



El domingo 19 de octubre, la Gran Fiesta de Aniversario

Mayoristas y pescaderos de todo Catalunya celebran los 25 años del Mercado Central del Pescado en Mercabarna

- Asistirán más de 1.500 personas, entre pescaderos detallistas y mayoristas, y sus familias.
- Se conmemora el traslado del mercado de la calle Wellington, el año 1983, a las instalaciones de la unidad alimentaria de Mercabarna.
- Entre las muchas actividades destacan los concursos de corte y presentación de pescado y la exposición "Mercado Proactivo".
- El Mercado Central del Pescado en Mercabarna está considerado como puntero entre los mercados mayoristas europeos.

Barcelona, octubre.- Más de 1.500 personas participarán el próximo domingo día 19 de octubre en la Gran Fiesta del 25 Aniversario del Mercado Central del Pescado en Mercabarna. Una jornada lúdica y familiar que, con un nutrido programa de actividades, reunirá, a partir de las 11 de la mañana, el sector comercializador de pescado y marisco fresco y congelado de todo Cataluña. Entre las propuestas, destacan los concursos de corte y presentación de pescado en diferentes categorías para pescaderos mayoristas y detallistas, y la exposición "Mercado Proactivo".

La exposición hace un recorrido fotográfico que se inicia con imágenes de las antiguas instalaciones del mercado de la calle Wellington, hasta su traslado a Mercabarna, el año 1983. El repaso prosigue hasta la actualidad, en que el Mercado Central del Pescado se ha convertido en uno de los mejores mercados mayoristas de Europa por la calidad de sus instalaciones y servicios (cédulas de frío, salas de manipulación, 20.000 metros cúbicos de cámaras refrigeradas, etc.). Otros momentos destacados de la jornada serán la comida multitudinaria con una gran fideuá popular de pescado con 200 kg. de mejillones y el espectacular pastel en forma de pescado gigantesco.

Esta gran fiesta está organizada conjuntamente por el Gremio de Mayoristas de Pescado y Marisco de Barcelona y Provincia (GMP), que reúne al conjunto de empresas que operan en el Mercado, y Mercabarna. Los mayoristas de pescado quieren compartir esta fiesta con los pescaderos de Catalunya y se estima que durante toda la jornada pasarán por las instalaciones exteriores del Mercado cerca de 2.000 personas.

La madrugada del 4 de octubre de 1983

El actual Mercado Central del Pescado en Mercabarna empezaba a funcionar la madrugada del 3 al 4 de octubre de 1983 con 80 puntos de venta y 61 empresas mayoristas de las cuales 46 provenían de Wellington. Desde entonces el Mercado Central del Pescado en Mercabarna ha mantenido la actividad nocturna y se ha consolidado como el principal proveedor de pescado y marisco fresco y congelado de los comercios detallistas de todo Cataluña -1.800 pescaderías compran los productos en el Mercado- y la restauración. También en estos años, el Mercado se ha convertido en un gran centro de actividad dónde trabajan alrededor de 900 personas y operan 60 empresas, y se ha situado al frente de los mercados mayoristas europeos por la calidad y modernidad de sus instalaciones.

Gracias a la acción del Gremio de Mayoristas de Pescado, el Mercado cuenta con servicios como una caja gremial y dos fábricas de hielo, entre otros. El año 2007, el Mercado Central del Pescado comercializó 82.000 toneladas de producto.

Muchas actividades

El programa de actividades para grandes y pequeños empezará a las 11 de la mañana con la Bienvenida a cargo del grupo **de habaneras Voramar**. Tras el **Acto Conmemorativo del Aniversario**, a las 12 del mediodía, con la participación del presidente de Mercabarna, Jordi Williams, la directora de Mercabarna, Montse Gil, y el presidente del Gremio de Mayoristas de Pescado y Marisco de Barcelona, Leandre Serra, llegará uno de los momentos más espectaculares y genuinos de la fiesta: los concursos de corte, limpieza y presentación de pescado para pescaderos mayoristas y detallistas.

En la categoría de mayoristas, los pescaderos tendrán que cortar 12 rapes y el jurado valorará parámetros como la seguridad, la rapidez, el peso limpio obtenido, la limpieza de las piezas. En la de los detallistas, cada concursante deberá preparar un pedido y se valorarán aspectos como la presentación y la manipulación, la rapidez, la exactitud en el peso y el cálculo de la cuenta.

Durante la jornada se sucederán las actividades para todas las edades, en varios escenarios dispuestos en la zona exterior del Mercado Central del Pescado, como las clases de capoeira y breakdance, el juego de la rueda de pescado, juegos de magia, la exposición sobre la historia del Mercado, los talleres para los más pequeños de globoflexia, maquillaje, cuenta-cuentos, etc.

Comida multitudinaria, 200 kg de mejillones y un gigantesco pescado pastel

Una comida multitudinaria con unos 1.200 invitados y el Gran Pastel, un impresionante pescado de nata y chocolate de casi 3 metros de largo, serán otros momentos estelares de esta jornada. El menú de la comida consistirá en una fideuá popular de pescado con 200 kg. de mejillones y 1.200 filetes de anchoas.
