

---

# MULTIPLICACIÓ I PROSPECCIÓ DE CEREALS DE VARIETATS LOCALS

---

## Associació de Varietats Locals.

G57272122

C/ d'en Veiet, 17

07260 – Porreres

[varietats.autoctones@cmail.cat](mailto:varietats.autoctones@cmail.cat)



FEADER: Fons Agrícola de Desenvolupament Rural-Europa que inverteix en les zones rurals

---

## **ÍNDIX.**

---

**Responsable.**

**Antecedents.**

**Objectius.**

**Durada.**

**Accions a executar.**

**Resultats.**

**Annex I. Relació de noms de blats i informació relacionada amb ells.**

**Annex II. Presència del projecte a la premsa.**

**Annex III. Difusió dels resultats al web.**

---

**RESPONSABLE.**

---

Pedro Sureda Ginard, tècnic.

DNI 41517136-C

---

**ANTECEDENTS.**

---

En els darrers anys s'han dut a terme diferents tasques en torn als cereals de varietats locals de Mallorca. Les informacions que s'aporten amb aquests treballs són analítics vers la morfologia i les propietats químiques dels cereals estudiats. No obstant, calen estudis des de una vessant més agronòmica i humanística.

Els projectes que fan referència a les varietats locals de cereals publicats fins a dia d'avui són els següents:

*Recerca de fonts descriptives dels principals tipus de blats mallorquins* de Llorenç Payeras Català (2006).

En aquest document es fa una recopilació bibliogràfica de diferents documents que fan referència a varietats locals de cereals mallorquins.

*Caracterització de varietats autòctones d'extensius de les Illes Balears* de Gemma Vilà Barbosa (2010).

Aquesta memòria és el resultat d'una beca d'introducció a la investigació otorgada per la Conselleria 'Agricultura i Pesca de les Illes Balears. Durant un any es va dur a terme la caracterització de blats, civades i ordi de Mallorca. Tot hi que la feina és exausta cal dir que s'han de seguir fent estudis per tal d'acabar de caracteritzar els cereals tradicionals de Mallorca.

*Memòria d'Investigació. Estudi de cereals de varietat local de Mallorca. Anàlisi de la viabilitat cervesera de l'ordi mallorquí, blats i xeixes de Nofre Fullana Llinàs (2014).*

A través del següent projecte es poden conèixer gran part de les varietats de blats tradicionals que es sembraven a Mallorca durant la segona meitat del segle XX. A més fa una prospecció per veure l'estat de les varietats locals de cereals a Mallorca. Els coneixements tradicionals també es tenen en compte ja que són inherents al maneig d'aquests cultivars. També es centre amb la capacitat germinativa i cervesera de l'ordi, i l'activitat enzimàtica i el contingut de gluten dels blats tradicionals de Mallorca.

---

## **OBJECTIUS.**

---

A la present memòria s'explica el procediment que s'ha utilitzat per poder assolir els objectius fixats al projecte i que s'exposen a continuació.

**Objectiu 1.** Obtenir una quantitat òptima per poder treballar amb cereals de varietats locals.

**Objectiu 2.** Adquirir possibles coneixements tradicionals sobre el maneig i la morfologia de les varietats multiplicades.

**Objectiu 3.** Divulgar els coneixements obtinguts i elaborats referents a varietats locals de cereals.

---

## **DURADA.**

---

El projecte s'executarà dins el període comprès entre el dia 1 de gener de 2015 fins dia 31 d'agost de 2015.

---

## **ACCIONS A EXECUTAR.**

---

En aquest apartat es presenten els objectius anteriorment exposats seguits de les accions que es duran a terme per aconseguir el fins desitjats.

<p><b>Objectiu 1.</b> Obtenir una quantitat òptima de gra per poder treballar amb cereals de varietats locals.</p>
--

**Acció 1.** Sembrar els cereals que té l'Associació de Varietats Locals que provenen d'alguns pagesos de l'Associació i del CRF.

La sembra de les diferents varietats es va dur a terme a la finca Es Maiol que es troba a pocs quilòmetres de la localitat de Randa. Es una finca de terra argilosa on hi ha sembrats arbres com garrovers, oliveres, figueres fruiters de fruita dolça i vinya. Aquest arbrat es combina amb una cobertura en verd durant l'hivern i el laboreig de la terra a la primavera. Actualment disposa de dos pous, unes petites cases amb estris i un tractor amb cultivadors. La finca l'utilitza l'associació per les seves tasques i per tant, per desenvolupar el projecte que s'està tractant en aquesta memòria.



Imatge 1. Parcel·la de cultiu amb els blats sembrats.

El gra s'ha sembrat a parades de 1,5 d'ample pel que permetia de llarg la disponibilitat de llavor. Com a taca prèvia es va cultivar amb uns cultivadors per poder combatre les herbes adventícies just abans del mes de desembre i a mitjans de desembre de 2014. Posteriorment es va fer una aportació d'adob ecològic i es va sembrar el gra a primers de gener. Després de la sembra es van identificar les varietats a camp mitjançant una etiqueta i es creà un plano per tal d'identificar els blats en cas que les etiquetes de camp sofrissin alguna adversitat o fossin mogudes.



Imatge 2. Cartelleria identificativa a camp.

Cap el mes de febrer es va dur a terme una jornada de voluntariat (veure Annex II) conjuntament amb el Gob. La jornada contenia dues parts, la primera era una intervenció al camp de blat amb l'objectiu de desherbar les mostres i la segona de divulgar el projecte i el món del blat als voluntaris.

Quan el blat es trobava en els darrers estadis cap al mes de juny s'instal·laren fils sonors per evitar que els ocells consumissin les mostres sembrades, cosa que va ser difícil ja que el mètode no era tan efectiu com indicava el manual d'utilització.



Imatge 3. Instal·lació dels fils sonors per espantar els ocells.

**Acció 2.** Agafar mostres per poder identificar i conèixer millor els blats.

La recol·lecció de les mostres es va dur a terme manualment. En primer terme es va seleccionar mostres representatives de cada varietat tenint en compte els caràcters generals que es podien percebre a nivell visual sobre la totalitat dels individus de cada varietats. Acte seguit, les mostres foren identificades amb el seu nom.

**Acció 3.** Seleccionar espigues i obtenir diferents qualitats de llavor.

Després dels resultats obtinguts s'ha trobat oportú seleccionar tot el blat ja que el conjunt de les espigues presentaven uns caràcters similars, simplement s'han descartat determinades espigues que no eren representatives.



