

L'opinió de l'especialista

Per tenir l'opinió d'un especialista hem entrevistat a la Montse Vilà Murciano, majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

Quants anys fa que comercialitza bròquils a Mercabarna?

Ja fa 25 anys que venem bròquils al Mercat Central.

Quina és la millor època per comprar-ne?

El millor moment per consumir aquesta hortalissa és l'hivern. Però la temporada s'allarga des de finals de novembre fins ben entrat el mes d'abril.

Quants bròquils ven en temporada alta?

Aproximadament arribem a comercialitzar uns 300.000 bròquils des de desembre a maig.

De quin lloc arriben els bròquils que vostè ven?

Tots els bròquils d'aquesta parada provenen de la comarca del Baix Llobregat, específicament de la població de Sant Boi del Llobregat.

Les varietats més conegudes són el bròquil de Santa Teresa i el Romanesc, hi ha alguna més?

Sí, hi ha alguna més com el Citation o el Laguna, però els més apreciats són aquests que dius: el de Santa Teresa, que és un bròquil de color lila, i el Romanesc, que és un bròquil molt maco que no és rodo, sinó que acaba en punxes.

Quina és la diferència entre un bròquil i una coliflor?

La diferència és que la coliflor sempre és blanca i rodona, i el bròquil pot ser verd, lila. I de vegades fins i tot pot no ser rodó.

El producte del mes



Maig: Bròquil

¿Ens podria explicar alguna curiositat sobre el bròquil?

Us puc explicar una cosa curiosa sobre el seu nom; encara que sembli estrany, alguns pagesos anomenen a la coliflor, coliflor blanca; i al bròquil, coliflor verda.

En què ens hem de fixar a l'hora de comprar un bròquil?

Ens hem de fixar que no estigui pansit, o sigui, que estigui dur i que la fulla estigui fresca i amb bon color, també que el tall sigui net i que la tija no estigui negra allà on l'han tallat.

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

A mi m'agrada sofregit amb all. Primer fregeixo una mica els alls i després els trec, tallo el bròquil cru en trossets i els poso a la paella, els tapo, els deixo una estona i torno a posar els alls. De quant en quant remeno perquè no es cremin els alls, i ja està; és un plat boníssim!

