



# INFO MERCATS



NUM.11 | MAIG.2005

EL BUTLLETÍ INFORMATIU DELS MERCATS MUNICIPALS DE BARCELONA

Mercats de Barcelona

## L'ANY DE LA GASTRONOMIA PORTA CENTENARS DE PERSONES ALS MERCATS

Centenars de persones ja han participat en les activitats que fins ara ha organitzat Mercats de Barcelona en motiu de l'Any de la Gastronomia. La Cuina de l'Empordà va aplegar mig miler de persones al Mercat de Fort Pienc: els comensals van poder degustar productes tan típics com els *Brunyols de l'Empordà* o la botifarra dolça.

La Boqueria, que fa uns mesos va obrir els actes de les Cuines de Catalunya amb la Cuina d'Osona ha organitzat ara, per primer cop a Barcelona, l'Aplec del Cargol de Lleida. Un miler de persones van tastar el popular gasteròpode cuinat de diverses maneres. Les dues edicions de Cuina al Mercat han acostat la gastronomia del més alt nivell a l'Abaceria de Gràcia i al Fort Pienc. ■



L'Aplec del Cargol de Lleida va convocar un miler de persones a la plaça de Sant Galdric, al mercat de la Boqueria. La jornada va estar farcida d'activitats. ➔



# LA CUINA DE L'EMPORDÀ OMPLEN EL FORT PIENC I



1



2



3

Més de 500 persones van participar en la degustació popular de la **Cuina de l'Empordà** que es va fer dissabte 16 d'abril al Mercat del Fort Pienc. Era la segona activitat del programa **Cuines de Catalunya**, emmarcat dins l'Any de la Gastronomia. L'acte va ser conduït per la periodista **Virtu Morón**, que va entrevistar personatges populars de l'Empordà en el "set de ràdio" instal·lat per Mercats de Barcelona davant la plaça del Mercat. El popular periodista **Àdam Martín** va actuar com a padri de la festa.

## Activitats culturals

Al llarg del matí, el mercat va acollir una nodrida representació cultural i gastronòmica d'un dels territoris més singulars del país. La jornada estava organitzada conjuntament amb el Patronat de Turisme Costa Brava Girona. Els comensals van gaudir d'una cantada d'havaneres, a càrrec d'**Els Pescadors de l'Escala**, i l'actuació dels gegants i el **Drac de la Bisbal**. També es va fer una mostra de productes artesanals de l'Empordà amb l'objectiu de conèixer millor productes tan típics com la ceba de Figueres, els *Brunyols de l'Empordà*, el recuit, l'arròs de Pals o la botifarra dolça.

Una representació dels millors cuiners de la comarca van preparar la degustació, conformada pels següents plats: versió actualitzada de la poma de "rellenu", torrada amb anxova de l'Escala, sèpia amb pèsols i mandonguilles, i bunyols. ➔

## LES LLIÇONS MAGISTRALS DE CUINA AL MERCAT

La primera classe magistral de **Cuina al Mercat** va resultar un èxit. Els cuiners **Jordi Anglí**, cap de cuina del restaurant Cinc Sentits de Barcelona, i **Jordi Vilà**, xef del restaurant Alkimia, reconegut amb 1 estrella Michelin, van captivar l'auditori del **Mercat de l'Abaceria** de Gràcia amb les seves explicacions. L'activitat es va poder seguir a través d'una pantalla gegant de vídeo perquè tothom pogués apreciar els detalls de la preparació dels diferents plats.

**Anglí** va cuinar un bacallà confitat amb estofat de pèsols i, de segon, favetes, xipirons i pernil. **Jordi Vilà** va preparar una crema d'espàrrecs blanc amb papada i unes espadnyes de sèpia amb mandonguilles.

A l'acte hi va assistir el gerent de Mercats de Barcelona, **Jordi Torrades**, que va estar acompanyat per diversos representants del districte de Gràcia. **Cuina al Mercat** s'emmarca aquest any dins el conjunt d'activitats de l'**Any de la Gastronomia**. El programa es realitzarà durant un any un cop al mes i en un mercat municipal diferent, i comptarà amb la participació dels xefs més reconeguts i internacionals de Catalunya. Té per objectiu apropar la cuina d'autor als mercats, i visualitzar l'estreta relació que existeix entre la qualitat de la cuina que es fa a Catalunya amb la qualitat dels productes que comercialitzen els mercats.

Divendres 27 de maig es va fer la segona edició de la **Cuina al Mercat** al Mercat del Fort Pienc, aquest cop amb **Ramon Freixa**, d'El Racó d'en Freixa, com a convidat. Desenes de persones van poder gaudir un altre cop de les explicacions d'un dels cuiners amb més futur del país. **Freixa**, acompanyat com sempre per **Jordi Anglí**, va fer la compra pel mercat i després va cuinar els plats en directe, en un set muntat especialment per a l'ocasió, amb les explicacions corresponents. ■



1



2

1. Jordi Anglí (esquerra) i Jordi Vilà durant la primera sessió a l'Abaceria. 2. Al Fort Pienc, el cuiner convidat va ser Ramon Freixa, d'El Racó d'en Freixa.



