

LA DADA

1,4 MILIONS DE TONES DE FRUITA I HORTALISSES CATALANES

A Catalunya es produeixen a l'any 1.430.000 tones de fruites i hortalisses, el 65% de les quals s'exporten directament des de les zones agrícoles,

sobretot des de Lleida. Queden, per tant, unes 500.000 tones de productes hortícoles catalans per consumir al país, dels quals Mercabarna en comercialitza

375.000. La resta van per altres canals que fan servir alguns pàgesos: mercats locals i municipals, supermercats, restauració i consumidor final.

“Quan mengem una fruita mengem un ésser viu”

Passem una matinada a Mercabarna amb Ferran Adrià per entendre com ens alimentem

La visita a Mercabarna amb Ferran Adrià és un festival de selfies, olors, idees i informació: els aliments no tenen fronteres, el concepte de 'natural' és molt relatiu, la carn halal de Barcelona triomfa al món musulmà, la majoria de la carn de caça la mengem congelada... Els compradors van en bicicleta pel mercat de la fruita i la verdura. A l'escorxador ens sorprèn el silenci industrial. I al mercat del peix hi ha una ebullició com de mercat popular i atàvic

IGNASI ARAGAY
BARCELONA

Anar amb Ferran Adrià a Mercabarna és com fer una volta al Camp Nou amb Messi. Increïble. Tothom el coneix, tothom l'atura. Una autèntica estrella. I ell es deixa fer, com peix a l'aigua. La visita comença precisament al mercat del peix. Són dos quarts de sis del matí i aquí la feina ja va de baixa. La venda ha començat a la 1 h. Hem vingut a inspirar-nos per fer aquest diari especial que ara esteu llegint a la web o que teniu en paper físicament a les mans.

Volem fer un recorregut exhaustiu pels productes de la cadena alimentària. Volem veure com s'alimenta el món. Un món format per 7.600 milions de persones, entre les quals encara n'hi ha 800 milions en la pobresa extrema. Massa gent que passa gana. I un món, el més immediat a nosaltres, l'occidental, el català, on sense arribar a aquest extrem hi ha grans diferències entre els que neden en l'abundància i els que ho passen malament.

El malbaratament alimentari és la prova fefaent que, malgrat els pro-

gressos col·lectius, amb el menjar no fem les coses prou bé. Ara mateix, però, en aquest mar terrenal de peix fresc costa ser conscient que hi ha gent que no es pot alimentar com cal. L'espectacle és enlluernador. “És un dels millors mercats majoristes del món –diu d'entrada el Ferran–: La qualitat que tenim aquí és a l'altura de la del Japó”. I els japonesos, de peix, en saben.

Perquè quedi clar que quan parlem d'aliments no hi ha fronteres, una dada: el 57% del peix fresc ve d'Espanya (d'aquest, un 14% de la costa catalana), i el 43%, d'importació. Agafem, per exemple, el raor, aquest petit animaló vermell-gris-verdós, tan gustós i tan de moda, sobretot a les Balears. D'on surt? Doncs la majoria dels raors que es comercialitzen a Mercabarna (molts dels quals viatgen a les Illes) són del Senegal. També d'allà venen els meros. Els galls venen de Portugal; les escorpiques, del Marroc; els corbals, d'Egipte...

Aquí tot se sap: “La traçabilitat de cada producte està perfectament marcada”, remarca Jordi Defez, director del mercat del peix, on hi ha un frenesí de més de 800 treballadors repartits en 82 parades (de 69 empreses) per on passen diàriament uns 1.000 compradors detallistes i restauradors (també supermercats mitjans; les grans cadenes negocien directament amb els productors). El 2017 se'n van comercialitzar 244.418 tones, de les quals un 15% per a l'exportació a través d'empreses majoristes. 4 veterinaris de l'Agència de Salut Pública de Barcelona i un del Gremi de Majoristes fan els controls diaris.

Però tornem de les dades a la realitat tangible, al peix fresc. Entre la cridòria, el gel que es va fonent i un exercit d'admiradors que demana fer-se selfies amb el Ferran, seguim el recorregut. Al costat d'unes escorpiques de Sant Carles de la Ràpita i d'uns rogers d'Arenys, li crida l'atenció un crustaci gegant, una aranya. “Hi ha gent que diu que els plats d'El Bulli són estranys... Doncs això sí que és estrany!”, diu mirant l'aranya amb els ulls que li surten de les òrbites (al Ferran, no a l'aranya). Els grans proveïdors de crustacis són Escòcia, Noruega i Irlanda.

Carn o peix?

A Mercabarna hi ha de tot, molta diversitat. “I molta qualitat, més en el peix que en la carn”, opina. I el preu? “Si la gent sortís només un dia a pescar, tot li semblaria barat. Vaig anar un cop a fer la gamba a Roses. És duríssim”. Al final, però, és un tema d'oferta i demanda. “Ara bé: si una cosa val 20 euros al mercat, al restaurant l'has de cobrar a 60 o no et surten els números”. El festival continua: llamantols, escamarlans, cabres de mar, crancs, percebes... “Hem d'explicar a la gent d'on surt tot això. Hi ha moltes granges de mar”. I després ve la closca: tallarines, navalles, musclos, garotes. No donem a l'abast.

El Ferran està obsedit a sistematitzar, classificar, optimitzar. El seu mètode Sàpiens, concebut a partir del que va aconseguir a El Bulli i que ara extrapolava a la innovació empresarial, va d'això: taxonomia i processos. Síntesi. Enmig del sarau de la compra-venda del peix, s'atura i ens dona una petita lliçó: “La cuina és molt fàcil de definir: producte, tècnica i resultat. En el periodisme, el producte són les fonts d'informació, que han de ser boníssimes, són el producte primari amb què treballes. Després hi poses la teva experiència, les interpretacions, redactes... Un bon cuiner ha de ser expert en centenars de productes i milers d'elaboracions. L'experiència i el coneixement compten molt, però també hi ha el talent natural, senso-



XAVIER BERTAL

perceptiu”. Bé, avui ell, el Ferran, és la nostra font d'informació, producte de primera! I a més del Jordi Defez, també ens acompanyen Josep Tejero, director general de Mercabarna, i Ingrid Buera, directora de negoci. Anem ben servits.

Arribem a la tonyina, vermella, sanguínia, pictòrica. “És la vaca del mar! –s'entusiasma el geni d'El Bulli–: Es menja tot, de la tonyina, perquè ella també s'ho menja tot: té un cervell petitíssim, quasi inexistent. Només es dedica a menjar i pot arribar a pesar 700 quilos”. A El Bulli van ser els primers que aquí van cuinar-ne el moll de l'os, que és com una gelatina, i la medul·la. “La cultura de la tonyina tal com ara la coneixem, a Catalunya és molt jove. Fins al 1992 no hi va començar a haver restaurants japonesos a Barcelona. Els japonesos no mengem peix fresc, sinó peix viu!” I si poguessin, esclar, els japonesos també vindrien a fer turisme a Mercabarna, el paradís del peix fresc i viu.

Silenci al territori carnívor

Deixem enrere la intensa olor de mar. Més enllà hi ha el peix congelat, a -24 graus, tot un altre món, menys vistós però quantitativament importantíssim. Passem de llarg i ens disposem a entrar a l'escorxador. Territori carnívor. Si pel peix hem passejat tal com veníem vestits de carrer, i ens ha fet l'efecte de cosa viva, d'autenticitat popular, de bullici atàvic, aquí ens fan posar uns vestits protectors –bates blanques, gorres i fundes per sobre les sabates– i tot fa un aspecte asèptic, industrial, mecànic. Netedat i ordre. Silenci. Poca gent fent una feina concentrada.

La dada més sorprenent és que el 50% de la carn que surt de l'escorxador de Mercabarna és halal, sacrificada seguint la llei islàmica: l'animal ha de ser degollat viu i conscient. No pot estar sota els efectes d'un grau d'atordiment. I els qui ho fan han de ser professionals apro-



FOTOS: FERRAN FORNÉ

L'ART DE LA DEGUSTACIÓ



FERRAN FORNÉ

Ve de la pàgina anterior

vats per la comunitat islàmica. El creixement ha estat ràpid: Mercabarna ofereix aquest servei des del 2003 en xai i des del 2004 en vedella. "El prestigi de la carn halal de Barcelona és gran, per això molt producte s'exporta al nord d'Àfrica i a França, on hi ha molta demanda", explica Diana Sumelzo, directora de l'escorxadador. Molts majoristes ja ho fan tot halal per estalviar-se problemes, de manera que sense ser-ne conscients molts consumidors catalans no musulmans també mengen vedella i xai halal. Pel que fa als orígens, la vedella és d'engreix català (tot i que la majoria dels animals són nascuts a Espanya o a la resta d'Europa), mentre que el xai quasi tot ve de terres espanyoles.

Pensant en imatges, al Ferran li venen al cap escenes filmades per Greenaway i Tarantino: "Aquí la cosa va de violència i sang", diu. Però no veiem com els maten. Només accedim a les naus on hi ha els animals ja morts, espelletsats i sense vísceres. L'espectacle més sanguini queda amagat. Feriria sensibilitats. Dels vegetarians i els vegans, però també dels carnívors: la majoria no volen saber, només menjar. Si al mercat del peix hi treballen 5 veterinaris, aquí en són 8, més 3 auxiliars. Inspeccionen un per un tots els animals quan arriben als corral, i després segueixen el sacrifici i el sagnat. No només del porc tot s'aprofita. Aquí s'aprofita tot de tot: les pells, per exemple, van a empreses d'adobats. Anualment surten d'aquest escorxadador 22.000 tones de carn, que es comercialitzen a través de 13 operadors.

"En tota la història de la humanitat, en 10.000 anys de ramaderia, només hem criat catorze mamífers: ovella, cabra, conill, porc, vaca... Per què no hem criat lleons?" El Ferran ens fa riure. I després hi ha la caça.

MERCABARNA, UNA PETITA GRAN CIUTAT

Mercabarna es va crear el 1967. Ja té, doncs, una mica més de mig segle. El 1971 s'hi va traslladar el Born, és a dir, el mercat de fruites i verdures. El 1979 va arribar l'escorxadador, que va alliberar tot l'espai urbà avui convertit en parc homònim. El mercat del peix, que abans era al carrer Wellington (darrere del Zoo), va traslladar-s'hi el 1983. I el 1984 li va tocar el torn al mercat de les flors del carrer Lleida, fàctual teatre. Mercator està separat, a Sant Boi, al costat de la T1 de l'aeroport.

Mercabarna s'enorgulleix de ser un servei públic que dona garanties tant pel que fa a qualitats com a preus, i sobretot a seguretat alimentària, a més de proporcionar el màxim de varietat. L'Ajuntament és qui hi talla el bacallà: té el control del 51% de les accions (el 37% pertanyen a Mercasa, empresa pública estatal, i el 12% restant al Consell Comarcal del Barcelonès).

Mercabarna agrupa i dona servei a 700 empreses, amb un total de 7.500 treballadors. És una petita ciutat per on cada dia passen 23.000 persones i 14.000 vehicles, i on hi ha de tot: 24 restaurants, 3 benzineres, hotels, escola bressol, oficines bancàries, parada de metro (L9),

4.000 places d'aparcament, centre mèdic, un cos de 60 vigilants, un sistema de reciclatge que arriba al 76% dels residus...

És una ciutat de 90 hectàrees (90 camps de futbol) que serveix per abastir d'aliments 10 milions de persones. Però atenció: el 58% del que mengem a Catalunya ve de fora del nostre territori. "La filosofia quilòmetre zero està bé, però de moment no pot ser per a tothom", diu Ferran Adrià. L'abril passat es va fer a Barcelona el congrés mundial de mercats majoristes, amb el tema central de la sostenibilitat alimentària i la lluita contra el malbaratament. De fet, Mercabarna projecta fer un Centre d'Aprofitament Alimentari dedicat a combatre el malbaratament: es preveu que s'inauguri d'aquí un any i s'hi posarà una placa en record del geògraf Paco Muñoz, impulsor de la filosofia antimalbaratament. L'altre projecte és el Biomarket, el primer mercat majorista d'aliments ecològics d'Espanya. L'alcaldeessa Ada Colau en posarà la primera pedra aquest dimarts.

