

# PEBROT NANO DE ROMESCO PEBROT NANO DE ROMESCO PEBROT NANO DE ROMESCO PEBROT NANO DE ROMESCO

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!

**Eixarcolant** llavors



## Pebrot nano de romesco

Varietat molt productiva que simultàniament pot tenir 20 pebrots. Aquests són de mida petita, d'uns 9 cm de llargada i acabats en punta. La carn prima i la pell fina el fan ideal per assecar i utilitzar sec com a condiment, per a fer salsa de romesco i altres salses com fariem amb una nyora. Tot i així aquest pebrot és més gustós que la nyora.

## PEBROT NANO DE ROMESCO

"Per assecar-los feiem una rastra de 10 o 12 pebrots que enfilàvem amb fil i agulla i penjàvem en uns clauets, allà davant d'una finestra on hi tocava el sol i alego estava sec."

Cisco Batalla



Varietat agrícola tradicional



Sembrar preferentment  
abans de: des 2029

### 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.



15 - 30 °C



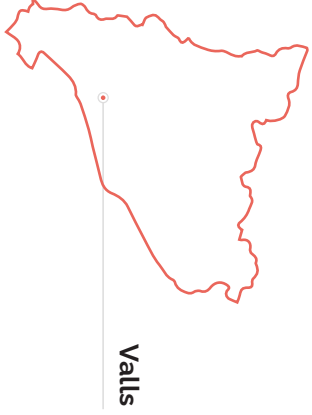
6 - 15 dies



87%

### Mida i forma de la llavor

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



Vallès

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al Cisco Batalla a l'hort del Carme, Vallès.

*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.*





## Pebrot nano de romesco

*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

Es fa sempre de 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, a l'abril, no caldrà protegir-lo però retrassarem la collita. Posarem una llavor per alveol i, en acabat, regarem diàriament per tal que no s'assequi el substrat. Tradicionalment a l'hort del Carme feien planter amb llit calent al febrer, al mateix moment que feien el planter de tomàquet.

### Profunditat

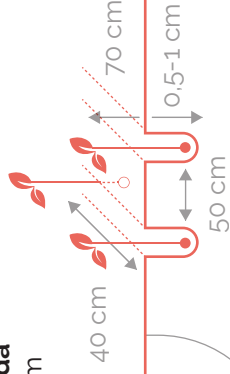
Entre 0,5 - 1 cm

### 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.

### Sistema de creixement i maneig

Un cop plantat saconsella desherbar 2 o 3 vegades i a continuació fer un encoixinat vegetal.

Fa una mata baixa, que ramifica molt ràpid i concentra una gran quantitat de fruits simultàniament, entre 15 i 20. Com que la mata és baixa i els pebrots no són molt grossos, no és necessari lligar les plantes a una canya o un suport.

### Exposició



### Nutrients



Aigua



### Recol·lecció

Collirem els pebrots quan estiguin ben vermells. Com més vermells més dolços són, ja que el color vermell ens indica que han madurat. Suneixen a la planta mitjançant el peduncle, que es pot trencar amb les mans o tallar amb tisores de podar. Si es desitgen pebrots més grans es poden aclarir una mica, encara que en tractar-se d'un pebrot per fer salsa, no passa res si són petits.

## Consum

És un pebrot de carn prima i pell fina, que tradicionalment s'ha utilitzat per assecar, fent rastres de 10 pebrots que posaven al sol i en un mes quedaven secs. Un cop sec, el podem moldre, fer salses de romesco o xató o utilitzar-lo per condimentar plats escaldant-los i utilitzant la polpa com si fos una nyora. Si es desitja es pot menjar fresc, cru o cuinat.

### Perfil sensorial

A l'inici el suquet que fa a la boca té un toc àcid però el definim com un pebrot dolç i molt gustós. Més gustos que una nyora. Tradicionalment només es consumia sec, degut al poc gruix de la carn.

### 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 vitamines B, B3, P i xantofilles. Pel que fa als minerals, aporta molibdè, manganès, folat, potassi, coure i ferro.

**PEBROT NANO**  
**DE ROMESCO**  
**PEBROT NANO**  
**DE ROMESCO**  
**PEBROT NANO**  
**DE ROMESCO**  
**PEBROT NANO**  
**DE ROMESCO**  
**PEBROT NANO**  
**DE ROMESCO**

## Cronograma

