

Varietats antigues de tomàquet del Vallès

Varietats recuperades i degustades durant la
I Fira del Tomàquet del Vallès a Santa Eulàlia de Ronçana.



Varietats antigues de tomàquet del Vallès

El llibret que teniu a les vostres mans vol donar a conèixer algunes de les varietats antigues de tomàquet que trobem al Vallès, recuperades per Llavors Orientals, un grup d'hortolans vallesans amb vocació de recuperar la nostra biodiversitat cultivada hortícola.

Les varietats recuperades van ser degustades durant la I Fira del Tomàquet del Vallès a Santa Eulàlia de Ronçana, el setembre de 2010. L'objectiu d'aquest procés no és tan sols la recuperació d'aquestes varietats, sinó la seva progressiva incorporació als cultius dels productors agrícoles de la zona, al mercat local i, evidentment, als plats de la població del Vallès Oriental.

Aquest procés s'ha portat a terme gràcies a la implicació de Josep Sabater (Pep Salsetes), de Llavors Orientals i de voluntaris de Santa Eulàlia de Ronçana, i ha comptat amb el suport del projecte Rururbal (Programa MED) del Consell Comarcal del Vallès Oriental, de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana i de Slow Food Vallès Oriental.

Fins i tot, volem fer extensiu l'agraïment als pagesos de la zona que han conservat aquestes llavors, ja que sense ells no hauria estat possible gaudir avui d'aquests tomàquets del Vallès.

més
informació


Consell Comarcal del Vallès Oriental

☎ 93 860 07 02

✉ projectes1@vallesoriental.cat

🌐 www.rururbal.eu/barcelona

ROSA "PLE" de Parets del Vallès/Cardedeu



Un bon dia dels anys 60 del s. XX l'Etern Verdguer va agafar la bicicleta i va anar de Granollers, on aleshores vivia, fins a cal Ivo de Lliça de Vall, a comprar unes quantes llavors de tomàquet, a pes, que ells conservaven.

l'origen


Per aquesta feliç circumstància ara podem gaudir d'aquest deliciós tomàquet tipus poma ple amb la seva característica tonalitat rosada, sobretot al cul, i la seva dolçor inoblidable.

Darrerament hem entrevistat al Sr. Ivo Pons que a pesar de la seva avançada edat té el cap clar i bona memòria. De tota manera concretament d'aquest tomàquet no recorda bé l'origen i pensa que ve de Mallorca.

el tast

De les 403 persones que van realitzar el tast, la gran majoria valora el Rosa Ple com un tomàquet aromàtic o molt aromàtic (34,7% i 54,3% respectivament) d'un gust clarament dolç (70,2%), amb una textura carnosa i sucosa (39,7 i 36% respectivament) i que deixa un regust persistent (77,9%).

POMETA de Santa Eulàlia de Ronçana



El planteraire Jaume Flaquer de can Mataporcs, ha conservat aquesta varietat del patrimoni familiar. Molt apreciada pels paladars de les persones que són i han fet arrels a la nostra comarca.

l'origen

Aquest tomàquet el van tastar 417 persones, coincidint la majoria d'elles que es tractava d'una varietat aromàtica (60,7%) o molt aromàtica (25,9%), amb un gust mig (60,7%) o dolç (31,7%) i amb una textura principalment carnosa (46,5) però també sucosa (37,6%). A més, 234 persones van qualificar el seu regust com persistent.

el tast

POMETA de la Garriga

l'origen

Tomaquera molt apreciada arreu, de bona mida i producció, la llavor de la qual ha estat conservada i cedida per Salvador Canyelles i el seu germà, que treballen un hort testimonial a la part alta del terme de la Garriga.

POMETA de Lluís Vila de l'Ametlla del Vallès

l'origen

En Josep Vila, de can Sastre de l'Ametlla, ens ha cedit aquesta tomaquera del seu avi, Lluís Vila, que fa més de 30 anys que es va morir. És per aquest motiu que no podem explicar-ne més coses, encara que ens han informat, darrerament, que aquesta tomaquera procedeix del planteraire de la Garriga, de can Pona. El que sí que podem assegurar és que aquesta variant del pometa o poma ple és molt productiva, de bona mida i sabor exquisit.

Les 293 persones que van tastar aquest Pometa cedit per Lluís Vila, l'han valorat molt positivament. Es considera una varietat de regust persistent (54,6%), de textura carnosa (46,4%), de gust mitjà àcid (50,5%) amb trets dolços (32,4%) i aromàtic (44,4%).

el tast

COR DE BOU de Vacarisses

l'origen

Aquesta llavor va ser cedida per Domènec Camps que la va recollir d'en Salvador Riera, veí originari també de Terrassa, i la va conrear a Vacarisses. Tomàquet molt carnós amb la característica forma de cor vermell lleugerament rosat, llavors molt centrades a l'interior i gust més aviat dolç. És una varietat primerenca.

el tast

Aquest tomàquet el van tastar 81 persones, i com que es tracta d'un tomàquet primerenc i al setembre, quan es van fer els tastos, ja no quedada molta producció. Pel que fa a l'aroma, les opinions són clarament dividides, però la majoria el troba un tomàquet carnós (61,7%), de gust mitjà àcid (40% i 37,5% respectivament) i regust persistent

MONTSERRAT

Aquesta varietat de tomaquera antiga, anterior als actuals híbrids més buits, presenta la seva forma tradicional amb sacsons i tonalitat lleugerament rosada.

