

Pirineus 13/05/2022

## TEMPS DE XICOIES ALS RESTAURANTS CERDANS

**UN COP ES FON LA NEU ALS PRATS, ÉS TEMPS DE XICOIES . ELS RESTRADORS CERDANS OFEREIXEN AQUESTS DIES DIFERENTS PLATS AMB AQUEST PRODUCTE COM A PROTAGONISTA.**

Un cop es fon la neu dels prats, comença el temps de les xicoies. Aquesta planta rep els noms populars de dent de lleó, pixallits o cama-roja i té un gust i textura semblant a l'escarola. Tot i que molta gent la desconeix, és un producte molt apreciat a la cuina tradicional del Pirineu.

Durant aquests dies, els restauradors cerdans ofereixen plats amb la xicoia com a protagonista. Segons expliquen, està sent un any bo i això els permet incorporar aquest producte en diferents receptes.

La xicoia és ben coneguda per als pirinencs però no tant per als comensals d'altres indrets.

És un producte que no es pot aconseguir en la majoria de comerços i grans superfícies. S'ha d'anar a collir a la muntanya i, com passa amb els bolets, s'ha de saber identificar per no tenir ensurts.

A més, la xicoia té diverses propietats terapèutiques i és un producte diürètic. Conté moltes vitamines com la A i minerals com el potassi i el ferro i és ideal, doncs, per a persones amb anèmia.

**Parlen al Vídeo:** DOMINGO CASTELLS, CAP CUINA HOTEL PRADO PUIGCERDÀ