

L'opinió de l'especialista

Per conèixer una mica més de l'espàrrec, hem anat a visitar a un especialista, el senyor Jordi Galán, majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

Quants anys fa que ven espàrrec a Mercabarna?

Ja fa 20 anys que estic venent espàrrecs a Mercabarna.

Quina és la millor època per comprar-ne?

La millor època per consumir-los és a la primavera.

I quantes tones d'espàrrec podeu arribar a vendre en un any?

Podem arribar a vendre unes 150 tones aproximadament cada any.

D'on són els espàrrecs que venen?

Depèn de l'època del any, per exemple, del març al maig són espàrrecs nacionals, y de juny a febrer ens arriben del Perú.

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

La varietat que més agrada és l'espàrrec de marge (verd), i la diferencia va per calibre, de 8 a 12 mm és el fi i el de 20mm o més és el gruixut. La gent demana més el gruixut.

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

Ens hem de fixar que estigui recte i no doblegat, també que tingui un color verd intens i que sigui gruixut. I l'espàrrec blanc que no estigui arrugat i que sigui molt blanc.

Quina diferencia hi ha entre el blanc i el verd?

L'espàrrec blanc neix sota terra, per això és blanc, i l'espàrrec verd neix d'una planta.

I per acabar, quina és la seva recepta preferida amb espàrrec?

M'agraden moltíssim els espàrrecs de marge a la planxa amb sal i oli.

El producte del mes



Març: Espàrrec

