ALIMENTANT BARCELONA
ALIMENTANDO BARCELONA
FEEDING BARCELONA

Alimentaria
International Food, Drinks & Food Service Exhibition
50th Anniversary

Anys 1970

LA BARCELONA DELS BARRIS I ELS MERCATS

Als anys 70, l'alimentació a Barcelona es concentrava al voltant dels mercats municipals i del comerç de barri. La compra era diària, el tracte directe i el producte fresc i de temporada marcaven la dieta.

Molts d'aquests mercats, construïts a finals del segle XIX, eren el cor de l'abastiment quotidià. Carnisseries, peixateries, forns i botigues de queviures sostenien un model estretament vinculat al territori, amb el Baix Llobregat i el Maresme com a principals rebosts.

Es cuinava a casa i es menjava fora de manera ocasional. Els bars i les fondes funcionaven com a espais de trobada en una ciutat encara amb una presència turística escassa.

Era una Barcelona on el sistema alimentari encara s'entenia com a proximitat, confiança i relació directa entre qui venia i qui comprava. Una ciutat que menjava al mercat i es reunia al voltant de la taula.

Años 1970

LA BARCELONA DE LOS BARRIOS Y LOS MERCADOS

En los años 70, la alimentación en Barcelona se concentraba en torno a los mercados municipales y el comercio de barrio. La compra era diaria, el trato directo y el producto fresco y de temporada marcaban la dieta.

Muchos de esos mercados, construidos a finales del siglo XIX, eran el corazón del abastecimiento cotidiano. Carnicerías, pescaderías, hornos y colmados sostenían un modelo estrechamente vinculado al territorio, con el Baix Llobregat y el Maresme como principales despensas.

Se cocinaba en casa y se comía fuera de forma ocasional. Los bares y las fondas funcionaban como espacios de encuentro en una ciudad todavía con escasa presencia turística.

Era una Barcelona donde el sistema alimentario todavía se entendía como cercanía, confianza y relación directa entre quien vendía y compraba. Una ciudad que comía en el mercado y se reunía alrededor de la mesa.

1970s

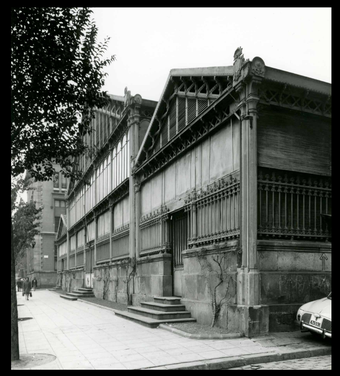
BARCELONA OF NEIGHBOURHOODS AND MARKETS

In the 1970s, food supply in Barcelona centred around municipal markets and neighbourhood shops. Shopping was done daily, relationships were direct, and fresh, seasonal produce shaped the local diet.

Many of these markets, built in the late nineteenth century, were at the heart of everyday provisioning. Butchers, fishmongers, bakeries and grocery stores sustained a model closely linked to the surrounding territory, with Baix Llobregat and Maresme serving as the city's principal larders.

Cooking was done at home and eating out was occasional. Bars and traditional inns operated as meeting places in a city that still had limited tourist presence.

This was a Barcelona where the food system was understood in terms of proximity, trust and direct relationships between seller and customer. A city that shopped at the market and gathered around the table.



Anys 1980

BARCELONA ES MODERNITZA

Els anys 80 van marcar l'inici d'una transformació profunda. La consolidació de la democràcia i la millora del nivell de vida van portar nous hàbits de consum i una ciutat més oberta a l'exterior.

El supermercat va guanyar terreny i va créixer la compra setmanal. Els mercats municipals van començar a adaptar-se, amb les primeres reformes per millorar les instal·lacions i les condicions higièniques i de confort. L'Ajuntament va començar a estructurar una visió estratègica.
Va néixer l'Àrea de Proveïment i Consum, precedent del futur Institut Municipal de Mercats de Barcelona (la seva aprovació definitiva va ser posterior).

L'any 1987 es va inaugurar el nou Mercat de Canyelles, incorporant per primera vegada en un equipament públic criteris de "retailing mix" propis de la iniciativa privada.

En paral·lel, la restauració es va diversificar. Van aparèixer noves propostes i formats, va créixer la professionalització i la ciutat va començar a construir una identitat gastronòmica més oberta i contemporània.

Años 1980

BARCELONA SE MODERNIZA

Los años 80 marcaron el inicio de una transformación profunda. La consolidación de la democracia y la mejora del nivel de vida trajeron nuevos hábitos de consumo y una ciudad más abierta al exterior.

