

De l'hort a la

| Tallers | Xerrades | Horticultura | Gastronomia | Varietats locals |

cuina

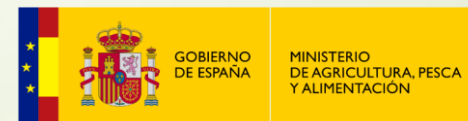
BLAT XEIXA

Revisió bibliogràfica i documental, informacions orals i estat de conservació.

Gastronomia: el blat xeixa a la cuina.

Llorenç Payeras-Capellà i Juan Antonio Fernández Vila.

Sóller, febrer 2020



BLAT XEIXA

1. ANTECEDENTS
2. CITES BIBLIOGRÀFIQUES I DOCUMENTALS
3. INFORMACIONS ORALS
4. PROSPECIONS BOTÀNIQUES
5. COL·LECCIONS BOTÀNIQUES
6. CULTIU ACTUAL
7. UTILITZACIÓ ACTUAL





1. ANTECEDENTS

El blat a Mallorca

De riquesa varietal a una existència residual

- Històricament Mallorca ha estat sempre deficitària en la producció de blat.
- Les importacions de blat tenien diversos orígens, predominant els italians, i Sardenya com a principal, molt documentats des d'inicis del s. XIV.
- En la segona meitat del segle XX s'inicia la introducció de varietats de fora.
- A finals del segle XX de manera institucional, es fomenta la sembra de varietats comercials, aportant llavor certificada a preus molt baixos.
- Assistim com passa amb altres camps agrícoles a la pèrdua del material vegetal, però també a la pèrdua de l'entorn cultural i de coneixement que li correspon.



XEIXA

Triticum aestivum L.

Un cereal d'alta qualitat farinera:

- Facilitat de pelar el gra
- Facilitat de molturar i cernir
- Major quantitat de proteïna (glutenina)
- La farina més fina (flor) és una farina de força natural



De l'hort a la cuina: blat





2. CITES BIBLIOGRÀFIQUES I DOCUMENTALS

CITES BIBLIOGRÀFIQUES I DOCUMENTALS

- Primera cita al segle XIV
- Protocols i rendes
- Montserrat Fontanet, "ART DE CONRRÓ", 1747
- Pere Vicenç Tries, 1816
- Informe de Simón de Rojas Clemente "Sobre las Castas de Trigo" a "AGRICULTURA GENERAL" de Gabriel Alonso Herrera, 1818.
- Arxiduc Lluís Salvador d'Àustria, "DIE BALEAREM", 1869-1891.
- Pierre Rokseth, "TERMINOLOGIE DE LA CULTURE DES CEREALS A MAJORQUE", 1923
- Alcover-Moll. "DICCIONARI CATALA-VALENCIA-BALEAR".1941
- Lagasca y Clemente. "LOS TRIGOS DE LA CERES HISPANICA"



CITES BIBLIOGRÀFIQUES I DOCUMENTALS

- Manuel Gadea "TRIGOS ESPAÑOLES", 1954
- Manuel Gadea "TRIGOS CULTIVADOS EN ESPAÑA Y NUEVAS VARIETADES RECOMENDADAS", 1958
- Enrique Sanchez-Monge Parellada, "CATALOGO GENÉTICO DE TRIGOS ESPAÑOLES" 1957



LA CITA MÉS ANTIGA

“Item costaren una quarterola de figues e una quartera de prims de sexa que comprà ops. De les dites tortugues” 1387

Cita al DCVB.



Primeres referències a varietats locals de blats de Mallorca

Les primeres cites a alguna casta de blat, especialment a la **Xeixa**, estan en els registres comercials, inventaris i protocols notarials i a llistats de rendes anuals de les possessions o llocs de terra,...



EX. INVENTARI



GALDENT (Llucmajor)

El 1741, era del Noble Nicolau de Berga i Santacilia, de l'ordre de Calatrava. A l'inventari del porxo del blat, s'hi trobaven 180 quarteres de blat, 40 quarteres de **xeixa** i 25 quarteres de mestall.

ART DE CONRÓ

El 1747 Montserrat Fontanet diferencia la **Xeixa** del blat ordinari, i també distingeix dues varietats concretes de blat: **el blat menut d'aresta negra** i el **blat rovelló**.



Primera referència botànica

- L'any **1816** els coneguts botànics Lagasca i Clemente del Jardí Botànic de Madrid, enviaren una circular arreu de l'Estat, sol·licitant la **recollida de varietats locals de cereals** i donant instruccions minucioses de la manera de recollir el material i de d'informació que es necessitava.
- En resposta a la petició anomenada, el promotor del primer Jardí Botànic de Mallorca (Esporles) remeté la primera informació que trobam sobre els cereals mallorquins.
- Pere Vicenç Tries, 1816. Relación de los trigos, candeal, cebada y avena según se ha podido observar y recoger, bajo las instrucciones dadas por los señores directores del Real Jardín Botánico de Madrid. [ARM, SEMAP, 27/47]



INFORME TRIES

Relación de trigos

Xeixa (*Triticum aestivum* L.)

“Candeal sin arista, y el nombre vulgar del país es Xexa tosa; el vulgo le ha puesto este nombre, porque la espiga no tiene aristas. Su extensión en el día es regular. Las propiedades de la caña no se explican, porque en las muestras enviadas va una entera. Algunas veces el grano se pone bragado y negrillo por las mismas causas que se han dicho en el número primero. La tierra que requiere es, que sea de mediana calidad; la sequedad no le daña, y la mucha humedad sí. El tiempo de su siembra es, desde octubre hasta diciembre, y su siega por junio. Su tardanza en degenerar es, seis años. Para sembrar una quarterada de tierra de esta casta se necesitan quince barcillas á razo y dan de producto por lo regular de diecinueve a veinte y dos quarteras á colmo; y en paja de veinte y cinco a treinta quintales; aunque se retarde su siega no se desgrana. La quartera rinde en harina limpia de ciento veinte y tres, a ciento veinte y quatro libras; y de pan noventa y dos. Su valor a 16 reales de vellón la barcilla. Esta casta es la mejor para hacer el pan blanco, biscochos y otras pastas finas. La paja es buena para los animales”

Xeixa amb aresta o **Xeixa d'aresta** (*Triticum aestivum ferrugineum*)

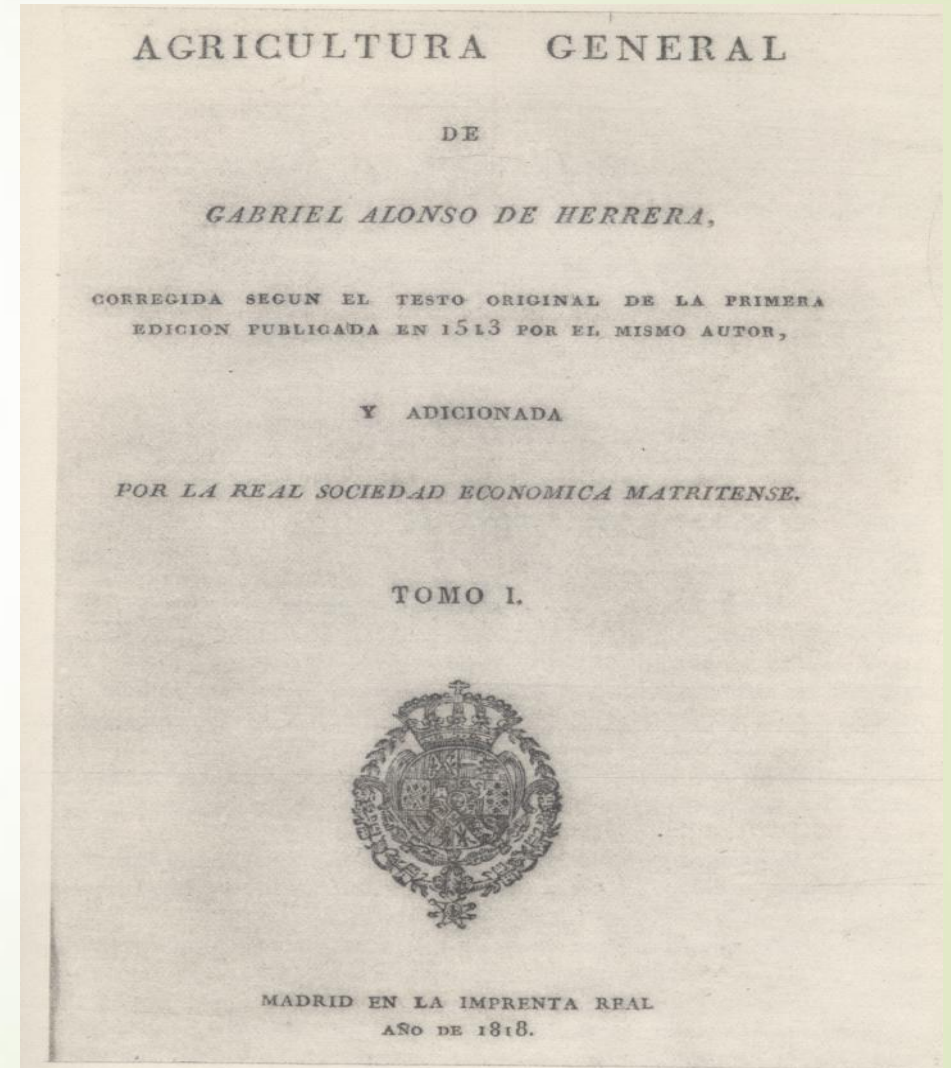
“Candeal con arista, y el nombre vulgar del País es, Xeixa en baresta. Esta casta casi tienen las mismas cualidades, que las de la variedad anterior; solo se diferencia que esta tiene más extensión que aquella por resistir más a la sequedad, y demás accidentes”



De l'hort a la cuina: blat
xeixa

“SOBRE LAS CASTAS DE TRIGO”

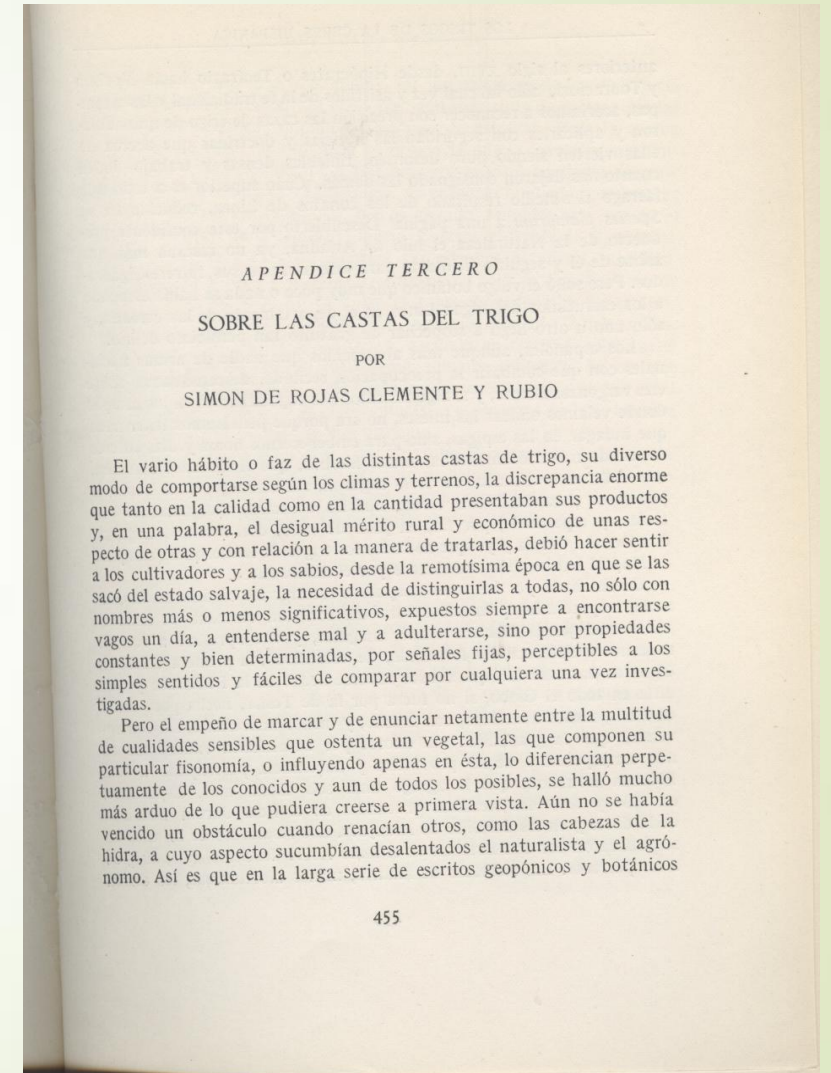
Amb la informació arreplegada
el botànic Simón de Rojas Clemente,
escrigué un informe previ, que es va
incloure com apèndix tercer a
“AGRICULTURA GENERAL”
de Gabriel Alonso Herrera,
l'any 1818.



“SOBRE LAS CASTAS DE TRIGO”

► En aquest històric estudi, trobam citats quatre castes de blats de Mallorca:

- **Blat Pintat:** Redonet, sense pèl, espiga prima, sol fer rams. (*T. turgidum* L.)
- **Blat de Polònia** o Polac: (*T. polonicum*, L.)
- **Blat Moro pelut:** (*T. durum*, Desf.)
- **Blat Coll de rossí:** (*T. Turgidum*, L.)



“DIE BALEAREM”

- No trobam més referències fins al final del segle XIX, quan l'Arxiduc d'Àustria, Lluís Salvador, relata a la seva gran crònica de les Balears "DIE BALEAREM" (1869-1891) l'existència de moltes varietats de blats. Fins i tot fa algunes descripcions ben interessants.
- “De classes de blat se'n coneixen a Mallorca a manta; Ens limitarem a esmentar aquí tant sols aquells que gaudeixen d'un conreu més extens i d'una producció més significativa:
 - **Blat Coll de Rossí:** Se'l considera un blat d'una qualitat excel·lent, sobretot per fer pa; però dona poc fruit i està molt exposat a la mascara. Per això actualment només se sembra rares vegades.
 - **Blat de les pastores:** Aquest s'ha introduït a Mallorca només fa uns anys; és molt blanc i molt apropiat per fer un pa de primera. Se'n treuen collites importants i la palla és també de les millors.
 - **Blat Pintat:** Després d'haver gaudit durant llarg temps de gran fama, ara comença a no ser tan apreciat, com a conseqüència dels millors resultats que s'obtenen amb les varietats moro i mollar.



Referències a varietats locals de blats al *Die* *Balearem*

- **Blat Moro:** Aquest pertany a les classes més conreades i segades actualment, mercès a la seva productivitat extraordinària. Té el gra més gros que el de les varietats esmentades abans i se'n fa un pa blanc, però esponjós, que no és adient per fer sopes; també té la característica d'atreure molt la humitat i tot d'una esdevé una pasta molla. La palla és de mala qualitat.
- **Blat Rovelló:** Té els grans bruns i petits, el pa que se'n obté és negre i molt pesat. La palla és de molt bona qualitat. Només se'l sembra en els terrenys pedregosos i àrids.
- **Blat de les argiles:** Està molt poc estès; té el gra molt semblant a del blat Mollar, amb el qual comparteix els inconvenients, sense igualar-lo en la bona collita.



Referències a varietats locals de blats al Die Balearem

► Blat Mollar o d'en Mollar:

- Dona una collita més abundosa que les altres classes de blat conegudes al país, ja que sovint se n'obté setze i fins i tot vint vegades més per sembrada;
- també resisteix millor l'aridesa i creix molt bé en els terrenys més dolents.
- S'assembla molt al blat Moro i pateix els mateixos inconvenients quant al pa i a les propietats de la palla, però li guanya en blancúria.
- A Mallorca només se'l coneix des de **1848**. Un gra de procedència desconeguda, en germinar per casualitat a un marge de **Puigpunyent**, va treure dues espigues de mida normal. Però aquestes espigues cridaren l'atenció d'un pagès de Calvià, que vivia a Galilea (municipi de Puigpunyent), anomenat **Don Pere Joan Vicens, Mollar** de renom, i aquest les va fer servir per reproduir-les. El resultat obtingut fou tan esplèndid, que la nova varietat, a la qual es va posar el nom del descobridor, d'aquí ve blat d'en Mollar, o abreujat blat Mollar, es va estendre tan ràpidament per tota l'illa, que en nou anys se'n va aconseguir una anyada de més de 50.000 quarteres (3.517.000 litres). L'any 1857, a l'exposició agrícola de Madrid, fou molt lloat i un dels seus expositors (Don Jaume d'Olesa) va guanyar la medalla d'or. Durant alguns anys s'estengué de cada vegada més; actualment no se'l té en tan alta estima, probablement per que s'ha degenerat una mica.

- **Blat Fideuer:** Té el gra llarg i gros i és excel·lent per fabricar fideus, d'aquí ve el nom. Se sembla poc i rares vegades és als mercats de l'illa. Requereix terres de la millor qualitat.



Referències a varietats locals de blats al Die Balearm

- ▶ **Blat Retent o Blancal:** És notable per la seva fecunditat i apreciat per l'excel·lent pa que subministra: No requereix més cura, però si més adob, que els altres. Se sembra en les terres baixes.
- ▶ **Blat Moreno o Blat Menut:** Amb els grans petits i bruns, és notable pel seu pes en comparació amb el seu volum. Es conrea sobretot a la Marina de Lluçmajor.
- ▶ **Xeixa:** És el tipus de blat més apreciat a Mallorca, el que supera a tots quant a la finor i blancor de la farina. Es fa servir per fer pa, ensaïmades i, en general, tota mena de pastissos més fins. És la varietat actual que ha donat fama al blat de les Balears. Hom reconeix la seva superioritat, tant a l'illa com als mercats de la península, pagant-lo 6 – 12 reals més car, fins i tot de vegades per damunt d'això, que les altres classes de blat. El seu conreu està molt estès a l'illa; hi ha municipis, com els de Santanyí i Campos, on la Xeixa forma la principal rama de l'agricultura. Si prenem el pes mitjà per a les diferents classes de Xeixa el de 139 lliures per quartera, que corresponen a uns 80,382 quilograms per hectolitre, tendrem el següent resultat de farina: 60 lliures de farina de primera classe, 36 lliures de farina de segona classe i 19 lliures de segó.
- ▶ A Banda d'aquestes classes principals de blat, n'hi ha d'altres a Mallorca que no tenen un conreu tan ampli, com el **Blat Trobat**, el **Blat Roig**, el **Blat Auceller**, el **Blat de la Rata**,...



que no tenen un conreu tan ampli, com el blat trobat, el blat roig, el blat auceller, el blat de la rata, etc.

Ara veurem el pes de les principals classes de blat en relació a un volum determinat:

Tipus de blat	Pes aproximat d'un hectolitre	
	Quilograms	Grams
Blat moreno menut de Lluçmajor	93	616
Xeixa de Santanyí	82	621
Xeixa de Manacor	81	400
Xeixa de Lluçmajor	80	586
Xeixa de Palma (del Vinyet)	79	772
Xeixa de Campos i de Sineu	79	365
Xeixa d'Inca, sa Pobla, Algaida	76	109
Blat coll de rocí	80	586
Blat de ses argiles	79	772
Blat roig	79	365
Blat pintat i de les pastores	78	958
Blat rovelló	77	330
Blat moro	76	516
Mollar i blat	74	888

Considerem ara, referent a aquestes diferents classes de blat, la relació mitjana entre el segó i els tipus de farina que habitualment se n'obtenen. De pes mitjà per a totes les diferents classes de blat es pren 136 litres per quartera, que corresponen a 78,555 quilograms per hectolitre. Segons aquesta premissa, el resultat de farina és aproximadament com segueix:

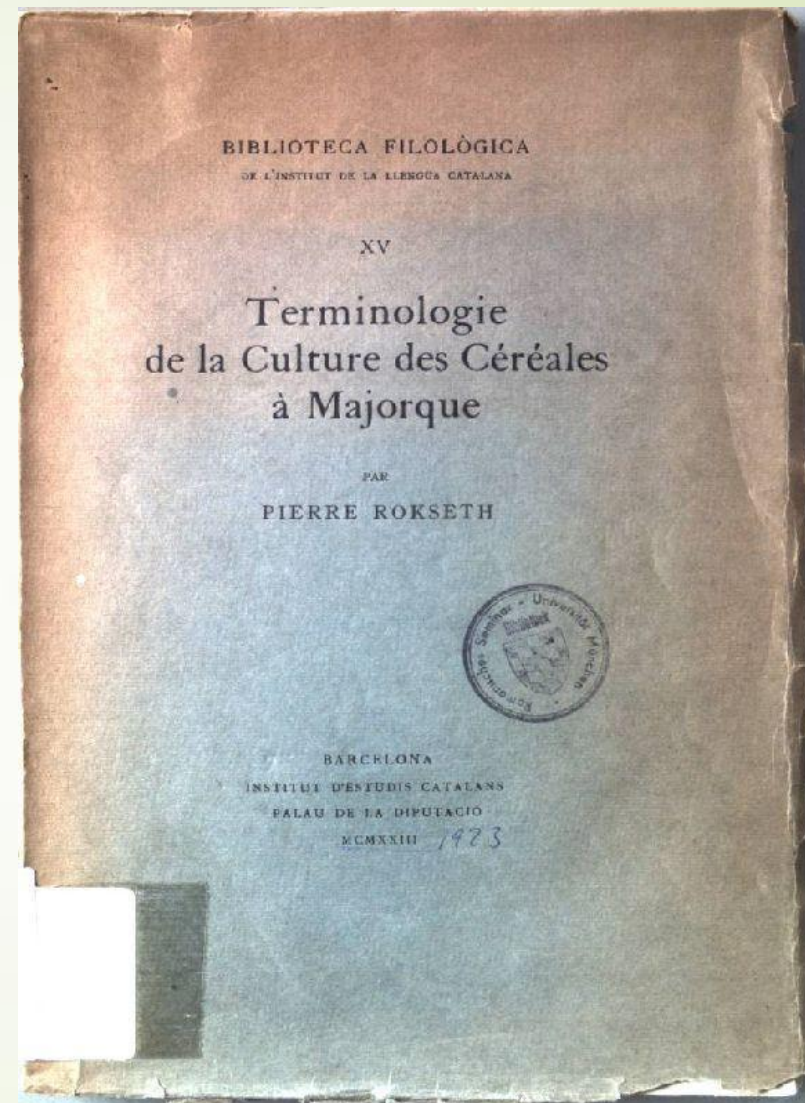
	Quartera	Hectolitre
Farina de primera classe	72 lliures	41,588 quilograms
Farina de segona classes	42 "	24,259 "
Segó	22 "	12,708 "
	136 lliures	78,555 quilograms



UN TREBALL COMPLET

Pierre Rokseth, *Terminologie de la culture des cereals a Majorque*, Institut d'Estudis Catalans. 1923

"Cal mencionar la **xeixa**, que a Mallorca no es considera un blat. Aquesta es distingeix, en efecte, per la seva espiga llarga, esmolada, prima i clara, amb un gra petit. El seu rendiment és molt més baix que el blat, però la qualitat del gra és superior a qualsevol varietat de blat. No és exigent pel que fa a la terra de cultiu i se sol conrear en sòls pobres, on el blat mateix no funcionaria. A Santanyí la xeixa regna gairebé en exclusivitat. És el trigo *candeal* dels castellans. Originàriament, a Mallorca, no és coneixia altra varietat que l'arestada, però recentment s'ha introduït la varietat sense barbes anomenada **xeixa meca**, a Santanyí, o bé **xeixa escovada**, a Manacor, Vilafranca, Lluçmajor, Porreres i Sant Joan; o **xeixa tosa**, a Manacor. Hi ha també les varietats **xeixa roveiona**, anomenada així a Sant Joan, i la **xeixa mollar**, al mateix municipi."



Alcover-Moll

Institut
d'Estudis
Catalans

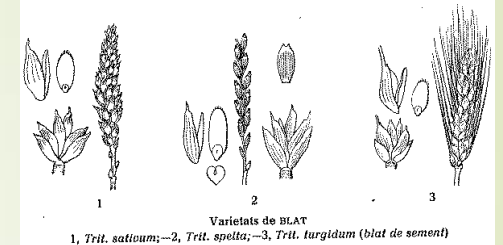
Diccionari català-valencià-balear



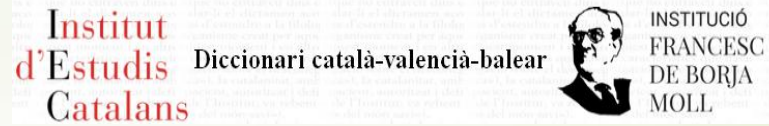
INSTITUCIÓ
FRANCESC
DE BORJA
MOLL

Un excel·lent punt de recerca sempre és el "DICCIONARI CATALÀ-VALENCIÀ-BALEAR" d'Alcover i Moll. 1941. És extensa la quantitat de blats de Mallorca que hi relaciona.

- **Blat Bancal:** L'espiga és petita, prima i d'aresta llarga (Mall).
- **Blat Candial:** A Mallorca *escandial*, és de color blanc palla i fa la farina molt sabrossa, la seva espiga és cilíndrica, semblant a un carretó de batre; hi ha una altra varietat molt semblant, que es diu **Blat Carretó** (Manacor, Ariany, Sant Llorenç) o **Blat Carratoner** (Manacor, Porreres).
- **Blat Roig:** a Mallorca anomenen blat Roig a una casta de blat molt bo, de canya llarga i roja i espiga també roja; procedeix del **blat Coll de Rossí**, que té molt llarg el coll de l'espiga, la qual esta clapejada de blau o negre (i per això es diu també **Blat Pintat**) i és considerat el blat mallorquí més fi i que dona més bon pa. Molt semblant a aquest és el **Blat de Ses Pastores** o **Blat d'en Fita**, de gra llarg i rogenc i molt saborós (Artà, Petra, Costitx, Villafranca, Manacor).
- **Blat Rovelló:** Té l'espiga petita i roja i el gra menut, es fa a terres primes i fa el pa moreno, però profitós (Artà, Manacor, Sant Llorenç, Villafranca).
- **Blat Auceller:** es distingeix per tenir l'espiga molt llarga (Artà).



Alcover-Moll



- **Blat Miracle:** és la subespècie coneguda científicament amb el nom de *Triticum compositum*, caracteritzada per tenir l'espiga subdividida en diverses espiguetes, per la qual cosa és molt productiva; fa bon pa (Mall).
- **Blat Cabot:** és fa molt alt (Mall).

*Jo segava blat Cabot
que em pegava pes capell
l'amo estava content d'ell
i jo hi estava molt poc.*

Cançó popular d'Artà.

- **Blat Somerí:** és petit i es fa a terres primes; fa el pa negre, però és saborós (Artà).
- **Blat Ordi:** Té l'espiga com d'ordi, és molt fort i es fa a terra prima, el pa que produeix no es gaire fi (Capdepera, Sant Llorenç)
- **Blat de s'Eriçó:** Es fa alt, té l'espiga curta i gruixada, l'aresta negra i els grans ben composts, i ama terra bona (Artà, sant Llorenç, Sencelles).
- **Blat Carabassot:** És d'espiga llarga de fullam abundós, però és delicat, i requereix terra bona, fa bon pa. (Artà, Villafranca).
- **Blat esparrall:** Blat degenerat, d'espiga quasi buida, té a Mallorca el nom de blat esparrai o blat rebordonit.



Alcover-Moll



- **Blat Mort:** quan grana en lloc de tornar groga l'espiga torna blanca. (Artà, Mancor).
- **Xeixa:** Blat de bona qualitat, que fa la farina blanca i més saborosa que la del blat ordinari. Xeixa Blanca, varietat de Xeixa de color més clar, que es fa a les terres grasses però la seva farina no té tanta força com la de la Xeixa roja. (Mallo.) Xeixa Roja, la varietat que es fa a les terres primes, és de color menys clar i la seva farina té molta força.
- **Blat Barba:** És d'espiga grossa i gruixada i de gra blanc, molt retent, però fa el pa molt fluix i clivellat (Mall.)
- **Blat Moro:** A Mallorca s'anomena així al blat d'espiga gruixada, aresta negra, retent, però que fa el pa negrós i no gaire fi.
- **Blat Mollar:** Té la canya gruixada, l'espiga gruixada i curta, el gra blanc, retent i molt fi (Mall.) Hi ha la varietat Mollar Blanc, que té la canya buida i l'aresta negrosa, i la Mollar Negra, amb la canya plena i l'aresta molt negra.





LOS TRIGOS
DE LA
CERES HISPANICA

MINISTERIO DE AGRICULTURA -- DIRECCION GENERAL DE AGRICULTURA

LOS TRIGOS
DE LA
CERES HISPANICA
DE
LAGASCA Y CLEMENTE

POR
RICARDO TELLEZ MOLINA
MANUEL ALONSO PEÑA
INGENIEROS AGRONOMOS

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGRONOMICAS
M A D R I D
1952

CERES HISPANICA

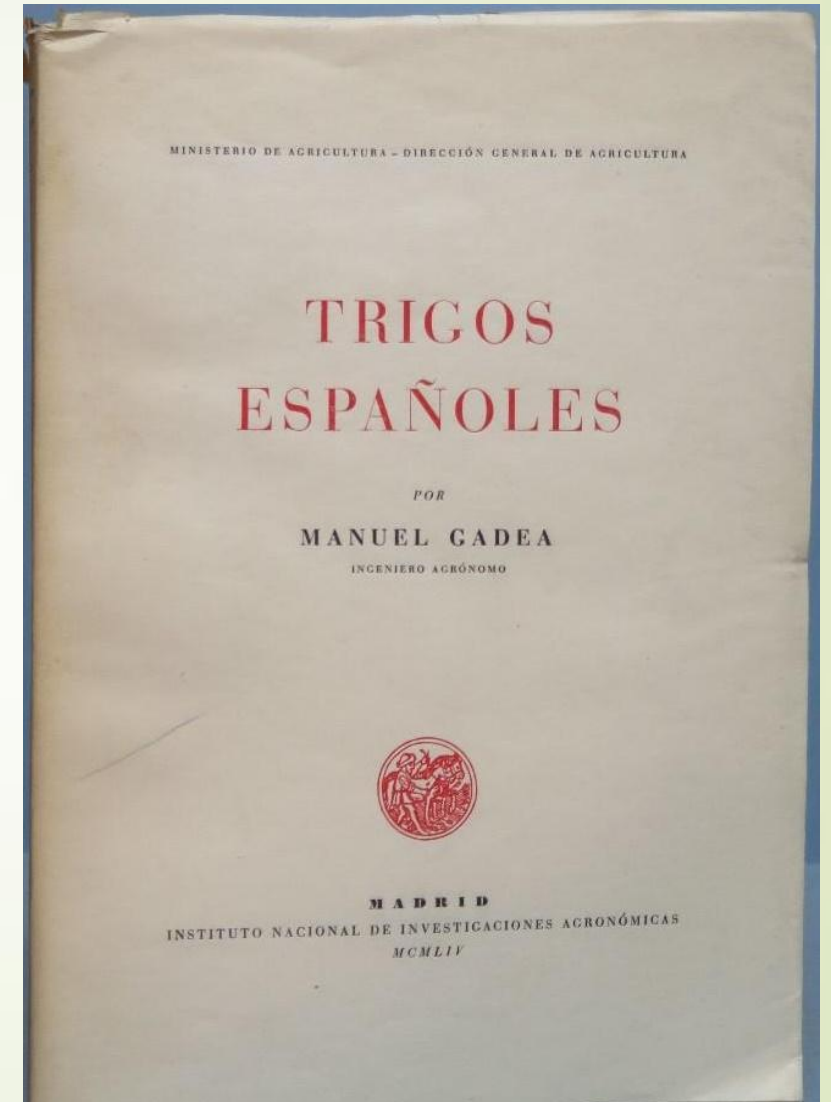
- El magne projecte dels botànics Lagasca i Clemente començat a inicis del segle XIX, mai no fou acabat ni publicat pels autors.
- No es fins l'any 1952, en que els investigadors Ricardo Tellez i Manuel Alonso, ordenen i publiquen aquesta obra.
- Malauradament no es troben referències explícites a varietats mallorquines, encara que es una obra imprescindible per entendre la classificació varietal dels blats.
- El llibre inclou en una addenda, l'obra de Clemente sobre las *castas de trigo*, escrita el 1818, on s'anomenen els blats **Pintat**, **Polac**, **Moro pelut** i **Coll de Rossi**, ja comentada.



M. Gadea I

Manuel Gadea escrigué dos tractats sobre les castes de blats de l'Estat Espanyol. El primer, "TRIGOS ESPAÑOLES" editat pel INIA l'any 1954. En la relació de varietats s'hi troben les següents de Mallorca:

- Blat alemany de gra blanc (*T. durum*, Desf.)
- Blat alemany de gra vermell (*T. durum*, Desf.)
- Blat alemany pelut (*T. durum apulicum*, Körn.)
- Blat Argelià (*T. turgidum lusitanicum*, Körn.)
- Blat Barba pelut (*T. durum africanum*, Körn.)
- Blat Barba (*T. durum leucomelan*, Alef.)
- Blat Blanc (*T. durum leucomelan*, Alef.)
- Blat blanc pelut (*T. durum melanopus*, Alef.)
- Blat Mort (*T. durum leurucum*, Alef.)



M. Gadea I



- Blat Grec (*T. turgidum gentile*, Alef.)
- Blat Xeixa (*T. vulgare albidum*, Alef.)
- Blat Mahon (*T. vulgare graecum*, Körn)
- Blat Mamento (*T. turgidum lusitanicum*, Körn.)
- Blat Mollar de gra blanc (*T. durum melanopus*, Alef.)
- Blat Mollar de gra vermell (*T. durum africanum*, Körn.)
- Blat Mollar Primerenc (*T. durum melanopus*, Alef.)
- Blat Valencià Blanc (*T. durum melanopus*, Alef.)
- Blat Valencià Vermell (*T. durum africanum*, Körn.)



LÁMINA XLVIII. — Barba vellosa (Balears). *T. durum africanum*, KÖRN.

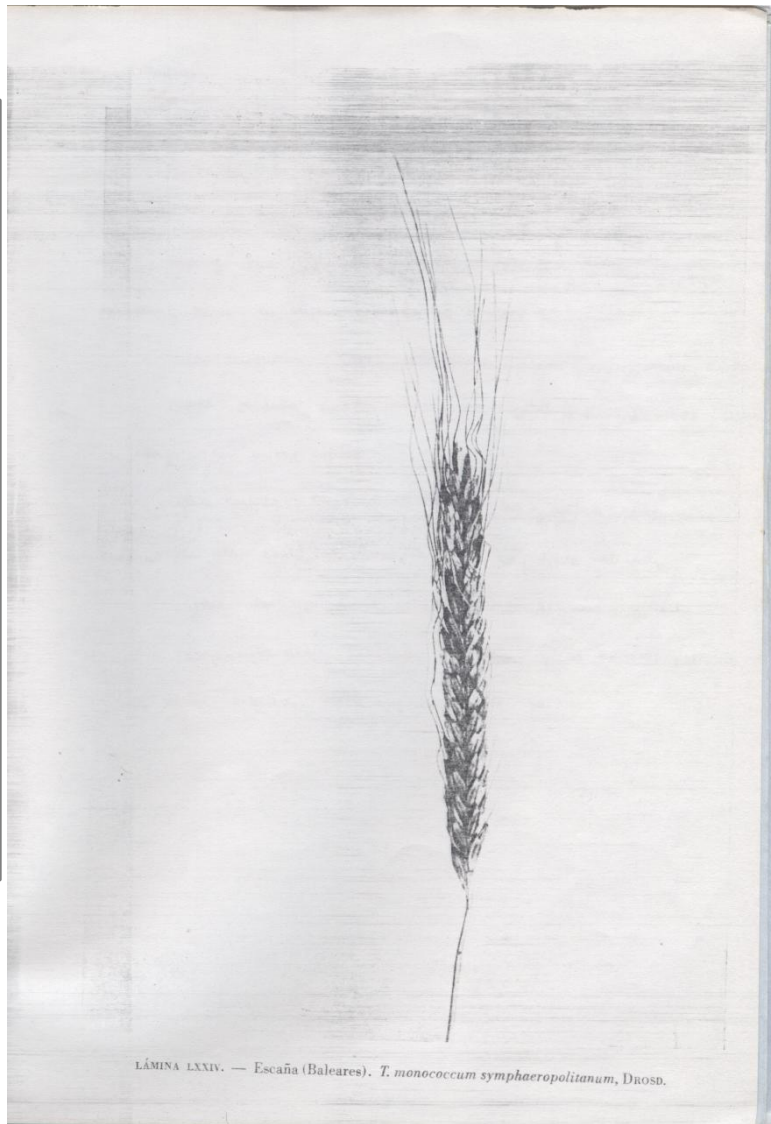


LÁMINA LXXIV. — España (Balears). *T. monococcum symphaeropolitanum*, DROSD.

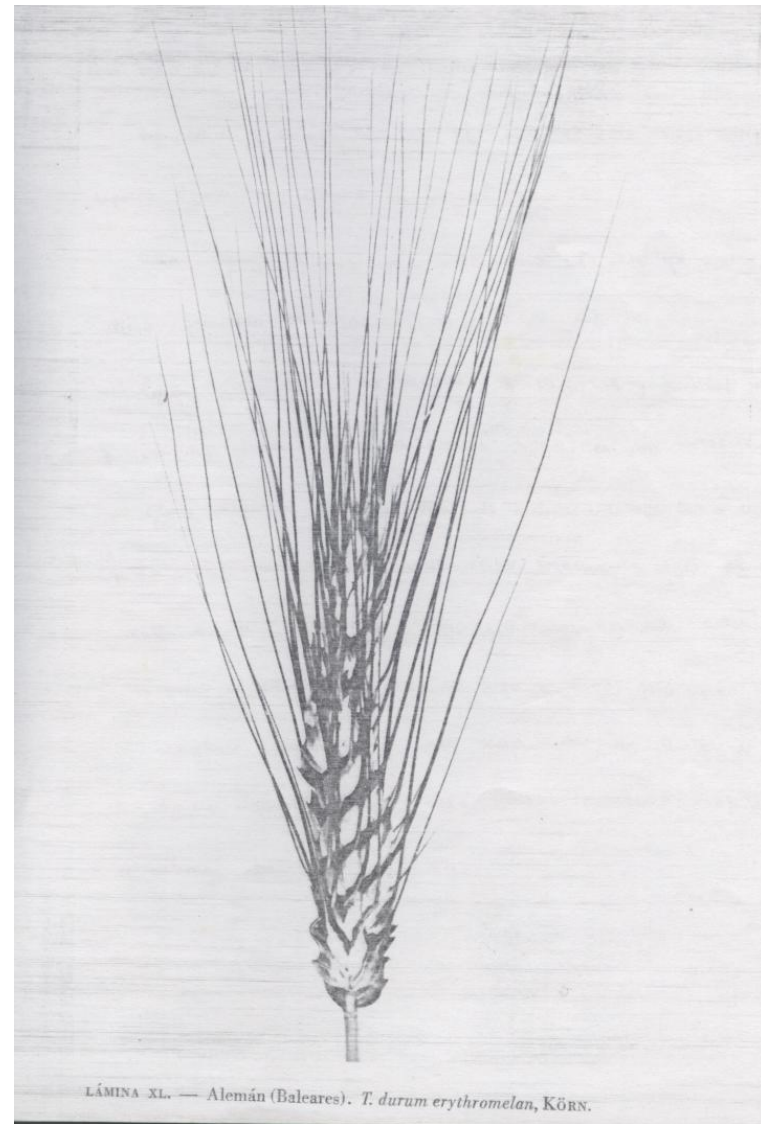


LÁMINA XL. — Alemán (Balears). *T. durum erythromelan*, KÖRN.

M. Gadea II



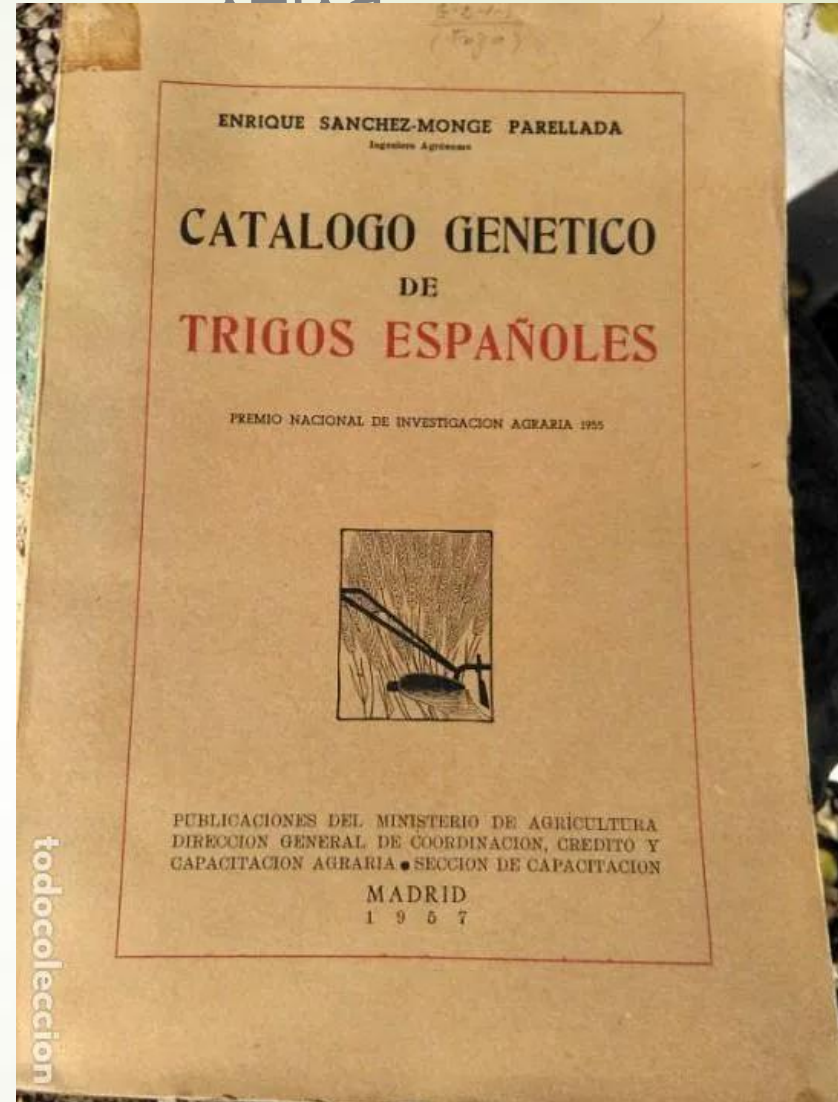
En el segon treball de Manuel Gadea. *Trigos cultivados en España y nuevas variedades recomendadas*. Publicat pel Ministeri d' agricultura, quatre anys després, el 1958.

Nomes anomena dues castes:

- **Blat Mahon**
- **Blat Candéal**

Sanchez-Monge 1957

- El premi nacional d'investigació agrària de l'any 1955. Va ser "CATALOGO GENETICO DE TRIGOS ESPAÑOLES" d'**Enrique Sanchez-Monge Parellada**, i el va publicar el Ministeri d'agricultura, l'any 1957. És una obra extensa de 920 planes, però que només anomena com a varietat de Mallorca el blat Xeixa (*Triticum aestivum* L.)



TREBALLS RECENTS

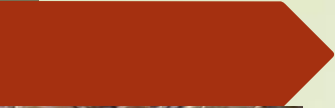
Payeras-Capellà, Ll. 2006. *Recerca de fonts descriptives dels principals tipus de blats mallorquins.* *GREC.

Vilà Barbosa, Gemma. 2010. *Caracterització de varietats autòctones d'extensius de les Illes Balears.*

Fullana Llinàs, Nofre. 2014. *Estudi de cereals de varietat local de Mallorca. Anàlisi de la viabilitat cervesera de l'ordi mallorquí, blats i xeixes.*

Sureda Ginard, Pere. 2015. *Multiplicació i prospecció de cereals de varietats locals.* Associació de Varietats Locals.





3. INFORMACIONS ORALS

INFORMACIÓ ORAL

Per completar la investigació sobre el cultiu de varietats de blats mallorquins, en la segona part del passat segle, es feren algunes entrevistes, a persones d'edat avançada que dominaven alguns dels aspectes del cultiu i utilització del blat.

Associació de Varietats locals

Gemma Vilà

Llorenç Payeras i Jaume Martorell

Slow - Food





4. PROSPECCIONS BOTÀNIQUES

Prospeccions de blats

- Començaren a l'època de la il·lustració a inicis del s. XIX.
- Han existit varies campanyes de recol·lecció del gènere *Triticum* i altres cereals dins la primera meitat del s. XX.
- Totes les recol·leccions han estat promogudes pels organismes estatals d'investigació botànica i agrària, i tot el material vegetal recol·lectat ha estat conservat a diferents institucions de Madrid. La més important per GADEA.
- No ha existit fins ara, cap recol·lecció protocol·lària efectuada per organismes locals, i per tant el material vegetal que es conserva a l'illa es pràcticament retornat de Madrid.



Prospeccions de blats

El Centre de Recursos Fitogenètics (CRF), adscrit a l'Institut Nacional de Investigaciones Agrarias (INIA), és qui custodia tot el material de blats que històricament s'ha recol·lectat a l'illa.

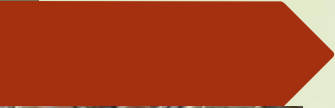
N'han fet reproduccions, revisions taxonòmiques, estudis i conservació.

Tot hi que és una col·lecció base, té previst un sistema de cessió de llavors en petita escala.



C.R.F.

- 
- ▶ Alemany de gra blanc
 - ▶ Alemany de gra roig
 - ▶ Alemany pelut
 - ▶ Argelí
 - ▶ Barba
 - ▶ Barba Blanc
 - ▶ Blanc
 - ▶ Blanquillo
 - ▶ Mort
 - ▶ Xeixa
 - ▶ Mahon
 - ▶ Mamento
 - ▶ Mollar
 - ▶ Mollar primerenc
 - ▶ Valencia blanc
 - ▶ Valencia canya buida
 - ▶ Valencia gra roig
 - ▶ Xeixa Candéal
 - ▶ Grec



5. COL·LECCIONS BOTÀNIQUES

De l'hort a la cuina: blat
xeixa

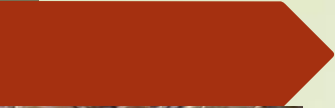
COL·LECCIONS BOTÀNIQUES A MALLORCA

Jardí Botànic de Sóller

Associació de Varietats locals

IRFAP





6. CULTIU ACTUAL

CULTIU ACTUAL

- ▶ Poca quantitat de varietats es segueixen cultivant avui en dia, tot i que algunes com s'ha vist estan conservades *ex situ*. Les varietats més esteses, que no úniques, son:
 - ▶ Grup Xeixa: xeixa, tipus generalitzat
 - ▶ Campaneret
 - ▶ Garronsona
 - ▶ Altres ecotips (escoada, blanca...)
 - ▶ Barba
 - ▶ Moro
 - ▶ Mort
- ▶ S'ha d'afegir que tant a **Menorca** com a **Eivissa**, tenen tipus locals de xeixes, que es cultiven de manera residual.



7. UTILITZACIÓ ACTUAL



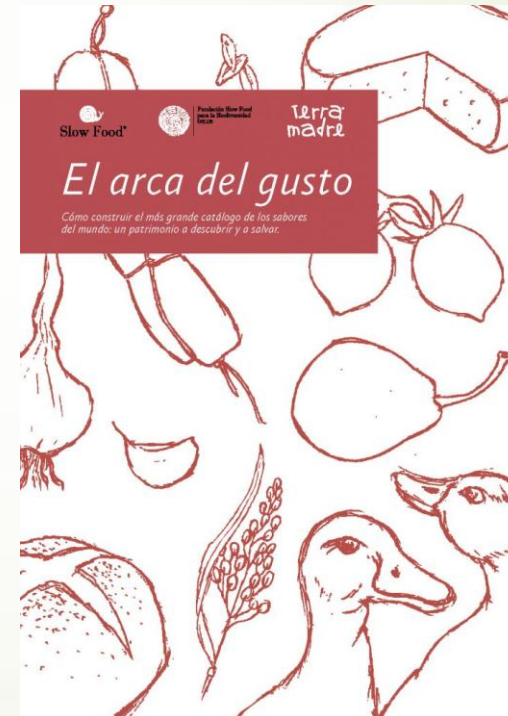
UTILITZACIÓ ACTUAL

Actualment alguns agricultors ja sigui en ecològic o en convencional la cultiven.

També hi ha uns pocs moliners que la treballen.

Cada dia pren més força la feina de diversos forners, fideuers i cuiners que van introduint la farina de xeixa.

Marca de qualitat: "Pa moreno de Xeixa" de la "Fundació Arca del Gusto" de Slow food 2008.



CONCLUSIONS

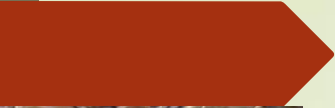
Es conserven diversos tipus varietals adscrits a la denominació **Xeixa**.

Encara hi ha **dubtes taxonòmiques**, especialment referides al conjunt de blats mallorquins.

De cada vegada la **Xeixa** és més coneguda i emprada, en l'àmbit de la transformació casolana i restauració. Restant anecdòtica dins els forns de pa.

Manca encara molta **investigació** documental, agronòmica i gastronòmica de la **Xeixa** i per extensió de tots els blats mallorquins.





De l'hort a la

| Tallers | Xerrades | Horticultura | Gastronomia | Varietats locals |

cuina

Llorenç Payeras-Capellà

BLAT XEIXA

