

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 sucar 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 sucar 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 DE BALAGUER	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Balaguer.	
Tomata vermella, allargada acabant en punta, mitjana, plena i carnosa.	
Per fer conserva i amanir.	

TOMATA LLÀGRIMA	<i>Solanum lycopersicum</i>
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	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Balaguer	
Tomata roja, rodona i de mida mitjana.	
Per fer conserva i amanir.	

TOMATA ULL VIU	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Banc de Llavors CT.	
Tomata de color roig viu i petita. Molt dolça.	
Per amanir, sucar pa i assecar.	

TOMATA PLANA D'ALBESA	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Albesa.	
Tomata de color roig intens i aplanada. Tomata de penjar de mida gran. Bona conservació.	
Per guardar i sucar pa.	

TOMATA BESEIT	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Almacelles	
Tomata rosada i aplanada, de mida mitjana-gran, mig buida, molt lobulada. Dolça i molt gustosa.	
Per amanir i conserva.	

TOMATA DEL RAM	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: l'Urgell	
Tomata de penjar petita, rosada, rodona i acabada en punxa. Fructifica en rams amb fruits molt nombrosos. Molt bona conservació. Molt dolça i gustosa.	
Per guardar i sucra 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. Força i cruixent.	
Per amanir i fer conserva	

TOMATA DE PIT	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Cervera	
Tomata rosada en forma de cor, de mida mitjana-gran. Sucosa, dolça i gustosa.	
Per amanir i fer conserva	

TOMATA ROSA DE RAÑÍN	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Rañín	
Tomata rosada de mida molt gran, lleugerament aplanada, plena i carnosa, amb poca llavor. Dolça i aromàtica.	
Per amanir.	

TOMATA ROSA D'ARTESA	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Artesa de Segre	
Tomata rosada de mida gran, lleugerament aplanada, plena i carnosa, amb poca llavor. Dolça i aromàtica. Bastant productiva.	
Per amanir i fer conserva.	

PEBROT DE GUALDA	<i>Capsicum annuum</i>
Procedència: partida de Gualda, Lleida.	
Pebrot vermell de mida mitjana, i punxegut. Carn gruixuda i dolça.	
Per escalivar, cuinar i amanir.	

PEBROT GROS	<i>Capsicum annuum</i>
Procedència: Almacelles	
Pebrot vermell de mida molt gran, molt ample i acabat en punta. Carn gruixuda i dolça.	
Per escalivar, cuinar i amanir.	

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.	

BITXO PERONET	<i>Capsicum annuum</i>
Procedència: Balaguer	
Bitxo ample i de mida mitjana i mitjanament picant, alguns fruits poden picar més que uns altres i tendeixen a augmentar el seu poder picant amb la maduració.	
Poden assecar-se o confitar-se.	

ENCIAM LLARG CORNUDELLA	<i>Lactuca sativa</i>
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	<i>Lactuca sativa</i>
Procedència: Horta de Lleida	
Enciam de fulla ampla i arrugada, amb tonalitats fosques. Fulla cruixent i tendra.	
Per primavera i tardor.	

ENCIAM LLENGUA DE BOU	<i>Lactuca sativa</i>
	
Enciam de fulla fortament dentada, verd amb tonalitats vermelloses, tendre i gustós.	

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

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

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 NEGRE D'IBORRA		<i>Lactuca sativa</i>
Procedencia: Sant Antoli (La Segarra)		
Enciam de fulla ampla i verd fosc brillant, apinyant al centre. Molt tendre.		
Primavera i tardor.		

ENCIAM NEGRE D'ÀGER	<i>Lactuca sativa</i>
Procedencia: Àger	
Enciam de fulla llarga i verda amb puntes i nervis morades. Gustós.	
Primavera i tardor.	

BRÒQUIL VERD	<i>Brassica oleracea</i>
Procedència: Balaguer	
Bròquil groc-verdós ben apinyat.	
Collita abans de Sant Josep.	

BRÒQUIL DE POM TARDÀ	<i>Brassica oleracea</i>
Procedència: Balaguer.	
Bròquil ben apinyat de color blanc-groguenc. Gustós.	
Collita: primera quinzena d'abril.	

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

ALBERGÍNIA LLARGA	<i>Solanum melongema</i>
Procedència: Balaguer i Bellpuig	
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.	

MONGETA TENDRA DE PONTS		<i>Phaseolus vulgaris</i>
Procedència: Pons		
Mongeta tendra plana i llarga. Cal collir-la sovint, abans de que els grans siguin molt marcats.		
Mongeta d'emparrar		

FESOL DE SANT JAUME		<i>Phaseolus vulgaris</i>
Procedència: Pons		
Fesol blanc per menjar en sec. Cremos i gustós.		
Mongetera de mata baixa.		

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.	

COGOMBRE DE CASA	<i>Cucumis sativus</i>
Procedència: Almacelles	
Cogombre gruixut i curt amb tendència a groguejar la pell, tendre i sucós.	

CARABASSÓ PASSACAMINS	<i>Cucurbita pepo</i>
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.	

MELO VALENCIÀ		<i>Cucumis melo</i>
Procedència: CRF		
Meló de mida mitjana, de pell verd clar i tendència ovalada. Dolç i sucós.		
Melo primerenc.		

MELO QUARANTER D'ALBESA		<i>Cucumis sativus</i>
Procedència: Albesa.		
Meló de mida petita, de pell groga i tendència aplanada. Dolç i sucós.		
Meló primerenc.		

MELO PELL DE SÀPUT		<i>Cucumis sativus</i>
Procedència: Almacelles.		
Meló de mida mitjana-gran, allargat, de pell verd fosca. Carn blanca i cruixent. Molt dolç i textura carnosa.		
Meló de ple estiu.		

PANÍS ROIG CASTELLÀ	<i>Zea mays</i>
Procedència: Juneda	
Panís vermell de gra dur i molt atapit.	
Per fer farina.	

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
PANÍS: 50

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.