

CATÀLEG

AVL

ASSOCIACIÓ
DE VARIETATS
LOCALS



Enguany dedicam la portada a la família de "Ca ets al·lots" de Sa Casa Pagesa, de Sant Jordi. Un any més estan treballant en la selecció de les cebes d'Andratx i Eivissenca. També estan multiplicant la llavor de blat de les índies de Muro, el rave i el meló fei. Na Maria i en Toni són l'exemple de la passió per mantenir l'agrobiodiversitat del camp de Mallorca.

Fotografia portada: Ana Peña



QUÈ SÓN LES VARIETATS LOCALS?

Les varietats locals són aquelles que han passat de mà en mà i 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, alt contingut nutritiu i per la seva gran adaptació a les condicions locals.

L'**Associació de Varietats Locals** de les Illes Balears (AVL, en endavant) és una entitat sense ànim de lucre que fa feina pel foment de la conservació i producció de varietats locals.

L'AVL forma part de la Red de Semillas, xarxa d'entitats amb objectius comuns a nivell estatal.

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 biocultural, tan necessària per la societat.

ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS

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

COMANDES: comandes@varietatslocals.org

MÉS INFORMACIÓ: varietats.autoctones@cmail.cat

693 066 858

SOBRE NOSALTRES: www.varietatslocals.org

EL PROJECTE DE MULTIPLICACIÓ DE LLAVOR D'HORTALISSA I LLEGUM

Fins fa unes dècades, fer-se les pròpies llavors era una tasca més dins la pagesia. De cada vegada es dedica menys temps a la producció de llavor. No és una feina senzilla, requereix d'un saber fer a més de conèixer el cultiu i el procés de producció de llavor.

El projecte de multiplicació i conservació de varietats locals és el cor de l'associació i té per objectiu recuperar, multiplicar i donar a conèixer les varietats locals, permetent a la gent que en pugui gaudir. Per això, s'ha pres la iniciativa d'oferir algunes varietats locals a la població illenca.

Cal dir que es tracta d'un projecte que es va iniciar l'any 2011 i actualment hi ha 60 varietats locals d'hortalissa i llegum. La majoria de varietats que es multipliquen tenen el segell de producció ecològica avalat pel Consell Balear de Producció Agrària Ecològica (CBPAE). L'associació treballa en la introducció de noves varietats cada any i en la millora de les actuals per tal d'oferir-ne una gamma més àmplia.



LES LLAVORS I ELS RECURSOS FITOGENÈTICS

L'AVL disposa de llavors que provenen de diferents indrets. Una part important de les llavors són del Viver de Can Nicolau de Sant Joan, també hi ha una part de llavors que s'han aconseguit del viver de Ca Na Justa, Porreres. Aquests dos vivers fa 4 generacions que mantenen l'activitat i aquest fet afavoreix que conservin un gran nombre de varietats locals des de fa molts anys. La resta de varietats que es multipliquen provenen de diferents pagesos que ens les han fet arribar. Per altra banda, s'han recuperat llavors procedents de bancs de llavors, algunes del Jardí Botànic de Sóller i la majoria de llegums s'han recuperat gràcies a la tasca de prospecció del Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF), del Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA).

EL MULTIPLICADOR

La figura del multiplicador de llavor d'hortalissa de varietats locals és una persona que té coneixements sobre algun cultiu o bé té ganes d'aprendre més sobre el seu maneig, i en dedica una part a la producció de llavor. Per aquesta tasca, prioritizam que les finques multiplicadores tenguin el segell d'agricultura ecològica. Prèviament es proporcionen les pautes a seguir per la producció de llavor en funció de cada cultiu per tal d'obtenir llavors de qualitat.

ELS MULTIPLICADORS DE VARIETATS LOCALS DE MALLORCA

Actualment hi ha 13 finques multiplicadores col·laborant amb el projecte. Tenim com a objectiu augmentar el nombre d'aquestes finques per tal d'especialitzar a cada pagès en determinats cultius. Així, es podrà professionalitzar més la tasca de multiplicació de llavor, aconseguint una selecció i millora de les diferents varietats locals.

LES FINQUES MULTIPLICADORES I PRODUCTORES DE LLAVOR

Nom de la finca	Municipi	Mode de producció
Horteta i Son Duran	Sant Joan	Segell del CBPAE
Mainou	Porreres	Segell del CBPAE
Sa Vinyeta	Binissalem	Segell del CBPAE
Son Ajaume Nou i Sant Jordi	Palma	Segell del CBPAE
Viver Bio Estel de Llevant	Manacor	Segell del CBPAE
Son Vell	Son Macià, Manacor	Segell del CBPAE
Es Garrovers, a Son Negre	Felanitx	Pràctiques agroecològiques
Sa Teulera	Manacor	Segell del CBPAE
S'aljub den mel	Cas Concos, Felanitx	Segell del CBPAE
Son Pou Nou i Son Fangos	Vilafranca i Manacor	Segell del CBPAE
Son Ripoll	Montuïri	Segell del CBPAE
Can Roseta	Son Servera	Segell del CBPAE

LA NETEJA I L'ENVASAT DE LES LLAVORS

Des de l'hivern del 2017 l'AVL ha signat un conveni amb el Viver Bio d'Estel de Llevant per tal d'establir una col·laboració en el procediment de producció, selecció, neteja i envasat de les llavors de varietats locals que conservem.



EL SEGELL DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA

El 2012, l'AVL es va donar d'alta al Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica com a Elaborador 0940E. Aquest fet garanteix que la producció de llavor, la neteja i l'envasat de la mateixa es faci seguint les pautes establertes segons la normativa que regula la producció agrària ecològica.

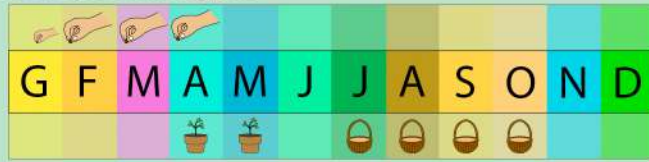
Per aquest fet als sobres hi podreu trobar l'etiqueta que indica que han estat produïdes segons criteris d'agricultura ecològica.





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. La distància de sembra és de 40-50 cm entre plantes i 100 cm entre files. Requereix aigua.



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



Albergínia morada



Alfabeguera de fulla morada
Ocimum basilicum

La fulla és morada i grossa. Es consumeix en fresc com a condiment. Té més propietats nutricionals que la verda. Es sembra cada 40 o 50 cm. Requereix aigua.



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



Alfabeguera de fulla morada



Alfabeguera de fulla verda
Ocimum basilicum

La fulla és verda i grossa. Es consumeix en fresc com a condiment. Es sembra cada 40 o 50 cm. Requereix aigua.



Pes: 1 g ± 520 unitats
Origen: Itàlia



Alfabeguera de fulla verda



NOVETAT

Carabassa de cabell d'àngel
Cucurbita ficifolia

El fruit és verd amb clapes grogues i la clovella molt dura. S'utilitza per fer el cabell d'àngel. La distància de sembra és de 100 cm entre plantes i 200 cm entre files.



Pes: 9 g ± 40 unitats
Origen: Manacor, Mallorca



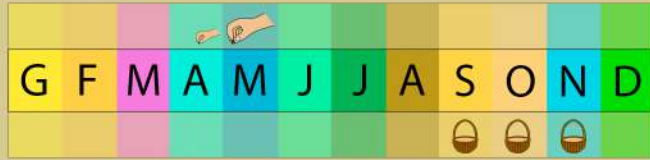
Carabassa de cabell d'àngel



NOVETAT

Carabassa de fregall
Luffa cylindrica

És enfiladissa i es recomana emparralar. Es cull quan el fruit és ben sec per treure la pell fàcilment. La fibra interior és el que s'utilitza com a fregall o esponja. La distància de sembra és de 100 cm entre plantes i 200 cm entre files.



Pes: 9 g ± 40 unitats
Origen: Ses Pedreres, Manacor, Mallorca



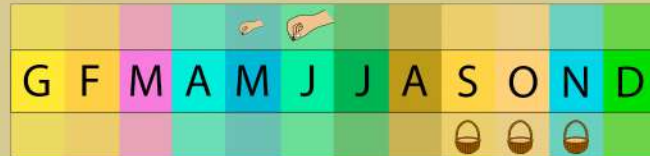
Carabassa de fregall



NOVETAT

Carabassa de carabassat
Citrullus lanatus

Síndria de color verd que en madurar torna de color blanquinós-grogós. De carn blanca i textura de suro. Té moltes llavors de color verd fosc. S'utilitza per fer carabassat (fruita confitada). La distància de sembra és de 100-150 cm.



Pes: 9 g ± 40 unitats
Origen: Ca na Justa, Porreres, Mallorca



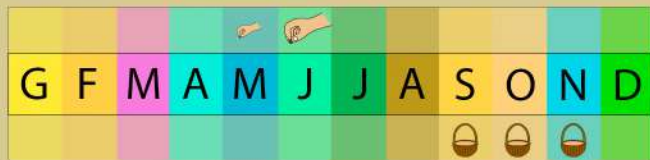
Carabassa de carabassat



NOVETAT

Carabassa llarga
Cucurbita moschata

Fruit allargat d'uns 40 cm i de diferents formes. De pell gruixuda i color verd ataronjat amb ratlles. Carn de color taronja intens. Es de les més utilitzades per cuinar aguiats, puré, etc. Es pot produir a la seca. La distància de sembra és de 100-150 cm.



Pes: 9 g ± 40 unitats
Origen: Son Ripoll, Montuïri, Mallorca



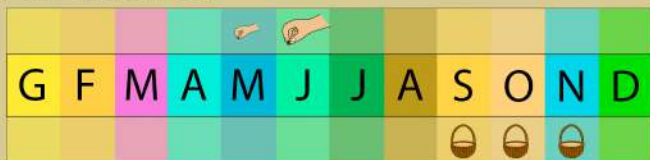
Carabassa llarga



NOVETAT

Carabassa petita
Cucurbita ficifolia

Es pot fer a la seca, i el fruit és verd amb ratlletes grogues, petita i allargada. De carn molt taronja i amb un poc de fils. De pell fina i dura. S'utilitza per cuinar. La distància de sembra és de 100 cm entre plantes i 200 cm entre files.



Pes: 9 g ± 40 unitats
Origen: Montuïri, Mallorca

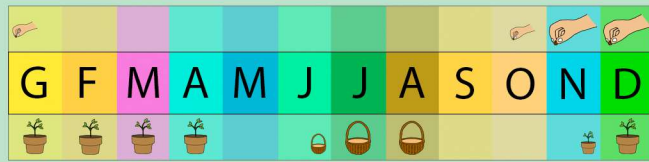


Carabassa petita



Ceba blanca mallorquina
Allium cepa

Ceba de color blanc, planenca i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Les cebes que no es consumeixin es poden ressemar per fer grells. La distància de sembra és de 20-30 cm.



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



Ceba blanca mallorquina



Ceba vermella d'Andratx
Allium cepa

Ceba de color vermell, planenca i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Conservació mitjana dels bulbs. La distància de sembra és de 20-30 cm.



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

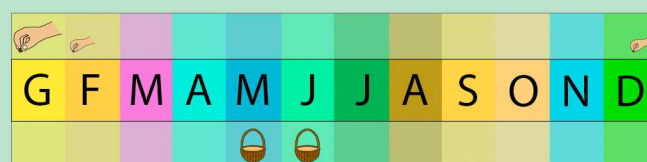


Ceba vermella d'Andratx



Ciuró mallorquí
Cicer arietinum

Ciuró petit però de gran qualitat organolèptica. Indicad pel consum en verd per persones i en sec per 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: 500 g ± 1500 unitats
Origen: Son Ajaume Nou, Palma, Mallorca



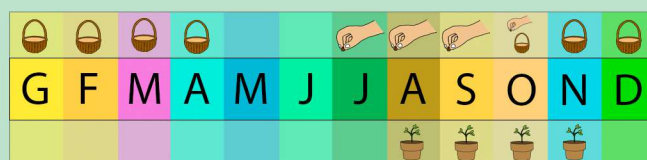
Ciuró mallorquí



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Col borraixona
Brassica oleracea

Col de color verd clar i l'interior molt blanc. La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. Té l'acop gros i les fulles reülles. Es sembren a 30-50 cm entre plantes i 60 cm entre files.



