



Más información:
Elisabet Carvajal y Diana Fernández
TI: 93 434 21 98 / 646220268

Nadal, la festa a la taula
www.lafestaataula.com

Según los Gremios mayoristas de Frutas y Hortalizas y Pescado y Marisco de Mercabarna

Los sabores clásicos marcarán la tendencia de los menús navideños de los catalanes estas fiestas

- El amplio abanico en pescado y marisco –salvaje, de cultivo y congelado– permitirá hacer menús festivos de alta calidad a la medida de las diferentes economías
- El precio de la fruta y el pescado es estable y el de las hortalizas se recupera en relación a la campaña del 2009
- Los Mayoristas se abren a las redes sociales para dar a conocer propuestas de menús saludables, exquisitos y asequibles, avalados por la Fundación Dieta Mediterránea

Barcelona, 16 de diciembre 2010.- Un año más, la extraordinaria variedad de frutas y hortalizas compartirán protagonismo con unos de los productos más clásicos de las fiestas de Navidad, el pescado y el marisco. Los mayoristas recomiendan “hacer mercado” y sugieren dos menús festivos y exquisitos de 13 y 15 euros (precio de mercado minorista. Más información a www.lafestaataula.com), que además de sabrosos están avalados por la Fundación Dieta Mediterránea. Los precios del pescado y marisco siguiendo la tónica de la campaña de 2009 seguirán muy ajustados con descensos importantes en el pescado de acuicultura, y en algunos de los productos más apreciados como la merluza y el rape. En relación con la fruta, en general, precios estables, y las hortalizas recuperan precio en relación con la campaña de 2009 en que se dieron unos descensos muy acentuados de precios.

Los mayoristas de Frutas y Hortalizas de Mercabarna esperan comercializar alrededor de 85.000 t. de producto este mes de diciembre y situarse en el mismo volumen de venta del año pasado porque, a pesar de que ha bajado el consumo interno, se han incrementado las exportaciones. Por su parte, los mayoristas de Pescado y Marisco de Barcelona prevén mantener el volumen de producto comercializado en relación a la última campaña de Navidad en que el Mercado Mayorista de Mercabarna vendió 6.600 t. de pescado y marisco fresco y casi 1.300 t. de congelado.

Los mayoristas de Mercabarna harán extensivas sus recomendaciones en cuanto a productos y menús a través de la página web www.lafestaataula.com donde se puede acceder en detalle a las recetas. En esta edición de la campaña, los mayoristas catalanes han abierto una página en Facebook (Nadal, la festa a la taula) para compartir sugerencias con quienes lo deseen para preparar los menús navideños.

Mucho producto, estabilidad en los precios de fruta y pescado, y recuperación de precio para la hortaliza

La abundancia del producto y la estabilidad en los precios en cuanto a la fruta y el pescado, en relación a la campaña de 2009, y la recuperación de precios para las hortalizas son las características que marcarán la presente campaña de Navidad 2010.

En cuanto a las frutas y hortalizas, uno de los productos más típicos de las fiestas, la piña se mantiene a un precio muy similar (alrededor del 0'85 el kg en Mercabarna). Lo mismo pasa con el lichi, una fruta exótica que se ha hecho un lugar destacado en las mesas navideñas de los catalanes, que experimenta también un ligero descenso en relación al año pasado. También baja el melón de contra estación que desde hace dos temporadas se incorpora a los menús festivos. El dátil también se mantiene y la fresa, otra incorporación reciente a las comidas festivas, bajan considerablemente respecto el año pasado.

En cuanto a las frutas autóctonas de gran consumo como naranjas, mandarinas, manzanas y peras, los precios son muy estables con una ligera tendencia al alza. Además, la calidad este año es "muy buena" según los mayoristas. La uva blanca sube considerablemente de precio (entre un 20 y un 30 por ciento) en relación al año pasado debido a la producción reducida y a la demanda exterior.

Las extraordinarias variedades de lechugas y escarolas – durante el mes de diciembre de 2009 el Mercado ha comercializado cerca de 3.000 toneladas de estos productos – mantienen unos precios muy estables por debajo de los de 2008. Las hortalizas en general suben de precio, especialmente el tomate, la alcachofa – de excelente calidad esta temporada – y los guisantes, en relación a la campaña 2009. Casimir Llorens, presidente de la AGEM, puntualiza que hay que hablar de "recuperación en los precios", puesto que los descensos en la verdura habían llegado a ser muy acusados.

Durante la campaña de Navidad el Mercado Central de Frutas y Hortalizas reúne centenares de variedades diferentes de fruta tanto de proximidad como del resto del mundo. Para el presidente de la Asociación Gremial de Empresarios Mayoristas de Fruta de Mercabarna, Casimir Llorens "comer fruta es saludable y sabroso y cada vez más, en los postres de los catalanes conviven los dulces tradicionales con las frutas de temporada como naranjas y mandarinas, y las exóticas encabezadas por la piña". En cuanto a las hortalizas, la gran variedad de lechugas, las alcachofas, este año de muy buena calidad, y los vegetales para hacer caldo volverán a ser protagonistas.

Pescado y marisco

El Mercado Central del Pescado de Mercabarna también está a punto para las Fiestas de Navidad. En cuanto a la previsión de precios, los mayoristas avanzan que, en cuanto a la acuicultura, la dorada, la lubina, la corvina y el rodaballo serán una alternativa muy interesante en los menús navideños gracias a su buen precio. Mientras el pescado de acuicultura baja de precio, el pescado salvaje, en general, se mantiene. En este sentido, la merluza y el rape tenderán a bajar de precio. En cuanto a la merluza hasta un 20 % y en cuanto al rape de importación se experimentarán descensos de hasta el 6 % en relación a la campaña 2009.

La corvina de acuicultura es según el Gremio de Mayoristas de Pescado de Mercabarna uno de los productos que irrumpe con fuerza estas fiestas. Un pescado blanco de sabor suave y

culinariamente versátil con precios “muy interesantes”. El abanico de pescados preferidos por los catalanes de cara fiestas son el rape, la merluza, la lubina, la dorada, y en menor medida el besugo, muy apreciado en otras partes de España.

En cuanto a las tendencias de consumo los mayoristas explican que en los últimos años se registra una demanda creciente de pescados de medida grande o “de consumo de lujo protagonizado por las doradas, las lubinas, las colas de rape, las merluzas grandes y lenguados medida grande, de unos 400 gr.” en este sentido, los mayoristas de Mercabarna aseguran que la actual campaña presenta una bajada de precios en las medidas grandes cosa que favorece que “estas fiestas sean óptimas para disfrutar del pescado”.

En cuanto al producto congelado, los más demandados serán la gamba langostinera, el langostino, el langostino cocido y salado, el rape y las bocas. Durante la presente campaña de Nadal se esperan descensos en la gamba roja, el langostino y la gamba langostinera.

La calidad de los congelados y la presencia cada vez mayor de pescado de cultivo garantiza que los catalanes puedan disfrutar de pescado y marisco de calidad de acuerdo con las diferentes economías. En este sentido desde el Gremio de Mayoristas de Pescado y Marisco de Barcelona, que operan en Mercabarna explica que “es posible disfrutar de un menú festivo a base de pescado a buen precio”.

Y así lo han demostrado los mayoristas del Pescado y de la Fruta de Mercabarna en la presentación de esta mañana durante la cual han expuesto dos exquisitos menús – el uno de 13 € y el otro de 15 € -, a base de pescado, frutas y hortalizas. (Se adjunta hoja con el detalle de los menús). Los menús están avalados por la Fundación Dieta Mediterránea.
