

Tendencias gastronómicas

# ¡Ostras, qué menú!

|| Flores, moluscos y minihortalizas renuevan los ágapes navideños

|| Pescado, carne, aves, verdura y fruta mantendrán precios estables

**VICTOR VARGAS LLAMAS**  
BARCELONA

Si esiente amenazada su estabilidad emocional por la sempiterna banda sonora de villancicos y pasa semanas mentalizándose ante la inminente retahíla de chistes con los que su cuñado amenizará la sobremesa. Si, en definitiva, es un acérrimo detractor de las tradiciones navideñas, sepa que no todo tiene por qué tener esa pátina rancia. Siempre podrá consagrar sus energías a rendirse un homenaje de propuestas gastronómicas innovadoras, cada vez más coprotagonistas con las exquisiteces de toda la vida. Y es que la Navidad del hogar ha dejado de ser territorio exclusivo de los canelones, el pavo y la *carn d'olla* para dejar espacio a las minihortalizas, las flores comestibles y delicias que hasta hace poco eran materia reservada de restaurantes. Fantasía y retos para el paladar que se consolidan con más facilidad en el menú en un entorno de

precios estables para la mayoría de las materias primas.

Es momento de adornar sus entranques con flores de borraja, pétalos de rosa y violas. Rematar sus guisos con el intenso cromatismo de las patatas violeta. Dar un sorbo al Atlántico o al Mediterráneo con una incursión en la bandeja de las ostras, que hasta no hace tanto apenas si se degustaban en algún restaurante de postín. Esas son las grandes novedades culinarias que vislumbran los representantes de los gremios de los mayoristas de pescado, marisco, fruta y hortaliza de Mercabarna, que ayer anunciaron la evolución de sus respectivos mercados. Sectores que prevén un leve incremento del 2% en las ventas respecto del 2016, sustentado en buena medida por la contención de los precios.

Estas innovaciones se sumarán a tendencias de presencia más habitual en las cocinas catalanas, y que volverán a adquirir protagonismo estas fiestas, como el rodaballo y



otros pescados de gran tamaño, las gambas langostineras y la almeja fina. Un sector, el marítimo, que prevé alcanzar al menos las 7.200 toneladas que ya se distribuyeron el pasado diciembre, con preponderancia del producto fresco, con un 85% del total, y precios similares al año pasado, gracias a las halagüeñas previsiones meteorológicas, «que alejan el temor de nuevos temporales y, por consiguiente, la caída de la oferta en las lonjas, como explicó el presidente del gremio Leandro Serra.

Serra ha detallado una caída del 5% en el precio mayorista del lenguado y del 8% en la gamba langosti-

secha que se ha producido este año. Una de las sonadas excepciones será la uva blanca de Alicante, que pasará de 1,84 euros el 2016 a entre 2 y 2,5 euros en la próxima campaña, «por la menor producción que se ha registrado por causas climatológicas» y de la que se espera que se distribuyan unas 500 toneladas solo en la semana de Fin de Año, en palabras del representante del sector, Jaume Flores.

Los frutos rojos, como arándanos, frambuesas y moras, «un clásico ya de las celebraciones», no verán alterados sus precios de manera ostensible, según Flores, algo que si sucederá con el melón piel de sapo que se encarece de los 1,18 euros de diciembre pasado a los 1,40 euros.

## El gremio prevé que lenguados y gambas sean un poco más baratas al mantenerse la oferta por la falta de temporales

ESTABILIDAD EN LA CARNE / El panorama de estabilidad se reproduce en el sector cárnico, según Valentín Choya, portavoz del gremio en la Asociación de Concessionarios de Mercabarna (Assocom), que habla de «precios sin apenas alteraciones» respecto al año pasado. La excepción, el cochinito, que se encarece cerca de un euro en relación con la campaña precedente, por un descenso de la oferta, y del cabrito que costará 50 céntimos más en el mercado mayorista.

La tendencia no es excepción en la venta de aves y animales de caza, como detalla Josep Capdevila, presidente de Cadaico, la mayor distribuidora catalana del sector, aprovechando la calidad de productos «muy saludables» y que tienen la ventaja de poder adquirirse con más antelación. Se prevén precios similares al 2016, con excepciones como la rebaja de cerca de un euro en el precio de la pularda, de los 15 del año pasado a los 14 actuales. El sector espera un aumento de la demanda de faisanes y torcaes. ■