

“DE L’HORT ESCOLAR A L’HORTA DE LLEIDA”



Sessions de formació - Agenda 21 Escolar de Lleida
Regidoria de l’Hàbitat Urbà, Rural i la Sostenibilitat
23 de febrer de 2017

De l'hort escolar a l'Horta de Lleida (1)

Al voltant dels conreus i les varietats

- Quins són els conreus d'una zona? Per què són aquests i no uns altres?
- Què són les varietats d'un conreu i per què n'hi ha?
- Augmenten o disminueixen el nombre de varietats? Per què?
- Què són les varietats tradicionals o locals?
- Les varietats tradicionals de l'Horta de Lleida
- Com triem les varietats del nostre hort?
- Com podem fer un recull de llavors?
- Com podem seleccionar les nostres llavors?

“TREBALLEM AMB VARIETATS TRADICIONALS DE L’HORTA DE LLEIDA”



Agenda 21 Escolar de Lleida
Regidoria de Medi Ambient i Horta
Curs 2012-2013

Les varietats tradicionals locals

Les **varietats tradicionals locals** són varietats que han estat conreades pels agricultors durant segles, que s'han adaptat a les condicions de la seva àrea d'utilització tradicional i que han sobreviscut al pas del temps a base de traspasar el material de sembra de pares a fills.

Malgrat això, en molts casos aquestes varietats s'han vist desplaçades per altres varietats comercials intensives.

- **Com han conreat els pagesos aquestes varietats?**
- **Com han passat de pares a fills?**
- **A quines condicions s'han adaptat aquestes varietats?**
- **Quines altres varietats hi ha ara? Com són?**

Les **varietats locals** presenten molts avantatges:

- Més adaptades a les condicions de cultiu de Lleida
 - Tenen usos i qualitats específics que diversifiquen la base alimentària
 - Tenen diferent sabor, aroma i gust
 - Són altament nutritives
 - Contribueixen a mantenir els coneixements agrícoles tradicionals
 - Augmenten la biodiversitat de l'agrosistema
 - Afavoreixen el desenvolupament de l'economia local.
-
- **Quins nutrients hi trobem, en aquesta hortalissa?**
 - **Com es cuina?**
 - **Què vol dir la biodiversitat agrícola?**
 - **Quina importància econòmica té l'"Horta de Lleida?**

A Lleida, les **varietats locals** són un recurs de gran valor ambiental i un element d'**identitat del territori**, de la **cultura**, la **història** i la **gastronomia** de l'**Horta de Lleida**.





L'estudi de les varietats tradicionals de l'Horta de Lleida

L'estudi de recuperació de les varietats tradicionals ha estat realitzat per la Universitat de Lleida, per encàrrec de l'Ajuntament de Lleida i la Fundació Lleida 21. L'estudi ha estat dirigit per la Dra. Astrid Ballesta i la Dra. Cristina Chocarro, de l'ETSEA, i fins ara hi ha participat 5 alumnes dels quals 3 han realitzat el projecte final de carrera.

Participació de 45 hortolans de quasi totes les partides de l'Horta.

TOMATE DE PENJAR

Código entrada: 15H10
 Código ensayo: V1
 Donante: Biosca
 Procedencia: Horta de Lleida, Partida: Fontanet lo Curt



Características vegetativas

Capacidad germinativa (%): 50,7
 Color hipocótilo: Verde-morado
 Tipo de crecimiento: Indeterminado Altura media (m): 1,59

Tipo de hoja (%)	Estándar	Hirsutum	Patatera
	14,3	14,3	71,4

Long entrenudos: Intermedia Densidad de foliaje: Densa
 Número de folíolos: 14 Longitud hoja (cm): 29,1

Características de las flores

Altura 1er piso productivo (cm): 36,5 Núm. Pisos productivos: 11
 Precocidad de floración (DDS): 71
 Tipo de inflorescencia: Unipara Media de flores/inflorescencia: 28
 Porcentaje de cuajado (%): 26,3



Características del fruto verde

Presencia de espalda (%)	No		Si		Intensidad de espalda (%)				
	No	Si	No	Si		No	Ligera	Moderada	Fuerte
	14,3	85,7				14,3	14,3	57,1	14,3
Color exterior del fruto (%)	Verde claro		Verde		Media frutos/planta: 46				
	14,3	85,7							

