

L'opinió de l'especialista

Per conèixer una mica més el món de la ceba, hem visitat als especialistes, Ignasi i Carles Domingo Miró, germans i majoristes del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

Quants anys fa que veneu cebes a Mercabarna?

Ja fa 8 anys que en venem.

Quina és la millor època per comprar-ne?

L'estació òptima de les cebes és l'hivern, encara que podem allargar la temporada de setembre a febrer.

Quantes tones de cebes veneu en temporada alta?

Doncs arribem a vendre uns 4 milions de quilos.

D'on són les cebes que veneu?

Segons la varietat venen d'un lloc o d'un altre. Per exemple, la ceba de Figueres ens arriba de Lleida, la ceba varietat Recas prové d' Albacete (La Mancha) i la "Fuentes" ens arriba des de Saragossa.

Quina és la varietat que més agrada a la gent?

La varietat que més agrada a la gent és la ceba de Figueres.

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

Segons per què la volem fer servir. Per exemple, si la volem per cuinar hem de comprar la varietat "Recas", si la necessitem per l'amanida hauríem d'escollir la de "Figueres", etc...

Quins beneficis té menjar cebes?

Si, sobretot conté molta vitamina A,B i C, també és un fantàstic estimulant de la gana.

Ens podria explicar alguna curiositat de les cebes?

Una cosa que tots ja sabeu, és que quan la tallem ens fa plorar, però també serveix per desinfectar les picades d'insectes.

El producte del mes



Desembre: Ceba

Ja que heu tocat el tema. Sabeu per què ens fa plorar?

Això succeeix perquè quan la tallem allibera sofre que es troba al seu oli, i això fa que s'irritin els ulls i per això plorem.

I per acabar, quina és la vostra recepta favorita amb ceba?

A tots dos ens agrada molt el fetge amb cebes de figueres.

