



Associació de  
**Varietats Locals**  
Mallorca

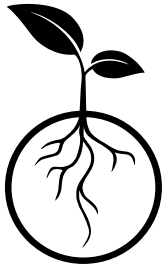


# catàleg de llavors 2020

Enguany dedicam el catàleg a en Manel Domènech Bestard, incansable voluntari de l'AVL, des d'assumir tasques de gestió del projecte de multiplicació a ser el vicepresident. A més, aquest estiu ha acompanyat el fotògraf-dissenyador Lluís Vidaña en la realització de fotos per les finques multiplicadores. I a la finca de Son Vell, mentre recol·lectaven faves va sorgir aquesta fotografia de la portada.

Fotografia, disseny i maquetació: Lluís Vidaña

Text: AVL



Associació de  
**Varietats Locals**  
Mallorca

L'Associació de Varietats Locals (AVL en endavant) és una entitat sense ànim de lucre creada l'any 2002, per promoure i fomentar l'ús i la conservació de les varietats locals d'hortalisses, llegums, cereals i fruiters de Mallorca. Els seus objectius són la recuperació i la multiplicació de les varietats locals, per tal de conservar l'important patrimoni fitogenètic que hem heretat. Per a això es treballa mitjançant projectes de recerca, espargint llavors a partir d'una xarxa de pagesos multiplicadors, difonent els coneixements sobre els cultius de varietats locals a la població en general, així com amb programes educatius per a diferents públics. (Més info: [www.varietatslocals.org](http://www.varietatslocals.org))

Formam part i participam en una xarxa estatal que treballa pel foment de l'agrobiodiversitat, i que rep el nom de Red de Semillas: "resembrando e intercambiando". (Més info: [www.redsemillas.info](http://www.redsemillas.info))

## QUÈ SÓN LES VARIETATS LOCALS?

Les varietats locals, també anomenades varietats tradicionals, antigues, pageses i lliures, 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. A més són un dels eixos clau per poder mantenir la sobirania alimentària dels pobles, oferint el màxim de diversitat, i fent-nos més lliures a l'hora de decidir el què volem menjar.

Lligada a les varietats locals hi ha tota una cultura oral pagesa que està en vies de desaparició. Per això, la conservació d'aquestes varietats per part de la pagesia és molt important, ja que d'aquesta manera es garanteix la recuperació d'aquest patrimoni cultural tan necessari per a la societat.



## **EL PROJECTE DE MULTIPLICACIÓ DE LLAVOR D'HORTALISSES I LLEGUMS**

Fins fa unes dècades, fer-se les pròpies llavors era una tasca més dins la pagesia, però de cada vegada es dedica menys temps a la producció de llavor. No és una feina senzilla, requereix un saber fer a més de conèixer el cultiu i el procés de producció de la 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 poder gaudir-ne. Per això, s'ha pres la iniciativa d'oferir algunes varietats locals a la població illenca. Així, des del 2013 l'AVL disposa del títol de multiplicació de llavor, inscrita en el registre de productors de llavors i plantes de viver de les Illes Balears.

Cal dir que es tracta d'un projecte que es va iniciar l'any 2011 i actualment es reproduïxen unes 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). A més, l'Associació treballa en la introducció de noves varietats recuperades cada any i en la selecció i 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, i també se n'han aconseguit del viver de Ca Na Justa, a Porreres. Fa quatre generacions que aquests dos vivers mantenen l'activitat, afavorint que es 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, o d'altres de bancs de llavors, com el del Jardí Botànic de Sóller. La majoria de llegums i cereals s'han pogut recuperar gràcies a la tasca de prospecció del Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF), de l'Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA). Així mateix, també s'han recuperat alguns enciams gràcies a la tasca del Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (BGHZ – CITA).

## EL MULTIPLICADOR

La figura del multiplicador de llavor d'hortalissa i llegum 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. Prèviament es proporcionen les pautes a seguir per la producció de llavor en funció de cada cultiu per tal d'obtenir llavors de qualitat. Per aquesta tasca, prioritizam que les finques multiplicadores tenguin el segell d'agricultura ecològica.

## ELS MULTIPLICADORS DE VARIETATS LOCALS DE MALLORCA

Actualment hi ha 19 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.



**Andreu Adrover**

Es Garrovers, Son Negre  
Felanitx  
Pràctiques agroecològiques



**Tomeu de Can Gran**

Can Gran  
Inca  
En reconversió



**Toni Calafell**

Sa Vinyeta / Ca'n Montserrat  
Binissalem / Estellencs  
Segell del CBPAE



**Espècies Crespi,  
Llorenç i Paco**

Son Pou Nou  
Vilafranca  
Segell del CBPAE



**Toni Feliu Pou**

Son Ajaume Nou / Sant Jordi  
Palma  
Segell del CBPAE



**Joan Garcies**

Son Ripoll  
Montuïri  
Segell del CBPAE



**Miquel Àngel Lobo**

Mainou  
Porreres  
Segell del CBPAE



**Associació Estel de  
Llevant, Toni Mateu**

Viver Bio Estel de Llevant  
Manacor  
Segell del CBPAE



**Pere Mindona**

Can Delomo  
Algaida  
Segell del CBPAE



**Xesc Nicolau Català**

Horteta / Son Duran  
Sant Joan  
Segell del CBPAE



**Joan Antoni Servera**

Conies  
Manacor  
En conversió



**Toni Suñer**

S'Aljub d'en Mel  
Cas Concos, Felanitx  
Segell del CBPAE



**Biel Sureda Gomila**

Can Roseta  
Son Servera  
Segell del CBPAE



**Toni Sureda**

Son Vell  
Son Macià, Manacor  
Segell del CBPAE



**Miquel Villalonga**

Sa Pleta  
Son Macià, Manacor  
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 VOLUNTARIAT

Tenim la sort de poder comptar amb persones voluntàries que ens ajuden puntualment en aquest projecte, com:

- Quan organitzam jornades d'un matí, on avançam en algunes tasques com l'extracció de llavor i l'ensobrat.
- Quan obrim les portes de la càmera de llavors per actualitzar l'estoc dues vegades l'any.
- Quan participam en fires a diferents pobles de l'illa on posam a la venda els nostres productes i donam a conèixer el què feim.
- Quan són persones amb possibilitats de treballar un hort i poden apadrinar alguna varietat, per evitar que aquesta es perdi.
- O quan tenen ganes de fer el seguiment d'alguna de les botigues on hi ha els nostres estands, perquè no els falti res.

Hem d'agradir a totes aquestes persones que comparteixen el seu temps amb l'entitat i ens ajuden a tirar endavant el projecte.





## 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 a la majoria dels sobres hi podreu trobar l'etiqueta que indica que han estat produïdes segons criteris d'agricultura ecològica.



# Varietats d'estiu





### Albergínia morada

*Solanum melongena*

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

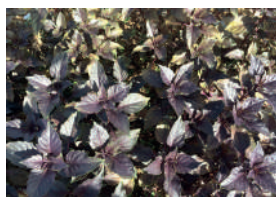
La pell és morada i la carn blanca. És de gust molt fi. S'utilitza per torrar, fregir i farcir.



40-50 cm entre plantes  
1 m entre files



0,6 g ± 115 unitats



### Alfabeguera de fulla morada

*Ocimum basilicum*

Origen: Can Nicolau, Sant Joan, Mallorca.

La fulla és morada i grossa. Es consumeix en fresc com a condiment. Té més propietats nutricionals que la verda.



40-50 cm entre plantes



0,3 g ± 200 unitats



### Alfabeguera de fulla verda

*Ocimum basilicum*

Origen: Can Nicolau, Sant Joan, Mallorca.

La fulla és verda i grossa. Es consumeix en fresc com a condiment. Molt aromàtica.



40-50 cm entre plantes



0,3 g ± 200 unitats



### Blat de les Índies

*Zea mays L.*

Origen: Prospectada a Sa Pobra, Mallorca, pel CRF.

És per consum animal. Les panotxes fan uns 25 cm de llargada i els grans són de color ataronjat-vermellós.



30-50 cm entre plantes  
80 cm entre files



19,8 g ± 75 unitats



### Carabassa de cabell d'àngel

*Cucurbita ficifolia*

Origen: Manacor, Mallorca.

El fruit és verd amb clapes blanques, la clovella molt dura i la carn de color blanc, filosa. S'utilitza per fer el cabell d'àngel.



G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
											



1 m entre plantes  
2 m entre files



4 g ± 20 unitats



### Carabassa de fregall

*Luffa cylindrica*

Origen: Ses Pedreres, Manacor, Mallorca.

És una planta enfiladissa i es recomana encanyar-la. Es cull quan el fruit és ben sec, per poder treure'n la pell fàcilment. La fibra interior és el què s'utilitza com a fregall o esponja.



G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
											



1 m entre plantes  
2 m entre files



2 g ± 18 unitats



### Carabassa d'encarabassat

*Citrullus lanatus*

Origen: Ca Na Justa, Porreres, Mallorca.

Tot i el nom, és una síndria de color verd, que en madurar torna de color blanc-grogós. De carn blanca i textura de suro. S'utilitza per fer el carabassat (fruita confitada). Té moltes llavors de color verd fosc.



G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
											



1-1,5 m entre plantes  
2 m entre files



5,3 g ± 30 unitats



### Carabassa llarga

*Cucurbita moschata*

Origen: Son Ripoll, Montuïri, Mallorca.

El fruit és allargat d'uns 40 cm i de diferents formes. De pell gruixada i de color verd ataronjat amb retxes. La carn és de color taronja intens. És de les més usades per cuinar aguiats, puré, etc. Es pot fer a la seca.



G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
											



1-1,5 m entre plantes  
2 m entre files



2,3 g ± 17 unitats



## Carabassa petita

*Cucurbita moschata*

Origen: Montuïri, Mallorca.

El fruit és verd amb retxes grogues, petita i un poc quadrada. De carn molt taronja i amb pocs fils. De pell fina i dura. S'utilitza per cuinar.



1 m entre plantes  
2 m entre files



1,5 g ± 13 unitats



## Enciam de tres ulls

*Lactuca sativa*

Origen: Ca na Justa, Porreres, Mallorca.

Enciam d'estiu de fulles ovalades. Té un ull més gran al centre i tendència a tenir-ne dos més als costats. Es tanca sense necessitat de fermar. Les peces són de tipus mitjà.



30-40 cm entre plantes  
50 cm entre files



0,3 g ± 350 unitats



## Fesol

*Vigna unguiculata*

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

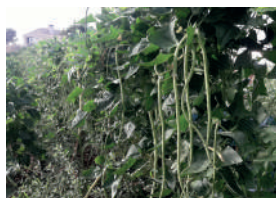
Fesol per consum en sec. És un gra petit, blanc amb una cella negra. És molt productiu i no necessita encanyar. La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm.



30-40 cm entre plantes  
50 cm entre files



8,9 g ± 46 unitats



## Fesol llarg o de metro

*Phaseolus vulgaris*

Origen: Ses Pedreres, Manacor, Mallorca.

Fesol per consum en verd, molt llarg. És molt productiu i necessita ser encanyat. La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm.



30-40 cm entre plantes  
80 cm entre files



8,9 g ± 45 unitats



### Meló des clot des pou

*Cucumis melo*

Origen: S'Horta, Felanitx, Mallorca.

Meló rodó i de color blanc. S'ha de collir abans que maduri del tot, permetent així una millor conservació. Es pot menjar fins al desembre.



50-80 cm entre plantes  
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)



2,8 g ± 50 unitats



### Meló eriçó

*Cucumis melo*

Origen: Son Amadora, Vilafranca, Mallorca.

Meló rodó, petit i de pasta blanca, molt aromàtic. És un dels més primerencs, i no es conserva massa.



50-80 cm entre plantes  
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)



1,6 g ± 52 unitats



### Meló fei rodó

*Cucumis melo*

Origen: Son Ajaume Nou, Palma, Mallorca.

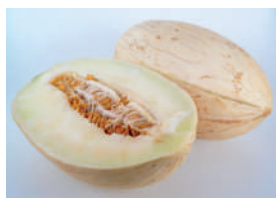
Meló rodó i verd fosc. Textura fluixa a mesura que madura i la pasta és groga i verdsosa. Dolç, molt ensucrat. Es conserva fins a Nadal si es cull verd.



50-80 cm entre plantes  
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)



2,2 g ± 47 unitats



### Meló manto del Senyor

*Cucumis melo*

Origen: Felanitx, Mallorca.

Meló allargat, de color blanc amb alguna retxa beix o verda, de pell molt fina. Per una bona conservació s'ha de collir abans que maduri del tot. Es pot menjar fins al novembre.



50-80 cm entre plantes  
1 m entre files (si es fa a la seca: 1,8 m)



2,2 g ± 47 unitats



### Mongeta blanca

*Phaseolus vulgaris*

**Origen:** Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenètics.

Mongeta de color blanc per a consum en sec. Requereix encanyar. Es fa directament a la terra a una fondària d'uns 5 cm.



20-25 cm entre plantes  
80 cm entre files



9,5 g ± 26 unitats



### Mongeta de careta

*Phaseolus vulgaris*

**Origen:** Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenètics.

Mongeta de color blanc i rogenc per a consum en sec. No requereix encanyar. És cuitora. Es fa directament a la terra a una fondària d'uns 5 cm.



20-25 cm entre plantes  
80 cm entre files



9,3 g ± 23 unitats



### Mongeta negra

*Phaseolus vulgaris*

**Origen:** Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenètics.

Mongeta de color negre de dimensions petites i per a consum en sec. La planta és rastrera. Es fa directament a la terra.



40 cm entre plantes  
80 cm entre files



10,2 g ± 50 unitats



### Mongeta tendra blanca

*Phaseolus vulgaris*

**Origen:** Sos Fulles, Artà, Mallorca.

Mongeta rodona i llarga, per consum en verd. La planta és molt productiva i s'ha d'encanyar. Es fa directament a la terra.



40 cm entre plantes  
50 cm entre files



9,5 g ± 26 unitats

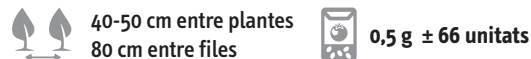


### Pebre de banya de cabra

*Capsicum annuum*

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

Pebre verd obscur amb forma de banya, acabat en punta. Té la carn prima. No és coent.



### Pebre de fulla d'olivera

*Capsicum annuum*

Origen: Can Pou, Sant Jordi, Mallorca.

Pebre petit, de carn prima i acabat en punta. Es pot consumir cru quan és verd o cuinat quan és madur. És el que s'utilitza per fer l'espècie de pebre coent.



### Pebre de Padrón

*Capsicum annuum*

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

Pebre petit, alguns coents, amb la punta aixafada. De color verd obscur i carn prima. És ideal per fer fregit quan és verd.

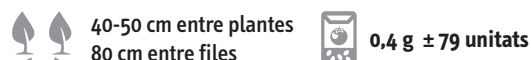


### Pebre de tap de cortí

*Capsicum annuum*

Origen: Sa Teulera, Manacor, Mallorca.

Pebre de petites dimensions, que es pot utilitzar per envinagrar quan és verd o per fer pebre bord quan és madur.







### Pebre d'envinagrar

*Capsicum annuum*

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

Pebre de color verd clar, acabat en punta i de carn prima. Un poc coent. Ideal per envinagrar quan és verd.



40-50 cm entre plantes  
80 cm entre files



0,4 g ± 85 unitats



### Pebre ros

*Capsicum annuum*

Origen: Sant Jordi, Mallorca.

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



40-50 cm entre plantes  
80 cm entre files



0,3 g ± 65 unitats



### Pebre ros gruixat

*Capsicum annuum*

Origen: Muro, Mallorca.

Pebre de color verd clar, de carn gruixada. És apte tant per menjar verd com per torrar vermell.



40-50 cm entre plantes  
80 cm entre files



0,4 g ± 53 unitats



### Síndria blanca i allargada

*Citrullus lanatus*

Origen: Son Vell, Son Macià, Mallorca.

És una síndria molt dolça, allargada i amb la pell de color verd clar. La seva mida és modesta. El pinyol és de color negre i gros.



50 cm entre plantes  
1 m entre files



3,9 g ± 41 unitats



### Síndria de pinyol blanc

*Citrullus lanatus*

Origen: Sant Joan, Mallorca.

És rodona, de color verd clar amb retxes verdes més obscures. Té molt de pinyol, de color blanc i gros.



50 cm entre plantes  
1 m entre files



3,8 g ± 25 unitats



### Síndria de pinyol vermell

*Citrullus lanatus*

Origen: Jardí Botànic de Sóller, Mallorca.

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



50 cm entre plantes  
1 m entre files



3,2 g ± 25 unitats



### Tomàtiga de bombilla

*Solanum lycopersicum*

Origen: Manacor, Mallorca.

Tomàtiga d'amanida en forma de bombeta. Molt productiva i de fruits carnosos, vermells i bons per a la conservació postcollita, tot i que no és de guardar. Millor encanyar per una millor recol·lecció.



50 cm entre plantes  
70 cm entre files



0,4 g ± 100 unitats



### Tomàtiga de cor de bou

*Solanum lycopersicum*

Origen: S'Hostalet, Sant Joan, Mallorca.

Tomàtiga en forma de cor, grossa, de molta carn i pell fina. És dolça i sucosa. Millor encanyar. Es recomana fer-la primerenca perquè amb les pluges de final d'estiu es clivella.



50 cm entre plantes  
70 cm entre files



0,3 g ± 100 unitats




### Tomàtiga de Mutxamel


*Solanum lycopersicum*

**Origen:** Son Juny, Sant Joan, Mallorca.

Tomàtiga rodona, molt arrugada, forta i dura. Es pot sembrar tardana perquè no es clivella amb la pluja. Molt apte per a comercialitzar. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció.



 50 cm entre plantes  
70 cm entre files

 0,2 g ± 100 unitats




### Tomàtiga de pera


*Solanum lycopersicum*

**Origen:** Ca Na Justa, Porreres, Mallorca.

Tomàtiga de mida mitjana, allargada i dolça. Molt aptes per fer conserves, ja que fan poc suc. Tomatiguera de mata baixa, molt productiva, No necessita encanyar, però és millor posar un petit tutor.



 50 cm entre plantes  
70 cm entre files

 0,5 g ± 125 unitats

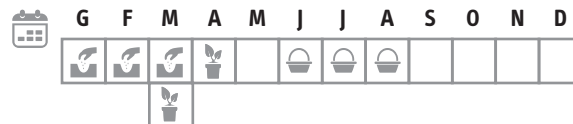



### Tomàtiga de ramellet de canyisset


*Solanum lycopersicum*

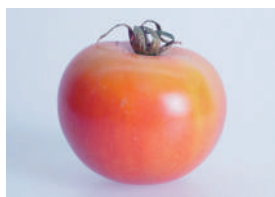
**Origen:** Son Macià, Mallorca.

Tomàtiga de grans dimensions i de color rosat, amb molta carn. Apte per guardar durant la tardor i l'hivern. Es recomana encanyar, encara que també es pot fer rastrella. És molt sensible als regs irregulars.



 1 m entre plantes  
2 m entre files

 0,3 g ± 60 unitats




### Tomàtiga de ramellet de ferro


*Solanum lycopersicum*

**Origen:** Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

Tomàtiga de petites dimensions, rodó i rosat. Apte per guardar a l'hivern. Resistent a la sequera. Si es fa en regadiu, es recomana encanyar. A la seca no és necessari.



 50 cm entre plantes  
80 cm entre files (o més, si es fa a la seca)

 0,3 g ± 64 unitats



### Tomàtiga de ramellet de mateta

*Solanum lycopersicum*

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

Tomàtiga de petites dimensions, lleugerament aplanat i de color rosat. Molt resistent a la sequera. Apte per guardar durant l'hivern. És la més indicada per sembrar sense encanyar.



G F M A M J J A S O N D



40 cm entre plantes  
80 cm entre files (o més, si es fa a la seca)



0,3 g ± 71 unitats



### Tomàtiga de ramellet de na Solereta

*Solanum lycopersicum*

Origen: Son Negre, Felanitx, Mallorca.

És una tomàtiga allargada, de color rosat, molt plena. Es conserva molt bé durant tot l'hivern. Les humitats la poden fer clivellar més. Es pot encanyar i també es pot fer a la seca.



G F M A M J J A S O N D



50 cm entre plantes  
80 cm entre files (o més, si es fa a la seca)



0,3 g ± 60 unitats



### Tomàtiga de Valldemossa

*Solanum lycopersicum*

Origen: Jardí botànic de Sóller, Mallorca.

Tomàtiga d'amanida grossa, rodona, llisa, de pell fina i molt gustosa. Fa molt de suc, essent molt bona per amanides. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció.



G F M A M J J A S O N D



50 cm entre plantes  
70 cm entre files



0,3 g ± 82 unitats



### Tomàtiga negra

*Solanum lycopersicum*

Origen: Manacor, Mallorca.

Tomàtiga rodona, de pell molt prima i gust molt bo. De color morat. És sensible al clivellat. Millor encanyar per facilitar la recol·lecció.



G F M A M J J A S O N D



50 cm entre plantes  
70 cm entre files



0,4 g ± 120 unitats



# Varietats d'hivern





## Ceba blanca mallorquina

*Allium cepa*

Origen: Horteta, Sant Joan, Mallorca.

Ceba de color blanc, plana i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Les cebes que no es consumeixin es poden ressemar per fer grells.



G F M A M J J A S O N D



20-30 cm



0,9 g ± 315 unitats



## Ceba vermella d'Andratx

*Allium cepa*

Origen: Estellencs, Mallorca.

Ceba de color vermell, plana i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Conservació mitjana dels bulbs.



G F M A M J J A S O N D



20-30 cm



1,2 g ± 305 unitats



## Ciuró mallorquí

*Cicer arietinum*

Origen: Son Ajaume Nou, Palma, Mallorca.

Ciuró petit però de gran qualitat organolèptica. Indicat pel consum en verd i en sec. Se sembra a una profunditat de 10 cm.



G F M A M J J A S O N D



20-25 cm



300 g ± 973 unitats



## Col borraixona

*Brassica oleracea*

Origen: Muro, Mallorca.

Col de color verd clar amb l'interior molt blanc. La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



G F M A M J J A S O N D



30-50 cm entre plantes  
60 cm entre files



0,7 g ± 210 unitats

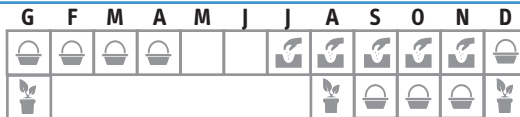


## Col borratxona petita (o de 7 setmanes)

*Brassica oleracea*

Origen: Muro, Mallorca.

Les fulles són de color verd obscur, i l'interior molt blanc. Té l'acop petit i les fulles reülles.



30-40 cm entre plantes  
60 cm entre files



0,7 g ± 310 unitats

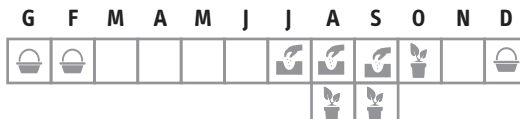


## Col caputxina

*Brassica oleracea*

Origen: Ca na Justa, Porreres, Mallorca.

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.



30-50 cm entre plantes  
60 cm entre files



0,6 g ± 200 unitats

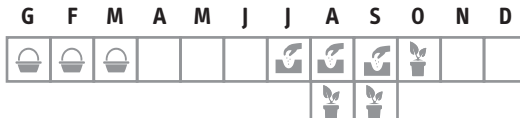


## Col de cabdell

*Brassica oleracea capitata L.*

Origen: Muro, Mallorca.

Col de color verd clar, té l'acop molt gros i molt poc bollat. És de gust molt fi, ideal per a sopes, aguiats i trempada crua.



30-50 cm entre plantes  
60 cm entre files



0,9 g ± 220 unitats



## Colflori de fulla d'espasa

*Brassica oleracea capitata L.*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

Colflori primerenca. La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



50 cm entre plantes  
80-100 cm entre files



0,6 g ± 240 unitats

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

EN PROCÉS DE SELECCIÓ



EN  
PROCÉS  
DE  
SELECCIÓ



## Colflori de la Puríssima

*Brassica oleracea botrytis L.*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



G F M A M J J A S O N D



50 cm entre plantes  
80-100 cm entre files



0,6 g ± 235 unitats

EN  
PROCÉS  
DE  
SELECCIÓ



## Colflori de Nadal

*Brassica oleracea botrytis L.*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



G F M A M J J A S O N D



50 cm entre plantes  
80-100 cm entre files



0,6 g ± 272 unitats

EN  
PROCÉS  
DE  
SELECCIÓ



## Colflori de Sant Antoni

*Brassica oleracea botrytis L.*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



G F M A M J J A S O N D



50 cm entre plantes  
80-100 cm entre files



0,6 g ± 272 unitats

EN  
PROCÉS  
DE  
SELECCIÓ



## Colflori de Sant Josep

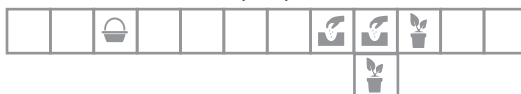
*Brassica oleracea botrytis L.*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és vigorosa i pot fer més de 2 kg de pes.



G F M A M J J A S O N D

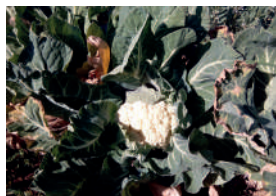


15 cm entre plantes  
80-100 cm entre files



0,6 g ± 270 unitats





## Colflori de Tots Sants

*Brassica oleracea botrytis L.*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

És de les colfloris més primerenques.



G F M A M J J A S O N D



15 cm entre plantes  
80-100 cm entre files



0,7 g ± 181 unitats



## Colflori de Ram o de Pasqua

*Brassica oleracea botrytis L.*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

Colflori tardana. La planta és vigorosa i pot fer més de 2 kg de pes.



G F M A M J J A S O N D



50 cm entre plantes  
80-100 cm entre files



0,6 g ± 250 unitats



## Colflori d'orella d'ase

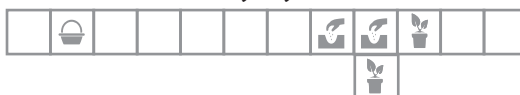
*Brassica oleracea botrytis L.*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és molt vigorosa i pot fer més de 2 kg de pes. És de les colfloris de mig temps.



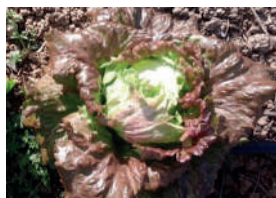
G F M A M J J A S O N D



50 cm entre plantes  
80-100 cm entre files



1 g ± 192 unitats



## Enciam negre

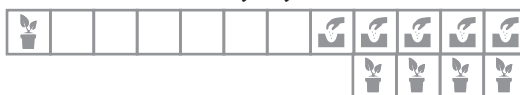
*Lactuca sativa*

Origen: Prospectada a Sant Llorenç de Balàfia, Eivissa, pel CITA.

Enciam de fulles de color morat, un poc arrissades i de consistència dura. Forma arrodonida i ben copat. Textura cruixent, i de sabor un poc amarg.



G F M A M J J A S O N D



30-40 cm entre plantes



0,3 g ± 300 unitats

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

NOVETAT



## Enciam revull blanc

*Lactuca sativa*

**Origen:** Ca na Justa, Porreres, Mallorca.

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



G F M A M J J A S O N D



30-40 cm entre plantes



0,3 g ± 300 unitats



## Fava mallorquina

*Vicia faba*

**Origen:** Son Vell, Son Macià, Mallorca.

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



G F M A M J J A S O N D



20-25 cm entre plantes



300 g ± 250 unitats



## Fava negra

*Vicia faba*

**Origen:** Es Maiol, Artà, Mallorca.

Fava de color negre, molt apropiada pel consum en verd, ja que és molt cuitora. Indicada per l'adob en verd. La sembra és directa a una profunditat d'uns 25 cm.



G F M A M J J A S O N D



20-25 cm entre plantes



300 g ± 230 unitats



## Julivert mallorquí

*Petroselinum crispum*

**Origen:** Es Maiol, Artà, Mallorca.

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



G F M A M J J A S O N D



1,3 g ± 565 unitats

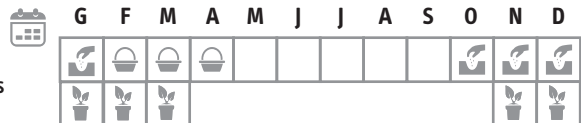


## Lletuga murtera

*Lactuca sativa*

**Origen:** Prospectada a Eivissa pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

Plantes de mida grossa, fulla arrissada i color verd clar. És de creixement lent, resisteix bé el fred i la calor. La textura és fina i de sabor suau, poc amarg.



 30-40 cm entre plantes  1,3 g ± 565 unitats

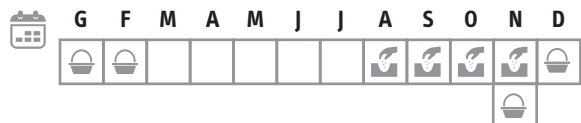




## Pastanaga morada

*Daucus carota*

**Origen:** Es Moradet, Montuïri, Mallorca.

L'arrel és de color morat intens amb el nervi intern lleugerament esblanqueït. Sembra directa. Necessita aigua constantment.



 10 cm entre plantes  0,8 g ± 545 unitats



## Pèsol de bullir

*Pisum sativum*

**Origen:** Es Maiol, Artà, Mallorca.

És un pèsol que es consumeix amb la bajoca quan és verd. Per a consum humà. La sembra és directa, a una profunditat d'uns 10 cm.



 20-25 cm entre plantes  24 g ± 130 unitats



## Pèsol d'esclovellar

*Pisum sativum*

**Origen:** Centro de Recursos Fitogenéticos, INIA.

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.



 20-25 cm entre plantes  20,2 g ± 77 unitats



### Rave mallorquí

*Raphanus sativus L.*

Origen: S'Hort des Pla, Sant Jordi, Mallorca.

Arrel amb la pell rosada i la carn de color blanc translúcid, de 30 a 50 cm i acabada amb punta. Se solen menjar acompanyant plats calents com aguiats o cuinats. Necessita aigua constantment.



10 cm entre plantes



1,6 g ± 100 unitats

## ON PODEM TROBAR LES LLAVORS DE VARIETATS LOCALS?

Actualment tenim 25 punts repartits a l'Illa de Mallorca, i 2 més a Menorca on es poden trobar els nostres estands 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.

Per aquells productors que n'utilitzen quantitats més grans, també venem llavors a granel, sempre que en tinguem en estoc i en quantitat suficient.

## COMPRA ONLINE:



[www.varietatslocals.org](http://www.varietatslocals.org)



## COMPRA A L'ENGRÒS I PER COMANDES:



693066858 / 722782536



[comandesvarietatslocals@gmail.com](mailto:comandesvarietatslocals@gmail.com)

# MELÓ ERIÇÓ

*Cucumis Melo*

Origen: Son Amadora, Vilafranca, Mallorca.

Es sembra a partir de finals d'abril fins a finals de maig. La recol·lecció es fa des del juliol fins a primers de setembre.

Rodó, petit, de carn blanca, molt aromàtic, primerenc, de consum ràpid.

<b>Pes: 4,3 gr.</b>	<b>Aprox 70 unitats</b>
"Regles i normes CE" Categoria estàndard	
<b>Data envasat:</b> gener del 2019	<b>Número de lot:</b> ME0218

Recurs Fitogenètic  
Cultivada a Cas Concos,  
Mallorca, 2018



Producció Ecològica  
Codi autoritat de control  
ES-ECO-013-1B  
Agricultura UE  
Número Inscrit 0940E



## LLISTAT D'ESTABLIMENTS DE VENDA COL-LABORADORS

Associació de Varietats Locals	Porreres	C/ D'en Veiet, 17 - 07620 - Porreres
Biogranja La Real	Palma	Camí de la Real, 5 baixos - 07010 - Palma
Can Butxet. Jardineria i magatzem agrícola	Muro	Ctra. Muro - Can Picafort, Km. 3,5 - 07440 - Muro
Can Gallet	Campanet	Carreró d'en Curt, 1 - 07310 - Campanet
Can Juanito	Son Ferriol	Ctra. Palma - Manacor, Km. 6,6 - 07198 - Son Ferriol
Cas Cubano	Palma	Camí dels Reis 619 - 07009 - Sa Indioteria
Centre de Jardineria	Port Alcúdia	Av. Tucà, 33G - 07400 - Port d'Alcúdia
Cocos Garden	Andratx	Ctra. del Port d'Andratx, 24 - 07150 - Andratx
Cooperativa Agrícola de Porreres	Porreres	C/ Cooperativa, 29 - 07260 - Porreres
Cooperativa Agríc. i Ram. Sant Salvador	Artà	C/ Parres, s/n - 07570 - Artà
Cooperativa d'Algaida	Algaida	C/ Farinera, 5 - 07210 - Algaida
Cooperativa de Lluçmajor	Lluçmajor	Rda. Ponent, 60 - 07620 - Lluçmajor
Cooperativa Pagsa de Pollença	Pollença	Ctra. Pollença - Port de Pollença, Km. 54,4 - 07460 - Pollença
Cooperativa Sant Bartomeu	Sóller	Ctra. de Fornalutx, 8 - 07100 - Sóller
Ecomercat Herba-sana	Manacor	Rda. del Port 22 - 07500 - Manacor
Magatzem agrícola de Son Macià	Son Macià	C/Puig del Anar, 20 - 07509 - Son Macià
Magatzem Can Dimoni	Felanitx	Av. República Argentina, 32 baixos - 07200 - Felanitx
Rudema	Montuïri	C/ De Palma, 194 - 07230 - Montuïri
S'Altra Cova	Cala Ratjada	C/ Almirante Cervera, 24 - 07590 - Cala Ratjada
S'Altra Senalla	Palma	C/ Arxiduc Lluís Salvador, 24 - 07004 - Palma
Sa Porrassa	Calvià	Ctra. Cala Figuera, 50 - 07181 - Calvià
Sa Tanqueta	Santanyí	C/ Camp d'en Torrella, 9 - 07650 - Santanyí
Son Figuerola	Inca	Pl. Mare de Déu de Lluc, 3 - 07300 - Inca
Viver Bio d'Estel de Llevant	Manacor	Camí de Son Talent - 07500 - Manacor
Vivers Santa Maria	Santa Maria	Ctra. Inca-Palma Km. 12,1 - 07320 - Santa Maria del Camí
GOB Menorca	Maó	Camí des Castell, 53 - Maó
Sa Cooperativa des Camp	Ciutadella	C/ Industrials s/n, POICI - 07760 - Ciutadella



Enguany us volem donar a conèixer l'experiència de les nostres companyes de Les Refardes, Catalunya:

“Les Refardes és una cooperativa sense ànim de lucre amb seu a Mura, Barcelona. Treballem en plena dedicació l'Anna, la Paula, l'Ernest i l'Ester. Coordinem l'obtenció de llavor de varietats locals en 20 finques repartides per tot Catalunya. La major part d'aquestes es dediquen a la venda de proximitat de verdura ecològica certificada. Vetllem per una coherència i ecologia en tot el procés, des de la sembra fins a la venda de llavors en formats tant per aficionats com per pagesos professionals.

Ens agrada l'intercanvi, el treball en xarxa, i fer difusió i formació a petits i grans, a professionals i aficionats, sempre amb la finalitat de la sobirania alimentària.

Des de l'any 2003 fem prospecció etnobotànica per fer una posterior valoració agronòmica i organolèptica. Actualment tenim el goig d'oferir un catàleg d'unes 300 varietats locals d'horta, adobs en verd, i flors. Cada temporada incorporem unes 30 varietats noves i deixem de fer-ne d'altres, amb lògica que si algú li interessa alguna varietat, guarda llavor, i entre tots mantenim aquest patrimoni genètic.”

**Més info:**

 93 714 12 76

 [WWW.LESREFARDES.COM](http://WWW.LESREFARDES.COM)

[www.facebook.com/lesrefardes](https://www.facebook.com/lesrefardes)

Una part de la tasca principal de l'AVL rep el suport de la subvenció del FOGAIBA per al foment de la conservació l'ús sostenible i el desenvolupament dels recursos genètics en agricultura. A través del projecte "Foment de la prospecció, multiplicació, conservació, ús i intercanvi dels recursos fitogenètics de Mallorca i la seva inscripció en el catàleg de varietats locals de les Illes Balears", es duu a terme l'assessorament i reproducció a camp de varietats locals de llegum i hortalissa, a més de la caracterització d'algunes d'aquestes. Aquesta caracterització inclou la descripció de les varietats locals per a la posterior incorporació al Catàleg de Varietats Locals de les Illes Balears. A més, gràcies a aquest projecte es realitzen també diferents activitats informatives i divulgatives sobre les varietats locals, així com jornades i cursos de formació.



**G** CONSELLERIA  
**O** MEDI AMBIENT,  
**I** AGRICULTURA  
**B** I PESCA  
/ FONS GARANTIA  
AGRÀRIA I PESQUERA  
ILLES BALEARS



**Unión Europea**

**Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural**

*Europa invierte en las zonas rurales*



Associació de  
**Varietats Locals**  
Mallorca

---

**COMPRA ONLINE:**

 [www.varietatslocals.org](http://www.varietatslocals.org)



**COMPRA A L'ENGRÒS I PER COMANDES:**

 693066858 / 722782536

 [comandesvarietatslocals@gmail.com](mailto:comandesvarietatslocals@gmail.com)

---

Formam part de:



Amb el suport de:



G CONSELLERIA  
O MEDI AMBIENT,  
I AGRICULTURA  
B I PESCA  
FONS GARANTIA  
AGRÀRIA I PESQUERA  
ILLES BALEARS