Características del fruto maduro

Precocidad de maduración (DDS): 134 Días aproximados de recolección: 63

Peso medio del fruto (g)	Prom.	56,09	D.T.	20,9		
Dimensión del fruto (cm)	Ecuatorial		Latitudinal			
		21,13		14,08		
Forma predominante del fruto (%)	Aplanado		Ligeramente aplanado			
		85,71		14,29		
Presencia de acostillado (%)	No		Ligero	Moderado	Fuerte	Profundo
		-	38,10	47,62	14,29	-
	Cicatriz estilar (%)		Punaforme	Estrellada	Lineal	Irregular
		33,33	42,86	9,52	14,29	
	Color interior fruto (%)	Naranja	Rojo			
	42,86	57,14				
Color del fruto maduro:	7-9		Cicatriz peduncular (cm):	8,10 (pequeña)		
Presencia de agrietado (%)	9,52		Presencia de cuello verde (%)	9,52		
Núm. de lóculos (%)	4 a 6		pH:	3,9		
			Grados Brix:	6,6		
Observaciones:	Sensible a necrosis apical.					
	Conservación: 6 meses					



L'estudi ha permès identificar varies hortalisses de l'Horta de Lleida, tals com la maduixa de Lleida, la carbassa farinetes o el bròquil llucat. En total s'han identificat 130 mostres de diferents cultius (tomàquets, cols, pèsol, mongeta, enciams, cogombres, albergínies, pebrots...), que estan cultivats o havien estat cultivats per pagesos i pageses de l'Horta.

Algunes de les varietats de l'Horta identificades en aquest projecte són: **bròquil llucat, maduixa de Lleida, carxofa de Lleida, la carbassa vaquera, la bleda del país, el pebrot vermell de Gualda, tomàquet punxeta, del país,...**

LLISTAT D'HORTALISSES

Cultiu	Varietat	Característiques
All	Del país	Més alt que altres. De Primavera. Fa poca cabeça. Per all tendre
	Roget o Vermell	Sabor suau
Bleda	Del país o Antiga	Sembrar en lluna vella, si no espiga. Tot l'any
	Moderna	
	Desconeguda	
Bròquil	Alemà	
	Llucat	Fa uns 30 lluquets al votant del principal, d'uns 6 cm. És el més bo.
	Mig temps	Te llucs, pinyeta mitjana i llucs als costats. A Andorra fan brou amb les fulles. Sembrar per St Joan/St Pere i plantar a primes d'agost.
	Roig	Es morat, com les fulles. Una única pinya grossa. Molt bo.
Sant Josep	Uns 15 cm i es menja pe St Josep. És molt bo però es passa ràpid.	
Carabassa	De menjar	Allargada i taronja.
	Farinetes/Setí	Rodona, buida per dins i grossa (10-12kg) Per fer farinetes, molt dolça.
	Vaquera	Molt grossa. 60-70 kg i buida per dins. Color gris i molt arrugada. Per menjar, per fer farinetes. Donaven a les vaques. No resisteix el fred. Collita de maig a setembre amb el peduncle.
Card	Desconeguda	Sense fulles, es menja el tronxo. Típic de Nadal. Collir llavor al juliol
Carxofa	De Lleida	Sempre va fent llucs. Te les fulles llises. Quan s'arissen, és que han degenerat. Poc productiva. Espiga a l'estiu. Molt bona.
Ceba	Bavosa	10 cm, blanca i forma allimonada. Pell una mica rosada. No pica
	Blanca	Per fer ceballots (calçots). Blanca.
	Estiu	
	Valenciana	
Cogombre	De sempre	Molt gran, verd massa fort, dolç. Plantar al abril. Menjar en vinagre. Molt resistent a plagues i malalties
	Espanyol	Petit i molt ratllat. Poca producció
	Llarg/corda	Gran, pell suau, bo. Fa molta llavor.
	Pell de	Com un pepinillo gran

Comencem pel bròquil llucat



BRÒQUIL LLUCAT



Ajuntament de Lleida

BRÒQUIL LLUCAT



El bròquil llucat s'ha cultivat a l'Horta de Lleida des de sempre, tot i que darrerament el conreen pocs agricultors. Aquest bròquil, en comptes de fer una sola pinya al mig de la planta, en fa diverses de petites.



