

**Majoristes i Detallistes de Fruites i Hortalisses presenten
“Sabors de la Tardor”, una campanya als mercats municipals per
promoure el fruits de temporada**

**L'alta qualitat i els preus estables caracteritzen la
campanya de fruites de tardor,
segons els Majoristes de Mercabarna**

- **Els majoristes esperen comercialitzar més de 1.000 tones de castanyes i unes 1.000 més de moniatos aquest mes**
- **El caqui, imparable, incrementa la venda en un 150% en una dècada. Creixen les exportacions de magrana i codony**

Barcelona, 28 d'octubre 2014.-**La tardor té uns fruits característics i amb propietats gastronòmiques i nutritives especialment singulars i saludables. A més, aquesta temporada es caracteritza per la qualitat excel·lent de magranes, caquis, i bolets, i preus molts estables. Per aquests motius i sota el lema “Sabors de la Tardor”, l'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruites i Hortalisses de Barcelona (AGEM) ha impulsat una iniciativa per promoure entre els catalans el major coneixement dels fruits propis d'aquesta estació.**

La iniciativa compta amb la col·laboració del Gremi de Detallistes de Fruites i Hortalisses de Barcelona i província, Mercabarna i l'Associació de Concessionaris de Mercabarna (Assocome).

A partir d'avui mateix es distribuïran a tots els mercats municipals de Barcelona 30.000 targetons amb unes receptes exclusives per celebrar les festes de tardor. Entre les propostes, està el “Còctel de Magrana Castanyada'14”. Tot i les temperatures suaus dels darrers anys, els majoristes asseguren que la tradició “gaudeix de bona salut” i esperen superar, aquest octubre, les 1.000 tones de castanyes comercialitzades.

“Truita agredolça de bolets”, “Pa de Pessic de Castanya i Codony” i “Còctel de Magrana” són els suggeriments dels Majoristes de Mercabarna del Mercat Central de Fruites i Hortalisses per celebrar la Castanyada 2014 i les festes de tardor. D'aquesta manera conviden a aprofitar la qualitat extraordinària d'aquest any dels productes propis de l'estació i els bons preus. Les recomanacions arribaran a tots els mercats municipals de Barcelona de la mà dels detallistes de fruita que col·laboren en la iniciativa. Amb aquest motiu s'han fet més de 30.000 targetons de “Sabors de la tardor”.

Segons ha explicat el president de l'AGEM, Casimir Llorens, “tenim una temporada molt bona de bolets i també una qualitat excel·lent de magranes, codonys i caquis. Són tres productes molt apreciats als països europeus i creix la seva exportació. Amb “Sabors de la tardor” volem contribuir a què el consumidor català conegui millor aquests productes i potenciar el seu consum a casa nostra. A més, són fruits de temporada. Això fa que els preus siguin més econòmics que quan es compren en altres moments de l'any.”

Fruits de tardor en xifres i previsions de venda

Caqui, imparable

El caqui és un fruit molt tradicional a casa nostra que d'uns anys ençà ha recuperat un gran protagonisme. **Agrada especialment al mercat exterior, sobretot a francesos, italians i alemanys.** Aquest fet ha afavorit l'increment progressiu i imparable de vendes al Mercat Central de Fruites i Hortalisses d'aquesta fruita des de fa uns 10 anys quan es van introduir les varietats de pell dura, com el "persimon", que permeten els seu transport. Per la seva banda, el consumidor català és fidel a les varietats tradicionals de pell tova i delicada del caqui com el "Tomatero" i el "Vermell brillant"

Segons el president de l'AGEM, "estimen que aquesta temporada s'incrementaran les vendes, al menys, en un 10 % gràcies a l'exportació i uns preus més baixos". Del 1 al 20 d'octubre el mercat majorista ha distribuït més de 1.109 kg, davant dels 399 del mateix període fa una any. El preu mig d'aquest producte és lleugerament inferior a fa un any.

La magrana, de fruit feréstec a producte de molta qualitat.

Creix l'Exportació

La magrana, extraordinàriament rica en agents antioxidants i anticancerígens, i amb una gran versatilitat gastronòmica també guanya adeptes. Els majoristes del Mercat Central de Fruites i Hortalisses va comercialitzar **l'any 2013, 2.253 tones de magranes i aquest octubre ja s'ha duplicat la venda en relació al mateix període de l'any passat i amb uns preus lleugerament inferiors.**

El president de l'AGEM explica que "la magrana ha passat de ser un producte feréstec, a ser un fruit molt ben treballat, amb plantacions molt bones i resultats de molta qualitat, en sabor i aspecte". Segons Llorens "creix l'exportació d'aquest producte que és molt valorat a tota Europa i s'està introduint als Emirats Àrabs i Dubai". L'augment de la producció en origen amb l'ampliació de nous camps de conreu d'aquesta fruita a Alacant, unida a una inèrcia consolidada de la demanda – una certa moda de la magrana -, l'alta qualitat del producte i els preus estables, fan ésser optimistes als majoristes de Mercabarna pel que fa a la venda aquesta temporada. La majoria de la magrana del Mercat Central prové de la zona d'Alacant, especialment d'Elx.

Castanya, puja la venda. Moniato, estable

Castanyes i moniatos són grans protagonistes d'aquests dies. Segons ha explicat el president de l'AGEM, pel que fa a la castanya "aquesta campanya està sent bona i estímem un lleuger increment en relació al volum de comercialització de fa un any." Al 2013, durant el mes d'octubre, es van vendre al Mercat Central 948 ton de castanya. "De l'1 al 20 d'aquest mes d'octubre ja s'han distribuït 428 kg, quasi el doble que el mateix període de l'any passat", explica Llorens, "l'increment es deu en bona part a les exportacions d'aquest producte a Itàlia". Els majoristes asseguren que malgrat les temperatures suaus dels darrers anys que afecten la Castanyada "la tradició gaudeix de bona salut".

Pel que fa als moniatos, en les seves dues varietats, el taronja i el blanc, es preveu també una bona campanya en comercialització i qualitat de producte. La comercialització de moniato, fins fa uns anys, estava molt limitada a la campanya de tardor, en canvi la tendència en el consum s'ha anat modificant amb els hàbits alimentaris de la nova població sud-americana que viu a Catalunya i que el consumeix durant tot l'any. Des de fa algunes temporades al Mercat Central de Fruita i Hortalissa es troba el moniato de contraestació a partir del mes de febrer.

La carbassa és una altra de les protagonistes de la tardor. Conjuntament a les carbasses de les varietats *cacahuet i rodona de València*, aquesta última molt apreciada a la cuina, conviu la carbassa de Halloween, la finalitat de la qual és únicament decorativa.

El codony, públic minoritari però fidel. Exportacions Ucraïna.

El codony és, gràcies al seu color groc tardor, una fruita especialment atractiva i vistosa. La manera de consumir aquesta fruita de tardor és cuinada o preparada. La majoria dels catalans la fan al forn. Altres presentacions són en mermelades, confitures, gelatines i la més coneguda, la carn de codony. L'any 2013 es van comercialitzar al Mercat Central de Fruites i Hortalisses un total de 220 tones de codonys i les seves procedències són sobretot Extremadura i Andalusia. Casimir Llorens ha avançat que "aquest producte s'ha començat a exportar a Ucraïna on tenen tradicions gastronòmiques similars en la seva preparació."