



Descripció de la varietat

Colflori extra-primerenca, de sabor dolcenc i tendra. De textura cruixent i cuitosa. La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. És de pinya petita, ja que ve més prest que les altres colfloris, i de color blanquinós. La fulla és prima i dreta. El tronc és gros i fa bastanta fulla, que serveix per alimentar als animals, i sol aguantar molt bé l'espigat.

Origen de la varietat

El cultiu de la colflori té origen mediterrani, i per tant és un dels més antics de la zona. Per situacions d'aigua i terra, allà on es feia particularment era a les zones d'albufera, que són Sant Jordi i Muro-Alcúdia, sobretot per fer-ne planter. Posteriorment només va quedar un reducte del planter a la zona d'Alcúdia, i la llavor actual sol provenir d'aquesta zona, de l'amo en Joan Teres, que va fer una gran selecció i conservació de les varietats. És un cultiu que es dona bastant bé per tot, encara que per tradició i perquè és bo d'arrabassar el planter dins l'arena, es feia a les albuferes. Actualment se cultiva per tot Mallorca, encara que de manera molt reduïda i quasi només per particulars. La colflori s'ha perdut molt, ja que la gent ja no en menja i no coneix aquestes varietats locals de colflori.

Usos i coneixements

Consum humà
Cuinada de diferents maneres. Es pot menjar arrebossada, en bullit de bacallà i amb peix al forn, amb peix escabetxat, cocarrois, colflori ofegada, amb frit de pastanaga i sang, etc. Crua no es sol menjar, tot i que també és bona.
No obstant, sempre s'han utilitzat les fulles i el tronc per alimentar els animals, per això les varietats locals sempre han tengut molta fulla i un tronc gros. Per les ovelles són ideals. Fins i tot quan comença a espigar i s'ha de tirar, també es pot donar sencera als animals.

Observacions

En general totes les varietats locals de colfloris no venen molt escalonades, sinó que són de recol·lecció no agrupada, i per tant en un mateix moment, si no en pots collir d'una varietat, n'hi haurà d'una altra.
Les varietats locals de colfloris s'han perdut bastant i es cultiven poc, encara que alguns hortolans i particulars encara les conserven i segueixen sembrant. Comercialment es cultiven molt més les varietats híbrides, que són molt més petites i amb molt poca fulla. No existeixen dades de cultiu recollides per varietat; de manera general, l'any 2018 el cultiu de colflori a Mallorca va suposar 47 ha i 897 tones, segons les estadístiques Agràries-Pesqueres de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Caràcters morfològics de la varietat

Plàntula	
Coloració antociànica de l'hipocòtil	Absent
Coloració dels cotiledons	Verd clar
Planta	
Mida	Mitjana
Longitud del peu	Intermèdia
Fulla	
Port	Horitzontal
Llargada (cm)	71,5 ± 2,89
Amplada (cm)	34,75 ± 2,87
Relació amplada/llargada	0,49 ± 0,05
Forma	El·líptica ampla
Marge de la fulla	Sencer
Pruïna (component ceri que cobreix les fulles)	Feble
Color (amb pruïna, si n'hi ha)	Verd blavós
Torsió de l'àpex	Absent o molt feble
Forma de la secció transversal	Plana
Rugositat	Absent o molt feble
Plisat	Intermedi
Ondulació de la vora	Present
Grau d'ondulació de la vora	Intermedi
Marcat del nervi principal	Intermedi

Longitud del pecíol	Absent o molt curt
Forma de l'extremitat	En punta

Capça	
Cobertura de la capça per les fulles interiors	Parcialment coberta
Mida en relació a la mida de la planta	Mitjana
Forma en secció longitudinal	El·líptica mig aplatada
Curvatura superior	Intermèdia
Color	Blanc
Coloració antociànica	Absent
Protuberàncies	Intermèdies
Granulació	Gruixada
Vellositat	Present (gra apelfat)
Compacitat	Intermèdia
Precocitat	Extra-primerenca

Flor	
Color	Groc

Llavor	
Pes de mil llavors (g)	2,50

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Revista	Associació de Varietats Locals	Catàleg AVL	
Revista	Associació de Varietats Locals	Catàleg AVL	
Revista	Associació de Varietats Locals	Catàleg de llavors 2020: Varietats d'hivern	
Publicacions electròniques	CONNECT-E (Conocimiento ecológico tradicional)	Variedades tradicionales: colflori de fulla d'espasa (Mallorca)	