




| TOMATA ROSA D'ALBESA | <i>Solanum lycopersicum</i> |
|---|--|
| Procedència: Albesa. |  |
| Tomata rosada, de mida gran, una mica aplanada, dolça i aromàtica, plena i carno-sa. Poc o mitjanament productiva. | |
| Per amanir i sucra pa. Per fer conserves d'alta qualitat. | |

| TOMATA TRUMFERA | taula |
|--|--|
| Procedència: Balaguer. |  |
| Tomata rosada, petita, rodona. Molt bona, dolça i sucosa. Poc productiva. Fulla ampla, recordant la patatera. | |
| Per amanir i sucra pa. | |

| TOMATA POMETA | taula |
|--|--|
| Procedència: Planters Bori de Bellpuig. |  |
| Tomata roja, verdejant vora el mànec, mitjana, fent uns 4 lòbuls. Bona, semi-buida i molsosa. Molt productiva, fins la tardor. Tendència a fissurar-se. | |
| Per fer conserva i amanir. | |

TOMATA BOMBETA I PERETA

taula

Procedència: Pallars Jussà i Balaguer.

Tomata vermella, allargada, mitjana, carnosa.

Per fer conserva i amanir.



TOMATA LLÀGRIMA

penjar

Procedència: Balaguer.

Tomata de penjar rosada, petita, rodona amb punxa pronunciada. Carnosa, dolça i aromàtica. Molt bona conservació.

Per guardar i sucra pa.



TOMATA ROSA D'ARTESA


taula


Procedència: Artesa de Segre


Tomata rosada, de mida gran, una mica aplanada. Dolça i aromàtica, plena i sucosa. Producció mitjana.


Per amanir i sucra pa.




| TOMATA PALOSANTO / POMA | taula |
|---|--|
| <p>Procedència: Balaguer / Pallars</p> |  |
| <p>Tomata roja, rodona i de mida mitjana.</p> | |
| <p>Per fer conserva i amanir.</p> | |


| TOMATA ULL VIU | taula |
|---|---|
| <p>Procedència: Banc de Llavors CT.</p> |  |
| <p>Tomata de color roig viu i petita. Molt dolça. Poc productiva.</p> | |
| <p>Per amanir, sucar pa i assecar.</p> | |


| TOMATA PLANA | penjar |
|--|--|
| <p>Procedència: Horta d'Amunt, Balaguer.</p> |  |
| <p>Tomata de color vermell clar, en ram, aplanada i de mida mitjana. Molt productiva. Molt bona conservació.</p> | |
| <p>Per guardar i sucar pa.</p> | |


| TOMATA PLANA D'ALBESA | penjar |
|--|--|
| Procedència: Albesa. |  |
| Tomata de color roig intens i aplanada. Tomata de penjar de mida gran. Bona conservació. | |
| Per guardar i sucar pa. | |

| TOMATA PRIMERENCA | taula |
|---|---|
| Procedència: Lleida |  |
| Tomata vermella, rodona, de mida mitjana. | |
| Per amanir i fer conserva. | |

| TOMATA PERETA DE PENJAR | penjar |
|---|--|
| Procedència: Cubells |  |
| Tomata llarga, rosada, verda a la zona del mànec on li costa madurar. Sucosa. Bona conservació. | |
| Per guardar i sucar. | |

| TOMATA MAS LLUERNA | assecar |
|--|--|
| <p>Procedència: Mas LLuern de La Sentiu de Sió.</p> |  |
| <p>Tomata molt vermella de maduració uniforme i de mida mitjana.</p> | |
| <p>Molt adequada per assecar.</p> | |

| TOMATA DEL RAM | penjar |
|--|---|
| <p>Procedència: planters Bori de Bellpuig.</p> |  |
| <p>Tomata rosada de mida petita i acabada en punxa. Dolça i gustosa. Produeix en rams de 20 a 30 fruits. Bona conservació.</p> | |
| <p>Per guardar i sucar pa.</p> | |

| TOMATA PERETA D'ARTESA | taula |
|--|--|
| <p>Procedència: Artesa de Segre</p> |  |
| <p>Tomata ovalada, vermella i verdejant cap al mànec. Mida mitjana. Dolça i gustosa. Força i cruixent.</p> | |
| <p>Per amanir i fer conserva</p> | |

TOMATA FABIAN

Procedència: Almacelles

Tomata de color roig intens i grossa. Carnosa, dolça i saborosa.

Per amanir i fer conserva.



TOMATA BESSEIT

Procedència: Almacelles

Tomata rosada, grossa, aplanada i amb els gallons ben marcats. Buida a l'interior. Dolça i gustosa.

Per amanir i sucar pa.



PEBROT DE GUALDA

Capsicum annuum

Procedència: Horta de Lleida (Gualda)

Pebrot de mida mitjana, allargat i punxegut. Dolç i carnós.

Bo per escalivar.



BITXO DE TIURANA

Capsicum annuum

Procedència: Ponts

Bitxo verd i després roig, llarg i de mida mitjana.
Dolç (gens picant).

Adobat en vinagre i vi blanc s'utilitza com acompanyament de plats diversos.
També pot fer-se fregit.



BITXO QUEROLET

Procedència: La Sentiu de Sió.

Bitxo roig, petit, llarg i estret.
Molt picant.

Com a condiment.



BITXO PERONET


Procedència: Balaguer.


Bitxo verd o roig, allargat i ample, de vegades amb deformacions.
Sol ser dolç quan és verd i al madurar alguns esdevenen picants.

En vinagre, fregit o com a condiment.



| ESCAROLA CABELL D'ÀNGEL | <i>Chicorium endivia</i> |
|---|--|
| Procedència: Artesa de Segre i Bellcaire. |  |
| Escarola de fulla molt arrissada, blanca quan cabdella. Molt poc amargant i ferma abans de l'hivern, dolça i tendra després dels gels. | |
| | |

| JULIVERT DEL PAIS | <i>Petroselinum crispum</i> |
|--|---|
| Procedència: El Vilosell i Fontdepou. |  |
| Julivert de fulla plana d'un vert i d'un aroma intensos. | |
| | |

| ENCIAM LLARG CORNUDELLA | <i>Lactuca sativa</i> |
|---|--|
| Procedència: Cornudella - La Ribagorça. |  |
| Encian de fulla llarga. Color verd amb tons morats. Tendre i dolç. Tendència a apinyar. | |
| Adequat per la primavera i la tardor. | |

ENCIAM MERAVELLA CONCA

Procedència: Horta d'Avall, Balaguer.

Encian de fulla ampla i ondulada. Color verd clar
Tendre i cruixent.

A l'estiu resisteix bastant l'espigat.



ESPINAC D'ESTIU (Saumoll)

Atriplex hortensis

Procedència: Ponts

Planta erecta de fulla verda i rogenca.
Es cullen les fulles de la tija.
Es poden cuinar com els espinacs.

Es pot sembrar tot l'any excepte a l'hivern.



BRÒQUIL LLUCAT

Brassica oleracea

Procedència: Balaguer.

Bròquil groc-verdós molt ramificat.
Molt gustós.

Collita abans de Sant Josep.



BRÒQUIL DE POM TARDÀ

Procedència: Balaguer.

Bròquil ben apinyat de color blanc-groguenc.

Gustós.

Collita: primera quinzena d'abril.



CEBA DE COLL DE NARGÓ

Allium cepa

Procedència: Coll de Nargó

Ceba rosada, allargada i de mida gran. Poc picant i molt aromàtica.

Per menjar crua en amanida. Aporta un gust intens en sofregits i plats cuinats.



CARABASSA DE CEL

Cucurbita maxima

Procedència: Horta de Balaguer.

Carabassa gran, rodona i aplanada, amb gallons, de pell clara i carn de color carabassa. Gustosa i moderadament dolça.

Per fer farinetes, bullits o cuinats.



ALBERGÍNIA DE METRE

Solanum melongema

Procedència: Linyola.

Albergínia negra i molt llarga i estreta.
Molt tendra, tarda a endurir-se.
Amb poca llavor.

Molt bona per escalivar.



ALBERGÍNIA LLARGA

Procedència: Balaguer.

Albergínia negra, llarga i una mica inflada.

Per escalivar i samfaina.



MELO QUARANTER D'ALBESA

Cucumis melo

Procedència: Albesa

Meló de mida petita, de pell groga i tendència aplanada.
Dolç i sucós.

Meló primerenc.



MELÓ VALENCIÀ

Cucumis melo

Procedència: Puigcercós, Tremp.

Meló de mida mitjana, de pela verda i ovalat, sense puntes marcades. Molt ensucrat, sucós i aromàtic.

Meló de temporada.



MONGETA DE METRE

Vigna unguiculata

Procedència: Almacelles.

Mongeta tendra rodona i excepcionalment llarga. Molt tendra i fina de gust. De cocció ràpida i poc fil.

Pot menjar-se com si d'espaguetis es tractés.



MONGETA TENDRA DE TALARN

Phaseolus vulgaris

Procedència: Talarn.

Mongeta plana i bastant llarga amb el gra lleugerament marcat. Tendra i dolça quan es cull sovint.

Mongeta d'emparrar. Evitar el fort de l'estiu (tendència a assecar-se la mata i endurir-se les tabelles).



| Nº llavors/sobret (aproximat): |
|---------------------------------------|
| TOMATES: 100-150 |
| ALBERGÍNIES: 150-200 |
| PEBROTS/BITXOS: 100-150 |
| MELONS: 50 |
| BRÒQUIL: 200-250 |
| ESCAROLA: 200-250 |
| CARABASSA DE CEL: 20 |
| MONGETA: 50 |
| CEBA: 200 |

| Anys de viabilitat (aproximat): |
|--|
| TOMATES: 4-10 |
| ALBERGÍNIES: 6-10 |
| PEBROTS/BITXOS: 3-8 |
| MELONS: 5-10 |
| BRÒQUIL: 5-10 |
| ESCAROLA: 8 |
| CARABASSA: 6-10 |
| MONGETA: 3-8 |
| CEBA: 2-7 |

Aquestes llavors formen part de l'herència comuna rebuda dels nostres avis, obtinguda gràcies al treball savi, una observació fina i continuada i una intenció de millora lenta i respectuosa, al ritme d'anyada en anyada.

Diàleg íntim i fidel entre humans, plantes i animals durant tant de segles on ha estat tasca de cada cultivador d'assegurar-ne el seu futur.

Riquesa comuna que només es mantindrà amb el conreu.

Responsabilitat comuna de mantenir tanta varietat de sabors, olors, colors, receptes, usos, històries, paraules, ...

Responsabilitat comuna de defensar-les d'apropiacions i patents.

Llavors vives i en llibertat per una pagesia sense servituds.