

Dècada dels 70

Què estava passant?

- L'onada migratòria augmenta la població a Catalunya.
- Incorporació de la dona al mercat de treball.
- Creix la classe mitjana.
- Canvien les estructures familiars.

Què menjàvem?

- Tecnificació de les cases i les cuines. Més i millors electrodomèstics i més congeladors.
- Arribada de nous productes frescos: la pinya fresca en lloc de la de llauana i el kiwi.
- Es comercialitzen els alcovats.
- En una dècada el consum de carn passa de 21,8 kg a 46,2 kg per habitant i any.
- Entren al mercat els primers aliments congelats.
- Entre el 50% i el 60% dels productes de Mercabarna provenen de Catalunya.

Com ho menjàvem?

- Comença a canviar la idea tradicional que associa sobrepès i salut.
- Comença la promoció del consum de peix per motius de salut.
- La mitjana d'alçada de la població augmenta en molt pocs anys.
- Es generalitzen els menjadors escolars.
- Es comença a trencar la transmissió del coneixement culinari entre generacions.

Dècada dels 80

Què estava passant?

- Consolidació de l'estat del benestar.
- Al 1986 Espanya entra a la CEE.
- Creixement i ordenació de l'entorn urbà, acabant amb el barriquisme.

Què menjàvem?

- Proliferació de les grans superfícies i aparició de l'autoservei.
- Amb l'obertura de les fronteres amb Europa, es facilita la importació de mercaderies d'arreu.
- Trencament progressiu dels cicles estacionals en la producció d'aliments.
- Es popularitzen aliments tradicionalment exclusius com el salmó fumat o el foie.
- Irrupen els productes baixos en calories.

Com ho menjàvem?

- El colesterol i l'obesitat estan en el punt de mira.
- Es consoliden les guies alimentàries com a eina educativa.
- A finals de la dècada comença la promoció de la dieta mediterrània amb la intenció de recuperar els productes tradicionals.
- Es viu una situació d'alerta per diverses intoxicacions alimentàries, com l'oli de colza.



Mercabarna, 50 anys alimentant-nos

ESTUDI • El gran mercat majorista de Barcelona ha vist evolucionar el sector alimentari, ha copsat les modes i les tendències i ha fet un retrat de com hem canviat **GRAN ESCALA** • Aquest macropolígon alimentari té una superfície equivalent a 90 illes de l'Eixample i atén diàriament 23.000 professionals **CIUTAT** • Com una gran urbs, en aquest complex hi ha vida les 24 hores

Mireia Rourera
BARCELONA

Mercabarna és una ciutat que no dorm mai. Són 90 hectàrees –com 90 illes de l'Eixample– amb naus i naus, per on cada dia entren i surten milers de tones d'aliments frescos, que són els que han d'abastir, sobretot, Barcelona i la seva àrea metropolitana: els mercats, els supermercats i les petites botigues de barri. A banda de la fruita, la verdura, el peix, la carn i les flors, tot fresc, a Mercabarna han anat apareixent en els darrers anys nous serveis i nous negocis derivats del tractament del producte fresc, sectors que hi donen valor afegit: empreses que posen les amanides en bosses, que treuen les escates al peix, que desossen la

carn i la presenten per servir-la als restaurants, als hotels i als càterings... També n'hi ha que fan precuinats. És tota una indústria de menjar elaborat que ha anat ocupant les grans naus d'aquest polígon per abastir el mercat de la restauració, l'hostaleria i les cases particulars de milions de persones.

A Mercabarna sempre hi ha activitat, perquè, quan no hi entra un camió amb producte fresc per vendre –pot venir de Lleida amb peres de Múrcia amb hortalisses...–, n'hi entra un altre –o una furgoneta d'un botiguer o paradiista del mercat– que va a comprar-ne. Els peixaters, com se sap de tota la vida, són els més matiners: a dos quarts de quatre de la matinada ja hi són, a la recerca del millor peix acabat d'arribar. Només el 17% del peix que es reparteix avui aquí és de Ca-

talunya –perquè no n'hi ha–; la resta ve, principalment, de Galícia, del País Basc, de Huelva –molta sardina– i, en menys proporció, també de França i Sud-àfrica. Per cert: el 25% del peix fresc que es ven i es menja prové de l'aqüicultura.

Estudi de la Fundació Alicia
Mercabarna aquest any compleix cinquanta anys, i un dels regals que s'ha fet i que ha fet als clients –que, d'alguna manera, som tots– ha estat un estudi amb l'evolució dels costums alimentaris al nostre país. Aquest estudi (vegeu gràfic), elaborat per la Fundació Alicia, posa data als nostres records: quan van arribar per primera vegada a les botigues la pinya i el kiwi, fruites amb un sabor que no havíem tastat mai; quan vam començar a menjar amanides preparades en

700 empreses (pimes) dedicades a l'elaboració, la comercialització i la distribució de productes frescos estan ubicades a Mercabarna, a la Zona Franca de Barcelona. Aquestes empreses generen uns 7.500 llocs de treball i comercialitzen anualment més de dos milions de tones d'aliments, que abasteixen més de 10 milions de consumidors, sobretot de Catalunya.

bosses; quan van començar a proliferar els congelats i els precuinats; quan es van imposar els productes ecològics que tant sedueixen avui... L'estudi, *50 anys de l'evolució de l'alimentació a Catalunya*, dirigit per Toni Massanés, director general de la Fundació Alicia, també ha revelat, entre altres coses, que ara fa 50 anys les famílies destinaven el 38% dels ingressos a l'alimentació i que avui la despesa ha baixat fins al 15%. La incorporació generalitzada de la dona al mercat laboral va marcar una fita en l'alimentació comuna, com avui la tendència al menjar preparat o a comprar dosis unipersonals perquè no tenim temps per cuinar o perquè vivim sols. Mercabarna també ha vist com s'incorporaven els nous costums i modes, i com han influït les diverses onades d'immigració

Dècada dels 90

Què estava passant?

- Els Jocs Olímpics de 1992 fan que la ciutat s'obri al món.
- Es retarda l'edat d'emancipació dels joves.
- S'instaura la lliure circulació de mercaderies dins de la CEE.

Què menjàvem?

- El 1992, un 14% de les llars espanyoles tenien microones i un 8% aspirava a comprar-lo.
- L'obertura de les fronteres en la dècada anterior consolida canvis en el consum: arriben peixos de tot el món i augmenta el consum de salmó.
- S'importen fruites exòtiques com els mangos i les papaias d'Holanda.
- Arriba la banana i comença la competència amb el plàtan de Canàries.

Com ho menjàvem?

- S'investiga en les relacions de causa-efecte entre la presència de malalties i el consum de certs aliments.
- Idealització del cos prim i esvelt.
- Unificació legislativa en matèria alimentària a la CEE.
- El concepte de seguretat alimentària agafa nous matisos. Aquest és un dret humà i té en compte la innocuïtat i les perifèries culturals.

Dècada del 2000

Què estava passant?

- 'Boom' econòmic i entrada en funcionament de l'euro
- Catalunya rep una gran entrada de migració estrangera
- Increment de 79,58% de la taxa d'atur.

Què menjàvem?

- Entren nous productes als mercats (la iuca i el plàtan mascle) i se'n revaloritzen altres com els menuts.
- Es popularitzen les cuines ètniques.
- Els elaborats i els transformats agafen força: el producte congelat, l'enciam de bossa i els precuinats.
- Es popularitzen carns estrangeres com el Black Angus de Nebraska (EUA) o el Kobe del Japó.
- Expansió màxima del consum de calçots.
- Les baies de goji, el primer superingredient.

Com ho menjàvem?

- Es parla de dietes correctes o incorrectes, però no pas d'aliments bons o dolents.
- Tendència a les dietes extremes amb fins estètics.
- Creixement del 10% del temps dedicat a anar a comprar per reduir la despesa.
- Escàndol de les vaques boges que endureix molt la legislació higiènica sanitària de la Comunitat Europea, sobretot pel que fa a la carn.

A partir del 2010

Què està passant?

- La situació econòmica presenta indicis de millora.
- Barcelona es converteix en una ciutat de referència.
- El sector primari és només un 1,6% de la població activa.

Què mengem?

- Augment de la preocupació per la sostenibilitat: productes ecològics, de proximitat i varietats autòctones.
- Augment del consum dels productes pre-elaborats.
- Les modes i les tendències provoquen forts creixements de demanda de productes o formats de consum concrets, com l'alvocat i les hamburgueses.
- El consum de carn baixa lleugerament.
- Es popularitzen els superaliments.

Com ho menjàvem?

- El pressupost en alimentació és inferior al 15% de la despesa domèstica.
- El nombre d'hores dedicades a la cuina baixa.
- Es percep un increment de la presència de fruïteres.
- Sembla que es recupera el comerç de caràcter familiar i de barri.
- S'instaura el fenomen 'foodie' i el gust per les tendències.

en els gustos culinaris. Això ha fet, explica el director general de Mercabarna, Josep Tejado, "que alguns agricultors catalans fins i tot estiguin cultivant productes propis d'altres cultures i països perquè hi ha molta demanda". L'estudi també assenyalava les tendències del consum del futur, que sembla que s'orienten cap al retorn als fogons i cap a la recuperació del model de cuina mediterrània tradicional. També es preveu una gran demanda de productes de proximitat i ecològics.

