



#5Gaspachos

Nota de prensa

Los días 14 y 15 de junio, en los mercados de la Llibertad, La Abacería, Sant Antoni, El Ninot y el Carmel,

5Gaspachos lleva los mercados municipales de Barcelona, por primera vez, un gran cata de gazpachos frescos, naturales y con recetas originales

Mayoristas y minoristas de Frutas y Hortalizas reivindican la grandeza de un plato veraniego y saludable, y proponen 5 nuevas versiones para toda la familia

Barcelona, junio 2019.- **"Sabor a Verano con # 5Gaspachos"** tendrá lugar los días 14 y 15 de junio a 5 mercados municipales de Barcelona (La Llibertad y La Abacería, el viernes 14, y Sant Antoni, El Ninot y El Carmel, sábado 15). La iniciativa, que se celebra por primera vez, propone un gran cata – gratuita - del genuino gazpacho tradicional andaluz, y la presentación de 5 nuevas versiones que se nutren, sobre todo, de la riqueza en verano del producto de temporada. En total serán unas 2.500 raciones de gazpacho fresco y totalmente natural, elaborado con la receta original, que se ofrecerá a la clientela de los mercados durante estos dos días. La iniciativa está organizada por el **Gremio de Mayoristas de Frutas y Hortalizas de Mercabarna (AGEM), junto con el Gremio de Fruteros de Barcelona y Provincia, y Mercabarna**. Durante todo el mes de junio, además, se distribuirá a través de estos mercados municipales el recetario "Sabor a Verano con #5Gaspachos" - también accesible en la web www.5gaspachos.com - con las recetas elaboradas, muy cuidadosamente y expresamente para esta iniciativa, por los cocineros Pep Nogué y Boglarka Dul.

Presentación de los # 5Gaspachos, el Mercat del Ninot, con Pep Nogué

El mercado del Ninot acogerá el sábado, día 15 de junio, a partir de las 11.30 de la mañana el acto central de la campaña **"Sabor a Verano con # 5Gaspachos"**. En este mercado, además del Gazpacho Tradicional se podrá disfrutar del **Gazpacho Tropical** y el **Polo de Gazpacho Kids** que se ofrecerá a los niños y las niñas que participen en los talleres infantiles 5 Al Día, que tendrán lugar paralelamente a la cata. El acto contará también con la participación del cocinero Pep Nogué quien presentará las recetas del **Gazpacho Verde, el Gazpacho de Remolacha, el Gazpacho Tradicional y su versión sin gluten, el Gazpacho Tropical y el Polo de Gazpacho Kids**.

Recetarios "Sabor a verano con # 5Gaspachos" en los mercados municipales. Sabor y Salud

La campaña se completa con la edición de **12.500 ejemplares** del recetario **"Sabor a verano con #5Gaspachos"** (también en www.5gaspachos.com). Aquí, se proponen cinco recetas de gazpacho que, además de sabrosas y fáciles de hacer, son muy saludables. Las recetas han sido elaboradas expresamente para esta campaña por los cocineros Pep Nogué y Boglarka Dul y combinan frutas, diferentes vegetales y especias que potencian sabor y propiedades nutricionales.

El recetario incluye una sección donde se repasan los beneficios para la salud humana de cada uno de los gazpachos. Así pues, del **Gazpacho Tradicional** recuerda que **"es un cóctel de antioxidantes y vitaminas"**; del **Gazpacho de Remolacha**, como indica el propio Pep Nogué, **"es perfecto para la salud emocional"**; el **Polo de Gazpacho Kids** adecua al sabor dulce que gusta a los pequeños y les aporta **mucho calcio**, un mineral muy interesante para los niños; el **Gazpacho Verde "es muy nutritivo e hidratante"**; y el **Gazpacho Tropical "es afrodisíaco y aporta vitalidad"**, entre otras virtudes.