

Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

Previsions campanya Nadal'24

Els xefs Carme Rusalleda i Raül Balam presenten sis “plattillos”
per a unes festes amb productes típics i tendència

Els majoristes de Mercabarna engresquen a viure amb il·lusió els àpats nadalencs amb producte de mercat

El conjunt dels sectors, fruita i hortalissa, peix i marisc, carn i aviram, distribuirà aquest desembre unes
100.000 tones d'aliments frescos

Els temporals castiguen el peix fresc que s'encareix, tot i que aguanten el preu
calamar, llobarro de piscina i besuc. La gamba *llagostinera* i els escamarlans congelats, grans
protagonistes de les festes, baixen de preu

Pinyes i pinyes top, cítrics, hortalisses per a l'escudella, tomàquets xerri marquen la tendència al Mercat
Central de la Fruita

Talls prèmium de vedella i aus selectes també seran protagonistes

Barcelona, 12 de desembre, 2024. **Els Majoristes d'Aliments Frescos de Mercabarna preveuen distribuir aquest desembre prop de 100.000 tones de producte entre fruita i hortalissa, peix i marisc, i carn i aviram. Els diferents sectors pronostiquen una campanya molt similar a la de 2023 en volum de comercialització.**

Des del Gremi de Majoristes del Peix (GMP) avancen que tres estrelles del Nadal en peix fresc seran el salmó, el llobarro i el calamar. En congelats, les gambes *llagostineres* i els escamarlans seran els “best-sellers” de les festes, amb preus més baixos que fa un any. El sector espera que els forts temporals de les darreres setmanes donin un respir la setmana de Nadal i ajudi a frenar el preu del peix i marisc fresc.

La pinya, la pinya prèmium, els fruits vermells i els cítrics regnaran pel que fa a les fruites, i amb uns preus en general més moderats que fa un any. Les hortalisses de l'escudella, les carxofes i els tomàquets xerri posaran el contrapunt vegetal. Entre les sorpreses, els menuts – la galta, la llengua i el capipota - que entren en els menús nadalencs com a nova tendència. La pularda tornarà a ser la gran protagonista pel que fa a les peces típiques de Nadal en aviram selecte, a uns preus molt estables.

Aquest matí s'ha ofert la ja tradicional conferència de premsa dels Majoristes d'Aliments Frescos de Mercabarna per presentar la previsió de la campanya de Nadal. El president de l'Associació d'Empreses Majoristes de Mercabarna (Assocome), Jaume Flores, ha recordat en la seva intervenció que “el nostre objectiu és que no falti de res, ni en varietat i ni en qualitats pel que fa a aliments frescos, perquè els catalans tinguin on triar i poder també ajustar la cistella als diferents pressupostos”.

Els majoristes de Mercabarna preveuen distribuir aquest mes de desembre, prop de 100.000 tones de producte entre fruites i hortalisses, peix i marisc, carn i aviram. Serà, sobretot, producte fresc i també, una petita part, congelat. D'aquest volum:

- Unes 90.000 tones correspondran a fruita i hortalisses,
- Unes 6.500 tones a peix i marisc
- Més de 2.000 tones a carn
- Unes 150 tones a aviram criat en llibertat

Peix i Marisc

El president del Gremi de Majoristes del Peix (GMP), Àngel Máñez, ha explicat que “tot que estem molt pendents dels temporals, disposarem de peix i marisc fresc per a les festes i també tindrem producte de proximitat del Mediterrani”, en referència al recent acord de la Comissió Europea per mantenir les jornades de pesca per als vaixells d'assossegament per al 2025. El sector majorista de la unitat alimentària de Mercabarna – Mercat Central i firmes la zona d'activitats complementàries (ZAC) - distribueix més del 70% del peix i marisc fresc i congelat que es comercialitza a Barcelona i àrea d'influència, la resta de Catalunya i les Balears.

Pel que fa a l'activitat del Mercat Central del Peix, els majoristes preveuen distribuir aquest mes de desembre unes 6.500 tones. “El mercat obrirà els dilluns 23 i 30 de desembre. Seran dos dies més de venda que ens fan preveure un volum lleugerament superior a fa un any”. Del total comercialitzat aquest Nadal, es preveu que un 70% correspondrà a peix i marisc fresc i un 30% congelat i elaborats.

Temporals i mala mar

Els temporals han castigat molt especialment, les darreres setmanes, el peix i el marisc fresc, cosa que ha reduït les captures repercutint a l'alça en els preus. Pel que fa al peix, els preus repunten entre un 10% i un 20% en relació amb el desembre de 2023. Àngel Máñez ha insistit en el fet que “el principal motiu d'aquests increments són els temporals generalitzats, tant al Mediterrani, com a l'Atlàntic. Estem molt pendents del temps per als pròxims dies”.

Pel que fa a les tendències, les famílies continuaran apostant per les celebracions amb els productes típics que fan festa com les peces de peix de mida gran. En aquest sentit, les estrelles seran sobretot, pel que fa al producte d'aqüicultura, orada, llobarro, salmó i corball. El producte de granja, que ja suposa aproximadament 50% del global que es comercialitza al mercat majorista, permetrà a les famílies ajustar el pressupost. Continuant amb el peix fresc, també seran protagonistes el rap, el lluç i el calamar, tres clàssics de Nadal.

Mantenen preu:

El besuc
El calamar
El llobarro d'aqüicultura
El salmó noruec
El corball salvatge

Pugen de preu:

El rap
El lluç i lluç de palangre nacional.

Marisc fresc, viu i congelat

Els mateixos temporals afecten també el marisc fresc i el viu, segments on els preus experimenten pujades de fins al 20%. Els majoristes especialitzats en aquests productes - llamàntol, nècora, bou de mar i cabra de mar, etc. - tenen ara mateix els vivers de Mercabarna proveïts per si els temporals s'allarguen a la setmana de Nadal i poder donar resposta a la demanda, sobretot, de la restauració. Tot i les afectacions dels temporals hi ha productes que baixen de preu a principis de desembre en relació amb el mateix període de fa un any:

L'escopinya de gallet
El percebe gallec
Les nècores
La lluernia
Les galeres
Musclo
El llagostí
El llamàntol blau

En marisc congelat baixa de preu a gamba llagostinera. Aquest és el producte congelat més comercialitzat al desembre. El segon producte més venut en congelat és l'escamarlà que també baixa considerablement, en relació amb la primera setmana de desembre de l'any passat. També moderen preu les boques i el llamàntol congelat.

“El nostre consell és fer mercat i també combinar productes frescos amb els congelats que avui dia són de molta qualitat i ens ajuden a equilibrar la despesa i continuar gaudint amb il·lusió de la taula de les festes de Nadal”, ha conclòs Máñez.

Les fruites i hortalisses donen un respir

El president del Gremi de Majoristes de Fruites i Hortalisses de Mercabarna, Pere Prats, ha explicat que “podem dir que l'estabilitat en els preus és la tònica que preveiem per al mes de desembre”. La previsió dels majoristes és distribuir prop de 90.000 tones de fruites i hortalisses durant aquest mes. La major part d'aquest producte es comercialitza a través de tots els canals de venda detallista de Catalunya.

Pel que fa a les tendències, els fruits vermells continuaran tenint gran protagonisme a les taules nadalenques dels catalans. També la pinya continua com a icona de Nadal. A aquesta fruita cal afegir ara les varietats prèmium que han donat un nou impuls al producte. Altres protagonistes seran el raïm blanc, i les taronges i les clementines, cítrics que per temporada experimenten un gran consum al desembre, i les fruites de contraestació com litxis, rambutatns, pitahayes.

Pel que fa les hortalisses, els majoristes preveuen que els tomàquets xerri amb molta producció i bon preu siguin una de les tendències de festes. Ja fa temporades que aquests tomàquets, petits i de colors, amb molt sabor, han captivat els catalans i les catalanes. Els seus orígens són Maresme, Baix Llobregat i Almeria.

Fruites: Moderen preu (principis de desembre de 2023 – 2024)

La taronja (la fruita més consumida el mes de desembre)

Mandarina clementina

La pinya

El raïm blanc.

La cirera de contraestació

Es mantenen estables els plàtans i els fruits vermells.

Hortalisses: Moderen preu (principis de desembre de 2023 – 2024)

La patata blanca tipus monalisa:

tomàquet madur:

pebrot lamuyo

la ceba seca, un producte que l'any passat va pujar molt, l'escarxofa

Carn a casa i noves tendències

El sector carni de Mercabarna distribuirà durant el mes de desembre més de 2.000 tones de producte a restauració i també per a la venda detallista. Tot i que els productes carnis han incrementat en el decurs de l'any entre un 7% i un 13%, provocat per la pressió de la demanda dels nous mercats del nord d'Àfrica, la previsió és pujar en un 5% la venda en relació amb el desembre de 2024.

El seu portaveu, Martí Colomer, ha explicat que “**la carn continua sent una de les estrelles del Nadal. A casa, amb talls i preparacions tradicionals (rostits i rosbif), i a la restauració amb propostes més innovadores amb carns selectes de races com Simmental, Angus, Hereford, Rubia Gallega, Wagyu i talls com els “chuletones”, t-bones, i entrecots”.**

Entre les noves tendències a la restauració Martí ha explicat que “**estan** tornant productes com la llegua, la caipota, la tripa, els lletons, o les galtes. Aquesta productes ara es tornen a cuinar, fent plats exquisits amb uns productes de cost més reduït”.

Aviram nadalenc i selecte

L'aviram tradicional, amb la seva condició de criança a l'aire lliure, viu des de fa temporades tota una moda gastronòmica. Es tracta d'un segment que cada any guanya adeptes. Des de Mercabarna, les empreses especialitzades en aquest producte esperen incrementar al voltant d'un 8 % les vendes aquestes festes. Des de Mercabarna, es distribuiran al voltant de 22.000 unitats d'aus selectes (unes 150 tones de producte).

Aquestes festes, la pularda serà un cop més una de les aus més cobejades. “**Parlem sobretot de pularda del Penedès i també de les províncies franceses de les Landes i Bresse**”, explica l'expert en aviram d'Assocome – Empreses Mercabarna, Josep Capdevila. Altres productes típics de festes seran el capó, que dona un gran rendiment a taula, el gall dindi de pagès de ploma negra, el pollastre de pagès, la pintada, i el magret d'ànec. Capdevila destaca també com producte que emergeix amb força aquestes festes el faisà i precisa que “**els preus seran totalment estables i inclús es donaran algunes baixades**”

Més informació: Elisabet Carvajal,

Cap de premsa i comunicació Associació d'Empreses Majoristes de Mercabarna

646 22 02 68 ecarvajal@assocome.com

