

# Catàleg del Banc de Llavors

de les comarques castellonenques





# Catàleg del Banc de Llavors

de les comarques castellonenques



# Índex

<b>Connecta Natura</b>	<b>9</b>
<b>Les Varietats tradicionals de cultiu: memòria i cultura en perill de desaparició</b>	<b>12</b>
<b>Banc de Llavors de les comarques castellonenques</b>	<b>13</b>
<b>Catàleg del Banc de Llavors de les comarques castellonenques</b>	<b>14</b>
<b>Varietats adaptades i varietats tradicionals</b>	<b>15</b>
<b>Donants</b>	<b>16</b>
<b>Varietats hortícoles</b>	<b>28</b>
Tomates	32
Tomates de penjar	36
Tomates d'amanir	50
Tomates pera	60
Fesol	66
Enciam	70
Carabassa	74

Connecta Natura és una associació sense ànim de lucre amb la missió de promoure la transició del sistema agroalimentari cap a models de producció i consum que garanteixen la gestió sostenible i socialment justa dels ecosistemes agroforestals. Posar en valor el patrimoni natural i cultural del territori rural, i fomentar el seu ús sostenible com a eina de desenvolupament socioeconòmic que promoga un món rural inclusiu i viu.

Els objectius de l'associació són recuperar, conservar i promocionar la biodiversitat cultivada, la recuperació del paisatge en mosaic mediterrani, el desenvolupament rural agroecològic, la promoció de l'agroecologia i l'educació i sensibilització ambiental.

**Associació  
Connecta Natura**



Manolo Rodríguez i els seus fills David i Raquel al seu hort a Onda, on reproduceix varietats del Banc de Llavors de les comarques castellonenques.



Felip Beltrán al seu hort a Albocàsser, on reproduceix varietats del Banc de Llavors de les comarques castellonenques.

# Les Varietats tradicionals de cultiu: memòria i cultura en perill de desaparició

Les varietats tradicionals de cultiu són el fruit d'un procés de selecció i millora, per part de generacions d'agricultores i agricultors, d'aquells individus que s'adaptaven millor a les condicions edafoclimàtiques i culturals del seu entorn. Aquest procés ha generat una gran riquesa de varietats locals amb una gran diversitat genètica, que les fa més adaptables al canvi climàtic.

En els últims anys, són moltes les institucions internacionals que han reconegut la importància de conservar la diversitat genètica de les espècies conreades, tant per mantenir la seguretat i estabilitat de sistema agroalimentari, com per adaptar-se a futurs escenaris climàtics, derivats del canvi climàtic global. No obstant això, malgrat la seva reconeguda importància, l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) estima que durant l'últim segle s'ha perdut el 75% de la diversitat agrícola mundial, i aquesta tendència negativa continua. En concret, a les comarques castellonenques s'ha observat una alarmant pèrdua de varietats tradicionals de cultiu i el seu coneixement tradicional associat, i es considera urgent la posada en marxa d'accions per a la seva conservació i revalorització per tal d'evitar la seva pèrdua.

La recuperació i revalorització d'aquest patrimoni natural i cultural té una gran importància per al desenvolupament sostenible de les comunitats rurals, ja que pot ajudar a diversificar els cultius de zones rurals, contribuint al desenvolupament de noves activitats socioeconòmiques. A més, les varietats tradicionals i el seu coneixement tradicional impulsen la sobirania alimentària i la democratització del sistema agroalimentari, augmentant el poder de decisió de les comunitats sobre la producció i el consum dels seus aliments.

# Banc de llavors de les comarques castellonenques

El 2021 l'associació Connecta Natura va crear el Banc de Llavors de les comarques castellonenques amb l'objectiu de recuperar, conservar i revaloritzar les varietats hortícoles tradicionals d'aquest territori. El Banc de Llavors conserva varietats prospectades per Connecta Natura en diversos pobles de les comarques castellonenques, així com llavors cedides pels bancs de llavors que han parat o reduït el funcionament (Banco de semillas del Alto Palancia, Banc de llavors tradicionals de Vilanova d'Alcolea i el Banc de llavors de Costur).

Per a poder recuperar les varietats conservades en el Banc de Llavors és necessari tornar a escampar-les pel territori, perquè la gent pugui conèixer-les, utilitzar-les, menjar-les i multiplicar-les. Amb aquest objectiu, Connecta Natura treballa conjuntament amb agricultors i agricultores professionals i no professionals disposats a plantar i conservar en les seues parcel·les varietats d'hortalisses, a recollir dades sobre el desenvolupament d'aquestes i a ajudar en la seua multiplicació. Aquestes persones col·laboradores signen un contracte de custòdia pel qual es comprometen a cultivar i a estudiar les varietats complint els mateixos protocols de seguiment i control que segueix Connecta Natura per a evitar transmetre malalties, produir hibridacions i mantenir sempre la traçabilitat del material fitogenètic. Al mateix temps, són les millors ambaixadores d'aquestes varietats en els respectius pobles i comunitats, tot promovent-ne l'ús i el consum local.

Aquest és un enfocament participatiu per a la conservació, investigació i promoció de les varietats i els coneixements agrícoles tradicionals del nostre territori, que actualment han caigut en el desús, l'abandonament o l'oblit. Cada persona que adquireix una varietat adquireix un tresor, una part de la nostra història i no un producte comercial, per tant, en cap cas es tracta d'un enfocament dirigit a la comercialització de planter o llavors. Connecta Natura no produeix planta ni llavors amb fins comercials, ho fa amb l'objectiu de conservar i estudiar varietats; i, per a fer-ho de forma participativa, les comparteix amb les agricultores col·laboradores.

# Catàleg del Banc de Llavors de les comarques castellonenques

Aquest catàleg mostra les fitxes d'aquelles varietats, conservades al banc de llavors de les comarques castellonenques, de les quals es disposa d'una informació més acurada i detallada. La informació de cada varietat que apareix en el catàleg ha sigut aportada per les persones que van cedir aquestes varietats al Banc de Llavors per a la seua conservació. Les diferents varietats que es descriuen al catàleg només representen una xicoteta mostra de la gran diversitat de varietats que alberga el nostre territori.

Aquest catàleg només és un pas més per a la correcta identificació i caracterització de les nombroses varietats que s'han trobat tradicionalment a les comarques castellonenques, servint de punt de partida i guia per a futurs estudis que seguisquen recuperant-les, conservant-les i recollir el seus coneixements associats. Per tant, amb la col·laboració de la Xarxa de Guardianes de Varietats i Coneixements Tradicionals anirem corroborant i ampliant tota la informació que podeu trobar en el present catàleg. Encara estem treballant per enllestir el catàleg que es mereixen les varietats del nostre territori i les persones que s'han esforçat per conservar-les perquè avui les puguem gaudir. Aquest catàleg és provisional, i sols per a ús intern de les persones inscrites a la Xarxa de Guardianes de Varietats i Coneixements Agrícoles.

Si identifiqueu alguna errata o voleu aportar més informació sobre algunes varietats que a continuació es descriuen, poseu-vos en contacte amb [davidnm.connecta@gmail.com](mailto:davidnm.connecta@gmail.com).

Moltes gràcies pel vostre interès en aquest tresor natural i cultural!

**Equip de Connecta Natura**

# Varietats adaptades i varietats tradicionals

Per a la categorització de les varietats com a tradicionals o adaptades s'han seguit les definicions de la tesi doctoral de Laura Aceituno Mata *Estudio etnobotánico y agroecológico de la Sierra Norte de Madrid*.

## Varietat adaptada

Es denominen varietats adaptades aquells cultivars que porten més d'una generació (30 anys) conreant-se a la regió i sent reproduïdes pels agricultors. Segons diversos treballs consultats, aquest marge de temps sent manejades i seleccionades pels agricultors és suficient per a considerar-les adaptades a les condicions locals de cultiu.

## Varietat tradicional

Considerem varietat tradicional a aquells cultivars que han estat reproduïts de forma continuada a una regió des de fa més de 60 anys (dues generacions). Aquestes varietats són producte d'una selecció per part de les persones agricultores sobre espècies silvestres o ja domesticades, adaptant-les a les condicions ambientals i a les formes d'ús i maneig pròpies de la cultura agrària local. Una varietat s'ha de considerar com a tradicional quan els agricultors i agricultores entrevistats majors de 60 anys ens afirmen que la coneixien des de la seua infantesa i que es tractava d'una varietat conreada i reproduïda al poble.

Es considera el límit en 60 anys perquè correspon a varietats presents a la regió abans de la meitat del segle XX. A partir de 1960 va començar la transformació del sistema agrari tradicional a l'Estat Espanyol i es va estendre a nivell mundial la denominada Revolució Verda que va introduir noves varietats fruit de la millora formal.



“Aquestes són les persones que han conservat als seus camps les varietats d’hortícoles. Gràcies a la seua dedicació i estima hem pogut recuperar-les.”

# Donants



## Vicent Garcia Domingo

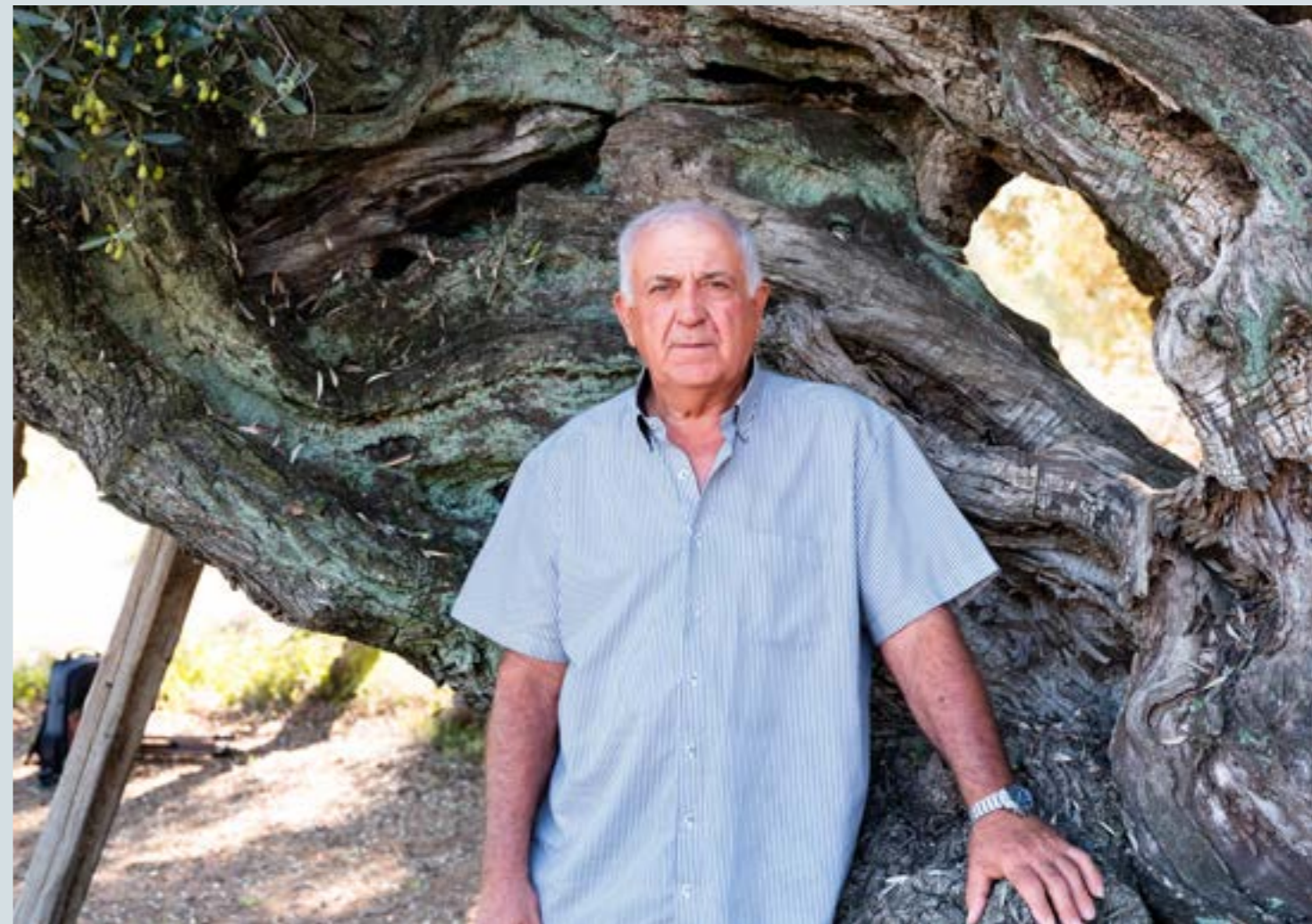
**Poble**

Vilafranca

**Edat**

73 anys

Va nàixer i ha viscut sempre a Vilafranca, durant la seua vida professional va treballar a l'empresa tèxtil del poble, però des de jove ha tingut afició a la terra i sempre ha portat en el seu temps lliure un hort per a autoconsum. La seua família tenia terra, però es dedicaven més al tèxtil, i la família de la seua dona es dedicava més a la terra.



## Ramón Mampel Dellà

**Poble**

Traiguera

**Edat**

71 anys

Va nàixer i viu a Traiguera, de família molt llauradora, ell s'ha dedicat tota la vida a l'agricultura. Ha sigut llaurador sindicalista valencià, secretari general de la Unió de Llauradors i Ramaders del País Valencià de 2010 a 2018.



