**L’opinió de l’especialista**

Aquest mes li ha tocat al préssec. Per això, per conèixer una mica més aquesta meravellosa fruita, hem anat a visitar al Sebastià Caseny, majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

**Quants anys fa que ven préssecs a Mercabarna?**

Jo estic des del principi, de fet vaig estar present durant la inauguració de Mercabarna, això va ser al any 1971 si no recordo malament.

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

La millor època és des de juliol fins l’octubre, és a dir a l’estiu.

**Quantes tones de préssecs ven per temporada?**

Unes 60 o 70 tones aproximadament per temporada

**D’on són els préssecs que ven?**

Els préssecs d’aquesta parada els porten de Lleida, Aragó, Múrcia, València, etc.

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

El més demandat per la gent és el préssec groc.

**En què ens hem de fixar a l’hora de comprar préssecs?**

Hem de fixar-nos que tinguin bon color, que estiguin madurs i si tenim dubtes tastar-los.

**Ens pot explicar alguna manera per conservar els préssecs en bones condicions?**

A l’estiu ficar-los a la nevera i treure’ls mitja hora abans de menjar-los, ja que la fruita no s’ha de menjar molt freda. I si no fa tanta calor, deixar-los fora de la nevera en un lloc fresc i sobre tot no donar-los cops.

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

Com més m’agraden són al natural, encara que queden molt bé en macedònia, acompanyats d’altresfruites**.**

