

L'opinió de l'especialista

Durant la tardor podem trobar gran varietat de fruites i hortalisses a les fruiteries, però n'hi ha una que moltes vegades passa desapercibuda, i és molt bona! Per aquesta raó aquest mes parlarem del "Caqui" o "Palosanto" i hem anat a visitar a Mabel Navarrete, majorista del Mercat central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna, autèntica especialista en caquis.

Quants anys fa que ven caquis a Mercabarna?

Jo porto al mercat des de 1989, és a dir fa gairebé 30 anys. I en tenim des del principi.

D'on són els caquis que ven vostè?

Tots els nostres caquis vénen des de Castelló.

Quina es la Varietat que més li agrada a la gent ?

De varietats podem trobar el Persimon, el Sharoni i el Brillant o 'Tomatero', que és la varietat que més agrada.

Quina és la millor època per comprar caquis?

Sense cap dubte la millor època és en els mesos d'octubre, novembre i desembre. Però el caqui es recull de l'arbre al mes de setembre i s'acaba de madurar en càmeres, perquè si no cauria de l'arbre pel seu propi pes.

Quants quilos de caquis es venen en temporada alta?

A la nostra parada venem aproximadament 10 tones de caqui per temporada, és a dir 10.000 quilograms.

Quins beneficis ens aporta menjar caquis?

És una superfruita! Molt ric en vitamina C, ferro, calci... i és antioxidant.

De quina forma li agrada més menjar caquis?

Per mi el millor és menjar-los al natural, llevant-li la part superior i extraient la polpa amb l'ajut d'una cullera.

El producte del mes



Novembre: Caqui