## María Campos Herrando

**Poble**

Vallat

**Edat**

76 anys

Va nèixer al Mas del Perxano al terme de Lluçena i viu a Vallat des que es va casar. La seua família era masovera pel que des de xicoteta va tindre molta relació amb l'agricultura. La seua família es dedicanva a la terra, tenien cabres, ovelles, llauraven la terra amb matxos, plantaven blat, quereguilles entre d'altres. Maria s'ha dedicat tota la vida a la terra, a segar, a collir olives i garrofes i a collir taronja.



## José Luis Tortajada

**Poble**

Sogorb

**Edat**

60 anys

Nascut en el Tormo, va viure en diferents llocs d'Aragó, Catalunya i València, i des de fa més de 40 anys resideix a Sogorb. Des de molt jove li van cridar molt l'atenció les aus i la terra, i des de la seua joventut va tindre la inquietud de formar-se i buscar l'autosuficiència. Va començar a cultivar en testos perquè no disposava de terra. Posteriorment, va obtindre terres a Sogorb. Des de fa més de 35 anys, recopila i multiplica llavors de varietats tradicionals de la zona, i participa en intercanvis de llavors. Va participar activament en el Banco de Semillas del Alto Palancia (BSAP) referent en la conservació de les varietats tradicionals en el nostre territori. Amb el BSAP, Jose Luís va participar en l'organització repartiments de planter i degustacions de tomaques, entre altres activitats de promoció de l'ús i consum de varietats tradicionals en diversos municipis de l'Alt Palància.



## Juan Safont Domínguez

**Poble**

Vila-real

**Edat**

78 anys

Va nèixer a Almassora i porta 50 anys vivint a Vila-real, de família agricultura, son pare feia molta hortalissa i apicultura. Des dels 13 anys va treballar en la terra en el cultiu de la taronja, tant fent la poda, collint com treballant al magatzem de taronges i també ajudant a son pare en l'hortalissa. Després d'anar a Vila-real a viure, va estar compatibilitzant el treball en la fàbrica amb la terra de la seua família i la de la seua dona. Des que està jubilat fa el que més li ha agradat tota la vida que és la terra i l'agricultura.



## Benjamín Centelles Foyes

**Poble**

Atzeneta del Maestrat

**Edat**

81 anys

Va nèixer a Atzeneta i va estar treballant a la terra fins que va anar a la mili. En tornar de la mili, va treballar com a electricista a Vila-real i Castelló, i als anys 80 va crear, amb altres socis, una empresa de muntatges elèctrics. Des de sempre li ha agradat treballar la terra i mai va perdre el contacte amb el poble ni amb l'agricultura. Fa 20 anys es va jubilar i des d'aleshores planta i conserva diverses varietats a la seua finca d'Atzeneta.



## Fina Almela Mollar i Vicente Miguel Alcalà Nebot

**Poble**

Betxí

**Edat**

69 i 71 anys

Fina va nèixer i viu a Betxí, de família llauradora. Participava de diverses tasques agrícoles en la producció de taronja de Vicent Miquel. Se sentia molt bé en el treball en terra. Actualment està jubilada.

Vicente Miguel va nèixer i viu a Betxí, de família llauradora es dedicaven a la producció d'hortalisses per a venda al mercat. Vicent Miguel s'ha dedicat tota la vida a la terra, sobretot a la taronja. En l'actualitat, està jubilat i continua fent hortalissa per a casa, perquè encara gaudeix molt del treball en la terra.



## Víctor Martí Garcia

**Poble**

Vilafranca

**Edat**

29 anys

Va nèixer a Vilafranca i ha voltat molt pel món durant la seua vida, però sempre torna a viure al seu poble. Des de xicotet li ha agradat molt el *monte* i el camp, i des de la pandèmia que viu més al poble està portant els seus camps, on fa els seus experiments i conservació de varietats tradicionals. Ha treballat fent vigilància d'incendis, capatàs forestal, entre altres feines relacionades amb la gestió forestal. És multiplicador del Banc de Llavors.



# Mari Carmen Taús Estebe i José Ramón Gavaldá

## Poble

Betxí

## Edat

79 i 87 anys

José Ramón va nèixer a Nules durant la Guerra Civil, després es va traslladar a Onda i ha treballat tota la vida en la ceràmica. Es va fer càrrec d'una fàbrica a Fanzara, li va agradar el poble i es va reformar una casa, que és on viuen en l'actualitat. Tanmateix, no ha tingut cap relació en la terra, son pare va ser xofer de camió i taxista, va ser des que es va jubilar que es va aficionar a l'agricultura. Van aprendre del Caxol d'Onda que tenia molt de coneixement d'agricultura. El que més li agradava de l'agricultura era fer el planter de les llavors que conservaven.

Mari Carmen és nascuda a Onda i ara viu a Fanzara. Son pare es dedicava a la terra, sobretot al cultiu d'hortalisses, i era molt llaurador. Mari Carmen va estar treballant en la fàbrica i després que naixeren els seus fills ha sigut ama de casa.

# Varietats Hortícoles





**Tomates**



**Tomates  
de Penjar**



# Tomaca de penjar d'Artana-Betxí

Varietat adaptada

## Poble on s'ha localitzat

Betxí

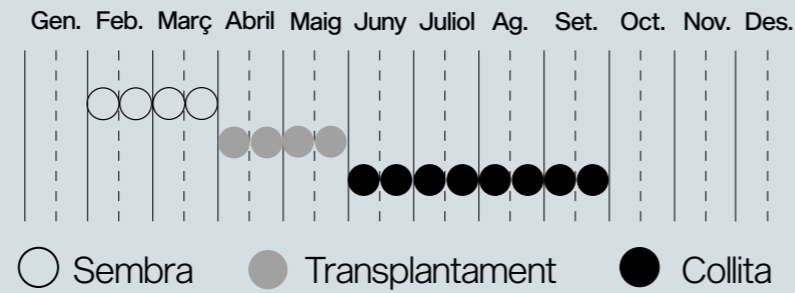
## Donants

Fina Almela Mollar  
i Vicente Miguel Alcalà Nebot

Perímetre mitjà del fruit: 16,8 cm

Pes mitjà del fruit: 62 gr

## Calendari



## Origen

Cultivada a Betxí des de finals dels 80 per Vicente Miguel i Fina. La llavor se la va donar un regador d'Artana, que sembrava molta hortalissa. Des d'aleshores, la van continuar plantant i conservant perquè els agradava molt i s'adapta molt bé a les condicions de Betxí.

## Descripció

Aquesta tomaca de penjar es caracteritza per tindre un fruit de bona mida (per a ser de penjar), forma ovalada, color del fruit groguenc i polpa de color roig viu. Destaca pel seu sabor i conservació, ja que pot aguantar penjada durant l'hivern fins al mes de maig.

