



S'han servit unes 9.000 racions gratuïtes de mol.lusc del Delta i cava

Més de 5.500 persones gaudeixen de la setena edició de “Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava” a mercats municipals de Barcelona

El gran tast de Sant Pere a la Llibertat i l'Abaceria ha tancat avui la iniciativa dels majoristes del Mercat Central del Peix i peixaters de Catalunya.

Els productors del Delta de l'Ebre han destinat a la iniciativa més d'una tona de musclo de roca de primera qualitat de manera gratuïta.

Barcelona, 28 juny 2018. Els mercats barcelonins de l'Abaceria i la Llibertat han tancat avui, amb el Gran Tast de Sant Pere, la VII Edició de Revetlles d'Estiu amb musclos i Cava, iniciativa impulsada pel Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna i Gremi de Peixaters de Catalunya. Més de 5.500 persones han gaudit dels tastets gratuïts de musclos del Delta cuinats a la marinera i cava que durant quatre dies s'han ofert a 7 mercats municipals de Barcelona. L'Ajuntament de Barcelona, a través de l'Institut Municipal de Mercats, col·labora per segon any consecutiu en aquesta iniciativa.



La Federació de Productors de Mol·lusc del Delta de l'Ebre han aportat, una edició més, tot el producte necessari per a la celebració de les degustacions populars: més d'una tona de mol·lusc de primera qualitat que s'ha traduït en unes 9.000 racions de musclos. El producte s'ha cuinat a la marinera la mateixa matinalada de cada tast.

Les “Revetlletes infantils”, estrena d'enguany, han acostat el producte de proximitat i les tradicions als més petits.

La introducció, per primera vegada en aquesta edició, de les “Revetlletes Infantils” ha fet possible ampliar el públic d'aquesta iniciativa arribant als més petits que han descobert el producte de proximitat i la tradició de les revetlles tots jugant i tastant els musclos.



Els mercats on s'han celebrat aquesta VII Edició de “Revetlles d'Estiu amb Musclos i Cava” han estat el Mercat de Sant Antoni el dia 22 de juny, amb una participació de més de 1.200 persones, la Concepció i el Carmel, ambdós el dia 23 amb motiu de Sant Joan; i el dia 27, iniciant el Tast de Sant Pere que avui ha clos, els mercats de Sants i el Ninot.

Recuperar una tradició dels barris mariners de Barcelona.

“Revetlles d'Estiu amb Musclos i Cava” s'iniciava l'any 2012 amb una experiència pilot al mercat de Sants. Aquest tast popular naixia, impulsat per majoristes de peix i peixaters, amb la voluntat de recuperar una vella tradició dels barris mariners de Barcelona i de pobles costaners catalans que molts d'aquests professionals recordaven de la seva infantesa: les musclades d'estiu durant les revetlles. Així doncs, les vigílies de Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume, se celebren les revetlles amb generoses cassoles de musclos, coincidint que a l'estiu, al Mediterrani, aquest marisc es troba ben ple i en el seu millor moment de sabor.

Amb aquest tast popular es vol convidar als catalans a gaudir i compartir amb família i amics l'experiència de revivre les revetlles amb aquesta festa popular i gastronòmica. A més, tant majoristes com peixaters ens recorden que **el musclo és un marisc molt saludable, que resulta bé de preu, és de proximitat i de temporada.**

A **“Revetlles d'Estiu amb Musclos i Cava”** col·labora des del seu inici la **Federació de Productors de Marisc del Delta de l'Ebre (Fepromodel)** que aporta tot el mol·lusc per a les degustacions i que prové exclusivament de zones producció certificades com a Reserva de la Biosfera. **Mercabarna, l'Associació de Concessionaris de Mercabarna (Assocome)** que reuneix les empreses majoristes d'aliments frescos del polígon alimentari, i **l'Ajuntament de Barcelona, a través de l'Institut Municipal de Mercats** també donen suport a la convocatòria. També hi participa, des de la primera edició, **el Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB** amb professors i alumnes de sala i l'elaboració de receptes.



