

> Ceba de Coll de Nargó -

FAMÍLIA: Amaril·lidàcies

CULTIU: *Allium porrum* L.

LLOC DE RECOLLIDA: Organyà (Alt Urgell)

INFORMANT: Pep Salsetes

CODI VARIETAT: 238



ESTACIÓ DE SEMBRA: gener

Ceba originària de Coll de Nargó (Alt Urgell), on hi ha molts agricultors que la cultiven. Coll de nargó està tocant al Segre, a una alçada d'uns 550 m. A Coll de Nargó no acaben de posar-se d'acord de les característiques de la ceba, alguns diuen que és vermellosa, i altres marró, el que si sembla més constant és la forma, ovalada, com una pilota de rugbi, no gaire allargada. Hi ha bibliografia que la defineix com a dolça (Cultures trobades, catàleg 2015) tot i que les nostres fonts parlaven d'una ceba picant.

L'entrada que tenim al banc d'Esporus és una ceba majoritàriament vermellosa, de conservació mitjana (novembre-desembre).

Es pot menjar crua en amanida després de posar-la en remull, o cuita on desprèn un aroma potent, ideal per a sofregits i confitats, tot i que els que la conserven parlen també de truites, sopes, coques i guisats. El plat estrella a Coll de Nargó és la ceba ofegada, un confitat amb oli i vinagre que s'acompanya de patates al caliu.

A la sortida de l'hivern es pot anar a Coll de Nargó a buscar-ne planter fet a l'estil tradicional.