

# BITXÓ DE LA REPÚBLICA BITXÓ DE LA REPÚBLICA BITXÓ DE LA REPÚBLICA

Collectiu **Eixarcolant**

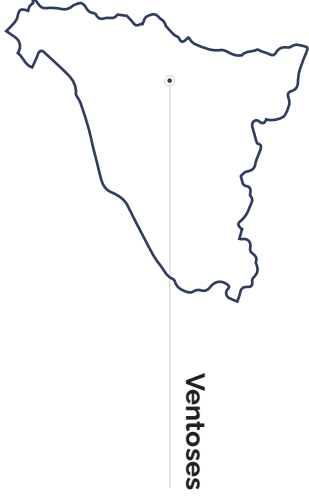
El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i 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!

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui a Ventoses, gràcies a la Matilde Marquilles.



Ventoses



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

## Germminació

La germinació 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 - 24 dies



99%

## 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.

## Bitxo de la república



Eixarcolant llavors

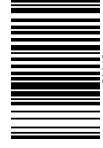
És un bitxo picant i allargat, d'uns 3 cm de llargada. Visualment és molt atractiu pel canvi de color que es produeix al llarg de la maduració. Inicialment és d'un color morat fosc, quasi negre, mentre que progressivament es va tornant de color verd clar tirant a groguenc, i finalment passa a vermell intens. Fa una mata de fins a 80 cm d'alçada, molt ramificada i productiva. Es poden consumir frescos, però també assecat-se, ja que es guarden durant anys.

Matilde Marquilles

"Als caragols sempre hi poso dos bitxets daquests petits, allargadets, que piquen com un dimoni! Però donen un gustet molt bo, els caragols si no són piquents no valen res!"

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

Sembrar preferentment  
abans de: des 2026



000319

Varietat agrícola tradicional



## Bitxo de la república

— *Capsicum frutescens*



**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. Aquest es pot fer 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. Posarem una llavor per alveol 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

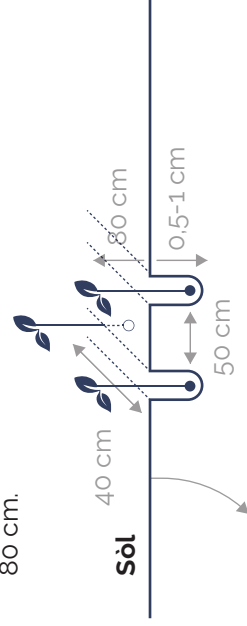
Entre 0,5 - 1 cm.

### Marc de plantació

40 cm entre plantes, i 50 cm entre files.

### Alçada

80 cm.



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

### Sistema de creixement i maneig

La planta és molt semblant a una pebrotera (de fet són del mateix gènere, *Capsicum*), però més ramificada. Al principi el creixement és lent (moment en el que desherbar serà important), però progressivament va guanyant alçada i també amplada, gràcies a les múltiples ramificacions. Quan es troba carregada de fruits, fins i tot pot ser necessari posar-hi un tutor per evitar que es trenqui o tombi degut al propi pes. És relativament resistent a les glaçades suaus, i fins que no geli de debò anirà donant fruits esglaonadament.

### Exposició



### Nutrients



### Aigua



## Recol·lecció

Collirem els bitxos a mesura que vagin adquirint la coloració vermella, senyal que ja són madurs. 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 impregnats de capsaicina, substància responsable del 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).

## Consum

Són bitxos molt picants. Sempre per fer salses i olis picants, i com a condiment per a qualsevol plat al que vulguem donar un toc picant. La part més picant són les llavors, i per tant si volem que el plat resultant piqui menys convindrà no utilitzar-les, o evitar que el bitxo es trenqui i les llavors s'escampin pel plat. Si es deixen assecar, es poden conservar durant anys i utilitzar-se igual que quan són frescos.

### Perfil sensorial

Es tracta d'una varietat de gust molt picant. La carn és relativament prima i cruixent, mentre que la pell és força gruixuda, fet que ajuda a que no es trenqui amb facilitat durant la cocció, encara que es tracti de coccions llargues. Aquest tret és interessant perquè permet retirar el bitxo en qualsevol moment.

### 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 xantoflles, vitamina B, B3 i P. Pel que fa als minerals, aporta molibdè, manganès, folat, potassi, coure i ferro.

**BITXÓ DE LA REPÚBLICA**  
**BITXÓ DE LA REPÚBLICA**