

**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**

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.

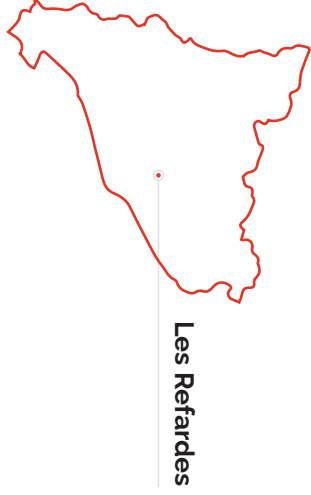
Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

[www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat)

**RECUPERANT**  
**EL PASSAT,**  
**TRANSFORMANT**  
**EL FUTUR!**



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies a Les Refardes.



Les Refardes

**Mida i forma de la llavor**  
2 - 4 mm. La forma és circular i plana.



15 - 30 °C



6 - 15 dies



74%

## Germiació

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

## Pebrotina — *Capsicum annuum*

**Eixarcolant** llavors



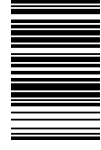
Varietat de mida mitjana, molt productiva i força primerenca. Els fruits, de color vermell viu quan són madurs, fan un 10 cm de llargada i tenen una forma aproximadament cònica, amb l'extrem arrodonit. La carn és gruixuda, cruixent i de gust dolç. Ideal per escalivar, per posar a les amanides o per fer-ne samfaina. Es recomana el seu cultiu especialment en zones on a d'altres varietats de pebrots els costa de madurar.

"Aquí dalt a la Segarra no és fàcil fer pebrot d'escalivar i que es facin vermells, en canvi aquesta varietat madura més fàcilment! A l'estiu cada setmana fem espardenyà"

Àngela Giralt

Llavor de Pebrotina  
50 u. — *Capsicum annuum*

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



Sembrar preferentment abans de: des 2028

Varietat agrícola tradicional

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.



## Pebrotina o Pebrot rodó

*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 alvèol i, en acabat, regarem diàriament per tal que no s'assequi el substrat.

### Profunditat

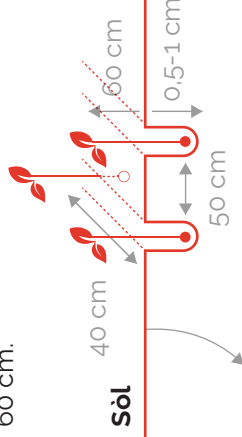
Entre 0,5 - 1 cm.

### Marc de plantació

40 cm entre plantes, i 50 cm entre files.

### Alçada

60 cm.



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

De creixement lent inicialment, fa una mata compacta de mida mitjana, per la qual cosa no és necessari apuntalar cap branca amb canyes. Un cop plantat saconsella desherbar 2 o 3 vegades manualment i a continuació fer un encoixinat vegetal. Varietat molt productiva.



## Recol·lecció

Collirem els pebrots a mesura que vagin adquirint la coloració vermella, senyal que ja són madurs. S'uneixen a la planta mitjançant un peciol gruixut, que es pot trencar amb les mans o tallar amb tisores de podar. Es tracta d'una varietat més primerenca que d'altres pebrots de mida més gran, com el pebrot quatre morros.

## Consum

Pebrot de mida mitjana, d'uns 10 cm de llarg i entre 7 - 8 cm d'amplada, que s'empra tant per menjar cru com cuit, ja sigui escalivat, saltejat o en salses. Al ser un pebrot de carn gruixuda també el podem utilitzar partit pel mig com a recipient. S'escalfa amb més facilitat que varietats de mida més gran.

### Perfil sensorial

Es tracta d'una varietat molt dolça, de carn gruixuda i cruixent, que no té res a envejar als pebrots grans d'escalivar, com el de quatre morros. La pell no és 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 xantofil·les, vitamina B, B3 i P. Pel que fa als minerals, aporta molibdè, manganès, folat, potassi, coure i ferro.

### Exposició



### Nutrients



### Aigua



**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**  
**PEBROTINA**