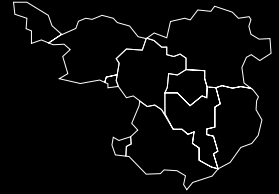


ESPELTA GRAN

T. Aestivum subps.spelta

Data de mòlta



Zona de conreu

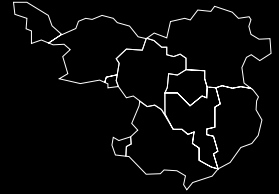
El blat espelta és el resultat d'una hibridació natural, que va passar fa mils d'anys. Ha arribat fins als nostres dies sense estar manipulada per ningú. Actualment, ha recuperat el prestigi com un blat per fer farina d'alta qualitat, en redescobrir les seves qualitats nutritives i organolèptiques. És més cara, a causa del procés d'elaborar farina és més llarg, en haver de desvestir-la de la seva glumel·la.

ESPELTA PETITA

T. Monococcum subps monococcum

Data de mòlta

Zona de conreu



El primer blat domesticat, fa uns 9000 anys, a l'antiga Mesopotàmia i s'ha conservat fins als nostres dies. És molt resistent a les adversitats ambientals, un blat diploide molt senzill molecularment, que el nostre metabolisme reconeix com un aliment.

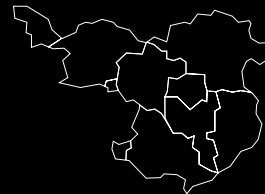


SÈGOL

Secale cereale

Data de mòlta

Zona de conreu



El sègol sempre es va considerar un cereal destinat a l'alimentació dels pobres i del bestiar, amb la seva farina s'elabora l'anomenat "pa sègol", més rústic i fosc que el de blat blanc, però de gran valor nutricional. El pa de sègol es destaca pel seu alt contingut en minerals i oligoelements, entre els quals distingim el calci, ferro, fòsfor, zinc, seleni i sodi. A més, aporta quantitats interessants d'àcids grassos saludables, com ara l'àcid linoleic. El pa de sègol conté gluten, per tant, no és apta per a celíacs.

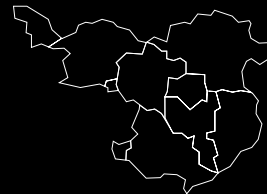


BLAT DEL COR

T. Turgidum subps. Turanicum

Data de mòlta

Zona de conreu



Aquest blat es coneix comercialment amb el nom de "Kamut" a Catalunya es comercialitza amb el nom de blat del cor o blat egipci. És original de la regió d'Etiòpia, un gra preciós, que fa una farina molt aromàtica, amb nutrient lleugerament més amable.

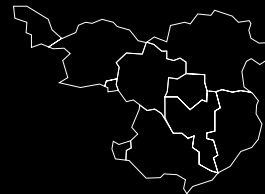


XEIXA

T. Aestivum subps. vulgare

Data de mòlta

Zona de conreu

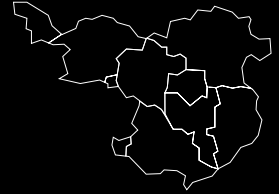


A diversos jaciments arqueològics s'han trobat restes carbonitzades d'aquest blat que va arribar a les costes catalanes a través de fenicis grecs i romans. Podiem dir que és dels primers blats que es cultiven a la nostra terra. Xeixa fa referència a alguna cosa més bona o millor, nom genèric, el trobem també a les Balears on és molt apreciat per fer les ensaïmades.

FORMENT

T. Turgidum subps.turgidum

Data de mòlta



Zona de conreu

El formenent com a nom genèric està extensament documentat des del segle XI fent referència a blat en general, és a partir de les classificacions botàniques dels primers autors que, a finals de 1800 agafa una identitat diferenciada per les seves característiques morfològiques, agronòmiques i panificables. A Osona, Prat del Lluçanès és habitual trobar alguns forns que s'elabora un pa exquisit fet amb aquest blat. Aquest blat es viu gràcies a Lucilà de can Montorro, que el va conservar dels seus avantpassats.

