



de ***Mercat*** ***Mercats***

- » L'edició de Mercat de Mercats 2015 posa en valor l'oferta cosmopolita de Barcelona i els seus mercats, creuant els productes i sabors de la Mediterrània amb els d'altres cultures i d'altres continents, que també són presents en el nostre país
- » Del 23 al 25 d'octubre, hi participaran 23 parades dels Mercats Municipals de Barcelona, 20 productors de proximitat i qualitat, 10 cellers de vins i caves de Catalunya, 14 bars i restaurants de mercat i de la ciutat, i 34 xefs entre l'aula gastronòmica i la zona de tapes que, entre els quals 12 estrelles Michelin.
- » Enguany s'estrena la iniciativa "País convidat" amb el cuiner peruà Gastón Acurio i la seva "Pandilla de la leche de tigre", que participaran en directe tant a l'stand del Perú com a l'Aula Gastronòmica
- » També són novetat el "Producte estrella" i els "Artistes de Mercat", o la zona de degustació Europa-Amèrica, que se sumen al programa d'activitats de l'Aula Gastronòmica i l'Aula de Tast, amb cuiners, ponents, professionals i experts de primera categoria
- » Consolidat com un gran mercat al carrer, que ha guanyat popularitat i assistència de públic des del primer any, en el 2014 Mercat de Mercats va tenir més de 265.000 visitants

» Comença Mercat de Mercats 2015

Mercat de Mercats és una festa gastronòmica que del 23 al 25 d'octubre trasllada al carrer el millor dels mercats de la ciutat per reivindicar la qualitat dels seus productes. Enguany celebra la sisena edició, amb la intenció de donar un canvi qualitatiu a les parades de mercat, eixos fonamentals de la fira, per tal de fomentar els valors dels mercats: el producte fresc, local i de qualitat i la professionalitat del comerciant.

A la fira d'aquest any hi participen parades dels mercats **de La Boqueria, Santa Caterina, Felip II, Lesseps, La Llibertat i Galvany.**

“El Producte Estrella”: les parades de mercat oferiran un producte estrella d'aquí o d'allà marcat a l'estand amb una senyalètica i acompanyat d'una recepta amb la voluntat de donar protagonisme al producte de mercat a totes les parades i, alhora, establir un vincle amb la filosofia de l'esdeveniment.

“Productes de proximitat i qualitat”: els productes agroalimentaris artesans fets a Catalunya també tindran un espai destacat a la fira, i com en altres edicions, una vintena de productors s'instal·laran en aquesta àrea. Hi haurà 20 espais amb formatges, embotits, pans, olis, conserves, torrons, etc, i un espai de vins i caves amb 10 productors i elaboradors de les diferents D.O. i D.O.P. de Catalunya

“Artistes del Mercat”: a l'estand de l'Institut de Mercats de Barcelona s'ubicarà un escenari on comerciants dels mercats parlaran sobre un producte escollit. Hi participaran **Eduard Soley del Mercat de la Boqueria** amb verdures i hortalisses, **David Barroso del Mercat de Santa Caterina** amb carn de vedella, **Xavier Bou del Mercat del Clot** amb xarcuteria, **Àngels Fisas dels Mercat de la Concepció** amb les hortalisses de tardor, **Josep Ribas del Mercat de Sant Gervasi** amb ous, **Jeroni Magrans del Mercat de l'Albaceria** amb “Històries de mercat”, **Marina Navarro del Mercat de Santa Caterina** amb bacallà, **Mercè Capdevila del Mercat de la Concepció** amb aviram, **Carles Montolio**, del Mercat de Galvany, amb pernil, i **Àgata Albero**, dinamitzadora de l'Espai Cuina'm, que parlarà sobre cuina saludable per a celfacs.

Tots faran sessions obertes en les que explicaran particularitats i peculiaritats dels seus productes, consells de preparació, conservació, trucs, etc..., amb la intenció de compartir els seus coneixements i professionalitat amb els ciutadans, a més de donar valor al producte fresc que dels mercats.

Les ponències a l'Aula Gastronòmica: tots els “showcookings” comptaran, com sempre, amb grans xefs de Barcelona i Catalunya com **Oriol Rovira, Nandu Jubany, Oriol Balaguer, Eduard Xatruc, Mateu Casañas, Oriol Castro, Xavier Franco, Carles Gaig, Ever Cubilla, Mey Hoffman, Marc Gascons Jordi Herrera, Raúl Balam**, entre d'altres. I no hi faltará el cuiner peruà més representatiu del país convidat, **Gastón Acurio**.



