

divendres, 21 d'octubre

dissabte, 22 d'octubre

diumenge, 23 d'octubre

## aula de cuina LA CUINA EN VIU AMB ELS CUINERS MÉS CONEGUTS

**Moderador:** Salvador Garcia Arbós

**13.30 - 14.00 h**

**El mar i la muntanya es donen la mà**

Xavi Franco - Les Magnòlies (Arbúcies - Girona)

**14.00 - 14.30 h**

**El bullit de peix i les tradicions de Formentera**

Carles Abellán - La Barra de Carles Abellán (Barcelona)

**17.00 - 17.30 h**

**Les tradicions del Delta**

Fran López - Villa Retiro (Xerta - Tarragona)

**17.30 - 18.00 h**

**Enredant amb els llegums i el gall del Penedès**

Oriol Llavina - El Cigró d'Or

(Vilafranca del Penedès - Barcelona)

**18.00 - 18.30 h**

**Mars i muntanyes al plat**

Marc Gascons - El Tinars (Llagostera - Girona)

**19.00 - 19.30 h**

**Es possible menjar dolços de forma saludable?**

Teresa Carles - Teresa Carles Healthy Foods

(Algerri - Lleida)

**19.30 - 20.00 h**

**Fer festa amb l'ou**

Fina Puigdevall - Les Cols (Olot - Girona)

**19.30 - 20.00 h**

**Arròs melós de congre i galeres**

Carles Gaig - Restaurant Gaig (Barcelona)

**Moderadora:** Carme Gasull

**12.30 - 13.00 h**

**Els secrets de la cervesa**

Carlos Cervantes - Expert cerveser Estrella Damm (Barcelona)

**13.00 - 13.30 h**

**Aprèn a cuinar la salicòrnia del Delta de l'Ebre**

Rosa Rochet - Col·lectiu de Cuina La Ràpita (Tarragona - Agència Catalana de Turisme)

**13.30 - 14.00 h**

**Gaudint a la cuina. Gaudint a la barra**

Sergi Palacín i Domenico Ungaro - Mont Bar (Barcelona)

**16.30 - 17.00 h**

**Sabors de Mèxic i Colòmbia**

Jon Giraldo i Jaime Lieberman - Spoonik (Barcelona)

**17.00 - 17.30 h**

**Closques sense feina com Déu mana**

Arnau Bosch - Can Bosch (Cambriils - Tarragona)

**17.30 - 18.00 h**

**GumiAnoles, caramels tous artesans i naturals**

Anna Ubach - GumiAnoles (Diputació de Barcelona)

**18.00 - 18.30 h**

**Especialitats de La Cerdanya**

Ricard Borrás - Das1219 (Das - Girona)

**18.30 - 19.00 h**

**Clàssics empordanesos al dia**

Xavi Sagristà - Hotel Peralada (Peralada - Girona)

**19.00 - 19.30 h**

**Receptes clàssiques basques de peix, amb el toc de la Fonda Espanya**

Germán Espinosa - Fonda España (Barcelona)

**19.30 - 20.00 h**

**Tapes clàssiques manipulades**

Alain Guiard i Marc Martín - La Mundana (Barcelona)

**20.00 - 20.30 h**

**Un toc exòtic als mariscs**

Ever Cubilla - Bobo Pulpín (Barcelona)

**Moderador:** Xavier Agulló

**12.00 - 12.30 h**

**El bacallà: sabors de terra endins**

Ignasi Camps - Ca l'Ignasi (Cantonigròs - Barcelona)

**12.30 - 13.00 h**

**Sopes fredes amb un toc**

Victor Quintilla - Lluerna (Santa Coloma de Gramanet - Barcelona)

**13.30 - 14.30 h**

**La cuina catalana i els reptes de la globalització gastronòmica**

Carme Rusalleda - Sant Pau (Sant Pol de Mar - Barcelona)  
Toni Massanés - Director general de la Fundació Alicia (Barcelona)

**16.30 - 17.00 h**

**Viatge culinari a Toulouse: preparar la "cassoulet"**

James de Roquette - SO Toulouse. Oficina de Turisme

**17.00 - 17.30 h**

**El trinxat de la Cerdanya i més**

Josep M<sup>a</sup> Masó (La Cerdanya - Girona)

**17.30 - 18.00 h**

**Versions de carn amb bolets**

Grup Tomàs - David Garcia

(Palà de Torroella - Barcelona)

