

## **La opinión del especialista**

Para conocer más sobre el puerro hemos ido al Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna para hablar con Óscar Fernández, mayorista del mercado.

### **Cuántos años hace que vendes puerros en Mercabarna?**

Hace 13 años que vendo puerros en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas.

### **De dónde son los puerros que vendes?**

Los puerros que vendemos son de origen nacional, pero también tenemos de Bélgica, Francia y Portugal.

### **Qué tipos o variedades de puerro existen?**

Según su época de cultivo (verano, otoño...) se distinguen diversas variedades que se diferencian por su longitud, diámetro e intensidad del sabor.

### **¿Cuál es la mejor época para comprar puerros?**

La mejor época es el invierno donde encontramos los puerros más gruesos y de fuerte sabor.

### **¿Cuántos kilos de puerros vendes en temporada alta?**

Alrededor de 300 toneladas durante la temporada alta.

### **¿En qué nos hemos de fijar a la hora de comprar puerro?**

Entre otras cosas en la longitud del tallo, en la parte blanca. Cuanto más largo mejor, dado que es la parte comestible.

### **¿De qué forma te gusta comer los puerros?**

En tortilla y crema de puerros (vichyssoise).

El producto del mes



*Junio: Puerro*

