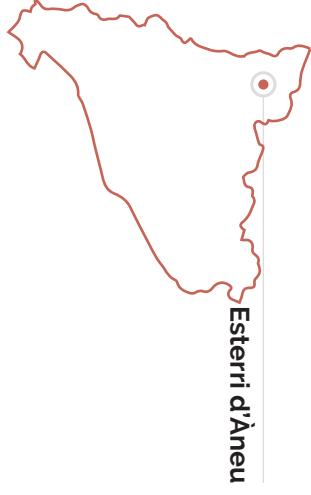


Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembra, Cultiu, Recol·lecció, Cronograma, Recomanacions de consum,
Perfil sensorial, i Composició nutricional entre d'altres.



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia
d'avui a la casa Joan Blau d'Esterrí d'Àneu.



**TOMATA GROSSA
DE CASA JOAN BLAU**
**TOMATA GROSSA
DE CASA JOAN BLAU**
**TOMATA GROSSA
DE CASA JOAN BLAU**
**TOMATA GROSSA
DE CASA JOAN BLAU**

4 mm x 3 mm. Forma molt plana.

Mida i forma de la llavor



12 - 25 °C



5 - 12 dies



90%

Germinació

La germinació 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.

**Tomata grossa
de casa Joan Blau** ————— *Solanum lycopersicum*



Varietat força productiva, de fruits
grans i arrodonits, molt plens i carno-
sos. La textura és melosa i són molt
gustosos i sucosos. No són gens
farinosos, ni tampoc durs. Resulten
ideals per amanir, sols o acompany-
yats d'altres ingredients i, també, per
a fer-ne salsa i conserva.

**TOMATA GROSSA
DE CASA JOAN BLAU**

**Tomata grossa
de Casa Joan Blau**



"Aquestes són de casa, de sempre, serveix
per tot, eh, per amanir, per fer conserva i
d'allò. I es fan molt grosses."

Casa Joan Blau

Llavor de tomata grossa de Casa Joan Blau
30 u. ————— *Solanum lycopersicum*

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

www.eixarcolant.cat

Sembrar preferentment
abans de: nov 2027



Varietat agrícola tradicional



**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**.



Tomata grossa de Casa Joan Blau

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

El tomàquet és sensible a les glaçades i, per tant, cal fer el planter en un lloc ben il·luminat i protegit del fred. Recomanem fer el planter, al febrer o març, en safates d'alvéols o altres recipients semblants. Trasplantarem les tomaqueres als camps quan el risc de glaçades hagi desaparegut. Collirem els primers fruits cap a principis de juliol en zones càlides i, una mica més tard, en zones més fredes. Cal evitar regar per aspersió, ja que una elevada humitat ambiental afavoreix l'aparició de mildiu (es pot tractar amb coure, sofre o bicarbonat, com a preventiu, i cal retirar les fulles marcides de la base).

Profunditat

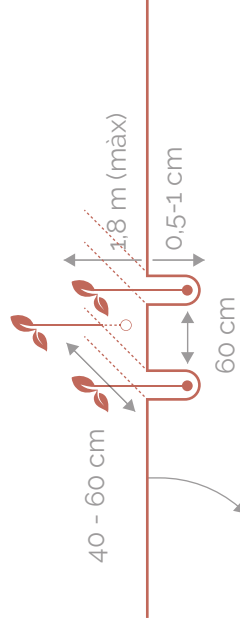
Entre 0.5 - 1 cm.

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, 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. 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 irrepetible 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, una mica amanit, els amants del tomàquet en podrien menjar plats i plats. A més, combina molt bé en tot tipus d'amanides, amb enciam, rúcula, formatge, olives, ceba tendra, fruits secs i molt més. Al ser un tomàquet molt ple, tradicionalment, també s'havia emprat per a fer conserves. El podem fer servir, també, per a fer gaspatxo, salses, sopes, etc.

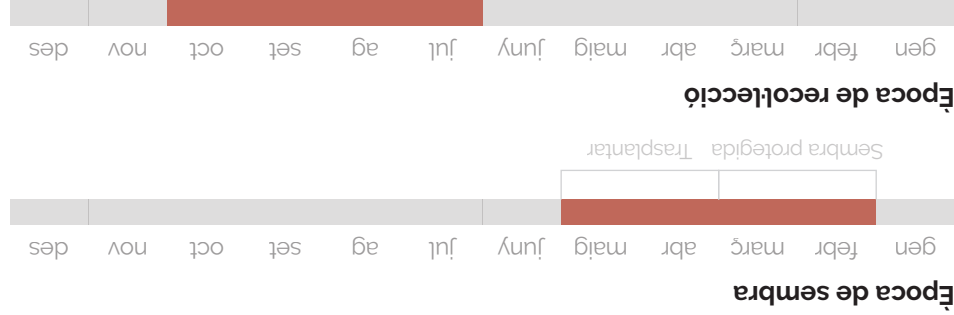
Perfil sensorial

Varietat de tomàquet relativament grossa, molt carnosa i plena. La carn és ferma i molt sucosa, i la seva textura és suau i melosa. Aquesta varietat té un gust molt bo. Tothom que té la sort de provar-lo considera que és un tomàquet excel·lent.

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, i 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.

Cronograma



TOMATA GROSSA DE CASA JOAN BLAU