



El cigró

TEXT: XÈNIA TORRAS, RESPONSABLE DEL PROJECTE ESPORUS. IMATGES: ESPORUS I L'ESPIGALL.

Si ens posem molt perepunyetes amb les varietats locals i tirem enrere, enrere, enrere en el temps, descobrirem que a les nostres terres es menjava blat, ordi, cigrons, guixes i lleties. La resta d'espècies dels nostres horts, amb les seves varietats, són més nouvingudes, així que els nostres estimats cigrons són un cultiu adaptat i lligat a la cultura catalana des de sempre i, esperem, per sempre. Si no feu cigrons als vostres horts, animeu-vos: bon cultiu per a les rotacions i la fertilitat del sòl, bona proteïna a taula i plats de tota la vida, per a recuperar i gaudir. Al banc de llavors d'Esporus comptem amb sis varietats de cigrons, si l'un és bo, l'altre encara ho és més. Tasteu-los, i ja ens ho explicareu!



Cigró de la Segarra

El cigró de la Segarra és una especialitat local que durant moltes generacions ha passat de pares a fills aconseguint una perfecta adaptació al medi i unes qualitats gastronòmiques excepcionals. És un cigró petit, de superfície llisa, que augmenta fins a tres vegades el seu volum durant la cocció. El seu sabor és molt intens i delicat. La textura és ferma i gens farinosa, la pell fina el fa de menjar suau. Ideal per guisar, en sopes o en plats freds.



Cigró de Vilamarics

El cigró de Vilamarics és un cigró petit, semblant al cigronet de l'Anoia, però de pell molt rugosa. Un cop cuit, la pell es torna fina i no s'aprecia. La mida petita i la pell fina fan que sigui de fàcil cocció i de textura suau al paladar. Aquesta varietat l'ha recuperat la família Arnau de Vilamarics (Bages). El sembra des de mitjans de febrer fins a principis de març, i fa la collita a principis-mitjans de juliol. També es podria sembrar a la tardor (novembre), però l'època de collita seria molt semblant i, a més, la gestió de les herbes adventícies seria molt més complicada..



Cigró d'Oristà

El cigró d'Oristà és una varietat de cigró de petit calibre, de menys d'un centímetre de diàmetre, arrugat, de color pàl·lid i de pell molt fina. A la cuina, és un cigró que cou de pressa i se li atribueix un gust superior a les varietats comercials. Cap al juny es produeix la floració, i la collita es fa per l'agost. La relació de sembra-collita és de 1 a 20, en un any de pluges. El cigró d'Oristà va estar a punt de desaparèixer perquè es feia servir pràcticament només per al consum propi en masies d'Oristà. L'impulsor de la seva recuperació, Miquel Rovira, del Mas Terricabras, va aconseguir sis quilos de llavor autòctona per plantar en una quartera de terreny a principis de març de 2007. El seu objectiu era recuperar aquesta varietat local, conrear-la per comercialitzar-la i aconseguir tenir un producte directament vinculat al poble d'Oristà, diferenciat i de qualitat.



Cigró cigronet

El cigronet és una varietat de mida petita, molt estesa per Catalunya. El més popular és el que es pot trobar a l'Anoia, però la varietat que tenim a Esporus és de Sant Quirze del Vallès. La mata dona flors de color blanc i cigrons de pell lleugerament rugosa. La tavella té un o dos grans cadascuna. Varietat molt adaptada a la climatologia del Vallès.



Cigró verd

Cigró de mida petita, amb la pell molt llisa i fosca, d'un color tirant a verdós, que és el que li dona nom. Com la resta de cigrons, cal plantar-lo de cara finals d'hivern. Varietat recuperada al Vallès per en Jordi Puig, de l'Espigall.



Cigró negre

La morfologia de la planta és pràcticament igual que la de la resta de cigrons, amb l'única diferència del color de la llavor. El gra, de mida petita, és curiosament punxegut i molt arrugat, de pell gruixuda i de gust molt potent i aromàtic. Tradicionalment es feien per sant Josep (19 de març). Darrerament, degut als efectes del canvi climàtic, és més aconsellable plantar-los a mitjans de febrer. En general, es pot fer al secà, tot i que les produccions s'incrementen de manera ostensible al regadiu. S'han localitzat únicament a Tossa de Mar, durant la prospecció que l'Espigall va fer el 2017. Al Museu de la Cuina Catalana en restava una mostra d'una masia del mateix municipi (Mas Carbotí). S'ha localitzat informació oral del seu cultiu a Vidreres i a Tordera, i a d'altres zones de la comarca on es feia el cultiu.

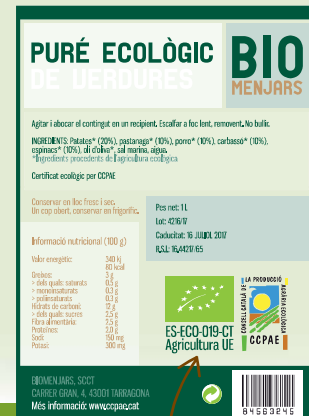
SABÓ POTÀSSIC LÍQUID JABONERA

100% BIODEGRADABLE



LA INDUSTRIAL SABONERA
AVG. GENERALITAT, 126
43500 - TORTOSA
977 440 228
www.laindustrialsabonera.es
toni@laindustrialsabonera.es
carles@laindustrialsabonera.es

Aliments ecològics. Menja futur.



Troba els segells ecològics
a l'etiqueta dels aliments.

www.ccpae.cat

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals

CCPAE

Consell Català
de la Producció
Agrària Ecològica

**Venda
d'arbres fruiters
de varietats tradicionals**

Cruilles (Girona) Tel.650742502
info@arboreco.net • www.arboreco.net

arboreco
viver

"Pomera
Camosa"