Se sembra a principi d'agost, es trasplanta entre setembre i octubre i es cull entre els mesos de gener i maig. Si es vol guardar la llavor, s'ha de deixar florir i collir pels volts de Sant Joan.



A la cuina, es trien les "pinyetes" que, amb les fulles properes més tendres, caracteritzen aquest plat. Un cop triades, es renten i es bullen lleugerament. Saltat amb una mica de cansalada, és un plat senzill, però delicat i exquisit.



El bròquil llucat que teniu entre les mans ha estat sembrat per la família Valls (Hortivalls), amb la llavor que guarden any rere any als seus horts de la partida de Serrallonga.

És un ocell? És un avió? No, és un superaliment! Efectivament la frase del més famós dels superherois es pot aplicar a aquest vegetal amb qualitats nutritives excepcionals

Es tracta d'una verdura de la família de les cols molt rica en fibra, baixa en calories i amb una gran quantitat de vitamines, minerals, antioxidants i principis actius anticancerígens. Considerada una de les hortalisses que conté més quantitat de nutrients per unitat de producte comestible; d'aquí ve que l'anomenem superaliment.



<http://www.etselquemenges.cat/rebot/el-broquil/>

- Potser us sorprèn però el bròquil poc cuinat -menys de 10 o 15 minuts- conté més vitamina C que la fruita cítrica. Tenim el doble de vitamina C en el bròquil que en la mateixa quantitat de taronges. La vitamina C ens pot resultar molt útil quan estem refredats i, a més, ens ajuda a absorbir el ferro de la dieta.
- També conté vitamines del grup B, com l'àcid fòlic (**B9**), que és molt important durant l'embaràs, i lactància i la tiamina (**B1**) i la niacina (**B3**), que intervenen en el bon funcionament del sistema nerviós.
- És una bona font de **provitamina A** (betacarotè) que és important per al bon funcionament de les cèl·lules de la pell, dels ossos, de les mucoses i de la vista.

<http://www.etselquemenges.cat/rebost/el-broquil/>

Del contingut en minerals destaca el potassi i les quantitats significatives de calci, magnesi, ferro i sofre.

- El potassi intervé en la transmissió i generació de l'impuls nerviós i en el funcionament de l'activitat muscular.
- El bròquil és una de les millors fonts vegetals de calci en té més que la llet de vaca i conté magnesi que és molt important per assegurar que el primer s'absorbeix correctament.
- El ferro és imprescindible per combatre l'anèmia i com que en el bròquil també hi ha vitamina C encara s'absorbeix millor.
- Els compostos **rics en sofre**, que donen el sabor tan especial al bròquil són els responsables de facilitar els processos depuratiu del fetge, i formen part d'alguns aminoàcids (els maons de les proteïnes).

<http://www.etselquemenges.cat/rebost/el-broquil/>

Presentació a l'ESC La Mitjana



Octubre 2012

ESC FEDAC Lleida

“Avui hem plantat a l’hort del nostre pati el planter de bròquil llucat que ens van regalar a l’acte de signatura de compromís de l’agenda 21 escolar de Lleida. Aquest tipus de bròquil s’ha cultivat a l’Horta de Lleida des de sempre, tot i que darrerament el conreen pocs agricultors. En tindrem cura i aviat ens el podrem menjar!!”



ESC Riu Segre

El bròquil llucat és una espècie de cultiu autòcton de les terres de Lleida. L'agenda 21 va oferir aquest planter a les escoles de Lleida. L'Escola Riu Segre va plantar aquesta espècie al seu hort escolar junt amb bròquils i cols d'altres tipus per tal de poder fer un estudi i comparació dels exemplars amb el seu alumnat. Els vam plantar a l'octubre i se n'ha fet la collita al mes de març. Un cop recollits els alumnes van treballar diferents receptes on el bròquil era l'ingredient principal.



26/10/12 - Cultius tradicionals de l'Horta de Lleida

La gent de l'Agenda 21 ens ha donat **bròquil llucat**. Aquesta hortalissa sempre s'havia cultivat a Lleida, però actualment poca gent la conrea. La diferència d'aquest bròquil és que fa diverses pinyes petites enlloc d'un sola al mig de la planta.

Cal semblar-lo a l'agost i trasplantar-lo entre setembre i octubre. El que han fet els nens i nenes aquest octubre és **trasplantar** el bròquil llucat.

