

Pescado

ACTUALIDAD [🔗](#)

Los sectores del pescado y marisco, frutas y hortalizas y carne y aves prevén una campaña similar a la de 2023 en comercialización

Los mayoristas de Mercabarna prevén distribuir 100.000 toneladas de producto fresco estas fiestas

Redacción Interempresas 12/12/2024

524

Los Mayoristas de Alimentos Frescos de Mercabarna (Assocome) prevén distribuir este diciembre unas 100.000 toneladas de producto, sobre todo fresco, entre fruta y hortaliza, pescado y marisco, y carne y aves. Los distintos sectores pronostican una campaña muy similar a la de 2023 en volumen de comercialización. Desde el Gremio de Mayoristas del Pescado (GMP) avanzan que tres de las estrellas de la Navidad en fresco serán el salmón, la lubina y el calamar. En congelados, gambas langostineras y cigalas serán los 'best sellers', con precios más bajos a los de hace un año. El sector espera que los fuertes temporales de las últimas semanas den un respiro en Navidad y ayuden a frenar el precio del pescado y marisco fresco. La piña, la piña premium, los frutos rojos y los cítricos serán las frutas reinas, con precios más moderados que hace un año. Las hortalizas de la escudella, las alcachofas (un 48% más baratas) y los tomates cherry pondrán el contrapunto vegetal. Entre las sorpresas, la careta, la lengua y el capipota, que entran en los menús navideños como nueva tendencia. La pularda volverá a ser la gran protagonista en cuanto a las piezas típicas en aves selectas, a unos precios muy estables.

El presidente de la Asociación de Empresas Mayoristas de Mercabarna, Jaume Flores, recordó durante la conferencia de prensa de Navidad de Assocome que "este año, encaramos las Fiestas con un contexto diferente a hace un año. Seguimos con la preocupación por la inflación, pero con el respiro que nos han dado los recientes datos del IPC sobre los alimentos frescos". Así, recordó que "nuestro objetivo es que no falte de nada, ni en variedad ni en calidades en lo que respeta a los alimentos frescos para que el consumidor tenga dónde escoger y pueda ajustar su cesta según su presupuesto".

En cuanto al volumen de comercialización, Flores avanzó que "desde los distintos sectores de las empresas mayoristas de Mercabarna, estimamos distribuir este mes 103.000 toneladas de alimentos frescos. Volúmenes muy similares a los de 2022 distribuidos de la siguiente forma":

- 90.000 toneladas de frutas y hortalizas
- 6.000 toneladas de pescado y marisco
- 2.000 toneladas de carne
- 150.000 toneladas de aves criadas en libertad



Pescado y Marisco

El presidente del Gremio de Mayoristas del Pescado (GMP), Ángel Máñez, inició su intervención mostrando su apoyo a los pescadores de las cofradías del Mediterráneo, quienes han logrado mantener sus jornadas de pesca de arrastre tras unas duras negociaciones con la Comisión Europea: "Si bien es cierto que estamos muy pendientes de los temporales, tendremos pescado y marisco fresco y producto de proximidad del Mediterráneo", celebró.

El sector de mayoristas de la unidad alimentaria de Mercabarna –Mercado Central y firmas de la zona de actividades complementarias (ZAC)— distribuyen el 70% del pescado y marisco fresco y congelado que se comercializa en Barcelona y sus áreas de influencia, el resto de Catalunya y Baleares.

En cuanto a la actividad del Mercado Central del Pescado, los mayoristas prevén distribuir este mes de diciembre unas 6.500 toneladas. "El mercado abrirá los lunes 23 y 30 de diciembre. Serán otros dos días de venta que nos hacen prever un volumen ligeramente superior a hace un año". Del total comercializado estas Navidades, se prevé que un 70% corresponderá a pescado y marisco fresco y un 30%, congelado y elaborados.

