



Vista general del huerto de Eduard Celma, donde cultiva diversas hortalizas que vende en mercado local.

utilizando otras técnicas; interesante para diversificar el aspecto de los platos basados en judía verde. Según Celma, actualmente se cultiva de selecciones que mantienen los agricultores interesados y en su momento, Batlle vendía esta semilla. Celma suele sembrar la a finales de agosto.

Judía carolina

Es más fina, se recoge muy tierna y es mejor de comer que la facsiosa; Eduard pudo vender proveniente de Vallirana y la siembra a finales de abril.

Col verde rizada y col de montaña

La col verde rizada tiene hojas muy recortadas, mientras que la de montaña las tiene grandes y de bordes lisos, prácticamente sin ondulaciones, si se compara con otras brassicas. Tiene gusto más fuerte que la col de montaña; de ambas se cosecha el cogollo principal de hojas inicialmente. De las hojas que quedan salen brotes en las axilas que se van cortando uno cada 3 semanas, desde octubre hasta febrero.

Al final del ciclo, este tipo de col produce las inflo-

Industria hortícola

Horticultura de proximidad con Eudard Celma

Coles de ayer, ¿interesan hoy?

- **La col verde rizada tiene hojas muy recortadas, mientras que la de montaña las tiene grandes y de bordes lisos, sin ondulaciones**

Redacción

ppt@ediho.es

San Just d'Esvern, en la entrada sur de Barcelona, conserva aún algunas superficies de huertas, supervivientes de lo que era una producción extendida en la zona.

Eduard Celma Gelabert tiene en esta zona su huerta, Mas Rouldan, que arrendó su familia por un periodo de 60 años, que expira en unos pocos años. En ella cultiva parte de lo que Montse, su mujer, vende en la parada que tienen en el mercat de Hostafranc de Barcelona.

Entre las hortalizas que trabaja, están dos coles que fueron el motivo de la visita: la col verde rizada y la col de montaña. De la primera habíamos visto unos plantines sobrantes que aún tenía a finales de septiembre Miquel Faura, el viverista que se los suministra. No son estas las únicas brassicas que cultiva Eduard; también produce brecol morado, brecol común y, desde hace unos 10 años, también brócoli, una especie esta última que sus padres desconocían. Producción de otro vecino, compra judía facsiosa, un producto también "tradicional".

Judía facsiosa

La judía facsiosa, de vaina chata, tiene tonos morados sobre verdes que desaparecen con la cocción habitual, pero que quizás puedan mantenerse

Eduard Celma Gelabert tiene en esta zona su huerta, Mas Rouldan, que arrendó su familia por un periodo de 60 años, que expira en unos pocos años. En ella cultiva parte de lo que Montse, su mujer, vende en la parada que tienen en el mercat de Hostafranc de Barcelona



Eduard Celma produce en su huerta judía faccosa, una vistosa variedad de color morado y verde.

rescencias, los “espigalls”, que son muy apreciados. Slow Food los tiene entre las especialidades que protege.

En ambas coles se recomienda tirar el agua del primer

hervor. Montse, la mujer de Eduard, explica que antes, cuando no había hortalizas de invernadero o de otras zonas, estas coles eran de las pocas verduras disponibles en el in-

La judía faccosa, de vaina chata, tiene tonos morados sobre verdes que desaparecen con la cocción habitual, pero que quizás puedan mantenerse utilizando otras técnicas; interesante para diversificar el aspecto de los platos basados en judía verde

vierno y se apreciaba su color verde intenso. “Ahora piden hojas amarillas o blancas..., aunque tengan menos propiedades”.

Brócoli rojo del país

Tienen diferencia en las hojas y en la inflorescencia, que en un caso es roja y en la otra verde amarillento. Su consumo se asocia a la navidad, por la época en que están

disponibles, pero se trata de una producción de todo el invierno. Se cosechan a mediados de noviembre; al cultivo de Eduard le faltaban unas tres semanas en el momento de la visita, en octubre de 2008.

Para saber más...

www.slowfood.es

Novoplant
semilleros

**CON TODO CONFIANZA
LOS MEJORES INJERTOS Y EL MEJOR TRATO PERSONAL**



Ctra. de las Norias, 49 - 04745 LAS NORIAS - EL EJIDO (Almería)
Tel.: 950 587 844 - Fax: 959 606 800
novopant@cajamar.es