El collirem entre gener i maig. Si el deixem florir, per Sant Joan tindrem les llavors.

Tenim un petit problema, sembla que als moixons els agraden molt les fulles del bròquil llucat.



15/11/12 – Com està el bròquil Ilucat?

El 26 d'octubre a l'entrada **“Cultius tradicionals de l'Horta de Lleida”** vam donar un cop d'ull a la feina de **trasplantar-lo** al nostre hort. El problema era que als moixions els agraden molt les fulles tendres del **bròquil Ilucat**. Ràpidament, amb pals, plàstics i papers vam fer uns improvisats espantaocells perquè ajudessin a créixer aquesta hortalissa tradicional de l'Horta lleidatana.

Sembla que alguns podran fer-se grans.



Podrem tastar
el bròquil Ilucat?

23/11/12 – Sense tomateres

Les nenes i nens de l'escola ja han arrencat les tomateres. Els nostres horts enfilen la tardor. En el del mig encara no hem sembrat res. Als altres ja podem veure com els **espinacs** comencen a créixer. Els **alls** també inicien el seu camí fins a ser uns magnífics alls tendres. El **bròquil llucat** que vam trasplantar ha superat la golafreria dels moixons que se li menjaven les fulles tendres. La boira inunda els nostre horts.



09/01/13 – L'hort gebrat

La tornada a l'escola després de les vacances de Nadal ha estat moooooolt freda. La boira i les baixes temperatures han deixat els espinacs, alls tendres, cebes, bròquils llucats,...coberts de **gebre**. Algunes nenes i nens deien que estava nevat. El gebre és una colla de **cristallets de glaç** procedents de la boira que quan fa molt fred es dipositen sobre les plantes i les arestes dels objectes.



L'hivern omple els horts de l'escola Sant Jordi

20/01/13 – Cavar per recalçar

Cal recalçar els bròquils llucats, però abans hem de treballar la terra. Al moure la terra amb l'aixadeta (**cavar**), totes les males herbes moriran i podrem recalçar els bròquils llucats més tard. **Cavant** impedim que les males herbes es facin grans.



Esperarem uns dies i descobrirem la feina de recalçar. Sempre hi ha feina al nostre hort.

29/01/13 – Després de cavar, cal recalçar

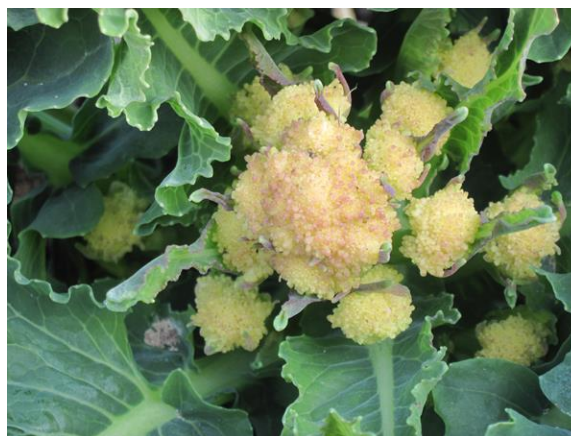
Ara que ja hem **cavat** i a la terra no queda cap mala herba, tenim l'hort preparat per **recalçar**. Amb l'aixada iguaem la terra per poder afegir l'**adob** que ajudarà a alimentar els bròquils llucats. Quan ja hem repartit l'adob al voltant del bròquil llucat, amb l'aixada amunteguem la terra adobada al voltant de la tija que ha de quedar ben tapada fins arribar a les fulles.



Ara ja Esperarem uns dies i descobrirem la feina de recalçar. Sempre hi ha feina al nostre hort.

27/02/13 – Mireu el bròquil Ilucat!

Ara que el fred ens deixa molt clar que estem a l'hivern, si doneu un cop d'ull al nostre hort tindreu una sorpresa. El **bròquil Ilucat** comença a demostrar que creix sense problemes...



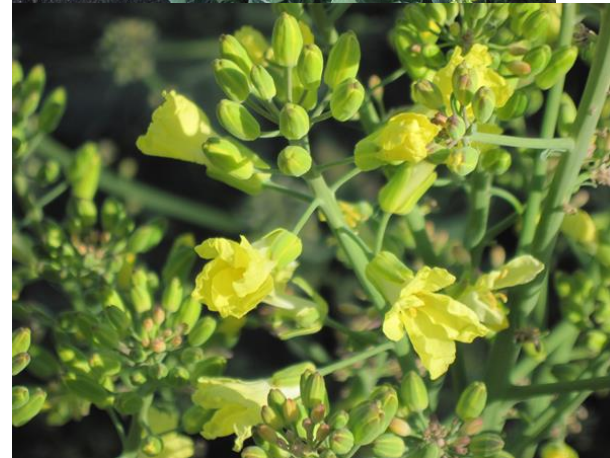
19/03/13 – I els nostres bròquils llucats?

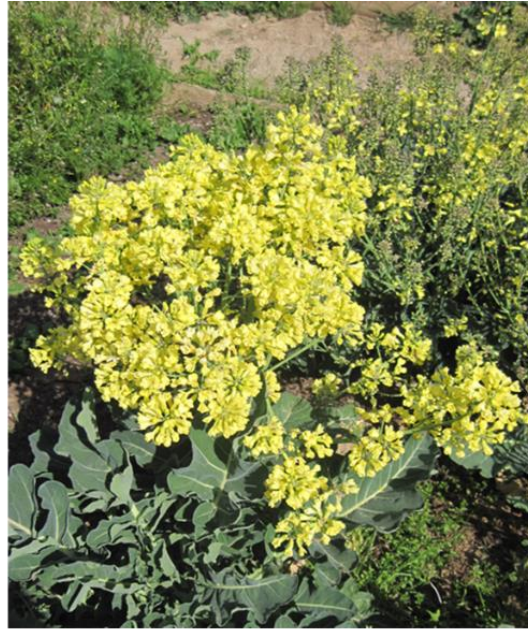
Si doneu un cop d'ull a l'hort de l'escola veureu que els bròquils han canviat molt. Es diu bròquil llucat perquè en lloc de ser una pinya única, està format de molts llucs que acaben en una petita pinya. Quan tenen un color marró-vermellós, ja no són bons per menjar, han perdut la qualitat del bròquil. Com podeu veure a les fotografies fetes amb la lupa binocular, la part marró-vermellós no és altra cosa que la poncella de la que sortirà una flor i les llavors posteriors.



03/04/13 – Les flors del bròquil llucat

El mes d'abril ens ha regalat la floració dels nostres bròquils llucats. A les fotografies podeu veure com s'obren les primeres flors... Però en queden moltes més! Intentarem tancar el cicle recollint les llavors que ens donaran aquestes flors, per sembrar-les a finals d'estiu.





**Continuació del treball
a l'ESC Sant Jordi**



Trasplantem el
bròquil llucat i
vivim tot el procés
de la planta, fins
que la mengem.

Bròquils amb denominació d'origen

“Quina diferència hi ha en què siguin i no siguin originaris de Lleida? (Àngela)”



Els bròquils lleidatans han crescut

“Són la mateixa hortalissa o són diferents? (Maria Helena)”



Bròquils Ilucats

“Quina diferència hi ha en què siguin i no siguin originaris de Lleida? (Àngela)”



Continuem amb la maduixa de Lleida



MADUIXA de LLEIDA

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida

MADUIXA de LLEIDA



La maduixa de l'Horta de Lleida és petita i delicada i quan la tastis sabràs perquè és tan apreciada. Els pagesos la van deixar de cultivar degut a que es malmet aviat, però el seu gust ha fet que encara la trobem en alguns horts.



La pots plantar en un test o al terra. Si la vols reproduir, a la tardor has d'agafar els estolons i fer-los arrelar.



La maduixa de l'Horta de Lleida és de temporada, es cull el mes de maig durant aproximadament 15-30 dies.



La maduixera que teniu entre les mans l'ha cultivat any rere any en Tomàs Ollé, al seu hort de la Partida de Marimunt.