Temporales y mala mar

Los temporales han castigado, muy especialmente las últimas semanas, el pescado y el marisco fresco, cosa que ha reducido las capturas repercutiendo al alza en los precios. En cuanto al pescado, los precios repuntan entre un 10% y un 20% en relación con diciembre de 2023. Ángel Máñez insistió en el hecho que "el principal motivo de estos incrementos son los temporales generalizados, tanto en el Mediterráneo como en el Atlántico. Estamos muy pendientes del tiempo para los próximos días".

En cuanto a las tendencias, las familias continuarán apostando por las celebraciones con los productos típicos que hacen fiesta como las piezas de pescado de medida grande. En este sentido, las estrellas serán, sobre todo, en cuanto al producto de acuicultura, dorada, lubina, salmón y cabracho. El producto de granja, que ya supone aproximadamente el 50% del global que se comercializa al mercado mayorista, permitirá a las familias ajustar el presupuesto. Continuando con el pescado fresco, también serán protagonistas el rape, la merluza y el calamar, tres clásicos de Navidad.

Mantienen precio:

- El besugo
- El calamar
- La lubina de acuicultura
- El salmón noruego
- El carbacho salvaje

Suben de precio:

- El rape
- La merluza y merluza de palangre nacional

Marisco fresco, vivo y congelado

Los mismos temporales afectan también al marisco fresco y al vivo, segmentos donde los precios experimentan subidas de hasta el 20%. Los mayoristas especializados en estos productos –bogavante, nécora, buey de mar y cabra de mar, etc.– tienen ahora mismo los viveros de Mercabarna proveídos por si los temporales se alargan en la semana de Navidad y poder dar respuesta a la demanda, sobre todo, de la restauración. Todo y las afectaciones de los temporales, hay productos que bajan de precio a principios de diciembre en relación con el mismo periodo de hace un año:

- El berberecho
- Lo percebe gallego
- Las nécoras
- El lucernario
- Las galeras
- El mejillón
- El langostino
- El bogavante azul

En marisco congelado baja de precio la gamba langostinera. Este es el producto congelado más comercializado en diciembre. El segundo producto más vendido en congelado es la cigala, que también baja considerablemente, en relación con la primera semana de diciembre del año pasado. También moderan precio las bocas y el bogavante congelado.

“Nuestro consejo es hacer mercado y también combinar productos frescos con los congelados que hoy en día son de mucha calidad y nos ayudan a equilibrar el gasto y continuar disfrutando con ilusión de la tabla de las fiestas de Navidad”, dijo Máñez.



Ángel Máñez, presidente del Gremio de Mayoristas del Pescado (GMP).

Por su parte, Llum Ortega, representante del GMP, recordó que 'hacer mercado e ir a comprar sin ideas preconcebidas es la manera de encontrar la mejor relación calidad precio para los menús navideños'. En su intervención, también ha abierto el abanico al pescado de costa 'como la galera, el cangrejo o el pescado de roca que aportan un toque muy sabroso a suquets y caldos'.

Las frutas y hortalizas dan un respiro

El presidente del Gremio de Mayoristas de Frutas y Hortalizas de Mercabarna, Pere Prats, explicó que "podemos decir que la estabilidad en los precios es la tónica que prevemos para el mes de diciembre". La previsión de los mayoristas es distribuir cerca de 90.000 toneladas de frutas y hortalizas durante ese mes. La mayor parte de este producto se comercializa a través de todos los canales de venta minorista de Cataluña.

En cuanto a las tendencias, los frutos rojos seguirán teniendo gran protagonismo en las mesas navideñas de los catalanes. También la piña sigue como icono de Navidad. A esta fruta hay que añadir ahora las variedades premium que han dado un nuevo impulso al producto. Otros protagonistas serán las uvas blancas, y las naranjas y las clementinas, cítricos que por temporada experimentan un gran consumo en diciembre, y las frutas de contraestación como lichis, rambutanes, pitahayas.

En cuanto a las hortalizas, los mayoristas prevén que los tomates cherry con mucha producción y buen precio sean una de las tendencias de fiestas. Ya hace temporadas que estos tomates, pequeños y de colores, con mucho sabor, han cautivado a los catalanes y las catalanas. Sus orígenes son Maresme, Baix Llobregat y Almería.



