



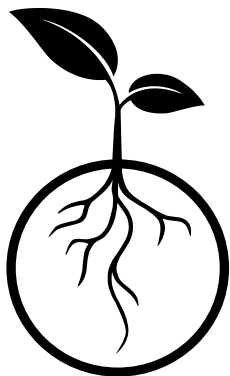
Associació de  
**Varietats Locals**  
Mallorca

# catàleg de llavors

## 2022



20 anys | escampant llavors



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](http://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](http://www.redsemillas.info)

Fotografia: Lluís Vidaña, Marc Alcover, Miquel A. Cañellas i Natxa Pomar

Disseny i maquetació: Lluís Vidaña

Text: AVL

## 20 ANYS DE L'ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS I 9 ANYS DE CATÀLEG DE LLAVORS



Esperonats per la possibilitat d'obtenir un ajut europeu, un grup de persones engrescades en la defensa, la recuperació i el foment de les varietats vegetals locals, vàrem enllestir, fa vint anys, una llista de les varietats de les Illes Balears -l'existència de les quals era molt precària- i l'enviàrem a Europa. Per a la nostra sorpresa, la Comunitat Europea ens concedí l'ajut. Va ser el naixement de la nostra associació. Vàrem néixer perquè vàrem veure que, a escala internacional, la nostra curolla tenia molt de sentit.

En aquest sentit vàrem entendre la tasca dels nostres padrins i padrines de la pagesia, la lluita que havien mantingut durant molts anys -segles- i que havia comportat, entre d'altres, uns processos de selecció d'ordre qualitatiu en matèria de valors nutricionals i gustatius, en comptes d'una aparença vistosa, però buida de nutrients i de sabor. Teníem al nostre abast un tresor per salvaguardar abans que la massificació consumista el destruís. Cereals, lleguminoses, farratgeres, hortalisses (des del tap de quartí a la taperera), arbres fruiters i de secà (ametlers, garrovers, oliveres...), vinya... tot un univers biològic, de gairebé dues mil varietats, que havia nodrit la gent de les Illes Balears durant un període molt llarg, no podia desaparèixer.

Els components de l'Associació, dones i homes de la terra, que la treballam per obtenir els seus fruits, lluitam amb tenacitat per aconseguir una producció que, a més dels valors simbòlics, pugui satisfer les necessitats alimentàries del nostre poble i, al mateix temps ens proporcioni un mode de guanyar-nos la vida. Conceptes com els d'agroecologia, de sobirania alimentària, de proximitat... són la base del nostre compromís i de la nostra tasca.

El catàleg de l'any 2022 és el novè, i és el fruit de totes aquelles persones que el formen: les que van seleccionar, millorar i espargir les llavors fins avui dia; les que les multipliquen cada any per tal de disposar-ne a tots els punts de distribució; el voluntariat que extreu, neteja i ensobra la llavor i les que les distribueixen i ajuden a fer-les visibles. A més, de les moltes que han passat per la nostra entitat, fent altres tasques invisibles i estudis constants, i a les que volem reconèixer el seu pas; que el 2022 també estan de festa.

Aquest catàleg és una invitació a la participació i al compromís de totes aquelles persones que senten inquietuds com les nostres envers la salvaguarda d'aquests béns que la naturalesa i la feina de la nostra gent han fet possibles.

Amigues i amics de Mallorca i arreu, l'Associació de Varietats Locals és vostra, siau benvingudes al nostre 20è aniversari!!!

