

Figueres impulsa el mercat de la fruita i la verdura amb tastets, demostracions i tallers de cuina gratuïts

Alt Empordà | 28-05-2026 | 14:05



Mercat fruita i verdura plaça Catalunya

L'Ajuntament de Figueres posarà en marxa una programació de tastets, demostracions i tallers de cuina gratuïts per dinamitzar el mercat de la fruita i la verdura. La iniciativa s'allargarà entre el 30 de maig i el novembre i inclourà una desena d'activitats repartides entre la plaça Catalunya, la plaça del Gra i el Balcó del Mercat.

La proposta s'articula en dos cicles diferenciats. D'una banda, l'Escola de Noves Oportunitats i l'Escola d'Hostaleria de Figueres oferiran demostracions i tastets a la plaça Catalunya i a la plaça del Gra. De l'altra, el col·lectiu gastronòmic empordanès La Cuina del Vent organitzarà tallers de cuina al Balcó del Mercat, situat a l'altell de la plaça Catalunya.

El primer tastet tindrà lloc aquest dissabte 30 de maig, d'11 a 13.30 h, a la plaça Catalunya, amb un gaspatxo de cireres a càrrec de l'Escola de Noves Oportunitats. Per aquesta primera activitat, es repartiran 400 tiquets entre les parades del mercat de la fruita i la verdura perquè els paradistes els puguin entregar als seus compradors.

El cicle de showcookings continuarà el 13 de juny a la plaça del Gra, amb un tast d'esqueixada de bacallà, també a càrrec de l'Escola de Noves Oportunitats. El 26 de setembre, la plaça Catalunya acollirà un tastet de botifarra dolça amb poma de l'Empordà. A més, hi haurà dos tastets més previstos durant els mesos d'octubre i novembre a càrrec de l'Escola d'Hostaleria de Figueres.

Paral·lelament, La Cuina del Vent oferirà quatre tallers de cuina al Balcó del Mercat, un espai impulsat per dinamitzar aquest equipament i promocionar els productes de l'Empordà. Els tallers tindran aforament limitat a 25 persones i requeriran inscripció prèvia.

El primer taller serà el 20 de juny i anirà adreçat a pares i mares, amb l'objectiu d'oferir eines per

fer menjar peix i verdures als nens petits. L'activitat anirà a càrrec del restaurant Falconera de Roses i es repetirà el 7 de novembre. El 27 de juny, el restaurant El Portal de Bàscara impartirà un taller d'entrants freds amb propostes com carpaccio de síndria, caneló de carbassó i Vitel Toné, un plat de la gastronomia italiana elaborat amb vedella freda i salsa cremosa. El mateix restaurant també dirigirà un taller de pasta fresca el 10 d'octubre.

El Balcó del Mercat es va estrenar fa un any i mig després d'una adequació que va incloure la instal·lació d'una cuina equipada amb nevera, forn, microones, pica i vitroceràmica, així com una zona per a taules i cadires. També es va renovar la instal·lació elèctrica, es va reparar l'ascensor i es van fer treballs de pintura i neteja.

Amb aquesta programació, Figueres vol reforçar l'activitat del mercat de la fruita i la verdura, promocionar el producte local i apropar la cuina de proximitat a la ciutadania. La iniciativa combina formació, degustació i dinamització comercial amb la participació de centres educatius, restaurants i agents gastronòmics del territori.

[Autor: Redacció](#)