

TOMACÓ DE PUNXETA  
TOMACÓ DE PUNXETA  
TOMACÓ DE PUNXETA  
TOMACÓ DE PUNXETA  
TOMACÓ DE PUNXETA  
TOMACÓ DE PUNXETA  
TOMACÓ DE PUNXETA  
TOMACÓ DE PUNXETA  
TOMACÓ DE PUNXETA  
TOMACÓ DE PUNXETA  
TOMACÓ DE PUNXETA

Collectiu **Eixarcolant**  

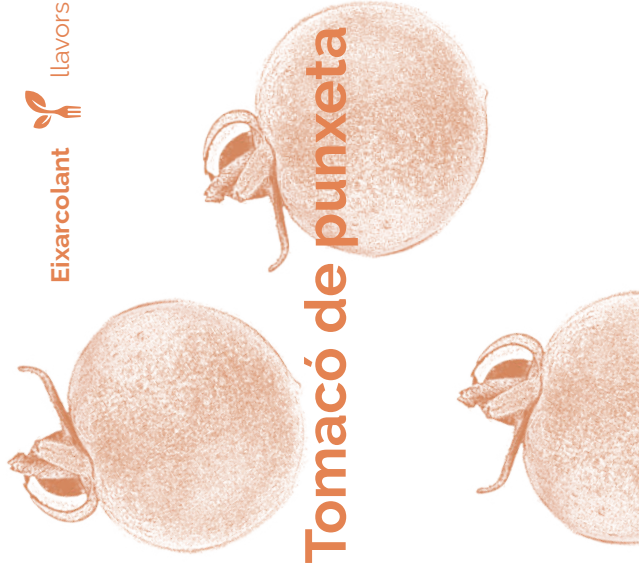

El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i accessible a tothom**, basat en la proximitat i en la qualitat, que dignifiqui la feina d'agricultores i agricultors i que permeti mantenir la diversitat dels paisatges que ens envolten.

Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

[www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat)

**RECUPERANT  
EL PASSAT,  
TRANSFORMANT  
EL FUTUR!**

 Eixarcolant llavors



## Tomacó de punxeta

Varietat molt productiva i resistent a les malalties fúngiques. Fa rams d'entre 5-6 tomàquets, d'uns 4 cm de diàmetre i de forma arrodonida. Es caracteritza perquè tots els tomàquets acaben fent una punxeta, i fa que en conjunt la seva forma pugui recordar a la d'una avellana. És un tomacó de llarga conservació, de gust dolç, i polpa molt tova i carnosa, ideal per guardar fins a la següent collita.

## TOMACÓ DE PUNXETA

"Els meus besavis ja feien aquest tomacó i nosaltres el seguim plantant perquè és molt productiu, resistent a les malalties i es guarda molt bé."

**Mercè Domènech,**  
de cal planteraire de Piera

Es recomana conservar les llavors en un lloc fresc i sec, i protegides de la radiació solar directa.

Sembrar preferentment  
abans de: des 2028



0034

Varietat agrícola tradicional

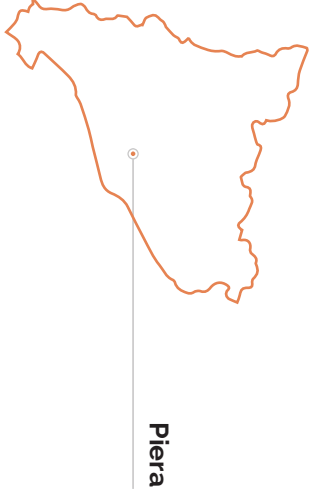
### Germinació

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol sigui superior als 12°C, ja que les temperatures inferiors faran que no germi. Es veu afavorida per la presència de nitrats al sol.



### Mida i forma de la llavor

4 x 3 mm, molt plana.



Piera

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies a La Mercè Domènech, a cal Planteraire de Piera.

 Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie  
Sembra, Cultiu, Recol·lecció, Cronograma, Recomanacions de consum,  
Perfil sensorial, i Composició nutricional entre d'altres.



## Tomacó de punxeta

*Solanum lycopersicum*



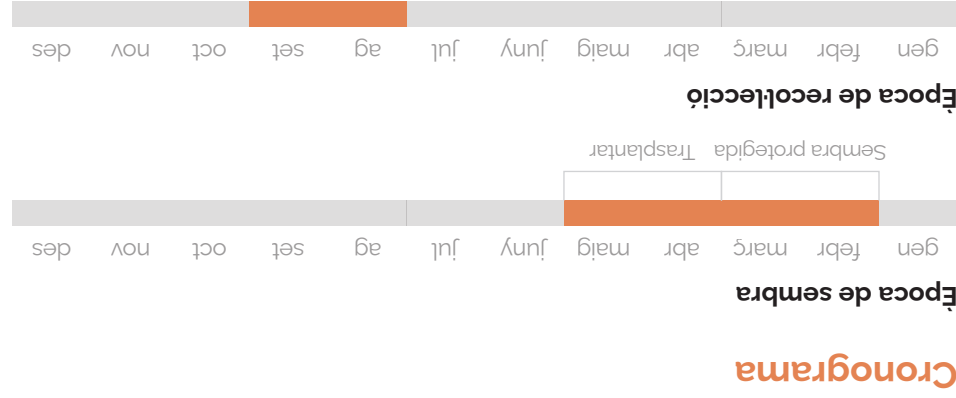
**Part consumida:** Fruit

**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.*



## 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

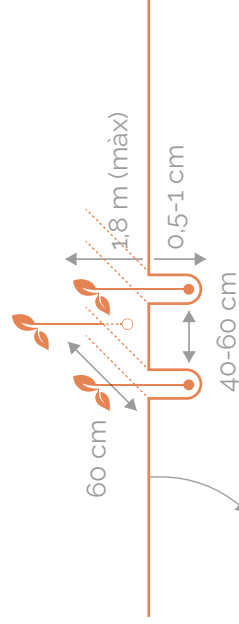
Entre 0,5 - 1 cm.

### 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'aconseja 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 tomacó de penjar, els tomàquets es cullen agrupats tallant una rama sencera quan la majoria de fruits siguin madurs, de color taronja - rosat. Normalment la collita s'inicia a principis d'agost i dura fins a finals de setembre. De mitjana cada rama té uns 5 o 6 tomàquets. 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 vigilant que passi laire entre ells.

## Consum

La principal característica dels tomacons 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 sucar pa, però també es fan servir per fer salses, sofregits, cuits al forn amb altres verdures, i fins i tot en amanides d'hivern on són molt bons.

### Perfil sensorial

De mida mitjana i bona conservació, destaca per ser un tomacó dolç i carnós. La polpa és molt tova i la pell notòria, que li dona un toc cruixent, característic si l'utilitzem en amanides d'hivern.

### 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,  $\alpha$ -criptoxantina, zeaxantina, luteïna, g-carotè, z-carotè, fitoè, fitofluè,  $\beta$ -criptoxantina,  $\beta$ -carotè, i  $\alpha$ -carotè - els tres darrers tenen activitat de provitamina A). També conté  $\alpha$ -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.

**TOMACÓ DE PUNXETA**  
**TOMACÓ DE PUNXETA**  
**TOMACÓ DE PUNXETA**  
**TOMACÓ DE PUNXETA**  
**TOMACÓ DE PUNXETA**