

TRADICIONS

La taula de Nadal tindrà peix més barat i raïm i fruita més cara

Els majoristes de Mercabarna auguren descensos en peixos i mariscos, i preveuen que la fruita podria pujar un 5%

RAÚL MONTILLA
Barcelona

A grans trets el preu del marisc i del peix serà aquest any molt similar al del Nadal passat, i això, si no baixa. Perquè, encara que el salmó pot pujar una mica de preu –a causa del creixement de la demanda als Estats Units–, aquest és, ara per ara, una de les poques excepcions: fins i tot és més que probable que baixi el preu del besuc. I la fruita i les verdures? Al contrari. Pujaran una mica, a causa que la crisi del cogombre està oblidada i ara no sobra tant producte. El preu del raïm pot ser, fins i tot, que es dispari. Al gran mercat de Barcelona poden arribar la setmana que ve a dos euros el quilo, el doble del que és habitual. Les collites d'Alacant han estat fluïxes.

Aquesta és la previsió que van fer ahir, a Mercabarna, el responsable del Gremi de Majoristes de Peix i Marisc, i el de Fruïtes i Verdures. Encara que les previsions podran variar en funció de possibles temporals i per l'oferta i la demanda. “Però la pujada de l'IVA ens la menjarem nosaltres. Això no afectarà el ciutadà”, va apuntar el president del Gremi de Peix, Leandro Serra. “El productor, el majorista, el detallista i el restaurador... Tots som molt conscients de la crisi i estem assumint la pujada de l'IVA, que al nostre sector ha passat del 8 al 10%”, va afegir. “Per això, si no hi ha temporals d'última hora, els preus de peix i marisc aquest any seran molt similars als de l'any passat. I en molts casos, seran més baixos”, va insistir.

I és que, fins i tot el rap, una de les estrelles dels dinars i sopars nadalencs a Catalunya, podria baixar una mica. El lluç experimenta aquests dies al gran mercat de Barcelona un descens del 12%. I el besuc, el més barat, ha baixat de preu un 10%. I això que la demanda en



MANÉ ESPINOSA

Mostra de plats de marisc exposats ahir a Mercabarna

Els preus de Mercabarna	euros/quilo	
	2012	2011
Besuc salvatge	24	28
Calamar fresc	7	11,50
Orada cultiu	4,30	5,50
Orada salvatge	17	18
Lluç palangre importació	5,50	5,50
Palangre nacional	4,50	5,50
Salmó fresc	4,50	4,40
Rap cua (nacional/import.)	11/13	25/25
Escamarlà	45	45
Gamba fresca	42	60
Llagosta vermella	75	78
Llamàntol fresc	15,50	15
Percebe galleg	48	58
Raïm	1,45	1,30

Temperatures altes fins al 24

■ La predicció del Servei Meteorològic de Catalunya (SMC) per als propers dies indica que predominaran les altes pressions, amb un anticicló que es reforçarà i es mantindrà fins al dia 24. Això farà que les temperatures siguin anormalment altes a les capes baixes de l'atmosfera, i l'ambient, càlid. No obstant això, entre el dia 24 i el de Nadal passarà un front fred que farà baixar acusada-

ment les temperatures i les situarà en valors més normals per a aquesta època, i provocarà precipitacions febles i localment moderades al terç nord de Catalunya. A partir del dia de Nadal, l'anticicló es tornarà a imposar i l'ambient tornarà a ser assolellat.

Les temperatures no experimentaran canvis importants i se situaran en valors normals del mes de desembre.

aquestes dates és de les més altes: és l'estrella dels menjars nadalencs de la Meseta. Però hi ha producció, molt producte de piscifactoria, i crisi. “El peix congelat serà més econòmic que fa cinc anys. I gairebé tot el marisc baixa”, va assegurar Serra. Les llagostes verdes i els llagostins frescos baixaran entorn d'un 10%; el calamar fresc, un 15%; el lluç, un 12%... I els musclos? Tindran el preu de gairebé cada any encara que, amb la crisi, és un dels productes més demanats l'últim Nadal.

