

Mercabarna presenta l'evolució de l'alimentació a Catalunya en els darrers 50 anys

En el marc de l'acte inaugural del seu 50è Aniversari, el polígon alimentari analitza els aspectes socioeconòmics que han condicionat la forma de menjar en les últimes cinc dècades

Elaborat per la Fundació Alícia, l'estudi posa en valor la importància de Mercabarna com a 'rebot' garant del producte fresc a Catalunya i desvetlla les tendències alimentàries del futur

Barcelona, 24 de març de 2017.- Mercabarna, un dels principals mercats majoristes del món, ha celebrat aquest matí l'acte inaugural del 50 aniversari de la seva constitució. Amb motiu d'aquest cinquantenari, l'entitat ha presentat l'anàlisi "**50 anys de l'evolució de l'alimentació a Catalunya**", realitzada per Fundació Alícia, que explica els canvis socioeconòmics més importants que han condicionat els nostres gustos, hàbits i formes de consum en cadascuna de les cinc dècades d'història de Mercabarna, així com les tendències i reptes de futur en l'àmbit alimentari. L'acte d'obertura del cinquantenari ha comptat amb la presència de la regidora de Comerç i Mercats i presidenta de Mercabarna, **Montserrat Ballarín**, i el director general de Mercabarna, **Josep Tejedo**, que han fet un repàs dels trets principals de la història d'aquest gran mercat, des del trasllat de l'antic Mercat del Born a les seves instal·lacions actuals, fins a esdevenir un clúster alimentari de referència internacional. Per la seva banda, el director de Fundació Alícia, **Toni Massanés**, ha exposat els punts principals de l'anàlisi evolutiva de l'alimentació a Catalunya en mig segle d'història. La celebració inaugural del cinquantenari de Mercabarna ha acollit també un centenar de representants del sector agroalimentari català.

Constituïda el 1967 a la Zona Franca de Barcelona, Mercabarna s'ha consolidat durant aquests cinquanta anys d'història com un referent mundial dels mercats majoristes. Actualment, aquesta empresa pública acull en un sol recinte de 90 hectàrees el Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses, el Mercat Central del Peix i l'Escorxador de Barcelona, així com la Zona d'Activitats Complementàries (ZAC). També engloba el Mercat Central de la Flor, Mercabarna-Flor, situat molt a prop d'aquest polígon, al terme de Sant Boi de Llobregat. Una ubicació estratègica i privilegiada que ha estat una de les claus de l'èxit d'aquests 50 anys d'història. Tal com ha apuntat la regidora de Comerç i Mercats i presidenta de Mercabarna, Montserrat Ballarín, "**Mercabarna és un equipament essencial de la nostra ciutat i de Catalunya, un motor econòmic i un pol d'ocupació molt important. És el pal de paller de l'alimentació fresca i, també, del nostre model de comerç de proximitat, ja que Mercabarna és la seva principal font de proveïment. I això permet que els ciutadans puguin gaudir d'una major oferta de productes frescos amb diferents preus i qualitats i, per tant, d'una dieta sana i variada**". D'altra banda, el director general de Mercabarna, Josep Tejedo, ha destacat que "**Mercabarna és capdavantera entre els mercats majoristes del món sobretot pel seu model de gestió i per**

la bona entesa que sempre hi ha hagut entre el sector públic -la direcció de Mercabarna- i el privat -les empreses operadores-, una de les claus del seu èxit”.

Cada dia, accedeixen al recinte de Mercabarna 23.000 professionals. El gran polígon compta amb més de 700 empreses dedicades a l’elaboració, comercialització i distribució de productes frescos, que generen uns 7.500 llocs de treball i comercialitzen anualment més de dos milions de tones d’aliments per abastir més de 10 milions de consumidors de Catalunya, Espanya i la resta del món.

Mercabarna, el ‘rebot’ de producte fresc de Catalunya

La història de Mercabarna en aquests 50 anys és un element determinant per explicar i entendre com ha evolucionat l’alimentació dels catalans durant aquest període. En aquest sentit, Fundació Alícia ha liderat l’anàlisi “50 anys de l’evolució de l’alimentació a Catalunya”, presentada avui a Mercabarna, que aborda els aspectes socioeconòmics més importants que han condicionat els gustos i formes de consum al llarg del darrer mig segle. Per al director d’Alícia, Toni Massanés, **“Mercabarna és ‘el rebot’ que garanteix el producte fresc a Catalunya i és fonamental per entendre com els hàbits alimentaris han anat canviant segons la demanda dels consumidors i les tendències de cada moment”**. La investigació detalla els aspectes més rellevants que han condicionat aquests canvis, com ara l’arribada de nous productes alimentaris a la vida diària dels catalans, l’evolució de la despesa en alimentació a les llars –que ha passat del 38% el 1973 a menys del 15% el 2015- o la incorporació massiva de la dona al mercat de treball. Altres condicionants d’importància que s’hi destaquen són la nuclearització de les famílies, la menor dedicació de temps a cuinar a casa, la pèrdua de coneixements relacionats amb el món culinari domèstic o la influència de noves cultures alimentàries a la societat catalana, així com la globalització. L’estudi d’Alícia per a Mercabarna planteja també les noves tendències alimentàries del futur, que apunten cap a una possible recuperació del model mediterrani tradicional, amb l’objectiu de tornar a hàbits més saludables. Amb tot, la tendència serà a comprar aliments cada vegada més elaborats i també es preveu un augment de la demanda de productes de proximitat i ecològics. Segons Massanés, **“en el futur, el repte és continuar garantint el subministrament perquè tothom pugui tenir productes de bona qualitat, bons, sans i sostenibles a l’abast. Tots els agents de la cadena alimentària, amb el compromís conscient dels consumidors, han de fer que això sigui possible”**.