

Societat



**Condemnen
el Robin Hood
català
dels bancs**

Una sentència ordena a Duran pagar els 24.600 euros que no va tornar per demostrar l'engany del sistema bancari

Tradicions Nadal 2011

Nadal, la taula més e

CONTENCIÓ Els preus dels productes estel·lars dels àpats es mantenen i fins i tot baixen amb relació a l'any passat
ESFORÇ El sector del peix adverteix que tota la cadena ha reduït marges

Jordi Panyella
BARCELONA

"La crisi no es combat quedant-nos a casa. Si no anem al mercat i no consumim es genera un cercle vicios del qual no sortirem". Aquest és el missatge que ahir va llençar Casimir Llorens, president del gremi de majoristes de Fruïtes i Verdures de Mercabarna, que va convidar els ciutadans a omplir el cistell dels àpats de Nadal i comprovar que els productes són aquest any més barats que el 2010. I no ho va fer sol, sinó que ho va fer acompanyat del seu col·lega del gremi de Peix i Marisc del mercat central de Barcelona, Lesandre Serra, que va reblar el clau assegurant: "el cistell de Nadal surt més econòmic que ara fa un any".

No són només paraules, sinó que sobretot són els números els que permeten afirmar que la despesa en alimentació per vestir les taules d'aquests dies de festa no superarà la de l'any passat. En alguns productes, fins i tot, la davallada en els preus és tan espectacular que es remunta a fa quinze anys. "Quan pagàvem amb pessetes, anaves a la plaça a comprar lluç i et demanaven mil pessetes el quilo. Avui es fa pagar entre 5 euros i 5 euros i mig", va dir Serra posant aquest producte com exemple màxim de la contenció de preus del mercat.

El president del gremi del peix va insistir que tot el sector, des de l'origen de la barca de pescadors, fins

al final de la parada de mercat o el restaurador especialitzat, "tots han ajustat els marges i això ha fet que els preus baixin". Serra va explicar que "ha baixat el producte més car, ja que el peix més barat s'ha mantingut, ja que ara el consumidor en compra més perquè el troba més econòmic".

En termes generals, el peix i el marisc es mantindran estables aquest Nadal, però en alguns productes concrets el descens de preus és espectacular. Aquest és el cas del bou de mar, que cau un 5%, del llamàntol, que es paga entre un 10% i un 15% més barat que l'any passat, o el de la llagosta vermella.

Ostres més cares

Hi ha, però, excepcions derivades dels imponderables, i que en el cas de les ostres ha repercutit en un increment del preu. Qui es vulgui donar el luxe ha de saber que aquest marisc ha pujat de preu "perquè aquest any ha tingut una collita molt dolenta", va especificar Serra.

Una de les bèsties nadal·lenques que també s'ha encartat per causes que res no tenen a veure amb la contenció general del mercat és l'escamarlà. La pesca d'aquest crustaci es fa bàsicament al mar del Nord on aquests dies hi ha instal·lat un temporal que dificulta la feina dels pescadors.

Els imponderables també afecten els productes de la terra. La tòfona, un ingredient de superluxe i integrant de les mi-



Una parada de peix i marisc a la Boqueria. ANDREU PAG / ABBU

llors taules de Nadal, serà enguany més que mai un caprici. Aquest fong és molt apreciat a França on aquest any hi va escàs. Això fa que des del país veí hi hagi una gran demanda de producte i que el preu s'hagi disparat.

L'opció bolet

Pel que fa als fongs, aquest Nadal pot ser atípic, ja que la temporada de bolets es va iniciar amb un mes de retard i ara, finals de desembre, els canvis frigorífics dels

La demanda de fruites exòtiques es multiplica per 10

Un dels productes estel·lars del Nadal és la fruita exòtica, ja sigui per oferir-la com a postres sorpresa, per regalar-la en obsequis originals o per fer-la servir com a motiu d'adornament de lots. L'interès dels catalans per aquests productes i la consolidació de la immigració que reclama consumir productes originaris dels seus països han consolidat el mercat d'aquest tipus de fruita.

Els majoristes que toquen aquests productes treballen amb especial intensitat aquests dies. Aquest és el cas de la firma CMR, un majorista de fruita i verdura que treballa a Barcelona des de l'any 1879 i que adaptant-se als temps moderns ara ofereix entre els seus productes fins a seixanta varietats diferents de fruites exòtiques procedents d'arreu del món. "La demanda es multiplica

per deu aquests dies", explica Jordi Martí, un dels responsables de CMR. Un dels productes que aquests dies té molta sortida és la pinya babe, procedent de Maurici, i el rambutan, un fruit originari de Tailàndia d'aspecte poc llaminer, però que cada cop es consumeix més. Només per ser emprades en decoració, aquest majorista també serveix aquests dies flors de pinya.

Tradicions Nadal 2011

Les xifres

5

per cent s'incrementarà la venda de peix i marisc aquests dies en relació amb l'any passat.

