



La Fira Mercat de Mercats torna a la plaça de les Glòries del 17 al 19 d'octubre

- » La catorzena edició de la festa dels mercats i de la gastronomia de Barcelona recupera la seva ubicació a la plaça de les Glòries, un espai acabat de remodelar i convertit en un dels nous centres neuràlgics de la ciutat
- » Durant tres dies, la fira celebrarà la cultura gastronòmica, sostenible i de proximitat amb productes de mercat, tastos, activitats, showcookings i música en viu. Onze mercats municipals estaran presents amb els seus productes frescos i a la zona de restauració
- » Per primer cop, la fira comptarà amb un espai de tastos, 'La Bodegueta', i la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya amb productors d'olis catalans se sumaran a la zona de productors del territori
- » L'alta gastronomia estarà present amb xefs de restaurants amb Estrella Michelin (Albert Raurich - Dos Palillos, David Andrés - Via Veneto i Matsuhisa Hideki - Koy Shunka); el cicle 'Mercats de forquilla' amb el xef Carles Gaig (Petit Comitè) i una xerrada sobre restaurants inclusius amb el xef Jordi Esteve (Nectari)
- » El divendres 17 d'octubre a les 17:30h, la cinquena tinenta d'alcaldia Raquel Gil, farà la benvinguda a la fira i donarà pas al pregoner de la festa, el periodista Òscar Dalmau

Mercat de Mercats, un aparador viu dels Mercats de Barcelona

Els dies 17, 18 i 19 d'octubre la plaça de les Glòries acollirà la 14a edició de la Fira Mercat de Mercats, la gran festa dels mercats de Barcelona, del producte i de la gastronomia, impulsada per l'Ajuntament de Barcelona, a través de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB), amb la col·laboració de la Federació de Mercats Municipals de Barcelona (FEMM).

Enguany, la Fira recuperarà la ubicació a la **plaça de les Glòries**, un espai que tot just s'acaba de reformar i ja s'ha convertit en un centre neuràlgic de la ciutat.

Un any més, Mercat de Mercats tornarà a ser un aparador fidel de la xarxa de Mercats Municipals de Barcelona, per reivindicar el paper fonamental dels **mercats com a autèntics motors econòmics, centres de cohesió social i dinamitzadors dels barris**. Com a principals

representants del comerç local de proximitat, els mercats són un punt de trobada entre productors, comerciants i veïnat, que contribueixen a promoure l'alimentació saludable, la dieta mediterrània i la compra conscient.

La tinenta d'alcaldia i presidenta de l'IMMB, **Raquel Gil**, subratlla la importància de la Fira Mercat de Mercats com a "una celebració de la cultura gastronòmica i del comerç de proximitat que defineix Barcelona i els seus barris". "Els mercats són molt més que punts de venda: són espais de trobada i d'intercanvi de coneixement i d'innovació culinària, i la fira permet mostrar tota aquesta riquesa a la ciutadania", apunta.

Enguany, la fira s'emmarca en la celebració de **Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, un reconeixement internacional atorgat per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT), que posa en relleu l'excel·lència alimentària i gastronòmica del territori. Així, l'Aula Gastronòmica acollirà showcookings d'alta gastronomia i una presentació del cicle **Mercats de Forquilla**, que durant tot l'any se celebra a la ciutat per commemorar aquest reconeixement.

Productes frescos: dels mercats a la fira

Un any més, la Fira Mercat de Mercats posarà en valor la qualitat i la diversitat dels productes dels mercats alimentaris de Barcelona de la mà dels seus comerciants. **Setze estands de deu mercats** oferiran als visitants productes frescos de les diferents denominacions: fruites i verdures, llegums, especialitats, xarcuteria, olives, pesca salada, peix i carn.

Igual que en les edicions anteriors, es comptarà també amb un espai amb barbacoes on els visitants podran escalfar, cuinar i menjar la carn, el peix i les verdures comprades a les parades de la fira per menjar a les zones de pícnic.

A Mercat de Mercats 2025 hi participen:

- **Mercat de la Boqueria:** Soley, Cansaladeria Farrés i Sprimfruits
- **Mercat de Felip II:** carnisseria Gallifa
- **Mercat de Galvany:** peixateria La Barca
- **Mercat de la Mercè:** Mon Ibèric
- **Mercat del Ninot:** Olives i Conserves Ca la Rat i Fruiteria Macià
- **Mercat de Provençals:** Soler i Capella i Fruits Secs Villalba
- **Mercat de Sant Gervasi:** Only Granel
- **Mercat de Santa Caterina:** Cuinats Josep, Olives i conserves Torres i Pesca salada Rosa Marina by Cinta
- **Mercat de Sarrià:** Wao Artisan Bakery
- **Mercat de Tres Torres:** La Chiapaneca

Pel que fa als mercats no alimentaris, els veïns del **Mercat dels Encants (Fira de Bellcaire)**,

participaran amb una programació dedicada a la commemoració als 60 anys del concerts dels Beatles a Barcelona, com un concert tribut, una exposició de cartells i materials vinculats a l'actuació i una xerrada a càrrec de Miguel J. Navarro. A més a més, les seves mascotes, els ossos Pepa i Paco, visitaran la fira dissabte a la tarda.

