

TOMÀQUET DE COPONS DE COPONS DE COPONS DE COPONS DE COPONS

Collectiu **Eixarcolant**

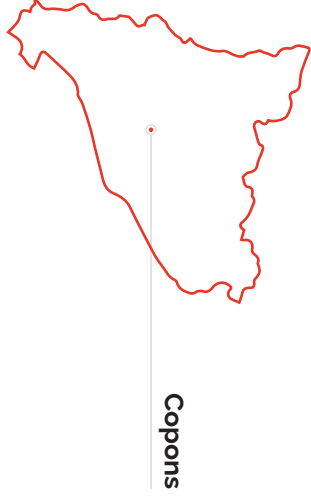
El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i 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 Jaume Gudayol, a Copons.



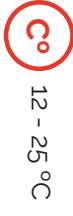
Copons



*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.*

Germينació

La germinació 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



95%

Mida i forma de la llavor

4 x 3 mm, molt plana.

Tomàquet de Copons ————— *Solanum lycopersicum*

Eixarcolant llavors



Tomàquet de Copons

Es tracta d'una varietat molt dolça i extremadament polimòrfica, amb tres morfologies totalment diferents: tomàquets buits de 4 - 6 cassoles, tomàquets mitjanament buits amb 7 - 10 cassoles (tipus Sant Joan), i tomàquets plens i molt irregulars (amb costelles que han esdevingut plecs). És una varietat molt polivalent, ideal per amanir i tot tipus d'usos, que no s'ha seleccionat per la forma dels fruits sinó pel seu gust.

TOMÀQUET DE COPONS

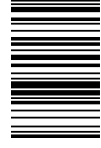
"Jo quan guardo la llavor tallo el tomàquet, hi poso la llengua així, i tasto a veure si és dolç, i si és dolç apreto la llavor sobre un pot i la guardo"

Jaume Gudayol

Llavor de Tomàquet de Copons
50 u. ————— *Solanum lycopersicum*

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

Sembrar preferentment
abans de: des 2029



00426

Varietat agrícola tradicional



Tomàquet de Copons

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

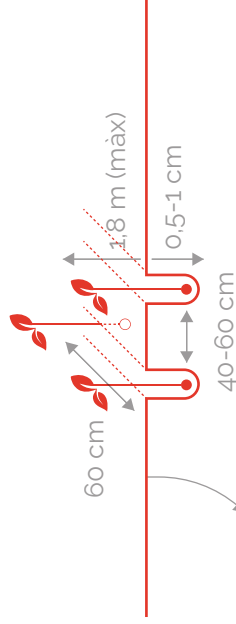
Entre 0,5 - 1 cm.

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 és vermell. 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 fred.

Consum

Gràcies a la gran diversitat morfològica és una varietat molt polivalent, que destaca per la seva dolçor. Es defineix com un tomàquet d'amanir però que s'ha emprat tradicionalment també per molts altres usos. És ideal per menjar sol, amanit, per sofregits, per fer-ne conserves, o per sucar pa durant l'estiu. També és interessant utilitzar els que són buits com al recipient on servir sopes, cremes o gaspatxos.

Perfil sensorial

El tomàquet de Copons es caracteritza perquè s'ha seleccionat exclusivament pel seu gust. Any rere any es guarden les llavors dels fruits més dolços, de tal manera que es va potenciant aquest tret. Alhora, això ha fet que tingui múltiples morfologies, ja que la forma no és important mentre el tomàquet sigui dolç. La pell és relativament gruixuda.

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 DE COPONS