Cursos 12-13, 13-14, 14-15 i 15-16

ESC Riu Segre



Cursos 12-13 i 13-14

EBM Raimat



ESC Magí Morera



Provem gustos nous

Bròquil i maduixot plantem;
l'observem, l'estudiem i el tastem

Les varietats locals... A Lleida Arreu



Tomates de la Noguera



Pomes de muntanya de la Val d'Aran



Pomes al Mercat d'Olot

Cultures Trobades – Slowfood Lleida

c/ Barcelona 72 – Balaguer

A/e: trobades.slowlleida@gmail.com

Tel. 625658265 – Gerard Batalla

<http://www.culturestrobades.cat>

- Catàleg de llavors del país
- Catàleg de fruiters

Nº llavors/sobret (aproximat):
TOMATES: 100-150
ALBERGÍNIES: 150-200
PEBROTS / BITXOS: 100-150
MELONS / COGOMBRES: 50
BRÒQUIL: 200-250
ENCIAM / ESCAROLA: 200-250
CARABASSA / CARABASSÓ: 20
MONGETA: 50
CEBA: 200

On comprar-ne?

- Fira Natura
- Cultures Trobades – Local de L’Amanit – Balaguer
- Montalegre – Avda. Catalunya, 2 – Mollerussa
- La Botiga de Saó – Riu Ebre, 7 – Cappont (Lleida)
- Punt Eco – Sot de Fontanet, 7 – Lleida, <http://www.punteco.cat/>

Planter de varietats tradicionals


- Hortalisses i planters “L’Horta d’en Lluís” – La Ràpita
- Can Carabassa – Partida Montcada 34 (Camí del Pla de Gualda) (bròquil llucat)
- Pere Saüch – Vilanova de Bellpuig

TOMATA ROSA D'ALBESA	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Albesa.	
Tomata rosada, de mida gran, una mica aplanada, dolça i aromàtica, plena i carno-sa. Poc o mitjanament productiva.	
Per amanir i sucra pa. Per fer conserves d'alta qualitat.	

TOMATA TRUMFERA	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Balaguer.	
Tomata rosada, petita, rodona. Molt bona, dolça i sucosa. Poc productiva. Fulla ampla, recordant la patatera.	
Per amanir i sucra pa.	

TOMATA POMETA	<i>Solanum lycopersicum</i>
Procedència: Planters Bori de Bellpuig.	
Tomata roja, verdejant vora el mànec, mitjana, fent uns 4 lòbuls. Bona, semi-buida i molsosa. Molt productiva, fins la tardor. Tendència a fissurar-se.	
Per fer conserva i amanir.	

BITXO DE TIURANA	<i>Capsicum annuum</i>
Procedència: Ponts	
Bitxo verd i després roig, llarg i de mida mitjana. Dolç (gens picant).	
Adobat en vinagre i vi blanc s'utilitza com acompanyament de plats diversos. També pot fer-se fregit.	

BITXO QUEROLET	<i>Capsicum annuum</i>
Procedència: La Sentiu de Sió.	
Bitxo roig, petit, llarg i estret. Molt picant.	
Com a condiment.	

ESCAROLA CABELL D'ÀNGEL	<i>Chicorium endivia</i>
Procedència: Artesa de Segre i Bellpuig.	
Escarola de fulla molt arriçada, blanca quan cabdella. Molt poc amargant i ferma abans de l'hivern, dolça i tendra després dels gels.	

BRÒQUIL VERD	<i>Brassica oleracea</i>
Procedència: Balaguer	
Bròquil groc-verdós ben apinyat.	
Collita abans de Sant Josep.	

BRÒQUIL DE POM TARDÀ	<i>Brassica oleracea</i>
Procedència: Balaguer.	
Bròquil ben apinyat de color blanc-groguenc.	
Gustós.	
Collita: primera quinzena d'abril.	


ALBERGÍNIA LLARGA	<i>Solanum melongema</i>
Procedència: Balaguer.	
Albergínia negra, llarga i una mica inflada.	
Per escalivar i samfaina.	

ALBERGÍNIA DE METRE	<i>Solanum melongema</i>
Procedència: Linyola.	
Albergínia negra i molt llarga i estreta. Molt tendra, tarda a endurir-se. Amb poca llavor.	
Molt bona per escalivar.	

CEBA DE COLL DE NARGÓ	<i>Allium cepa</i>
Procedència: Coll de Nargó	
Ceba rosada, allargada i de mida gran. Poc picant i molt aromàtica.	
Per menjar crua en amanida. Aporta un gust intens en sofregits i plats cuinats.	

