



Mercats de Barcelona
**menja de
mercat**

mercat^{de} mercats

21-23 OCTUBRE 2011

AV. DE LA CATEDRAL

AV. DE FRANCESC CAMBÓ



Ajuntament de Barcelona

mmb
Mercats de Barcelona



mercat^{de}
mercats

Torna Mercat de Mercats: la gran celebració de la Mediterrània, amb els seus productes, els seus sabors, el seus aromes, els seus colors. Tres dies de festa gastronòmica durant els quals pagesos, productes, parades, bars i restaurants escenifiquen el gran espectacle de la gastronomia mediterrània.

Torna Mercat de Mercats per ampliar i aprofundir el gran èxit de l'any passat. I torna més gran encara: amb l'essència de tota la cuina catalana i amb productes i cuiners de tot el país.

Perquè Mercat de Mercats celebra, aquest 2011, el gran llibre de la cuina catalana tradicional, el *Corpus del Patrimoni Culinari Català*, primer pas de la candidatura de la cuina catalana per ser declarada patrimoni immaterial de la humanitat per la UNESCO.

Vine i mira. Les millors parades dels mercats de Barcelona; els millors productes del territori; les barres i els restaurants més famosos del país per degustar-hi els seus plats; vins i caves sense fi; aules per aprendre a tastar i a cuinar, amb els cuiners de més anomenada... Activitats gastronòmiques, lúdiques, familiars...

L'Aula Gastronòmica està dedicada a la cuina catalana tradicional. Amb els millors xefs de Catalunya en directe.

Al Celler dels Sumillers ens introduïrem, tastant, en el món dels vins, caves, formatges, olis, cafès, infusions, etc.

Menja-t'ho tot. Dotze barres, bars i restaurants amb el millor dels mercats i de fora. Tasta les millores tapes de la ciutat en un sol lloc, en un sol moment. A la Gran Barra de Barcelona.

Hi seran també els pagesos i productors que porten els productes, els paradistes que els distribueixen, els cuiners que els transformen i... els consumidors que els frueixen. Tota la potència de la Catalunya agroalimentària... Des de la terra fins al plat. Productors, comerciants, restauradors, administracions públiques...

A Mercat de Mercats 2011.



