

PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN

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!

Varietat de porro d'hivern, molt rústica, de molt bona mida, i de gust i textura excel·lents. Té les fulles llargues de fins a 50 cm, planes i amb el marge sense dentar. Es pot fer molt gruixut, de fins a 5 cm de diàmetre, i la part blanca és molt llarga, de més de 40 cm. El cicle és relativament llarg, i es comença a collir als 4 mesos d'haver-lo trasplantat.

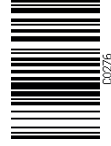
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN

"Una de les meves hortalisses estrella és aquest porro del país que em va llegar l'Etern Verdaguer de Can Casavella de Lluertel."

Miquel Àngel Angelats

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

Sembrar preferentment
abans de: des 2028



00276



Porro de l'Etern ————— *Allium ampeloprasum L. var. porrum*

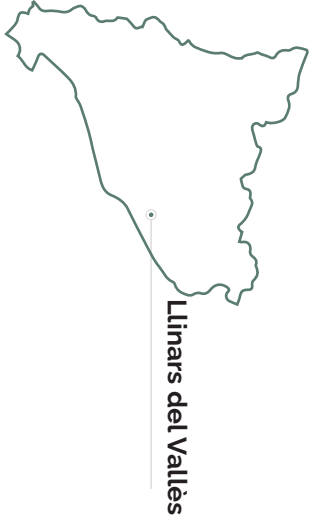
Germinació

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 % 98%

Mida i forma de la llavor

Les llavors de porro són de color negre i tenen forma de figa seca. Entre els extrems més allunyats poden haver-hi uns 3 mm de distància.



Llinars del Vallès

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al Miquel Àngel Angelats del Banc de Llavors Orientals, els quals van obtenir la mostra original de llavors de l'Etern Verdaguer.

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



Varietat agrícola tradicional

350 U. — *Allium ampeloprasum L. var. porrum*

Llavor de Porro de l'Etern



Porro de l'etern

— *Allium ampeloprasum* L. var. *porrum*

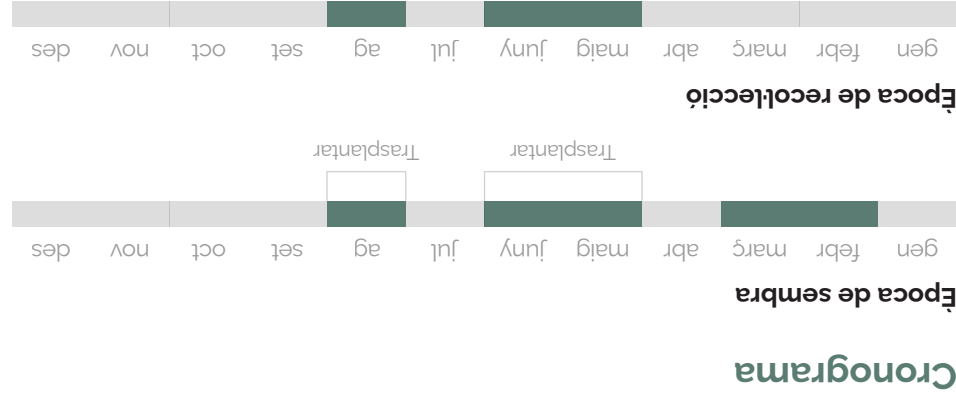


Part emprada: Fulles i arrels.

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 1 o 2 llavors per alvéol o directament a terra. Quan aques-tes plantes tenen uns 15 o 20 cm d'alçada cal trasplantar-les individualment separant les arrels delicadament. A continuació es planten un per un al lloc definitiu, enterrant la base de la planta uns 10 cm. Després de trasplantar sempre cal regar, fent-ho durant les hores de menor intensitat de sol.

Profunditat

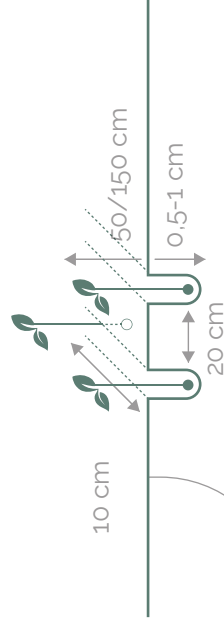
Entre 0,5 i 1 cm.

Marc de plantació

10 cm entre plantes i 20 cm entre files.

Alçada

50 cm abans d'espiguar. 150 cm quan s'espigua.



Sòl

Es desenvolupa bé en bona part dels sòls, tant àcids com calcaris, tot hi que prefereix sòls profunds, fongjos i rics en matèria orgànica ben compostada, és a dir madura,

mai fresca. No es desenvolupa bé en sòls compactats.

Sistema de creixement i maneig

Una tècnica interessant a l'hora de fer el trasplant és fer un solc on es planten els porros al centre, amb la base a una profunditat de 10 cm. Un cop plantats, al ser un cultiu de cicle llarg caldrà fer uns dos desherbats superficials mensuals, regar-los (és molt important que no passin set a testiu), i caldrà anar-los calçant per tal de blanquejar-los.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Es comencen a collir passats 5 mesos després del trasplant, com més esperem a collir més gruixuts es poden fer. Les tiges dels porros es conserven molt bé al camp ja que la planta és resistent al fred, per tant es podran anar collint al llarg de tot l'hivern. Si es planten a l'hort, per collir, es pot utilitzar una fanga, per tal d'afluixar la terra i poder-los estirar sense trencar-los.

Consum

Normalment es consumeix cuit, en sopes, caldos, cremes i purés, però també es pot utilitzar en guisats, gratinats, sofregits, truites... Les fulles verdes es poden utilitzar als caldos i sopes, ja que són més fibroses, mentre que les blanques són més tendres i es poden utilitzar a qualsevol plat dels citats. També es pot incorporar cru a les amanides, tallat ben fi. Les arrels ben netes es poden fer fregides per menjar-les com a xips.

Perfil sensorial

Si comparem un porro i una ceba cal dir que el porro és més dolç i suau de gust. Cru és cruixent, però cuit agafa una textura cremosa molt interessant. Al tractar-se d'un porro d'hivern té un gust més fort i intens que els porros de primavera.

Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret, però prenent com a referència altres varietats de porro similars es pot afirmar que la major part d'un porro és aigua, tot i així és font de fibra i d'algunes vitamines (folats, vitamina C, A y B6). Els folats contribueixen a la formació normal de cèl·lules sanguinies. No té quantitats significatives de minerals, però es pot mencionar l'aport de potassi i fòsfor.

PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN
PORRO DE L'ETERN