



CULTURES **TROBADES**

LLAVORS 2019

VARIETATS

ANTIGUES

I LOCALS DE

L'OEST

CULTURES TROBADES

SOLANUM LYCOPERSICUM
TOMATES

ROSA D'ALBESA

Rosada, de mida gran, una mica aplanada, dolça i aromàtica, plena i carnosa. Molt bona. Molt vigorosa i poc o mitjanament productiva. Per amanir i sucar pa. Per a conserves d'alta qualitat. **Procedència:** Albesa (la Noguera).



ROSA D'ARTESA

Rosada, de mida gran, plena i ben tancada. Lleugerament cantelluda. Força productiva. Tomata d'amanir. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



ROSA DE BELLCAIRE

Rosada, plena i de mida gran. Poc vigorosa, no massa alta i força productiva. Tomata d'amanir. **Procedència:** Bellcaire (la Noguera).



ROSA DE RAÑÍN

Rosada, xata, dolça, molt gran i carnosa. Les més grans poden passar dels 850 gr. de pes. Mitjanament productiva. Per amanir. **Procedència:** Balaguer (la Noguera) originària de Rañín (Sobrarbe-Huesca).



RAM DE GERRI

Tomata rosada, amb caires marcats, entre mitjana i gran. Plena, carnosa i dolça. Per amanir i conserva. **Procedència:** Almacelles (el Segrià) i originària de Gerri de la Sal (el Pallars Sobirà).



DE BESEIT

Rosada, semibuida, de mida gran a molt gran. Molt bona. Força productiva. Per amanir. **Procedència:** Almacelles (el Segrià) originària de Beseit (el Matarranya).



DE PIT

Tomata rosada en forma de cor, de mida mitjana a gran. Sucosa, dolça i gustosa. Per amanir i fer conserva. **Procedència:** Cervera (la Segarra).



FABIAN

Tomata vermella, gran, allargada i lleugerament apuntada. Plena, carnosa i gustosa. Poc productiva. Per amanir. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



CULTURES TROBADES

SOLANUM LYCOPERSICUM
TOMATES

PERETA DE BALAGUER

Tomata vermella, allargada i acabada en punta. Mitjana, plena i carnosa. Per fer conserva i amanir. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



BOMBETA ROSA

Tomata rosa, allargada, de mida mitja, buida de dins, dolça i gustosa. La planta és de poca alçada i creix sense formar un lluc principal. Per amanir. **Procedència:** Àger (la Noguera).



PERETA D'ARTESA

Tomata ovalada, vermella i verdejant cap al mànec. De mida mitjana i força productiva. Dolça i gustosa. Forta i cruixent. Per amanir i fer conserva. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



PERETA D'ÀGER

Tomata buida, mitjana, vermella, en forma de bombeta. La mata és de poca alçada i molt ramificada. Força productiva. Per amanir. **Procedència:** Àger (la Noguera).



DE FRARE / QUATRE MORROS / DE PEBROT

Tomata vermella, de mida gran, buida, allargada, molt lobulada, amb poques llavors, dolça i gustosa. Molt apropiada per amanir i farcir. **Procedència:** Castellnou de Seana (el Pla d'Urgell) i la Baronia de Rialb (la Noguera).



ALBERCOC

Tomata de color carabassa, de mida mitjana, apuntada, dolça i cremosa. Vigorosa i productiva. Per amanir, sofregir i fer conserva. **Procedència:** Desconeguda.



POMETA

Tomata roja, verdejant vora el mànec. Mitjana, formada per tres o quatre lòbuls. Tendència a fisurar-se. Bona, semibuida i molsosa. Molt productiva, fins a la tardor. Per fer conserva i amanir. **Procedència:** Planters Bori de Bellpuig (l'Urgell).



PALOSANTO

Tomata vermella, rodona, de mida mitjana. Força productiva. Per fer conserva i per amanir. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



TRUMFERA

Tomata rosada, petita, rodona. Molt bona, dolça i sucosa. Poc productiva. De fulla ampla que recorda la de la patatera. Per amanir i sucar. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



ULL VIU

Tomata petita, de color roig viu. Molt dolça, mitjanament productiva. Per amanir, sucar pa i assecar. **Procedència:** no determinada.



PLANA D'ALBESA

Tomata de penjar, de color roig intens i aplanada. De mida mitjana i bona conservació. Per guardar i sucra pa. **Procedència:** Albesa (la Noguera).



