

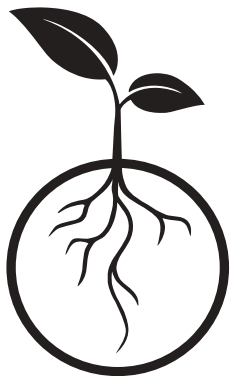


Associació de
Varietats Locals
Mallorca



catàleg de llavors

2021



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

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

Enguany dedicam el catàleg a en Toni Suñer, apassionat i defensor de les varietats locals. Ell i els seus tres fills sembren, seleccionen i extreuen la llavor dels cultius d'estiu que cada any multiplica, formant part de la xarxa de multiplicadors de l'AVL. La fotografia s'ha realitzat a la seva finca de s'Aljub den Mel, a Cas Concos, mentre enfilava la mongeta de careta.

Fotografia: Lluís Vidaña, Marc Alcover i Natxa Pomar

Disseny i maquetació: Lluís Vidaña

Text: AVL

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 que 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.

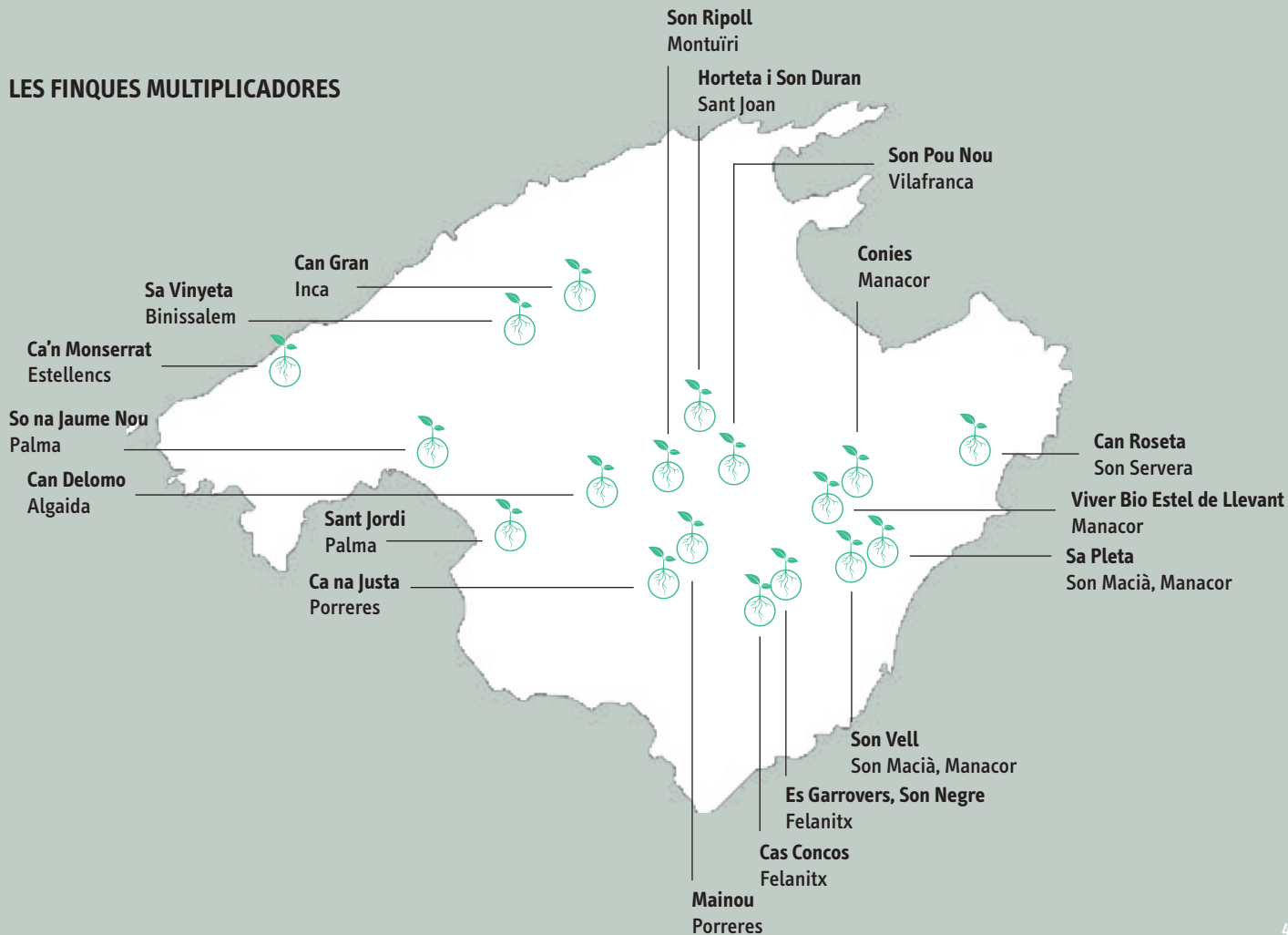
El projecte de multiplicació i conservació de varietats locals és el cor de l'associació i té per objectiu recuperar, multiplicar i donar a conèixer les varietats locals, permetent a la gent poder gaudir-ne. Per això, s'ha pres la iniciativa d'oferir algunes varietats locals a la població illenca. Així,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

LES FINQUES MULTIPLICADORES



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, prioritzam que les finques multiplicadores tinguin 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.



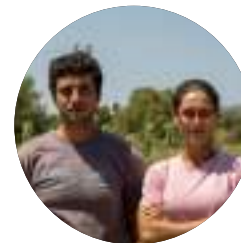
Andreu Adrover

Es Garrovers, Son Negre
Felanitx
Pràctiques agroecològiques



Toni Calafell Freriks

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



Hort de Can Gran, Tomeu Domenge i Arantxa Moreno

Can Gran, Inca
En reconversió a
l'agricultura ecològica



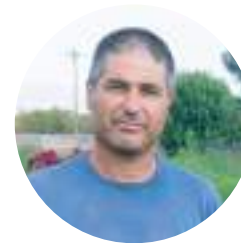
**Espècies Crespí,
Llorenç Tortella**

Son Pou Nou
Vilafranca
Segell del CBPAE



**Ca na Justa, Cati Vaquer
i Pep Pou**

Ca na Justa
Porreres



Toni Feliu Pou

So na Jaume Nou / Sant Jordi
Palma
Segell del CBPAE



Joan Garcies Ripoll
Son Ripoll
Montuiri
Segell del CBPAE



Miquel Àngel Lobo Ruiz
Mainou
Porreres
Segell del CBPAE



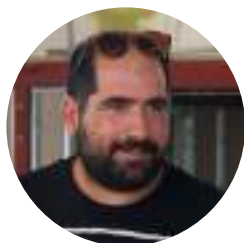
Associació Estel de Llevant, Toni Mateu
Viver Bio Estel de Llevant
Manacor
Segell del CBPAE



Pere Ferragut
Can Delomo
Algaida
Segell del CBPAE



Xesc Nicolau Català
Horteta / Son Duran
Sant Joan
Segell del CBPAE



Joan Toni Servera Guardiola
Conies
Manacor



Toni Suñer Monserrat
S'Aljub den Mel
Cas Concos, Felanitx
Segell del CBPAE



Biel Sureda Gomila
Can Roseta
Son Servera
Segell del CBPAE



Toni Sureda Nicolau
Son Vell
Son Macià, Manacor
Segell del CBPAE



Miquel Villalonga Maimó
Son 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 tendes 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.

EL PASSAPORT FITOSANITARI DE LES LLAVORS

A partir de l'any 2020, s'ha modificat la normativa sobre sanitat vegetal i el Registre d'Operadors Professionals de Vegetals (ROPVEG, anteriorment ROPCIV), del qual formam part. Algunes de les espècies que multiplicam estan regulades per l'actual normativa, i en la seva comercialització han d'anar acompanyades d'un Passaport Fitosanitari (PF). Per això, en alguns dels sobres trobareu l'etiqueta d'aquest passaport, que acredita que la llavor va lliure de plagues quarantenàries i que compleix amb els nivells de tolerància exigits per les plagues regulades no quarantenàries.



QUÈ ENTENEM PER LLAVOR ECOLÒGICA?



SENSE PATENTS

Les varietats protegides mitjançant patents o drets d'obtentor s'han d'eliminar dels sistemes ecològics de producció, tant pels problemes ètics que planteja l'apropiació dels éssers vius i els seus processos, com per la concentració de poder corporatiu que entranya aquest tipus de propietat intel·lectual.



SELECCIÓ PARTICIPATIVA

Les entitats, públiques i privades, dedicades al desenvolupament i la millora de varietats tradicionals per a la producció ecològica han de posar en pràctica mecanismes que facilitin la participació activa dels usuaris finals del producte, tant persones productores com consumidores.



DRET DELS AGRICULTORS/ES

La producció i consum ecològics han de participar activament en la conservació i utilització sostenible dels recursos fitogenètics, a més de fomentar el desenvolupament del Dret dels Agricultors i Agricultores a conservar, utilitzar, intercanviar i vendre material de sembra o propagació conservat a les finques (FAO 2004).



FERTILITAT DEL SÒL

Les varietats provinents de llavor ecològica han de preservar la fertilitat i vitalitat dels sòls, mitjançant l'ús òptim i sostenible dels recursos naturals, abastint de nutrients necessaris a la població (animal i humana), en quantitat i qualitat.



CAPACITAT D'ADAPTACIÓ

Les varietats provinents de llavor ecològica han de tenir una important capacitat d'adaptació a condicions edafoclimàtiques i culturals locals, així com a una agricultura ecològica amb baixa aportació d'insums externs, incrementant i promovent la diversitat genètica intra i interespecífica i varietal.

QUÈ ENTENEM PER LLAVOR ECOLÒGICA?



NO TRANSGÈNICA

En la producció ecològica no s'ha de permetre l'ús de varietats obtingudes mitjançant tècniques de millora microbiològica. El genoma s'ha de respectar com a entitat indivisible i s'ha d'evitar la invasió artificial. També s'ha de respectar la cèl·lula com a entitat funcional indivisible (ECO-PB 2013).



POL·LINITZACIÓ OBERTA

Cal potenciar l'ús de tècniques de selecció que estiguin a l'abast dels pagesos i pageses i que fomentin la interacció de les plantes en cultiu amb la resta dels organismes presents en el sistema. El resultat d'aquests sistemes de millora han de ser varietats reproduïbles, sexual i vegetativament, sense restriccions.



JUSTÍCIA SOCIAL

La producció agrària ecològica ha de garantir l'autonomia i sobirania alimentàries i potenciar la cultura local i el desenvolupament dels territoris rurals, amb criteris de gènere, d'equitat i economia social. Ha de ser un espai que potenciï el desenvolupament de microempreses artesanals de llavors ecològiques i de varietats locals.



HERÈNCIA CULTURAL

La millora de varietats per a la producció ecològica ha de ser respectuosa amb l'herència cultural i agronòmica amb què compta el material base, i per tant, amb els criteris usats pels agricultors i agricultores que l'han conservat.



VIABILITAT ECONÒMICA

L'activitat de producció i venda de llavors ha de ser econòmicament viable. Cal garantir un preu just, tant per als productors de llavors com per als consumidors d'aquestes, que permeti donar continuïtat a l'activitat de producció de varietats locals i ecològiques adaptades a les característiques agroclimàtiques i culturals del territori.



Varietats d'hivern



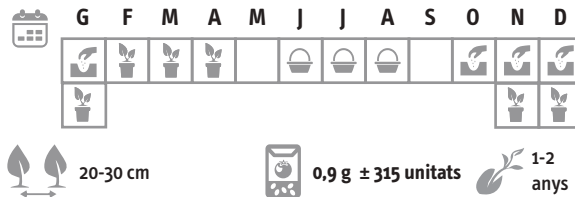


Ceba blanca mallorquina

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 ressebrar per fer grells. Les llavors perden viabilitat molt ràpidament en llocs càlids i humits.



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. Les llavors perden viabilitat molt ràpidament en llocs càlids i humits.

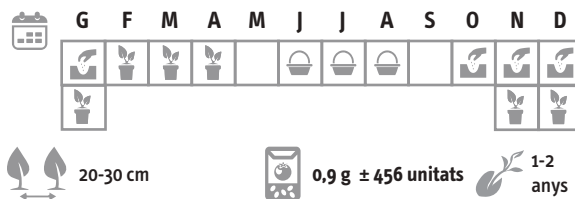


Ceba vermella eivissenca

Allium cepa

Origen: Planters de Can Malalt, Eivissa.

És una ceba de color rosat, planenca i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Els bulbs tenen bona conservació. Les llavors perden viabilitat molt ràpidament en llocs càlids i humits.

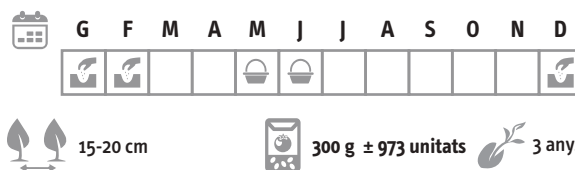


Ciuró mallorquí

Cicer arietinum

Origen: Son Ajaume Nou, Palma, Mallorca.

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



EN
PROCÉS
DE
SELECCIÓ



Col borratxona

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.



EN
PROCÉS
DE
SELECCIÓ

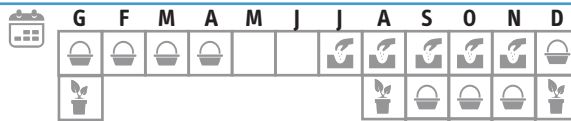


Col borratxona petita (o de 7 setmanes)

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.



EN
PROCÉS
DE
SELECCIÓ



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.



EN
PROCÉS
DE
SELECCIÓ



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.





Colflori de fulla d'espasa

Brassica oleracea var. *botrytis*

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 5-10 anys



Colflori de la Puríssima

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

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



50 cm entre plantes
80-100 cm entre files 0,6 g ± 235 unitats 5-10 anys



Colflori de Nadal

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



50 cm entre plantes
80-100 cm entre files 0,6 g ± 272 unitats 5-10 anys



Colflori de Sant Antoni

Brassica oleracea var. *botrytis*

Origen: Alcúdia, Mallorca.

La planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera.



50 cm entre plantes
80-100 cm entre files 0,6 g ± 272 unitats 5-10 anys

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

EN PROCÉS DE SELECCIÓ

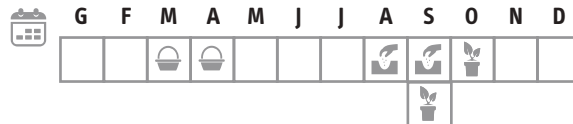
EN PROCÉS DE SELECCIÓ

EN
PROCÉS
DE
SELECCIÓ



Colflori de Sant Josep
Brassica oleracea var. *botrytis*
Origen: Alcúdia, Mallorca.

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



EN
PROCÉS
DE
SELECCIÓ



Colflori de Tots Sants
Brassica oleracea var. *botrytis*
Origen: Alcúdia, Mallorca.

És de les colfloris més primerenques. El planter es fa de juny a juliol i es trasplanta entre el juliol i l'agost. Es recol·lecta a principis de novembre.

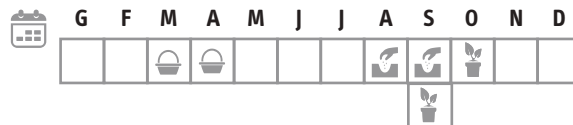


EN
PROCÉS
DE
SELECCIÓ



Colflori de Ram o de Pasqua
Brassica oleracea var. *botrytis*
Origen: Alcúdia, Mallorca.

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

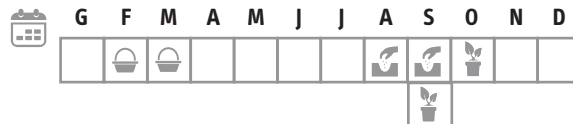


EN
PROCÉS
DE
SELECCIÓ



Colflori d'orella d'ase
Brassica oleracea var. *botrytis*
Origen: Alcúdia, Mallorca.

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



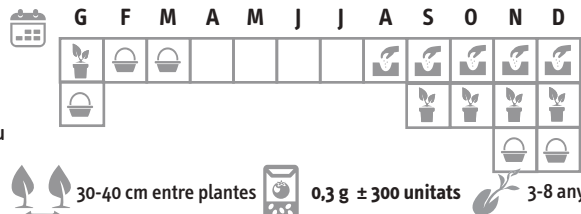


Enciam d'orella d'ase

Lactuca sativa

Origen: Sant Joan, Mallorca.

És un enciam d'hivern, tot i que els mesos de més fred el seu creixement minva. La fulla és llarguera, acabada en punta i de color verd clar. Es tanca sense necessitat de fermar, és de textura cruixent i les peces són de tipus mitjà a gros.

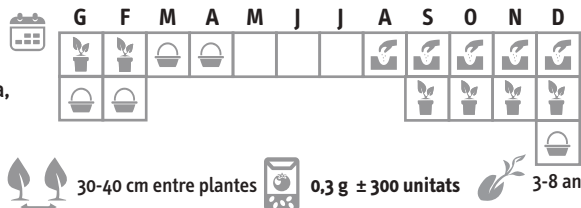


Enciam negre

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.

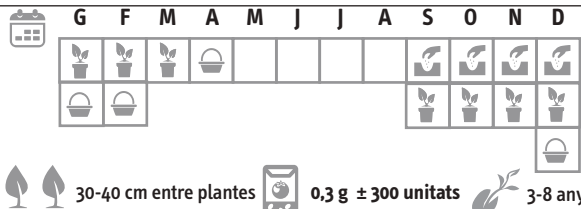


Enciam revull blanc

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.



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 10 cm. Les llavors superen els 4 anys si s'emmagatzemen amb poca humitat i a temperatura constant.





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 10 cm. Les llavors superen els 4 anys si s'emmagatzemen amb poca humitat i a temperatura constant.



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.



NOVETAT



Llentia mallorquina *Lens culinaris*

Origen: Prospectada a sa Pobla, Mallorca, pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

Llentia rodona i planenca, no gaire grossa i de color marronós a blanc. És bona cuinada i amb verdures, i mesclada amb arròs o fideus. La sembra és directa en terreny ben cultivat i net d'herba, a una profunditat d'uns 10cm.



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.





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.



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 5 cm. Les llavors perden viabilitat ràpidament després dels 3 anys.



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 5 cm. Les llavors perden viabilitat ràpidament després dels 3 anys.

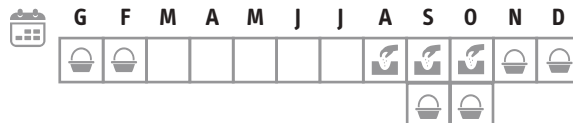


Rave mallorquí

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.





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.



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.



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.



Blat de les Índies

Zea mays L.

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

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



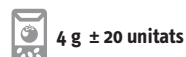
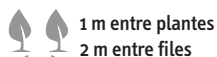


Carabassa de cabell d'àngel

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.

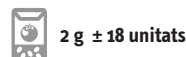
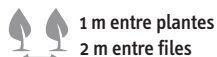


Carabassa de fregall

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.

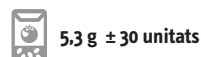


Carabassa d'encarabassat

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.

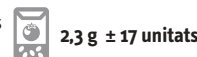


Carabassa llarga

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.





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.



Enciam de tres ulls

Lactuca sativa

Origen: Ca la 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.



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.



Fesol fava *Phaseolus lunatus*

Origen: Ca la Justa, Porreres, Mallorca.

És un fesol poc cultivat. És aplanat, amb fons blanc i taques morades que varien en quantitat i forma segons la selecció feta de la varietat. Se'n menja la llavor, no la bajoca. Es pot menjar tant sec com tendre. En arrossos se sol utilitzar un poc tendre, i quan és ben sec s'utilitza més en cuinats, escaldums, greixeres i aguiats. La sembra és directa a una profunditat d'uns 10 cm.



NOVETAT



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.



Meló des clot des pou

Cucumis melo

Origen: S'Horta, Manacor, 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.



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.



Meló groc

Cucumis melo

Origen: Vilafranca, Mallorca.

Meló llarguer, gopellut i de color groc intens. De textura forta i pasta de color crema, de bon gust, dolç i sucós. Té molt bona conservació post-collita, i convé deixar passar dos mesos per consumir-lo, millorant el gust.





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.



Meló pelut o pell de melicotó

Cucumis melo

Origen: Son Ferrer, Sant Jordi, Mallorca.

Meló rodonenc i de color verd fosc, amb la pell peluda. De textura fluixa i pasta blanca, gustós i sucós. Té mala conservació post-collita.



Mongeta blanca

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

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



Mongeta de careta

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos.

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



NOVETAT



Mongeta negra

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de

Recursos Fitogenéticos.

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



Mongeta pintada

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de

Recursos Fitogenéticos.

Mongeta de color beix amb traces rogenques, per a consum en sec. La planta requereix encanyar. Es sembra directament a una fondària d'uns 5 cm.



Mongeta rossa

Phaseolus vulgaris

Origen: Prospectada a Mallorca pel Centro de

Recursos Fitogenéticos.

Mongeta de color beix i forma rectangular arrodonida, per a consum en sec. Requereix encanyar. Es sembra directament a una fondària d'uns 5 cm.



Mongeta tendra blanca

Phaseolus vulgaris

Origen: Son 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.





Pebre blau

Capsicum annuum

Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca.

És un pebre gros, de pasta gruixada, acabat en punta i en forma de tres caires. És de color verd fosc quan encara no ha madurat, i se sol collir ja madur, quan és vermell o amb tonalitats verda i vermellosa. És molt bo per fer torrat.



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.



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.



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.





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

4-5 anys



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

4-5 anys



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

4-5 anys



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

4 anys



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 4 anys



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 4 anys



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. Tomàtiga 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 4 anys



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 rastrera. És molt sensible als regs irregulars.



1 m entre plantes
2 m entre files

0,3 g ± 60 unitats 4 anys



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 gegadiu, 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 4 anys



Tomàtiga de ramellet de mateta

Solanum lycopersicum

Origen: Ca Na Justa, Porreres, 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.



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

0,3 g ± 71 unitats 4 anys



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.



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

0,3 g ± 60 unitats 4 anys



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.



50 cm entre plantes
70 cm entre files

0,3 g ± 82 unitats 4 anys



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.



50 cm entre plantes
70 cm entre files

0,4 g ± 120 unitats

4 anys

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



COMPRA A L'ENGRÒS I PER COMANDES:

693066858 / 722782536

comandes@varietatslocals.org

CEBA BLANCA MALLORQUINA

Allium cepa

Origen: Horteta, Sant Joan, Mallorca

Ceba de color blanc, pilanenca i molt dolça de gust. Heu! per menjar crua. Les cebes que no es consumeixen es poden remenar per fer gualis.

Es pot començar a sembrar a partir de Toctubre, a uns 20-30cm de distància, i es trasplanta tres o quatre setmanes més tard. La recol·lecció es fa a partir del juliol.

Peç: 3 g/g
Aprox. 315 unitats
"Regles i normes CE" Categoria estàndard
Data emmagatz: Setembre del 2021

Varietat Registrada
Cultivada a Muntúri,
Mallorca, 2009

Producció Ecològica
Codi oficial de control
ES-ECO-03-IB
Agricultura UE
Número oficial de registre
54281V-54035V

Flaxopolis (Flaxopolis AG)
Hand Picked

A Allium cepa
B CE - número de
C DDA - 4000



LLISTAT D'ESTABLIMENTS DE VENDA COL-LABORADORS

Associació de Varietats Locals	Porreries	C/ D'en Vileit, 17 - 07620 - Porreries
Camp Mallorcaí	Consell	Avinguda del Raiguer, 5 - 07330 - Consell
Can Bufant, jardineria i magatzem agrícola	Muro	Ctra. Muro - Can Picafort, Km. 3,5 - 07140 - Muro
Can Galat	Campanet	Carreró d'en Cart, 1 - 07510 - Campanet
Can Juanito	San Ferrer	Ctra. Palma - Manacor, Km. 6,6 - 07190 - San Ferrer
Can Cabano	Palma	Camí dels Reis 619 - 07009 - Sa Indústèria
Centre de Jardineria	Port Alcúdia	Av. Tuca, 196 - 07040 - Port d'Alcúdia
Cercs Garden	Andratx	Ctra. del Port d'Andratx, 24 - 07150 - Andratx
Cooperativa Agrícola de Porreries	Porreries	C/ Cooperativa, 29 - 07200 - Porreries
Cooperativa Agríc. i Ram. Sant Salvador	Artà	C/ Parres, 119 - 07520 - Artà
Cooperativa d'Algaida	Algaida	C/ Parmera, 5 - 07120 - Algaida
Cooperativa de Llacmajòr	Llacmajòr	Rda. Parvet, 66 - 07020 - Llacmajòr
Cooperativa Pagesa de Pollença	Pollença	Ctra. Pollença - Port de Pollença, Km. 54,4 - 07480 - Pollença
Cooperativa Sant Bartomeu	Sòller	Ctra. de Fornalutx, 8 - 07190 - Sòller
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, 33 baixes - 07200 - Felanitx
S'Altra Cova	Cala Ratjada	C/ Alimentació Cervera, 24 - 07590 - Cala Ratjada
S'Altra Senyella	Palma	C/ Anadol: Lluís Salvador, 14 - 07004 - Palma
Sa Porrassa	Calvià	Ctra. Cala Figuera, 50 - 07480 - Calvià
Sa Tanqueta	Santanyí	C/ Camp d'en Torrella, 9 - 07650 - Santanyí
Son Figueola	Inca	Pl. Mare de Déu de Llac, 3 - 07300 - Inca
Viver Bio d'Estel de Llesport	Manacor	Camí de Son Talent - 07500 - Manacor
Vivers Santa Maria	Santa Maria	Ctra. Inca-Palma Km. 12,1 - 07320 - Santa Maria del Camí
BOB Menorca	Mai	Camí des Castell, 55 - Mai
Sa Cooperativa des Camp	Ciutadella	C/ Industrials s/n, POCEI - 07760 - Ciutadella

Esporus és un projecte de l'associació L'Era que des de 1998 treballa per a la difusió de l'agroecologia, el desenvolupament rural i la difusió de la cultura agrària en català.

Creat el 2002, Esporus és el banc de llavors de varietats locals que tenim ubicat a la finca de Can Poc Oli de l'Escola Agrària de Manresa, una de les finques pioneres a l'Estat en producció ecològica. Actualment al banc hi tenim 386 varietats locals de 63 espècies diferents, i en multipliquem unes 85 l'any per a renovar la llavor al banc, estudiar-les i poder-ne fer difusió mitjançant la venda o intercanvi de les llavors.

L'objectiu principal d'Esporus és la conservació i revalorització del patrimoni genètic agrícola, fet que implica promoure les varietats que es considerin adients perquè els pagesos i les pageses les tornin a conrear i conservar.

Creiem que les llavors no només són material genètic, sinó que són el fil conductor per a recuperar i transmetre el saber fer pagès i la gastronomia i cultura rural agrària de cada territori. Recuperar aquestes llavors és feina de totes.



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", inclòs dins 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
/ FONTS GARANTIA
AGRÀRIA I PESQUERA
ILLES BALEARS



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



COMPRA ONLINE:

 www.varietatslocals.org



COMPRA A L'ENGRÒS I PER COMANDES:

 693066858 / 722782536

 comandes@varietatslocals.org



Associació de
Varietats Locals
Mallorca

Formam part de:



8 437021 743784