

VARIETATS LOCALS D'ESTIU: EL SABOR DE LA TRADICIÓ

L'hort d'Eivissa ha estat tradicionalment una font de riquesa per a l'illa, a més del rebost natural de la seua població. La combinació de gustos locals i adaptació a les condicions climatològiques de l'illa va donar lloc a una selecció de varietats d'hortalisses que s'han transmès de generació en generació com un bagatge viu estretament vinculat a les tradicions i els sabors específics que estan en la base del patrimoni gastronòmic d'Eivissa.

Entre aquestes es troben les hortalisses com la **patata eivissenca**, la **pebrera blanca**, la **ceba vermella**, el **meló eriçó** o la **tomata de penjar**.

Amb el temps, han passat de ser les varietats comunes a l'illa a pràcticament desaparèixer, només conservades per agricultors d'edat avançada.

Per aconseguir-ne la recuperació, en un primer estadi el Grup Leader d'Eivissa i Formentera ha realitzat un banc de llavors a la Finca Experimental de Can Marines, per poder conservar el patrimoni genètic, i el següent pas és aconseguir que les varietats tradicionals puguin tornar a ser un recurs econòmic per als agricultors a través de la seua comercialització diferenciada.

Entre les varietats tradicionals de l'hort d'estiu que ara es podran trobar al comerç durant aquesta estació es troben:

El meló eriçó, un dels melons que tradicionalment s'han conreat a Eivissa. De forma arrodonida i aplatada, amb un estret reticle a la seua superfície, deu el seu nom a la similitud amb la forma de la closca del bogamarí, l'eriçó de mar, quan se li han eliminat les espines. De gran dolçor i aroma, la ràpida maduració i la curta vida útil que permetia la seua comercialització limitada a un curt període estival va provocar que fos desplaçat per melons de més fàcil conservació i d'oferta més àmplia.

La cebeta vermella, especialment dolça i carnosa, i la **pebrera blanca** són idònies per al consum en fresc, i juntament amb la **patata vermella eivissenca** són els ingredients originals de l'enciam de patata, plat ara conegut com ensalada pagesa.

Totes seran fàcilment recognoscibles a mesura que entrin en temporada gràcies a l'etiquetatge amb el segell de la marca **SABORS D'EIVISSA**, gestionada pel Consell Insular d'Eivissa.



AIXÒ

ÉS

D'EIVISSA!

CONSUMEIX **100%**
PRODUCTES D'EIVISSA

Hi guanyam tots!

Consell
d'Eivissa