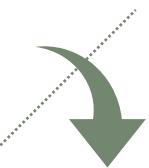




Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembra, Cultiu, Recol·lecció, Cronograma, Recomanacions de consum,
Perfil sensorial, o Composició nutricional entre d'altres.

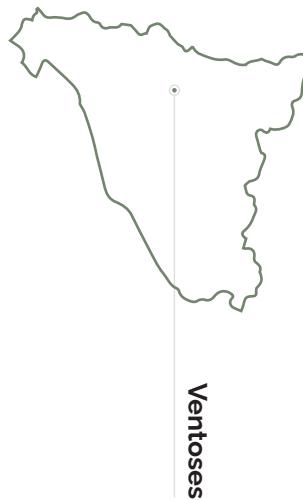


SALAT BLANC

Aquesta llavor ha estat recollida a Ventoses (Catalunya).

Mida i forma de la llavor
 1 mm de diàmetre i 0,5 mm de gruix. La llavor té forma de llentia marro d'un milímetre de diàmetre. Es troba dins d'una estructura beige plana, que per la forma recorda a un ocellet amb les ales obertes, la qual s'engruixa a la part central degut a la presència de la llavor.

(C°) 15 - 25 °C **⌚** 6 - 21 dies **%** 75%



Ventoses

Germinació

Convé sembrar a poca profunditat ja que la llum accelera la germinació i és una llavor petita. Com més pròximament sigui la temperatura als 25 °C millor serà la germinació. Cal mantenir la humitat del substrat.

Salat blanc

Atriplex halimus

Eixarcolant llavors

Collectiu Eixarcolant



Arbust que pot arribar a fer 2 metres d'alçada, molt ramificat, amb branques blanquinoses que creixen desordenadament. Ideal per plantar en sols amb alta concentració de salts i guixos. S'en consumeixen les fulles, de color gris platejat i gust salat. Com més salts hi ha al sol, més sales són. Es pot utilitzar crua, seca, envinagradea o cuits.

SALAT BLANC

SALAT BLANC

"Sempre mi ha agratdat rosegar-ne les fulles, tenen un gustet salat molt bo. Les posem a les amanides i, fins i tot, als macarrons".

Josep Carbonell

Llavor de Salat blanc

50 u. ————— *Atriplex halimus*

Llavor de Salat blanc

50 u. ————— *Atriplex halimus*

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'agricultors 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 luxe.**

www.eixarcolant.cat

TRANSFORMANT
EL PASSAT,
EL FUTUR!



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

Especie silvestre comestible i ornamental



Sembrar preferentment abans del des 2026

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.

Salat blanc, salgada vera o seto blanc

Atriplex halimus



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

Cultiu: Perenne

(la longevitat pot ser de diverses dècades).

Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lidides 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.

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

Sistema de creixement i maneig

El salat blanc presenta un creixement arbustiu. Durant el primer any haurem de controlar, mitjançant la segà, la vegetació adventícia per tal que no ofegui les plàntules. 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 assolar 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.

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 xerjardineria. 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.

