



Document de síntesi

INVENTARI

De varietats locals de la comarca de l'Alt Empordà

ADRIN  C

Amb la col·laboració de:



1. INTRODUCCIÓ

La comarca de l'Alt Empordà destaca per la seva gran diversitat agrícola, fruit d'una llarga tradició pagesa i d'un entorn agroecològic molt heterogeni. Malgrat que fins ara només s'havien dut a terme prospeccions parcials, les fonts històriques i el coneixement local apunten que el territori té un alt potencial per identificar i recuperar varietats tradicionals.

L'inventari té com a finalitat recopilar i caracteritzar aquestes varietats locals —tant les que encara es conreen com les que es recorden— per tal de conservar el seu valor genètic, agronòmic i cultural. El treball s'ha estructurat en tres fases principals: una recerca documental inicial, la prospecció de camp amb entrevistes a persones vinculades al sector agrari, i finalment l'anàlisi i elaboració de fitxes de les varietats amb més interès per a la seva conservació i possible reintroducció.

L'informe recull els resultats obtinguts entre els mesos de juny i octubre, període en què s'ha concentrat el treball de camp i la sistematització de la informació. Aquesta primera aproximació ofereix una visió global de la riquesa varietal de la comarca i posa les bases per a futures ampliacions de l'estudi.

OBJECTIUS DE L'ESTUDI

Objectiu general:

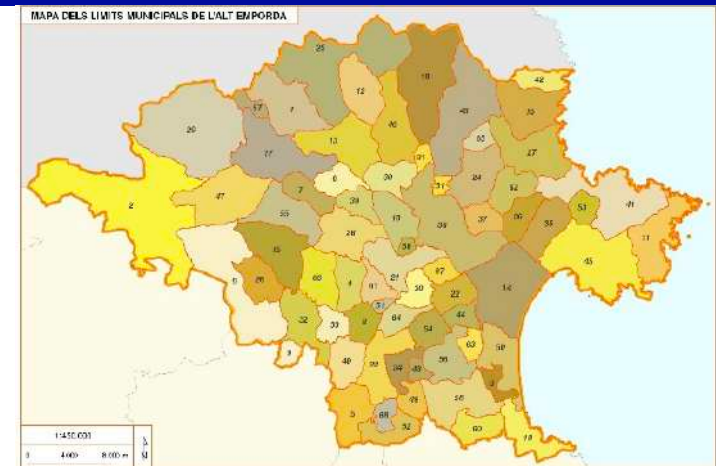
Realitzar l'inventari de les varietats hortícoles i fruïteres locals de l'Alt Empordà —tant les cultivades actualment com les recordades— i reconstruir el llavorer tradicional anterior a la Revolució Verda.

Objectius específics:

- Elaborar un inventari exhaustiu de les varietats locals detectades a partir de la recerca documental i del treball de camp.
- Identificar els fluxos històrics de llavors i el paper de les persones conservadores.
- Recollir i sistematitzar el coneixement local associat a les varietats (usos culinaris, maneig agronòmic, criteris de selecció).
- Analitzar la relació entre conservació varietal i factors socials, econòmics i territorials de les persones entrevistades.
- Determinar el grau d'integritat i d'erosió genètica del corpus varietal de la comarca.
- Elaborar una descripció bàsica de les varietats trobades i prioritzar aquelles amb major interès per a la seva conservació, multiplicació o reintroducció en circuits productius locals.

LÍMIT GEOGRÀFIC D'ACTUACIÓ

L'àmbit d'estudi comprèn la comarca de l'Alt Empordà, situada al nord-est de Catalunya i formada per 68 municipis. Els treballs de camp s'han concentrat principalment en aquests municipis, amb especial atenció als que formen part de l'entitat ADRINOC, i s'han estès puntualment a zones limítrofes quan ha estat necessari per completar la informació.



2. METODOLOGIA

La metodologia del projecte s'ha estructurat en quatre eixos complementaris i interrelacionats:

- Recerca documental, per reconstruir el context històric i identificar varietats tradicionalment cultivades a la comarca.
- Consultes a bancs de germoplasma, per localitzar materials d'origen empordanès conservats ex situ i contrastar-los amb la informació de camp.
- Estudis previs i prospeccions anteriors, que actuen com a referència fonamental: els inventaris i prospeccions realitzats en anys anteriors (per exemple, les prospeccions del Parc Natural del Cap de Creus 2011–2013) han servit per orientar la recerca, localitzar possibles informants i permetre la comparació temporal de l'estat de conservació varietal.
- Treball de camp, basat en entrevistes, visites a horts i explotacions i recollida de germoplasma per identificar varietats actuals i recupear el coneixement local associat.

La combinació d'aquests quatre eixos ha facilitat una prospecció sòlida —que integra evidència històrica, conservació ex situ, treball de camp i coneixement acumulat en prospeccions anteriors— i ha possibilitat una anàlisi robusta de la riquesa i l'erosió varietal a l'Alt Empordà.

TREBALL DE CAMP

El treball de camp es va desenvolupar entre juny i octubre de 2025 i va incloure 31 entrevistes realitzades en 19 municipis de la comarca. La selecció d'informants es va fer mitjançant mostreig de judici i tècnica de bola de neu, a partir de contactes facilitats per persones expertes del territori, recomanacions d'informants inicials i consultes a ajuntaments, complementades amb la detecció de possibles conservadors de varietats en mercats i espais socials. Es van utilitzar materials de difusió per ampliar la participació i donar visibilitat al projecte. Les visites a horts i explotacions van permetre observar varietats in situ, verificar la informació recollida a les entrevistes i obtenir fotografies i material vegetal quan va ser possible.

Metodologia de les entrevistes

Les entrevistes es van realitzar a partir d'un formulari digital estructurat, que recollia informació socioeconòmica i territorial, un inventari de les varietats locals conservades i el coneixement agronòmic i etnobotànic associat. Les persones entrevistades identificaven varietats mitjançant un llistat de comprovació que es va anar ampliant a mesura que avançava la prospecció. Un cop finalitzada cada entrevista, la visita al camp permetia observar directament les varietats mencionades, contrastar la informació aportada i, quan era possible, recollir llavors, esqueixos o altres materials de multiplicació.

Variables de l'estudi

Les dades recollides es van organitzar en quatre grans blocs de variables: socials, territorials, econòmiques i de conservació genètica. Aquest enfocament va permetre analitzar qui conserva varietats locals, en quin tipus d'entorn, dins de quina realitat productiva i amb quin grau de pèrdua o manteniment del corpus varietal tradicional. La integració d'aquests elements va facilitar una lectura més completa de les relacions entre factors personals i territorials i la preservació del patrimoni agrícola.

3. RESULTATS

CARACTERITZACIÓ DE LES PERSONES ENTREVISTADES

La recerca ha permès entrevistar un total de 31 persones, totes residents a la comarca de l'Alt Empordà. La mitjana d'edat dels entrevistats ha estat de 72 anys, fet que reflecteix el pes del coneixement acumulat de les generacions més grans en la conservació de varietats locals. El 84% dels entrevistats eren homes, mentre que les dones representaven el 16% de la mostra.

Pel que fa al nivell de formació, la major part de les persones entrevistades (77%) disposaven d'estudis primaris, un 10% havien cursat estudis secundaris i un 13% tenien estudis superiors, corresponents principalment a persones més joves. En relació amb el sector d'ocupació, una part important dels informants havia estat vinculada al sector primari, tot i que cal destacar que el 65% de la mostra es trobava jubilada en el moment de l'entrevista.

La distribució territorial dels informants és dispersa i no segueix un patró clar. El municipi amb un nombre més elevat d'entrevistes és Cantallops, amb 3 persones entrevistades, seguit de quatre municipis amb 2 entrevistes cadascun (Agullana, Llançà, Pont de Molins i Rabós). En conjunt, es van realitzar entrevistes en 19 municipis dels 68 que conformen la comarca. Cal remarcar que 49 municipis no disposen actualment de cap informant, una proporció similar a la detectada en altres prospeccions realitzades en comarques litorals i prelitorals catalanes.

CARACTERITZACIÓ DE LES EXPLOTACIONS IDENTIFICADES

Les 31 explotacions i horts visitats es distribueixen de manera irregular pel territori, sense una lògica territorial definida, tot i que s'observa una certa concentració fora de les zones més intensificades de la plana de l'Alt Empordà. L'altitud mitjana de les explotacions és de 80,81 metres sobre el nivell del mar, amb una desviació estàndard de $\pm 74,58$ m, una altitud màxima de 208 m i una mínima de 3 m, fet que reflecteix la diversitat geogràfica dels espais mostrejats.

Pel que fa a la mida de les explotacions, la major part corresponen a horts familiars (71%), seguits de les explotacions petites i mitjanes, que representen cadascuna un 13% del total. El grau de mecanització és majoritàriament baix (al 70% dels nuclis), mentre que un 21% presenta un nivell mitjà i només un 9% un grau alt de mecanització.

En relació amb el nombre de persones treballadores, el 79% de les explotacions compten amb una sola persona, el 14% amb dues, i només el 7% disposen de més de dues persones treballant-hi. Finalment, el sistema productiu és majoritàriament convencional (83%), tot i que l'agricultura ecològica representa un 17% de les explotacions visitades, amb una tendència creixent.

CARACTERITZACIÓ DE LES VARIETATS LOCALS IDENTIFICADES

El treball de prospecció ha permès recollir un total de 203 mostres de les quals es conserva llavor o material vegetal, corresponents a 111 varietats diferenciades. D'aquest conjunt, el 65,38% són varietats hortícoles, el 23,07% corresponen a fruiters de regadiu i vinya, i no s'ha localitzat cap varietat de cereals actualment conservada.

Durant les entrevistes es va treballar amb un llistat de comprovació de 355 cultius potencials, que permetia identificar tant varietats cultivades com simplement conegudes o recordades. A partir d'aquest exercici, s'han identificat 196 cultius recordats pels participants, tot i que no necessàriament cultivats en l'actualitat. Les famílies botàniques més esmentades han estat les lleguminoses (16,26%) i les solanàcies (14,78%), fet que indica una forta presència històrica i cultural d'aquests grups a la comarca.

Si es considera únicament el conjunt de varietats actualment conservades, les solanàcies concentren el percentatge més elevat (18,02%), seguides de les lleguminoses i les cucurbitàcies, amb un 12,61% cadascuna. Aquest patró és coherent amb el detectat en altres estudis realitzats en comarques veïnes i reflecteix el paper central de l'horta en la conservació del patrimoni varietal local.

EROSIÓ GENÈTICA DEL CORPUS VARIETAL DURANT ELS DARRERS 50 ANYS

Per tal de poder determinar l'erosió genètica de les varietats de l'àmbit d'estudi, s'ha procedit a realitzar una anàlisi a partir de fonts indirectes ja que no es disposa del nombre de varietats hortícoles cultivades abans de 1960. A partir de les entrevistes, s'ha reconstruït quines varietats locals es cultivaven en aquell moment.

Els resultats obtinguts indiquen que la família que ha patit més erosió de les hortícoles han estat les de les quenopodiàcies i les umbel·líferes (100%), seguides de les gramínies (93%) i de les crucíferes (92%). Globalment, l'erosió de les hortícoles ha estat del 70%.

Pel que fa als fruiters de regadiu, els presseguers han patit un 98% d'erosió, seguit dels albercoquers, cirerers i pomeres. Globalment, l'erosió d'aquestes varietats de fruita de regadiu ha estat del 60,11%.

Pel que fa als altres cultius de secà, la vinya ha patit una erosió global del 51%; els cereals i fajol del 100%.

Aquests valors poden estar esbiaixats degut a la manca d'informació prèvia. Val a dir, però, que els valors d'horta coincideixen amb el que altres estudis indiquen per a les regions mediterrànies, situant la pèrdua de biodiversitat agrícola a l'entorn del 80%.

FACTORS SOCIALS I TERRITORIALS ASSOCIATS A LA CONSERVACIÓ VARIETAL

En el marc de l'estudi s'ha analitzat la relació entre les variables socials, territorials i productives de les persones entrevistades i la conservació i coneixement de varietats locals. Aquesta anàlisi inclou, entre d'altres, l'edat, el sexe, el nivell de formació, el tipus d'explotació, el grau de mecanització, l'altitud i el sistema productiu, així com la seva relació amb el nombre de varietats conservades, el coneixement de varietats antigues i el grau d'erosió genètica detectat.

Els resultats mostren que l'edat és el factor amb una relació més clara amb el coneixement varietal, amb una concentració significativa de varietats recordades i conservades en les franges d'edat més avançades. També s'observa una relació positiva entre baixa mecanització i major conservació de varietats locals, especialment en horts familiars. El sistema productiu ecològic, tot i representar una proporció minoritària de la mostra, presenta valors mitjans més elevats de varietats conservades per explotació.

L'anàlisi detallada de correlacions, regressions i comparacions de mitjanes es pot consultar íntegrament al document complet.

4. DISCUSSIÓ

Els resultats de la prospecció realitzada a l'Alt Empordà confirmen una elevada pèrdua de biodiversitat agrícola en les darreres dècades, en línia amb el que s'ha detectat en altres territoris mediterranis. Malgrat aquesta forta erosió genètica, el treball de camp ha permès identificar un conjunt de varietats locals que, per les seves característiques agronòmiques, genètiques, culturals o pel seu estat de conservació, presenten un interès especial per a la seva preservació.

En aquest context, la discussió se centra en la necessitat d'anar més enllà de l'inventari i avançar cap a eines de **priorització varietal**, que permetin orientar futures accions de conservació, multiplicació i reintroducció productiva. És en aquest marc que es defineix el concepte de "Joies", com a element clau del present estudi.

Un cop completades totes les entrevistes previstes, s'ha realitzat una priorització varietal per determinar quines varietats locals identificades presenten més interès per a la seva reintroducció o conservació activa. Aquesta priorització, ha permès establir quines varietats són més adequades per a futurs projectes de recuperació, experimentació o producció comercial a la comarca.

L'avaluació s'ha basat en un conjunt de criteris tècnics, agrupats en quatre grans eixos:

- Criteris agronòmics: adaptació a les condicions edafoclimàtiques de la comarca i estabilitat en la producció.
- Criteris gastronòmics i de qualitat: interès culinari, qualitats organolèptiques, presència en receptes tradicionals o potencial per a l'alta gastronomia.
- Criteris socioculturals: vinculació amb la memòria col·lectiva del territori, presència històrica o documental i grau de coneixement entre la població local.
- Criteris econòmics i de mercat: potencial de diferenciació comercial, viabilitat productiva i possibilitat d'incorporar-se a circuits curts o de proximitat.

Aquesta anàlisi ha permès prioritzar aquelles varietats que combinen valor patrimonial i viabilitat productiva, establint una base per a la seva revalorització futura tant en l'àmbit agrari com gastronòmic.

POTENCIAL D'IMPLANTACIÓ TERRITORIAL

En aquest apartat s'ha procedit a quantificar el nombre de persones entrevistades que cultiven la varietat a l'àmbit d'estudi o que en recorden el seu cultiu. A partir del nombre de cites oral de la varietat i dels emplaçaments de cultiu s'ha procedit a fer dos índex que s'han ponderat en un sòl indicador que combina distribució territorial del cultiu actualment i record d'aquest.

Els resultats obtinguts indiquen que **l'enciam del sucre i l'escarola de cabell d'àngel són els més valorats, seguit de la ceba de Figueres de guardar i el pebrot bitxo de Girona.**

FACILITAT DE PRODUCCIÓ

La facilitat de producció ha estat determinada a partir de l'experiència en el cultiu d'aquestes varietats i s'ha basat en un indicador que combina la capacitat de mecanització i una puntuació complementària de la dificultat productiva, calculada respecte d'una escala de 10 punts, fent-ne la mitjana. És a dir, si una varietat té una capacitat de mecanització de 7 i una dificultat productiva de 8, la puntuació complementària de la dificultat productiva és 2 ($10-8=2$). Per tant, la facilitat de producció es calcula com la mitjana entre ambdues puntuacions: $(7+2)/2=4,5$.

Els cultius amb major valor de l'indicador són aquells que són fàcilment produïbles i tenen un alt grau de mecanització com ara: **el blat de moro, el cigró i alguns fruiters que no tenen massa dificultats de maneig com la figuera.**

Per contra, els tomàquets i les mongetes són els que tenen pitjors resultats de l'indicador ja que requereixen importants treballs del sòl, abundants fertilitzacions i el cultiu demanda un seguit de treballs culturals que són d'extremada dedicació i, per tant, difícilment mecanitzables.

PRODUCTIVITAT I INGRESSOS BRUTS DEL CULTIU

Pel que fa al valor econòmic del cultius, una combinació entre preu de venda i productivitat de la varietat, claríssimament els tomàquets, la carbassa o la síndria són les varietats amb major recorregut. En aquest sentit, és molt evident que la promoció d'aquestes varietats ha de ser clau en l'estratègia que es desenvolupi a la comarca. Val a dir, però, que totes elles es concentren en època estival i, per tant, pensar en un monocultiu d'aquestes varietats o en deixar-ne de fer d'altres, especialment les d'hivern, per qüestions econòmiques, seria absolutament descartable i contraproductiu, ja que en molts casos el valor final dels ingressos de l'explotació podrien decaure.

QUALITAT ORGANOLÈPTICA

Aquesta és molt més variable i fluctuant entre varietats ja que, tot i que és un valor molt subjectiu, segueix un determinat valor que moltes vegades acaba socialitzant-se. En aquest cas, la major puntuació rau en els tomàquets, mongetes i melons que s'ha considerat que són els més apreciats per les entrevistes realitzades a la zona.

INDICADOR COMBINAT

La mitjana dels 4 subindicadors identificats ens indica que el tomàquet rosa o pera de Girona és el que tindria una major valoració per la seva facilitat de producció, el seu rendiment econòmic, la seva implantació i coneixement territorial, i pel seu gust exquisit. Seguint aquesta lògica, la major part de les varietats són tomàquets i cucurbitàcies així com els melons i algunes varietats de fulla. La poca presència de fruiters també es posa de manifest i constata una situació contradictòria, ja que la presència d'aquesta ha estat troncal en l'economia de moltes zones de la comarca.

La taula anterior identifica diverses varietats que podrien esdevenir candidatures clares dins d'aquesta futura prioritització; tanmateix han quedat algunes joies amagades, fora de la llista principal, amb un potencial molt alt per a ser recuperades. Entre elles destaca la mongeta del Carai, una troballa de gran interès per la seva qualitat culinària i el seu potencial per diversificar la producció de mongetes seques a la comarca.

També sobresurt la carxofa morada, amb dues variants localitzades i probablement descendent de les carxofes morades provençals, que presenta un alt valor agronòmic i comercial i podria recuperar-se com a verdura de primavera de valor afegit.

Cultiu	Nom local o denominació popular	Indicador final
Tomàquet	Rosa o pera de Girona	5,2
Carbassa	Violi o cacauet	5,0
Meló	Pell de gripau	4,9
Xicoria	Xicoria de Sant Martí de Lièmena	4,9
Tomàquet	Pera plena	4,9
Carbassa	Del rabequet, porquera, gorrinenca o vaquera rabequet llarg	4,9
Tomàquet	Rosa de Montserrat	4,8
Tomàquet	Corn de bou, pebroter, pebrot, bitxo, nas de bruixa o cornut	4,8
Tomàquet	De la pera (Montserrat buit)	4,8
Escarola	Cabell d'Àngel	4,7
Pebrot	Bitxo de Girona	4,6
Col	Pell de galapet (Milà Victòria)	4,6
Tomàquet	Pometa	4,6
Tomàquet	Poma rosa	4,6
Pomera	Ciri	4,5
Cigró	Cigró petit o menut (Pedrosillano)	4,5
Nap	Nap negre de muntanya	4,4
Sindria	Bigarrada	4,4
Meló	Sucré	4,4
Ceba	Figueres de cerbar	4,4
Perera	Moscatella	4,4
Pebrot	Morró de vedell, quatre caires o quatre morros	4,3
Pèsol	Del ganxo (Lincoln)	4,3
Figuera	Coll dama llarga blanca	4,3
Figuera	Coll de dama llarga negra	4,3

5. CONCLUSIÓ

L'estudi dut a terme a la comarca de l'Alt Empordà ha posat en relleu la importància i la fragilitat del patrimoni agrobiològic local. Les entrevistes a 31 informants, majoritàriament homes de més de 70 anys i amb formació bàsicament primària, han permès recuperar informació sobre 203 mostres que suposen un total de 111 varietats locals, de les quals una part significativa només és conservada per un únic productor (46,85%). Això evidencia una situació de risc elevat: més del 78,38% de les varietats depenen de tres explotacions o menys.

La diversitat actual mostra un predomini de les solanàcies (18%), les lleguminoses i les cucurbitàcies (12,61%), mentre que els fruiters tradicionals de regadiu (pomeres, presseguers, cirerers i albercoquers) han patit una erosió genètica molt severa, propera al 60,11%. També destaca la pèrdua gairebé total de cereals i fajol, així com una reducció del 51% en el cas de la vinya. En conjunt, l'erosió genètica estimada se situa en el 70%, un valor equiparable al d'altres regions mediterrànies.

A més dels usos alimentaris, s'ha recollit informació sobre usos no alimentaris d'algunes varietats —com les carbasses destinades a estris o usos decoratius— que reflecteixen la dimensió cultural i funcional d'aquest patrimoni. Aquests usos complementaris han quedat recollits a les fitxes de caracterització varietal que apareixen a continuació.

Malgrat la riquesa varietal i la presència de varietats encara cultivades, la conservació actual és feble i molt fragmentada: depèn d'iniciatives individuals, sovint familiars, i no disposa d'una estructura estable de suport ni d'estratègies col·lectives de conservació i difusió.

Per aquest motiu, es considera necessari avançar cap a una estratègia comarcal de conservació i revalorització de la biodiversitat cultivada, amb diverses línies d'actuació prioritàries:

- Creació d'un banc de varietats locals de l'Empordà (Alt i Baix), que permeti conservar, caracteritzar i multiplicar el material vegetal local.
- Implicació d'agents productors capaços de reproduir la llavor per a la seva reintroducció en el sector productiu.
- Treball conjunt amb el sector de la restauració i la gastronomia local, per reforçar el vincle entre producte, territori i identitat culinària.
- Programes de formació, jornades de sensibilització i intercanvi de llavors, destinats a agricultors i públic general, per fomentar la transmissió de coneixement i la valoració social d'aquest patrimoni.
- En l'àmbit dels recursos llenyosos, caldrà potenciar la implicació dels Parcs Naturals, que podrien jugar un paper clau en la creació d'arborètums, col·leccions varietals o parcel·les demostratives, especialment amb ceps i varietats de vinya i olivera antigues.

En conjunt, els resultats d'aquest estudi constitueixen un punt de partida essencial per a l'articulació d'una xarxa estable de conservació i transferència de varietats locals, capaç de garantir la continuïtat i la valorització d'aquest patrimoni agrobiològic al territori empordanès.

ÍNDEX DE VARIETATS

ASTERÀCIES

- Carxofa morada
- Enciam del sucre
- Escarola de cabell d'àngel
- Escarola perruqueta

BRASSICÀCIES

- Col gustinenca
- Nap blanc

CONVULVÀCIES

- Moniato vermell

CUCURBITÀCIES

- Carbassa cabell d'àngel
- Carbassa vinatera
- Carbassó corredor curt
- Cogombre del país
- Meló del sucre
- Síndria pasteca

LILIÀCIES

- Ceba de Figueres
- All de Banyoles
- Ceba d'en Nitu

LLEGUMINOSES

- Cacauet
- Cigró menut
- Cigró negre

- Monget de l'ull ros
- Mongeta de 40 dies
- Mongeta del carai
- Mongeta del confit de mata baixa
- Mongeta del cuc de mata alta
- Mongeta del cuc de mata baixa
- Mongeta del ganxet de mata alta
- Mongeta d'ull de monget
- Mongeta gilda
- Pèsol de mata baixa

MORÀCIES

- Figa carbasseta
- Figa coll de dama blanca
- Figa coll de dama negra
- Figa de les tres saons
- Figa d'ull de perdiu
- Figa secallina

ROSÀCIES

- Pera del corpus
- Pera d'hivern
- Pera escanyagats
- Pera indeterminada
- Pera moscatella
- Pruna de Sant Joan
- Poma de relleno
- Poma del ciri

RUTÀCIES

- Taronger antic

SOLANÀCIES

- Nyora
- Pebrot bitxo de guardar
- Pebrot d'escalivar
- Tomata cor de bou
- Tomata de la pera buida
- Tomata de la pera plena
- Tomata de penjar bombeta
- Tomata poma rosa
- Tomata rosa
- Agrupació varietal de tomata de penjar rodona
- Agrupació varietal de tomata de penjar amb mugró
- Agrupació varietal de tomata de penjar llarga

VITÀCIES

- Raïm Jaumet/Jaumic
- Raïm picapoll

CARXOFA MORADA

Cynara cardunculus var. scolymus

Asteràcies

Cultiu: Carxofa



Morfologia:

Carxofa de cap petit i morat, amb bràctees externes que presenten algunes punxes.

Agronomia:

Varietat rústica i poc exigent, adaptada a cultius de baixa intensitat i amb bona resistència a condicions variables.

Usos tradicionals:

Quan és petita es menja crua, sobretot en amanides. Quan és més gran es cuina al forn o al vapor i s'amaneix amb sal, oli, vinagre, pebre i all.

Altres dades d'interès:

Segons un informant, prové del seu sogre, que la mantenia des de diverses generacions. El seu origen es troba al poble de Franciac.

Origen de la llavor:

L'Armentera i Bellcaire.

Donant de material:

Pere Bellveí i Josep Torrent.



ENCIAM DEL SUCRE

Lactuca sativa L.

Asteràcies

Cultiu: Enciam



Morfologia:

Varietat de fulles dentades i color verd brillant amb puntes marronoses. De mida mitjana, no fa cabdell.

Agronomia:

De cicle molt curt (a l'estiu al voltant de 30 dies). És apte per fer-lo a la tardor o a l'hivern. Resistent a la fred.

És sensible a l'espigat, sobretot amb les altes temperatures de l'estiu.

Usos tradicionals:

Per al consum en cru en amanides. Cruixent i gustós, és molt apreciat.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

L'Armentera.

Donant de material:

Pere Bellveí.



ESCAROLA DE CABELL D'ÀNGEL

Cichorium endivia L.

Asteràcies

Cultiu: Escarola



Morfologia:

Fulla molt dentada i color verd clar. Quan és ben entrat l'hivern amb les primeres fredes fa cabdell i s'apinya com un cap de col. És quan és més apreciada.

Agronomia:

Es sembra a final d'agost a l'engròs omplint tot un rec per després aclarir a 30 cm entre mates. Si es fa airola, es trasplanta a mitjan setembre. Quan té prou mida, se sol tapar perquè sigui més blanca i bona. Amb la mateixa finalitat, també, a vegades, es lliga, però d'aquesta manera si plou és més fàcil que es podreixi.



Usos tradicionals:

Per menjar amanida. Hi ha qui de les fulles més verdes en fa truites saltejant-les prèviament. També se'n fa el conegut xató, però a l'Empordà no hi ha tradició de fer-ne.

Altres dades d'interès:

Els donants asseguren que aquesta varietat no es amargant.

Origen de la llavor:

Agullana, Cistella, L'Armentera.

Donant de material:

Enric Masdevall, Biel Asparó, Pere Bellveí.

ESCAROLA PERRUQUETA

Cichorium endivia L.

Asteràcies

Cultiu: Escarola



Morfologia:

Fulles llargues, arrissades i tendres, amb les exteriors més verdes i les interiors més clares i delicades. La planta forma una roseta compacta que ajuda a protegir les fulles del centre i a conservar-les fresques.

Agronomia:

És una varietat rústica i resistent. Es sembra a principis de juliol, es trasplanta al setembre i es pot començar a collir a partir de desembre.

Usos tradicionals:

Es menja principalment crua en amanides fresques. També es poden cuinar les fulles verdes, saltades en truites o altres plats calents.

Altres dades d'interès:

Aquesta varietat s'ha conreat a la zona de Corçà des de fa molts anys. Per mantenir el color clar i la textura delicada de les fulles, es sol tapar la planta amb un tros de suro, una tècnica senzilla però efectiva.

Origen de la llavor:

Corçà.

Donant de material:

Angel Hereu.



COL GUSTINENCA

Brassica oleracea var. capitata L.

Brassicàcies

Cultiu: Col



Morfologia:

Varietat bianual de port mig, tipus col geganta. Les fulles són de color turquesa amb un dentat mitjà i fulles lanceolades. No fa cabdell.

Agronomia:

Algunes floreixen el primer any i d'altres no. Per aquest motiu, l'informant en selecciona les que floreixen el segon per optimitzar el procés d'extracció de fulla. Es planta entre juliol i agost i es comença a desfullar a partir d'octubre.



Usos tradicionals:

Farratgera, per donar a l'aviram.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Lladó.

Donant de material:

Emili Font.

NAP BLANC

Brassica rapa var. rapa L.

Brassicàcies

Cultiu: Nap



Morfologia:

Nap allargat, prim i cònic, de pell fina i polpa sucosa i blanca.

Agronomia:

Es sembra tradicionalment a finals d'agost, però avui es fa una mica més tard per la calor. És una hortalissa rústica i resistent, que permet collites tardanes fins a finals d'any.

Usos tradicionals:

S'ha consumit històricament amb carns com ara l'ànec, l'oca o costelles, en caldos i guisats. És apreciat pel seu gust dolç i textura suau i forma part de la cuina tradicional empordanesa durant l'hivern.

Altres dades d'interès:

Segons l'informant, és la varietat autèntica de Capmany, amb forta presència cultural i gastronòmica a la zona.

Origen de la llavor:

Capmany.

Donant de material:

Maria Quintana.



MONIATO VERMELL

Ipomoea batatas L.

Convulvulàcies

Cultiu: Moniato



Morfologia:

Planta tapissant, de tiges llargues i reptants que cobreixen el sòl. Presenta fulles cordiformes o lleugerament lobulades, de color verd intens i amb pecíols llargs. La base de la planta mostra una tonalitat lil·losa. Forma tubercles de mida mitjana, amb la pell de color marró clar i la polpa blanca. La pell és fina i llisa.

Agronomia:

Com tots els moniatos, necessita temperatures càlides i terres soltes, profundes i ben drenades. Es planta a la primavera, a partir d'esqueixos o plançons, i es cull a la tardor, quan la planta comença a pansir-se. Tolera bé períodes curts de sequera, però creix millor amb regs regulars. La planta cobreix ràpidament el terreny, ajudant a mantenir la humitat i reduir les herbes adventícies.



Usos tradicionals:

Es menja principalment al forn, on adquireix una textura suau i un gust delicat. També es fa servir per preparar cremes o purés, sovint combinat amb altres hortalisses.

Altres dades d'interès:

Segons els informants, té una textura més fina que altres varietats de moniato i és menys dolç, cosa que el fa especialment adequat per a plats salats o per a qui prefereix sabors més suaus.

Origen de la llavor:

Pau, Vilamacolum.

Donant de material:

Marc Ricart Lossius, Ramon Parnau.

CARBASSA VINATERA

Lagenaria siceraria (Molina) Standl.

Cucurbitàcies

Cultiu: Carbassa



Morfologia:

Enfiladissa i molt vigorosa, s'escampa arreu i necessita molt espai. Fulles grans de color verd clar, arrodonides i en forma de cor. Carbasses de mida gran i que arriben a pesar bastant, amb la típica forma rodona de baix que s'estreny a mitja alçada per tornar-se a eixamplar i acabar amb forma més estreta a la part del peduncle. Pell bigarrada en diferents tons verds que es tornen marró quan s'assequa.

Agronomia:

Sembra directa a la primavera per collir a final d'estiu. Reg abundant. Degut a les dimensions i pes de les carbasses, s'acostuma a intentar acomodar-les a mesura que van creixent per a que no es deformin. Així mateix s'improvisen sistemes per a suspendre els fruits, bé lligant-los o posant-los dins de caixes, i que la planta pugui aguantar-ne el pes sense esqueixar-se.



Usos tradicionals:

Tradicionalment assecada per a ser posteriorment usada com a recipient, donada la duresa de la seva pell per guardar-hi no només líquids. Actualment, té un ús únicament ornamental, podent-se conservar durant molts anys. No s'ha pogut documentar la seva comestibilitat.

Altres dades d'interès:

El donant fa molts anys que la fa i és llavor vinguda de Cantallops.

Origen de la llavor:

Agullana.

Donant de material:

Pere Bret.

CARBASSÓ CORREDOR CURT

*Cucurbita
moschata* Duchesne

Cucurbitàcies

Cultiu: Carbassó



Morfologia:

Carbassó corredor de línia antiga. Fulla grossa i mata de molta presència que recorda molt una carbassera. Fa carbassons de pell llisa, verd pàl·lid, de màxim 30 cm de forma piriforme. Cal collir-los ben tendres perquè de seguida endureixen.

Agronomia:

Plantació a l'abril. Requereix força espai degut a la seva condició de corredor. Molt productiu.

Usos tradicionals:

Per a cuinar en forma de cremes, saltejats i tota mena de plats.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Lladó.

Donant de material:

Emili Font.



COGOMBRE DEL PAÍS

Cucumis sativus L.

Cucurbitàcies

Cultiu: Cogombre



Morfologia:

Fulles lanceolades, més aviat grosses.
Cogombre de mida mitjana-grossa.
Amb pocs pèls a la pell.

Agronomia:

Es fan les sèmbrs al març per trasplantar a l'abril i collir al llarg de l'estiu.

Usos tradicionals:

Per amanides. No és gens amarg.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Borrassà, Sant Llorenç de la Muga.

Donant de material:

Aniceto Batlle, Quim Juanola.



MELÓ DEL SUCRE

Cucumis melo L.

Cucurbitàcies

Cultiu: Meló



Morfologia:

De mata vigorosa. Fruit de forma arrodonida i mida mitjana, sol fer al voltant d'un quilo però pot arribar als dos si les condicions li són prou favorables. La seva pell és llisa i verda amb tons groguencs. L'interior és sucós, amb abundant llavor i lleugerament ataronjat quan és ben madur.

Agronomia:

Sembra directa, generalment primerenca, per collir durant els mesos de juliol i agost.

Usos tradicionals:

Per menjar en cru, és perfumat i dolç. Molt apreciat.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Bellcaire d'Empordà.

Donant de material:

Josep Torrent.



SÍNDRIA PASTECA

Citrullus lanatus (Thunb.)
Matsum. & Nakai

Cucurbitàcies

Cultiu: Síndria



Morfologia:

Varietat de síndria de pell verda bigarrada que ocasionalment pot tenir tons més clars o inclús el bigarrat molt difuminat o inapreciable. Fruits allargats de bona mida que arriben a fer 10-12 quilos. Carn dura de color marfil o groc pàl·lid amb abundant llavor de color verd fosc. En cru és insípida o inclús una mica amargant.

Agronomia:

De cicle més llarg que les varietats convencionals de síndria. Se sol fer a l'abril-maig per collir al setembre o octubre. A l'igual que la cabell d'àngel gairebé tota la flor lleva.



Usos tradicionals:

Es cultiva única i exclusivament per fer-ne una confitura que és molt apreciada a la zona.

Altres dades d'interès:

Només és coneguda al nord de la comarca i tot i que s'ha cultivat sempre, creiem que és d'origen francès com el seu nom també indica.

Origen de la llavor:

Cantallops.

Donant de material:

Quim Corsellas.

CEBA DE FIGUERES

Allium cepa L.

Liliàcies

Cultiu: Ceba



Morfologia:

Bulbs de mida gran, amb una forma que va del pla al globulós. Presenten pell fina i delicada, de tons rosats i lilosos, amb els clovells interiors marcadament morats. És una ceba dolça, suau i poc picant, característica de la zona i molt reconeguda pels hortolans locals.

Agronomia:

Tradicionalment es fa l'airola aviat, al febrer i sempre a recés. El trasplantament es duu a terme a l'abril i la collita arriba entre juliol i agost, quan els bulbs ja han "fet cap" i les fulles comencen a tombar. Un cop collida, la ceba es deixa assecar al sol per endurir una mica la pell i afavorir una bona conservació. És una varietat que necessita terrenys frescos i profunds i respon bé si es manté la llavor pròpia, tot i que cada vegada són menys els hortolans que en conserven.



Usos tradicionals:

Es consumeix sobretot tendra en amanida, aprofitant la seva textura suau i el gust dolç. També és molt apreciada per guardar, ja que —ben assecada i emmagatzemada en un lloc fresc i ventilat, aguanta diversos mesos sense perdre qualitat.

Altres dades d'interès:

És la ceba més característica i coneguda de la comarca. De gran popularitat des de fa molts anys però, tot i això, ja queden poquíssims hortolans que se la facin de llavor pròpia.

Origen de la llavor:

Borrassà.

Donant de material:

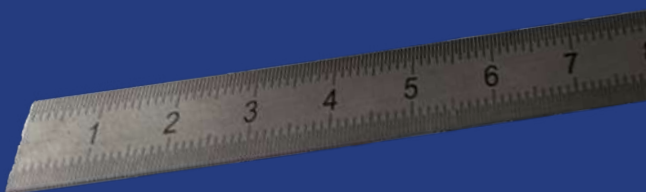
Aniceto Batlle.

ALL DE BANYOLES

Allium sativum L.

Liliàcies

Cultiu: All



Morfologia:

Planta bulbosa de cabeça mitjana, més petita que altres varietats. Túnica exterior blanca amb tonalitats vermelloses i polpa blanca. Grans petits, molt fins i de sabor suau.

Agronomia:

Es sembra a la tardor o a l'hivern, preferentment en lluna vella, deixant-lo una punta fora de terra. Collita cap a Sant Joan. Resistent al fred i de fàcil conservació durant gairebé tot l'any.

Usos tradicionals:

Condiment i conservant, molt versàtil a la cuina.

Altres dades d'interès:

Varietat tradicional de Banyoles, cultivada des de fa generacions. A l'Empordà, es cultivava també de tota la vida segons informants locals.

Origen de la llavor:

Torroella de Fluvià, Foixà.

Donant de material:

Jeroni Falgàs, Pere Pereta.



CEBA D'EN NITU

Allium cepa L.

Liliàcies

Cultiu: Ceba



Morfologia:

La ceba és grossa i aplanada, del tipus Figueres. Presenta un color blanc uniforme, sense tons rogencs ni morats. Forma diversos clovelles i destaca pel gust molt dolç.

Agronomia:

El planter es prepara aviat, cap al febrer, en un lloc protegit del fred. Quan arriba l'abril, les cebes joves es trasplanten a l'hort perquè puguin créixer bé. La collita es fa a l'estiu, entre juliol i agost, quan els bulbs ja han assolit la mida i maduresa adequades.



Usos tradicionals:

Es destina principalment a amanides i a conserves per a consum de llarga durada.

Altres dades d'interès:

Aquesta ceba es conrea des de fa almenys set dècades. En Nitú n'ha distribuït llavor a molta gent, fet que n'ha ajudat a conservar la varietat. És originària de Palau-sator.

Origen de la llavor:

Corçà.

Donant de material:

Angel Hereu.



CACAUET

Arachis hypogaea L.

Lleguminosas

Cultiu: Cacauet



Morfologia:

El gra és més petit i prim, amb de 2 a 5 granes per tavella. Té un color més vermellós i un gust més dolç i intens que altres varietats. La planta és de mata baixa, amb fulles pinnades i flors grogues petites que, un cop fecundades, s'enfonsen al terra per formar el fruit.

Agronomia:

Es sembra entre mitjans d'abril i finals de maig, sovint després de les patates. S'adoba amb fems de gallina i farinada d'arròs, aplicats uns quinze dies abans de la sembra. Tradicionalment es regava a mà, però actualment es fa amb reg per degoteig sobre cresta amb plàstic. Es cava una o dues vegades durant el cultiu, sobretot quan floreix. La collita es fa al setembre, quan la mata s'asseca i les tavelles prenen un to vermellós. Els cacauets s'assequen sota cobert o en un lloc airejat durant aproximadament un mes, remenant-los cada dia.



Usos tradicionals:

Es menja principalment torrat, tot i que acabat de collir també es tasta cru. Tradicionalment es torrava al forn de llenya després de coure el pa; actualment es torra al forn de casa a uns 180 °C durant uns 25 minuts, remenant-los a mig torrat. Un cop secs, es guarden en sacs de patates fins a un any. Cada temporada es seleccionen els grans més grossos per sembrar.

Altres dades d'interès:

La llavor ve de tota la vida de l'Albert Grassot de la finca estany de Pals (fan arròs ecològic). A la zona era molt típic plantar cacauet per a consum propi, i s'en feien a totes les cases.

Origen de la llavor:

Albons.

