

## **La opinión del especialista**

Pera tener la opinión de un especialista, hemos entrevistado a Carles Capdevila Perals, mayorista del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna.

### **¿Cuántos años hace que vende caquis en Mercabarna?**

Hace más de 41 años, desde la inauguración del Mercado central, en el año 1971.

### **¿De dónde proceden los caquis que vende usted?**

Los caquis que vendemos en nuestra parada son del Ordal, Sant Vicenç dels Horts, Lleida y Valencia.

### **¿Cuál es la diferencia entre un caqui, un persimon y un sharoni?**

El caqui puede ser duro o blando. Si es blando, es de la variedad "Tomatero"; y si es duro, de la variedad "Rojo Brillante".

El Persimon siempre es duro, y curiosamente es la misma variedad "Rojo Brillante", pero tiene un proceso de maduración diferente y por eso es de color naranja y no rojo como el caqui "Rojo Brillante".

El sharoni es una variedad de caqui más pequeño y chato, y se parece más a un tomate.

### **¿Cuál es la variedad que más le gusta a los consumidores?**

La variedad que más piden es la "Rojo Brillante", tanto en su variedad blanda como dura.

### **¿Cuál es la mejor época para comprar caquis?**

Sin lugar a dudas, la mejor época comer caquis es entre noviembre y diciembre. Aunque hay que tener en cuenta que el caqui se recoge del árbol en el mes de septiembre, y se acaba de madurar de forma controlada en cámaras, porque si se dejara en el árbol hasta noviembre, la mayoría se caerían de árbol y se malbaratarían.

### **¿Cuántos kilos de caquis se venden en temporada alta?**

En nuestra parada vendemos aproximadamente 20 toneladas de caqui por

El producto del mes



Diciembre: Caqui

temporada, es decir, 20.000 Kilogramos.

**¿En que nos tenemos que fijar cuando compramos caquis?**

Lo más importante es que estén maduros, así nos aseguramos que están dulces.

**¿De qué forma le gusta comer caquis?**

Cuando el caqui está maduro, le arranco la hoja de la parte superior, entonces queda un pequeño agujero y con una cucharilla me lo voy comiendo como si fuera un yogurt.