Se han servido unas 9.000 raciones gratuitas de molusco del Delta y cava

Más de 5.500 personas disfrutaron de la séptima edición de "Verbenas de Verano con Mejillones y Cava" en mercados municipales de Barcelona

La gran cata de San Pedro a la Libertad y en la Abacería cerró hoy la iniciativa de los mayoristas del Mercado Central del Pescado y pescaderos de Cataluña.

Los productores del Delta del Ebro han destinado a la iniciativa más de una tonelada de mejillón de roca de primera calidad de manera gratuita.

Barcelona, 28 de Junio 2.018. Los mercados barceloneses de la Abacería y la Libertad han cerrado hoy, con la Gran Cata de San Pedro, la VII Edición de Verbenas de Verano con mejillones y Cava, iniciativa impulsada por el Gremio de Mayoristas del Mercado Central del Pescado de Mercabarna y Gremio de Pescaderos de Cataluña. Más de 5.500 personas han disfrutado de las degustaciones gratuitas de mejillones del Delta cocinados a la marinera y cava que durante cuatro días se han ofrecido en 7 mercados municipales de Barcelona. El Ayuntamiento de Barcelona, a través del Instituto Municipal de Mercados, colabora por segundo año consecutivo en esta iniciativa.



La Federación de Productores de Molusco del Delta del Ebro han aportado, una edición más, todo el producto necesario para la celebración de las degustaciones populares: más de una tonelada de molusco de primera calidad que se ha traducido en unas 9.000 raciones de mejillones. El producto se ha cocinado a la marinera la misma madrugada de cada cata.

Las "Verbenas infantiles", estreno de este año, han acercado el producto de proximidad y las tradiciones a los más pequeños.

La introducción, por primera vez en esta edición, de las "Verbenas Infantiles" ha hecho posible ampliar el público de esta iniciativa llegando a los más pequeños que han descubierto el producto de proximidad y la tradición de las verbenas jugando y probando los mejillones.



Los mercados donde se han celebrado esta VII Edición de "Verbenas de Verano con Mejillones y Cava" han sido el Mercado de San Antonio el día 22 de Junio, con una participación de más de 1.200 personas, la Concepción y el Carmel, ambos el día 23 con motivo de San Juan; y el día 27, iniciando la Cata de San Pedro que hoy ha concluido, los mercados de Sants y el Ninot.

Recuperar una tradición de los barrios marineros de Barcelona.

"**Verbenas de Verano con Mejillones y Cava**" se iniciaba el año 2012 con una experiencia piloto en el mercado de Sants. Esta cata popular nacía, impulsado por mayoristas de pescado y pescaderos, con la voluntad de recuperar una vieja tradición de los barrios marineros de Barcelona y de los pueblos costeros catalanes que muchos de estos profesionales recordaban de su infancia: las mejillonadas de verano durante las verbenas. Así pues, las vísperas de San Juan, San Pedro y Santiago, se celebraban las verbenas con generosas cazuelas de mejillones, coincidiendo que en verano, en el Mediterráneo, este marisco se encuentra lleno y en su mejor momento de sabor.

Con esta cata popular se quiere invitar a los catalanes a disfrutar y compartir con la familia y amigos la experiencia de revivir las verbenas con esta fiesta popular y gastronómica. Además, tanto mayoristas como pescaderos nos recuerdan que **el mejillón es un marisco muy saludable, que resulta bien de precio, es de proximidad y de temporada.**

En "**Verbenas de Verano con Mejillones y Cava**" colabora desde su inicio la **Federación de Productores de Mariscos del Delta del Ebro (Fepromodel)** que aporta todo el molusco para las degustaciones y que proviene exclusivamente de zonas producción certificadas como Reserva de la Biosfera. **Mercabarna**, la **Asociación de Concesionarios de Mercabarna (Assocome)** que reúne las empresas mayoristas de alimentos frescos del polígono alimentario, y el **Ayuntamiento de Barcelona**, **a través del Instituto Municipal de Mercados** también apoyan la convocatoria. También participa, desde la primera edición, el **Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB** con profesores y alumnos de sala y la elaboración de recetas.