



Bitxo de la república

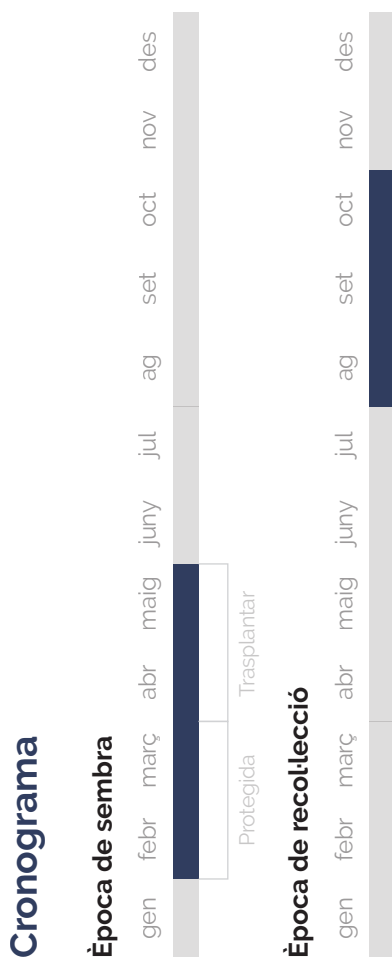
Capsicum frutescens



Part consumida: Fruit
Cultiu: Anual

Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lides pel Col·lectiu Eixarcolant de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.

La informació relativa a les condicions de cultiu i cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima mediterrani de tendència continental.



Sembra i cultiu

Farem sempre planter. Aquest es pot fer a finals d'hivern, entre el febrer i el març, i en aquest cas convé protegir-lo del fred. En canvi, si optem per fer-lo més tard, entre abril i maig, no caldrà protegir-lo. Posarem una llavor per al·vèol i, en acabat, regarem per tal de que no s'assequi el substrat. També podem fer el planter en una torreta o en un racó de l'hort ben assolellat.

Profunditat

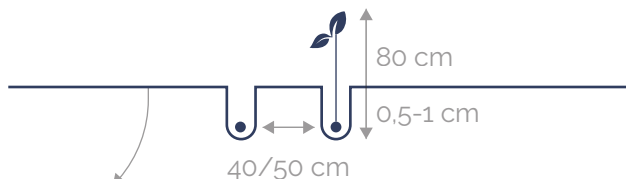
Entre 0,5 - 1 cm.

Marc de plantació

40 cm entre plantes, i 50 cm entre files.

Alçada

80 cm.



Sòl

Prefereix sòls fèrtils, profunds i rics en matèria orgànica. Tolera els sòls calcaris. Cal treballar bé el sòl abans de la seva plantació per tal d'afavorir un bon drenatge de l'aigua, a més de facilitar el creixement de les arrels després del trasplantament.

Sistema de creixement i maneig

La planta és molt semblant a una pebrotera (de fet són del mateix gènere, *Capsicum*), però més ramificada. Al principi el creixement és lent (moment en el que desherbar serà important), però progressivament va guanyant alçada i també amplada, gràcies a les múltiples ramificacions. Quan es troba carregada de fruits, fins i tot pot ser necessari posar-hi un tutor per evitar que es trenqui o tombi degut al propi pes. És relativament resistent a les glaçades suaus, i fins que no geli de debò anirà donant fruits esglaonadament.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Collirem els bitxos a mesura que vagin adquirint la coloració vermella, senyal que ja són madurs. S'uneixen a la planta mitjançant un peciol gruixut, que es trencarà fàcilment sense necessitat d'utilitzar tisores. Quan manipulem els bitxos, ja sigui durant la collita o a posteriori, els dits ens quedaran impregnats de capsaicina, substància responsable del gust picant. Si no hem utilitzat guants, hem d'anar molt alerta de no tocar-nos cap part del cos sensible (especialment ulls, nas, i genitals).

Consum

Són bitxos molt picants. S'empren per fer salses i olis picants, i com a condiment per a qualsevol plat al que vulguem donar un toc picant. La part més picant són les llavors, i per tant si volem que el plat resultant piqui menys convindrà no utilitzar-les, o evitar que el bitxo es trenqui i les llavors s'escampin pel plat. Si es deixen assecar, es poden conservar durant anys i utilitzar-se igual que quan són frescos.

Perfil sensorial

Es tracta d'una varietat de gust molt picant. La carn és relativament prima i cruixent, mentre que la pell és força gruixuda, fet que ajuda a que no es trenqui amb facilitat durant la cocció, encara que es tracti de coccions llargues. Aquest tret és interessant perquè permet retirar el bitxo en qualsevol moment.

Composició nutricional

No es disposa de dades concretes d'aquesta varietat, però en termes generals els bitxos presenten una elevada concentració de capsaicinoides, responsables del gust picant. Es tracta de molècules liposolubles, i per tant en un medi greixós el bitxo serà menys picant que en un medi aquós. Alhora, també és ric en carotens (alguns dels quals són precursors de la vitamina A), flavonoides, tocoferols (vitamina E), i àcid ascòrbic (vitamina C). Destaca també pel contingut en xantofil·les, vitamina B, B3 i P. Pel que fa als minerals, aporta molibdè, manganès, folat, potassi, coure i ferro.

BITXO DE LA REPÚBLICA
BITXO DE LA REPÚBLICA