Va ser conreada a can Picanyol de Caldes de Montbui.

Varietat molt bé valorada pels participants al tast, unes 329 persones en total. El qualifiquen principalment com un tomàquet de gust mitjà àcid (54,4%) o dolç (29,8%), aromàtic (44,4%) i de textura carnosa (54,9%).

l'origen

el tast

PALOSANTO

de Cardedeu/Argentona

Varietat antiga apreciada a la comarca des de fa molts anys, tal com ens deien a can Gual de Santa Eulàlia. Llavor conservada i cedida per l'Etern Verdaguer i els de ca l'Ànima d'Argentona. Tomàquet ple semblant al fruit del kaki. Bon gust i de mida mitjana.

l'origen

222 persones van tastar aquest tomàquet i el van trobar aromàtic (45,5%), de gust mitjà dolç (45% i 47,7) i textura principalment carnosa.

el tast

TARDÀ

de Riells del Fai

l'origen

Aquesta varietat local conreada a Riells, on gaudeixen d'un microclima, ha traspasat fronteres des de fa temps, ja que ens diuen que al mercat de Vic tenia bona requesta car una clientela fidel l'esperava cada any amb delit. Tomàquet resistent, apte per a climes freds, de bon sabor, conservat, entre d'altres, pel planteraire de cal Ros de l'Ametlla.

Una varietat que ha generat comentaris molt positius. Aquest tardà de Riells, 99 persones de les 191 el troben de gust mitjà (51,8%) i 59 de gust dolç (30,9%), 81 persones de textura carnosa (42,4%) i 68 de textura sucosa (35,6%). Les opinions es divideixen massa pel que fa al seu aroma.

el tast

ROSA DE PENJAR **de Cardedeu**

L'Etern Verdaguer de can Casa Vella de Lluertet, terme de Cardedeu, ha conservat aquesta varietat de tomàquet de penjar de tonalitats rosades. Quan es cull (quan trenca color) té tons verds i rosats, i bo i collit aquests tons van derivant cap al vermell. Un cop penjat i reposat guanya en gust, ja que acabat de collir de la tomaquera té un sabor confús. És molt gustós i quan és madur es frega amb el pa fins la fina pell de fora, i el tenyeix d'un agradable to vermell rosat.

l'origen

TOMÀQUET DE PENJAR **de Castellar del Vallès**

Llavor cedida per Ricard Alcojor de Santa Eulàlia de Ronçana, que la hi va donar la Rosa Maria Torres de can Bogunyà. Molt bona conservació i també suca bé.

l'origen





planters

de varietats antigues de tomàquet del Vallès

Caldes de Montbui

Sebastià Puigdueta

Planter d'Horta
Paratge del Remei, s/n
619 506 893

L'Ametlla del Vallès

Planters Can Ros

Joaquim Bigas Pujadas
93 843 01 29
quimbigas@gmail.com

Santa Eulàlia de Ronçana

Planters Horticoles de Temporada Flaqué

Jaume Flaqué
Can Mataporcs
93 844 89 38



**pro-
duc-
tors**

de varietats antigues de tomàquet del Vallès

Bigues i Riells

Anna Martínez Farnès

Ctra. de Llinars km 22, s/n
Masia Can Camp de Riells
del Fai
93 865 70 91/627 827 943
info@cancamp.org
www.cancamp.org

Teresa Forn i Girbau

Les Ressades
Finca Batlles de Riells
del Fai
93 865 84 34/634 741 646
marta_batlles@hotmail.com

Caldes de Montbui

Can Picanyol Joan Picanyol

Ecoles Pies, 40
93 865 06 38
630 883 099

Cànoves i Samalús

La Tavella

Ctra. de Cardedeu a Cànoves, km 4
672 197 191
info@latavella.cat

Les Franqueses del Vallès

La Verdolaga

Pere Garriga/Alfred Pedrón
Can Tinet, Llerona
636 881 006/606 554 026
info@verdolaga.cat
www.verdolaga.cat

Mollet del Vallès

Associació agroecològica de Gallecs

Porxo de Can Xambrers,
Gallecs
info@aegallecs.cat
www.aegallecs.cat

Santa Eulàlia de Ronçana

El Bruguer Vell

Camí del Bruguer, s/n
609 731 412
info@elbruguervell.com
www.elbruguervell.com

Vallgorguina

Vivers Salicrú

Agricultura Biodinàmica
671 033 213
info@viverssalicru.cat
www.telefonica.net/web2/
viverssalicru



**punts
de
venda**

directa al consumidor

Cardedeu

La Tavella

Mercat municipal de Cardedeu. Local 1 exterior
93 871 20 63
labotiga@latavella.cat

