



#5Gaspatxos

Nota de premsa

Els dies 14 i 15 de juny, als mercats de la Llibertat,
L'Abaceria, Sant Antoni, El Ninot i el Carmel,

**#5Gaspatxos porta als mercats municipals de Barcelona,
per primera vegada, un gran tast de gaspatxos
frescos, naturals i amb receptes originals**

*Majoristes i detallistes de Fruites i Hortalisses reivindiquen la grandesa d'un plat
estiuenc i saludable, i proposen 5 noves versions per a tota la família*

Barcelona, juny 2019.- "**Gust d'Estiu amb #5Gaspatxos**" tindrà lloc els dies 14 i 15 de juny a 5 mercats municipals de Barcelona (La Llibertat i L'Abaceria, divendres 14; i Sant Antoni, El Ninot i El Carmel, dissabte 15). La iniciativa, que se celebra per primera vegada, proposa un gran tast – gratuït – del genuí gaspatxo tradicional andalús, i la presentació de 5 noves versions que es nodreixen sobretot de la riquesa a l'estiu del producte de temporada. En total seran unes 2.500 racions de gaspatxo fresc i totalment natural, fet amb la recepta original que s'oferirà a la clientela dels mercats durant aquests dos dies. **La iniciativa està organitzada pel Gremi de Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM), junt amb el Gremi de Fruïters de Barcelona i Província, i Mercabarna.** Durant tot el juny, a més, es distribuirà a través d'aquests mercats municipals el receptari "**Gust d'Estiu amb #5Gaspatxos**" – també accessible a www.5gaspatxos.com - amb les receptes elaborades – molt curosament i expressament per a aquesta iniciativa – pels cuiners Pep Nogué i Boglarka Dul.

Presentació dels #5Gaspatxos, al Mercat del Ninot, amb Pep Nogué

El mercat del Ninot acollirà el dissabte, dia 15 de juny, a partir de les 11.30 del matí l'acte central de la campanya "**Gust d'Estiu amb #5Gaspatxos**". En aquest mercat, a més del **Gaspatxo Tradicional** es podrà gaudir del **Gaspatxo Tropical** i el **Polo de Gaspatxo Kids** que s'oferirà a tots els nens i les nenes que participin als **tallers infantils 5Aldia** que tindran lloc paral·lelament al tast. L'acte comptarà també amb la participació del cuiner Pep Nogué qui presentarà **les receptes del Gaspatxo Verd, el Gaspatxo de Remolatxa, el Gaspatxo Tradicional i la seva versió sense gluten, el Gaspatxo Tropical i el Polo de Gaspatxo Kids.**

Receptaris "Gust d'estiu amb #5Gaspatxos" als mercats municipals. Sabor i Salut

La campanya es completa amb l'edició de 12.500 exemplars del receptari "**Gust d'Estiu amb #5Gaspatxos**", que també estarà accessible a través de les webs www.5gaspatxos.com i www.5gazpachos.com. Aquí, es proposen cinc receptes de gaspatxo que, a més de saboroses i fàcils de fer, són molt saludables. Les receptes han estat elaborades expressament per a aquesta campanya pels cuiners Pep Nogué i Boglarka Dul i combinen curosament fruites, diferents vegetals i espècies que potencien sabor i propietats nutricionals

El receptari inclou una secció on es repassen els beneficis per a la salut humana de cadascun dels gaspatxos. Així doncs, del Gaspatxo Tradicional recorda que "**és un còctel d'antioxidants i vitamines**"; del Gaspatxo de Remolatxa, com indica el mateix Pep Nogué, diu que "**és perfecte per a la salut emocional**"; el **Polo de Gaspatxo Kids** s'adequa al sabor dolç que agrada als petits i els aporta molt de calci, un mineral molt

interessant per als infants; el Gaspatxo Verd *"és molt nutritiu i hidratant"*; i el Gaspatxo Tropical *"és afrodisíac i aporta vitalitat"*, entre altres virtuts.

Gremi de 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 148 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: "Gust d'Estiu amb #5Gaspatxos"

Tast de gaspatxos

Dia i hora: Divendres, 14 de juny. Des de les 11.30

Lloc: Mercat de la Llibertat – Tast de Gaspatxo Tradicional

Lloc: Mercat de l'Abaceria – Tast de Gaspatxo Tradicional i Sense Gluten

Dia i hora: Dissabte, 15 de juny. Des de les 11.30

Lloc: Mercat del Ninot. Tast de Gaspatxo Tradicional, Tropical, i Polo de Gaspatxo Kids. Tallers infantils i presentació de receptes amb Pep Nogué.

Lloc: Mercats del Carmel i Sant Antoni. Tast de Gaspatxo Tradicional.

Tast de gaspatxos, els dies 14 i 15 de juny'19

Divendres dia 14, a partir de les 11.30		Dissabte dia 15, a partir de les 11.30	
Mercat de la Llibertat Pl. Llibertat, 27 Tast de gaspatxo tradicional	Mercat de l'Abaceria Passeig de Sant Joan, 168 Tast de gaspatxo tradicional i tradicional sense gluten	Mercat del Carmel Llobregós, 149 Tast de gaspatxo tradicional	Mercat de Sant Antoni Entrada Borrell/Tamarit Tast de gaspatxo tradicional
		Mercat del Ninot Mallorca, 133	Presentació de les receptes dels #5Gaspatxos, amb el cuiner Pep Nogué. Tallers Infantils 5 Adia i tast per als infants del polo de Gaspatxo Kids. Per als adults: degustació de gaspatxos tradicional i tropical.

Nota de premsa Més informació: Elisabet Carvajal

Cap de Comunicació Assome Associació Concessionaris Mercabarna / AGEM

94 7333792 // 646 22 02 68

www.5gaspatxos.com

@agem_majoristes