

REMENTEROLA
REMENTEROLA
REMENTEROLA
REMENTEROLA
REMENTEROLA
REMENTEROLA
REMENTEROLA
REMENTEROLA
REMENTEROLA

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!

Eixarcolant llavors



Rementerola

Espècie aromàtica de la família de les labiades que pot arribar a fer 60 cm d'alçada. És perenne, però renova cada any la part aèria. El cultiu és molt senzill, directament al terra i també en torreta. Se'n consumeixen flors i fulles, tan fresques com seques. Es caracteritza per fer olor de menta axocolatada. Les fulles s'assemblen a les de l'orenga.

REMENTEROLA
REMENTEROLA

"Fa una olor com axocolatada, molt característica, que permet diferenciar-la fàcilment de les mentes. A Collserola n'està ple!"

Clara Segura

Llavor de Rementerola
300 u. — **Satureja calamintha**



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

Sembrar preferentment
abans de: des 2026



50173

Espècie silvestre comestible i ornamental

Rementerola — *Satureja calamintha*

Germinació

Es tracta d'una llavor petita i que requereix llum per germinar per tant l'enterrarem com a molt dues vegades el seu diàmetre i procurarem que no s'assequi durant la germinació.

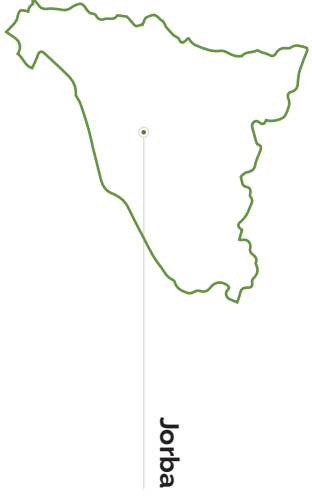
☉ 15 - 20 °C

🕒 10 - 20 dies

% 60%

Mida i forma de la llavor

Les llavors són regulars i llises, i tenen la forma d'una avellana d'un mil·límetre de diàmetre.



Jorba

Aquesta llavor ha estat recollida a Cal Magí Serrano, coll de Bellic, Jorba (Catalunya).

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.





Rementerola, Calamenta, menta borda o fals poliol

— *Satureja calamintha*



Part emprada: Flors i fulles.

Cultiu: Perenne. A l'hivern en indrets freds, o després de l'estiu en indrets amb clima suau, s'asseca la part aèria.

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

Recomanem fer sembra directa tot hi que també es pot fer de planter. És important fer un desherbatge abans de sembrar per tal d'eliminar competència i també mantenir sempre la terra amb un elevat grau d'humitat, especialment la capa superficial. Al tractar-se d'una llavor petita cal sembrar-la superficialment i regar amb suavitat.

Profunditat

Superficial, 0,2 - 0,5 cm.

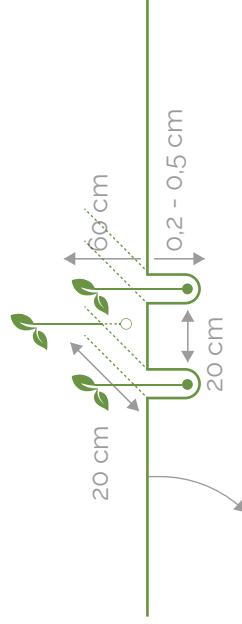
Marc de plantació

20 cm entre individus,

20 cm entre files.

Alçada

60 cm.



Sòl

De forma espontània creix en marges de camins propers a zones forestals, herbassars, i fins hi tot en clarianes forestals. Pot creixer en tot tipus de sòls, però és especialment abundant en clarianes forestals de sol·àcid situades al litoral i prelitoral.

Sistema de creixement i maneig

A l'inici del cultiu caldrà controlar les adventícies manualment, però un cop instaurat el cultiu, només caldrà tallar la planta a uns 4 o 5 cm del terra quan estigui seca (a causa del fred o de la calor) per tal d'afavorir el rebrot.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recollecció

Fent ús d'unes tisores, o directament amb les mans, collirem la part de la rementerola que més ens interressi, ja siguin tiges florides o només les fulles. És recomanable tallar les tiges des de la base, per així afavorir el rebrot. Un cop collida, si volem consumir-la seca, deixarem la rementerola en un indret sec i ventilat, sempre a l'ombra. Quan sigui seca la guardarem en un recipient ben tancat on es conservarà durant anys.

Eixarcolant llavors

Consum

Es pot consumir tant fresca com seca. S'utilitza en plats tant salats com dolços. Combina molt bé amb fruita, verdura, làctics, pastissos i brioxos, garrofa i xocolata, ja que aporta frescor com una menta però amb molts d'altres matisos, que són molt més subtils i difícilment generen la sensació poc agradable que tot tingui només gust de menta.

Perfil sensorial

Presenta una aroma i un gust que, a banda de ser fresc i mentolat, com en el cas d'una menta, té matisos que poden recordar a la xocolata i fins hi tot a la regalèsia. Aquesta aroma característica li atorga una gran singularitat.

Composició nutricional

Existeixen pocs estudis fiables sobre la seva composició nutricional. Sapunta que el seu oli essencial pot tenir propietats antioxidants i antibacterianes. Tanmateix, cal més recerca per conèixer a fons el perfil nutricional i de compostos actius de la rementerola.

A més a més

La rementerola, a banda de ser una espècie comestible i ornamental, també és una planta melífera molt interessant per atraure pol·linitzadors i incrementar així la biodiversitat i equilibri ecològic dels indrets on es cultiva. Molt interessant per diversificar marges, vorals, i zones enjardinades.

Ornamental

Espècie rustica, indicada per zones enjardinades de baix manteniment, també en marges d'hortos o fins i tot testos, on es desenvolupa molt bé. En general, pot desenvolupar-se perfectament sense necessitat de reg, si bé en zones amb estius secs caldrà regar-la durant l'estiu. Es desenvolupa bé a ple sol i també en condicions de semiombratge. És molt interessant la seva utilització als escocells de l'arbrat urbà.

Durada de la floració

La floració és escalonada i té una durada de 4 mesos, generalment des del juny fins a l'octubre. Fins i tot, en zones amb hiverns suaus pot florir durant els mesos d'hivern i principis de primavera.

Duració flor tallada

Si collim les tiges de flors i en fem rams frescos, veurem que cauen les flors amb facilitat. Poc recomanable per aquest ús.

Color

Rosa clar.

Olor

Espècie aromàtica.

Assecatge

Es desaconsella el seu ús com a flor seca.