La que fa cinquanta anys era una llunyana Zona Franca avui ja no és tan llunyana. La ronda hi passa pel costat i una sortida va directa a Mercabarna. Des de fa un any, d'altra banda, una boca de metro de l'L9 et deixa a la porta d'aquest gran centre. El metro el fan servir, com a mínim, un miler dels 7.500 treballadors fixos que hi van cada dia.

patx, a l'edifici més alt de tots, es pot veure una panoràmica del complex, i els avions de l'aeroport del Prat enlairant-se o aterrant.

Que cada dia hi entren 14.000 vehicles obliga a tenir grans àrees d'aparcament, així com les tres benzineres i els tallers mecànics. Tejado explica que, per poder entrar i treure del complex centenars de caixes amb aliments cada dia, "hi ha un carril especial, reservat només per als toros". El polígon, com és lògic, genera molts residus (25.000 tones l'any). Doncs bé, Mercabarna té una depuradora pròpia i un centre de reciclatge (on recicla el 72% del que genera). També passen pel recinte, diàriament, 22 inspectors de salut.

A Mercabarna hi ha 700 empreses (pimes) dedicades a l'elaboració, comercialització i distribució

El 2016 va fer arribar al Banc dels Aliments 1,2 tones de menjar que no es podia comercialitzar

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, però també de la resta de l'Estat i d'altres països del món. "Tenim compradors de Sardenya, per exemple, que van i venen diàriament amb els vaixells de Grimaldi", explica el director general de Mercabarna. També tenen clients de Torí, Milà,

Roma i Verona, entre d'altres. Tan sols algunes cadenes com ara Mercadona i Carrefour no compren en aquest gran complex perquè tenen subministradors propis. Això sí, a aquests establiments, hi ha productes que no els arriben.

L'any 1967, Mercabarna, que és una empresa pública amb la majoria de les accions en mans de l'Ajuntament de Barcelona, es va constituir a la Zona Franca perquè agrupés els mercats centrals de distribució de producte fresc. El primer mercat a instal·lar-s'hi, el 1971, va ser el Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses, que havia estat al Born. Després, el 1979, s'hi va traslladar l'Escorxador –que havia ocupat el que ara és el pare de Joan Miró, a Sants–. Finalment, el 1983, hi va anar el Mercat Central del Peix, que havia estat en un edifici de Wellington –que, com que no tenia cap interès arquitectònic, va anar a parar a terra–. Un any més tard, el 1984, s'hi va instal·lar el Mercat Central de la Flor, que des del 1964 ocupava el que ara és la seu del Teatre Lliure –i abans la venda de flors a l'engròs s'havia fet a les parades de la Rambla mateix, de nit–. Avui, i des del 2008, aquest mercat de la flor fresca ha canviat d'edifici i s'han situat en una nau més propera a la T1 de l'aeroport.

Mercabarna és un equipament essencial de Barcelona i Catalunya i un motor econòmic i laboral. També un baròmetre del nostre comportament. Per exemple, durant la crisi s'ha notat el canvi d'hàbits dels petits consumidors. "Em venen més sovint i compren menys

800.000 metres cúbics de refrigeració hi ha a Mercabarna. És la concentració de fred industrial més gran de l'Estat espanyol.

quantitat", ens deien els comerciants parlant dels clients. "I, és clar, la seva manera de comprar-nos a nosaltres també va canviar", explica Tejado. I hi afegí: "Per això també ha pujat tant el consum d'aqüicultura. Un llobarro salvatge en un mercat municipal pot costar entre 20 i 22 euros el quilo, mentre que un de piscifactoria es ven a 12."

Des del 1987 Mercabarna té una àrea de formació, on van molts professionals del sector agroalimentari. Actualment, per exemple, l'entitat municipal té un conveni amb l'Escola d'Enginyeria Alimentària de la UPC, que està a Castelldefels, per donar feina a llicenciats. També fa formació internacional a entitats que volen aprendre a gestionar un gran centre de distribució.

Des de fa uns anys, Mercabarna acull anualment infants de les escoles i els ensenya els millors hàbits alimentaris i de salut. Així mateix, en els últims anys fa casals alimentaris per a escolars: l'any 2016, 12.000 nens van aprendre bons hàbits de salut a través dels experts. De Mercabarna va sorgir la campanya per menjar cinc peces de fruita i verdura al dia, i ara promouena *Creix amb el peix*.

Des de fa 15 anys, col·labora amb el Banc dels Aliments, al qual fa arribar aliments consumibles no comercialitzables: 1,2 tones l'any passat en total. Gens menys prenable. Però s'ha de tenir en compte que Mercabarna mou moltes tones i que totes les xifres són a gran escala. Només en fruita i verdura, 1.750.000 tones l'any. El 2016 va facturar en total més de 5.000 milions d'euros. ■