 **Els nostres
vins i caves**

 **Celler
dels sumillers**

 **Consell Regulador
de la D.O. Ribeiro**

 **Cafè
Caracas**

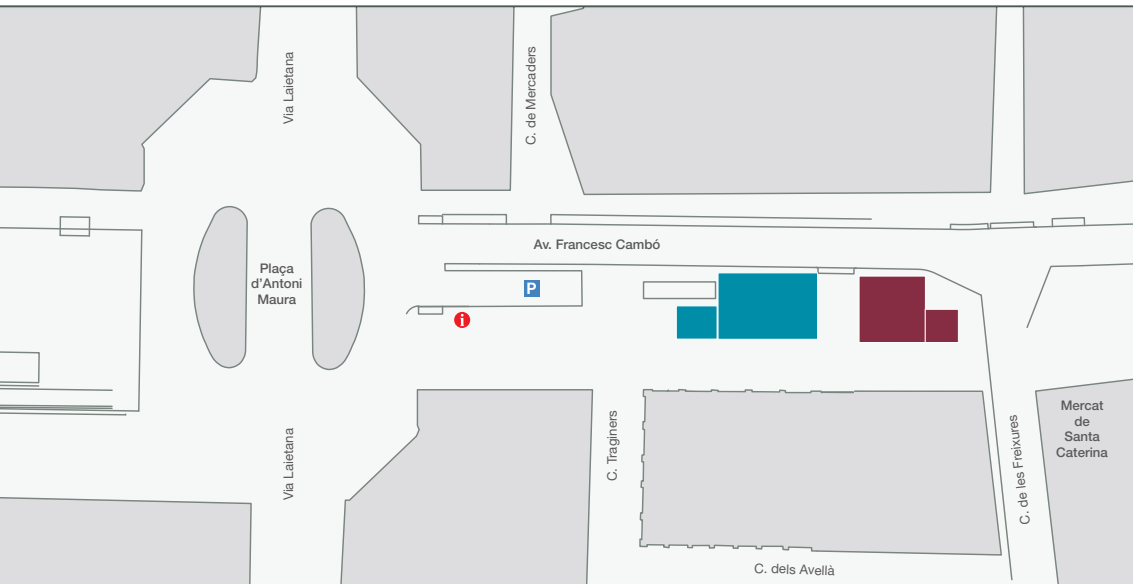
 **Aula
Gastronòmica**

 **Cuina
de mercat**

 **Activitats
lúdiques**

 **Patronat de Turisme
Costa Brava i Girona**

 **Cerveses
Moritz**



Programa d'activitats

Una programació durant tot el dia amb la presència en directe dels xefs més reconeguts de tota Catalunya. Una oportunitat única per aprendre de primera mà les receptes més nostrades, gràcies a la col·laboració del Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya, o per descobrir el secret del tast dels nostres vins, caves, cafès... I música, festa i activitats per tota la família.



divendres 21

Aula Gastronòmica

Moderador: Xavier Agulló

13.00-13.30 h Acte d'inauguració oficial

Ajuntament de Barcelona i Generalitat de Catalunya. Presentador: Fermí Puig

13.30-14.00 h Els cargols

Xixo Castaño - *Restaurant Malena (Lleida)*

17.00-17.30 h Els ous

Montse Estruch - *Restaurant El Cingle (Vacarisses, Vallès Occidental)*

17.30-18.00 h Els dolços

Mey Hofmann - *Restaurant Hofmann (Barcelona)*

18.00 -18.45 h Les salses

Pere Planagumà - *Restaurant Les Cols (Olot, Garrotxa)*

18.45-19.30 h Mar i muntanya

Pere Bahí - *Restaurant La Xicra (Palafrugell, Baix Empordà)*

Celler dels Sumillers

12.00-13.00 h Obertura de l'aula

Les DO de Catalunya

Jordi Bort, director general de l'INCAVI

13.00-13.45 h Tast de vins

Iniciació: com tastar un vi i sortir-se'n.

Conduït per l'ACS (Associació Catalana de Sumillers)

16.00-16.30 h El Cafè

Iniciació al tast

Jordi Codina- Cafès Caracas

17.00-17.45 h Fruita i acidesa des de Galícia

Tast de vins conduït pel CRDO Ribeiro

18.15-18.45 h L'oli d'oliva

Conèixer i distingir els olis del territori català

Anna. M Garcia Weberman, Olioliva.com

18.00-18.30 h Moritz

Nous clàssics de la cocteleria de Moritz

19.00-19.45 h El món del cava

Els reserves i els gran reserves

Juan Muñoz, president de l'Academia de Sumillería

Activitats lúdiques

13.00 i 18.00 h Concert dels Cremats*

Formació provinent del món del cant de taverna i les havaneres, que revoluciona el gènere amb una visió molt més actual i rítmica.



dissabte 22

Aula Gastronòmica

Moderador: Salvador Garcia Arbòs

10.30-11.00 h Els calçots

Àngel Solé - *Restaurant Ca l'Àngel*
(Valls, Alt Camp)

11.00-11.30 h Els guisats de carn

Marc Gascons - *Restaurant Els Tinars*
(Llagostera, Gironès) i Fishop

11.30-12.00 h Els guisats de peix

Joan Bosch - *Restaurant Can Bosch*
(Cambrils, Baix Camp)

12.00-12.30 h Els rostits

Pere Massana - *Restaurant Cal Pere del Maset*
(Subirats, Alt Penedès)

12.30-13.00 h Les cuines del món a Barcelona

La tonyina (Japó)

Hideki Matsuhisa - *Restaurant Shunka*
(Barcelona)

13.00-13.30 h Les cuines del món a Barcelona

El mezze (Orient Mitjà)

Pius Alibek - *Restaurant Mesopotàmia*
(Barcelona)

13.30-14.00 h Les cuines del món a Barcelona

Els perfums de l'Àsia llunyana (Extrem Orient)

Ly Leap - *Restaurant Indochine* (Barcelona)

16.30-17.15 h El porc

Ignasi Camps - *Restaurant Ca l'Ignasi*
(Cantonigròs, Osona)

17.15-18.00 h Les verdures

Xavier Sacristà - *Restaurant Mas Pau*
(Avinyonet de Puigventós, Alt Empordà)