Donant de material:

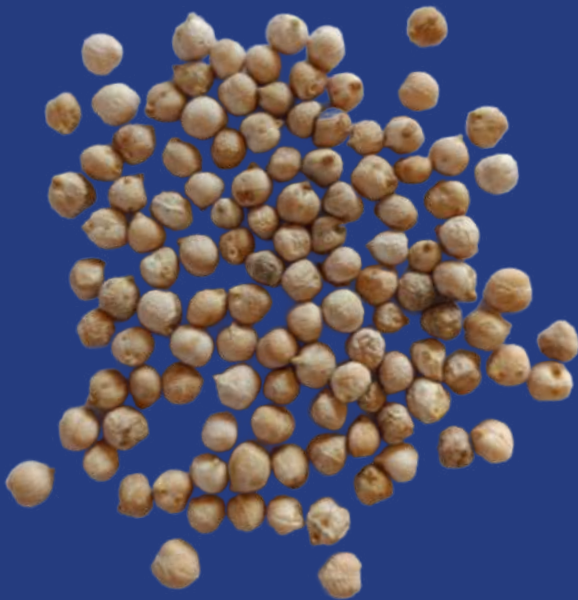
Enric Navarro.

CIGRÓ MENUT

Cicer arietinum L.

Lleguminoses

Cultiu: Cigró



Morfologia:

Planta herbàcia i erecta, de poca alçada (aprox. 30–50 cm). Té fulles compostes de color verd i flors blanques o liles, petites. Els fruits són de gra petit, de pell fina, que augmenta de mida durant la cocció.

Agronomia:

És poc productiu, amb cicle curt: es sembra al març i es collita a mitjans de juliol.

Usos tradicionals:

Es consumeix cuit en plats tradicionals, combinat amb cereals o verdures per obtenir proteïnes completes.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Torroella de Fluvià.

Donant de material:

Jeroni Falgàs.



CIGRÓ NEGRE

Cicer arietinum L.

Lleguminoses

Cultiu: Cigró



Morfologia:

Planta vermellosa a la naixença, de mida similar a altres cigrons, amb fulles verdes i flors petites. Els fruits són totalment negres i amb forma de fus, més pelluts i rústics que els cigrons menuts habituals.

Agronomia:

És una varietat molt rústica, resistent al fred i a la calor estival, amb certa resistència a plagues. Es sembra a la primavera, amb distància aproximada de 40 x 20 cm entre plantes. La collita es fa a l'estiu. Segons l'informant, és poc productiu, però molt robust.

Usos tradicionals:

Es consumeix cuit en plats tradicionals, combinat amb cereals o verdures per obtenir proteïnes completes. Antigament, també s'utilitzava com a farratge, però cuit és bo i saborós.

Altres dades d'interès:

A la zona de Tossa de Mar encara es conserva la llavor. Segons l'informant, conserva el cultiu i les llavors que cultivaven el seu pare i el seu avi.

Origen de la llavor:

Torroella de Fluvià.

Donant de material:

Jeroni Falgàs.



MONGET DE L'ULL ROS

Vigna unguiculata (L.)
Walp.

Lleguminoses

Cultiu: Mongeta



Morfologia:

Fulla molt lanceolada típica de vinya. Hi ha la varietat de mata alta, que cal encanyar, i la de mata baixa. Llavor petita i lleugerament arronyonada, de color beix clar, amb taca marró a l'ull que li dona el nom.

Agronomia:

Sembra a primers-mitjans de maig per collir a mà a l'agost en diferents tongades. Requereix menys reg que les varietats de mongeta Phaseolus. Algun informant que cultiva la varietat alta, escapça els ulls tendres per mantenir-la baixa i forçar la planta a treure més tavelles.

Usos tradicionals:

És molt apreciada per a menjar en sec, però també és molt bona semi-tendre o desgranada.

Altres dades d'interès:

També se l'anomena fesolet, banyolí, caragirat o escurçatites.

Origen de la llavor:

Peralada, Lladó, Torroella de Fluvià, Capmany.

Donant de material:

Ernest Claparols, Emili Font, Salvador Mension, Maria Quintana.



MONGETA DE 40 DIES

Phaseolus vulgaris L.

Lleguminoses

Cultiu: Mongeta



Morfologia:

Varietat de mata baixa. Llavor petita i aplanada, de color blanc.

Agronomia:

Solien sembrar-la per Sant Benet (11 de juliol) i és de cicle curt, d'aquí el seu nom. És bastant sensible al pugó.

Usos tradicionals:

Per a menjar seca. Cocció llarga.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Palau-saverdera.

Donant de material:

Dolors Bosch.



MONGETA DEL CARAI

Phaseolus vulgaris L.

Mongeta

Cultiu: Lleguminoses



Morfologia:

Varietat de mata alta i vigorosa, fulla poc lanceolada i color verd fosc. Flor blanca. Tavella de secció el·líptica i color verd uniforme. Gra gros, de forma el·líptica que tendeix a rectangular. Té un característic acabat més recte en un dels dos extrems de la llavor.

Agronomia:

Sembra a primers de juliol, de cicle més curt que el ganxet. Sensible a les calorades en el moment de florir. Molt productiva. Collita a l'octubre.



Usos tradicionals:

Per menjar en sec.

Altres dades d'interès:

Varietat molt interessant només localitzada anteriorment al Vallès i de manera molt residual. El donant fa molts anys que la fa i li va donar en Quim Joanola de Sant Llorenç de la Muga. Aquest senyor encara es viu (96 anys) i va informar del manteniment de la varietat durant tota la seva vida.

Origen de la llavor:

Lladó.

Donant de material:

Emili Font.



MONGETA DEL CONFIT DE MATA BAIXA

Phaseolus vulgaris L.

Lleguminoses

Cultiu: Mongeta



Morfologia:

Varietat de mata baixa. Mongeta gran blanca arrodonida que li dona nom. Flor blanca i tavelles mitjanes de color verd clar.

Agronomia:

Sembra al març. És una varietat força errívola. Per collir a principi d'estiu. En solien fer una altra vinguda per la tardor.

Usos tradicionals:

Sobretot per menjar en sec. De pell fina i molt bon gust. Poc farinosa. De cocció ràpida, cal vigilar que no s'esberlin. El donant explica que al ser la tavella poc fibrosa, també se la menjaven com a mongeta tendra, bullida.

Altres dades d'interès:

És com a mínim la tercera generació familiar que la cultiva.

Origen de la llavor:

Cantallops.

Donant de material:

Martí Pairó.



MONGETA DEL CUC DE MATA ALTA

Phaseolus vulgaris L.

Lleguminoses

Cultiu: Mongeta



Morfologia:

Mongeta de mata alta, de fulles verd fosques mitjanament lanceolades. Les tavelles són mitjanes, d'uns 15cm i de secció cilíndrica. La llavor és blanca.

Agronomia:

Sembra directa al maig per collir durant l'estiu. Se sol fer una altra sembra més tardana al juliol per collir ja a la tardor.

Usos tradicionals:

Per a menjar tendra. Molt apreciada.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Torroella de Fluvià.

Donant de material:

Salvador Mension.



MONGETA DEL CUC DE MATA BAIXA

Phaseolus vulgaris L.

Lleguminoses

Cultiu: Mongeta



Morfologia:

Varietat terrera de fulles força lanceolades. Presenta tavelles mitjanes d'entre 12 i 15 cm de longitud lleugerament corbades. No té diferències importants d'altres varietat de mongeta terrera. La llavor és allargada i marronosa. Flor blanca amb estendards liles.

Agronomia:

Sol fer-se'n dues plantades, una al maig i l'altra al juliol. Són bastant productives.

Usos tradicionals:

Per a menjar tendra.

Altres dades d'interès:

S'ha trobat un altre donant que cultiva una varietat de mata baixa molt similar però en aquell cas la llavor és petita i blanca.

Origen de la llavor:

Lladó.

Donant de material:

Emili Font.



MONGETA DEL GANXET DE MATA ALTA

Phaseolus vulgaris L.

Lleguminoses

Cultiu: Mongeta



Morfologia:

Varietat de mata alta i fulles de color verd fosc, no gaire lanceolades. Tavella de bona mida. Llavor grossa i blanca, amb forma arronyonada típica que dona nom a la varietat.

Agronomia:

Es sembra a mitjan juliol, per Sant Jaume o per Santa Carme, segons el costum dels diferents informants. Un d'ells, alguns anys havia fet aplicació de calç abans de fer la plantació. La flor és molt sensible a les calorades estivals. Un cop es comença a marcir la planta, s'arrenquen de baix i es deixen acabar d'assecar a la rega mateix abans de recol·lectar-les.



Usos tradicionals:

Per a menjar en sec. És molt apreciada.

Altres dades d'interès:

La varietat conservada per Jeroni Falgàs dona 9 grans per tavella.

Origen de la llavor:

Cistella, Torroella de Fluvià, Lladó.

Donant de material:

Biel Asparó, Salvador Mension, Jeroni Falgàs, Emili Font.



MONGETA D'ULL DE MONGET

Phaseolus vulgaris L.

Lleguminoses

Cultiu: Mongeta



Morfologia:

Varietat de mata alta. Fulles molt lanceolades de color verd clar. Mongeta blanca gran amb taca negra allargada al voltant de l'ull.

Agronomia:

Se'n solien fer dues vingudes, una més primerenca i l'altra més tardana per collir a la tardor. Aquesta, a vegades s'allargava i donava fruit fins passat Nadal. És una varietat molt productiva.

Usos tradicionals:

Sobretot per menjar en sec. També es consumia com a mongeta tendra, bullida. Menys apreciada organolèpticament que altres varietats.

Altres dades d'interès:

És com a mínim la tercera generació familiar que la cultiva. És molt semblant a la mongeta ull de perdiu i es classificaria a dins del grup de les mongetes pilariques.

Origen de la llavor:

Cantallops.

Donant de material:

Martí Pairó.



MONGETA HILDA

Phaseolus vulgaris L.

Lleguminoses

Cultiu: Mongeta



Morfologia:

De mata alta, fulles de color verd clar i poc lanceolades. Molt vigorosa, fa les tiges i les tavelles de color lila fosc. El gra és gros, marró clar i lleugerament arronyonat.

Agronomia:

Un dels informants explica que en fa dues sembrades, una aviat a l'abril i l'altra a finals de juliol, per evitar les calorades estivals que n'afecten molt la productivitat en el moment de la florida.

Usos tradicionals:

Molt fina i apreciada per menjar tendra. Quan arrenca el bull, la tavel·la canvia de color i es fa verda. Li cal bullir molt poca estona.

Altres dades d'interès:

Tot i que és una varietat originària d'Alemanya (Blau Hilde), en d'altres zones de Catalunya com per exemple al Vallès s'ha constatat que fa més de 60 anys que s'hi cultiva. En el cas de l'Empordà, no s'ha pogut concretar els anys.

