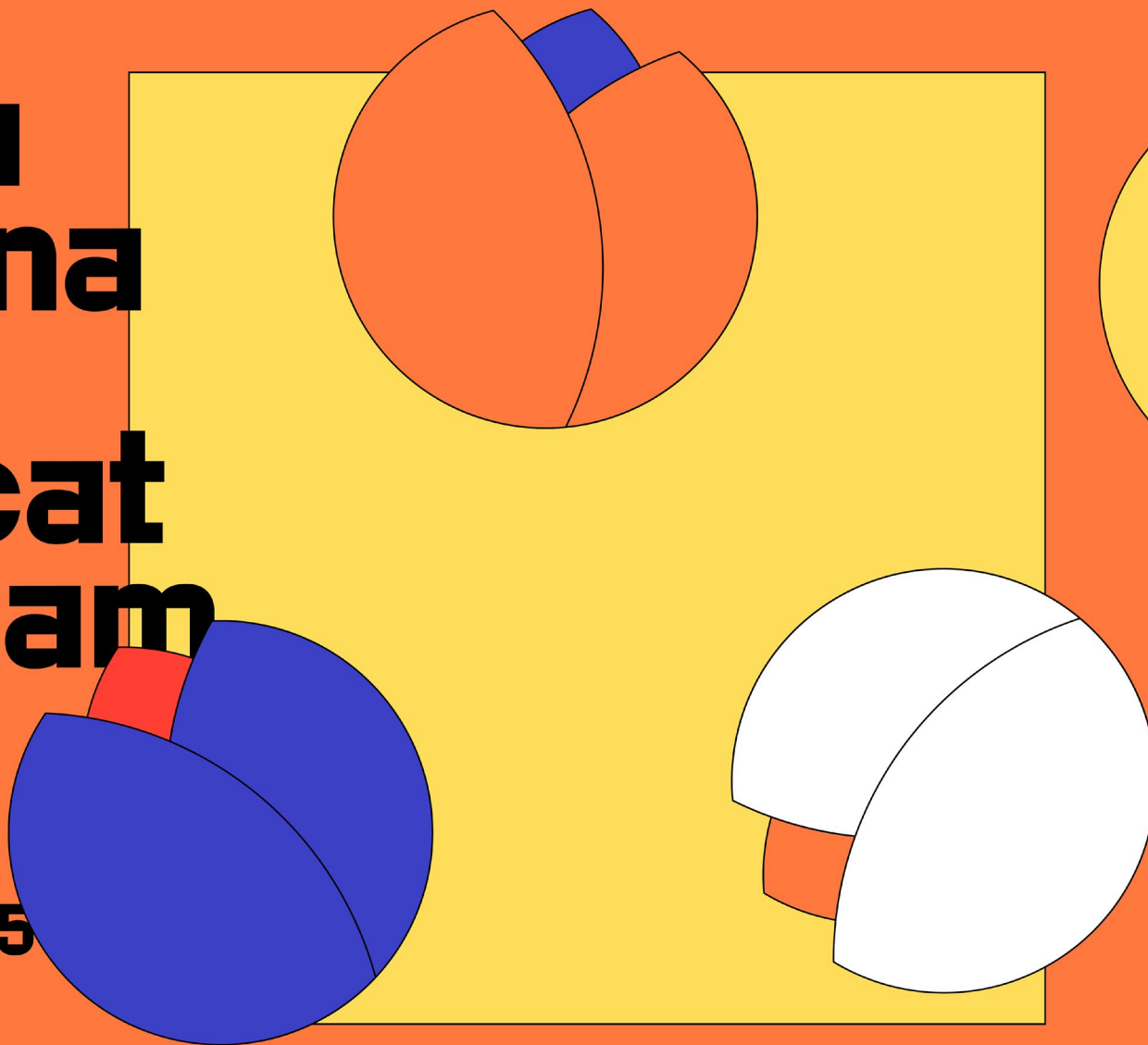


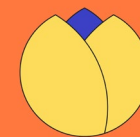
Terra i Cuina

Mercat del Ram

11/12/13
d'abril 2025
Vic



Mercat del Ram,
orgull d'Osona
—
Ajuntament de Vic
VicFires



Mercat del Ram: Un aparador per a la riquesa gastronòmica d'Osona

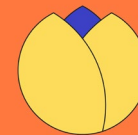
El **Mercat del Ram** és molt més que una fira tradicional: és un espai de trobada, promoció i reconeixement per al teixit productiu agroalimentari d'Osona.

En un territori amb un ric patrimoni gastronòmic, on els productes de la terra són els protagonistes indiscutibles de la taula, el **Mercat del Ram** es vol consolidar com una plataforma essencial per visibilitzar i posar en valor la qualitat i diversitat dels productes que defineixen la identitat gastronòmica de la comarca: des dels embotits als productes làctics, passant per les herbes aromàtiques, el vi i la cervesa, el pa de pessic, la tòfona negra o les varietats autòctones d'horta.

Des de l'**espai Terra i Cuina**, localitzat a la Rambla del Passeig amb un nou format, productors i restauradors tindran l'oportunitat de mostrar al públic les seves creacions, fruit del coneixement, l'esforç i el respecte pel territori. Aquesta iniciativa no només posarà en contacte els professionals amb els consumidors, sinó que també reforçarà la connexió entre tradició i innovació a través de l'aula gastronòmica, on tindran lloc showcookings, tastos, demostracions i tallers.

En un context on la comarca compta amb més de 500 restaurants i una àmplia varietat de productes d'altíssima qualitat, el **Mercat del Ram** vol esdevenir un punt de trobada únic per enfortir el sector, fomentar la col·laboració entre agents locals i fer visible la passió compartida pel producte d'aquí. A més, serà una finestra per atraure un públic que valora la sostenibilitat i la proximitat com a valors essencials.

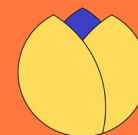




Distribució

- **Zona destinada als productors d'herbes remeieres, flors, mels, entre d'altres;** o expositors relacionats amb la temàtica com llibreries, venda de planter, entre d'altres.
- **Zona de degustació on restaurants i productors de la comarca d'Osona,** i rodalies, s'uniran per oferir les seves propostes gastronòmiques en format tapa sent un nou espai de restauració de proximitat.
- **Zona destinada als productors agroalimentaris del territori,** on faran venda de producte
- **Aula Terra i Cuina:** demostracions de cuina amb cuiners de referència per posar en valor el producte de proximitat i els productors del territori.
- **Aula Herbes i Flors:** demostracions de cuina amb cuiners i col·lectius on les herbes remeieres, les flors o la mel en seran els protagonistes.





Els objectius

1

Canviar el model tradicional de venda
cap a un espai que combini l'oci, la promoció, la divulgació, la venda de proximitat i el consum sostenible i conscient.

2

Fidelitzar el públic
osonenc i de rodalies amb una proposta de qualitat que connecti productors, restauradors, territori i visitants.

3

Posar en valor el patrimoni
gastronòmic i el sector primari de la comarca.



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Generalitat
de Catalunya

TERRITORI
SERVEI
Lluçanès

Productes
Locals

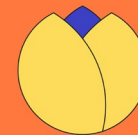


Xarxa Productes
de la Terra



Diputació
Barcelona

Creació
Agència d'Emprenedoria,
Innovació i Coneixement



ESPai TERRA I CUINA



TASTAR

- Aliments elaborats al territori
- Plats representatius dels restaurants de la zona
- Cerveses del territori

DESCOBRIR

- Establiments gastronòmics
- Productors agroalimentaris del territori
 - La cuina de les herbes
 - remeires i les flors

APRENDRE

- Sobre el patrimoni gastronòmic de la comarca
- Participar en tastos
- Participar en tallers enogastronòmics



2025

AGENCIÀ

SOM
GASTRO-
NOMIA



Generalitat
de Catalunya

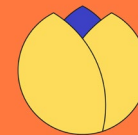
TERRITORI
SEDE
Lluçanès

Productes
Locals



Diputació
Barcelona

Creació
Agència d'Emprenedoria,
Innovació i Coneixement



Com funcionarà la zona de degustació a l'espai Terra i Cuina?

