

# Rave roig

*Raphanus sativus* L.

Crucíferes



## Informació general i cultural

És un cultiu mil·lenari, conegut des del temps dels faraons d'Egipte. Aquesta arrel refrescant i saborosa es menja en cru i és molt preuada en la cuina mediterrània. Tenim diversos tipus de rave: el més nostre és el rave roig, descendent del rave mallorquí i relacionat amb el rave murcià. Altres tipus de rave són el rave bola, molt xicotet, o el rave negre, de pell negra i carn blanca, molt més gran. Darrerament és conegut el rave blanc, anomenat daikon, provinent d'Àsia, que és molt gran però de sabor suau.

## Informació agronòmica

És planta bianual, que el primer any fa arrel i el segon emet un tija floral on apareixen les baines i les llavors. Per això, si es vol traure llavor, sembrarem a partir d'agost perquè passe un hivern. Agronòmicament s'aprofita l'arrel quan és jove, cruixent i de sabor agradable. Al mediterrani es pot sembrar tot l'any, excepte als racons més freds on haurèm d'evitar l'hivern. A l'estiu cal buscar llocs ombrejats i frescos, es pot associar amb els cultius d'estiu. Vol terres soltes, amb poc de fem i molt fresques. Cal regar sovint perquè l'arrel no pare de créixer. Se sembra en línies separades de 15 a 25 cm. Després de nàixer s'aclareixen perquè puguen créixer sense tocar-se. Si hi ha manca d'aigua, l'arrel acaba fibrosa i picant. El cicle de cultiu és curt, entre huit i deu setmanes des de la sembra.

## Informació organolèptica i nutricional

Les arrels són de color roig degradat a rosa en la punta, la carn és blanca, cruixent i de sabor molt agradable. A la cuina forma part de les ensalades o es menja cru, aprofitant el seu sabor entre dolç i picant, que recorda la terra. És prou ric en minerals com el calci, el fòsfor i el potassi, també en vitamines com la B i la C.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

## Informació tècnica

Forma de l'arrel:	triangular
Color de l'arrel:	roig fosc
Longitud de l'arrel:	15 – 18 cm
Diàmetre de l'arrel:	3,2 – 3,6 cm
Pes de l'arrel:	80 – 120 g

## Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●				●	●	●	●	●
					●	●					

- Sembra directa
- Recol·lecció
- Maduració llavors