# I ELS CARGOLS DE LLEIDA LA BOQUERIA

## Cuines de Catalunya porta l'Aplec del Cargol a La Boqueria

L'Aplec del Cargol és la festa gastronòmica per excel·lència de la capital del Segrià. Durant tres dies, milers de lleidatans, organitzats en colles, es retroben al voltant de la taula per degustar àpats al més pur estil lleidatà, ciutat on el cargol és el principal protagonista. Mercats de Barcelona i Turisme de Lleida han aconseguit aquest any portar la festa a Barcelona. El dissabte 7 de maig el Mercat de La Boqueria, un dels principals centres d'atracció comercial i turística de la capital catalana, es va deixar impregnar per un dia de l'esclat de color i de gresca d'una nodrida representació de collistes lleidatans.

## Un miler de persones van participar a la celebració

L'activitat s'emmarcava dins el programa **Cuines de Catalunya** de l'Any de la Gastronomia. Hi van assistir, entre altres, l'alcalde de Lleida, **Àngel Ros**, i el segon tinent d'alcalde de l'Ajuntament de Barcelona i president de Mercats de Barcelona, **Jordi Portabella**. Destacar també la presència de l'actriu **Carme Abril** (la Lola d'El Cor de la Ciutat), que no amaga la seva passió pels cargols.

El punt culminant de la festa va ser la degustació popular de cargols que es va fer a la plaça de Sant Galdric. Des de les 12 del migdia, però, per anar obrint boca, es van anar fent diverses activitats. Hi va haver curses de cargols per als més petits i l'actuació de la xaranga **Mai toquem bé**. La periodista **Virtu Morón**, de TVE a Catalunya, va entrevistar des de l'escenari diversos personatges populars relacionats amb l'Aplec del Cargol.

## L'Any Gastronòmic

Al llarg de l'any gastronòmic hi ha programades catorze trobades, cada una dedicada a un territori, que tindran lloc a diferents mercats de la ciutat. Dissabte 19 de març es va fer la primera activitat amb la presentació de la **Cuina d'Osona**. La segona activitat va ser la **Cuina de l'Empordà**, que es va fer el 16 d'abril al Mercat del Fort Pienc. ■



1. El president de Mercats de Barcelona, Jordi Portabella, acompanyat del periodista Àdam Martín, durant l'acte al Fort Pienc. 2. Mig miler de persones van omplir la plaça del Fort Pienc. 3. També hi va haver temps per a la cultura popular catalana, amb gegants i bèsties de foc. 4. Els assistents a l'Aplec del Cargol van poder tastar tres maneres diferents de cuinar el popular gasteròpode. 5. Una representació d'algunes colles cargolaires van exhibir el seu art a l'hora d'elaborar els cargols. 6. La jornada va comptar amb diverses activitats, entre elles una cursa de cargols per als més petits.

## PROPERES ACTIVITATS DE L'ANY DE LA GASTRONOMIA ALS MERCATS

### juny 05

Les Cuines de Catalunya  
**La tonyina de l'Hospitalet de l'Infant**  
Mercat de la Concepció 4 de juny

Les Cuines de Catalunya  
**La Cuina Occitana i de la Vall d'Aran**  
Mercat Santa Caterina 11 de juny

### Mes del peix blau

### juliol 05

Les Cuines de Catalunya  
**Cuina de les terres de l'Ebre**  
Mercat de Sant Andreu 9 de juliol

**Cuina al Mercat del Ninot** 29 de juliol

### setembre 05

Les Cuines de Catalunya  
**La Cuina del Berguedà**  
Mercat de Fort Pienc 17 de setembre

**Cuina al Mercat de Santa Caterina** 30 de setembre

### octubre 05

Les Cuines de Catalunya  
**La Cuina de la Barceloneta**  
Mercat de la Barceloneta 1 d'octubre

**Cuines del Món**  
Mercat de l'Abaceria 21 d'octubre



## CINC MIL PERSONES PARTICIPEN EN LA MOSTRA DE MERCATS DE NOU BARRIS

Unes cinc mil persones van omplir el Parc Central en una nova edició de la **Mostra de Mercats de Nou Barris**. La trobada s'emmarcava dins la festa major del districte i hi van participar els mercats de La Mercè, La Guineueta i Montserrat. Al llarg del matí els venedors van oferir degustacions gratuïtes als veïns. Els comerciants del mercat van cuinar i repartir plats de degustació de diferents productes: croquetes, salsitxes, carn, sardines, xistorra, aletes de pollastre... Enguany s'ha arribat a la cinquena edició, i cada any ha estat un èxit rotund de públic. ■



## LA GASTRONOMIA, LA SALUT I ELS MERCATS MUNICIPALS

L'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia ha començat amb força. Els mercats municipals de Barcelona, probablement la millor xarxa de mercats d'Europa, és un dels seus escenaris privilegiats. I no podia ser d'altra manera, perquè si a la nostra ciutat i a Catalunya tenim una cuina d'altíssim nivell –només cal observar com la majoria d'estrelles Michelin atorgades enguany han anat a restaurants de Catalunya– és, entre altres motius, per la qualitat de la matèria prima que es troba als mercats municipals.

