

BITXO
BARRET DE BISBE
BITXO
BARRET DE BISBE
BITXO
BARRET DE BISBE

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 ne es 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



Bitxo barret de bisbe

Bitxo de forma molt característica, amb un gran atractiu visual, que recorda el barret dels bisbes. Relativament poc picant (per ser un bitxo), dolç, gustós i aromàtic. Fa una mata de fins a un metre d'alçada, molt ramificada i molt productiva. És una varietat rústica de maduració tardana, amb una certa resistència a les glaçades suaus. Els fruits es poden consumir frescos, però també assecar-se, ja que es guarden durant anys.

Bitxo barret de bisbe

————— *Capsicum baccatum* L.

Germminació

La germminació és fàcil, i en general té lloc durant els primers 10 dies, però en alguns casos pot trigar fins a tres setmanes.



15 - 30 °C



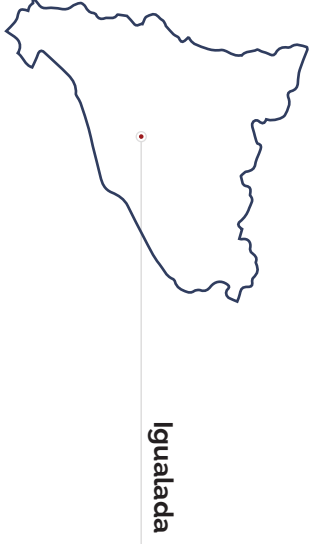
6 - 20 dies



79%

Mida i forma de la llavor

2 - 4 mm. La forma és circular i plana. Cal anar amb compte al manipular-les ja que les llavors també piquen.



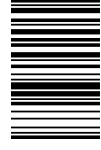
Igualada

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui a Igualada, gràcies a l'Anna Bernades

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



Varietat agrícola tradicional



Sembrar preferentment
abans de: des 2028

0046

40 U. ——— *Capsicum baccatum* L.

Llavor de Bitxo barret de bisbe

"En fem una salsa respectant els aromes i el gust del pebrotet; i l'emusionem amb oli perquè tingui una textura cremosa. Ideal com a condiment o com a salsa per untar."

Josep Alcalá

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



Bitxo barret de bisbe

— *Capsicum baccatum* L.

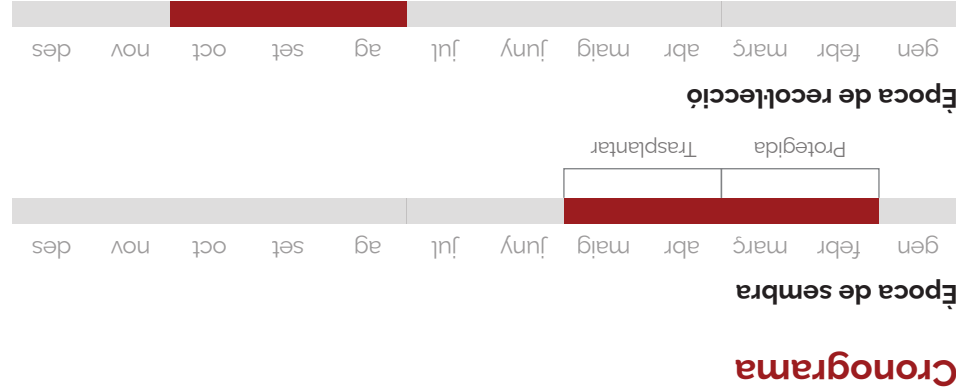


Part consumida: Fruit
Cultiu: Anual



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

Farem sempre planter. Al ser una varietat de maduració tardana, recomanem fer-lo 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, però ens arrisquem que els fruits no madurin abans de les glaçades de tardor. Posarem una llavor per alvèol 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 assolat.

Profunditat

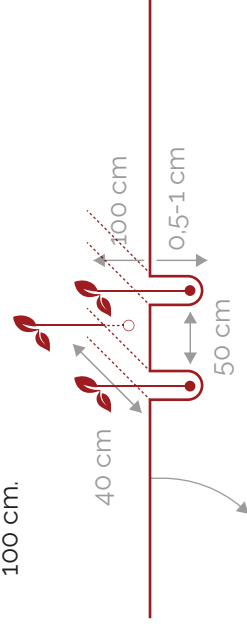
Entre 0,5 - 1 cm.

Marc de plantació

40 cm entre plantes, i 50 cm entre files.

Alçada

100 cm.



Sòl

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

Sistema de creixement i maneig

Planta semblant a una pebrotera però més ramificada, de blanques més llargues, rústica i força resistent al fred. Al principi el creixement és lent i cal fer desherbatges manuals. Posteriorment amb un bon encoixinat es poden controlar les adventícies de forma eficient. Progressivament va guanyant alçada i amplada ja que les ramificacions es corben amb el pes dels fruits.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Collirem els bitxos quan siguin madurs, és a dir ben vermells. Aquests 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 amb 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). Quan arribi el fred i caiguin les fulles, serà el moment de collir tots els bitxos restants, estiguin verds o vermells.

Consum

Són bitxos moderadament picants, dolços i gustosos. Regularem el grau de picantor utilitzant més o menys quantitat de llavors o placenta (part blanca que sustenta les llavors), ja que la carn sola pràcticament no pica, però aporta bon gust i aroma. Si es deixen assecar, es poden conservar durant anys i utilitzar-se igual que quan són frescos. Ideals per fer salses, olis picants, i condimentar qualsevol plat al que vulguem donar un toc picant.

Perfil sensorial

Bitxo mitjanament picant, de carn cruixent, dolça i molt gustosa. La part central, on hi ha les llavors i la placenta és la que pica. Aquest fet ens dona molt de joc a l'hora de collir el grau de picantor del plat on utilitzem els barrets de bisbe.

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 i B3. Pel que fa als minerals, aporta molibdè, manganès, potassi, coure i ferro.

BITXO
BARRET DE BISBE

BITXO
BARRET DE BISBE