Amb l'objectiu de dinamitzar el **Mercat del Ram** i donar major protagonisme a la gastronomia osonenca i els seus productors es proposa la creació d'un espai de restauració amb restaurants i productors de la comarca d'Osona, i rodalies.

Des de l'organització es vendran els **tiquets** en dues modalitats:

- Tiquets a preu de 1€ iva inclòs
- Pack de 10 tiquets a preu de 10€ iva inclòs

Cada restaurador pot decidir el nombre de tiquets que demana per cada plat.

Us aconsellem que no us excediu en el nombre de tiquets que demaneu per degustació, ja que llavors pot ser contraproductiu.

El restaurador s'autogestionarà el servei d'aquestes tapes amb personal propi.

El restaurador haurà de cobrar únicament amb aquests tiquets, i guardar-los fins a finalitzar l'acte que s'haurà d'entregar a l'organització.

L'expositor no podrà vendre ni oferir gratuïtament cap tast si el visitant no li ha lliurat prèviament el tiquet degustació.

Per cada tiquet el restaurador percebrà l'import de 0,75 iva inclòs.

La mida de la degustació ha de ser d'una tapa.

Els restauradors i productors no poden vendre begudes, que es gestionaran des de la barra central.

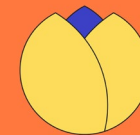
HORARI:

Divendres 17h-23h

Dissabte de 11h- 23h

Diumenge de 11h a 18h





Què inclou la participació?

ESTAND

- Caseta
- Fris frontal amb retolació de la marca
- Mostrador
- Potència segons necessitats
- 1 contenidor per residus
- 2 taules de treball

SERVEIS COMUNITARIS

- Taules i cadires zona menjador
- Neteja espai comuns
- Pica comuna amb aigua calenta*
- Punts d'aigua i desaigua

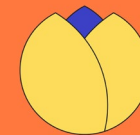
VAIXELLA

- Aquesta tapa haurà d'anar servida amb utilatge d'un sol ús 100% biodegradable (plats, coberts, tovallons...).
- Aquest material anirà a càrrec del restaurant participant.
- En cap cas es podran servir les tapes en plats o coberts de plàstic.



* En cas de cuinar a l'estand, caldrà tenir pica amb aigua calenta pròpia.





Inscripcions a l'espai Terra i Cuina

Terminis de les inscripcions:

Del 10 de febrer al 14 DE MARÇ

Enviament de sol·licituds de participació

Del 17 de MARÇ al 28 de març

Realització del pagament

A partir del 17 de MARÇ

Notificació als interessats de l'acceptació o denegació de la sol·licitud. Les empreses exposidores de l'edició anterior tenen prioritat d'acceptació. Les noves sol·licituds s'acceptaran per rigorós ordre d'arribada.

TARIFA DE CONTRACTACIÓ MÍNIMA PER ESPAI

Terra i Cuina - Productors agroalimentaris (espai mínim de 5m2): 412€

Terra i Cuina - Restaurants. Productors adherits al Segell de Venda de Proximitat de la Generalitat de Catalunya* en format de Venda directa i que tinguin la seu social a Osona o el Lluçanès; i també aquelles empreses productives o d'elaboradors membres de la Xarxa de Productes de la terra Osona (Fetaosona) o de la Xarxa de Productes de la Terra Lluçanès. - 132€

Terra i Cuina - Restaurants i productors amb degustació 132€

Terra i Cuina - Expositor zona Herbes remeieres, llavors i flors - 132€

*Els productors adherits amb el Segell de Venda de Proximitat de la Generalitat de Catalunya: Venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o com a resultat d'un procés d'elaboració o transformació que els productors o agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor/a final, directament o mitjançant intermediari.

