

XIRIVIA

XIRIVIA

XIRIVIA

XIRIVIA

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.

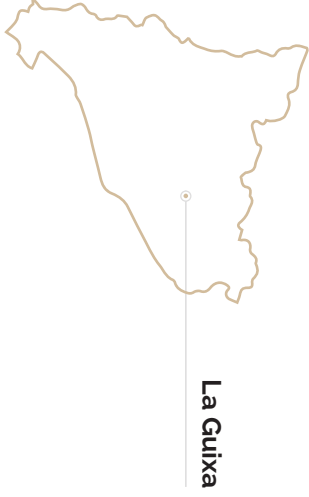
Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

www.eixarcolant.cat

RECUPERANT
EL PASSAT,
TRANSFORMANT
EL FUTUR!



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al Josep Maria Gamisans, a la Guixa, Osona.



Mida i forma de la llavor

3 mm de llarg i 4 mm d'ample. Forma entre el·líptica i orbicular, en el centre s'hi localitza el germen de la llavor i per això té més gruix a la zona central que en els marges de la llavor, tot i així és molt plana, com una medalla.



10 - 24 °C



21 - 28 dies



70%



llavors



Eixarcolant



XIRIVIA

Varietat de xirivia de color crema que es caracteritza per fer una rel molt llarga, gruixuda i aromàtica, i un fullatge molt dens. És un cultiu fàcil i rústic, que es sembra a partir de febrer i l'arrel es consumeix de setembre a febrer, però també se'n poden consumir les fulles. Varietat amb molt potencial culinari i excel·lent nutricionalment.

XIRIVIA

"Aquesta xirivia té un aroma que no tenen la majoria de xirivies que trobes avui dia als supermercats!"

Josep Maria Gamisans

Llavor de Xirivia
150 u. ————— *Pastinaca sativa*

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

Sembrar preferentment
abans de: des 2024



00261

Varietat agrícola tradicional

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





Xirivia

— *Pastinaca sativa*

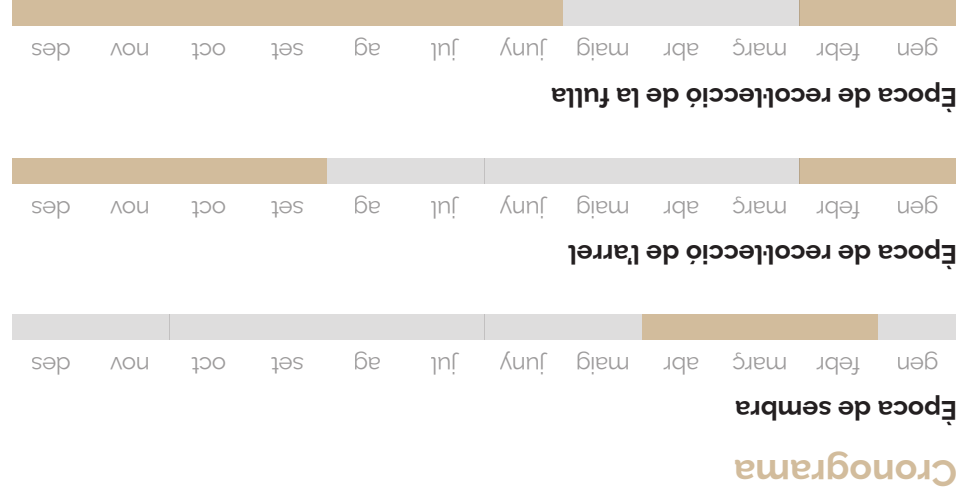


Part emprada: Arrels, fulles.

Cultiu: Biennal

Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lides 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 fa sempre sembra directa a línies i sacla-reix de manera que quedi una planta cada 10 o 15 cm. A menor espai entre plantes menor pot ser el gruix de l'arrel. Un cop sembrat cal mantenir la humitat en el sòl. És un cultiu d'arrel molt profunda (shan collit arrels de 65 cm de llarg). L'informant explica que quan feia cereal després d'aquesta xirivia, es feia més alt que la resta, degut a les profundes arrels que deixen el terreny airejat. Si es sembra al febrer el cultiu requereix menys aigua a l'estiu ja que el sistema radicular estarà més desenvolupat.

Profunditat

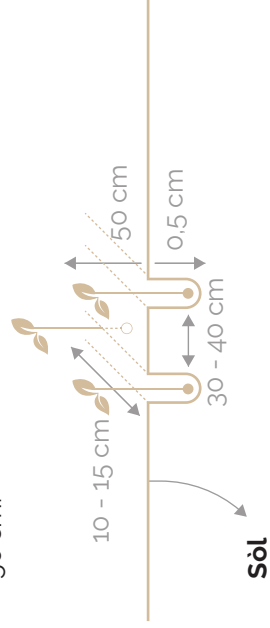
Superficial, 0,5 cm.

Marc de plantació

10 - 15 cm entre plantes i 30 - 40 cm entre files.

Alçada

50 cm.



Sòl

Es desenvolupa bé en bona part dels sòls, tot i que prefereix sòls profunds, fongjos i rics en matèria orgànica. És important que la capa superficial del sòl estigui ben treballada

i fina, per tal d'afavorir una bona germinació de les llavors.

Sistema de creixement i maneig

Cicle de cultiu llarg si pensem amb l'arrel, però també se'n pot collir la fulla. Cal fer desherbatges fins que les fulles comencen a ocupar bona part del llit de plantació, moment a partir del qual es recomana encoixinar el sòl amb una bona capa de matèria orgànica com palla. Tot i ser un cultiu rústic cal regar-lo a l'estiu, com més gran sigui la planta en èpoques de calor més profunda serà l'arrel i més resistència a la sequera tindrà.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Es recomana collir l'arrel mínim 5 mesos després de la sembra. L'ideal és utilitzar una pala o fanga, ja que les arrels són molt llargues. La xirivia més llarga que mai ha collit l'informant feia 65 cm de llarg i 14 cm de diàmetre! L'arrel es conserva molt bé al camp i la planta és resistent al fred, per tant es pot collir al llarg de l'hivern. Les fulles també es poden collir, amb l'ajuda d'un ganivet, al llarg de tot el cicle de cultiu, sempre i quan els individus no s'hagin començat a espigar.

Consum

La xirivia es pot utilitzar de moltes maneres, no només per al caldo. Fins que no va ser desplaçada per la patata s'utilitzava moltíssim, per tant a tots els plats on es posa patata es pot substituir per arrel de xirivia. Una forma divertida de consumir xirivia és en forma de xips. Les fulles també es poden consumir en fresc i amb mesura, com a condiment, com fariem amb el julivert o el coriandre.

Perfil sensorial

Varietat més flairosa que les que trobem sovint al mercat, d'arrel aromàtica, dolcenca, i textura ferma i consistent.

Composició nutricional

L'arrel de xirivia conté molta aigua i poques calories. Principalment conté hidrats de carboni, i es pot considerar un aliment saciant de gust dolç. Conté vitamina C, vitamines del grup B (excepte la B12), de les quals la B9 destaca especialment, i vitamina E en forma d'alfatocoferol. Pel què fa a minerals els que es troben en majors quantitats són el fòsfor, el potassi i el magnesi. No es disposa de dades relatives a les fulles.

XIRIVIA
XIRIVIA
XIRIVIA
XIRIVIA
XIRIVIA
XIRIVIA