

SÀLVIA ROMANA

SÀLVIA ROMANA

SÀLVIA ROMANA

SÀLVIA ROMANA

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



Sàlvia romana

Espècie perenne molt aromàtica, mellifera i vistosa, de la família de les labiades que s'asseca després de la floració i fructificació, però torna a rebrotar, podent arribar a una alçada de 120 cm. Les inflorescències presenten un aspecte rosa pàl·lid molt vistós gràcies a la presència d'unes bràctees de color similar a la flor. Se'n consumeixen tant les fulles com les flors.

SÀLVIA ROMANA

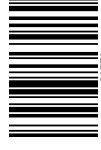
"És una planta tan aromàtica amb una olor tan característica que t'agrada o no t'agrada. No hi ha terme mig. És un bon ambientador natural, sobretot quan està florida."

Júlia Yuste

Llavor de Sàlvia romana
150 u. ————— **Salvia sclarea**



Sembrar preferentment
abans de: des 2029



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

Espècie silvestre comestible i ornamental

Sàlvia romana

————— **Salvia sclarea**

Germinació

La germinació es produeix amb molta facilitat i en un ampli ventall de condicions, sempre que hi hagi la humitat necessària. La llavor ha d'estar ben seca i necessita passar el fred de l'hivern per germinar bé.



5 - 30 °C (òptim 15 - 25 °C)



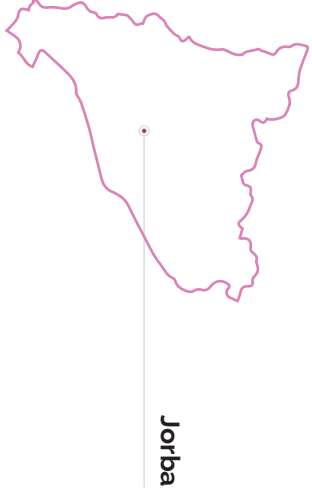
5 - 10 dies



veure el sobret

Mida i forma de la llavor

Les llavors són entre arrodonides i ovalades, amb 2 mm de llargada i 1,5 mm d'amplada, i de color marró. Mirades amb la lupa s'observen línies negres que semblen el gravat d'un còrtex cerebral.

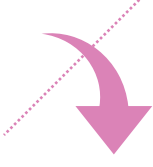


Jorba

Aquesta llavor ha estat recollida a Jorba (Catalunya).



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





Sàlvia romana, herba de la coltellada, herba madrona o madrona

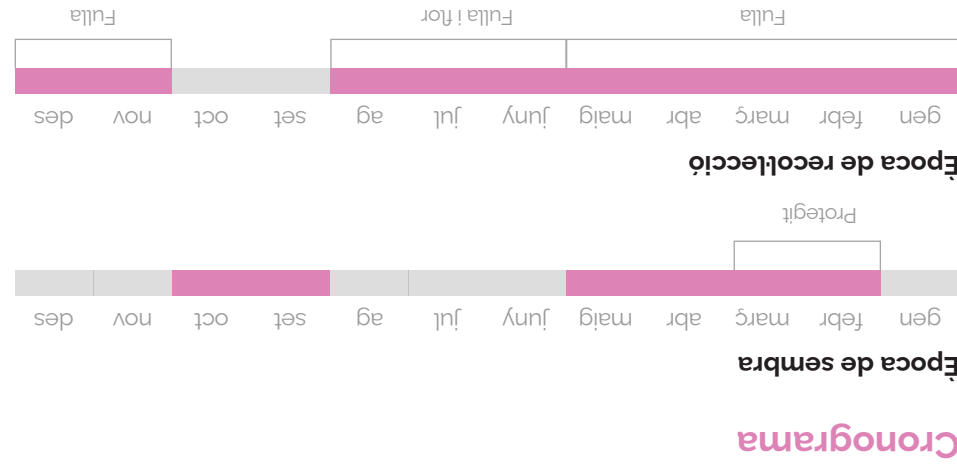
Salvia sclarea



Part emprada: Flors i, en menor mesura, la fulla.
Cultiu: Perenne. A l'hivern en indrets freds, o després de l'estiu en indrets amb clima suau, s'asseca la part aèria, però torna a rebrotar.

