



### Descripció de la varietat

Colflori primerenca, de sabor dolçenc i tendra. De textura cruixent i cuitosa. La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. La pinya és de color blanc cremós, mida mitjana i un poc irregular. Produeix molta fulla, molt valorat antigament per donar de menjar als animals.

### 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. Es consumeix quan té la pinya feta i abans que munti les tiges de flor.

To i això, 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	Gran
Longitud del peu	Intermèdia

#### Fulla

Port	Semierecte
Llargada (cm)	69,5 ± 5,45
Amplada (cm)	33 ± 4,4
Relació amplada/llargada	0,47 ± 0
Forma	El·líptica
Marge de la fulla	Sencer
Pruïna (component ceri que cobreix les fulles)	Intermèdia
Color (amb pruïna, si n'hi ha)	Verd blavós
Torsió de l'àpex	Feble
Forma de la secció transversal	Plana
Rugositat	Feble
Plisat	Intermedi
Ondulació de la vora	Present
Grau d'ondulació de la vora	Intermedi

Marcat del nervi principal	Fort
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	Forta
Color	Blanc cremós
Coloració antociànica	Absent
Protuberàncies	Fines
Granulació	Fina
Vellositat	Present (gra apelfat)
Compacitat	Feble
Precocitat	Primerenca

### Flor

Color	Groc
-------	------

### Llavor

Pes de mil llavors (g)	2,55
------------------------	------

### 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-T (Conocimiento ecológico tradicional)	Variedades tradicionales: Coliflori de la Puríssima (Mallorca)	