Imatge 4. Recol·lecció del blat.

Després de recol·lectar el material manualment, s'ha classificat per varietats, s'ha assecat al sol, s'ha batut i s'ha ventat. Un cop processat el gra s'ha embossat, pesat i guardat a la càmera frigorífica.





Imatge 5. Procés d'assecat del blat.



Imatge 6. Procés de batuda del blat.

Després d'estudiar els protocols de la UPOV/OCVV, s'ha vist que el material recol·lectat no era adequat per dur a terme els assatjos (veure apartat de resultats).

Després de veure les possibilitats de caracterització que presentaven les mostres s'ha cregut interessant valorar la possibilitat de prendre mesures sobre el gra obtingut, els resultats dels quals es presentaran a l'apartat de resultats.

**Acció 4.** Cedir part de la llavor obtinguda al banc de germoplasma de l'IRFAP per a futurs estudis i/o registre.

Amb la redacció de la sol·licitud per aquest projecte s'ha trobat interessant que la totalitat



de la llavor obtinguda la mantengui l'Associació i que es segueixi sembrant en anys posteriors per tal de seguir veient el comportament de les varietats i començar durant l'any 2015-2016 la caracterització de gran part d'aquests blats per part de l'Irfap. La tasca de caracterització serà la passa clau per aconseguir el registre de les diverses varietats de blat que es posseeixen a l'actualitat.

**Objectiu 2.** Adquirir possibles coneixements tradicionals sobre el maneig i la morfologia de les varietats multiplicades.

**Acció 5.** Prospeccionar coneixements sobre les varietats sembrades.

A l'actualitat hi ha informants que han conviscut amb l'agricultura tradicional, que han desenvolupat una tasca relacionada amb els blats i per tant les coneixen en profunditat o que segueixen mantenint blats de varietats locals. Tenint en compte aquesta premissa s'han cercat pagesos o professionals que puguin ser significatius. S'han dut a terme tres entrevistes a pagesos de Pollença i Lluçmajor i una al moliner de Montuïri.

El procediment que s'ha dut a terme les entrevistes ha estat mitjançant un qüestionari obert i una entrevista semi-dirigida on l'entrevistat ha pogut donar informació sobre els aspectes que ell trobava més significatius. Les entrevistes han estat enregistrades, després transcrites i en darrer terme s'ha classificat la informació per varietats de blats i per coneixements tradicionals i tècnics, aplicats en el conjunt a la totalitat de varietats.

Gràcies a aquestes entrevistes s'ha obtingut informació sobre blats a zones geogràfica i climatològicament peculiars i nous noms de blats i la prospecció d'una possible nova varietat de blat.

Per altre banda s'ha prioritzat una recopilació i relectura de la informació oral que posseïa l'Associació per tal de citar les referències que feien per part dels informants en referència a blats. S'ha revisat un total de 27 entrevistes de les quals s'han extret fragments representatius en torn al blat.

**Acció 6.** Fer buidatge d'informació de bibliografia i bases de dades sobre els blats antics de Mallorca.

La bibliografia que fa referència a varietats de blats a Mallorca en un marca històric comprès entre el segle XIX i finals de la segona meitat del segle XX és d'origen i finalitat diversa, des d'estudis fets per viatgers, fins a prospeccions amb finalitat científica i conservacionista. La relació de títols i autors consultats és la següent:

- El *Die Balearen* de l'Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena (1869-1891).
- Al manuscrit *Memoria sobre el cultivo de cereal y de leguminosas asociadas en la provincia de Baleares* (1890) de Francisco Satorras.
- *Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954), realitzat mentre es duïen a terme les prospeccions del Centre de Recursos Fitogenéticos de Madrid arreu de l'estat.
- *Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* (1923).
- *Diccionari Català-Valencià-Balear* d'Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll (1941).
- *Recerca de fonts descriptives dels principals tipus de blats mallorquins* de Llorenç Payeras Català (2006).
- *Caracterització de varietats autòctones d'extensius de les Illes Balears* de Gemma Vilà Barbosa (2010).
- *Memòria d'Investigació. Estudi de cereals de varietat local de Mallorca. Anàlisi de la viabilitat cervesera de l'ordi mallorquí, blats i xeixes* de Nofre Fullana Llinàs (2014).

De la bibliografia anteriorment esmentada s'ha fet un buidatge d'informació referent a noms de blats, peculiaritats morfològiques i informació agronòmica tradicional d'aquests. La totalitat de la informació s'ha classificat pel nom de la varietat a la qual fan referència.

En darrer terme s'ha elaborat un enregistrament audiovisual del procés de selecció d'espigues de blat barba i el funcionament del molí fariner de Montuïri. També un dels informants ha cedit una filmació sobre el batre a Pollença.

**Objectiu 3.** Divulgar els coneixements obtinguts i elaborats referents a varietats locals de cereals.

**Acció 7.** Exposar els resultats obtinguts en forma de fitxa al web de l'Associació del Varietats Locals.

La informació generada per aquest projecte s'exposarà al web < cerealsdemallorca.org > (Annex III) per, d'aquesta manera, aprofitar una plataforma que ja s'ha creat amb la finalitat de donar a conèixer els cereals mallorquins. L'autoria d'aquest web és Apaema.

Com s'ha explicat a l'acció 6 la informació obtinguda de les entrevistes i de les fonts documentals s'ha classificat per varietats, aconseguint d'aquesta manera la referència que fan diferents fonts a la mateixa varietat i amb la finalitat d'elaborar una síntesis del que s'ha recopilat fins a les hores. Cada varietat està documentada per una fotografia de planta i de l'espiga, sempre hi quant ha estat possible fer-la, i les diferents referències que se'n fan d'ella a les fonts documentals.

Per altre banda es destina una altra pestanya al web on hi ha informació interessant sobre el maneig tradicionals del blat a diferents llocs de l'illa, com també, informació sobre el procés de moltura del blat.

Finalment cal esmentar que s'ha elaborat una secció multimèdia on es poden consultar diferents vídeos, dels quals amb aquest projecte s'ha fet un enregistrament del procés de moltura en un molí de cilindres, un vídeo de selecció de blat barba i alguns fragment del vídeo enregistrat a Pollença sobre el batre.

---

## **RESULTATS.**

---

### **Material vegetal**

De la multiplicació que s'ha fet s'han obtingut llavor de 10 varietats de blat tradicional dels quals es disposava de menys de 200 grams de llavor de cada mostra. Gràcies a la tasca desenvolupada es podrà tenir un estoc de llavor per començar a desenvolupar tasques de caracterització i selecció de les varietats sembrades.

A part del material filogenètic obtingut, s'han seleccionat espigues representatives de cada varietat, el nombre de les quals es presenta al gràfic següent. La funció d'aquestes mostres es ser un espigari de referència davant possibles dubtes que es plantegin en projectes posteriors.

<b>Nom de la mostra de gra</b>	<b>Nombre d'espigues</b>
Blat blanc	13
Blat Mollar	17
Valencià gra vermell	14
Blat modern	8
Blanquillo velloso	15
Valencià canya buida	12
Xeixa blanc	60
Xeixa Candéal	13
Barba blanc	60
Mamento	9

### **Heterogeneïtat de les mostres obtingudes.**

Com es pot apreciar a la *imatge 7* l'heterogeneïtat d'algunes mostres és evident degut a la diversitat del color de les granes. Això indica que s'hauran de dur a terme posteriors seleccions massals per tal de veure si el comportament heterogeni de les varietats

persisteix.



Imatge 7: Heterogeneïtat del blat blanquillo vellos.

Guardar totalitat de gra a cambra de l'Associació i començar caracterització de blats any que ve.

### Fonts consultades.

Els resultats obtinguts és el fruit del buidatge de 27 entrevistes fetes a persones relacionades amb el cultiu i moltura de cereals tradicionals de Mallorca, i 5 referències bibliogràfiques que citen cereals de varietats locals mallorquines. D'aquest buidatge s'han extret 112 referències (72 escrites i 40 d'orals) que fan referència a un total de 62 (veure Annex I) noms de varietats de blat. A continuació es mostra detallat amb una taula.

Varietat	Fonts	Fonts
----------	-------	-------

Varietat	Fonts	Fonts
----------	-------	-------

	<b>escrites</b>	<b>orals</b>
Blat alemany de gra blanc	1	0
Blat alemany de gra vermell	1	0
Blat alemany vellós	1	0
Blat alemany o de la maina	0	1
Blat argelí	1	1
Blat auceller	1	0
Blat barba	3	2
Blat barba vellós	1	0
Blat blanc	1	0
Blat blancal	1	0
Blat cabot	2	0
Blat campaneret	0	1
Blat carabassot	1	0
Blat carretó	2	0
Blat coll de rossí	2	0
Blat del miracle	1	0
Blat de la carabasseta	0	1
Blat de les argiles	1	0
Blat de les pastores	2	0
Blat de	2	0

	<b>escrites</b>	<b>orals</b>
Blat mollà de gra vermell	1	0
Blat moreno o blat menut	1	0
Blat moro	3	3
Blat mort	3	3
Blat ordi	1	0
Blat pelut	1	0
Blat pillo	0	2
Blat pintat	2	0
Blat porrerí	1	0
Blat Pula	0	2
Blat retent o blancal	2	0
Blat roig	2	3
Blat rovelló	3	0
Blat somerí	1	0
Blat valencià blanc	1	0
Blat valencià de canya buida	1	0
Blat valencià colorado	1	1
Blat valencià de gra vermell	1	0
Blat valencià gros	0	1
Blat	0	1

s'erissó		
Blat escandial	2	1
Blat escanya	1	0
Blat esparrai	1	
Blat esparrall		1
Blat fidever	2	0
Blat garonsona	0	3
Blat grec	1	0
Blat mamento	1	0
Blat mamento o argelino	1	
Blat mollà	3	1
Blat mollà de gra blanc	1	0

valencià petit		
Blat tabaquer	0	1
Blat trobat	1	0
Blat xeixa	1	3
Xeixa	3	6
Xeixa blanca	1	0
Xeixa candeal	1	0
Xeixa escoada	1	0
Xeixa escolada	0	1
Xeixa mallorquina	1	0
Xeixa roja	1	0
Xeixa tosa	0	1

Els noms de varietats més referenciats són xeixa, blat moro, blat mort, blat barba, blat roig, blat mollar i blat xeixa.

A partir d'aquesta informació, es podrà dur a terme una discussió i un treball posterior per contrastar les possibles sinonímies i/o enriquir el llistat si s'en troben de noves. Cal destacar que la riquesa lèxica en torn als blats tradicionals, des del segle XIX, és important i que l'agrobiodiversitat i la riquesa lèxica s'han vist fortament erosionades comparant les dades exposades anteriorment, amb el llistat de varietats en risc d'erosió genètica que exposa la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Ambient en el BOIB número 38 de 19 de març de 2015.



## Relació de noms de blats i informació relacionada amb ells.

### 1. Blat alemán de gra blanc

*Triticum durum erythromelam*, talla mitja i molt cerosa quan és verda. Espiga inclinada quan és madura, de grandària mitjana, oblonga amb arestes aspres i negres. També té mala qualitat per fer pa (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

### 2. Blat alemán de gra vermell

*Triticum durum alexandrinum*, de talla alta, tija macissa, espiga estreta i fusiforme, amb arestes semi aspres i negres en la seva meitat inferior. Gra de color vermell clar, allargat. Madura als 38 dies i té mala qualitat panificadora (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

### 3. Blat alemán velloso

*Triticum durum apulicum*, de talla alta i cerosa en verd. Tija gruixada i semi buida. Espiga mitjana oblonga, amb arestes negres als dos terços inferiors. Gra de color àmbar clar. Mala qualitat panificadora (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

### 4. Blat alemany o de la maina

El blat alemany pot ser que sigui el que a Pollença diuen de la maina. Hi ha una dita que que diu: “Déu mos do la maina” Aquesta la deien quan s'havia batut a l'era i damunt el caramull de gra es deia fent el senyal de la creu<sup>1</sup>. Té l'espiga grossa i quan es bat no fa tanta espigada. El primer any el rendiment va ser d'un kilo sembrat en va recollir 18. I dels 18 kilos sembrats en va collir 138 ja que l'any va ser més dolent (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà (1942)).

### 5. Blat argelí

*Triticum turgidum lusitanicum*, rastrer i talla alta. Tija gruixada i semi buida. Espiga pèndula quan madura, oblonga amb arestes aspres. Gra de color àmbar melat. Mala qualitat de panificació. Amb el mateix nom existeix un altre tipus de blat que només es diferencia d'aquest per tenir poca cerositat i l'aurícula blanca (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

Pot ser que sigui el mateix que a Pollença li diuen angelí. L'espiga és petita i mal granada (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà (1942)).

