

Adaptación de los mercados mayoristas a los nuevos consumidores de la inmigración

La experiencia de Mercabarna

■ JOAQUIM ROS SAQUÉS

Director de Mercados y Promoción de Mercabarna



Según datos del Institut d'Estadística de Catalunya, en el año 2003 residían 383.938 extranjeros en Cataluña, un 5,7% sobre el total de la población catalana, una cifra que se incrementa año tras año. En Barcelona capital los residentes foráneos representan ya el 12,8%. Si se estudian estas cifras por países de procedencia, se observa que la población extranjera más numerosa en Cataluña es la africana, que representa el 38,3% del total de residentes foráneos. A ésta le sigue la procedente de América (26,9%) –básicamente de Latinoamérica–, la de otros países europeos (23%) y la asiática (11,6%).

Ante esta realidad, Mercabarna constituye un reflejo de la nueva sociedad catalana donde conviven personas de orígenes muy diversos, con unos hábitos alimentarios propios. El crecimiento de la inmigración en Cataluña en los últimos años ha provocado cambios progresivos y constantes en la oferta alimentaria de

las diferentes empresas que operan en esta unidad alimentaria, para adaptarse a la demanda de estos nuevos consumidores.

MÁS IMPORTACIONES

En las estadísticas de algunos de los sectores que operan en Mercabarna podemos observar un incremento de los productos de importación que no sólo se produce para dar respuesta a las exigencias del consumidor español, sino que responde también en parte a la creciente demanda de la población foránea. Observamos, por ejemplo, que en 2003 la cifra de importaciones en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas supuso el 26,7% del total de productos comercializados en dicho centro comercial, cuando este porcentaje se había mantenido en torno al 20% durante los tres años anteriores.

Además de las cifras, el aumento de la población extranjera y, sobre todo, de la inmigración se observa paseando por los

diferentes mercados centrales, donde hay cuatro núcleos muy claros que destacan a la hora de satisfacer las necesidades de esta nueva sociedad catalana. Por una parte, en el Pabellón Polivalente, centro comercial especializado en la venta mayorista de productos elaborados o semielaborados, el porcentaje de alimentos orientados a satisfacer la demanda derivada del fenómeno migratorio ya representa el 30% del total de su oferta.

Asimismo, el Matadero de Mercabarna se ha dotado de la tecnología necesaria para sacrificar vacuno según el rito islámico Halal, y desde mayo de 2004 ofrece este servicio. El éxito de la implantación de este tipo de sacrificios puede apreciarse en las cifras actuales de matanza según este ritual, que ya suponen el 14,5% del total de vacuno sacrificado.

También en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas se puede apreciar claramente que una parte cada vez más importante de la oferta de sus productos

responde a una demanda de orígenes muy diversos.

Por último, cada vez son más numerosos los restaurantes de oferta gastronómica asiática que se proveen en empresas del Mercado Central del Pescado o en compañías situadas en la Zona de Actividades Complementarias de esta unidad alimentaria.

OFERTA POLIVALENTE PARA UNA DEMANDA MULTICULTURAL

El principal escaparate de la gran variedad de productos exóticos que se comercializan actualmente en Cataluña es el Pabellón Polivalente de Mercabarna. Cuando paseas por este centro comercial, puedes observar claramente la gran diversidad de compradores detallistas de diferentes países del mundo y la infinidad de productos de todos los orígenes, algunos de ellos, hasta ahora, desconocidos para nosotros.

Este pabellón, especializado en la venta a detallistas y restauradores de bebidas, lácticos, embutidos, salazones, carnes, huevos, congelados, especias, etc., ha reorientado su oferta ante la demanda de estos nuevos compradores. En el Polivalente se pueden encontrar actualmente unos 800 productos dirigidos al sector de la inmigración. Estos nuevos clientes son fundamentalmente propietarios de pequeños comercios de barrio o de restaurantes especializados en gastronomía de sus países de origen.

Para responder, por ejemplo, a la demanda de los consumidores de origen árabe, en el Polivalente se puede encontrar desde el conocido refresco de Megacola, pasando por la tahima –harina de semillas de sésamo–, todo tipo de té y especias, pulpos marroquíes, etc.; y, por supuesto, el popular cuscús.

La oferta de alimentos dirigidos a población latinoamericana es también muy importante. Así, en el Polivalente se puede adquirir cerveza colombiana, refresco de cola peruano, harina precocinada de trigo de Venezuela, guandules de la República Dominicana, dulces de leche argentinos, anacardos brasileños o, los cada



vez más frecuentes en nuestros menús, chiles y jalapeños mejicanos. La población de origen asiático encuentra también respuesta en este centro comercial: leche de coco para tailandeses, arroz basmati, mango dulce o sepia para compradores indios, etc.

EXÓTICOS CADA VEZ MÁS “NUESTROS”

Por otra parte, en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna cada vez hay más productos exóticos. Sólo hace falta pasear por este gran centro comercial para darse cuenta de que la fruta tropical, por ejemplo, no empieza ni acaba en las populares piñas, kiwis o cocos. Así, cada vez son más frecuentes los productos que antes sólo adquirían comerciantes o restauradores de alta gama para sorprender a sus clientes. Ahora productos tropicales como la yuca, la pitahaya, el rambután, el bananito, el plátano macho, la lima o el alquejénje se mezclan con los orientales como las paksoi –acelgas chinas–, el gauchoi –un tipo de hortaliza china–, la carambola, el lemongrass, y con los africanos como la malanga o la okra.

Lo cierto es que los mayoristas tradicionales, que aún suponen el 70% del total de firmas que operan en el Mercado

Central de Frutas y Hortalizas, han encontrado en el comprador de la inmigración un refugio comercial frente a la paulatina desaparición de muchos detallistas tradicionales. Y es que los comercios o restaurantes llamados “étnicos” –indios, pakistaníes, chinos...– proliferan sobremanera en Barcelona y su área metropolitana.

El Matadero de Mercabarna también se ha adaptado a las necesidades de estos nuevos consumidores. Ya desde hace varios años ofrece el servicio de sacrificio de cordero y cabrito siguiendo los rituales musulmán y judío, pero además desde mayo de 2004 sacrifica también ganado vacuno según las exigencias de ambas religiones. En el caso del ritual musulmán, el animal debe situarse de cara a la Meca en el momento del sacrificio, ha de ser degollado sin administración de anestesia y el sacrificio debe ser practicado o presenciado por una persona de la confianza de la comunidad musulmana. En cambio, la matanza de animales según el rito judío requiere que el matarife sea un rabino, el cual, una vez degollado el animal, efectúa una palpación de sus vísceras.

Para poder ofrecer este tipo de sacrificios respetando las normativas europeas, el Matadero adquirió a finales de 2003 un box ritual que inmoviliza al animal y permite la matanza mejorando las condiciones higiénico-sanitarias, reduciendo su sufrimiento y favoreciendo el trabajo del matarife.

Desde que el Matadero ofrece este tipo de servicio, la demanda por parte de carnicerías islámicas o convencionales no ha dejado de aumentar. Actualmente, el Matadero de Mercabarna sacrifica un promedio anual de más de 800 corderos y 20.000 cabezas de vacuno siguiendo este ritual, lo que representa el 9,4% y el 14,5%, respectivamente, del total de cada una de estas especies sacrificadas en Mercabarna. ■

JOAQUIM ROS SAQUÉS

Director de Mercados y Promoción de Mercabarna