

Més informació:

Elisabet Carvajal i Diana Fernández

TI: 93 434 21 98 / 646220268

- ❑ **El Mercat Central de Fruites de Mercabarna comercialitzarà 40.000 tn de fruita durant la campanya de Nadal.**

L'exotisme de la fruita i el classicisme de peix i marisc marcaran la tendència dels menús nadalencs dels catalans aquestes festes

- ❑ **L'ampli ventall de producte en peix i marisc – salvatge, de cultiu i congelat – permet tenir menús festius d'alta qualitat a la mida de les diferents economies.**

Barcelona, 13 de desembre 2007.- L'extraordinària varietat de fruites procedents dels cinc continents, amb molt color i exotisme, compartiran protagonisme amb uns dels productes més clàssics de les festes de Nadal, el peix i el marisc. Així es desprèn de les previsions de comercialització dels Mercats Centrals del Peix, i el de Fruites i Hortalisses de Mercabarna per a la campanya de Nadal segons s'ha fet públic aquest matí en conferència de premsa oferta pels seus presidents gremials.

El Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna preveu comercialitzar durant la campanya de Nadal al voltant de 40.000 tones de fruita fresca, en la seva majoria d'importació i de la qual destaquen les fruites exòtiques, com la pinya Gold, el litxis, els mangos i el plàtan baby, i la constraestacionada com la cirera de Xile i el meló de Brasil. Una de les tendències emergents pel que fa a l'univers de les fruites és el gran impuls que estan experimentant durant la campanya de Nadal els fruits del bosc – groselles, gerds, mores i molt especialment els aranyons - i la incorporació de nous exòtics a l'escenari nadalenc com la pitahaya o el physalis.

Durant la campanya Nadal el Mercat Central de Fruites i Hortalisses reuneix més 200 varietats diferents de fruita procedents de tot el món. Per al president de l'Associació Gremial del Gremi de Majoristes de Fruita de Mercabarna, Casimiro Llorens, la resposta a aquest fenomen està en què "els catalans són molt receptius a descobrir nous sabors i nous productes. Menjar fruita és saludable i saborós i cada vegada més en els postres catalans conviuen els dolços tradicionals amb les fruites de temporada com la taronja i les exòtiques encapçalades per la pinya".

El peix de mida gran, com el rap, el lluç, el llobarro i l'orada, i el marisc, d'entre el qual destaca el llamàntol i, aquest any, pel que fa als bivalbes destacarà l'escopinya de gallet (berberecho), tornaran a prendre gran protagonisme a les taules nadalencs aquestes festes. Des del **Mercat Central del Peix de Mercabarna es preveu que durant la present campanya de Nadal es comercialitzin unes 3.000 tn. de peix fresc, unes 1.500 de marisc fresc i 1.500 tn. de producte congelat (peix i marisc).**

La qualitat dels congelats i la presència cada vegada major de peix de cultiu, especialment orada, llobarro i turbot, garanteix que els catalans puguin gaudir de peix i marisc de qualitat d'acord amb les diferents economies. En aquest sentit, Leandre Serra, president del Gremi de Majoristes de Peix i Marisc de Barcelona, que operen a Mercabarna explica que "és possible gaudir d'un menú festiu a base de peix fresc i closca a partir de 8,80 €".

I així ho han demostrat els majoristes del Peix i de la Fruita de Mercabarna en la presentació d'aquest matí durant la qual han exposat dos deliciosos menús – l'un de 8'80€ i l'altre de 12 € -, a base de peix, marisc, fruites exòtiques, tropicals i germinats. (S'adjunta full amb el detall dels menús).

Pel que fa a les tendències de consum, Leandre Serra explica que en els últims anys es registra una demanda creixent de peixos de talla gran o "de consum de luxe protagonitzat per les orades, els llobarros, les cues de rap, els lluços grans i llenguados mida gran, d'uns 400 gr". També s'incrementa el peix de cultiu, sobretot l'orada i el llobarro, i el marisc de cultiu com la cloïssa que permeten consumir peix fresc a bon preu.

Altres productes típics d'aquestes festes seran, pel que fa al producte fresc, el llamàntol que viu un increment de les vendes en els tres últims anys; el bou de mar, la cloïssa de cultiu, l'escopinya de gallet, la rossellona, l'escamarlà, la gamba, el llagostí, la llagosta verda, la llagosta vermella, el percebe (peu de cabra) i les ostres.

Pel que fa al producte congelat, els més demandats seran la gamba llagostinera, el llagostí, l'escamarlà, la gamba, el llagostí cuit i salat, el rap i les boques. També en la present campanya destacaran diversos productes de quarta gamma com els "palets de llagostí" i altres plats elaborats a punt per cuinar.