L'equip de Mercabarna va dirigir la construcció del mercat central majorista de Dubai, acabat fa un any. I ara ha guanyat el concurs per al de Montevideo. És una altra manera d'ampliar el negoci, que l'any passat va arribar als 28 milions d'euros, amb un benefici de 6,9 milions.

**Canvi
El 50% de
la carn de
l'escorxadador
és halal i molta
s'exporta al
nord d'Àfrica**

Atenció: "La majoria de caça que es menja al món s'ha congelat abans: porc senglar, cérvol, faisà, llebre, perdiu..." El tema de la maduració/congelació de la carn està en debat permanent. Quan temps cal esperar abans de menjar-la? Què entenem per carn fresca? No està clar. El Ferran no deixa de sorprendre: "Jo diria que, congelada, perd més la carn que el peix". Sigui com sigui, l'interrogant queda penjat a l'aire, com els cossos inerts de les vedelles que es gronxen d'uns ganxos gegants en fileres interminables. Com amb el peix, aquí l'olor també s'imposa, malgrat les baixes temperatures. Marxem amarats.

Tornem a quedar vestits de carter, i efectivament caminem pels carrers de Mercabarna, ara en direc-

ció a la zona de les fruites i les verdures. És el mercat més gran: 442 parades en mans de 143 empreses que giren 1.150.000 tones anuals, més 700.000 de la Zona d'Activitats Complementàries. El 20% del total és producte català. I el 30% se'n va a l'exportació. Sota els porxos de l'entrada hi ha un espai reservat (i gairebé gratuït) per als petits productors de proximitat, la majoria del delta del Llobregat. "Volem que hi siguin!", emfasitza Josep Tejedó.

Hi entrem i ens meravellem. Colors i més colors. No saps on mirar. "Ei, aquí no hi ha animals, però sí éssers vius. Quan mengem una fruita, mengem un ésser viu: aquest mango és viu quan l'agafem de l'arbre i quan en surt", ens adverteix el Ferran. El mateix passa amb una hortalissa o

un bolet. "És un món encara més complex que l'animal", afirma. I més variat. I embolica que fa fort: "Les fruites són dolces i les verdures no, però hi ha verdures dolces i que no són verdes. El món salat i dolç és força nou a la humanitat. A l'Edat Mitjana menjaves coses dolces de primer i els pastissos eren salats". El Ferran s'embala, s'apassiona. Tot el porta al mateix lloc: la llibertat de creació. La llibertat d'elecció.

Som al lloc adequat. N'hi ha per triar i remenar. De nou, ell és l'estrella. Ara tasta un raïm, ara ens fa comparar les varietats de tomàquet (de Barbastre, d'Altea), ara mira els calçots (aquí se'n venen 15 milions d'unitats a l'any), ara ens una rovellons que la venedora, Montse Rius (de Dangla), ens informa que són de Guadalajara, Romania, Bulgària, Itàlia... De Catalunya, només el 5%. "Al diari hauríem de publicar un cop al mes les varietats dels productes de mercat: és una informació rellevant", ens comina el Ferran. Les fruites: "El codony és de les poques que no es pot menjar directament, i les figues són la primera fruita de la història, de les primeres que es van domesticar". Esclar, els arbres fruiters també ens els hem fet a la mida de l'home. El concepte de natural, per al Ferran, és relatiu: "Aquí quasi no hi ha cap planta natural". És a dir, salvatge. També posa en qüestió la relació entre ecològic i sostenible: "Menjar mig quilo de cireres ecològiques per Nadal no és sostenible".

Els compradors sí que són sostenibles i ecològics: molts d'ells circulen pels passadissos en bicicleta. A fora hi ha tràilers gegants. Mercabarna, ciutat de contrastos. Sortim i ensopeguem amb un grup d'escolars. Amb ells el Ferran es fa l'última foto del matí. Tot just són les 10.30 h. A Mercabarna la vida segueix: al món hi ha molta gent per alimentar cada dia.