



CULTURES
TROBADES



CEBA COLL DE NARGÓ
Allium cepa L.

CEBA COLL DE NARGÓ

Allium cepa L.

La **Ceba Coll de Nargó** és una varietat originària d'aquest municipi de l'Alt Urgell. És dolça, cruixent i de gran sabor. Gaudeix d'una conservació mitjana i de magnífiques possibilitats a la cuina.

Inconfusible en la seva forma el·líptica, dóna lloc a vigorosos bulbs lilosos. En tendre, mostra una textura fibrosa i moderada picor. Cuita desprèn una aroma potent, agradable i molt característica que, barrejada amb la dolçor que allibera, entusiasma cuiners i cuineres. A les amanides, es menja tendra o madura després de posar-la en remull. Amb tot, mostra les principals virtuts en la cocció, donant lloc a magnífics sofregits i confitats. S'utilitza en guisats, se'n pot fer destacables sopes, truites, coques i també és bona al forn. Una preparació coneguda a la zona és la ceba ofegada, un confitat amb

oli i vinagre que s'acompanya de patates al caliu.

Fins a l'actualitat, s'ha cultivat principalment per a l'autoconsum. El seu epicentre és en l'horta de Coll de Nargó, per sobre dels 550 m d'altura, tocant el Segre. Els pagesos van desenvolupar certa especialització en els planters de ceba i així es va difondre al llarg de les hortes del mateix riu –des de la Seu d'Urgell fins a Balaguer– i cap a localitats de poblacions veïnes del Solsonès, el Pallars Jussà i la Noguera. Encara avui, a la sortida de l'hivern, un públic fidel es desplaça al municipi per comprar planter produït a l'estil tradicional.

.....
• **Fira del Rovelló de Coll de Nargó**
(2a setmana d'octubre)
.....

FITXA COMPLETA I PRODUCTORS:

www.culturestrobades.cat

trobades@culturestrobades.cat

EDICIÓ AMB EL SUPORT DE:

