

Todos Los Santos y Tradiciones gastronómicas

LOS MAYORISTAS DE FRUTA Y HORTALIZA DE MERCABARNA PREVÉN VENDER 900 T. DE CASTAÑAS Y 750 DE BONIATO CON MOTIVO DE LA FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS

Impulsan la campaña “Sabores de Otoño” en los mercados municipales para promocionar el consumo de la fruta estacional

Barcelona, 30 de octubre 2016.- A pesar de las buenas temperaturas y la presencia de fiestas foráneas como Halloween, la tradición de comer castañas y boniatos asados, la víspera de Todos Los Santos, recupera terreno entre los catalanes. Los productos típicos de estos días, el boniato y la castaña, consolidan una tendencia de comercialización ascendente en los últimos 5 años en el mercado central de Fruta y Hortaliza de Mercabarna.

Según estimaciones del Gremio de Mayoristas de Frutas y Hortalizas de Mercabarna (AGEM) la comercialización de boniato naranja en el mercado mayorista, en estas fechas, ha incrementado cerca de un 20%. En cuanto a la castaña, el consumo de la que en Cataluña se concentra en torno a la fiesta de la Castañada y Todos los Santos, los mayoristas aprecian que el interés de los consumidores catalanes para esta fruta estacional se prolonga durante más semanas y también se aprecia un incremento en el volumen de comercialización.

Los mayoristas del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna prevén comercializar en los próximos días con motivo de la Castañada, unos 900.000 kg de castañas y unos 750.000 kg de boniato.

Por otra parte, por tercer año consecutivo, impulsan la campaña "Sabores de Otoño" para promover el consumo de las frutas de temporada. En esta ocasión, se proponen realizar los “panellets” (dulces tradicionales para la festividad de Todos Los Santos) de forma saludable elaborados con calabaza, boniato, membrillo, caqui y higo, todo frutas estacionales. Los frutereros de los mercados municipales de Barcelona repartirán las recetas de la campaña entre su clientela.

Durante la semana de Todos los Santos los mayoristas prevén comercializar unos 900.000 kg de castañas y unos 750.000 kg más de boniatos. Este año, la climatología, con temperaturas altas generalizadas en toda la Península hasta bien avanzada otoño, se ha hecho notar también en los frutos estacionales, sobre todo en las castañas y las setas, que en general llegan con retraso. Aún así, los mayoristas del Mercado Central de Mercabarna aseguran una Castañada, que se celebra la víspera de Todos Los Santos, con buena castaña de Galicia, la más apreciada por los consumidores por su sabor dulce, y también de Extremadura. El retraso también ha afectado a los precios, y estas primeras castañas se valoran más que hace una año.

El vicepresidente de la AGEM, Pere Prats, afirma que **"los datos de comercialización de castañas y boniatos en los últimos años nos permiten decir que la tradición de "La Castañada" recupera terreno"**. La castaña se mantiene y alarga el período de demanda entre los catalanes. El año pasado, entre el 15 de octubre y el 15 de noviembre, se comercializaron 1.845 toneladas de castañas, casi 500.000 kg más que en el mismo periodo que el año 2014. Si nos remontamos al año 2011, la venta durante este período fue de 1.333 toneladas.

El boniato, tubérculo saludable que nos llega sobre todo de Cádiz y Málaga, también experimenta un incremento constante. En el período comprendido del 15 de octubre al 15 de noviembre del año pasado se vendieron 1.224 toneladas, el volumen más importante registrado desde el año 2011 y que supone un incremento de casi un 20%. Con respecto a la semana estricta de Todos los Santos, los mayoristas prevén comercializar 750 toneladas, un 10% más que el año pasado. Ramón Barri, experto en este producto de AGEM, asegura que **"además de la tradición, los catalanes estamos descubriendo las aplicaciones culinarias de este producto y cada vez gusta más"**. En cuanto al precio del boniato se presenta muy estable y sin oscilaciones notables en relación a los últimos años.

Campaña en los mercados municipales "Sabores de Otoño"

Los Mayoristas de Frutas y Hortalizas de Mercabarna (AGEM), impulsan la tercera edición de "Sabores de Otoño". La iniciativa quiere promover un mayor conocimiento entre los ciudadanos de las frutas y las hortalizas de temporada y potenciar las fiestas gastronómicas tradicionales, como es el caso de la Castañada, la víspera de Todos Los Santos. La iniciativa cuenta con la colaboración del Gremio de Detallistas de Frutas y Hortalizas de Barcelona, Mercabarna y la Asociación de Concesionarios de Mercabarna (Assocome).

La campaña se completa este año con "Tiempo de Tradición, Tiempo de Innovación", con recetas originales del cocinero Pep Nogué y del Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB. Las recetas presentan "Panellets" saludables que incluyen productos de temporada en su elaboración como la calabaza, la boniato, el caqui, el membrillo, la castaña y, incluso, las setas.

La iniciativa llegará a la clientela de todas las fruterías de los 39 mercados municipales de Barcelona, así como mercados y establecimientos del área de influencia, de la mano de los propios fruteros y fruterías. En total se entregarán 30.000 tarjetones informativos que invitarán a celebrar la Castañada con "panellets", además de los tradicionales, con los elaborados con los productos más típicos de la estación.

Estas propuestas se pueden consultar también en la web www.fruitsdetardor.com.