura gastronòmica i popular de Sant Pere de Ribes, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, el Vendrell, Sitges, Cubelles, Calafell, Cunit i Canyelles als centenars de visitants.

La jornada va començar a les 11 del matí amb la música i el ritme de la Batucada del Carnaval de Sitges.

[més informació →](#)



CENTENARS DE PERSONES S'APLEGUEN A SANT ANDREU PER GAUDIR DE LA FESTA DELS TASTETS

El Mercat de Sant Andreu va celebrar el diumenge 27 de novembre la festa dels Tastets. Després de sis anys sense organitzar-se, la festa va tornar a omplir la zona mercadal, coincidint amb la Festa Major del barri.

Els tastets s'oferien en paradetes al carrer muntades pels propis comerciants.

[més informació →](#)



ELS MERCATS DE L'ABACERIA, HORTA I SANTS S'INCORPOREN ALS DIES GROCS

Els mercats de l'Abaceria, Horta i Sants s'afegeixen a la campanya dels Dies Grocs. El primer és l'Abaceria, que a partir del primer dia de desembre ofereix, cada dijous, ofertes i tota mena d'avantatges pels seus clients.

El següent és el Mercat d'Horta, que comença la campanya el dia 14 de desembre.

[més informació →](#)

BREUS**EL MERCAT DE LA CONCEPCIÓ CELEBRA LA DIADA DE LA PATRONA AMB UNA FESTA**

El Mercat de la Concepció celebra el dissabte 3 de desembre la festa de la seva patrona amb un programa festiu amb activitats per a tots els públics. El mercat vol honrar així la Immaculada Concepció, a la qual sempre ha estat molt vinculat històricament.

Durant tot el matí de dissabte hi haurà atraccions infantils de tot tipus al voltant del mercat.

**CLASSES DE CUINA DE NADAL AL MERCAT DE SANTS**

El Mercat de Sants organitza dues classes de cuina. Aprofitant la proximitat de les festes, els alumnes podran aprendre com fer dos menús de Nadal.

Pepe Ruiz, professor de l'escola superior d'Hosteleria de Barcelona, ensenyarà com cuinar plats tan suculents com Llom de be a la menta amb confit de bolets o Suquet de rap amb cloïsses i carxofes.



EDITA

VER SIÓ IMPRIMIBLE (PDF)

INFOMERCATS ONLINE

DEPT. DE COMUNICACIÓ IMMB

Director: Jordi Tolrà
Redacció: Laia Andreu, Emili Bella, Àngel Peix, Agnès Russiñol
Edita: Institut Municipal de Mercats de Barcelona.

Av. Icària, 145-147, 4a planta
Tel 93 413 28 58
Fax 93 413 28 99

Aquest missatge el facilita Mercats de Barcelona
Aquest missatge ha estat enviat a #email#

Per cancelar el seu registre, faci click [aquí](#)

[Llei de protecció de dades](#)


Mercats de Barcelona