

Picant de ceba

TEXTOS I IMATGES: ESPORUS, CENTRE DE CONSERVACIÓ DE LA BIODIVERSITAT CULTIVADA

El Centre de Conservació Esporus, de l'associació L'Era, ha estat conservant, caracteritzant i multiplicant diferents varietats de ceba. En aquest article entendrem com ho hem de fer per obtenir llavor d'aquesta espècie i evitar que les diferents varietats se'ns creuin.

Les cebes (*Allium cepa*) són un dels cultius més senzills de fer a l'hort, i dels més complicats si en volem treure llavor. Són bianuals, o sigui que triguem dos anys (o gairebé) a obtenir-ne llavor. El primer any guardarem les cebes, que tornarem a plantar a la temporada següent per tal que s'espiguin. Val més que eliminem les cebes que s'espiguen el primer any, perquè si les guardem per llavor probablement el que aconseguirem seran més cebes que s'espiguen abans d'hora. A més, la viabilitat de la llavor de ceba és només de dos-tres anys. Per acabar-ho d'arreglar, les cebes són al·lògames i es creuen molt fàcilment entre elles de manera que cal mantenir distàncies de fins a dos quilòmetres entre varietats per a conservar la puresa varietal. Tot plegat fa d'aquest cultiu un dels més exigents pel que fa a la seva multiplicació.

A Esporus, Centre de Conservació de la Biodiversitat Cultivada, tenim 12 varietats de ceba, de manera que, per conservar-les, cada any n'hem de multiplicar la meitat. Però la finca de l'Escola Agrària de Manresa a Can Poc Oli, que és on Esporus té les seves parcel·les, no és prou gran per garantir l'aïllament entre varietats i allà només en podem multiplicar un parell. Això fa que haguem de comptar amb un equip de quatre col·laboradors que ens hi ajudin. Encara que el fet de treballar amb ells fa més complicada la tasca de seguiment i recollida de dades del cultiu, també enriqueix el nostre projecte.

Les cebes es poden sembrar de llavor a finals d'estiu (finals d'agost principis de setembre) per

a ser trasplantades a l'hort abans de les primeres glaçades. L'hivern atura el seu creixement, però si es fan al secà aprofiten totes les pluges de finals d'hivern per a fer un bon bulb. Si estem en una zona de clima més temperat o en una zona on tenim molta afectació de malalties als cultius (trips, fongs...), és millor no deixar les cebes tant de temps a l'hort i fer el planter al gener per trasplantar-lo a principis d'abril. En ambdós casos es cullen durant la primavera les varietats per tendre i durant l'agost les varietats per assecar o guardar.

Aquest any hem volgut aprofitar que teníem la col·laboració d'en Miquel Betriu per fer la caracterització de cinc de les nostres varietats. A més, hem estrenat els dibuixos dels descriptors de caracterització fets a mida per la Magaly Castañeda, que poden ser d'utilitat per ajudar a reconèixer les varietats. Els podeu consultar a l'adreça <http://www.esporus.org/consolidacio/eines/htmlcontent/caracteritzacio.html>. Hem caracteritzat la ceba valenciana de gra, la gran i dolça, la sang de bou, la de guardar de Gironella i la llarga de Berga o de braguer de vaca. Durant tota la primavera i l'estiu en Miquel ha trasplantat les cebes, n'ha fet el seguiment, ha recollit les característiques agronòmiques i productives del cultiu i ho ha resumit tot en les fitxes divulgatives de les varietats que podeu consultar a la nostra web www.esporus.org, a l'apartat del catàleg.

Per arrodonir la feina, hem aprofitat el marc de la III Fira de la Xarxa Catalana de Graners, que aquest any s'ha fet a Collserola, per fer un tast





01. Un moment del tast de cebes a la 3a Fira de la Xarxa Catalana de Graners.

02. Bodegó de la ceba de guardar de Gironella, la ceba llarga de Berga i la valenciana. **Pere Ferran**

03. Bodegó de la ceba sang de bou i la gran i dolça. **Pere Ferran**

de quatre de les cinc varietats (de la ceba gran i dolça no en teníem prou fruits per fer-ne un tast). Els tastos ens ajuden a valorar l'apreciació organolèptica –olfacte, gust, vista– per part del públic en general, i les fires són el millor lloc per fer-los per la diversitat de públic no especialitzat que hi assisteix.

De les caracteritzacions de les cebes destaquem la diferència de mides, colors i gustos de les cinc varietats. Tenim:

Una ceba valenciana de gra que és excepcionalment grossa (una mitjana de més de 380 grams per bulb). És rodona, de pell beix i carn blanca i té un gust força picant a pesar que en el tast no són significatius els resultats. Es guarda fins ben entrada la primavera i tant ella com la de Gironella, que és l'altra varietat de guardar que va participar en el tast, són lleugerament valorades com més picants que les altres. La valenciana de gra dóna una desviació tipus superior a les altres, essent per tant més divergent la valoració d'aquesta varietat. En el tast és la varietat menys valorada en global amb un 6,16 sobre 10, a pesar que agronòmicament és de les que es comporta millor.

La gran i dolça és una ceba de mida gran, forma ovalada (com una bombeta), amb la pell beix i la carn blanca, apte per al consum en sec però no

es guarda gaire (un mes o dos). És òptima per al consum en tendre a principis d'estiu. Aquesta varietat no ha estat encara avaluada organolèpticament.

La sang de bou és una ceba molt característica que destaca pel seu color morat (d'aquí el seu nom). És de forma aplanada i mida petita. És una ceba amb molt poca matèria seca (8%), característica que la fa ideal per fer escalivada o per fer sofregida ja que caramel·litza molt bé. La seva valoració visual al tast ha estat ben valorada pel seu espectacular color, no tant però en forma i mida, ja que és una ceba de petites dimensions. La seva valoració mitjana sobre 10 ha estat de 6,40.

La ceba de guardar de Gironella, com el seu nom indica, és una ceba de guardar de forma aplanada, de carn blanca amb tonalitats vermelloses i un bon calibre. Té una conservació excepcional, que allarga fins que es comencen a collir les cebes tendres a la primavera. Ideal per combinar a l'hort amb altres varietats per tenir i disposar de ceba tot l'any. És la més ben valorada al tast, un 7,12 sobre 10, a pesar que s'aprecia com a força picant. La seva textura cruixent és molt ben valorada i és la que té una major unanimitat en els seus resultats (poques divergències d'opinió). Tothom està d'acord en què és una ceba amb molt gust a ceba!

La llarga de Berga també és coneguda com a ceba de braguer de vaca per la seva forma allargada. És de pell beix i carn blanca i és molt apreciada per la seva dolçor. Tot i que recorda a la vigatana, i és probable que tinguin un origen comú, la diferent aclimatació de cada varietat a la seva zona de cultiu, a climes més plujosos i freds al Berguedà i més secs i càlids a Vic, fa que tinguin un gust i un color molt diferenciat. En el tast destaca la seva forma i el seu color com els que més agraden, i és valorada com la més dolça, com ja era d'esperar.

En general, arran del treball realitzat hem millorat molt la informació que tenim de les varietats. Hem conclòs que el contingut en matèria seca és un bon caràcter per saber si una varietat es guardarà correctament (<10% en m.s per a tenir una bona conservació) i que a Esporus tenim una molt bona representativitat de varietats... Així que ja ho sabeu, us animem a cultivar tres o quatre varietats diferents de cebes als vostres horts per tenir-ne durant tot l'any i per a diferents usos i gustos. ■