18.00-18.45 h Els arrossos

Paco Pérez - *Restaurant Miramar*
(Llançà, Alt Empordà)

18.45-19.30 h El bacallà

Benvingut Aligué - *Restaurant Aligué*
(Manresa, Bages)

Celler dels Sumillers

10.30-11.00 h Els formatges catalans

Bons i versàtils: els frescos i els de pasta tova

11.15-11.45 h Els tes

Més que una beguda

Salvador Sans, cafès El Magnífico

12.00-12.45 h Fruita i acidesa des de Galícia

Tast de vins conduït pel CRDO Ribeiro

13.15-14.00 h El vi: tast de les varietals autòctones catalanes

Xarel·lo, macabeu i garnatxa blanca

Ferran Centelles, sommelier, elBulli Foundation

16.00-16.30 h Vins dolços

Garnatxa negra, moscatell i vi ranci

Ferran Centelles, sommelier, elBulli Foundation

16.45-17.30 h Tast de vins

Iniciació: com tastar un vi i sortir-se'n

Conduït per l'ACS (Associació Catalana de Sumillers)

19.00-19.45 h El món del cava

Els reserves i els grans reserves

Juan Muñoz, president de l'Academia de Sumillería

Activitats lúdiques

14.00 h **Batucada** a ritme del grup Sambao

16.00 h **Exhibició castellera** dels Castellers del Poble-sec

18.30 h **Havaneres / Terra Endins***



diumenge 23

Aula Gastronòmica

Moderadora: Carme Gasull

10.45-11.15 h El pa

Montse Rocamora - *Forn La Torna del Pa*
(Barcelona)

11.15-12.00 h Els bolets... i la tòfona

Oriol Rovira - *Restaurant Els Casals*
(Sagàs, Berguedà)

12.00-12.45 h Els menuts

Xavier Franco - *Restaurante Saüc* (Barcelona)

12.45-13.15 h Cuina i territori

Toni Massanés, director de la Fundació Alícia

13.15- 13.45 h Moritz

Cuina amb cervesa Moritz

13.45-14.15 h Presentació del llibre *Corpus*

Josep M. Recasens, director general de Comerç
de la Generalitat de Catalunya

Pepa Aymamí, directora general de la Fundació
Institut Català de la Cuina

16.30-17.15 h La pasta, cuina barcelonina

Carles Gaig - *Restaurant Gaig* (Barcelona)

17.15-18.00 h Les sopes i les escudelles

Carles Tejedor - *Restaurant Via Veneto*
(Barcelona)

**18.00-18.45 h Cuina catalana: des de la
tradició cap a un futur d'avantguarda**

Conductor: Xavier Agulló, periodista d'*El Mundo*

Carles Gaig - *Restaurant Gaig* (Barcelona)

Xavier Pellicer - *Restaurant Can Fabes*
(Sant Celoni, Vallès Oriental)

Joan Roca - *Restaurant El Cellar de Can Roca*
(Girona)

Celler dels Sumillers

10.30-11.15 h **Espectacle Infantil**

Aprèn a menjar fruita

11.45-12.15 h **Els formatges catalans**

Potents i complexos: els de pasta dura i els blaus

12.45-13.15 h **El vi: de les varietats autòctones catalanes**

Garnatxa i carinyena

Ferran Centelles, sommelier, elBulli Foundation

13.30-14.00 h **Moritz**

Nous clàssics de la cocteleria Moritz

16.00-16.45 h **Tast de vins**

Iniciació: com tastar un vi i sortir-se'n

Conduït per l'ACS (Associació Catalana de Sumillers)

17.00-17.45 h **Elaborar el gintònic perfecte**

Sergio Estévez. Amb Fever Tree

18.15-19.00 h **El món del cava**

Els reserves i els grans reserves

Juan Muñoz, president de l'Academia de Sumillería

Activitats lúdiques

12.00 h **Grup Sardanista Maig**

(sardana tradicional i punts lliures)

18.00 h **De Calaix***

Grup de nova polifonia tradicional catalana

* Activitats ofertes pel Patronat de Turisme Costa Brava i Girona.
Aquest programa està sotmès a possibles modificacions.
Podeu trobar les dades actualitzades a www.mercatsbcn.cat

