



### *Previsions campanya Nadal'25*

Els xefs Carme Ruscalleda i Raül Balam presenten sis receptes per a unes festes que equilibren excel·lència i pressupost

## **Els majoristes de Mercabarna reivindiquen el producte fresc per viure amb il·lusió els àpats nadalencs**

Es distribuiran 100.000 tones d'aliments frescos durant el mes de desembre

Els majoristes preveuen una bona campanya, amb repunts rellevants de comercialització en marisc – fresc i congelat -, carn i aviram

Per Cap d'Any, es consolida la tendència del raïm blanc sense llavors que baixa de preu sobretot sense envasar

Del mar, calamar, rap, llamàtol i salmó seran protagonistes de les taules de Nadal dels catalans

Barcelona, 11 de desembre, 2025. Els Majoristes d'Aliments Frescos de Mercabarna preveuen distribuir aquest desembre 100.000 tones de producte entre fruita i hortalissa, peix i marisc, i carn i aviram. Tot i el context de preus alts que afecten el producte fresc, els majoristes pronostiquen increments en la distribució que van del 2%, per al peix fresc i la fruita i l'hortalissa, fins al 5% i el 8%, per al marisc, la carn i l'aviram selecte.

Entre els protagonistes de les festes destacaran, del mar, el rap, el salmó, llamàtol i el calamar. De la terra, les pinyes, els fruits vermells, els brots i els xerris, també diferents talls de vedella i xai, i la pularda, el capó i el gall dindi de ploma negra. Per als majoristes, que les festes caiguin en dijous i divendres, enllaçant amb el cap de setmana, afavorirà que se celebri més àpats festius tan a casa com als restaurants.

Aquest matí s'ha ofert la ja tradicional conferència de premsa dels Majoristes Mercabarna per presentar la previsió de la campanya de Nadal 2025. El vicepresident de l'Associació d'Empreses Majoristes de Mercabarna (Assocomer), Pere Prats, ha recordat que "l'objectiu dels majoristes és que aquestes festes no falti de res, ni en varietat i ni en qualitats pel que fa a aliments frescos".

Prats ha explicat que "seguim en un context d'alta inflació acumulada que impacta en tots els segments del producte fresc". Ha incidit en altres fets que afecten el sector com el canvi climàtic, reglamentacions i restriccions a la pesca, guerres comercials, etc. També ha fet menció als nous hàbits alimentaris,

com el creixent consum de plats preparats. I en aquest sentit, ha dit que “volem que aquesta trobada sigui una reivindicació del producte fresc i del seu valor identitari a la cuina i la gastronomia catalana”.

Els majoristes preveuen distribuir aquest desembre 100.000 tones de producte. D'aquest volum, prop de 90.000 tones correspondran a fruita i hortalisses, i unes 6.000 tones seran peix i marisc. La resta correspondrà sobretot a la carn, amb una previsió de 2.200 tones, i també, amb menor mesura, l'aviram selecte.

### **Peix i Marisc**

El president del Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna (GMP), Àngel Máñez, ha explicat que “tot i que sempre estem pendents dels temporals, aquestes festes disposarem de peix i marisc fresc, i també tindrem producte de proximitat del Mediterrani”. El Mercat Central del Peix de Mercabarna, amb una quarantena de punts de venda, distribueix més del 50 % del peix i marisc fresc que es comercialitza a Catalunya i les Balears, i un 30% del congelat.

De les 6.000 tones previstes, un 70%, correspondrà a producte fresc (unes 3.500 tones de peix, i 1.500, marisc). Máñez ha apuntat que “en aquesta campanya esperem incrementar lleugerament entre, l'1 i el 2%, la comercialització de peix”. Pel que fa al marisc, ha recordat que el desembre és, amb diferència el mes de l'any, que més marisc fresc i congelat es distribueix des del mercat central de Mercabarna. Els majoristes especialitzats en aquests productes preveuen incrementar entre un 5% i un 7% la venda de marisc, fresc i congelat.

El peix de costa procedent de les llotges de proximitat suposa entre 12% i un 15% del conjunt del mercat del peix. Máñez ha indicat que “creiem que aquest desembre, amb l'ampliació de dies de pesca, es podrà mantenir la comercialització amb força normalitat”. I ha incidit en el valor d'aquest producte per la seva qualitat i interès gastronòmic.

Llum Ortega, experta en peix de platja del GMP, ha apuntat que “tenim molt bones captures de calamar, sípia i llucet, productes que mantenen preus estables”. També ha destacat el peix de sopa i la galera, “productes tradicionals i de gran qualitat per a suquets, sopes i fumet”. Ortega s'ha referit també als productes més selectes: els peixos d'escata, tipus llobarro i orades salvatges, de mida gran, i la gamba. Aquests productes se situen en el segment dels productes prèmium.

### **Preus, antelació i tendències**

Máñez ha recordat que l'evolució del preu del peix ha patit increments al voltant del 6 % en el decurs de l'any. “Amb aquest context de preus, notem d'una manera molt significativa com les compres sobretot de peix fresc es fan amb força antelació i comencen ja el mes d'octubre”.

Pel que fa al peix fresc, els àpats a casa continuaran amb receptes i ingredients força tradicionals. Els preus i la qualitat de l'aqüicultura fa que a aquest grup de productes agafi força per Nadal. D'aquest segment, el salmó fresc serà un dels grans protagonistes de les taules nadalenques, amb preus molt estables. Pel que fa al producte salvatge els protagonistes seran la cua de rap i el calamar.

