

> Pebrot annum bitxo tendral de Tiurana

FAMÍLIA: Solanàcies

CULTIU: *Capsicum annum* L.

LLOC DE RECOLLIDA: Balaguer (Noguera)

INFORMANT: Cultures Trobades - Slow Food

CODI VARIETAT: 452



ESTACIÓ DE SEMBRA: primavera

Pebrot de mida mitjana, llarg i prim, és conegut com un bitxo tendral, ja que no pica gens.

Popularment usat per a conservar en vinagre o vi blanc i com acompanyament de diversos plats. També es pot menjar fregit.

Encara es fa la "Fira del bitxo i la mongeta de Tiurana".

..... REFERÈNCIES DOCUMENTALS

DOCUMENT: Cultures Trobades. 2011 Postal. Arca del gust. Bitxo de Tiurana. Slow Food Terres de Lleida

El Bitxo de Tiurana és un pebrot dolç, de mida mitjana i forma allargada originari d'aquesta localitat de la comarca de la Noguera. Forma una planta poc vigorosa, molt productiva i d'elevada rusticitat.

De pell forta i carnositat destacada, històricament s'ha utilitzat per confitar. Així, es collien vermells i els que no tenien tocadures es posaven en un recipient amb vinagre i vi de poc color. Un mes més tard, ja es podien menjar.

La seva productivitat, dolçor i bona conservació, el van fer un dels acompanyaments més típics a la zona. Molt sovint feia parella amb l'arengada en les menjades de les cases de pagès. Viatjava en carmanyola, dins les alforges, amb en el pa, el vi l'oli. També es posava a les amanides, o per sopar, amb patata, col i altra vegada l'arengada. Es menjava durant tot l'any.

Les escasses terres de cultiu de Tiurana van donar lloc a hortolans tenaços que van aprendre a treure'n el màxim profit. Vivien de l'horta i, de l'horta, en brollava un torrent de llegums, hortalisses i planters que es venien als mercats de Solsona, Ponts i Artesa de Segre. En aquest espai es van originar diferents varietats que van prendre el nom del municipi. La més coneguda, el Bitxo de Tiurana, ha sobreviscut al pantà de Rialb que va inundar aquelles terres a finals del segle XX. Se'n coneix el cultiu d'autoconsum a tot el Segre mitjà.