



Gremi de Majoristes del
Mercat Central del Peix
de Mercabarna



ASSOCIACIÓ GREMIAL D'EMPRESARIS MAJORISTES DE
FRUITES I HORTALISSES DE BARCELONA I PROVÍNCIA

Peixos de mida gran, gamba, mini hortalisses, fruites festives i, sobretot la qualitat del producte, protagonistes de les taules nadalenes dels catalans

Els majoristes del Peix i el Marisc de Mercabarna (GMP) preveuen una campanya amb preus molt estables en el fresc, inclús baixades importants. Distribuiran 7.200 tones de producte

Els majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM) esperen vendre 90.000 tones.

Aquestes festes la pinya baixa de preu i el raïm de Cap d'Any puja a causa de la climatologia

Barcelona, 13 de desembre, 2017.- Per als presidents del Gremis Majoristes de Peix i Marisc, i Fruites i Hortalisses, Leandre Serra i Jaume Flores, respectivament la campanya de Nadal d'enguany tindrà un denominador comú: la qualitat del producte que es distribuirà des dels mercats majoristes de Mercabarna. A més, anirà acompanyat de preus molt estables en relació a fa un any, excepte en productes molt puntuals.

Els majoristes de Peix i Marisc del Mercat Central de Mercabarna preveuen una bona campanya i consolidar les 7.200 tones de producte comercialitzat, sobretot fresc aquest desembre. Per la seva banda, els majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna estimen arribar a un volum de comercialització de 90.000 tones de producte, tant de proximitat i de temporada, com d'importació i contra estació. Els majoristes de fruites i hortalisses preveuen un lleuger increment de les vendes, d'un 2%, en relació al Nadal de 2016, gràcies al mercat intern animat per uns preus molt estables i l'abundància de producte. Com a tendència, la gamba llagostinera, les ostres – amb preus assequibles-, “zamburiñas” i peixos de mida gran tindran gran protagonisme; i també productes singulars com les mini hortalisses, les patates violeta i, fins i tot, les flors comestibles es faran un lloc a la taula dels catalans, a més de les fruites que fan festa, els fruites vermells i les hortalisses de temporada.

De les 7.200 ton. de productes del mar, que el Mercat Central del Peix preveu distribuir aquest desembre, la seva majoria, un 85 %, serà fresc i la resta congelat. Segons el president del Gremi de Majoristes del Peix (GMP), Leandro Serra, *“tot i que és habitual durant el mes de desembre patir temporals, sembla que enguany tindrem sort i gaudirem de força peix fresc”*. Per al president, aquest fet contribuirà *“a què els preus es mantinguin” i afegeix que el producte congelat presenta un descens de preu d'un 9%”*.

Seguint amb els preus, el president dels Majoristes del Peix assenyala que les tendències ja es noten al Mercat Majorista en els productes més típics de les festes. Així doncs, tendeixen a baixar en relació a fa un any peces tan típiques com l'orada de cultiu, l'orada salvatge, el lluç de palangre (el més apreciat), el salmó i la cua de rap nacional. Puja lleugerament el calamar i es mantenen el llenguado i la cua de rap d'importació, el besuc.

Marisc fresc

Pel que fa al **marisc fresc, només durant el mes de desembre el Mercat Central en distribuirà unes 1.500 tones. Mantindran el preu el bou de mar, la cabra de mar i el llamàntol nacional. La cloïssa fina i l'ostra baixen. I pugen l'escamarlà, la gamba, el llagostí i la llagosta vermella.**

Els congelats

Al voltant de 400 tones més seran de **marisc i peix congelat. Una de les peces reines, les boques, es mantenen de preu en relació a fa un any. També es mantenen els llagostins i els escamarlans. I baixen la llagosta vermella, la gamba vermella, la gamba llagostinera, un altre dels grans productes de les festes.**

Fruita i Hortalissa

El president de l'AGEM, Jaume Flores, explica que els preus de les principals fruites i hortalisses que es consumiran durant aquest mes seran *"assequibles. Hi ha molt producte i uns preus marcats per l'absoluta normalitat"*.

Els majoristes del Mercat Central de la Fruita i l'Hortalissa esperen arribar a les 90.000 tones comercialitzades, seguint la tendència de l'any i superar les vendes de l'any passat en un 2%. Del total venut, un 30 % es destinarà a l'exportació.

Les fruites estel·lars aquest desembre seran la pinya de Costa Rica – se'n vendran més de 800 tones - , el meló de Brasil, es consolida en 1.300 tones distribuïdes, i el raïm blanc d'Alacant, més car que fa un any a causa de la menor producció per causes climatològiques. Només durant la setmana de Cap d'Any es preveu distribuir unes 500 tones.

Els fruits vermells, la gran tendència emergent durant la campanya de Nadal de 2016, estan totalment integrats en l'oferta nadalenca. Nabius, gerds, groselles i mores són ja un clàssic de les festes que se sumen a les cireres de Xile. Els preus seran totalment estables en relació al desembre de 2016. Els fruits vermells provenen sobretot de Huelva.

Pel que fa a la fruita de temporada, es distribuiran 6.500 tones de cítrics, sobretot taronges i mandarines, 500 tones més que fa un any.

Mini-hortalisses, flors i patates violetes.

La tendència emergent seran les mini-hortalisses, un producte característic de la restauració que comença a introduir-se a les llars. Carbassons, pastanagues, cogombres, albergínies, o pebrots en versió mini que arriben sobretot del Maresme i també Almeria. El preu es quatre vegades superior a les seves versions originals.

Una altra tendència seran les flors comestibles. El mercat majorista ofereix actualment més de 30 varietats diferents d'aquest producte habitual de l'alta gastronomia, ara a l'abast dels detallistes i els consumidors. Entre les més habituals estan els pètals de rosa, els pètals mini, la flor de la borraja, la flor d'all (ara fora de temporada), els clavells i les violes, entre d'altres. Aquest producte fresc ens arriba del Maresme. També la patata violeta serà tendència a les taules de Nadal.

Producte de temporada i de proximitat.

El president del Gremi de Majoristes de Fruites i Hortalisses, Jaume Flores, ha animat en la seva intervenció al consum de les hortalisses de temporada que en bona part són de proximitat, cas de les escaroles, raves, apis o cols, i apunta que “es tracta d’un consum més sostenible ja que ens arriba des de comarques catalanes i, fins i tot, ben properes de Mercabarna com el Baix Llobregat, Maresme, Vallès Oriental i Occidental”.



El majoristes reivindiquen la qualitat del producte en els àpats nadalencs a la campanya “Bona Cuina Cada Dia”, als mercats municipals i peixateries catalanes

D'altra banda, els majoristes d'ambdós mercats s'han unit en la campanya “**Aquest Nadal més que mai, Bona Cuina Cada Dia**”. La iniciativa s'estendrà a peixateries de Catalunya i mercats municipals de Barcelona i demarcació. I es lliuraran 40.000 guies a partir del proper divendres als clients de fruiteries i peixateries.

La publicació posa l'accent en la qualitat del producte com a essència d'un bon àpat i ofereix consells per triar i conservar, així com les millors coccions, per als productes més típics – peix, marisc, fruites i hortalisses - de les festes. La guia ha comptat amb l'assessorament gastronòmic de la cuinera Maria Espín. També es pot accedir a la guia a www.pernadalbonacuina.com

Aportacions solidàries d'aliments frescos

Salmó i pinya per al dinar de Reis de 200 usuaris de menjadors socials

Barcelona, 13 de desembre 2017.- Per sisè any consecutiu, els Gremis Majoristes de Fruites i Hortalisses i Peix i Marisc de Mercabarna aportaran salmó fresc i pinyes per a usuaris de menjadors socials. Aquests aliments frescos serviran per elaborar el dinar de Reis per a 200 persones usuàries de la Casa del Cottolengo, a Barcelona.

-----Nota de premsa. Més informació: Elisabet Carvajal 646 22 02 68-----