

CEBA VIGATANA CEBA VIGATANA CEBA VIGATANA

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.

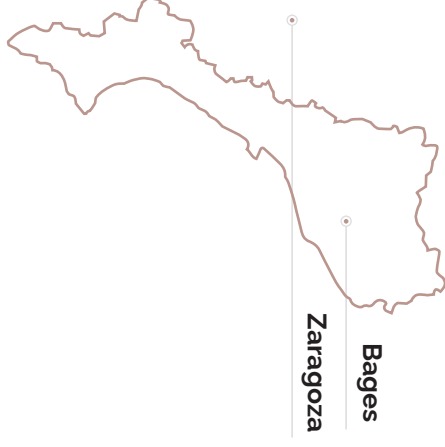
Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

www.eixarcolant.cat

RECUPERANT
EL PASSAT,
TRANSFORMANT
EL FUTUR!



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al *Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza*, codi FAO ESP027, BGHZ0227 i és originària del Bages.



Les llavors de ceba tenen forma de figa seca. Són de color negre i entre els extrems més allunyats poden haver-hi uns 3 mm de distància.

Mida i forma de la llavor



5 - 25 °C



5 - 10 dies



95%

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.

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.

Germinació

Ceba vigatana

————— *Allium cepa* L.

Eixarcolant
llavors



Varietat de ceba amb forma de fus, de carn blanca i violeta amb la pell marró típica de la comarca d'Osona. Varietat per consumir principalment com a ceba tendra, ja que els bulbs germinen molt ràpid un cop collits, tot i així és molt apreciada per consumir-la escalivada.

Amb sòls àcids i ben regada aconseguirem una ceba més dolça. En terrenys calcaris s'obté una ceba un punt picant, el qual disminueix quan vol espigar. Es pot sembrar tant a l'hivern com a finals d'estiu.

"No es guarda gaire, però quan està al punt de maduració és molt gustosa. A la plana la demanen molt els restauradors."

Ramon Elizondo

Llavor de Ceba vigatana
200 u. ——— *Allium cepa* L.

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



Sembrar preferentment
abans de: des 2027

Varietat agrícola tradicional



Ceba vigatana, ceba de Vic

Allium cepa L.

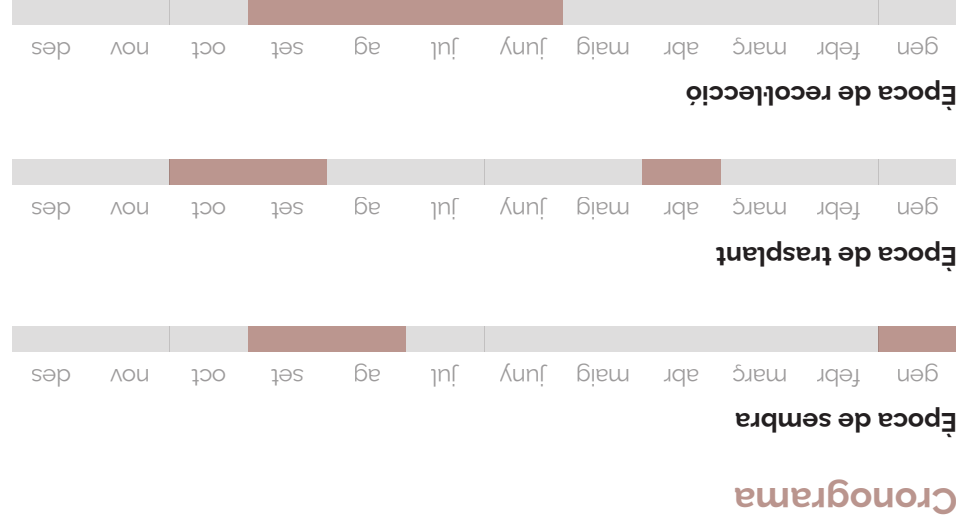


Part emprada: Bulb

Cultiu: Biennal, però cultivada com a 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

Es pot sembrar en alvéols posant-hi 2 o 3 llavors per forat o directament a terra, ja que accepten el trasplant amb arrel nua. Quan les cebes tenen uns 15 cm d'alçada i no han començat a engruixir la base, cal trasplantar-les. És a dir, es treuen de la terra, que s'haurà regat prèviament, i es planten al lloc definitiu, cada 10 cm. Després de trasplantar sempre cal regar, procurant fer-ho durant les hores de menor intensitat de sol.

Profunditat

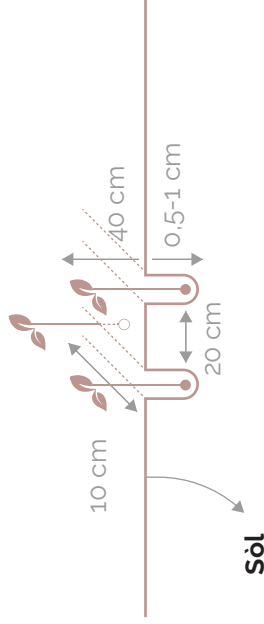
Entre 0,5 - 1 cm.

Marc de plantació

10 cm entre plantes i 20 cm entre files.

Alçada

40 cm abans d'espigar. 150 cm quan s'espiga.



Sòl

La ceba vigatana prefereix terres ben treballades i profundes. No es desenvolupa bé en sòls compactats, ni massa humits on l'aigua s'entolli. El pH influeix en la picantor, com més àcid és el pH del sòl, més dolça és la ceba.

Sistema de creixement i maneig

És important aportar humitat de forma regular però sense entollar, a més a més, al ser un cultiu de cicle llarg caldrà fer varis desherbatges. Quan els bulbs estan ben formats es poden torçar les tiges, inclinant-les cap al terra, d'aquesta manera el bulb s'acaba d'engruixir i es redueix el risc d'espigat.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Es comencen a collir com a ceba tendra quan veiem que el bulb ja s'ha engruixit. A mesura que avança l'estiu les fulles s'assequen. Tot i ser una ceba que no es guarda gaire i es grilla molt ràpid, si es cul·len per guardar, és recomanable deixar els bulbs assecant-se al sol durant un dia per millorar la conservació. Si es sembren a la tardor, a l'estiu voldran fer flor, aleshores cal vigilar de collir-les abans que s'espiguin.

Consum

La ceba vigatana es pot consumir tan crua com cuita. Tendria és ideal per consumir crua en amanides, empedrats, wacamoles, etc. També es pot fer servir cuita incorporant-la en sopes, cremes, salses, sofregits o truites. El bulb consumit com a ceba seca és ideal per escalfar.

Perfil sensorial

Es tracta d'una varietat de ceba amb un gust picant, sobretot quan la cultivem en sòls bàsics i amb poca aigua. Si es cull just abans que s'assequin les fulles és molt gustosa.

Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret, però la ceba en general té molt potassi, mineral que contribueix al normal funcionament dels músculs i sistema nerviós, entre d'altres. També conté molta vitamina C, la qual és termosensible. És rica en flavonoides i compostos amb sofre, responsables del seu aroma. Al ser una varietat rosada, es pot dir que del contingut de flavonoides una part són antocians.

CEBA
VIGATANA

CEBA
VIGATANA

CEBA
VIGATANA