## **6. Blat auceller**

Es distingeix per tenir l'espiga molt llarga (Artà) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

## **7. Blat barba**

Anomenat a Manacor, Lluçmajor, Porreres, Montuïri, Sant Joan; era el que es sembrava més per aquell temps. Dónava grans rendiments (*retia molt*, com assenyala l'autor) però la qualitat del gra era més aviat comuna. (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* (1923)).

*Triticum durum leucomelam*, també de port erecte i talla mitja, amb espiga molt cerosa quan és verda. Tija gruixada i macissa. Arestes quasi llises al tacte i negres als seus dos terços inferiors. Gra de color àmbar melat. Mala qualitat panificadora (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

És d'espiga grossa i gruixada i de gra blan, molt retent, però fa el pa molt fluix i clivellat (Mall.) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

Necessita més fertilització i terres més bones, no obstant si es donen aquestes condicions és més productiu. A Montuïri es sembrava més blat barba degut a les bones terres de la

zona (Entrevista Joan Gomila Jaume (1936)).

## **8. Blat barba vellós**

*Triticum durum africanum*, de talla alta i de molta cerositat en verd. Tija fina i semi buida. Espiga semi erecte a la maduresa, curta i fusiforme, amb els dos terços d'aresta de color negra. Gra vermell obscur. Mitjana qualitat panificable (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

## **9. Blat blanc**

*Triticum durum leucomelam*, de port erecte i talla mitja. Espiga densa i estreta, oblonga-fusiforme (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

## **10. Blat blancal**

l'espiga és petita, prima i d'aresta llarga (Mall.) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

## **11. Blat cabot**

Anomenat a Lluçmajor, molt estès en el passat (abans de principis de segle XX) (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* (1923)).

Es fa molt alt (Mall.). «Jo segava blat cabot | que em pegava p'es capell; | l'amo estava content d'ell, | i jo hi estava molt poc» (cançó pop. D'Artà) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

## **12. Blat Campaneret**

Segons Joan Gelabert i Rafel Noguera no és el mateix que la xeixa, tot i que hi hagi gent que diu que sí. L'espiga és més compacte, les arestes estan més pentinades que el blat xeixa, el gra es més rodo i fa una miqueta de blanc (com més granat és més es veu la taca blanca). L'altua de les plantes és menor que el blat xeixa. Aguanta més la sequedat i es pot sembrar a terres més primes i amb menys pluviometria. En els anys bons es geu degut a

que la canya és més prima i es fa més alt i no pot soportar el pes de l'espiga. Dins terres bones la xeixa ret més que el campanaret. El campanaret no és tan productiu però sofreix millor la sequedat. La farina que fa és de força. Es va deixar de cultivar perquè té bastants problemes de “negreó”, és poc productiu, mal de segar perquè deixa molt de gra fora separar-lo de la clovella (espigada). A diferència d'altres tot hi que el sembris primerenc no espiga fins que arriba el temps de granar (Entrevista Joan Gelabert Bergas (1962) i Rafel Noguera Fullana (1953)).

### **13. Blat carabassot**

És d'espiga llarga, de fullam abundós, però és delicat i requereix terra bona; fa bon pa (Artà, Vilafr. de B.) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

### **14. Blat carretó**

Anomenat a Manacor, (*carretoner* a Santa Margalida), era un blat fi (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* (1923)).

Hi ha una altra varietat de blat que també té l'espiga gruixada i cilíndrica, semblant a un carretó de batre, i per això es diu *blat carretó* (Manacor, Ariany, St. Llorenç DC) o *blat carretoner* (Manacor, Porreres) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

### **15. Blat coll de rossí**

Se'l considera un blat d'una qualitat excel·lent, sobretot, per fer pa; però dona poc fruit i està molt exposat a la mascara. Per això actualment només se sembla rares vegades. (Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena (1869-1891)).

Anomenat a Manacor, Porreres, Lluçmajor, Montuiri i Sant Joan, el qual, segons aquesta obra, era el blat mallorquí més fi, de qualitats superiors, el millor per fer pa. El seu nom ve del troç de tija, entre la darrera fulla i l'espiga, el qual era molt llarg. (*Terminologie de la*

*Culture des Céréales à Majorque, 1923).*

### **16. Blat del miracle**

És la subespècie coneguda científicament amb el nom de *Triticum compositum*, caracteritzada per tenir l'espiga subdividida en diverses espiguetes, per la qual cosa és molt productiva; fa bon pa (Cat., Mall.) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

### **17. Blat de la carabasseta**

L'espiga s'espolsava molt. Espiga grossa (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà (1942)).

### **18. Blat de les argiles**

Està molt poc estès; té el gra molt semblant a del blat mollar, amb el qual comparteix els inconvenients, sense igualar-lo en la bona collita. (Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena (1869-1891)

### **19. Blat de les pastores**

Aquest s'ha introduït a Mallorca anomés fa uns anys; és molt blanc i molt apropiat per fer un pa de primera. S'en treuen collites importants i la palla és també de les millors. (Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena (1869-1891).

Blat pastora anomenat a Manacor (*de ses pastores* a Lluçmajor). Molt fi, servia per fer sopes de pa. Espiga rotja (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque (1923)*).

### **20. Blat de s'erissó**

Anomenat a Porreres, Manacor, era un blat de gra gros (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque (1923)*).

Se fa alt, té l'espiga curta i gruixada, l'aresta negra i els grans ben composts, i ama terra bona (Artà, St. Llorenç des C., Sencelles) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

## **21. Blat escandial**

Anomenat a Santa Margalida (Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque, 1923).

La seva espiga és cilíndrica, semblant a un carretó de batre (Mall.) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

També rebia el nom de blat pintat. La serra era negra, l'espiga molt atapida i enmig de l'espiga fa una cella negra. És un blat que només es semblava a la muntanya i anava tan bé per l'altura. Al pla no funcionava (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà (1942)).

## **22. Blat escaña**

*Triticum monococcum symphaeropolitanum*, primaveral molt tardà, talla mitjana, de verd clar i sense cerositat. Tija molt fina i buida. Espiga erecte, curta i molt densa, amb arestes aspres i negres en la base. Gra de color vermell clar. Molt de guaix, resistent al desgranament i a rovell, mala qualitat panificadora. Madura als 32 dies (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

## **23. Blat esparrai**

De vegades succeix que el blat degenera donant unes espigues minces, clara, poc formades, similars als de la xeixa. Fins i tot l'espiga pot ser completament buida (espiga orba). Tal blat degenerat, que pot ser de qualsevol varietat, s'anomena blat esparrai, a Vilafranca, Lluçmajor, Sineu, Sencelles, Porreres i Sant Joan, o simplement esparrai o blat rebordonit a Manacor. No mos ha retut perquè té esparrai." (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* (1923)).

