



Gremi de Majoristes del
Mercat Central del Peix
de Mercabarna



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

**Temporada, aqüicultura i producte gourmet,
en equilibri a les taules nadalzenques dels catalans**

Els Majoristes de Mercabarna de Peix i Marisc, i Fruita i Hortalissa distribuiran prop de 90.000 tones de producte aquestes festes

**El Mercat Central del Peix oferirà més servei i obrirà els dies 24 i 31 de desembre per
garantir el proveïment de producte**

**Els majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM)
exportaran en aquesta campanya de Nadal un 35% de la fruita i hortalissa**

**La pinya i el raïm de Cap d'Any baixen de preu en relació a fa un any.
L'ostra es consolida a les taules nadalzenques**

Barcelona, 19 de desembre, 2018.- Els majoristes de Peix i Marisc, i Fruites i Hortalisses de Mercabarna preveuen una campanya de Nadal molt estable en relació a la de fa un any pel que fa als volums de comercialització. El Mercat del Peix que abasteix el 50% de tot el qual es consumeix a la demarcació de Barcelona, preveu distribuir 6.100 tones de producte. Per la seva banda, els majoristes de fruites i hortalisses esperen situar-se lleugerament per sobre de les 83.000 tones i incrementar en un 2% la comercialització del desembre passat. Pel que fa als preus, els congelats - rap, gamba llagostinera o boques - baixen en relació al 2017. Pel que fa a la fruita, baixen els preus la pinya i el raïm d'Aledo, el típic de Cap d'Any.

Els majoristes de Peix i Marisc del Mercat Central de Mercabarna preveuen comercialitzar unes 6.100 tones de producte, un volum estable en relació a la campanya de l'any passat. El president de Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna, Àngel Máñez, ha puntualitzat que del total, un 86% serà producte fresc, i la resta, el 14%, congelat. El president també ha recordat que el Mercat Central del Peix de Mercabarna proveeix uns 3.000 peixaters d'arreu de Catalunya i que "el 50% del peix i marisc que es consumeix a la demarcació de Barcelona prové del nostre mercat. Per aquest motiu", ha explicat, "*i per garantir la màxima frescor, el proveïment i varietat de productes, el mercat obrirà els dies 24 i 31 de desembre*". La campanya de Nadal, durant tot el mes de desembre, suposa el 30% del producte comercialitzat pel Mercat Central del Peix de Mercabarna del total de l'any, en què es distribueixen unes 70.000 tones.

Per la seva banda, els majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna estimen unes vendes lleugerament per sobre de les 83.000 tones de producte, tant de proximitat i de temporada, com d'importació i contra estació. Els majoristes preveuen un increment de les

vendes d'un 2% en relació al Nadal de 2017. Com ha explicat el seu president, Jaume Flores, "aquest increment respon a la tendència que portem acumulada aquest any i que creiem que es mantindrà durant el mes de desembre". El president ha recordat també que del total volum comercialitzat al Mercat Majorista de Mercabarna, entre un 30 i un 35% anirà a mercats exteriors com França, Itàlia, Irlanda i Alemanya.

Com a tendències, la presència, per una banda, del producte de temporada, cada vegada més valorat pels consumidors, i, d'altra, del producte gourmet que aporti un toc singular a les taules com els tomàquets xerri i les ostres, dos grans protagonistes aquestes festes. No faltaran les pinyes que continuen mantenint el seu lideratge al Nadal, fruits vermells, imparables, i maduixes. Pel que fa al peix i al marisc, a més de les ostres, el rap es mantindrà com un gran clàssic del Nadal, així com peix d'escata, de temporada al desembre com són l'orada i el llobarro salvatges. L'aqüicultura, que garanteix regularitat de producte i l'estabilitat de preus, segueix acaparant protagonisme a les taules nadalenes. Pel que fa al peix de granja, la reina serà l'orada que incrementa en vendes en relació a fa un any i baixa de preu.

Marisc fresc; les ostres estan de moda

Pel que fa al marisc fresc, només durant el mes de desembre el Mercat Central en distribuirà unes 1.500 tones. Entre els productes més típics d'aquestes dates destaquen el bou i la cabra de mar, el llamàntol i els diversos tipus de cloïssa fina. Tanmateix, si un producte ha experimentat un ascens espectacular en vendes durant les festes nadalenes és l'ostra. L'auge d'aquest producte, que va començar ara fa dues temporades, seguirà aquest Nadal imparabile i es consolidarà totalment entre els productes nadalencs gourmet, tot i que assequibles. Si el desembre del 2015, el mercat majorista distribuïa 18'5 tones d'aquest carismàtic bivalve, aquestes festes, se'n comercialitzaran unes 300 tones, xifra similar al desembre passat. Els orígens són Galícia, Tarragona, i França i els preus estables, o amb petits increments, en relació a les festes de 2017.

