

CATÀLEG AVL

ASSOCIACIÓ
DE VARIETATS LOCALS



Associació de Varietats Locals

c/ d'en Veiet 17, 07260 Porreres (Illes Balears)

lloc web: <www.varietatslocals.org>

informació general: <varietats.autoctones@cmail.cat>

comandes: <comandes@varietatslocals.org>



L'Associació de Varietats Locals de les Illes Balears és una entitat sense ànim de lucre que fa feina pel foment de la conservació i producció de varietats locals. Està formada per més de cent socis, entre els quals majoritàriament hi ha pagesos professionals, però també pagesos aficionats i tècnics.

L'Associació forma part de Red de Semillas, xarxa d'entitats que té com a objectiu promoure l'ús, la producció, el manteniment i la conservació de la biodiversitat agrícola a les finques dels pagesos i en els plats dels consumidors, ja que la pèrdua de recursos genètics provinents de l'agricultura i la ramaderia ha desaparegut en un 75% durant el darrer segle, segons dades de la FAO.

Què són les varietats locals?

Les varietats locals són aquelles que han passat de mà en mà, de generació en generació, en un lloc determinat. Han estat seleccionades per la pagesia segons les seves preferències i qualitats i es troben en coevolució amb les condicions ambientals de la zona on es cultiven. Es caracteritzen per la seva heterogeneïtat, fertilitat i alt contingut nutritiu.

Lligada a les varietats locals hi ha tota una cultura oral pagesa, la qual està en vies de desaparició. Per tant, és important la conservació de les varietats locals per part dels pagesos, ja que d'aquesta manera es garanteix la memòria ecològica i cultural, tan necessària per la societat.



El projecte

El projecte de multiplicació i dispersió de varietats locals té com a objectiu donar a conèixer les varietats locals i permetre a la gent que en pugui gaudir. Per això, s'ha pres la iniciativa d'oferir algunes varietats locals a la població illenca. Es demana una donació per part dels interessats en les varietats, la qual es destinarà a costejar les despeses de l'associació i finançar projectes relacionats amb la biodiversitat cultivada i els coneixements associats a aquesta.

Cal dir que es tracta d'un projecte novell que es marca com a objectiu obtenir varietats locals en producció ecològica. Actualment això no és possible, ja que algunes de les finques encara estan en reconversió. Un altre objectiu és introduir noves varietats cada any i millorar les actuals per tal d'aportar a les persones interessades una àmplia gamma de varietats.

Les llavors i els recursos fitogenètics

L'Associació disposa de llavors de varietats locals que són les varietats que estan registrades al Registre de Varietats Comercials o al Registre de Varietats de Conservació. També es disposa de recursos fitogenètics que són llavors o grans que no estan registrats però que són popularment coneguts per la pagesia illenca. Les persones que adquireixin aquests recursos vegetals ho veuran indicat a l'etiquetatge.

Qui produeix les varietats locals que oferim?

Les varietats locals que ofereix l'Associació es produeixen a les següents finques: Horteta i Son Duran (Sant Joan); Es Maiol (Artà); Sabó (Montuïri); Ses Amitges i Ca'n Montserrat (Estellencs); Ca's Jaió i Es Prats (Andratx); i Son Ajaume Nou (Palma). Algunes de les finques anteriors estan donades d'alta com a ecològiques al CBPAE.

On comanar les varietats

COMANDES: comandes@varietatslocals.org
MÉS INFORMACIÓ: varietats.autoctones@cmail.cat
SOBRE NOSALTRES: www.varietatslocals.org

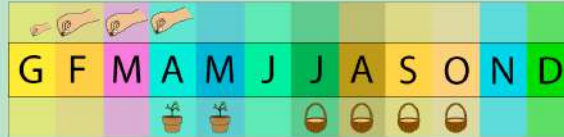
On trobar les varietats

ESTABLIMENT	POBLACIÓ	TELÈFON
Biogranja	Palma	971 25 41 95
Frusebal	Consell	871 77 09 94
Can Dimoni	Felanitx	971 58 18 56
Can Juanito	Son Ferriol	971 42 83 20
Cas Cubano	Sa Indioteria	971 29 17 31
Centre de Jardineria	Port d'Alcúdia	971 89 32 01
Cooperativa Andratx	Andratx	971 23 54 68
Cooperativa St. Salvador	Artà	971 83 61 75
Cooperativa Lluçmajor	Lluçmajor	971 66 13 66
Coop. Pagesa de Pollença	Pollença	971 53 05 69
Cooperativa Porreres	Porreres	971 64 71 81
Herba-sana	Manacor	971 83 79 69
Rudema	Montuïri	971 64 41 80
Son Figuerola	Inca	971 88 07 21
Sa Botiga Nova	Costitx	971 51 30 06
S'altra Cova	Cala Ratjada	971 56 53 53
Sureda C.B	Son Macià	971 84 42 91
Sa Tanqueta	Santanyí	971 16 32 46



Albergínia morada
Solanum melongena

La pell és morada i la pasta és blanca. És molt fina al gust. S'utilitza per torrar, fregir i farcir.



Pes: 1,7 g ± 220 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca

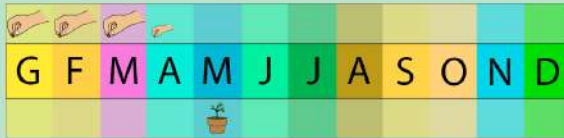


Albergínia morada



Alfabetuera de fulla morada
Ocimum basilicum

Es sembra cada planta a una distància de 40 ò 50 centímetres. Requereix aigua. La fulla és morada i grossa. Es consumeix en fresc com a condiment. Té més propietats nutricionals que la verda.



Pes: 0,5 g ± 420 unitats
Origen: Índia



Alfabetuera de fulla morada



Alfabetuera de fulla verda
Ocimum basilicum

Es sembra cada planta a una distància de 40 ò 50 centímetres. Requereix aigua. La fulla és verda i grossa. Es consumeix en fresc com a condiment.



Pes: 1 g ± 520 unitats
Origen: Itàlia



Alfabetuera de fulla verda



Calçots
Allium cepa

Ceba de color blanc, rodona i molt dolça de gust. Les cebes un cop recol·lectades es poden resembrar per al setembre i octubre fer calçots.



Pes: 1,7 g ± 220 unitats
Origen: Horteta, Sant Joan, Mallorca



Calçots



Ceba blanca mallorquina
Allium cepa

Ceba de color blanc, planenca i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Amb les cebes que no es consumeixen es poden ressemmbrar per fer greells.



Pes: 3,2 g ± 1000 unitats
Origen: Horteta, Sant Joan, Mallorca



Ceba blanca



Ceba vermella eivissenca
Allium cepa

Ceba de color vermell, planenca i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Bona conservació dels bulbs.



Pes: 3,2 g ± 1000 unitats
Origen: Estellencs, Mallorca



Ceba vermella eivissenca



Ciurons mallorquins
Cicer arietinum

Ciuró petit però de gran qualitat organolèptica. Indicad pel consum en verd per les persones i pel consum en sec per a persones i animals. Es pot sembrar directament a una profunditat de 10 cm i a una distància entre plantes de 20 a 25 cm.



Pes: 18 g ± 70 unitats
Origen: Son Ajaume Nou, Palma, Mallorca



Ciurons mallorquins



Col borratxó gros
Brassica oleracea botrytis L.

Els fruits són de color blanc, la planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Muro, Mallorca

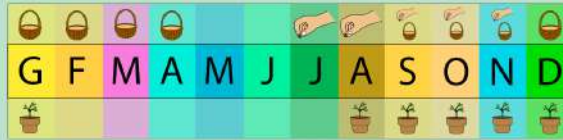


Col borratxó gros



Col borratxó petit o de 7 setmanes
Brassica oleracea acephala DC

Els fruits són de color verd obscur, té l'acop petit i un abullonat no massa marcat.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Muro, Mallorca



Col borratxó petit



Col Caputxina
Brassica oleracea

Col amb un acop allargat. És apte per menjar com a col tardana, ja que és resistent a l'espigat.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Ca na Justa, Porreres, Mallorca



Col caputxina



Col de Cabdell
Brassica oleracea capitata L

Els fruits són de color verd clar, té l'acop molt gros i molt poc abullonat.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Muro, Mallorca



Col de Cabdell



Colflori de Nadal
Brassica oleracea botrytis L.

Els fruits són de color blanc, la planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca



Colflori de Nadal



Colflori del Ram o de Pasqua
Brassica oleracea botrytis L.

Els fruits són de color blanc, la planta és vigorosa i fa més de 2 kg de pes.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca



Colflori del Ram



Colflori de Sant Antoni
Brassica oleracea botrytis L.

Els fruits són de color blanc, la planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca



Colflori de Sant Antoni



Colflori de Sant Josep
Brassica oleracea botrytis L.

Els fruits són de color blanc, la planta és vigorosa i fa més de 2 kg de pes.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca



Colflori de Sant Josep



Colflori de Tots Sants
Brassica oleracea botrytis L.

Els fruits són de color blanc.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca

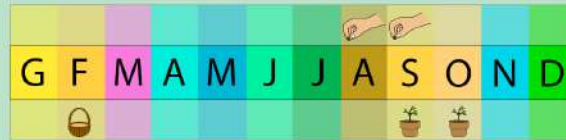


Colflori de Tots Sants



Colfiori d'orella d'ase
Brassica oleracea botrytis L.

Els fruits són de color blanc, la planta és molt vigorosa i fa més de 2 kg de pes.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca



Colfiori d'orella d'ase



Colfiori de fulla d'espasa
Brassica oleracea botrytis L.

Els fruits són de color blanc, la planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca



Colfiori de fulla d'espasa



Colfiori de la Puríssima
Brassica oleracea botrytis L.

Els fruits són de color blanc, la planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca



Colfiori de la Puríssima



Enciam d'hivern
Lactuca sativa

Durant els mesos de més fred el seu creixement minva. La fulla és llarga i d'un color verd clar. Es tanca sense necessitat de fermar. Les peces són de tipus gros.



Pes: 0,8 g ± 720 unitats
Origen: Horteta, Sant Joan, Mallorca



Enciam d'hivern



Enciam d'orella d'ase
Lactuca sativa

La fulla és llarga i d'un color verd clar. Es tanca sense necessitat de fermar. Les peces són de tipus mitjà.



Pes: 0,6 g ± 600 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca



Enciam d'orella d'ase



Fava mallorquina
Vicia faba

La sembra és directa a una profunditat d'uns 25 cm i una distància entre plantes d'uns 20 ò 25 cm. Fava blanquinosa destinada a consum en verd o en sec, tant per animals com per persones. Indicada per l'adob en verd.



Pes: 50 g ± 30 unitats
Origen: Son Vell, Son Macià, Mallorca



Fava mallorquina



Fava negra
Vicia faba

La sembra és directa a una profunditat d'uns 25 cm i una distància entre plantes d'uns 20 ò 25 cm. Fava de color negra, molt indicada pel consum en verd ja que és molt cuitora. Indicada per l'adob en verd.



Pes: 250 g ± 150 unitats
Origen: Es Maiol, Artà, Mallorca



Fava negra



Fesol
Vigna unguiculata

La sembra és directa a una fondària d'uns 5cm. La distància entre plantes ha de ser d'uns 20 ò 25 cm. Fesol per a consum en sec i de dimensions petites. És molt productiu i no necessita emparallar.



Pes: 16 g ± 40 unitats
Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos



Fesol



Julivert mallorquí

Petroselinum crispum

Es sembra en parades o eixams. La fulla és petita i acabada en puntes. Té moltes qualitats organolèptiques. S'utilitza a la cuina com a planta aromàtica.



Pes: 5,4 g ± 2160 unitats
Origen: Es Maiol, Artà, Mallorca



Julivert mallorquí



Meló eriçó

Cucumis melo

Meló rodó, petit, pasta blanca, molt aromàtic, primerenc i de consum ràpid.



Pes: 4,3 g ± 70 unitats
Origen: Son Amadora, Vilafranca, Mallorca



Meló eriçó



Meló fei

Cucumis melo

Meló llarguer, verd pàlid i gros. Textura fluixa a mesura que madura i la pasta és groga i verdosa. Dolç, molt asucrat. Es conserva fins a Nadal si es cull verd.



Pes: 4,3 g ± 70 unitats
Origen: Son Macià, Mallorca



Meló fei



Mongeta blanca

Phaseolus vulgaris L.

La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm. La distància entre plantes ha de ser d'uns 20 a 25 cm. Mongeta de color blanc per a consum en sec. És una mongeta que requereix emparralar.



Pes: 20 g ± 48 unitats
Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos

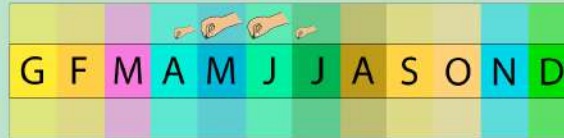


Mongeta blanca



Mongeta careta
Phaseolus vulgaris L.

La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm. La distància entre plantes ha de ser d'uns 20 ò 25 cm. Mongeta de color blanc i rogenç per a consum en sec. No requereix emparallar. És cuitora.



Pes: 20 g ± 48 unitats
Origen: Son Na Jaume, Palma



Mongeta careta



Mongeta del cuc
Phaseolus vulgaris L.

Varietat de mata baixa, molt productiva, de tavelles llargues i rodones. Per consum en tendre boníssima. Important: per evitar el corc cal guardar-la a temperatures inferiors a 10°C.



Pes: 20 g ± 100 unitats
Origen: Teresa del Saví, Sant Llorenç Savall, Catalunya



Mongeta del cuc



Mongeta negra
Phaseolus vulgaris L.

La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm. La distància entre plantes ha de ser d'uns 20 ò 25 cm. Mongeta de color negra de dimensions petites i per a consum en sec. La mata és rastrera.



Pes: 18 g ± 80 unitats
Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos

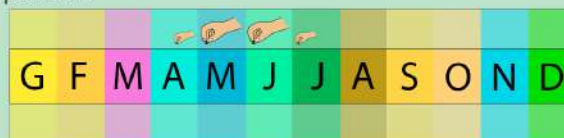


Mongeta negra



Mongeta pintada
Phaseolus vulgaris L.

La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm. La distància entre plantes ha de ser d'uns 20 ò 25 cm. Mongeta de color beix amb traces rogenques. És una mongeta que requereix emparallar.



Pes: 16 g ± 40 unitats
Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos

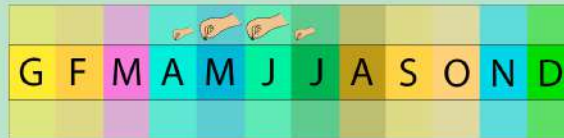


Mongeta pintada



Mongeta rossa
Phaseolus vulgaris L.

La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm. La distància entre plantes ha de ser d'uns 20 ò 25 cm. Mongeta de color beix per a consum en sec. Requereix emparralar.



Pes: 20 g ± 100 unitats
Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos



Mongeta rossa



Mongeta tendra blanca
Phaseolus vulgaris L.

Mongeta per consum en verd. És llarga i rodona. La planta és molt productiva i s'ha d'emparralar. Important: per evitar el corc cal guardar-les a temperatures inferiors a 10°C.



Pes: 20 g ± 100 unitats
Origen: Sos Fulles, Artà, Mallorca



Mongeta tendra blanca



Pastanaga morada
Daucus carota

La sembra és directa a una distància entre plantes de 10 cm. La collita es dona al cap de tres mesos d'haver-la sembrat. Necessita aigua constantment. El fruit és una arrel de color morat intens amb el nervi intern lleugerament esblanqueït.



Pes: 1,2 g ± 552 unitats
Origen: Es Moradet, Montuiri, Mallorca



Pastanaga morada



Pebre banya de cabra
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 ò 50 cm. Requereix aigua. Pebre verd obscur amb forma de banya, acabat en punta, té la carn prima. No és coent.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca



Pebre banya de cabra



Pebre blau
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 ò 50 cm. Requereix aigua. Pebre gros, de pasta gruixada, acabat en punta, forma de tres caires. Molt bo per torrar.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca



Pebre blau



Pebre d'envinagrar
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 a 50 cm. Requereix aigua. Pebre de color verd clar, acabat en punta i de pasta prima. Una mica coent. Ideal per envinagrar quan és verd.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca



Pebre d'envinagrar



Pebre fulla d'olivera
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 ò 50 cm. Requereix aigua. Pebre petit, de paret prima, acabat en punta. Es pot consumir en cru quan és verd o es pot utilitzar per cuinar quan és madur. És el que s'utilitza per fer l'esència de pebre coent.



Pes: 0,5 g ± 100 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca



Pebre fulla d'olivera



Pebre ros gruixat
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 ò 50 cm. Requereix aigua. Pebre de color verd clar, de paret gruixuda. És apte tant per menjar verd, com per torrar.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Muro, Mallorca



Pebre ros gruixat



Pebre ros
Capsicum anuum

Pebre de color verd clar, de paret prima. Normalment es consumeix cru. És el que s'utilitza per fer trempó.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Sant Jordi, Mallorca



Pebre ros



Pebre tap de cortí
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 ò 50 cm. Requereix aigua. Pebre de petites dimensions, que es pot utilitzar per envinagar quan és verd o per fer pebre bord quan és madur.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Son Na Jaume Nou, Palma, Mallorca



Pebre tap de cortí



Pèsol de bullir
Pisum sativum

La sembra és directa a una profunditat d'uns 10 cm i una distància entre plantes de 20 ò 25 cm. És un pèsol que es consumeix amb la bajoca quan és verd. És per consum humà.



Pes: 15 g ± 65 unitats
Origen: Can Brijo, Santa Margalida, Mallorca



Pèsol de bullir



Pèsol d'esclovellar
Pisum sativum

La sembra és directa a una profunditat d'uns 10 cm i una distància entre plantes de 20 ò 25 cm. És un pèsol que es consumeix el gra en verd després d'esclovellar-lo. La bajoca és grossa i plena.



Pes: 12 g ± 57 unitats
Origen: Centro de Recursos Fitogenéticos, INIA



Pèsol d'esclovellar



Rave mallorquí
Raphanus sativus L.

La sembra és directa a una distància entre plantes d'uns 10 cm. S'ha de regar amb freqüència. Fruits de 30 a 50 cm de llargada, acabats en punta i de color violeta. Es solen menjar com acompanyament de plats calents, com aguiats o cuinats.



Pes: 4 g ± 340 unitats
Origen: S'hort des Pla, Sant Jordi, Mallorca



Rave mallorquí



Síndria de pinyol vermell
Citrullus lanatus

La sembra directa es sol fer de març a juny. És rodona, de color verd fosc amb ratlles verdes. El pinyol és de color vermellós.



Pes: 4,1 g ± 30 unitats
Origen: Jardí Botànic de Sóller, Sóller, Mallorca



Síndria de pinyol vermell



Tomàtiga de "bombilla"
Solanum lycopersicon

Tomàtiga d'amanida en forma de bombeta. És molt productiva i els fruits són carnosos, vermells i bons per a la conservació postcollita, tot i que no és una tomàtiga de guardar.



Pes: 0,6 g ± 120 unitats
Origen: Manacor, Mallorca



Tomàtiga de "bombilla"



Tomàtiga de cor de bou
Solanum lycopersicon

Tomàtiga en forma de cor, grossa, té molta carn i la pell és fina. És dolça i sucosa. Es recomana sembrar-la primerenca perquè amb les pluges de final d'estiu es cli-vella.



Pes: 0,3 g ± 60 unitats
Origen: S'Hostalet, Sant Joan, Mallorca



Tomàtiga de cor de bou



Tomàtiga de pera
Solanum lycopersicon

Tomatiguera de mata baixa, molt productiva i que fa els fruits de mida petita i dolços. És molt apte per fer conserves, ja que fa poc suc.



Pes: 0,8 g ± 200 unitats
Origen: Ca Na Justa, Porreres, Mallorca



Tomàtiga de pera



Tomàtiga de ramellet de ferro
Solanum lycopersicon

És una tomàtiga de petites dimensions, rodona i rosada. Resistent a la sequera. Apte per guardar a l'hivern.



Pes: 0,8 g ± 200 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca



Tomàtiga de ramellet de ferro



Tomàtiga de ramellet de mateta
Solanum lycopersicon

És una tomàtiga de petites dimensions, lleugerament aixatada i de color rosat. Molt resistent a la sequera. Apte per guardar durant l'hivern. No requereix empaquetar.



Pes: 0,8 g ± 200 unitats
Origen: Son Suau, Manacor, Mallorca



Tomàtiga de ramellet de mateta



Tomàtiga de Valldemossa
Solanum lycopersicon

Tomàtiga d'ensalada grossa, rodona, llisa, de pell fina i molt gustosa. Fa molt de suc, fet que la fa molt bona per ensalades.



Pes: 0,6 g ± 120 unitats
Origen: Jardí Botànic de Sóller, Sóller, Mallorca

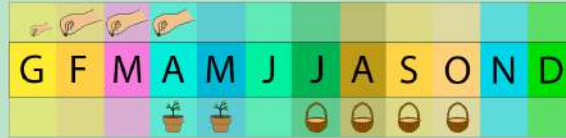


Tomàtiga de Valldemossa



Tomàtiga de Mutxamiel
Solanum lycopersicon

Tomàtiga rodona, molt arrugada, forta i dura. Es pot sembrar tardana, perquè no es clivella amb l'aigua. Molt apte per comercialitzar.



Pes: 0,6 g ± 120 unitats
Origen: Son Juny, Sant Joan, Mallorca



Tomàtiga de Mutxamiel



Tomàtiga negra
Solanum lycopersicon

Tomàtiga rodona, de pell molt prima i gust molt bo. El seu color és morat. És sensible al clivellat.



Pes: 0,6 g ± 120 unitats
Origen: Manacor, Mallorca



Tomàtiga negra

**Cultiva diversitat,
sembrats els teus drets**



Edita



Patrocina

