



*Previsions campanya Nadal'2020,
MAJORISTES ALIMENTS FRESCOS MERCABARNA
En un any marcat per les restriccions per la COVID19*

Els majoristes de Mercabarna de Peix i Marisc, i Fruita i Hortalissa, i Aviram esperen distribuir 96.000 tones de producte fresc aquestes festes

La moderació en els preus, llevat de repunts puntuals per motius climàtics, marcarà la campanya

www.pernadalbonacuina.com ofereix amaniments amb receptes originals de la Carne Ruscalleda per al Nadal 2020

Barcelona, 14 de desembre, 2020- Els majoristes d'Aliments Frescos de Mercabarna han proposat aquest matí en conferència de premsa, per a aquestes Festes més íntimes i recollides de l'habitual per la COVID19, "recuperar l'alegria amb bona cuina". Els majoristes de peix i marisc, fruites i hortalisses i aviram han coincidit avui a fer una previsió per a una campanya de Nadal de preus marcats, en general, per la moderació, llevat de repunts d'última hora o per motius climàtics. Fruites tradicionals i de temporada; hortalisses tradicionals per a l'escudella de Nadal, germinats i enciams de colors; pulardes, capons i pintades; orades salvatges, llagostins i boques congelades o gamba llagostinera, no faltaran aquest any a les taules dels catalans.

L'acte ha comptat, a més, amb la participació de la mundialment reconeguda Carne Ruscalleda, qui ha defensat el "*bon producte de temporada*" i el seu protagonisme a les taules nadalenques. La cuinera ha elaborat per a aquesta ocasió unes receptes d'amaniments per a peix i marisc, *crudités* i consells culinaris per a les aus selectes del Nadal que es poden descarregar de la web www.pernadalbonacuina.com.

En aquest any excepcional, la ja tradicional conferència de premsa de Nadal dels Majoristes de Mercabarna, ha comptat amb la presència dels vicepresidents de l'Associació d'Empreses de Mercabarna (Assocome), Jaume Flores i Leandre Serra. Han incidit en el paper que els majoristes d'aliments frescos han dut a terme des de l'inici de la pandèmia. " Hem demostrat que passi el que passi, el canal de distribució alimentària majorista és segur, eficient i eficaç. I aquest Nadal no serà diferent. Estarem al costat de la ciutadania, a través dels detallistes, i intentarem transmetre un missatge il·lusionant. Per això aquest any el nostre missatge: "Aquestes festes recuperem l'Alegria amb Bona Cuina", ha explicat Jaume Flores.

Prop de 5.000 tones de peix i marisc

El president del Gremi de Majoristes del Peix (GMP), Angel Máñez afirmava en la seva intervenció que *“ha estat un any difícil per al sector majorista del peix i el marisc, especialment per a les empreses que serveixen a restauració. Amb tot i això, creiem que durant les Festes de Nadal viurem un repunt del consum pel que fa al peix i marisc, tant fresc com congelat. Hi ha ganes de gaudir del Nadal, amb totes les precaucions i requisits que marquen les circumstàncies, i preveiem un repunt considerable tirant del sector domèstic”*.

Així doncs, els majoristes del Mercat del Peix preveuen distribuir aquest desembre entre 4.800 i 5.000 tones de producte. Aquest volum suposa aproximadament un 30% menys que el registrat durant el desembre de 2019, reducció provocada sobretot per les restriccions de la restauració. L'any passat, per Festes, el Mercat del Peix va arribar a distribuir 6.890 tones de peix i marisc, el volum més elevat dels darrers 6 anys. En aquest sentit, Máñez apunta que ***“la pandèmia ha truncat uns anys de progressiva recuperació al Mercat Majorista. Amb tot i això, veiem amb un cert optimisme aquesta campanya de Nadal”***.

El producte distribuït durant aquest desembre serà principalment peix i marisc fresc, en un 75%, i la resta congelat i elaborats frescos de peix, una oferta que guanya terreny entre els productes del mercat. Pel que fa al congelat, segment que experimenta el mes de desembre un repunt, els majoristes preveuen comercialitzar prop d'unes 1.000 tones (peix, marisc, cefalòpodes i elaborats).

Preus moderats, però atents als temporals

Tot i la previsió en la moderació dels preus, Àngel Máñez ha incidit en què ***“si el temps ens acompanya, i tenim una bona oferta de peix, els preus seran moderats, en general, ja que és la tendència que portem de tot l'any, amb els repunts típics de les Festes”***. El president ha recordat que ***“fer mercat i anar a comprar sense idees preconcebudes és la manera de trobar la millor relació preu qualitat per als nostres menús nadalencs”***.

Els preus dels productes estrella del Nadal registraven en general baixades considerables durant la primera setmana de desembre de 2020, amb relació a la mateixa setmana del 2019. Així doncs clàssics de les festes com l'**orada salvatge** experimenta una baixada d'un 22% i se situa en preus de l'any 2016. Un altre dels clàssics de Nadal, **el salmó baixa un 29,5 % i se situa en preus per sota de l'any 2014.** També el **lluç de palangre nacional** baixa en un 6,7 %, se situen en preus de 2018. **Cua de rap d'importació** baixa en un 6,7 % , situant-se en uns dels preus més baixos dels darrers 6 anys. Mantenen preu el besuc i el calamar i puja la **cua de rap nacional** en un 2,9 %, però, així i tot, es manté amb una valoració molt moderada.