Origen de la llavor:

Cistella i Navata.

Donant de material:

Biel Asparó i Maria Engràcia Font.



PÈSOL DE MATA BAIXA

Pisum sativum L.

Pèsol

Cultiu: Lleguminoses

Morfologia:

Varietat de mata baixa i flor blanca. Destaca per les seves tavelles petites amb un gra, també, molt petit i amb força percepció de pell.

Agronomia:

Normalment, es sembra a l'abril ja que és de cicle curt. Mata bastant grossa, el pèsol es força pellut.

Usos tradicionals:

Per a consum en fresc.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Lladó.

Donant de material:

Emili Font.

FIGA CARBASSETA

Ficus carica L.

Moràcies

Cultiu: Figa



Morfologia:

Fruit de mida petita-mitjana i color ratllat de verd clar i verd fosc, que recorda una carbassa i li dona nom. Forma abaldufada. Pell fina que no fa esquerdes al madurar. Carn vermella i intensa. Varietat unífera, és a dir, que fa una sola vinguda anual de fruit. No fa figues-flors. Fulles de tres lòbuls i mida mitjana.

Agronomia:

Reproducció per esqueixos. Molt fàcil de multiplicar, com totes les varietats de figuera.

Usos tradicionals:

Per menjar en fresc i també assecat. Se'n fan mermelades i altres preparats. Varietat molt apreciada per la seva dolçor i molt poc coneguda.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Albons, Cistella, Llers.

Donant de material:

Enric Navarro, Biel Asparó,
Joan Juanola.



FIGA COLL DE DAMA BLANCA

Ficus carica L.

Moràcies

Cultiu: Figa



Morfologia:

És una figuera de mida mitjana amb capçada arrodonida. Les fulles són grans, de color verd clar, amb 3-5 lòbuls i tacte lleugerament aspre. Les figues són de mida mitjana, de pell clara verdosa que quan madura pot agafar tons daurats. La polpa és dolça, melosa i aromàtica, amb un color rosat suau. Té la característica forma "coll de dama", amb el coll més estret que el cos de la figa.

Agronomia:

És una varietat unífera, que fa una sola collita a l'any, normalment a finals d'estiu (agost-setembre). Prefereix terrenys ben drenats i assolellats, i és molt resistent a la sequera i al vent suau de tramuntana. Tradicionalment, es cultiva en horts familiars i finques petites de l'Empordà, amb productivitat mitjana però fruit de qualitat molt alta.

Usos tradicionals:

Es menja sobretot fresca, ja que és molt apreciada pel seu gust dolç i melós. També es fa servir per figues seques, melmelades o pastissos de figa.

Altres dades d'interès:

La varietat destaca per la seva adaptació al clima mediterrani local i per la seva dolçor equilibrada, que la fa molt valorada en gastronomia i pastisseria.

Origen de la llavor:

Navata, Agullana, Ventalló, Cadaqués, Rabós, Torroella de Fluvià.

Donant de material:

Maria Engràcia, Pere Bret, Esteve Iglesias, Joan Molina, Jeroni Falgàs, Rosa Custey.



FIGA COLL DE DAMA NEGRA

Ficus carica L.

Moràcies

Cultiu: Figa



Morfologia:

Fruit de bona mida amb el característic apèndix llarg i gruixut que dona nom a la varietat. Pell fina de color morat fosc que fa esquerdes longitudinals quan és ben madur. Varietat unífera, és a dir, que fa una sola vintada anual de fruit. Fulles de cinc lòbuls i mida mitjana.

Agronomia:

Reproducció per esqueixos. Molt fàcil de multiplicar, com totes les varietats de figuera.

Usos tradicionals:

Per menjar en fresc i també assecat. Se'n fan mermelades i altres preparats. Varietat molt apreciada per la seva dolçor i bona mida de fruits.

Altres dades d'interès:

Figuera molt gran.

Origen de la llavor:

Borrassà.

Donant de material:

Aniceto Batlle.



FIGA DE LES 3 SAONS

Ficus carica L.

Moràcies

Cultiu: Figa



Morfologia:

Figuera que produeix una primera collita de figues-flor i, posteriorment, dues collites de fruit. Les fulles són grosses, d'un verd intens, rugoses al tacte i amb 3 a 5 lòbuls ben marcats.

Agronomia:

Reproducció per esqueixos. Molt fàcil de multiplicar, com totes les varietats de figuera.

Usos tradicionals:

-

Altres dades d'interès:

La primera collita és considerada la més gustosa segons els informants.

Origen de la llavor:

Rabós.

Donant de material:

Joan Tarrès.



FIGA D'ULL DE PERDIU

Ficus carica L.

Moràcies

Cultiu: Figa



Morfologia:

Fruit de mida petita i color verd clar, amb característic ull apical voltat de vermell que dona nom a la varietat. Pell fina sense esquerdes. Varietat unífera, és a dir, que fa una sola vintuda anual de fruit. No fa figues-flors. Fulles de tres lòbuls i mida mitjana.

Agronomia:

Reproducció per esqueixos. Molt fàcil de multiplicar, com totes les varietats de figuera.

Usos tradicionals:

Per menjar en fresc i també assecar. Se'n fan mermelades i altres preparats. Varietat molt dolça tot i no ser de les més apreciades ni conegudes.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Cantalops.

Donant de material:

Quim Corsellas.



FIGA SECALLINA

Ficus carica L.

Moràcies

Cultiu: Figa

Morfologia:

Fruit que madura parcialment a l'arbre, recollint-se ja mig sec. La pell és fina i la polpa concentrada, amb un sabor dolç intens que es manté després de l'assecat.

Agronomia:

Reproducció per esqueixos. Molt fàcil de multiplicar, com totes les varietats de figuera.

Usos tradicionals:

Es consumeix seca, sola o com a ingredient en receptes tradicionals dolces o salades.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Rabós.

Donant de material:

Joan Tarrès.

PERA DEL CORPUS

Pyrus communis L.

Rosàcies

Cultiu: Pera



Morfologia:

Fruit de mida petita, una mica més menuda que la varietat moscatella. Pell groga i vermellosa del costat assolellat. Textura poc granulosa. Venen pels volts de Sant Joan.

Agronomia:

Reproducció per esqueixos. Tradicionalment s'empeltava sobre perelloner resultant-ne pereres molt resistents a la sequera.

Usos tradicionals:

Per menjar com a fruita fresca. Molt coneguda i apreciada.

Altres dades d'interès:

Més coneguda com a pera de Sant Joan, s'ha volgut preservar aquesta denominació molt més empordanesa.

Origen de la llavor:

Rabós d'Empordà, Cadaqués.

Donant de material:

Joan Tarrés, Joan Molina.



PERA D'HIVERN

Pyrus communis L.

Rosàcies

Cultiu: Pera

Morfologia:

Fruit de mida mitjana-grossa. De floració tardana, venen també més tard, cap a finals d'octubre o inclús novembre.

Agronomia:

Reproducció per esqueixos. Tradicionalment s'empeltava sobre perelloner resultant-ne pereres molt resistents a la sequera.

Usos tradicionals:

Usos tradicionals: No es pot menjar al moment de collir per la seva astringència i rusticitat, però esdevé dolça i sucosa després de guardar-se uns mesos o ben entrat l'hivern.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Rabós d'Empordà.

Donant de material:

Joan Tarrés.



PERA ESCANYAGATS

Pyrus communis L.

Rosàcies

Cultiu: Pera



Morfologia:

Fruit de mida mitjana-grossa. Pell verda, vermellova del costat assolellat. Textura granulosa. Rústica i astringent, d'aquí li ve el nom. Tardana, venen a l'octubre.

Agronomia:

Reproducció per esqueixos. Tradicionalment, s'empeltava sobre pereller resultant-ne pereres molt resistents a la sequera.

Usos tradicionals:

Cuites al forn, donada la seva astringència i impossibilitat de menjar-les en fresc.

Altres dades d'interès:

És possible que sigui una varietat de guardar per madurar al llarg de l'hivern, però no hem pogut documentar-ho.

Origen de la llavor:

Cantalops.

Donant de material:

Quim Corsellas.



PERA INDETERMINADA

Pyrus communis L.

Rosàcies

Cultiu: Pera



Morfologia:

Fruit de mida mitjana, semblant a la pera llimonera. Varietat tardana, amb recol·lecció aproximada al setembre.

Agronomia:

-

Usos tradicionals:

-

Altres dades d'interès:

Les pereres tenen més de 100 anys, es creu que la varietat prové de França.

Origen de la llavor:

Borrassà.

Donant de material:

Aniceto Batlle.



PERA MOSCATELLA

Pyrus communis L.

Rosàcies

Cultiu: Pera



Morfologia:

Fruit de mida petita, un pèl més gros que la pera de Sant Joan. Pell verda virant a groga quan és ben madura i vermellosa del costat assolellat. Textura molt poc granulosa. Venen a mitjan juliol i una mica escalonadament, així es poden anar collint i consumint. És una varietat que rarament venen lloques (es fan malbé per dins).

Agronomia:

Reproducció per esqueixos. Tradicionalment s'empeltava sobre perelloner resultant-ne pereres molt resistents a la sequera.

Usos tradicionals:

Per menjar en fresc. També hi ha qui les fa al forn, amb sucre, o guisada amb vedella. Varietat molt apreciada pel seu sabor, molt dolç, que recorda el moscatell i li dona nom.

Altres dades d'interès:

Molt conegudes als pobles del nord de la comarca, sobretot a l'Albera on tradicionalment es trobaven a les vinyes. Gens conegudes als pobles del sud.

Origen de la llavor:

Cantallops. Rabós d'Empordà

Donant de material:

Quim Corsellas, Joan Tarrés



PRUNA DE SANT JOAN

Prunus domestica L.

Rosàcies

Cultiu: Pruna



Morfologia:

Arbre de mida mitjana, amb ramificació oberta i tiges fines. Les fulles són lanceolades, de color verd intens, amb marges lleugerament dentats. El fruit és ovalat i de color groc, amb polpa suau i sucosa.

Agronomia:

El fruit madura i es cull per Sant Joan, molt primerenca en la temporada de prunes.

Usos tradicionals:

S'utilitza sobretot per menjar fresc, aprofitant la seva maduració primerenca.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Poble (Navata)

Donant de material:

Maria Engràcia Font



POMA DE RELLENO

Malus domestica L.

Rosàcies

Cultiu: Poma



Morfologia:

Arbre de mida mitjana, amb capçada arrodonida i fulles verdes, ovalades i lluent. Fa una poma de mida mitjana, rodona, de color verd i carn dura.