**18.00 - 18.30 h**

**Comprar per no llençar**

Bcn Comparteix Menjar - Pont Alimentari (Barcelona)

**19.00 - 19.30 h**

**Tàpers amb alegria**

Sempronià - Ada Parellada (Barcelona)

**19.30 - 20.00 h**

**Viatge gastronòmic des de Moments**

Moments - Raül Balam (Barcelona)

Activitats amb places limitades i subjectes a modificacions

## aula de tast TASTOS GUIATS DE VINS, CAVES I PRODUCTES AGROALIMENTARIS DE LA MÀ D'ESPECIALISTES

**17.30 - 18.10 h**

**La recuperació de la corbella i la nova cultura de l'oli. Història, territori, paisatge, qualitat i ecologia**

Joan Fernandez, Responsable d'oleoturisme, comunicació i vendes d'oli Migjorn (Diputació de Barcelona)

**18.30 - 19.10 h**

**Viatge gastronòmic a les terres de l'oli i el vi**

Ariadna Boixader - Olea Soul Food Travel (Agència Catalana de Turisme)

**19.30 - 20.10 h**

**Els vins negres Penedès, joies desconegudes**

Xavier Barba - DO Penedès

**11.30-12.10 h**

**Curs d'iniciació al tast de cafè**

Javier Batalla - Membre del Fòrum Cultural del Cafè Grup Cafés Batalla

**12.30-13.10 h**

**Cata de Vermut Cinzano**

Brand Ambassador Cinzano

**13.30-14.30 h**

**Hem begut oli!**

Martí Terés - Oleum Flumen, Ana Maria Garcia - Mercat de Santa Caterina i Pere Carrió - El Gat Blau

**16.30 - 17.10 h**

**La Baula, el pa de Barcelona**

Daniel Jordà - La Baula

**17.30 - 18.10 h**

**Els secrets de la cervesa amb tast**

Carlos Cervantes - Expert cerveser Estrella Damm

**18.30 - 19.10 h**

**Sabors de la vinya de Gaillac (sud-est de França) amb la bodega Gayard**

Magali Gayard - SO Toulouse. Oficina de Turisme

**19.30 - 20.10 h**

**Les harmonies del cava i la xocolata**

L'Institut del Cava i la Confraria del Cava

**11.30-12.10 h**

**Cata de Vermut Cinzano**

Brand Ambassador Cinzano

**12.30-13.10 h**

**Un viatge pels vins blancs de Catalunya. Vols jugar a qui l'encerta l'endeвина?**

Manuel Colmenero - Ociovital (Agència Catalana de Turisme)

**13.30-14.10 h**

**La croqueta definitiva**

Eduard Vilà Olivé - O' Croquet

**16.30 - 17.10**

**Tast varietal d'oli d'oliva verge extra Bargalló**

Francesc Bargalló - Olis Bargalló

**17.30 - 18.10 h**

**Aprende a fer cuina divertida i creativa amb els pares**

Olga Rovira - Sushi Català

**18.45 - 19.25 h**

**Taller de combinats evolucionats**

Sergi Estevez - Brand Ambassador Coca-Cola

## artistes de mercat ELS PRODUCTES DE MERCAT EXPLICATS PER QUI MÉS EN SAP

**13.30 - 14.00 h**

**Les meves dues passions: el porc i el formatge**

Xavier Bou Bosch - Mercat del Clot

**17.00 - 17.30 h**

**El món dels picants**

Eduard Soley - Mercat de la Boqueria

**18.00 - 18.30 h**

**Com dessalar i conservar el bacallà**

Marina Navarro - Mercat de Santa Caterina

**12.30-13.00 h**

**Consells pràctics i curiositats de la cuina amb oli d'oliva**

Ana Maria Garcia - Mercat de Santa Caterina

**13.30 - 14.00 h**

**El foie**

Salvador Capdevila - Mercat de la Boqueria

**17.00 - 17.30 h**

**La família de les brassiques i les crucíferes de proximitat**

Àngels Fisas - Mercat de la Concepció

**18.00 - 18.30 h**

**Del mar... al plat. Qui talla el bacallà?**

Oriol Mas - Mercat de Sant Gervasi

**12.30-13.00 h**

**Les carbasses**

Adela Domínguez - Mercat d'Horta

**13.30 - 14.00 h**

**Història d'una bacallaneria centenària al mercat del Ninot. El Gadus Morhua. L'autèntic Bacallà**

Germans Perelló - Mercat del Ninot

**17.00 - 17.30 h**

**Com desossar el pernil**

Carlos Montolio - Mercat de Galvany

## activitats lúdiques

**A partir de les 20.00 h**

Actuacions de "Ball de Pastorets de l'Arboç"

**A partir de les 17.30 h**

Actuacions de "Grup de percussió Ssstrèpids"

**A partir de les 11.00 h**

Actuacions d'"Agrupació Cultural Folklorica de Barcelona"

creArtiva.com

Comparteix i viu durant tres dies Mercat de Mercats 2016!

deis nostres productes de proximitat.

Tota una festa dels mercats per celebrar la nostra cuina i amb la voluntat de donar a conèixer la seva essència i l'expressió gastronòmica de Catalunya a través

relacionades amb la nostra cultura.

L'escenari dels Artistes de Mercat convidada als paratistes a parlar del que més saben: els seus productes estrella, i podreu gaudir d'activitats lúdiques complementàries

els productes necessaris per omplir el rebost.

I, per setè any consecutiu, les parades dels mercats municipals surten al carrer amb

A l'Aula de Cuina i a l'Aula de Tast trobarem a cuiners i productors de tots els racons de Catalunya que mostraran els principals plats, productes i vins del nostre territori.

de la cuina catalana.

A la zona de degustació trobem els restaurants dels mercats al costat d'altres restaurants de cuina de mercat que oferiran tapes i racions per mostrar les riqueses

de la ciutat.

Per tant, Mercat de Mercats serà l'aparador de Catalunya i el seu ric sector alimentari i gastronòmic, fomentant el consum de productes de proximitat presents als mercats

fomentals de la programació d'enguany.

Mercat de Mercats se suma a la festa culinària catalana fent de la nostra gastronomia, coincidint amb la celebració de Catalunya com a Regió Gastronòmica d'Europa 2016.

La celebració de la cuina catalana

de Mercats



CONCEPTE I PRODUCCIÓ TÈCNICA



PATROCINADORS INSTITUCIONALS



COL-LABORADORS INSTITUCIONALS



PATROCINADOR OFICIAL



COL-LABORADORS



COL-LABORADORS TÈCNICS



Consulteu totes les activitats al nostre blog barcelona.cat/somdemercat

sequeix-nos!

#mercatdemercats



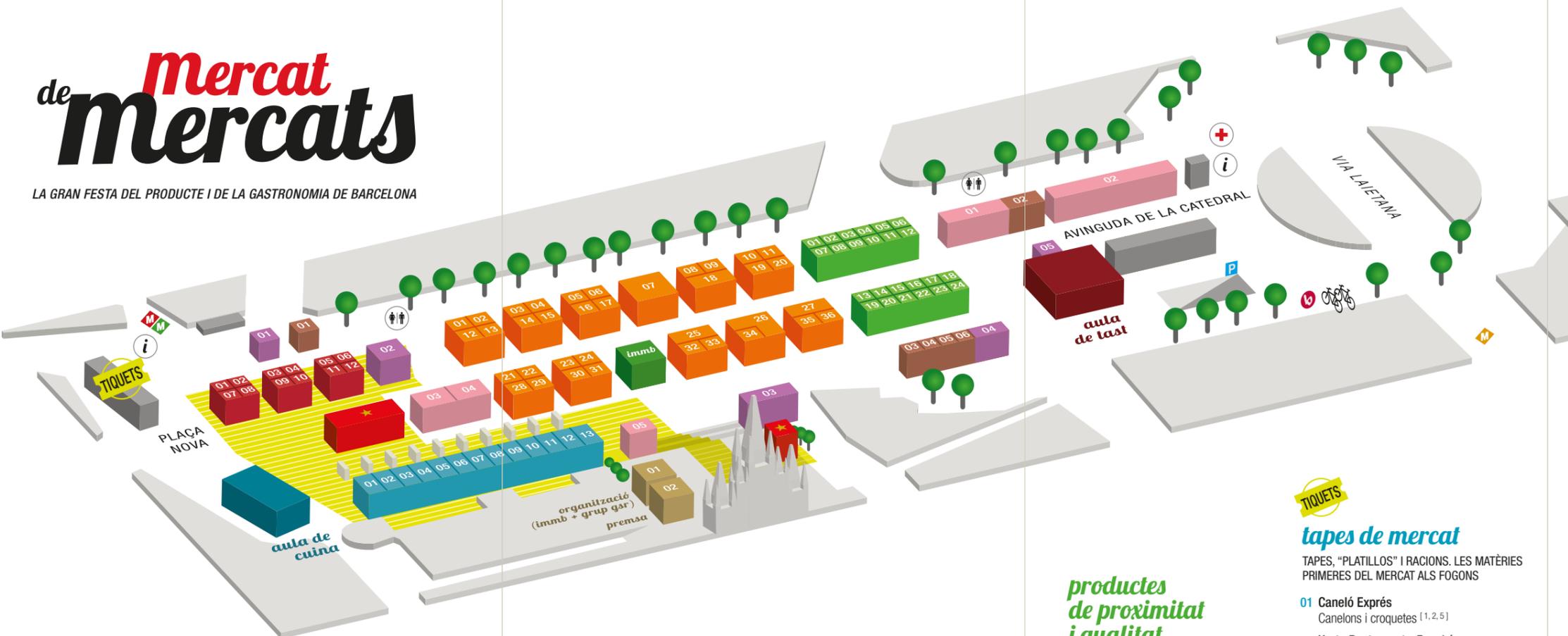
Ajuntament de Barcelona



Avinguda de la Catedral 21-23 OCTUBRE 2016

# de Mercat Mercats

LA GRAN FESTA DEL PRODUCTE I DE LA GASTRONOMIA DE BARCELONA



## parades de mercat

FRESCOS, SANS I BONS. ALIMENTS EXCEL·LENTS A LES PARADES DELS MERCATS DE BARCELONA

### MERCAT DE LA BOQUERIA

- 01 Peix.cat
- 02 Olives i Conserves Graus
- 03 Menuts Rosa
- 04 Boqueria Sisters
- 06 Puerto Latino
- 12 Creps La Boqueria
- 13 Olives i Conserves El Pinyol
- 15 Masgourmets
- 17 Mariscos Selectos Juani
- 18 La Cuina Internacional "Soley"
- 19 Molt bo - Paelles - Marisc
- 20 Vega Raw Organic Barcelona
- 21 Cansaladeria Farrés - Embotits Casa Figols
- 23 Relicatenen. Dolços de convents i monestirs
- 24 Schara
- 25 Beautiful Fruit - Sprimfruit
- 26 Vidal Pons
- 27 Vitalfruta
- 30 Lugo Garriga
- 31 Mariscos Lucy y Noemi
- 32 Olives Francesc
- 33 Symposion - Especialitats Gregues
- 36 Barrachina Meat & Burguer

### MERCAT DE L'ESTRELLA

- 10 La Xartcuteria de la Sònia
- 34 Aviram i Cuina de Mercat Mercè

### MERCAT DE FELIP II

- 35 Carnisseria Gallifa

### MERCAT DE GALVANY

- 14 Carles Espai Gastronòmic

### MERCAT DE SANT GERVASI

- 22 La Bacallaneria de Sant Gervasi

### MERCAT DE LESSEPS

- 09 Peix i Marisc Jordi

### MERCAT DE LA LLIBERTAT

- 08 Fruits del Mar Pedro

### MERCAT DE LA MERCÈ

- 07 Cansaladeries La Confiança

### MERCAT DEL NINOT

- 16 Art i Gust
- 28 La Medusa 73

### MERCAT DE SANTA CATERINA

- 05 Congelats Gabarró
- 11 Cuinats Josep
- 29 Olives i Conserves Torres

## artistes de mercat espai immb

ELS PRODUCTES DE MERCAT EXPLICATS PER QUI MÉS EN SAP

Veure programació completa al dors

### aula de cuina

LA CUINA EN VIU AMB ELS CUINERS MÉS CONEGUTS

Veure programació completa al dors

### aula de tast

TASTOS GUIATS DE VINS, CAVES I PRODUCTES AGROALIMENTARIS DE LA MÀ D'ESPECIALISTES

Veure programació completa al dors



### espai vins i caves

PER TASTAR, CONÈIXER I GAUDIR AMB ELS VINS I ELS CAVES DEL PAÍS

- 01 Vins i Caves Naveran
- 02 COVIDES VinYES - Cellers
- 03 Sant Josep Vins
- 04 Caves Roger Goulart
- 05 Bodegues Visendra
- 06 Vins JOC Jordi Oliver Conti
- 07 Coca i Fitó
- 08 Maset del Lleó
- 09 Canals Nadal
- 10 Vins i Caves Portell
- 11 Torre del Veguer
- 12 Mas Rodó Vitivinícola