Varietat molt vigorosa en el creixement, molt productiva i rústica. És una varietat poc susceptible a plagues i malalties. Planta de gran vigor i de fulla ampla (A alguns pobles aquest tipus de fulla en la tomaquera es nomena «de fulla pataquera»).

## Cultura associada

Se refrega molt bé en el pa (sols queda la pell després de refregar en el pa) i és molt cundidora, ja que en una tomaca es pot sucra diverses llesques de pa. També és bona per a sofregir i per a posar en amanida durant l'hivern.

## Gestió agronòmica

És millor un reg limitat per a què no s'òbriguen i es baden. Per a evitar que s'òbriguen es poden collir abans que ploja. No és necessari desxuponar amb molta intensitat.



# Tomata de penjar de Vallat

Varietat tradicional

## Poble on s'ha localitzat

Vallat

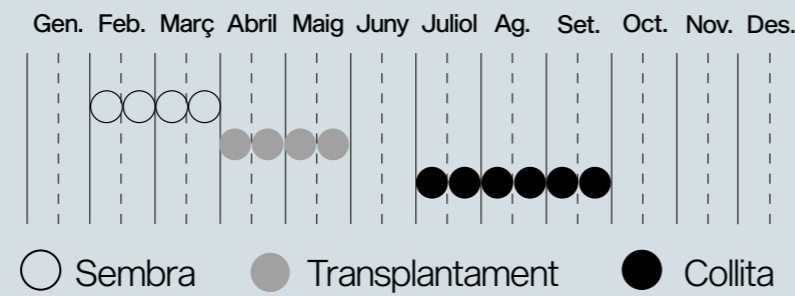
## Donant

Maria Campos Herrando

Perímetre mitjà del fruit: 16 cm

Pes mitjà del fruit: 71,6 gr

## Calendari



## Origen

Varietat tradicional cultivada per la família de Maria. Ella recorda que ja la cultivaven els seus pares i avis.

## Descripció

Aquesta tomaca de penjar es caracteritza per tindre un fruit xicotet i arrodonit amb una pell grossa que els permet conservar-se un llarg temps penjat. És una varietat molt gustosa, molt productiva i robusta a les plagues i malalties, a la vegada que encara la planta prou gent a Vallat.

## Cultura associada

Aquesta varietat és molt bona per a refregar en el pa, se suca tota la molla i es queda sols la pell. També es menja en amanida i queda molt bona si se sofregís.

## Gestió agronòmica

És una varietat que si es planta més prompte entra en producció més primerenca.

També es criaven al secà, però no es fan tan grosses.

Tradicionalment, no s'encanyava, se li posava una branca i es tombaven damunt, i es llevaven poc els xupons.



# Tomata de penjar d'Atzeneta

Varietat adaptada

## Poble on s'ha localitzat

Atzeneta del Maestrat

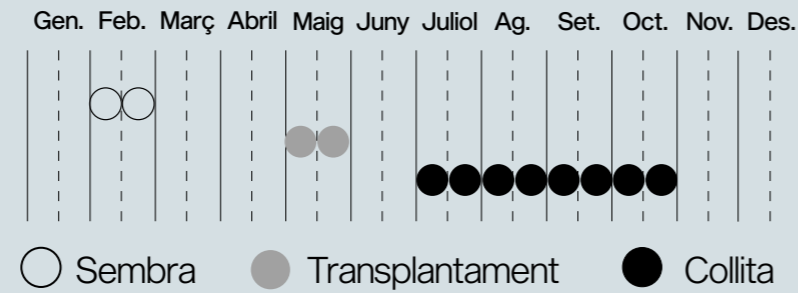
## Donant

Benjamín Centelles Foyes

Perímetre mitjà del fruit: 15,85 cm

Pes mitjà del fruit: 66 gr

## Calendari



## Origen

Aquesta tomata la planta Benjamín des de fa més de 25-30 anys, li va donar la llavor el seu amic José Orega, però no coneix des de quan la plantava José o si la plantava la seua família. Benjamín la planta des d'aleshores perquè li agrada molt i funciona molt bé en les condicions d'Atzeneta.

## Descripció

Aquesta tomata de penjar adaptada a les condicions d'Atzeneta es caracteritza per tindre un fruit mol redondejat i de color roig viu. És una varietat molt productiva i es caracteritza per aguantar molt de temps penjada. A Atzeneta pot aguantar en bon estat penjada fins al Juliol, encara que comencen a grillar les llavors dins de les tomaques penjades.

## Cultura associada

Aquesta tomata s'utilitza principalment per a refregar en el pa. També es pot utilitzar per a menjar per a l'amanida durant l'hivern i per a sofregir. És una varietat molt saborosa.

Tradicionalment, es cull el ramellet sencer i es penja en rametes d'armeler.

## Gestió agronòmica

Durant el cicle de cultiu se li lleven alguns xupons però no se li fan podes molt intenses.



# Tomaca de penjar de Vila-real

Varietat tradicional

## Poble on s'ha localitzat

Vila-real

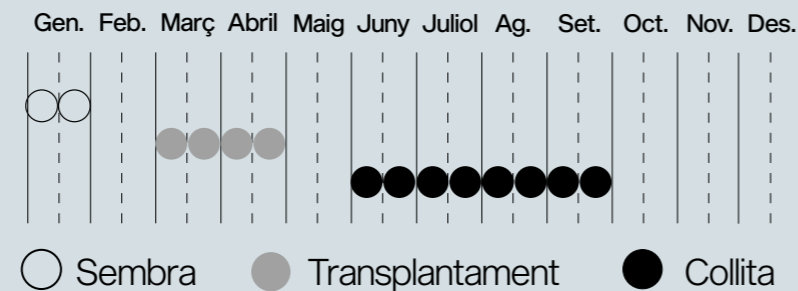
## Donant

Juan Safont Domínguez

Perímetre mitjà del fruit: 12,06 cm

Pes mitjà del fruit: 25,35 gr

## Calendari



## Origen

Juan recorda que quan ell era xicotet son pare plantava aquesta varietat. Ell recorda que aquesta varietat es plantava tradicionalment a la zona de la Plana (Almassora, Castelló, Borriana, Vila-real).

## Descripció

Aquesta tomaca de penjar es caracteritza per tindre el fruit de color ataronjat/groguenc i amb un pessonet en la part de baix. És una varietat amb un sabor molt intens i saborós.

És una varietat molt productiva. És sensible a la tuta, i la necrosi apical (pesseta), i si plou o es rega molt es bada. La planta té fulla ampla (pataquera) i té molt de vigor i creixement poden arribar a 1,5 metres d'altura.

## Cultura associada

Aquesta varietat es menjava sucada en el pa, amanida amb anxoves i formatge, o per a fer sofregit. És una varietat molt condidora per a sucar el pa, en mitja tomaca es pot sucar una llesca de pa.

