

CIRCULAR N° 2.159



Distinguido agremiado :

El Gremio de Mayoristas del Mercado Central de Pescado de Mercabarna y el Gremi de Peixaters de Catalunya organizan por sexto año consecutivo la campaña "Revetlles d'estiu amb musclos i cava" con la colaboración del Institut Municipal de Mercats de Barcelona, Mercabarna, ASSOCOME, la Federación de Productores de Marisco del Delta, el CETT-UB y Segura Viudas, con el objetivo de dinamizar las ventas en los mercados municipales durante estas fechas.

La campaña de este año se celebrará los días 21, 22 y 23 de este mes de Junio y se llevará a cabo en 9 mercados municipales (el año pasado fueron 5 mercados).

Se trata de la fiesta más grande del mejillón en Catalunya. En esta quinta edición se invitará a 10.000 raciones de mejillones del Delta del Ebro (cocinados a la marinera) acompañados de 4.000 copas de cava.

El calendario de la campaña es el siguiente :

- **Miércoles 21 de junio:**
 - ✓ 11:30 h: *Mercat del Ninot: acto de apertura de la campaña con prensa y posterior degustación popular.*
- **Jueves 22 de junio:**
 - ✓ 11:30 h: Mercat de Clot degustación popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat d'Horta: degustación popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat de Lesseps: degustación popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat de Sant Martí: degustación popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat de Sants: degustación popular.
- **Viernes 23 de junio:**
 - ✓ 11:30 h: Mercat de La Concepció: degustación popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat de Les Corts: degustación popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat de La Llibertat: degustación popular.

Asimismo, se distribuirán tarjetones en los diferentes mercados municipales de Barcelona y provincia con tres recetas (una para la verbena de Sant Joan, una segunda para la verbena de Sant Pere y una tercera para la verbena de Sant Jaume).

Esperando contar con su presencia, reciba un cordial saludo,



Barcelona, 17 de Junio de 2.017.

Fdo.: FELIX FALCO VILLASCLARAS
SECRETARIO

C I R C U L A R Núm. 2.159



Distingit agremiat :

El Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna i el Gremi de Peixaters de Catalunya organitzen per sisè any consecutiu la campanya "Revetlles d'estiu amb musclos i cava" amb la col·laboració de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona, Mercabarna, ASSOCOME, la Federació de Productors de Marisc del Delta, el CETT-UB i Segura Viudas, amb l'objectiu de dinamitzar les vendes als mercats municipals durant aquestes dates.

La campanya d'aquest any se celebrarà els dies 21, 22 i 23 d'aquest mes de Juny i es durà a terme a 9 mercats municipals (l'any passat van ser 5 mercats).

Es tracta de la festa més gran del musclo a Catalunya. En aquesta cinquena edició es convidarà a 10.000 racions de musclos del Delta de l'Ebre (cuinats a la marinera) acompanyats de 4.000 copes de cava.

El calendari de la campanya és el següent:

- Dimecres 21 de juny:
 - ✓ 11:30 h: *Mercat del Ninot: acte d'obertura de la campanya amb premsa i posterior degustació popular.*
- Dijous 22 de juny:
 - ✓ 11:30 h: Mercat de Clot degustació popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat d'Horta: degustació popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat de Lesseps: degustació popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat de Sant Martí: degustació popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat de Sants: degustació popular.
- Divendres 23 de juny:
 - ✓ 11:30 h: Mercat de La Concepció: degustació popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat de Les Corts: degustació popular.
 - ✓ 11:30 h: Mercat de La Llibertat: degustació popular.

A més a més, es distribuïran targetons pels diferents mercats municipals de Barcelona i província amb tres receptes (una per la Revetlla de Sant Joan, una segona per la Revetlla de Sant Pere i una tercera per la Revetlla de Sant Jaume).

Esperant comptar amb la seva presència, rebi una cordial salutació,

Barcelona, 17 de juny de 2017.

Signat : FELIX FALCO VILLASCLARAS
SECRETARI



RECEPTARI A L'INTERIOR

REVETLLES D'ESTIU

AMB

Musclos i Cava

Viu l'experiència. Aquí tens un tastet



DEGUSTACIONS POPULARS

A partir
de les
11:30 h

Dc. 21 de juny:

Mercat del Ninot

Dj. 22 de juny:

Mercats del Clot, Horta, Lesseps, Sant Martí i Sants

Dv. 23 de juny:

Mercats de La Concepció, Les Corts i La Llibertat

Un suggeriment dels Majoristes del Mercat Central del Peix
de Mercabarna i el Gremi de Peixaters de Catalunya

MARISC DEL DELTA DE L'EBRE

Organitzen



Gremi de Majoristes del
Mercat Central del Peix
de Mercabarna



Gremi de Peixaters
de Catalunya

Patrocinen



mercabarna
50



ASSOCOME
ASSOCIACIÓ DE CONCESSIONARIS
DE MERCABARNA

Col·laboren



FEDERACIÓ DE PRODUCTORS
DE MARISC DEL DELTA
DE L'EBRE
FEDKOMODEL



CETT
Grup de Turisme, Història
i Gastronomia
de Catalunya



Segura Viudas



Ajuntament de
Barcelona

UNA RECEPTE PER A CADA REVETLLA

És el moment de gaudir del Musclo del Mediterrani. Durant l'estiu aquest marisc és ben ple i la seva carn és ferma i saborosa. Per això, molts pobles costaners a casa nostra celebraven les revetlles d'estiu amb musclades, veritables festes gastronòmiques.

