



**“Per Nadal, la bona cuina que et cuida”, menús saludables per a grans i petits, als mercats municipals i peixateries catalanes**

Rap i llenguado fresc, verdures de proximitat i fruites vermelles i de contra estació, protagonistes de les taules nadalenques dels catalans

**Els majoristes del Peix i el Marisc de Mercabarna preveuen una campanya de Nadal amb força producte fresc i més venda que fa un any**

**Els majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM) esperen vendre més de 110.000 tones aquest desembre**

Barcelona, 14 de desembre, 2016.- **Els majoristes del Peix i el Marisc del Mercat Central de Mercabarna preveuen una bona campanya de Nadal i superar lleugerament les vendes de fa un any fins a situar-se en les 7.000 tones de producte comercialitzat. Per la seva banda, els majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna estimen que aquest desembre es distribuiran unes 110.000 tones de producte, xifra similar al desembre de fa una any i que ja va suposar un volum rècord de venda del mercat majorista, sense precedents.**

**D'altra banda, els majoristes d'ambdós mercats s'han unit una any més per tirar endavant la campanya “Per Nadal, la Bona Cuina que et cuida”. La iniciativa s'estendrà a peixateries de Catalunya i mercats municipals de Barcelona i demarcació. L'objectiu és posar de manifest que, per Festes, és compatible menjar exquisit, sa i bé i a preus raonables. Les receptes han estat elaborades pel Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB i es poden descarregar al web [www.pernadalbonacuina.com](http://www.pernadalbonacuina.com).**

Els majoristes del Mercat Central del Peix, que abasteix més del 50% del peix i el marisc, sobretot fresc, que es consumeix a Barcelona i demarcació i bona part de la resta de Catalunya, esperen distribuir prop de 7.000 ton. de productes del mar, en la seva majoria, un 85 %, fresc i la resta congelat. Preveuen una bona campanya i incrementar entre 1 i un 2% les vendes de fa un any.

El president del Gremi de Majoristes del Peix (GMP), Leandro Serra, explica

que *“tot i que és habitual durant el mes de desembre patir temporals, sembla que enguany tindrem sort i gaudirem de força peix fresc”*. Per al president, aquest fet contribuirà *“a què els preus es mantinguin”*.

Per a Serra, a més, el repartiment dels dies festius d'aquest desembre afavorirà un abastiment regular de peix i marisc, i això també es notarà en una major estabilitat en els preus. *“En caure Nadal en diumenge, hi haurà tota una setmana sencera per comprar i aquesta regularitat serà bona per als preus”*, explica Serra.

Seguint amb els preus, el president dels Majoristes del Peix assenyala que les tendències ja es noten al Mercat Majorista en els productes més típics de les festes. Així doncs, calamar, llenguado i rap frescos baixen de preu en relació un any enrere; la sípia es manté i puguen de preu salmó, fresc i fumat, i el besuc, per poques captures. Pel que fa al lluç, un altre dels clàssics del Nadal, *“tot i que durant l'any ha tingut un preu baix de cara festes les peces grans poden pujar”*, segons el president.

Pel que fa al marisc fresc, només durant el mes de desembre el Mercat Central distribuirà unes 1.500 tones de producte. Mantindran el preu els musclos, les escopinyes de gallet, les tellerines, les navalles, el cargol de punxes, les ostres, els cargolins, el llamàntol del Canadà, el llamàntol del país, el bou de mar, la cabra de mar i el llagostí.

Al voltant de 400 tones més seran de marisc congelat. Una de les peces reines, les boques, baixen de preu, i es mantenen escamarlans mitjans, llagostí mediterrani i calamar.

### **Fruita i Hortalissa**

El president de l'AGEM, Jaume Flores, explica que els preus de les principals fruites i hortalisses que es consumiran durant aquest mes seran *“assequibles. Hi ha molt producte i uns preus marcats per l'absoluta normalitat”*. Els majoristes del Mercat Central de la Fruita i l'Hortalissa esperen arribar a les xifres rècord registrades el desembre de 2015 i situar-se en les 110.000 tones comercialitzades de producte. Del total venut, entre un 25 % i un 30 % es destinarà a l'exportació.

