



Julivert de cal Rosor

Petroselinum crispum



Part consumida: Fulles i fruit

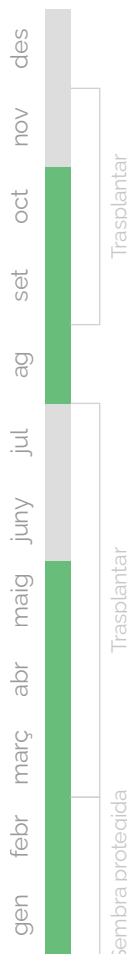
Cultiu: Biennal

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

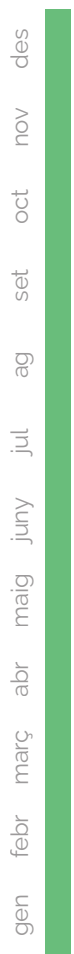
La informació relativa a les condicions de cultiu i cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima mediterrani de tendència continental.

Cronograma

Època de sembra



Època de recol·lecció (fulla)



Època de recol·lecció (llavor)



Sembra i cultiu

Recomanem fer planter posant 3 llavors per alvèol, però si es desitja fer sembra directa sembrarem a cops cada 20 cm posant 5 o 6 llavors juntes ja que hi haurà més competència. Quan es sembra del gener al març cal esperar que no hi hagi risc de glaçades, o sinó, convé protegir-lo del fred. Si posem la llavor en remull un dia abans de sembrar s'accelera el procés de germinació.

Profunditat

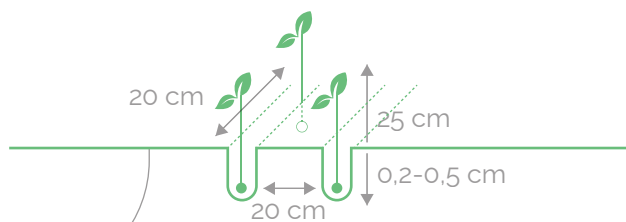
Superficial, 0,2 - 0,5 cm.

Marc de plantació

20 cm entre plantes i 20 cm entre files.

Alçada

25 cm.



Sòl

Prefereix sòls fèrtils, humits i profunds. Es desenvolupa bé en sòls calcaris. Utilitzarem adob orgànic prioritant els que siguin madurs, ben compostats. També pot créixer en ambients pedregosos.

Sistema de creixement i maneig

Varietat de fulles planes, de marge serrat i mata densa que en condicions de semiombra creix més allargada i en menor densitat que en condicions de sol. Si es rega amb freqüència o es planta en condicions de semiombra, és més difícil que s'espigui abans d'hora. S'espiga després d'haver passat l'hivern. És un cultiu molt fàcil per l'hort o per plantar en test. Pot esdevenir subespontani.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció i conservació

Recomanem anar tallant les fulles una a una a mesura que les necessitem. Tanmateix, quan la mata és gran també podem collir-la sencera, tot tallant-la uns 2 - 3 cm per sobre del sòl, deixant l'ull. D'aquesta manera rebrotarà i al cap d'uns dos mesos tornarem a tenir una bona mata. Si es vol collir a l'hivern recomanem sembrar a la tardor. L'ideal és fer una sembra a la primavera i una a la tardor per poder-ne gaudir tot l'any. Si es volen utilitzar les llavors caldrà esperar que s'espigui (agost).

Consum

Recomanem consumir-lo fresc per tal d'aprofitar-ne totes les propietats organolèptiques, ja que com totes les varietats de julivert quan s'asseca perd bona part del gust. El podem picar, o tallar a trossets, com per exemple la típica picada d'all i julivert. Però també és molt bo cuit, en sopes, truites, saltejats, estofats o rostits. Tradicionalment s'ha utilitzat com a condiment, sempre en petites quantitats, i també per decorar plats gràcies al seu color verd intens.

Perfil sensorial

Es tracta d'una varietat de gust intens, com la majoria de juliverts de fulla plana, i molt més aromàtic que les varietats comercials. En cru és quan expressa el seu màxim aroma, tot i que si el cuinem fresc també té molt potencial. Assecat es desvirtua per complet.

Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret, però prenent com a referència altres varietats de julivert, es pot afirmar que és una bona font de proteïnes, fibra, Ca, K, Fe vitamina A, folats, tiamina, flavonoides, i els olis essencials miristicina i apiol. El julivert fresc té moltes propietats però un cop sec les perd quasi per complet, per tant per conservar-lo és millor congelar-lo que assecar-lo.

JULIVERT
DE CAL ROSOR
JULIVERT
DE CAL ROSOR
JULIVERT
DE CAL ROSOR