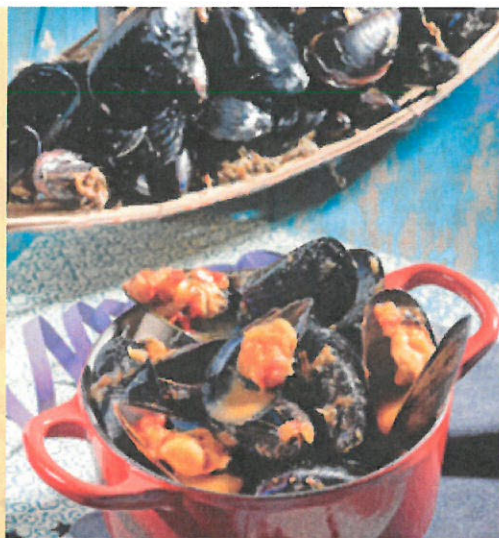
Marisc del Delta de l'Ebre www.fepromodel.com

Per Sant Joan, la nit del 23 al 24 de juny, la més tradicional:

Musclos a la marinera



Ingredients: 1 bitxo petit, 1 gra d'all, 4 cullerades soperes d'oli d'oliva, 4 tomàquets madurs, 2 cebes mitjanes, 3 kg de musclos mediterranis. **Preparació.** Aixafar l'all en una paella i deixar-lo daurar a foc lent junt amb un bitxo petit fins que tot plegat quedi ben fregit. Afegir les cebes ratllades i després els tomàquets, també ratllats. Mentrestant, posar els musclos nets en una cassola amb 2-3 dits d'aigua, al foc. Tapar la cassola i deixar que es facin al vapor, durant uns minuts. Un cop oberts, els reservem. Guardem l'aigua de la cocció i l'afegim al sofregit, sense sal. Quan el condiment és al seu punt (ni massa espès, ni massa clar), ho barregem amb els musclos.



Per Sant Pere, el 28 de juny:

Musclos amb frites braves*



Ingredients. 1,2 kg de musclos, 80 cl oli d'oliva, 1 ceba gran, 2 grans d'all, 5 tomàquets madurs, 50 g de tomàquet concentrat, 30 g de xili chipotle, sal, sucre, pebre negre, 1 fulla de llorer, 500 g de patata agra. **Preparació.** Rentar les patates. Tallar-les a bastons, amb pell, i fregir-les en oli a 140°C fins que estiguin toves. Reservar-les. Tallar finament l'all i la ceba i ratllar el tomàquet. Posar en una paella l'oli d'oliva, la ceba i l'all, la sal, el sucre i el llorer. Ofegar-ho fins que estigui transparent. Afegir el tomàquet ratllat. Quan tot estigui ben sofregit, afegir els xilis i rectificar de sal i pebre acabat de moldre. Obrir els musclos en una olla amb un dit de líquid, tapar-los i bullir-los durant 2-3 minuts. Escalfar l'oli fins a 180°C. Afegir les patates perquè quedin ben cruixents per fora i toves per dins. En una cassola bonica escalfar la salsa brava, afegir-hi els musclos oberts i, en l'últim moment, hi afegim les patates fregides.



Per Sant Jaume, el 23 de juliol:

Musclos amb tempura i maonesa de porradell*



Ingredients. 1,2 kg de musclos, 200 cl vi blanc, 2 escalunya, 2 grans d'all, 50 cl d'oli d'oliva, 3 branques farigola, 200 g clara d'ou, 1 manat de porradell, 400 g d'oli d'oliva suau, suc de llimona, sal, 400 g d'aigua freda, 1 ou, 300 g farina. **Preparació.** Tallar l'escalunya i l'all en juliana, i sofregir en l'oli amb la farigola. Afegir el vi blanc i bullir 5 minuts. Afegir els musclos fins que s'obrin, uns 2-3 minuts. Reservem fins que es refredin. Escaldar el porradell en aigua salada durant 30". Refredar ràpidament en aigua amb gel. Llavors, l'assequem i tallem finament. En un got de batidora, posar les clares d'ou, una mica de sal, gotes de suc de llimona i un all picat. Batre i afegir l'oli en un fi raig fins que es vagi muntant. Afegir el porradell i rectificar. Per a la tempura, batem l'ou amb l'aigua. Afegir la farina sense batre massa. Passar el musclo per la massa i fregir en l'oli a 180°C. Servir els musclos acompanyats amb la maonesa.



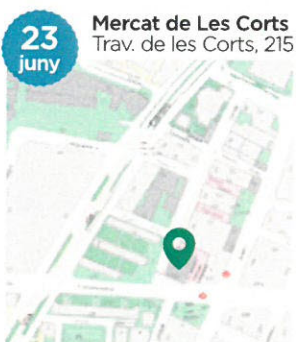
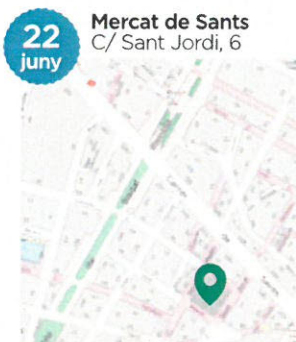
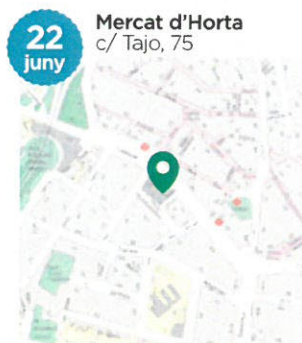
#deproximitat #determinada

@assosome /Empreses-Mercabarna-Assosome

f /Receptes elaborades pel Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB

Fotos: Joan Valera

NO ET PERDIS LES DEGUSTACIONS POPULARS



Els 8 Mercats Verds de la xarxa de Mercats Municipals de Barcelona potencien els productes de proximitat i ecològics.