

Més informació:
Elisabet Carvajal i Diana Fernández
TI: 93 434 21 98 / 646220268

Nadal, la festa a la taula
www.lafestaataula.com

Segons els Gremis majoristes de Fruites i Hortalisses i Peix i Marisc de Mercabarna

Els sabors clàssics marcaran la tendència dels menús nadalencs dels catalans aquestes festes

- ❑ **L'ampli ventall en peix i marisc – salvatge, de cultiu i congelat – permetrà fer menús festius d'alta qualitat a la mida de les diferents economies**
- ❑ **El preu de la fruita i el peix és estable i el de les hortalisses es recupera en relació a la campanya del 2009**
- ❑ **El Majoristes s'obren a les xarxes socials per donar a conèixer propostes de menús saludables, exquisits i assequibles, avalats per la Fundació Dieta Mediterrània**

Barcelona, 16 de desembre 2010.- Un any més, l'extraordinària varietat de fruites i hortalisses compartiran protagonisme amb uns dels productes més clàssics de les festes de Nadal, el peix i el marisc. Els majoristes recomanen "fer mercat" i suggereixen dos menús festius i exquisits de 13 i 15 euros (preu de mercat minorista. Més informació a www.lafestaataula.com), que a més de saborosos estan avalats per la Fundació Dieta Mediterrània. El preus del peix i marisc seguint la tònica de la campanya de 2009 seguiran molt ajustats amb descensos importants en el peix d'aqüicultura, i alguns dels productes més apreciats com el lluç i el rap. Pel que a la fruita, en general, preus estables, i les hortalisses recuperen preu en relació en la campanya de 2009 en què es van donar uns descensos molt accentuats de preus.

Els majoristes de Fruita i Hortalisses de Mercabarna esperen comercialitzar al voltant de 85.000 tn. de producte aquest mes de desembre i situar-se en el mateix volum de venda de l'any passat perquè, tot i que ha baixat el consum intern, s'han incrementat les exportacions. Per la seva banda, els majoristes de Peix i Marisc de Barcelona preveuen mantenir el volum de producte comercialitzat en relació a la darrera campanya de Nadal en què el Mercat Majorista de Mercabarna va vendre 6.600 tn. de peix i marisc fresc i quasi 1.300 tn, de congelat.

Els majoristes de Mercabarna faran extensives les seves recomanacions pel que fa a productes i menús a través de la pàgina web www.lafestaataula.com on es pot accedir el detall de les receptes. En aquesta edició de la campanya, els majoristes catalans han obert una pàgina a Facebook (Nadal, la festa a la taula) per compartir suggeriments amb qui ho desitgi per preparar els menús nadalencs.

Molt producte, estabilitat en els preus de fruita i peix, i recuperació de preu per a l'hortalissa.

L'abundància del producte i l'estabilitat en els preus pel que fa a la fruita i el peix, en relació a la campanya de 2009, i la recuperació de preus per a les hortalisses són les característiques que marcaran la present campanya de Nadal 2010.

Pel que fa a les fruites i hortalisses, un dels productes més típics de les festes, la pinya es manté a un preu molt similar (al voltant del 0'85 el Kg a Mercabarna). El mateix passa amb el litxi, una fruita exòtica que s'ha fet un lloc destacat en les taules nadalenes dels catalans, que experimenta també un lleuger descens en relació a l'any passat. També baixa el meló de contra estació que des de fa dues temporades s'incorpora als menús festius. El dàtil també es manté i la maduixa, una altra incorporació recent als àpats festius, baixen considerablement respecte l'any passat.

Pel que fa a les fruites autòctones de gran consum com taronges, mandarines, pomes i peres, els preus són molt estables amb una lleugera tendència a l'alça. A més, la qualitat enguany és "molt bona" segons els majoristes. El raïm blanc puja considerablement de preu (entre un 20 i un 30 per cent) en relació a l'any passat a causa de la producció reduïda i a la demanda exterior.

Les extraordinàries varietats d'enciams i escaroles – durant el mes de desembre de 2009 el Mercat comercialitzat prop de 3.000 tones d'aquests productes – mantenen uns preus molt estables per sota dels de 2008. Les hortalisses en general pugen de preu, especialment el tomàquet, la carxofa – d'excel·lent qualitat aquesta temporada – i els pèsols, en relació a la campanya 2009. Casimir Llorens, president de l'AGEM, puntualitza que cal parlar de "recuperació en els preus", ja que els descensos en la verdura havíem arribat a ser molt baixos.

Durant la campanya Nadal el Mercat Central de Fruites i Hortalisses reuneix centenars de varietats diferents de fruita tant de proximitat com de la resta del món. Per al president de l'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruita de Mercabarna, Casimiro Llorens "menjar fruita és saludable i saborós i cada vegada més, en les postres dels catalans conviuen els dolços tradicionals amb les fruites de temporada com taronges i mandarines, i les exòtiques encapçalades per la pinya". Pel que fa a les hortalisses, la gran varietat d'enciams, les carxofes, enguany de molt bona qualitat, i els vegetals per fer brou tornaran a ser protagonistes

Peix i marisc

Al Mercat Central del Peix de Mercabarna també està a punt per a les Festes de Nadal. Pel que fa a la previsió de preus, els majoristes avancen que, pel que fa a l'aqüicultura, l'orada, el llobarro, el corball i el turbot seran una alternativa molt interessant en els menús nadalencs gràcies al seu bon preu. Mentre el peix d'aqüicultura baixa de preu, el peix salvatge, en general, es manté. En aquest sentit, el lluç i el rap tendiran a baixar de preu. Pel que fa al lluç fins un 20 % i pel que fa al rap d'importació s'experimentaran descensos de fins al 6 % en relació a la companya 2009.

El corball d'aqüicultura és segons el Gremi de Majoristes de Peix de Mercabarna un dels productes que irromp amb força aquestes festes. Un peix blanc de sabor suau i culinàriament versàtil amb preus "molt interessants". El ventall de peixos preferits pels catalans de cara festes són el rap, el lluç, el llobarro, l'orada, i en menor mesura el besuc, molt apreciat en altres parts d'Espanya.

Pel que fa a les tendències de consum els majoristes expliquen que en els últims anys es registra una demanda creixent de peixos de mida gran o “de consum de luxe protagonitzat per les orades, els llobarros, les cues de rap, els lluços grans i llenguados mida gran, d’uns 400 gr”. en aquest sentit, els majoristes de Mercabarna asseguren que l’actual campanya presenta una baixada de preus en les mides grans cosa que afavoreix que “aquestes festes siguin òptimes per gaudir del peix”.

Pel que fa al producte congelat, els més demandats seran la gamba llagostinera, el llagostí, el llagostí cuit i salat, el rap i les boques. Durant la present campanya de Nadal s’esperen descensos en la gamba vermella, el llagostí i la gamba llagostinera.

La qualitat dels congelats i la presència cada vegada major de peix de cultiu garanteix que els catalans puguin gaudir de peix i marisc de qualitat d’acord amb les diferents economies. En aquest sentit des del Gremi de Majoristes de Peix i Marisc de Barcelona, que operen a Mercabarna explica que “és possible gaudir d’un menú festiu a base de peix a bon preu”.

I així ho han demostrat els majoristes del Peix i de la Fruita de Mercabarna en la presentació d’aquest matí durant la qual han exposat dos exquisits menús – l’un de 13 € i l’altre de 15 € -, a base de peix, fruites i hortalisses. (S’adjunta full amb el detall dels menús). Els menús estan avalats per la Fundació Dieta Mediterrània.
