

COLL DE NARGÓ CEBA COLL DE NARGÓ

Collectiu **Eixarcolant**

El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i accessible a tothom**, basat en la proximitat i en la qualitat, que dignifiqui la feina d'agricultores i agricultors i que permeti mantenir la diversitat dels paisatges que ens envolten.

Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

www.eixarcolant.cat

**RECUPERANT
EL PASSAT,
TRANSFORMANT
EL FUTUR!**

Eixarcolant llavors



Ceba Coll de Nargó

Varietat de ceba dolça i aromàtica, de textura cruixent. És rosada - violàcia, de forma el·líptica amb els extrems apuntats, i una mida molt considerable: el bulb, la ceba, pot fer fins a 20 cm de llargada. Aquests trets la converteixen en una ceba polivalent, ideal per menjar crua en amanides o cuinada, on hi aporta un gust intens. Es pot sembrar tant a l'hivern com a finals d'estiu. La conservació és mitjana.

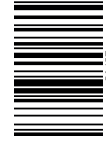
CEBA COLL DE NARGÓ

"És una ceba molt singular, així allargada i rosadeta. Em recorda al fus d'un teler. En amanides, dolçeta i cruixent, és ideal. Per sort mica en mica se'n torna a plantar!"

Georgina Fàbregas

Es recomana conservar les llavors en un lloc fresc i sec, i protegides de la radiació solar directa.

Sembrar preferentment
abans de: nov 2027



00425

Varietat agrícola tradicional

Ceba Coll de Nargó — *Allium cepa* L.

Germinació

La germinació és fàcil i es dona en un ampli rang de temperatures. A temperatures baixes germina lentament i si són superiors a 25°C es redueix el poder germinatiu.

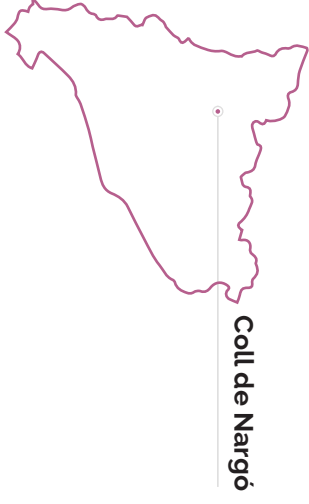
Co 5 - 25 °C

5 - 12 dies

% 90%

Mida i forma de la llavor

Les llavors de ceba tenen forma de figa seca. Són de color negre i entre els extrems més allunyats poden haver-hi uns 3 mm de distància.



Coll de Nargó

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies a Cultures Trobades, i és originària de Coll de Nargó (Alt Urgell).



*Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembrar, Cultiu, Recollecció, Cronograma, Recomanacions de consum,
Perfil sensorial, o Composició nutricional entre d'altres.*





Ceba Coll de Nargó

Allium cepa L.

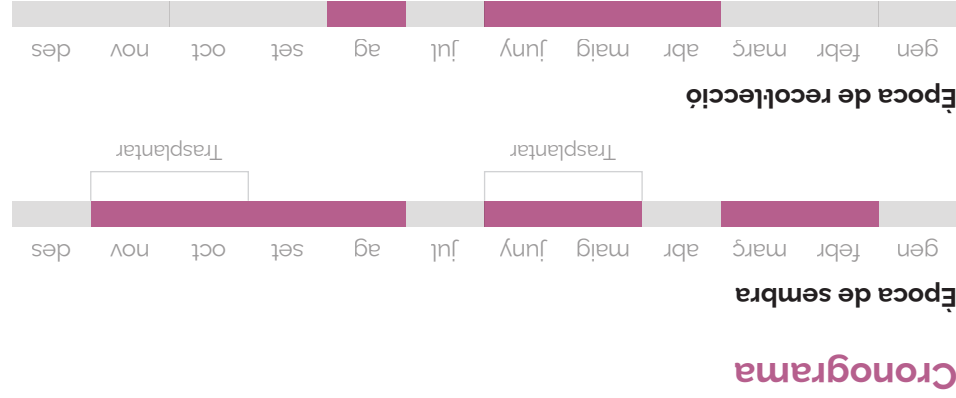


Part emprada: Bulb

Cultiu: Biennal, però cultivada com a 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

