

La xicoia: És una planta comestible d'alta muntanya molt apreciada al llarg dels Pirineus, sobretot a la Cerdanya on antigament es celebrava la “ Festa de la xicoia”. Es cull un cop la neu es retira dels prats alpins d'alta muntanya i quan encara és blanca i tendre. Era un dels primers menjars frescos que obtenien els pobles d'alta muntanya després del rigorós hivern, i la prenen, normalment, amanida amb oli i vinagre. Tot i tenir un gust una mica amargant és molt agradable al paladar i a la primavera és fàcil trobar-la en els restaurants de la zona, sobretot els que aposten fermament per producte local. Aquesta planta és família del Dent de Lleó, que a la Cerdanya també l'anomenen Xicoia però es dóna de menjar al bestiar boví, conills, gallines...tot i que s'ha trobat casos que les cullen per remeis medicinals o ben tendres també les mengen amanides.

La xicoia és una planta herbàcia petita que fa una flor de color groc intens però també se'n pot dir **DENT DE LLEÓ** per la forma de les seves fulles o **PIXALLITS** per ser molt diürètica i tenir un efecte beneficiós pel bon funcionament dels ronyons. Altres funcions de la planta són que ajuda a depurar la sang i també es recomana per a les persones que pateixen reumatisme o fins i tot, com a tonicant general. Les virtuts de la xicoia, però, són més efectives si la planta és fresca.



Xicoies de la zona de Lles de Cerdanya collides i sense collir