

Arranca la Tapa de Mercat: la ruta por mercados de Barcelona en homenaje a la tradición del aperitivo y el Cinzano Bitter Soda

El 21 y 28 de septiembre y el 5 de octubre, el Mercat del Ninot, el Mercat de Sant Antoni y el Mercat de la Llibertat respectivamente, ofrecerán tapas exclusivas maridadas con Cinzano Bitter Soda. Los puestos participarán para encontrar las mejores tapas de mercats 2024, que se darán a conocer en Mercat de Mercats del 18 al 20 de octubre. Los asistentes podrán disfrutar en los mercados en días seleccionados de El Vermut de Llúcia Ferrer y de música en vivo con la actuación de la DJ Lola Van

La ciudad de Barcelona se prepara para acoger la II edición de la Tapa de Mercat de Cinzano Bitter Soda, una ruta que rinde homenaje a una de las tradiciones culinarias más auténticas: el aperitivo. Una iniciativa que busca celebrar este genuino momento gastronómico que forma parte de la cultura para acompañarlo de Cinzano Bitter Soda, el icónico aperitivo de baja graduación.

Y es que, para Cinzano Bitter Soda, la cultura del aperitivo es sinónimo de tradición, sabor y encuentro. Por eso, la Tapa de Mercat 2024 amplía esta edición su recorrido a tres de los mercados más emblemáticos de la ciudad condal para disfrutar de esta festividad gastronómica que se convierte en un tributo a la cultura local del aperitivo.

Así, el recorrido comenzará el 21 de septiembre en el Mercat del Ninot, donde los visitantes podrán disfrutar de una selección de productos y degustaciones especiales de tapas maridadas con el tradicional Cinzano Bitter Soda. Una semana después, el 28 de septiembre, el Mercat de Sant Antoni se unirá a la celebración con una propuesta similar, destacando su variada oferta de productos locales y su vibrante ambiente. El 5 de octubre, el Mercat de la Llibertat será el encargado de cerrar este circuito de mercados, con actividades que destacarán la importancia de los mercados en la vida cotidiana de los barceloneses.

Habrá además diversos momentos de cultura y música en los que podrán disfrutar los asistentes. Por un lado, el 21 de septiembre en el Mercat del Ninot estará presente El Vermut de Llúcia Ferrer para inmortalizar en su programa este homenaje al aperitivo. Estos momentos de disfrute también estarán acompañados de música en vivo con la actuación de la DJ Lola Van el 28 de septiembre en el Mercat de Sant Antoni y el 5 de octubre en el de la Libertad, donde los asistentes podrán escoger qué vinilo sonará, convirtiéndose en una experiencia inolvidable.

Se trata de una ruta gastronómica muy especial que tiene como objetivo poner en valor los ingredientes locales y de KM0 a través de la búsqueda de tapas que representen la esencia de la ciudad de Barcelona y que mariden a la perfección con Cinzano Bitter Soda, el icónico aperitivo de baja graduación.

Las mejores tapas de mercat 2024

El broche de oro de la Tapa de Mercat llegará del 18 al 20 de octubre en el marco de Mercat de Mercats. Cinzano Bitter Soda reunirá a los mejores cocineros y puestos de los tres mercados participantes -Mercat del Ninot, el Mercat de Sant Antoni y el Mercat de la Llibertat-, a los que se les otorgará el sello de calidad y se les reconocerá como las mejores tapas de mercat 2024.

La tradición del aperitivo en España

El aperitivo es más que una costumbre en España, es una forma de vida que une a amigos y familias en torno a una mesa para disfrutar de pequeñas raciones de comida acompañadas de bebidas como el Cinzano Bitter Soda. La "Tapa de Mercat" busca no solo celebrar esta tradición, sino también promover la cultura del aperitivo, especialmente de la mano de Cinzano Bitter Soda, que ha sido un símbolo de esta práctica durante generaciones.

Esta nueva edición promete ser una experiencia única, que no solo resaltará la riqueza gastronómica de los mercados de Barcelona, sino que también contribuirá a la preservación y promoción de la cultura del aperitivo en España.

"El objetivo de Cinzano es revitalizar las tradiciones y asegurar que perduren en el tiempo. La marca busca estar presente en los mercados de Barcelona, conectando con su gente y apoyando la rica cultura local. Promueven el comercio de proximidad y alientan a los ciudadanos a redescubrir el placer de las costumbres de la tierra: visitar los mercados, compartir tapas y disfrutar de un Cinzano Bitter Soda. Consideran fundamental impulsar el consumo local y celebrar las raíces culturales", señalan desde Cinzano.

Datos de contacto:

Aurora

PR Junior Specialist

686277719

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>