

TOMÀQUET VALENCIÀ  
DE CAL PUGUET  
TOMÀQUET VALENCIÀ  
DE CAL PUGUET  
TOMÀQUET VALENCIÀ  
DE CAL PUGUET  
TOMÀQUET VALENCIÀ  
DE CAL PUGUET  
TOMÀQUET VALENCIÀ  
DE CAL PUGUET



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!

Eixarcolant llavors



## Tomàquet valencià de Cal Puget

Varietat força productiva, de fruits molt grans (fins a 1 kg) i molt plens, carnosos, i amb molt poca llavor. Forma arrodonida però amb certes irregularitats i un melic característic al cul. 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, i una pell relativament gruixuda però fàcil de treure. Molt interessants per consumir en cru, en amanides o fins i tot com a fruita.

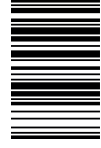
### TOMÀQUET VALENCIÀ DE CAL PUGUET

"És el tomàquet que més màgrada per les amanides, no té res a veure amb els d'ara. El deuria portar algú de València, però d'això ja en deu fer més de 100 anys, perquè fa molts i molts anys que el cultivem."

Josep Bernaldino

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

Sembrar preferentment  
abans de: des 2030



00383

Varietat agrícola tradicional

Llavor de Tomàquet valencià de Cal Puget  
40 U. — ***Solanum lycopersicum***

## Tomàquet valencià de Cal Puget

### 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



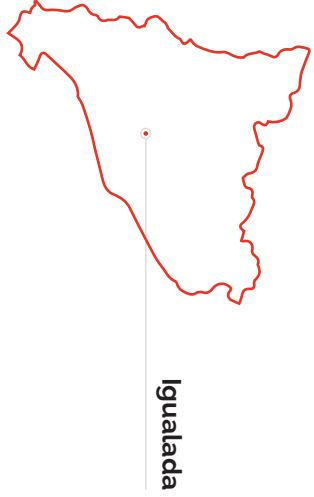
5 - 12 dies



97%

### Mida i forma de la llavor

2 mm x 2 mm, molt plana.



Igualada

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al Josep Bernaldino de Cal Puget

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 valencià de Cal Puget

*Solanum lycopersicum*



**Part consumida:** Fruit  
**Cultiu:** Anual

*Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lides pel Collectiu 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

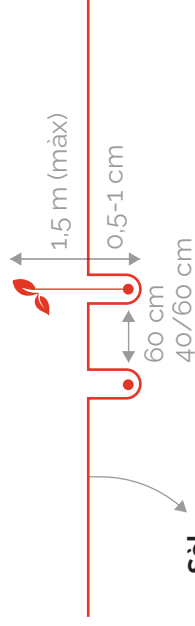
Entre 0,5 - 1 cm.

### Marc de plantació

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

### Alçada

Poden fer fins a 1,5 m, tot i que no és una varietat especialment vigorosa.



### 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 esportar-les, eliminant els brots que surten de l'axilla de les fulles, deixant només un o dos eixos de creixement principals.

### Exposició



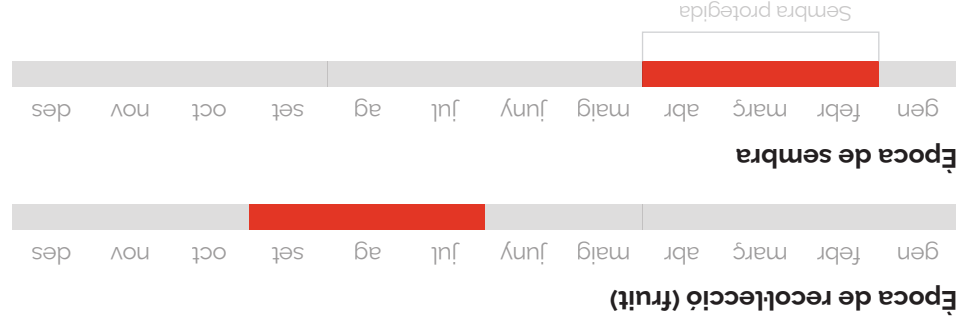
### Nutrients



### Aigua



## 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 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, 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. Els tomàquets queden bé arreu, i aquesta varietat encara més.

## Perfil sensorial

Varietat molt carnosa, molt plena, amb molt poca llavor, i de textura suau, melosa. La carn no és ni dura ni cruixent, i per contra és molt sucosa però ferma. Molt gustós, amb una combinació perfecta de dolçor i acidesa. De fet, les varietats tradicionals de tomàquet són, en general, més riques en compostos volàtils, per això són més gustoses. La pell és relativament gruixuda, però molt fàcil de treure.

## 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.