

Revolución en la despensa

Mercabarna radiografía en su 50º aniversario los cambios alimentarios en Catalunya

El porcentaje de la renta familiar destinado a comida ha pasado del 38% al 15%

CRISTINA SAVALL BARCELONA

Todos los cambios alimentarios derivan de una transformación social. En los últimos 50 años, los hábitos y gustos gastronómicos y los productos consumidos en Catalunya han vivido más alteraciones que en los últimos siglos. Mercabarna, el mercado central de Barcelona, celebra sus 50 años de vida en la Zona Franca aportando un estudio encargado a la Fundación Alicia, que describe la evolución de la nutrición desde la constitución, en 1967, de la sociedad anónima de este mercado mayorista, el primer moderno de España. En este tiempo, se ha popularizado el consumo de productos frescos que antes eran difíciles de encontrar, como la piña, los kiwis, las endivias, los aguacates, los mangos, los frutos rojos y las papayas. Y se ha ido perdiendo la transmisión de recetas caseras entre generaciones.

Mercabarna es y ha sido desde su inauguración en 1971, tras el cierre del mercado del Born, la gran despensa que ha garantizado la distribución alimentaria en Barcelona y gran parte de Catalunya. Aunque el presupuesto familiar medio destinado a la alimentación ha ido bajando, del 38% en los años 70 a solo el 15% en los últimos años.

Toni Massanés, director general de la Fundación Alicia, asegura que de los años 70 fue una década marcada por una profunda transformación social y económica, en la que siguieron llegando inmigrantes procedentes de otras comunidades. «Este éxodo rural aumentó la población de

Catalunya en 2,5 millones de habitantes», cifra Massanés. Otro dato a tener en cuenta es la incorporación de la mujer en el mercado laboral. «Cambian las estructuras familiares tradicionales», dice.

Los electrodomésticos mejoran, sobre todo las neveras y los congeladores. «La piña fresca gana terreno a la de lata. Llegan los kiwis, endivias y aguacates. El consumo de ternera aumenta, en detrimento del cordero. Y el consumidor prefiere el pescado sin espinas», detalla el investigador gastronómico. Como curiosidad, la media de altura de los catalanes aumentó 10 centímetros.

En Catalunya, pese al aumento de los preelaborados, sigue la costumbre de cocinar con productos frescos

En los años 80 se consolida la sociedad del bienestar. «Se generaliza el acceso a la cultura, al ocio, a la sanidad y a la enseñanza y en 1986 España entra en la Comunidad Económica Europea y con ello en el mercado global», indica Massanés. «En esta década se popularizan alimentos, como el salmón ahumado y el foie, hasta entonces exclusivos, se empiezan a romper los ciclos estacionales en la producción de alimentos, y es posible encontrar cerezas, por ejemplo, en Navidad, proliferan las grandes superficies e irrumpen los productos bajos en calorías», expone.

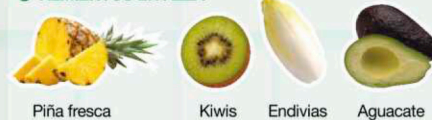
Los JJOO de 1992 logran que Barcelona se convierta en una capital internacional. «Se incrementan los visitantes y abren más restaurantes», señala el experto. En cuanto a cambios sociales, se retrasa la edad de emancipación de los jóvenes y la edad de ser padres. Y respecto a los hábitos, la salud es prioritaria.

RECETAS ÉTNICAS / En el 2000, el nacimiento del euro conlleva una subida general de los precios. «Es una década que comienza con un boom económico, por lo que llega mucha migración extranjera, pero termina con una profunda crisis», analiza. Entran productos típicos de Sudamérica como la yuca y el plátano macho y se revalorizan los menudillos. «Se popularizan las comidas étnicas, se expanden las marcas blancas, se buscan ofertas, proliferan las hamburgueserías, crecen los congelados, se ponen de moda las *calçotades* y desciende el consumo de legumbres», resume.

Desde el 2010, según Massanés, la situación presenta indicios de mejora. «Se valoran los productos ecológicos y de proximidad y los superalimentos como las bayas de goji, se recuperan variedades autóctonas de verduras y empieza la batalla contra el azúcar». La reducción del formato de venta es un hecho ya extendido en esta década, en la que aumenta el consumo de productos preelaborados y calentados con microondas. «Pero en Catalunya sigue imperando la tendencia de cocinar con productos frescos. Ello favorece el comercio detallista y la subsistencia de los productores, que contribuyen a que los entornos urbanos actuales tengan alma». ■

AÑOS 70

ALIMENTOS EN ALZA



INNOVACIONES



CONSUMO Y HÁBITOS

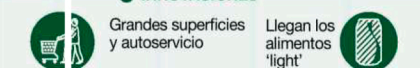


AÑOS 80

ALIMENTOS EN ALZA



INNOVACIONES



CONSUMO Y HÁBITOS



AÑOS 90

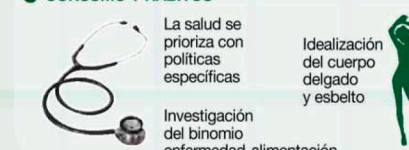
ALIMENTOS EN ALZA



INNOVACIONES



CONSUMO Y HÁBITOS



AÑOS 2000

ALIMENTOS EN ALZA



INNOVACIONES



CONSUMO Y HÁBITOS

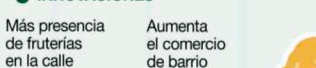


DÉCADA ACTUAL

ALIMENTOS EN ALZA



INNOVACIONES



los 'top' de cada década

70

El cóctel de gambas, con lechuga y salsa rosa, fue la estrella de los entrantes de los 70. Y en las casas, el pollo a l'ast de los domingos.

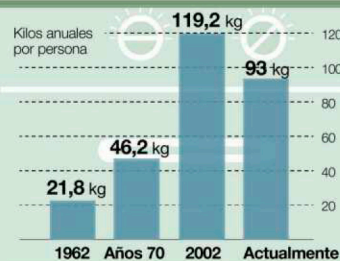
80

En las cartas se pusieron de moda versiones del pastel de cabracho de Arzak. Y los entrecots y solomillos con salsa de roquefort.

90

La influencia italiana fue *in crescendo*. Las cocinas no paraban de preparar carpachos y ensaladas con vinagre de Módena.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE CARNE



PRESUPUESTO FAMILIAR DESTINADO A ALIMENTACIÓN



00

El influjo japonés aumentó. Aunque si algo marcó la década son las tapas creativas, el guacamole y las esferificaciones de Adrià.

10

Las cocinas miran a Perú, con los ceviches. Triunfan los alimentos probióticos, el gazpacho en tetrabrik y la ensalada de quinoa.