Mercat de Mercats

LA GRAN FESTA DEL PRODUCTE I LA GASTRONOMIA DE BARCELONA

En la quarta edició de Mercat de Mercats ens centrem en tres línies argumentals diferents però ara convergents en el gran espectacle gastronòmic contemporani: la sinèrgia entre productes, productors i cuiners; la cuina d'avantguarda i l'emergent món de la cuina dolça.

Són tres dies de celebració dels mercats i de la Mediterrània en els que volem integrar tot el que, d'una forma fresca i vibrant, ofereixen els mercats de Barcelona, des dels productors que tenen cura dels aliments fins als que ens els porten cada dia i els que els transformen a la cuina. Tots ells són metàfora de l'expressió del nostre territori, i al costat dels xefs més reconeguts, els vins i els caves i la festa al carrer, configurant Mercat de Mercats 2013.

Tindrem, doncs, de tot, per a tothom i amb un dissenyy més àgil i còmode. Festa ciutadana i festa gastronòmica. I també d'aprenentatge, gràcies a les aules gastronòmica i la dels sumillers, on podrem conèixer, veure i tastar en directe el millor de la nostra cuina i dels nostres vins.

Tindrem les millors parades dels mercats, plenes de temptacions; les barres on gaudir en viu de les especialitats dels cuiners més punters i els millors vins de casa nostra… I tot, en una atmosfera lúdica i plena de color on gaudir amb tota la família.

El Pla de la Catedral convertit en un gran mercat de mercats. Parades, aules, barres, cuina tradicional, cuina avançada, especialitats dolces, vins, caves… Una festa multisensorial on descobrir, tastar i viure sense pressesc.

Us hi esperem.

Vàlem i ens menjarem mercat de mercats!

Patrocinadors institucionals

Generalitat de Catalunya

Diputació Barcelona

Patrocinadors

Moritz

Costa Brava Pirineu de Girona

Ruta del Vi DO Empordà

Producció tècnica i conceptualització

grup gsr

Col·laboradors

So Toulouse!

Catalunya

Ribeiro

Vichy Catalan

Fever-Tree

Casademont

creARTiva

Consulteu totes les activitats al nostre blog

bcn.cat/somdemercat

Descarrega't l'app *mercats de barcelona*

Mercats de Barcelona

bcn.cat/mercats

Ajuntament de Barcelona

Mercat de Mercats

LA GRAN FESTA DEL PRODUCTE I LA GASTRONOMIA DE BARCELONA

18 - 20 OCTUBRE '13

AVINGUDA DE LA CATEDRAL

BARCELONA inspira

DIVENDRES, 18 D'OCTUBRE

Moderador: **Xavier Agulló**

12.00 - 12.45 h
La Cuina al mercat.
Quim Màrquez - El Quim de la Boqueria (Mercat Boqueria)
Montse Rocamora - La Torna (Mercat Santa Caterina)

12.45 - 13.30 h
La patata. Tipus, origen i possibilitats.
Jordi Vilà - Restaurant Fàbrica Moritz (Barcelona)
Climent Marcè - Fruites i verdures Sanz
(Mercat de la Barceloneta)

13.30 - 14.00 h
El bacallà. Dessalats i manipulacions.
Carles Abellán - Restaurant Bravo (Barcelona)

Moderador: **Salvador Garcia-Arbòs**

17.00 - 17.30 h
El porc. Aprofitament integral.
Nando Jubany - Restaurant Can Jubany (Calldetenes)
Xavier Bou - Xarcuteria Bosch - Mercat del Clot

17.30 - 18.00 h
La vedella. Parts i tractaments.
Xavier Franco - Restaurant Ohla Gastrobar (Barcelona)
Frederic Olivella - President Mercat Carmel

18.00 - 18.30 h
L'arròs. Quin escollir? Per què?
Toni Massanés - Fundació Alícia (Sant Benet de Bages)
Paco Pérez - Restaurant Miramar (Llançà)

18.30 - 19.15 h
El pollastre. Un producte versàtil.
Enrique Valentí - Restaurant Chez Cocó (Barcelona)
Mercè Capdevila - Mercat Concepció - Avinova (Barcelona)

19.15 - 20.00 h
Els bolets. Varietats, temporalitat i usos.
Fina Puigdevall - Restaurant Les Cols (Olot)
Llorenç Petràs - Bolets Petràs - Mercat Boqueria (Barcelona)

