

Catàleg del Banc de llavors

de les comarques castellonenques

2^a edició - 2025







Catàleg del Banc de llavors

de les comarques castellonenques



Índex

Associació Connecta Natura	9
Les varietats tradicionals de cultiu: memòria i cultura en perill de desaparició	10
Banc de llavors de les comarques castellonenques	11
Catàleg del Banc de llavors de les comarques castellonenques	12
Varietats adaptades i varietats tradicionals	13
Donants	15
Varietats hortícoles	31
Tomates	35
Tomates de penjar	39
Tomates d'amanir	53
Tomates pera	63
Fesol	69
Enciam	75
Carabassa	79
Carabasseta	85
Panís	91
Guixes	97
Cols	101

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 garantisquen la gestió sostenible i socialment justa dels ecosistemes agroforestals. L'entitat treballa per 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

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'agricultors i agricultores, d'aquells exemplars 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 seua 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 del 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-ne la 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, tot 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, tot 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, tot 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, tot servint de punt de partida i guià per a futurs estudis que segueixen recuperant-les, conservant-les i vulguen recollir-ne els 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 hui 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 bancdellavors@connectanatura.org.

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

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 durant el qual han sigut manejades i seleccionades pels agricultors és suficient per a considerar-les adaptades a les condicions locals de cultiu.

Varietat
tradicional

Varietat tradicional

Considerem varietat tradicional 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, tot 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 infantesa i que es tractava d'una varietat conreada i reproduïda al poble.

Es considera el límit de 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

Any de naixement

1951

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



Ramón Mampel Dellà

Poble

Traiguera

Any de naixement

1953

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



Maria Campos Herrando

Poble

Vallat

Any de naixement

1947

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 família es dedicanva a la terra, tenien cabres, ovelles, llauraven la terra amb matxos, plantaven blat i quereguilles entre d'altres. Maria s'ha dedicat tota la vida a la terra, a segar, a collir olives, garrofes i taronja.



José Luis Tortajada

Poble

Sogorb

Any de naixement

1963

Nascut al Tormo, va viure en diferents llocs d'Aragó, Catalunya i País Valencià, des de fa més de 40 anys, resideix a Sogorb. Des de molt jove, li va cridar molt l'atenció les aus i la terra, i, des de la 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, José Luis 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

Any de naixement

1946

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 o 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 compatibilitzar el treball en la fàbrica amb la terra de la 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

Any de naixement

1943

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

Any de naixement

1955 i 1953

Fina va nèixer i viu a Betxí, de família llauradora. Participava de diverses tasques agrícoles en la producció de taronja de Vicente Miguel. Se sentia molt bé treballant la 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. Vicente 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

Any de naixement
1994

Va nèixer a Vilafranca i ha voltat molt pel món, però sempre torna a viure al 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 experiments i procura la 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 Ramon Gavaldà

Poble

Fanzara

Any de naixement

1945 i 1937

José Ramon 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 s'hi va reformar una casa, que és on viuen en l'actualitat. Tanmateix, no ha tingut cap relació amb la terra: son pare va ser xofer de camió i taxista; fou des que es va jubilar que es va aficionar a l'agricultura. Va 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.

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 fills, ha sigut ama de casa.



Engracia Pérez Collado i Fernando Esteban Martín

Poble

Pavías

Any de naixement

1943 i 1941

Engracia és nascuda a Pavías i es va encarregar durant tota la vida de diverses tasques de l'horta i del camp. Va obrir un bar a Pavías, on es cuinava amb diversos productes cultivats a la localitat.

Fernando també va nàixer a Pavías i ha estat lligat tota la vida a la terra. Ha compatibilitzat la professió d'obrer amb la gestió de les pròpies terres a Pavías i la producció d'hortalisses per al bar. Molt compromés amb el seu poble.



Leon Querol Montanyés

Poble

Albocàsser

Any de naixement

1956

Va nèixer a Albocàsser; de xicotet, a part d'estudiar, ajudava sa mare i son pare a l'horta i els animals. Va treballar a la construcció, en la ceràmica i en carreteres, i, després, va treballar d'agent mediambiental. Li agrada la natura, i durant tota la vida ha mantingut una vinculació molt estreta amb la terra, sobretot amb l'horta i amb el *monte*.



Joaquín Sirvent Tena

Poble
Vilafranca

Any de naixement
1941

Va nèixer i ha viscut sempre a Vilafranca; fins als 18 va treballar al *monte* amb son pare, llaurant, sembrant pataques, fent llenya, etc. Posteriorment, va treballar a l'empresa tèxtil del poble fins a la jubilació. Des de jove, ha tingut afició per la terra i la ramaderia, i sempre ha portat, en el temps lliure, un hort, i ha criat animals per a l'autoconsum.