## 24. Blat esparrall

El segon any hi sembràvem blat esparrall, que fa un granet que se sembla molt a la xeixa (Entrevista feta per Jaume Adrover a Toni Vadell Adrover "Roca" (Calonge, 1924)).

## 25. Blat fideuer

Té el gra llarg i gros i és excel·lent per fabricar fideus, d'aquí ve el nom. Se sembla poc i rares vegades és als mercats de l'illa. Requereix terres de la millor qualitat. (Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena (1869-1891).

Anomenat a Manacor, que era molt fi, utilitzat per fer fideus. (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* (1923)).

## 26. Blat garonssona

A Montuïri es sembrava a terres primes. El blat era menys productiu però la farina tenia més força (Entrevista Joan Gomila Jaume (1936)).

Es el que tendeix a produir més esparrall. Es transformava amb una espiga petita de 3 ò 4 grans (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà (1942)).

## 27. Blat grec

*Triticum turgidum gentile*, de cicle hivernal, rastrer i talla alta. Tija macisa. Espiga pèndula, ampla i oblonga, amb arestes aspres. Gra de color obscur, curt i farinós. Productiu però de mala qualitat panificadora. Amb el mateix nom existeix un altre blat que només es diferencia d'aquest per la tija semi buida, fulla superior penjant i gluma amb nervi secundari (*Trigos españolas* de Manuel Gadea (1954)).

## 28. Blat mamento



*Triticum turgidum lusitanicum*, de port rastrer, talla alta, amb gra de color vermell obscur, curt. Tija gruixada i buida. Espiga pèndula quan madura, estreta i oblonga, amb arestes aspres. Gra de color àmbar clar. Mala qualitat panificadora. Madura en 35 dies (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

### **29. Blat mamento o argelino**

*Triticum durum hordeiforme*, varietat de talla alta amb espigues inclinades quan són madures, laxes i fusiformes, amb arestes mitjanament aspres. Gra llarg. Poc guaix i mala qualitat panificadora (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

### **30. Blat Mollar**

Dóna una collita més abundosa que les altres classes de blat conegudes al país, ja que sovint se n'obté setze i fins i tot vint vegades més per sembrada; també resisteix millor l'aridesa i creix molt bé en els terrenys més dolents. S'assembla molt al blat moro i pateix els mateixos inconvenients quant al pa i a les propietats de la palla, però li guanya en blancor. A Mallorca només se'l coneix des de 1848. Un gra de procedència desconeguda, en germinar per casualitat a un marge de l'atenció d'un pagès de Calvià, que vivia a Galilea (municipi de Puigpunyent), anomenat Don Pere Joan Vicens, Mollar de renom, i aquest les va fer servir per reproduir-les. El resultat obtingut fou tan esplèndid que la nova varietat, a la qual es va posar el nom del descobridor, d'aquí ve blat d'en Mollar, o abreujat blat Mollar, es va estendre tan ràpidament per tota l'illa, que en nou anys se'n va aconseguir una anyada de més de 50.000 quarteres (3.517.000 litres). L'any 1857, a l'exposició agrícola de Madrid, fou molt lloat i un dels seus expositors (Don Jaume d'Olesa) va guanyar la medalla d'or. Durant alguns anys s'estengué de cada vegada més, actualment no se'l té en tan alta estima, probablement perquè s'ha degenerat una mica. (HABSBURG-LORENA, LLUÍS SALVADOR; ; 1869-1891)

Anomenat a Manacor, Santa Margalida, Porreres, Lluçmajor, Montuïri i Sant Joan, derivava del blat moro, però seria més fi i faria el pa més blanc. Un dels més extesos a l'illa. Tija mig buida i espiga negra (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* (1923)).

Té la canya gruixada, l'espiga gruixada i curta, el gra blanc, retent i molt fi (Mall.). Hi ha la varietat *mollar blanc*, que té la canya buida i l'aresta negrosa, i la *mollar negre*, amb la canya plena i l'aresta molt negra (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

Fa l'espiga grossa (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà, 1942).

### **31. Blat mollà de gra blanc**

*Triticum durum melanopus*, de talla mitja i tijo gruixada i macissa, amb espiga curta i densa, oblonga, amb arestes negres als dos terços inferiors. Gra de color àmbar melat. Guaix mitjà, amb capacitat panificadora mitjana. Madura als 37 dies (*Trigos españoles* de Manuel Gadea, 1954).

### **32. Blat mollà de gra vermell**

*Triticum durum africanum*, de talla alta i verd obscur quan és tendre, amb molta cerositat. Tija fina i macisa. Espiga densa i oblonga, amb gra de color vermell obscur, allargat. Mitjana qualitat panificadora (*Trigos españoles* de Manuel Gadea, 1954).

### **33. Blat moreno o blat menut**

Amb els grans petita i bruns, és notable pel seu pes en comparació amb el seu volum. Es conrea sobretot a la Marina de Lluçmajor. (Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena (1869-1891).

### **34. Blat moro**

Aquest pertany a les classes més conreades i segades actualment, mercès a ña seva productivitat extraordinària. Té el gra més gros que el de les varietats esmentades abans i s'en fa un pa blanc, però esponjós, que no és adient per fer sopes; també té la característica d'atreure molt la humitat i tot d'una esdevé una pasta molla. La palla és de mala qualitat. (Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena (1869-1891)

Anomenat a Manacor, Lluçmajor i Porreres, de tija plena, espiga grossa, que gaudia de bons rendiments però que ja no se sembrava a l'any de publicació d'aquest llibre (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* (1923)).

A Mallorca s'anomena així un blat d'espiga gruixada, aresta negra, retent, però que fa el pa negrós i no gaire fi (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

Té s'espiga més negrosa que el blat roig (Entrevista feta per Jaume Adrover a Jaume de Son Nadal (S'Arracó, 1930)).

### **35. Blat mort**

Anomenat a Manacor (*de la mort* a Lluçmajor). El seu nom deriva de l'aparença cremada que té quan està granat (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* (1923)).

*Triticum durum leucurum*, varietat de talla alta, molt cerosa. Espiga ampla, oblonga i inclinada a la maduresa, amb arestes quasi suaus al tacte. Poc guaix, tendència al desgranat (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

Quan grana, en lloc de tornar groga l'espiga torna blanca (Artà, Mancor) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

La seva farina no té tanta força, el pa queda atapit. La farina no té tanta força com el xeixa o varietats modernes com el florencio (Entrevista Joan Gomila Jaume (1936)).

L'espiga és grossa, fa 10 centímetres, i la serra es negra. Ha estat un blat molt sembrat, fins que els híbrids es van generalitzar. Era el més cultivat. Es geia perquè feia la canya massa llarga. Actualment el segueix sembrant i ha fet sel·lecció, tallant espiga per espiga. De 6 kilos sembrats en va recollir 28. És poc perquè l'any ha vengut malament. Feia més espigada (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà (1942)).

### **36. Blat ordi**

Té l'espiga com d'ordi, és molt fort i es fa a terra prima, i el pa que produeix no és gaire fi (Capdepera, St. Llorenç des C.) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

### **37. Blat pelut**

Anomenat a Manacor. L'espiga estava plena de petits pèls (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque*, 1923).

### **38. Blat Pillo**

Era un blat que feia la farina molt bona però si l'any venia malament feia pocs quilograms de producció. La producció oscil·lava molt depenen de l'any i era un problema. Els pagesos es decantaven pel blat barba i el blat mort perquè són molt més regulars (Entrevista Joan Gomila Jaume, 1936).

### **39. Blat pintat**

Després d'haver gaudit durant llarg temps de gran fama, ara comença a no ser tan apreciat, com a conseqüència dels millors resultats que s'obtenen amb les varietats moro i mollar. (Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena, 1869-1891)

Anomenat a Manacor, Santa Margalida, Porreres, Lluçmajor, Montuïri i Sant Joan, que com el seu nom indica, tenia taques negres, rogenques i blanques a l'espiga (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* 1923).

### **40. Blat porrerí**

Anomenat a Manacor i Montuïri, procedent de la vila de Porreres. D'espiga negra i rotja (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* 1923).

#### **41. Blat pula**

Un que va anar molt bé, però just uns anys és el blat pula (Entrevista feta per Jaume Adrover a Joan Grimalt Galmés, de “Son Fortesa”).

#### **42. Blat retent i blancal**

És notable per la seva fecunditat i apreciat per l'excel·lent pa que subministra. No requereix més cura, però si més adob, que els altres. Se sembra en les terres baixes. (Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena (1869-1891)

Anomenat a Manacor (blat *brancal*), i a Lluçmajor (*blancal*). També de gra petit i sembrat a terres profundes. (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* (1923)).

#### **43. Blat roig**

Anomenat a Manacor, Lluçmajor, Montuïri, Porreres, Sant Joan i Santa Margalida, que derivava del precedent, era igualment de gran qualitat (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque* 1923).

A Mallorca anomenen *blat roig* una casta de blat molt bo, de canya llarga i roja i d'espiga també roja; procedeix del *blat coll-de-rossí*, que té molt llarg el coll de l'espiga, la qual està clapejada de blau o negre (i per això es diu també *blat pintat*), i és considerat el blat mallorquí més fi i que dona més bon pa. Molt semblant a aquest és el *blat de Ses Pastores* o *blat d'En Fita*, de gra llarg i rogenc i molt saborós (Artà, Petra, Costitx, Vilafr. de B., Mancor) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

És rotget i fa ses espigues molt obertes, es gra fugia just de tocar-lo. Es blat roig retia molt, era un gra gros. (Entrevista feta per Jaume Adrover a Jaume de Son Nadal. S'Arracó, 1930).

El roig era el més mal de batre (Entrevista feta per Jaume Adrover a Joan Sastre Servera "De Son Nebot". Porreres, 1932).

#### **44. Blat rovelló**

Té els grans bruns i petits, el pa que se n'obté és negre i molt pesat. La palla és de molt bona qualitat. Només se'l sembra en els terrenys pedregosos i àrids. (Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena, 1869-1891)

Anomenat a Manacor (Blat Roveió), Sant Joan i Porreres. De desenvolupament ràpid, tenia el gra petit. Se sembrava sobretot a les terres més profundes (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque*, 1923).

Té l'espiga petita i roja i el gra menut; es fa a terres primes i fa el pa moreno, però profitós (Artà, Mancor, St. Llorenç des C., Vilafr. de B.) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

#### **45. Blat somerí**

És petit i es fa a terres primes; fa el pa negre, però és saborós (Artà) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

#### **46. Blat valencià blanc**

*Triticum durum melanopus*, varietat alta amb tija gruixada semi buida. Espiga curta, oblonga, negres en els dos terços inferiors. Gra de color àmbar clar, allargat. Poc guaix i mala qualitat panificadora (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

#### **47. Blat valencià de canya buida**

*Triticum durum leucomelam*, de talla mitja, espiga curta però ampla, oblonga, de secció quadrada. Arestes quasi suaus i negres a una part. Poc guaix, mala qualitat panificadora, entra ràpidament a la maduresa, 43 dies (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

#### **48. Blat valència colorado**

*Triticum durum apulicum*, d'espiga curta i ampla, amb aresta quasi llises i negres als dos terços. Gra de color àmbar melat. Blat productiu però mala qualitat panificadora (*Trigos españoles* de Manuel Gadea (1954)).

#### **49. Blat valencià roig**

Farina de poca qualitat però era un blat molt productiu. Era més dur per moldre. Es va deixar de fer abans que ells instal·lassin el molí de cilindres. Es mal de segar ja que la palla és més troncosa (Entrevista Joan Gomila Jaume (1936)).

#### **49. Blat valencià gra vermell**

*Triticum durum africanum*, de talla alta i molta cerositat en verd. Tija gruixuda i espiga estreta i fusiforme, curta, amb arestes quasi llises, negres en dos terços. Gra de color vermell obscur. Mala qualitat panificadora (*Trigos españoles* de Manuel Gadea, 1954).

#### **50. Blat valencià gros**

Gra més rabassut i gros que el petit (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà, 1942).

#### **51. Blat valencià petit**

Més mal granat que el valencià gros (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà, 1942).

#### **52. Blat tabaquer**

Tenia l'espiga grossa. Només es sembrava a Pollença. Ha desaparegut. Va arribar amb el contraband, en vers d'un sac de tabac va ser un sac de blat que posteriorment sembraren baix el nom de tabaquer. El seu pare va ser el primer en sembrar-ho. S'assembla molt al blat mort. Te la serra (aresta) negra però no es tan ple (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà, 1942).

#### **53. Blat trobat**



Té l'espiga curta i gruixada, amb piquets o retxetes negres (Mancor) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

#### **54. Blat xeixa**

També a Santa Margalida, un cereal de gran qualitat, molt bo, "que no era ni blat ni xeixa" (*Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque*, 1923).

L'aresta és més curta, ample i despentinada. Es sembla a terres més bones que el campaneret (Entrevista Joan Gelabert Bergas. Lluçmajor 1962) (Entrevista Rafel Noguera Fullana. Lluçmajor 1953).

No es el mateix que la xeixa. L'espiga és més llarga que la xeixa. Clara de grans. La serra és agullonada, mal garbada. Es sembrava per donar més força a la farina de pa i també per fer coques (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà (1942)).

#### **55. Xeixa**

És el tipus de blat més apreciat a Mallorca, el que supera a tots quant a la finor i blancor de la farina. Es fa servir per fer pa, ensaïmades i, en general, tota mena de pastissos fins. És la varietat actual que ha donat fama al blat de les Balears. Hom reconeix la seva superioritat, tant a l'illa com als mercats de la península, pagant-lo de 6 a 12 reals més car, fins i tot de vegades per damunt d'això, que les altres classes de blat. El seu conreu està molt estès a l'illa; hi ha municipis, com els de Santanyí i Campos, on la xeixa forma la principal rama de l'agricultura. Si prenem el pes mitjà per a les diferents classes de xeixa, el de 139 lliures per quartera, que correspon a uns 80,382 quilograms per hectòlitre, tendrem el següent resultat de farina: 60 lliures de farina de primera classe, 36 lliures de farina de segona classe i 19 lliures de segó. (HABSBURG-LORENA, LLUÍS SALVADOR; 1869-1891)

Cal mencionar la xeixa, que a Mallorca no es considera un blat. Aquesta es distingeix, en efecte, per la seva espiga llarga, esmolada, prima i clara, amb un gra petit. El seu rendiment és molt més baix que el blat, però la qualitat del gra és superior a qualsevol varietat de blat. No és exigent pel que fa a la terra de cultiu i se sol conrear en sòls pobres, on el blat mateix

no funcionaria. A Santanyí la xeixa regna gairebé en exclusivitat. És el trigo candeal dels castellans. Originàriament, a Mallorca, no és coneixia altra varietat que l'arestada, però recentment s'ha introduït la varietat sense barbes anomenada xeixa meca, a Santanyí, o bé xeixa escovada, a Manacor, Vilafranca, Lluçmajor, Porreres i Sant Joan; o xeixa tosa, a Manacor. Hi ha també les varietats xeixa roveiona, anomenada així a Sant Joan, i la xeixa mollar, al mateix municipi (Terminologie de la Culture des Céréales à Majorque 1923).

Blat de bona qualitat, que fa la farina blanca i més saborosa que la del blat ordinari; cast. *trigo candeal* (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

A Montuiri no es feia xeixa. Les partides de xeixa que arribaven al seu molí eren petites i molien aquest blat abans de les festivitats. S'utilitzava bàsicament per fer coques i ensaimades. Es feia molt bé per Lluçmajor, Santanyi i Ses Salines on les terres eren primes. En el procés de molturació la xeixa no es banyava ja que era molt "grassa". Aquest motiu tècnic provocava que no es podia moldre conjuntament amb els altres blats. També es diferenciava dels altres blats, en el procés de molturació, perquè no la passaven pels "sernadors" dels molins perquè ho "empapava" tot, la gent la passava per un sedàs a casa seva (Entrevista Joan Gomila Jaume 1936).

En feien les coques de Nadal. Té més força que el blat xeixa. Sembrada dins terres magres (entrevista Tomeu Cerdà Cerdà. Pollença, 1942).

Sembràvem xeixa perquè fa el pa molt bo i un temps anava cara. De la xeixa baratàvem la llavor cada any, que no sempre fos la mateixa. Un any fèiem xeixa, l'any de davant xeixa, faves, xeixa i restoble de xeixa. També fèiem 'bestall' (mestall) de xeixa amb un poc d'ordi. Fèiem retre el pa, i llavors que si la xeixa no partia bé, l'ordi per ventura si (Entrevista feta per Jaume Adrover a Andreu Vidal Salom "Felip". Ses Salines, 1934).

Blat no en fèiem perquè aquí la terra és prima i el blat vol terra bona. Fèiem xeixa dins el guaret de faves. Hi mesclàvem un poc d'ordi, perquè l'ordi no és rovellós i així la xeixa es defensa més, no agafa rovell. El segon any hi sembràvem blat esparrall, que fa un granet que s'assembla molt a la xeixa. La favera deixa molta 'llacor' i llavors el mestall de blat i ordi sempre se feia molt bo. El restoblat el fèiem un poc més ordiós. Llavors el porgàvem (Entrevista feta per Jaume Adrover a Toni Vadell Adrover "Roca". Calonge, 1924).

La xeixa per aquí no se fa bé, va més bé de cap a Santanyí i Ses Salines (Entrevista feta per Jaume Adrover a Joan Grimalt Galmés, de "Son Fortesa". Manacor, 1929).

La xeixa sobretot es sembrava a Santanyí, Ses Salines i aquell redol. Trob que és la que fa el pa més bo de tots (Entrevista feta per Jaume Adrover a Joan Sastre Servera "De Son Nebot". Porreres, 1932).

### **56. Xeixa blanca**

La varietat de xeixa de color més clar, que es fa a les terres grasses però la seva farina no té tanta força com la de la xeixa roja (Mall.) (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

### **57. Xeixa candeal**

*Triticum vulgare albidum*, de cicle primaveral, semi rastrera, talla mitjana. Tija fina amb parets molt gruixudes. Espiga laxa, fusiforme, de color groc clar. Gra color crema clar. Guaix mitjà, productiu i bona qualitat panificadora (*Trigos españoles* de Manuel Gadea, 1954).

### **58. Xeixa escoada**

*Xeixa escoada* o *Xeixa tosa* o *Xeixa meca*, o *Xeixa motxa* (Segarra, Conca de Barberà):la que no té aresta a l'espiga (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

### **59. Xeixa escolada**

Llavores se sembrava xeixa escolada, l'espiga no te raspa, fa es gra petit i moreno, la farina és molt millor. La xeixa escolada es sembrava dins es llocs de terra més prima (Entrevista feta per Jaume Adrover a Jaume de Son Nadal. S'Arracó, 1930).