Granollers

**J. Climent
Fruites i Verdures**

Mercat de Sant Carles.
Parades 49 50 - 51
93 870 08 93
696 282 123

L'Ametlla del Vallès

**Autoservei
Ganduxé s.c.p.**

C. de Pompeu Fabra, 17
93 843 29 04
carlesganduxe@telefonica.net

Mollet del Vallès

**Agrobotiga de
Gallecs**

Porxo de Can Xambres,
Gallecs
93 579 09 57

**Fruita i verdura
Boque**

Mercat Municipal de
Mollet del Vallès
Parades 85-86

Santa Eulàlia de Ronçana

La Catxaruda

Camí del Gual, 52
637 956 965
www.lacatxaruda.cat



**res-
tau-
rants**

**on tastar
aquestes varietats**

Santa Eulàlia de Ronçana

El Bruguer Vell

Camí del Bruguer, s/n
609 731 412
info@elbruguervell.com
www.elbruguervell.com

Durant els mesos d'estiu, aquests restaurants incorporaran les varietats antigues de tomàquets a les seves cartes. A partir de juny, hi haurà una llista més actualitzada a la pàgina web:
www.rururbal.eu/barcelona

Cànoves i Samalús

**Restaurant
Can Candelich**

Ctra. BP- 5107, km. 36,5
93 871 45 46/
615 016 425
ccandelich@yahoo.es

Caldes de Montbui

**Restaurant
Mirko Carturan**

C. de Pi i Margall, 75
93 865 41 60
reserves@mirkocarturan.com

**Restaurant
Robert de Nola**

Passeig del Remei, 48-50
938 654 047
www.robertdenola.cat

Llità d'Amunt

**Restaurant
La Cruïlla**

Ctra. de Parets a Bigues,
km 8,5
93 841 62 57
elportal@terra.es
www.elportalvell.es

Granollers

Restaurant La Taverna d'en Grivé

C. de Josep M. de
Segarra, 98
93 849 57 83
tavernagrivé@ya.com

Restaurant Layon

Pl. de la Caserna, 2-3
938 794 082

Restaurant Casa Fonda Europa

C. d'Anselm Clavé, 1
93 870 03 12
reservashotel@casafondaeuropa.com
www.casafondaeuropa.com

Granollers

Restaurant La Gamba

C. Santa Elisabet, 6
938 791 987
lagamba@lagamba.com
www.lagamba.com

Restaurant El Racó de l'Avi

C. Ramon Berenguer III, 21
938 400 302

La Plaça Bar de forquilla

Plaça Major, 7
935 938 863
laplaca-mollet@live.com

Mollet del Vallès

Montmeló

Restaurant Can Major

C. Major, 27
935 680 280
canmajor@canmajor.com
www.canmajor.com

Montseny

Restaurant Can Barrina

Ctra. de Palautordera al
Montseny, km 12.670
938 473 065
info@canbarrina.com
www.canbarrina.com

Parets del Vallès

Restaurant El Jardí

C. Major, 1
935 620 103
eljardi@restauranteeljardi.com
www.restauranteeljardi.com

Santa Eulàlia de Ronçana

Restaurant Can Farell

Ctra. de Caldes a Grano-
llers, km 5,5
93 844 87 07
info@canfarell.com
www.canfarell.com

Restaurant La Mama

Ctra. de Parets a Bigues,
km 12,5
938 446 406
www.restaurantlamama.cat

Palau-solità i Plegamans Vallès Occidental

Restaurant Per Tutatis

C. del Comerç, 1
938 646 799
restaurantpertutatis@yahoo.com

Barcelona Barcelonès

Senyor Parellada

C. Argenteria 37
93 310 50 94

II FIRA DEL TOMAQUET DEL VALLÈS

3 | 17 DE SETEMBRE DE 2011

per a més informació
www.rurubal.eu/barcelona

STA. EULÀLIA DE RONÇANA

al
setembre
el tomàquet
té olor i
té gust

CENTRE CÍVIC LA FÀBRICA



edició



El Vallès Oriental
Consell Comarcal

RurUrban
Tria els teus aliments Decideix el teu territori

col·laboren



Ajuntament
de Santa Eulàlia de Ronçana



Slow Food Vallès Oriental

Llavors Orientals

amb el suport de



L'Europa en Mediterrània
Europe in the Mediterranean



Projecte cofinançat pel Fons Europeu de Desenvolupament Regional

Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional



Diputació
Barcelona

Per a informació més actualitzada sobre l'activitat www.rurubal.eu/barcelona
El Consell no es responsabilitza dels canvis de darrera hora.

Rurubal és un projecte de cooperació transnacional europea, desenvolupat en el marc del Programa MED, que pretén dissenyar una estratègia de governança per al **desenvolupament local sostenible i equilibrat** dels territoris periurbans, a través de la valorització, comercialització i promoció al consum dels recursos agroalimentaris locals.

Pol territorial de Barcelona:

Consell Comarcal del
Vallès Oriental
Diputació de Barcelona.
Àrea d'Espais Naturals
Generalitat de Catalunya.
Departament d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca, Alimen-
tació i Medi Natural