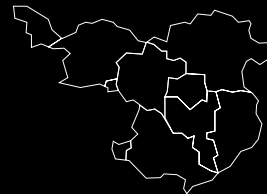


MONTJUIC

T. Aestivum subps.vulgare

Data de mòlta

Zona de conreu



S'han trobat restes arqueològiques d'aquest blat a Barcelona, els romans el van portar fa uns 2000 anys, fa cent anys es plantava per tot Catalunya, per sort s'ha conservat fins als nostres dies. Fa dos anys es van fer multiplicacions al parc natural de Gallecs, Esperem que aviat estigui a l'abast dels pagesos.

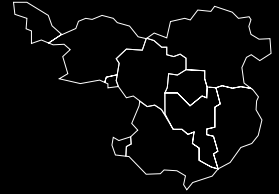


FLORENCE AURORA

T.estivum sbps. vulgare

Data de mòlta

Zona de conreu



Blat obtingut als anys 1920 a França és una hibridació entre un blat Australià i un altre d'ascendència Polonesa. Es va multiplicar a les colònies franceses del nord d'Àfrica i als anys 1936 es va començar a comercialitzar. A la península es va sembrar per arreu sent molt popular per la seva força panadera més de 250 unitats de força(W) actualment és un dels més usats en agricultura eco. I amb panificació per les seves característiques organolèptiques.

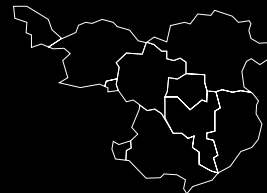


SENATORE CAPELLI

T. Turgidum subps. durum

Data de mòlta

Zona de conreu



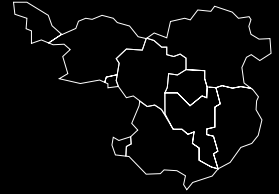
Nazareno Strampelli conegut també amb el nom de Senatore Cappelli va ser un senador feixista i agrònom. Ens ha deixat un dels blats durs més bons del món per fer pasta. Aquest blat és una millora d'un blat del nord d'Àfrica fet als anys 1915. Es planta molt a Itàlia a la regió de Toscana, i de fa uns anys també a Catalunya i Andalusia, per fer pasta bàsicament, afegit amb una proporció adequada a una farina millora el gust del pa i la seva conservació.

ARAGON

T. Aestivum subps.vulgare

Data de mòlta

Zona de conreu



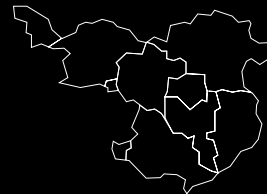
Aquest blat és el resultat d'una selecció d'un altre blat català molt valorat en el seu moment, "catalan de monte" fet per l'enginyer Manuel Gadea al Centre de millores aragonès Ejea de los Caballeros als anys 50. Es cultiva per tota la península, molt resistent a l'estrès hídric, i molt gustós. L'empresa Ecomonegros manté la llavor i el comercialitza.

CANDEAL

T. Durum

Data de mòlta

Zona de conreu



És un pa de molla molt blanca amb ulls petits molt aromàtic, i amb una crosta treballada artísticament, es pot trobar en alguns forns de les Castelles.

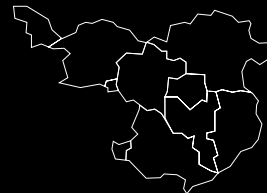


SOLSONA FORT

T. Turgidum subps. Durum

Data de mòlta

Zona de conreu



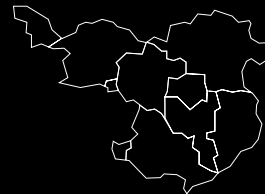
Blat català recuperat i multiplicat a les terres de Lleida per Artur Boria i el seu equip l'any 2013. Posteriorment, quan va haver-hi prou quantitat es van fer proves de panificació a la farinera Roca. Més tard es va comercialitzar la farina a través de la Cooperativa La Garbiana entre diversos forns (també es fa pasta) en aquest moment no tinc informació de l'activitat d'aquest molí.

