

El producte del mes



Març: Tomàquet

L'opinió de l'especialista

Aquest serà el mes del tomàquet, per aquesta raó hem anat a visitar a Francesc Rodríguez, que és majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna:

Quants anys fa que ven tomàquet a Mercabarna?

Entre el meu pare i jo portem 30 anys venent tomàquets a Mercabarna.

Quan és la millor època per consumir tomàquet?

Hi ha tomàquets de qualitat durant tot l'any.

Quants quilos de tomàquet ven per any?

Podem arribar a vendre 200 tones a l'any.

D'on provenen els tomàquets que venen?

Els majoria de tomàquets venen des d'Almeria i de Múrcia, tot i que també arriben del Marroc i d'Holanda (sobretot a l'estiu).

Quines varietats té a la seva aprada? I quina és la que més li agrada a la gent?

Tenim tomàquet de branca, madur, de pera, verd, raf i algunes varietats més. La varietat que més es consumeix és el tomàquet madur.

Sap quins beneficis té menjar tomàquet?

El tomàquet és ric en vitamina A i C, és un poderós estimulant de la gana i és útil per a les afeccions de la boca i la gola. I millora la vista!

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

Que tinguin color i duresa, també que estiguin vermells per dins i sobretot bon gust.

Quina és la millor manera per conservar un tomàquet en perfectes condicions?

El tomàquet es conserva entre 6º i 8º graus de temperatura.

I per acabar ¿quina és la seva recepta preferida amb tomàquet?

La meva recepta preferida amb tomàquets és definitivament el "Gaspatxo".

El producte del mes



Març: Tomàquet