Restauració, productes del territori i degustacions

Promoure el consum de productes de proximitat i celebrar la riquesa de la gastronomia autòctona són alguns dels objectius que persegueix la Mercat de Mercats.

A la zona de restauració, diferents restaurants oferiran **tapes de 4 i de 6 euros**, que es podran adquirir directament als estands. A més a més, al Punt d'Informació s'oferirà el 'Menú de les estacions' (16 €) - inclou dues tapes de 6 €, una tapa de 4 € i una beguda) - o un 'Menú familiar' (40 €) - inclou quatre tapes de 6 €, quatre tapes de 4 € i quatre begudes-.

La ciutadania podrà gaudir de les propostes de restauradors de mercat, com **Carmen Boqueria** i **El Mirall dels Encants**. A més, compartiran espai amb altres restauradors de la ciutat, com Saureda, Cacho, Muy Buenas, Warike, Nectari, Bar Alegria, Bar Nuri i la Gelateria Delacream.

Un any més, la Fira tindrà l'espai "Productors i artesans del territori", representant una mostra de diferents productes catalans, com **Can Gaburra i Artesans de l'Abel** (embotits artesans de la Garrotxa), **Dolços Masgrau** (empresa familiar de Sant Vicenç de Torelló dedicada a l'elaboració de postres artesanals) o **La Coca d'Anís de Vic**. Per primer cop, la fira comptarà amb l'espai **Cooperatives Agràries de Catalunya – Espai de l'oli**, amb la participació de diferents cooperatives dedicades a la producció d'oli: Cooperativa agrària Vallbona de les Monges, Cooperativa agrícola Riudecanyes, Cooperativa agrícola i SSCC de la Palma d'Ebre, Cooperativa Caterra de La Pobla de Massaluca i Cooperativa La Fraternal de l'Albagés.

Enguany, s'inaugura l'espai '**La Bodegueta**', que durant els tres dies de la fira acollirà tastos d'olis, cerveses, caves, vins i refrescos mixers premium.

Un esdeveniment sostenible

L'esdeveniment té com a eix principal la sostenibilitat, i per això tots els materials emprats seran respectuosos amb el medi ambient. S'evitarà utilitzar plàstics d'un sol ús, i tant els coberts com els tovallons de paper i altres elements de servei seran de cartró reciclat o materials compostables.

També es fomentarà l'ús d'envasos reutilitzables (gots i plats a la zona de brases) i la correcta separació dels residus a les zones de treball, amb l'objectiu de minimitzar l'impacte ambiental i garantir la coherència amb els valors sostenibles del projecte.

A més, els generadors funcionaran amb biopropà, una energia més neta i amb un menor impacte ambiental, reforçant així el compromís de l'esdeveniment amb la reducció d'emissions i l'eficiència energètica.

D'aquesta manera, volem oferir una experiència gastronòmica responsable i alineada amb el compromís de tots els participants envers la sostenibilitat.

3 dies d'activitats: tallers, xerrades i showcookings

A l'Aula Gastronòmica de Mercat de Mercats 2025 es duran a terme més d'una vintena d'activitats per a tots els públics, incloent-hi showcookings, tallers, xerrades i degustacions de diferents productes.

Showcookings d'alta gastronomia

Entre aquestes activitats destaquen els showcookings protagonitzats per xefs d'alta gastronomia. Es tracta d'una ocasió única per veure com elaboren les seves creacions en directe i descobrir de primera mà tècniques i secrets culinaris que donen vida a plats d'alta cuina. Totes les sessions de showcooking són gratuïtes i tenen una durada aproximada d'una hora. Les inscripcions es podran realitzar a partir del dia 6 d'octubre al [web oficial](#) de la fira.

Mercats de Forquilla amb Carles Gaig (Restaurant Petit Comitè)

Divendres 17 d'octubre a les 11.30 h

El cicle **Mercats de Forquilla** és una iniciativa emmarcada dins de les activitats de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia que reivindica la tradició dels bars de mercat i dels restaurants com a espais on la cuina popular i el producte fresc es troben per oferir plats autèntics i saborosos. El protagonista serà el Petit Comitè, un restaurant elegant i proper que ofereix una experiència gastronòmica centrada en el comensal, sota la direcció de **Carles Gaig**, Premi Nacional de Gastronomia i guardonat amb una estrella Michelin. Amb més de cinc generacions d'història familiar a la cuina barcelonina, Gaig, juntament amb els xefs Sergi Clapés i Josep Armenteros, combina la tradició de l'alta cuina catalana amb tècniques modernes.

