



*Previsions campanya Nadal'2019,
en conferència de premsa presidida per la regidora de Comerç i Mercats de l'Ajuntament de
Barcelona, Montserrat Ballarín*

Els majoristes de Mercabarna de Peix i Marisc, i Fruita i Hortalissa, i Carn i Aviram distribuïran 100.300 tones de producte fresc aquestes festes

Tradició, temporada i "toc" gourmet, en equilibri a les taules dels catalans per Festes

**www.pernadalbonaciona.com ofereix 6 receptes originals de la
Carme Ruscalleda per al Nadal 2019**

Barcelona, 12 de desembre, 2019- En conferència de premsa, presidida per la regidora de Comerç i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona, Montserrat Ballarín, els majoristes de Mercabarna d'Aliments Frescos han ofert aquest matí les previsions de comercialització i tendències de cara les festes de Nadal 2019, una campanya que es preveu bona en producte i preus, en general, estables. L'acte ha comptat, a més, amb la participació de la mundialment reconeguda Carme Ruscalleda, qui ha defensat el "*bon producte de temporada*" i el seu protagonisme a les taules nadalenques. La cuinera ha elaborat per a aquesta ocasió unes receptes festives que es poden descarregar de la web www.pernadalbonacuina.com. La regidora, Montserrat Ballarín ha destacat "*el paper tan important que tenen el professionals de Mercabarna, i els detallistes dels mercats municipals i les botigues de proximitat de Barcelona, ja que són experts que trien amb cura el producte que arribarà a les nostres taules*".

Peces nobles de boví (vedella i bou) i espatlles de cabrit, òptimes per fer-ne rostits; pulardes i capons; cues de rap i ostres; pinyes, cítrics i fruits vermells; i hortalisses de colors i de temporada seran protagonistes aquestes festes dels menús dels catalans. Els majoristes d'aliments frescos de Mercabarna comercialitzaran aquestes Festes 100.300 tones de producte. A dues setmanes de Nadal, els majoristes dels diferents segments del producte fresc de Mercabarna pronostiquen una campanya amb preus estables amb relació al desembre 2018, i uns increments de comercialització que aniran entre l'1% i el 5%, depenent del segment de producte.

Unes 6.700 tones de peix i marisc

Els majoristes de Peix i Marisc del Mercat Central de Mercabarna preveuen comercialitzar 6.700 tones de producte i incrementar en un 2% el volum distribuït el desembre de 2018. La darrera campanya nadalenca es va tancar amb 6.686 tones de peix i marisc comercialitzat i va suposar un increment d'un 9% amb relació al desembre de 2017.

Del total del peix i marisc **comercialitzat** pel Mercat Central, al voltant d'un 85 % serà fresc i el 15% congelat. Actualment el Mercat Central distribueix el 50% del peix i el marisc que es comercialitza a Catalunya.

El president del Gremi ha apuntat que tant el peix com el marisc registren en les darreres setmanes preus més baixos que fa un any: al voltant d'un 9% en cas del fresc, i d'un 5% en el congelat. Ara els majoristes estan pendents dels temporals que puguin afectar el proveïment de peix i marisc dins d'uns dies. "*Si els temporals ho permeten i tenim producte, els preus seran molt estables en relació a fa un any*". Pel que fa al peix i els cefalòpodes – frescos -, la tendència marca estabilitat per al besuc, al

mateix preu que fa un any, i descensos en la valoració del calamar i la cua de rap. Pel que fa als congelats, baixen de preu en relació al desembre de 2018: l'angula, el llenguado, les llagostes verda i rosada, i la gamba llagostinera, una de les grans protagonistes de les Festes. També mantenen preu el llagostí congelat i el salmó fumat. El president ha tancat la seva intervenció destacant la bona opció que és "fer mercat i deixar-nos aconsellar pel nostre proveïdor o peixater habitual" a l'hora de fer les compres per als àpats festius.