## 60. Xeixa mallorquina

*Triticum vulgare erythorspermum*, de guaix mitjà, tendència a jeure's, resistent al desgranat i a algunes classes de rovell, productiva, mitjana qualitat per elaboració de pa, rapidesa en el desenvolupament de l'espiga a maduresa, 43 dies (*Trigos españoles* de Manuel Gadea, 1954).

## 61. Xeixa roja

la varietat que es fa a terres primes, és de color menys clar i la seva farina té molta força (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll).

## 62. Altres

*A banda d'aquestes classes principals de blat, n'hi ha d'altres a Mallorca que no tenen un conreu tan ampli, com el **blat trobat**, el **blat roig**, el **blat auceller**, el **blat de la rata**, etc.”* (Arxiduc Lluís Salvador Habsburg-Lorena, 1869-1891)

Altres castes de blat es denominen segons el lloc de llur procedència: *blat de Sardenya* (Mall.); *blat porrerí* (Mall.).—Hi ha una casta de blat de gra molt revengut, equivalent al *blat coll-de-rossí* de Mallorca, que a Catalunya s'anomena *blat gros*, *blat rodonell* o *blat de coure* i que es guisa a manera d'arròs i constitueix un plat molt gustós (cfr. el menorquí *arròs de la terra*). Abans de coure'l, el passen per un trull o mola per tal de llevar-li la clovella i rebaixar-lo un poc; el blat passat pel trull es diu *blat trullat* (St. Feliu de P.) o *blat escairat* (Ripoll, Pobla de L., Vic). Hi ha altres denominacions especials per designar el blat atacat de malaltia o defectuós. Aquest blat degenerat, d'espiga buida, té a Mallorca el nom per *blat esparrai* o *blat rebordonit*. El que ha sofert els efectes de les boires o de la humitat es diu *blat rovellat*. Aquell que té les espigues tombades per debilitat de la canya o per l'acció de la pluja o del vent, s'anomena *blat ajagut* (Bal.). El que ha perdut sa vitalitat per l'abrusament del vent o de la gelada es diu *blat escaldat* (Diccionari Català-Valencià- Balear, de Mossèn Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll

---

ANNEX II

---

Presència del projecte a la premsa





# Part Forana

AGRICULTURA • Una apuesta por la biodiversidad agrícola



**WOLLEN**  
Los trabajadores del tren de Sóller decidirán mañana si secundan la huelga

## Una finca de Algaida recupera cereales que se sembraban en Mallorca hace 50 años

El GOB y la Associació de Varietats Locals organizan una jornada de voluntariado agrario para participar en la iniciativa

GUILLERMO

La finca de Can Muió, en Algaida, se ha convertido en el centro de la recuperación de variedades de cereales que se sembraban en Mallorca hace 50 años. La Asociación de Variedades Locales y el GOB impulsaron ayer una jornada de voluntariado agrario para participar en la iniciativa.

En los años 50, el Centro de Recursos Filigráficos del Instituto de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria recogió semillas de diferentes variedades de cereal —trigo herbe, trigo arca arca, trigo arca, trigo arca—, que han sido conservadas en Madrid a lo largo de los últimos decenios. En 2010, con la colaboración del Institut de Recerca



Los voluntarios araron las tierras de la zona en la que están creciendo los cereales en la finca experimental de Can Muió.

### EL APUNTE

#### La tradición se mantiene viva

La Asociación de Variedades Locales tiene documentadas una veintena de variedades de cereales autóctonos que están a disposición de los agricultores y particularmente de quienes sembrarlos. A día de hoy, la moda por las frutas de esta tipo de cereales están surgiendo y su comercialización se realiza en pequeños establecimientos o directamente al agricultor. La iniciativa pretende que se favorezca su consumo para así preservar un patrimonio basado en variedades locales no transgénicas.

Formación Agraria y de la Conservación de Agricultura del Gobierno, se lanzó un proyecto de recuperación y se plantaron estas semillas.

Ayer se pudieron comprobar los primeros resultados de este proyecto en esta finca de Algaida. En Can Muió se han sembrado 10 variedades con el objetivo de promoverlas e impulsar su siembra entre los agricultores. Tal y como explica Miguel Ángel Llorens, «lo importante es que se cree una demanda que haga que los agricultores apuesten por la siembra de nuestras variedades y así crear mercados». Además, se están enseñando a las propietarias de cada uno de los cereales que



Estas son las variedades autóctonas que se han sembrado.

se han recuperado gracias a la actividad de la Asociación de Variedades Locales.

Lo cierto es que en los últimos años, el uso de estos cereales ha ido en claro aumento y son muchos los hogares mallorquines que apostan por la elaboración

#### DOCUMENTACIÓN

Los expertos estudian las propiedades de cada una de las variedades de trigo que se han sembrado para favorecer su comercio

de pan o pastas con estas variedades autóctonas.

Lo ha apuntado que «cada variedad se adapta a la perfección según el tipo de terreno en que se siembra, como por ejemplo el trigo arca que produce terrenos de tierra mocha o delgado».

En la finca experimental de Can Muió, ayer, los voluntarios

### PUNTO DE VISTA

Maria Naves

#### Historia

Ahora que parece que todo lo que nos ilige de hecho se mejor que lo nuestro, son de algunas iniciativas como esta que ayudan a recuperar un pedacito de nuestra historia. Como siempre, el trabajo duro de recuperación o rescate de estos peces, pero con la ayuda de agricultores, estudiantes y organizaciones se podrá recuperar el pasado.

se dedicaron a limpiar de hierbas una de las zonas sembradas, así como la instalación de cultivos informativos de las diferentes variedades que están creciendo.

Con todo, la cosecha de estos cereales está prevista para el mes de julio en la que se mostrarán los diferentes granos para poder comprar.

---

## ANNEX III

---

### Difusió dels resultats al web

[CEREALES](#)[ESTUDIS I PROJECTES](#)[CONVERSESES](#)[RECURSOS](#)[ENTITATS](#)

cereals de  mallorca

## ELS CEREALES AUTÒCTONS

"Fins al segle XX, els agricultors recol·lectaven i milloraven les espigues més apropiades per selecció manual. Els cereals es duïen de tant en tant a llocs diferents per renovar la varietat. Amb aquest treball s'anaren creant noves varietats, segons el poble o finca, el lloc, el clima, la terra i la forma de treballar. Tingué lloc una coevolució

[EL BLATS](#)[L'ORDI](#)[LES CIVADES](#)