El Mercat Central del Peix de Mercabarna preveu comercialitzar 300.000 quilos durant aquestes dates. De gamba congelada i llagostins cuïts es calcula que se'n vendran 80.000 quilos. “Encara que els clients continuen preferint

El peix congelat serà més econòmic que fa cinc anys i les gambes i els calamars cauen fins un 10%

el peix salvatge, el de cultiu cada vegada és més abundant. Són productes de molta qualitat, saborosos i de preus més estables”, va afegir Serra.

“En canvi, les fruites i verdures pujaran entre un 3% i un 5%”, va afegir el president del Gremi de Majoristes de la Fruïta, Casimir Llorens. “Seran preus del 2010. Però és una pujada que s'ha d'entendre també com una recuperació, després de l'impacte tan negatiu que va produir l'any passat la crisi del cogombre, que va provocar que les vendes caiguessin durant sis mesos i també caiguessin els preus per l'excés del producte”, va afegir.

La principal pujada, no serà una hortalissa, sinó una de les fruites més tradicionals de Nadal: el raïm. “Podrà arribar fins a l'euro i mig o els dos euros per quilo (se'n comercialitzaran més de 200.000). S'ha reduït molt la producció”, va prosseguir Llorens.

Els dos gremis van fer una valoració positiva del tancament d'any a Mercabarna. El de fruites calcula que tancarà el mes de desembre amb unes 80.000 tones de producte venut, gairebé un 10% més que el 2011. El de peix preveu mantenir les vendes del 2011 i quedar per sobre de les 7.000 tones entre peix i marisc fresc i congelat, encara que això sí, reduirà sensiblement la facturació (malgrat que el preu de peix i marisc fresc ha pujat un 3% de mitjana aquest any).●

El Fòrum Gastronòmic de Girona, obert al públic, atraurà xefs reconeguts

SÍLVIA OLLER
Girona

La flor i nata de la gastronomia, des de cuiners fins a enòlegs passant per pastissers, productors, artesans i acadèmics es donaran cita entre el 24 i el 26 de febrer al Fòrum Gastronòmic de Girona, que des de l'any 2008 al-

terna la seva celebració amb la ciutat gallega de Santiago de Compostel·la. En aquesta ocasió, el certamen s'escurça un dia –passarà de quatre jornades a tres–, però els organitzadors asseguren que això no anirà en detriment de les activitats organitzades, que quan falten un parell de mesos per a la celebració

d'aquest esdeveniment gastronòmic ja són un centenar. Una de les principals novetats d'aquest any és que tots els actes, inclosos els tallers, les ponències i les demostracions s'obriran també al públic no professional. “En aquesta ocasió proposem un únic Fòrum per a tots, amb unitat de públic i propostes”, va destacar Jaume von Arend, codirector del Fòrum que aquest any tindrà un pressupost d'un milió d'euros, un 20% menys que l'any passat.

El leitmotiv principal d'aquesta edició és la terra i els productes de proximitat. Així les sessions posaran èmfasi en conceptes com el km 0, l'agricultura

ecològica o la pesca sostenible.

Entre els ponents, destaquen els germans Roca, del Celler de Can Roca de Girona, que aprofitaran per presentar un llibre en el qual expliquen els mètodes de treball i els processos creatius que han fet que aconseguissin tres estrelles Michelin i que el restaurant sigui considerat el segon millor restaurant del món. A més, donaran a conèixer un projecte, que han batejat amb el nom de Somni, que vincula “gastronomia, art i música” i una exposició que s'inaugurarà el mes de maig que ve al Centre d'Arts Santa Mònica de Barcelona. També seran presents, entre altres primers espases de la cuina

catalana, la xef Carme Ruscalleda (restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar) que amb el seu fill, Raül Balam, (xef del restaurant Moments de l'hotel Mandarin Oriental de Barcelona) compartiran escenari amb el xef del restaurant Sant Pau a Tòquio, Jérôme Quilbeuf. Com a convidat especial, el Fòrum Gastronòmic tindrà aquest any el peruà Gaston Acurio, la gastronomia del qual pretén apropar el producte de la terra a l'alta cuina.

També s'organitzarà una fira al Palau Firal en què participaran petits productors i distribuïdors. Dos mesos abans de l'inici del Fòrum, la fira té el 80% d'ocupació i uns 300 expositors.●