

La nostra selecció

Verd. Tomàquet de mida mitjana que es caracteritza perquè, en madurar, no es torna vermell. Si el deixem sobremadurar canviarà el seu verd per un to daurat. El seu fruit dolç dóna un toc original a les amanides. Apte, també, per fer salses i melmelades de sorprenent color verd.

Cor ple. Excel·lent tomàquet, molt olorós, que ens aporta molta polpa, poques llavors i un gran sabor quan el mengem cru. Té una característica forma de cor i se'n poden trobar varietats a tot el territori català.

Pebrot allargat. La seva forma allargada recorda la del pebrot. De gran sabor menjat cru, també resulta excel·lent fet a la brasa. És ideal per fer en conserva.

Montserrat. Aquesta varietat és de mida mitjana, buida per dins i molt poc àcida. Tomàquet que generalment es menja cru, en amanides, partit per la meitat o en rodanxes que queden semibuïdes. Els forats deixen espai per a les salses que l'ameixeixen, tot fent un bon maridatge entre tomàquet i guarnició.

Bombeta de penjar. Té una forma característica acabada en punxa, raó per la qual també se l'anomena tomàquet de mugró. Aquests tomàquets, collits al pic de l'estiu i emmagatzemats en condicions d'humitat moderada es poden arribar a guardar mesos, fins a la primavera. Tradicionalment es penjaven amb canyes o al sostre i s'anaven agafant a mesura que es necessitaven. És el tomàquet que permet sucra pa i que podem afegir als sofregits durant l'hivern.

Nana de la Geltrú. Tomàquet de mida mitjana, de forma plana i color vermell. Es caracteritza pel fet de tenir una mata de creixement determinat, és a dir que, en un moment donat, deixa de créixer. Per tant no cal tutorar la planta, de manera que se simplifiquen força les feines de manteniment del cultiu.



A la cuina

Tomàquet buit farcit

Ingredients

Tomàquet Montserrat
Espàrrecs blancs en conserva
Tonyina
Ou dur
Ceba tendra
Oli d'oliva verge
Sal, pebre negre

Elaboració

Renteu el tomàquet i talleu-lo per la meitat.
Trinxeu la ceb tendra. Talleu els espàrrecs a trossos.
Barregeu la ceb, el espàrrecs i la tonyina, salpebreu-ho.
Farcieu amb aquest trinxat els buits del tomàquet. Acabeu-ho amb l'ou dur tallat pel damunt.

Broqueta de tomàquet ple amb formatge fresc i maduixes

Ingredients

Tomàquet ple
Formatge fresc
Maduixes
Oli d'oliva verge
Sal, pebre negre

Elaboració

Netegeu el tomàquet, i talleu-lo a daus.
Talleu el formatge també a daus. Reserveu-lo.
Renteu i talleu les maduixes. Tritureu-les amb una mica d'aigua. Salpebreu-les.
Preneu pals de broqueta i aneu clavant i intercalant el tomàquet i el formatge.
Serveu-les fredes amb el suc de maduixes pel damunt i un raig d'oli d'oliva.

Observacions

També les podeu passar per la planxa volta i volta i menjar-les tèbies.

A **Esporus, Centre de Conservació de la Biodiversitat Cultivada**, et volem fer partícip del patrimoni agrari i cultural que signifiquen les varietats que conservem. Des de fa segles els pagesos de les nostres terres han seleccionat i conservat les llavors dels millors fruits, dels més gustosos, dels que millor s'adaptaven al nostre entorn... **i aquí te n'oferim un tast.**

10 anys
Sembrant llavors
l'era
espai de recursos agroecològics
premi nacional de cultura popular 2008

Fundació Caixa Manresa
CatalunyaCaixa
Caixa Catalunya Tarragona Manresa
CX

Amb la col·laboració de:

píxelblanc
disseny i comunicació ètica

L'Era, Espai de Recursos Agroecològics, és una associació sense ànim de lucre
Premi Nacional de Cultura Popular 2008 (Generalitat de Catalunya)
Premio Alimentación Ecológica y Biodiversidad 2008 (Fundación Biodiversidad. Ministerio de Medio Ambiente)
Premi de Conservació de la Biodiversitat 2010 del Departament de Medi ambient de la Generalitat

Tel. 938787035 · www.associaciolera.org

Cultiva'm

CONSERVAR LA BIODIVERSITAT ÉS A LES TEVES MANS



Tomàquets 02

Què tens a les teves mans?

A les teves mans tens sis varietats de tomàquet del nostre banc de llavors d'Esporus. Hem escollit varietats amb diversos sabors, colors, formes i mides, i aptes per a diferents usos. Durant segles, els pagesos han seleccionat i conservat aquestes varietats que t'oferim perquè en gaudeixis i, de passada, ens ajudis a mantenir la biodiversitat cultivada.

Ens agradaria comptar amb tu per a aquesta tasca, així que esperem que cultivis aquests tomàquets, els tastis, en triïs la o les varietats que millor s'adaptin als teus gustos, al clima del lloc on vius, a les característiques del teu sòl... i en guardis llavor.

Al nostre web www.esporus.org, a l'apartat de comunicació/informació pràctica, trobaràs una petita guia de com seleccionar, netejar i conservar les teves llavors. A més, a l'agenda trobaràs les dates de les fires i les jornades d'intercanvi de granes que duem a terme. T'anيمem a participar-hi amb les teves llavors.

El tomàquet

És ben sabut que el tomàquet arriba a Europa amb el descobriment d'Amèrica. Tal com va passar abans amb l'albergínia i després amb la patata (totes elles de la família de les solanàcies), al principi es va considerar tòxic i només es cultivava com a planta ornamental. De mica en mica es va anar introduint a la cuina, però va caldre esperar al segle XVIII perquè el seu ús alimentari quedés plenament consolidat. Segons els documents de l'època, els primers tomàquets que arribaren a les nostres taules tenien una mida de mitjana a gran i una forma arrodonida plana i lobulada, semblant a la morfologia que presenten un tomàquet rosa o un Montserrat ple. Des de llavors, la selecció pagesa no ha parat d'afegir noves varietats i, en un parell de segles, ha aconseguit engrandir la riquesa genètica dels nostres tomàquets de manera sorprenent.

Als mercats hi ha dues menes de tomàquets. Per un costat hi ha el tomàquet més comercial, que trobem a tot arreu. Encara que sembli que aquestes dues o tres varietats comercials són sempre les

mateixes, en realitat van canviant tan ràpidament que no val la pena recordar-ne els noms. La cursa entre les cases de llavors fa que contínuament hagin de presentar noves varietats millorades. Són millores de tipus agronòmic (resistència a malalties, més rendiment, maduració sincrònica), millores que en faciliten el maneig (resistència al transport, control de la maduració i la conservació) o millores atractives per al consumidor final (bon aspecte i homogeneïtat en la mida, el color i la forma). La majoria d'aquestes varietats comercials són híbrides. Això vol dir que si sembrem la llavor obtinguda a partir d'elles pot ser que els tomàquets que collim no tinguin res a veure amb la varietat inicial.

Les varietats tradicionals són minoritàries en la producció comercial, però molt riques si parlem de diversitat de sabors, formes i colors. Com en totes les varietats tradicionals -també d'altres espècies- aquesta riquesa no té límits ni fronteres: és tan variada com els gustos dels hortolans, fa de les llavors que passen de mà en mà unes viatgeres i unes grans ambaixadores.

Però és una riquesa també local. Per això és habitual trobar tomàquets de la mateixa varietat, o amb diferències força subtils, que reben noms diferents. Per exemple, al Bages tenim el rosa del Cardener (molt apreciat a Sùria) o el rosa de Mura (Navarcles), tots dos de tipus Montserrat però amb la paret més carnosa. Aquestes petites diferències locals ens aporten subtileses de gust, de forma, de mida o de color que permeten a cada hortolà identificar i conservar la seva varietat preferida.

El tomàquet és una hortalissa que no falta en cap hort domèstic. I és que els tomàquets que trobem a les botigues convencionals, collits verds i fets madurar de manera programada i artificial, no tenen gust de res. Els tomàquets de varietats locals madurats en mata semblen un altre fruit i és normal perquè el tomàquet madur conté glutamat, la substància que determina que un producte tingui *umami* (que podríem traduir del japonès per "deliciós"). L'*umami* és el cinquè gust que detecta el paladar humà, després del dolç, el salat, l'àcid i l'amarg. El fet que el tomàquet pugui aportar aquest cinquè gust pot ser una causa del creixement constant del seu consum.

El valor gustatiu dels tomàquets de varietats locals fa que els hortolans hagin anat guardant la llavor dels que més els agraden. Potser per això el tomàquet ha resistit amb més èxit la pèrdua varietal que han patit altres cultius.

Nom: Verd
Origen: Oristà



Nom: Pebrot allargat
Origen: Gironella



Nom: Bombeta de penjar
Origen: Franqueses del Vallès



Nom: Cor ple
Origen: El Vilar



Nom: Montserrat
Origen: El Vilar



Nom: Nana de la Geltrú
Origen: Vilanova i la Geltrú



Un tomàquet per a cada ocasió

La cuina mediterrània ha fet tan seu el tomàquet que ha acabat promovent el sorgiment de diferents tipus associats a diferents usos. Tenim:

Varietats buides: Solen ser tomàquets de pell ferma, cruixent, poc àcids, que es consumeixen en cru, en amanides. Les diverses varietats de tomàquet de **Montserrat** en són l'exemple més conegut a casa nostra. També s'hi inclouen varietats poc gustoses i de pell molt gruixuda, com la varietat pare Benet, que s'usen per farcir i cuinar al forn.

Varietats allargades: Són tomàquets plens, de pell fina i poca llavor, perfectes per fer en conserva. Solen ser, també, tomàquets molt gustosos que no desmereixen figurar en cap amanida i que animen qualsevol salsa. El fet de ser habitualment més petits els fa aptes per ser assecats. Són perfectes per fer en conserva, com ho és, per exemple, el **tomàquet pebrot allargat**.

Varietats plenes més o menys arrodonides: La majoria de varietats són d'aquest tipus. Hi ha molta diversitat de mides, colors, usos, textures, sabors... En destaca que la dolçor del tomàquet **verd**, l'olor de **cor ple** o la presència del tomàquet **nana de la Geltrú**.

Varietats de penjar: Són varietats emprades per ser consumides a l'hivern ja que es guarden força temps, sobretot si s'emmagatzemen a baixa humitat. Per a una òptima conservació s'han de deixar madurar al sol. Són ideals per sucra pa. A Esporus destaquem el de **bombeta de penjar** com un tomàquet de mida excel·lent i òptima conservació.

Sembrem-los!

Sembrarem les llavors a entre tres i cinc mil·límetres de profunditat, en un recipient que mantindrem a l'interior per tal d'anticipar el cultiu. El planter es pot fer unes sis setmanes abans de l'última glaçada de primavera. Com a substrat utilitzarem compost vegetal de qualitat, que proporcionï un bon drenatge. Per tal que les llavors germinin es necessita que la temperatura estigui entre 20°C i 35°C, una bona humitat i llum suficient. A la temperatura òptima, les llavors triguen uns 6 a 10 dies a germinar. Les plantes es poden trasplantar al lloc definitiu quan tenen entre 10 i 15 cms. d'alçada i ja ha passat el risc de gelades.

El trasplantament és un moment delicat i cal procedir amb cura. És millor fer-ho passada l'hora de màxima insolació per tal que les joves plàntules no pateixin i l'adaptació sigui més ràpida. Traurem la planta del recipient després de regar, per tal que la terra estigui ben adherida a les arrels. El marc de plantació pot ser de 50 a 70 cms. entre plantes, i de 70 a 90 cms. entre línies.

El tomàquet és un cultiu que pot necessitar molta dedicació. Si no és que decidim deixar les plantes créixer per terra (en aquest cas caldrà més espai entre mata i mata), quan la tomaquera fa uns 20 cms. d'alçada cal començar a lligar-la a l'enfilador. Com que la majoria de tomaqueres són de creixement indeterminat i no paren de créixer fins que la planta es mor, caldrà lligar-les diverses vegades durant el seu cicle productiu. En lligar-les, s'ha de vigilar de no estrènyer massa el cordill per tal de no escanyar la tija de la planta, que també s'eixampla. La poda de la tomaquera és un costum molt estès, tot i que hi ha experts que la desaconsellen (sobretot quan es tracta del cultiu de varietats locals). Es tracta de seleccionar una branca principal de creixement i anar escapçant els brots que surten a la base de cada fulla. En teoria això dóna aireig a la planta, augmenta la precocitat i facilita la recol·lecció.

Les tomaqueres, com la resta de cultius de la família de les solanàcies, són molt exigents en nutrients; per això, en les rotacions, sempre van després del cultiu de plantes millorants i fertilitzants com les lleguminoses. A més, abans del seu trasplantament, va bé d'afegir al sòl de dos a tres quilos de compost madur per metre quadrat. Com a la resta de verdures i hortalisses, els hem de proporcionar un reg que mantingui un mínim grau d'humitat a la terra, però sense excés.

En l'aspecte sanitari cal vigilar amb els fongs. Els virus també són una font de problemes sanitaris, per això cal usar llavors no contaminades. Hi ha altres plagues que controlarem amb facilitat fomentant una bona biodiversitat de flora i fauna a l'hort. És important d'entendre que l'hort és un ecosistema complex amb un equilibri propi entre les plantes cultivades i la fauna i la flora de l'entorn. Si procurem mantenir una biodiversitat alta, amb un disseny que inclogui plantes aromàtiques, medicinals, ornamentals, amb refugis per a ocells, amb algun arbre pròxim si és possible, deixant que les plantes espontànies envaeixin els marges, serà més fàcil que aquest equilibri es mantingui i que no tinguem massa problemes de plagues i malalties.

Als dos mesos del trasplantament ja començarem a collir tomàquets. La collita es pot allargar més de tres mesos si fa bon temps, amb el seu punt àlgid durant el mes d'agost.