Activitats amb places limitades i subjectes a modificacions

DISSABTE, 19 D'OCTUBRE

Moderador: **Xavier Agulló**

11.00 - 11.45 h
Els embotits. Tradicions i nous sabors.
Jordi Mas - Embotits Mas

11.45 - 12.15 h
El peix blau. Varietats, temporalitat i creativitat.
Anna Ruiz - Restaurant AQ (Tarragona)
Lluïsa Ripoll - Mercat Boqueria

12.15 - 13.00 h
La gamba. Com treure-li tot el suc.
Marc Gascons - Restaurant Els Tinars (Llagostera)
Josep Lluís Gil - Mercat de Sant Martí

13.00 - 13.30 h
Els llegums. Harmonies i contrastos a la cuina.
Sergi de Meià - Restaurant Monvínic (Barcelona)
Josep Balaguer - Mercat Santa Caterina

13.30 - 14.00 h
Els olis. Diferencies qualitatives, conservació.
Jordi Cruz - Restaurant Àbac (Barcelona)
Ana Mª Weberman - Olisoliva.com - Mercat Santa Caterina

Moderadora: **Carme Gasull**

17.00 - 17.30 h
Diputació de Barcelona.
Cuina de mercat i d'autor.
José Gabriel González Morales - Rest. Palmira (Badalona)

17.30 - 18.00 h
Cuina alsaciana: el xucrut.
Fàbrica Moritz Barcelona - Cerveses Moritz (Barcelona)

18.00 - 18.30 h
Bunyols i crema.
Joan Baixas - Pastisseria Baixas (Barcelona)

18.30 - 19.15 h
Coques i mones.
Xavier Canal - Pastisseria Canal (Barcelona)

19.15 - 20.00 h
Els "cup cakes".
Mey Hofmann - Pastisseria Hofmann (Barcelona)

DIUMENGE, 20 D'OCTUBRE

Moderador: **Xavier Agulló**

11.00 - 11.30 h
Toulouse.
La cuina contemporània de Toulouse.
Pierre Lambinon - Restaurant Le Py-R (Toulouse)

11.30 - 12.00 h
La cuina barcelonina.
Sergio Humada - Restaurant Via Veneto (Barcelona)

12.00 - 12.30 h
Panellets i torrons.
Claudi Uñó - Pastisseria Uñó (Mataró)

12.30 - 13.00 h
Pastissos de diumenge.
Oriol Balaguer - Pastisseria Oriol Balaguer (Barcelona)

13.00 - 14.00 h
Cuina catalana vs cuina basca.
Juan Mari Arzak - Restaurant Arzak (San Sebastián)
Carles Gaig - Restaurant Gaig (Barcelona)

Moderador: **Salvador Garcia-Arbòs**

17.00 - 17.30 h
Creativitat mediterrània.
Victor Quintillà - Rest. La Lluerna (Santa Coloma de Gramenet)

17.30 - 18.00 h
Agència Catalana de Turisme
La vedella amb peres, a càrrec del col·lectiu CuinaVO
Mirko Carturan - Rest. Mirko Carturan, cuiner (Caldes de Montbui)
Óscar Pardo - Restaurant Robert de Nola (Caldes de Montbui)
Producte del Baix Llobregat, a càrrec del col·lectiu CUBAT
Mingo Morilla - Restaurant Cal Mingo (Viladecans)
Joan Mascaró - Rest. El Mirador de Sant Just (Sant Just Desvern)

18.00 - 18.30 h
Bistronomia progressiva.
Rafa Peña - Restaurant Gresca (Barcelona)

18.30 - 19.00 h
Avantguarda lúdica.
David Gil Rovira - Cap de pastisseria de Tickets
Fran Agudo - Cap de cuina de Tickets

19.00 - 19.30 h
La tonyina roja - Grup Balfegó.
Makis, rolls i tàrtars.
Ponents per definir

19.30 - 20.00 h
Costa Brava - Pirineu de Girona i Ruta del Vi D.O. Empordà.
Tradició avantguardista.
Oriol Castro - Restaurant Compartir (Cadaqués)

celler del sumiller

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

17.00 - 17.45 h
Vins amb història (patrocina Moritz).
Sergi Figueras - Sumiller del Bar à Vins
de la Fàbrica Moritz Barcelona
Jordi Creus - Editor de la revista Sàpiens

18.00 - 18.45 h
"Mixers Manifesto" de Fever-Tree.
Ferran Centelles i David Seijas - Sumillers de elBulli,
2000-2011

19.00 - 19.45 h
Garnatxes i Carinyenes del Montsant
(amb la col·laboració de D.O. Montsant).
Sergi Figueras - Campió d'Espanya de Sumillers

11.30 - 12.15 h
MARTINI© 150 anys mantenint la tradició
del vermouth original.
Helios Gómez - Brand Ambassador de Martini