Fruites i hortalisses, color i temporada a les taules de Nadal

El president del Gremi de Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM), Jaume Flores, ha explicat 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*". Els majoristes estimen unes vendes de 90.000 tones aquest mes, seguint la tendència de l'any i superar en un 4% el volum comercialitzat el desembre de 2018. De complir-se les previsions, se superarien per primera vegada les 90.000 tones venudes en aquest mercat en un mes de desembre.

Les fruites estel·lars aquest mes seran **la pinya**, de la qual es poden arribar a comercialitzar 1.100 tones. Aquesta fruita recupera preu amb relació un any enrere. Puja un 12% però cal tenir en compte que "*veníem de valoracions extraordinàriament baixes*". Per la seva banda, **el raïm blanc d'Alacant**, Aledo, es mantindrà a preus estables.

Els fruits vermells, la gran tendència emergent durant la campanya de Nadal de 2016, continua el seu ascens imparable, incrementant el seu consum de manera extraordinària. Nabius, gerds, groselles i mores són ja un clàssic en auge de les festes. **Només de gerds, el més popular dels fruits vermells, se'n comercialitzaran més de 240 tones, 20 vegades més que el volum distribuït durant les festes de 2016.** També els preus al mercat majorista d'aquest producte, baixen considerablement entre un 10 i un 20%.

A les minihortalisses, novetat de fa dues temporades, i els tomàquets xerris, la sensació del Nadal 2018, se sumen ara les hortalisses de colors com les coliflors liles o taronges o les bledes vermelles. Els orígens d'aquest producte són Almeria i Maresme.

Carn i Aviram, tradició a les taules de Festes

El sector de la carn de Mercabarna preveu distribuir unes 3.500 tones de producte selecte per aquestes festes. D'aquest volum, un 70% correspondrà a peces de boví (vedella i bou), la resta, un 30% serà sobretot cabrit i també xai. Tot i que la unitat alimentària de Mercabarna no compta amb un mercat central de la carn, les seves empreses representen els principals distribuïdors a Catalunya en carn de boví i oví, així com en importació de carn. Segons explica Enric Capafons, portaveu del sector carni dels majoristes de Mercabarna, "*som el termòmetre de les tendències en el sector*".

En aquest sentit les tendències són dues. Per una banda, els menús de casa estaran marcats per la tradició dominada pels rostits nadalencs amb les peces nobles de la vedella i el bou com el filet i la mitjana, i les espatlles de cabrit i lletó. Als restaurants es trobaran les apostes gastronòmiques que suposen en paraules de Capafons "les puntes de llança de les novetats del sector com les carns madurades, les costelles de vedella o "ribs", els melosos i els *onglets* de vedella".

Unes 15,000 aus tradicionals i criades a l'aire lliure

L'aviram tradicional, protagonitzada per races d'aus que només es comercialitzen en fresc per festes de Nadal i la seva condició de criades a l'aire lliure, fan que aquests productes visquin una certa moda gastronòmica. Així doncs, el sector preveu un increment d'un 5% en la venda d'aquestes aus, amb relació a fa un any. Des de Mercabarna es distribuiran fins a 15.000 unitats d'aus (unes 100 tones de producte). Destacaran la pularda, el capó, el gall dindi de pagès i l'oca. Són productes procedents de granges catalanes i criades a l'aire lliure (Baix Llobregat, Penedès, Catalunya Nord, Berguedà). Un altre aspecte interessant d'aquest producte és l'estabilitat de preu que presenta.

Els majoristes d'Aliments Frescos proposen "Aquestes Festes, Alegria i Bona cuina"

D'altra banda, els majoristes de Peix i Marisc, Fruites i Hortalisses, i Carn i Aviram de Mercabarna s'han unit en la campanya "**Aquestes Festes, Alegria i Bona Cuina**". La iniciativa es concreta en la distribució d'una petita guia als mercats municipals de Barcelona i demarcació. Seran 21.000 unitats a l'abast de la clientela dels mercats 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 els productes més típics – peix, marisc, fruites i hortalisses, carn i aviram - de les festes. També es pot accedir a la guia a www.pernadalbonacuina.com