CARABASSA DE CEL	<i>Cucurbita maxima</i>
Procedència: Horta de Balaguer.	
Carabassa gran, rodona i aplanada, amb gallons, de pell clara i carn de color carabassa. Gustosa i moderadament dolça.	
Per fer farinetes, bullits o cuinats.	

Presseguers



Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
MANOLITO	Agost. Carn groga i mida mitjana-petita. Molt apreciat als 80's. Origen: Ivars de Noguera	GF-305	Test	12 €	± 10
		GF-677	Ull adormit ECO	6 €	± 40
 PAVIA DOLÇ	Primers d'agost. Carn blanca. Dolç, sense acidesa. Origen: Balaguer, la Noguera	GF-305	Test ECO	12 €	± 10
		BOGA	Mig setembre. Mida gran. Carn groga i ferma. Origen: Ivars de Noguera	GF-305	Test ECO

CULTURES TROBADES | PLANTES DE VIVER 2016

Pruneres

Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
 MIRABOLÀ DEL PRAT	Finals de Juny. Rodona. Petita i roja. Origen: Lleida	Mirabolà	Arrel nus ECO	7 €	± 10
		CLÀUDIA	Agost. Verd-groga. Molt dolça. Origen: Gerb, la Noguera	Mirabolà	Arrel nus ECO
DE LLEIDA	Úila. Bona per menjar i apta per assecat. Origen: la Sentiu de Sió, la Noguera	Mirabolà	Arrel nus ECO	7 €	± 30

CULTURES TROBADES | PLANTES DE VIVER 2016

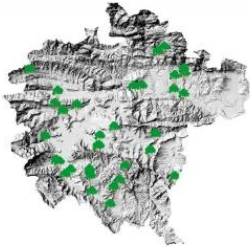
Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
 FARRÉ	A partir de mig setembre. Mida gran. Carn groga i ferma. Gustós. Origen: Ivars de Noguera	GF-677	Ull adormit ECO	6 €	± 40
		GAVATXÓ DE GERB	Groc. Agost. Carn de préssec amb pell de nectarina. De mida petita però molt gustós i aromàtic. Origen: Gerb, la Noguera	GF-677	Ull adormit ECO
PAVIA D'ALBEROLA	Blanc de carn i de pell. Aromàtic. Dolç i amb bona acidesa. Setembre. Origen: Balaguer, la Noguera	GF-677	Ull adormit ECO	6 €	± 40
PLÀCID	Mig octubre. Carn groga i ferma. Pell groga amb galta roja. Origen: Ivars de Noguera	GF-305	Arrel nus Test ECO	7 € 12 €	± 10
 GARROFAL DE LLEIDA	Dolça i amb bona acidesa. Cruixent. Apretada. Origen: Balaguer, la Noguera	Franc	Arrel nus / test ECO	7/10 €	± 10

Finques col·laboradores

Per aconseguir que la conservació de les varietats de fruiters sigui realment efectiva cal assegurar-ne el manteniment en el major nombre d'indrets possibles.

Al llarg dels anys en què ha funcionat el centre, nombroses persones s'han mostrat interessades en poder plantar varietats d'arbres fruiters en les seves finques. Així va néixer el projecte de finques col·laboradores del qual, avui, en formen part 30 finques situades a la comarca de la Garrotxa.

Situació de les finques col·laboradores a la comarca de la Garrotxa



Si ets de la Garrotxa, tens una finca i vols conservar varietats tradicionals d'arbres fruiters, posa't en contacte amb nosaltres!

On estem?

Can Jordà
17811 Santa Pau (La Garrotxa), Catalunya.
Tel: (+34) 972 264 066. o/e: cebasso@oencat.cat



Si vols més informació...

- Secció sobre el CCPC al web del Parc: bit.ly/CCPC_CanJorda
[facebook.com/INZonaVolcanicaGarrotxa](https://www.facebook.com/INZonaVolcanicaGarrotxa)
- Centre de Documentació, físic i virtual, del Parc: <https://doh.com/CCPC/CCPC/US>
- Visites concertades i consultes:
Tel: (+34) 972 264 066. o/e: ayrprobol@oencat.cat
- Casal dels Volcans (Oficines de Gestió i Centre d'Informació / Minibioteolac Punt Doc):
Av. Sta. Coloma 47. Ap. 256. 17800 Olot, Catalunya.
Tel: (+34) 972 266 012. o/e: prmg@oencat.cat

Amb la col·laboració de:



Centre de Conservació de Plantes Cultivades de can Jordà



Qui som?

