

## Els dolços moniatos

per JOSEP ROSELLÓ I OLTRA

**E**l moniato forma part dels cultius que salvaren de la fam molts valencians en la post-guerra. Moltes persones majors el recorden directament torrat al forn o en l'olla de moniato. També ha sigut i és emprat encara en rebosteria, com en els pastissos de Nadal, en l'arnadí i altres dolços. Se'l considera un aliment bastant complet, més ric en midó que la creïlla, amb bones quantitats de minerals, proteïnes, vitamines i antioxidants –especialment les varietats de color roig, pocs greixos i molta fibra.

*Moniato* és el nom que li donem nosaltres, i també *pataca*, *batata* o *papa dolça*, al tubercle, o *pataquera*, a la mata. Per contra, *camote* és el nom més conegut per a aquesta planta i arrel a tot Amèrica. El moniato es cultiva arreu del món, especialment a zones tropicals o subtropicals, per la seua arrel tuberosa comestible. Per a nosaltres és un cultiu marginal, però a escala mundial és una planta de gran importància alimentària. Actualment el major productor del món n'és Xina.

El nom científic és *Ipomoea batatas* (L.) Lam, i pertany a la família de les convolvulàcies com la corretjola i altres enfiladisses de flor. El moniato és una planta coneguda i volguda pels seus usos variats; se'n aprofiten fins i tot els brots i les fulles tendres en amanides i el ramat se'n menja el ramatge. A més dels usos alimentaris, el moniato també és una planta decorativa: molta gent posa una arrel en una gerra d'aigua perquè grille, faça brots amb nombroses fulles verdes i finalment presente unes flors prou boniques.

És una mata herbàcia, reptant i enfiladissa. Les tiges, de color verd o morat, poden arribar als sis metres de llargada. Necessita climes suaus i terres fondes i ben drenades. Els llauradors majors diuen que prefereix terres fortes, ja que en terres sorrenques no fa grosses les arrels. També demana moltes hores de sol; al Mediterrani només es donen a l'estiu i necessiten reg, cosa que no passa als seus països d'origen. A la tardor s'arranquen les plantes per traure les arrels i guardar-les, ja que es conserven prou bé, i anar consumint-les a la gana, sempre deixant alguna arrel per fer planta per al cultiu següent.

A l'hort es multiplica per esqueixos. Posarem en terra o en aigua, allà a final de febrer o primers de març, l'arrel que hem guardat. Quan brota dona braços que es trossegen en trams d'un pam o poc més,



Jesus M. Rodriguez

**«El punt bo de collita del moniato es nota quan les fulles de la mata comencen a engroguir»**

es conserven tres o quatre fulles i, abans de pansir-se, s'enterren un parell de nusos directament en terra per a donar les noves plantes. Normalment es planta dalt de cavallons, separats a un metre de distància, entre abril i juny, i la distància entre plantes és de pam i mig. Cal atendre bé el reg fins que els esqueixos arrelen. Després és suficient regar-les cada quinze dies. A poc a poc veurem que les mates cobreixen tota la parcel·la.

Cal escardar les herbes presents fins que les moniateres cobreixen la terra, i si hi ha un creixement excessiu convé despuntar els braços, cosa que afavoreix que les arrels acumulen reserves.

Els moniatos són collita de bons rendiments sense massa complicacions de cultiu. Les arrels poden pesar entre 200 grams i alguns kilograms, depenent de les varietats, i arreu del món n'hi ha moltes, però a les nostres terres les més conegudes són el moniato blanc i l'anomenat roig, que realment és ataronjat. Com a darrer consell direm que abans de traure les arrels de terra és convenient segar les branques per a treballar millor, i que el punt bo de collita es nota quan les fulles de la mata comencen a engroguir. 🍃

Josep Roselló i Oltra. Tècnic agrícola. Estació Experimental Agrícola de Carcaixent.