

La opinión del especialista

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

¿Cuántos años hace que comercializa brécoles en Mercabarna?

Ya hace 25 años que vendemos brécoles en el Mercat Central.

¿Cuándo es la mejor época para comprar brécoles?

La mejor época para comprar brécoles es el invierno. Pero podemos encontrar brécol de buena calidad desde finales de noviembre hasta finales de abril.

¿Cuántos brécoles vendéis en temporada alta?

Entre diciembre y mayo podemos vender alrededor de 300.000 unidades de brécoles.

¿De dónde provienen los brécoles que comercializa en su parada?

Todos los brécoles de esta parada se cultivan en la comarca del Baix Llobregat, específicamente en la población de Sant Boi del Llobregat.

Las variedades más conocidas de brécoles son el brécol de Santa Teresa y el Romanesco, ¿existe alguna más?

Sí, el de Santa Teresa es un brécol de color lila y el Romanesco es un brécol muy curioso, ya que no es redondo, sino que acaba en punta. También hay más variedades como el Citation, Laguna etc.

¿Cuál es la diferencia entre un brécol y una coliflor?

La diferencia es que la coliflor siempre es blanca y redonda, y el brécol puede ser verde o lila, y a veces no es redondo.

¿Nos podría contar alguna curiosidad sobre el brécol?

Os podría contar una curiosidad referente a su nombre; aunque parezca extraño, algunos agricultores llaman coliflor blanca a la coliflor y coliflor verde al brécol.

El producto del mes



Mayo: Brécol

¿En qué debemos fijarnos a la hora de comprar brécoles?

Nos tenemos que fijar en que no estén mustios, es decir, que estén duros, que la hoja esté fresca y con buen color, y que el corte del tallo sea limpio y no esté negro.

Y para terminar, ¿nos podría decir alguna receta con brécol?

A mí me gusta sofrito con ajos. Primero frío los ajos un poquito y luego los quito, corto el brécol crudo en trocitos y los pongo en la sartén; lo tapo, los dejo un rato y vuelvo a ponerle los ajos. De vez en cuando los voy removiendo para que no se queme y ya está; ¡buenísimos!

