



*Previsiones campaña Navidad'2019,
en conferencia de prensa presidida por la regidora de Comercio y Mercados del Ayuntamiento de
Barcelona, Montserrat Ballarín*

Los Mayoristas de Mercabarna de Pescado y Marisco, Fruta y Hortaliza y Carne y Aves distribuirán 100.300 toneladas de producto fresco estas Fiestas

**Tradición, temporada y “toque” gourmet,
en equilibrio en las mesas catalanas estas Fiestas**

**www.pernadalbonacuina.com ofrece 6 recetas originales
de Carne Ruscalleda para la Navidad 2019**

Barcelona, 12 de diciembre, 2019- En conferencia de prensa, presidida por la regidora de Comercio y Mercados del Ayuntamiento de Barcelona, Montserrat Ballarín, los mayoristas de Mercabarna de Alimentos Frescos han ofrecido esta mañana las previsiones de comercialización y tendencias de cara a la Navidad 2019, una campaña que se prevé buena en producto y precios, en general, estables. El acto ha contado, además, con la participación de la mundialmente reconocida Carne Ruscalleda, quien ha defendido el “*buen producto de temporada*” y su protagonismo en las mesas navideñas. La cocinera ha elaborado para esta ocasión unas recetas festivas que se pueden descargar de la web www.pernadalbonacuina.com. La regidora, Montserrat Ballarín, ha destacado “*el papel tan importante que tienen los profesionales de Mercabarna, y los detallistas de los mercados municipales y las tiendas de proximidad de Barcelona, ya que son expertos que escogen cuidadosamente el producto que llegará a nuestras mesas*”.

Piezas nobles de bovino (ternera y buey) y paletillas de cabrito, óptimas para hacer asados; pulardas y capones; colas de rape y ostras; piñas y frutos rojos; y hortalizas de colores y de temporada serán protagonistas estas Navidades de los menús catalanes. Los mayoristas de alimentos frescos de Mercabarna comercializarán estas Fiestas 100.300 toneladas de producto. A dos semanas de Navidad, los mayoristas de los distintos segmentos de producto fresco de Mercabarna pronostican una campaña con precios estables en relación con diciembre de 2018, y unos incrementos de comercialización que irán entre el 1% y el 5%, dependiendo del segmento de producto.

Unas 6.700 toneladas de pescado y marisco

Los mayoristas de Pescado y Marisco del Mercado Central de pescado de Mercabarna prevén comercializar 6.700 toneladas de producto fresco e incrementar en un 2% el volumen distribuido en diciembre de 2018. La última campaña navideña se cerró con 6.686 toneladas de pescado y marisco comercializado y supuso un incremento de un 9% en relación con diciembre de 2017.

Del total del pescado y marisco **comercializado** por el Mercado Central, cerca de un 85 % será fresco y el 15% congelado. Actualmente el Mercado Central distribuye el 50% del pescado y marisco que se comercializa en Catalunya.

El presidente del Gremi ha apuntado que tanto el pescado como el marisco registran en las últimas semanas precios más bajos que hace un año: alrededor de un 9% en caso del fresco, y de un 5% en el congelado. Ahora los mayoristas están pendientes de los temporales que puedan afectar el suministro de pescado y marisco dentro de unos días. “*Si los temporales lo permiten y tenemos producto, los*

precios serán más estables en relación con hace un año". Respecto al pescado y los cefalópodos – frescos -, la tendencia marca estabilidad para el besugo, al mismo precio que hace un año, y descensos en la valoración del calamar y la cola de rape. En relación con los congelados, bajan de precio respecto a diciembre de 2018: angula, lenguado, langostas verdes y rosadas, y gamba langostinera, una de las grandes protagonistas de las Fiestas. También se mantienen en precio el langostino congelado y el salmón ahumado. El presidente ha cerrado su intervención destacando la buena opción que es "hacer mercado y dejarnos aconsejar por nuestro proveedor o pescadero habitual" a la hora de hacer las compras para las comidas de estas Navidades.

Frutas y hortalizas, color y temporada en las mesas navideñas

El presidente del Gremio de Mayoristas de Frutas y Hortalizas de Mercabarna (AGEM), Jaume Flores, ha explicado que los precios de las principales frutas y hortalizas que se consumirán durante este mes serán *"asequibles. Hay producto y unos precios marcados por la absoluta normalidad"*. Los mayoristas estiman unas ventas de 90.000 toneladas este mes, siguiendo la tendencia del año, y superar en un 4% el volumen comercializado en diciembre de 2018. De cumplirse las previsiones, se superarían por primera vez las 90.000 toneladas vendidas en este mercado en un mes de diciembre.

Las frutas estrella este mes serán **la piña**, de la cual se pueden llegar a comercializar 1.100 toneladas. Esta fruta recupera precio en relación con hace un año. Sube un 12% pero hay que tener en cuenta que *"veníamos de valoraciones extraordinariamente bajas"*. Por su lado, la **uva blanca de Alicante, Aledo**, se mantendrá en precio estable.

Los frutos rojos, la gran tendencia emergente durante la campaña de Navidad de 2016, continua su ascenso imparable, incrementando su consumo de forma extraordinaria. Arándanos, frambuesas, grosellas y moras son ya un clásico en auge de la Navidad. **Solo de frambuesas, el fruto rojo más popular, se comercializarán más de 240 toneladas, 20 veces más que el volumen distribuido durante la Navidad 2016.** También los precios en el mercado mayorista de este producto bajan considerablemente entre un 10 y un 20%.

A las mini-hortalizas, novedad de hace dos temporadas, y los tomates cherry, la sensación de la Navidad 2018, se suman ahora las hortalizas de colores como las coliflores moradas o naranjas o las acelgas rojas. Los orígenes de este producto son Almería y Maresme.

Carne y Aves, tradición en las mesas navideñas

El sector de la carne de Mercabarna prevé distribuir unas 3.500 toneladas de producto selecto para estas Fiestas. De este volumen, un 70% corresponderá a piezas de vacuno (ternera y buey), el resto, un 30%, será sobre todo cabrito y también cordero. A pesar de que la unidad alimentaria de Mercabarna no cuenta con un mercado central de la carne, sus empresas representan los principales distribuidores en Catalunya en carne de bovino y ovino, así como en importación de carne. Según explica Enric Capafons, portavoz del sector cárnico de los mayoristas de Mercabarna, *"somos el termómetro de las tendencias en el sector"*.

En este sentido las tendencias son dos. Por un lado, los menús de casa estarán marcados por la tradición dominada por los asados navideños con las piezas nobles de la ternera y el buey como el solomillo y el lomo, y las paletillas de cabrito y de lechal. Por otro lado, en los restaurantes se encontrarán las apuestas gastronómicas que suponen, en palabras de Capafons, "las puntas de lanza de las novedades del sector como las carnes maduradas, las costillas de ternera o "ribs", los melosos y *onglets* de ternera".

Unas 15.000 aves tradicionales y criadas al aire libre

El ave tradicional, protagonizado por razas de ave que sólo se comercializan en fresco para la Navidad y que son criadas al aire libre, hacen que estos productos vivan una cierta moda gastronómica. Así pues, el sector prevé un incremento de un 5% en la venta de estas aves respecto a hace un año. Desde Mercabarna se distribuirán hasta 15.000 unidades de aves (unas 100 toneladas de producto). Destacarán la pularda, el capón, el pavo y la oca. Son productos procedentes de granjas catalanas y criados al aire libre (Baix Llobregat, Penedès, Catalunya Nord, Berguedà). Otro aspecto interesante de este producto es la estabilidad de precio que presenta.

Los Mayoristas de Alimentos Frescos proponen "Estas Fiestas, Alegría y Buena Cocina"

Por otro lado, los mayoristas de Pescado y Marisco, Frutas y Hortalizas y Carne y Aves de Mercabarna se han unido en la campaña **"Estas Fiestas, Alegría y Buena Cocina"**. La iniciativa se concreta en la distribución de una pequeña guía en los mercados municipales de Barcelona y demarcación. Serán 21.000 unidades al alcance de la clientela de los mercados con sugerencias sobre producto fresco y recetas. La publicación pone el acento en la calidad del producto como esencia de una buena comida y ofrece consejos para escoger y conservar los productos más típicos - pescado, marisco, frutas y hortalizas, carne y aves- de estas Fiestas. También se puede acceder a la guía en: www.pernadalbonacuina.com