

L'opinió de l'especialista

Per conèixer una mica més el pebrot hem anat a visitar un especialista, el senyor Lluís Sangrà, majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

Quants anys fa que ven pebrots a Mercabarna?

Fa uns 25 anys que venc pebrots a Mercabarna, juntament amb altres hortalisses.

Quina és la millor època per comprar-ne?

Actualment tenim la sort de gaudir de pebrots frescos durant tot l'any.

I quantes tones de pebrots podeu arribar a vendre en un any?

Doncs arribem a vendre al voltant de 22 tones.

D'on són els pebrots que venen?

Depèn de l'època de l'any. A l'hivern el pebrots ens arriben des de el sud d'Espanya (Andalusia) i a l'estiu vénen de Murcia i també tenim aquí a Catalunya.

Quina és la varietat que més li agrada a la gent?

Segons el color del pebrot. Si és pebrot verd trien més el de la varietat "Italià", i si és pebrot vermell s'emporten més el de la varietat "Amullo".

En què ens hem de fixar a l'hora de comprar pebrots?

El pebrot vermell ha de ser ben carnós i ens hem de fixar que el pebrot verd no sigui massa gran.

Sap quins beneficis té menjar pebrots?

El pebrot és antioxidant, afavoreix una bona cicatrització i evita l'envelliment prematur.

I per acabar, quina es la seva recepta preferida amb pebrots?

Definitivament els "pebrots escalivats" és com més m'agrada menjar-los.

El producte del mes



Febrer: Pebrot

