

TOMÀQUET POPA DE VACA

TOMÀQUET POPA DE VACA



Parc Natural
de l'Alt Pirineu



Des del **Collectiu Eixarcolant** treballam per a la recuperació i divulgació de les plantes silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. Els coneixements i els usos associats a aquestes plantes i varietats són cabdals per **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i accessible a tothom**. Un model basat en la proximitat i en la qualitat, que dignifiqui la feina de les agricultores i els agricultors i que ajudi a mantenir la diversitat dels paisatges que ens envolten.

La col·lecció de llavors de l'Alt Pirineu és el resultat d'un projecte de prospecció etnobotànica, conservació de llavors i divulgació dels coneixements associats a aquestes espècies i varietats, que s'ha realitzat gràcies al **Parc Natural de l'Alt Pirineu** i en col·laboració amb **Esboïga**, **l'Associació de Varietats Locals de l'Alt Pirineu**.

www.eixarcolant.cat

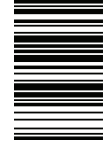
TOMÀQUET POPA DE VACA

"És un tomàquet molt carnós, amb molt poques llavors. La forma allargada és divertida. I, amb una mica d'oli i sal, amanit, és boníssim!"

Manel Montoliu

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

Sembrar preferentment
abans de: nov 2027



Varietat agrícola tradicional



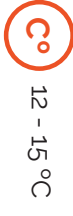
Llavor de tomàquet popa de vaca
30 u. — ***Solanum lycopersicum***

Tomàquet popa de vaca

————— *Solanum lycopersicum*

Germinació

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol estigui per sobre dels 12 °C (per sota d'aquesta temperatura, les llavors no germinen). La presència de nitrats al sol n'afavoreix la germinació.



12 - 15 °C



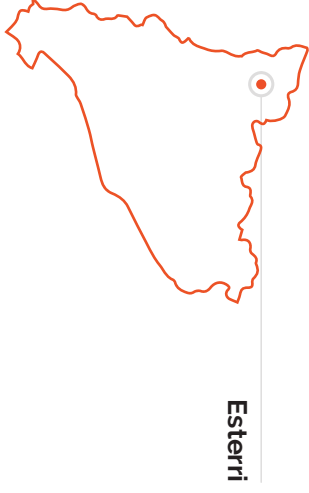
5 - 12 dies



90%

Mida i forma de la llavor

4 mm x 3 mm, molt plana



Esterrí

Aquesta varietat va ser recuperada per l'antic viver de Gerri de la Sal. En concret, la llavor es va obtenir de Casa Nadal, d'Esterrí. Posteriorment, va ser conservada gràcies al Manel Montoliu, a la Pobleta de Bellvei.

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.





Tomàquet popa de vaca

Solanum lycopersicum



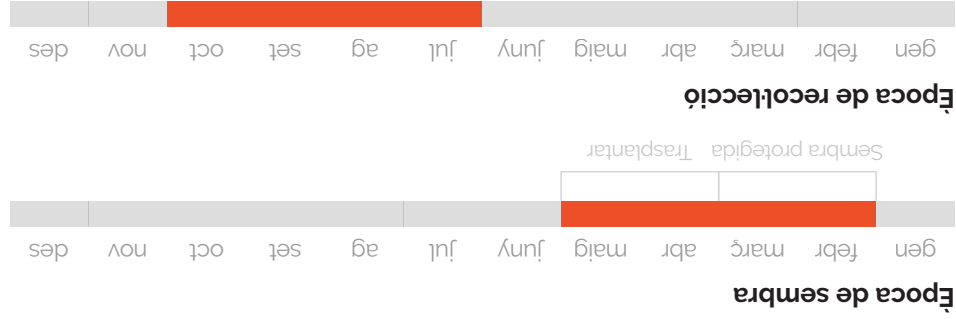
Part consumida: Fruit

Cultiu: Anual

Aquestes llavors han estat cultivades / recollides pel Col·lectiu Eixarcolant i Esboiga, l'Associació de Varietats Locals de l'Alt Pirineu, de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.

La informació relativa a les condicions de cultiu i al cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima de muntanya, propi del Pirineu.

Cronograma



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. Quan el risc de glaçades hagi desaparegut (entre abril i maig, en funció de la climatologia de la zona) cal trasplantar el planter als camps. En zones fredes, collirem els primers fruits cap a principis de juliol o d'agost. Cal evitar regar amb aspersió ja que una elevada humitat ambiental afavoreix l'aparició de mildiu.

Profunditat

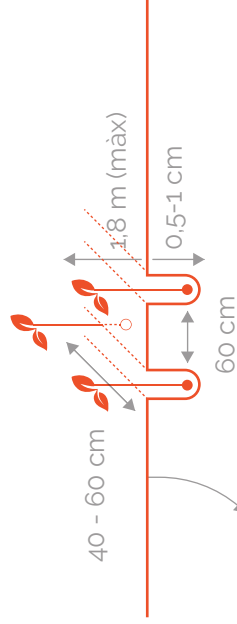
Entre 0.5 - 1 cm.

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 i amb força matèria orgànica, tot i que és menys exigent que altres varietats de tomaqueres. Prefereix sòls francs o argilosos (sempre que estiguin ben estructurats) i 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 els tutors, ben clavats i ben lligats, tot i que no és una varietat especialment vigorosa. Quan les plantes facin 40 cm començarem a lligar-les, sempre deixant marge per a què la tija pugui créixer. També cal esportar-les: hem d'eliminar els brots que surten de l'axilla de les fulles i deixar 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. Precisament, és durant el procés de maduració quan s'acumulen sucres, àcids carboxílics i compostos volàtils, els responsables del gust irrepelible 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 consegüent, 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 sal. Combina bé en tot tipus d'amanides, així com també en podem fer gaspatxo, salses, conserves, batuts o gelats. En ser una varietat molt carnosa també es pot fer deshidratada al forn

Perfil sensorial

Varietat molt carnosa, molt massissa i 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.

Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret. No obstant, agafant de 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, β -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 POPA DE VACA