Francisco José Gimeno Vallés

Poble

Càrrica (Segorbe)

Any de naixement i defunció

1959 - 2022

Bomber forestal de professió, va nèixer el 1959 i va faltar el 2022. Provenia de família agricultora i ramadera. L'avi patern era l'amo del Molino del Mal Pas, i l'antic recader de la vall del riu Chico. En tant que economia familiar domèstica, va cuidar i mantenir els camps, principalment de fruitals, com a font d'ingrés extra familiar i per a autoconsum, especialment els de caqui, cirera, nispro i oliva. La xicoteta horta que mantenia era exclusivament per a consum familiar, i d'espècies que li agradaven especialment, com els fesols de confit, la tomaca i la carabassa. La seua relació amb la terra era totalment d'amor i respecte, i la cuidava en tots els aspectes en els quals li era possible. Va transmetre aquest respecte i amor a l'única filla, que actualment segueix els seus passos, tot transmetent part dels coneixements com a educadora ambiental rural, i en l'agricultura i ramaderia, encara que en menor mesura.

Varietats hortícoles





Tomates





Tomates de penjar





Tomaca de penjar d'Artana-Betxí

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

Betxí

Donants

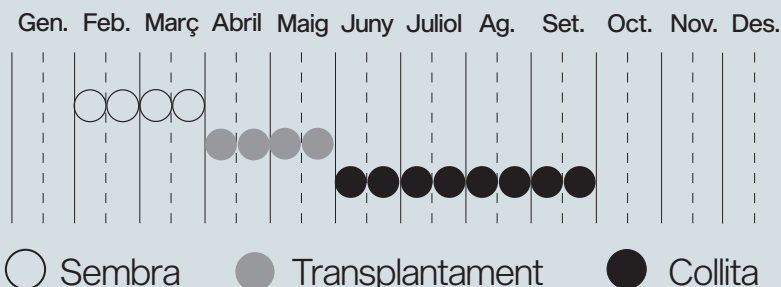
Fina Almela Mollar

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 els 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), de forma ovalada, color del fruit groguenc i polpa de color roig viu. Destaca 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 s'anomena «de fulla pataquera»).

Cultura associada

Es refrega molt bé en el pa (sols queda la pell després de refregar-la-hi) i és molt cundidora, ja que, amb una tomaca, es pot sucocar 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'òbriga i es bade. Per a evitar que s'òbriga es pot collir abans que ploja. No és necessari desxuponar amb molta intensitat.

Varietat adaptada



Tomata de penjar de Vallat

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

Vallat

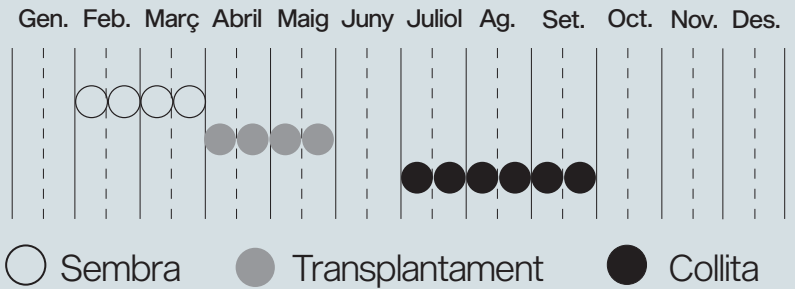
Donant

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 pares i avis.

Descripció

Aquesta tomaca de penjar es caracteritza per tindre un fruit xicotet i arredonit amb una pell grossa que permet conservar-la un llarg temps penjat. És una varietat molt gustosa, molt productiva i resistent a les plagues i malalties, a la vegada que encara la planta bastanta 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 cultivava al secà, però no s'hi feien tan grosses. Tradicionalment, no s'encanyava: se li posava una branca i es tombava damunt, i es llevaven poc els xupons.

Varietat
tradicional



Tomata de penjar d'Atzeneta

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

Atzeneta del Maestrat

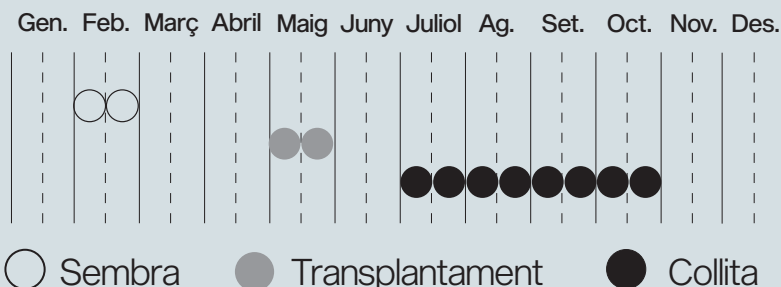
Donant

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 l'amic José Orenga, però no coneix des de quan la plantava ell, 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 molt arrodonit i de color roig viu. És una varietat molt productiva i destaca 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 les tomaques penjades.

Cultura associada

Aquesta tomata s'utilitza principalment per a refregar en el pa. També es pot utilitzar per a menjar 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'ametller..