Agronomia:

El fruit es cull a la tardor, quan el fruit ja és madur però encara ferm. És una poma rústica i resistent que es conserva bé després de la collita.

Usos tradicionals:

S'utilitza sobretot per fer la poma de relleno, un plat típic de la zona de Vilabertran i altres indrets de l'Empordà. Les pomes es buiden i es farceixen amb botifarra dolça, fruits secs o altres ingredients, i es couen lentament fins que queden toves però sense perdre la forma. És un menjar de festa, especialment present per Nadal o en celebracions locals.

Altres dades d'interès:

A diferència de les varietats modernes de consum immediat, aquestes pomes es guarden en llocs frescos i ventilats (rebosts, cambres, golfes), on duren perfectament dos o tres mesos sense fer-se malbé.

Origen de la llavor:

Poble (Navata).

Donant de material:

Maria Engràcia Font.



POMA DEL CIRI

Malus domestica L.

Rosàcies

Cultiu: Poma



Morfologia:

Varietats de poma allargada, conegudes també com a pomes del ciri o peros. El ciri groc és verdós tornant-se groc intens quan madura, amb pell encerada i, sovint, galta rosada. El ciri vermell és ratllat de porpra i acaba totalment vermell a la maduresa. La carn del ciri groc és ferma, mentre que la del Ciri vermell és més tova però molt dolça.

Agronomia:

Són pomeres rústiques i productives. El ciri groc és de llarga conservació, mentre que el ciri vermell pot mantenir la fruita a l'arbre fins a Nadal. Resisteixen bé malalties.

Usos tradicionals:

S'utilitzen per a consum en fresc. El ciri groc destaca per conservar-se bé durant l'hivern, i el ciri vermell per ser molt dolç i agradable de menjar acabat de collir.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Cantalops.

Donant de material:

Llorenç Alsina.



TARONGER ANTIC

Citrus × sinensis (L.)
Osbeck

Rutàcies

Cultiu: Taronja



Morfologia:

Fruit de mida mitjana-petita, lleugerament aplatat, amb pell fina i de color taronja intens. La polpa és molt sucosa i destaca pel seu sabor dolç.

Agronomia:

Requereix llocs a recer de la tramuntana ja que no accepta les glaçades. Normalment requereix abundant fertilització i regs durant el cicle de producció.

Usos tradicionals:

Es consumeix principalment fresca, pel seu gust dolç i la seva sucositat.

Altres dades d'interès:

La varietat s'ha conservat a partir d'empelts realitzats d'un arbre centenari.

Origen de la llavor:

Cadaquès.

Donant de material:

Joan Molina.



NYORA

Capsicum annum L.

Solanàcies

Cultiu: Pebrot



Morfologia:

Fruit petit i arrodonit, de color vermell intens quan madura. Similar a un pebrot petit.

Agronomia:

Es sembra a la primavera, en zones assolellades i ben drenades. Si cal, es poden posar tutors per ajudar la planta a créixer. Els fruits es cull quan són ben madurs i es deixen assecat, per conservar-los durant tot l'any.

Usos tradicionals:

S'utilitza principalment per assecat i afegir a salses i sofregits, aportant color i sabor característic a la cuina local.

Altres dades d'interès:

L'informant conserva la llavor de de fa més de 50 anys. Li va donar una altra dona de Capmany, mantenint així la tradició i continuïtat de la varietat local.

Origen de la llavor:

Capmany.

Donant de material:

Maria Quintana.



PEBROT BITXO DE GUARDAR

Capsicum annuum L.

Solanàcies

Cultiu: Pebrot



Morfologia:

Fruit allargat i prim, de pell fina i dura, carnós. Quan està madur, presenta un color grogós molt llampant i textura suau.

Agronomia:

Es sembra ben entrada la primavera i té un cicle bastant llarg. Els fruits maduren a final d'estiu i poden romandre a la planta fins a Nadal si no hi ha glaçades.

Usos tradicionals:

Es consumeix fresc, però també es conserva en vinagre o en sal per utilitzar-lo durant l'hivern. També es pot escalivar o fregir com a acompanyament de plats de carn.

Altres dades d'interès:

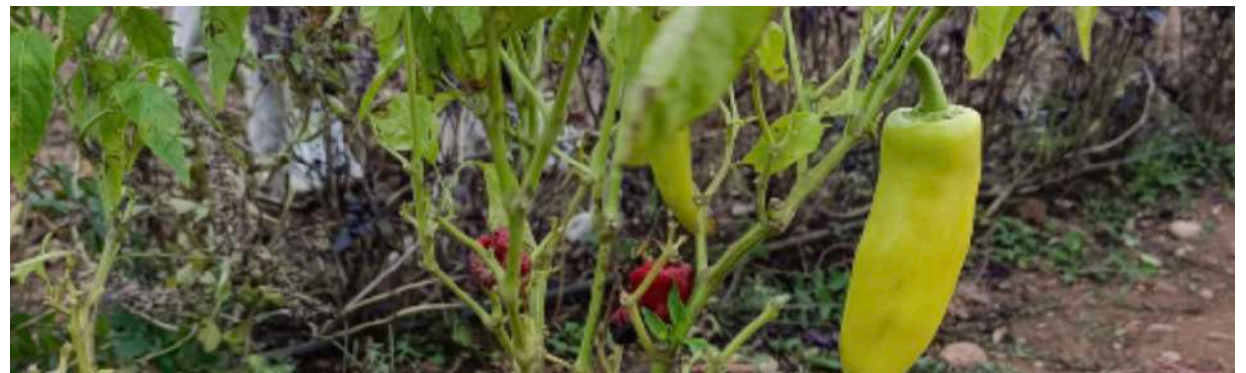
És una varietat autòctona de Girona recuperada per petits productors i restauradors. Destaca pel seu sabor dolç i suau.

Origen de la llavor:

Torroella de Fluvià.

Donant de material:

Jeroni Falgàs.



Pebrot d'escalivar

Capsicum annuum L.

Solanàcies

Cultiu: Pebrot



Morfologia:

Planta vigorosa i alta que sovint supera el metre i mig. Bon port i estructura, amb fulles més petites que altres varietats. Pebrot gros i allargat, llis i amb cares planeres, carn gruixuda. Verd que vira a vermell granatós quan madura.

Agronomia:

Sembra ben entrada la primavera. Cicle bastant llarg, dóna fruit a final d'estiu i pot anar llevant fins a Nadal si no hi ha glaçades.

Usos tradicionals:

Degut a la seva carn gruixuda i morfologia de cares planes, el fan ideal per escalivar. Molt apreciat pel seu sabor.

Altres dades d'interès:

El donant, Enric Masdevall l'ha fet tota la vida, i ja fa molts anys que en va donar llavor a l'altre donant, en Pere Bret.

Origen de la llavor:

Agullana.

Donant de material:

Pere Bret, Enric Masdevall.



TOMATA COR DE BOU

Solanum lycopersicum L.

Solanàcies

Cultiu: Tomàquet



Morfologia:

Fruit gran amb forma de cor, de carn abundant i pràcticament sense llavors. Quan madura presenta una coloració vermellosa, ideal per menjar fresc o fer salses.

Agronomia:

Es fa el planter entre febrer i març i es trasplanta al camp al voltant de maig. La recol·lecció té lloc des d'agost fins a octubre. És una varietat de creixement indeterminat, amb cicle relativament llarg.

Usos tradicionals:

Es consumeix principalment fresc, especialment en amanides, i també s'utilitza per elaborar salses casolanes.

Altres dades d'interès:

La varietat s'ha conservat de forma tradicional per un planterista durant tota la seva vida.

Origen de la llavor:

L'Armentera, Torroella de Fluvià.

Donant de material:

Pere Bellveí, Eduard Martí.



TOMATA DE LA PERA BUIDA

Solanum lycopersicum L.

Solanàcies

Cultiu: Tomàquet



Morfologia:

Planta vigorosa amb bastanta cobertura foliar. Fruit piriforme, acostellat, de color rosat i mida mitjana-grossa. Cavitats loculars buides i de nombre variable però superior a 5.

Agronomia:

Transplantament a l'abril. Comença la floració al juny i els primers fruits arriben al juliol.

Usos tradicionals:

Per menjar en amanides. És molt apreciada.

Altres dades d'interès:

És la varietat de tomata tradicional per excel·lència de l'Empordà. S'ha obtingut llavor de diferents donants amb algunes variants tant morfològiques com organolèptiques.

Origen de la llavor:

Peralada, Navata, Pau, Sant Miquel de Fluvià, L'Armentera

Donant de material:

Marc Sabater, Maria Engràcia Font, Marc Ricart, Eduard Martí, Pere Bellveí.



TOMATA DE LA PERA PLENA

Solanum lycopersicum L.

Solanàcies

Cultiu: Tomàquet



Morfologia:

Mata molt vigorosa que pot superar els dos metres. Fruit piriforme que recorda la varietat italiana Liguria. Acostellat, que en aquesta cas no és de color rosat al madurar sinó vermell. Mida mitjana. Abundants cavitats locals, en aquest cas plenes.

Agronomia:

Transplantament al març-abril. Floració al juny i fruits al llarg de l'estiu. Molt productiva.

Usos tradicionals:

Per menjar en amanides. També és bona per fer-ne conserva.

Altres dades d'interès:

El donant, que és com a mínim la tercera generació familiar que cultiva aquesta varietat, assegura que abans el fruit era més buit, però ell va anar seleccionant les tomates més plenes per guardar-ne la llavor.

Origen de la llavor:

Cantallops.

Donant de material:

Martí Pairó.



TOMATA DE PENJAR BOMBETA

Solanum lycopersicum L.

Solanàcies

Cultiu: Tomàquet



Morfologia:

Tomata de mida petita i forma allargada, lleugerament piriforme, amb base una mica més ampla i terminació apical plana o inclús lleugerament enfonsada. Color groc-taronja mat, gens brillant, que no ve del tot vermell i li dona un aspecte que recorda la varietat mala cara. L'interior és també de tons taronja apagats. Sucosa i gens àcida. Pell fina.

Agronomia:

Sembra a finals de febrer o principis de març per trasplantar a l'abril i començar a collir pel juny. La collita es pot allargar ben bé fins al novembre si la tardor és suau. Bastant productiva. Sensible a la Tuta.

Usos tradicionals:

D'excel·lent conservació s'utilitza per sucar pa i la donant explica que també és bona per sofregir.

