

PEBROT DE BANNYA

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.

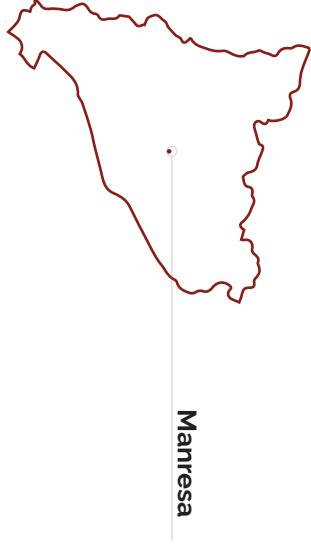
Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

www.eixarcolant.cat

RECUPERANT EL PASSAT, TRANSFORMANT EL FUTUR!



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al *Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)* i és originària de Manresa.



Manresa

Mida i forma de la llavor

2 - 4 mm. La forma és circular i plana.



15 - 30 °C



6 - 15 dies



92%

Germminació

La germinació és fàcil, i en general té lloc durant els primers 10 dies, sempre que la temperatura estigui per sobre dels 15 °C.

Pebrot de banya ————— *Capsicum annuum*



llavors

Eixarcolant

Varietat productiva de fruits allargats, acabats en punta, d'uns 20 cm de llarg i 5 cm d'amplada. A la vegada és força arrugat i sovint es replega sobre d'ell mateix, motiu pel qual rep el nom "de banya". Els fruits, de carn força gruixuda per ser un pebrot llarg, es poden consumir verds, però si es deixen fer vermells a la planta són d'una dolçor extraordinària.

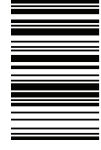
PEBROT DE BANNYA

"A l'obrador d'Eixarcolant fregim la carn dels pebrots que queda un cop han tret la llavor. Hi posem uns quants alls de Copons, tàperes de calèndula i un bitxo barret de bisbe. És espectacular!"

Ruth González

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

Sembrar preferentment
abans de: des 2028



00487

Varietat agrícola tradicional

Llavor de Pebrot de banya
50 u. ————— ***Capsicum annuum***

Pebrot de banya



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.





Pebrot de banya

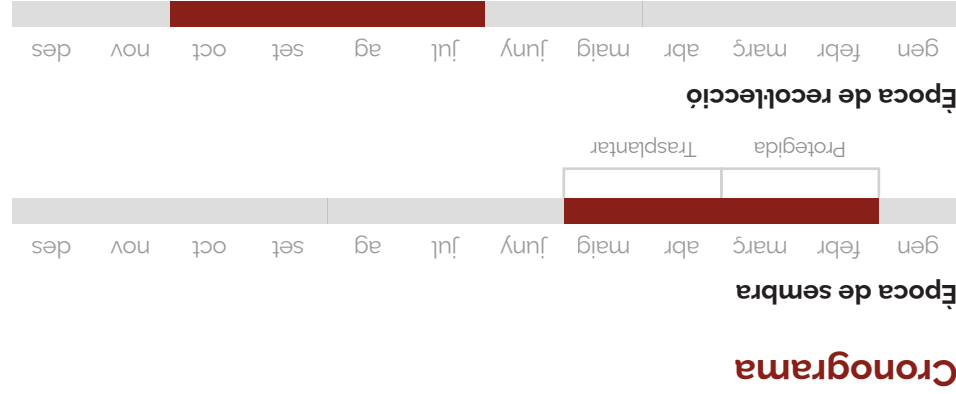
Capsicum annuum



Part consumida: Fruit
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

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 però costarà més que arribin a fer-se vermells. Posarem una llavor per al·lèol i, en acabat, regarem diàriament per tal que no s'assequi el substrat.

Profunditat

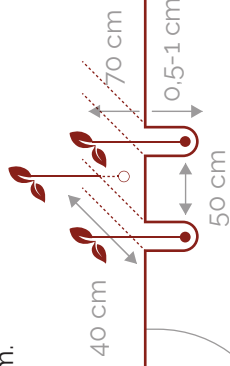
Entre 0,5 - 1 cm.

Marc de plantació

40 cm entre plantes, i 50 cm entre files.

Alçada

70 cm.



Sòl

Prefereix sòls fèrtils, profunds i rics en matèria orgànica. Tolerà 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.

Recol·lecció

Collirem els pebrots tant si són verds com vermells. Com més vermells més dolços són, ja que el color vermell ens indica que han madurat. S'uneixen a la planta mitjançant el peciòl, que es pot trencar amb les mans o tallar amb tisores de podar. Si es cullen quan encara no són del tot vermells, poden acabar de madurar un cop collits, deixant-los reposar a la fruitera de casa.

Consum

Pebrot allargat, d'uns 20 cm de llarg i 5 cm d'amplada, que s'empra tant per menjar cru en amanides o empedrats, com cuit, ja sigui fregit, saltejat, o en salses. Recomanem menjar-lo ben vermell si s'és amant dels pebrots dolços.

Perfil sensorial

Es tracta d'una varietat molt dolça, val a dir que com tots els fruits, com més madurs més dolços són i per tant deixant-los fer ben vermells a la planta serà quan tindran la seva dolçor màxima. Tot hi ser del tipus allargat, presenta una carn gruixuda, uns 4 - 5 mm de gruix, i cruixent. La pell és fina i no molesta.

Composició nutricional

No es disposa de dades concretes d'aquesta varietat, però en termes

generals els pebrots són rics 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 xantofiles, vitamina B, B3 i P. Pel que fa als minerals, aporta molibdè, manganès,

PEBROT DE BANYA

PEBROT DE BANYA

PEBROT DE BANYA