Gestió agronòmica

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

Varietat adaptada



Tomaca de penjar de Vila-real

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

Vila-real

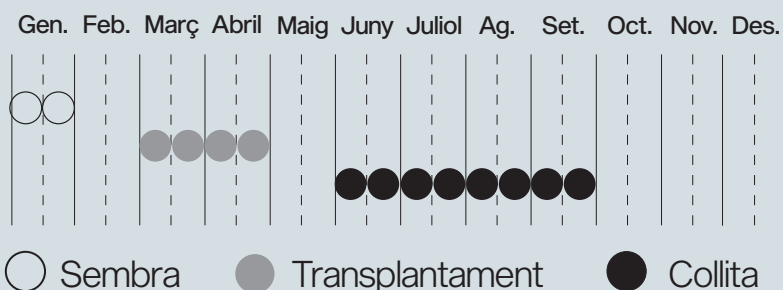
Donant

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 a 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. Pot arribar a 1,5 metres d'alçada.

Cultura associada

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

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

Gestió agronòmica

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

Varietat
tradicional



Tomate de colgar de Segorbe

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

Sogorb

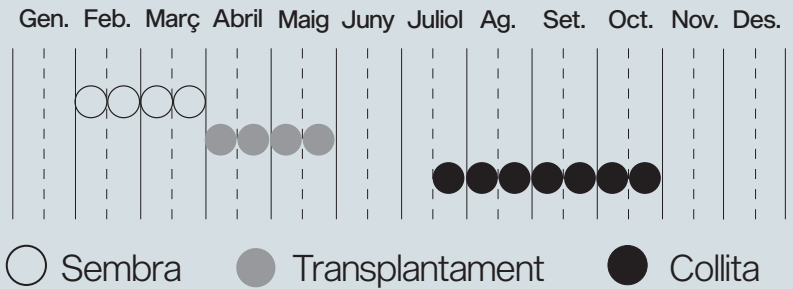
Donant

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 Luis li va passar la llavor, fa més de 30 anys, la gent major que es dedicava a plantar hortalissa a 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 sabor saborós com per la 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 les 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 el pa i per a fer amanides a l'hivern. És una varietat molt apreciada pel bon sabor, pel suc i per la llarga conservació penjada.

Es cull quan agafa 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 tomata, perquè així li afecta menys la calor i les plagues. Tradicionalment, a la zona de Sogorb, es penjava amb canyissos al sostre conjuntament amb melons de tot l'any. Se li lleven al principi els xupons i després no es poda més. Per Setmana Santa es trasplanta al camp i per Sant Joan es pot començar a collir, fins a setembre-octubre (té el cicle llarg).

Varietat
tradicional



**Tomates
d'amanir**





Tomaca rosa del Caxol d'Onda

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

Fanzara

Donants

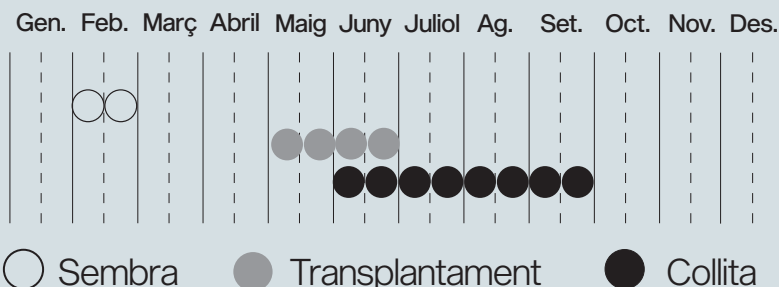
Mari Carmen Taús Estebe i

José Ramon 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 Ramon 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.

Varietat
tradicional



Tomata morà d'Atzeneta

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

Atzeneta del Maestrat

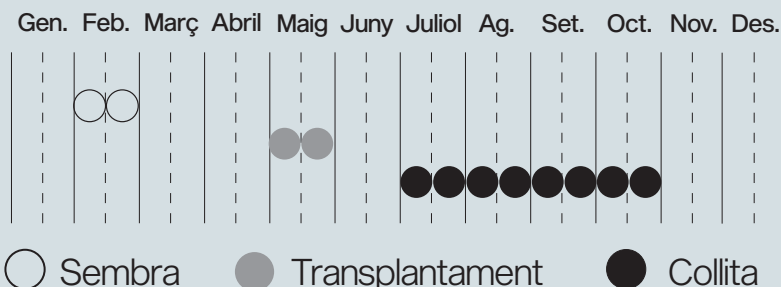
Donant

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.

Varietat
adaptada



Tomate rambla

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

Sogorb

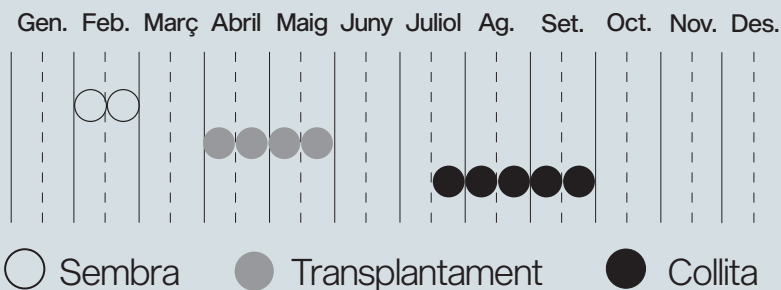
Donant

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 estrès 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 Luis 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.

Varietat
tradicional



Tomates
pera





Tomata de la pereta llarga de Vilafranca

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

Vilafranca

Donants

Victor Martí i

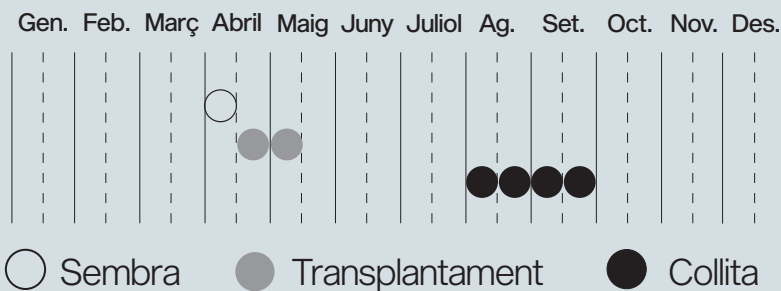
Vicent Garcia Domingo

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 rastreres 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.

Varietat
tradicional



Fesols

Fesol de Traiguera

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

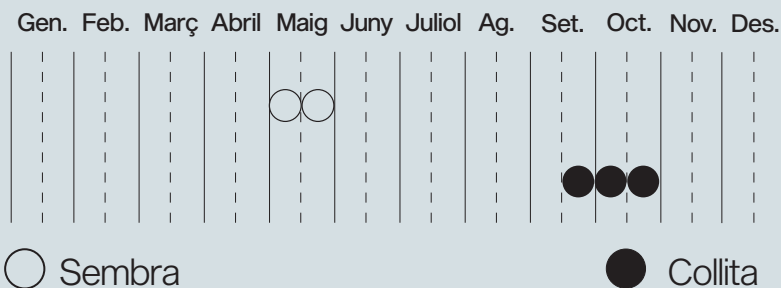
Traiguera

Donant

Ramon 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.

Varietat
tradicional



Alubia del Confit

Any d'introducció al Catàleg: 2025

Poble on s'ha localitzat

Càrrica (Sogorb)

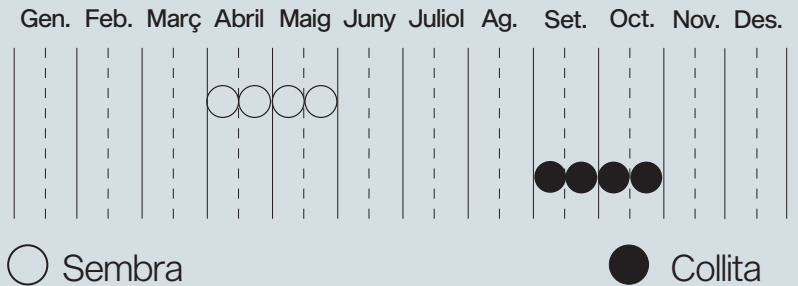
Procedència de la llavor

Francisco José Gimeno Vallés

Donant

Lucía Gimeno

Calendari



Origen

La llavor la va plantar Francisco José Gimeno Vallés durant més de 15 anys. Li la va donar un home major de Viver que la plantava.

Descripció

Aquest fesol es cultivava a alguns pobles de la comarca de l'Alt Palància i era molt apreciat pel seu sabor i textura. No es menja com a bajoca, sinó que es deixa secar com a fesol. Es caracteritza per un fesol de grans dimensions i una planta de mata alta, pel que requereix canyes per a emparrar-se.

Cultura associada

Tradicionalment, es deixava secar el fesol i es guardava en pots de vidre. Es posava amb fulles de llorer o una rameta de lavanda per evitar l'aparició de corcs. També quan es collien i hi havia fesols verds es feien olles que eren molt apreciades.

Per a la seua cocció es caracteritza per ser un fesol que necessita molt de temps d'hidratació (unes 24 hores) i cocció (unes 2 hores), per la qual cosa es coïen sols i es guardaven i després s'afegien a altres plats. Com més temps portava seca, més costa hidratar-la i coure-la perquè estiguera molla. Si està més de 6 mesos seca el temps d'hidratació augmenta fins a uns 3 dies, mentre que si està més d'un any seca és difícil que es quede molla quan es cuine, per la qual cosa les llavors seques de més d'un any s'utilitzaven per a la sembra no per a consum.

Es feien servir en l'olla de cards típica de la zona caracteritzada per l'ús de cards, creilla, alguna verdura de fulla de la temporada i alguna peça de carn. També era típic menjar-les cuites amb oli i sal.

Gestió agronòmica

Se sembrava amb directament als cavallons quan la terra estava de saó. Se sembraven en 2 cavallons paral·lels per a després fer la barraca amb canyes i que s'emparraren.

Es collia la planta sencera quan estava seca, es deixava secar més temps tombades al mateix camp i en acabant es posava una manta de collir olives i se separava la palla del fesol.

Varietat
tradicional



Enciams

Encisam masovera o de secà de Vilafranca

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

Vilafranca

Donants

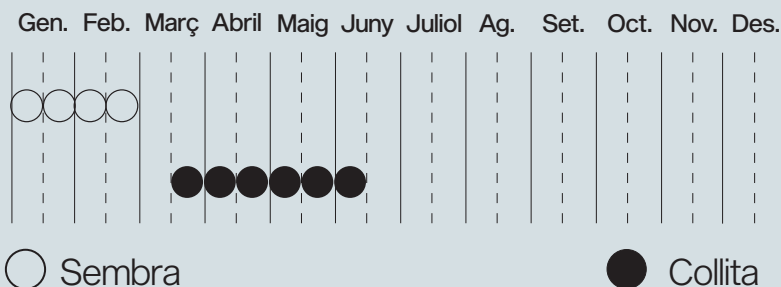
Victor Martí i

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.

Varietat
tradicional



Carabasses

Carabassa de torrar de Betxí

Any d'introducció al Catàleg: 2024

Poble on s'ha localitzat

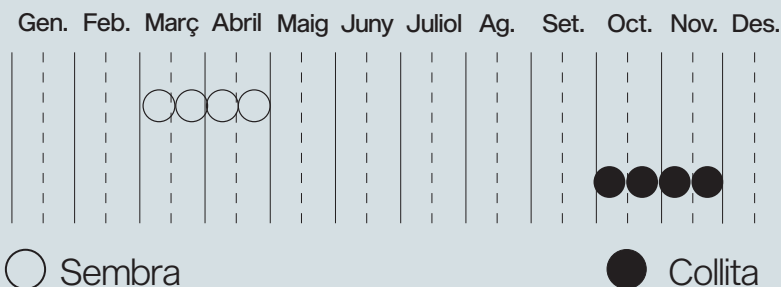
Betxí

Donants

Fina Almela Mollar i

Vicente Miguel Alcalà Nebot

Calendari



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.

Varietat
tradicional



Calabaza de asar de Pavías

Any d'introducció al Catàleg: 2025

Poble on s'ha localitzat

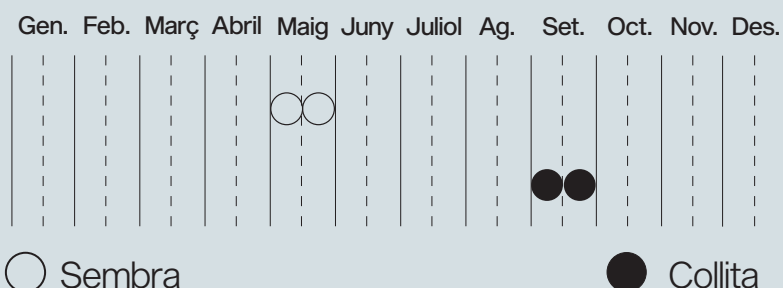
Pavías

Donants

Fernando Esteban Martín i

Engracia Pérez Collado

Calendari



Origen

Varietat de la família des dels seus pares. Engracia i Fernando l'han conservat i han anat seleccionant aquelles més grans i dolces.

Descripció

Carabassa de torrar, que si disposa dels nutrients i aigua en abundància, es fa de gran mida tant de les fulles com de la carabassa.

Cultura associada

Es consumia tant per a postres com per a fer olles. Per a postres, es tallava per la meitat i es coïa al forn, mentre que per a fer olla, s'eliminava la pell i s'utilitzava tallada en trossos. Esporàdicament, les flors s'arrebossaven amb farina i ou i es fregien.

Gestió agronòmica

Se sembrava de forma directa al camp o, per avançar la fructificació, se sembrava en testos a casa i posteriorment es trasplantava al camp. Es plantava als marges perquè no ocupara tot el bancal durant la seua expansió. Tradicionalment, no es feia molta gestió del cultiu. Si en alguna guia hi ha massa carabasses, se li talla la guia perquè s'engrossixen més. Es cullen quan la mata està seca, es porten a cada i es deixen un temps que se sequen.

Varietat
tradicional



Carabassetes

Carbassa baconera o de confitura

Any d'introducció al Catàleg: 2024

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

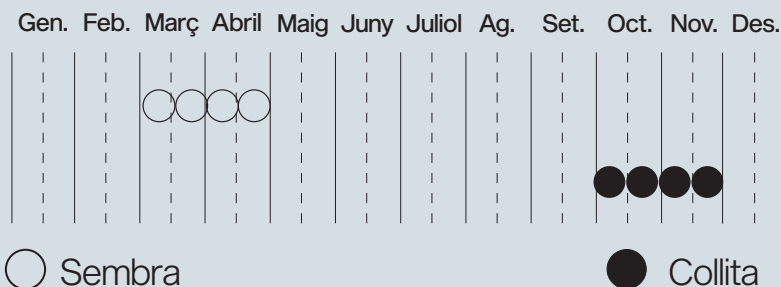
Varietat molt utilitzada tradicionalment a Vilafranca.

