

# JULIVERT DE CAL ROSOR JULIVERT DE CAL ROSOR JULIVERT DE CAL ROSOR

Collectiu **Eixarcolant**

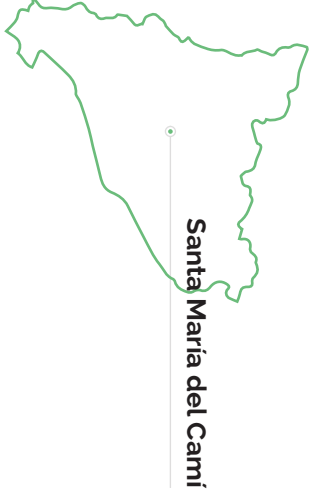
El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i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



Santa Maria del Camí



-  10 - 24 °C
  -  5 - 20 dies
  -  50%
- Mida i forma de la llavor**  
Forma de barqueta amb uns 3 mm d'eslora.

### Germminació

La germinació és molt lenta. La podem accelerar posant les llavors en remull 24 hores abans de sembrar-les.

## Julivert de cal Rosor — *Petroselinum crispum*

 Eixarcolant llavors

El Julivert de Cal Rosor es caracteritza per tenir uns foliols plans, triangulars, i molt retallats. Creix amb molta facilitat en horts i marges, sobretot en ambients de semiombra. Fàcilment pot esdevenir subespontani. S'utilitza com a condiment, preferentment fresc, mai assecat. Es pot consumir cru i també es pot coure. El cultiu és molt senzill.

## JULIVERT DE CAL ROSOR

"Al pati sempre n'hi havia de Julivert, la mare el posava en molts plats, i feia picada d'all i Julivert. No sé si ho feia perquè diuen que és molt saludable o pel gustet, potser per tot, ves a saber!"

**Mercè de cal Rosor**

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

Sembrar preferentment  
abans de: nov 2024



00170

Varietat agrícola tradicional

## Julivert de cal Rosor



Llavor de Julivert de cal Rosor  
300 u. — *Petroselinum crispum*

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



## Julivert de cal Rosor

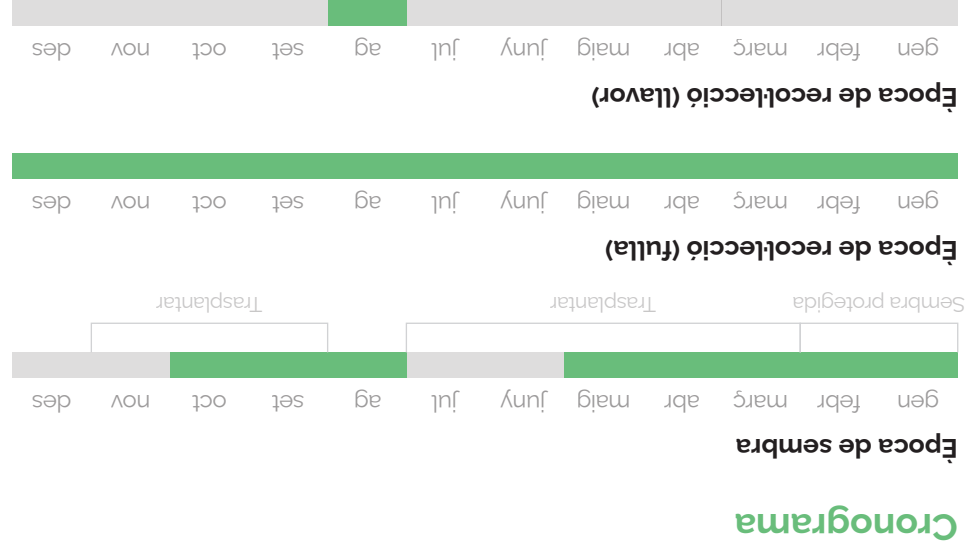
*Petroselinum crispum*



**Part consumida:** Fulles i fruit  
**Cultiu:** Biennal

*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

Recomanem fer planter posant 3 llavors per alvèol, però si es desitja fer sembra directa sembrarem a cops cada 20 cm posant 5 o 6 llavors juntes ja que hi haurà més competència. Quan es sembra del gener al març cal esperar que no hi hagi risc de glaçades, o sinó, convé protegir-lo del fred. Si posem la llavor en remull un dia abans de sembrar s'acceletera el procés de germinació.

### Profunditat

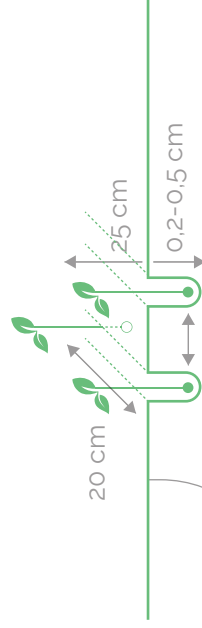
Superficial, 0,2 - 0,5 cm.

### Marc de plantació

20 cm entre plantes i 20 cm entre files.

### Alçada

25 cm.



### Sòl

Prefereix sòls fèrtils, humits i profunds. Es desenvolupa bé en sòls calcaris. Utilitzarem adob orgànic prioritzant els que siguin madurs, ben compostats. També pot créixer en ambients pedregosos.

### Sistema de creixement i maneig

Varietat de fulles planes, de marge serrat i mata densa que en condicions de semiombra creix més allargada i en menor densitat que en condicions de sol. Si es rega amb freqüència o es planta en condicions de semiombra, és més difícil que s'espigui abans d'hora. S'espiga després d'haver passat l'hivern. És un cultiu molt fàcil per l'hort o per plantar en test. Pot esdevenir subespontani.

### Exposició



### Nutrients



### Aigua



## Recol·lecció i conservació

Recomanem anar tallant les fulles una a una a mesura que les necessitem. Tanmateix, quan la mata és gran també podem collir-la sencera, tot tallant-la uns 2 - 3 cm per sobre del sòl, deixant l'ull.

D'aquesta manera rebrotarà i al cap d'uns dos mesos tornarem a tenir una bona mata. Si es vol collir a l'hivern recomanem sembrar a la tardor. L'ideal és fer una sembra a la primavera i una a la tardor per poder-ne gaudir tot l'any. Si es volen utilitzar les llavors caldrà esperar que s'espigui (agost).

## Consum

Recomanem consumir-lo fresc per tal d'aprofitar-ne totes les propietats organolèptiques, ja que com totes les varietats de Julivert quan s'asseca perd bona part del gust. El podem picar, o tallar a trossets, com per exemple la típica picada d'all i Julivert. Però també és molt bo cuit, en sopes, truites, saltejats, estofats o rostits. Tradicionalment s'ha utilitzat com a condiment, sempre en petites quantitats, i també per decorar plats gràcies al seu color verd intens.

### Perfil sensorial

Es tracta d'una varietat de gust intens, com la majoria de Juliverts de fulla plana, i molt més aromàtic que les varietats comercials. En cru és quan expressa el seu màxim aroma, tot i que si el cuinem fresc també té molt potencial. Assecat es desvirtua per complet.

### Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret, però prenent com a referència altres varietats de Julivert, es pot afirmar que és una bona font de proteïnes, fibra, Ca, K, Fe, vitamina A, folats, tiamina, flavonoides, i els olis essencials miristicina i apiol. El Julivert fresc té moltes propietats però un cop sec les perd quasi per complet, per tant per conservar-lo és millor congelar-lo que assecar-lo.

**JULIVERT**  
**DE CAL ROSOR**  
**JULIVERT**  
**DE CAL ROSOR**  
**JULIVERT**  
**DE CAL ROSOR**