

Dijous, 16 de març - Mercat del Ninot - A partir de les 11.30

Primer Tast Popular de 1.000 bunyols de calçot per impulsar el producte de proximitat i de temporada

Forma part de la campanya **“De Proximitat i de Temporada”** que promouen Majoristes i Detallistes de Fruites i Hortalisses

Durant el mes de març, als mercats municipals de Barcelona



Barcelona, 7 de març 2017.- “De Proximitat i de Temporada. Saborós i Saludable” (www.deproximitat-detemporada.cat) dóna nom a la iniciativa que els Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM) i el Gremi Provincial de Fruïters de Barcelona han posat en marxa aquesta mateixa setmana i que es perllongarà durant tot el mes de març als mercats municipals de la capital catalana. L'objectiu és promoure un major coneixement entre la ciutadania de les verdures i hortalisses de proximitat, especialment la carxofa del Prat, els calçots de Valls i el Barcelonès, les faves i els pèsols del Maresme i l'escarola del Baix Llobregat, i en la seva temporada.

El moment central de la campanya serà el pròxim dijous dia 16 de març, quan s'oferirà el Primer Tast Popular de 1.000 bunyols de calçot acompanyats de la salsa tradicional preparada artesanalment. El tast - gratuït - se celebrarà al Mercat del Ninot a partir de les 11.30 del matí. Tot seguit el cuiner Pep Nogué mostrarà als assistents com elaborar un deliciós entrepà de xató adaptat per a tota la família.

20.000 receptaris per als mercats municipals i consells per evitar el malbaratament a casa

Des del 6 al 31 de març, els compradores i les compradores dels mercats municipals rebran de la mà dels mateixos fruites un receptari amb preparacions fàcils i molt festives elaborades especialment per a aquesta ocasió pel cuiner Pep Nogué. L'ingredient protagonista de les receptes són les verdures i les hortalisses de proximitat. A més, el receptari inclou consells per aprofitar fins l'última fulla d'aquestes verdures de temporada, la majoria d'elles molt bones per fer saludables i gustosos brous.

Les receptes proposades pel cuiner Pep Nogué, són *l'Amanida de Primavera*, el *Carpaccio de Carxofes Del Prat amb vinagreta de Pinyons*, *Amanida de Faves i Pèsols del Maresme*, i *l'Entrepà de Xató*. També inclou dues receptes més per fer els calçots a casa: *bunyols de calçots i calçots al forn*.



**Escaroles,
Calçots,
Carxofes,
Pèsols i Faves**

*de proximitat i de temporada
saborós i saludable!*

Receptes originals
del cuiner Pep Nogué

Tast popular de Bunyols de Calçot i Presentació del Mini Entrepà de Xató
Mercat del Ninot. Dijous, 16 de març. Des de les 11.30 h.

Un suggeriment per a tota la família
dels Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

Una iniciativa de:



Amb la col·laboració:



Una proposta de Majoristes i Detallistes de fruites i hortalisses.

Els Gremis de Majoristes i de Detallistes de fruites i hortalisses de Barcelona s'uneixen en una iniciativa per promoure hàbits alimentaris saludables i un major consum de verdures i hortalisses. Aquesta ocasió, la campanya "*De Proximitat i de Temporada. Saborós i saludable*" se centra en la Carxofa del Prat, els Calçots certificats de Valls i també els del Barcelonès, les faves i els pèsols del Maresme, i les escaroles de diverses comarques de Barcelona, especialment del Baix Llobregat.

Per al president del Gremi de Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM), Jaume Flores, "*quan el producte es troba en la seva temporada natural és el seu millor moment de sabor i també es quan té el millor preu.*" Flores afegeix que "*vivim en un món globalitzat i tenim de tot durant tot l'any, tanmateix és positiu que el consumidor i la consumidora sàpiga també aprofitar el producte de temporada, madurat en el seu moment i conèixer millor els productes de proximitat que destaquen per la seva qualitat i riquesa gastronòmica. També és una manera de conservar la nostra cuina més tradicional. Per exemple, fa anys era habitual menjar guisats amb faves per Setmana Santa*".

Per la seva banda, el president del Gremi de Detallistes de Barcelona, Tino Mora, indica que "*seran els fruiters i les fruiteres qui explicaran al seus clients el contingut de la campanya en lliurar-los-hi el receptari. Els compradors i les compradores en general acullen molt bé aquest tipus d'iniciatives i ara a més hi ha molt interès pels productes de proximitat i km 0*", conclou.

**Per al president dels Majoristes de Fruites
i Hortalisses (AGEM), Jaume Flores,
“promoure el producte de proximitat ens
anima a recuperar la cuina tradicional”**

Majoristes de Fruites i Hortalisses - AGEM

L'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruites i Hortalisses de Barcelona i Província (AGEM) és una associació formada per empreses Majoristes de Productes Hortofructícoles. Actualment les 149 companyies que operen al Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna formen part de l'AGEM.

Va ser l'any 1977, quan es va començar a treballar amb el nom d'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruites i Hortalisses de Barcelona i Província (AGEM), encara que molt abans, el sector ja estava organitzat i unit amb altres denominacions: "Gremi de majoristes de Productes Hortofructícoles del Born i la seva Zona ", " Sindicat Provincial de Proveïdors de Fruites i Hortalisses ". Des de l'any 1971, la seu central de l'AGEM se situa a Mercabarna.

AGENDA

**Acte central campanya “ De Proximitat i De Temporada.
Saborós i Saludable”**

**Primer TAST POPULAR DE BUNYOLS DE CALÇOTS
I PRESENTACIÓ DEL MINI ENTREPA DE XATÓ**

DIA: Dijous, 16 de març de 2017.
Lloc: Mercat del Ninot (carrer de Mallorca 133 – 157. BCN)
Hora: 11.30h
