

> Col brotonera o d'espiguellat -

FAMÍLIA: **Bràsiques (Crucíferes)**

CULTIU: *Brassica oleracea* L.

LLOC DE RECOLLIDA: **Vilanova i la Geltrú (Garraf)**

INFORMANT: **Alejo Padilla**

CODI VARIETAT: **435**



ESTACIÓ DE SEMBRA: estiu

És una varietat de col que no fa col. És d'un verd intens i de gust suau. Treu dos tipus de produccions: els brotons, brots tendres, de molta fulla retallada, que surten d'octubre a desembre (brots que surten durant tot el cicle); i els espigalls, els brots quan comença el procés de floració, de fulles més amples, retallades i més escasses, i surten de gener a març (terminacions florals de finals de cicle).

Els agricultors acostumen a tallar la guia principal estimulando així la nova sortida de brots. Recomanen agafar aquests quan mesuren menys d'un pam. Rebutgen les fulles més basals encara que aquestes també es poden menjar i tenen un gust agradable. La *d'espigallat* o *del gitano* o *del fadrí* va fent espigallet (Planers Faura, El Papiol).

Ús alimentari: Normalment es bullen amb molta aigua i sal de 7 a 15 minuts. És típic acompanyar-la de cansalada o arengades. També es fan sopes, cremes, etc.

És una varietat que ja només es conrea a la comarca del Garraf, especialment a Vilanova i la Geltrú i que va estar a punt de desaparèixer.

No té problemes importants de sanitat i el seu gust i propietats són apreciades.