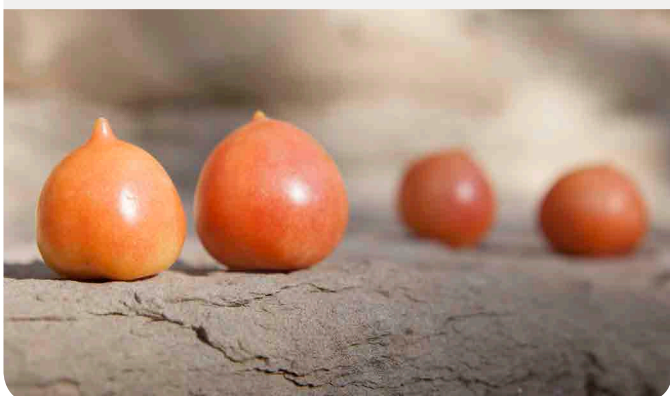
DE LLÀGRIMA

Tomata de penjar rosada, petita, rodona i amb una punxa pronunciada. Carnosa, dolça i aromàtica. Molt bona conservació. Per guardar i sucra pa. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



DEL RAM

Tomata de penjar rosada, molt petita, rodona i acabada en punxa. Fructifica en rams de fruits molt nombrosos. Molt dolça i gustosa. Molt bona conservació. Per sucra pa i guardar. **Procedència:** Planters Bori de Bellpuig (l'Urgell).



CULTURES TROBADES

SOLANUM LYCOPERSICUM
TOMATES DE PENJAR

DE TUDELA

Tomata de penjar, vermella i ataronjada, lleugerament ovalada. Bona de gust. Per guardar i sucra pa. Bona conservació. **Procedència:** Castellserà (l'Urgell) i provinent de Tudela de Segre (la Noguera).



DE MATA BAIXA

Tomata de penjar, rastrera, de color roig clar i de mida mitjana. No cal encanyar. Per guardar i sucra pa. **Procedència:** (l'Urgell).



CULTURES TROBADES

CAPSICUM ANNUUM
PEBROTS

DE GUALDA

Pebrot vermell, de forma triangular i mida mitjana. Carnós, gustós i equilibrat. Molt indicat per escalivar i també per amanir i cuinar. **Procedència:** Partida de Gualda de LLeida (el Segrià).



QUATRE MORROS

Pebrot vermell, amb quatre lòbuls allargats. Carnós i gruixut, dolç i sucós quan és madur. Adequat per escalivar i amanir. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



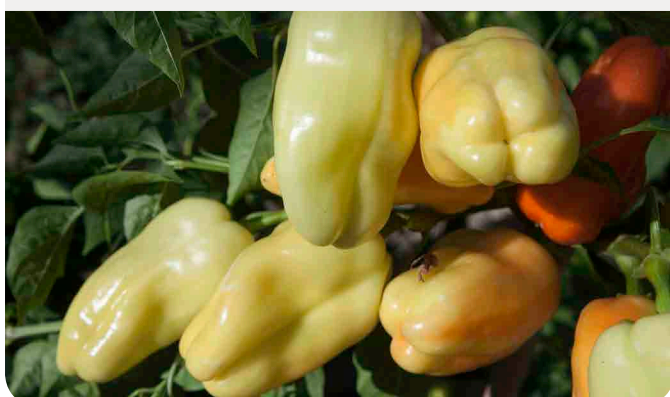
GROS

Pebrot vermell de mida molt gran, molt ample. Forma entre 3 i 5 lòbuls. Molt carnós. Per escalivar, per l'amanida i per cuinar. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



MORRO DE BOU BLANC PETIT

Pebrot petit, carnós i cruixent. En madurar, evoluciona de blanc a groc i taronja. Fructifica molt. Per amanir, cuinar i confitar. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



CULTURES TROBADES

CAPSICUM ANNUUM

BITXOS

BITXO PERONET

Bitxo ample i curt. De sabor picant variable (depenent dels fruits i del grau de maduració). Poden assecar-se o confitar-se. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



BITXO DE TIURANA

Bitxo verd i després roig, llarg i de mida mitjana. Dolç (gens picant). Adobat en vinagre i vi blanc, s'utilitzava com acompanyament de plats diversos. També pot fer-se fregit. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



BITXO QUEROLET

Bitxo roig, petit, llarg i estret. Molt picant. S'utilitza com a condiment. **Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).



