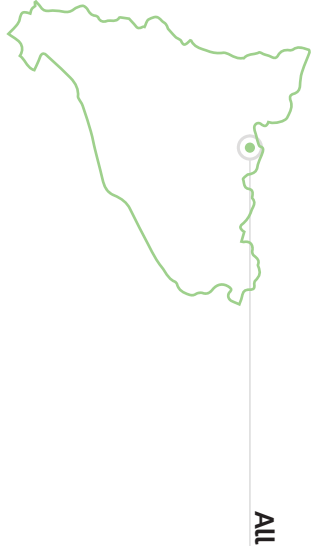


Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembra, Cultiu, Recol·lecció, Cronograma, Recomanacions de consum,
Perfil sensorial, i Composició nutricional entre d'altres.



Aquesta varietat ha estat conservada fins a
dia d'avui a All



Mida i forma de la llavor

1 mm x 1 mm x 3 mm

☉ 15 - 25 °C

🕒 6 - 12 dies

% veure el sobret

Germminació

La germinació és fàcil i ràpida.

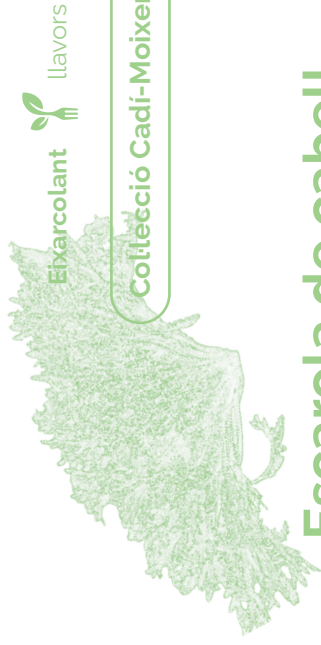
Escarola de cabell d'àngel d'All — Cichorium endivia



Des del **Collectiu Eixarcolant** treballam per a la recuperació i divulgació de les plantes silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Els coneixements i els usos associats a aquestes plantes i varietats són cabdals per **desenvolupar un model de producció, distribuïble i accessible a tothom**. Un model basat en la proximitat i en la qualitat, que dignifiqui la feina de les agricultores i els agricultors i que ajudi a mantenir la diversitat dels paisatges que ens envolten.

La col·lecció de llavors del Cadí-Moixeró és el resultat d'un projecte de prospecció etnobotànica, conservació de llavors i divulgació dels coneixements associats a aquestes espècies i varietats. S'ha realitzat amb el suport de la Generalitat de Catalunya, gràcies al **Parc Natural del Cadí-Moixeró** i en col·laboració amb **Llavors del Cadí, l'Associació de Varietats Locals del Cadí-Moixeró**.

www.eixarcolant.cat



Eixarcolant
llavors

Col·lecció Cadí-Moixeró

Escarola de cabell d'àngel d'All

ESCAROLA DE CABELL D'ÀNGEL D'ALL

L'escarola de cabell d'àngel d'All és una escarola singular, amb la fulla molt fina i lobulada i de creixement força horitzontal. Desenvolupa una mata aplanada a terra, que quasi sembla formar un tapís com la molsa. És una escarola de color verd, ni molt clar ni molt fosc, amb la part central més blanqueta i molt bona.

"Abans es feia molta escarola perquè aguantava l'hivern. I, llavors, la pots tapar una mica i queda estarrofada, i de dintre més blanca."

Mercè Cruïllas

Llavor d'Escarola de cabell d'àngel d'All
200 u. — Cichorium endivia

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



Sembrar preferentment
abans de: des 2029

Varietat agrícola tradicional



Escarola de cabell d'àngel d'All

Cichorium endivia

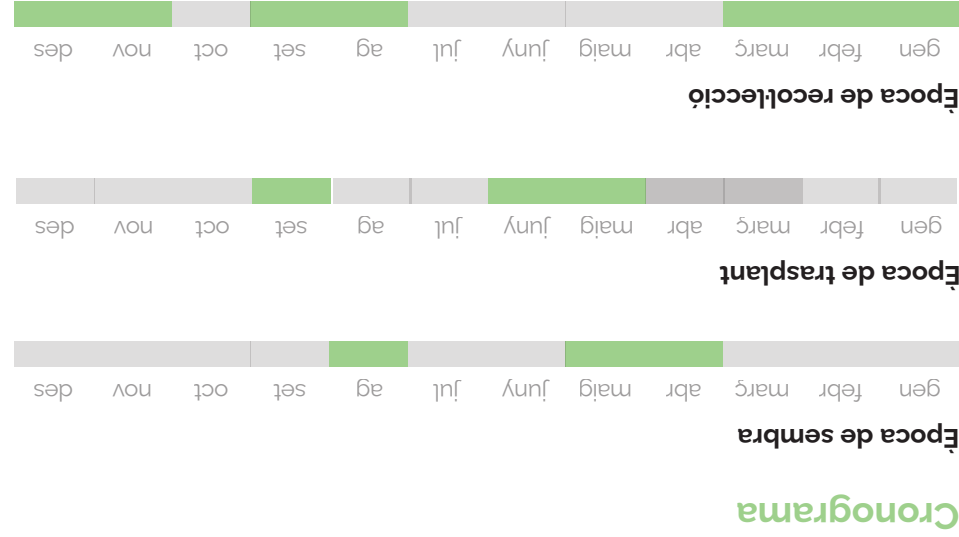


Part emprada: Fulles

Cultiu: Anual

Aquestes llavors han estat cultivades / recollides pel Col·lectiu Eixarcolant i l'Associació Llavors del Cadí de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn

La informació relativa a les condicions de cultiu i al cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima de muntanya, propi del Pirineu.



Sembra i cultiu

Pel cultiu de l'escarola es recomana fer sempre planter, tot i que es pot sembrar directament al terra, en un racó de l'hort arrecerat. Pel planter, es poden emprar safates de planter o recipients petits, que caldrà omplir de substrat i posar una llavor a cada alvéol. Cobrir la llavor i regar-la suauement en forma de pluja per no desenterrar-la. Per tal que les llavors germinin és important mantenir el substrat humit. Es trasplanta al cap de 4 - 6 setmanes, quan l'escarola faci 6 - 8 cm.

Profunditat

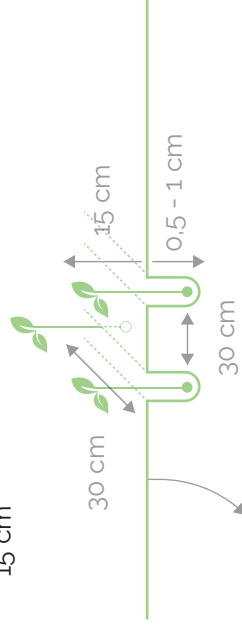
Entre 0,5 - 1 cm.

Marc de plantació

30 cm entre plantes i 30 cm entre files.

Alçada

15 cm



Sòl

Prefereix sòls airejats i profunds, tot i que es pot cultivar en molts tipus de terrenys diferents. Ara bé, cal tenir en compte que serà necessari treballar la terra abans de fer el trasplantament ja que no li agraden els sòls compactats. En termes de fertilització, necessita terrenys moderadament adobats.

Sistema de creixement i maneig

L'escarola de cabell d'àngel és una escarola singular, amb la fulla molt fina i retallada, i de creixement força horitzontal. És a dir, forma una mata aplanada a terra. És una escarola de color verd, ni molt clar ni molt fosc, i amb la part central més blanqueta. Un dels trets característics de la varietat és que les fulles estan menys dividides que en altres varietats d'escarola de cabell d'àngel i, a més, les divisions són més amples, no acaben en forma de filament. Tanmateix, a primer cop d'ull sembla tot el contrari, ja que les fulles són molt ondulades i tenen el marge dentat de forma molt irregular. Per blanquejar l'escarola caldrà posar unes fulles, o alguna altra cosa al damunt, entre una i dues setmanes abans de collir-la, o bé ligar la mata.

Exposició



Nutrients



Aigua



Eixarcolant  llavors

Recollecció i conservació

Tallar l'escarola per la base, amb un ganivet, a bastanta profunditat, per tal de collir la mata sencera. Si es vol consumir en amanida o xató, cal enretirar les fulles més velles i endurides, que es poden utilitzar per fer truita o, fins i tot, incorporar-les a una crema de verdures. Collida després de les glaçades perd certa amargor, de manera que esdevé més dolça.

Consum

Escarola emprada, tradicionalment, per consumir en cru al llarg de l'hivern i, també, a finals d'estiu. Es menjava amanida amb oli i vinagre, tot i que es pot combinar amb molts ingredients, com ara formatge i melmelada. No obstant, l'escarola també es pot consumir cuita en diverses preparacions.

Perfil sensorial

Aquesta varietat presenta una textura diferent d'altres escaroles. La presència de la pilositat, notòria en boca però gens molesta, li atorga un toc diferent i ajuda a retenir l'oli i el vinagre amb què s'amaneix, i fa que el plat resulti més gustós. És més dolça quan ja li ha tocat el fred ja que perd amargor i certa fibrositat.

Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret, però prenent com a referència altres varietats d'escarola, es pot afirmar que té quantitats notables de vitamina C i de vitamines del grup B, especialment àcid fòlic (B9). També conté flavonoides i compostos fenòlics. Pel que fa als minerals, és rica en K i, també, és significatiu el seu contingut en P, Ca, Na i Mg. Així mateix, conté principis amargs, com l'intibina, que afavoreixen la digestió i augmenten l'activitat de la vesícula biliar.

ESCAROLA
DE CABELL D'ÀNGEL D'ALL
ESCAROLA
DE CABELL D'ÀNGEL D'ALL
ESCAROLA
DE CABELL D'ÀNGEL D'ALL
ESCAROLA
DE CABELL D'ÀNGEL D'ALL