

Mayoristas y Detallistas de Frutas y Hortalizas presentan
“Sabores de Otoño” para promover las bondades de las frutas de
temporada

La alta calidad y los precios estables caracterizan la
campaña de frutas de otoño,
según los Mayoristas de Mercabarna

- **Los mayoristas esperan comercializar mas de 1.000 toneladas de castañas y unas 1.000 mas de boniatos este mes**
- **El caqui, imparable, incrementa la venta en un 150% en una década. Crecen las exportaciones de granada y membrillo**

Barcelona, 28 de octubre 2014.-**El otoño tiene unos frutos característicos y con propiedades gastronómicas y nutritivas especialmente singulares y saludables. Además, esta temporada se caracteriza por la calidad excelente de granadas, caquis, y setas, y precios muy estables. Por estos motivos y bajo el lema “Sabores de Otoño”, la Asociación Gremial de Empresarios Mayoristas de Frutas y Hortalizas de Barcelona (AGEM) ha impulsado una iniciativa para promover entre los catalanes el mayor conocimiento de los frutos propios de esta estación.**

La iniciativa cuenta con la colaboración del Gremio de Detallistas de Frutas y Hortalizas de Barcelona y provincia, Mercabarna y la Asociación de Concesionarios de Mercabarna (Assocome).

A partir de hoy mismo se distribuirán a todos los mercados municipales de Barcelona 30.000 tarjetones con unas recetas exclusivas para celebrar las fiestas de otoño. Entre las propuestas, esta el “Cóctel de granada Castañada’14”. A pesar de las temperaturas suaves de los últimos años, los mayoristas aseguran que la tradición “se mantiene” y esperan superar, este octubre, las 1.000 toneladas de castañas comercializadas.

“Tortilla agridulce de setas”, “Bizcocho de Castaña y Membrillo” y “Cóctel de Granada” son las sugerencias de los Mayoristas de Mercabarna del Mercado Central de Frutas y Hortalizas para celebrar la Castañada 2014 y las fiestas de otoño. De esta forma invitan a aprovechar la calidad extraordinaria de este año de los productos propios de la estación y los buenos precios. Las recomendaciones llegarán a todos los mercados municipales de Barcelona de la mano de los detallistas de fruta que colaboran en la iniciativa. Con este motivo se han hecho mas de 30.000 tarjetones de “Sabores de Otoño”.

Según ha explicado el presidente de la AGEM, Casimiro Llorens, “tenemos una temporada muy buena de setas y también una calidad excelente de granadas, membrillos y caquis. Son tres productos muy apreciados en los países europeos y crece su exportación. Con “Sabores de otoño” queremos contribuir a que el consumidor catalán conozca mejor estos productos y potenciar su consumo a casa nuestra. Además, son frutos de temporada. Esto hace que los precios sean más económicos que cuando se compran en otros momentos del año.”

Frutas de otoño en cifras y previsiones de venta

Caqui, imparable

El caqui es un fruto muy tradicional que desde unos años ha recuperado un gran protagonismo.

Gusta especialmente al mercado exterior, sobre todo a franceses, italianos y alemanes.

Este hecho ha favorecido el incremento progresivo e imparable de ventas en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas de esta fruta desde hace unos 10 años cuando se introdujeron las variedades de piel dura, como el “persimon”, que permiten su transporte. Por otro lado, el consumidor catalán es fiel a las variedades tradicionales de piel blanda y delicada del caqui como el “Tomatero” y el “Rojo brillante”

Según el presidente de la AGEM, “estimamos que esta temporada se incrementarán las ventas, al menos, en un 10 % gracias a la exportación y unos precios mas bajos”. Del 1 al 20 de octubre el mercado mayorista ha distribuido mas de 1.109 kg, ante los 399 del mismo período hace un año. El precio medio de este producto es ligeramente inferior a hace un año.

La granada, un producto de mucha calidad.

Crece la Exportación

La granada, extraordinariamente rica en agentes antioxidantes y anticancerígenos, y con una gran versatilidad gastronómica también gana adeptos. Los mayoristas del Mercado Central de Frutas y Hortalizas comercializaron **el año 2013, 2.253 toneladas de granadas y este octubre ya se ha duplicado la venta en relación al mismo periodo del año pasado y con unos precios ligeramente inferiores.**

El presidente de la AGEM explica que “la granada se ha convertido en una fruta muy bien trabajada, con plantaciones muy buenas y resultados de mucha calidad, en sabor y aspecto”. Según Llorens “crece la exportación de este producto que es muy valorado en toda Europa y se esta introduciendo en los Emiratos Árabes y Dubái”. El aumento de la producción en origen con la ampliación de nuevos campos de cultivo de esta fruta en Alicante, unida a una inercia consolidada de la demanda – una cierta moda de la granada -, la alta calidad del producto y los precios estables, hacen ser optimistas a los mayoristas de Mercabarna por lo que hace a la venta esta temporada. La mayoría de la granada del Mercado Central proviene de la zona de Alicante, especialmente de Elche.

Castaña, sube la venta. Boniato, estable

Castañas y boniatos son grandes protagonistas de estos días. Según ha explicado el presidente de la AGEM, por lo que hace a la castaña “esta campaña es buena y estimamos un ligero incremento en relación al volumen de comercialización de hace un año gracias a las exportaciones a Italia.” En el 2013, durante el mes de octubre, se vendió en el Mercado Central 948 toneladas de castaña. “Del 1 al 20 de este mes de octubre ya se han distribuido 428 kg, casi el doble que el mismo período del año pasado”, explica Llorens. Los mayoristas aseguran que a pesar de las temperaturas suaves de los últimos años que afectan la Castañada “la tradición se mantiene”.

Por lo que se refiere a los boniatos, en sus dos variedades, el naranja y el blanco, se prevé también una buena campaña en comercialización y calidad de producto. La venta de boniato hasta hace unos años, estaba muy limitada a la campaña de otoño, en cambio la tendencia en el consumo se ha ido modificando con los hábitos alimentarios de la nueva población sud-americana que lo consume durante todo el año. Desde hace algunas temporadas en el Mercado Central de Fruta y Hortaliza se encuentra el boniato de contra estación a partir del mes de febrero.

La calabaza es otra de las protagonistas de otoño. Conjuntamente a las calabazas de las variedades *cacahuete i redonda de Valencia*, esta última muy apreciada en la cocina, convive la calabaza de Halloween, la finalidad de la cual es únicamente decorativa.

El membrillo, público minoritario pero fiel. Exportaciones Ucrania.

El membrillo es, gracias a su color amarillo otoñal, una fruta especialmente atractiva y vistosa. La forma de consumir esta fruta de otoño es cocinada o preparada. La mayoría de los catalanes la hacen al horno. Otras presentaciones son en mermeladas, confituras, gelatinas y la más conocida, la carne de membrillo.

El año 2013 se comercializó en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas un total de 220 toneladas de membrillo y sus procedencias son sobre todo Extremadura i Andalucía. Casimiro Llorens ha adelantado que “este producto se ha empezado a exportar a Ucrania donde tienen tradiciones gastronómicas similares en su preparación.”