La gamba s'enfila fins als 150 euros però es manté com l'estrella de la taula de Nadal

Els preus continuen en una línia similar a l'any passat. El rap, el marisc, el pollastre farcit i l'espatlla de xai tornen a ser els aliments més demanats



Gamba al Mercat de Girona

Corredisses a darrera hora, felicitacions de Nadal i productes com el peix, el pollastre o el marisc a uns preus similars als del desembre passat tornaven a ser ahir la tònica general al Mercat del Lleó de Girona, on un dels productes estrella dels àpats festius, la gamba, s'enfilava fins als 150 euros el quilo. Tot i el bullici als pasadissos, però, els paradistes coincidien que enguany hi havia menys compradors que altres ocasions perquè cada cop els compradors opten més per avançar les compres i no patir sorpreses amb els preus.

«Hem venut molt, però dies enrere, la nostra clientela avui ja està servida i vénen només a comprar la clova», explicava Xavier Arbussà, de peixos Arbussà, que detallava el rap, el lluç, el llobarro o els elements per al brou com els productes més demandats.

Del mateix parer era la Carme Busquets, de Peixos Carme, que assegurava que ahir era un dia fluix després d'uns dies forts en què s'ha venut sobretot marisc i rap. «Tinc clientes que fa més d'un mes ja compraven per Nadal, la gent vol anar amb temps i avui està sent tranquil», assegurava.

Els peixaters es lamentaven, a més, que el mal temps ha fet arribar poc producte a les llotges. «Ha sortit poc peix i el marisc també és petit», indicava la Soraya Garrido, de Peixos Núria, on la gamba petita estava a 39 i l'escamarlà, també de poca llargada, a 34.

I si el marisc és el rei a les peixateries, en el cas de la carn, les aus, l'espatlla de xai i el filet també continuen com els triomfadors i sense oscil·lacions en el preu. En Toni Muñoz, de la Carnisseria Toni, explicava que entre el que més han demanat els clients hi ha el filet de vedella -ahir, a 39,5 euros el quilo-, les llates, l'espatlla de xai la carn per a l'escudella.

En Manel Rodríguez, de Pollastres Manel, remarcava l'èxit de les aus a les taules gironines, en part pel preu. «Un capó, per exemple, està a 10 euros el quilo. Te n'endús un de 5 quilos i per 50 euros acaba menjant molta gent», assenyalava el botiguer del Mercat del Lleó. «El pollastre de pagès, les pintades, les pulardes i els capons estan tenint molta sortida, i també el pollastre farcit», declarava entre client i client.

D'altres compradors són més pràctics i una de les parades amb més èxit al Mercat del Lleó era Cuinats Pepita. «Cada cop tenim més gent que tria el menjar precuinat per estalviar-se feina, però busca menjar tradicional, com els canelons o el pollastre rostit», indicava la Mercè Camps, mentre els compradors feien cua a la parada. «Tot i que nosaltres aquests dies ens trobem els productes més cars, no ho reflectim en el preu», va dir, afegint que ahir només servien ja les comandes encarregades amb previsió.

I previsor era en Josep Maria Giralt, que ahir anava al mercat a comprar una mica de fruita, mentre la seva dona ja era a casa preparant els galets per al caldo.

També en Salvador Sunyer, que avui dinarà escudella, carn d'olla i un «platillo» de cards. Ahir era al mercat per comprar verdura per als plats del dia, perquè tot el que li feia falta per al dinar de Nadal ja ho havia comprat amb temps.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/12/25/gamba-senfila-fins-als-150/820855.html?utm_source=rss