



Descripció de la varietat

La cama-roja és, sense dubte, la més rústica entre les varietats tradicionals eivissenques de lletuga. Aguanta molt bé el fred i les gelades, i és prou resistent als patògens. És varietat d'hivern, amb la calor disminueix el calibre i espiga amb més facilitat. Té un aspecte peculiar, més semblant a una xicoira que a una lletuga. Les fulles, de color verd fosc, són allargades, gruixudes i rugoses, amb profundes incisions arrodonides per tot el marge. Fa peces grosses i no cabdella. Se sembra a partir d'agost fins a desembre, per collir-la a partir de novembre fins a febrer. Un marc de plantació de 40 cm és suficient.

La lletuga cama-roja té un sabor intens i un poc amarg al tast, molt diferent al de les altres lletugues. És una varietat ideal per diversificar el color, textura i sabor de les fulles de les nostres ensalades. Avui en dia, aquesta lletuga només es cultiva en alguns horts familiars.

Origen de la varietat

Eivissa.

Usos i coneixements

Consum humà

La cama-roja es consumeix fresca en enciam, que és com es denomina l'ensalada a les illes Pitiüses. També es fa servir en olles de guisat i llegum, així com en sopes i truites. Les fulles de rebuig són aprofitades pels animals de corral (gallines, conills...).

Caràcters morfològics de la varietat

Plàntula

Pigmentació antociànica	Absent
-------------------------	--------

Planta

Diàmetre (cm)	37 ± 2
Formació del cabdell	Sense cabdell

Fulla

Nombre de divisions del limbe	Alt
Gruixa	Gruixuda
Tonalitat de color verd	Absent
Pigmentació antociànica	Absent
Intensitat de color verd	Obscura
Bollat	Fort
Intensitat ondulació dels marges	Forta
Densitat incisions a la zona apical	Dèbil
Profunditat de les incisions	Molta
Nervadura	Semi-flabel·liforme

Inflorescència

Precocitat pujada de flor	Tardana
---------------------------	---------

Llavor

Color de la llavor	Blanca
Pes de mil llavors (g)	1,13 ± 0,10