Tradicionalment, es penjaven en vares d'arbres fruitals posant els pomets en les rametes. Es penjaven i es mantenien durant l'hivern.

## Gestió agronòmica

Aquesta varietat no es desullava, es posaven unes canyes per a sostindre-la i quan anava creixent s'arromanga amunt i se li posa més canyes per aguantar-la. Segons l'informant, amb aquest tipus de gestió fa les tomaques més xicotetes, però més dolces. Es fa el planter a Sant Antoni, a Setmana Santa es trasplanta al cap i a Sant Joan es pot començar a collir fins a setembre-octubre (té el cicle llarg).





# Tomate de colgar de Segorbe

Varietat tradicional

## Poble on s'ha localitzat

Sogorb

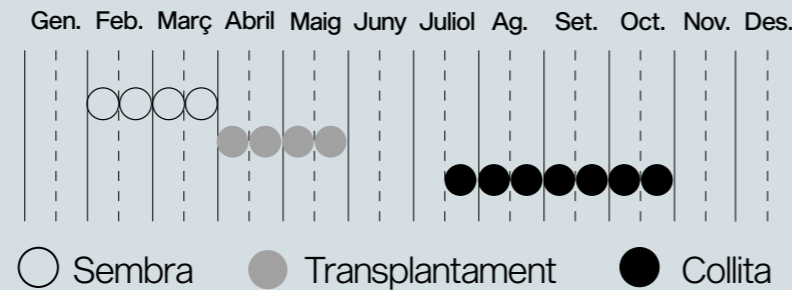
## Donant

José Luis Tortajada Agustí

Perímetre mitjà del fruit: 17cm

Pes mitjà del fruit: 79,11 gr

## Calendari



## Origen

Tradicionalment, aquesta varietat era molt abundant a la zona de Sogorb. A José Luís li va passar la llavor, fa més de 30 anys, la gent major que es dedicava a plantar hortalissa en la zona de Segorbe.

## Descripció

Varietat de tomata de penjar amb fruit arrodonit i color roig opac en madurar. La part de dalt del fruit no arriba a ser roja, sinó més aviat groguenca. La polpa és de color roig intens. És una varietat molt apreciada tant pel seu sabor saborós com per la seua conservació, ja que pot aguantar tot l'hivern penjada fins a abril-maig. És una varietat rústica i adaptada a les condicions climàtiques de Sogorb. És resistent a plagues i malalties. La plaga més important observada és la pudenta. És productiva i els fruits maduren de forma escalonada durant tot el cicle.

A la zona de Sogorb encara hi ha gent que la planta, sobretot la gent major.

## Cultura associada

Aquesta varietat s'utilitza majoritàriament per a refregar al pa i per a fer amanides a l'hivern. És una varietat molt apreciada pel seu bon sabor, pel seu suc i per la seua llarga conservació penjada.

Es cull quan entra en color i es penja. Al principi es revisa cada setmana per a eliminar les tomaques que es podreixen, per tal que no podrisquen a les altres. Pot aguantar fins a abril-maig penjat, cap al final comencen a germinar les llavors dins de les tomaques.

## Gestió agronòmica

Funciona millor plantada cap a la meitat o final de la temporada de la tomaca, així li afecta menys la calor i les plagues. Tradicionalment, a la zona de Sogorb, es tenien penjades amb canyissos al sostre conjuntament amb melons de tot l'any. Se li lleven al principi els xupons i després no se li poda més. Setmana Santa es trasplanta al cap i a Sant Joan es pot començar a collir fins a setembre-octubre (té el cicle llarg).



**Tomates  
d'amanir**



# Tomaca Rosa del Caxol d'Onda

Varietat tradicional

## Poble on s'ha localitzat

Fanzara

## Donants

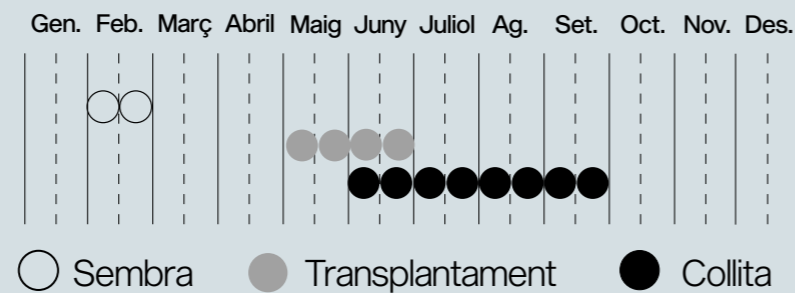
Mari Carmen Taús Estebe i

José Ramón Gavaldà

Perímetre mitjà del fruit: 27,2 cm

Pes mitjà del fruit: 291 gr

## Calendari



## Origen

La llavors se la va donar el Caxol d'Onda, fa més de 40 anys. La llavor era de la família del Caxol, una família molt llauradora d'Onda que es dedicaven a la producció d'hortalissa. José Ramón i Mari Carmen la planten des de fa 20-25 anys a Fanzara.

## Descripció

Tomaca rosa d'amanida de tamany mitjà-gran. Té un color roig rosat intens tant la part externa com la polpa.

Varietat molt apreciada pel seu sabor saborós i intens, dolçor, poca acidesa, carn compacta i pell molt fina. Si es cull madura, no es conserva molt de temps. Té molt poca llavor.

Varietat productiva si va bé l'any i es poda a una guia fins a dalt.

És robusta i resistent a la calor i el fred. És sensible a l'atac de la tuta.

## Cultura associada

Varietat molt apreciada pel seu sabor, la carn compacta i la pell molt fina. Es menja majoritàriament com a tomaca per amanida o per a posar amb ous bullits. També es fa sofregida per a la paella i li dona un color roig al caldo.

## Gestió agronòmica

Necessita una poda de xupons intensa, si no es lleva els xupons els fruits es redueixen molt de tamany.

Tradicionalment, el Caxol trencava quatre tomaques madures en una tina de ferro plena de terra per a fer el planter, quan germinava i tenien un bon tamany les trasplantava al camp a arrel nua.



# Tomata Morà d'Atzeneta

Varietat adaptada

## Poble on s'ha localitzat

Atzeneta del Maestrat

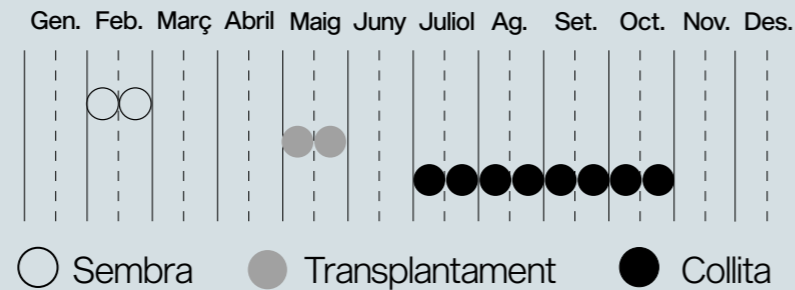
## Donant

Benjamín Centelles Foyes

Perímetre mitjà del fruit: 30,95 cm

Pes mitjà del fruit: 418,75 gr

## Calendari



## Origen

Benjamin planta aquesta varietat des de fa uns 25-30 anys, no se'n recorda qui li va donar la llavor, però la continua plantant perquè funciona molt bé amb les condicions de cultiu d'Atzeneta.

## Descripció

Tomata d'amanida de gran tamany i vistositat. Es caracteritza per tons morats en la pell quan madura i la polpa de color roig intens.

De sabor molt intens i saborós, i de carn molt compacta i pell molt fina. Si es cull madura, no es conserva molt de temps i s'ha d'anar amb especial atenció amb el seu transport perquè no es faça a mal bé. Els fruits tenen abundant llavor.

És una varietat que va de mitjanament a poc productiva dependent de la gestió.

La planta té un creixent molt vigorós en altura i en producció de xupons.

## Cultura associada

Varietat molt apreciada tant pel seu sabor i carn compacta, com pel seu color. Es menja en amanida i s'utilitza també per a fer conserves.

## Gestió agronòmica

Necessita una poda de xupons intensa i es deixa a una guia, si no es gestiona així, es redueix molt la productivitat de la varietat.

A Atzeneta, es fa el planter al febrer, i es trasplanta al camp a primer de maig, i es comencen a collir tomaques a final de juliol principi d'agost.



# Tomate Rambla

Varietat tradicional

## Poble on s'ha localitzat

Sogorb

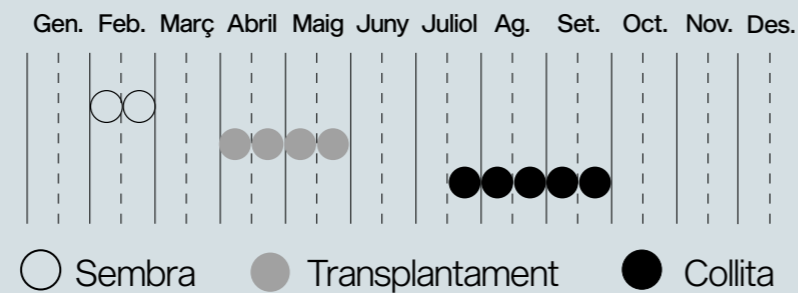
## Donant

José Luis Tortajada Agustí

Perímetre mitjà del fruit: 29,63 cm

Pes mitjà del fruit: 400,24 gr

## Calendari



## Origen

El tio Vicente Pateta es va trobar quan era xicotet una mata de tomates en una rambla de Sogorb (aproximadament fa més de 70 anys). Des d'aleshores va anar seleccionant els fruits de major presència i tamany per a extraure la llavor.

## Descripció

Tomaca amb forma ovalada i de bon tamany, molt saborosa i amb la dolçor i acidesa equilibrada.

Té molta carn i poca llavor.

Planta molt vigorosa i mitjanament productiva. És una varietat robusta, però en els últims anys s'ha observat una major susceptibilitat de la varietat i un major estrés a causa del canvi del règim climàtic.

## Cultura associada

S'utilitza per a amanida pel seu bon sabor i textura, i fins i tot es pot menjar sense amanir-la amb sal i oli.

Durant molts anys, el tio Vicente pateta va anar seleccionant els fruits de millor presència i tamany per a extraure la llavor i va anar millorant la varietat amb els anys. A Sogorb, les tomates d'aquesta varietat es venien directament a la porta de les cases o a la cooperativa. Actualment, encara hi ha gent que planta i conserva aquesta varietat gràcies al fet que el tio Vicente va intercanviar la varietat amb molts productors de la zona, i posteriorment Jose Luís la va portar a diversos intercanvis de llavor i degustacions de tomaca a la comarca de l'Alt Palància.

## Gestió agronòmica

Plantant-la al principi de la temporada dona fruits primerencs, si es planta més tardana dona fruits tardans, però tarden a madurar.

Necessita podar els xupons, i deixar-la a una guia el primer mig metre, si no es gestiona així, es redueix molt la productivitat de la varietat.



Tomates  
pera





# Tomata de la pereta llarga de Vilafranca

Varietat tradicional

## Poble on s'ha localitzat

Vilafranca

## Donants

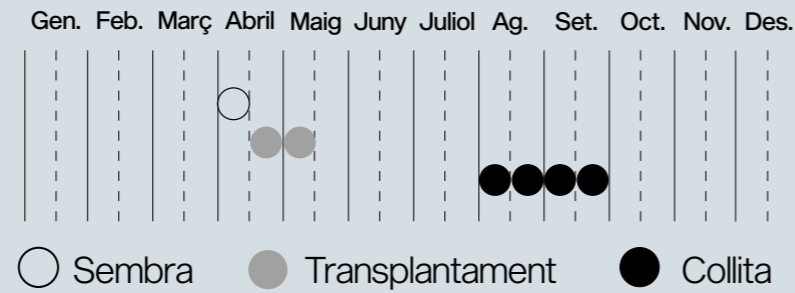
Victor Martí  
i Vicent Garcia Domingo

Perímetre mitjà del fruit: 14,68 cm

Longitud mitjana del fruit: 12,63 cm

Pes mitjà del fruit: 121,33 gr

## Calendari



## Origen

Varietat que ha conservat i mantingut la família de Víctor i Vicent des de fa molts anys a Vilafranca. La llavor la plantaven i conservaven els avis de Víctor, ells se les van donar a les seues filles i d'elles va arribar a Víctor i Vicent. Per a Víctor des de xiquet les tomaques de casa eren allargades.

## Descripció

Tomata de pera que es caracteritza per una forma allargada similar a una pebrera i per un color roig intens. No obstant això, aquesta varietat no produeix tots els fruits seguint el seu patró característic de forma, sinó que té molta diversitat en la forma de tomaques que produeix.

Molt apreciada pel seu sabor molt saborós i intens. Té la pell molt fina, per la qual cosa és sensible als cops i no té una postcollita llarga. Té molt poca llavor.

És una varietat tardana. A Vilafranca maduren totes a la vegada durant el mes de setembre i després normalment es gelen. A altres llocs on s'ha plantat, tenen una maduració des de juliol fins a octubre. És una varietat molt productiva i robusta a les plagues i malalties, però és sensible a la necrosi apical de la tomaca (*Pesseta* o *cul cagat*).

## Cultura associada

Tomata molt apreciada pel seu sabor, i per la seua productivitat i rusticitat. S'utilitza per a fer conserves i també es menja en amanida, on és molt vistosa tallada a rodanxes rodones.

