

# de *Mercat* *mercats*

**Celebrem 10 anys!**  
2010-2019

## 10 anys de Mercat de Mercats

La Fira Mercat de Mercats, la gran festa del producte i de la gastronomia de Barcelona, arriba del 18 al 20 d'octubre de 2019 amb moltes sorpreses per commemorar el seu desè aniversari.

Les parades i els paradistes dels mercats de la ciutat tornaran a reivindicar cultura gastronòmica i sostenible amb el millor dels seus productes des de l'incomparable marc de la Catedral de Barcelona.

Les tapes més consumides de les nou edicions precedents tornaran a l'oferta de Tapes de Mercat.

Amb horari continuat d'11 a 22h, Mercat de Mercats 2019 s'obre a tota la família amb activitats per a totes les edats, celebrant els seus 10 anys d'èxit.



# de **Mercat** **mercats**

LA GRAN FESTA DEL PRODUCTE  
I DE LA GASTRONOMIA DE BARCELONA

**Celebrem  
10 anys!**

**Avinguda de la Catedral  
18-20 D'OCTUBRE**



[barcelona.cat/somdemercat](http://barcelona.cat/somdemercat)





Els dies 18, 19 i 20 d'octubre la Fira Mercat de Mercats omplirà de gom a gom l'avinguda de la Catedral. Un any més, el bo i millor dels mercats de la ciutat es trasllada durant 3 dies al centre de la ciutat per reivindicar la seva qualitat, proximitat i sostenibilitat.

La d'enguany, però, no serà una edició qualsevol. I és que aquest 2019 Mercat de Mercats es fa gran i **celebra el seu desè aniversari**. Per això, el cap de setmana del 18 al 20 d'octubre serà també una festa especial plena de novetats, sorpreses, activitats i, també, de milers de visitants disposats a celebrar-ho.

Mercat de Mercats va néixer l'any 2010 fruit del projecte europeu MedEmporion, liderat per Barcelona –conjuntament amb Torí, Gènova i Marsella– dins del programa Med de la Unió Europea. El seu objectiu era estudiar i promoure el paper dels mercats en l'àrea mediterrània i en el desenvolupament econòmic, social i urbà.

L'èxit de la primera edició i la bona rebuda per part de la ciutadania van donar continuïtat a la Fira, que s'ha fonamentat en el seu paper com una de les principals activitats de promoció dels mercats municipals i dels seus valors: la professionalitat dels paradistes i el producte de qualitat, saludable, de proximitat i sostenible.

**Complim 10 anys d'èxit.** Tota una fita aconseguida fent mercat, amb una decidida filosofia d'estil de vida mediterrani, d'alimentació saludable i de gastronomia de territori, envoltant-ho tot de sostenibilitat com a un dels eixos vertebradors.

10 anys mostrant a la ciutadania de Barcelona i a les persones visitants una de les nostres senyes d'identitat: els mercats municipals, que són una força compartida entre tots els seus protagonistes: productors, paradistes, restauradors i consumidors.

Per això, amb tota la potència de 10 anys treballant i millorant Mercat de Mercats, l'edició de 2019 ha de ser un altre salt endavant cap a aquest objectiu, i ho ha de fer sensibilitzant, actuant, mostrant i, sobretot, gaudint.

És el desè aniversari de Mercat de Mercats, una celebració que t'expliquem amb sorpreses en els 10 punts que la vertebrèn:

# 10 anys 10 punts

## 1. El producte: Salut i qualitat

El producte de qualitat tornarà a ser el protagonista principal a la Fira Mercat de Mercats. El coneixement del producte és salut, com ho és gaudir de compartir l'experiència del seus sabors. I els que més en saben, els paradistes dels mercats de la ciutat, tornaran a aconsellar-nos en salut i alimentació des de les **Parades de Mercat**, l'ànima de la festa. És l'espai on els consells arriben de boca del paradista de forma directa, on el visitant pot adquirir directament el millor producte. A Mercat de Mercats 2019 hi participen 14 paradistes en representació de diferents mercats de producte fresc de la ciutat. Són aquests:

- Mercat: Mercat de la Mercè  
Paradista: Moniberic
- Mercat: Mercat de la Boqueria  
Paradistes: Vidal Pons; Catalanian Food; Olives i conserves Graus; Sprimfruit; Fruites i verdures Soley Roser, i Olives Francesc
- Mercat: Mercat de Santa Caterina  
Paradistes: Olives i Conserves Torres; Olives - Bacallà Rosa – Marina, i Cuinats Josep
- Mercat: Mercat de Lesseps  
Paradista: Xarcuteria Silvia.cat
- Mercat: Mercat del Guinardó  
Paradista: Farina Pasta Fresca
- Mercat: Mercat de Galvany  
Paradista: Carles Espai Gastronòmic
- Mercat: Mercat de la Concepció  
Paradista: Germans Cuevas





## 2. Ciutat i gastronomia

Barcelona és famosa per la seva gastronomia, i els millors restaurants de la ciutat no podien faltar a la seva gran festa. I aquest any la tradicional zona **Tapes de Mercat**, on s'hi podran trobar les propostes en format tapa dels millors restauradors de la ciutat, innova per festejar. Comptarà amb **12 participants**, 2 dels quals seran paradistes dels mercats. Els altres 9 són restaurants (dos d'ells bars del mercat de la Boqueria) que van fer la tapa més consumida en alguna de les edicions precedents de la fira. En aquest 2019 tornaran a presentar aquella mateixa tapa, més una altra de nova. L'oferta es complementarà amb "les postres dels 10 anys". Per primera vegada podrem gaudir de dues propostes dolces que elaborarà el restaurant Hofmann, fins a arribar a un total de **22 tapes i 2 postres** per fer feliç a tothom.

Els participants a "Tapes de Mercat" i les seves tapes:

- **Koy Shunka**  
Koy maki de salmó i alvocat (tapa 2010)  
Vedella yakiniku don
- **Quim de la Boqueria**  
Hamburguesa de "wagyu" amb escuma de foie-gras (tapa 2011)  
Ou planxat amb bolets variats i reducció d'Oporto
- **Kiosko Universal**  
Saltejat de bolets amb mousse de foie (tapa 2012)  
Broqueta de pollastre amb salsa romesco
- **Tapas 24**  
El "hot dog" català (tapa 2013)  
Les braves
- **Fonda España**  
Peça melosa de vedella trufada (tapa 2014)  
Alvocat confitat en oli d'avellana, kalamata i bacallà amb el seu pil-pil
- **Ca la Nuri**  
Arròs melós amb botifarra i bolets (tapa 2015)  
Croquetes de marisc amb allioli de pebre vermell
- **Paella Bar Boqueria**  
Arròs cremós de calamarsets, foie gras i parmesà (tapa 2016)  
Mollete de calamars amb allioli cítric.





- **Xerta Restaurant**  
Xai a baixa temperatura amb parmentier de mostassa i mel del Perelló (tapa 2017)  
Caneló d'ànec del Delta amb beixamel de bolets i reducció de carn.
- **Petit Comitè**  
Croquetes casolanes de pollastre a l'ast (tapa 2018)  
Caneló tradicional de Nandu Jubany
- **All Vegan Barcelona (Mercat de la Boqueria)**  
Timbal de carbassó amb carbassa, alga wakame i tofu provençal  
Arròs asiàtic ecològic amb fruits secs i allioli de pastanaga i poma
- **Barra Perelló (Mercat del Ninot)**  
Bunyols de bacallà amb allioli de safrà  
Cocotxes de bacallà a baixa temperatura amb crema de formatge Idiazabal
- **Hofmann (les postres dels 10 anys)**  
Ou de crema catalana, compota de taronja i ametlla  
Ou de xocolata, caramel salat i avellana.



