



Salat blanc, salgada vera o seto blanc

— *Atriplex halimus*



Part emprada: Fulles i llavors (tot i que la recollecció manual de les llavors és complexa).

Cultiu: Perenne (la longevitat pot ser de diverses dècades).

Aquestes llavors han estat cultivades/recollides 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.



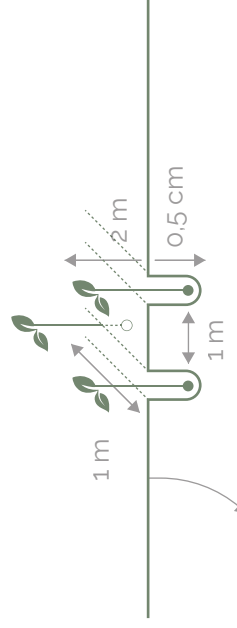
Sembra i cultiu

Si les condicions ambientals són adequades, la germinació de les llavors, que cal sembrar entre 0,5 i 1 cm de profunditat, és elevada. Durant el primer any, el creixement dels individus és escàs, ja que destinen la major part dels recursos disponibles al desenvolupament del sistema radicular, que els conferirà una gran resistència a la sequera.

Profunditat
0,5 cm.

Marc de plantació
1 m entre individus i 1 m entre files.

Alçada
Fins a 2 metres d'alçada.



Sòl

Tolera molt bé els sòls salins, amb guix i amb poca matèria orgànica. Hem d'escollir, sempre que sigui possible, ambients amb una elevada concentració de sals (o guixos) al sòl, assolent-los amb estius secs.

Sistema de creixement i maneig

El salat blanc presenta un creixement arbustiu. Durant el primer any haurem de controlar, mitjançant la sega, la vegetació adventícia, per tal que no ofegui les plantulles. El segon any, ja veurem com el creixement dels individus esdevé molt més elevat, podent competir de forma molt més eficient amb la resta de la vegetació, i ja no haurem de fer pràcticament cap mena d'actuació. Al final del segon any, si la densitat d'individus és molt elevada, pot ser convenient realitzar una aclarida per assolir una separació d'almenys 50 cm entre individus. Com a mínim durant els primers anys de cultiu, no durem a terme cap tipus de fertilització.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recollecció

Podem collir les fulles durant tot l'any, exceptuant els mesos més calorosos i secs de l'estiu. Sempre que es pugui cal collir només les fulles, no la branca, ja que així tornarà a brotar. Un cop collides, les podem emprar en fresc o deixar assecar. El grix de la fulla variarà molt en funció de la concentració de sals al sòl, a més sal més gruixudes. Si són primes s'assecaran amb facilitat, en cas contrari serà complex. Quan són seques es poden triturar i emprar com a substitut de la sal.

Consum

Gràcies a la presència de sal a les seves fulles, és una espècie molt interessant per aportar als plats la sal necessària sense haver d'utilitzar directament sal mineral. Es pot utilitzar fresca, seca o, fins i tot envinagrada. Si la cultivem o recollim en sòls amb una baixa concentració de sals, trobarem fulles relativament grans, molt poc salades i poc crasses (poc carnosos), mentre que en sòls amb una elevada concentració de sals, trobarem fulles més petites, intensament salades i clarament crasses.

Perfil sensorial

La característica organolèptica principal d'aquesta espècie és el seu gust salat, però cal tenir en compte que la quantitat de sal acumulada a les fulles, de la qual en depèn el gust i la textura, varia en funció de la concentració de sals al sòl.

Composició nutricional

Les fulles destaquen per l'acumulació de minerals com Cl i Na, que són els responsables del gust salat de la planta. Varia molt en funció de quina sigui la concentració de sals del sòl. Té un contingut alt en proteïnes (>20g/100g) i molt alt en oxalats. Les persones que segueixin una dieta baixa en sal, o tinguin tendència a la formació de càlculs renals, cal que en moderin el consum.

A més a més

El salat blanc és un arbust de fulla perenne que per el seu bonic fullatge de color gris platejat, la seva rusticitat i adaptació a la sequera s'utilitza en xerojardineria. A més, al ser una espècie que absorbeix la sal dels sòls i que creix en sòls pobres també s'utilitza en paisatgisme per restauració de terrenys degradats. També és un arbust farratger, amb una gran capacitat de rebrot.

SALAT BLANC
SALAT BLANC