Gastronomia inclusiva amb el xef Jordi Esteve (restaurant Nectari)

Divendres 17 d'octubre a les 16 h

El xef Jordi Esteve, del restaurant Nectari, presenta una xerrada i demostració sobre gastronomia inclusiva, centrada en com fer que les cartes dels restaurants siguin accessibles per a persones amb autisme. L'activitat comptarà amb la participació d'Alberto Gutiérrez, president de la Fundació AutismeFriendlyClub, que compartirà la seva visió i experiència.

Durant la sessió, s'explicarà el procés que ha convertit el Nectari en el primer restaurant de Catalunya amb una carta adaptada a persones amb autisme, una eina que facilita la comunicació i millora l'experiència gastronòmica. A més, es cuinaran dos plats, un pensat per ser entès i percebut per persones amb autisme i un de presentació convencional.

Showcooking inaugural: Albert Raurich (restaurant Dos Palillos)

Divendres 17 d'octubre a les 18 h

Albert Raurich, cuiner català que durant anys va ser cap de cuina a El Bulli, inaugurarà la fira amb una proposta que reflecteix la seva mirada tècnica i alhora juganera sobre el producte. A Barcelona lidera Dos Palillos, una barra gastronòmica amb estrella Michelin que adapta sabors i tècniques d'Àsia al format tapa, i Dos Pebrots, on revisita receptaris mediterranis antics.

La seva cuina combina precisió i desenfado: brous intensos, fermentacions, brasa japonesa i un servei coreografiat al voltant de la barra. Raurich defensa la temporalitat i el respecte màxim pel producte, amb menús que exploren connexions culturals sense perdre l'arrel local.

Showcooking: Hideki Matsuhisa (restaurant Koy Shunka)

Dissabte 18 d'octubre a les 11:30 h

Hideki Matsuhisa, xef japonès establert a Barcelona i referent de la cuina nipona a la ciutat, protagonitzarà un showcooking centrat en la puresa japonesa amb producte mediterrani. Fundador de Shunka i de Koy Shunka —aquest últim guardonat amb una Estrella Michelin—, ofereix una experiència de barra kappo, on la cuina es viu en directe: talls precisos, control de temperatura mil·limètric i una connexió constant amb el comensal.

La seva proposta gastronòmica conjuga la tradició japonesa amb subtils tocs mediterranis, utilitzant peix de llotja i producte estacional treballat amb sobrietat i respecte. El grup que lidera inclou espais més informals, com Kak Koy, però manté sempre la mateixa filosofia: artesania, estacionalitat i una hospitalitat serena que situa el producte al centre de tot.

Showcooking: David Andrés (restaurant Via Veneto)

Diumenge 19 d'octubre a les 11:30 h

David Andrés, xef del restaurant Via Veneto, serà l'encarregat d'oferir un showcooking que reflecteix la seva cuina directa i elegant. Es va donar a conèixer com a mà dreta de Jordi Cruz a ABaC, i avui lidera la cuina d'una de les institucions gastronòmiques més emblemàtiques de Barcelona: un restaurant d'alta cuina clàssica amb elegància atemporal, un servei de sala exemplar i un celler de prestigi.

Paral·lelament, Andrés impulsa a Igualada el Somiatruites, un projecte familiar que combina restaurant i allotjament amb una aposta ferma pel producte de proximitat i l'aprofitament integral. El seu estil es caracteritza per la tècnica contemporània sense artificis, els fons ben treballats i uns sabors clars i nítids. Canvia el menú sovint en funció del mercat i la temporada, i ha estat reconegut per la premsa gastronòmica i en certàmens de joves cuiners.

Les dones prenen el protagonisme a la fira Mercat de Mercats

Aquest any, Mercat de Mercats destaca el paper de les dones a la gastronomia amb activitats que combinen la tradició amb l'emprenedoria, com les "Gastrosàvies" i "De la mar al mercat, del mercat al plat — contat per dones de la Barceloneta", reforçant el compromís de la fira amb la igualtat i la visibilitat del talent femení.

Dissabte de 19.30 a 20.30 h tindrà lloc l'activitat **"De la mar al mercat, del mercat al plat — contat per dones de la Barceloneta"**, un recorregut del camí del peix d'ençà que es pesca fins que arriba al plat, passant per la peixateria. La xerrada anirà al voltant del peix de temporada i proximitat i el seu correcte etiquetatge, per acabar amb l'elaboració d'un plat típic de pescadors. Les protagonistes seran l'Alba, pescadora, la Montse, peixatera de la Peixateria Montse de la Barceloneta i la Conchi, cuinera del bar Los Pescadores de la Barceloneta.

Diumenge de 16.30 a 17.30 h, l'Aula acollirà el **showcooking Gastrosàvies de la mà de Grandmas Cooking Barcelona**, entitat que treballa per ensenyar la cuina tradicional amb l'objectiu de revalorar a les persones grans, recuperant la socialització i lluitant contra la soledat no desitjada; recuperar receptes de les seves mares, àvies i avis, així com dels seus pobles d'origen i contribuir a un envelliment actiu amb un projecte de ciutat a on totes les persones grans poden ensenyar i compartir la seva experiència gastronòmica. La xef **Núria Isanda** prepararà bunyols de carabassa, una recepta que combina tradició, sabor i passió per la cuina amb el producte de proximitat aportat la presidenta del mercat de la Concepció, Àngels Fisas.

Cal destacar, a més, que de la mà de **Taste France**, dissabte tindran lloc diferents masterclasses que ens aproparan a la cuina francesa: 'Xarcuteria francesa: essència i sabor' (14.30 h), 'Sabors gourmet de l'horta francesa' (15.30 h) i 'La patata, joia francesa' (16.30 h).

Durant els tres dies, l'Aula també serà l'escenari d'altres activitats per als amants de la cuina: les persones visitants podran descobrir els secrets de la truita trufada del Bar Alegria, conèixer de prop el treball del fotògraf de xefs Michelin Alex Froloff i aprendre a preparar panellets i granola. Finalment, un any més, acollirà el lliurament dels premis a la Millor de la Tapa de Mercat amb Cinzano.

Activitats familiars, infantils i música en viu

Mercat de Mercats és una festa oberta a tothom, un espai de trobada entre família i amics. Els més petits també tenen un espai especial, amb una àmplia varietat de tallers lúdics i educatius centrats en el món dels aliments, la sostenibilitat, el producte de proximitat i la cura del medi ambient. Totes les activitats familiars són gratuïtes i les reserves es poden fer a partir del 6 d'octubre al [web](#) de la fira.

L'Espai Familiar acollirà activitats com **'Creix amb el Peix'** (on coneixeran les espècies de peixos del Mediterrani i els seus beneficis), **'Descobreix el misteri de les etiquetes'** (on aprendran a interpretar les etiquetes dels aliments); **'El superpoder del consumidor'** (centrat en la consciència de compra i el compromís ambiental i social); **'De la terra al plat: la revolució KM 0'**, **'Cinc al dia'** (centrat en la importància de consumir cinc racions diàries de fruites i verdures) i **'El sucre amagat'** (per ajudar a identificar el sucre present a les begudes i aliments i fer-los conscients de la importància de fomentar hàbits alimentaris saludables). Durant els tres dies podrem jugar amb la **proposta de 'La ciutat infinita'**, una performance de joc constructiu on els infants podran crear i recrear espais urbans utilitzant residus industrials i peces de fusta polides, agradables al tacte i de diferents formes i mides.

A l'Aula Gastronòmica, els més joves de la família podran gaudir del taller d'**hamburgueses saludables** de la mà del Gremi de Carnissers de Barcelona. Dissabte, al l'exterior tindrem l'actuació de l'Ecopagès amb l'espectacle **De l'Horta al Plat... i al Paladar!**. El **TRAM** també tindrà presència a la fira amb un estand on es faran diverses activitats educatives.

A més, el cap de setmana coincidirà amb el festival **Barcelona Dibuixa** amb activitats a l'espai el Cub 2 del DHub.

La música amenitzarà Mercat de Mercats tots els dies. Els visitants podran gaudir dels **concerts de música en viu a l'escenari de la fira**, amb sessions de DJ i els artistes Belén Natalí, Hip Horns Brass Collective, Paco Pecado, Juventude, Pol Bordas i Muchacho y Los Sobrinos, entre d'altres.



Adreça

Plaça de les Glòries, a l'espai comprès entre el Mercat dels Encants i el Museu del Disseny (HUB). Concretament, ocupa la plaça Josep Antoni Coderch,

Horaris

17 d'octubre d'11 a 22 h
 18 d'octubre d'11 a 22 h
 19 d'octubre d'11 a 21 h

Més informació, inscripcions i programa complet al [web](#) de la fira.

Patrocinador principal



Patrocinadors



Col·laborador principal



Col·laboradors



Patrocinadors infantils



Gremi de Majoristes del
Mercat Central del Peix
de Mercabarna