12.30 - 13.15 h
Presentació dels vins del Sud-oest de França
I el maridatge: vi blanc dolç amb foie gras
i formatge de Roquefort.
Julien Hontang - Rest. L'Amphitryon (Colomiers)

13.30 - 14.15 h
Les Garnatxes blanques de la Terra Alta
(amb la col·laboració de D.O. Terra Alta).
Adolf Gómez

17.00 - 17.45 h
Els vins ecològics, naturals i biodinàmics
(amb la col·laboració de Guia Vinum Nature).
Xavier Noya - Responsable fira de vins Vinum Nature

18.00 - 18.45 h
El cava: cava, reserva i gran reserva;
diferències i estils.
Agusti Torelló

19.00 - 19.45 h
Gin tonics i els nous cocktails de moda.
Damià Mulà Gimeno - Cap de barmans a Gintonic Elephanta

11.30 - 12.15 h
Experiències vinícoles a l'Empordà (patrocina Costa
Brava - Pirineu de Girona i Ruta del Vi D.O. Empordà).
Laura Masramon

12.30 - 13.15 h
L'Empordà, terra de grans vins
(amb la col·laboració de D.O. Empordà).
Anna Vicens - Miquel Alimentació

13.30 - 14.15 h
Penedès: una experiència enoturística
(patrocina Agencia Catalana de Turisme).
Nuria Sala Rius - Directora Enoturisme Penedès

17.00 - 17.45 h
Combinacions entre formatges i vins de postre.
Judith Cercós - Sumiller Hotel Mandarin Oriental Barcelona

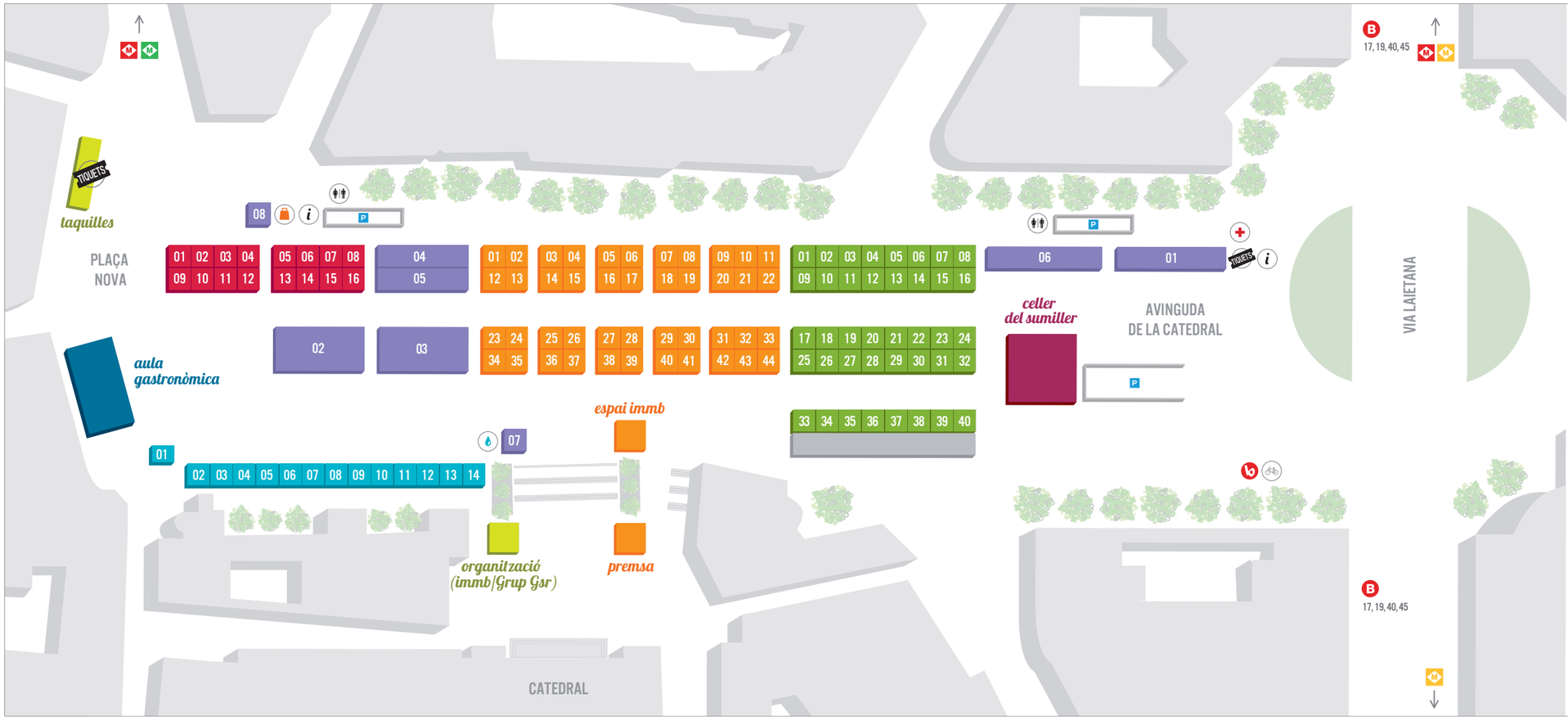
18.00 - 18.45 h
El vermouth: els seus orígens, com s'elabora i el plaer
de tastar-lo (patrocina Diputació de Barcelona).
Jaume Mussons - Vins Mussons

