

El producto del mes



Marzo: champiñón

La opinión del especialista

Este mes no hablaremos de frutas ni de hortalizas, aunque este producto lo encontraremos en todas las fruterías. Se trata del champiñón. Por esta razón hemos ido a visitar a un especialista, el señor Pedro Sánchez, mayorista del Mercado de Frutas y Hortalizas de Mercabarna.

¿Cuántos años hace que vende champiñones en Mercabarna?

Pues llevo 37 años vendiendo champiñones en Mercabarna.

¿Cuándo es la mejor época para comprar champiñones?

Podemos encontrar champiñones durante todo el año.

¿De dónde son los champiñones que vende en su parada?

Tenemos champiñones de La Rioja, Cuenca y Albacete.

¿Cuántas toneladas vende por año?

Cada año vendo alrededor de 200 toneladas.

¿En que nos hemos de fijar a la hora de comprar champiñones?

Debemos fijarnos que el pie del champiñón sea blanco y duro. Y que cuando lo partimos no esté de color marrón.

¿Hay variedades de champiñones?

Si, está el champiñón blanco y el champiñón Portobello, que es de color marrón. También hay semillas para cada estación según la temperatura.

Y para acabar. ¿Cuál es su receta preferida hecha con champiñones?

Mi receta favorita son los champiñones partidos en tres trozos y cocinados en la sartén con un buen aceite de oliva y con ajos.

El producto del mes



Marzo: champiñón

