

## **La opinión del especialista**

Para tener la opinión de un especialista hemos entrevistado a Joan Ribas, mayorista del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna.

### **¿Cuántos años hace que comercializa guisantes en Mercabarna?**

Hace 40 años que vendo guisantes aquí.

### **¿Cuándo es la mejor época para comprar guisantes frescos?**

Aunque la temporada puede empezar durante el mes de noviembre, sin duda la mejor cosecha suele darse entre los meses de marzo y abril. Para Semana Santa acostumbra a haber guisantes de buena calidad.

### **¿De dónde vienen los guisantes que tiene en su parada?**

Específicamente nosotros compramos los llamados “guisantes de Llavaneres” que provienen, sobre todo, de los pueblos de Vilassar de Mar y Sant Cebrià, en la comarca del Maresme.

### **¿Cuál es la variedad que más le gusta a la gente?**

La variedad “Otrillo”, es una de las más vendidas, ya que los puedes encontrar durante todo el año, aunque las más apreciadas son las denominadas “Garrofal” y “Guisante de Llavaneres” que sólo se pueden encontrar entre los meses de marzo y abril.

**Hay una variedad que se llama Tirabeque, y la gente dice que es muy buena....**

Si, esta variedad es la que se utiliza para hacer sopa.

### **¿Qué debemos tener en cuenta a la hora de comprar guisantes?**

Según lo que uno quiera, por ejemplo los restaurantes buscan los guisantes con el grano pequeño, porque son más suaves. Pero hay otros clientes que prefieren el grano más grande, de modo que para ellos

El producto del mes



Marzo: Guisante

cogemos la baya un poco más tarde. Esto va al gusto del comprador.

**¿Cuál es su receta preferida con guisantes?**

A mí me gustan de todas las maneras, pero mi preferida es guisantes con pescado, por ejemplo “guisantes con sepia” o “guisantes con bacalao”.

