

El producte del mes



Març: Celerí

L'opinió de l'especialista

Per conèixer més sobre el celerí hem anat al Mercat de Fruites i Hortalisses de Mercabarna hem parlat amb el Marc Martil, majorista del mercat.



Quants anys fa que treballes a Mercabarna?

A Mercabarna porto treballant uns quinze anys aproximadament.

D'on són els celerís que vens?

Principalment de França.

Quines varietat de celerí existeixen ?

Varietats hi ha moltes, es diferencien per la mida del bulb, les arrels secundàries, etc. Són les Prinz, Diamant, Rowena, Claire...

El producte del mes



Març: Celerí

Quina és la millor època per comprar-ne?

Es poden trobar tot l'any però la millor època és a al tardor i l'hivern.

Quants quilos de celerí vens en temporada alta?

Doncs no sabria dir-te una xifra, no és de les hortalisses que més venem, però la venda en aquest últims anys ha augmentat. Cada cop es coneix més entre la gent i el mengen més.

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

En que tinguin un bon color, com d'òs, i que l'arrel estigui ben ferma, per exemple.

De quina forma t'agrada més menjar el celerí?

Es pot menjar cuinat al forn, en purés... però a mi com m'agrada més en cru, ratllat en amanides, que és com normalment es consumeix.