

## **L'opinió de l'especialista**

Per tenir l'opinió d'un especialista, hem entrevistat a Carles Capdevila Peral, majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

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

Fa més de 41 anys. Tenim parada al Mercat Central des de la seva inauguració, a l'any 1971.

### **D' on provenen els caquis que ven vostè?**

Els caquis que venem a la meva parada es conreen a l'Ordal, Sant Vicenç dels Horts, Lleida i València.

### **Quina és la diferència entre un caqui, un persimon i un sharoni?**

El caqui pot ser tou o dur. Si és tou, pertany a la varietat "*Tomatero*", i si és dur, a la varietat "*Rojo Brillante*".

El persimon sempre és dur, i curiosament forma part de la mateixa varietat "*Rojo Brillante*", però té un procés de maduració diferent i per això és de color taronja, i no vermell com el caqui "*Rojo Brillante*".

El sharoni és una varietat del caqui, però més petit i s'assembla més a un tomàquet.

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

La varietat que més demanen és el "*Rojo Brillante*".

### **Quina és la millor època per comprar caquis?**

Sense cap mena de dubte, entre novembre i desembre és quan el caqui està més bo. Però hem de tenir en compte que el caqui s'ha d'agafar de l'arbre al setembre, i fer-lo madurar en càmeres de forma controlada, perquè si el deixem madurar a l'arbre fins al novembre, cau i s'escalfa.

### **Quants quilos de caquis es venen en temporada alta?**

A la nostre parada venem aproximadament 20 tones de caqui per temporada, és a dir, 20.000 quilograms.

El producte del mes



Desembre: Caqui

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

Hem de demanar que estiguin ben madurs, que és com estan més dolços.

**De quina manera li agrada més menjar caquis?**

Quan el caqui està madur, li arrenco la fulla de la part de dalt; aleshores queda un foradet, i amb una cullereta me'l menjo com si fos un iogurt.