CULTURES TROBADES

SOLANUM MELONGENA
ALBERGÍNIES

DE METRE

Albergínia negra, molt llarga i estreta. Molt tendra, tarda a endurir-se i té poca llavor. Molt bona per escalivar. **Procedència:** Linyola (el Pla d'Urgell).



LLARGA

Albergínia negra, llarga i una mica inflada. Per escalivar i per samfaina. **Procedència:** Balaguer (la Noguera) i Bellpuig (l'Urgell).



VERDA

Albergínia de fruit verd clar i blanquejant cap a la punta. De textura cremosa quan és tendra. Bona per fer al forn, escalivar, farcir... Rústica i productiva. Amb la maduració es torna groga. **Procedència:** Mallorca.



CULTURES TROBADES

LACTUCA SATIVA
ENCIAM

D'ESTIU DE SOLSONA

Enciam tipus meravella, de fulla ampla i verd intens. Molt gustós i cruixent. Resistent a l'espigat d'estiu. **Procedència:** Solsona (el Solsonès).



NEGRE D'IVORRA

Enciam verd fosc amb tons rojencs, de fulla ampla i ondulada. Apinyat. Molt tendre i carnós. Enciam d'hivern (a l'estiu s'espiga aviat). **Procedència:** Ivorra (la Segarra).



ESCACIGALLS D'ALINS

Enciam verd de fulla lobulada, de mida mitjana i de gustos herbacis pronunciats. A l'estiu s'espiga amb facilitat. **Procedència:** Alins (Pallars Sobirà).



NEGRE D'ÀGER

Enciam de fulla llarga i verd fosc, amb puntes i nervis morats. Gustós. Enciam d'hivern. **Procedència:** Àger (la Noguera).



LLARG DE CORNUDELLA [NO DISPONIBLE]

Enciam de fulla llarga. De color verd amb tons morats. Tendre i dolç. Tendència a apinyar. Adequat per la primavera i la tardor. **Procedència:** Cornudella (l'Alta Ribagorça).



BORRATXÓ

Enciam de fulla ampla i arrugada, amb tonalitats fosques. Fulla cruixent i tendra. Per primavera i tardor. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



LLENGUA DE BOU

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



3 LLUCS

Enciam de fulla llarga i verda tipus romana. Té la peculiaritat de fer tres o més llucs al centre. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).

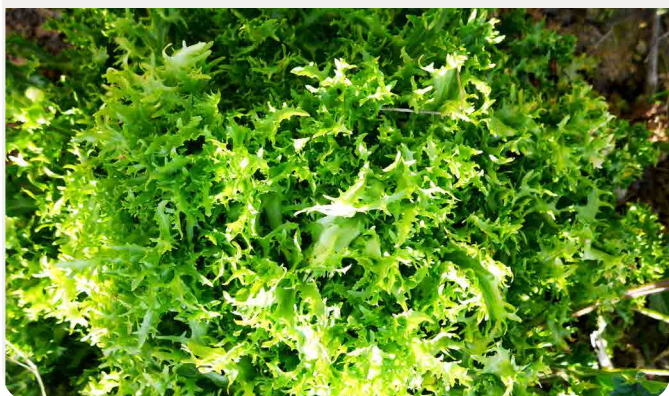


CULTURES TROBADES

CHICORIUM ENDIVIA
ESCAROLA

CABELL D'ÀNGEL DE BELLPUIG [NO DISPONIBLE]

Escarola de fulla molt arrissada, blanca quan cabdella. Molt poc amargant i ferma abans de l'hivern i dolça i tendra després dels gels. **Procedència:** Planters Bori de Bellpuig (l'Urgell).



CABELL D'ÀNGEL DE BELLCAIRE

Esquerola amb la fulla de rínxols més grans. Blanca quan capdella. Ferma i poc amargant abans de l'hivern i tendra i dolça després dels gels. **Procedència:** Bellcaire d'Urgell (la Noguera).



CABELL D'ÀNGEL D'ARTESA [NO DISPONIBLE]

Escarola de fulla molt arrissada, blanca quan cabdella. Molt poc amargant i ferma abans de l'hivern i dolça i tendra després dels gels. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



DE FULLA AMPLA [NO DISPONIBLE]

Esquerola de fulla ampla i llisa. Fa un cabdell atapeït i blanc. Ferma i poc amargant abans de l'hivern i tendra i dolça després dels gels. **Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).

