

## L'opinió de l'especialista

Per conèixer una mica més el món del raïm, hem visitat a un especialista, el senyor Pere Martínez, majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

### **Quants anys fa que ven raïm a Mercabarna?**

Jo només fa 7 anys que estic a Mercabarna.

### **Quina és la millor època per comprar-ne?**

Primer de tot hem de diferenciar si en volem comprar de negre o de blanc. La millor època per consumir el negre va del 15 d'agost al 15 de setembre i la del blanc, de l'1 de setembre fins el 21 d'octubre.

### **D'on és el raïm que ven vostè?**

El raïm de la meva parada ve de Monforte del Cid, un poble d'Alacant.

### **Quantes tones de raïm es venen en temporada alta?**

Aquí venem aproximadament unes 600 tones.

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

La varietat que més demana la gent és l'anomenada "Doña Maria" (blanc) i en segon lloc el "Moscatell Italià".

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

Es molt important la coloració, que tingui bon color, que la fruita sigui dura i també que el manat no estigui solt.

### **Sap quins beneficis té menjar raïm?**

Sí, que és un magnífic antioxidant.

### **Ens podria explicar alguna curiositat del raïm?**

Al raïm que tinc en aquesta parada, quan neixen els manats, els posen dins d'una bossa de paper, (sense separar-los de la planta) i d'aquesta manera creixen protegits i mantenen un color i un sabor magnífic.

El producte del mes



*novembre: Raïm*

**Quin és el raïm de taula, el blanc o el negre?**

El raïm de taula, tradicionalment, es el blanc.

**I per acabar, quina és la seva recepta preferida amb el raïm?**

En realitat de la manera que més m'agrada és ben net i directament del manat, això si, a la tardor, que és el millor moment per consumir-ne.

