

El producto del mes



Febrero: Pimiento

La opinión del especialista

Para conocer un poco más el pimiento hemos ido a visitar a un especialista, el señor Lluís Sangrà, mayorista del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna.

¿Cuántos años hace que vende pimientos en Mercabarna?

Hace unos 25 años que vendo pimientos en Mercabarna junto con otras hortalizas.

¿Cuándo es la mejor época para comprarlos?

Actualmente tenemos la suerte de disponer de pimientos frescos durante todo el año.

¿Cuántas toneladas de pimientos podéis llegar a vender en un año?

Podemos llegar a vender alrededor de unas 22 toneladas.

¿De dónde provienen los pimientos que vende?

Eso depende de la época del año. En invierno los pimientos llegan desde el sur de España (Andalucía), y en verano vienen de Murcia y también tenemos aquí en Catalunya.

¿Cuál es la variedad que más le gusta a la gente?

Según el color del pimiento. Si es verde escogen la variedad "Italiano" y si es pimiento rojo se llevan el de la variedad "Amullo".

¿En qué debemos fijarnos a la hora de comprar pimientos?

El pimiento rojo debe ser bien carnoso y el pimiento verde debemos mirar que no sea demasiado grande.

¿Sabéis que beneficios tiene comer pimientos?

El pimiento es antioxidante, favorece una buena cicatrización y evita el envejecimiento

El producto del mes



Febrero: Pimiento

Y para acabar ¿cuál es su receta favorita con pimientos?

Sin ninguna duda los “pimientos escalibados” son como más me gusta comérmelos.