13

per cent baixen els preus de les verdures en relació amb els preus del 2010.

econòmica



Regalar cursos de formació a amics i familiars

La confederació empresarial de Tarragona (Cepta) llança un producte nou i útil per regalar amb motiu de les festes de Nadal i Reis. La confederació ofereix la possibilitat de contractar un curs sencero o d'invertir en un bo regal, per una quantitat superior a 30 euros, per tal que la persona que rebí l'obsequi el bescanvi a les oficines de Cepta pel curs o el seminari que li interessi. Un regal útil per obsequiar els amics i familiars i ajudar-los a invertir, d'aquesta manera, en la millora del perfil professional. L'oferta de cursos per escollir és molt extensa, tant presencials com en línia i, de forma majoritària, incidixen en complements professionals –habilitats en les xarxes socials o personals i de direcció; certificacions oficials d'Oracle o anglès interactiu– o en l'aprenentatge d'oficis –operaris de grues i plataformes elevadores, gestió de magatzem o els estudis per obtenir el carnet de portador de carretons–. El producte està pensat per una conjuntura com l'actual en la qual des de Cepta es pensa que cal maximitzar la utilitat dels regals.

■ I. MARTÍNEZ

majoristes encara són plenes a petar de rovellons o ceps, com si fos novembre. Una opció econòmica per aquest Nadal podria ser també fer guisats de carn amb acompanyament de bolets que ara no van cars. Qui opti pel bolet ha de saber, però, que majoritàriament prové de fora de Catalunya. És el cas del camagroc –que combina a la perfecció amb la vedella– que a Mercabarna hi arriba procedent dels boscos de França on es cultiva.

En la seva crida als consumidors, Casimir Llorens també va demanar que es faci l'opció de comprar "productes de proximitat" per ajudar els pagesos del país. Va citar com exemple el cas de la fruita. "Qui vulgui menjar cireres ara en trobarà, però és un producte que prové de la importació. En canvi ara és el moment d'anar a comprar pomes i peres", fruita produïda a Catalunya.

Per les instal·lacions de Mercabarna hi circulen

més de 2.000 varietats diferents de fruites i hortalisses. D'entre tanta varietat, aquest desembre els més demandats seran la mandarina clementina, amb 4 milions de quilos venuts, i les pinyes, de les quals es comercialitzaran 3 milions de quilos.

I més xifres: els 1.300 peixaters que operen a les comarques de Barcelona tenen previst comercialitzar durant el mes de desembre 6.600 tones de peix i marisc fresc, i 1.300 tones de congelat. ■

Dos menús econòmics (www.lafestaataula.com)



Menú de Nadal per 13 euros

■ La proposta més econòmica de l'escola d'hostaleria CETT arrenca amb carxofes confitades amb elotsses, segueix amb un tall de turbot servit damunt un llit d'olivada i col d'hivern, i es remata amb unes postres de plàtan amb taronja i nasa.



Menú de Nadal per 15 euros

■ La segona proposta de l'escola d'hostaleria del CETT comença amb carxofes confitades amb elotsses, segueix amb un tall de turbot servit damunt un llit d'olivada i col d'hivern, i es remata amb unes postres de plàtan amb taronja i nasa.

Que us donin carabassa

OPCIÓ · Mercabarna proposa a través de la pàgina web www.lafestaataula.com dos menús brillants i econòmics
SEROTONINA · Els plats tenen ingredients 'optimistes'

J. Danyella

BARCELONA

Des d'avui l'expressió *donar carabassa* ha de quedar desterrada del llenguatge i l'imaginari popular que l'associa a una situació negativa o de rebuig. Una carabassa no és res més que un producte alimentari ric en molts nutrients que estimulen la serotonina, substància que ha estat rebaixada com "l'hormona de l'humor" i que intervé directament en la regulació dels estats d'ànim, les emocions i els estats depressius. Diu ras i curt, qui inculgui en els seus menús la carabassa –ja sigui en forma de crema, de bonyol o consumint dolços farcits de cabell d'àngel– té més possibilitats d'anar pel món de bon humor, circumstància important i a tenir en compte en els temps que corren.

La carabassa és un dels ingredients que conformen els dos menús nadalencs que els responsables de Mercabarna van presentar ahir amb un doble objectiu; per un costat demostrar que es pot parlar una taula de luxe amb uns preus assumibles i, per un altre, insuflar optimisme als ciutadans alimentant-los amb producte ric en nutrients que generen serotonina. Els

menús optimistes tenen integrada la carabassa en forma de bonyol, però també altres fruites i hortalisses generadores d'estats d'ànim positius com ara els fruits secs, la pinya i vegetals de fulla verda com ara la carxofa.

Entre els aliments generadors d'optimisme també destaquen els cítrics i els peixos en general. És per això que els menús presentats ahir tenen taronja i turbot per un costat i elotsses per un altre. La closca marineres, com per exemple els musclos, són grans propiciadors de l'optimisme. S'entén així que un país com Bèlgica, que endrapa musclos en grans quantitats i de totes les formes i maneres, hagi sobreviscut més de 18 mesos en la situació d'evident estrès que suposa no tenir un govern formalment constituït.

Qui vulgui omplir la seva taula de Nadal d'aquest optimisme gastronòmic ho té fàcil. La pàgina web www.lafestaataula.com ofereix el detall de les receptes que han estat elaborades per l'escola de turisme CETT. És enginyosa la idea de fer servir la placa de caneló per muntar unes lassanyes marineres individuals o la d'arrebosar medallons de rap amb una picada de fruits secs. La proposta de carxofa confitada en oli i servida amb elotsses, a més d'insuflar optimisme, és una petita meravella. ■