

# Menja't la tardor!

Organitzen els Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM) i el Gremi de Fruïters de Barcelona

Un aperitiu genuïnament de temporada amb receptes del cuiner Pep Nogué

## Majoristes i Detallistes de fruites i hortalisses conviden al I Gran Tast Popular de Tardor amb Còctel de Magrana i Xips de Moniato

Seran dues jornades: el 28 d'octubre, al Mercat de la Llibertat (BCN), i l'11 de novembre, al Mercat de Santa Eulàlia (L'H)

Tallers infantils amb "Paco, El Moniato" i "Sara, La Castanya", entre altres personatges

Barcelona, 25 d'octubre.- Afavorir que grans i petits coneguem millor els fruits de la tardor i els avantatges de consumir els productes frescos de temporada són els objectius que s'han fixat els Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM) i el Gremi de Detallistes de Fruïters de Barcelona, amb la campanya "Menja't la tardor". Per això, Majoristes i Detallistes conviden al I Gran Tast Popular De Tardor. Oferiran còctel de magrana i, per picar, xips de moniato. La recepta d'aquest aperitiu genuïnament de tardor ha estat elaborada per a l'ocasió pel cuiner Pep Nogué. El gran tast de tardor se celebrarà en dues jornades: la primera, el dia 28 d'octubre, amb motiu de la Castanyada, al Mercat de La Llibertat, i la segona, l'11 de novembre, al Mercat de Santa Eulàlia a l'Hospitalet.

Les degustacions començaran a les 11 del matí, i s'hi destinaran més de 120 kg de moniato i 150 kg més de magrana fresca, entre altres ingredients. Paral·lelament se celebraran tallers infantils, on els petits i les petites descobriren les fruites més típiques de la tardor com les magranes, les castanyes, els moniatos, els bolets, les carabasses o les xirimoies, entres altres.

### Menja't la tardor

Els Majoristes i Detallistes de Fruites Hortalisses de Barcelona, amb la col·laboració de Mercabarna i l'Associació d'Empreses de Mercabarna (Assocome), impulsen la campanya "Menja't la tardor" que per primera vegada inclou les degustacions populars de productes de tardor i tallers infantils pensats per promoure els fruits de temporada. Un còctel, sense alcohol, a base de magrana fresca i per picar xips de moniato, amb receptes elaborades pel cuiner Pep Nogué, són les propostes gastronòmiques, senzilles i gustoses, que volen convidar als ciutadans a treure tot el partit de les fruites i fruits de temporada.

El president dels Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM), Jaume Flores, recorda que "consumir les fruites i les hortalisses en la seva temporada natural aporta molts avantatges" i afegeix "és quan estan en el seu moment òptim de sabor i de riquesa nutricional. També és quan els trobem millor de preu".

### 30.000 exemplars de la guia – receptari dels fruits de temporada

A partir del 25 d'octubre, els fruïters dels mercats municipals de Barcelona i L'Hospitalet lliuraran als seus clients la guia Menja't la Tardor amb les principals fruites i fruits de temporada i informació com els orígens, consells per triar i conservar millor aquests aliments. També inclou receptes originals del cuiner Pep Nogué. Seran els mateixos fruïters i fruïteres els qui lliuraran la guia - receptari als seus clients. S'ha fet una edició de 30.000 exemplars.

### **Tallers amb Paco, El Moniato, i Anna, La Magranda**

Els més petits descobriran a través dels tallers infantils que se celebraran conjuntament a les degustacions, quin són els principals productes de temporada que es troben als mercats catalans com magranes, xirimoies, castanyes, caquis, raïm, bolets, moniatos o carabasses. Els infants es podran fer-se fotos en un gran fotocall en companyia de "Paco, El Moniato", "Teresa, La Carabassa", "Anna, La Magrana", i "Sara, La Castanya", grans protagonistes de la tardor. Els petits també aprendran com desgranar fàcilment una magrana sota les indicacions dels monitors.

### **AGEM**

L'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruites i Hortalisses de Barcelona i Província (AGEM) agrupa totes les empreses majoristes hortofructícoles que operen al Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna, actualment 150 companyies. L'any 1977, aquest col·lectiu començava a treballar amb el nom amb què avui el coneixem. Tanmateix, molt abans el sector ja estava organitzat i unit amb altres denominacions. L'any 1971 el mercat es traslladava del Born a Mercabarna. Una altra data clau es produïa el 1987, quan els empresaris majoristes van canviar el seu horari i el mercat va passar de ser nocturn a diürn, fet que transformaria profundament la realitat d'aquest mercat i els seus empresaris. Avui dia, la gran llotja majorista barcelonina està al capdavant dels mercats majoristes europeus.

Entre les prioritats actuals de l'AGEM estan la potenciació del producte de proximitat i la seva normalització; la captació de nous clients estrangers i prosseguir amb la promoció dels bons hàbits alimentaris entre els infants. Una altra prioritat és que els catalans i les catalanes sentin més propera feina del majorista hortofructícola.

### **AGENDA: I GRAN TAST POPULAR DE TARDOR Degustacions + tallers infantils**

#### **Al mercat de la Llibertat (BCN)**

DIA: Dissabte, 28 d'octubre 2017  
Lloc: Mercat de la Llibertat, plaça de la Llibertat 27 ( 08012 - BCN)  
Hora: A partir de les 11.00 h.

#### **Al mercat de Santa Eulàlia (L'H)**

Dia: Dissabte, 11 de novembre 2017.  
Lloc: Mercat de Santa Eulàlia, carrer de Pareto, 28 (08902 - L'Hospitalet)  
Hora: A partir de les 11.00 h



#### **Mes informació:**

Elisabet Carvajal: 646 22 02 68 / 93 733 37 92  
Premsa – Majoristes de Mercabarna  
/ Menja't la Tardor.  
[www.fruitsdetardor.com](http://www.fruitsdetardor.com) [www.fruitsdetardor.cat](http://www.fruitsdetardor.cat)  
[www.agem.mercabarna.com](http://www.agem.mercabarna.com)