

TARONGINA  
TARONGINA  
TARONGINA  
TARONGINA  
TARONGINA  
TARONGINA  
TARONGINA  
TARONGINA  
TARONGINA

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!

 Eixarcolant llavors



## Tarongina

La tarongina és una espècie perenne que ràpidament ocuparà tot l'espai de l'indret on la plantem (hort, jardí, jardineria o torreta), gràcies al seu creixement rizomatós. De color verd viu, atractiu, i amb un aroma cítric, fresc, inconfusible, és molt interessant tant a nivell ornamental com per elaborar infusions digestives o condimentar tot tipus de postres.

# TARONGINA

"Per Sant Joan, feiem ratafia. Hi posàvem un parell de nous tendres, pinyes verdes de pi, tarongina, ruda, mata i moltes més herbes que ja no recordo. La tarongina fa molt bona olor, és molt fresca!"

**Emilio Solé**

Llavor de Tarongina  
300 u. — **Melissa officinalis**



Sembrar preferentment  
abans de: des 2027



50116

Espècie silvestre comestible  
i ornamental

## Tarongina — *Melissa officinalis*

### Germminació

Germminació una mica irregular i fortament lligada a les condicions ambientals. A més de les condicions d'humiditat, hi ha dos factors que tindran una forta incidència en el fet que la germinació sigui ràpida i agrupada en el temps: l'oscil·lació tèrmica diària i el fotoperíode.

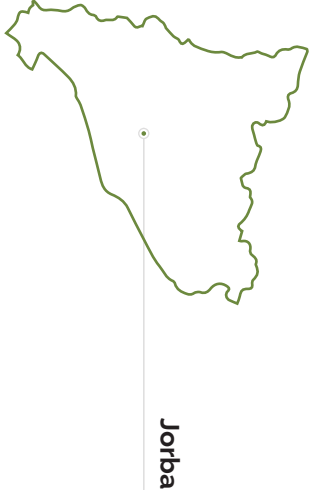
 10 - 30 °C

 10 - 20 dies

 86%

### Mida i forma de la llavor

Forma de gra de blat diminut però amb tota la superfície llisa i amb la part més gruixuda desplaçada cap a un costat. Llargada de 2 mm i gruix de 0,8 mm a la part més ampla.



Jorba

Aquesta llavor ha estat recollida a Jorba (Catalunya).

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



## Tarongina, Arangí, melissa o tarongí.

*Melissa officinalis*

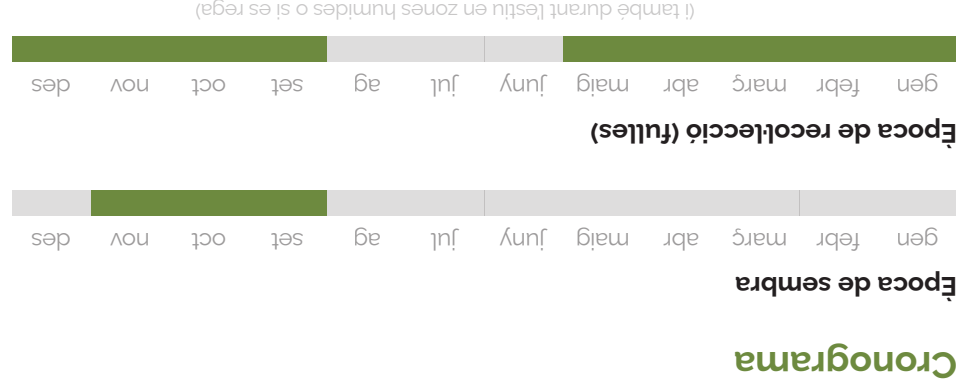


**Part emprada:** Fulla  
**Cultiu:** Perenne



*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

Es pot fer sembra directa o fer-ne planter, ja que aquesta planta presenta una gran capacitat d'arrelament. Si volem que ocupin tot l'espai creant una coberta verda, es recomana plantar-la amb un marc de plantació de 20 x 20 cm.

