

Mayoristas de Pescado de Mercabarna y Pescaderos de Cataluña impulsan desde el 2012 esta gran cata popular

## “Verbenas de Verano con Mejillones y Cava” invitará a 10.000 raciones de mejillón, del 21 al 23 de junio, y se extenderá a 9 mercados de Barcelona

*El Ninot y els 8 Mercats Verds* acogen la cata que potencia el producto de proximidad los días 21, 22 y 23 de junio

1.200 kg de mejillón del Delta y 4.000 copas de cava Segura Viudas, proponen celebrar las verbenas, recuperando una vieja tradición



**Barcelona, junio 2017.** “Verbenas de Verano con Mejillones y Cava”, iniciativa impulsada por el Gremio de Mayoristas del Mercado Central del Pescado de Mercabarna (GMP) y el Gremio de Pescaderos de Cataluña (GPC), celebrará, del 21 al 23 de junio, su sexta edición llegando a 9 mercados de Barcelona, casi el doble que hace un año. El Ayuntamiento de Barcelona, a través del Instituto Municipal de Mercados, colabora por primera vez en esta edición y hace posible que “Verbenas de Verano” se celebre en toda la red de “*Els Mercats Verds*”.

Durante tres días, y de manera totalmente gratuita, se ofrecerán unas 10.000 raciones de mejillón del Delta del Ebro, cocinados a la marinera, y acompañados de una copa de cava Segura Viudas. La fiesta del mejillón mediterráneo más sonada de Cataluña hace un salto cuantitativo especialmente relevante en esta edición. Los mercados donde se celebrarán las degustaciones populares serán, el día 21, **el Ninot**; el día 22, **el Clot, Horta, Lesseps, Sant Martí y Sants**; y, el día 23, **la Concepció, les Corts. y la Llibertat**. Salvo el Ninot, el resto son *els vuit Mercats Verds*, de la red de Mercados Municipales de Barcelona, que potencian los productos de proximidad y ecológicos.

**Mucha implicación.** “Verbenas de Verano con Mejillones y Cava” colabora desde su inicio la **Federación de Productores de Marisco del Delta del Ebro (Fepromodel)** que aporta todo el molusco para las degustaciones y que proviene exclusivamente de zonas producción certificadas como Reserva de la Biosfera. **Segura Viudas**, fiel a la iniciativa en la cual participa desde el 2013, colabora en esta edición con 650 botellas de cava brut que se servirá muy fresco. También participa, desde la primera edición, **el Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB** con profesores y alumnos de sala. **Mercabarna, la Asociación de Concesionarios de Mercabarna (Assocome)** que reúne a las empresas mayoristas de alimentos frescos del polígono alimentario, **y el Ayuntamiento de Barcelona, a través del Instituto Municipal de Mercados** también apoyan a la convocatoria.

**Una vieja tradición, una nueva experiencia.** “**Verbenas de Verano con Mejillones y Cava**” se iniciaba en 2012 con una experiencia piloto al mercado de Sants. Esta cata popular nacía, impulsado por mayoristas de pescado y pescaderos, con la voluntad de recuperar una vieja tradición gastronómica mediterránea que muchos de estos profesionales acordaban de su niñez: la mejillonera de verano durante las verbenas. Así pues, las noches de San Juan, San Pedro y Santo Jaume, en muchos pueblos de la costa catalana y también a zonas de Barcelona, se celebraban las verbenas con generosas cazuelas de mejillones, coincidiendo que en verano, en el Mediterráneo, este marisco se encuentra muy lleno y en su mejor momento de sabor.

La leyenda de esta edición es “**Una Vieja tradición. Un nueva experiencia**” e invita a todos los catalanes a disfrutar y compartir con familia y amigos la experiencia de revivir las verbenas con esta fiesta gastronómica. Además, tanto mayoristas como pescaderos nos recuerdan que el mejillón es un marisco muy saludable, que resulta bien de precio, es de proximidad y de temporada.

**Tres días de mejillones y cava y recetario “Una receta para cada verbena”.** El mercado del Ninot dará el pistoletazo de salida a “Verbenas de Verano con Mejillones y Cava” el **miércoles 21 de junio a las 11.30 de la mañana**. El mercado barcelonés de la calle Mallorca acogerá la **apertura oficial** de la sexta edición de la campaña con representantes de las diferentes entidades colaboradoras. El **jueves, día 22**, las catas populares de mejillones y cava se celebrarán simultáneamente en los mercados **del Cot, Horta, Lesseps Sant Martí y Sants**, el decano de esta iniciativa. Y el **viernes, día 23**, “Verbenas de Verano” llegará a los mercados de **La Concepció, las Corts y La Llibertat**.

“**Verbenas de Verano con Mejillones y Cava**”, además, se completará con un recetario con diferentes maneras de cocinar los mejillones: “**Una receta para cada verbena**”. Las recetas han sido elaboradoras por el **Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB** y los propios pescaderos y pescaderas de los mercados donde se celebrarán las degustaciones las ofrecerán a su clientela a partir del día 9 de junio.

## **AGENDA: “Verbenas de verano con Mejillones y Cava”**

### **Miércoles, 21 de junio**



#### **Acto de apertura**

11.30 h

**Inicio cata popular 11.45 h (aprox)**

#### **Mercado:**

**El Ninot, Mallorca, 133**

### **Jueves, 22 de junio**



#### **Mercados:**

**El Clot, plaça del Mercat, 26**

**Horta, Tajo, 75**

**Lesseps, Verdi, 200-210**

**Sant Martí, Puigcerdà, 206**

**Sants. Sant Jordi, 6**

### **Viernes, 23 de junio**



#### **Mercados:**

**La Concepció, Aragó 313.**

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

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