## patrocinadors i col·laboradors

patrocinador oficial

- ★ Estrella Damm

### patrocinadors

- 01 Agència Catalana de Turisme
- 02 Diputació de Barcelona
- 03 Patronat de Turisme Costa Brava Girona
- 04 So Toulouse - Oficina de Turisme
- 05 Coca-Cola

### col·laboradors

- 01 Lindt Sensation Fruit
- 02 Cinzano
- 03 AutoBeltran Mercedes-Benz
- 04 Sandro Desii
- 05 SanPellegrino Fruit Beverages

### altres

- 01 La Baula - elpandebarcelona.com
- 02 Productes dera Val d'Aran
- 03 Quesos Ojos del Guadiana
- 04 Righetti Forners
- 05 O'Croquet
- 06 Sushi Català - Olga Rovira

### organització i premsa

- 01 immb / grup gsr
- 02 premsa

## productes de proximitat i qualitat

PRODUCTES AGROALIMENTARIS ARTESANS FETS A CATALUNYA

- 01 Pastisseria Rodellas
- 02 Granja La Selvatana
- 03 IGP Llonganissa de Vic
- 04 Cooperativa la Granadella
- 05 Tros de Sort
- 06 Mel Can Toni
- 07 La Cabana d'Alcover
- 08 Gori Embotits de la Vall d'en Bas
- 09 Mmm... flams, cremes i pastissos
- 10 Hortet del Baix
- 11 StopSucre
- 12 Coques de Perafita
- 13 Formatges Montbrú
- 14 Valliser
- 15 Espai La Cava
- 16 Coop. Sant Isidre de les Borges Blanques i Secció
- 17 Arrossaires del Delta de l'Ebre
- 18 Embotits artesans l'Esquiador
- 19 Embotits Can Gaburra
- 20 Cafès Novell
- 21 Xocolating
- 22 Formatges Vall de Catí
- 23 Priordei
- 24 Mel Muria Bio

### AL·LÈRGENS

- [1] GLUTEN
- [2] LÀCTIS
- [3] MOL·LUSC
- [4] CRUSTACIS
- [5] OU
- [6] CACAÜETS
- [7] PEX
- [8] API
- [9] SESAM
- [10] SULFITS
- [11] SOJA



La zona marcada amb ratlles en el plànol indica els espais on les degustacions requereixen tiquets

### tapes de mercat

- 4 tapes 14€
- 1 tapa 4€

### espai vins i caves

- 4 consumicions de vi o cava premium + 1 copa de vidre 16€
- 1 consumició de vi o cava premium (No inclou copa de vidre) 4€
- 4 consumicions de vi o cava + 1 copa de vidre 12€
- 1 consumició de vi o cava (No inclou copa de vidre) 3€
- 1 copa de vidre (Per degustar els nostres vins i caves, heu d'adquirir una copa de vidre a les taquilles) 1,5€

### COCA-COLA

- 1 Refresc o Aigua 1,5€

### ESTRELLA DAMM

- 1 Cervesa Estrella Damm 2€
- 1 Cervesa Inedit 3€
- 1 Got de vidre Estrella Damm (opcional) 1€

### CINZANO

- 1 Vermut Rosso o Bianco Bitter Soda 2€
- 1 Vermut premium 3€
- Mini cocktail Negroni o Americano



**HORARIS**  
DIVENDRES: 12h - 21.30h  
DISSABTE: 11h - 22.00h  
DIUMENGE: 11h - 21.00h

segueix-nos!

#mercatdemercats

- [www.barcelona.cat/somdemercat](http://www.barcelona.cat/somdemercat)
- [barcelona.cat/mercats](http://barcelona.cat/mercats)
- [facebook.com/MercatsBarcelona](https://facebook.com/MercatsBarcelona)
- [instagram.com/mercatsbcn](https://instagram.com/mercatsbcn)
- [@mercatsbcn](https://twitter.com/MercatsBCN)
- [pinterest.com/mercatsbcn](https://pinterest.com/mercatsbcn)
- [youtube.com/mercatsbcn](https://youtube.com/mercatsbcn)
- [flickr.com/photos/mercatsdebarcelona](https://flickr.com/photos/mercatsdebarcelona)
- [vimeo.com/mercatsbcn](https://vimeo.com/mercatsbcn)