Als mercats s'hi troba una varietat, frescor i qualitat única així com una atenció personal que els converteixen en autèntics llocs de referència del bon producte. I el bon producte, combinat amb el mestratge dels nostres cuiners, permet la bona cultura gastronòmica que tenim. Els millors xefs del nostre país ho saben bé, i per això és normal veure'ls a primera hora del matí als nostres mercats, triant les millors peces per als seus establiments.

La qualitat de la cuina i la gastronomia a Barcelona i a Catalunya s'han adaptat als nous temps, s'han modernitzat i dotat de nous instruments. També ho han fet els mercats municipals, que viuen un procés de remodelació sense precedents que ja ha permès posar al dia un total de 18 mercats. El darrer, el mercat de Santa Caterina, és un equipament que aplega art, confort i serveis comercials de primer ordre: moll de descàrrega soterrat, càmeres per a cada establiment, parades bastides amb vidre i materials nobles.

La remodelació dels mercats té per objectiu servir millor els ciutadans, preservant el servei públic d'oferir l'alimentació amb la màxima qualitat. I la qualitat dels mercats i dels seus productes estan en la base del benestar i de la salut.



Jordi Torrades  
Gerent  
Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB)

## VESPRE DE POESIA AL MERCAT DE POBLENOU

El Mercat de Poblenou va ser escenari divendres 20 de maig d'un festival de poesia que, sota el nom "Una de freda i una de calenta", organitzava el col·lectiu **Fem Maig** en el marc de les **Festes de Maig del Poblenou**.

Cinc rapsodes van oferir als veïns del barri les seves composicions, que van ser llegides des dels passadissos del mercat, que excepcionalment va obrir fins a mitjanit. L'activitat, el fet de realitzar-se al Mercat i de nit, forma part d'una experiència pilot de **Mercats de Barcelona** per

obrir els mercats a un major nombre d'activitats culturals i a nous públics, en franges horàries en les quals la major part dels ciutadans no treballen. Amb això es pretén promoure els mercats municipals com a font d'alimentació fresca, saludable i variada i com a part del model de vida mediterrània. ■



## EL MERCAT FIRA DE BELLCAIRE CELEBRA EL DIA DEL VENEDOR



Els venedors de la **Fira de Bellcaire** van celebrar la seva diada festiva: "El dia del venedor". Una tradicional jornada, que se celebra cada any, on es retroben venedors i familiars d'aquest peculiar mercat amb els veïns del barri en un ambient lúdic i festiu.

Durant tot el matí de diumenge dia 22 de maig, desenes de persones van participar en les diferents activitats programades pensades per engrescar a tots els públics: tallers de circ i jocs per a la mainada, actuació musical i ball amb l'orquestra "Triados", i esmorzar popular amb servei de rom cremat per a tothom. ■

## BREUS

### DIES GROCS AL MERCAT DE LA SAGRADA FAMÍLIA

El Mercat de la Sagrada Família s'ha afegit a la campanya dels Dies Grocs impulsada fa uns mesos pel **Mercat de La Mercè i Mercats de Barcelona**. La campanya es proposa recuperar els tradicionals descomptes dels dijous als mercats municipals de Barcelona i engrescar la compra d'aquest dia de la setmana, especialment a la tarda, amb promocions de tota mena. La campanya s'associa al color groc. Els davantals dels venedors, els cartells i també els punxons amb els preus són d'aquest color. ■

### MERCATS DE BARCELONA COL·LABORA EN LA SETMANA DE LA GASTRONOMIA BIOLÒGICA

Mercats de Barcelona ha participat activament en la **Segona Setmana de la Gastronomia Biològica i BioCultura**. Diversos mercats de la ciutat van oferir la possibilitat de degustar productes biològics. El segon tinent d'alcalde i president de Mercats de Barcelona, **Jordi Portabella**, va participar en la presentació de la Setmana, que es va celebrar entre els dies 6 i 9 de maig al Palau Sant Jordi. ■

## INFOMERCATS



Mercats de Barcelona

Departament de Comunicació IMMB

Director: Jordi Tolrà • Redacció: Isaac Salvatierra, Carmina Ruiz, Àngel Peix  
Coordinació: Departament de Comunicació IMMB • Fotos: Gabriel Cazado  
Edita: Institut Municipal de Mercats de Barcelona • Tel. 93 413 28 58  
Fax 93 413 28 99 • www.bcn.es/mercatsmunicipals

DIPÒSIT LEGAL B.52452-2004