### 3. Sostenibilitat

Un eix, el de la sostenibilitat, sobre el que pivota l'activitat diària dels mercats de la ciutat, que es trasllada a la seva gran festa. En l'edició de 2018, es van posar en marxa diverses mesures que aquest any repeteixen perquè tot el material utilitzat durant la fira sigui correctament reciclat o reutilitzat, i per donar a conèixer tot el que es pot fer per reaprofitar, reduir residus i millorar la consciència mediambiental.

Entre d'altres mesures que es reprenen, els programes i cartells de la fira han estat impresos en paper ecològic amb certificat FSC pel Centre Especial de Treball Iniciatives Socials, i seran repartits per Apinyó, empresa de missatgeria ecològica que fa el 100% dels seus serveis en bicicleta. A més, els plats i coberts utilitzats a la zona de degustació tornaran a ser reciclables i s'incrementarà la presència de contenidors per a tota mena de reciclatge al llarg de l'espai de la fira i, especialment per aquesta ocasió, Estrella Damm estrenarà gots 100% biodegradables.

És la consciència sostenible de la ciutat i dels seus veïns, especialment dels seus mercats. Els seus paradistes treballen dia a dia amb producte fresc, reciclen i abanderen una política sostenible que no té marxa enrere i que tornarà a reivindicar-se a la fira.

En aquest sentit, diverses de les conferències que oferiran els paradistes com a Artistes de Mercat giraran entorn a la sostenibilitat, les bones pràctiques que es duen a terme als mercats municipals, i com reaprofitar els aliments. És el cas de la Lourdes Vico, del Mercat de l'Estrella, que parlarà de la millor forma d'aprofitar totes les parts del pollastre, o l'Àngels Fisas, del Mercat de la Concepció, que posarà en valor el factor de la proximitat dels productes per afavorir a la sostenibilitat.





#### 4. Solidaritat i Inclusió

La solidaritat i la inclusió formen part de l'essència dels mercats, de la ciutat de Barcelona i de les persones que hi viuen. I, com no podia ser d'altra forma, Mercat de Mercats reflecteix aquesta filosofia col·laborant, un any més, amb el **Casal dels Infants**, contractant joves en risc d'exclusió social d'aquesta entitat per treballar a les taquilles i a les barres d'Estrella Damm. És una petita manifestació d'una actitud ferma que es desenvolupa al voltant de tota la fira.

Continuant en la vessant més social de la Fira, el dissabte a les 11.30h es presentarà el **Receptari inclusiu: "Posa't el davantal" i tothom a la cuina**, elaborat pels alumnes de l'escola del centre d'educació especial **Escola Moragas** de Les Corts, que ha comptat amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona i la implicació directa d'alguns dels xefs catalans de més renom local i internacional, com ara Carme Rusalleda (autora del pròleg), Albert Adrià, Fran López, Cristian Escribà, Fina Puigdevall, els xefs del Disfrutar i els germans Torres, que han aportat alguna de les receptes del receptari.

El receptari és una col·lecció de fitxes que empra pictogrames i recursos gràfics elaborats amb un sistema que facilita la comprensió de les persones amb dificultats de comunicació -com les persones amb discapacitat intel·lectual-, però que també està adreçat a persones amb dificultats de visió, a infants o a gent gran.

Els mercats acullen. Són espais de relació que parlen el teu idioma i on tothom és benvingut. La fira, com a màxim exponent d'aquesta realitat, difon aquesta diversitat i comunitat també als joves. Així, des de la seva primera edició, Mercat de Mercats ha comptat amb l'ajuda i l'aprenentatge dels **alumnes de l'escola CETT-UB**, que fan part de les seves pràctiques a la fira. Els veuràs ajudant als xefs, als paradistes, atenent el públic o agilitzant el servei. A Mercat de Mercats tothom hi té cabuda.