Les fruites estel·lars aquest desembre seran la pinya de Costa Rica – se'n vendran més de 900 tones - , el meló de Brasil, que pot superar les 2.000 tones distribuïdes, i el raïm blanc d'Alacant, més car que fa un any a causa de la menor producció.

Gaudir de les cireres al Nadal, procedents de Xile, es ja una tendència totalment consolidada durant les festes. El mercat majorista comercialitzarà aquesta fruita més barata que fa una any.

### **Els fruits vermells entren amb força a les taules de Nadal**

Entre les tendències emergents, destaquen els fruits vermells- mores, nabius, gerds, grosella. Aquestes fruites estan guanyant molts adeptes i això es tradueix en kilograms comercialitzats al mercat majorista.

Provenen sobretot de Huelva i l'Algarve (Portugal). Ens arriben durant tot l'any. Tanmateix, durant les festes experimenten també un repunt de consum.

La qualitat i la regularitat del producte, molt ben treballat, i una opinió pública coneixedora de les propietats saludables dels fruits vermells són en bona part la clau de l'èxit d'aquestes fruites.

### **Verdures de proximitat**

Pel que fa a les verdures i les hortalisses *“des del Gremi majorista fem una crida per al consum del producte de proximitat i de temporada”*, explica Jaume Flores. *“Els menús que us recomanem a “Per Nadal, la Bona Cuina que et cuida” estan*

*elaborats amb aquests productes que, a més, són els que tradicionalment s'han consumit per Nadal a Catalunya”.*

Al Mercat Majorista ara hi ha una gran varietat de producte de temporada i de proximitat i de molta qualitat. Aquestes verdures estan identificades amb una etiqueta que les classifica com a producte de proximitat. Són alls tendres, apis, bròcoli, espinacs, escarxofes, cols, coliflor, escarola, porros, pastanagues o raves, productes que ara provenen de terres catalanes.

En aquest sentit, Jaume Flores apunta que “es tracta d'un consum més sostenible ja que ens arriba des de comarques catalanes i, fins i tot, ben properes de Mercabarna com el Baix Llobregat, Maresme, Vallès Oriental i Occidental”.

### **Per Nadal, bona cuina per a tota la família**

Majoristes i detallistes de peix i fruites i hortalisses s'uneixen aquestes festes per impulsar novament la campanya “Per Nadal, la bona cuina que et cuida”. Els objectius són promoure els productes de temporada, el peix fresc i els àpats festius i sans en família. La iniciativa inclou un menú per adults i un altre d'infantil, a preus assequibles.

*“Tant el Gremi de Majoristes de Fruites i Hortalisses, com el Gremi del Peix desenvolupem programes infantils per a la promoció dels bons hàbits alimentaris”* recorden Leandro Serra i Jaume Flores, en relació als programes “5 al dia” i “Creix amb el Peix”. *“Creiem oportú proposar el “Nadal Infantil”, a més de donar idees a les mares i els pares per a aquestes festes, està d'acord amb l'esperit dels nostres gremis i el nostre compromís”.*

En total seran 40.000 targetons que es distribuiran a través de parades de fruites i verdures dels mercats municipals i peixateries. Les propostes es poden consultar també a la web [www.pernadalbonacuina.com](http://www.pernadalbonacuina.com)

### **Aportacions solidàries d'aliments frescos**

## **Salmó i pinya per al dinar de Reis de 200 usuaris de menjadors socials**

**Barcelona, 14 de desembre 2016.-** Per cinquè any consecutiu, els Gremis Majoristes de Fruites i Hortalisses i Peix i Marisc de Mercabarna aportaran salmó fresc i pinyes per a usuaris de menjadors socials. Aquests aliments frescos serviran per elaborar el dinar de Reis per a 200 persones usuàries de la Casa del Cottolengo, a Barcelona.

-----Nota de premsa. Més informació: Elisabet Carvajal 646 22 02 68-----