

A close-up photograph of a tomato plant. In the foreground, three large, round tomatoes are prominently displayed. The one on the left is a vibrant red. The one in the center is a mix of red and yellow. The one on the right is mostly yellow with some red. They are surrounded by lush green leaves. In the background, more tomatoes are visible, some green and some red, hanging from the plant.

CULTURES TROBADES

LLAVORS DE L'OEST
I VARIETATS ANTIGUES.
CATÀLEG 2021.

CULTURES TROBADES

SOLANUM LYCOPERSICUM
TOMATES D'AMANIR

ROSA D'ALBESA

Tomata 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

● NO DISPONIBLE

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



ROSA DE BELLCAIRE

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



ROSA DE BELIANES

● NO DISPONIBLE

Tomata rosada de mida gran, plena i carnosa. Bona per amanir. **Procedència:** Belianes (l'Urgell).



RAM DE GERRI

Tomata de color rosa pàl·lid, 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).



ROSA DE QUILO

Tomata rosada, gran, xata i plena. **Procedència:** Àger (la Noguera).



ROSA DE RAÑÍN

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



DE BESEIT

Tomata rosada, semi buida i acostellada, de mida gran a molt gran. Molt bona. Força productiva. Per amanir. **Procedència:** Almacelles (el Segrià) originària de Beseit (el Matarranya).



BUIDA DE BESEIT

Tomata rosada, molt buida i molt acostellada, de mida gran a molt gran. Força productiva. Bona per amanir. **Procedència:** Almacelles (el Segrià) originària de Beseit (el Matarranya).



ROSA D'ERILL

● NO DISPONIBLE

Tomata rosada, de mida gran, lleugerament aplanada i acostellada, plena i carnososa. Bona de gust. Productiva i vigorosa. Per amanir. **Procedència:** Tornabous (l'Urgell).



GROGA PLANA GRAN

Tomata de color groc clar, de mida gran i forma aplanada. Per amanir i donar color als plats. **Procedència:** desconeguda.



CULTURES TROBADES

SOLANUM LYCOPERSICUM

TOMATES D'AMANIR

PALOSANTO

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



PALOSANTO JOAN COMA

Tomata vermella, rodona, de mida força gran. Planta de talla baixa, vigorosa i precoç. Per fer conserva i per amanir. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



POMETA

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



DE LLEIDA

Tomata vermella de mida mitjana. Semi buida. Per amanir i fer conserva. **Procedència:** Banc de germoplasma de València.



CULTURES TROBADES

SOLANUM LYCOPERSICUM

TOMATES D'AMANIR

BOMBETA ROSA

Tomata rosa, allargada, de mida mitjana, 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 DE BALAGUER

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



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).



CULTURES TROBADES

SOLANUM LYCOPERSICUM

TOMATES D'AMANIR

FABIAN

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



CASTELL

Tomata vermella, gran, amb aparença quadrada. Plena, carnosa i gustosa. Per amanir i per conserva. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



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).



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).



CULTURES TROBADES

SOLANUM LYCOPERSICUM

TOMATES D'AMANIR

ALBERCOC

Tomata de color carabassa, de mida mitjana, apuntada, dolça i cremosa. Vigorosa i productiva. Per amanir, sofregir i fer conserva. **Procedència:** no determinada.



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.



CULTURES TROBADES

SOLANUM LYCOPERSICUM

TOMATES DE PENJAR

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).



PLANA DE PENJAR

Tomata de penjar, de color roig i aplanada. De mida petita i 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 a l'hivern. **Procedència:** Planters Bori de Bellpuig (l'Urgell).



DE LLÀGRIMA

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



DE PUNXA GRAN

Tomata de penjar de color roig i de mida gran, acabada en una punxa poc prominent. Per guardar i sucra pa. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



PELL DE PRÈSSIC

Tomata de penjar de color taronja i rosada, plena, de tonalitat mat i pell avellutada. És de mida mitjana. Es guarda per l'hivern, serveix per sucra pa, però també és molt gustosa com a tomata d'amanir, amb tocs àcids i cítrics. **Procedència:** Sant Antolí (la Segarra).



BONICA

Tomata de penjar rodona, vermella i petita. Per sucra el pa a l'hivern. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



TRUMFERA DE TORRELAMEU

Tomata de penjar rosada, rodona i gran. Planta amb fulla de patatera (el nom deriva de trumfo). Molt sucosa i bona de gust. Per guardar i sucra pa. Conservació mitjana. **Procedència:** Torrelameu (la Noguera).



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

● NO DISPONIBLE

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).



GROS

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



RODÓ

Pebrot vermell, rodó, una mica apuntat i de mida mitjana. Molt carnós, dolç i saborós. Per escalivar, amanir i cuinar. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



QUATRE MORROS

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



DE BANYA

Pebrot verd o vermell, llarg i estret, de forma encorbada recordant una banya de cabra. De carn prima i adequat per fregir sencer o confitar. **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 assecat-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 diversos plats. També pot fer-se fregit. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



BITXO QUEROLET

● NO DISPONIBLE

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



CULTURES TROBADES

SOLANUM MELONGEMA

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).



BLANCA

Albergínia blanca de forma ovalada. De carn molt tendra que en coure's, dóna una textura cremosa. Ideal per farcir i per fer al forn. Rústica i productiva. En madurar es torna groga. **Procedència:** Serós (el Segrià).



VERDA

● NO DISPONIBLE

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

CICHORIUM ENDIVIA
ESQUEROLES

CABELL D'ÀNGEL DE BELLPUIG

● NO DISPONIBLE

Esquerola 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 cabdella. 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

Esquerola 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

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

LACTUCA SATIVA
ENCIAMS

DE LLEIDA

Enciam de fulla allargada, carnososa, sinuosa, una mica abonyegada i morena als extrems. Se sembra a l'acabar l'estiu i a la primavera. **Procedència:** horta de Lleida (el Segrià).



NEGRE D'ÀGER

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



NEGRE D'IVORRA

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



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).



BORRATXÓ

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



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).



LLENGUA DE BOU

Enciam de fulla fortament dentada, verd amb tonalitats vermelloses, tendre i gustós. **Procedència:** Vallès.



LLARG DE CORNUDELLA

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



MERAVELLA CONCA

Enciam de fulla ampla, ondulada i de color verd clar. Molt tendre i cruixent. Resistent a l'espigat d'estiu. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



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).



MERAVELLA DEL PEDRÍS



NO DISPONIBLE

Enciam de fulla cargolada i de color verd clar. Apinya molt. Molt tendre i cruixent. Resistent a l'espigat d'estiu. **Procedència:** La Ràpita (la Noguera).



CULTURES TROBADES

BRASSICA OLERACEA
BRÒQUILS

BRÒQUIL VERD

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



BRÒQUIL LLUCAT

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



BRÒQUIL DE POM

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



BRÒQUIL DE POM TARDÀ

Bròquil groc ben apinyat. Collita en la primera quinzena d'abril. **Procedència:** Balaguer (la Noguera)



CULTURES TROBADES

BRASSICA OLERACEA
COLS

COL DE PAPERINA

Col verda clara amb cabdell tancat i apuntat cap amunt. Tendra i suau de gust. Col de primavera (es menjava per Pasqua). **Procedència:** el Vallès Oriental.



COL DE TIURANA

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



COL DE TIURANA CAPDELLADA

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



CULTURES TROBADES

MONGETES TENDRES

DE SANT JOSEP

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra rodona que també pot menjar-se seca. Mongeta de mata baixa. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



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).



TENDRA DE PONT DE SUERT

(*PHASEOLUS VULGARIS*) ● NO DISPONIBLE

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).



TENDRA D'ERILL D'AIGUA VELLA

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra de tavella plana, llarga i verda. Cal collir-la sovint, abans que els grans es facin massa marcats. **Procedència:** Erill d'Aiguavella (l'Alta Ribagorça).



CULTURES TROBADES

MONGETES TENDRES

TENDRA I SECA DE CORNUDELLA

(*PHASEOLUS VULGARIS*) ● NO DISPONIBLE

Mongeta seca de tavella curta i gra de color marró amb taques més fosques. Es pot menjar tendra quan el gra és a mig fer sense presència de fils. **Procedència:** l'Alta Ribagorça.



