

Escaroles



TEXT I IMATGES: XÈNIA TORRAS, ESPORUS, CENTRE DE CONSERVACIÓ DE LA BIODIVERSITAT CULTIVADA.

Les escaroles són d'aquells cultius fàcils i, potser, poc apreciats. En general, hom pot pensar que hi ha poca varietat, però si us les mireu de ben a prop, veureu que són ben diverses. No només en textura i forma, sinó també en gustos. A Esporus en conservem cinc varietats i us animem a fer-ne planter, aquest agost, a trasplantar-les a l'hort i a tastar-les durant l'hivern.



Enciam de Calaf

Tot i ser una varietat d'escarola li diuen enciam de Calaf perquè les seves fulles amples fan que, un cop a camp, s'assembli més a un enciam que a una escarola. És una varietat amb força variabilitat, tot i que bona part de les plantes són de fulles amples, amb un color verd fort i una penca ampla. Fa unes escaroles de bon calibre que, quan els toca el fred, perden l'amargor.



Escarola perruca

Aquesta varietat, que ha conservat el Josep Alzina de Gironella, és semblant a l'escarola cabell d'àngel, totes dues de fulles estretes i lobulades, tot i que aquests trets no són tan marcats en la perruca que, a més, no té pèls al revers del pecíol. Al Vallès també podem trobar varietats com la perruqueta, que es diferencien pel calibre de la planta (més petita), així com pel lobulat de la fulla.

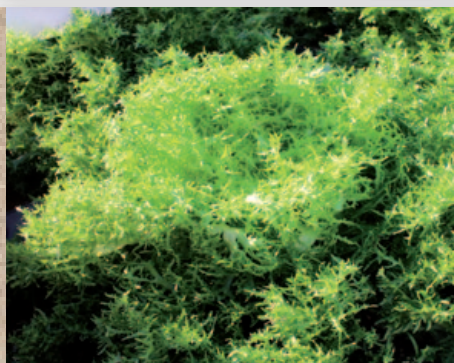


Escarola de fulla ampla

D'escaroles n'hi ha de dos tipus, les de fulles profundament lobulades, com la cabell d'àngel i la perruca, i les varietats de fulla ampla. Aquesta varietat rep el nom d'aquesta característica i es diferencia d'altres varietats de fulla ampla pel seu color verd clar, que va associat a un gust suau. La conservava "de tota la vida" el planteraire de Callús, ja que és molt apreciada al Bages.

Escarola quatre estacions

Escarola amb peces de gran calibre, de fulla ampla, de color verd fosc i amb el limbe arrissat a les puntes. Si li toca el fred perd amargor i no és tan fibrosa. La majoria de les escaroles es cultiven de cara a l'hivern, fent-ne el planter a finals d'agost, però aquesta varietat es sembla a finals de juliol en clima temperat. A més, com que té una bona resistència a l'espigat, també se'n pot fer a la primavera; d'aquí ve el seu nom.



Escarola cabell d'àngel

Varietat recollida a la prospecció que vam fer el 2014 al Maresme. La vam trobar al Mas Bellatriu d'Argentona. És una varietat de fulla molt arrissada, cruixent i poc amarga, però el Joan ens va comentar que necessita un toc de fred per a "funcionar" i cabdellar. És ideal que quedi ben atapeida i petita (20-25 centímetres de diàmetre). Molts pagesos recorden l'escarola de cabell d'àngel com un cultiu que es feia molt a l'horta del baix Maresme. Tot i ser una varietat molt semblant a la perruca, la cabell d'àngel es caracteritza per tenir el revers del pecíol pubescent (amb pèls curts).