En marisc fresc, un dels productes més destacats d'aquestes festes serà el llamàntol, sobretot el tipus canadenc, per la seva bona relació qualitat preu. Altres productes protagonistes pel són la nècora i el bou de mar.

En marisc congelat destaca un any més la gamba llagostinera, el producte congelat més venut el mes de desembre. La gamba vermella congelada és ja un altre dels grans productes estrella per Nadal que es consolida i puja en vendes. Altres productes típics són les boques congelades. Amb repunts de preu a la baixa destaquen: l'angula, l'escamarlà, el llagostí i el llagostí cuït

Máñez ha aconsellat “fer mercat, i combinar productes frescos salvatges, amb l'aqüicultura, i congelats per gaudir de les festes tot equilibrant la despesa”.

### **88.000 tones de fruites i hortalisses**

Els preus al mercat majorista hortofructícola s'han incrementat aquest any un 8% pel que fa a les fruites i al voltant d'un 5 % per a les hortalisses. Tot i la volatilitat dels preus, aquesta llotja ha registrat en el decurs del 2025 un increment en comercialització d'un 6%. La previsió per la present campanya se situa en les 88.000 tones de fruites i hortalisses distribuïdes des del mercat central, un 2% més que l'any passat. La major part d'aquest producte es comercialitza a través de tots els canals de venda detallista de Catalunya.

El vicepresident del Gremi Majorista de Fruites i Hortalisses de Barcelona, AGEM, Lorenzo Carrasco, ha destacat, pel que a les fruites, l'encariment dels cítrics a causa de les pluges de la passada primavera i que han reduït l'oferta de taronges i llimones. En contraposició el raïm blanc "baixa de preu en relació amb la campanya de l'any passat que ja va tenir un preu força raonable", ha explicat. Per Cap d'Any, la tendència que guanya terreny és el raïm sense llavors. Carrasco ha afegit que la baixada es dona en el raïm no envasat. En hortalisses, destaca la baixada de preu de la patata tipus monalisa, en més d'un 20%. Aquest és el producte número dos en la cistella de la compra i és l'hortalissa més comercialitzada al mercat central de fruites i hortalisses al desembre.

### **Tendències en fruites i hortalissa**

Pel que fa a fruites seguiran sent els protagonistes els fruits vermells – sobretot nabius i gerds - una tendència que des de fa anys va a més. També marcaran tendència les cirerers de contra estació (que baixen de preu), així com la pinya, la pinya prèmium i el meló de Nadal (de contra estació). Cal destacar les fruites exòtiques com pitahayes, rambutans o litxis.

Altres fruites que marcaran el Nadal seran els cítrics - taronges i clementines - que per temporada experimenten un gran consum al desembre

En hortalisses, destaca el notable increment del consum de la carbassa que esdevé un producte tendència.

L'auge d'aquesta hortalissa s'atribueix a les seves propietats saludables i perquè es comercialitza pelada i porcionada, a punt per ser cuinada. Altres productes són el moniato, els tomàquets de diferents varietats com els xerris, els vegetals per a l'escudella i els caldos i els brots verds, una tendència que va a més.

### **Més Vedella, xai i cabrit**

Des del sector carni de Mercabarna, especialitzat sobretot en vedella, xai i cabrit, es preveu una bona campanya. S'espera incrementar entre un 8 i un 10% la venda en relació a la del 2024 i es distribuiran 2.200 tones aquestes festes. "Venim de dos anys amb un creixement bo i la tendència és la mateixa" ha explicat Martí Colomer, portaveu del sector carni d'Assocom – Empreses de Mercabarna.

"Venim de pujades importants en els preus, però es mantenen estables", ha indicat l'expert que ha afegit que ja fa uns anys que el consumidor avança les compres des de mitjans de novembre per als àpats de Nadal. "La restauració des de finals d'octubre ja fa estoc de filets de vedella, mitjanes vedella i cabrit sobretot".

"Per a les llars, tenim un ventall gran de peces per a totes les butxaques, des d'una mitjana femella desossada i lligada a un peça més econòmica com pot ser un rodó, un jarret o una llata", indica Martí. El cabrit, un producte molt selecte i de preu alt, és també un clàssic català a les taules de Nadal. Martí ha recordat les alternatives més ajustades en preu com la cuixa i l'espatlla de xai.

A la restauració destacaran les carns selectes de races com Simmental, Angus, Hereford, Rubia Gallega, Wagyu i talls com els "chuletones", t-bones, i entrecots". I, entre les noves tendències a la restauració destaquen el retorn de productes de la vedella com la llengua, la caipota, la tripa, els lletons, o les galtes.

### **Aviram selecte i nadalenc**

L'aviram tradicional, amb la seva condició de cria a l'aire lliure, viu des de fa temporades tota una moda gastronòmica. Es tracta d'un segment que cada any guanya adeptes. Des de Mercabarna, les empreses especialitzades en aquest producte esperen incrementar al voltant d'un 8 % les vendes aquestes festes.

La pularda serà un cop més una de les aus més cobejades. "Parlem sobretot de pularda del Penedès i províncies franceses", explica l'expert en aviram d'Assocom – Empreses Mercabarna, Josep Capdevila. Altres productes típics de festes seran el capó, que dona un gran rendiment a taula, el gall dindi de pagès de ploma negra, el pollastre de pagès, la pintada, el magret d'ànec, el faisà i la perdiu.

### **Més informació: Elisabet Carvajal,**

**Cap de premsa i comunicació Associació d'Empreses Majoristes de Mercabarna**

**646 22 02 68 [ecarvajal@assocom.com](mailto:ecarvajal@assocom.com)**

