

AULA
DE MERCAT

Divendres 17

11.30 - 13.30 h	SHOWCOOKING Mercats de Forquilla: La veu de l'experiència. Carles Gaig
13.30 - 14.30 h	SHOWCOOKING Descobreix els secrets de la truita trufada. Bar Alegria
16.00 - 17.00 h	XERRADA La cuina com a espai inclusiu: estratègies per a l'autisme. Jordi Esteve i la Fundació Autism Friendly Club
18.00 - 20.00 h	SHOWCOOKING Alta cuina asiàtica amb l'esperit de bar. Albert Raurich, Restaurant Dos Palillos

Dissabte 18

12.00 - 12.45 h	SHOWCOOKING Puresa japonesa amb producte mediterrani. Hideki Matsuhisa, Restaurant Koy Shunka
13.00 - 13.45 h	Els secrets de la fotografia gastronòmica. Alex Froloff
14.30 - 15.15 h	SHOWCOOKING I TAST Xarcuteria francesa: essència i sabor. Taste France
15.35 - 16.15 h	SHOWCOOKING I TAST Sabors gourmet de l'horta francesa. Taste France
16.30 - 17.15 h	SHOWCOOKING I TAST La patata, joia francesa. Taste France
18.00 - 19.00 h	TALLER INFANTIL Hamburgueses saludables. Gremi de Carnissers de Barcelona
19.30 - 20.30 h	XERRADA I SHOWCOOKING De la mar al mercat, del mercat al plat. Alba Aguilera, pescadora i armadora Conchita Villanueva, cuinera Bar los Pescadores Montse Catalán Juan, peixatera del mercat de la Barceloneta

Diumenge 19

11.30 - 12.30 h	SHOWCOOKING Cuina d'autor arrelada al territori. David Andrés, Restaurant Via Veneto
13.00 - 14.30 h	Premis La Millor Tapa de Mercat. Cinzano
16.30 - 17.30 h	SHOWCOOKING Fem bunyols de Carabassa: tradició i tardor a la taula. Les Gastrosàvies
18.00 - 19.00 h	SHOWCOOKING Fem panellets amb Olalà!: El gust autèntic de la Castanyada. Frit Ravich
19.30 - 20.30 h	SHOWCOOKING Cuina casolana saludable, vegana i sense gluten. Dates&Avocados

ESPAI INFANTIL
DE MERCAT

Divendres 17

17.00 - 18.00 h	TALLER Descobreix el misteri de les etiquetes!
17.30 - 20.00 h	Città infinita
18.00 - 19.00 h	TALLER De la terra al plat: la revolució Km 0
19.00 - 20.00 h	TALLER El superpoder del consumidor/a

Dissabte 18

11.00 - 12.00 h	TALLER Descobreix el misteri de les etiquetes!
12.00 - 20.00 h	Città infinita
12.00 - 13.00 h	ESPECTACLE D'ANIMACIÓ Ecopagès: “De l'hort al plat i al paladar”
12.00 - 13.00 h	TALLER De la terra al plat: la revolució Km 0
13.00 - 14.00 h	TALLER El superpoder del consumidor/a
15.30 - 17.30 h	TALLER Creix amb el peix
18.30 - 20.30 h	TALLER Cinc al dia

Diumenge 19

11.30 - 13.30 h	TALLER Creix amb el peix
12.00 - 18.00 h	Città infinita
15.30 - 17.30 h	TALLER Creix amb el peix
18.00 - 20.00 h	TALLER El sucre amagat

OFF MERCAT
DE MERCATS

Divendres 17

17.30 - 18.00 h	Pregó a càrrec del comunicador Òscar Dalmau
-----------------	--

Dissabte 18

11.00 - 12.00 h	EXPOSICIÓ I XERRADA Un Viatge en el Temps. Miguel J. Navarro Sala polivalent dels Encants
12.00 - 13.00 h	CONCERT Tribut Beatles. Davant del Mercat dels Encants
17.30 - 19.00 h	ANIMACIÓ Òssos dels Encants

