

TOMACÓ FRANCÈS TOMACÓ FRANCÈS TOMACÓ FRANCÈS TOMACÓ FRANCÈS

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.

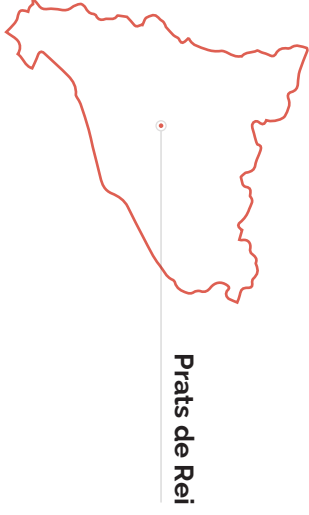
Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

www.eixarcolant.cat

RECUPERANT EL PASSAT, TRANSFORMANT EL FUTUR!



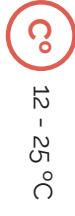
Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al Sisquet Sendiu, a Prats de Rei.



Prats de Rei

4 x 3 mm, arrodonida i plana.

Mida i forma de la llavor



12 - 25 °C



5 - 12 dies



98%

Germminació

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 germini. Es veu afavorida per la presència de nitrats al sol.

Tomacó francès ————— *Solanum lycopersicum*



Eixarcolant llavors

Tomacó francès

És un tomacó de sucar pa que es guarda perfectament des de la collita fins a l'inici de la següent collita. Els tomàquets són grossos, per ser de penjar, de color vermell ataronjat, lleugerament aplanats i amb un acostellat poc marcat. La seva pell és molt resistent i no es clivella. És una varietat mitjanament productiva.

TOMACÓ FRANCÈS

"Era el tomàquet preferit de la meua dona, perquè és molt gustós, i com més temps el guardes, més gust té!"

Sisquet Sendiu

Llavor de Tomacó francès
60 u. ————— *Solanum lycopersicum*



Varietat agrícola tradicional

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



Sembrar preferentment
abans de: des 2028



Tomacó francès

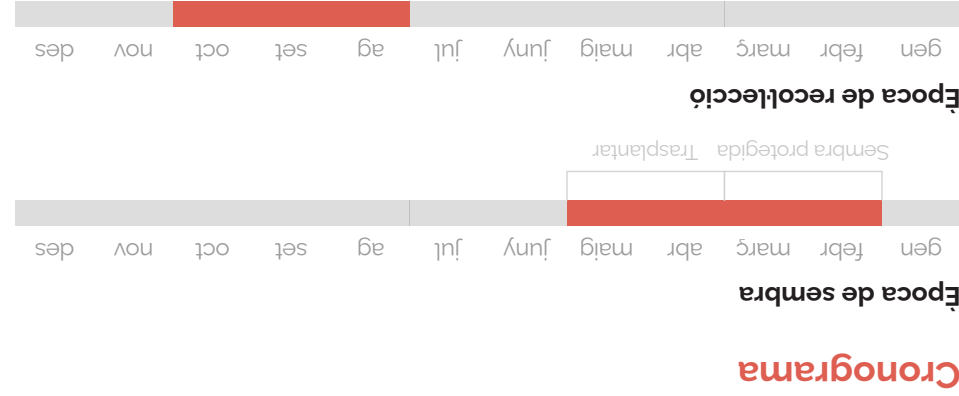
— *Solanum lycopersicum*



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 marcidess de la base).

Profunditat

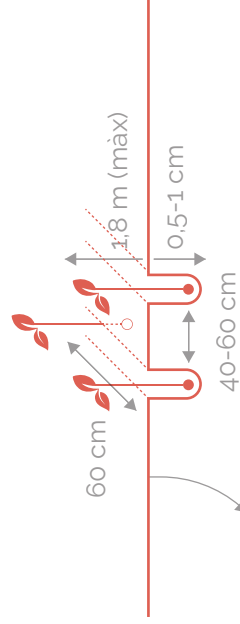
Entre 0,5 - 1 cm.

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 tomàquera. 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 esportgar-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 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 testiu 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. Quan el passes pel pa, sucra tan bé, que et quedes només amb la pell.

Perfil sensorial

Tomàquet gustós, dolç, de carn tova i sucosa que amb el pas del temps conserva les seves propietats. Alhora, si s'emmagatzema adequadament, la dolçor es manté i s'incrementa durant els mesos posteriors a la collita.

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.

TOMACÓ
FRANCÉS

TOMACÓ
FRANCÉS