19.00 - 19.45 h
"Mixers Manifesto" de Fever-Tree.
Ferran Centelles i David Seijas - Sumillers de elBulli,
2000-2011

Activitats amb places limitades i subjectes a modificacions

aula gastronòmica

LA CUINA EN VIU AMB ELS CUINERS MÉS CONEGUTS.



Mercat de Mercats

LA GRAN FESTA DEL PRODUCTE I LA GASTRONOMIA DE BARCELONA

- parades de mercat
- tapes de mercat
- aula gastronòmica
- espai vins i caves
- celler del sumiller
- productes de proximitat i qualitat

patrocinadors i col·laboradors

01 Diputació de Barcelona
02 Moritz
03 Patronat de Turisme Costa Brava - Pirineu de Girona
04 Toulouse! Oficina de Turisme
05 Catalunya, Agència Catalana de Turisme
06 Consell Regulador D.O. Ribeiro
07 Vichy Catalán
08 MARTINI® - Vermouth Original desde 1863

- punt d'informació
- venda de tiquets
- botiga immb
- serveis
- atenció sanitària
- punt d'aigua
- bicing
- metro
- bus

parades de mercat

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

MERCAT DE LA BOQUERIA
04 Boqueria Ibèrica - Can Vila
05 Peix.cat
07 Mariscos Genaro
08 Sprimfruit
09 Olives i Conserves Graus
18 Tasta-ho!
19 Boket (La Boqueria)
20 Fruites Soley "Roser"
29 Farrés (Especialitat en Garrins)
Casa Fígols (Artesans de l'embotit)
30 Menuts Rosa
31 Avinova Boqueria
32 i 33 Vidal Pons
40 Schara
41 Mas Gourmets
42 Catalonian Food - Rostisseria Ramon
43 i 44 Vitalfruta

MERCAT DEL CLOT
37 Xarcuteries Bosch - 150 anys

MERCAT DE LA CONCEPCIÓ
26 Farina Pasta Fresca
31 Mercè Avinova

MERCAT DE L'ESTRELLA
06 Mercat de l'Estrella

MERCAT DE FELIP II
25 Carnisseria Gallifa

MERCAT DE FORT PIENC
38 Món Ibèric

MERCAT DE GALVANY
17 Xarcuteria Arantxa
23 Carles espai gastronòmic
34 La Conca - llegums cuits / plats cuinats

MERCAT ABACERIA DE GRÀCIA
27 Pairo Barcelona

MERCAT D'HORTA
14 i 15 Federació de Comerç Cor Horta i Mercat

MERCAT DE LESSEPS
28 B. R. Pastisseria Bomboneria

MERCAT DE LA LLIBERTAT
21 i 22 Mercat de la Llibertat

MERCAT DE LA MERCÈ
35 Cansaladeria La Confiança, qualitat i innovació

MERCAT DEL NINOT
36 Bacallaneria Perelló 1898

MERCAT SANT ANTONI
39 Carns Esca

MERCAT DE SANTA CATERINA
01 Cuinats Josep
02 David Carnissers - L'hamburgueseria
03 Cansaladeria i xarcuteria J. Vilà
12 Olives i conserves Torres
13 Olisoliva.com