## Gestió agronòmica

Es poden plantar al regadiu seguint un sistema similar a una tomaca d'amanida o al secà. Si es fan al secà, no es poden ni es posa canya, sinó que es deixen rastres i les branques grans que toquen terra s'enterren perquè traguin més arrels. Un desavantatge d'aquest sistema és que els fruits tenen més tendència a encorbar-se i no ser tan rectes quan toquen terra.



**Fesols**

# Fesol de Traiguera

Varietat tradicional

## Poble on s'ha localitzat

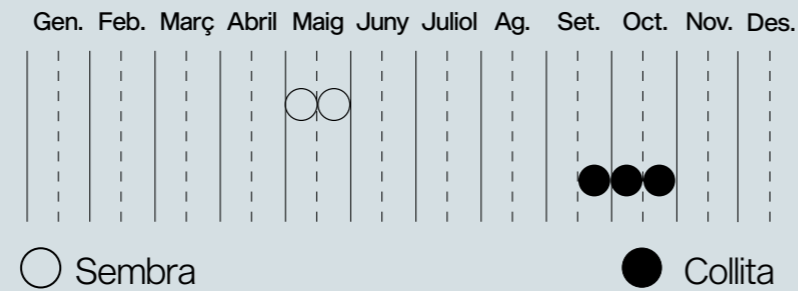
Traiguera

## Donant

Ramón Mampel Dellà

Pes mitjà del fruit: 0,4 gr

## Calendari



## Origen

Ramon va recollir les llavors d'aquest fesol de la gent major del poble de Traiguera que la cultivava de tota la vida. D'aleshores ençà, Ramon l'ha plantat des de fa més de 35-40 anys.

## Descripció

Aquesta varietat es caracteritza per un fesol blanc de tamany mitjà-gran. És una varietat molt productiva i es caracteritza per tindre un creixement de la planta molt vigorós i de gran altura. És una varietat robusta i resistent a plagues i malalties, però és una varietat que es corca amb molta facilitat una vegada collida i necessita un reg abundant per al seu correcte desenvolupament.

## Cultura associada

Aquesta varietat sols es menja com a fesol no com a bajoca tendra, ja que marca el gra ràpidament en la baina. Aquest fesol és molt apreciat pel seu sabor molt saborós i diferenciat, i per la seua textura mantegosa. No es nota pràcticament res la seua pell al menjar, és molt fi.

Per a cuinar-ho es posa a remulla el dia d'abans i augmenta molt el tamany. No és un fesol dur i no necessita excessiva cocció. Si es cuina amb olla exprés, es pot cuinar sense necessitat de posar a remulla. En cuinar es manté el seu tamany i no es redueix molt. Es cuina a l'olla o com a fesol en sal i oli, a la zona de Traiguera també es feien truites en fesols.

## Gestió agronòmica

Tradicionalment, es feia sembra directa, normalment, a la zona d'horta amb reg a manta, amb un marc de plantació de 80-90 cm d'ample per la potència que te la planta. Es posaven canyes molt altes pel seu gran creixement i es reforçaven perquè no tombaren.



**Enciams**

# Encisam masovera o de secà de Vilafranca

Varietat tradicional

## Poble on s'ha localitzat

Vilafranca

## Donants

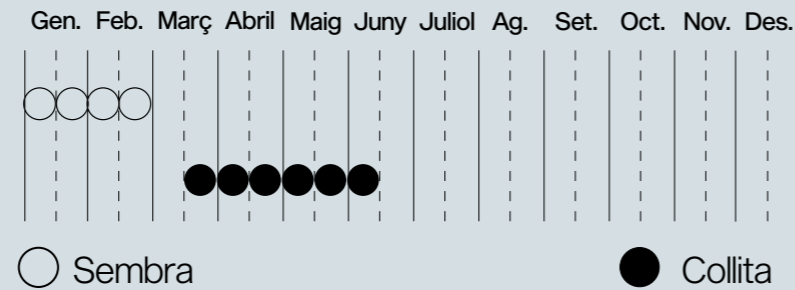
Victor Martí

i Vicent Garcia Domingo

Perímetre mitjà del fruit: 14,68 cm

Pes mitjà del fruit: 121,33 gr

## Calendari



## Origen

Tradicional dels masos de Vilafranca. Aquesta llavor és de la seua família des de fa molts anys, Vicent se'n recorda que la plantaven els seus avis.

## Descripció

Encisam de primavera. La forma típica de la fulla és lobulada de tipus roure. No obstant això, també presenta una gran variabilitat de formes dels lobuls i de les fulles. Es caracteritza per formar un cabdell compacte.

Aquesta varietat té una fulla tendra i molt gustosa, de sabor saborós, fi i molt apreciat, i generalment no amarga. Té bona postcollita, després de ser collida tarda més que altres varietats en pansir-se. Molt robusta i es pot fer al secà, si es rega i es fertilitza pot créixer fins a unes dimensions considerables. A Vilafranca encara la planta molta gent per la zona.

## Cultura associada

Es menja per a amanida i les que sobraven o no es volien es donaven a les gallines.

## Gestió agronòmica

Tradicionalment, a Vilafranca se sembrava a voleo a l'hivern a la lluna vella, per mig de les pataqueres o es feien solcs on es plantava sola, germinava quan s'escalfava la terra i s'ecardava un parell de vegades durant el cicle. Si se sembla en eixa lluna aguanta més a esclatar-se. No se sembla de cara a l'estiu perquè s'esclata ràpidament.



**Carabasses**

# Carabassa de torrar de Betxí

Varietat tradicional

## Poble on s'ha localitzat

Betxí

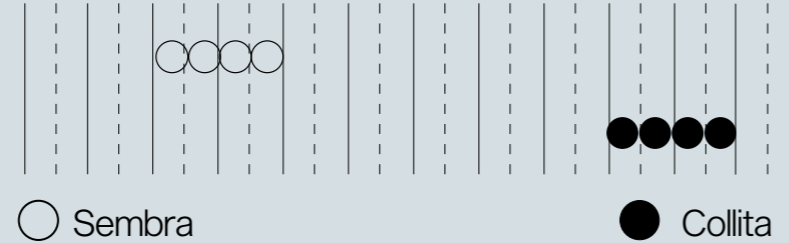
## Donants

Fina Almela Mollar i

Vicente Miguel Alcalà Nebot

## Calendari

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Origen

Varietat tradicional cultivada per la família de Fina Almela, els va donar la llavors son pare. Fina se'n recorda que quan era xicoteta sa mare portava eixa varietat de carabassa al forn. A Betxí se sembrava molta carabassa i cada família conservava la seua llavor.

## Descripció

Aquesta carabassa de torrar és de tamany mitjà i dimensions variables, de pell llisa (no rugosa). És molt dolça, i té una textura cremosa i amb la característica de què es torra prompte al forn. Carabassa. La llavors és de color blanquinós.

És una varietat mitjanament productiva i molt robusta. La planta és molt corredora, creix i es pot arribar a fer molt llarga.