Aula de tast : no només s'hi farà els tast de vins, sinó que també s'hi podrà assistir a sessions de tot tipus de productes. Des del pernil ibèric d'Arturo Sánchez, les hamburgueses de Hard Rock Burgers, o les cerveses de Damm, als cafès, aperitius, gintònics i combinats, a més dels que es promocionen a través del Patronat Costa Brava Girona, la Diputació de Barcelona, o l'Agència Catalana de Turisme.

En aquest espai també s'hi presentarà i es podrà degustar la "Tapa del bloguer", sortida del concurs dut a terme en l'acció amb bloguers prèvia al Mercat de Mercats 2015.

País convidat: es crea la figura del país convidat, que en l'edició d'enguany serà Perú. Portarà a la fira una selecció dels millors paradistes artesans i productors de proximitat. Tindrà també presència a les Aules Gastronòmica i de Tast.

Zona de degustació Europa-Amèrica: a banda de la selecció dels nostres cuiners de mercat, s'inclouran restaurants de Barcelona amb cuines americanes.

Divendres 23

Restaurant Ceviche 103

El restaurant de Barcelona Ceviche 103 especialitzat en cuina peruana, oferirà degustacions dels seus plats més emblemàtics.

Dissabte 24

Restaurant Tanta

Aquest establiment, creat i dirigit per Gastón Acurio, el cuiner més famós del Perú i ambaixador de la cuina d'aquest gran país i dels seus productes, oferirà tastets de les diferents especialitats de cada zona d'aquest immens país.

Diumenge 25

Restaurant Víctor Gutiérrez

El xef peruà Víctor Gutiérrez, que dóna el nom al seu restaurant de Salamanca i que té una estrella Michelin, portarà en aquest espai els millors plats de la seva cuina, basada en el producte, la tècnica i el sentiment.

Tapes de Mercat: 14 restaurants de Barcelona oferiran tapes i degustacions elaborades amb productes de mercat:

Restaurants

Caneló Exprés
Oaxaca
Caballa Canalla
Ca la Nuri
Restaurant Gaig

Tapes de Mercat 2015

Canelons i croquetes
Taco de 'carnitas' amb salsa al molcajete
Bacallà amb espinacs i muselina suau d'all
Arròs amb botifarra esparracada i ceps
Macarrons del Cardenal

El Filete Ruso

Tapas 24 Camp Nou
Restaurant Tanta
Fonda España

Butikfarra

Restaurant Manairó
Casa de Tapas Cañota

Rest. Homenatge

Rest. Petit Comité

Hamburguesa "Filete Ruso" amb formatge de pastor, tòfona i compota de tomàquet

Ous estrellats amb pernil ibèric de gla Maldonado

Pa amb 'chicharrones'

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

Botifarra de porc Duroc amb cervesa, bolets de temporada i oli de tòfona

Verat marinat amb congre 'à la meunière'

'Mollete' de tinta de calamar amb pop fregit, allioli lleuger i salsa picant

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

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

IMATGES D'ALGUNES TAPES DE MERCAT DEL 2014



MERCAT DE MERCATS 2013



MERCAT DE MERCATS 2014





Mercat de Mercats 2015 en xifres

- 23 parades de mercats de tot Barcelona
 - 20 productors de proximitat i qualitat
 - 10 cellers de vins i caves de Catalunya
 - 14 bars i restaurants de mercat i de la ciutat
20 xefs a l'aula gastronòmica 14 més a la zona de tapes
 - 12 estrelles Michelin
 - Més de 265 mil visitants en l'edició de 2014
-

Fitxa Tècnica

Dates: del 23 al 25 d'octubre de 2015
Horaris: 23 d'octubre de 12.00 a 21.30 h
24 d'octubre de 11.00 a 21.30 h
25 d'octubre de 11.00 a 21.00 h

Espais:

- Parades de Mercat
- Productes de proximitat i qualitat
- Espai vins i caves
- Tapes de Mercat
- Aula gastronòmica
- Aula de tast
- Artistes del mercat

Més informació:

Al blog de Mercats de Barcelona www.barcelona.cat/somdemercat

I en els nostres perfils de les xarxes socials:

facebook.com/MercatsBarcelona

twitter.com/MercatsBCN @mercatsbcn

instagram.com/mercatsbcn

HASHTAG: # mercatdemercats

Contacte de premsa:



Grup Gsr

Departament de Premsa

93 241 2755

Gemma Moliner - Lluís Bofill

659 609 599 / 650 96 77 48 (Lluís Bofill)

prensa@grupgsr.com / lbofill@grupgsr.com





Patrocinadors institucionals



Diputació
Barcelona



Generalitat
de Catalunya

País convidat



Patrocinador oficial



Producció tècnica i conceptualització



grup gsr

Patrocinadors



Costa Brava
Pirineu de Girona



Girona
Excel·lent



Col·laboradors



DelaCrem
PURO GELATO



Col·laboradors tècnics



Campus
de Turisme, Hosteleria
i Gastronomia

