



TEXT I IMATGES: XÈNIA TORRAS, RESPONSABLE DEL PROJECTE ESPORUS.

Crec que moltes coincidireu amb mi quan us digui que una de les coses més apassionants de collir fruits del l'hort són les arrels, ja que fins que no fas la collita no saps què et trobaràs, grans sorpreses i a voltes... grans decepcions. Us ensenyem les arrels que tenim pel banc d'Esporus i ja ens direu quina us animeu a provar.



Xirivía*

El seu nom científic és *Pastinaca sativa*, cosa que ja ens dona una idea de la seva semblança a les pastanagues. L'arrel és blanca i més flonja que una pastanaga, té un gust molt dolç que la fa ideal per a menjar bullida per acompanyar carns, peixos i altres viandes. La nostra la cultiva en Josep Maria Gamisans de la Guixa (Vic).



Salsifí

La varietat que tenim a Esporus és una de silvestre d'origen mediterrani, molt popular en la cuina garrotxina, on des de sempre s'ha menjat guisada o en crema. Fa una arrel d'uns 11-13 centímetres de llarg i color blanquinós. La planta presenta fulles lanceolades i una preciosa flor de color morat. Al igual que l'escurçonera de nap, quan es cull l'arrel, si en queda un trosset es genera una planta nova l'any següent.

Nap de Tallendre

Varietat típica de Tallendre (Cerdanya), molt semblant al nap de Cerdanya, que tradicionalment es cuina amb tiró (ànec). A la Cerdanya, els naps els usen tant per a consum humà com per a consum animal. El nap de Tallendre fa uns 20 centímetres de longitud, és de carn blanquinosa i pell de diversos tons de color marró. Els cultivats a Tallendre tenen un to marronós fosc que el dona el manganès de les seves terres..



Escurçonera de nap

A pesar que l'arrel s'assembla molt al salsifí i molts cops es confon, el cultiu és força diferent tant per les fulles (més amples) com per la flor (gropa en lloc de morada). En l'àmbit culinari tenen els mateixos usos i un gust semblant, tot i que l'escurçonera té més tradició a França, on és considerada una exquisidesa gastronòmica.

Nap de taula

Nap llarg d'uns 15 centímetres de llarg, de color blanc, molt sucós, es pot menjar cru o bullit. La majoria de naps eren farfatgers per al consum animal, però aquest s'ha seleccionat per al consum humà. Aquesta varietat prové del Jacint Carreras de la Pobla de Lillet..

Rave de Mallorca*

Varietat de rave llarg, de color vermell i mida gran (10-12 centímetres), amb un punt picant que deixa un bon regust si es menja cru. Cultiu de creixement molt ràpid que es pot fer intercalat amb les pastanagues per a no haver-les de clarejar, o també és molt usat com a adob en verd de primavera per la seva rusticitat i fàcil desenvolupament..



Ravenet blanc de Portugal

Arrel curta, d'uns sis o set centímetres de llarg, de cultiu ràpid i d'un bonic color blanc. Aquest ravenet afegeix una nota de color a amanides i plats d'estiu i el seu cultiu no té cap complicació. Es pot fer en tot tipus de sòl, fins i tot en testos..



Biodinàmica

CONSULTORIA
FORMACIÓ EN AGRICULTURA
VENDA DE PREPARATS I TOTS ELS SEUS COMPONENTS

DES DE L'ANY 2000 COMPROMESOS AMB L'AGRICULTURA BIODINÀMICA

DREISKEL
Enginyeria en Agricultura Biodinàmica

Entença, 4 43550 Ulldecona (Tarragona)
+34 654 036 644. info@dreiskel.com
www.dreiskel.com

SABÓ POTÀSSIC LÍQUID JABONERA

100% BIODEGRADABLE

LA INDUSTRIAL SABONERA
AVG. GENERALITAT, 126
43500 - TORTOSA
977 440 228
www.laindustrialsabonera.es
toni@laindustrialsabonera.es
carles@laindustrialsabonera.es