El supermercado ganó terreno y creció la compra semanal. Los mercados municipales comenzaron a adaptarse, con las primeras reformas para mejorar las instalaciones y las condiciones higiénicas y de confort. El Ayuntamiento empezó a estructurar una visión estratégica. Nació el Área de Abastecimiento y Consumo, precedente del futuro Instituto Municipal de Mercados de Barcelona (su aprobación definitiva fue posterior).
En 1987 se inauguró el nuevo Mercat de Canyelles, incorporando por primera vez en un equipamiento público criterios de "retailing mix" propios de la iniciativa privada.

En paralelo, la restauración se diversificó. Aparecieron nuevas propuestas y formatos, creció la profesionalización y la ciudad empezó a construir una identidad gastronómica más abierta y contemporánea.

1980s

BARCELONA MODERNISES

The 1980s marked the beginning of a profound transformation. The consolidation of democracy and rising living standards brought new consumption habits and a city increasingly open to the outside world.

Supermarkets gained ground and weekly shopping increased. Municipal markets began to adapt, with the first refurbishment works aimed at improving facilities and hygienic and comfort conditions. The City Council began to structure a strategic vision. The Area of Supply and Consumer Affairs was created as a precursor to the future Municipal Institute of Markets of Barcelona (its definitive approval came at a later stage).

In 1987, the new Mercat de Canyelles was inaugurated, incorporating for the first time in a public facility 'retailing mix' criteria typically associated with private-sector initiatives.

At the same time, the restaurant sector diversified. New concepts and formats emerged, professionalisation increased, and the city began to build a more open and contemporary gastronomic identity.

Amb el suport de / Con el apoyo de / *With the support of*:

Barcelona

Alimentaria

Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona

ALIMENTANT BARCELONA

ALIMENTANDO BARCELONA

FEEDING BARCELONA

Alimentaria
International Food, Drinks & Food Service Exhibition
50th Anniversary

Anys 1990

LA BARCELONA OLÍMPICA

La dècada dels noranta va suposar un punt d'inflexió. Els Jocs Olímpics de 1992 van transformar la ciutat, en van impulsar la projecció internacional i van accelerar la renovació urbana. L'alimentació i la gastronomia es van convertir en protagonistes de la nova marca Barcelona.

El 1991 va néixer l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB), que va obrir una nova etapa per a la xarxa de mercats municipals. Van començar les grans remodelacions sota el denominat 'Model Barcelona', amb la recuperació del patrimoni històric, el soterrament de la logística, millores energètiques i la redefinició dels espais comercials.

Mercabarna va passar a exercir un paper decisiu com a infraestructura estratègica de l'abastament metropolità, augmentant l'escala i la competitivitat del sistema.

Mentrestant, el consum fora de la llar va créixer amb força. La restauració va guanyar presència i diversitat. Restaurants de referència com el Via Veneto i el Neichel van assolir el seu màxim esplendor, al mateix temps que la revolució creativa impulsada des de Catalunya per espais com El Bulli situava la gastronomia al centre del debat mundial.

Años 1990

LA BARCELONA OLÍMPICA

La década de los 90 supuso un punto de inflexión. Los Juegos Olímpicos de 1992 transformaron la ciudad, impulsaron su proyección internacional y aceleraron la renovación urbana. La alimentación y la gastronomía se convirtieron en protagonistas de la nueva marca Barcelona.

En 1991 nació el Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB), que abrió una nueva etapa para la red de mercados municipales. Arrancaron las grandes remodelaciones bajo el denominado 'Modelo Barcelona', con la recuperación del patrimonio histórico, el soterramiento de la logística, mejoras energéticas y la redefinición de los espacios comerciales.

Mercabarna pasó a desempeñar un papel decisivo como infraestructura estratégica del abastecimiento metropolitano, aumentando la escala y la competitividad del sistema.

Mientras tanto, el consumo fuera del hogar creció con fuerza. La restauración ganó presencia y diversidad. Restaurantes de referencia como el Via Veneto y el Neichel alcanzaron su máximo esplendor, al mismo tiempo que la revolución creativa impulsada desde Cataluña por espacios como El Bulli situaba la gastronomía en el centro del debate mundial.

1990s

OLYMPIC BARCELONA

The 1990s marked a turning point. The 1992 Olympic Games transformed the city, enhanced its international projection and accelerated urban renewal. Food and gastronomy became central to the new Barcelona brand.

In 1991, the Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB) was established, opening a new stage for the municipal market network. Major refurbishments began under the so-called 'Barcelona Model', including the recovery of historic heritage, the underground relocation of logistics, energy improvements and the redefinition of commercial spaces.