Dissabte i diumenge gaudeix de les activitats de **Barcelona Dibuixa** al DHUB

ESCENARI
DE MERCAT

Divendres 17

13.00 - 15.00 h	SESSIÓ DJ Pinchadiscos
15.00 - 17.00 h	SESSIÓ DJ Lady Avocado
17.00 - 19.30 h	SESSIÓ DJ Carmona
19.30 - 20.00 h	CONCERT Belén Natalí
20.00 - 21.00 h	CONCERT Hip Horns Brass Collective
21.00 - 22.00 h	SESSIÓ DJ Carmona

Dissabte 18

13.30 - 14.30 h	CONCERT Paco Pecado
14.30 - 16.30 h	SESSIÓ DJ Celia Crew
16.30 - 18.30 h	SESSIÓ DJ Pierre Antoine
19.00 - 20.00 h	CONCERT Joventude
20.00 - 22.00 h	SESSIÓ DJ Diego Armando

Diumenge 19

13.30 - 14.30 h	CONCERT Pol Bordas
14.30 - 16.00 h	SESSIÓ DJ Pinchadiscos
16.00 - 18.00 h	SESSIÓ DJ Yamamemaru
18.30 - 19.30 h	CONCERT Muchacho y los sobrinos
19.30 - 21.00 h	SESSIÓ DJ Yamamemaru B2B Pinchadiscos

RESTAURADORS
DE MERCAT

Bar Nuri CUINA CATALANA	Muy Buenas CUINA CATALANA	Bar Alegría CUINA CATALANA
El Mirall dels Encants CUINA CATALANA	Warike CUINA PERUANA	Carmen, La cocina del mar CUINA CATALANA
Sauleda DOLÇOS	Nectari CUINA CATALANA	
Cacho SMASH BURGUERS	Delacrem GELATS	

També podeu trobar menús especials al punt d'informació:

- Menú de les estacions: 16 €**
Inclou 2 tapes de 6 €, 1 tapa de 4 € i 1 beguda.
- Menú familiar: 40 €**
Inclou 4 tapes de 6 €, 4 tapes de 4 € i 4 begudes.



LA BODEGUETA
DE MERCAT

Divendres 17

11.30 - 12.15 h	TAST L'oli d'oliva verge extra de les cooperatives
13.00 - 13.45 h	Aperol Spritz: l'aperitiu perfecte
15.00 - 15.45 h	TAST GUIAT Cerveses Estrella Damm. Yan Maia Auad, Beer Sommelier
16.00 - 17.00 h	TAST Vins catalans amb DO. INCAVI
17.30 - 18.15 h	TAST El grans vins del Celler Maset

Dissabte 18

11.30 - 12.15 h	TAST L'oli d'oliva verge extra de les cooperatives
13.00 - 13.45 h	Aperol Spritz: l'aperitiu perfecte
14.30 - 14.45 h	TAST El grans vins del Celler Maset
15.00 - 15.45 h	TAST GUIAT Cerveses Estrella Damm. Yan Maia Auad, Beer Sommelier
17.30 - 18.15 h	TAST El grans vins del Celler Maset
18.45 - 19.30 h	TALLER Sabor i equilibri Royal Bliss. Elaboració de combinats

Diumenge 19

11.30 - 12.15 h	TAST L'oli d'oliva verge extra de les cooperatives
12.30 - 13.15 h	TAST Redescobrir la xocolata: un viatge a l'origen
16.00 - 17.00 h	TAST Vins catalans amb DO. INCAVI
17.30 - 18.15 h	TAST El grans vins del Celler Maset

Fem la Fira
més sostenible!

Ús de **materials respetuosos** amb el medi ambient.

Foment de l'ús d'envasos reutilitzables. Sistema de fiança:
Got reutilitzable | 1 €
Plat reutilitzable | 2 €
Retorn al punt d'informació per recuperar la fiança.

Punts de reciclatge distribuïts per tot el recinte i **separació selectiva de residus.**

Generadors alimentats amb biopropà, una energia més neta i amb menys emissions.

Sensibilització als assistents per fomentar un **consum responsable i sostenible.**