



Descripció de la varietat

Col arriçada de mida petita i color verd, d'acop espès, rugós i amb l'interior groguenc. La forma de la fulla tendeix a ser més ovalada que redona. La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. És una varietat molt adaptada al nostre clima. Té un cicle de cultiu d'unes 7-8 setmanes, variable en funció de la data de sembra i la climatologia.

És una col interessant per cuinar i és apreciada tant per les seves característiques organolèptiques com per raons culturals, ja que és un aliment consumit tradicionalment. Té textura i gust suaus, és fina i bona de menjar atès que té poc nervi i és molt cuitosa.

És una varietat coneguda i apreciada tant per productors com per consumidors, sent una varietat cultivada arreu de Mallorca, però sobretot i de cada vegada més per particulars. No existeixen dades de cultiu recollides per varietat; de manera general, l'any 2018 el cultiu de col a Mallorca va suposar 73 ha i 2.084 tones, segons les estadístiques Agràries-Pesqueres de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

Origen de la varietat

La col borratxona petita s'ha cultivat tradicionalment per tot Mallorca. Per la zona de sa Pobla i Muro també se'n feia molta, precisament on s'ha conservat més la tradició, encara que actualment se cultiva molt menys perquè la gent consumeix poca col.

Usos i coneixements

Consum animal i humà

- Consum humà: es pot menjar crua, però normalment es consumeix cuinada, i la seva tradició gastronòmica és tal que apareix en un gran nombre de plats tradicionals com llom o tords amb col, sopes mallorquines o sopes de matances, cocarrois, espinagada, bullit d'ossos, cuinat de mongetes, etc. També es menja fregida, sobretot per la zona de Muro, i a altres llocs també es mengen els trempitxols, les fulles i brots tendres que fa abans que floreixi.

- Consum animal: crua, sobretot les fulles externes que no s'aprofiten per consum humà.

Caràcters morfològics de la varietat

Plàntula

Coloració antociànica de l'hipocòtil	Absent
Coloració dels cotiledons	Verd clar

Planta

Mida	Petita
Longitud del peu (cm)	Curta
Port	Semiirecte

Fulla

Mida	Petita
Forma	Ovalada ampla
Perfil de la superfície del limbe	Convex
Grau d'ondulació de la vora	Intermèdia
Curvatura de la vora	Present
Intensitat de l'abonyegat	Intermèdia
Pruïna	Feble
Color (amb pruïna, si n'hi ha)	Verd gris

Cabdell

Forma en secció longitudinal	Ovalada ampla
Forma de la base en secció longitudinal	Arrodonida
Longitud (cm)	26,938+-6,073
Diàmetre (cm)	14,90+-2,55
Posició del diàmetre màxim	Al mig
Cobertura	Parcialment cobert

Color de la fulla de cobertura	Verd
Intensitat de color de la fulla de cobertura	Intermèdia
Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	Absent o molt feble
Color intern	Groguenc
Densitat	Intermèdia
Estructura interna	Rugosa
Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	Intermèdia

Flor

Color	Blanc
-------	-------

Llavor

Pes de mil llavors (g)	2,26
------------------------	------

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	Catàleg AVL. Mallorca: 2016	
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg AVL. Mallorca: 2017	
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	Catàleg AVL. Mallorca: 2020	
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	Catàleg AVL. Mallorca: 2021	
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	Catàleg AVL. Mallorca: 2022	
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	Catàleg AVL. Mallorca: 2023	
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	Catàleg AVL. Mallorca: 2024	
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	Catàleg de llavors 2020: Varietats d'hivern. Mallorca: 2020.	
Publicacions electròniques	BARCELÓ, Joan. Carnestoltes, bon sant; Quaresma, no tant. [En línia]. Actualitat: Opinió. dBalears, 2011	Carnestoltes, bon sant; Quaresma, no tant.	
Publicacions electròniques	BOJOS PER LA CUINA. Espinagada. [En línia]. Grup Gastronòmicament, 2019.	BOJOS PER LA CUINA. Espinagada. [En línia]	

Publicacions electròniques	CONNECT-E (Conocimiento ecológico tradicional). Variedades tradicionales: Col borratxó petit (Mallorca). [En línia]. 2020	CONNECT-E (Conocimiento ecológico tradicional). Variedades tradicionales: Col borratxó petit (Mallorca). [En línia]. 2020	
Publicacions electròniques	CUART, Mateu.	Semillas para recuperar el sabor de antaño. [En línia]. Diario de Mallorca: Ecología.	Editora Balear, S.A., 2008.
Publicacions electròniques	DE BORJA MOLL, Francesc; ALCOVER, Antoni Maria.	Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries	Edició electrònica. Palma: editorial Moll, 1930-1962
	ESTEVE, Joaquin; BELVITGES, Joseph; JUGLÀ, Antonio.	Diccionario catalán-castellano-latino.	Barcelona: oficina de Tela Pla Viuda, 1803
Publicacions electròniques	FÀBREGA, Jaume.	Unes sopes que es mengen amb forquilla. [En línia].	Blocs de +VilaWeb: Bona vida. VilaWeb, 2018.
Publicacions electròniques	MANRESA, Andreu.	Llom amb col, parella de conveniència. [En línia]	.El País: L'ull de peix. Ediciones El País S.L.,
Llibres i altres monografies	MASSOT I MUNTANER, Josep et al	Estudis de llengua i literatura catalanes. Miscel·lània Albert Hauf. 1a edició Barcelona: . Col·lecció 62, volum 1. Pàgina 124.	Publicacions de l'Abadia de Montserrat
Llibres i altres monografies	MORALES, Ramón; MACÍA, Manuel Juan; DORDA, Elena; GARCÍA VILLARACO, Antonio	Archivos de Flora ibérica	Real Jardín Botánico CSIC, 1996. Número 7. (Nombres vulgares, II). Pàgina 26_
Publicacions electròniques	SERRA I FORNELL, Valentí.	La col. [En línia]. Els remeis de l'Ermità.	Fes Ta Festa, la cultura popular a la ràdio i a internet,
Llibres i altres monografies	SERRA SANSÓ, Miquel.	L'horticultura ecològica a Mallorca. Quaderns d'Agricultura 16	Palma: Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura i Pesca
Publicacions electròniques	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Projecte de selecció, millora i promoció de la col borratxona com a producte singular de l'agricultura i gastronomia de Mallorca	