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: 2.596 gr

Varietat
tradicional



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 carbasses 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 pastissets 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 pastisets amb confitura de carabassa a Vilafranca.

Panís

Panizo rosero

Any d'introducció al Catàleg: 2025

Poble on s'ha localitzat

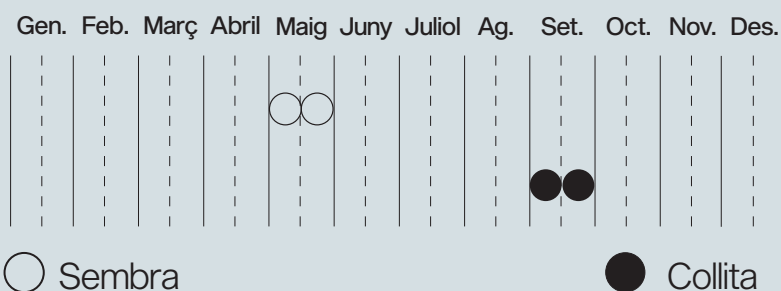
Pavías

Donants

Fernando Esteban Martín i

Engracia Pérez Collado

Calendari



Origen

Varietat de la família des dels seus pares. Engracia i Fernando l'han conservat i han anat seleccionant aquelles panolles que veien més boniques.

Descripció

Varietat de panís utilitzada per a fer rosses. Es caracteritza per un gra arrodonit i menut, segons la varietat pot ser groc o roig obscur. En algunes ocasions, aquest últim, encara que se sembre tot de panís roig sempre apareixen algunes plantes amb panolles amb tots els grans de color groc. El Panizo amarillo rosero, fa les rosses més grans que el Panizo rojo rosero.

Cultura associada

Durant l'hivern es fan rosses tant dolces com salades amb els panizos roseros rojo i amarillo. Les salades es preparaven amb oli d'oliva i sal, mentre que per a les dolces s'utilitzava sucre i oli. També es feia unes postres dolces el "rollo dulce de palomitas", per a la preparació d'estes postres, en primer lloc, es preparaven les rosses dolces amb una olla amb sucre i oli, i s'anaven remenant, una vegada esclatades i fetes rosses, es posaven en un recipient amb un forat al mig i es compactaven. Quan ja s'havia refredat, es treien del recipient amb cura, i s'obtenia unes postres dolces amb forma de rotllo. Tradicionalment, a Pavías, els grans de panís que no esclataven i es feien roses es deien "agüelos" o "agüelitos". Segons les persones informants, el panizo rojo rosero té més grans que no esclaten pel que es queden més "agüelos" i són més durs que en el panizo amarillo rosero. També s'indica que les rosses del panizo rojo rosero són més menudes que en el panizo amarillo rosero.

Per a la seua conservació es fan els "cuelgos" que consistixen a retirar de la panolla la pellerofa i utilitzar-la per a trenar diverses panolles i que siguen més fàcil de penjar.

Tradicionalment per a llavor s'utilitzaven els grans situats al centre de la panolla i descartaven els grans localitzats en les puntes.

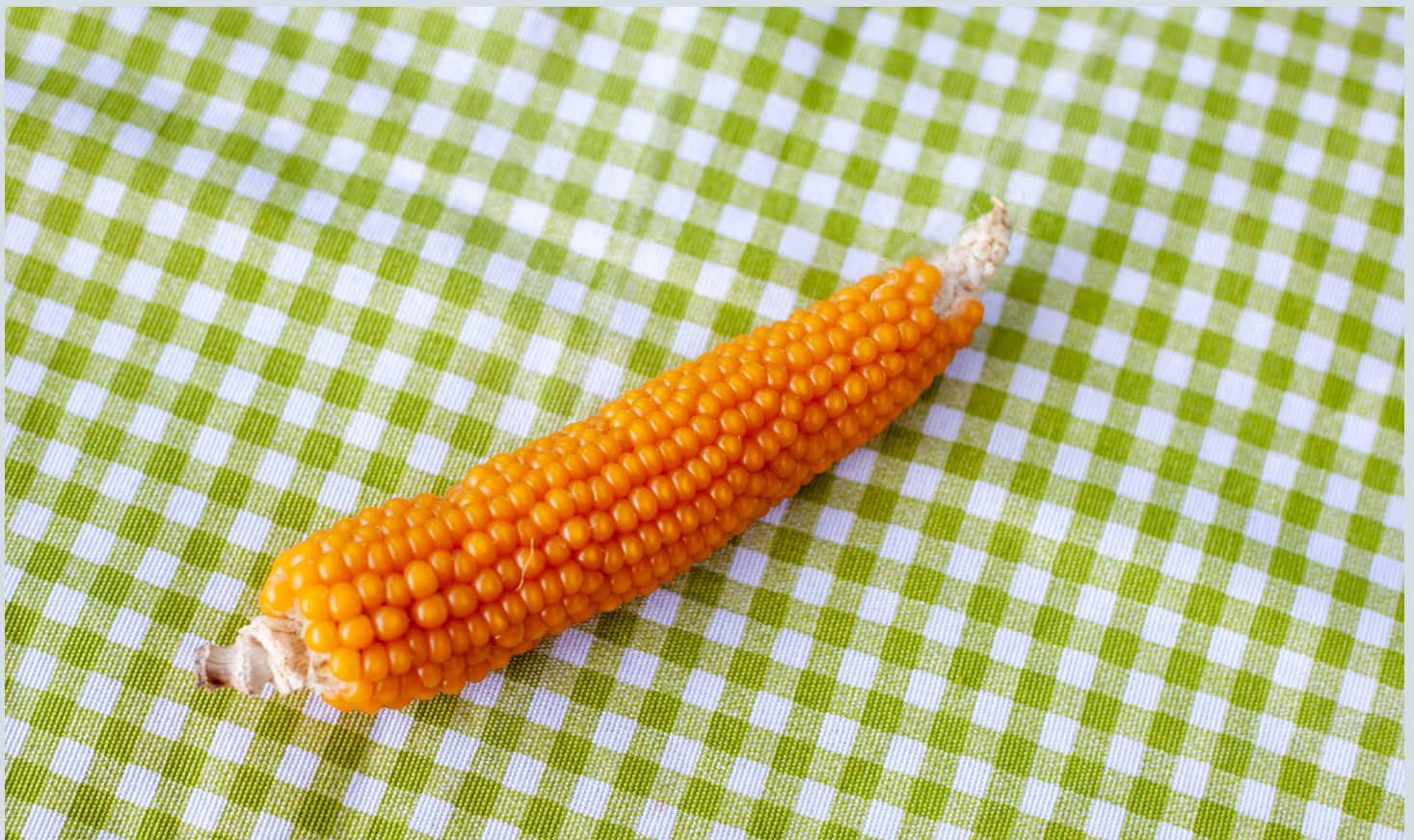
Varietat
tradicional



Gestió agronòmica

Amb bona saó se sembraven a mitja altura dels cavallons. En general té bona germinació i prospera molt bé. Tradicionalment se sembraven 2-3 llavors per colp de sembra. Segons els informants, les plantes s'han de fer un poc de competència entre elles perquè després els grans esclaten millor i facen més rosses. Durant el cicle de cultiu, s'escarda per a eliminar la flora arvense i se "recalza" (aporca) perquè tingues més força i resistència. Si té la fertilitat i l'aigua necessària i s'aporca és una varietat forta que fa bona canya i no necessita tutor per evitar que tombe.

Panizo amarillo rosero



Panizo rojo rosero

Varietat
tradicional



Guixes

Guixes

Any d'introducció al Catàleg: 2025

Poble on s'ha localitzat

Albocàsser

Donant

Leon Querol Montanyes

Origen

Varietat de la família de Leon. Les llavors se les va donar el seu pare i les ha estat plantat durant tota la vida per a donar de menjar als animals.

Descripció

Les guixes són una lleguminosa de mata mitjana-baixa (30- 50 cm. d'altura), molt productiva i resistent al secà. Les guixes van ser un aliment clau per fer front a la fam durant la Guerra Civil i la post-Guerra gràcies a la seua rusticitat. L'any 1944 es va prohibir per al consum humà pel fet que el seu consum excessiu i continuat pot produir una malaltia anomenada latirisme. El latirisme en les dos formes (neurolatirisme i osteolatirisme) es produïx pel consum de llavors o de farina de guixes, especialment quan es realitza de forma habitual i en quantitats elevades. Ambdues malalties tenen caràcter degeneratiu i són greus, no tenen cura i es poden evitar si es controla la causa principal que és ODAP (àcid β -N-oxalyl- α,β -diamino-propionic). No obstant això, en 2009 el Comité Científic de l'AESAN (Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició) va concloure que una possible autorització hauria de limitar el consum de guixes a una ingesta només esporàdica, i de varietats de guixes amb continguts inferiors al 0,15% d'ODAP.

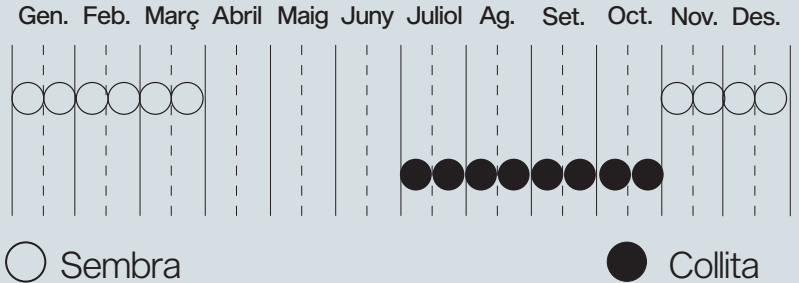
Referència: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/ALMORTAS_CONSUMO.pdf

Cultura associada

A Albocàsser es recorda que este cultiu va ajudar a fer front a la fam tant en la Guerra Civil com a la postguerra, també es recorda com va arribar la prohibició de la seua plantació.