La pèrdua de diversitat de plantes cultivades ha generat una greu erosió genètica i una rarficació de les varietats tradicionals. Aquestes varietats han estat pacientment seleccionades pels nostres avantpassats durant centenars d'anys.

Per contribuir a la seva conservació, a l'entorn de la masia de can Jordà (Girona, Catalunya), es va crear el Centre de Conservació de Plantes Cultivades (CCPC) que ocupa una superfície aproximada de 4 hectàrees.

El CCPC, actualment està format per un Fruiterar de Salvaguarda (varietats locals de fruiters) amb 89 varietats i 194 peus que inclouen albercoquers, caquiers, cirerers, codonyers, nesplers, pereres, pomeres, pressaguers i pruneres i un Fruiterar de Demostració (varietats antigues i clàssiques) amb 54 varietats i 60 peus que inclouen cirerers, pereres, pomeres i pruneres.

El CCPC està gestionat pels serveis tècnics del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.

El maneig que es fa en aquesta finca pública és ecològic (registre CCPAE: CT0391/F).



Què volem aconseguir?

- Contribuir a la conservació de varietats tradicionals de fruiters.
- Desenvolupar una experiència de producció ecològica de fruita a la comarca de la Garrotxa.
- Fomentar la pràctica de l'agricultura biològica en el marc d'un entorn natural protegit.
- Millorar el coneixement agronòmic d'aquestes varietats.
- Oferir la possibilitat a centres d'estudis especialitzats de treballar en un àmbit de recerca aplicada.
- Estendre el cultiu d'aquestes varietats en finques col·laboradores de la Garrotxa, amb orientació d'autoconsum i productiva.
- Servir material vegetal a les persones interessades en reproduir i conservar fruiters tradicionals.
- Promoure el coneixement i ús d'aquestes fruites en diferents àmbits socials: escoles, restauració, comercialització en mercats locals, mitjans informatius.



Prèssec vermell



Pera d'hivern



Plum del Fran Negre



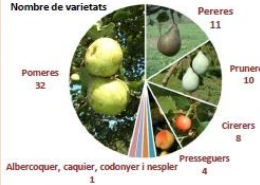
Poma Sant Jaume àcida

El Fruiterar de Salvaguarda

L'integren varietats locals de fruiters. En el procés de recollida s'ha tingut en compte:

- Recollir aquelles varietats més properes a l'extinció i que, per tant, necessiten d'una urgent intervenció per a la seva conservació.
- Seleccionar les varietats que poden tenir un major interès de cara a una futura comercialització.

Nombre de varietats



El Fruiterar de Demostració

Constitueix un recull de varietats antigues i clàssiques que, en alguns casos, mantenen encara un cert interès per a la fructicultura en general i per a l'ecològica en particular. Es pretén conèixer l'adaptació d'aquestes varietats a les condicions ambientals de la Garrotxa.



Nombre de varietats

Menja Garrotxa – Km 0 Les pomes de la Garrotxa (cicle inicial)

- Visita al Mercat d'Olot
- Fruiterar de "Can Jordà"
- Taller de compota de poma

ESPORUS, Centre de conservació de la biodiversitat cultivada

- Projecte de l'associació L'Era
- Actualment **360 varietats de cultius herbacis**- reproducció d'unes 60 varietats cada any
- 59 espècies diferents
- Conservació en una càmera frigorífica a 5-8 °C i 40-50% HR.





[Treballem per facilitar i
promoure el manteniment
de la biodiversitat agrícola
al camp i al plat.]

Agenda

Del 21 de novembre al 4 de
desembre

**I Jornades gastronòmiques
sobre varietats tradicionals:
el pèsol negre i el tomàquet
de Penjar**

23 de novembre

**Jornada tècnica: VARIETATS
TRADICIONALS**

Tàrrrega

Varietats destacades



↳ Fava Del País

Origen:
Aguilar de Segarra



↳ Llarga

Origen:
Gironella



↳ Mongeta Facciola, afartapobres

Origen:
Sant Cugat del Vallès



↳ Escarola Cabell d'àngel de Caldes

Origen:
Caldes de Montbui

TOMÀQUETS A ESPORUS

Benisilli



4 morros



Bombeta o del mugró

