

NO ET PERDIS LES DEGUSTACIONS POPULARS

22 juny
Mercat de Sant Antoni
C/ Comte d'Urgell, 1

23 juny
Mercat del Carmel
C/ Llobregós, 149

23 juny
Mercat de la Concepció
C/ Aragó, 313

27 juny
Mercat del Ninot
C/ Mallorca, 133

27 juny
Mercat de Sants
C/ Sant Jordi, 6

28 juny
Mercat de la Llibertat
Pl. Llibertat, 27

28 juny
Mercat de l'Abaceria
Trav. Gràcia, 186

-  Degustació
-  Degustació + *Revetlleta*

REVETLLES D'ESTIU AMB

Muscles i Cava

Viu l'experiència.



A partir
de les
11:30 h

DEGUSTACIONS POPULARS

Revetlla de Sant Joan

Dv. 22/06: Mercat de Sant Antoni

Ds. 23/06: Mercats del Carmel i
la Concepció

Revetlla de Sant Pere

Dc. 27/06: Mercats del Ninot i Sants

Dj. 28/06: Mercats de la Llibertat i l'Abaceria



Un suggeriment dels Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna i el Gremi de Peixaters de Catalunya

MARISC DEL DELTA DE L'EBRE

Organitzen



Gremi de Majoristes del
Mercat Central del Peix
de Mercabarna



Gremi de Peixaters
de Catalunya



mercabarna



ASSOCOME
ASOCIACIÓ DE CONCESSIONARIS
DE MERCABARNA

Patrocinen

Col·laboren



FEDERACIÓ PRODUCTORS
DE MOL·LUSCS DELTA
DE L'EBRE
FEPROMODEL



CETT
Campus de Turisme, Hoteleria
i Gastronomia
DE L'UNIVERSITAT DE
BARCELONA



HEREDAD
Segura Viudas



Ajuntament de
Barcelona

Majoristes del Mercat Central del Peix de
Mercabarna i Peixaters de Catalunya

Molt a prop teu

[f/Empreses-Mercabarna-Assocome](#)

[@assocome](#)

#deproximitat #productedetemporada #musclasicava

UNA RECEPTE PER A CADA REVETLLA

És el moment de gaudir del Musclo del Mediterrani. Durant l'estiu aquest marisc és ben ple i la seva carn és ferma i saborosa. Per això, molts pobles costaners a casa nostra celebraven les revetlles d'estiu amb musclades, veritables festes gastronòmiques.

Marisc del Delta de l'Ebre www.fepromodel.com



Per Sant Joan, la més tradicional,

Musclos a la Marinera

Nit del 23 al 24 de juny. Per a 4 persones

Ingredients. 1 bitxo petit, 1 gra d'all, 4 cullerades soperes d'oli d'oliva, 4 tomàquets madurs, 2 cebes mitjanes, 3 kg de musclos mediterranis.

Preparació. Aixafar l'all en una paella i deixar-lo daurar a foc lent junt amb un bitxo petit fins que tot plegat quedi ben fregit. Afegir les cebes ratllades i després els tomàquets, també ratllats. Mentrestant, posar els musclos nets en una cassola amb 2-3 dits d'aigua, al foc. Tapar la cassola i deixar que es facin al vapor, durant uns minuts. Un cop oberts, els reservem. Guardem l'aigua de la cocció i l'afegim al sofregit, sense sal. Quan el condiment és al seu punt ho barregem amb els musclos.

Per Sant Pere,

Musclos amb "Frites" Braves*

El 28 de juny. Per a 4 persones

Ingredients. 1,2 kg de musclos de roca, 80 cl oli d'oliva, 1 ceba gran, 2 grans d'all, 5 tomàquets madurs, 50 g de tomàquet concentrat, 30 g de xili chipotle, sal, sucre, pebre negre, 1 fulla de llorer, 500 g de patata agra.

Preparació. Tallar les patates netes a bastons amb pell, i fregir-les en oli a 140 °C fins que estiguin toves. Reservar-les. Tallar finament l'all i la ceba i ratllar el tomàquet. Posar en una paella l'oli d'oliva, la ceba i l'all, la sal, el sucre i el llorer. Ofegar-ho fins que estigui transparent. Afegir el tomàquet ratllat. Quan tot estigui ben sofregit, afegir els xilis i rectificar de sal i pebre acabat de moldre. Obrir els musclos en una olla amb un dit de líquid, tapar-los i bullir-los durant 2-3 minuts. Escalfar l'oli fins a 180 °C. Afegir les patates perquè quedin ben cruixents per fora i toves per dins. En una cassola bonica escalfar la salsa brava, afegir-hi els musclos oberts i, en l'últim moment, hi afegim les patates fregides.



Per Sant Jaume,

Musclos amb Tempura i Maonesa de Porradell*

El 23 de juliol. Per a 4 persones.

Ingredients. 1,2 kg de musclos de roca, 200 cl vi blanc, 2 escalunya, 2 grans d'all, 50 cl d'oli d'oliva, 3 branques farigola, 200 g clara d'ou, 1 manat de porradell, 400 g d'oli d'oliva suau, suc de llimona, sal, 400 g d'aigua freda, 1 ou, 300 g farina

Preparació. Tallar l'escalunya i l'all en juliana, i sofregir en l'oli amb la farigola. Afegir el vi blanc i bullir 5 minuts. Afegir els musclos fins que s'obrin, uns 2-3 minuts. Deixar refredar. Escaldar el porradell en aigua salada durant 30". Refredar en aigua amb gel. Llavors, l'assequem i tallem finament. En un got de batidora, posar les clares d'ou, una mica de sal, gotes de suc de llimona i un all picat. Batre i afegir l'oli en un fi raig fins que es vagi muntant. Afegir el porradell i rectificar. Per a la tempura, batem l'ou amb l'aigua. Afegir la farina sense batre massa. Passar el musclo per la massa i fregir en l'oli a 180 °C. Servir els musclos amb la maonesa.



* Receptes elaborades pel Campus de Turisme, Hotelleria i Gastronomia CETT- UB

PER SANT PERE

Revetlletes

Als mercats del Ninot
i la Llibertat



Tallers
infantils

Revetlles d'Estiu amb Musclos i Cava estrena en aquesta edició **Les Revetlletes**, tallers infantils on els nens i les nenes descobriran la **vella tradició mediterrània** que celebra l'arribada de l'estiu.

Tot **pintant, tastant i jugant**, els infants aprendran moltes coses sobre el **musclo** i el **producte de temporada**. Descobriran que **és un marisc i molt saludable**, el seu origen de proximitat, com es cultiva, **com cal menjar-lo i molt més!!**

Us hi esperem!!!

Les Revetlletes se celebren conjuntament al **Tast Popular de Musclos i Cava**.

Dimecres **27 de juny**
Mercat del Ninot.

A partir de les 11.30 h.

Dijous **28 de juny**
Mercat de la Llibertat.

A partir de les 11.30 h.

Activitat gratuïta. Tallers a càrrec dels professionals del programa educatiu **"Creix amb el Peix"**.

