

Condis segueix apostant pel peix de proximitat als seus establiments

- **La cadena de supermercats ha signat un acord de col·laboració amb Acuidelta, l'únic viver sostenible d'orada i llobarro a Catalunya, per subministrar aquestes espècies a les seves botigues**
- **Amb aquesta aliança, Condis aposta pel producte de proximitat i sense intermediaris, i n'assegura la qualitat, frescor, rotació i origen del gènere**
- **Les condicions en què es cria aquest peix fan que tingui unes característiques organolèptiques molt superiors i diferenciades a les de l'aqüicultura convencional**

Barcelona, 2 de maig de 2023.- La cadena de supermercats **Condis** ha signat un acord de col·laboració amb la piscifactoria **Acuidelta**, l'únic viver d'orada i llobarro a Catalunya, situat a l'Ametlla de Mar (Costa Daurada), per començar a comercialitzar aquestes espècies de proximitat als establiments propis i franquiciats de què disposa la companyia arreu del territori català.

Amb aquesta aliança, Condis substitueix les antigues referències d'orada i llobarro subministrades a la seva secció de peixateria per introduir-hi aquests dos nous productes de proximitat, sense intermediaris, directament del mar a la botiga, garantint-ne la qualitat, frescor, rotació i origen del gènere.

En paraules de **Miguel Angel Calderón, Coordinador General de Frescos de Condis**, *"aquest nou conveni suposa un salt de qualitat en el nostre assortiment de peix fresc, ja que l'origen d'aquestes dues noves referències, les Terres de l'Ebre, és una de les Reserves de la Biosfera més importants de Catalunya"*. Calderón també ha subratllat que, *"ahora, és un pas més dins la nostra aposta per la sostenibilitat, ja que estem parlant de dues espècies molt preuades dins la gastronomia mediterrània i ens permet poder gaudir-les respectant els ecosistemes marins"*.

Millors trets organolèptics

Les condicions en què es cria aquest peix, tant pel tipus d'alimentació com per la qualitat de l'aigua de la Costa Daurada (rica en iode), així com per la reduïda densitat en què es crien aquestes dues espècies fan que tinguin unes millors característiques organolèptiques, destacant la brillantor de les escates i una pell més llisa, que les diferencia de les orades i llobarros d'aqüicultura convencional.

En aquest sentit, en el cas concret de l'orada, aquesta té un color més clar i que recorda a la moixarra, l'orada salvatge del Delta de l'Ebre.

Aposta clara pel peix de proximitat

Aquest nou projecte és una continuïtat de l'aposta que Condis va endegar fa més de cinc anys, amb la incorporació de peix blau directe de la **Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú**, destacant el seitó i la sardina que ens arriben pràcticament a diari de les costes Catalanes, o el verat i sorell que va en funció de les captures del dia.



Sobre Condis Supermercats:

Condis és una empresa fundada el 1961, amb seu a Barcelona i amb forta presència a Catalunya i Andorra de 680 supermercats, dels quals més de 386 establiments són a Barcelona capital i a la seva àrea metropolitana. La companyia compta amb una quota al voltant del 10% en superfície a Catalunya i està especialitzada en supermercats de proximitat i conveniència, amb una quota de mercat que arriba al 25% a la demarcació de Barcelona, en els formats de proximitat i petit supermercat.

Adicionalment al model de botiga física, Condis ofereix un servei de lliurament en línia de qualitat, a través de la seva plataforma CondisLine. Actualment, CondisLine cobreix el 50% del mercat total de Catalunya i va constituir un canal clau del servei de Condis durant l'any 2020. La companyia està molt involucrada en iniciatives ESG i compta amb un model de negoci enfocat a reduir l'impacte mediambiental del sector de l'alimentació i col·labora de manera activa amb nombroses organitzacions d'acció social.

Per a més informació:

Ainhoa Leyton
ATREVIA
Tel.: 667 631 681
aleyton@atrevia.com

Josep Maria Vialis
ATREVIA
Tel.: 659 170 143
jmvialis@atrevia.com