Mercabarna assumed a decisive role as a strategic infrastructure for metropolitan supply, increasing the scale and competitiveness of the system.

Meanwhile, out-of-home consumption grew significantly. The restaurant sector gained presence and diversity. Renowned establishments such as Via Veneto and Neichel reached the height of their prominence, while the creative revolution driven from Catalonia by spaces such as El Bulli placed gastronomy at the centre of global debate.

Anys 2000

LA REVOLUCIÓ GASTRONÒMICA

Als anys 2000, Barcelona va experimentar una autèntica explosió gastronòmica. La ciutat es va convertir en destinació culinària, combinant restaurants històrics, cuina d'autor, tapes contemporànies i nous formats.

La indústria alimentària es va adaptar a una demanda més diversa i sofisticada, augmentant la producció d'aliments precuinats i llestos per consumir, al mateix temps que optimitzava la logística urbana.

Els mercats municipals, com Trinitat, Marina o Santa Caterina, van viure una gran dècada de remodelacions. Van renovar instal·lacions i serveis, integrant restauració i oferta de productes preparats. La restauració es va professionalitzar i diversificar. Espais de referència com el restaurant Lluçanès, amb Estrella Michelin, obert el 2007 al mercat de la Barceloneta, van marcar la tendència cap a la cuina creativa, mentre la ciutat reforçava la seva identitat com a capital gastronòmica.

Paral·lelament, es va intensificar la dependència de cadenes globals de subministrament, mentre augmentaven les preocupacions socials i acadèmiques sobre els impactes ambientals i territorials del sistema alimentari urbà.

Años 2000

LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

En los años 2000, Barcelona experimentó una auténtica explosión gastronómica. La ciudad se convirtió en un destino culinario, combinando restaurantes históricos, cocina de autor, tapas contemporáneas y nuevos formatos.

La industria alimentaria se adaptó a una demanda más diversa y sofisticada, aumentando la producción de alimentos precocinados y listos para consumir, al mismo tiempo que optimizaba la logística urbana. Los mercados municipales, como Trinitat, Marina o Santa Caterina, vivieron una gran década de remodelaciones. Renovaron instalaciones y servicios, integrando restauración y oferta de productos preparados.

La restauración se profesionalizó y diversificó. Espacios de referencia como el restaurante Lluçanès, con Estrella Michelin, abierto en 2007 en el mercado de la Barceloneta, marcaron la tendencia hacia la cocina creativa, mientras la ciudad reforzaba su identidad como capital gastronómica.

Paralelamente, se intensificó la dependencia de cadenas globales de suministro, mientras aumentaban las preocupaciones sociales y académicas sobre los impactos ambientales y territoriales del sistema alimentario urbano.

2000s

THE GASTRONOMIC REVOLUTION

During the 2000s, Barcelona experienced a genuine gastronomic boom. The city became a culinary destination, combining historic restaurants, signature cuisine, contemporary tapas and new formats.

The food industry adapted to a more diverse and sophisticated demand, increasing the production of ready-made and convenience foods while optimising urban logistics.

Municipal markets such as Trinitat, Marina and Santa Caterina underwent a major decade of refurbishment. They renewed facilities and services, integrating food service and prepared product offerings.

The restaurant sector became more professionalised and diversified. Benchmark venues such as the Michelin-starred restaurant Lluçanès, opened in 2007 in the Barceloneta Market, set the trend towards creative cuisine, while the city strengthened its identity as a gastronomic capital.

At the same time, dependence on global supply chains intensified, alongside growing social and academic concerns about the environmental and territorial impacts of the urban food system.

Amb el suport de / Con el apoyo de / *With the support of*:

Barcelona

Alimentaria

Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona

ALIMENTANT BARCELONA

ALIMENTANDO BARCELONA

FEEDING BARCELONA

Alimentaria
International Food, Drinks & Food Service Exhibition
50th Anniversary

Anys 2010

CAP A UN MODEL MÉS SALUDABLE I SOSTENIBLE

Durant la dècada del 2010, l'alimentació a Barcelona va avançar cap a hàbits més conscients i sostenibles. Els consumidors van començar a prioritzar productes locals, ecològics i de temporada, i la demanda d'aliments frescos i saludables va créixer notablement.

Els mercats municipals van incorporar serveis digitals, com webs comercials i comandes en línia, i van adoptar criteris sostenibles en les remodelacions, com la instal·lació de plaques fotovoltaiques i l'ús d'energies renovables.

La restauració urbana es va reinventar amb força. El street food, la cuina saludable i el perfil foodie van guanyar protagonisme. Al mateix temps, va sorgir més consciència social i ambiental. Iniciatives com els mercats de pagès, horts urbans i projectes d'agroecologia van apropar l'alimentació a la ciutadania, reforçant el vincle entre salut, territori i sostenibilitat urbana.