Es pot sembrar en alvéols posant 2 o 3 llavors per alvéol o directament a terra, ja que accepten el transplant amb arrel nua. Quan les cebes tenen uns 15 o 20 cm d'alçada i no han començat a engruixir la base, cal trasplantar-les. És a dir, es treuen de la terra, que s'haurà regat prèviament, i es planten al lloc definitiu, cada 10 - 15 cm. Després de trasplantar sempre cal regar, procurant fer-ho durant les hores de menor intensitat de sol.

Profunditat

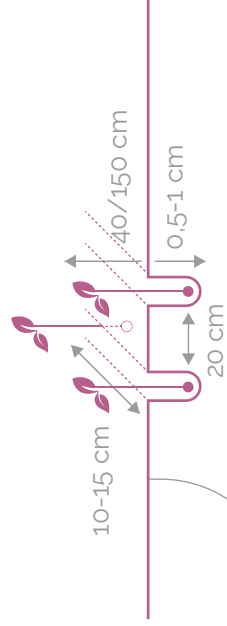
Entre 0,5 - 1 cm.

Marc de plantació

10 - 15 cm entre plantes i 20 cm entre files.

Alçada

40 cm abans d'espigar. 150 cm quan s'espiga.



Sòl

La ceba de Coll de Nargó prefereix sòls neutres o amb tendència calcària, profunds, florjors i rics en matèria orgànica ben composta, és a dir madura, mai fresca. No es desenvolupa bé en sòls compactats, ni massa humits on l'aigua sentolli. Si ho desitgem, es pot fer una aportació de cendra abans del trasplant, idònia per l'alt contingut en potassi.

Sistema de creixement i maneig

Un cop trasplantades i al llarg de l'inici del cultiu és important aportar humitat de forma regular, a més a més, al ser un cultiu llarg caldrà fer varis desherbatges. Per tal d'evitar que les cebes es podreixin al desherbar cal vigilar de no colgar els bulbs amb terra. Quan els bulbs estan ben formats es poden torçar les tiges, inclinant-les cap al terra, d'aquesta manera el bulb s'acaba d'engruixir i es redueix el risc d'espigat.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Es comencen a collir quan veiem que el bulb ja s'ha engruixit. Les primeres que es cullen es mengen com a ceba tendra, i abans que s'espiguin (s'observa una tija erecta que surt del centre del bulb, que popularment s'anomena trompa) cal collir-les totes. Si es cullen per guardar i volem que es conservin diversos mesos, és recomanable deixar-les al sol durant un dia per tal que s'assequin i es conservin millor.

Consum

La ceba de Coll de Nargó es pot consumir tan crua com cuita. Tanmateix, gràcies a la seva dolçor és ideal per consumir crua en amanides, empedrats, vacamoles, etc. També es pot fer servir cuita, i incorporar-la en sopes, cremes, salses, sofregits o truites. També es pot escalfar.

Perfil sensorial

Es tracta d'una varietat de ceba molt aromàtica, apreciada especialment pels seu gust dolç i intens. És poc picant, mentre que la textura és molt cruixent. El seu potencial gastronòmic és molt elevat.

Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret, però la ceba en general té molt potassi, mineral que contribueix al normal funcionament de músculs i sistema nerviós, entre d'altres. També conté molta vitamina C, la qual és termosensible. És rica en flavonoides i compostos amb sofre, responsables del seu aroma. Al ser una varietat rosada, es pot dir que del contingut de flavonoides una part són antocians.

CEBA
COLL DE NARGÓ

CEBA
COLL DE NARGÓ

CEBA
COLL DE NARGÓ