### Profunditat

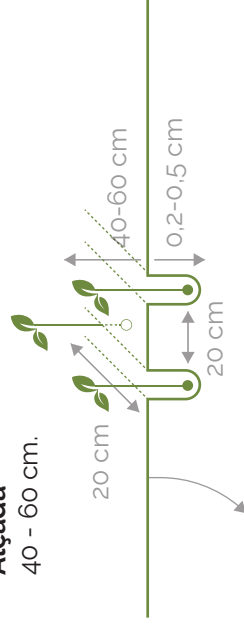
Superficial, 0,2 - 0,5 cm..

### Marc de plantació

20 cm entre individus i 20 cm entre files (si volem que ocupin tot l'espai).

### Alçada

40 - 60 cm.



### Sòl

Tolera molt bé tot tipus de sòls, tant a nivell de textura com de fertilitat, no obstant el seu creixement serà més favorable en sòls profunds amb un bon drenatge, i si hi fem aportacions de matèria orgànica.

### Sistema de creixement i maneig

Presenta una gran capacitat d'ocupar l'espai en horitzontal, i una vegada ben instaurada s'anirà escampant gràcies al creixement rizomatos. Per tant, un cop transcorreguts els primers mesos, en general, no haurem de fer res més i, de fet, pràcticament cap espècie podrà créixer entre la tarongina. Podem dur a terme un adobat orgànic amb fem.

### Exposició



### Nutrients



### Aigua



En ambients humits no és necessari el reg, no obstant en ambients mediterranis és altament recomanable, almenys a l'estiu.

## Recol·lecció

Podrem collir les fulles sobretot a la primavera i a la tardor, però també durant l'estiu si assegurem el reg. Les podem collir individualment o bé collir les tiges senceres. En general veurem com, poques setmanes després de la recollecció, la tarongina rebrota amb força i, de fet, la collita estimularà el creixement de noves tiges. Un cop collides, guardarem les fulles a la nevera en un recipient tancat, o bé les farem assecar a l'ombra però en un indret càlid, sec i ben ventilat.

## Consum

Podem utilitzar-la per fer-ne infusions (molt emprada, tradicionalment, com a digestiva), ja que presenta una aroma cítrica i refrescant, però molt més suau que la de la planta fresca. També podem incorporar-la en plats dolços on, si encertem la dosi, aportarà un component de frescor que farà més lleugers els pastissos i les galetes.

### Perfil pensoriat

La intensitat cítrica que desprèn recorda la llimona o la llima, i aporta matisos molt frescos. Tanmateix, la intensitat aromàtica que presenta en fresc, es redueix dràsticament quan s'asseca o es cou. Socialment el seu aroma també s'associa amb productes de neteja, ja que molts incorporen l'aroma cítric per donar sensació de netedat i frescor.

### Composició nutricional

No es disposa de dades fiables sobre el contingut nutricional de les fulles de tarongina, ja que la majoria dels estudis s'han centrat en analitzar el contingut i composició dels seus olis essencials. Aquests estudis indiquen que el seu oli essencial té propietats antivirals, antibacterianes i antioxidants. També s'ha comprovat la seva activitat hipolipídica.

## Ornamental

Molt adequada per utilitzar-la com a espècie ornamental en zones on es busqui un enjardinament permanent, i amb un manteniment molt baix, ja que pràcticament l'únic que caldrà fer és segar de tant en tant per rejevenir la part aèria dels individus. Colonitza molt ràpidament l'espai i pràcticament no deixa sortir l'herba. A més, en tocar-la desprèn una aroma cítrica i fresca molt agradable. Només cal tenir en compte que a l'estiu hi hagi prou humitat i, si pot ser, escollir zones amb una mica d'ombra.

### Durada de la floració

Floreix entre finals de primavera i principis d'estiu, però la flor no és pas l'atractiu d'aquesta espècie.

### Durada de la flor tallada

No és apta per flor tallada, i tampoc les tiges o fulles, que de seguida es pansen.

### Color

La flor és de color blanc trencat a crema, petita, i poc vistosa.

### Olor

10 sobre 10, referent al conjunt de la planta, que és extraordinàriament aromàtica. Quan s'asseca o es cou l'aroma baixa molt i aleshores és de 5

### Assecatge

Les seves flors es poden assecar i emprar en infusions o postres, tot i que perden el seu caràcter ornamental. També les podem premsar (juntament amb les fulles) per fer-ne manualitats.