MERCAT SANT GERVASI
24 La Bacallaneria de Sant Gervasi

ALTRES
10 i 11 Abacus
16 Gremi de Peixaters de Catalunya

tapes de mercat

TAPES, "PLATILLOS" I RACIONS. LES MATÈRIES PRIMERES DEL MERCAT ALS FOGONS

01 **Caneló Express by Grup Gsr & Avinova**
Croquetes i canelons
02 **Ohla Gastrobar**
Ou de Calaf amb escudella de gallina, cigrons i papada
03 **Bar Kiosko Universal**
Esqueixada de bacallà
04 **Carles Abellán**
El "hot dog" català
05 **Bar La Cañota**
Pop "a feira"
06 **El 300 del Born - Moritz**
Les bombes del Born
07 **Restaurant Shunka**
Makis de tonyina
08 **Restaurant Suquet de l'Almirall**
Rossejat de fideus mar i muntanya amb allioli
09 **Bar El Quim de la Boqueria**
"Quim crab" burguer
10 **Ca La Nuri**
Arròs melós amb bacallà i bolets
11 **Bar La Torna**
Callos
12 **Restaurant Cuines de Santa Caterina**
Suquet de rap amb ceps
13 **Restaurant Avalon**
Patates braves
14 **Fishhh**
Ostres tempura "Boston style, paisatge lunar"

TIQUETS Degustacions mitjançant l'adquisició de tiquets a les taquilles

espai vins i caves

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

01 Covides Vinyes-Celler
02 Paratò / Guilera
03 Torreblanca
04 Canals Nadal / Coca i Fitó
05 Cava Berdié - Mysti
06 Cava Grau Dòria
07 Vins i Cava Piteus
08 Maset del Lleó
09 Mont-Ferrant / Parxet
10 Mascaró
11 Cap de Ruc
12 Caves Roger Goulart
13 Vilarnau
14 Cava & Hotel Mastinell
15 Mas Rodó
16 Agustí Torelló Mata

TIQUETS Degustacions mitjançant l'adquisició de tiquets a les taquilles

productes de proximitat i qualitat

PRODUCTES AGROALIMENTARIS ARTESANS FETS A CATALUNYA

38 i 39 Al teu gust - Aliments del Pallars
03 Apriomel (Priorat)
23 Baró de Maials - Oli verge extra
05 Cadí
26 Cervesa del Montseny
01 Cerveses Almogàvers
28 Conserves Bomba (Palamós)
22 Conserves Latorre
37 Cooperativa del Camp de Vinaixa
30 Coop. Sant Isidre Borges Blanques (Les Garrigues)
02 Ecoviand de Brugarolas
15 Embotits Arblanch (Vic)
29 Embotits Artesans Bellaire
25 Embotits Can Gaburra (La Garrotxa)
09 Embotits Can Pedret
36 Embotits Casolans de Planoles
06 Embotits l'Esquiador (Ripoll)
16 Formatges Artesans de Ponent
10 Formatgeria Mas Rovira
27 Formatgeria Mogent
40 Formatgeria Montbrú
14 Formatges Betara (Perafita)
19 Formatges Can Pujol
13 Forn Franquesa - Coques de Perafita
31 Forn Mistral
08 Gori, Embotits de la Vall d'en Bas
32 Granja La Selvatana
20 Grup Millás
18 L'Hort de la Carmeta, l'hort de casa teva
07 Inalba
34 Lo + Bo de Lleida
12 Mel Can Toni "La mel que menjen les abelles"
17 Montbolet (Berga)
11 Oliveraires Palomar Olesana
24 Pirinat, carn ecològica del Ripollés
04 Torclum - Oli d'oliva verge
21 Torrons Vicens
35 Valliser
33 Vinagres Castell de Gardeny

HORARIS
DIVENDRES: 12h - 20h
DISSABTE: 10h - 20h
DIUMENGE: 10h - 19h

activitats lúdiques i 2.0

ACTIVITATS I XARXES SOCIALS

DISSABTE
13.30 h - Ssstrepits de Vilassar de Mar.
17.30 h - Ssstrepits de Vilassar de Mar.

DIUMENGE
11.15 a 13.00 h - Ballada de sardanes amb la Cobla "La Principal del Llobregat". Agrupació Cultural Folklòrica Barcelona.
13.30 h - Atabalats d'Esplugues de Llobregat.
17.30 h - Atabalats d'Esplugues de Llobregat.

consulteu totes les activitats 2.0 al nostre blog

bcn.cat/somdemercat

bcn.cat/mercats
facebook.com/MercatsBarcelona
instagram.com/mercatsbcn
twitter.com/MercatsBCN
@mercatsbcn
pinterest.com/mercatsbcn
youtube.com/mercatsbcn
flickr.com/photos/mercatsdebarcelona

Concurs "La recepta de l'APP"
Lliurament dels premis el diumenge 20 d'octubre a l'aula gastronòmica.

Mostra de les fotografies #mercatstyle
Podreu veure les imatges enviades a la convocatoria de Mercats de Barcelona a l'espai de l'IMMB.

Concurs #happytapa
Vols guanyar tiquets degustació? Consulta les bases al nostre blog.