La junta

## 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 que 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 reproduïxen unes 80 varietats locals d'hortalissa i llegum. La majoria de varietats que es multipliquen tenen 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 viviers 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, prioritizam 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**

Es Garrovers, Son Negre  
Felanitx  
Pràctiques agroecològiques



**Espècies Crespi,  
Llorenç Tortella**

Son Pou Nou  
Vilafranca  
Segell del CBPAE



**Agromart, Rafel Figuera**

Sa Volta / Son Mesquida  
Porreres / Felanitx



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

Ca na Justa, Porreres



**Pep Barceló**

Son Valls, Porreres  
Segell del CBPAE



**Hort de Can Gran, Tomeu  
Domenge i Arantxa Moreno**

Can Gran, Inca  
En reconversió a  
l'agricultura ecològica



**Toni Feliu Pou**

So na Jaume Nou / Sant Jordi  
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  
Manacor  
Segell del CBPAE



**Pere Ferragut**  
Can Delomo  
Algaida  
Segell del CBPAE



**Xesc Nicolau Català**  
Horteta  
Sant Joan  
Segell del CBPAE



**Joan Toni  
Servera Guardiola**  
Conies  
Manacor



**Toni Suñer Monserrat**  
S'Aljub den Mel  
Cas Concos, Felanitx  
Segell del CBPAE



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

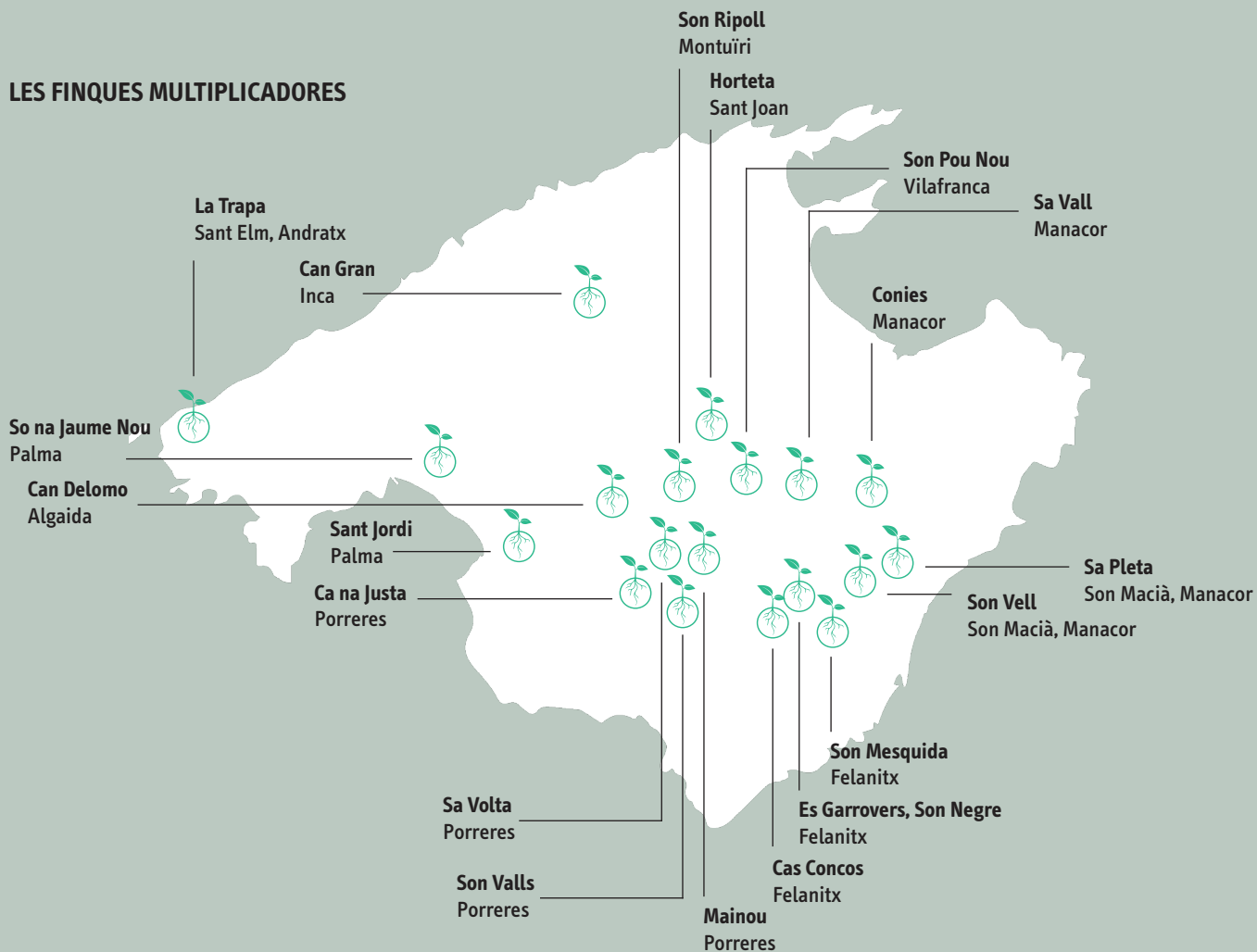


**Toni Sureda Nicolau**  
Son Vell  
Son Macià, Manacor  
Segell del CBPAE



**Miquel Villalonga Maimó**  
Son 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'agrar a totes aquestes persones que comparteixen el seu temps amb l'entitat i ens ajuden a tirar endavant el projecte.



## 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.

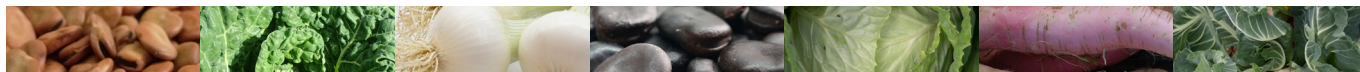


### VIABILITAT ECONÒMICA

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



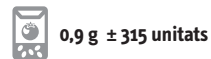
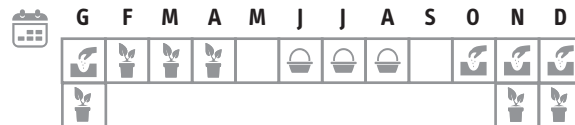


### Ceba blanca mallorquina

*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 ressebrar per fer grells. Les llavors perden viabilitat molt ràpidament en llocs càlids i humits.

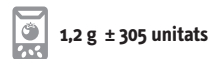
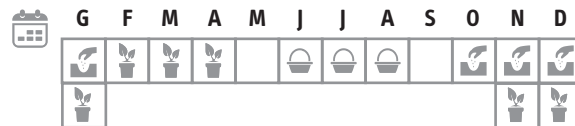


### Ceba vermella d'Andratx

*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.

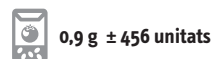
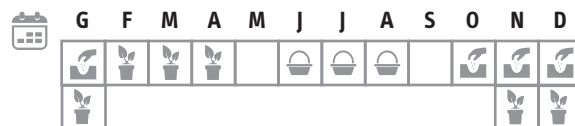


### Ceba vermella eivissenca

*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.

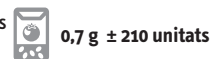
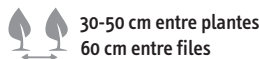


### Col borraixona

*Brassica oleracea*

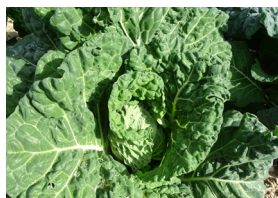
**Origen:** Muro, Mallorca.

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





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.



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



30-40 cm entre plantes  
60 cm entre files

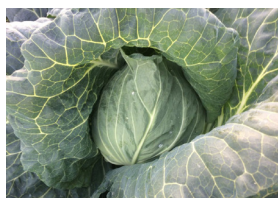


0,7 g ± 310 unitats



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.



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



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.



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



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.



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



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.



EN PROCÉS DE SELECCIÓ



### Colflori de Nadal

*Brassica oleracea* var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



### Colflori de Sant Antoni

*Brassica oleracea* var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.

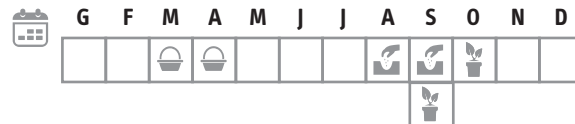


### Colflori de Sant Josep

*Brassica oleracea* var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

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



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.



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



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.



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



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.



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



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.



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



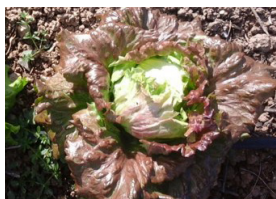
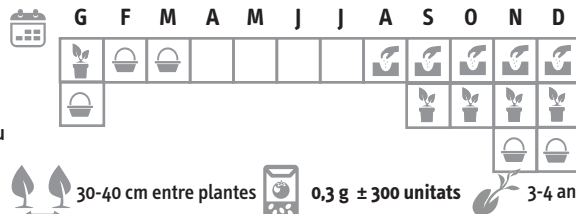


## Enciam d'orella d'ase

*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.

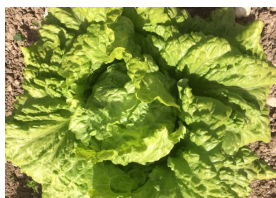
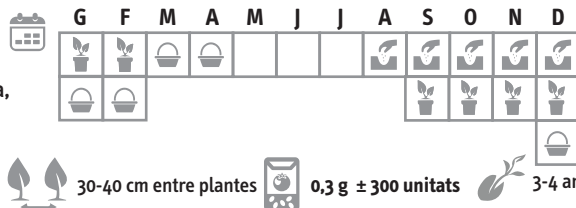


## Enciam negre

*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.

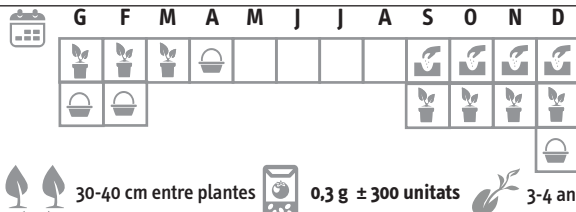


## Enciam revull blanc

*Lactuca sativa*

**Origen:** Ca na Justa, Porreres, Mallorca.

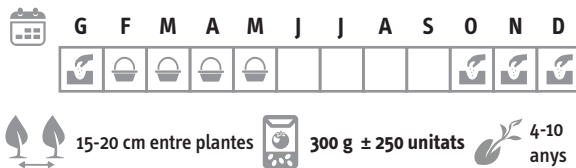
La fulla és de color verd molt clar i un poc arrissada. Fa un cabdell compacte sense necessitat de fermar. De textura fina, sabor suau i poc amarg. És un enciam d'hivern de creixement lent i resistent al fred.



## 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.



15-20 cm entre plantes



300 g ± 230 unitats



4-10 anys

NOVETAT



### 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.



10-15 cm entre plantes



1.000 g ± 1940 unitats



4-8 anys

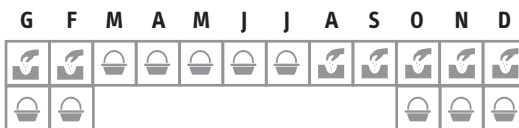


### Julivert mallorquí

*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.

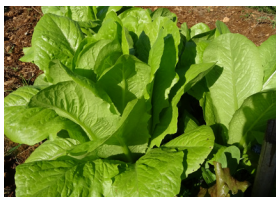


1,3 g ± 565 unitats



3-7 anys

NOVETAT



### 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.



30-40 cm entre plantes



0,3 g ± 300 unitats



3-4 anys



VARIETAT REGISTRADA A L'OFICINA ESPANYOLA DE VARIETATS VEGETALS



VARIETAT INCLOS A AL CATÀLEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS



## 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.



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.



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.



20-25 cm entre plantes



20,2 g ± 77 unitats



3 anys

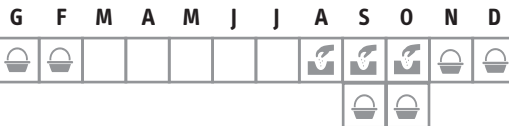


## Rave mallorquí

*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.



10 cm entre plantes



1,6 g ± 100 unitats



5-10 anys



VARIETAT REGISTRADA A L'OFICINA ESPANYOLA DE VARIETATS VEGETALS



VARIETAT INCLOS A AL CATÀLEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS



# 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.



### 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.



### 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.



### 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.





### 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

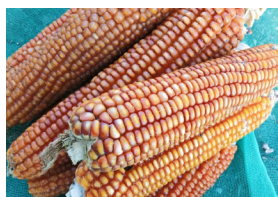


19,8 g ± 75 unitats



3-10 anys

NOVETAT



### 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

NOVETAT



### 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 coll quan el fruit és ben sec, per poder treure'n la pell fàcilment. La fibra interior és el que s'utilitza com a fregall o esponja.



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.



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.



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.



1 m entre plantes  
2 m entre files

4 g ± 38 unitats

4-5 anys



VARIETAT REGISTRADA A L'OFICINA ESPANYOLA DE VARIETATS VEGETALS



VARIETAT INCLOSA AL CATÀLEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS

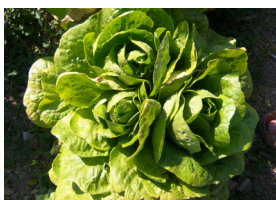


### Ciuró mallorquí

*Cicer arietinum*

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

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

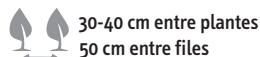


### Enciam de tres ulls

*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.

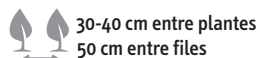


### Fesol

*Vigna unguiculata*

**Origen:** Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

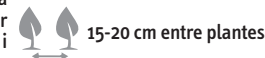
Fesol per consum en sec. És un gra petit, blanc amb una cella negra. És molt productiu i no necessita encanyar. La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm.



### 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.





### 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.



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, gopellut 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.



### Meló pelut o pell de melicotó

*Cucumis melo*

**Origen:** Montuïri, Mallorca.

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



### 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.



### Mongeta de careta

*Phaseolus vulgaris*

**Origen:** Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

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





### 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. La planta és rastrera. Es fa directament a la terra.



### 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.



### 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.



### 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.



VARIETAT REGISTRADA A L'OFICINA ESPANYOLA DE VARIETATS VEGETALS



VARIETAT INCLOS A AL CATÀLEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS



### 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.



40 cm entre plantes  
50 cm entre files

9,5 g ± 26 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.



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.



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.



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.



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 envinagar quan és verd o per fer pebre bord quan és madur.



40-50 cm entre plantes  
80 cm entre files 0,4 g ± 79 unitats 5 anys



## Pebre d'envinagar

*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 envinagar quan és verd.



40-50 cm entre plantes  
80 cm entre files 0,4 g ± 85 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.



40-50 cm entre plantes  
80 cm entre files 0,3 g ± 65 unitats 5 anys



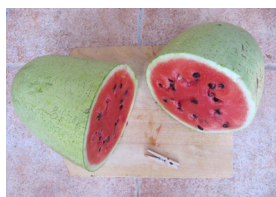


### Pebre ros gruixat

*Capsicum annuum*

Origen: Muro, Mallorca.

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



### 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.



### 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.



### 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.



VARIETAT REGISTRADA A L'OFICINA ESPANYOLA DE VARIETATS VEGETALS



VARIETAT INCLOSA AL CATÀLEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS



### 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.



### 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. Millor encanyar. Es recomana fer-la primerenca perquè amb les pluges de final d'estiu es clivella.



### 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.



### 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. Tomati-guera de mata baixa, molt productiva. No necessita encanyar, però és millor posar un petit tutor.





### 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.



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.



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. És molt sensible als regs irregulars.



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, rodó i rosat. Apte per guardar a l'hivern. Resistent a la sequera. Si es fa en regadiu, es recomana encanyar. A la seca no és necessari.



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 aplanat i de color rosat. Molt resistent a la sequera. Apte per guardar durant l'hivern. És la més indicada per sembrar sense encanyar.



40 cm entre plantes  
80 cm entre files (o més, si es fa a la seca) 0,3 g ± 71 unitats 4 anys

NOVETAT



### Tomàtiga de ramellet en punta

*Solanum lycopersicum* (pendent test germinació)

**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.



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.



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.



50 cm entre plantes  
70 cm entre files 0,3 g ± 82 unitats 4 anys



VARIETAT REGISTRADA A L'OFICINA ESPANYOLA DE VARIETATS VEGETALS



VARIETAT INCLOS A AL CATÀLEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS



## 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



VARIETAT REGISTRADA A L'OFICINA ESPANYOLA DE VARIETATS VEGETALS



VARIETAT INCLOSA AL CATÀLEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS

## ON PODEM TROBAR LES LLAVORS DE VARIETATS LOCALS?

Actualment tenim 35 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](http://www.varietatslocals.org)



### COMPRA A L'ENGRÒS I PER COMANDES:



693066858 / 722782536



[comandes@varietatslocals.org](mailto: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 Mallorcaquí	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	Carrer 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 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 Lluçmajor	Lluçmajor - 07620	Ronda Ponent, 60

## LLISTAT D'ESTABLIMENTS DE VENDA COL·LABORADORS

Cooperativa Pagesa de Pollença	Pollença - 07460	Ctra. Pollença – Port de Pollença, Km. 54,4
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
Jardí Botànic de Sóller	Sóller - 07100	Ctra. Palma, Ma-10 km. 30,5
Magatzem agrícola de Son Macià	Son Macià - 07509	C/ Puig del Anar, 20
Magatzem Can Dimoni	Felanitx - 07200	Av. República Argentina, 32 baixos
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 Lluç, 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
GOB Menorca	Maó - 07702	Camí des Castell, 53

## CEBA BLANCA MALLORQUINA

*Allium cepa*

Origen: Horteta, Sant Joan, Mallorca

Ceba de color blanc, planenca i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Les cebes que no es consumeixin es poden resembrar per fer graells.

Es pot començar a sembrar a partir de l'octubre, a uns 20-30cm de distància, i es trasplanta tres o quatre setmanes més tard. La recol·lecció es fa a partir del juliol.

Pes: 0.9 gr.
Aprox. 315 unitats
"Regles i normes CE" Categoria estàndard
Data envasat: Setembre del 2020

Varietat Registrada  
Cultivada a Montuiri,  
Mallorca, 2019

Producció Ecològica

Codi autoritat de control

ES-ECO-013-1B

Agricultura UE

Número Inscrit 0940E

540301V-540350V



Pasaporte Fitosanitario/ Plant Passport	
A	<i>Allium cepa</i>
B	ES - 04070170
C	CBM06-0119
D	



LLAVORS  
d'ACÍ



RECUPERANT BIODIVERSITAT

“Llavors d'Ací” és una associació que treballa des del 2007 per a la promoció i la conservació de la biodiversitat agrària del País Valencià i dels seus coneixements i cultura associada.

L'associació es va crear amb la finalitat de treballar en la investigació, la conservació, la promoció i la recopilació de tota la informació relacionada amb les varietats tradicionals del País Valencià, que en l'actualitat estan amenaçades per la utilització de varietats comercials uniformes i controlades per les grans corporacions i la indústria agroalimentària.

Des de “Llavors d'Ací” realitzem projectes i programes de sensibilització per a promoure l'ús de les varietats tradicionals dins del marc de l'agricultura ecològica. A més, comptem amb un banc de llavors locals al servei de les persones sòcies, i promovem una xarxa d'intercanvi d'informació i materials entre professionals i aficionats/as de l'agroecologia.



Contacte: [llavorsd@llavorsdaci.org](mailto:llavorsd@llavorsdaci.org) Facebook/Instagram/Twitter: [@llavorsdaci](https://www.instagram.com/llavorsdaci)



Una part de la tasca principal de l'AVL rep el suport de la subvenció del FOGAIBA per al foment de la conservació l'ús sostenible i el desenvolupament dels recursos genètics en agricultura. A través del projecte "Foment de la prospecció, multiplicació, conservació, ús i intercanvi dels recursos fitogenètics de Mallorca i la seva inscripció en el catàleg de varietats locals de les Illes Balears", inclòs dins es duu a terme l'assessorament i reproducció a camp de varietats locals de llegum i hortalissa, a més de la caracterització d'algunes d'aquestes. Aquesta caracterització inclou la descripció de les varietats locals per a la posterior incorporació al Catàleg de Varietats Locals de les Illes Balears. A més, gràcies a aquest projecte es realitzen també diferents activitats informatives i divulgatives sobre les varietats locals, així com jornades i cursos de formació.



**G** CONSELLERIA  
**O** MEDI AMBIENT,  
**I** AGRICULTURA  
**B** I PESCA  
/ FONDS GARANTIA  
AGRÀRIA I PESQUERA  
ILLES BALEARS



**Unión Europea**

**Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural**

*Europa invierte en las zonas rurales*



**GREENING BOOKS**  
[www.bookdaper.cat](http://www.bookdaper.cat)  
**bDAP1235**

**Catàleg de Llavors de Varietats Locals 2022**  
Associació de Varietats Locals, 2021

### MOTXILLA ECOLÒGICA - Càlcul de la motxilla ecològica d'un exemplar de la publicació

Massa publicació (g)	Petjada de carboni (g CO <sub>2</sub> eq.)	Residus generats (g)	Consum aigua (L)	Consum energia (MJ)	Consum matèries primeres (g)
117	448	24	3	8	120
<b>Estalvis*:</b>	21	4	0	0	13

\* Impacte ambiental estalviat respecte a una publicació comuna semblant

## DEDICATÒRIA

Enguany dediquem el catàleg a na Maria Nicolau i a les varietats de guardar. A la finca de Son Vell, a Son Macià, la família Sureda Nicolau multiplica des de fa anys, amb estima i dedicació, diferents varietats locals de tomàtiques, melons i altres cultius.

La tomàtiga de ramellet és un símbol de biodiversitat cultivada i de capacitat d'adaptació a les condicions ambientals del territori; i és l'aliment de guardar per excel·lència. Les tomàtiques de ramellet es cullen a l'estiu i es conserven normalment fins passat Nadal; moment òptim per extreure la llavor i fer-ne el planter per la següent temporada. La fotografia s'ha realitzat a la seva finca de Son Vell; les llavors que té a les mans són de la varietat de mateta, originària dels vivers de Ca Na Justa, a Porreres. A l'AVL multiplicam 7 tipus varietals de tomàtiga de ramellet: de Banyalbufar, blanca, de canyisset, de ferro, de mateta, en punta i de na Solereta. I és que la tomàtiga de ramellet és un exemple de patrimoni cultural, tant pel valor material de les llavors com pel seu coneixement associat i la tasca de selecció que s'ha fet durant anys per la pagesia.

Uns altres aliments de guardar són alguns tipus de melons, varietats com el meló fei, meló groc, calapoter... A la contraportada, el meló des clot des pou, un dels que se solen consumir fins Nadal. Com més temps fa que s'han collit, més bons i dolços són, i si es cullen un poc verds, la seva conservació és més llarga. És un meló de pell gruixada i de color ben blanc. Aquesta varietat de meló és originària de S'Horta, però la nostra entitat el va descobrir a la finca de Son Vell, on fa anys que el sembren.

Gràcies als coneixements de la pagesia sabem que tant la tomàtiga de ramellet com els melons de guardar són dos cultius que, si es fan a la seca, tenen una conservació post-collita més llarga.





COMPRA ONLINE:



[www.varietatslocals.org](http://www.varietatslocals.org)



COMPRA A L'ENGRÒS I PER COMANDES:



693066858 / 722782536



[comandes@varietatslocals.org](mailto:comandes@varietatslocals.org)

Formam part de:



8 437021 743784