

Más información:
Elisabet Carvajal 93 4342188 // 646220268

“Viu els sabors cromàtics”

Los mayoristas de fruta de Mercabarna proponen “los sabores cromáticos” para promover las bondades de los frutos de otoño

Se prevé prever un incremento de un 10 por ciento en la comercialización de castañas, de mucho buena calidad, y boniatos en relación el año pasado

Martes, 26 Octubre, 2010.- El otoño tiene unos frutos característicos y con propiedades gastronómicas y nutritivas especialmente singulares y saludables. Bajo el lema “Vive los sabores cromáticos”, la Asociación Gremial de Empresarios Mayoristas de Frutas y Hortalizas de Barcelona (AGEM) ha presentado una campaña orientada a promover entre los catalanes un mayor conocimiento de estos productos donde se incluyen las codiciadas setas y las trufas, pero también otras frutas como granadas, membrillos, boniatos, caquis, castañas y calabazas.

Entre estos alimentos hay frutas especialmente saludables. Es el caso de la granada, rica en antioxidantes y anticancerígenos, y que a la vez ofrece muchas posibilidades culinarias. El Mercado Central de Frutas y Hortalizas comercializó en el año 2007 un total de 1.595 toneladas de este producto, volumen que se incrementó hasta las 1.807 toneladas en el año 2009.

Desde la AGEM se quieren dar a conocer nuevas preparaciones de esta fruta, habitual en ensaladas y guisos y, gracias a la colaboración del chef experto en cocina vegetariana, Mads Rademacher, se ha hecho una demostración de cómo hacer de manera rápida y sencilla zumo de granada. Las personas interesadas podrán ver esta demostración y acceder a recomendaciones y consejos a través www.lafestaalataula.com y www.facebook.com/fruitsdetardor.

El zumo de granada es una manera habitual de consumir esta fruta en muchos países mediterráneos, especialmente de la cultura árabe. No obstante, es poco frecuente su consumo en Cataluña. En este sentido, desde la AGEM se recuerda que “búsquedas recientes atribuyen a esta fruta, sobre todo en zumo, una poderosa capacidad antioxidante”. En cuanto al precio de la granada, se prevé estable en relación a las campañas anteriores con un precio medio situado alrededor de 1'50€ en kg. En el mercado mayorista.

Mucha castaña y de buena calidad

Castañas y boniatos son dos de los otros grandes protagonistas del otoño. Su consumo está estrechamente relacionado con las temperaturas, cuando más bajas, más consumo. Los mayoristas especializados en estos productos prevén que la presente campaña será buena y estiman un incremento del 10 por ciento en relación al volumen de comercialización del año pasado, 2.507 t. Este volumen supone más del

doble de las comercializadas en el año 2008: 1.165 t. Además la calidad de la castaña, este año, es muy buena.

La castaña más apreciada es la gallega, por su sabor dulce y porque resulta fácil de pelar. El precio medio de la castaña está en 3€ el kg. Un poco más cara que en la pasada temporada 2009.

En cuanto a los boniatos, en sus dos variedades, el naranja y el blanco, se prevé también una buena campaña en comercialización y calidad de producto. La comercialización del boniato, hasta hace unos años, estaba muy limitada a la campaña de otoño, en cambio la tendencia en el consumo se ha ido modificando con los hábitos alimentarios de la nueva población latinoamericana que vive en Cataluña y que lo consume durante todo el año. Desde hace algunas temporadas en el Mercado Central de Fruta y Hortaliza se encuentra el boniato de contra estación a partir del mes de febrero.

La calabaza es otra de las protagonistas del otoño y desde hace unos años intensifica su presencia por la introducción en nuestra cultura de elementos decorativos propios de la celebración foránea de Halloween. En este sentido, conjuntamente con las calabazas de las variedades cacahuete y redonda de Valencia, esta última muy apreciada en la cocina, convive la calabaza de Halloween, la finalidad de la cual es únicamente decorativa. El año pasado se comercializaron 2.935.652 kg. de calabazas.

El caqui, una fruta delicada con un público fiel

El caqui cuenta con un público fiel. Es una de las frutas más delicadas y frágiles que hay y requieren también un buen conocimiento por parte del comprador para consumirla en el momento más apropiado de maduración.

Entre las variedades más apreciadas entre los catalanes están “el *tomatero”, la variedad temprana de esta fruta que se caracteriza por su medida pequeña; y el “Rojo brillante”, de medida más grande y que se tiene que comer muy maduro.

En los últimos años se ha dado un incremento notable en la comercialización de este producto gracias a la introducción de las variedades Persimon y Xeroni. Son caquis que han recibido un tratamiento que hace que tengan la piel dura y sean más resistentes. De este modo es posible su exportación en países europeos. La procedencia de los caquis que se comercializan en Mercabarna son sobre todo Valencia Castellón. En el año 2009 se comercializaron en el Mercado Central, 3.465 t. de caquis; ante los 2.365 t. de 2007.

El membrillo, fruta minoritaria que crece año tras año

El membrillo es, gracias a su color amarillo otoño, una fruta especialmente atractiva y vistosa. Esto hace que año tras año tenga una comercialización constante y ligeramente al alza. La manera de consumir esta fruta de otoño es preparada. La mayoría de los catalanes la hacen al horno. Otras presentaciones son en mermeladas, confituras, gelatinas y la más conocida, la carne de membrillo.

En el año 2007 se comercializaron en Mercabarna un total de 258 t. de membrillos. En el año pasado el volumen subía hasta las 389 t. Presenta un precio estable y sus procedencias son sobre todo Extremadura, Andalucía y Lleida.