El Congelat baixa de preu. Més aquicultura

De les 6.100 tones de productes del mar, que el Mercat Central del Peix preveu distribuir aquest desembre, un 14% serà congelat, prop de 400 tones. El president del GMP, Àngel Mániz, ha recordat que els productes congelats més habituals que es demanen per aquestes dates són rap, gamba, vermella, gamba llagostinera – gran protagonista de les festes - i boques. Aquests productes incrementen substancialment la demanda en aquestes dates i els preus, aquest Nadal, baixen de preu, en relació al 2017, en general.

També, baixa lleugerament el preu de llagostí cuit i salat, productes molt populars, protagonistes d'aperitius i entrants festius. Per al president, *"la baixada en els preus dels congelats, conjuntament amb el peix d'aqüicultura, molt estable, afavorirà la contenció dels preus en aquesta campanya de Nadal"*.

El producte d'aqüicultura mantindrà l'alça en vendes també aquestes festes. La bona qualitat del producte, la varietat i uns preus molt regulars afavoreixen aquesta tendència. De l'oferta del peix de granja per a les festes destaquen l'orada, que serà la gran protagonista, incrementant les vendes un 4% i amb baixades notables en el preu (de fins a un 10%) , seguida del salmó, que puja lleugerament la seva valoració en el cas de les peces grans (5 kg), a causa de la demanda. Altres productes d'aqüicultura a les peixateries són el turbot, el llobarro i el llenguado.

Pel que fa al peix salvatge es donen alguns augments de preu a causa de l'habitual increment de la demanda i " els temporals característics de l'hivern", han apuntat els portaveus del GMP. Així doncs, lluç, cua de rap i besuc pugen de preu, entre un 5 i un 10% al mercat majorista, mentre que l'orada es manté. Llenguado i calamar baixen de preu al voltant d'un 10% en relació al Nadal de 2017, a la llotja majorista de Mercabarna.

Pinya i fruits i vermells, imparables, regnaran a les taules

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 producte i uns preus marcats per l'absoluta normalitat. També hi ha baixades significatives en fruites típiques com el raïm, la pinya i les cireres"*. Els majoristes estimen unes vendes de 83.000 tones aquest mes, seguint la tendència de l'any i superar en un 2% el volum comercialitzat el desembre de 2017.

Les fruites estel·lars aquest desembre seran la pinya de Costa Rica – es poden arribar a comercialitzar 800 tones, el meló de Brasil, i el raïm blanc d'Alacant, Aledo que aquest any baixa de preu un 20% al mercat majorista. Els fruits vermells, la gran tendència emergent durant la campanya de Nadal de 2016, estan totalment integrats en l'oferta nadalenca i segueixen incrementant les vendes anys rere any de manera extraordinària. Nabius, gerds, groselles i mores són ja un clàssic de les festes que se sumen a les cireres de Xile. **Només de gerds, el més popular dels fruits vermells, se'n comercialitzaran 130 tones, deu vegades més que el volum distribuït durant les festes de 2016.** Els preus seran totalment estables en relació al desembre de 2017.

Els tomàquets xerri puguen a les taules de Nadal.

A les mini-hortalisses, novetat de fa una any, aquestes festes se sumen els colors i sabors dels tomàquets xerri, que provenen sobretot del Maresme i d'Almeria. El president Jaume Flores ha explicat que *“és un producte que han estat la sensació a Europa i que ara arriba, amb aquesta força, al mercat català. Creiem que serà una de les grans tendències d'aquestes festes”*. Les varietats que s'ofereixen de tomàquets xerri al mercat majorista són el rodó, el pera, el semi pera, el taronja, el xerri kumato . Els orígens d'aquest producte són Almeria i Maresme.

Altres tendències seran els brots tendres i les flors comestibles. El mercat majorista ofereix actualment més de 30 varietats diferents d'aquestes flors producte habitual de l'alta gastronomia, ara a l'abast dels detallistes i els consumidors, en molts casos sota demanda. Aquests productes frescos ens arriben del Maresme. També la patata violeta i la bufet donaran un toc gourmet a les taules de Nadal.

**Els Majoristes de Peix i Marisc, i
Fruites i Hortalisses de Mercabarna**
De tota la vida. a prop teu!!

Els majoristes reivindiquen la qualitat i la varietat del producte en “Aquestes Festes, Alegria i Bona Cuina”, als Mercats municipals de Barcelona i peixateries catalanes

D'altra banda, els majoristes d'ambdós mercats s'han unit en la campanya **“Aquestes Festes, Alegria i Bona Cuina”**. La iniciativa s'estén a peixateries de Catalunya i mercats municipals de Barcelona i demarcació. A l'abast de la clientela d'aquests establiments hi haurà 130.000 guies amb suggeriments sobre producte fresc i receptes.

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 cocions, per als productes més típics – peix, marisc, fruites i hortalisses - de les festes. 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 del Cottolengo de Barcelona

Barcelona, 19 de desembre 2018.- Per setè 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.