Años 2010

HACIA UN MODELO MÁS SALUDABLE Y SOSTENIBLE

Durante la década del 2010, la alimentación en Barcelona avanzó hacia hábitos más conscientes y sostenibles. Los consumidores empezaron a priorizar productos locales, ecológicos y de temporada, y la demanda de alimentos frescos y saludables creció notablemente.

Los mercados municipales incorporaron servicios digitales, como webs comerciales y pedidos online, y adoptaron criterios sostenibles en remodelaciones, como la instalación de placas fotovoltaicas y el uso de energías renovables.

La restauración urbana se reinventó con fuerza. El street food, la cocina saludable y el perfil foodie ganaron protagonismo. Al mismo tiempo, surgió una mayor conciencia social y ambiental. Iniciativas como los mercados de pagès, huertos urbanos y proyectos de agroecología acercaron la alimentación a la ciudadanía, fortaleciendo el vínculo entre salud, territorio y sostenibilidad urbana.

2010s

TOWARDS A HEALTHIER AND MORE SUSTAINABLE MODEL

During the 2010s, food in Barcelona moved towards more conscious and sustainable habits. Consumers began to prioritise local, organic and seasonal products, and demand for fresh and healthy food increased notably.

Municipal markets incorporated digital services, such as commercial websites and online ordering, and adopted sustainability criteria in refurbishments, including the installation of photovoltaic panels and the use of renewable energy.

Urban dining reinvented itself dynamically. Street food, healthy cuisine and the foodie profile gained prominence. At the same time, greater social and environmental awareness emerged. Initiatives such as farmers' markets, urban gardens and agroecology projects brought food closer to citizens, strengthening the link between health, territory and urban sustainability.

Anys 2020

L'ALIMENTACIÓ EN TEMPS INCERTS

La pandèmia va sacsejar com mai el sistema alimentari a Barcelona. En qüestió de setmanes, va canviar radicalment la manera de comprar, cuinar i consumir.

Els mercats municipals, considerats servei essencial, van mantenir l'activitat en un context de restriccions, incertesa i caiguda del turisme.

L'abastament es va convertir en prioritat estratègica: es van reorganitzar horaris i accessos, es van reforçar protocols sanitaris i es van accelerar solucions digitals que fins aleshores avançaven lentament.

La restauració es va adaptar al delivery i a models sostenibles, incorporant xefs i propostes innovadores en mercats i espais urbans.

L'experiència va deixar un aprenentatge clar: l'alimentació no és només consum, és infraestructura urbana. Barcelona va demostrar que els mercats, els comerços i la restauració són pilars que sostenen la ciutat i que la seva resiliència és clau per al futur.

Años 2020

LA ALIMENTACIÓN EN TIEMPOS INCIERTOS

La pandemia sacudió como nunca el sistema alimentario en Barcelona. En cuestión de semanas, cambió radicalmente la forma de comprar, cocinar y consumir.

Los mercados municipales, considerados servicio esencial, mantuvieron la actividad en un contexto de restricciones, incertidumbre y caída del turismo.

El abastecimiento se convirtió en prioridad estratégica: se reorganizaron horarios y accesos, se reforzaron protocolos sanitarios y se aceleraron soluciones digitales que hasta entonces avanzaban lentamente. La restauración se adaptó al delivery y a modelos sostenibles, incorporando chefs y propuestas innovadoras en mercados y espacios urbanos.

La experiencia dejó un aprendizaje claro: la alimentación no es solo consumo, es infraestructura urbana. Barcelona demostró que los mercados, los comercios y la restauración son pilares que sostienen la ciudad y que su resiliencia es clave para el futuro.

2020s

FOOD IN UNCERTAIN TIMES

The pandemic shook Barcelona's food system as never before. Within weeks, the way people shopped, cooked and consumed changed radically.

Municipal markets, considered an essential service, maintained activity in a context of restrictions, uncertainty and a decline in tourism.

Supply became a strategic priority: opening hours and access were reorganised, health protocols were reinforced, and digital solutions that had previously progressed slowly were accelerated.

The restaurant sector adapted to delivery and more sustainable models, incorporating chefs and innovative proposals into markets and urban spaces.

The experience left a clear lesson: food is not merely consumption; it is urban infrastructure. Barcelona demonstrated that markets, shops and restaurants are pillars that sustain the city, and that their resilience is key to the future.

Amb el suport de / Con el apoyo de / *With the support of*:

Barcelona

Alimentaria

Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona