

TOMATA GROSSA D'ESCÀS



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

Varietat força productiva, de fruits bastant grans, molt plens, carnosos, i amb poca llavor. La forma és, generalment, arrodonida, però presenta irregularitats amb freqüència i un melic característic al cul. La textura és melosa i són molt gustosos i sucosos, amb un bon equilibri de dolçor i acidesa. No són gens farinosos, ni tampoc durs. Molt interessant per consumir cru en amanides, però se'n poden fer moltes altres preparacions.

"La tomata grossa, del país, ara us ensenyaré, són unes tomates així grosses, i amanhades són boníssimes."

Joan Garcia

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

Sembrar preferentment
abans de: nov 2026



Varietat agrícola tradicional



Eixarcolant llavors

Col·lecció Alt Pirineu

Tomata grossa d'Escàs

Tomata grossa d'Escàs

————— *Solanum lycopersicum*

Germminació

La germminació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol estigui per sobre dels 12 °C. També, es veu afavorida per la presència de nitrats al sòl.



12 - 25 °C



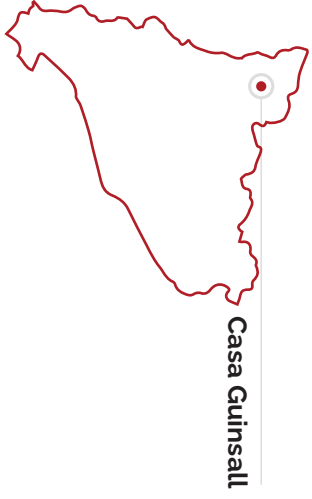
5 - 12 dies



95%

Mida i forma de la llavor

4 mm x 3 mm. Forma molt plana.



Casa Guinsall



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies al Joan Garcia de Casa Guinsall.

*Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembrar, Cultiu, Recol·lecció, Cronograma, Recomanacions de consum,
Perfil sensorial, i Composició nutricional entre d'altres.*





Tomata grossa d'Escàs

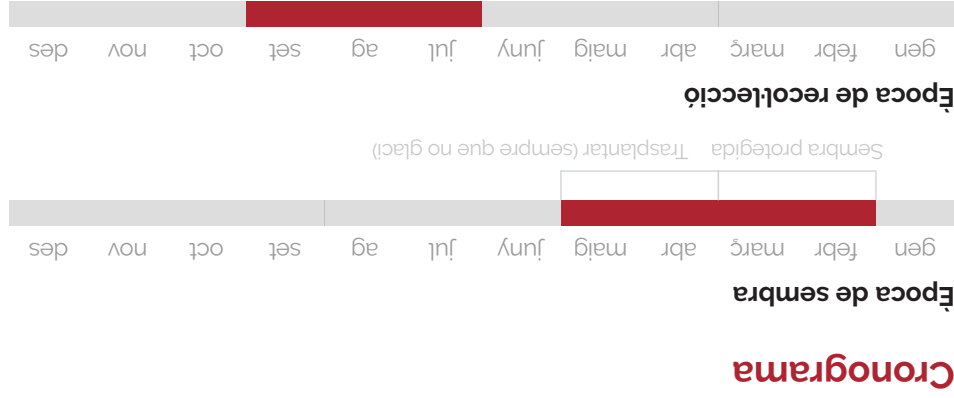
Solanum lycopersicum



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.



Sembra i cultiu

Recomanem fer planter en un lloc protegit a partir del febrer. Podem fer servir safates d'alvèols, torretes o bé, optar per l'opció que s'ha fet tradicionalment a Escàs: sembrar les tomaqueres directament en una zona arrecepada de l'hort juntament amb els enciams. D'aquesta manera, els enciams ajuden a protegir les tomaqueres del fred i, a més, aquelles plantes que prosperen són les més resistents. No obstant, la tomaquera és sensible a les glaçades, així que cal anar amb compte i no trasplantar fins que el risc de glaçades hagi desaparegut.

Profunditat

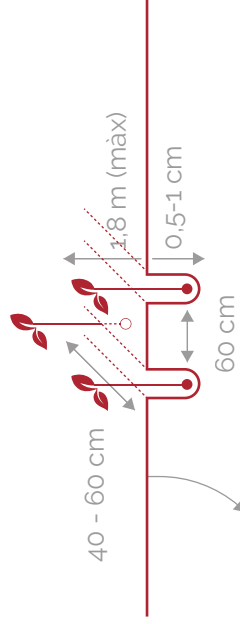
Entre 0,5 - 1 cm.

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, tenint en compte l'elevada producció i la mida dels fruits d'aquesta varietat. Prefereix sòls francs o argilosos (sempre que estiguin ben estructurats) ben treballats per permetre el desenvolupament radicular en profunditat.

Sistema de creixement i maneig

En el moment de trasplantar el planter a l'hort hi posarem els tutors, sempre ben clavats i ben lligats, ja que quan la 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 esporgar-les, eliminant els brots que surten de l'axilla de les fulles i deixant només un o dos eixos de creixement principals.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció i conservació

Collir quan siguin ben vermells i madurs. Com més madurs, més sucosos i gustosos seran, ja que és precisament durant el procés de maduració que s'acumulen els sucres, els àcids carboxílics i els 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, millor, collits i menjats.

Consum

És ideal per consumir en cru, directament a talls o a rodanxes. Simplement, acompanyat amb una mica d'oli i sal, herbes aromàtiques o altres ingredients com formatge o anxoves. Combina bé amb tot tipus d'amanides, però també en podem fer gaspatxo, salsa, conserva, batuts o gelats. Els tomàquets queden bé arreu i aquesta varietat és excel·lent.

Perfil sensorial

Varietat grossa, molt carnosos, molt plena, amb poca llavor i de textura suau, melosa. La carn no és ni dura ni cruixent, en canvi, és molt sucosa però ferma. És un tomàquet molt gustós, ni massa dolç ni massa àcid. De fet, les varietats tradicionals de tomàquet són, en general, més riques en compostos volàtils, per això són més gustoses. La pell és força fina i molt fàcil de treure.

Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret. No obstant, prenent de referència altres varietats, es pot afirmar que és una bona font de vitamina C, àcid fòlic i carotenoides. D'aquests darrers, el principal és el licopè, però també hi ha neoxantina, violaxantina, α -criptoxantina, zeaxantina, luteïna, g-carotè, z-carotè, fitoè, fitofluè, β -criptoxantina, β -carotè i α -carotè. Els tres últims 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.