

## Castañada 2019

# **Los Mayoristas de Mercabarna esperan comercializar cerca de 400 toneladas de castaña esta semana**

### **La tradición gastronómica de La Castañada se mantiene a pesar de las suaves temperaturas**

Barcelona, 30 de octubre de 2019.- **A pesar de las suaves temperaturas previstas para esta semana, los Mayoristas del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna esperan distribuir cerca de 400 toneladas de castañas y mantener la tendencia de las últimas Castañadas. En cuanto al boniato, también para esta semana se prevé que las ventas se sitúen en torno a las 160 toneladas. Este volumen es inferior al de hace un año, cuando la distribución del tubérculo subió gracias a la bajada de las temperaturas, pero es similar al de años anteriores con otoños calurosos. En ambos casos, hay buen producto y de los orígenes mejor valorados por detallistas y consumidores finales. Los precios son muy estables en relación con hace un año.**

“La tradición de comer castañas asadas y calientes soporta las suaves temperaturas de los últimos otoños”, explican los Mayoristas del Mercado Central de Frutas y Hortalizas especializados en este producto. “En los últimos cinco años se ha mantenido una tendencia bastante estable, con ligeras variaciones”, explican. Los mayoristas estiman que, durante esta semana y con motivo de la tradicional fiesta de La Castañada, se distribuirán desde Mercabarna cerca de 400 toneladas de castaña. Los precios serán muy estables en relación con hace un año. Así mismo, recuerdan que “las castañas presentan diferentes calidades y diferentes valoraciones”.

#### **Buen producto**

Desde hace algunas semanas, la castaña gallega -la más apreciada- y la extremeña ya se ven en el mercado mayorista y en las paradas de los mercados municipales. La castaña gallega es la más valorada y esperada por buena parte de los detallistas. Se caracteriza por su sabor dulce y por una textura más suave. “Tenemos buen producto de Galicia, sobre todo, de La Coruña”, aseguran los mayoristas. También hay castaña extremeña de muy buena presencia y bien valorada por el consumidor. Otros orígenes son Portugal y Málaga. Este año la castaña catalana de la provincia de Barcelona llega con retraso.

## **Boniato, cambio de tendencia**

Por su lado, el boniato -tubérculo saludable que procede, sobre todo, de Málaga y Cádiz, primeros grandes orígenes, seguidos del producto de la provincia de Barcelona- será otro de los protagonistas esta semana. Se prevén unas ventas muy similares a La Castañada de 2017 con unas 160 toneladas de producto distribuido.

Los mayoristas especializados en este tubérculo explican que “el consumo de boniato en el otoño se ve muy afectado por las altas temperaturas. Poco a poco va decreciendo su consumo durante La Castañada. En cambio, se consolida como un producto habitual en la oferta de todo el año”. En cuanto al precio del boniato, se presenta muy estable y sin oscilaciones remarcables en comparación con los últimos años.

## **Boniato, extraordinarias propiedades saludables**

El boniato tiene muchas propiedades saludables interesantes. Por ello, los expertos en nutrición recomiendan introducir de manera regular este tubérculo en la dieta y no reducir su consumo a La Castañada. Entre otros atributos, es una fuente de provitamina A que ayuda a mantener la salud del pelo, la vista, las mucosas y los huesos y, además, favorece la prevención de determinados tipos de cáncer.

## **Castaña, nutritiva y tradicional**

Como explica la dietista Montse Reus “las castañas son un fruto seco muy nutritivo que nos aportan calor y energía duradera y nos permiten mantener un buen rendimiento durante las mañanas frías de invierno sin necesidad de picar entre horas”. Además, es un fruto tradicional en nuestra casa que se utiliza en la cocina desde el siglo XVIII.

### **Nota de prensa**

Más información: Elisabet Carvajal

**Cap de Premsa Associació**

**Empreses Majoristes de Mercabarna**

664 22 02 68 / 93 7333792

ecarvajal@assocome.com

www.agem.mercabarna.com