Cuina de Mercat

**Les tapes
més gustoses,
els platillos
més capritxosos,
vins, caves i
cerveses...**

**Tot el gust de la cuina
expressat en viu a
Mercat de Mercats.**

Quim de la Boqueria. Mercat de la Boqueria.
Joaquín Márquez Durán

**Hamburguesa de “wagyu” de Nuestro Buey
amb foie**

Bar Kiosko Universal. Mercat de la Boqueria.
Benjamín Domínguez

Pop del “Kiosko”

Bar La Torna. Mercat de Santa Caterina. Montse Rocamora
“Callos”

Bar Nuri. Mercat de Sant Andreu. Jordi Anglí

Anxova de l’Escala amb pa amb tomàquet

Restaurant Bravo 24. Carles Abellán

Ensaladilla russa

Restaurant Cuines Santa Caterina. Mercat de Santa Caterina. José Santiago

“Montadito” de botifarra amb ceba confitada

Restaurant El Suquet de l'Almirall. Quim Marquès

Paella DO Barceloneta

Restaurant Shunka. Zhang Chao

Makis de tonyina vermella de Balfegó

Ohla Gastrobar. Xavier Franco

Piruleta de moll de roca amb allioli provençal

Restaurant La Canyota. Ever Cubilla

Amanida d'alvocat, tomàquet picant i llagostins

Bar Velódromo. Jordi Vila

Gresoleta de bacallà

Restaurant Avalon by Ramon Freixa. Sergi Hernández

Patata brava

Menja de mercat

Les millors parades de cadascun dels mercats de Barcelona. Ofertes i productes per descobrir i gaudir tota la riquesa del nostre territori en un sol mercat... de mercats.

- Menuts Rosa - *Mercat de la Boqueria*
- Mas Gourmets - *Mercat de la Boqueria*
- Rostisseria Ramon. Cuina Catalana Tradicional - *Mercat de la Boqueria*
- Fruïtes i Verdures Soley Roser - *Mercat de la Boqueria*
- Vidal Pons S.A. - *Mercat de la Boqueria*
- Avinova Boqueria - *Mercat de la Boqueria*
- Farrés, especialitats en garrins, i Casa Fígols, artesania de l'embotit - *Mercat de la Boqueria*
- Organic Market - *Mercat de la Boqueria*
- Schara - *Mercat de la Boqueria*
- Mariscos Genaro - *Mercat de la Boqueria*
- OlisOliva.com - *Mercat de Santa Caterina*
- Sensaciones David - *Mercat de Santa Caterina*
- Cuinats Josep - *Mercat de Santa Caterina*
- Xarcuteries Bosch - *Mercat del Clot*
- Farina. Pasta Fresca Artesanal - *Mercat de Sant Gervasi*
- Aviram. Caça, ous i derivats. La Moreneta - *Mercat de Sant Gervasi*
- Bacallaneries Perelló 1898 - *Mercat del Ninot*
- Mercè. Avinova Concepció - *Mercat de la Concepció*
- Càrnics Martínez - *Mercat de Fort Pienc*
- Bacallà, Olives i Conserves - *Mercat de l'Estrella*
- Mercat de la Llibertat - *Mercat de la Llibertat*
- B. R. Patisserie - *Mercat de Lesseps*
- Mercat de Vall d'Hebron - *Mercat de Vall d'Hebron*
- La Confianza, Elaboració Artesanal - *Mercat de la Mercè*
- Marisc Gil Duñó - *Mercat de la Mercè*
- L'Hortet Seleccions - *Mercat d'Horta*
- Xarcuteria Selecta S. Seguer - *Mercat d'Horta*
- Federació de comerciants Cor d'Horta i Mercat d'Horta
- La Botiga del Gust - *Mercat de la Guineueta*
- Associació de comerciants Mercat Felip II
- Associació Mercats Municipals de Catalunya (AMC)
- Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB)

Els nostres vins i caves

Exposició interactiva per descobrir la gran varietat i qualitat de les nostres vinyes.
Quinze cellers de vins i caves avalats, a l'abast de tots els desitjos, de la mà de PRODECA.