#### 5. Proximitat

Un altre eix que ha marcat la Fira durant aquests deu anys d'esdeveniment ha estat i és la proximitat: el tret diferencial dels mercats i dels productes que hi trobem. Per evidenciar-ho, Mercat de Mercats 2019 torna a comptar amb l'espai **Productes de proximitat**, on diferents denominacions agroalimentàries catalanes mostraran les seves bondats. Entre d'altres, enguany hi trobarem:

- Embotits de la Garrotxa
- Espai la Cava
- Formatges Montbrú
- Forn Franquesa - Coques de Perafita
- Artesans de l'Abel Garrotxa
- Embotits l'Esquiador
- Mmm... Postres Masgrau
- Coop. Sant Isidre les Borges Blanques - Les Garrigues



Les mateixes parades de mercat, que actuen com a punt de partida d'aquest esdeveniment i busquen apropar els mercats a la ciutadania, són proximitat i aprenentatge, són salut i vida. Per exemple, el **Celler de Mercat**, que enguany celebra l'aniversari amb una selecció especial de vins de diferents Denominacions d'Origen de Catalunya realitzada per Ferran Centelles, contempla 10 referències per brindar per 10 anys de Mercat de Mercats, com són:

- Abadal
- Buil & Giné
- Can Sumoi
- Cérvoles
- Edetària
- Gramona
- Juvé & Camps
- La Vinyeta
- Oriol Rossell
- Vinyes Domènech

## 6. Família

Mercat de Mercats és producte i socialització. També amics i família. Una festa oberta que convida a venir a tothom. I, perquè els més petits també treguin tot el suc a la fira, per tercer any s'ha organitzat l'**Espai Familiar**, on els nens i nenes de 0 a 6 anys trobaran tot tipus de jocs i activitats relacionades amb el món del producte i els mercats. El seu horari serà divendres, de 17 a 20h; dissabte, d'11 a 20h, i diumenge, d'11 a 19h.



Aquest és un espai pensat també per promocionar els programes educatius que es desenvolupen des de Mercats de Barcelona per a la divulgació de l'alimentació sana i saludable entre les escoles de la ciutat. A través del programa 'Mengem sa, mengem de mercat', que es va iniciar l'any 2009, l'Institut Municipal de Mercats vincula educació i alimentació, oferint als centres d'ensenyament de Barcelona visites guiades als mercats durant el curs escolar. A més, l'IMMB col·labora, entre altres entitats, en els grups de treball del Consell d'Innovació Pedagògica amb l'objectiu de construir plegats una ciutat educadora, així com amb Mercabarna i el seu programa per millorar els hàbits de consum del peix i marisc entre l'alumnat.

Quan parlem de mercats i família, no podem oblidar les parades dels **Mercats No Alimentaris**, uns mercats “especials” on es poden trobar altres productes com roba, antiguitats, parament per la llar, complements, llibres..., i que apleguen a grans i a petits per realitzar altres activitats al voltant de l’oci en aquests espais de trobada que són els mercats municipals. En aquesta edició participaran els Mercats dels **Encants de Sant Antoni, el Dominical del llibre i els Encants de Barcelona.**



## 7. Intercanvi cultural

La riquesa de compartir i aprendre d’altres formes de fer també tindrà un espai a l’edició d’enguany de Mercat de Mercats, on repeteixen estada per tercer any consecutiu alguns ambaixadors de productes de tot l’Estat. A l’espai **Territoris i Productes d’Arreu**, diversos centres regionals mostren el més típic de diferents àrees geogràfiques peninsulars, enguany amb la participació de:

- Casa de Cuenca
- Centro Aragonés De Barcelona
- Asociación Centro Asturiano de Barcelona
- Federación Andaluza de Comunidades (FAC)
- Federación de Comunidades Originarias de Castilla la Mancha en Cataluña (FECOCASMANCA)
- Federación de Entidades Culturales Gallegas en Cataluña (FEGALCAT)

