



PRODUCTES CATALANS
MARISC DEL DELTA DE L'EBRE

Organitzen el Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna i el Gremi de Peixaters de Catalunya

“Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava” celebra el 5è aniversari i convida a 7.500 racions de musclo i cava a 5 mercats municipals

La festa més gran de Catalunya dedicada al marisc de proximitat, els dies 15, 16 i 17 de juny

Els mercats de La Concepció, El Ninot, Sants, La Marina i La Muntanyeta (Sant Boi), escenari dels tasts populars

Barcelona, juny 2016. La festa més gran del musclo de Catalunya celebrarà els dies 15, 16 i 17 de juny la seva cinquena edició i ho farà de manera sonada. **“Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava”** convidarà enguany a **7.500 racions de musclos del Delta de l’Ebre – 1500 més que fa un any -**, cuinats a la marinera i acompanyats de més de **2.500 copes de cava Segura Viudas**. També per primera vegada, la iniciativa s’estén a **5 mercats municipals**, un més que l’any passat i quatre més que en la seva primera edició, l’any 2012. Dels mercats, 4 seran de Barcelona i un, de Sant Boi del Llobregat. Les degustacions populars i gratuïtes se celebraran a partir de les 11.30 del matí.



La iniciativa està organitzada pel **Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna (GMP)** i **Gremi de Peixaters de Catalunya (GPC)** i recupera una vella tradició gastronòmica mediterrània: les musclades d’estiu. Les revetlles de Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume se celebren de manera festiva als pobles costaners acompanyades de bones cassoles de musclos, coincidint en el fet que a l’estiu el mol·lusc mediterrani es troba ben ple i en el seu millor moment de sabor.

En la campanya col·labora des del seu inici la **Federació de Productors de Marisc del Delta de l’Ebre (Fepromodel)** qui aporta tot el mol·lusc necessari per a les degustacions - aquest any 750 kg -. També hi participa **el Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB** amb professors i alumnes de sala, així com en l’elaboració de receptes totalment originals per a la iniciativa. **Mercabarna i l’Associació de Concessionaris de Mercabarna (Assocome)** també donen suport a la convocatòria.

Tres dies de musclos i cava

El mercat de la Concepció donarà el tret de sortida a “Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava” **el dia 15 de juny a les 11.30 del matí**. El mercat barceloní del carrer Aragó acollirà **l’obertura oficial** de la cinquena edició de la campanya. El **dijous, dia 16**, els tasts populars de musclos i cava se celebraran simultàniament als mercats **del Ninot**, que s’estrena en la campanya, i de **Sants**, el degà d’aquesta iniciativa. I el **divendres, dia 17**, “Revetlles d’Estiu” arribarà als mercats de **La Marina i La Muntanyeta, a Sant Boi**, que enguany se suma a la iniciativa.

Una recepta per a cada revetlla

Una altra de les novetats que presenta aquest any “Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava” és que suggerirà als barcelonins celebrar les revetlles d’estiu amb diferents maneres de cuinar els musclos. Les receptes han estat elaborades pel **Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB** i els mateixos peixaters dels mercats on se celebraran les degustacions les oferiran als seus clients a partir del dia 9 de juny.



AGENDA:

“Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava”

Dia: Dimecres, 15 de juny
Hora: A partir de les 11.30 h
Lloc: Mercat de la Concepció. Aragó 313 – 317, BCN.

Dia: Dijous, 16 de juny
Hora: A partir de les 11.30 h
Lloc: Mercat del Ninot. Mallorca, 133. BCN.
Mercat de Sants. Sant Jordi, 6. BCN.

Dia: Divendres, 17 de juny.
Hora: A partir de les 11.30 h
Lloc: Mercat de La Marina. Passeig Zona Franca 178, BCN
Mercat de La Muntanyeta. Riera Basté 0, Sant Boi.