CULTURES TROBADES

BRASSICA OLERACEA
BRÒQUILS I COLS

BRÒQUIL LLUCAT

Bròquil groc-verdós molt ramificat. Molt gustós. Collita abans de Sant Josep. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



BRÒQUIL DE POM

[NO DISPONIBLE]

Bròquil groc ben apinyat. Collita al març. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



BRÒQUIL VERD

Bròquil groc-verdós ben apinyat. Collita abans de Sant Josep. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



COL DE TIURANA

Col gran. Fa mitja pinya de forma allargada. Molt apreciada antigament. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



CULTURES TROBADES

MONGETES I FESOLS

MONGETA TENDRA DE PONTS

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra plana i llarga. Cal collir-la sovint, abans que els grans siguin molt marcats. Mongeta d'emparrar. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



MONGETA ST. JOSEP

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra rodona que també pot menjar-se seca (com que és fosca deixarà el brou fosc). Mongeta de mata baixa. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



TENDRA DE PONT DE SUERT

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra de tabella plana i groga. Cal collir-la sovint abans que els grans es facin massa marcats. **Procedència:** Pont de Suert (Alta Ribagorça).



MONGETA DE METRE

(*VIGNA UNGICULATA*)

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. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



FESOL DE SANT JAUME

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Fesol (mongeta seca) de mata baixa tradicional de les hortes de Tiurana i Ponts. Força productiu i bo de gust. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



CULTURES TROBADES

COL·LECCIÓ 2018
CARABASSES

DE CEL (*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa gran, rodona i aplanada, amb gallons. Amb la pell de color gris/verd. La carn és de color taronja. Gustosa i moderadament dolça. Per fer farinetes, bullits o cuinats.

Procedència: Balaguer i Vilanova de Meià (la Noguera).



DEL FERRO (*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa gran, rodona i aplanada, amb gallons. De pell bonyeguda i color gris/verd. La carn és de color taronja. Gustosa i moderadament dolça. Per fer farinetes, bullits o cuinats. **Procedència:** St. Julià de Vilatorrada (Osona).



DEL BON GUST (*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa verd fosca, de mida mitjana i de pell berrugosa. Carn de color taronja, moderadament dolça i cremosa. Per cuinar. **Procedència:** Plana de Vic (Osona).



DEL VIOLÍ (*CUCURBITA MOSCHATA*)

Carabassa gran, de forma allargada i pell clara i fina. Carn de color taronja intens i molt dolça. Ideal per coure al forn i també per cuinar-la. **Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).



CULTURES TROBADES

CARABASSES
CARABASSÓ
COGOMBRE
SÍNDRIA

CARABASSÓ PASSACAMINS (*CUCURBITA PEPO*)

Carabassó gruixut, tendre i de pell clara. La planta s'estira com una carabassera. La carn cuita és cremosa i avellutada. Molt bo per a purés i guisats. També s'utilitzava per engrèixar els porcs. **Procedència:** Àger (la Noguera).



CABELL D'ÀNGEL (*CUCURBITA FICIFOLIA*)

Carabassa per a fer confitura de cabell d'àngel. **Procedència:** universal.



COGOMBRE DE CASA (*CUCUMIS SATIVUS*)

Cogombre gruixut i curt amb tendència a grogüejar la pell, tendre i sucós. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



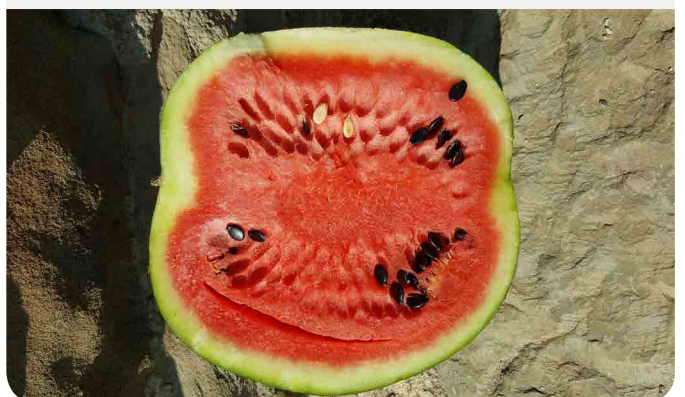
D'ESPONJA (*LUFFA CYLINDRICA*)

Carabassa de mata enfiladissa. Dóna un fruit fibrós que en assecat-se permet donar-li diferents usos (fregall, esponja, etc.). **Procedència:** universal.



