



Tomàquet de penjar de Sant Pere Sallavinera

Solanum lycopersicum



Part consumida: Fruit

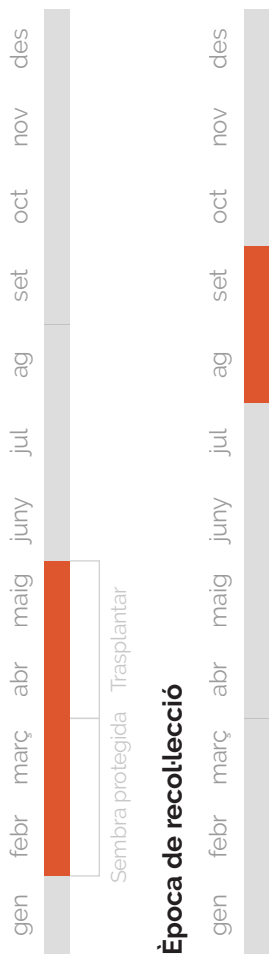
Cultiu: Anual

Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lides pel Col·lectiu Eixarcolant de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.

La informació relativa a les condicions de cultiu i cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima mediterrani de tendència continental.

Cronograma

Època de sembra



Sembra i cultiu

"Si vols un bon planter, fes-lo el 7 de febrer." Aquesta és una dita que ens pot servir de referència per saber quan és el moment adequat per a fer el planter del tomàquet, entre el febrer i el març. El tomàquet és sensible a les glaçades, i per tant, cal fer el planter en un lloc ben il·luminat i protegit del fred, i trasplantar al camp quan el risc de glaçades hagi desaparegut. Collirem els primers fruits a principis d'agost. Cal evitar mullar les fulles durant el reg per tal de prevenir l'aparició de mildiu (que es pot controlar amb coure, sofre, o bicarbonat, com a preventius, i retirar les fulles marcides de la base).

Profunditat

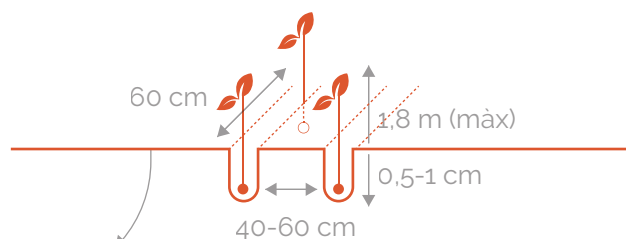
Entre 0,5 - 1 cm.

Marc de plantació

60 cm entre individus, i 40 - 60 cm entre files.

Alçada

Poden fer fins a 1,8 m.



Sòl

Requereix sòls rics en nutrients, amb força matèria orgànica. Prefereix sòls francs o argilosos (sempre que estiguin ben estructurats), i sempre ben treballats per permetre el desenvolupament radicular en profunditat.

Sistema de creixement i maneig

Durant el moment de trasplantar el planter a l'hort ja hi posarem les canyes o tutors, ben clavades i lligades. Una canya per tomaquera. Plantarem sempre de tal forma que les tomaqueres quedin en dues files, una davant de l'altra: indispensable per poder lligar les canyes entre elles i donar solidesa a l'estructura. Quan les plantes facin 40 cm començarem a lligar-les a la canya, sense apretar fort, deixant marge perquè la tija pugui créixer. També cal esporgar-les, eliminant els brots que surten de l'axilla de les fulles, deixant només un o dos eixos de creixement principal. És una varietat mitjanament productiva i de floració primerenca. Per aconseguir un bon creixement del sistema radicular en profunditat s'aconsella fer regs abundants i espaiats a l'inici del cultiu, per tal que la humitat s'acumuli a les capes profundes del sòl.

Exposició



Nutrients



Aigua



Eixarcolant



llavors

Recol·lecció i conservació

En tractar-se d'un tomàquet de penjar, cal collir tots els d'un penjoll o rama de cop, quan la majoria de fruits siguin madurs, de color vermell. Normalment la collita s'inicia a principis d'agost i dura fins a finals de setembre. Cada rama té entre 4 i 8 tomàquets, arrodonits, i de mida mitjana. Com que els collim per guardar-los, penjarem tota la rama en un lloc fresc (sempre fora de la nevera, per sobre dels 12 °C), sec i fosc. Si no els podem penjar, també els podem guardar en caixes, posant com a màxim dues capes de tomàquets per caixa, per tal que passi l'aire entre ells.

Consum

La principal característica dels tomàquets de penjar és que, un cop collits, es conserven durant tot l'any, fins que arriba la collita de l'estiu següent, i per tant, permet disposar de tomàquets quan a l'hort no n'hi ha. El seu ús més conegut és el de sucra pa, però també es fan servir per fer salses i sofregits, i fins i tot, per posar a les amanides. Concretament, aquesta varietat, gràcies a la seva dolçor i pell fina, és perfecta per poder gaudir d'amanides amb tomàquet, bones i sostenibles, durant l'hivern.

Perfil sensorial

De mida mitjana i bona conservació, destaca per tenir una pell molt fina, tenint en compte que és un tomàquet de penjar. Alhora, si s'emmagatzema adequadament, la dolçor es manté present durant mesos després de la collita. La carn és tova i molt sucosa.

Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret, però prenent com a referència altres varietats es pot afirmar que és una bona font de vitamina C, àcid fòlic, i carotenoides (principalment licopè, però també neoxantina, violaxantina, α -criptoxantina, zeaxantina, luteïna, g-carotè, z-carotè, fitoè, fitofluè, β -criptoxantina, β -carotè, i α -carotè - els tres darrers tenen activitat de provitamina A). També conté α -tocoferol (vitamina E). Tots aquests components atorguen al tomàquet una elevada capacitat antioxidant. En termes de minerals, és una bona font de potassi, magnesi, calci, manganès, coure, zinc i iode. Conté un gran nombre de compostos fenòlics i d'àcids carboxílics (ascòrbic, cítric, màlic, fumàric i glutàmic), que juntament amb un ampli ventall de compostos volàtils i de sucres (glucosa i fructosa) són els responsables del gust i aroma del tomàquet.

TOMÀQUET DE PENJAR
DE SANT PERE SALLAVINERA