



Més informació:

Elisabet Carvajal 93 4342188 // 646220268

“Viu els sabors cromàtics”

Els majoristes de fruita de Mercabarna proposen “els sabors cromàtics” per promoure les bondats dels fruits de tardor

Es preveu preveure un increment d'un 10 per cent en la comercialització de castanyes, de molt bona qualitat, i moniatos en relació l'any passat

Dimarts, 26 Octubre, 2010.- La tardor té uns fruits característics i amb propietats gastronòmiques i nutritives especialment singulars i saludables. Sota el lema “**Viu els sabors cromàtics**”, l'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruites i Hortalisses de Barcelona (AGEM) ha presentat una campanya orientada a promoure entre els catalans un major coneixement d'aquests productes on s'inclouen els cobdiciats **bolets i les tòfones**, però també altres fruites com **magranes, codonys, moniatos, caquis, castanyes i carbasses**.

Entre aquests aliments hi ha fruites especialment saludables. És el cas de la magrana, rica en antioxidants i anticancerígens, i que alhora ofereix moltes possibilitats culinàries. El Mercat Central de Fruites i Hortalisses va comercialitzar l'any 2007 un total de 1.595 tones d'aquest producte, volum que es va incrementar fins les 1.807 tones l'any 2009.

Des de l'AGEM es volen donar a conèixer noves preparacions d'aquesta fruita, habitual en amanides i guisats, per això, i, gràcies a la col.laboració del xef expert en cuina vegetariana, Mads Rademacher, s'ha fet una demostració de com fer de manera ràpida i senzilla suc de magrana. Les persones interessades podran veure aquesta demostració i accedir a recomanacions i consells a través www.lafestaaalataula.com i www.facebook.com/fruitsdetardor.

El suc de magrana és una manera habitual de consumir aquesta fruita a molts països mediterranis, especialment de la cultura àrab. No obstant, és poc freqüent el seu consum a Catalunya. En aquest sentit, des de l'AGEM es recorda que *“recerques recents atribueixen a aquesta fruita, sobretot en suc, una poderosa capacitat antioxidant”*. Pel que fa al preu de la magrana, es preveu estable en relació a les campanyes anteriors amb un preu mig situat al voltant de 1'50€ en kg. Al mercat majorista.

Molta castanya i de bona qualitat

Castanyes i moniatos són dos dels altres grans protagonistes de la tardor. El seu consum està estretament relacionat amb les temperatures, quan més baixes, més consum. Els majoristes especialitzats en aquests productes preveuen que la present campanya serà bona i estimen un increment del 10 per cent en relació al volum de comercialització de l'any passat, 2.507 ton. Aquest volum suposa més del doble de les comercialitzades l'any 2008: 1.165 ton. A més la qualitat de la castanya, enguany, és molt bona.

La castanya més apreciada és la gallega, pel seu sabor dolç i perquè resulta fàcil de pelar. El preu mitjà de la castanya està en el 3€ el kg. Un xic més cara que en la passada temporada 2009.

Pel que fa als moniatos, en les seves dues varietats, el taronja i el blanc, es preveu també una bona campanya en comercialització i qualitat de producte. La comercialització de moniato, fins fa uns anys, estava molt limitada a la campanya de tardor, en canvi la tendència en el consum s'ha anat modificant amb els hàbits alimentaris de la nova població sud-americana que viu a Catalunya i que el consumeix durant tot l'any. Des de fa algunes temporades al Mercat Central de Fruita i Hortalissa es troba el moniato de contraestació a partir del mes de febrer.

La carbassa és una altra de les protagonistes de la tardor i que des de fa uns anys intensifica la seva presència per la introducció a la nostra cultura d'elements decoratius propis de la celebració forana de Halloween. En aquest sentit, conjuntament a les carbasses de les varietats *cacahuet* i *rodona de València*, aquesta última molt apreciada a la cuina, conviu la carbassa de Halloween, la finalitat de la qual és únicament decorativa. L'any passat es van comercialitzar 2.935.652 kg. de carbasses.

El caqui, una fruita delicada amb un públic fidel

El caqui compta amb un públic fidel. És una dels fruites més delicades i fràgils que hi ha i requereixen també un bon coneixement per part del comprador per consumir-la en el moment més apropiat de maduració.

Entre les varietats més apreciades entre els catalans estan "*el tomatero*", la varietat primerenca d'aquesta fruita que es caracteritza per la seva mida petita; i el "*Vermell brillant*", de mida més gran i que s'ha de menjar ben madur.

En el darrers anys s'ha donat un increment notable en la comercialització d'aquest producte gràcies a la introducció de les varietats Persimon i Xeroni. Són caquis que han rebut un tractament que fa que tinguin la pell dura i siguin més resistents. D'aquesta manera és possible la seva exportació a països europeus

La procedència del caquis que es comercialitzen a Mercabarna són sobretot València Castelló. L'any 2009 es van comercialitzar al Mercat Central, 3.465 ton. de caquis; davant dels 2.365 ton. de 2007.

El codony, fruita minoritària que creix any rere any.

El codony és, gràcies al seu color groc tardor, una fruita especialment atractiva i vistosa. Això fa que any rere any tingui una comercialització constant i lleugerament a l'alça. La manera de consumir aquesta fruita de tardor és preparada. La majoria dels catalans la fan al forn. Altres presentacions són en mermelades, confitures, gelatines i la més coneguda, la carn de codony.

L'any 2007 es van comercialitzar a Mercabarna un total de 258 ton. de codonys. L'any passar el volum pujava fins a les 389 ton. presenta un preu estable i les seves procedències són sobretot Extremadura, Andalusia i Lleida.
