

El producte del mes



Novembre: Rovelló

L'opinió de l'especialista

Per tenir l'opinió d'un especialista hem entrevistat a Josep Maria Serentill, majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

Quants anys fa que ven bolets a Mercabarna?

Venem bolets des de l'any 1997, ja fa més de 15 anys.

Quantes tones de rovellons es venen en temporada alta?

Específicament de rovellons comercialitzem al voltant de unes 50 tones per temporada. Però si hi sumem la resta de bolets, resulta que venem unes 200 tones en total en temporada alta, que dura uns 60 dies.

D'on arriben els rovellons que ven vostè?

Ens arriben de Catalunya i de la resta de Espanya, encara que també venen de França i els Països del Est.

Hi ha cap bolet, no comestible, que s'assembli al rovelló?

Sí, la "Lleterola", que s'assembla molt al Rovelló però és molt amargant, encara que no és un bolet tòxic.

Com sabem si el rovelló és bo a l'hora de comprar-lo?

Sobretot per la vista. En veure el color que té sabem si està sa.

A part del rovelló, quin és el bolet més apreciat pel consumidor?

El que més ens demanen els clients és el cep.

És cert que el rovelló té aquest nom perquè sembla que estigui rovellat?

Sí, sembla que és per això, per aquestes tonalitats tan característiques.

El producte del mes



Novembre: Rovelló

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

Com més m'agraden menjar-me'ls és a la brasa amb sal i oli, i amb una mica de llonganissa.