A més, comptarem amb altres participants de promoció del territori i productes d'arreu que ens ensenyaran altres formes de fer:

- Agència Catalana de Turisme
- Rioja Alavesa. Abra. Euskadi Basque Country
- Enkarterri-Euskadi Basque Country
- Formatges de Suïssa
- Productes dera Val d'Aran
- Yogi Tea
- Quesos Ojos del Guadiana

## 8. Cultura gastronòmica

La interacció entre producte i visitant s'intensifica com sempre a l'**Aula de Mercat** que comptarà enguany amb una programació especial per celebrar els 10 anys. A més d'allotjar les ponències dirigides per l'Institut de Mercats, i de comptar amb la participació de Carme Rusalleda, Eugeni de Diego (A Pluma), Domingo Castells (Hotel del Prado) o Sergi Palacín (The Alchemix), entre d'altres, l'Aula, enguany, ha convidat alguns dels xefs dels restaurants que van servir la tapa més venuda de la fira en alguna de les edicions precedents.



Així, hi participaran Jordi la Casa (Ca la Nuri), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka), Quim Márquez (Quim de la Boqueria) i German Espinosa (Fonda España) en la jornada del divendres 18; Josep Carbonell (Paella Bar Boqueria) i Maties Coll i Ramon Blanch (Petit Comitè), en la jornada del dissabte 19, i Miquel Guarro (Hofmann) en la jornada del diumenge 20. En aquesta última jornada, l'Aula albergarà també la ponència magistral de Carles Gaig (Gaig Barcelona) i Eduard Soley (Frutas Soley, Mercat de la Boqueria) commemorant l'aniversari de la Fira i una última ponència especial en homenatge al xef i historiador Josep Lladonosa.



Completaran el programa de l'Aula de Mercat les ponències de la periodista de TV3 Tana Collados, directora de la nova sèrie "Gent de Mercats", que explicarà l'experiència del rodatge d'aquesta sèrie a diferents mercats acompanyada de dos dels seus protagonistes (Àngels Fisas, paradista del Mercat de la Concepció i Frederic Olivella, antic president del mercat del Carmel); el sumiller de Sant Josep Vins (DO Terra Alta); i Toni Beltrán, oleïcultor a Horta de Sant Josep. A més, Ferran Centelles guiarà divendres un gran tast dels seus vins imprescindibles.

També a l'espai de l'Aula de Mercat es podrà aprendre i compartir amb els tastos guiats de Cinzano, Estrella Damm, Royal Bliss, Agència Catalana de Turisme, Caviar Nacarii o Mieludo-Café Crem entre d'altres.

D'altra banda, per seguir fent cultura de mercat i per compartir, Mercat de Mercats tornarà a ser un punt de trobada per parlar i ampliar coneixements de productes coneguts i per conèixer-ne de nous. Per això, a l'estand de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB) s'ubicarà de nou l'escenari dels **Artistes de Mercat**, on vindran a parlar els tres dies de festa qui més sap de mercats i productes: els seus paradistes. Entre totes les conferències, s'hi trobaran interessants temàtiques vinculades al consum del producte de proximitat, al reaprofitament alimentari, per què és saludable consumir carn de pollastre, per què el bacallà està de moda, o quin tipus de flors i plantes s'han de col·locar en cada espai de les llars. Mercat de Mercats 2019 ha programat les següents classes magistrals:

### Divendres 18

- Eduard Soley. Mercat de la Boqueria - *"El món dels picants"*
- Fuensanta García. Dominical de Sant Antoni - *"El Mercat Dominical de Sant Antoni molt més que col·leccionisme i cultura"*

### Dissabte 19

- Eduard Piñol. Mercat de Sants - *"Mercats: l'experiència de qualitat"*
- Andrés Cano. Mercat dels Encants - *"Encants: etern i tendre"*
- Àngels Fisas. Mercat de la Concepció - *"Agroecologia al mercat: camp+persones+mercat"*
- Ricard Perelló. Mercat del Ninot - *"Per què el Bacallà està de moda"*
- Yolanda Casternado. Carns Cinta - Mercat de la Concepció - *"L'hamburguesa, un univers infinit"*





