



Previsiones campaña Navidad'25

Los chefs Carme Rusalleda y Raül Balam presentan seis recetas para unas fiestas que equilibran excelencia y presupuesto.

Los mayoristas de Mercabarna reivindican el producto fresco para vivir con ilusión las comidas navideñas.

Se distribuirán 100.000 toneladas de alimentos frescos durante el mes de diciembre.

Los mayoristas prevén una buena campaña, con repuntes relevantes de comercialización en marisco – fresco y congelado –, carne y aves.

Para Fin de Año, se consolida la tendencia de la uva blanca sin semillas, que baja de precio, sobre todo sin envasar.

Del mar, el calamar, el rape, el bogavante y el salmón serán protagonistas de las mesas navideñas de los catalanes.

Barcelona, 11 de diciembre de 2025. Los Mayoristas de Alimentos Frescos de Mercabarna prevén distribuir este diciembre 100.000 toneladas de producto entre fruta y hortaliza, pescado y marisco, y carne y aves. A pesar del del contexto de precios altos que afecta al producto fresco, los mayoristas pronostican incrementos en la distribución que van del 2%, para el pescado fresco y la fruta y hortaliza, hasta el 5% y el 8%, para el marisco, la carne y las aves selectas.

Entre los protagonistas de las fiestas destacarán, del mar, el rape, el salmón, el bogavante y el calamar. De la tierra, las piñas, los frutos rojos, los brotes y los tomates cherry, además de diferentes cortes de ternera y cordero, y la pularda, el capón y el pavo de pluma negra. Para los mayoristas, que las fiestas caigan en jueves y viernes, enlazando con el fin de semana, favorecerá que se celebren más comidas festivas tanto en casa como en restaurantes.

Esta mañana se ha ofrecido la ya tradicional rueda de prensa de los Mayoristas de Mercabarna para presentar la previsión de la campaña de Navidad 2025. El vicepresidente de la Asociación de Empresas Mayoristas de Mercabarna (Assocomer), Pere Prats, ha recordado que “el objetivo de los mayoristas es que estas fiestas no falte de nada, ni en variedad ni en calidades en lo que respecta a alimentos frescos”.

Prats ha explicado que “seguimos en un contexto de alta inflación que impacta en todos los segmentos del producto fresco”. Ha incidido en otros hechos que afectan al sector como el cambio climático, normativas y restricciones en la pesca, guerras comerciales, etc. También ha mencionado los nuevos hábitos alimentarios,

como el creciente consumo de platos preparados. En este sentido, ha dicho que “queremos que este encuentro sea una reivindicación del producto fresco y de su valor identitario en la cocina y la gastronomía catalanas”.

Los mayoristas prevén distribuir este diciembre 100.000 toneladas de producto. De este volumen, cerca de 90.000 toneladas corresponderán a fruta y hortalizas, y unas 6.000 toneladas serán pescado y marisco. El resto corresponderá principalmente a la carne, con una previsión de 2.200 toneladas, y también, en menor medida, a las aves selectas.

Pescado y Marisco

Ángel Máñez, presidente del Gremio de Mayoristas del Mercado Central del Pescado de Mercabarna (GMP), ha explicado que “aunque siempre estamos pendientes de los temporales, estas fiestas dispondremos de pescado y marisco fresco, y también tendremos producto de proximidad del Mediterráneo”. El Mercado Central del Pescado de Mercabarna, con unos cuarenta puntos de venta, distribuye más del 50 % del pescado y marisco fresco que se comercializa en Cataluña y Baleares, y un 30% del congelado.

De las 6.000 toneladas previstas, un 70% corresponderá a producto fresco (unas 3.500 toneladas de pescado y 1.500 de marisco). Máñez ha señalado que “en esta campaña esperamos incrementar ligeramente, entre un 1 y un 2%, la comercialización de pescado”. En cuanto al marisco, ha recordado que diciembre es, con diferencia, el mes del año en que más marisco fresco y congelado se distribuye desde el mercado central de Mercabarna. Los mayoristas especializados en estos productos prevén incrementar entre un 5% y un 7% la venta de marisco, fresco y congelado.

El pescado de costa procedente de lonjas de proximidad supone entre un 12% y un 15% del conjunto del mercado. Máñez ha indicado que “creemos que este diciembre, con la ampliación de días de pesca, se podrá mantener la comercialización con bastante normalidad”. Ha incidido asimismo en el valor de este producto por su calidad e interés gastronómico.

Llum Ortega, experta en pescado de playa del GMP, ha apuntado que “tenemos muy buenas capturas de calamar, sepia y merluza pequeña, productos que mantienen precios estables”. También ha destacado el pescado para sopa y la galera, “productos tradicionales y de gran calidad para suquets, sopas y fumet”. Ortega se ha referido también a los productos más selectos: los pescados de escama, como el lubina y la dorada salvajes de gran tamaño, y la gamba. Estos productos se sitúan en el segmento premium.

Precios, anticipación y tendencias

Máñez ha recordado que la evolución del precio del pescado ha sufrido incrementos alrededor del 6% durante el año. “Con este contexto de precios, notamos de manera muy significativa cómo las compras, sobre todo de pescado fresco, se realizan con mucha antelación y empiezan ya en octubre”.

En cuanto al pescado fresco, las comidas en casa continuarán con recetas e ingredientes muy tradicionales. Los precios y calidad de la acuicultura hacen que este grupo de productos gane fuerza en Navidad. De este segmento, el salmón fresco será uno de los grandes protagonistas de las mesas navideñas, con precios muy estables. En cuanto al producto salvaje, los protagonistas serán la cola de rape y el calamar.

En marisco fresco, uno de los productos más destacados de estas fiestas será el bogavante, especialmente el tipo canadiense, por su buena relación calidad-precio. Otros productos protagonistas serán la nécora y el buey de mar.

En marisco congelado destaca un año más la gamba langostinera, el producto congelado más vendido en diciembre. La gamba roja congelada es ya otro de los grandes productos estrella de Navidad, que se consolida y aumenta ventas. Otros productos típicos son las bocas congeladas. Con descensos de precio destacan: la angula, la cigala, el langostino y el langostino cocido.

Máñez ha aconsejado “ir al mercado y combinar productos frescos salvajes, de acuicultura y congelados para disfrutar de las fiestas equilibrando el gasto”.

88.000 toneladas de frutas y hortalizas

Los precios en el mercado mayorista hortofrutícola se han incrementado este año un 8% en frutas y alrededor de un 5% en hortalizas. A pesar de la volatilidad de los precios, esta lonja ha registrado durante 2025 un incremento del 6% en comercialización. La previsión para la presente campaña se sitúa en 88.000 toneladas de frutas y hortalizas distribuidas desde el mercado central, un 2% más que el año pasado. La mayor parte de este producto se comercializa a través de todos los canales minoristas de Cataluña.

El vicepresidente del Gremio Mayorista de Frutas y Hortalizas de Barcelona, AGEM, Lorenzo Carrasco, ha destacado, en cuanto a frutas, el encarecimiento de los cítricos debido a las lluvias de la pasada primavera, que han reducido la oferta de naranjas y limones. En contraposición, la uva blanca “baja de precio respecto a la campaña del año pasado, que ya tuvo un precio bastante razonable”, ha explicado. Para Fin de Año, la tendencia que gana terreno es la uva sin semillas. Carrasco ha añadido que la bajada se da en la uva no envasada. En hortalizas, destaca la bajada de precio de la patata tipo monalisa, en más de un 20%. Este es el producto número dos en la cesta de la compra y la hortaliza más comercializada en diciembre en el mercado central.

Tendencias en frutas y hortalizas

En frutas, seguirán siendo protagonistas los frutos rojos – sobre todo arándanos y frambuesas – una tendencia que desde hace años va en aumento. También marcarán tendencia las cerezas de contratemporada (que bajan de precio), así como la piña, la piña premium y el melón de Navidad (de contratemporada). Cabe destacar las frutas exóticas como pitahayas, rambutanes o lichis.

Otros productos que marcarán la Navidad serán los cítricos – naranjas y clementinas – que por temporada experimentan un gran consumo en diciembre.

En hortalizas, destaca el notable incremento del consumo de la calabaza, que se ha convertido en un producto tendencia. Su auge se atribuye a sus propiedades saludables y al hecho de comercializarse pelada y porcionada, lista para cocinar. Otros productos destacados son el boniato, los tomates de diferentes variedades como los cherry, las verduras para la escudella y los caldos, y los brotes verdes, una tendencia creciente.

Más ternera, cordero y cabrito

Desde el sector cárnico de Mercabarna, especializado sobre todo en ternera, cordero y cabrito, se prevé una buena campaña. Se espera incrementar entre un 8% y un 10% la venta respecto a 2024 y se distribuirán 2.200 toneladas estas fiestas. “Venimos de dos años con un buen crecimiento y la tendencia es la misma”, ha explicado Martí Colomer, portavoz del sector cárnico de Assocomie – Empresas de Mercabarna.

“Venimos de subidas importantes de precios, pero se mantienen estables”, ha indicado el experto, que ha añadido que desde hace años el consumidor adelanta las compras desde mediados de noviembre para las comidas de Navidad. “La restauración, desde finales de octubre, ya hace acopio de filetes de ternera, entrecots y cabrito, sobre todo”.

“Para los hogares, tenemos un amplio abanico de piezas para todos los bolsillos, desde una espaldilla deshuesada y atada hasta una pieza más económica como puede ser un redondo, un jarrete o una aleta”, indica Martí. El cabrito, un producto muy selecto y de precio alto, es también un clásico catalán en las mesas navideñas. Martí ha recordado las alternativas más ajustadas de precio como la pierna y la paletilla de cordero.

En la restauración destacarán las carnes selectas de razas como Simmental, Angus, Hereford, Rubia Gallega o Wagyu, y cortes como los chuletones, t-bones y entrecots. Y entre las nuevas tendencias en restauración destaca el retorno de productos de la ternera como la lengua, la careta, los callos, los mollejas o las carrilleras.

Aves selectas y navideñas

El ave tradicional, criada al aire libre, vive desde hace temporadas todo un auge gastronómico. Se trata de un segmento que gana adeptos año tras año. Desde Mercabarna, las empresas especializadas en este producto esperan incrementar alrededor de un 8% las ventas estas fiestas.

La pularda será, una vez más, una de las aves más codiciadas. “Hablamos sobre todo de pularda del Penedès y de provincias francesas”, explica el experto en aves de Assocome – Empresas Mercabarna, Josep Capdevila. Otros productos típicos de las fiestas serán el capón, que ofrece un gran rendimiento en mesa, el pavo de corral de pluma negra, el pollo de corral, la pintada, el magret de pato, el faisán y la perdiz.

Más información:

Elisabet Carvajal

Prnesa Asociación de Empresas Mayoristas de Mercabarna

646 22 02 68 · ecarvajal@assocome.com