## Cultura associada

Aquesta varietat era molt apreciada per a torrar al forn, per la seua dolçor i textura, i la seua rapidesa per a torrar-se. També es pot fer servir per a fer olla i fer coques de carabassa.

Tradicionalment, es deixava que s'assecara damunt dels cavallons quan la planta moria, i es deixaven als terrats o balcons al sol i serena perquè acabara de madurar, es deia que « les madura la lluna». Per a millorar la conservació es deixen dretes perquè no s'acumule aigua en el pessó.

## Gestió agronòmica

Necessita poc de manteniment i gestió, es cria pràcticament sola. Abans de plantar es tira un bon cabàs de fem de cavall, després es planta la llavor i es va regant, es deixa al seu aire, no la poda.



# Carbassa baconera o de confitura

Varietat tradicional

## Poble on s'ha localitzat

Vilafranca

## Donants

Victor Martí i

Vicent Garcia Domingo

## Informants

Bruno Morraja Deusdad

Julio Monfort Tena

Lupi Trujillo Higuera

Andrés Ripollés Buj

Silvia Guia

Juan Mestre Prades

Manuel Bayot Monforte

Andreu Roig Garcia

Maria Ferreras Arribas

Amparo Bellès Carceller

Així com, les persones assistents al registre participatiu comunitari de la Carbassa baconera o de confitura realitzat el 27 de gener de 2024 a Vilafranca.

## Origen

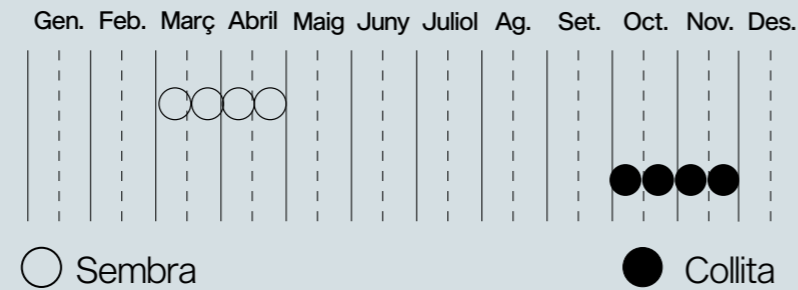
Varietat molt utilitzada tradicionalment a Vilafranca.

## Descripció

Hi ha una gran diversitat de tipologia del fruit i de creixement de la planta. No obstant això, la més abundant i reconeguda és la que té els fruits allargats i el creixement de la planta no és compacte, sinó que s'expandeix (planta corredora).

Aquesta varietat es pot consumir en verd com a carabasseta (carabassí) o madura. En el cas de consum en verd, es van collint els fruits durant tot el cicle per a consum com a carabassetes.

## Calendari



Perímetre mitjà del fruit: 42 cm

Longitud mitjana del fruit: 42 cm

Pes mitjà del fruit: 121,33 gr





# Carbassa baconera o de confitura

Amb aquesta gestió és molt productiva i es poden collir al voltant d'1 i 2 fruits per dia, però és un poc més tardana que altres varietats de mata compacta. Si es deixen madurar, cada planta fa al voltant de 2-3 carabasses en tot el cicle.

Es caracteritza per una planta molt robusta i forta, i moltes vegades les plantes surten dels muntons de compost o carabasses de l'any anterior. És sensible a l'oidi, sobretot cap a final de l'estiu. Si té aigua després d'un atac d'oidi, seca les fulles i trau nous brots a les puntes que continuen produint carabasses.

## Cultura associada

Hi ha molta gent que les continua plantant i collint madures per alimentació animal per a l'hivern (actualment sobretot per a cavalls i gallines, antigament per als bacons), i per a fer confitura per als pastissos de les festivitats de Sant Antoni, la Mare de Déu del Llosar i per a Nadal. Després de collir es posaven als balcons de les cases perquè acabaren de madurar al sol. Posteriorment, es guardaven a la pallissa dretes i posant-les damunt de palla perquè absorbira la humitat i estiguera aïllada. Els anys que plou poc, encara que les carabasses no estiguen ben formades, es conserven més temps que els anys molt plujosos.

Cuinada és molt melosa, ideal per a confitura. Tradicionalment per a fer la confitura, es trossejava la carbassa amb una guillotina, i se li tallava la pell i les llavors. Els trossos de carbassa es ratllaven amb l'ajuda d'una ralladora i s'introduïen dins d'un sac de tela amb foradets xicotets, es posava pes al damunt, i es deixava escórrer unes dotze - vint-i-quatre hores, amb l'objectiu de reduir el temps de cocció. Tradicionalment per escórrer la carbassa s'utilitzaven sacs de tela confeccionats a la indústria del poble. Els trossos de carbassa escorreguts es cuinaven amb mel, i pell de taronja i llima, remenant durant hores i hores, fins que s'aconseguia la textura i color característics. S'usaven cassoles de coure grans per a repartir millor la calor per tota la superfície. La massa dels pastissos es feia en farina, sucre, anís sec i moscatell.

També es pot cuinar en olla, però es desfà totalment en bullir (sols queda la corfa si no s'ha pelat). Una vegada collida es pot conservar tot l'hivern. El més important és no donar-li cops perquè no es podrisca i tinga més llarga conservació.

Quan feien la festa de Sant Antoni o la Mare de Déu del Llosar els xiquets anaven on les estaven preparant a menjar-se les pipes torrades.

En anys que hi ha molta flor, es fan els «badocs» on s'utilitza la flor masculina de la carbassa per a fer una mena de bunyols.

## Gestió agronòmica

Tradicionalment, a Vilafranca es feien al secà i sense molta gestió. Sovint, es posaven als marges dels bancals aterratsats i es dirigia la guia perquè cresquera cap avall, per tal que no envairia altres cultius del bancal. També se sembrava associada a la patata i la seua recollecció es feia en funció de la collita de patata. Nomenant, se sembrava a mà, obrint un clot amb l'aixadeta i posant dos o tres llavors o bé llaurant amb les cavalleries i se sembraven les llavors tirant-les amb la mà.



Elaboració popular de pastissos amb confitura de carbassa a Vilafranca.

W

F

—



# Catàleg del Banc de Llavors de les comarques castellonenques

**Autoria**  
Connecta Natura

**Textos**  
David Navarro Miró

**Disseny Gràfic**  
Iris Verge Ferrer

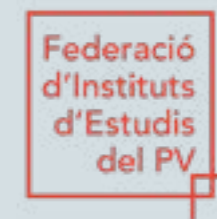
**Fotografies**  
Laura Palau Barreda,  
Iris Verge Ferrer i  
Andrea Sorribes Andreu

**Edició de les fotografies**  
Selene Cebrián Crespo (@selenefotografa) i  
Iris Verge Ferrer

**Impulsa**



**Col·labora**



**Finança**



