



**CATÀLEG
LLAVORS DE L'OEST
I VARIETATS ANTIGUES**

**CULTURES
TROBADES**

CULTURES TROBADES

CATÀLEG

LLAVORS DE L'OEST VARIETATS ANTIGUES

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'apropiacions i patents.

Llavors vives i en llibertat per una pagesia sense servituds.

NÚMERO APROXIMAT DE LLAVORS QUE INCLOUEN ELS SOBRES

TOMATES: 100-150
PEBROTS / BITXOS: 100-150
ALBERGÍNIES: 150-200
ENCIAMS / ESQUEROLES: 200-250
COLS / BRÒQUILS: 200-250
PANISSOS: 50
CARABASSES / CARABASSONS: 20
COGOMBRES / MELONS: 5
SÍNDRIES: 40
MONGETES / FESOLS: 50
RAVES: 100
BLEDES: 50
GUIXES: 50
FAVES: 20
CEBES: 200
NAPS: 200-300
PASTANAGA: 300-400
ESPINACS: 100

ANYS DE VIABILITAT DE LES LLAVORS*

TOMATES: 4-10
PEBROTS / BITXOS: 3-8
ALBERGÍNIES: 6-10
ENCIAMS: 3-8
ESQUEROLES: 8
COLS: 4-10
BRÒQUILS: 5-10
PANISSOS: 2-3
CARABASSES: 6-10
CARABASSONS: 6
COGOMBRES / MELONS: 5-10
SÍNDRIES: 6
MONGETES / FÉSOLS: 3-8
RAVES: 5-10
BLEDES: 6-10
FAVES: 6-10
PÉSOLS: 3
CEBES: 2-7
ESPINACS: 5-7
NAPS: 5
PASTANAGUES: 3-10
RÚCOLA: 4-9

*Segons ESPORUS

COLORS DELS SOBRES

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

CONTACTE I VENDA A DISTÀNCIA

TROBADES.SLOWLLEIDA@GMAIL.COM
WWW.CULTURESTROBADES.CAT

BOTIGA ONLINE CULTURES TROBADES
<https://ja.cat/CulturesTrobades>

 **ND** = LLAVOR ACTUALMENT NO DISPONIBLE.

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

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).



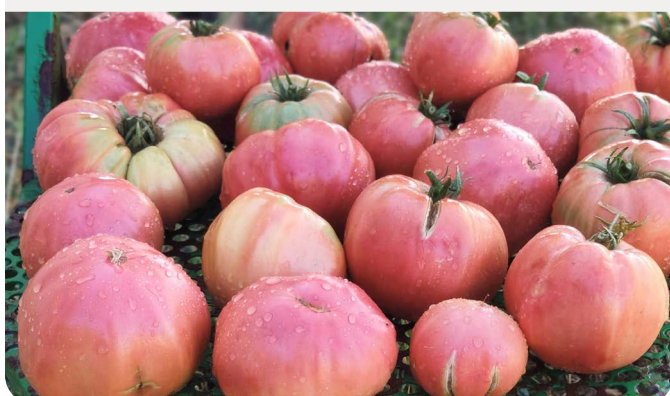
ROSA DE BELIANES

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 RAÑIN

Tomata 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 Rañin (el Sobrarbe).



ROSA DE QUILO

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



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).



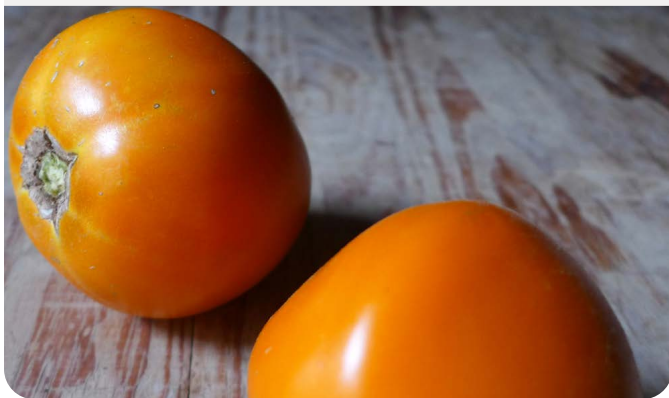
ROSA D'ERILL ● ND

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



GROGA VALENCIANA

Tomata de color groc, rodona, plena i sucosa. Molt dolça. **Procedència:** Castellserà (l'Urgell).



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, semibuida 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

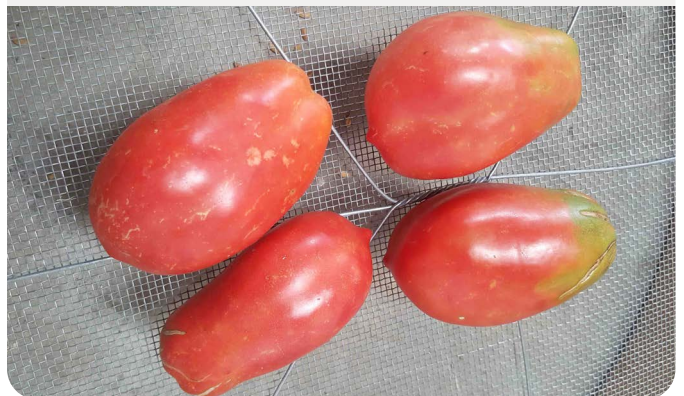
PERETA DE BALAGUER

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 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).



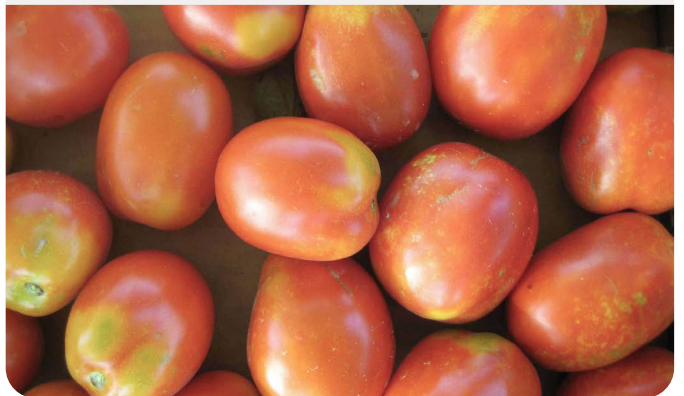
PERETA D'ÀGER ● ND

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), la Baronia de Rialb (la Noguera) i Sant Antolí (la Segarra).



CULTURES TROBADES

SOLANUM LYCOPERSICUM
TOMATES D'AMANIR

MONESTIR DE CASBAS

Tomata vermella, rodona, de mida mitjana i apuntada. Carn ferma. Força productiva. Per amanir i fer conserva. **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.



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).



ALBERCOC

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



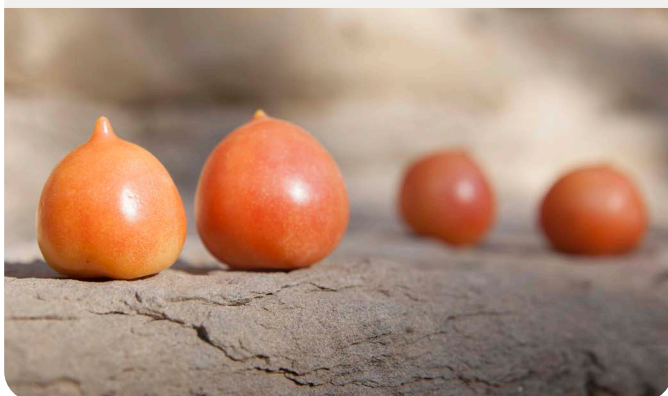
DE LLÀGRIMA

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).



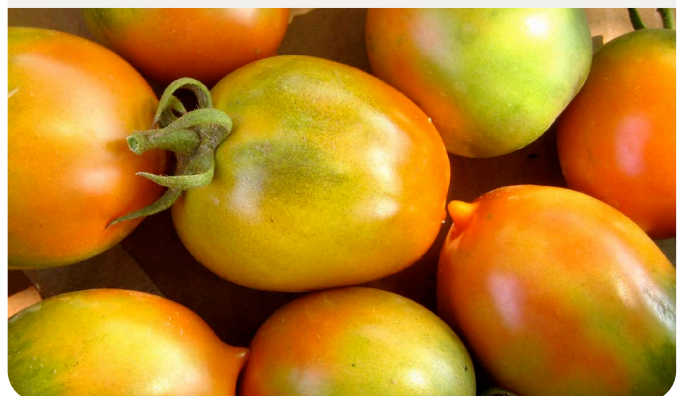
DEL RAM

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



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 sucuar pa. Conservació mitjana. **Procedència:** Torrelameu (la Noguera).



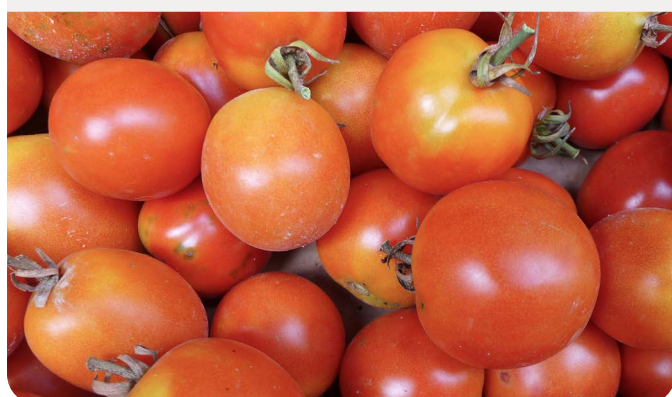
BONICA

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



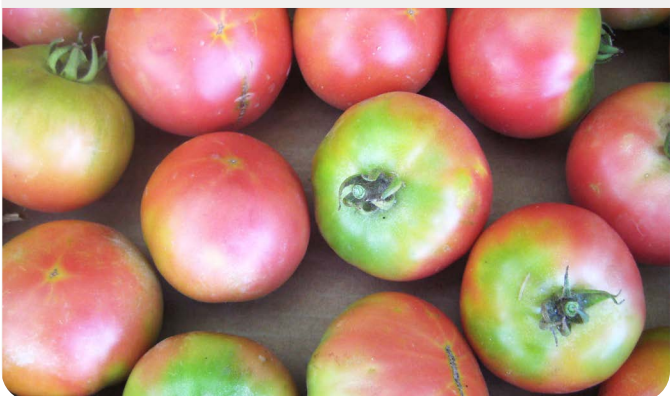
DE TUDELA

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



D'ALMENAR

De penjar, de color rosat. Rodona, de mida mitjana i bona conservació. Per guardar i sucuar pa. Sembrar: sortint de l'hivern. **Procedència:** Almenar (el Segrià).



DE MATA BAIXA

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



CULTURES TROBADES

CAPSICUM ANNUUM
PEBROTS I BITXOS

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).



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).



RODÓ O PEBROTINA

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).



DE L'ESTEBAN

Pebrot verd o vermell, allargat, curt i de mida petita. De carn prima i pell gruixuda. Molt gustós. Adequat per escalibar o assecar. Sembra: primavera. **Procedència:** originari d'Andalusia i cultivat durant dècades a La Sentiu de Sió (la Noguera).



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).



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 a acompanyament de diversos plats. 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 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).



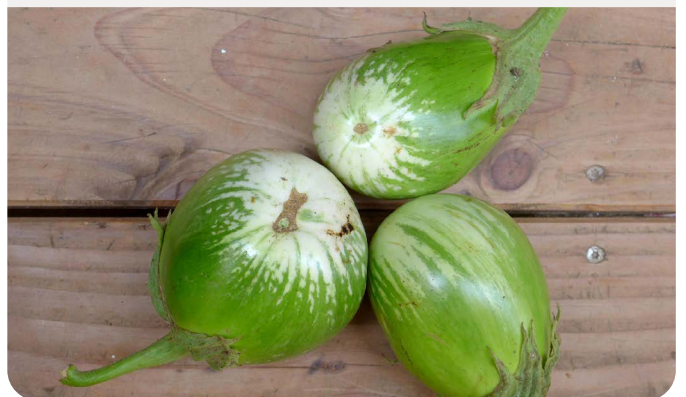
BLANCA

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

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 I XICOIES

CABELL D'ÀNGEL

Esquerola de fulla molt arrissada, blanca quan cabdella. Molt poc amargant i ferma abans de l'hivern; dolça i tendra després dels gels. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera) i 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; tendra i dolça després dels gels. **Procedència:** Bellcaire d'Urgell (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; tendra i dolça després dels gels. **Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).



XICOIA DEL FRUC

Xicoia de fulla llarga i dentada tipus dent de lleó, verda cap a morada i blanquejant al centre si es lliga o cobreix. Dolça i tendra després dels gels. **Procedència:** Miralcamp (el Pla d'Urgell).



CULTURES TROBADES

LACTUCA SATIVA
ENCIAMS

NEGRE D'IVORRA

Enciam verd fosc amb tons rogencs, de fulla ampla i ondulada. Apinyat. Molt tendre i carnós. Enciam d'hivern. **Procedència:** Ivorra (la Segarra).



DE LLEIDA

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



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).



DE L'ALBÀ

Enciam gran, verd clar amb puntes morades, cabdella molt, tendre i cruixent. Primavera i tardor. **Procedència:** Castellnou de Seana (el Pla d'Urgell).



NEGRE D'ÀGER

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



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).



MERAVELLA DEL PEDRÍS

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).



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).



BLANC DE TARROJA ● ND

Enciam de fulla llarga i verda, recordant al tipus romà. Tendre i dolç. Per primavera i tardor. **Procedència:** banc de llavors del Vallès Oriental.



CULTURES TROBADES

LACTUCA SATIVA
ENCIAMS

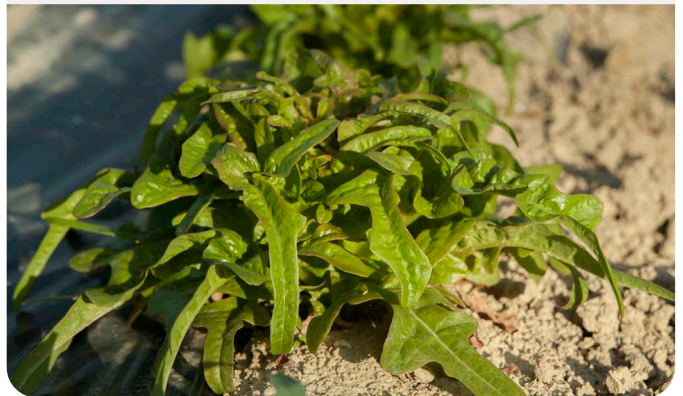
LLARG DE CORNUDELLA

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).



LLENGUA DE BOU

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



ESQUEROLER

Enciam verd de fulla arrugada fent un cabdell rodó i apretat al centre, recordant a l'iceberg. Dolç i tendre. A l'estiu s'espiga amb facilitat. **Procedència:** el Vallès Oriental.



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 (el Pallars Sobirà).



CULTURES TROBADES

BRASSICA OLERACEA
BRÒQUILS I COLS

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 ● ND

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



CULTURES TROBADES

BRASSICA OLERACEA
BRÒQUILS I 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.



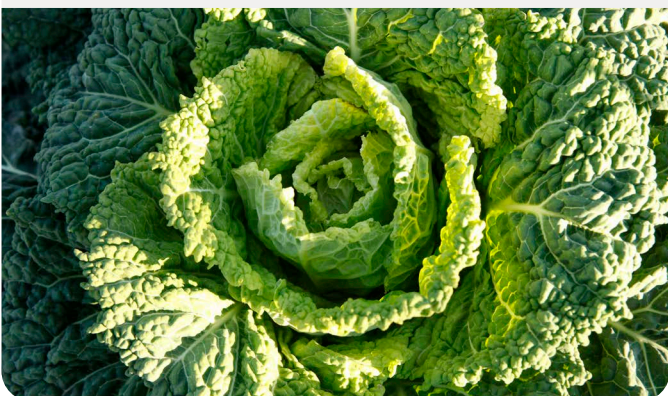
COL DE BIOSCA

Col de pinya oberta i fulla ondulada. Molt apreciada antigament pel seu gust intens. **Procedència:** Biosca (la Segarra).



COL DE TIURANA

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



COL DE TIURANA CAPDELLADA

Fa una pinya cabdellada de fulles ondulades. Molt apreciada antigament. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



CULTURES TROBADES

ALTRES BRASICÀCIES

NAP GROC DE TAULA / COLINAP

(*BRASSICA NAPUS* SSP. *RAPIFERA*)

Nap rodó de carn groga, de mida gran. De gust suau, cru o cuit. També es menja la fulla. **Procedència:** Azuara (el Campo de Belchite).



NAP DE MENJAR (*BRASSICA RAPA*) ● ND

Nap rodó i allargat, de color blanquinós. Gust suau i poc picant. **Procedència:** Escuer (el Alto Gállego).



NAP DE MENJAR DE LLES

(*BRASSICA RAPA*)

Nap rodó i de color blanquinós. Gust suau i aromàtic, no picant. **Procedència:** Lles (la Cerdanya).



RAVE MALLORQUÍ ● ND

(*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.



RÚCOLA D'ARTÉS (*ERUCA SATIVA*)

Ruca de fulla ampla i gran, de color verd fort i de gust intens. Planta anual. Flor blanca. **Procedència:** Artés (el Bages).



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 (*CUCURBITA MAXIMA*)

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).



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:** la Ràpita (la Noguera).



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).



D'ARTESA (*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa gran, rodona i aplanada, amb gallons poc marcats. Pell de color de verd a taronja. Carn de color taronja. Gustosa i moderadament dolça. **Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).



DEL PASTILLO (*CUCURBITA MAXIMA*)

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'Osca i la franja. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



CABELL D'ÀNGEL (*CUCURBITA FICIFOLIA*)

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



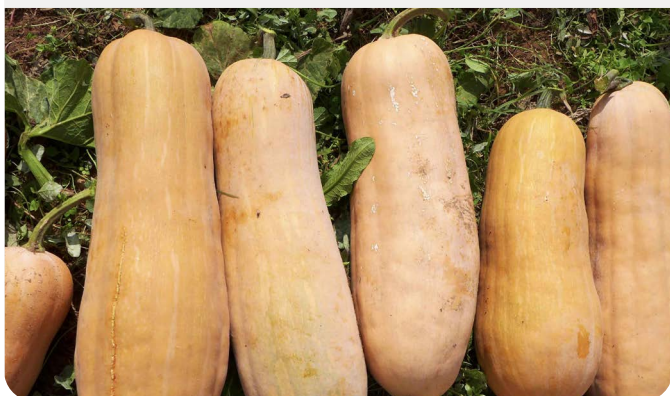
DEL VIOLÍ (*CUCURBITA MOSCHATA*)

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 i Balaguer (la Noguera).



LLARGA GROSSA (*CUCURBITA MOSCHATA*)

Carabassa llarga com la del violí però molt més ampla. Carn de color taronja intens i molt dolça. Bona per al forn i per fer cremes. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



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).



CULTURES TROBADES

CARABASSES

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:** 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 DE FONDARELLA

(*CUCURBITA PEPO*)

Carabassó de pell clara i de forma gruixuda. La planta té tendència a estendre's i a ser molt productiva. El fruit és gustós i de textura molt fina. **Procedència:** Fondarella (el Pla d'Urgell).



CARABASSÓ PASSACAMINS

(*CUCURBITA PEPO*)

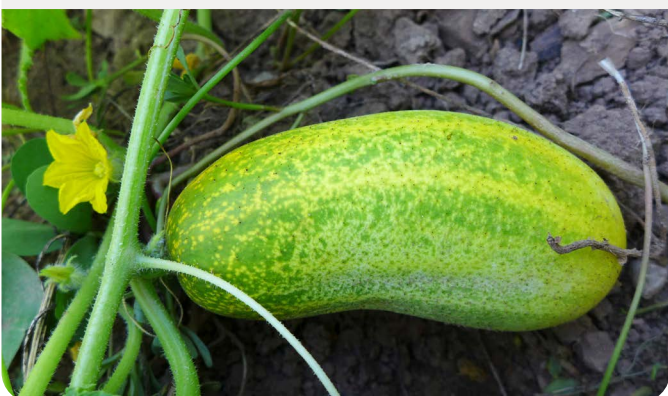
Carabassó gruixut, tendre i de pell clara. La planta s'estira com una carabassera. La carn cuita és cremosa i avellutada. Molt bo per a purés i guisats. També s'utilitzava per engrèixar els porcs. **Procedència:** Àger (la Noguera).



COGOMBRE DE CASA

(*CUCUMIS SATIVUS*)

Cogombre gruixut i curt, tendre i sucós, amb tendència a groguejar 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

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).



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).



PELL DE GRAPAL ESCRITURAT

Meló d'estiu, de forma ovalada i de mida mitjana. Pell verda amb fons groc al madurar. Dolç i de carn cruixent. **Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).



VALENCIÀ

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).



CULTURES TROBADES

CUCUMIS MELO
MELONS

QUARENTER D'ALBESA

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



DEL BROT

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



DEU TALLADES

Verdós amb ratlles més fosques radials entre els dos extrems, de mida mitjana. Carn molt dolça, gustosa i sucosa. **Procedència:** Castelló de Farfanya (la Noguera).



SET SETMANES

Meló de mida petita-mitjana, de pell groga i forma rodona. Dolç i sucós. **Procedència:** Aitona (el Segrià).



CULTURES TROBADES

CUCUMIS MELO
MELONS

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.



ESCRITURAT DE MONTSONÍS

Meló de mida mitjana, de forma el·líptica ampla, color verd amb aigües blanques. De carn blanca, sucós i molt dolç. **Procedència:** Montsonís (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

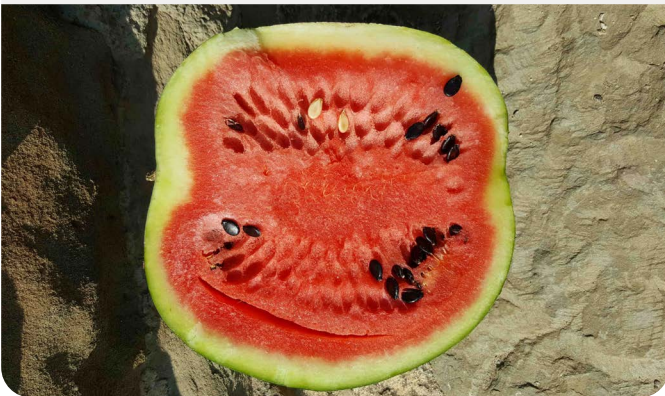
DE BELLVÍS

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



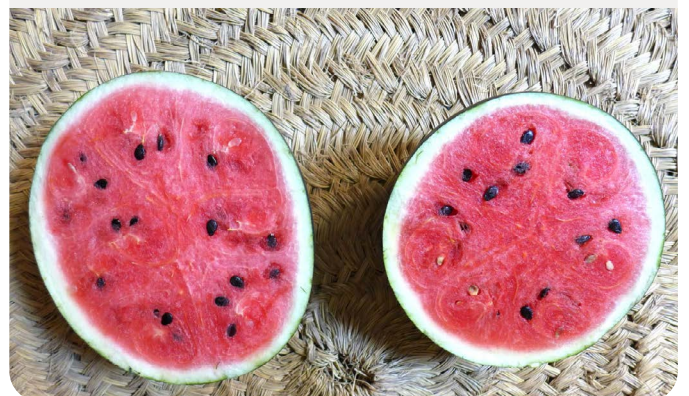
DEL PAÍS

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



PINYULÍ

Síndria de mida mitjana, de pell verd fosc. Carn vermella, dolça i sucosa. **Procedència:** Mallorca.



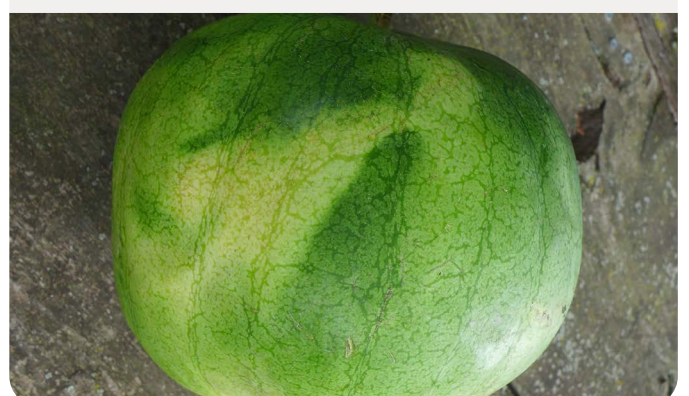
DEL CILINDRE

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



SÍNDRIA DEL JUAN

Síndria de mida mitjana, de pell verd clar. Carn vermella, dolça i sucosa. Té les llavors vermelles. **Procedència:** Castella.



CULTURES TROBADES

MONGETES TENDRES

DE SANT JOSEP

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

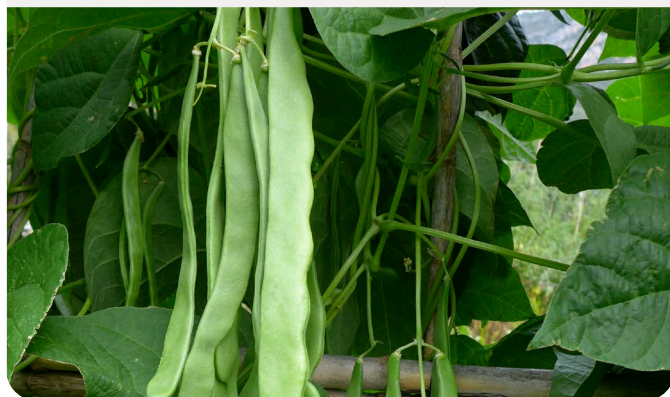
Mongeta tendra i rodona que també pot menjar-se seca. Mongeta de mata baixa. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



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 ● ND

(*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 (l'Alta Ribagorça).



TENDRA D'ERILL D'AIGUAVELLA

(*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).



TENDRA I SECA DE CORNUDELLA

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

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 MÚSICA

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra de tavella arrodonida, llarga i verda. Cal collir-la sovint abans que els grans es facin massa marcats. **Procedència:** Castellserà (l'Urgell).



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)

MALLORQUÍ ND (*PHASEOLUS VULGARIS*)

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



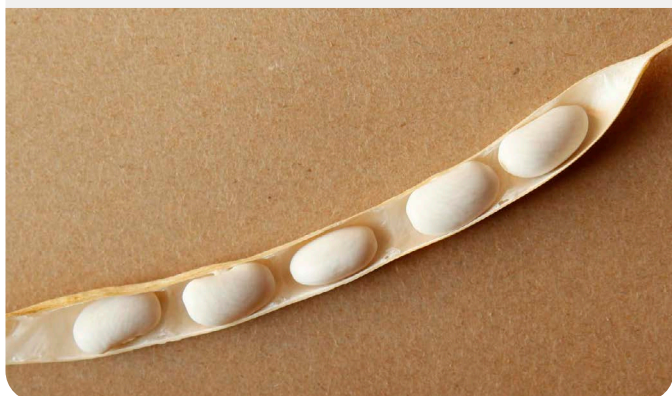
DEL RAMET (*PHASEOLUS VULGARIS*)

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



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).



DEL GANXET (*PHASEOLUS VULGARIS*)

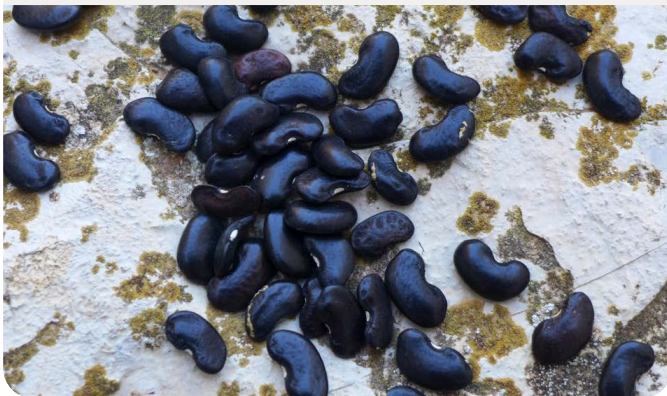
Mongeta seca de mata alta. Blanca i corbada. Molt cremosa i bona de gust. **Procedència:** Vallfogona de Balaguer (la Noguera).



DEL GANXET NEGRE

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta seca de mata alta. Negra i corbada. Molt cremosa i bona de gust. **Procedència:** Vallfogona de Balaguer (la Noguera).



NEGRE

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

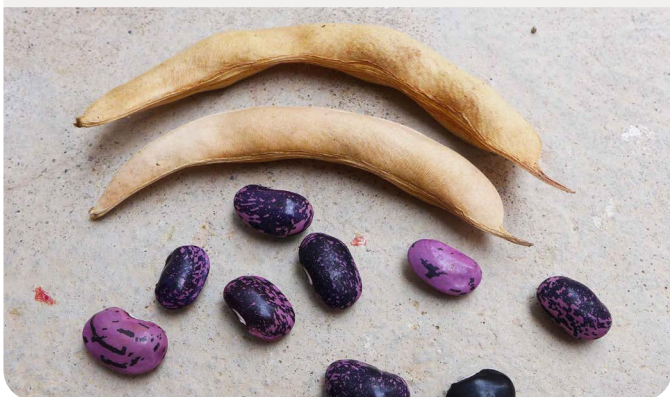
Fesol d'emparrar. Gra negre brillant. Productiva. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



DE LA REMEDIOS (AFARTAPOBRES)

(*PHASEOLUS COCCINEUS*)

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



PILARICA DE PONT DE SUERT ● ND

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

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*)

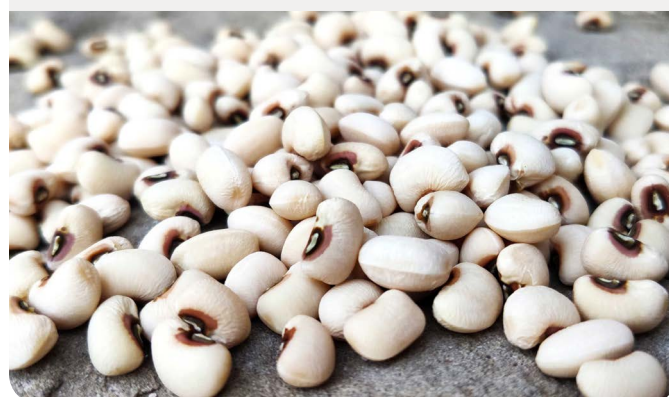
Fesol de mida petita per menjar sec. Mata mitjana-baixa que no cal encanyar. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



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 MIG ASPRE

(*PISUM SATIVUM*)

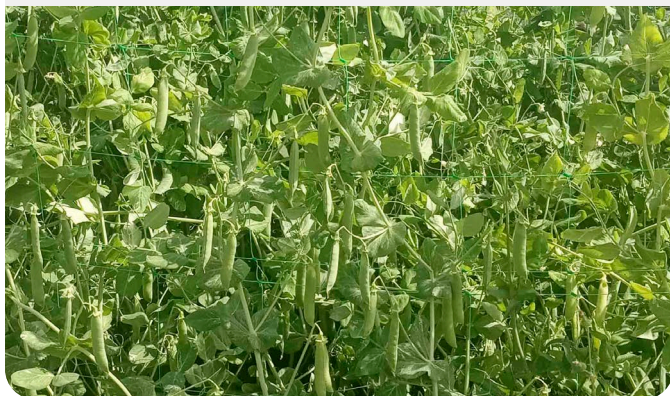
D'emparrar, de mata mitjana. Tavella llarga de 8-10 grans de mida mitjana. Dolç i bo de gust. **Procedència:** La Garrotxa.



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 ● ND

(*PISUM SATIVUM*)

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



FAVA DEL PAÍS

(*VICIA FAVA*)

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



FAVA DE L'ESTEBAN

(*VICIA FAVA*)

Fava de tavella verda i llarga. Productiva. **Procedència:** la Sentiu de Sió (la Noguera).



FAVA D'AGUILAR

(*VICIA FAVA*)

Fava de tavella verda i grossa. **Procedència:** Aguilar de Segarra (la Segarra).



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*)

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



CULTURES TROBADES

ZEA MAYS
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-rogenc 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 del poble hopi d'Arizona. **Procedència:** Tarroja de Segarra (la Segarra).



CASTELLÀ

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



CULTURES TROBADES

ZEА MAYS

PANISSOS DE FER PALOMETES

DE PALOMETES DEL PEPE

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



ROIG D'ESCLATAR

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



CULTURES TROBADES

ALTRES ESPÈCIES

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).



PASTANAGA MORADA

(*DAUCUS CAROTA*)

Pastanaga gruixuda i llarga. Carn de color morat intens amb el cor groc. Aromàtica i ferma. Planta molt vigorosa i rústica. Sembrar a partir del mes de juliol per evitar l'espigat. **Procedència:** Valbona (Teruel).



PASTANAGA MORADA DEL MAESTRAT

(*DAUCUS CAROTA*)

Pastanaga groga amb tons morats, llarga i cònica. Aromàtica i ferma. Planta vigorosa i rústica. Sembrar a partir del mes de juliol per evitar l'espigat. **Procedència:** Mas de las Matas (el Bajo Aragón).



CULTURES TROBADES

ALTRES ESPÈCIES

BLEDA VALENCIANA

(*BETA VULGARIS*)

Bleda de fulla gran, verd intens, ondulada, amb penca blanca i ampla. Sembra a partir del mes de maig per evitar l'espigat. **Procedència:** Tivissa (la Ribera d'Ebre).



APIT D'ALCORISA

(*APIUM GRAVEOLENS*)

Api de fulla verd intens i de gran vigor. Bona rusticitat. **Procedència:** Alcorisa (el Bajo Aragón).



ESPINAC BLEDAT ● ND

(*SPINACIA OLERACEA*)

Espinac de fulla gran de color verd intens. **Procedència:** el Pallars Jussà.

