

# CEBA VILADASENS

## VILADASENS

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](http://www.eixarcolant.cat)

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

"A mercat és molt difícil que et diguin que una ceba és bona, tho diuen d'un meló o una sindria... però que ho diguin d'una ceba, vol dir que la ceba Viladasens n'ha de ser molt de bona!"

**Pere Pareta**

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

Sembrar preferentment  
abans de: des 2026



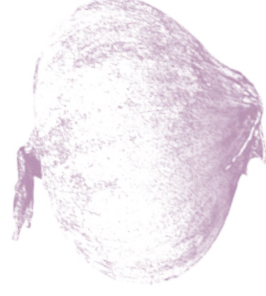
00664

Varietat agrícola tradicional



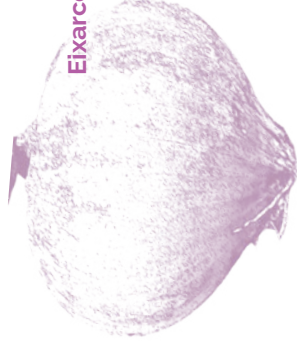
Llavor de Ceba Viladasens  
200u. ——— **Allium cepa L.**

## CEBA VILADASENS



## Ceba Viladasens

**Eixarcolant** llavors



## Ceba Viladasens

————— **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.



5 - 25 °C



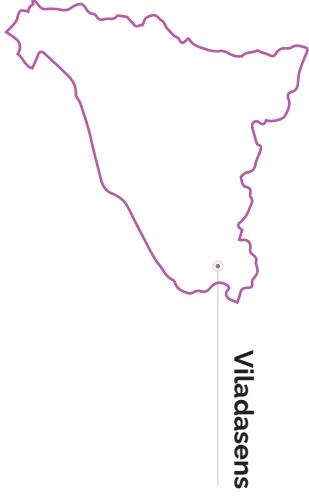
5 - 10 dies



92%

### 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.



Viladasens

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al Pere, a Mas Vitó, Viladasens.



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





## Ceba Viladasens

*Allium cepa L.*

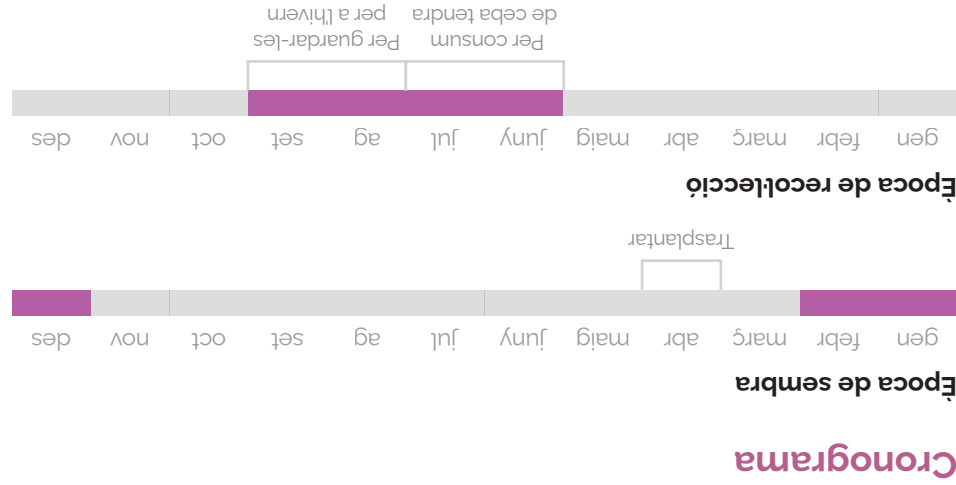


**Part emprada:** Bulb

**Cultiu:** Biennal, però cultivada com a anual.

*Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lides pel Collectiu 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 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. 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

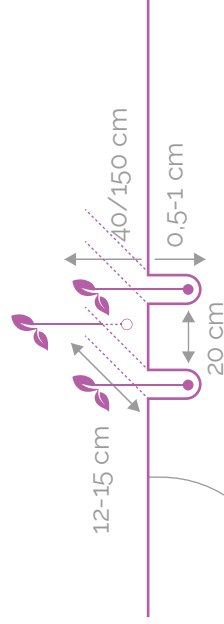
Entre 0,5 - 1 cm.

### Marc de plantació

12 - 15 cm entre plantes i 20 cm entre files.

### Alçada

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



### Sòl

Prefereix sòls neutres o amb tendència calcària, profunds, florjors i rics en matèria orgànica ben compostada, és a dir, madura, mai fresca. No es desenvolupa bé en sòls

compactats, ni massa humits on laigua sentolli. Si ho desitgem, es pot fer una aportació de cendra abans del trasplant, idònia per

### 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 i cal evitar regar per aspersió. 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'espigar.

### 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 collir quan les fulles són seques i deixar-les al sol durant un dia.

## Consum

La ceba de Viladasens es pot consumir tan crua com cuita. Tanmateix, gràcies a la seva dolçor és ideal per consumir crua en amanides, empedrats, wacamoles, etc. També es pot utilitzar cuita, i incorporar-la en sopes, cremes, salses, sofregits o truites. També es pot escalivar.

### Perfil sensorial

Es tracta d'una varietat de ceba molt dolça que no pica gens i de textura 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

**CEBA**  
**VILADASENS**  
**CEBA**  
**VILADASENS**  
**CEBA**  
**VILADASENS**