

BLAT DE MORO D'ESCAIRAR

BLAT DE MORO D'ESCAIRAR

BLAT DE MORO D'ESCAIRAR

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



Blat de moro d'escairar

És una varietat de blat de moro típica del Berguedà que fa uns grans grossos de color clar que necessita ser escairat per poder-lo consumir, que vol dir ser pelat. En els últims anys s'ha donat a conèixer la varietat i cada vegada s'incorpora més a la cuina, recuperant les receptes tradicionals, però també reinterpretant-les, o creant-ne de noves, per adaptar-les a les necessitats nutricionals actuals.

BLAT DE MORO D'ESCAIRAR

"Preservant varietats tradicionals de cereals, i l'antic procés d'escairat, volem contribuir a recuperar el nostre patrimoni agroalimentari, i a alimentar-nos de manera més saludable i sostenible."

Maria Costa de L'escairador

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

Sembrar preferentment
abans de: des 2028



Varietat agrícola tradicional

Llavor de Blat de moro d'escairar
50 U. **Zea mays**



Germminació

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol sigui superior als 12 °C.



12 - 25 °C



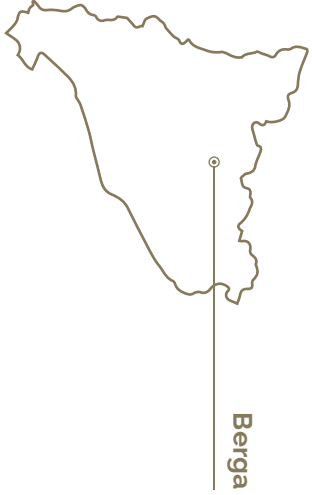
4 - 9 dies



88%

Mida i forma de la llavor

6 x 8 mm. Llavor força arrodonida, tot i que aplanada lateralment, amb un gruix de 6 mm.



Berga



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies a Les Refardes, els quals van obtenir la mostra original a Cal Coloma de Berga.

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.





Blat de moro d'escairar

Zea mays



Part consumida: Llavors
Cultiu: 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

Si fem sembra directa, que és l'opció més recomanada, és obligat fer-la quan ja no glaci. Collocarem una llavor per indret de plantació. Al ser una llavor gran, és molt fàcil sembrar-la. Si volem accelerar el procés germinatiu podem posar-la en remull la nit abans, tot i que la germinació ja és molt ràpida si al sòl hi ha prou humitat. En cas de fer planter, el protegiem de les glaçades quan calgui, i utilitzarem safates d'al·veol gran o torretes.

Profunditat

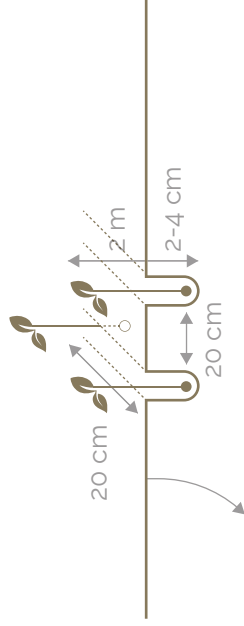
Entre 2 - 4 cm.

Marc de plantació

20 cm entre individus, i 20 cm entre files.

Alçada

2 m.



Sòl

Prefereix els sòls profunds rics en matèria orgànica, tot i que també s'adapta bé a altres condicions sempre i quan hi hagi la fertilitat necessària. Aconsellem adobar bé amb fem compostat.

Sistema de creixement i maneig

La tija és erecta i amb estructura de canya. A l'extrem superior hi apareixerà la inflorescència masculina, mentre que a la zona central es on apareixeran una o dues inflorescències femenines, que són les que donaran lloc a la panotxa i per tant, a les llavors. Mentre els individus siguin petits caldrà controlar les herbes adventícies. Cal regar de forma abundant, almenys mentre la planta sigui verda.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Cal collir les panotxes quan el gra estigui fet i sec, és a dir, la pinya és seca per fora i si l'obrim els grans són durs. Per fer la collita cal escollir un dia assolellat i sec. Agafarem la panotxa amb les mans i la trencarem pel punt d'unió a la tija. Un cop collida és molt important que s'assequi bé, sinó les llavors es poden florir amb facilitat. Per tant, aixecarem les fulles protectores tot deixant el gra al descobert, i la posarem en un lloc ventilat i cobert.

Consum

Aquesta varietat de gra dur, és òptima per ser consumida en gra sencer en una escudella, en una cassola amb verdures, bolets, carn... També es pot consumir molta, don sobte una sèmola (polenta) ferma i gustosa. Per ser consumida, prèviament cal pelar-ne els grans en un molí escairador. L'alternativa és un procés químic anomenat nixtamalització, que es pot fer amb calç o cendra.

Perfil sensorial

Un cop pelat i bullit sobte una crispeta humida amb textura mantegosa i germen cruixent. Amb un suau sabor a blat de moro, que li aporta el punt just per combinar amb qualsevol altre producte o ingredient. Si es mol, sobte una sèmola dura i aromàtica, ideal per fer qualsevol recepta de polenta.

Composició nutricional

Del blat de moro descairar aportem dades obtingudes d'anàlitzes de grans escairats. Principalment contenen carbohidrats, però també són una bona font de proteïna. La proteïna del blat de moro es diferencia de la d'altres cereals en que no conté gluten i, per tant, és apta per celiacs/ques. El contingut en fibra és baix, ja que la part més rica en fibra (la pell) s'elimina en el procés descairat. En una analítica de grans no escairats el contingut en fibra seria molt major.

BLAT DE MORO
D'ESCAIRAR

BLAT DE MORO
D'ESCAIRAR

BLAT DE MORO
D'ESCAIRAR