## Diumenge 20

- Núria Carrasco. Mercat del Carmel - *"A la meva llar, flors i plantes"*
- Lourdes Vico. Mercat de l'Estrella - *"Aprofita i estalvia. D'un pollastre mil receptes"*
- Sílvia Manzano. Mercat de Lesseps - *"L'embotit és saludable, vine al mercat Reina"*
- Jordi Cuevas. Mercat de la Concepció - *"Fruits i bolets Germans Cuevas"*
- Juan Antonio Soler. Mercat Provençals - *"Carn de poltre, una joia d'omega 3"*
- Maria Masclans. Mercat de Sant Antoni - *"Bacallà 2.0"*

## 9. Innovació

En els darrers anys, els mercats municipals, els seus paradistes i els seus clients s'han bolcat al món digital. Durant totes les edicions anteriors, Mercat de Mercats ha tingut una relació especial amb blocaires gastronòmics, *instagramers*, comunicadors i mitjans digitals, fent accions especials per a ells. Enguany l'Aula de Mercat acollirà una ponència sobre alimentació i nutrició de la mà d'experts amb un destacat perfil digital, com són la Julia Farrè (@julia\_farre\_moya), la Judith Soto (@dracookinghealhy) i la Núria Coll (@etselquemenges).

A més, per celebrar els 10 anys de Mercat de Mercats, s'ha engegat un concurs a través d'Instagram que involucra als clients dels mercats i a tots els seguidors del compte @mercatsbcn. Per participar-hi, només cal fer-se una foto als photocalls que s'han instal·lat en diversos mercats i publicar-la a Instagram amb l'etiqueta #mercatdemercats10anys. Els photocalls estaran ubicats del 25 de setembre a l'1 d'octubre als mercats de La Concepció i de la Mercè, de l'1 al 10 d'octubre als mercats de la Boqueria i de Santa Caterina, del 10 al 16 d'octubre als mercats del Guinardó i de Lesseps, i aquest darrer dia se situaran a la fira Mercat de Mercats. Els guanyadors del concurs rebran com a premi uns *tokens* a bescanviar per



consumicions als estands de “Tapes de Mercat” i “Celler de Mercat”. Aquesta iniciativa segueix la línia iniciada fa set anys amb el concurs #HappyTapa de @mercatsbcn per a Twitter, a tall de qüestionari sobre la fira.

## 10 Aniversari

Producte - salut i qualitat -, Ciutat i Gastronomia, Sostenibilitat, Solidaritat i Inclusió, Proximitat, Família, Intercanvi Cultural, Cultura Gastronòmica, innovació i Aniversari. Eixos directrius d'un esdeveniment que tornarà a omplir de llum i color l'avinguda de la Catedral del 18 al 20 d'octubre, que tornarà a omplir de festa i producte el centre de Barcelona. Amb un horari d'11 a 22h (diumenge tancarà a les 21h), Mercat de Mercats acull per aprendre i celebrar.

I com que una festa no ho és sense pastís, bufarem les espelmes d'aquests 10 anys amb un gran **pastís d'aniversari** participatiu que tothom podrà decorar, i on es podran escriure felicitacions i bons desitjos per a Mercat de Mercats. Per animar la celebració, dos photocalls estaran instal·lats a diferents punts per tal que tothom que vulgui es faci fotos i pugui compartir la seva vivència a la festa. A més, tota la fira estarà amenitzada amb música i diferents actuacions de dinamització de la mà del grup de percussió **Ssstrèpids**.



