

# Nadal, la festa a taula

## Ara més que mai!

Mercats Centrals de Fruites i Hortalisses, i del Peix de Barcelona a Mercabarna  
Més de 2.000 varietats de fruites i verdures. Més de 1.200 productes del mar diferents



### **Los precios de la comida de Navidad y fin de Año bajan por segundo año consecutivo, mientras aumenta el consumo**

**Los presidentes de los Gremios Mayoristas del Pescado, las Frutas y Hortalizas de Mercabarna presentan menús de alto nivel a 13 y 15 euros de coste**

Barcelona, 16 de diciembre del 2009- Los Gremios Mayoristas de Frutas y Hortalizas y del pescado de Mercabarna han presentado hoy las tendencias del consumo y precios de la comida en estas fiestas de Navidad, indicando que mientras el consumo crece a consecuencia de que mucha gente celebra las fiestas en casa, los precios vuelven a bajar por segundo año consecutivo, con oscilaciones remarcables.

Según han podido constatar estos gremios, la bajada de precios se debe vincular al esfuerzo de los comerciantes para sintonizar con los ciudadanos, contribuyendo a facilitar unas celebraciones en que las fiestas tienen como eje central la mesa y la tradición de una buena comida.

#### **Bajada general del precio de las frutas y aumento del consumo de lechugas**

El presidente del Gremio de Frutas y Hortalizas, Casimir Llorens, ha indicado que el descenso de precios durante lo que llevamos de 2009 ha sido del 3'5, pudiendo llegar al 4% a final de año, mientras que el aumento del volumen vendido ha crecido hasta ahora un 2%, pudiendo llegar a final de año al 3%. Así se espera superar las 92.000 toneladas de producto durante el mes de diciembre.

Con respecto a precios, las hortalizas han bajado más que la fruta, dado el buen tiempo que ha hecho este otoño, que ha permitido mayor producción y, en consecuencia, mayor oferta.

En el terreno de la fruta, las más vendidas son el plátano (más de 7'5 millones de kilos), la mandarina (4'5 millones de kilos) y la piña (4'2 millones de kilos) a lo largo de este diciembre, con incrementos de venta alrededor del 5%. Con respecto a la piña, hace falta destacar la novedad de la piña importada por avión del Camerún, que es de una calidad extraordinaria.

Se espera también una bajada del precio de la manzana y la pera, que siguen creciendo en volumen de ventas. La uva, escasa este año, es la única fruta que ve aumentar su precio.

Respeto a las frutas minoritarias, tienen óptima aceptación el mango, el lichi (que baja su precio hasta el 50%) y la cereza de contra-estación, de la que se venden ya 300.000 kilos en un mes.

Con respecto a verduras, crecen de forma importante las lechugas y escarolas (7 millones de kilos en 1 mes), seguidas de hierbas comestibles como por ejemplo hoja de espinacas, hoja roja de acelga, maché y burra.

Como novedad, hace falta destacar la introducción del bimi, una verdura entre el brócoli y el espárrago destinada a tener un fuerte éxito. También triunfan las verduras asiáticas y los microvegetales.

Casimir Llorens ha destacado que en Mercabarna se comercializan más de 2.000 variedades de frutas, hortalizas, verduras y setas, y que se registra como gran tendencia culinaria la introducción de las frutas para ser cocinadas junto a platos salados.

### **Fuerte bajada del marisco congelado**

En relación al pescado y al marisco, el presidente de su gremio en Mercabarna, Leandre Serra, ha destacado las bajadas de precios, también por segundo año consecutivo, con varios niveles, según las variedades. Excepcionalmente, alguna variedad ha experimentado una subida, como por ejemplo el lenguado (5-15%) o la langosta verde (10%). Las bajadas, sin embargo, varían en la mayoría de productos entre el 5 e incluso el 40%. Así, en pescado fresco, besugo, calamar, dorada y bruja bajan entre el 5 y el 10%. Merluza de palangre de importación baja un 15%, la cola de rape nacional se mantiene, mientras sube un 5% la cola de rape de importación.

Del marisco fresco, hace falta destacar las bajadas del buey de mar, bogavante y almeja (entre el 10% menos), mientras el langostino, la langosta roja y la cabra se mantienen. Sólo sube la langosta verde (10%).

Del pescado congelado se puede decir que bajan entre el 20 y el 25% el lenguado y el rape de Namibia. El rape del Gran Sol no oscila. Del marisco congelado, bajada significativa de la langosta verde (40 % menos), la gamba langostinera (25-35% menos, según tamaño) y la langosta roja (20-25%), así como la cigala (entre el 7 y el 25% menos). Sólo suben las "bocas" (40-50%) y el langostino (5%).

Leandre Serra ha destacado que esta bajada importante de precios es muy significativa porque viene después de la que se registró el año 2008. También ha destacado que los temporales de invierno, imprevisibles a semanas vista, pueden dificultar algunas capturas y por lo tanto alterar el precios puntualmente.

## **Menús de alto nivel a 13 y 15 euros por persona**

Los gremios de mayoristas de Mercabarna, avalados por la Fundación Dieta Mediterránea, han querido poner a corte de ejemplo dos menús a precios muy módicos y con productos de categoría, como ejemplo de comida de Navidad a muy buen precio. Se trata de menús a 13 y 15 euros por persona y a precio de mercado minoritario (mercados municipales) que incluyen aperitivos de marisco, lubina al horno o merluza al vino, ensaladas tropicales con gambas y fondos de alcachofas con setas. Una muestra de estos menús ha sido presentada y los han probado los asistentes a la conferencia de prensa de presentación de la campaña de Navidad.

# Nadal, la festa a taula

## Ara més que mai!

Mercats Centrals de Fruites i Hortalisses, i del Peix de Barcelona a Mercabarna  
Més de 2.000 varietats de fruites i verdures. Més de 1.200 productes del mar diferents



### Menú (13 €)

Aperitivo de fiesta  
Ensalada Tropical de Gambas

-----

Ensalada de Mejillones con Patatas

-----

Merluza infusionada con vino blanco del Penedés y verduras de temporada

-----

Flan de Castañas

---

### Menú (15€)

Aperitivo Navideño de marisco

Tallinas fritas con vino

“Suquet” de langostinera

Almejas a la marinera

Mejillones con cebolla y tomate

-----

Fundo de Alcachofa relleno de Setas y Morcilla del Perol

-----

Lubina al vapor con verduras y ajos confitados

-----

Peras al vino con Sopa Blanca

**Menús certificados por la Fundación de la Dieta Mediterránea**