Altres dades d'interès:

Varietat de penjar especialment interessant per ser molt poc comuna i molt diferent de les altres varietats que coneixem. Només s'ha trobat en aquesta única donant, que assegura que a casa és la que ha fet tota la vida, ja des del seu avi.

Origen de la llavor:

Palau-saverdera.

Donant de material:

Dolors Bosch.



TOMATA POMA ROSA

Solanum lycopersicum L.

Solanàcies

Cultiu: Tomàquet



Morfologia:

Fruit rodó de mida mitjana-petita (200–250 g), amb pell fina i color vermell rosat. La polpa és plena o semi-plena i té un sabor equilibrat, àcid-dolç, agradable per al consum fresc.

Agronomia:

Varietat de cicle tardà amb producció moderada.

Usos tradicionals:

Es consumeix principalment en amanides, aprofitant el seu gust i textura.

Altres dades d'interès:

Conservada a Bellcaire durant més de 50 anys.

Origen de la llavor:

Bellcaire.

Donant de material:

Josep Torrent.



TOMATA ROSA

Solanum lycopersicum L.

Solanàcies

Cultiu: Tomàquet



Morfologia:

Fruit rodó de mida mitjana-petita, amb pell fina i coloració rosada.

Agronomia:

Sensible al clivellat, s'han de moderar els regs per evitar afectacions importants. Destaca tenir una planta força vigorosa.

Usos tradicionals:

Es consumeix principalment en amanides.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Agullana.

Donant de material:

Pere Bret.



AGRUPACIÓ VARIETAL DE TOMATA DE PENJAR RODONA

Solanum lycopersicum L.

Solanàcies

Cultiu: Tomàquet



Morfologia:

Donat el gran nombre d'hortolans que encara cultiven les seves pròpies tomates de penjar, hi ha hagut un número elevat de donacions i entrades de llavor. Per aquest motiu, excepte algun cas molt clar d'alguna varietat clarament diferenciable de les altres, s'ha procedit a agrupar els diferents ecotipus trobats segons la seva morfologia. En aquest cas tractem les tomates de mida petita-mitjana, completament rodones i sense apèndix punxegut a la zona apical. Acostumen a fer ramellets de diferent nombre de fruits i tenen en general bona conservació al llarg de tot l'hivern.

Agronomia:

Sembra generalment al febrer per trasplantar a l'abril i collita a partir de juny-juliol que en algun ecotipus es pot allargar fins ben entrada la tardor. Alguna és més sensible al clivellat per excés de reg. Algun dels donants, de manera excepcional, les cultiva sense encanyar fent-les rastreres per evitar bona part de la feina. Al moment de la collita és recomana haver-les regat poc o gens per afavorir-ne la posterior conservació. També es recomana collir-los quan trenquen de color.



Usos tradicionals:

Per sucar pa, s'ha trobat algun donant que les utilitza també per sofregir.

Altres dades d'interès:

s'ha trobat diferents maneres de conservar-les: hi ha qui les penja en ramellets, hi ha qui prefereix no penjar-les i guardar-les en caixes, etc.

Origen de la llavor:

Lladó, Torroella de Fluvià, Cantallops, Capmany, Fortià, Agullana.

Donant de material:

Emili Font, Salvador Mension, Llorenç Alsina, Maria Quintana, Enric Noguer, Enric Masdevall.

AGRUPACIÓ VARIETAL DE TOMATA DE PENJAR AMB MUGRÓ

Solanum lycopersicum L.

Solanàcies

Cultiu: Tomàquet



Morfologia:

Donat el gran nombre d'hortolans que encara cultiven les seves pròpies tomates de penjar, hi ha hagut un número elevat de donacions i entrades de llavor. Per aquest motiu, excepte algun cas molt clar d'alguna varietat clarament diferenciable de les altres, s'ha procedit a agrupar els diferents ecotipus trobats segons la seva morfologia. En aquest cas tractem les tomates de mida petita-mitjana, completament rodones i amb apèndix punxegut a la zona apical. Aquest mugró, en alguns casos, és molt marcat i en d'altres a penes s'intueix. Coloració variable de taronja a vermell intens quan maduren. Acostumen a fer ramellets de diferent nombre de fruits i tenen en general bona conservació al llarg de tot l'hivern.

Agronomia:

Sembra generalment al febrer per trasplantar a l'abril i collita a partir de juny-juliol que en algun ecotipus es pot allargar fins ben entrada la tardor. Algunes són més sensibles al clivellat per excés de reg. Al moment de la collita s'aconsella haver-les regat poc o gens per afavorir-ne la posterior conservació. També es recomana collir-les quan trenquen de color.



Usos tradicionals:

Per sucar pa, s'hatrobat algun donant que les utilitza també per sofregir.

Altres dades d'interès:

Tot i que no hi ha unanimitat de criteris, per a molts dels hortolans entrevistats aquesta mena de tomata amb mugró apical és la varietat coneguda com a Montgrí. S'ha trobat diferents maneres de conservar-les: hi ha qui les penja en ramellets, hi ha qui prefereix no penjar-les i guardar-les en caixes, etc.

Origen de la llavor:

Borrassà, Torroella de Fluvià, Agullana, Corçà.

Donant de material:

Aniceto Batlle, Salvador Mension, Pere Bret, Angel Hereu.

AGRUPACIÓ VARIETAL DE TOMATA DE PENJAR LLARGA

Solanum lycopersicum L.

Solanàcies

Cultiu: Tomàquet



Morfologia:

Donat el gran nombre d'hortolans que encara cultiven les seves pròpies tomates de penjar, hi ha hagut un número elevat de donacions i entrades de llavor. Per aquest motiu, excepte algun cas molt clar d'alguna varietat clarament diferenciable de les altres, s'ha procedit a agrupar els diferents ecotipus trobats segons la seva morfologia. En aquest cas tractem les tomates de mida petita o mitjana, de forma allargada en major o menor mesura i sense mugró apical. Coloració variable de taronja a vermell intens al ser madures. Poden fer ramellets amb diferent nombre de fruits i tenen en general bona conservació al llarg de tot l'hivern.

Agronomia:

Sembra generalment al febrer per trasplantar a l'abril i collita a partir de juny-juliol que en algun ecotipus es pot allargar fins ben entrada la tardor. Algunes són més sensibles al clivellat per excés de reg. Al moment de la collita s'aconsella haver-les regat poc o gens per afavorir-ne la posterior conservació. També es recomana collir-les quan trenquen de color.



Usos tradicionals:

Per sucar pa, s'ha trobat algun donant que les utilitza també per sofregir.

Altres dades d'interès:

S'ha trobat diferents maneres de conservar-les: hi ha qui les penja en ramellets, hi ha qui prefereix no penjar-les i guardar-les en caixes, etc.

Origen de la llavor:

Navata, Cistella.

Donant de material:

Maria Engràcia Font, Biel Asparó.

CARBASSA CABELL D'ÀNGEL

Cucurbita ficifolia L.

Cucurbitàcies

Cultiu: Carbassa



Morfologia:

Planta rastrera i molt productiva. Els fruits són rodons, d'uns 3 kg, amb pell blanca i verda, carn blanca filada i llavors negres. Es conserva bé durant tot l'hivern.

Agronomia:

Es sembren les llavors a la primavera, ja sigui directament al sòl o en planter en alvèols, deixant prou espai perquè la planta creixi. La collita es fa a l'estiu o a la tardor, quan els fruits estan madurs i el capoll s'asseca. Aquesta varietat és molt productiva i les flors gairebé totes quallen, donant un abundant fruit.

Usos tradicionals:

S'utilitza per fer confitura amb els filaments de la polpa, afegint-hi sucre, mel i aromatitzants com canyella o pell de cítrics. El millor moment per elaborar-la és a la primavera, després d'haver conservat les carabasses durant l'hivern en un lloc fresc, perquè la polpa hagi perdut humitat. En anys d'excedent, els fruits també es donaven als porcs.

Altres dades d'interès:

Amb ella es fan postres tradicionals com el cabell d'Àngel amb mel o confitura, pastissos farcits i altres dolços locals.

Origen de la llavor:

Cantallops.

Donant de material:

Martí Pairó.



RAÏM JAUMET / JAUMIC

Vitis vinifera L.

Vitàcies

Cultiu: Raïm



Morfologia:

Raïm de gra petit, blanc i dolç, amb pell fina. Fa raïms mitjans o grans, molt carregats de gra. És un raïm de taula primerenc, que madura cap al 25 de juliol (per Sant Jaume).

Agronomia:

Cep primerenc i productiu, rústic i resistent, amb raïms de taula mitjans. Els grans són blancs i dolços, de mida reduïda. No presenta problemes especials de cultiu.

Usos tradicionals:

S'utilitza com a raïm de taula i, ocasionalment, pot fer vi de molt grau. És apreciat pel gust dolç, tot i que segons l'informant no és dels millors raïms de taula.

Altres dades d'interès:

El nom prové de la maduració per la festivitat de Sant Jaume, i el diminutiu (Jaumet, Jaumillo, Jauminc) fa referència a la mida reduïda dels grans. A Vilajuïga, el juminc i el jaumet són considerats sinònims per a la mateixa varietat. Segons alguns estudis, podria tractar-se també d'una varietat Jumilla, tot i que el lèxic empordanès li dona els noms locals esmentats. (Favà; TrL; ALDC; Rouffia, 1866; P. Román; Institut d'Estudis Catalans).

Origen de la llavor:

Cantallops.

Donant de material:

Quim Corsellas.



RAÏM PICAPOLL

Vitis vinifera L.

Vitàcies

Cultiu: Raïm



Morfologia:

Cep poc compacte amb gra menut, ovalat i lleugerament allargat. La pell és molt prima i tendra, facilitant-ne el consum directe.

Agronomia:

Cep de brot tardà i maduració relativament tardana, adaptada a climes mediterranis secs. La verema es fa aproximadament entre setembre i octubre, i té certa sensibilitat a malalties fúngiques com l'oïdi.

Usos tradicionals:

Es consumeix fresca i s'utilitza per a la producció de vi local.

Altres dades d'interès:

-

Origen de la llavor:

Cadaquès.

Donant de material:

Joan Molina



ADRINOC | Associació per al Desenvolupament Rural Integral de la Zona Nord-Oriental de Catalunya

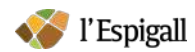
2026

Instagram: @somadrinoc

Facebook: adrinoc.cat

Web: www.adrinoc.cat

Projecte i redacció:



Amb el suport de:

