




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	<i>Solanum lycopersicum</i>
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	<i>Solanum lycopersicum</i>
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 PERETA

Solanum lycopersicum

Procedència: Balaguer.

Tomata vermella, allargada acabant en punta, mitjana, plena i carnosa.

Per fer conserva i amanir.



TOMATA LLÀGRIMA

Solanum lycopersicum

Procedència: Balaguer.

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

Per guardar i sucra pa.



TOMATA PALOSANTO

Solanum lycopersicum

Procedència: Balaguer

Tomata roja, rodona i de mida mitjana.

Per fer conserva i amanir.



TOMATA ULL VIU*Solanum lycopersicum*

Procedència: Banc de Llavors CT.

Tomata de color roig viu i petita.
Molt dolça.
Poc productiva.

Per amanir, sucar pa i assecar.

**TOMATA PLANA D'ALBESA***Solanum lycopersicum*

Procedència: Albesa.

Tomata de color roig intens i aplanada.
Tomata de penjar de mida gran.
Bona conservació.

Per guardar i sucar pa.


**TOMATA DE FRARE***Solanum lycopersicum*


Procedència: Castellnou de Seana


Tomata roja de mida mitjana-gran, buida,
molt lobulada, amb poques llavors, dolça i
gustosa.


Per amanir o farcir.




TOMATA PENJAR MATA BAIXA	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: l'Urgell	
Tomata de penjar rastrea de color roig clar i mida mitjana-gran.	
Per guardar i sucar pa.	

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

PEBROT QUATRE MORROS	<i>Capsicum annuum</i>
Procedència: Artesa de Segre	
Pebrot amb 4 lòbuls allargats, carnós i gruixut, dolç i sucós quan és vermell.	
Adequat per escalibar i amanir.	

BITXO DE TIURANA	<i>Capsicum annuum</i>
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	<i>Capsicum annuum</i>
Procedència: La Sentiu de Sió.	
Bitxo roig, petit, llarg i estret. Molt picant.	
Com a condiment.	

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

ENCIAM LLARG CORNUDELLA

Lactuca sativa

Procedència: Cornudella - La Ribagorça.

Enciam de fulla llarga. Color verd amb tons morats.
Tendre i dolç.
Tendència a apinyar.

Adequat per la primavera i la tardor.



ENCIAM BORRATXÓ

Lactuca sativa

Procedència: Horta de Lleida

Enciam de fulla ampla i arrugada, amb tonalitats fosques.
Fulla cruixent i tendra.

Per primavera i tardor.



ENCIAM LENGUA DE BOU


Lactuca sativa

Enciam de fulla fortament dentada, verd amb tonalitats vermelloses, tendre i gustós.



ENCIAM TRES LLUCS	<i>Lactuca sativa</i>
<p>Procedència: Artesa de Segre</p>	
<p>Enciam de fulla llarga i verda tipus romana amb la peculiaritat de fer 3 o més llucs al centre.</p>	
<p>Primavera i tardor. A l'estiu aguanta bastant l'espigat.</p>	

ENCIAM ESCACIGALLS D'ALINS	<i>Lactuca sativa</i>
<p>Procedència: Alins (Pallars Sobirà)</p>	
<p>Enciam verd de fulla lobulada, de mida mitjana, de gustos herbacis pronunciats.</p>	
<p>Primavera i tardor.</p>	

BRÒQUIL LLUCAT	<i>Brassica oleracea</i>
<p>Procedència: Balaguer.</p>	
<p>Bròquil groc-verdós molt ramificat. Molt gustós.</p>	
<p>Collita abans de Sant Josep.</p>	

BRÒQUIL VERD*Brassica oleracea*

Procedència: Balaguer

Bròquil groc-verdós ben apinyat.

Collita abans de Sant Josep.

**BRÒQUIL DE POM TARDÀ***Brassica oleracea*

Procedència: Balaguer.

Bròquil ben apinyat de color blanc-groguenc.

Gustós.

Collita: primera quinzena d'abril.

**ALBERGÍNIA LLARGA***Solanum melongema*


Procedència: Balaguer.


Albergínia negra, llarga i una mica inflada.

Per escalivar i samfaina.



ALBERGÍNIA DE METRE	<i>Solanum melongema</i>
Procedència: Linyola.	
Albergínia negra i molt llarga i estreta. Molt tendra, tarda a endurir-se. Amb poca llavor.	
Molt bona per escalivar.	

CEBA DE COLL DE NARGÓ	<i>Allium cepa</i>
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	<i>Cucurbita maxima</i>
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.	

MELO QUARANTER D'ALBESA

Cucumis melo

Procedència: Albesa

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

Meló primerenc.



COGOMBRE DE CASA

Cucumis sativus

Procedència: Almacelles

Cogombre gruixut i curt amb tendència a groguejar la pell, tendre i sucós.



CARABASSÓ PASSACAMINS


Cucurbita pepo

Procedència: Àger


Carabassó molt gruixut i tendre, de pell clara.
La planta s'estira com una carabassera.
Tradicionalment, els fruits un cop madurats a la mata servien per engreixar els porcs de casa.
La carn cuïta resulta cremosa i avellutada.

Molt bo per a purés i guisats.



MONGETA DE METRE	<i>Vigna unguiculata</i>
Procedència: Almacelles.	
<p>Mongeta tendra rodona i excepcionalment llarga.</p> <p>Molt tendra i fina de gust. De cocció ràpida i poc fil.</p>	
Pot menjar-se com si d'espaguetis es tractés.	

MONGETA TENDRA DE TALARN	<i>Phaseolus vulgaris</i>
Procedència: Talarn.	
<p>Mongeta plana i bastant llarga amb el gra lleugerament marcat.</p> <p>Tendra i dolça quan es cull sovint.</p>	
<p>Mongeta d'emparrar.</p> <p>Evitar el fort de l'estiu (tendència a assecar-se la mata i endurir-se les tabelles).</p>	

MONGETA DE SANT JOSEP	<i>Phaseolus vulgaris</i>
Procedència: Ponts	
<p>Mongeta tendra rodona que també pot menjar-se seca (com que es fosca deixarà el brou fosc).</p>	
Mongeta de mata baixa.	

Nº llavors/sobret (aproximat):
TOMATES: 100-150
ALBERGÍNIES: 150-200
PEBROTS / BITXOS: 100-150
MELONS / COGOMBRES: 50
BRÒQUIL: 200-250
ENCIAM / ESCAROLA: 200-250
CARABASSA / CARABASSÓ: 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.