Preus sense IVA

Serveis generals de fira inclosos

La reserva d'un espai inclou corrent elèctric fins a 1,1kw

És necessari portar cable elèctric de 15m mínim amb connexió tipus CETAC



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Generalitat
de Catalunya

TERRITORI
SEDE
Lluçanès

Productes
Locals



Xarxa Productes
de la Terra



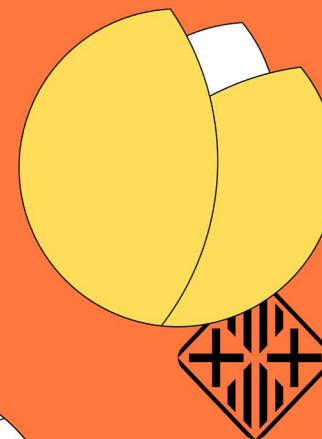
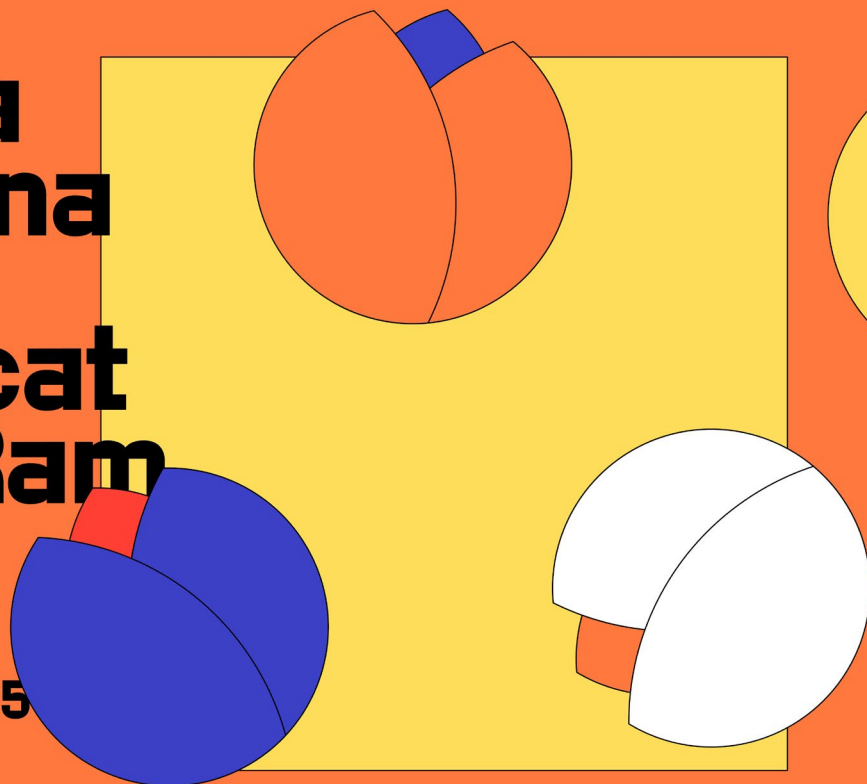
Diputació
Barcelona

Creació
Agència d'Emprenedoria,
Innovació i Consellament

Terra i Cuina

Mercat del Ram

11/12/13
d'abril 2025
Vic



Mercat del Ram,
orgull d'Osona
—
Ajuntament de Vic
VicFires

Contacte

Júlia Blay

Fires i Mercats
93 883 31 00
jblay@vic.cat
www.vicfires.cat

Alba Bruguera

Food&Media
580312351
albabruguera@foodandmedia.cat
www.foodandmedia.cat