

**BLAT DE MORO VETAT**  
*ST. LORENÇ DE MORUNYS*  
**BLAT DE MORO VETAT**  
*ST. LORENÇ DE MORUNYS*  
**BLAT DE MORO VETAT**  
*ST. LORENÇ DE MORUNYS*  
**BLAT DE MORO VETAT**  
*ST. LORENÇ DE MORUNYS*  
**BLAT DE MORO VETAT**  
*ST. LORENÇ DE MORUNYS*  
**BLAT DE MORO VETAT**  
*ST. LORENÇ DE MORUNYS*

Collectiu **Eixarcolant**

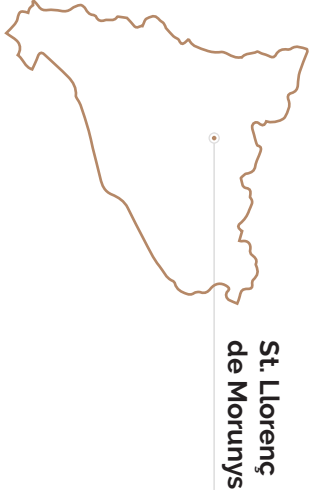
El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i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



**St. Llorenç  
de Morunys**



7 x 9 mm. Llavor força arrodonida, tot i que aplanada lateralment, amb un gruix de 4 mm.

### Mida i forma de la llavor

Co 12 - 25 °C

4 - 7 dies

% 95%

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol estigui per sobre dels 12 °C.

### Germinació

## Blat de moro vetat de St. Llorenç de Morunys

— *Zea Mays*

Eixarcolant llavors



Es tracta d'una varietat amb un gran atractiu visual, gràcies a la presència de vetes de color granatós, marronós i violaci, combinades sobre una matriu blanca.

## Blat de moro vetat de St. Llorenç de Morunys



Tradicionalment s'ha utilitzat per alimentar el bestiar (gallines i pollastres majoritàriament), tot i que també se'n pot fer farina per al consum humà, més gustosa que la de les varietats comercials de blat de moro.

**BLAT DE MORO VETAT**  
*ST. LORENÇ DE MORUNYS*

"Ui que els agrada picotejar a les gallines, fan uns rovells grocs grocs, taronges i tot diria. Algú també en fa farina, però jo no l'he tastat pas. El que faig és penjjar-ne unes quantes panotxes per fer bonic."

Joan Pons

Llavor de Blat de moro vetat  
50 U. — *Zea Mays*



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



Sembrar preferentment  
abans de: nov 2023

Varietat agrícola tradicional

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



## Blat de moro vetat de St. Llorenç de Morunys

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 el cas de fer planter el protegirèm de les glaçades quan calgui, i utilitzarem safates d'alèvol gran o torretes.

### Profunditat

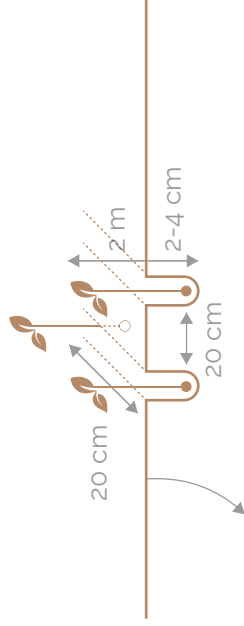
Entre 2 - 4 cm.

### 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 en altres condicions. Aconsellem adobar bé amb fem compostat.

### Sistema de creixement i maneig

La tija és erecta i herbàcia, de creixement molt ràpid. De la tija en surten les fulles, força grans i de forma allargada. Al capdamunt de la tija en surt la floració masculina, com si d'un plomall es tractés, i en un punt intermig de la tija apareixen una o dues inflorescències femenines que formaran la panotxa que contindrà les llavors a dintre. Per accelerar la maduració del gra, es pot escapçar la tija per sobre la panotxa quan el plomall de la panotxa estigui sec. Un individu fa normalment una o màxim dues panotxes. És un cultiu que caldrà regar-lo mentre la planta sigui verda. També caldrà controlar les adventícies.

### Exposició



### Nutrients



### Aigua



## Recol·lecció

Cal collir les panotxes quan el gra estigui fet i sec. Podem obrir una mica la panotxa per agafar-ne una llavor i queixalar-la amb les dents; si és dura vol dir que està feta. 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 deixarem en un lloc ventilat i cobert.

## Consum

Es tracta d'una varietat de blat de moro emprada tradicionalment per alimentar el bestiar, sobretot les gallines i pollastres. Però també pot ser emprada per fer farina per al consum humà, apta per celiacs. Alhora, l'aspecte vetat de la llavor, confereix a la panotxa un elevat atractiu visual.

### Perfil sensorial

Aquest blat de moro és molt apreciat per al bestiar, principalment per pollastres i gallines, a les quals es diu que contribueix a fer el rovell més groc. Si en fem farina, veurem que té un gust una mica més intens, i agradable, que el de les varietats comercials.

### Composició nutricional

Malauradament no es disposa de dades de la composició nutricional d'aquesta varietat, per això aportem dades generals sobre els blats de moro. Principalment contenen carbohidrats, però també són una bona font de proteïna i folats (Vitamina A). 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. El blat de moro també conté  $\beta$ -carotè (precursor de la vitamina A) i zeaxantina (el nom de la qual deriva de "Zea" mays).

**BLAT DE MORO VETAT**  
ST. LLORENÇ DE MORUNYS

**BLAT DE MORO VETAT**  
ST. LLORENÇ DE MORUNYS

**BLAT DE MORO VETAT**  
ST. LLORENÇ DE MORUNYS

**BLAT DE MORO VETAT**  
ST. LLORENÇ DE MORUNYS

**BLAT DE MORO VETAT**  
ST. LLORENÇ DE MORUNYS

**BLAT DE MORO VETAT**  
ST. LLORENÇ DE MORUNYS