

CEBA ESCALUNYA

Allium cepa L.

Varietat de ceba molt adaptada a les condicions de cultiu pròpies de la muntanya. Cultivada actualment de manera relicte en alguns horts del Pallars i la vall Fosca, esdevé una menja força apreciada a la sortida de l'hivern, moment en què la diversitat de productes que poden oferir els horts és força limitada. La seva particularitat principal és el fet que, tot i que és una espècie biennal, esdevé perenne degut a que les seves llavors es fecunden, germinen i s'engreixen al mateix capítol floral i per tant els bulbs, un cop madurs, es desprenen de la tija floral per arrelar de nou. La seva reproducció, per tant, esdevé espontània sense necessitat de sembrar-ne les llavors. Cada bulb genera durant l'any una tija verdosa que pot assolir els 70 centímetres d'alçada i és en el seu extrem on l'any següent, al mes d'abril, apareixerà la flor. Aquest, un cop madur, es trasplanta en terra nova durant el mes de juliol. L'època habitual de consum (amanida, en brous o sofregits) és durant la primavera, tot i que, com que és resistent al fred i la neu, pot consumir-se durant tot l'hivern. Als horts acostuma a ocupar espais situats a les vores i no precisa de cap tipus de manteniment.



CALENDARI ARGONÒMIC ZONA PALLARS SOBIRÀ

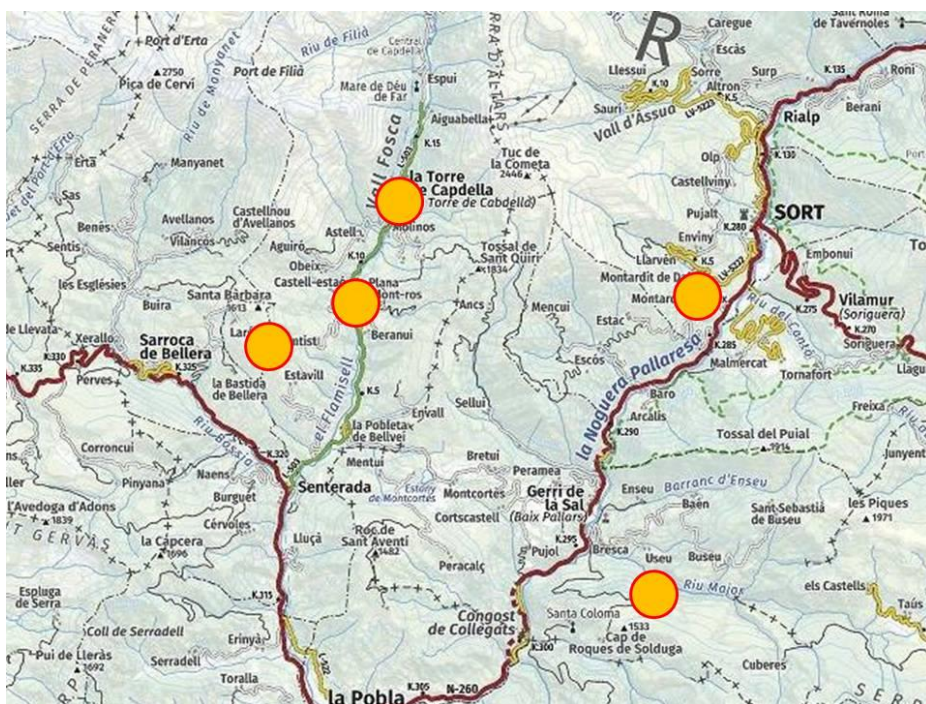
G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
						T					
R	R	R	R							R	R

T: Transplantament R: Recol·lecció

Varietat que no es sembra, només es trasplanta el bulb.

Àmbit territorial

Municipis	Comarca
Sort	Pallars Sobirà
Baix Pallars	Pallars Sobirà
La Torre de Capdella	Pallars Jussà



Cultiu

Fa un bulb a finals de juliol, aquesta s'agafa i es planta a poca fondària per tal d'obtenir-ne una nova planta. La millor època per a consumir-la és a la primavera, tot i que també es pot collir a l'hivern. No cal regar-la.

Usos

El seu gust és menys intens que l'all i més aromàtic i prim que la ceba. Quan es rega o es rosteix no s'han de daurar, perquè el gust es torna amarg, la millor forma de courades és a foc lent. Crus o cuits donen un toc subtil a les preparacions, cuits són més digeribles que la ceba.