



**Majoristes de Peix de Mercabarna i Peixaters de Catalunya impulsen des del 2012 aquest gran tast popular**

**“Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava” convidarà a 10.000 racions de musclo, del 21 al 23 de juny, i s’estendrà a 9 mercats de Barcelona**

**El Ninot i els 8 Mercats Verds acullen el tast que potencia el producte de proximitat els dies 21, 22 i 23 de juny**

**1.200 kg de musclo del Delta i 4.000 copes de cava Segura Viudas, proposen celebrar les revetlles, tot recuperant una vella tradició**



**Barcelona, juny 2017. “Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava”**, iniciativa impulsada pel Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna (GMP) i el Gremi de Peixaters de Catalunya (GPC), celebrarà, del 21 al 23 de juny, la seva sisena edició tot arribant a 9 mercats de Barcelona, quasi el doble que fa un any. L’Ajuntament de Barcelona, a través de l’Institut Municipal de Mercats, col·labora per primera vegada en aquesta edició i fa possible que “Revetlles d’Estiu” se celebri a tota la xarxa dels Mercats Verds. Durant tres dies, i de manera totalment gratuïta, s’oferiran unes 10.000 racions de musclo del Delta de l’Ebre, cuinats a la marinera, i acompanyats d’una copa de cava Segura Viudas. La festa del musclo mediterrani més sonada de Catalunya fa un salt quantitatiu especialment rellevant en aquesta edició. Els mercats on se celebraran les degustacions populars seran, el dia 21, **el Ninot**; el dia 22, **el Clot, Horta, Lesseps, Sant Martí i Sants**; i, el dia 23, **la Concepció, les Corts. i la Llibertat**. Llevat del Ninot, la resta són els vuit **Mercats Verds**, de la xarxa de Mercats Municipals de Barcelona, que potencien els productes de proximitat i ecològics.

**Molta implicació.** A “Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava” col·labora des del seu inici la **Federació de Productors de Marisc del Delta de l’Ebre (Fepromodel)** que aporta tot el mol·lusc per a les degustacions i que prové exclusivament de zones producció certificades com a Reserva de la Biosfera. **Segura Viudas**, fidel a la iniciativa en la qual participa des del 2013, col·labora en aquesta edició amb 650 ampolles de cava brut que se servirà ben fresc. També hi participa, des de la primera edició, **el Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB** amb professors i alumnes de sala. **Mercabarna, l’Associació de Concessionaris de Mercabarna (Assocome)** que reuneix les empreses majoristes d’aliments frescos del polígon alimentari, i **l’Ajuntament de**

## Una vella tradició, una nova experiència. “Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava”

s’iniciava l’any 2012 amb una experiència pilot al mercat de Sants. Aquest tast popular naixia, impulsat per majoristes de peix i peixaters, amb la voluntat de recuperar una vella tradició gastronòmica mediterrània que molts d’aquests professionals recordaven de la seva infantesa: les musclades d’estiu durant les revetlles. Així doncs, les nits de Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume, a molts pobles de la costa catalana i també a zones de Barcelona, se celebraven les revetlles amb generoses cassoles de musclos, coincidint que a l’estiu, al Mediterrani, aquest marisc es troba ben ple i en el seu millor moment de sabor.

La llegenda d’aquesta edició és **“Una Vella tradició. Un nova experiència”** i convida a tots els catalans a gaudir i compartir amb família i amics l’experiència de reviure les revetlles amb aquesta festa gastronòmica. A més, tant majoristes com peixaters ens recorden que el musclo és un marisc molt saludable, que resulta bé de preu, és de proximitat i de temporada.

## Tres dies de musclos i cava i receptari “Una recepta per a cada revetlla”. El

**mercat del Ninot** donarà el tret de sortida a “Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava” **el dimecres 21 de juny a les 11.30 del matí**. El mercat barceloní del carrer Mallorca acollirà l’**obertura oficial** de la sisena edició de la campanya amb representants de les diferents entitats col·laboradores. El **dijous, dia 22**, els tasts populars de musclos i cava se celebraran simultàniament als mercats **del Clot, Horta, Lesseps Sant Martí i Sants**, el degà d’aquesta iniciativa. I el **divendres, dia 23**, “Revetlles d’Estiu” arribarà als mercats de **La Concepció, les Corts i La Llibertat**.

“Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava”, a més, es completarà amb un receptari amb diferents maneres de cuinar els musclos: **“Una recepta per a cada revetlla”**. Les receptes han estat elaborades pel **Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB** i els propis peixaters i peixateres dels mercats on se celebraran les degustacions les oferiran a la seva clientela a partir del dia 9 de juny.

## AGENDA: “Revetlles d’Estiu amb Musclos i Cava” Edició 2017

### Dimecres, 21 de juny

#### Mercat:

**El Ninot**, Mallorca, 133



#### **Acte d’obertura:**

11.30 h

**Inici tast popular:** 11.45 h (aprox.).

### Dijous, 22 de juny

#### Mercats:

**El Clot**, plaça del Mercat, 26

**Horta**, Tajo, 75

**Lesseps**, Verdi, 200-210

**Sant Martí**, Puigcerdà, 206

**Sants**. Sant Jordi, 6



### Divendres, 23 de juny

#### Me

#### rcats:

**La Concepció**, Aragó 313.

**Les Corts**, Trav. de les Corts, 215

**La Llibertat**, Plaça de la Llibertat, 27



