

Més informació:
Elisabet Carvajal i Maite Molina
TI: 93 434 21 98 / 646220268

Nadal, la Festa a la Taula

Els Sabors de l'Optimisme

www.lafestaataula.com

*Segons els Gremis Majoristes de Fruites i Hortalisses i
Peix i Marisc de Mercabarna:*

Els preus afavoriran l'alegria en els menús nadalencs amb productes típics en marisc i peix, i acolorides fruites i hortalisses fresques

- La fruita i l'hortalissa baixa un 13 % en relació a fa un any
- Alguns productes estrella en peix arriben a preus de l'any 1998
- Els Majoristes presenten els "*Menús Optimisme – Nadal 2011*" amb ingredients saludables, saborosos i festius que afavoreixen l'actitud positiva

Barcelona, 14 de desembre 2011.- Fruites i hortalisses, d'arreu del món i de proximitat (Km 0), compartiran protagonisme amb els productes més clàssics de les festes de Nadal, el peix i el marisc, en una campanya que es caracteritzarà pels preus estables, amb tendència a la baixa. Així ho han explicat els presidents del Gremis Majoristes de Fruites i Hortalisses, i Peix i Marisc de Mercabarna, Casimir Llorens i Leandre Serra, respectivament, aquest matí en la tradicional conferència de premsa per tractar de les tendències de consum i previsions de venda de cara festes.

Els presidents han coincidit a afirmar que els preus dels productes afavoriran l'alegria a les taules nadalenques. El peix i el marisc es mantindrà, en general, estable; mentre que fruites i hortalisses baixen, en el seu conjunt, un 13 % en relació als preus de fa un any. Els Gremis Majoristes de Peix i Marisc, i Fruites i Hortalisses de Mercabarna preveuen incrementar la comercialització de producte entre un 3 i un 5 % aquesta campanya de Nadal, gràcies als preus i a la qualitat i la varietat de productes.

Arriba el moment del marisc.

El preus del peix i el marisc, seguint la tònica de les campanyes dels darrers 3 anys, seguiran molt ajustats. Leandre Serra, president del Gremi de Majoristes de Peix i Marisc de Mercabarna, ha explicat que **“els preus es mantenen estables amb tendència a la baixa. Hi ha un esforç per part de tota la cadena de distribució per ajustar els marges i que els catalans no renunciïn al Nadal. El marisc ha d'estar a les taules per festes”**.

En aquest sentit, es registren descensos importants en diferents productes estrelles, com és el cas del lluç, que arriba a preus similars als de l'any 1998. També baixen els preus de diferents varietats típiques per festes de marisc com el llagostí, la llagosta vermella i el llamàntol de Canadà que registren descensos d'entre el 5 i el 15 % en relació a la campanya de 2010. Altres productes típics, com l'escamarlà, el llamàntol de Gran Bretanya i la cloïssa fina, mantenen preu estable i pugen lleugerament el bou de mar i les ostres gallegues (entre un 4 i 5 %).

Pel que fa al congelats, baixen els preus del rap , les boques i la gamba llagostinera. Mentre que la llagosta vermella, l'angula, la gamba salada i el llagostí salat es mantenen sense variacions de preu. La qualitat dels congelats i la presència cada vegada major de peix de cultiu, com l'orada, el llobarro, el corball o el turbot, el garanteix també que els catalans puguin gaudir de peix i marisc de qualitat d'acord amb les diferents economies.

Més de 1.300 detallistes i peixaters de tot Catalunya es proveeixen al Mercat Central del Peix de Mercabarna, que espera seguir la tendència iniciada l'any passat i incrementar lleugerament les vendes i superar les 6.600 tn. de peix i marisc fresc i les 1.300 tn, de congelat durant el mes de desembre.

Fruita i Hortalissa: productes de proximitat i exòtics

Per la seva banda, el president de l'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes (AGEM) que operen al Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna ha avançat que la tendència per aquestes festes és la baixada de preus en relació a fa un any **“pràcticament en tots els productes”**.

“Una baixada” ha explicat Casimir Llorens **“que se situa al voltant del 13 % en el seu conjunt i que afecta tant als productes habituals de gran consum, cas dels cítrics, com als productes típics del Nadal com la pinya, el rambutà, el litxi i el raïm blanc”**. La baixada del preu també afecta a productes de luxe com la cirera de contra estació procedent d'Argentina i Xile. Casimir Llorens ha explicat que **“el preus ajudaran a vestir unes taules de Nadal plenes d'alegria on es combinin els productes de proximitat amb els exòtics i de contra estació que donen un to festiu”**.

El Mercat Central de Fruites i Hortalisses ofereix per festes prop de 2.000 varietats de fruites . hortalisses, verdures, bolets, tòfones, etc. Es poden trobar productes procedents dels 5 continents i també de proximitat, especialment del Baix Llobregat i el Maresme (Km.0). En són exemples, l'escarola del Baix Llobregat, molt demandada per festes i les carxofes.

El meló de Brasil creix en adeptes per Nadal.

Un altre dels gran protagonistes a les taules de Nadal és el meló del Brasil (tipus pell de Sapo), del que es preveu comercialitzar més de 3.000.000 de kg. En pocs anys aquesta fruita s'ha imposat a les taules de Nadal fins esdevenir un nou “clàssic” que competeix amb la pinya tropical, fins ara la fruita reina per festes.

Els productes més demandats aquest mes de desembre seran les mandarines clementines de les que es preveu vendre més de 4.000.000 de kg, les pinyes (es vendran al voltant de 3.000.000 de kg) , el meló de contra estació, el plàtan i el kiwi.

Entre els productes típics de Nadal estaran el litxi, el rambutà, la maduixa, el maduixot , el mango i les cireres de contra estació. Pel que fa a les verdures i les hortalisses, es vendran ja els primers calçots, a molt bon preu, així com carxofes, carbassa, endívies, pèsols, espàrrecs i xampinyons, productes tots ells que baixen de preu en relació al Nadal passat.

Els majoristes de Fruita i Hortalisses de Mercabarna esperen superar les 85.000 tn. de producte aquest mes de desembre i recuperar el volum de venda de fa dos anys.

“Menús per a l’Optimisme”

L’optimisme és, segons els experts, una actitud fonamental per fer front als obstacles i trobar les oportunitats. Per això, els Gremis Majoristes de Peix i Marisc, i Fruites i Hortalisses de Mercabarna, en la seva tradicional trobada de Nadal per informar de les tendències en preus i de venda de productes típics per festes, han presentat els **“Menús Optimisme – Nadal 2011”**.

Els **“Menús Optimisme – Nadal 2011”** són plats festius, elaborats amb peix i marisc, fruites i verdures, que inclouen una tria d’ingredients, saludables i saborosos, que propicien l’optimisme. Els menús (de 15 i 13 € aprox. Preu al consumidor) han estat elaborats per l’Escola d’Hoteleria i Turisme, CETT, i estan avalats per la Fundació Dieta Mediterrània.

Entre els productes escollits per la presència de determinats minerals i vitamines que propicien l’optimisme destaquen, pel que fa a les fruites i hortalisses, la carbassa (molt rica en zinc i una gran generadora d’optimisme), la pinya, els fruits secs, els xampinyons, els pèsols, tots els vegetals de filla verda. També els cítrics, en especial la taronja, són grans propiciadors de l’optimisme. El peix en general és una gran font de nutrients que afavoreixen la millora de l’estat d’ànim. Pel que fa al marisc, destacar especialment les cloïsses, els musclos, els cargols de mar i les ostres.

