

## Castanyada, 2019

# **Els Majoristes de Mercabarna esperen comercialitzar prop de 400 tones de castanya aquesta setmana**

**La tradició gastronòmica de La Castanyada es manté tot i les temperatures suaus.**

Barcelona, 30 d'octubre de 2019.- Tot i les temperatures suaus previstes per aquesta setmana, els majoristes del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna esperen distribuir prop de 400 tones de castanya i mantenir la tendència de les darreres *castanyades*. Pel que fa al moniato, també per aquesta setmana, es preveu que les vendes se situïn entorn de les 160 tones. Aquest volum és inferior a fa un any, en què la distribució del tubercle va pujar gràcies a la baixada de les temperatures, però és similar a anys anteriors de tardors caloroses. En ambdós casos, hi ha bon producte i dels orígens més valorats per detallistes i consumidors finals. Els preus, molt estables amb relació a fa un any.

“La tradició de menjar castanyes rostides i calentes suporta les temperatures suaus de les darreres tardors” expliquen els majoristes del Mercat Central de Fruites i Hortalisses especialitzats en aquest producte. “En els darrers cinc anys s’ha mantingut una tendència bastant estable, amb variacions lleugeres”, expliquen. Els majoristes estimen que durant aquesta setmana i amb motiu de la tradicional festa de la Castanyada, es distribuiran des de Mercabarna prop de 400 tones de castanya. Els preus seran molt estables amb relació a fa un any. Tanmateix recorden que “les castanyes presenten diferents qualitats i diferents valoracions”.

### **Bon producte**

Des de fa algunes setmanes que la castanya gallega, la més apreciada i l'extremenya ja es veuen al mercat majorista i parades dels mercats municipals. La castanya gallega és la més valorada i esperada per bona part dels detallistes. Es caracteritza pel seu sabor dolç i textura més suau. “Tenim bon producte de Galícia, sobretot de La Coruña”, asseguren els majoristes. També hi ha castanya extremenya, de molt bona presència i valorada també pel consumidor. Altres orígens són Portugal i Màlaga. Aquest any la castanya catalana de la província de Barcelona arriba amb retard.

## **Moniato, canvi de tendència**

Per la seva banda, el moniato, tubercle saludable que procedeix sobretot de Màlaga i Cadis, primers grans orígens, seguit del producte de la província de Barcelona, serà un altre dels protagonistes aquesta setmana. Es preveuen unes vendes molt similars a la Castanyada de 2017 amb unes 160 tones de producte distribuït.

Els majoristes especialitzats en aquest tubercle expliquen que “el consum de moniato a la tardor es veu molt afectat per les altes temperatures. De mica en mica va decreixent el seu consum per la Castanyada. En canvi, es consolida com un producte habitual en l’oferta de tot l’any”. Pel que fa al preu del moniato es presenta molt estable i sense oscil·lacions remarcables en comparació als darrers anys.

## **Moniato, extraordinàries propietats saludables**

El moniato té moltes propietats saludables interessants. Per això, els experts en nutrició recomanen introduir de manera regular aquest tubercle a la dieta, i no reduir el seu consum a la Castanyada. Entre altres atributs, és una font de provitamina A que va bé per mantenir la salut del cabell, la vista, les mucoses, i els ossos i ajuda a prevenir determinats tipus de càncer.

### **Castanya, nutritiva i tradicional**

Com explica la dietista Montse Reus “les castanyes són una fruita seca molt nutritiva que ens aporten escalfor i energia duradora i ens permeten mantenir un bon rendiment durant els matins freds d’hivern sense necessitat de picar entre hores”. A més, és una fruita tradicional a casa nostra que es fa servir a la cuina des del segle XVIII.

### **Nota de premsa**

Més informació Elisabet Carvajal

**Cap de Premsa Associació**

**Empreses Majoristes de Mercabarna**

664 22 02 68 / 93 7333792

ecarvajal@assocome.com

www.agem.mercabarna.com