- **Addaia-Organic Wines** - *Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès) - Vi ecològic DO Penedès*
- **Antonio Mascaró** - *Vilafranca del Penedès (Alt Penedès) - Vi DO Penedès, DO Cava, licors*
- **Cava Berdié** - *Castellví de la Marca (Alt Penedès) - DO Cava*
- **Caves Agustí Torelló** - *Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès) - DO Cava*
- **Caves Bolet** - *Castellví de la Marca (Alt Penedès) - Vi DO Penedès, DO Cava*
- **Caves Castellroig** - *Subirats (Alt Penedès) - Vi DO Penedès, DO Cava*
- **Caves Jaume Serra** - *Vilanova i la Geltrú (Garraf) - Vi DO Penedès, DO Cava*
- **Caves Mont-ferrant** - *Blanes (Selva) - DO Cava*
- **Celler del Raval** - *Terrassa (Vallès Occidental) - Vi DO Penedès, DO Cava*
- **Celler Grau Dòria** - *Canyelles (Garraf) - DO Cava*
- **Celler Mas del Botó** - *Tarragona - Vi DO Tarragona*
- **Celler Pahí** - *Poboleda (Priorat) - Vi DOQ Priorat*
- **Celler Vell** - *Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès) - DO Cava*
- **Covides** - *Vilafranca del Penedès (Alt Penedès) - DO Penedès, DO Cava*
- **Vins i Caves Piteus** - *Corbera de Llobregat (Baix Llobregat) - Vi DO Catalunya, DO Cava*

Productes de proximitat i qualitat

Cinquanta productors i elaboradors de Catalunya amb distintius de qualitat com DOPs i IGP, de la mà de PRODECA

- **Anela Fruits** - *Campllong (Gironès) - Compota de fruita*
- **Badia Vinagres** - *Mollerussa (Pla d'Urgell) - Vinagres*
- **Betara** - *Perafita (Osona) - Formatges ecològics*
- **Boig per la Cuina** - *Sabadell (Vallès Occidental) - Productes de IV i V gamma*
- **Cadí, Societat Cooperativa** - *La Seu d'Urgell (Alt Urgell) - DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya*
- **Can Pujol** - *Badalona (Barcelonès) - Formatges*
- **Caroli** - *Anglès (Selva) - Coques artesanes*
- **Casa Oms** - *Els Hostalets de Balenyà (Osona) - IGP Llonganissa de Vic*
- **Casanovas Cansaladers** - *Terrassa (Vallès Occidental) - Embotits*
- **Centre Oleícola del Penedès** - *Ceolpe - Llorenç del Penedès (Baix Penedès) - DOP Oli de Siurana*
- **Cerveses Almogàver** - *Barcelona (Barcelonès) - Cervesa artesana*
- **Cerveses Ausesken** - *Olost (Osona) - Cervesa artesana*
- **Conserves Bomba** - *Palamós (Baix Empordà) - Conserves artesanes de peix*
- **Cooperativa de Sant Isidre** - *Les Borges Blanques (Garrigues) - DOP Oli de les Garrigues*
- **Cooperativa de Vinaixa** - *Vinaixa (Garrigues) - DOP Oli de les Garrigues*
- **Cooperativa Foment Maialenc** - *Maials (Garrigues) - DOP Oli de les Garrigues*
- **CR DOP Oli Baix Ebre** - *Montsià - Tortosa (Baix Ebre) - DOP Oli del Baix Ebre - Montsià*
- **Destil·leries Bosch** - *Sant Quirze de Besora (Osona) - ETG Ratafia Catalana*
- **Ecoviand de Brugaroles** - *Les Franqueses del Vallès (Vallès Oriental) - Carn ecològica*
- **Elias La Torre** - *Barcelona - Anxoves*
- **Embotits Eugeni** - *Sant Joan les Fonts (Garrotxa) - Embotits artesans*
- **Embotits Gori** - *Sant Privat d'en Bas (Garrotxa) - Embotits artesans*
- **Formatge Bauma** - *Borredà (Berguedà) - Formatges*
- **Formatgeria Mas el Garet** - *Tona (Osona) - Formatges*
- **Formatgeria Mogent** - *Sant Antoni de Vilamajor (Vallès Oriental) - Formatges*

- **Formatges Artesans de Ponent** - *Almacelles (Segrià) - Formatges*
- **Formatges de Muntanyola** - *Muntanyola (Osona) - Formatges*
- **Formatges Montbrú** - *Moià (Osona) - Formatges*
- **Formatges Roure Soler** - *Sant Pau de Segúries (Ripollès) - Formatges artesans*
- **Forn Franquesa** - *Perafita (Osona) - Coques*
- **Fussimanya** - *Tavèrnoles (Osona) - IGP Llonganissa de Vic*
- **Granja Avícola Torres** - *El Prat de Llobregat (Baix Llobregat) - IGP Pollastre i Capó del Prat*
- **Hort de la Carmeta** - *Castellví de la Marca (Alt Penedès) - Oli, conserves, fruita seca*
- **Josep Antoni Bosc** - *Sant Feliu Sasserra (Bages) - Embotits*
- **La Tavella** - *Cànoves i Samalús (Vallès Oriental) - Fruita i verdura ecològica*
- **Làctics Casanueva (ARTELAC)** - *Sant Vicenç de Castellet (Bages) - Formatges ecològics*
- **L'Esquiador** - *Ripoll (Ripollès) - Embotits*
- **Lo + Bo de Lleida** - *Mollerussa (Pla d'Urgell) - Coques*
- **Mas d'en Nogués** - *Maials (Segrià) - Fruita seca*
- **Mel Can Toni** - *Seròs (Segrià) - Mel*
- **Monbolet** - *Castellar de n'Hug (Berguedà) - Tòfones i bolets*
- **OAPC Gamba de la Costa** - *Barcelona - Peix*
- **Olis Serraferran** - *Ventalló (Alt Empordà) - DOP Oli de l'Empordà*
- **Oliveraires Palomar-Olesana** - *Olesa de Montserrat (Baix Llobregat) - Oli*
- **PansdeVi** - *Vilafranca del Penedès (Alt Penedès) - Pa de vi*
- **Sabors Catalans** - *Les Masies de Voltregà (Osona) - Embotits*
- **Torclum** - *La Bisbal del Penedès (Baix Penedès) - DOP Oli de Siurana*
- **Tros de Sort** - *Sort (Pallars Sobirà) - Formatges*
- **Valliser** - *Lavern (Alt Penedès) - Codony artesà*
- **Xolí** - *Adons (Alta Ribagorça) - Xolí*

Consell Regulador de la D.O. Ribeiro

Els vins de Ribeiro, expressió cromàtica de l'Atlàntic, es presenten enguany a Mercat de Mercats per oferir a tots els visitants l'oportunitat de conèixer-los i tastar-los.

- Pazo Lalón
- Cunqueiro
- Adegas Sameirás
- Adegas Parente García S.L.
- Terra do Castelo
- Cuñas Davia
- Bodega Viña Costeira
- Eloi Lorenzo
- Coto de Gomariz
- Casal de Armán

Patronat de Turisme Costa Brava i Girona

Com a part important del disseny d'aquest any, dedicat a la cuina catalana, la Costa Brava, els seus vins, les seves flaires, la seva rauxa seran presents a Mercat de Mercats amb un espai propi, on podrem viure en primera persona les seves essències.



*Penja't l'imant
a la nevera!*
i no t'oblidis els consells
per a una alimentació
saludable

Mercats de Barcelona

**menja de
mercat**



Ajuntament
de Barcelona

Aprofiteu l'aigua
de bullir les
verdures per
fer sopes.
És una bona font
de minerals.

Cal beure dos litres
i mig d'aigua diaris.
Millor fora dels àpats.

menja de mercat

consells per
una alimentació
més saludable

Posa oli a
les verdures.
facilita
l'absorció
de certes
vitamines.

Tireu les hortalises
quan l'aigua ja bull.
Així es perden menys
nutrients.

Combina
carn i hortalises.
El ferro de la carn
s'absorbeix millor
amb la vitamina C.

Pilar Senpau, doctora

Més informació a
www.mercatsbcn.cat



Institucions patrocinadores



Generalitat
de Catalunya



Patrocinadors



Costa Brava
Pirineu de Girona



Col·laboradors



Küppersbusch



Coordinació general i conceptualització