Piñas, cítricos y hortalizas para la escudella serán también protagonistas.

Frutas que moderan precio (principios de diciembre de 2023 – 2024)

- La naranja (la fruta más consumida en diciembre)
- Mandarina clementina
- La piña
- La uva blanca.
- La cereza de contraestación

Se mantienen estables los plátanos y frutos rojos.

Hortalizas que moderan precio (principios de diciembre de 2023 – 2024)

- La patata blanca tipo monalisa
- Tomate maduro
- Pimiento lamuyo
- Cebolla seca, un producto que el año pasado subió mucho
- Alcachofa



Jaume Flores, presidente de la Asociación de Empresas Mayoristas de Mercabarna (Assocome).

Carne en casa y nuevas tendencias

El sector cárnico de Mercabarna distribuirá durante diciembre más de 2.000 toneladas de producto a restauración y también para la venta minorista. Aunque los productos cárnicos han incrementado a lo largo del año entre un 7% y un 13%, provocado por la presión de la demanda de los nuevos mercados del norte de África, la previsión es subir en un 5% la venta en relación a diciembre de 2024.

Su portavoz, Martí Colomer, dijo que “la carne sigue siendo una de las estrellas de la Navidad. En casa, con cortes y preparaciones tradicionales (asados ??y rosbif), y en la restauración con propuestas más innovadoras con carnes selectas de razas como Simmental, Angus, Hereford, Rubia Gallega, Wagyu y cortes como los chuletones, t-bones, y entrecots”.

Entre las nuevas tendencias en la restauración, Martí señaló que “están volviendo productos como la lengua, el capipota, la tripa, los lechones, o las carrilleras. Estos productos ahora se vuelven a cocinar, haciendo platos exquisitos con unos productos de coste más reducido”.



La pularde y los cortes premium de ternera viven su momento estrella en Navidad.

Aves selectas

Las aves tradicionales, con su condición de crianza al aire libre, vive desde hace temporadas toda una moda gastronómica. Se trata de un segmento que cada año gana adeptos. Desde Mercabarna, las empresas especializadas en este producto esperan incrementar alrededor de un 8% las ventas estas fiestas. Así, se distribuirán alrededor de 22.000 unidades de aves selectas (unas 150 toneladas de producto).

Estas fiestas, la pularde será una vez más una de las aves más codiciadas. "Hablamos sobre todo de pularde del Penedès y también de las provincias francesas de Landas y Bresse", subrayó el experto en aves de corral de Assocomme, Josep Capdevila. Otros productos típicos de fiestas serán el capón, que da un gran rendimiento en la mesa, el pavo de payés de pluma negra, el pollo de payés, la pintada y el magret de pato. Capdevila destacó también como producto que emerge con fuerza estas fiestas el faisán y precisó que "los precios serán totalmente estables e incluso se darán algunas bajadas".

COMENTARIOS AL ARTÍCULO/NOTICIA

Deja un comentario

Suscríbese a nuestra Newsletter - *Ver ejemplo*

Escriba su email

SUSCRIBIRME GRATIS

- Marcar todos
- Autorizo el envío de newsletters y avisos informativos personalizados de interempresas.net
- Autorizo el envío de comunicaciones de terceros vía interempresas.net
- He leído y acepto el Aviso Legal y la Política de Protección de Datos

Responsable: Interempresas Media, S.L.U. **Finalidades:** Suscripción a nuestra(s) newsletter(s). Gestión de cuenta de usuario. Envío de emails relacionados con la misma o relativos a intereses similares o asociados. **Conservación:** mientras dure la relación con Ud., o mientras sea necesario para llevar a cabo las finalidades especificadas **Cesión:** Los datos pueden cederse a otras empresas del grupo por motivos de gestión interna. **Derechos:** Acceso, rectificación, oposición, supresión, portabilidad, limitación del tratamiento y decisiones