La forma més habitual de consum de les guixes era la llavors seca, moltes al molí i feta farina per a la preparació de les farinetes, que es consumien sobretot a l'hivern. Es deia que com més fina era la farina més bones eixien. La gent les portava al molí d'Ares que feien una moltura més fina. Per a la seua preparació, es posava en una cassola la farina de guixa amb aigua i s'anaven regirant durant hores fins que agarrava la textura característica. Estes farinetes s'acompanyaven amb pa sec i posteriorment torrat. La part més bona i apreciada de les farinetes era el socarrat que quedava a la cassola en què es cuinaven.

Calendari





També es consumien verdes i crues per a amanida, menjades així eren molt dolces. Tradicionalment per a la seua conservació, les llavors es guardaven en un lloc sec i que els donara la llum, però que no els donara el sol directe, d'esta forma no es corcaven i es conservaven bé. La planta seca també s'utilitzava per a donar menjar a les ovelles o porcs, però s'havia de donar poca quantitat perquè donava molta "fortor" o "força" i podia ser perjudicial per als animals.

Gestió agronòmica

Tradicionalment, se sembraven al secà en terres poc fèrtils. Per a la seua sembra, es feien solcs amb els matxos i és distribuïen les llavors, seguidament es tapaven els solcs lleugerament sense que les llavors quedaren massa fondes. Com ocorre amb altres lleguminoses si es planten en un terreny que té massa fertilitat o amb un excés de fertilització, les guixes "se n'anaven d'ufana" o "s'ufanen", és a dir, creix molt la planta i té molt de vigor, però fructifica poc, fa poca llavor.

Es collia la planta sencera abans que s'obriera el fruit i deixara caure les llavors. Una vegada collides, es deixaven secar al sol, i es posaven en sacs i es colpejaven o a terra i es trepidaven, perquè s'obriren els fruits i separar les restes de la planta i el fruit de les llavors.

Cols

Col ferratgera o baconera

Any d'introducció al Catàleg: 2025

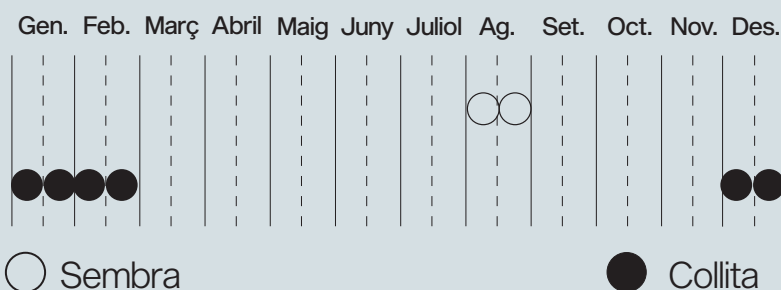
Poble on s'ha localitzat

Vilafranca (Els Ports)

Donants

Joaquín Sirvent

Calendari



Origen

Varietat de la família de Joaquin. Era de son pare i ell l'ha anat conservant durant tota la seua vida.

Descripció

Col amb fulles de gran mida i que no arriba a crear un cabdell com les cols de grum, sinó que presenta unes fulles centrals de menor mida. Les fulles grans s'utilitzaven per alimentar els animals.

Cultura associada

Les fulles externes sols s'utilitzaven per alimentar als animals, mentre que les fulles menudes centrals conegudes com "l'ullet" es consumien per les persones si feia fred i gelava la planta o hi havien rosades importants. Es deia que estes gelades li llevaven l'amargor ("la fortor") i aleshores era una verdura molt apreciada. Per a la seua preparació, "l'ullet" es bullia i després se sofregia. Es recorda com una col amb un sabor més intens que la resta de cols.

Gestió agronòmica

Tradicionalment, se sembraven a la "lluna vella" del mes d'agost, així no s'espigaven. Se sembraven les llavors a boleo en una part del bancal, una vegada germinaven i creixien, s'arrancava i es trasplantava al lloc on es volien deixar per al seu creixement. Esta varietat es plantava al secà de Vilafranca.

Varietat
tradicional









Catàleg del Banc de llavors de les comarques castellonenques

2^a edició - 2025

Autoria: Connecta Natura

Textos: David Navarro Miró

Disseny Gràfic: Iris Verge Ferrer
Maquetació de l'edició: Mónica Segarra Pérez

Fotografies

Mónica Segarra Pérez
Cristina Galindo Gimeno
Laura Palau Barreda,
Iris Verge Ferrer i
Andrea Sorribes Andreu

Edició de les fotografies

Mónica Segarra Pérez, Selene Cebrián Crespo
i Iris Verge Ferrer

Impulsa:



Col·labora:

Federació
d'Instituts
d'Estudis
del PV

Amb el suport de:



