

# Quins productes frescos hi haurà a taula durant les Festes de Nadal?

*Els Majoristes d'Aliments Frescos de Mercabarna presenten les tendències en producte fresc del Nadal del 2019 amb la presència i les receptes de Carme Ruscalleda, xef catalana amb més estrelles Michelin.*



Les taules de Nadal són taules farcides de productes que fan festa i que han estat cuinats pensant en la festivitat. En elles, més enllà dels dolços tradicionals i l'auge del panettone, tampoc hi falten els productes frescos. Els Majoristes d'Aliments Frescos de Mercabarna distribuïran 100.300 tones de producte fresc durant les festes de Nadal. Recentment, en roda de premsa a Mercabarna, han presentat les tendències que veurem a taula. Són els següents:

## **PEIX I MARISC**

Un 85% del peix i mariscal comercialitzat a Mercabarna durant les festes de Nadal serà fresc i es preveu que els preus siguin més baixos que els de l'any passat. Això, com apuntava el President del Peix i Marisc del Mercat Central de Mercabarna, serà possible "si els temporals ho permeten i tenim producte". La tendència els diu que durant aquests dies s'apostarà pel besuc, en detriment del calamar i la cua de rap, mentre que la gamba llagostinera seguirà sent la reina de les taules de Nadal.

**- Besuc**



*Besuc de Mercabarna. Foto: Núria Escalona.*

**- Gamba Llagostinera**



*Gamba Llagostinera. Foto: Garcimar.com, empresa associada a ASOCOME.*

## **FRUITES I HORTALISSES**

En l'àmbit de les fruites i les hortalisses, la tendència nadalenca des de l'any passat són les hortalisses en format mini i aquest any també ho seran les hortalisses de colors com les coliflors liles o les bledes vermelles. Es mantenen en tendència els fruits vermells com els nabius, els gerds, les groselles i les móres. Només de gerds es preveu una comercialització de 240 tones. I a les taules, com ja és tradicional, tampoc hi faltará la pinya i el raïm blanc d'Alacant.

### **- Hortalisses de colors**



*Hortalisses de colors de Mercabarna. Foto: Núria Escalona.*

### **- Mini Hortalisses**



*Mini hortalizes de Merabarna. Foto: Núria Escalona.*

**- Fruits Vermells**



*Fruits Vermells. Foto: Canva.*

**- Pinya**



*Pinya. Foto: Canva.*

**- Raim**



Raïm bland d'Alacant a Mercabarna. Foto: Núria Escalona.

## CARN

El sector de la carn de Mercabarna preveu distribuir 3.500 tones de producte selecte. D'aquest volum, un 70% seran peces nobles de boví, producte ben marcat en la tradició nadalenca, i un 30% serà xai i cabrit. Als restaurants la tendència serà la carn madurada, les costelles, els melosos i els ongllets.

### - Peces nobles de boví





*Peces nobles de boví a Mercabarna. Foto: Núria Escalona.*

**- Xai i cabrit**



Xai i cabrit a Mercabarna. Foto: Núria Escalona.

## AVIRAM

El sector preveu una comercialització de 15.000 tones d'aviram. L'aviram forma part dels àpats tradicionals de Nadal i en aquestes dates augmenta la venda d'aviram de races selectes que només es comercialitzen en fresc durant les festes de Nadal. Totes elles tenen, cada vegada més, la condició de ser criades a l'aire lliure.

- Aus criades a l'aire lliure: pularda, capó, gall d'indi de pagès, oca...



Aviram a Mercabarna. Foto: Núria Escalona.

Durant l'acte de presentació de tendències també s'ha presentat la campanya "Aquestes Festes, Alegria i Bona Cuina" que ha comptat amb la presència de **Carne Ruscalleda**. Ruscalleda ha aprofitat per remarcar el valor del Mercat de Majoristes de Barcelona i la xarxa de Mercats Municipals i ha demanat a les institucions governamentals que eren presents que es preocupin de cuidar-los i conservar-los.