

**Família:** Lleguminoses

**Espècie:** Cigró, *Cicer arietinum*

*Cast: garbanzo; It: ceci; Fr: pois chiche; Port: grão-de-bico; Angl: chickpea, ceci bean, garbanzo bean, chana*

**Varietat:** d'Oristà

**Lloc de recollida:** Oristà

**Informador:** Miquel Rovira

### **Coneixement agronòmic relacionat:**

El cigró d'Oristà és una varietat de petit calibre, de menys d'1 cm de diàmetre. Els productors, que actualment són molt pocs, n'inicien el conreu ben entrada la primavera. Cap al juliol es produeix la floració, i la collita es fa entre final d'agost i començament de setembre. És un conreu de secà, la qual cosa comporta que els rendiments siguin poc importants però en garanteix una més gran qualitat. Un cop collits, els cigrons es deixen reposar durant uns dies i després es baten, per més endavant conservar-los en cambres on es mantinguin secs i ventilats, lluny de la humitat.

Són uns cigrons que couen de pressa, tenen la pell molt fina i se'ls atribueix un gust superior a les altres varietats comercials.

