

L'opinió de l'especialista

Per conèixer una mica més el món de l'alvocat, hem fet una petita entrevista al Sr. Antonio Uribe Codina, majorista del Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna:

Quants anys fa que ven alvocat a Mercabarna?

Fa 25 anys que estic venent alvocats a Mercabarna

Quina és la millor època per comprar-ne?

El que es cultiva a Espanya es ven a la tardor, però com la majoria de l'alvocat és un producte que arriba d'altres països el podem trobar tot l'any.

De quin lloc arriben els alvocats que vostè ven?

Els que importem ens arriben de països com el Perú, Xile i Sud-àfrica, mentre que els autòctons procedeixen de Màlaga i Granada.

Quantes tones d'alvocat comercialitzen en una temporada?

Podem dir que en un dia laborable podem vendre al voltant d'un palet, és a dir, uns 1.000 Kg. Per tant, a l'any, podem arribar a comercialitzar unes 250 tones aproximadament.

Quantes varietats d'alvocats té a la seva parada?

En tenim unes quantes! Per exemple, les més venudes són: Hass, Piquenton, Fuerte i Bacon.

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

Sense cap dubte, la que més ens demanen és la Hass.

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

Hi ha molts indicatius que ens diuen si un alvocat és bo o no. Per exemple,

El producte del mes



Octubre: Alvocat

la més senzilla és que la pell estigui sana, amb un bon color verd i que no tingui taques negres. Per saber si està al seu punt és necessari que no estigui dur, és a dir, que cedeixi una mica al tacte, però, que no estigui massa tou.

I per acabar, ens podria recomanar alguna forma de menjar alvocats?

A mi com més m'agraden són talladets a làmines amb oli d'oliva, sal i una mica de pebre.