Aquest és un any especial que volem aprofitar per establir vincles entre tots els participants de la fira. Per això enguany està previst que el dissabte 19 d'octubre a les 10h hi tingui lloc una trobada-networking entre xefs, paradistes, patrocinadors, productors, col·laboradors... Tothom que formi part de Mercat de Mercats tindrà cabuda en aquesta activitat, pensada per propiciar l'intercanvi d'idees i experiències i el coneixement mutu.

L'aniversari de Mercat de Mercats serà també possible gràcies al suport dels participants, institucions, patrocinadors i col·laboradors que aposten un cop més per apropar la cultura de mercat al carrer, per impulsar l'intercanvi de coneixements, i per formar part de la gran festa del producte.



## **Preus i forma de pagament**

Amb les activitats lúdiques i de formació completament gratuïtes, la forma de pagament de les consumicions en els espais Tapes de Mercat i Celler de Mercat tornarà a ser mitjançant "tokens", la moneda especial de la fira que es podrà adquirir en els espais senyalitzats (1 token: 1 euro). Així s'agiliten les esperes i l'interès se centra en el més important: el producte.

Les consumicions de Tapes de Mercat tindran un preu de 2 o 4 tokens, i les consumicions del Celler de Mercat, d'1 a 5 (aigua, 1; cafè, 2 o 3; refrescs, 2; cervesa o vermut, 2 o 3; vi i cava, 3 o 4; mini combinat, 3; combinat, 5,...). La copa de vidre, obligatòria per consumir vins i espumosos, tindrà el preu d'1 token.

## **Organització, patrocinadors, col·laboradors y altres expositors de Mercat de Mercats 2019**

### **Organització:**

- Ajuntament de Barcelona - Mercats de Barcelona

### **Concepte i producció tècnica:**

- grup gsr

### **Patrocinador oficial:**

Free Damm

### **Patrocinadors:**

Agència Catalana de Turisme  
Formates de Suïssa  
Hostelgrup

### **Col·laboradors:**

Coca-Cola  
Royal Bliss  
Rioja Alavesa. Abra. Euskadi Basque Country  
Cinzano  
Mieludo-Café Crem



### **Col·laboradors tècnics:**

BRA  
creARTiva  
ICC  
Ficfrei  
Klimer  
Thermomix

### **Entitats col·laboradores:**

Casal dels Infants

CETT

### **Mercat de Mercats 2019 en xifres**

- 17 parades de mercats de tot Barcelona
- 8 productors de proximitat i qualitat + 14 representants de Territoris i Productes d'Arreu
- 11 establiments de degustació i restaurants de mercat i de la ciutat
- 26 activitats a l'Aula de Mercat entre ponències, tastos i showcookings

### **Fitxa Tècnica**

Dates: del 18 al 20 d'octubre de 2019

Localització: Avinguda de la Catedral, Barcelona

### **Horaris**

Divendres 18, d'11 a 22h

Dissabte 19, d'11 a 22h

Diumenge 20, d'11 a 21h

### **Horari Espai Familiar:**

Divendres 18, de 17 a 20h

Dissabte 19, d'11 a 20h

Diumenge 20, d'11 a 19h

### **Espais:**

- Taquilles (on obtenir els Tokens)



- Parades de Mercat
- Mercats Especials
- Productes de proximitat i qualitat
- Territoris i Productes d'Arreu
- Tapes de Mercat
- Aula de Mercat
- Artistes de mercat
- Celler de Mercat
- Espai Familiar
- Espai aniversari
- Espai Institut Municipal de Mercats
- Patrocinadors, col·laboradors i altres

**Més informació:**

[www.barcelona.cat/somdemercat](http://www.barcelona.cat/somdemercat)

[www.barcelona.cat/mercats](http://www.barcelona.cat/mercats)



CONCEPTE I PRODUCCIÓ TÈCNICA



PATROCINADOR PRINCIPAL



PATROCINADORS



COL-LABORADORS



COL-LABORADORS TÈCNICS



ENTITATS COL-LABORADORES



Amb la col·laboració d'Euskadi Basque Country