

## L'opinió de l'especialista

Per tenir l'opinió d'un especialista hem entrevistat al senyor Joan Ribas, majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

### **Quants anys fa que comercialitzen pèsols a Mercabarna?**

Ja fa 40 anys que venem pèsols a Mercabarna

### **Quina és la millor època per comprar pèsols frescos?**

Encara que la temporada pot començar cap al mes de novembre, sense cap dubte, la millor collita és la que es dona entre els mesos de març i abril. Per Setmana Santa els pèsols acostumen a ser de bona qualitat.

### **On es conreen els pèsols que ven vostè?**

Específicament són de Vilassar de Mar i de Sant Cebrià, a la comarca del Maresme. D'allà provenen els coneguts "pèsols de Llavaneres".

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

La varietat "Otrillo" és una de les més venudes, ja que la pots trobar durant tot l'any. Però les més apreciades són les anomenades "Garrofal" i "Pèsol de Llavaneres", que es recullen entre els mesos de març i abril.

### **Hi ha una varietat que es diu Tirabeque, i la gent diu que és molt bona...**

Si, és el pèsol que s'utilitza per fer sopa.

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

Segons la necessitat de cadascú. Per exemple, els restaurants ens els demanen amb el gra petit, perquè són més suaus, però altres sectors els prefereixen amb el gra més gran, de forma que hem de collir la tavella més tard. Això va al gust del consumidor.

El producte del mes



Març: Pèsol

**Quina és la seva recepta preferida amb pèsols?**

A mi m'agrada de totes les maneres, però els pèsols amb peix es la meva preferida, per exemple "pèsols amb sèpia" o "pèsols amb bacallà".

