

# TOMÀQUET PALOSANTO TOMÀQUET PALOSANTO TOMÀQUET PALOSANTO

Collectiu **Eixarcolant** 

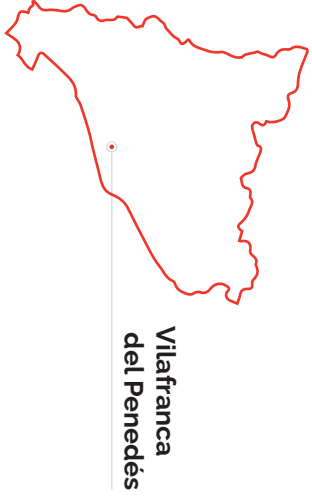
El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i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

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al *Instituto Universitario de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana*, i és originària de Vilafranca del Penedès.



Vilafranca  
del Penedès



## Germinació

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 sòl.



12 - 25 °C



5 - 12 dies



100%

## Mida i forma de la llavor

4 mm x 3 mm, arrodonida i plana.

## Tomàquet palosanto — *Solanum lycopersicum*

 Eixarcolant llavors



## Tomàquet palosanto

Varietat molt productiva i vigorosa. De fruits grans, molt plens i carnosos. Forma arrodonida, pell molt llisa, i amb una mica d'acostellament a la part superior. No són gens farinosos, ni tampoc durs, sinó que la textura és melosa i són molt sucosos i gustosos, amb un equilibri molt bo de dolçor i acidesa. Molt interessants per consumir en cru, en amanides, però també se'n poden fer conserves.

## TOMÀQUET PALOSANTO

"Es dels tomàquets que l'acabes utilitzant per tot, a l'amanida, per sucar pa a l'estiu i quan ja no els dones l'abast en fas uns quants pots en conserva per l'hivern."

Ramon Gassó

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



Varietat agrícola tradicional



Sembrar preferentment  
abans de: des 2028

 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 palosanto

*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 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 marcides de la base).

### Profunditat

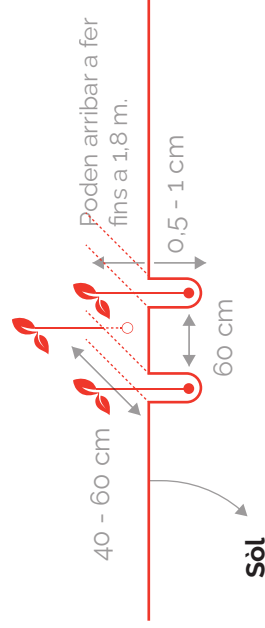
Entre 0,5 - 1 cm.

### 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 quan una planta és gran pot pesar més de 20 kg. Quan les plantes facin 40 cm començarem a lligar-les, sempre 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 principals.

### Exposició



### Nutrients



### Aigua



## 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 ja que 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. Simplement amb una mica d'oli i orenga, o acompanyat de formatge curat, és excel·lent. Combina bé amb 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. I també per sucar pa durant l'estiu.

### Perfil sensorial

Varietat carnosa i plena, de textura suau i melosa. La carn no és ni dura ni cruixent, i per contra és molt sucosa però ferma. Molt gustos, molt dolç i amb un punt àcid. De fet, les varietats tradicionals de tomàquet són, en general, més riques en compostos volàtils, per això són més gustoses. La pell és molt notoria per ser un tomàquet d'amanir.

### 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, 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**  
**PALOSANTO**

**Eixarcolant** llavors