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



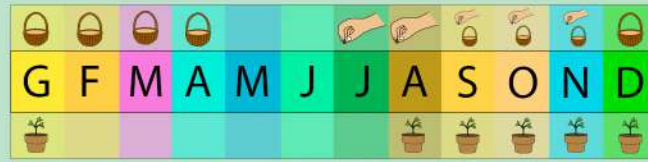
Col borraixona



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Col borratxona petita o de 7 setmanes
Brassica oleracea

Les fulles són de color verd i interiorment és molt blanca. Té l'acop petit i les fulles reülles. Es sembren a 30-40 cm entre plantes i 60 cm entre files.



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



Col borratxona petita



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Col caputxina
Brassica oleracea

Col amb un acop allargat. És apte per menjar com a col tardana, ja que és resistent a l'espigat. És rústica però molt adequada per sopes i aguiats. Es sembren a 50-70 cm entre plantes i 80 cm entre files.



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



Col caputxina



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Col de cabdell
Brassica oleracea capitata L

Col de color verd clar, té l'acop molt gros i molt poc abullonat. És de gust molt fi, ideal per sopes, aguiats i trempada crua. La distància de sembra és de 50-70 cm entre plantes i 80 cm entre files.



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



Col de cabdell



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Colflori de Nadal
Brassica oleracea botrytis L.

Les flors són de color blanc, la planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. És de les colfloris de mig temps. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 80-100 cm entre files.



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



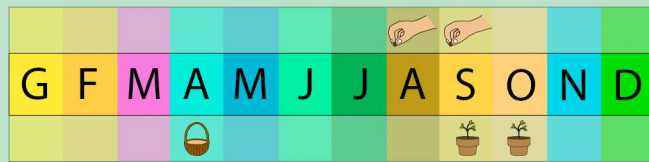
Colflori de Nadal



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Colflori del Ram o de Pasqua
Brassica oleracea botrytis L.

Les flors són de color blanc, la planta és vigorosa i fa més de 2 kg de pes. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 80-100 cm entre files.



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



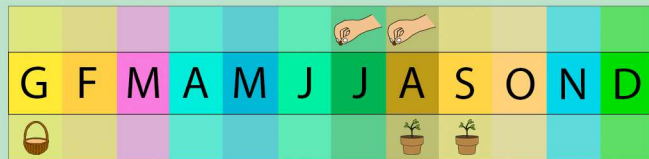
Colflori del Ram



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Colflori de Sant Antoni
Brassica oleracea botrytis L.

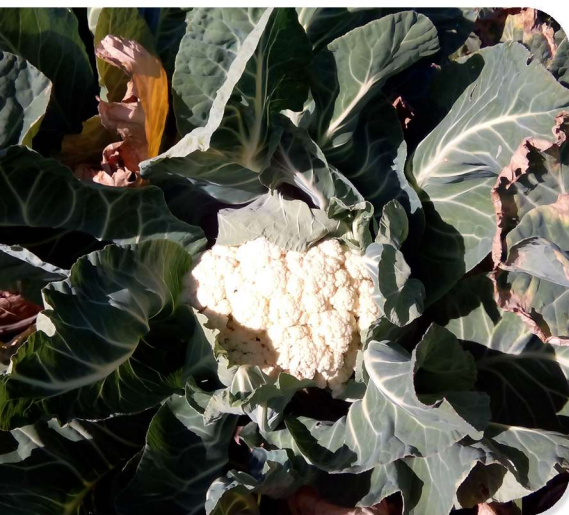
Les flors són de color blanc, la planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 80-100 cm entre files.



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



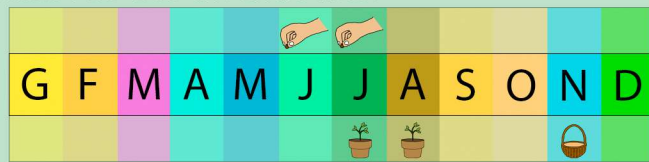
Colflori de Sant Antoni



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Colflori de Tots Sants
Brassica oleracea botrytis L.

La flor és rodona, tendre i de color blanc. És de les colfloris més primerenques. La fulla és allargada i grossa. La distància de sembra és de 15 cm entre plantes i 80-100 cm entre files.



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



Colflori de Tots Sants



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

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

Les flors són de color blanc, la planta és molt vigorosa i fa més de 2 kg de pes. És de les colfloris de mig temps. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 80-100 cm entre files.



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



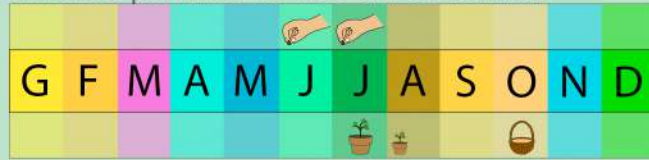
Colflori d'orella d'ase



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Colflori de fulla d'espasa
Brassica oleracea botrytis L.

Les flors són de color blanc, la planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. És de les colfloris primerenques. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 80-100 cm entre files.



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



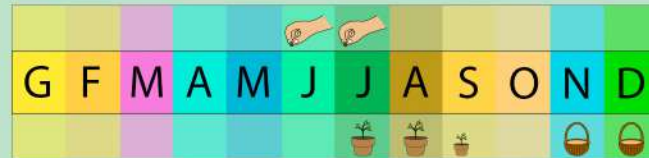
Colflori de fulla d'espasa



EN PROCÉS DE SELECCIÓ

Colflori de la Puríssima
Brassica oleracea botrytis L.

Les flors són de color blanc, la planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 80-100 cm entre files.



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



Colflori de la Puríssima



Enciam de tres ulls
Lactuca sativa

Enciam d'estiu. Té la fulla de forma ovalada. Té un ull més gran al centre i a tenir dos més petits al costat. Es tanca sense necessitat de fermar. Les peces són de tipus mitjà. La distància de sembra és de 30-40 cm.



Pes: 0,6 g ± 600 unitats
Origen: Ca Na Justa, Porreres, Mallorca



Enciam de tres ulls



NOVETAT

Enciam revull blanc d'hivern
Lactuca sativa

És un enciam d'hivern, de creixement lent i resistent al fred. La fulla és de color verd molt clar i un poc arissada. Fa un cabdell compacte sense necessitat de fermar. De textura fina i sabor suau, poc amarg. La distància de sembra és de 30-40 cm.



Pes: 0,6 g ± 600 unitats
Origen: Ca na Justa, Porreres, Mallorca

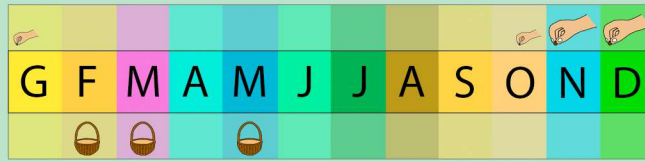


Enciam revull blanc d'hivern



Fava mallorquina
Vicia faba

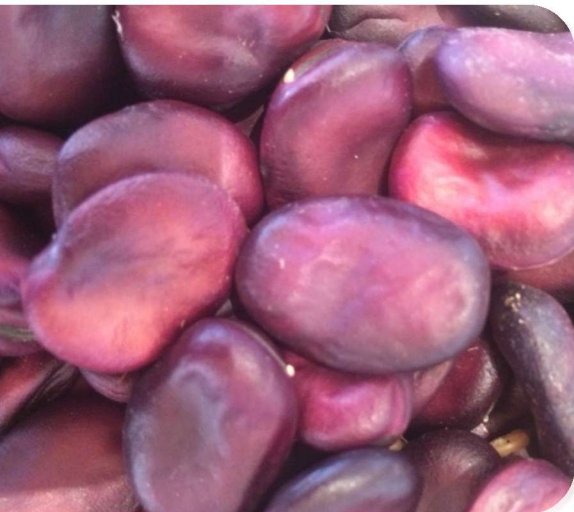
Fava blanquinosa destinada a consum en verd o en sec, tant per animals com per persones. Indicada per l'adob en verd. De sembra directa i a una profunditat de 25 cm i distància entre plantes d'uns 20-25 cm.



Pes: 500 g ± 300 unitats
Origen: Son Vell, Son Macià, Mallorca

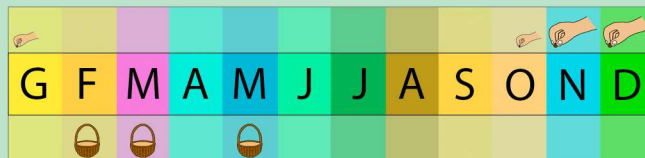


Fava mallorquina



Fava negra
Vicia faba

Fava de color negre, molt indicada pel consum en verd ja que és molt cuitor. També es pot usar per fer adob en verd. De sembra directa a una profunditat de 25 cm i distància entre plantes d'uns 20-25 cm.



Pes: 500 g ± 300 unitats
Origen: Es Maiol, Artà, Mallorca



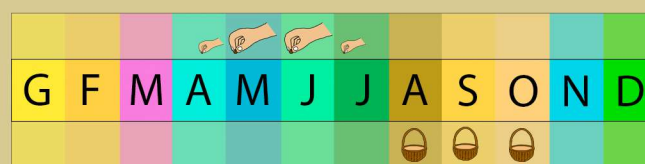
Fava negra



NOVETAT

Fesol llarg o de metro
Phaseolus vulgaris L.

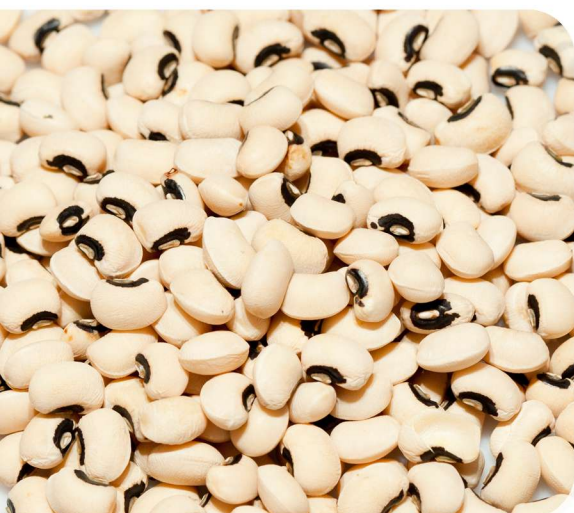
Fesol per a consum en verd, molt llarg. És molt productiu i necessita emparallar. La distància entre plantes és d'uns 40 cm i 50 cm entre files.



Pes: 20 g ± 140 unitats
Origen: Ses Pedreres, Manacor, Mallorca

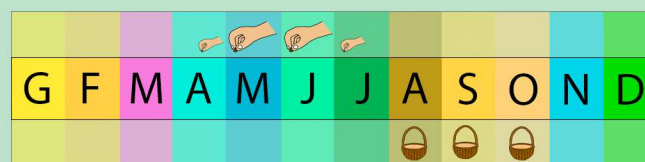


Fesol de metro



Fesol
Vigna unguiculata

Fesol per a consum en sec i de dimensions petites. És molt productiu i no necessita emparallar. La sembra és directa a una fondària de 25 cm. La distància entre plantes és de 20-25 cm i 80 cm entre files.



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

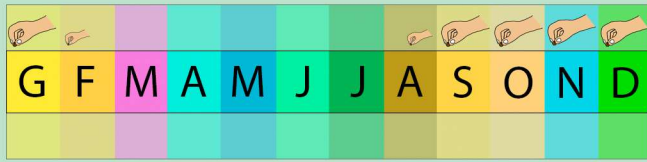


Fesol



Julivert mallorquí
Petroselinum crispum

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



Pes: 2 g ± 800 unitats
Origen: Es Maiol, Artà, Mallorca



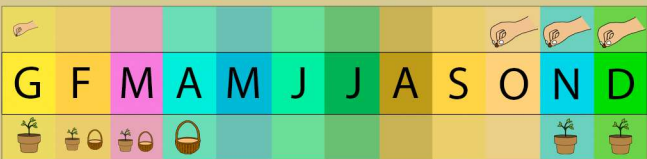
Julivert mallorquí



EN RECUPERACIÓ
NOVETAT

Lletuga murtera
Lactuca sativa

Les peces són de mida grossa, fulla arrissada i color verd clar. És de creixement lent i resisteix bé el fred i la calor. La distància de sembra és de 30-40 cm.



Pes: 0,6 g ± 600 unitats
Origen: prospectada a Eivissa pel Centro de Recursos Fitogenéticos



Lletuga murtera



Meló clot des pou
Cucumis melo

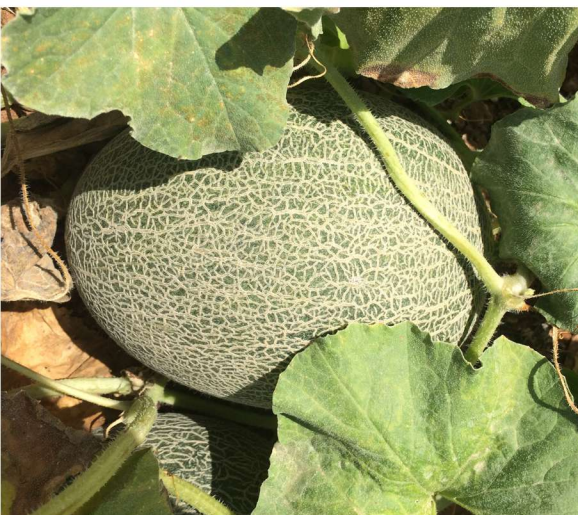
Meló rodó i de color blanc. S'ha de recollir abans que maduri del tot, permetent una millor conservació. Es podrà menjar fins el desembre. Es sembra cada planta a una distància de 50-80 cm i 100 cm entre files. Si es fa a la seca convé deixar 180 cm entre files.



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



Meló clot des pou



Meló eriçó
Cucumis melo

Meló rodó, petit, de pasta blanca, molt aromàtic, primerenc i de consum ràpid. Es sembra cada planta a una distància de 50-80 cm i 100 cm entre files. Si es fa a la seca convé deixar 180 cm entre files.



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

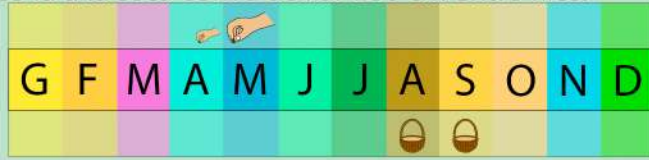


Meló eriçó



Meló fei
Cucumis melo

Meló llarguer, verd pàlid i gros. Textura fluixa a mesura que madura i pasta groga i verdosa. Dolç, molt assucretat. Es conserva fins a Nadal si es cull verd. Es sembra cada planta a una distància de 50-80 cm i 100 cm entre files. Si es fa a la seca convé deixar 180 cm entre files.



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



Meló fei



Meló groc
Cucumis melo

Meló llarguer, gropellut. Textura forta i pasta de color crema. Bon gust, dolç i sucós. No queda tacat pel sol. Molt bona conservació. Es sembra cada planta a una distància de 50-80 cm i 100 cm entre files. Si es fa a la seca convé deixar 180 cm entre files.



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



Meló groc



Meló "manto del Señor"
Cucumis melo

Meló allargat i de color blanc amb alguna retxa beixa o verda. Per una millor conservació s'ha de collir abans que maduri del tot. Es podrà menjar fins novembre. Es sembra cada planta a una distància de 50-80 cm i 100 cm entre files. Si es fa a la seca convé deixar 180 cm entre files.



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



Meló "manto del Señor"



Mongeta blanca
Phaseolus vulgaris L.

Mongeta de color blanc per a consum en sec. Requereix emparalar. La distància entre plantes és d'uns 40 cm, i 50 cm entre files.



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

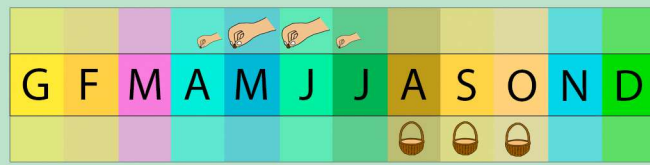


Mongeta blanca



Mongeta negra
Phaseolus vulgaris L.

Mongeta de color negre de dimensions petites i per a consum en sec. La mata és rastreira. La distància entre plantes és d'uns 40 cm, i 80 cm entre files.



Pes: 18 g ± 80 unitats

Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos

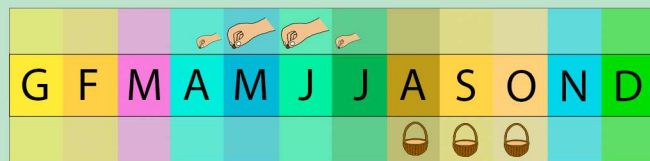


Mongeta negra



Mongeta pintada
Phaseolus vulgaris L.

Mongeta de color beix amb traces rogenques. Requereix emparallar. La distància entre plantes és d'uns 40 cm, i 50 cm entre files.

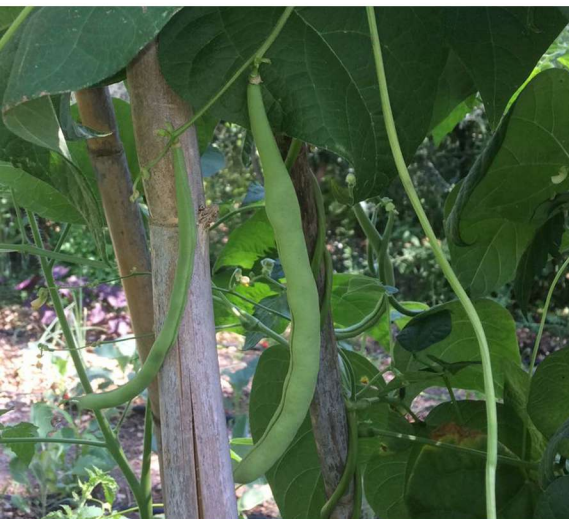


Pes: 16 g ± 40 unitats

Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos



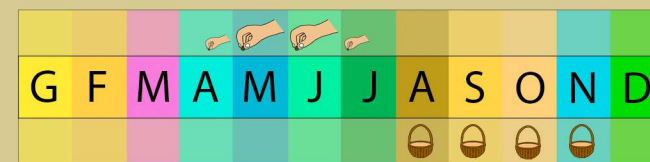
Mongeta pintada



NOVETAT

Mongeta tendra beix
Phaseolus vulgaris L.

Mongeta per consum en verd, rodona. La planta necessita emparallar. La distància de sembra és d'uns 40 cm entre plantes i 50 cm entre files.

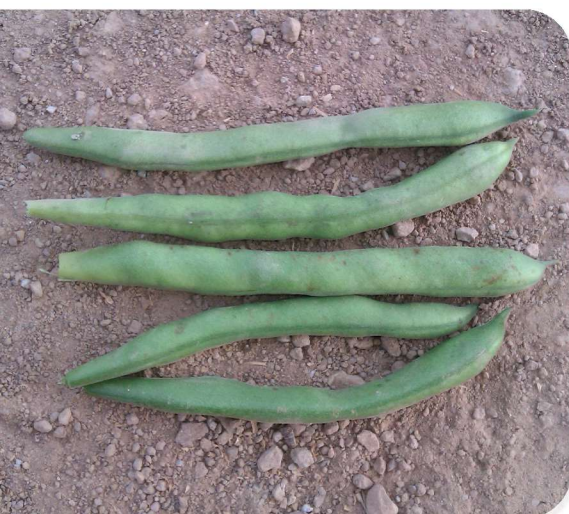


Pes: 20 g ± 100 unitats

Origen: Centro de Recursos Fitogenéticos, INIA

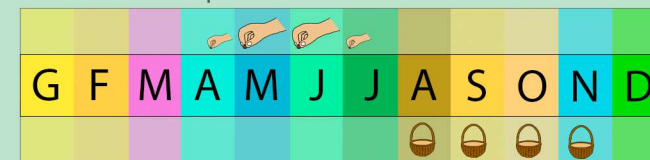


Mongeta tendra beix



Mongeta tendra blanca
Phaseolus vulgaris L.

Mongeta per consum en verd. És llarga i rodona. La planta és molt productiva i s'ha d'emparallar. La distància de sembra és d'uns 40 cm entre plantes i 50 cm entre files. Important: per evitar el corc cal guardar-les a temperatures inferiors a 10°C.



Pes: 20 g ± 100 unitats

Origen: Sos Fulles, Artà, Mallorca

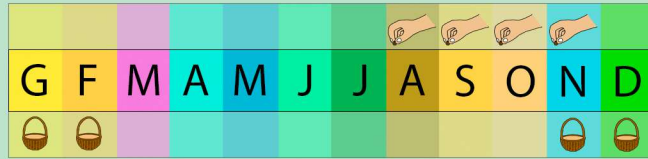


Mongeta tendra blanca



Pastanaga morada
Daucus carota

El fruit és una arrel de color morat intens amb el nervi intern lleugerament esblanqueït. Necessita aigua constantment. La sembra és directa a una distància entre plantes de 10 cm.



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

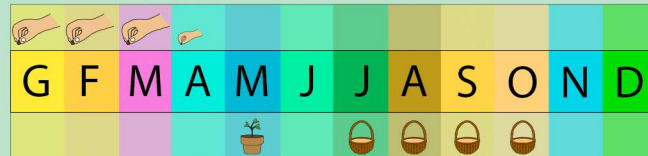


Pastanaga morada



Pebre banya de cabra
Capsicum annum

Pebre verd obscur amb forma de banya, acabat en punta, té la carn prima. No és coent. Requereix aigua. La distància de sembra és d'uns 40-50 cm entre plantes i 80 cm entre files.



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

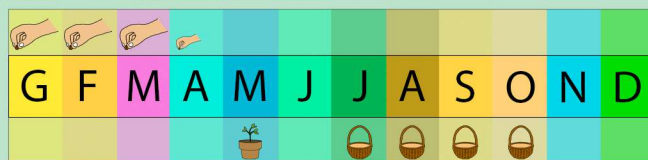


Pebre banya de cabra



Pebre de Padrón
Capsicum annum

Pebre petit i coent, amb la punta aixafada. De color verd obscur i carn prima. És ideal per fer fregit quan és verd. La distància de sembra és d'uns 40-50 cm entre plantes i 80 cm entre files.



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



Pebre de Padrón



Pebre d'envinagar
Capsicum annum

Pebre de color verd clar, acabat en punta i de pasta prima. Una mica coent. És ideal per envinagar quan és verd. Requereix aigua. La distància de sembra és d'uns 40-50 cm entre plantes i 80 cm entre files.



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

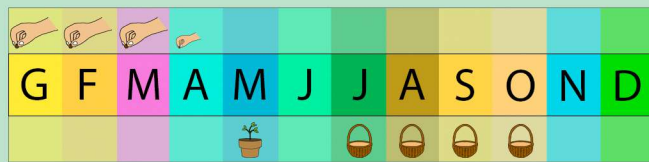


Pebre d'envinagar



Pebre fulla d'olivera
Capsicum annum

Pebre petit, de paret prima, acabat en punta. Es pot consumir en cru quan és verd per cuinar quan és madur. És el que s'utilitza per fer l'espècie de pebre coent. Requereix aigua. La distància de sembra és d'uns 40-50 cm entre plantes i 80 cm entre files.



Pes: 0,5 g ± 100 unitats

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca

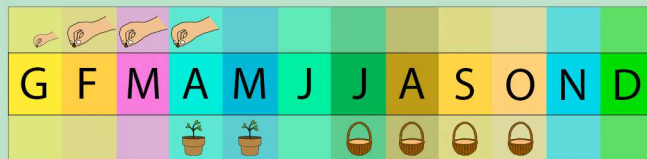


Pebre fulla d'olivera



Pebre ros
Capsicum annum

Pebre de color verd clar, de paret prima. Normalment es consumeix cru. És el que s'utilitza per fer trempó. La distància de sembra és d'uns 40-50 cm entre plantes i 80 cm entre files.



Pes: 1 g ± 120 unitats

Origen: Sant Jordi, Mallorca



Pebre ros



Pebre ros gruixat
Capsicum annum

Pebre de color verd clar, de paret gruixuda. És apte tant per menjar verd, com per torrar. Requereix aigua. La distància de sembra és d'uns 40-50 cm entre plantes i 80 cm entre files.

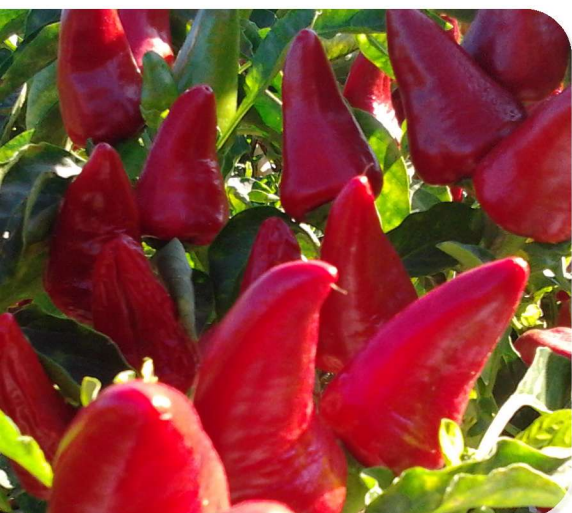


Pes: 1 g ± 120 unitats

Origen: Muro, Mallorca

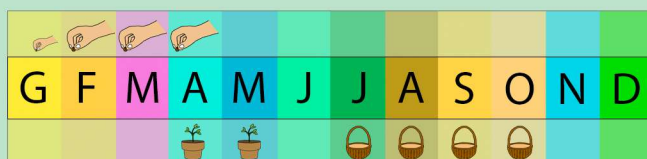


Pebre ros gruixat



Pebre tap de cortí
Capsicum annum

Pebre de petites dimensions, que es pot utilitzar per envinagar quan és verd o per fer pebre bord quan és madur. Requereix aigua. La distància de sembra és d'uns 40-50 cm entre plantes i 80 cm entre files.



Pes: 1 g ± 120 unitats

Origen: Sa Teulera, Manacor, Mallorca

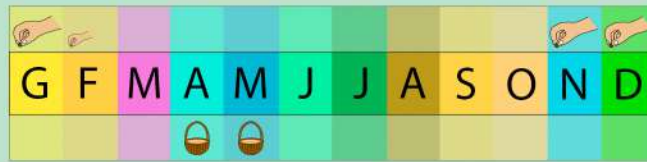


Pebre tap de cortí



Pèsol de bullir
Pisum sativum

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



Pes: 50 g ± 185 unitats
Origen: Es Maiol, Artà, Mallorca



Pèsol de bullir



Pèsol d'esclovellar
Pisum sativum

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



Pes: 50 g ± 185 unitats
Origen: Centro de Recursos Fitogenéticos, INIA



Pèsol d'esclovellar



Rave mallorquí
Raphanus sativus L.

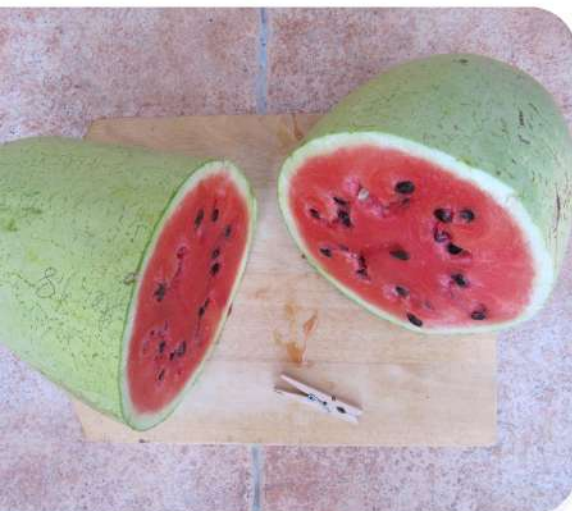
El fruit és l'arrel, de 30 a 50 cm de llargada, acabat en punta i de color rosat. Es solen menjar com acompanyament de plats calents, com aguiats o cuinats. S'ha de regar amb freqüència. La sembra és directa i a una distància entre plantes d'uns 10 cm.



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



Rave mallorquí



Síndria blanca i allargada
Citrullus lanatus

És una síndria molt dolça, allargada i de color verd clar. El pinyol és de color negre i gros. La seva mida és modesta. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 100 cm entre files.



Pes: 4,1 g ± 30 unitats
Origen: Son Vell, Son Macià, Mallorca

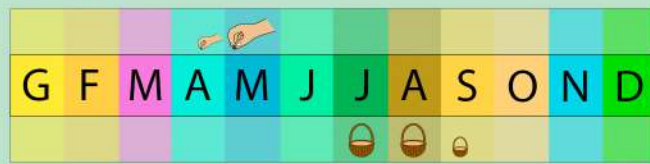


Síndria blanca i allargada



Síndria de pinyol blanc
Citrullus lanatus

És rodona, de color verd clar amb ratlles verdes més obscures. Té molt de pinyol, de color blanc i gros. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 100 cm entre files.



Pes: 4,1 g ± 30 unitats
Origen: Sant Joan, Mallorca



Síndria de pinyol blanc



Síndria de pinyol vermell
Citrullus lanatus

És rodona, de color verd fosc amb ratlles verdes. Té una consistència més forta i dolça. Té poc pinyol i de color vermellós. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 100 cm entre files.



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



Síndria de pinyol vermell



Tomàtiga de "bombilla"
Solanum lycopersicum

Tomàtiga d'amanida en forma de bombeta. Molt productiva i de fruits carnosos, vermells i bons per la conservació postcollita, tot i que no és de guardar. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 70 cm entre files.



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



Tomàtiga de "bombilla"



Tomàtiga de cor de bou
Solanum lycopersicum

Fruit en forma de cor, gros, de molta carn i pell fina. És dolça i sucosa. Es recomana sembrar-la primerenca perquè amb les pluges de final d'estiu es clivella. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 70 cm entre files.



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

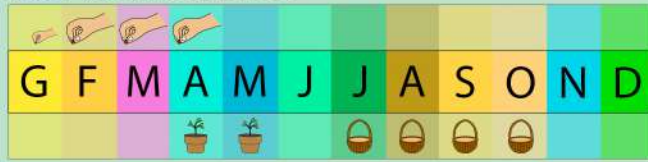


Tomàtiga de cor de bou



Tomàtiga de pera
Solanum lycopersicum

Fruits de mida petita i dolços. Planta de mata baixa i molt productiva. Molt apte per fer conserves, ja que fa poc suc. No necessita encanyar, però és millor posar un petit tutor. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 70 cm entre files.



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



Tomàtiga de pera



Tomàtiga de ramellet de ferro
Solanum lycopersicum

Fruit de petites dimensions, rodó i rosat. Apte per guardar a l'hivern. Resistent a la sequera. Es recomana encanyar si es fa en reguiu, a la seca no és necessari. La distància de sembra és de 40 cm entre plantes i 80 cm entre files, sent majors si es fa a la seca.



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



Tomàtiga de ramellet de ferro



Tomàtiga de ramellet de mateta
Solanum lycopersicum

Fruit de petites dimensions, lleugerament aixatat i de color rosat. Molt resistent a la sequera. Apte per guardar durant l'hivern. És la més indicada per cultivar sense encanyar. La distància de sembra és de 40 cm entre plantes i 80 cm entre files, sent majors si es fa a la seca.



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



Tomàtiga de ramellet de mateta



Tomàtiga de Valldemossa
Solanum lycopersicum

Tomàtiga d'amanida grossa, rodona, llisa, de pell fina i molt gustosa. Fa molt de suc, fent-la molt bona per amanides. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 70 cm entre files.



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

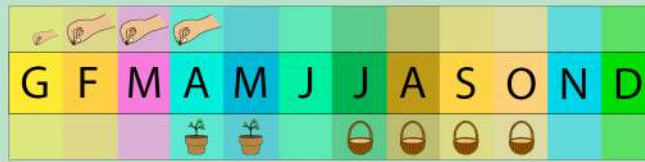


Tomàtiga de Valldemossa



Tomàtiga de Mutxamel
Solanum lycopersicum

Tomàtiga rodona, molt arrugada, forta i dura. Es pot sembrar tardana, perquè no es clivella amb l'aigua. Molt apte per comercialitzar. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 70 cm entre files.



Pes: 0,6 g ± 120 unitats

Origen: Son Juny, Sant Joan, Mallorca



Tomàtiga de Mutxamel



Tomàtiga negra
Solanum lycopersicum

Tomàtiga rodona, de pell molt prima i gust molt bo. El seu color és morat. És sensible al clivellat. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció. La distància de sembra és de 50 cm entre plantes i 70 cm entre files.



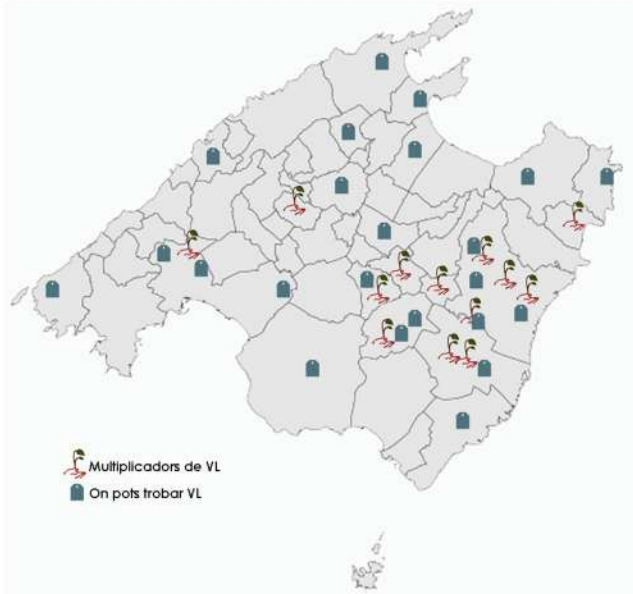
Pes: 0,6 g ± 120 unitats

Origen: Manacor, Mallorca



Tomàtiga negra

ON PODEM TROBAR LES LLAVORS DE VARIETATS LOCALS



Actualment tenim 23 punts repartits a l'Illa de Mallorca on es poden trobar les llavors d'hortalissa i llegum. A cada punt de distribució hi ha un estand amb una mostra de les llavors que produïm. El format en què es troben les llavors són petits sobres amb un gramatge modest per tal que particulars i pagesos es puguin fer el planter o puguin sembrar directament les llavors.

En el cas que algú necessiti majors quantitats ens ho pot comunicar al correu de comandes i l'informarem de la disponibilitat de llavor.

LLISTAT D'ESTABLIMENTS COL-LABORADORS

APAEMA I ASS. VARIETATS LOCALS
Porreres - 971 16 83 26 - 693 06 68 58

BIOGRANJA LA REAL
Palma - 971 25 41 95

CAN GALLET
Campanet - 971 51 67 19

CAN JUANITO
Palma - 971 42 83 20

CAS CUBANO
Palma - 971 29 17 31

COCOS GARDEN
Andratx - 971 13 75 45

COOP. AGRÍCOLA DE PORRERES
Porreres - 971 64 71 81

COOP. AGR. I RAMAD. SANT SALVADOR
Artà - 971 83 61 75

COOP. DE LLUCMAJOR
Llucmajor - 971 66 13 66

COOP. PAGESA DE POLLENÇA
Pollença - 971 53 05 69

COOP. SANT BARTOMEU
Sóller - 971 63 02 94

ECOMERCAT HERBA-SANA
Manacor - 971 83 79 69

ES SINFI
Manacor - 655 93 40 71

MAGATZEM CAN BUTXET
CENTRE DE JARDINERIA
Muro i Port d'Alcúdia - 971 89 32 01

MAGATZEM CAN DIMONI
Felanitx - 971 58 18 56

MAGATZEM AGR. DE SON MACIÀ
Son Macià - 971 84 42 91

MATER SINEU
Sineu - 663 94 40 89

RUDEMA
Montuïri - 971 64 41 80

S'ALTRA COVA
Cala Rajada - 971 56 53 53

SA TANQUETA
Santanyí - 971 16 32 46

SON FIGUEROLA
Inca - 971 88 07 21

Viver Bio Estel de Llevant
Manacor - 678 87 17 41



Na Dahara Servera i n'Emma Llaneres gaudint de la síndria de pinyol vermell.

Fotografia: Ana Peña



ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS

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

COMANDES: comandes@varietatslocals.org

MÉS INFORMACIÓ: varietats.autoctones@cmail.cat

693 066 858

SOBRE NOSALTRES: www.varietatslocals.org