



**CULTURES  
TROBADES**



**BITXO DE TIURANA**

*Capsicum annuum*

---

# BITXO DE TIURANA

*Capsicum annuum*

---

El **Bitxo de Tiurana** és un pebrot dolç, de mida mitjana i forma allargada originari d'aquesta localitat de la comarca de la Noguera. Forma una planta poc vigorosa, molt productiva i d'elevada rusticitat.

De pell forta i carnositat destacada, històricament s'ha utilitzat per confitar. Així, es collien vermells i els que no tenien tocadures es posaven en un recipient amb vinagre i vi de poc color. Un mes més tard, ja es podien menjar.

La seva productivitat, dolçor i bona conservació, en van fer un dels acompanyaments més típics a la zona. Molt sovint feia parella amb l'arengada en les menjades de les cases de pagès. Viatjava en carmanyola, dins les alforges, amb el pa, el vi i l'oli. També es posava a les amanides, o per sopar, amb patata, col i altra vegada l'arengada. Es menjava durant tot l'any.

Les escasses terres de cultiu de Tiurana van donar lloc a hortolans tenaços que van aprendre a treure'n el màxim profit. Vivien de l'horta i, de l'horta, en brotava un torrent de llegums, hortalisses i planters que es venien als mercats de Solsona, Ponts i Artesa de Segre. En aquest espai es van originar diferents varietats que van prendre el nom del municipi. La més coneguda, el **Bitxo de Tiurana**, ha sobreviscut al pantà de Rialb que va inundar aquelles terres a finals del segle XX. Se'n coneix el cultiu d'autoconsum a tot el Segre mitjà.

- 
- **Fira del bitxo i la mongeta de Tiurana**
  - **Fira de la Torregassa**  
(desapareguda)
- 

## **FITXA COMPLETA I PRODUCTORS:**

[www.culturestrobades.cat](http://www.culturestrobades.cat)

[trobades@culturestrobades.cat](mailto:trobades@culturestrobades.cat)

---

EDICIÓ AMB EL SUPORT DE:

