catàleg de llavors 2023

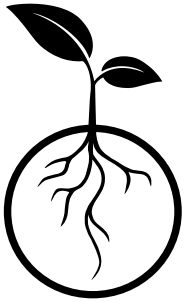
Associació de
Varietats Locals
Mallorca

Fotografia: Lluís Vidaña, Marc Alcover, Miquel A. Cañellas i Natxa Pomar
Disseny i maquetació: Lluís Vidaña
Text: AVL

Llegenda del calendari de cultiu de les varietats

SEMBRA TRASPLANTAMENT RECOL·LECCIÓ FLORACIÓ DISTÀNCIA DE SEMBRA PES I UNITATS aprox. VIABILITAT DE LA LLAVOR

VARIETAT REGISTRADA A L'OFICINA ESPANYOLA DE VARIETATS VEGETALS VARIETAT INCLOSA AL CATÀLEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS



L'Associació de Varietats Locals (AVL en endavant) és una entitat sense ànim de lucre creada l'any 2002, per promoure i fomentar l'ús i la conservació de les varietats locals d'hortalisses, llegums, cereals i fruiters de Mallorca. Els seus objectius són la recuperació i la multiplicació de les varietats locals, per tal de conservar l'important patrimoni fitogenètic que hem heretat. Per a això es treballa mitjançant projectes de recerca, espargint llavors a partir d'una xarxa de pagesos multiplicadors, difonent els coneixements sobre els cultius de varietats locals a la població en general, així com amb programes educatius per a diferents públics.

Més info: www.varietatslocals.org

Formam part i participam en una xarxa estatal que treballa pel foment de l'agrobiodiversitat, i que rep el nom de *Red de Semillas "Resembrando e Intercambiando"*.
Més info: www.redsemillas.info

QUÈ SÓN LES VARIETATS LOCALS?

Les varietats locals, també anomenades varietats tradicionals, antigues, pageses i lliures, són aquelles que han passat de mà en mà i de generació en generació, en un lloc determinat. Han estat seleccionades per la pagesia segons les seves preferències i qualitats i es troben en coevolució amb les condicions ambientals de la zona on es cultiven. Es caracteritzen per la seva heterogeneïtat, fertilitat, alt contingut nutritiu i per la seva gran adaptació a les condicions locals. A més són un dels eixos clau per poder mantenir la sobirania alimentària dels pobles, oferint el màxim de diversitat, i fent-nos més lliures a l'hora de decidir el què volem menjar.

Lligada a les varietats locals hi ha tota una cultura oral pagesa que està en vies de desaparició. Per això, la conservació d'aquestes varietats per part de la pagesia és molt important, ja que d'aquesta manera es garanteix la recuperació d'aquest patrimoni cultural tan necessari per a la societat.

EL PROJECTE DE MULTIPLICACIÓ DE LLAVOR D'HORTALISSES I LLEGUMS

Fins fa unes dècades, fer-se les pròpies llavors era una tasca més dins la pagesia, però de cada vegada es dedica menys temps a la producció de llavor. No és una feina senzilla, requereix un saber fer a més de conèixer el cultiu i el procés de producció de la llavor.

El projecte de multiplicació i conservació de varietats locals és el cor de l'associació i té per objectiu recuperar, multiplicar i donar a conèixer les varietats locals, permetent a la gent poder gaudir-ne. Per això, s'ha pres la iniciativa d'oferir algunes varietats locals a la població illenca. Així, des del 2013 l'AVL disposa del títol de multiplicació de llavor, inscrita en el registre de productors de llavors i plantes de viver de les Illes Balears.

Cal dir que es tracta d'un projecte que es va iniciar l'any 2011 i actualment es reprodueixen unes 80 varietats locals d'hortalissa i llegum. La majoria de finques multiplicadores compten amb el segell de producció ecològica avalat pel Consell Balear de Producció Agrària Ecològica (CBPAE). A més, l'Associació treballa en la introducció de noves varietats recuperades cada any i en la selecció i millora de les actuals per tal d'oferir-ne una gamma més àmplia.

LES LLAVORS I ELS RECURSOS FITOGENÈTICS

L'AVL disposa de llavors que provenen de diferents indrets. Una part important de les llavors són del Viver de Can Nicolau, de Sant Joan, i també se n'han aconseguit del viver de Ca Na Justa, a Porreres. Fa quatre generacions que aquests dos vivers mantenen l'activitat, afavorint que es conservin un gran nombre de varietats locals des de fa molts anys. La resta de varietats que es multipliquen provenen de diferents pagesos que ens les han fet arribar, o d'altres de bancs de llavors, com el del Jardí Botànic de Sóller. La majoria de llegums i cereals s'han pogut recuperar gràcies a la tasca de prospecció del Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF), de l'Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA). Així mateix, també s'han recuperat alguns enciams gràcies a la tasca del Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (BGHZ – CITA).

EL MULTIPLICADOR

La figura del multiplicador de llavor d'hortalissa i llegum de varietats locals és una persona que té coneixements sobre algun cultiu o bé té ganes d'aprendre més sobre el seu maneig, i en dedica una part a la producció de llavor. Prèviament es proporcionen les pautes a seguir per la producció de llavor en funció de cada cultiu per tal d'obtenir llavors de qualitat. Per aquesta tasca, prioritzam que les finques multiplicadores tenguin el segell d'agricultura ecològica.

ELS MULTIPLICADORS DE VARIETATS LOCALS DE MALLORCA

Actualment hi ha 19 finques multiplicadores col·laborant amb el projecte. Tenim com a objectiu augmentar el nombre d'aquestes finques per tal d'especialitzar a cada pagès en determinats cultius. Així, es podrà professionalitzar més la tasca de multiplicació de llavor, aconseguint una selecció i millora de les diferents varietats locals.

Andreu Adrover
Can Pistola
Felanitx
Pràctiques agroecològiques

Agromart, Rafel Figuera
Sa Volta / Son Mesquida
Porreres / Felanitx

Hort de Can Gran, Tomeu Domenge i Arantxa Moreno
Can Gran, Inca
Segell del CBPAE

Ca na Justa, Cati Vaquer i Pep Pou
Ca na Justa, Porreres

Espècies Crespí, Llorenç Tortella
Son Pou Nou
Vilafranca
Segell del CBPAE

Pep Barceló
Son Valls, Porreres
Segell del CBPAE

Toni Feliu Pou
So na Jaume Nou / Can Fàbregues
Palma
Segell del CBPAE

Joan Garcies Ripoll
Son Ripoll
Montuïri
Segell del CBPAE

Miquel Àngel Lobo Ruiz
Mainou
Porreres
Segell del CBPAE

Associació Estel de Llevant
Sa Vall de la Nou
Manacor
Segell del CBPAE

Pere Ferragut
Can Delomo
Algaida
Segell del CBPAE

Xesc Nicolau Català
Horteta
Sant Joan
Segell del CBPAE

Toni Calafell
Sa Vinyeta
Binissalem
Segell del CBPAE

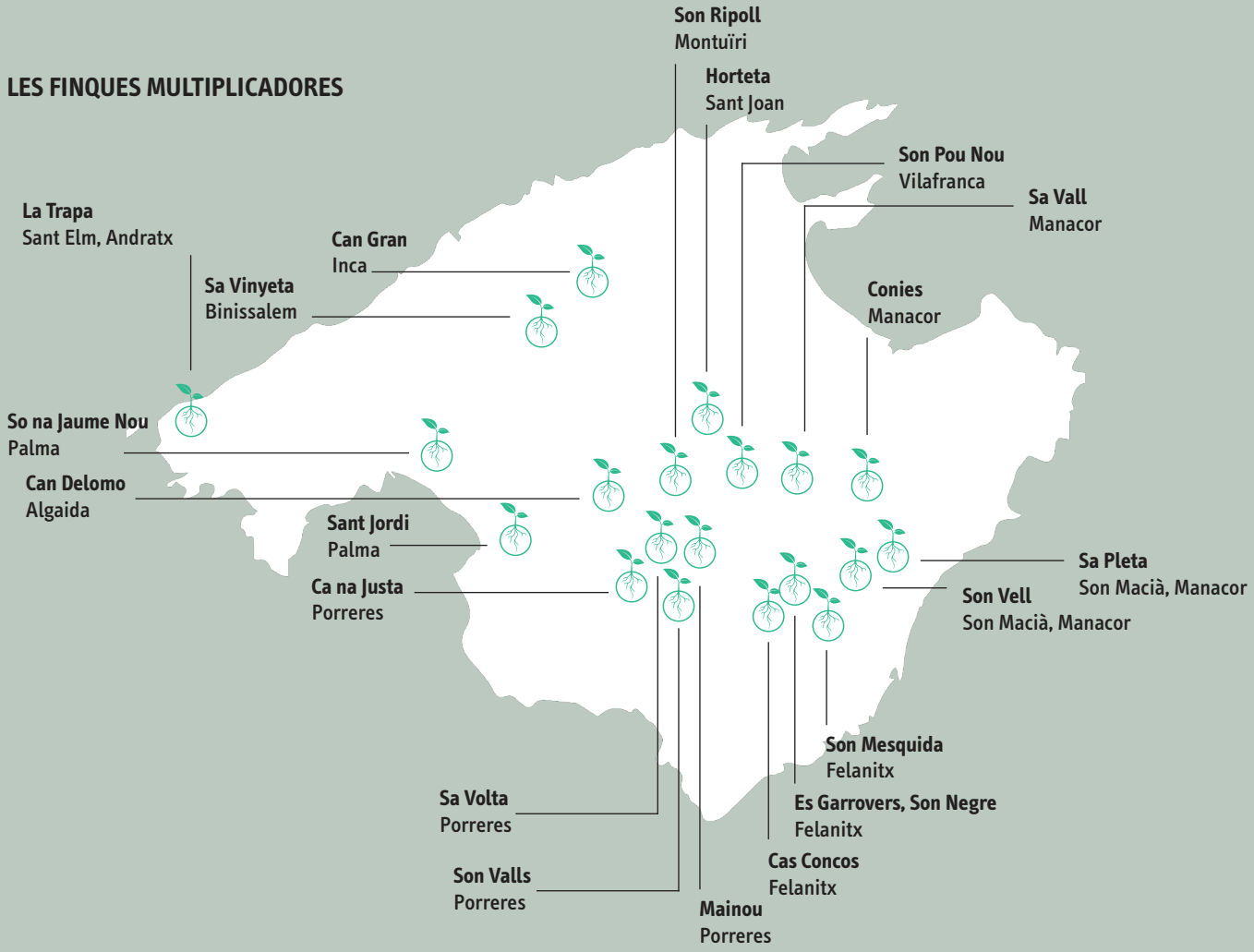
Toni Suñer Monserrat
S'Aljub d'en Mel
Cas Concos, Felanitx
Segell del CBPAE

GOB, voluntàries de la Trapa
La Trapa
Sant Elm, Andratx
Segell del CBPAE

Toni Sureda Nicolau
Son Vell
Son Macià, Manacor
Segell del CBPAE

Miquel Villalonga Maimó
Sa Pleta
Son Macià, Manacor
Segell del CBPAE

LES FINQUES MULTIPLICADORES



LA NETEJA I L'ENVASAT DE LES LLAVORS

Des de l'hivern del 2017 l'AVL ha signat un conveni amb el Viver Bio d'Estel de Llevant per tal d'establir una col·laboració en el procediment de producció, selecció, neteja i envasat de les llavors de varietats locals que conservem.

EL VOLUNTARIAT

Tenim la sort de poder comptar amb persones voluntàries que ens ajuden puntualment en aquest projecte, com:

- Quan organitzam jornades d'un matí, on avançam en algunes tasques com l'extracció de llavor i l'ensobrat.
- Quan obrim les portes de la càmera de llavors per actualitzar l'estoc dues vegades l'any.
- Quan participam en fires a diferents pobles de l'illa on posam a la venda els nostres productes i donam a conèixer el què feim.
- Quan són persones amb possibilitats de treballar un hort i poden apadrinar alguna varietat, per evitar que aquesta es perdi.
- O quan tenen ganes de fer el seguiment d'alguna de les tendes on hi ha els nostres estands, perquè no els falti res.

Hem d'agrair a totes aquestes persones que comparteixen el seu temps amb l'entitat i ens ajuden a tirar endavant el projecte.

LA GERMINACIÓ I CONSERVACIÓ DE LES LLAVORS

Segons el Reglament Tècnic de Control i Certificació de Llavors de Plantes Hortícoles (BOE núm. 169 del 16 de juliol de 1986 i les seves actualitzacions), cada espècie ha de complir amb uns percentatges mínims de germinació per poder-ne distribuir les llavors. Per això, una vegada els hem netejat i assecat bé, és el moment de comprovar si són aptes per a la seva distribució o no.

Per conèixer la germinació de cada varietat i lot, posam un número significatiu de llavors (normalment 30) damunt d'un paper humit en un recipient tancat, i el deixam dins la cambra de germinació; en aquesta podem regular la temperatura segons la que necessita cada espècie per néixer. Passats uns dies, que poden variar molt en funció de l'espècie, podrem comptar el número de llavors que han germinat, i calcular el percentatge de germinació total.

Per tal de conservar en bones condicions les llavors, és important que es mantinguin:

- Seques: dins llocs amb humitat controlada o dins pots hermètics de vidre i amb materials higroscòpics som gel de sílice, guix...
- A temperatura estable: l'ideal és entre 4 i 7 ºC, però el més important és que no hi hagi canvis bruscos de temperatura.
- A les fosques.

LLETUGA
MURTERA
SOBRE
2018

COLFLORI
DE SANT ANTONI
SOBRE 2019

EL SEGELL DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA

El 2012 l'AVL es va donar d'alta al Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica com a Elaborador 0940E. Aquest fet garanteix que la producció de llavor, la neteja i l'envasat de la mateixa, es faci seguint les pautes establertes segons la normativa que regula la producció agrària ecològica.

Per aquest fet a la majoria dels sobres hi podreu trobar l'etiqueta que indica que han estat produïdes segons criteris d'agricultura ecològica.

EL PASSAPORT FITOSANITARI DE LES LLAVORS

A partir de l'any 2020, s'ha modificat la normativa sobre sanitat vegetal i el Registre d'Operadors Professionals de Vegetals (ROPVEG, anteriorment ROPCIV), del qual formam part. Algunes de les espècies que multiplicam estan regulades per l'actual normativa, i en la seva comercialització han d'anar acompanyades d'un Passaport Fitosanitari (PF). Per això, en alguns dels sobres trobareu l'etiqueta d'aquest passaport, que acredita que la llavor va lliure de plagues quarantenàries i que compleix amb els nivells de tolerància exigits per les plagues regulades no quarantenàries.

EL REGISTRE DE VARIETATS COMERCIALS DE L'OFICINA ESPANYOLA DE VARIETATS VEGETALS

L'Oficina Espanyola de Varietats Vegetals (OEVV) és l'encarregada de regular l'obtenció, caracterització i avaluació de les varietats vegetals, i la seva inclusió al Registre de Varietats a escala estatal. Per tenir una varietat registrada com a varietat de conservació (varietats locals o autòctones) al registre de varietats comercials, s'han de fer una sèrie de proves tècniques per identificar i comprovar que el material de la varietat sol·licitada és diferent, estable i homogeni, en comparació amb la resta de varietats de la col·lecció de referència.

Ara bé, des de l'Associació de Varietats Locals creiem que les varietats locals no són estables ni homogènies, i per tant el registre hauria de canviar els seus requisits per poder incloure totes les característiques de les varietats locals que al llarg dels anys la pagesia ha anat conservant, reproduint i comercialitzant.

EL CATÀLEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS

A través del Decret 13/2018 de 19 de maig del 2018 es va crear el Catàleg de varietats locals d'interès agrari de les Illes Balears, amb la finalitat de vetllar per la tutela i la difusió del patrimoni fitogenètic de les Illes Balears, i de recopilar i identificar les varietats locals i els coneixements tradicionals que hi estan associats. Aquest Decret també regula la Comissió de varietats locals, qui decideix les varietats locals que s'hi poden inscriure i les que no.

Aquests darrers anys, des de l'AVL s'han inclòs al Catàleg una vintena de varietats locals, on actualment es recullen quasi 300 varietats de totes les Illes. Es pot consultar el Catàleg al seu web: https://varietatslocalsib.com/ca/webcataleg

QUÈ ENTENEM PER LLAVOR ECOLÒGICA?

SENSE PATENTS

Les varietats protegides mitjançant patents o drets d'obtentor s'han d'eliminar dels sistemes ecològics de producció, tant pels problemes ètics que planteja l'apropiació dels éssers vius i els seus processos, com per la concentració de poder corporatiu que entranya aquest tipus de propietat intel·lectual.

SELECCIÓ PARTICIPATIVA

Les entitats, públiques i privades, dedicades al desenvolupament i la millora de varietats tradicionals per a la producció ecològica han de posar en pràctica mecanismes que facilitin la participació activa dels usuaris finals del producte, tant persones productores com consumidores.

DRET DELS AGRICULTORS/ES

La producció i consum ecològics han de participar activament en la conservació i utilització sostenible dels recursos fitogenètics, a més de fomentar el desenvolupament del Dret dels Agricultors i Agricultores a conservar, utilitzar, intercanviar i vendre material de sembra o propagació conservat a les finques (FAO 2004).

FERTILITAT DEL SÒL

Les varietats provinents de llavor ecològica han de preservar la fertilitat i vitalitat dels sòls, mitjançant l'ús òptim i sostenible dels recursos naturals, abastint de nutrients necessaris a la població (animal i humana), en quantitat i qualitat.

CAPACITAT D'ADAPTACIÓ

Les varietats provinents de llavor ecològica han de tenir una important capacitat d'adaptació a condicions edafoclimàtiques i culturals locals, així com a una agricultura ecològica amb baixa aportació d'insums externs, incrementant i promovent la diversitat genètica intra i interespecífica i varietal.

QUÈ ENTENEM PER LLAVOR ECOLÒGICA?

NO TRANSGÈNICA

En la producció ecològica no s'ha de permetre l'ús de varietats obtingudes mitjançant tècniques de millora microbiològica. El genoma s'ha de respectar com a entitat indivisible i s'ha d'evitar la invasió artificial. També s'ha de respectar la cèl·lula com a entitat funcional indivisible (ECO-PB 2013).

POL·LINITZACIÓ OBERTA

Cal potenciar l'ús de tècniques de selecció que estiguin a l'abast dels pagesos i pageses i que fomentin la interacció de les plantes en cultiu amb la resta dels organismes presents en el sistema. El resultat d'aquests sistemes de millora han de ser varietats reproduïbles, sexual i vegetativament, sense restriccions.

JUSTÍCIA SOCIAL

La producció agrària ecològica ha de garantir l'autonomia i sobirania alimentàries i potenciar la cultura local i el desenvolupament dels territoris rurals, amb criteris de gènere, d'equitat i economia social. Ha de ser un espai que potenciï el desenvolupament de microempreses artesanals de llavors ecològiques i de varietats locals.

HERÈNCIA CULTURAL

La millora de varietats per a la producció ecològica ha de ser respectuosa amb l'herència cultural i agronòmica amb què compta el material base, i per tant, amb els criteris usats pels agricultors i agricultores que l'han conservat.

VIABILITAT ECONÒMICA

L'activitat de producció i venda de llavors ha de ser econòmicament viable. Cal garantir un preu just, tant per als productors de llavors com per als consumidors d'aquestes, que permeti donar continuïtat a l'activitat de producció de varietats locals i ecològiques adaptades a les característiques agroclimàtiques i culturals del territori.

Varietats d'hivern

Ceba blanca mallorquina

Allium cepa

Origen: Horteta, Sant Joan, Mallorca.

Ceba de color blanc, plana i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Les cebes que no es consumeixin es poden ressembrar per fer grells. Les llavors perden viabilitat molt ràpidament en llocs càlids i humits.

G F M A M J J A S O N D

20-30 cm

± 0,9 g ± 315 unitats

1-2 anys

Ceba vermella d'Andratx

Allium cepa

Origen: Can Miquel Pou, Port d'Andratx, Mallorca.

Ceba de color vermell, plana i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Conservació mitjana dels bulbs. Les llavors perden viabilitat molt ràpidament en llocs càlids i humits.

G F M A M J J A S O N D

20-30 cm

± 1,2 g ± 305 unitats

1-2 anys

Ceba vermella eivissenca

Allium cepa

Origen: Planters de Can Malalt, Eivissa.

És una ceba de color rosat, planenca i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Els bulbs tenen bona conservació. Les llavors perden viabilitat molt ràpidament en llocs càlids i humits.

G F M A M J J A S O N D

20-30 cm

± 0,9 g ± 456 unitats

1-2 anys

Col borratxona

Brassica oleracea

Origen: Muro, Mallorca.

Col de color verd clar amb l'interior molt blanc. La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.

G F M A M J J A S O N D

30-50 cm entre plantes
60 cm entre files

± 0,7 g ± 210 unitats

4-10 anys

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

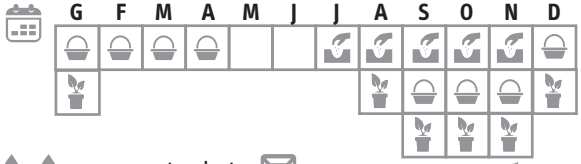
EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Col borratxona petita (o de 7 setmanes)

Brassica oleracea

Origen: Muro, Mallorca.

Les fulles són de color verd obscur, i l'interior molt blanc. Té l'acop petit i les fulles reülles.



30-40 cm entre plantes
60 cm entre files

± 0,7 g ± 310 unitats

4-10 anys

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Col caputxina

Brassica oleracea

Origen: Ca na Justa, Porreres, Mallorca.

Col amb un acop allargat. És apte per menjar com a col tardana, ja que és resistent a l'espigat. És rústica però molt adequada per sopes i aguiats.

30-50 cm entre plantes
60 cm entre files

± 0,6 g ± 200 unitats

4-10 anys

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Col de cabdell

Brassica oleracea capitata L.

Origen: Muro, Mallorca.

Col de color verd clar, té l'acop molt gros i molt poc bollat. És de gust molt fi, ideal per a sopes, aguiats i trempada crua.

30-50 cm entre plantes
60 cm entre files

± 0,9 g ± 220 unitats

4-10 anys

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Colflori de fulla d'espasa

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

Colflori primerenca. La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.

50 cm entre plantes
80-100 cm entre files

± 0,6 g ± 240 unitats

5-10 anys

Colflori de la Puríssima

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
80-100 cm entre files

± 0,6 g ± 235 unitats

5-10 anys

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Colflori de Nadal

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
80-100 cm entre files

± 0,6 g ± 272 unitats

5-10 anys

Colflori de Sant Antoni

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
80-100 cm entre files

± 0,6 g ± 272 unitats

5-10 anys

Colflori de Sant Josep

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

És menys vigorosa que la resta de varietats.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
80-100 cm entre files

± 0,6 g ± 270 unitats

5-10 anys

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Colflori de Tots Sants

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

És de les colfloris més primerenques. El planter es fa de juny a juliol i es trasplanta entre el juliol i l'agost. Es recol·lecta a principis de novembre.

50 cm entre plantes
80-100 cm entre files

± 0,7 g ± 181 unitats

5-10 anys

Colflori de Ram o de Pasqua

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

Colflori tardana. La planta és vigorosa i pot fer més de 2 kg de pes.

50 cm entre plantes
80-100 cm entre files

± 0,6 g ± 250 unitats

5-10 anys

Colflori d'orella d'ase

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és molt vigorosa i pot fer més de 2 kg de pes. És de les colfloris de mig temps.

50 cm entre plantes
80-100 cm entre files

± 0,6 g ± 192 unitats

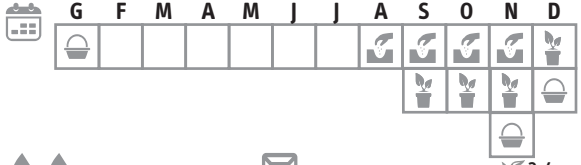
5-10 anys

Enciam d'hivern d'Inca

Lactuca sativa

Origen: Prospectada a Inca, Mallorca, pel CITA.

És un enciam de fulla llarguera, la forma de la fulla és un poc arrodonida i de color verd. Es tanca sense necessitat d'haver de fermar, però s'acaba de formar millor si es ferma. De textura cruixent, i les peces són de tipus mitjà a gros.



30-40 cm entre plantes

± 0,4 g ± 350 unitats

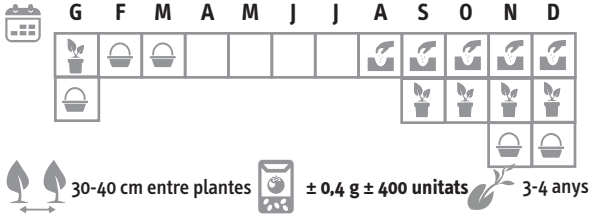
3-4 anys

Enciam d'orella d'ase

Lactuca sativa

Origen: Sant Joan, Mallorca.

És un enciam d'hivern, tot i que els mesos de més fred el seu creixement minva. La fulla és llarguera, acabada en punta i de color verd clar. Es tanca sense necessitat de fermar, és de textura cruixent i les peces són de tipus mitjà a gros.

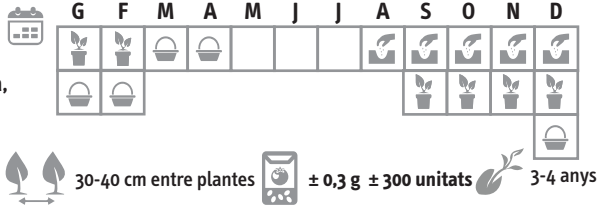


Enciam negre

Lactuca sativa

Origen: Prospectada a Sant Llorenç de Balàfia, Eivissa, pel CITA.

Enciam de fulles de color morat, un poc arrissades i de consistència dura. Forma arrodonida i ben copat. Textura cruixent, i de sabor un poc amarg.

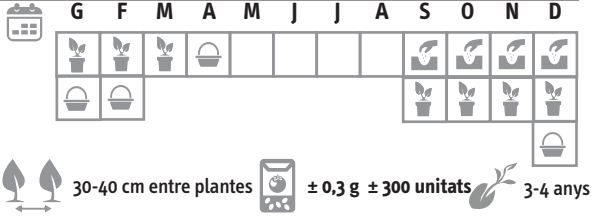


Enciam revull blanc

Lactuca sativa

Origen: Ca na Justa, Porreres, Mallorca.

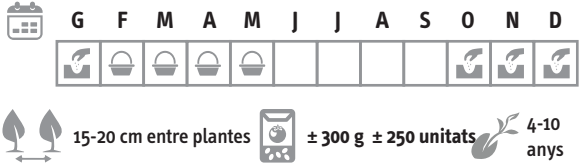
La fulla és de color verd molt clar i un poc arrissada. Fa un cabdell compacte sense necessitat de fermar. De textura fina, sabor suau i poc amarg. És un enciam d'hivern de creixement lent i resistent al fred.



Fava mallorquina *Vicia faba*

Origen: Son Vell, Son Macià, Mallorca.

Fava blanquinosa destinada a consum en verd o en sec, tant per animals com per persones. Indicada per l'adob en verd. La sembra és directa a una profunditat d'uns 10 cm. Les llavors superen els 4 anys si s'emmagatzemen amb poca humitat i a temperatura constant.



Fava negra *Vicia faba*

Origen: Es Maiol, Artà, Mallorca.

Fava de color negre, molt apropiada pel consum en verd, ja que és molt cuitora. Indicada per l'adob en verd. La sembra és directa a una profunditat d'uns 10 cm. Les llavors superen els 4 anys si s'emmagatzemen amb poca humitat i a temperatura constant.

G F M A M J J A S O N D

15-20 cm entre plantes ± 300 g ± 230 unitats 4-10 anys

Favó mallorquí *Vicia faba ssp. equina*

Origen: Sa Bastida, Porreres, Mallorca.

Favó blanquinós, destinat per a consum animal, sencer o en farina, però també és molt bo per a consum humà (tant sec, per fava parada, com tendre). També se'n fa adob verd i és bo com a cultiu de rotació. Per adob en verd s'incorpora en plena floració, entre abril i maig. Se sembra a una profunditat d'uns 2 a 3 cm.

G F M A M J J A S O N D

10-15 cm entre plantes ± 1.000 g ± 1940 unitats 4-8 anys

Julivert mallorquí

Petroselinum crispum

Origen: Es Maiol, Artà, Mallorca.

La fulla és petita i acabada en punta. Té moltes qualitats organolèptiques. S'utilitza a la cuina com a planta aromàtica. Se sembra en parades o eixams.

G F M A M J J A S O N D

± 1,3 g ± 565 unitats 3-7 anys

Lletuga murtera blanca

Lactuca sativa

Origen: Prospectada a Santa Gertrudis, Eivissa, pel CITA.

És un enciam de fulla llarguera, la forma de la fulla acaba un poc en punta i de color verd clar. De cabdell mig obert, si es ferma es tanca millor, però no és necessari. De textura suau i cruixent, i les peces són de tipus mitjà a gros.

G F M A M J J A S O N D

30-40 cm entre plantes ± 0,3 g ± 300 unitats 3-4 anys

Pastanaga morada

Daucus carota

Origen: Es Moradet, Montuïri, Mallorca.

L'arrel és de color morat intens amb el nervi intern lleugerament esblanqueït. Sembra directa. Necessita aigua constantment.

G F M A M J J A S O N D

10 cm entre plantes · ± 0,8 g · ± 545 unitats · 3-10 anys

Pèsol de bullir

Pisum sativum

Origen: Can Brijo, Santa Margalida, Mallorca.

És un pèsol que es consumeix amb la bajoca quan és verd. Per a consum humà. La sembra és directa, a una profunditat d'uns 5 cm. Les llavors perden viabilitat ràpidament després dels 3 anys.

G F M A M J J A S O N D

20-25 cm entre plantes · ± 24 g · ± 130 unitats · 3 anys

Pèsol d'esclovellar

Pisum sativum

Origen: Prospectada a Maria de la Salut, Mallorca, INIA.

La bajoca és grossa i plena. Es consumeix el gra en verd després d'esclovellar-lo. La sembra és directa, a una profunditat d'uns 5 cm. Les llavors perden viabilitat ràpidament després dels 3 anys.

G F M A M J J A S O N D

20-25 cm entre plantes · ± 20,2 g · ± 77 unitats · 3 anys

Rave mallorquí

Raphanus sativus L.

Origen: S'Hort des Pla, Sant Jordi, Mallorca.

Arrel amb la pell rosada i la carn de color blanc translúcid, de 30 a 50 cm i acabada amb punta. Se solen menjar acompanyant plats calents com aguiats o cuinats. Necessita aigua constantment.

G F M A M J J A S O N D

10 cm entre plantes · ± 1,6 g · ± 100 unitats · 5-10 anys

Varietats d'estiu

Albergínia blanca

Solanum melongena

Origen: Son Ripoll, Montuïri, Mallorca.

Albergínia de mida mitjana a petita i forma arrodonida, de color blanc per fora i per dins. De gust molt suau i dolç. S'utilitza per torrar, fregir i farcir.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes
1 m entre files

± 1,3 g ± 200 unitats

5 anys

Albergínia morada

Solanum melongena

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

La pell és morada i la carn blanca. És de gust molt fi. S'utilitza per torrar, fregir i farcir.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes
1 m entre files

± 0,6 g ± 115 unitats

5 anys

Alfabeguera de fulla morada

Ocimum basilicum

Origen: Can Nicolau, Sant Joan, Mallorca.

La fulla és morada i grossa. Es consumeix en fresc com a condiment. Té més propietats nutricionals que la verda.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes

± 0,3 g ± 200 unitats

5 anys

Alfabeguera de fulla verda

Ocimum basilicum

Origen: Can Nicolau, Sant Joan, Mallorca.

La fulla és verda i grossa. Es consumeix en fresc com a condiment. Molt aromàtica.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes

± 0,3 g ± 200 unitats

5 anys

Blat de les Índies

Zea mays L.

Origen: Prospectada a Sa Pobla, Mallorca, pel CRF.

Apte tant per consum animal com humà, de farina molt valorada per fer diferents receptes. Les panotxes fan uns 25 cm de llargada i els grans són de color ataronjat-vermellós.

30-50 cm entre plantes
80 cm entre files

± 19,8 g ± 75 unitats

3-10 anys

Blat de les Índies *Zea mays L.*

Origen: Muro, Mallorca.

Apte per consum animal i humà, sencer o en farina; si es cull molt tendre es pot menjar cruu o cuinat. De panotxes grosses i llavor mitjana. Dins la mateixa varietat es poden diferenciar dos tipus de gra segons el color, més groc o més vermellós, aquesta en concret és fruit d'una selecció de llavor vermella. La planta es pot arribar a fer de 2 m, i és de canya gruixada.

30-50 cm entre plantes
80 cm entre files

± 14,2 g ± 60 unitats

3-10 anys

Carabassa blanca *Cucurbita maxima*

Origen: Can Parril, Muro, Mallorca.

Carabassa rodona, aixafada i acostellada. De pell blanca i polpa de color taronja groguenc. És productiva i de mida mitjana. De llarga conservació, pot aguantar d'un any per l'altre. De textura molt fina i gust molt dolç. Tant és bona per fer al forn com per fer aguiats, cremes o coques.

1-1,5 m entre plantes
2 m entre files

± 7 g ± 24 unitats

4-5 anys

Carabassa de cabell d'àngel

Cucurbita ficifolia

Origen: Manacor, Mallorca.

El fruit és verd amb clapes blanques, la clovella molt dura i la carn de color blanc, filosa. S'utilitza per fer el cabell d'àngel.

1 m entre plantes
2 m entre files

± 4 g ± 20 unitats

4-5 anys

Carabassa de fregall

Luffa cylindrica

Origen: Ses Pedreres, Manacor, Mallorca.

És una planta enfiladissa i es recomana encanyar-la. Es cull quan el fruit és ben sec, per poder treure'n la pell fàcilment. La fibra interior és el què s'utilitza com a fregall o esponja.

G F M A M J J A S O N D

1 m entre plantes
2 m entre files

± 2 g ± 18 unitats

4-5 anys

Carabassa d'encarabassat

Citrullus lanatus

Origen: Ca Na Justa, Porreres, Mallorca.

Tot i el nom, és una síndria de color verd, que en madurar torna de color blanc-grogós. De carn blanca i textura de suro. S'utilitza per fer el carabassat (fruita confitada). Té moltes llavors de color verd fosc.

G F M A M J J A S O N D

1-1,5 m entre plantes
2 m entre files

± 5,3 g ± 30 unitats

4-5 anys

Carabassa llarga

Cucurbita moschata

Origen: Son Ripoll, Montuïri, Mallorca.

El fruit és allargat d'uns 40 cm i de diferents formes. De pell gruixada i de color verd ataronjat amb retxes. La carn és de color taronja intens. És de les més usades per cuinar aguiats, puré, etc. Es pot fer a la seca.

G F M A M J J A S O N D

1-1,5 m entre plantes
2 m entre files

± 3,4 g ± 26 unitats

4-5 anys

Carabassa petita

Cucurbita moschata

Origen: Montuïri, Mallorca.

El fruit és verd amb retxes grogues, petita i un poc quadrada. De carn molt taronja i amb pocs fils. De pell fina i dura. S'utilitza per cuinar.

G F M A M J J A S O N D

1 m entre plantes
2 m entre files

± 4 g ± 38 unitats

4-5 anys

Ciuró mallorquí

Cicer arietinum

Origen: Son Vell, Son Macià, Manacor, Mallorca.

Ciuró petit però de gran qualitat organolèptica. Indicat pel consum en verd i en sec. Se sembra a una profunditat de 10 cm.

G F M A M J J A S O N D

15-20 cm

± 300 g ± 973 unitats

3 anys

Enciam de tres ulls

Lactuca sativa

Origen: Ca na Justa, Porreres, Mallorca.

Enciam d'estiu de fulles ovalades. Té un ull més gran al centre i tendència a tenir-ne dos més als costats. Es tanca sense necessitat de fermar. Les peces són de tipus mitjà.

G F M A M J J A S O N D

30-40 cm entre plantes
50 cm entre files

± 0,3 g ± 350 unitats

3-4 anys

Fesol

Vigna unguiculata

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

Fesol per consum en sec. És un gra petit, blanc amb una cella negra. És molt productiu i no necessita encanyar. La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm.

G F M A M J J A S O N D

30-40 cm entre plantes
50 cm entre files

± 8,9 g ± 46 unitats

3 anys

Fesol fava *Phaseolus lunatus*

Origen: Ca na Justa, Porreres, Mallorca.

És un fesol poc cultivat. És aplanat, amb fons blanc i taques morades que varien en quantitat i forma segons la selecció feta de la varietat. Se'n menja la llavor, no la bajoca. Es pot menjar tant sec com tendre. En arrossos se sol utilitzar un poc tendre, i quan és ben sec s'utilitza més en cuinats, escaldums, greixeres i aguiats. La sembra és directa a una profunditat d'uns 10 cm. Convé encanyar, ja que és una planta molt vigorosa.

G F M A M J J A S O N D

15-20 cm entre plantes

± 46,7 g ± 50 unitats

3 anys

Fesol llarg o de metro

Vigna unguiculata

Origen: Ses Pedreres, Manacor, Mallorca.

Fesol per consum en verd, molt llarg. És molt productiu i necessita ser encanyat. La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm. S'ha de collir molt tendre, ja que ràpidament comença a fer fils.

G F M A M J J A S O N D

30-40 cm entre plantes
80 cm entre files

± 8,9 g ± 45 unitats

3 anys

Llentia mallorquina *Lens culinaris*

Origen: Prospectada a sa Pobla, Mallorca, pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

Llentia rodona i planenca, no gaire grossa i de color marronós a blanc. És bona cuinada i amb verdures, i mesclada amb arròs o fideus. La sembra és directa en terreny ben cultivat i net d'herba, a una profunditat d'uns 10cm.

G F M A M J J A S O N D

15-20 cm entre plantes

± 16 g ± 300 unitats

3 anys

Meló calàpot

Cucumis melo

Origen: Es Moradet, Montuïri, Mallorca.

Meló un poc llarguer amb les puntes arrodonides. De color verd obscur amb taques negres. De pasta de color blanc i textura mitjana. Madura just després del meló eriçó i té bona conservació post collita.

G F M A M J J A S O N D

50-80 cm entre plantes
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)

± 1,8 g ± 55 unitats

4-5 anys

Meló des clot des pou

Cucumis melo

Origen: S'Horta, Felanitx, Mallorca.

Meló rodó i de color blanc. Meló de guardar; es pot menjar fins desembre-gener, millorant el gust.

G F M A M J J A S O N D

50-80 cm entre plantes
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)

± 2,8 g ± 50 unitats

4-5 anys

Meló eriçó

Cucumis melo

Origen: Son Amadora, Vilafranca, Mallorca.

Meló rodó, petit i de pasta blanca, molt aromàtic. És un dels més primerencs. Té baixa conservació post-collita; es pot menjar poc temps després de ser collit.

G F M A M J J A S O N D

50-80 cm entre plantes
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)

± 1,6 g ± 52 unitats

4-5 anys

Meló fei

Cucumis melo

Origen: Son Macià, Manacor, Mallorca.

Meló llarguer, verd fosc i gros. De textura fluixa a mesura que madura, i pasta groga i verdosa. Dolç, molt ensucrat. Té mitjana conservació post-collita; es pot menjar fins octubre-novembre.

G F M A M J J A S O N D

50-80 cm entre plantes
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)

± 1,6 g ± 52 unitats

4-5 anys

Meló fei rodó

Cucumis melo

Origen: So na Jaume Nou, Son Sardina, Palma, Mallorca.

Meló rodó i verd fosc. De textura fluixa a mesura que madura, i la pasta és groga i verdosa. Dolç, molt ensucrat. És un meló de guardar, es conserva fins a Nadal.

G F M A M J J A S O N D

50-80 cm entre plantes
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)

± 2,5 g ± 50 unitats

4-5 anys

Meló groc

Cucumis melo

Origen: Vilafranca, Mallorca.

Meló llarguer, gropellut i de color groc intens. De textura forta i pasta de color crema, de bon gust, dolç i sucós. Meló de guardar; es pot menjar fins desembre-gener, millorant el gust.

G F M A M J J A S O N D

50-80 cm entre plantes
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)

± 2,2 g ± 47 unitats

4-5 anys

Meló manto del Senyor

Cucumis melo

Origen: Felanitx, Mallorca.

Meló allargat, de color blanc amb alguna retxa beix o verda, de pell molt fina. Per una bona conservació s'ha de collir abans que maduri del tot. Té mitjana conservació post-collita; es pot menjar fins octubre-novembre.

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			■	■			■	■	■		

50-80 cm entre plantes
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)

± 2,2 g ± 47 unitats

4-5 anys

Meló pelut o pell de melicotó

Cucumis melo

Origen: Montuïri, Mallorca.

Meló rodonenc i de color verd fosc, amb la pell peluda. De textura fluixa i pasta blanca, gustós i sucós. Té mitjana conservació post-collita; es pot menjar fins octubre-novembre.

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			■	■			■	■	■		

50-80 cm entre plantes
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)

± 2,4 g ± 46 unitats

4-5 anys

Mongeta blanca

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

Mongeta de color blanc per a consum en sec. Requereix encanyar. Es fa directament a la terra a una fondària d'uns 5 cm.

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			■	■	■	■	■	■	■		

20-25 cm entre plantes
80 cm entre files

± 9,5 g ± 26 unitats

3 anys

Mongeta de careta

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

Mongeta de color blanc i rogenc per a consum en sec. No requereix encanyar. És cuitora. Es fa directament a la terra a una fondària d'uns 5 cm.

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			■	■	■	■	■	■	■		

20-25 cm entre plantes
80 cm entre files

± 9,3 g ± 23 unitats

3 anys

Mongeta negra

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

Mongeta de color negre de dimensions petites i per a consum en sec. No fa falta encanyar. Es fa directament a la terra.

G F M A M J J A S O N D

40 cm entre plantes
80 cm entre files

± 10,2 g ± 50 unitats

3 anys

Mongeta pintada

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

Mongeta de color beix amb traces rogenques, per a consum en sec. La planta requereix encanyar. Es sembra directament a una fondària d'uns 5 cm.

G F M A M J J A S O N D

20-25 cm entre plantes
80 cm entre files

± 15 g ± 35 unitats

3 anys

Mongeta rossa

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

Mongeta de color beix i forma rectangular arrodonida, per a consum en sec. Requereix encanyar. Es sembra directament a una fondària d'uns 5 cm.

G F M A M J J A S O N D

20-25 cm entre plantes
80 cm entre files

± 9 g ± 24 unitats

3 anys

Mongeta tendra beix

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

Mongeta rodona per a consum en verd. La planta necessita encanyar. Es sembra directament a la terra, a una profunditat d'uns 5 cm.

G F M A M J J A S O N D

40 cm entre plantes
50 cm entre files

± 7 g ± 23 unitats

3 anys

Mongeta tendra blanca

Phaseolus vulgaris

Origen: Son Fulles, Artà, Mallorca.

Mongeta rodona i llarga, per consum en verd. La planta és molt productiva i s'ha d'encanyar. Es fa directament a la terra.

G F M A M J J A S O N D

40 cm entre plantes
50 cm entre files

± 6,4 g ± 25 unitats

3 anys

Pebre blau

Capsicum annuum

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

És un pebre gros, de pasta gruixada, acabat en punta i en forma de tres caires. És de color verd fosc quan encara no ha madurat, i se sol collir ja madur, quan és vermell o amb tonalitats verda i vermellosa. És molt bo per fer torrat.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes
80 cm entre files

± 0,5 g ± 80 unitats

5 anys

Pebre de banya de cabra

Capsicum annuum

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

Pebre verd obscur amb forma de banya, acabat en punta. Té la carn prima. No és coent.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes
80 cm entre files

± 0,5 g ± 66 unitats

5 anys

Pebre de fulla d'olivera

Capsicum annuum

Origen: Can Pou, Sant Jordi, Mallorca.

Pebre petit, de carn prima i acabat en punta. Es pot consumir cru quan és verd o cuinat quan és madur. És el que s'utilitza per fer l'espècie de pebre coent.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes
80 cm entre files

± 0,5 g ± 125 unitats

5 anys

Pebre de Padrón

Capsicum annuum

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

Pebre petit, alguns coents, amb la punta aixafada. De color verd obscur i carn prima. És ideal per fer fregit quan és verd.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes
80 cm entre files

± 0,5 g ± 89 unitats

5 anys

Pebre de tap de cortí

Capsicum annuum

Origen: Sa Teulera, Manacor, Mallorca.

Pebre de petites dimensions, que es pot utilitzar per envinagrar quan és verd o per fer pebre bord quan és madur.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes
80 cm entre files

± 0,4 g ± 79 unitats

5 anys

Pebre d'envinagrar

Capsicum annuum

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

Pebre de color verd clar, acabat en punta i de carn prima. Un poc coent. Ideal per envinagrar quan és verd.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes
80 cm entre files

± 0,5 g ± 100 unitats

5 anys

Pebre ros

Capsicum annuum

Origen: Sant Jordi, Mallorca.

Pebre de color verd clar, de carn prima. Normalment es consumeix cru. És el que s'utilitza per fer el trempó.

G F M A M J J A S O N D

40-50 cm entre plantes
80 cm entre files

± 0,3 g ± 65 unitats

5 anys

Pebre ros gruixat

Capsicum annuum

Origen: Muro, Mallorca.

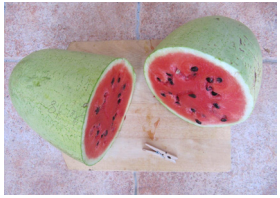
Pebre de color verd clar, de carn gruixada. És apte tant per menjar verd com per torrar vermell.

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			●	●							
			●								

40-50 cm entre plantes
80 cm entre files

± 0,4 g ± 53 unitats

5 anys



Síndria blanca i allargada

Citrullus lanatus

Origen: Son Vell, Son Macià, Mallorca.

És una síndria molt dolça, allargada i amb la pell de color verd clar. La seva mida és modesta. El pinyol és de color negre i gros.

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			●	●							

50 cm entre plantes
1 m entre files

± 3,9 g ± 41 unitats

4-5 anys

Síndria de pinyol blanc

Citrullus lanatus

Origen: Sant Joan, Mallorca.

És rodona, de color verd clar amb retxes verdes més obscures. Té molt de pinyol, de color blanc i gros.

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			●	●							

50 cm entre plantes
1 m entre files

± 3,8 g ± 25 unitats

4-5 anys

Síndria de pinyol vermell

Citrullus lanatus

Origen: Jardí Botànic de Sóller, Mallorca.

És rodona, de color verd fosc amb retxes verdes. El pinyol és de color vermellós. La sembra directa es sol fer de març a juny.

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			●	●							

50 cm entre plantes
1 m entre files

± 3,2 g ± 25 unitats

4-5 anys

Tomàtiga de bombilla

Solanum lycopersicum

Origen: Manacor, Mallorca.

Tomàtiga d'amanida en forma de bombeta. Molt productiva i de fruits carnosos, vermells. Millor encanyar per una millor recol·lecció.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
70 cm entre files

± 0,4 g ± 100 unitats 4 anys

Tomàtiga de cor de bou

Solanum lycopersicum

Origen: S'Hostalet, Sant Joan, Mallorca.

Tomàtiga en forma de cor, grossa, de molta carn i pell fina. És dolça i sucosa, i té poca conservació post collita. Millor encanyar. Es recomana fer-la primerenca perquè amb les pluges de final d'estiu es clivella.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
70 cm entre files

± 0,3 g ± 100 unitats 4 anys

Tomàtiga de Mutxamel

Solanum lycopersicum

Origen: Son Juny, Sant Joan, Mallorca.

Tomàtiga rodona, molt arrugada, forta i dura. Es pot sembrar tardana perquè no es clivella amb la pluja. Molt apte per a comercialitzar. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
70 cm entre files

± 0,2 g ± 100 unitats 4 anys

Tomàtiga de pera

Solanum lycopersicum

Origen: Ca Na Justa, Porreres, Mallorca.
Tomàtiga de mida mitjana, allargada i dolça. Molt aptes per fer conserves, ja que fan poc suc. Tomatiguera de mata baixa, molt productiva, No necessita encanyar. Pot donar problemes puntuals de necrosi apical, encara que depèn molt de les condicions de cultiu.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
70 cm entre files

± 0,5 g ± 125 unitats 4 anys

Tomàtiga de ramellet de Banyalbufar

Solanum lycopersicum

Origen: Hort de can Fura, Banyalbufar, Mallorca.
És una tomàtiga allargada i algunes acabades amb un petit mugró. De color vermell taronja per fora i per dins de color vermell. És un poc blana i en funció del reg que ha tengut aguanta millor o pitjor la conservació post-collita. Apte per guardar a l'hivern. Es recomana encanyar.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
80 cm entre files (o més, si es fa a la seca)

± 0,8 g ± 95 unitats

4 anys

Tomàtiga de ramellet blanca

Solanum lycopersicum

Origen: Cas Manescal, Son Sardina, Mallorca.

És una tomàtiga arrodonida, de color taronja per fora i per dins de color ben vermell i amb molta polpa. Té la carn forta i molt bona conservació post-collita.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
80 cm entre files (o més, si es fa a la seca)

± 0,8 g ± 85 unitats

4 anys

Tomàtiga de ramellet de canyisset

Solanum lycopersicum

Origen: Son Macià, Mallorca.
Tomàtiga de grans dimensions i de color rosat, amb molta carn. Apte per guardar durant la tardor i l'hivern. Es recomana encanyar, encara que també es pot fer rastrera. S'ha de regar de manera regular per evitar clivellats.

G F M A M J J A S O N D

1 m entre plantes
2 m entre files

± 0,3 g ± 60 unitats

4 anys

Tomàtiga de ramellet de ferro

Solanum lycopersicum

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

Tomàtiga de petites dimensions, rodona i rosada. Apte per guardar a l'hivern. Resistent a la sequera. Si es fa en regadiu, es recomana encanyar. A la seca no és necessari.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
80 cm entre files (o més, si es fa a la seca)

± 0,3 g ± 64 unitats

4 anys

Tomàtiga de ramellet de mateta

Solanum lycopersicum

Origen: Ca Na Justa, Porreres, Mallorca.

Tomàtiga de petites dimensions, lleugerament aplanada i de color rosat. Molt resistent a la sequera. Apte per guardar durant l'hivern. És la més indicada per sembrar sense encanyar.

G F M A M J J A S O N D

40 cm entre plantes
80 cm entre files (o més, si es fa a la seca)

± 0,3 g ± 71 unitats

4 anys

Tomàtiga de ramellet en punta

Solanum lycopersicum

Origen: Son Gener, Ariany, Mallorca.
És una tomàtiga petita, ovalada i acabada amb un mugró ben pronunciat. De color rosat ataronjat per fora i per dins de color vermell. Té la carn forta i molt bona conservació post-collita. Apte per guardar a l'hivern damunt canyissos o caixons ja que el capoll li cau quan es cull. No fa falta encanyar.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
80 cm entre files (o més, si es fa a la seca)

± 0,8 g ± 180 unitats

4 anys

Tomàtiga de ramellet de na Solereta

Solanum lycopersicum

Origen: Son Negre, Felanitx, Mallorca.

És una tomàtiga allargada, de color rosat, molt plena. Es conserva molt bé durant tot l'hivern. Les humitats la poden fer clivellar més. Es pot encanyar i també es pot fer a la seca.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
80 cm entre files (o més, si es fa a la seca)

± 0,3 g ± 60 unitats

4 anys

Tomàtiga de Valldemossa

Solanum lycopersicum

Origen: Jardí botànic de Sóller, Mallorca.

Tomàtiga d'amanida grossa, rodona, llisa, de pell fina i molt gustosa. Fa molt de suc, essent molt bona per amanides. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
70 cm entre files

± 0,3 g ± 80 unitats

4 anys

Tomàtiga negra

Solanum lycopersicum

Origen: Manacor, Mallorca.

Tomàtiga rodona, de pell molt prima i gust molt bo. De color morat. És sensible al clivellat. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
70 cm entre files

± 0,4 g ± 120 unitats

4 anys

NOVETAT

Clavell de moro de mata baixa

Tagetes patula

Origen: Ca na Justa, Porreres.

Planta amb acció nematicida i repel·lent d'insectes com pugons. També s'utilitza per atreure pol·linitzadors, ja que la flor és molt vistosa, de coloracions groc i taronja intens. Fa una mata que pot arribar als 80 cm d'alçària i d'amplada.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes i 1 m entre files

± 0,3 g ± 125 unitats

2 anys

NOVETAT

Enciam d'estiu

Lactuca sativa

Origen: Planters i Ornamentals Nicolau, Sant Joan, Mallorca. Enciam d'estiu de fulles llargues i ovalades. Està seleccionat per només tenir un ull i es tanca sense necessitat de fermar. Les peces són bastant grans. És una varietat resistent a l'espigat, per això es pot sembrar a l'estiu, però necessita estar ben regat.

G F M A M J J A S O N D

30 – 40 cm
entre plantes

± 0,3 g ± 400 unitats

3-4 anys

NOVETAT

Perpètua lila

Gomphrena globosa

Origen: Ca na Justa, Porreres.

Planta ornamental, emprada com a atraient de pol·linitzadors en l'hort d'estiu. Fa una mata que pot arribar a 1 m d'alçària i 1 m d'amplada. De fulla petita i allargada, i la flor és molt abundant i en forma de bolleta de color lila.

G F M A M J J A S O N D

50 cm entre plantes
i 1 m entre files

0,6 g ± 100 unitats

2 anys

NOVETAT

Perpètua vermella

Gomphrena globosa

Origen: Ca na Justa, Porreres.

Planta ornamental, emprada com a atraient de pol·linitzadors en l'hort d'estiu. Fa una mata que pot arribar a 1 m d'alçària i 1 m d'amplada. De fulla petita i allargada, i la flor és molt abundant i en forma de bolleta de color vermell.

50 cm entre plantes i 1 m entre files

± 0,6 g ± 100 unitats

2 anys

NOVETAT

Tabac de pota

Nicotiana rustica

Origen: Ca na Justa, Porreres.

Planta hostatge, de fulla grossa i enganxadissa. Atreu fauna útil als horts d'estiu i també se'n poden elaborar preparats vegetals amb propietats insecticides. És una varietat alta i pot arribar a fer 2 m d'alçària; per això se sol sembrar al cap cada filera, per no molestar i fer ombra als cultius.

50 cm entre plantes i 1 m entre files

± 0,3 g ± 500 unitats

2 anys

ON PODEM TROBAR LES LLAVORS DE VARIETATS LOCALS?

Actualment tenim 37 punts repartits a l'illa de Mallorca i 1 més a Menorca on es poden trobar els nostres estands amb una mostra de les llavors que produïm.

El format en què es troben les llavors són petits sobres amb un gramatge modest per tal que particulars i pagesos es puguin fer el planter o puguin sembrar directament les llavors.

Per aquells productors que n'utilitzen quantitats més grans, també venem llavors a granel, sempre que en tinguem en estoc i en quantitat suficient.

COMPRA ONLINE:

www.varietatslocals.org

COMPRA A L'ENGRÒS I PER COMANDES:

693066858 / 722782536

comandes@varietatslocals.org

LLISTAT D'ESTABLIMENTS DE VENDA COL·LABORADORS

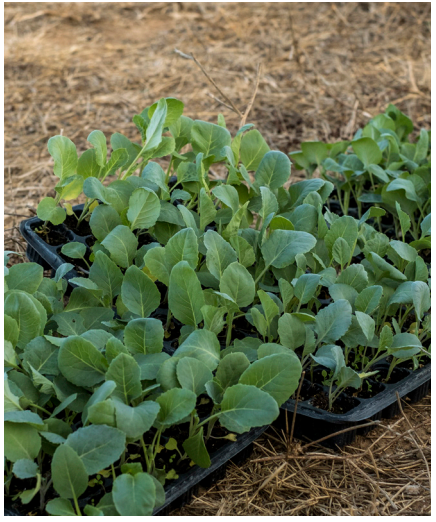
Associació de Varietats Locals	Porreres - 07620	C/ d'en Sala, 13
Agromart Es Cruce	Vilafranca de Bonany - 07250	Ctra. Ma-15 km 41
Biokalma	Palma - 07002	Plaça de la Quartera, 9
Botiga Ca Vostra	Lluc - 07315	Plaça dels Pelegrins
Camp Mallorquí	Consell - 07330	Avinguda del Raiguer, 5
Ca na Toneta	Caimari - 07314	C/ de s'Horitzó, 21
Can Butxet. Jardineria i magatzem agrícola	Muro - 07440	Ctra. Muro – Can Picafort, Km. 3,5
Can Gallet	Campanet - 07310	Carreró d'en Curt, 1
Can Juanito	Son Ferriol - 07198	Ctra. Palma – Manacor, Km. 6,6
Cas Camion	Llubí - 07430	C/ sa Carretera, 69
Cas Cubano	Sa Indioteria - 07009	Camí dels Reis, 619
Cas Joves	Esporles - 07190	C/ Quarter, 34
Centre de Jardineria	Port Alcúdia - 07400	Av. Tucà, 33G
Cocos Garden	Andratx - 07150	Ctra. del Port d'Andratx, 24
Cooperativa Agrària de Sineu (Camp Mallorquí)	Sineu - 07510	C/ Calvari, s/n
Cooperativa Agrícola d'Andratx	Andratx - 07150	C/ Catalunya, 21
Cooperativa Agrícola de Porreres	Porreres - 07620	C/ Cooperativa, 29
Cooperativa Agríc. i Ram. Sant Salvador	Artà - 07570	C/ Parres, s/n
Cooperativa d'Algaida	Algaida - 07210	C/ Farinera, 5
Cooperativa de Llucmajor	Llucmajor - 07620	Ronda Ponent, 60

LLISTAT D'ESTABLIMENTS DE VENDA COL·LABORADORS

Cooperativa Sant Bartomeu	Sóller - 07100	Ctra. de Fornalutx, 8
Ecomercat Herba-sana	Manacor - 07500	Ronda del Port, 22
Grup Fruits Secs	Binissalem - 07350	Ctra. Palma - Alcúdia, km 23,4
Magatzem agrícola de Son Macià	Son Macià - 07509	C/ Puig del Anar, 20
Magatzem Can Dimoni	Felanitx - 07200	Av. República Argentina, 32 baixos
Magatzem Ca'n Puça	Cas Concos - 07208	C/ Sant Nicolau, 30
Rústic Km0	Es Pil·larí - 07600	Camí de Muntanya, 374
Pi plant	Santa Maria del Camí - 07320	Plaça Nova, 4
S'Altra Cova	Cala Ratjada - 07590	C/ Almirante Cervera, 24
S'Altra Senalla	Palma - 07004	C/ Arxiduc Lluís Salvador, 24
Sa Porrassa	Calvià - 07181	Ctra. Cala Figuera, 50
Sa Tanqueta	Santanyí - 07650	C/ Camp d'en Torrella, 9
Son Figuerola	Inca - 07300	Pl. Mare de Déu de Lluc, 3
Terranostra Supermercat Cooperatiu	Palma - 07004	C/ d'Alfons el Magnànim, 24
Viver Bio d'Estel de Llevant	Manacor - 07500	Camí de Son Talent
Vivers Santa Maria	Santa Maria del Camí - 07320	Ctra. Inca-Palma Km. 12,1
Banc de llavors de Menorca (APAEM)	Maó - 07701	Ctra. Maó – Ciutadella (Me-1), km 4,4
GOB Menorca	Maó - 07712	Ctra. a l'aeroport amb camí Torelló, s/n

PUNTS DE VENDA DE PLANTERS I ARBRES DE VARIETATS LOCALS

A continuació hi ha una llista de vivers on es poden trobar planters d'hortícoles, algunes lleguminoses i ornamentals de varietats locals, així com els viveristes d'arbres fruiters de varietats locals. Tal com s'indica alguns tenen la certificació ecològica i altres no.



Mallorca

Ángeles Díaz	Son Ferriol, Palma – 671 63 95 25	planters d'hortícoles.
Ca na Justa	Porreres – 971 64 70 97	planters d'hortícoles i ornamentals
Can Roseta	Son Servera – 652 03 56 58	planters ecològics d'hortícoles
Viver Brots aromàtics	Llucmajor – 690 02 96 13	planters ecològics d'hortícoles per encàrrec. Viver no obert al públic.
Llabrés – Centre de Jardineria	Manacor – 971 83 48 88	arbres fruiters com albercoquer, cirerer, prunera, ametller i melicotoner
Mallorca Growing Plant	Porreres – 971166514	planters ecològics d'hortícoles, per encàrrec.
Planters i Ornamentals Nicolau	Sant Joan – 615 50 11 72	planters d'hortícoles i ornamentals
Planters Morey Rosselló	Manacor – 607 81 02 99	planters d'algunes hortícoles
Viver Joan Crespí	Búger – 667 55 20 36	arbres fruiters com garrover, figuera, també puntualment cirerer, albercoquer, prunera.

Menorca

Arbres d'Algendar	Ferreries – 971 38 62 7	arbres fruiters en ecològic.
Es Viver – GOB Menorca	Maó – 650 35 01 72	planters ecològics d'hortícoles, silvestres, aromàtiques i fruiters.
Vivers Ecoverd	Maó – 971 36 36 77	planters ecològics d'hortícoles, aromàtiques i ornamental.

Eivissa i Formentera

Els Fameliars	Santa Eulàlia – 607 44 43 91	planters d'hortícoles.
Can Malalt	Sant Josep – 971 39 92 23	planters d'hortícoles.

ENTITATS AMIGUES

L'Associació *La Troje* es dedica a la conservació i revaloració de les varietats i el saber agrari tradicional a la Serra de Madrid. Va començar el seu camí el 2004 amb l'objectiu de rescatar el llegat de la gestió camperola de la biodiversitat. Per recuperar les llavors i els fruiters serrans, així com el saber associat al seu maneig, es van recórrer els pobles de la Serra Nord, visitant hort per hort i entrevistant les persones que han conservat aquestes varietats i saben com cultivar-les. El nostre banc de llavors també es va enriquir amb els intercanvis amb diversos territoris, perquè les llavors són viatgeres sense fronteres.

Producció agroecològica de llavors, planter i fruiters

Continuar cultivant i menjant les varietats tradicionals és la millor manera de conservar-les. Per això, produïm i distribuïm aquest patrimoni considerant-ho un bé comunal, que pot ser reproduït i compartit lliurement per totes les persones que el mantenen. Apostem per la distribució directa de les nostres llavors, planters i fruiters entre una comunitat de 2.500 persones col·laboradores de l'associació, que són les veritables guardianes d'aquesta diversitat.

Contacte: info@latroje.org Web: https://www.latroje.org Facebook: https://www.facebook.com/latrojee/
Instagram: https://www.instagram.com/asociacion_la_troje/

Aquest catàleg s'ha pogut dur a terme gràcies al suport de la subvenció del Departament de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local, del Consell de Mallorca, per a esdeveniments i projectes de promoció de l'economia local, el petit comerç i el producte de Mallorca.

A través del projecte "Promoció de les varietats locals de Mallorca" es pretén donar a conèixer el producte local amb què treballa l'AVL i millorar-ne la seva posició dins del mercat: les varietats locals en general i les seves llavors, la gastronomia local que les utilitza, els coneixements tradicionals arrelats a aquestes, entre altres.

Direcció Insular de Promoció Econòmica i Producte de Mallorca
Departament de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local
Consell de Mallorca

DEDICATÒRIA

Enguany dedicam el catàleg a la figura multiplicadora de llavors. Els multiplicadors i multiplicadores de llavors són les persones encarregades de produir les llavors, i que coneixen molt bé les plantes que cultiven perquè observen tot el seu cicle de cultiu. A més, seleccionen les millors plantes i els millors fruits per tal que siguin les seves llavors les que serveixin per tornar a sembrar i continuar multiplicant per repartir entre la població.

Aquesta és una tasca invisible, com moltes altres dins la pagesia, i requereix molts coneixements culturals associats als cultius, adquirits a través de l'experiència i l'experimentació amb cadascuna de les plantes que es cultiven. Per això, ser multiplicadora de llavors és una feina que requereix molta cura, perseverança i paciència, així com la capacitat d'entendre els cicles de la natura i treure'n el màxim profit. Des de l'Associació de Varietats Locals estam molt agraïdes de tenir 19 multiplicadors i multiplicadores de llavors, i animam la població a fer-se multiplicadora de les seves pròpies llavors. És una tasca important i molt necessària per poder ser un poc més autosuficients i tancar els cicles de la natura. El nostre objectiu és que les varietats siguin lliures i reproduïbles, i per això les llavors de varietats locals necessiten moltes persones que les multipliquin.

A més de persones que facin llavor, les varietats locals també necessiten temps: per qüestions de qualitat i per evitar encreuaments amb altres varietats d'una mateixa espècie, no les podem reproduir totes de cop. És per això que no podem tenir la mateixa quantitat de llavors de totes les varietats durant cada any. Esperem que ho entengueu i desitjam que de cada vegada hi hagi més gent que s'animi a fer-se les seves pròpies llavors.

Associació de
Varietats Locals
Mallorca

COMPRA ONLINE:

www.varietatslocals.org

COMPRA A L'ENGRÒS I PER COMANDES:

693066858 / 722782536 comandes@varietatslocals.org

Formam part de:

RED DE SEMILLAS
Resembrando e Intercambiando

Cultiva diversitat
Sembra els teus drets

8 437021 743784