

## L'opinió de l'especialista

Per saber més coses del carbassó hem anat a parlar amb la Kima Pujol Viñals, Majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna, i l'hem fet aquestes preguntes:

### **Quants anys fa que ven carbassó a Mercabarna?**

Jo estic des de que va obrir, a l'any 1971, ja fan 45 anys.

### **Quina és la millor època per comprar-ne?**

Podem comprar-los durant tot l'any, depèn molt del temps que faci, si hi ha mal temps venen d'hivernacle. Però la millor època és des de la primavera a la tardor.

### **Quantes tones de carbassons ven per any?**

Venem unes 250 tones, aproximadament, durant tot l'any.

### **D'on són els carbassons que venen?**

Provenen de Palafròlles, Vilassar, Mataró, el Baix Llobregat i també d'Almeria.

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

Al mercat podem trobar carbassons verds, blancs i alguns de color groc, però el que més compren és el carbassó verd.

### **En què ens hem de fixar a l'hora de comprar carbassó?**

Hem de mirar que no estiguin tous, això és senyal de que la carn per dintre estarà gelatinosa i tova també. Això pot ser perquè els hi ha donat massa fred, estiguin vells o perquè els hi han donat molts cops.

### **Com podem conservar un carbassó en perfectes condicions?**

Si fa fred el podem deixar a l'aire lliure, però si fa molta calor l'hem de guardar a la nevera.

### **I per acabar, quina és la seva recepta preferida amb carbassó?**

M'agrada molt la crema de carbassó i la truita de carbassó amb ceba.

El producte del mes



Gener: Carbassó

