

TOMÀQUET LLARG
TOMÀQUET LLARG
TOMÀQUET LLARG
TOMÀQUET LLARG
TOMÀQUET LLARG
TOMÀQUET LLARG
TOMÀQUET LLARG
TOMÀQUET LLARG
TOMÀQUET LLARG
TOMÀQUET LLARG

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 llarg

Varietat mitjanament productiva, de fruits allargats, grans, molt plens i carnosos, i amb molt poca llavor. És un tomàquet molt gustós, amb matissos àcids inicials però molt dolç i amb la pell relativament fina. Ideal per consumir en cru, sol amb una mica d'oli, en amanides o fins i tot com a fruita. La seva forma allargada és molt característica, i de fet rep també noms com tomàquet bitxo o tomàquet nas de bruixa.

TOMÀQUET LLARG

"Mencantat! I al ser tan carnós, a més a més de per amanides, el fem deshidratat amb sajolida. És excellent!"

Jana Peters

Llavor de Tomàquet llarg
30 u. — **Solanum lycopersicum**



Varietat agrícola tradicional



Sembrar preferentment
abans de: des 2029

00415

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

Tomàquet llarg — *Solanum lycopersicum*

Germminació

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.

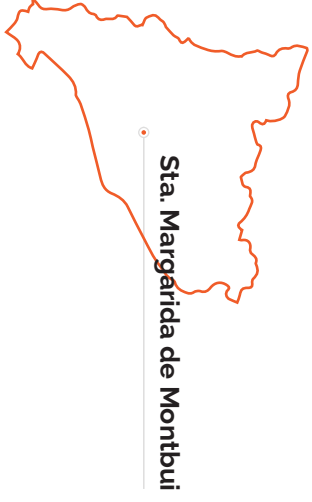
☉ 12 - 25 °C

🕒 5 - 12 dies

📊 94%

Mida i forma de la llavor

2 mm x 2 mm, molt plana.



Sta. Margarida de Montbui

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies a la Núria Capdevila de Cal Mercaderet, Sta. Margarida de Montbui.

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.



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 als camps quan el risc de glaçades hagi desaparegut (entre abril i maig). Collirem els primers fruits cap 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 preventiu, i retirar les fulles marçides de la base).

Profunditat

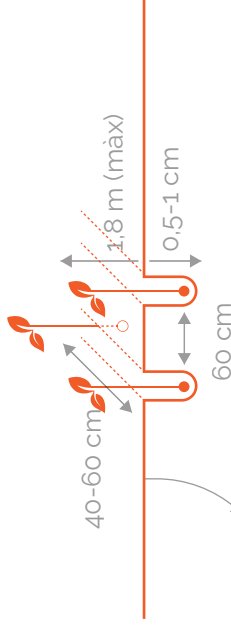
Entre 0,5 cm i 1 cm.

Marc de plantació

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

Alçada

Poden fer fins a 1,8 m.



Sòl

Requereix sòls rics en nutrients, amb força matèria orgànica, especialment aquesta varietat tenint en compte l'elevada producció i la mida dels fruits. 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 és una varietat molt vigorosa. Quan les plantes facin 40 cm començarem a lligar-les, sempre 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 principals.

Exposició



Nutrients



Aigua



Tomàquet llarg

Solanum lycopersicum

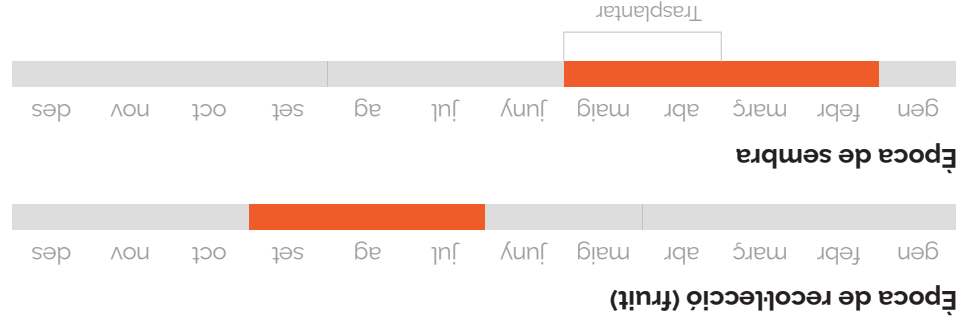


Part consumida: Fruit

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

Recol·lecció i conservació

Collir quan siguin ben vermells. Com més madurs més sucosos i gustosos seran, ja que és precisament durant el procés de maduració que s'acumulen sucres, àcids carboxílics i compostos volàtils, els responsables del gust irreplicable del tomàquet. 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. Així que, sempre que puguem, els tomàquets collits i menjats.

Consum

És ideal per consumir en cru, directament a talls o a rodanxes. Sol, simplement amb una mica d'oli i orenga, o acompanyat de formatge curat, és excel·lent. Combina bé en tot tipus d'amanides, i gràcies a la seva dolçor i intensitat de gust fins i tot el podem consumir com a fruita. També en podem fer gaspatxo, salsa, conserva, batuts o gelats. Al ser una varietat molt carnosa també és pot fer deshidratada al forn.

Perfil sensorial

Varietat molt carnosa, molt massissa, amb molt poca llavor. És molt gustosa, amb matisos àcids inicials que ben aviat deixen aflorar la dolçor pròpia del tomàquet. La pell, tot i que es nota, és més aviat prima i de seguida es trenca.

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 LLARG
TOMÀQUET LLARG
TOMÀQUET LLARG