FAJOL

Fagopyrum esculentum

Data de mòlta

Zona de conreu



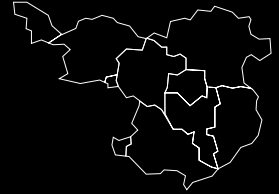
l blat sarraí (també conegut com trigo sarraceno o fajol en català). És una planta tradicional en zones de muntanya, com la Garrotxa o l'Alt Empordà. És lliure de gluten, per la qual cosa és ideal per a persones amb sensibilitat al gluten. Creix bé en sòls pobres i climes freds, i madura ràpidament, cosa que el fa útil per a rotació de cultius i agricultura sostenible. Té un alt contingut en proteïnes. Conté tots els aminoàcids essencials. És ric en fibra, Antioxidants i flavonoides i en minerals essencials. L'Índex glucèmic és baix (beneficiós per a diabètics).

ARRÒS

Oryza sativa

Data de mòlta

Zona de conreu



L'origen i domesticació de l'arròs va passar en dues ocasions i de forma independent a l'Àfrica (varietat *O. glaberrima*) i a Àsia (varietat *O. sativa*). L'arròs és el segon cereal més plantat al món després del blat de moro. La farina d'arròs és ideal per arrebossats, rebosteria, fer masses o espessir salses. No conté gluten, per la qual cosa és apta per a celíacs. El cultiu de l'arròs que tenim més a prop és a Pals (Girona i el Delta de l'Ebre es pot trobar integral, quan és molt tot el gra o amb certa extracció que serà més elàstica per elaborar alguns plats.

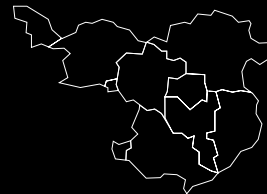


CIVADA

Avena sativa

Data de mòlta

Zona de conreu



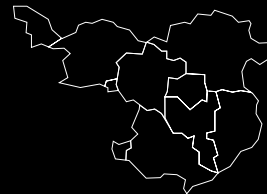
D'origen una mica incert (Àsia Menor o SE d'Europa), i de domesticació posterior a altres cereals com el blat o l'ordi. El seu cultiu està molt estès a Europa i Amèrica del Nord. A la península Ibèrica és el cereal més utilitzat a les zones amb baix risc de gelades intenses. L'aigua de civada és una de les begudes més conegudes i usades que es preparen amb aquest cereal. També es prepara en líquuats en combinació amb fruites o es pot preparar com a llet de civada. La civada que s'utilitza per fer farina és l'"avena perlada".



MONTCADA

T. Aestivum subps.vulgare

Data de mòlta



Zona de conreu

Aquest blat és un híbrid, creuat entre el blat Montjuïc i un Manitoba del Canadà obtingut per J. Soler i Coll als anys 30 al centre de millora de cereals de Caldes de Montbui en aquests moments el conservador és la Cooperativa de les Franqueses, i és habitual trobar pa fet en aquesta farina per diversos forns catalans.

Escanejat pendent

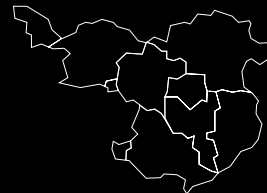


ROUGE DE BORDEAUX

T. Aestivum subps.vulgare

Data de mòlta

Zona de conreu



Va ser l'any 1978 que René Schmid va collir llavor de blat vermell de Bordeus, uns deu quilos, de l'àtic d'un particular a la regió de Blois. Avui en dia, és molt utilitzat pels forners agricultors ecològics. El vermell de Bordeus és una varietat pagesa o antiga varietat, que es remunta a l'any 1950 i a l'època industrial. Fa un pa lleuger dol i a Mas Corcò de Manlleu el treballen d'allò més bé.

Escanejat pendent

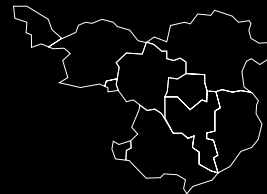


ARIANA

T. Aestivum subps.vulgare

Data de mòlta

Zona de conreu



Aquest blat és una selecció del blat Florence Aurora fet a una regió d'Algèria. Durant un temps es va plantar per la península, a casa nostra particularment a l'Empordà. Comercialment, no es troba al mercat, però no seria estrany que aviat es tornés a recuperar per la seva qualitat excepcional.

Escanejat pendent

