

TOMÀQUET SANG DE TORO TOMÀQUET SANG DE TORO TOMÀQUET SANG DE TORO

Collectiu **Eixarcolant** 

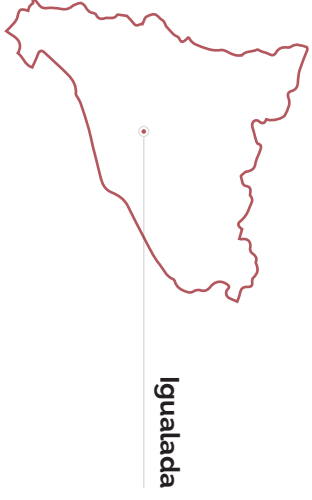
El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i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



Igualada



4 x 3 mm, molt plana.



12 - 25 °C



5 - 12 dies



94%

Mida i forma de la llavor

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 sòl.

Tomàquet sang de toro ———— *Solanum lycopersicum*

 llavors
Eixarcolant



Varietat mitjanament productiva de tomàquets grans i semiplens, carnosos i molt sucosos. No són gens farinosos, ni tampoc durs, sinó que la textura és melosa i ferma. La forma és arrodonida, una mica axatada i té la pell fina i de color rosat. Molt interessants per consumir en cru, en amanides, a rodanxes en un entrepà o fins i tot com a fruita.

TOMÀQUET SANG DE TORO

"A l'amanida d'estiu no hi pot faltar! Fins hi tot a vegades me'ls obro per la meitat, poso oli i sal, i suco pa dins del tomàquet... només de pensar-ho se'm fa la boca aigua!"

Josep Bernaldino

Llavor de Tomàquet sang de toro
40 u. ——— ***Solanum lycopersicum***



Varietat agrícola tradicional

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

Sembrar preferentment
abans de: des 2029



00414

 *Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembra, Cultiu, Recollecció, 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 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

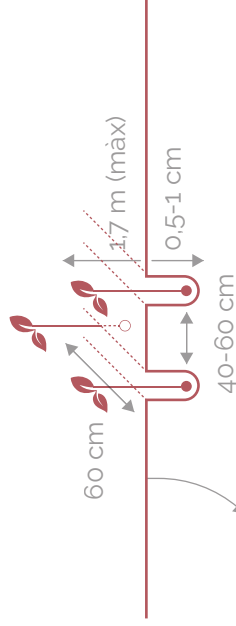
Entre 0,5 - 1 cm.

Marc de plantació

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

Alçada

Poden fer fins a 1,7 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 20 kg. Quan les plantes facin 40 cm començarem a lligar-les, sempre deixant marge perquè la tija pugui créixer. També cal esportar-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 sang de toro

Solanum lycopersicum

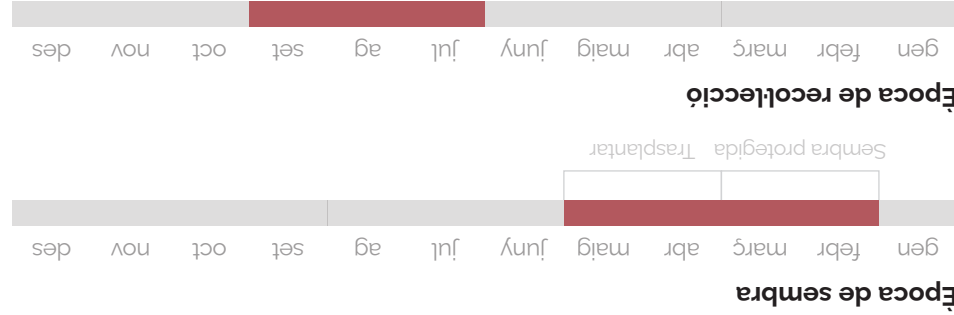


Part consumida: Fruit

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.



Recol·lecció i conservació

Collir quan siguin ben rosa quasi en la seva totalitat. 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 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 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. 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. Els tomàquets queden bé arreu, i aquesta varietat encara més.

Perfil sensorial

Varietat de tomàquet força ple amb una carn ferma, és a dir que no és ni dura ni cruixent. És sucós i molt gustós, de gust dolç amb una pell molt fina i de color rosat. De fet, les varietats tradicionals de tomàquet són, en general, més riques en compostos volàtils, i per això són més gustoses.

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

SANG DE TORO