



Conferencia de Prensa - Exposición y Degustación de Productos
Jueves, 12 de diciembre. Centro Directivo de Mercabarna. 10.30 h

Los Mayoristas de Pescado y Marisco, Fruta y Hortaliza, y Carne y Ave de Mercabarna informarán de las tendencias en consumo, novedades y previsión de ventas para las Fiestas

Carme Ruscallea presentará recetas y consejos para cocinar festivo los productos típicos y de temporada

Barcelona, diciembre, 2019.- El próximo jueves día 12 de diciembre, a partir de las 10.30 de la mañana, los **Mayoristas de Alimentos Frescos de Mercabarna** informarán, en conferencia de prensa, de las tendencias y previsiones de comercialización de los productos más típicos de cara a las Fiestas de Navidad **en pescado y marisco, frutas y hortalizas, y carne y ave. La presentación estará presidida por la regidora de Comercio, Mercados, Consumo y Régimen Interior y Hacienda, Montserrat Ballarín, y tendrá lugar en la Sala de Actos del edificio directivo de Mercabarna.**

El acto contará con las intervenciones de los presidentes de los gremios de mayoristas de Frutas y Hortalizas (AGEM), y Pescado (GMP) Jaume Flores y Àngel Mañez, respectivamente; y de los mayoristas especializados en Carne y Ave, Enric Capafons y Josep Capdevila.

Buen producto y buena cocina con Carme Ruscallea

La presentación se completará con **la participación de la mundialmente reconocida Carme Ruscallea**. La chef catalana, con 7 estrellas Michelin, ofrecerá sugerencias y consejos para cocinar productos típicos de estas fiestas, sin olvidar los alimentos de temporada.

Su intervención incluirá también **la presentación de recetas navideñas** que, a partir del día 12 de diciembre, se podrán consultar también en la web de los mayoristas de Mercabarna www.pernadalbonacuina.com.

La sesión contará con una amplia exposición de producto fresco y degustación.

Esperamos contar con vuestra asistencia

Agenda:

Día: Jueves, día 12 de diciembre de 2019.
Lugar: Sala de Actos. Centro Directivo de Mercabarna, carrer Major, 76 – 1a planta.
Hora: 10.30 h.
Para más info: Elisabet Carvajal: 646 22 02 68 // 93 733 37 92