

El producto del mes



Noviembre: Níscalo

La opinión del especialista

Para tener la opinión de un especialista hemos entrevistado a Josep Maria Serentill, mayorista del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna.

¿Cuántos años hace que vende setas en Mercabarna?

Vendemos setas desde el año 1997, más de 15 años.

¿Cuántas toneladas de níscalos venden en temporada alta?

Específicamente de níscalos, comercializamos alrededor de 50 toneladas. Pero si sumamos el resto de setas, llegamos a unas 200 toneladas en total, en temporada alta, que dura unos 60 días.

¿De dónde vienen los níscalos que usted vende?

Nos llegan de Cataluña y del resto de España, aunque también vienen de Francia y de los países del este de Europa.

¿Hay alguna seta, no comestible, que se asemeje al níscalo?

Si, el “Falso Níscalo” que se parece mucho al níscalo pero es muy amargo, aunque no es tóxico ni mortal.

¿Cómo sabemos si el níscalo es bueno a la hora de comprarlo?

Sobre todo por la vista. Que tenga buen color. De ésta manera sabremos si está sano.

¿A parte del níscalo, qué otra seta es la que más se vende?

El que más pide el consumidor, después del Níscalo, es el Boletto o Calabaza.

El producto del mes



Noviembre: Níscalo

¿Y para terminar, cuál es su receta preferida para hacer con níscalos?

Como más me gustan son a la brasa con sal y aceite, y si puede ser con un poco de butifarra... también.