Aquestes llavors han estat cultivades / recollides 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 pot fer tant sembra directa com planter, en funció de les preferències de cadascú. Per tal que les llavors germinin és important sembrar a 0,5 cm de profunditat i mantenir sempre la terra humida per tal que el sòl es mantingui esponjós, especialment la capa superficial. Si la densitat de germinació és massa elevada podem aclarir deixant els individus més grans.

Profunditat

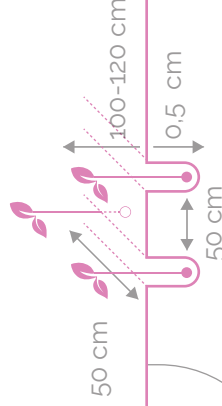
0,5 cm

Marc de plantació

50 cm entre individus, 50 cm entre files.

Alçada

100 - 120 cm



Sòl

Pot créixer en tot tipus de sòls, des de sòls argilosos a sorrenços, tot i que prefereix sòls ben drenats, lleugers i rics en matèria orgànica. Es desenvolupa correctament tant en terrenys àcids com bàsics.

Sistema de creixement i maneig

Els individus fan una roseta basal de fulles grans i de textura pelosa. Quan la planta vol florir ramifica desde la base fent tiges florals altes i ramificades que donen lloc a una floració densa i atapeïda cap a l'inici de l'estiu. A l'hivern en indrets freds o després de l'estiu en indrets amb clima suau, s'asseca la part aèria. A la tardor o a l'hivern aprofitarem per sanejar les plantes retirant les parts seques i deixant espai per a que rebrotin a la primavera.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recollecció

Les inflorescències es poden collir manualment, estirant dels pètals per separar la flor dels sèpals. Les fulles tendres es poden collir una a una manualment. Sobretot en el cas de les flors, recomanem guardar-les en un recipient tancat i a la nevera, i se'ns conservaran almenys una setmana. Per a infusions, podem assecar les flors i conservar-les, un cop seques, en un pot de vidre o una bossa de paper.

Consum

Les seves flors, de gust molt aromàtic, mariden molt bé amb làctics i formatges, amb dolços i també amb amargs suaus. Al final tenen un toc dolç. A més, se'n pot fer infusions o begudes aromatitzades. Les fulles es poden consumir tan crues com cuites, tot i que recomanem cuinar-les, ja que crues tenen una textura peluda. Podem utilitzar-les per a fer farcellets o bunyols amb formatge, cabassa o el que us vingui de gust.

Perfil sensorial

Les flors presenten una textura més aviat seca però un gust molt aromàtic i agradable, un punt dolç. Les fulles tenen un gust més suau. Crues són més aromàtiques que cuites.

Ornamental

Molt adequada per utilitzar-la com a espècie ornamental ja sigui en jardins de baix manteniment o en marges d'horts. Tant si es planta individualment com si es planta en grup el gran fullatge i l'abundant floració atreuen la mirada dels espectadors.

Durada de la floració

Un mes, normalment des de mitjans de juny a mitjans de juliol.

Durada de la flor tallada

En tractar-se d'una espècie molt ramificada i d'inflorescències molt grans, la seva utilització com a flor tallada no és molt habitual. Si la posem en un gerro amb aigua dura aproximadament una setmana.

Color

Entre lila, rosa i gris clar.

Olor

Espècie molt aromàtica.

Assecatge

Poden assecar-se les flors i les bràctees per emprar-les per fer punts de llibre o art floral. Les bràctees són fulles modificades que apareixen sota les flors.

A més a més ...

La sàlvia sclarea, a banda de ser una espècie comestible i ornamental, és molt interessant per atraure els pol·linitzadors i incrementar la biodiversitat. A nivell medicinal és vulnerària i antibacteriana. També es pot destil·lar i el seu oli essencial s'utilitza molt en perfumeria i per aromatitzar licors.

SÀLVIA
ROMANA