

Nota de premsa

Segons estima l'Associació de Concessionaris de Mercabarna,
que agrupa les companyies del polígon alimentari

Les empreses de Mercabarna que serveixen a la restauració preveuen vendre entre un 15 i un 35% més amb motiu del Mobile World Congress

Puja la qualitat en tots els segments: fruites i verdures, peix i marisc, i carns

PEIX I MARISC. La demanda de productes exclusius, com la llagosta i llamàntol europeu, es multiplica per 10

CARN. Destaquen les hamburgueses prèmium de les varietats més selectes

FRUITA I HORTALISSA. Les safates de fruita fresca ja són un clàssic. La novetat són els batuts verds

Barcelona, 24 de febrer de 2017. La celebració del Mobile World Congress, que tindrà lloc a Barcelona del 27 de febrer al 3 de març, és ben rebuda per les empreses majoristes de Mercabarna que serveixen a la restauració, tant directament com indirecta a través de distribuïdors. **“El febrer és temporada baixa. És un mes en què el consum es contrau i és molt fluix. La demanda que genera aquest esdeveniment ens ajuda molt a compensar”**, coincideixen les empreses.

Segons estima l'Associació de Concessionaris de Mercabarna (ASSOCOME), que representa les més de 700 companyies que operen al polígon, les vendes de producte s'incrementaran la setmana del MWC, prop d'un 15%, pel que fa a la fruita i la verdura; en un 20% pel que fa a la carn, i arribarà fins al 35% pel que fa al peix i marisc.

Les previsions són molt similars a les registrades en la darrera edició d'aquest congrés i també es busquen les IV i V gammes, productes manipulats, tallats i nets a punt per cuinar per alleugerir feina als restaurants. La diferència enguany és l'increment generalitzat de la qualitat en els productes frescos que s'encarreguen. En menús tancats i cartes durant el MWC a Barcelona destacaran les hamburgueses prèmium, elaborades amb les carns més selectes, les amanides preparades amb elements sofisticats, el peix cru i el marisc més exclusiu com llagostes, cloïsses, o llamàntol europeu. Entre les novetats, els batuts verds, cent per cent naturals.

Més peix cru i productes exclusius

El segment del producte alimentari fresc que més impacte rebrà de la celebració del MWC serà el del peix i el marisc. Empreses d'aquest àmbit que serveixen a restauració coincideixen a situar l'increment en relació a una altra setmana del mes de febrer en un 35% en productes com el peix de mida gran i d'abastiment regular, i marisc de qualitat.

Els empresaris majoristes coincideixen en el fet que aquest any, si bé es manté la previsió de venda, la qualitat de les comandes és superior a la de fa un any. **“El visitant té un elevat poder adquisitiu i puja la demanda de productes de luxe com la llagosta i el llamàntol europeu”**. Altres productes frescos molt buscats pel que fa al marisc són escamarlans, “vieiras”, “zamburifas” i cloïsses.

Pel que fa al peix fresc, les estrelles de les taules la setmana vinent seran el salmó i el corball. **“Hi ha un important increment en la demanda de salmó fresc de qualitat”** expliquen des d'aquest sector. El motiu és l'elevat consum del peix cru, en general, i en concret per elaborar plats com els “ceviches” i el sushi.

Aquests dies s'encarrega sobretot el peix manipulat, és a dir, net, tallat i porcionat amb un pes exacte. **“Són preparacions molt més personalitzades”**, expliquen des del sector. **“També ens demanen el peix salvatge de mida gran i que més regularitat té en el mercat com el lluç i el rap per evitar sorpreses d'última hora. Aquests dies hi ha grups grans amb menús tancats. Els restauradors no poden estar a l'expectativa que aquell dia els hi falli el peix que tenen ofertat al seu client”**.

Els batuts verds arriben al MWC i més sofisticació en amanides i safates de fruita

En el sector de la fruita i l'hortalissa, la qualitat, la innovació gastronòmica i la decoració són els criteris marquen les comandes de producte fresc i quarts gammes de cara a la celebració del MWC. Tanmateix, la principal novetat d'aquesta convocatòria serà la presència dels batuts verds i sucs de fruites totalment naturals, elaborats a empreses del sector de la fruita i hortalissa de Mercabarna. Dos dels batuts més sol·licitats són, per una banda, la barreja de poma, cogombre, espinacs, bròcoli i col kale. I d'altra, la combinació de pastaga, amb gingebre i poma.

Pel que fa a les broquetes i safates de fruita fresca tallada, pelada i presentada de manera atractiva ja formo part de les activitats que se celebren durant els dies del Congrés a la mateixa fira com tallers, seminaris i reunions. **“És una bona manera d'hidratar-se. En aquesta edició el que es vol sobretot és que siguin presentacions molt atractives. Es valora molt la decoració. Això ha incrementat l'ús de les flors comestible”**.

Pel que fa a les amanides per a menús i cartes dels restaurants el criteri és el mateix, més qualitat, presències més sofisticades i noves combinacions. **“Hem introduït les algues, les salses i espècies exòtiques i hem ampliat la gamma d'amanides sota criteris de més sofisticació gastronòmica i potenciat els productes mediterranis i asiàtics que donen personalitat al plat”**. **“Les quarts gammes són molt laborioses, per això incrementem el personal en quasi un 3% durant aquest més”**, expliquen. Aquest segment preveu incrementar la venda en un 15% aquests dies.

Les hamburgueses de carns selectes i peces nobles

Pel que fa a la carn, les hamburgueses de races de vedella tan exclusives com la Wagyu, procedent d'Austràlia i Japó, la Black Angus i la Nebraska és una de les tendències que marcarà els menús i cartes dels restaurants-. **“La moda de les hamburgueses selectes també ha arribat al MWC”**, expliquen els experts del sector que serveixen a la restauració de Barcelona i àrea metropolitana. La previsió de venda es manté estable amb darrera edició del MWC. S'espera un increment de les comandes d'entre el 15 i el 20% en relació a una altra setmana del mes de febrer, i asseguren que **“el restaurador aquesta setmana mou més comensals. Per aquest motiu, necessita producte de quarta gamma, tallat i a pes controlat”**.

A més de les hamburgueses *prèmium*, els productes més sol·licitats són carns de primera qualitat i peces nobles com el filet de vedella i bou, el “chuleton” de carn madurada, el cabrit, etc. **“L'increment se situa en els productes de primera qualitat. No notem un increment en els restaurants de menús, però sí que puja en els de carta”**.

Al polígon alimentari de Mercabarna hi ha una trentena d'empeses especialitzades a servir a restauració. Tot i que hi ha empreses incrementen l'equip aquests dies, en ser tasques especialitzades, les empreses tendeixen optimitzar els mateixos recursos i que tota la plantilla estigui treballant durant aquests dies.

**Més informació: Elisabet Carvajal.
Premsa Assocome 646 22 02 68**