SÍNDRIA DEL PAÍS (*CITRULLUS LANATUS*)

Síndria gran i no del tot arrodonida. És força gustosa i té les llavors grans. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



CULTURES TROBADES

MELONS

BLANC D'ONTINYENT (*CUCUMIS MELO*)

Meló blanc d'estiu i de mida força gran. Té la carn mitjanament ferma i és dolç. **Procedència:** Almacelles (el Segrià) originari d'Ontinyent (la Vall d'Albaida).



MELÓ VALENCIÀ (*CUCUMIS MELO*)

Meló d'estiu, de mida mitjana, verd i de forma ovalada. La seva carn és molt dolça, gustosa i de consistència mitjana. **Procedència:** Tremp (el Pallars Jussà).

[NO DISPONIBLE]



PELL DE SÀPUT (*CUCUMIS MELO*)

Meló d'estiu, en forma de pilota de rugby i de mida mitjana. Dolç i de carn cruixent. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).

[NO DISPONIBLE]



QUARENTER D'ALBESA (*CUCUMIS MELO*)

Meló de mida petita, de pell groga i tendència aplanada. Dolç i sucós. Molt primererrec. **Procedència:** Albesa (la Noguera).

[NO DISPONIBLE]



GRAN D'ÀGER (*CUCUMIS MELO*)

Meló d'estiu, en forma de pilota de rugby i de mida gran. Molt dolç, sucós i de carn cruixent. **Procedència:** Àger (la Noguera).



CULTURES TROBADES

VARIS

GUIXA PETITA (*LATHYRUS SATIVUS*)

Guixa de gra petit semblant a un pèsol aixafat. Rústica.

Procedència: Catalunya.

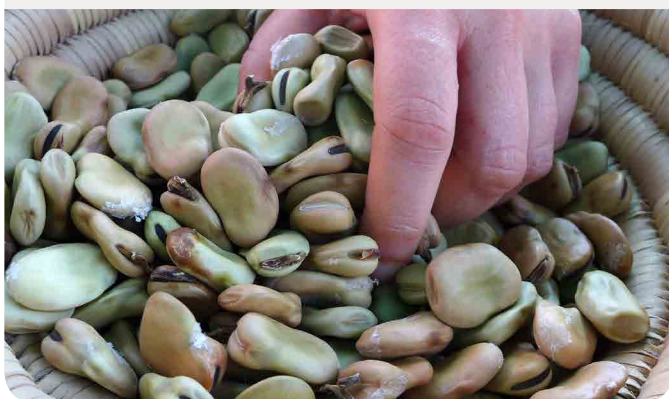
RAVE MALLORQUÍ (*RAPHANUS SATIVUS*)

Rave vermell i blanc, molt gran. En tendre és suau i si es tarda a collir es torna picant. Per amanir ratllat o per coure.

Procedència: Mallorca.

FAVA DEL PAÍS (*VICIA FAVA*) [NO DISPONIBLE]

Fava de tabella verda i grossa. **Procedència:** Vilanova de Meià (la Noguera)



BLEDA DEL PAÍS (*BETA VULGARIS*)

Bleda verda. **Procedència:** Rivert (el Pallars Jussà).



CEBA DE COLL DE NARGÓ (*ALLIUM CEPA*)

Ceba rosada, allargada i de mida gran. Cruixent i molt aromàtica. Per menjar crua en amanida. Aporta un gust intens en sofregits i plats cuinats. **Procedència:** Coll de Nargó (l'Alt Urgell).



CULTURES TROBADES

NÚMERO DE LLAVORS QUE INCLOUEN ELS SOBRES (APROXIMADAMENT):

TOMATES: 100-150
ALBERGÍNIES: 150-200
PEBROTS / BITXOS: 100-150
MELONS / COGOMBRES: 50
BRÒQUILS: 200-250
ENCIAMS / ESCAROLE: 200-250
CARABASSES / CARABASSONS: 20
MONGETES: 50

ANYS DE VIABILITAT DE LES LLAVORS (APROXIMADAMENT):

TOMATES: 4-10
ALBERGÍNIES: 6-10
PEBROTS/BITXOS: 3-8
MELONS: 5-10
BRÒQUILS: 5-10
ESCAROLE: 8
CARABASSES: 6-10
MONGETES: 3-8

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

Diàleg íntim i fidel entre humans, plantes i animals durant 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'apropriacions i patents.
Llavors vives i en llibertat per una pagesia sense servituds.