Pel que fa al marisc fresc, *“tot i que dependrà de les captures d'última hora”,* com ha incidit un cop més Máñez, amb relació a l'any passat registren descensos en el preu: **l'escamarlà** (baixa un 5,7%), el llamàntol del Canadà que baixa un 8 %, i el llamàntol del país que baixa també en un 4,8%. **Pugen de preu:** la gamba (+3,3 %), la cloïssa fina (+4.3%) i l'ostra (+ 1,6%) . **Pel que fa als congelats baixen el rap,** les boques, l'escamarlà , Llagostí i el llagostí cuit salat. I puja, un dels productes estrelles de les festes la Gamba Llagostinera, entre un 5 i un 10%, a causa d'una menor producció en origen.

Fruites i hortalisses, temporada, color i tradició a les taules de Nadal

El vicepresident del Gremi de Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna (AGEM), Pere Prats, ha informat que *“tot i les circumstàncies, estimem que aquest mes distribuïrem unes 90.000 tones de fruites i hortalisses”*. Aquest volum és similar al registrat el desembre de 2018 i inferior al registrat al del desembre de 2019, en què es van distribuir 103.000 (per primera vegada se superaven les 100 mil tones en un mes de desembre).

Si en el decurs d'aquest any, els preus al Mercat Majorista experimentaven **un increment de mitjana del 2'2%**, durant el novembre aquests preus s'estabilitzaven. Segons ha explicat Prats *“en les darreres setmanes els preus han tendit a estabilitzar-se. Hi ha repunts puntuals en productes per motius climàtics”*. És el cas del raïm blanc. *“Hi ha poca oferta, ja que altres països europeus productors en tenen males collites. Tenim una forta*

demanda i menys oferta”. La previsió de comercialització d’aquest producte durant la setmana de Cap D’any és d’unes 500 tones.

Seguint amb les fruites, la pinya tropical, baixa de preu amb relació a l’any passat (un 11%). *“De pinya, en tenim tot l’any, però segueixen conservant el seu espai icònic durant les festes”*. Es preveu una comercialització d’unes **9.500 tones durant el desembre**. La cirera de contra estació manté el preu amb relació a l’any passat. S’estima una comercialització de 70 tones.

Els fruits vermells (móres, gerds, nabius i groselles) seguiran marcant tendència a les taules nadalenques. **Només durant la primera setmana de desembre s’han comercialitzat el doble de gerds (54.481 kg) amb relació a la mateixa setmana de 2019 (28.746kg). Els preus, totalment estables.**

Pel que fa a hortalisses, el Gremi de Majoristes de Fruita i Hortalissa han fet una crida al consum de fruites i hortalisses de proximitat i de temporada. “És quan el producte el trobem més nutritiu i també més bé de preu. Ara tenim una gran varietat de producte de temporada i de proximitat i de molta qualitat” ha recordat Prats. Pel que fa a aquests productes, **baixen de preu** amb relació a fa un any: apis, cols i coliflors, escaroles, naps; **Es manté**: el porro; **Pujada lleu**: xirivies, i raves. **També baixa de preu la patata**, un tubercle discret però omnipresent per les festes: **es distribuiran unes 16.000 tones** només durant el desembre.

“La celebració del Nadal a casa, i en reunions força íntimes, afavorirà que hi hagi aquesta predilecció pel que és més tradicional”, ha explicat Prats. Amb tot i això, creiem que els tomàquets xerri, que van marcar tendència fa 2 anys a les taules nadalenques, seguiran tenint el seu espai en aperitius, guarniments i amanides de Nadal. Entre els atractius d’aquests tomàquets està que tenen molt sabor. És un producte de molta qualitat que arriba d’Almeria i també del Maresme.

Seguint amb les tendències, Prats ha apuntat que “les hortalisses de colors que donen alegria a la taula seguiran presents aquest any”. Exemples d’aquests productes són coliflors de colors (taronja, lila i blanc), bledes vermelles, enciams de colors, els raves de punta blanca, els germinats, i com novetat el “mache” que aporta un to refrescant a les amanides

Unes 15,000 aus tradicionals i criades a l’aire lliure

L’aviram tradicional, protagonitzat per races d’aus que només es comercialitzen en fresc per festes de Nadal i la seva condició de criades a l’aire lliure, fan que aquests productes visquin una certa moda gastronòmica. Així doncs, el sector preveu mantenir les vendes de l’any passat en la venda d’aquestes aus, amb relació a fa un any. “ El consum a les llars i les botigues tradicionals absorbiran la baixada de la restauració” ha explicat l’expert en aviram d’Assocome, Josep Capdevila, Des de Mercabarna, es distribuiran fins a 15.000 unitats d’aquestes aus selectes (unes 100 tones de producte). Destacaran la pularda, l’ànec, el capó, el gall dindi de pagès i l’oca. Són productes procedents de granges catalanes i criades a l’aire lliure (Baix Llobregat, Penedès, Catalunya Nord, Berguedà). Un altre aspecte interessant d’aquest producte és l’estabilitat de preu que presenta.

“Aquestes Festes, recuperem l’Alegria amb Bona cuina” de la mà de la xef Carme Rusalleda

D’altra banda, els majoristes de Peix i Marisc, Fruites i Hortalisses, i Aviram de Mercabarna s’han unit en la campanya **“Aquestes Festes, Recuperem l’Alegria amb Bona Cuina”**. La iniciativa es concreta en la distribució de cartells als mercats municipals amb un codi QR que permet descarregar-se una guia amb suggeriments sobre producte fresc i receptes originals per a aquesta iniciativa de la xef Carme Rusalleda.

La publicació posa l’accent en la qualitat del producte com a essència d’un bon àpat i ofereix consells per triar i conservar els productes més típics – peix, marisc, fruites i hortalisses, i aviram - de les festes. També es pot accedir a la guia a www.pernadalbonacuina.com

Més informació: Elisabet Carvajal,

Cap de premsa i comunicació Associació d’Empreses de Mercabarna (Assocome).

646 22 02 68

ecarvajal@assocome.com premsa@assocome.com [@assocome](https://www.instagram.com/assocome)

