

TOMÀQUET BUIT DE VENTOSSES TOMÀQUET BUIT DE VENTOSSES TOMÀQUET BUIT DE VENTOSSES TOMÀQUET BUIT DE VENTOSSES

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!

Eixarcolant llavors



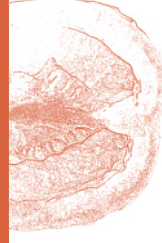
Tomàquet buit de Ventoses

És una varietat de tomàquet molt buit, de forma allargada, i amb dues cassoles perfectament definides. De gust poc intens i molt equilibrat, es recomana collir-lo quan encara no és ben madur perquè sinó es torna una mica farinós. Ideal per menjar en amanida, i també per farcir tant amb sòlids com amb líquids, esdevenint un recipient molt original i alhora deliciós. Productivitat mitjana.

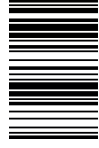
TOMÀQUET BUIT DE VENTOSSES

"Quan em faig una arengada a la paella obro una tomata daquestes i hi tiro un raig de loli de cuire. Deixo que quedi ben amerat, i després suco pa allà dins. És boníssim!"

Matilde Marquilles



Varietat agrícola tradicional



Sembrar preferentment
abans de: des 2030

Germminació

La germminació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol estigui per sobre dels 12 °C, ja que temperatures inferiors faran que no germini. Es veu afavorida per la presència de nitrats al sol.



12 - 25 °C



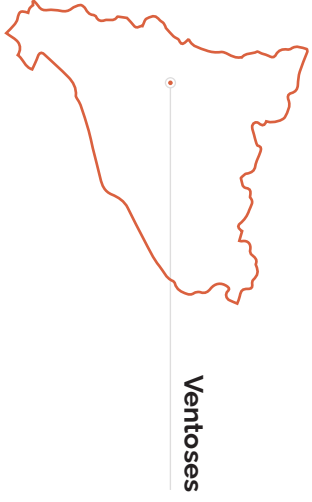
5 - 12 dies



90%

Mida i forma de la llavor

4 x 3 mm, molt plana.



Ventoses



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies a La Matilde Marquilles, a Ventoses.

*Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembrar, Cultiu, Recollecció, Cronograma, Recomanacions de consum,
Perfil sensorial, i Composició nutricional entre d'altres.*





Tomàquet buit de Ventoses

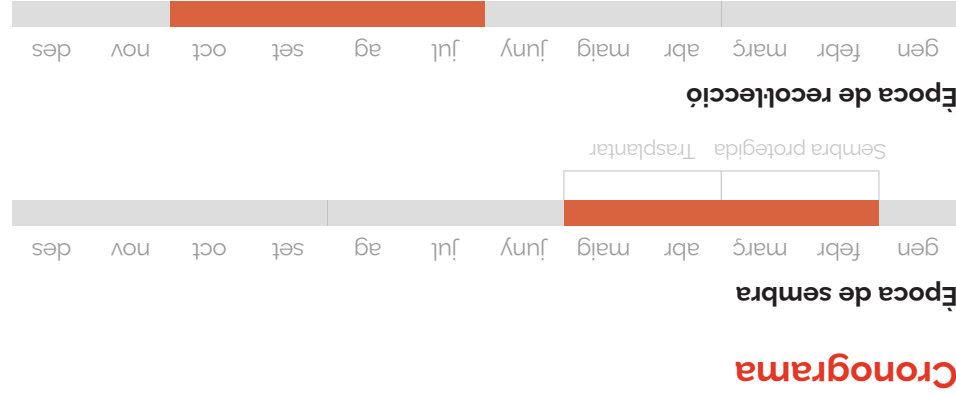
Solanum lycopersicum



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 fer planter de 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 de juliol. Cal evitar regar amb aspersió, ja que una elevada humitat ambiental afavoreix l'aparició de mildiu (es pot tractar amb coure, sofre, o bicarbonat, com a preventius, i retirar les fulles marcides de la base).

Profunditat

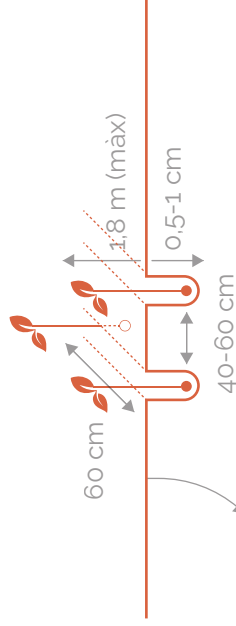
Entre 0,5 - 1 cm.

Marc de plantació

60 cm entre individus, i entre 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

En el moment de trasplantar el planter a l'hort ja hi posarem les canyes o tutors, sempre ben clavades i ben lligades, ja que quan una planta és gran pot pesar més de 15 kg. Quan les plantes facin 40 cm començarem a lligar-les a la canya, sense apretar massa fort. També cal esportgar-les, eliminant els brots que surten de l'axilla de les fulles, deixant només un o dos eixos de creixement principals. És una varietat mitjanament productiva.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció i conservació

Collir quan el tomàquet comença a tenir tons vermellosos però encara manté l'esquena (la part més propera al peduncle) una mica verda, ja que si el collim molt madur aleshores esdevé farinos. Un cop collits cal guardar-los en un lloc fresc però mai a la nevera: per sota dels 12 °C els enzims responsables de la síntesi dels compostos volàtils que donen aroma i gust als tomàquets es desnaturalitzen, desapareixen, i per tant el tomàquet cada cop esdevé més insípid. Anirem collint fins que arribi el

Consum

És ideal per menjar amanit o bé farcit, ja que és buit per dins, formant dues cassoles molt ben definides. També és interessant convertir-lo en el recipient on servir sopes, cremes, o gaspatxos. Aquesta varietat no destaca per la seva dolçor, i per tant el seu gust no predominarà per sobre dels ingredients amb els quals es combini.

Perfil sensorial

Varietat molt buida, de pell relativament fina i carn ferma que quan el tomàquet és molt madur es torna més tova i una mica farinosa. Es per això que es recomana collir-lo quan encara té alguna tonalitat verdosa prop del peduncle. El gust és suau i equilibrat, poc dolç i gens

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, que actua com a 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 àcids carboxílics (ascòrbic, cítric, màlic, fumàric, glutàmic), que juntament amb un ampli ventall de compostos volàtils i els sucres (glucosa i fructosa) són els responsables del gust i aroma del tomàquet.

**TOMÀQUET BUIT
DE VENTLOSES**

**TOMÀQUET BUIT
DE VENTLOSES**