DE SANTIAGO O DE MANTECA

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta de tabella plana i groga de mata alta. Bon gust i textura cremosa. Cal collir-la sovint, abans que els grans es facin massa marcats. Mongeta d'emparrar. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



TENDRA DE TALARN

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra de tavella plana, llarga i verda. Cal collir-la sovint, abans que els grans es facin massa marcats. **Procedència:** Talarn (el Pallars Jussà).



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).



CULTURES TROBADES

FESOLS (MONGETES SEQUES)

DEL RAMET

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Fesol (mongeta seca) de mata baixa tradicional de les hortes del Segre. **Procedència:** Castelló de Farfanya (la Noguera).



MALLORQUÍ

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Fesol blanc de mata baixa. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



DE SANTA PAU

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

● NO DISPONIBLE

Mongeta seca de gra petit i arrodonit. De mata alta. **Procedència:** Vilanova de Meià (la Noguera).



DE SANT JAUME

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

● NO DISPONIBLE

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



DEL GANXET

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta seca de mata alta. Blanca i corbada. Molt cremosa i bona de gust. **Procedència:** Bellpuig (l'Urgell).



DEL GANXET NEGRE

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta seca de mata alta. Negra i corbada. Molt cremosa i bona de gust. **Procedència:** Bellpuig (l'Urgell).



NEGRE

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Fesol negre d'emparrar. Gra negre brillant. Productiva. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



DE LA REMEDIOS (AFARTAPOBRES)

(*PHASEOLUS COCCINEUS*)

Mongeta seca de mata alta. Gra de color lila i pigallada de negre fins a negre. Flors de color vermell viu. Mongetera adaptada a la muntanya. **Procedència:** desconeguda.



PILARICA DE PONT DE SUERT

(*PHASEOLUS VULGARIS*) ● NO DISPONIBLE

Mongeta seca, gra de color marró amb taques més fosques. Es pot menjar tendra quan el gra és a mig fer sense presència de fils. **Procedència:** l'Alta Ribagorça.



DE L'ULL NEGRE

(*VIGNA UNGICULATA*)

Fesol de mida petita per menjar sec. Mata mitjana-baixa que no cal encanyar. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



DE L'ULL ROS

(*VIGNA UNGICULATA*)

Fesol de mida petita per menjar sec. És cremós i es cou ràpid. Mata mitjana-alta que convé encanyar. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



CULTURES TROBADES

ALTRES LLEGUMS

PÉSOL DE LLAVANERES

(*PISUM SATIVUM*)

Pésol d'emparrar de mata molt alta. Tavella curta de 5-7 grans de mida mitjana. Molt dolç i bo de gust. **Procedència:** Bellpuig (l'Urgell).



PÉSOL PETIT

(*PISUM SATIVUM*)

● NO DISPONIBLE

Pésol de gra verd i petit. Planta de mida petita. Dolç quan és tendre. **Procedència:** Lleida (el Segrià).



FAVA DEL PAÍS

(*VICIA FAVA*)

● NO DISPONIBLE

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



FAVA DE TOT L'ANY

(*VICIA FAVA*)

Fava tendra de tavelles llargues i grans grossos. Molt productiva. No tenim experiència de conreu fora de la seva època. **Procedència:** desconeguda.



GUIXA DEL LEONARDO

(*LATHYRUS SATIVUS*)

Guixa de gra gran semblant a un pèsol aixafat. Rústica. Bona per fer puré, havent-la deixat en remull i traient la pell abans de coure. **Procedència:** Vilanova de Meià (la Noguera).



GUIXA DE PONTS (*LATHYRUS SATIVUS*)

Guixa de gra gran semblant a un pèsol aixafat. Rústica. Bona per fer puré, havent-la deixat en remull i traient la pell abans de coure. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



GUIXA PETITA

(*LATHYRUS SATIVUS*)

● NO DISPONIBLE

Guixa de gra petit semblant a un pèsol aixafat. Rústica. **Procedència:** Catalunya.



CULTURES TROBADES

CARABASSES

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 D'ALPENS

(*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa de mida mitjana, acostellada, rugosa i de pell i de carn de color taronja. Per fer purés i escudella. **Procedència:** Alps (el Lluçanès). Cedida per Esporus.



PLANA

(*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa de mida mitjana, rodona i aplanada. De color verd clar trencant cap a ataronjat i morat. Carn de color taronja intens. Gens buida per dins. Molt gustosa, ideal per fer al forn o cuinar. **Procedència:** Linyola (el Pla d'Urgell).



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 BON GUST (CUCURBITA MAXIMA)

● NO DISPONIBLE

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



DEL PASTILLO (CUCURBITA MAXIMA)

● NO DISPONIBLE

Carabassa gran, rodona i xata, lleugerament agallonada. De color verdós i amb ratlles. Dolçor i textura suaus. Per fer crema, al forn i fer dolços. Rep el nom d'un dolç típic d'Oscà i la franja. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



DEL VIOLÍ (CUCURBITA MOSCHATA)

● NO DISPONIBLE

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:** Balaguer (la Noguera).



DEL VIOLÍ PETITA (CUCURBITA MOSCHATA)

Carabassa petita, 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).



PETITA (CUCURBITA MOSCHATA)

Carabassa petita, de pell clara. Molt dolça i gustosa. Bona per fer al forn. En crema pot tenir un toc lleugerament fari-nós. **Procedència:** Lleida (el Segrià).



CABELL D'ÀNGEL (CUCURBITA FICIFOLIA)

● NO DISPONIBLE

Carabassa per a fer confitura de cabell d'àngel. **Procedència:** no determinada.



CULTURES TROBADES

CARABASSES

D'ESPONJA (*LUFFA CYLINDRICA*)

Carabassa de mata enfiladissa. Dóna un fruit fibrós que en assecar-se permet donar-li diferents usos (fregall, esponja, etc.). **Procedència:** no determinada.



COLL DOBLE (*LAGENARIA SICERARIA*)

Carabassa de closca dura tipus “peregrí” amb un coll molt marcat entre els 2 lòbuls. Closca molt gruixuda. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



DE L'AIGUA (*LAGENARIA SICERARIA*)

Carabassa de closca dura amb un ventre arrodonit i un coll molt llarg i estret. Pell amb aigües de color verd. Utilitzada en altres temps com a continent per líquids. També per a fer bols o altres estris. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



DEL VI (*LAGENARIA SICERARIA*)

Carabassa de closca dura amb un ventre arrodonit i un coll curt que s'aprima cap al mànec. Utilitzada en altres temps com a continent per líquids. També per a fer bols o altres estris. **Procedència:** desconeguda.



CULTURES TROBADES

CARABASSONS I COGOMBRES

CARABASSÓ PASSACAMINS

(*CUCURBITA PEPO*)

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



COGOMBRE DE CASA

(*CUCUMIS SATIVUS*)

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



COGOMBRE DE LLEIDA

(*CUCUMIS SATIVUS*)

Cogombre verd i llarg. Tendre i sucós, no amargueja. Molt productiu. Conreat a l'horta de Lleida. **Procedència:** Partida de Butsènit, Lleida (el Segrià).



CULTURES TROBADES

CUCUMIS MELO
MELONS

PELL DE SÀPUT

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



GRAN D'ÀGER

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



VALENCIÀ

● NO DISPONIBLE

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).



MOLLERUSSA 7

Meló de mida mitjana a petita i de forma ovalada. Productiu i amb tendència a asclar-se si no es cull al punt. **Procedència:** Mollerussa (el Pla d'Urgell).



TENDRAL

Meló de mida mitjana-gran, una mica aplatat de les puntes i de color verd fosc. De carn blanca i molsosa, sucós i molt dolç. Considerat un meló de guardar, es poden menjar a la tardor i inclús arribar a l'hivern si es cullen verosos però fets. **Procedència:** Ponent.



QUARENTER D'ALBESA

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



BROT

Meló de mida mitjana, de pell groga i forma arrodonida. Dolç i sucós. Es conserva fins la tardor. **Procedència:** Les Avellanes (la Noguera).



BLANC D'ONTINYENT

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).



BLANC DEL CORBINOS

Meló blanc, tipus d'hivern. Dolç. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



CULTURES TROBADES

CITRULLUS LANATUS
SÍNDRIES

DEL PAÍS

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



DE BELLVÍS

Síndria de mida mitjana, de color verd fosc i molt gustosa. **Procedència:** Bellvís (el Pla d'Urgell).



DEL CILINDRE

● NO DISPONIBLE

Síndria allargada i gran. Pell de color gris-verd clar. Dolça i gustosa. **Procedència:** Àger (la Noguera). **Procedència:** Àger (la Noguera).



PINYULÍ

Síndria de mida mitjana, de pell verd fosc. Carn vermella, dolça i sucosa. Té el pinyol petit, com diu el seu nom. **Procedència:** Mallorca.



CULTURES TROBADES

ALTRES ESPÈCIES

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).



RAVE MALLORQUÍ

(*RAPHANUS SATIVUS*)

● NO DISPONIBLE

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.



CULTURES TROBADES

ZEAMAYS
PANISSOS

ARAGONÉS

Panís de pinya mitjana-gran i de gra vermell. Per a ús fariner.
Procedència: La Sentiu de Sió (la Noguera).



GRAN ROS BASC

Panís de gra ros-roigenc de panotxa gran. Planta gegant que pot fer més de 3 m. Bo per fer farina. **Procedència:** País Basc (Iparralde).



BLAU

Panís de color blau. PLanta de reduïdes proporcions adaptada a condicions de menys aigua. Per fer farina. Originària dels indis hopi d'Arizona. **Procedència:** Tarroja de Segarra (la Segarra).



CASTELLÀ

● NO DISPONIBLE

Panís de pinya grossa i de gra vermell intens. Planta de mida gran. Per a ús fariner. **Procedència:** Juneda (les Garrigues).



CULTURES TROBADES

ZEÀ MAYS

PANISSOS DE FER PALOMETES

ROIG D'ESCLATAR

Panís de gra vermell per a fer crispetes. Planta de mida mitjana. **Procedència:** Bourgogne (França).



DE PALOMETES DEL PEPE

Panís de gra groc per a fer palometes. Planta de mida mitjana. **Procedència:** Ivars d'Urgell (l'Urgell).



NÚMERO APROXIMAT DE LLAVORS QUE INCLOUEN ELS SOBRES

TOMATES: 100-150	SÍNDRIES: 40
PEBROTS / BITXOS: 100-150	MONGETES / FESOLS: 50
ALBERGÍNIES: 150-200	RAVES: 100
ENCIAMS / ESQUEROLES: 200-250	BLEDES: 50
COLS / BRÒQUILS: 200-250	GUIXES: 50
PANISSOS: 50	FAVES: 20
CARABASSES / CARABASSONS: 20	CEBES: 400
COGOMBRES / MELONS: 50	

ANYS DE VIABILITAT DE LES LLAVORS*

TOMATES: 4-10	COGOMBRES / MELONS: 5-10
PEBROTS / BITXOS: 3-8	SÍNDRIES: 6
ALBERGÍNIES: 6-10	MONGETES / FÉSOLS: 3-8
ENCIAMS: 3-8	RAVES: 5-10
ESQUEROLES: 8	BLEDES: 6-10
COLS: 4-10	FAVES: 6-10
BRÒQUILS: 5-10	CEBES: 2-7
PANISSOS: 2-3	
CARABASSES: 6-10	
CARABASSONS: 6	

*Segons ESPORUS

COLORS DELS SOBRES

VERMELL >> SOLANÀCIES (tomates, pebrots, albergínies).	BLAU >> CUCURBITÀCIES (carabasses, carabassons, cogombres, melons, síndries).
VERD >> ASTERÀCIES (enciams, esquerola), QUENOPODÀCIES (bledes).	GROC >> POÀCIES (panissos), FABÀCIES (mongetes i fesols, faves, pésols, guixes).
LILA >> BRASSICÀCIES (cols, bròquils, raves), LILIÀCIES (cebes) I ARRELS.	BLANC I NEGRE >> rareses, varietats fora de català.

Aquestes llavors formen part de l'herència comuna rebuda dels nostres avis i àvies, 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 tants 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.

CULTURES TROBADES

LLAVORS DE L'OEST I VARIETATS
ANTIGUES. CATÀLEG 2021.