



**CULTURES  
TROBADES**

**CATÀLEG  
DE LLAVORS DE L'OEST  
I DE VARIETATS ANTIGUES**

# CULTURES TROBADES CATÀLEG LLAVORS DE L'OEST VARIETATS ANTIGUES

*Aquestes llavors formen part de l'herència comuna rebuda dels nostres avis i àvies, obtinguda gràcies al treball savi, una observació fina i continuada i una intenció de millora lenta i respectuosa, al ritme d'anyada en anyada.*

*Diàleg íntim i fidel entre humans, plantes i animals durant tants segles on ha estat tasca de cada cultivador d'assegurar-ne el seu futur.*

*Riquesa comuna que només es mantindrà amb el conreu.*

*Responsabilitat comuna de mantenir tanta varietat de sabors, olors, colors, receptes, usos, històries, paraules, ...*

*Responsabilitat comuna de defensar-les d'apropiacions i patents.*

*Llavors vives i en llibertat per una pagesia sense servituds.*

## NÚMERO APROXIMAT DE LLAVORS QUE INCLOUEN ELS SOBRES

TOMATES: 80  
PEBROTS / BITXOS: 80  
ALBERGÍNIES: 100  
ENCIAMS / ESQUEROLES: 200-300  
COLS / BRÒQUILS: 200  
PANISSOS: 50  
CARABASSES / CARABASSONS: 20  
COGOMBRES / MELONS: 40  
SÍNDRIES: 40  
MONGETES / FESOLS: 50  
RAVES: 100  
BLEDES: 50  
GUIXES: 50  
FAVES: 20  
CEBES: 200  
NAPS: 200-300  
PASTANAGA: 300-400  
ESPINACS: 200

## ANYS DE VIABILITAT DE LES LLAVORS\*

TOMATES: 4-10  
PEBROTS / BITXOS: 3-8  
ALBERGÍNIES: 6-10  
ENCIAMS: 3-8  
ESQUEROLES: 8  
COLS: 4-10  
BRÒQUILS: 5-10  
PANISSOS: 2-3  
CARABASSES: 6-10  
CARABASSONS: 6  
COGOMBRES / MELONS: 5-10  
SÍNDRIES: 6  
MONGETES / FÉSOLS: 3-8  
RAVES: 5-10  
BLEDES: 6-10  
FAVES: 6-10  
PÉSOLS: 3  
CEBES: 2-7  
ESPINACS: 5-7  
NAPS: 5  
PASTANAGUES: 3-10  
RÚCOLA: 4-9

\*Segons ESPORUS

## COLORS DELS SOBRES

**VERMELL** >> SOLANÀCIES (tomates, pebrots, albergínies).  
**VERD** >> ASTERÀCIES (enciams, esquerola), QUENOPODÀCIES (bledes i espinacs).  
**LILA** >> BRASSICÀCIES (cols, bròquils, raves, naps, rúcoles), LILIÀCIES (cebres) I ARRELS.  
**BLAU** >> CUCURBITÀCIES (carabasses, carabassons, cogombres, melons, síndries).  
**GROC** >> POÀCIES (panissos), FABÀCIES (mongetes i fesols, faves, pésols, guixes).  
**BLANC I NEGRE** >> rareses, varietats fora de catàleg.

## CONTACTE I VENDA A DISTÀNCIA

TROBADES.SLOWLLEIDA@GMAIL.COM  
WWW.CULTURESTROBADES.CAT

BOTIGA ONLINE CULTURES TROBADES  
<https://ja.cat/CulturesTrobades>

 **ND** = LLAVOR ACTUALMENT NO DISPONIBLE.

# CULTURES TROBADES

*SOLANUM LYCOPERSICUM*  
TOMATES D'AMANIR

## ROSA D'ALBESA

Tomata rosada, de mida gran, una mica aplanada, dolça i aromàtica, plena i carnosa. Molt bona. Molt vigorosa i poc o mitjanament productiva. Per amanir i sucar pa. Per a conserves d'alta qualitat. **Procedència:** Albesa (la Noguera).



## ROSA D'ARTESA

Tomata rosada, de mida gran, plena i ben tancada. Lleugerament cantelluda. Força productiva. Tomata d'amanir. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



## ROSA DE BELLCAIRE

Tomata rosada, plena i de mida gran. Poc vigorosa, no massa alta i força productiva. Tomata d'amanir. **Procedència:** Bellcaire (la Noguera).



## ROSA DE BELIANES

Tomata rosada de mida gran, plena i carnosa. Bona per amanir. **Procedència:** Belianes (l'Urgell).



## RAM DE GERRI

Tomata de color rosa pàl·lid, amb caires marcats, entre mitjana i gran. Plena, carnosa i dolça. Per amanir i conserva. **Procedència:** Almacelles (el Segrià) i originària de Gerri de la Sal (el Pallars Sobirà).



## ROSA DE RAÑIN

Tomata rosada, xata, dolça, molt gran i carnosa. Les més grans poden passar dels 850 gr. de pes. Mitjanament productiva. Per amanir. **Procedència:** Balaguer (la Noguera) originària de Rañin (el Sobrarbe).



## ROSA DE QUILO

Tomata rosada, gran, xata i plena. **Procedència:** Àger (la Noguera).



## DE BESEIT

Tomata rosada, semi buida i acostellada, de mida gran a molt gran. Molt bona. Força productiva. Per amanir. **Procedència:** Almacelles (el Segrià) originària de Beseit (el Matarranya).



## BUIDA DE BESEIT

Tomata rosada, molt buida i molt acostellada, de mida gran a molt gran. Força productiva. Bona per amanir. **Procedència:** Almacelles (el Segrià) originària de Beseit (el Matarranya).



## ROSA D'ERILL ● ND

Tomata rosada, de mida gran, lleugerament aplanada i acostellada, plena i carnosa. Bona de gust. Productiva i vigorosa. Per amanir. **Procedència:** Tornabous (l'Urgell).



## GROGA VALENCIANA

Tomata de color groc, rodona, plena i sucosa. Molt dolça. **Procedència:** Castellserà (l'Urgell).



# CULTURES TROBADES

*SOLANUM LYCOPERSICUM*  
TOMATES D'AMANIR

## PALOSANTO

Tomata vermella, rodona, de mida mitjana. Força productiva. Per fer conserva i per amanir. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## PALOSANTO JOAN COMA

Tomata vermella, rodona, de mida força gran. Planta de talla baixa, vigorosa i precoç. Per fer conserva i per amanir. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## POMETA

Tomata roja, verdejant vora el mànec. Mitjana, formada per tres o quatre lòbuls. Tendència a fissurar-se. Bona, semibuida i molsosa. Molt productiva, fins a la tardor. Per fer conserva i amanir. **Procedència:** Planters Bori de Bellpuig (l'Urgell).



## DE LLEIDA

Tomata vermella de mida mitjana. Semi buida. Per amanir i fer conserva. **Procedència:** Banc de germoplasma de València.



# CULTURES TROBADES

*SOLANUM LYCOPERSICUM*  
TOMATES D'AMANIR

## PERETA DE BALAGUER

Tomata vermella, allargada i acabada en punta. Mitjana, plena i carnosa. Per fer conserva i amanir. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## BOMBETA ROSA

Tomata rosa, allargada, de mida mitjana, buida de dins, dolça i gustosa. La planta és de poca alçada i creix sense formar un lluc principal. Per amanir. **Procedència:** Àger (la Noguera).



## PERETA D'ÀGER ● ND

Tomata buida, mitjana, vermella, en forma de bombeta. La mata és de poca alçada i molt ramificada. Força productiva. Per amanir. **Procedència:** Àger (la Noguera).



## PERETA D'ARTESA

Tomata ovalada, vermella i verdejant cap al mànec. De mida mitjana i força productiva. Dolça i gustosa. Forta i cruixent. Per amanir i fer conserva. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



# CULTURES TROBADES

*SOLANUM LYCOPERSICUM*  
TOMATES D'AMANIR

## FABIAN

Tomata vermella, gran, allargada i lleugerament apuntada. Mig plena, carnosa i gustosa. Per amanir. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



## CASTELL

Tomata vermella, gran, amb aparença quadrada. Plena, carnosa i gustosa. Per amanir i per conserva. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



## DE PIT

Tomata rosada en forma de cor, de mida mitjana a gran. Sucosa, dolça i gustosa. Per amanir i fer conserva. **Procedència:** Cervera (la Segarra).



## DE FRARE / QUATRE MORROS / DE PEBROT

Tomata vermella, de mida gran, **buida**, allargada, molt lobulada, amb poques llavors, dolça i gustosa. Molt apropiada per amanir i farcir. **Procedència:** Castellnou de Seana (el Pla d'Urgell), la Baronia de Rialb (la Noguera) i Sant Antolí (la Segarra).





# CULTURES TROBADES

*SOLANUM LYCOPERSICUM*  
TOMATES D'AMANIR

## MONESTIR DE CASBAS

Tomata vermella, rodona, de mida mitjana i apuntada. Carn ferma. Força productiva. Per amanir i fer conserva. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## ULL VIU

Tomata petita, de color roig viu. Molt dolça, mitjanament productiva. Per amanir, sucar pa i assecar. **Procedència:** no determinada.



## TRUMFERA

Tomata rosada, petita, rodona. Molt bona, dolça i sucosa. Poc productiva. De fulla ampla que recorda la de la patatera. Per amanir i sucar. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## ALBERCOC

Tomata de color carabassa, de mida mitjana, apuntada, dolça i cremosa. Vigorosa i productiva. Per amanir, sofregir i fer conserva. **Procedència:** no determinada.



# CULTURES TROBADES

*SOLANUM LYCOPERSICUM*  
TOMATES DE PENJAR

## PLANA D'ALBESA

Tomata de penjar, de color roig intens i aplanada. De mida mitjana i bona conservació. Per guardar i sucra pa. **Procedència:** Albesa (la Noguera).



## PLANA DE PENJAR

Tomata de penjar, de color roig i aplanada. De mida petita i bona conservació. Per guardar i sucra pa. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## DE LLÀGRIMA

Tomata de penjar rosada, petita, rodona i amb una punxa pronunciada. Fructifica en rams. Carnosa, dolça i aromàtica. Molt bona conservació. Per guardar a l'hivern i sucra pa. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## DEL RAM

Tomata de penjar rosada, molt petita, rodona i acabada en punxa. Fructifica en rams de fruits molt nombrosos. Molt dolça i gustosa. Molt bona conservació. Per sucra pa i guardar a l'hivern. **Procedència:** Planters Bori de Bellpuig (l'Urgell).



## DE PUNXA GRAN

Tomata de penjar de color roig i de mida gran, acabada en una punxa poc prominent. Per guardar i sucra pa. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



## PELL DE PRÈSSIC ● ND

Tomata de penjar taronja i rosada, plena, de tonalitat mat i pell avellutada. És mitjana. Es guarda per l'hivern, serveix per sucuar pa, però també és molt gustosa com a tomata d'amanir, amb tocs àcids i cítrics. **Procedència:** Sant Antolí (la Segarra).



## TRUMFERA DE TORRELAMEU

Tomata de penjar rosada, rodona i gran. Planta amb fulla de patatera (el nom deriva de trumfo). Molt sucosa i bona de gust. Per guardar i sucuar pa. Conservació mitjana. **Procedència:** Torrelameu (la Noguera).



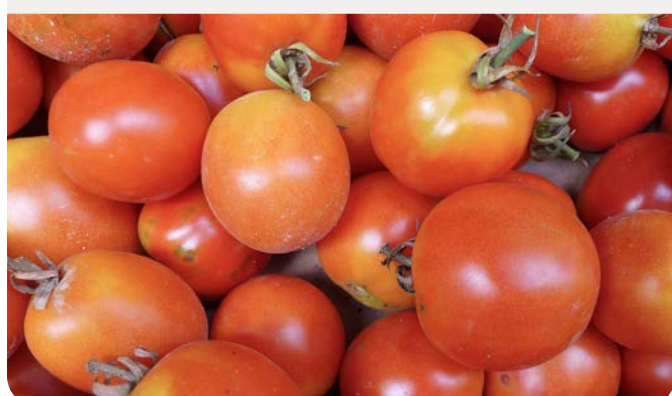
## BONICA

Tomata de penjar rodona, vermella i petita. Per sucuar el pa a l'hivern. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



## DE TUDELA

Tomata de penjar, vermella i ataronjada, lleugerament ovalada. Bona de gust. Per guardar i sucuar pa. Bona conservació. **Procedència:** Castellserà (l'Urgell) i provinent de Tudela de Segre (la Noguera).



## D'ALMENAR

De penjar, de color rosat. Rodona, de mida mitjana i bona conservació. Per guardar i sucuar pa. Sembrar: sortint de l'hivern. **Procedència:** Almenar (el Segrià).



## DE MATA BAIXA ● ND

Tomata de penjar, rastrera, de color roig clar i de mida mitjana. No cal encanyar. Per guardar i sucuar pa. **Procedència:** Castellserà (l'Urgell).



# CULTURES TROBADES

*CAPSICUM ANNUUM*  
PEBROTS I BITXOS

## GROS

Pebrot vermell de mida molt gran, molt ample. Forma entre 3 i 5 lòculs. Molt carnós. Per escalivar, per l'amanida i per cuinar. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



## DE GUALDA

Pebrot vermell, de forma triangular i mida mitjana. Carnós, gustós i equilibrat. Molt indicat per escalivar i també per amanir i cuinar. **Procedència:** Partida de Gualda de Lleida (el Segrià).



## RODÓ O PEBROTINA

Pebrot vermell, rodó, una mica apuntat i de mida mitjana. Molt carnós, dolç i saborós. Per escalivar, amanir i cuinar. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



## QUATRE MORROS ● ND

Pebrot vermell, amb quatre lòculs allargats. Carnós i gruixut, dolç i sucós quan és madur. Adequat per escalivar i amanir. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



## DE BANYA

Pebrot verd o vermell, llarg i estret, de forma encorbada recordant una banya de cabra. De carn prima i adequat per fregir sencer o confitar. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



## DE L'ESTEBAN

Pebrot verd o vermell, allargat, curt i de mida petita. De carn prima i pell gruixuda. Molt gustós. Adequat per escalibar o assecat. Sembrar: primavera. **Procedència:** originari d'Andalusia i cultivat durant dècades a La Sentiu de Sió (la Noguera).



## MORRO DE BOU BLANC PETIT

Pebrot petit, carnós i cruixent. En madurar, evoluciona de blanc a groc i taronja. Fructifica molt. Per amanir, cuinar i confitar. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



## BITXO PERONET ● ND

Bitxo ample i curt. De sabor picant variable (depenent dels fruits i del grau de maduració). Poden assecat-se o confitar-se. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## BITXO DE TIURANA ● ND

Bitxo verd i després roig, llarg i de mida mitjana. Dolç (gens picant). Adobat en vinagre i vi blanc, s'utilitzava com a acompanyament de diversos plats. També pot fer-se fregit. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



## BITXO QUEROLET

Bitxo roig, petit, llarg i estret. Molt picant. S'utilitza com a condiment. **Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).



# CULTURES TROBADES

*SOLANUM MELONGEMA*  
ALBERGÍNIES

## DE METRE

Albergínia negra, molt llarga i estreta. Molt tendra, tarda a endurir-se i té poca llavor. Molt bona per escalivar. **Procedència:** Linyola (el Pla d'Urgell).



## LLARGA

Albergínia negra, llarga i una mica inflada. Per escalivar i per samfaina. **Procedència:** Balaguer (la Noguera) i Bellpuig (l'Urgell).



## BLANCA

Albergínia blanca de forma ovalada. De carn molt tendra que en coure's, dóna una textura cremosa. Ideal per farcir i per fer al forn. Rústica i productiva. En madurar es torna groga. **Procedència:** Serós (el Segrià).



## VERDA

Albergínia de fruit verd clar i blanquejant cap a la punta. De textura cremosa quan és tendra. Bona per fer al forn, escalivar, farcir. Rústica i productiva. Amb la maduració es torna groga. **Procedència:** Mallorca.



# CULTURES TROBADES

*CICHORIUM ENDIVIA*

ESQUEROLES I XICOIES

## CABELL D'ÀNGEL

Esquerola de fulla molt arrissada, blanca quan cabdella. Molt poc amargant i ferma abans de l'hivern; dolça i tendra després dels gels. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera) i Bellpuig (l'Urgell).



## CABELL D'ÀNGEL DE BELLCAIRE

Esquerola amb la fulla de rínxols més grans. Blanca quan cabdella. Ferma i poc amargant abans de l'hivern; tendra i dolça després dels gels. **Procedència:** Bellcaire d'Urgell (la Noguera).



## DE FULLA AMPLA

Esquerola de fulla ampla i llisa. Fa un cabdell atapeït i blanc. Ferma i poc amargant abans de l'hivern; tendra i dolça després dels gels. **Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).



## XICOIA DEL FRUC

Xicoia de fulla llarga i dentada tipus dent de lleó, verda cap a morada i blanquejant al centre si es lliga o cobreix. Dolça i tendra després dels gels. **Procedència:** Miralcamp (el Pla d'Urgell).



# CULTURES TROBADES

LACTUCA SATIVA  
ENCIAMS

## DE LLEIDA

Enciam de fulla allargada, carnosa, sinuosa, una mica abonyegada i morena als extrems. Se sembra en l'acabar l'estiu i a la primavera. **Procedència:** horta de Lleida (el Segrià).



## 3 LLUCS

Enciam de fulla llarga i verda tipus romana. Té la peculiaritat de fer tres o més llucs al centre. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



## NEGRE D'IVORRA

Enciam verd fosc amb tons rogencs, de fulla ampla i ondulada. Apinyat. Molt tendre i carnós. Enciam d'hivern. **Procedència:** Ivorra (la Segarra).



## NEGRE DE RUFEA

Enciam de fulla llarga, verd fosc amb la punta morada Apinyat i tendre. D'hivern i primavera. **Procedència:** Castellnou de Seana (l'Urgell).



## BORRATXÓ ● ND

Enciam de fulla ampla i arrugada, amb tonalitats fosques. Fulla cruixent i tendra. Per primavera i tardor. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).





## DE L'ALBÀ

Enciam gran, verd clar amb puntes morades, cabdella molt, tendre i cruixent. Primavera i tardor. **Procedència:** Castellnou de Seana (el Pla d'Urgell).



## NEGRE D'ÀGER ● ND

Enciam de fulla llarga i verd fosc, amb puntes i nervis morats. Gustós. Enciam d'hivern. **Procedència:** Àger (la Noguera).



## MERAVELLA CONCA

Enciam de fulla ampla, ondulada i de color verd clar. Molt tendre i cruixent. Resistent a l'espigat d'estiu. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## MERAVELLA DEL PEDRÍS

Enciam de fulla cargolada i de color verd clar. Apinya molt. Molt tendre i cruixent. Resistent a l'espigat d'estiu. **Procedència:** La Ràpita (la Noguera).



## D'ESTIU DE SOLSONA

Enciam tipus meravella, de fulla ampla i verd intens. Molt gustós i cruixent. Resistent a l'espigat d'estiu. **Procedència:** Solsona (el Solsonès).



## BLANC DE TARROJA ● ND

Enciam de fulla llarga i verda, recordant al tipus romà. Tendre i dolç. Per primavera i tardor. **Procedència:** banc de llavors del Vallès Oriental.



# CULTURES TROBADES

*LACTUCA SATIVA*  
ENCIAMS

## LLARG DE CORNUDELLA

Enciam de fulla llarga. De color verd amb tons morats. Tendre i dolç. Té tendència a apinyar. Adequat per la primavera i la tardor. **Procedència:** Cornudella (l'Alta Ribagorça).



## LLENGUA DE BOU

Enciam de fulla fortament dentada, verd amb tonalitats vermelloses, tendre i gustós. **Procedència:** el Vallès.



## ESQUEROLER

Enciam verd de fulla arrugada fent un cabdell rodó i apretat al centre, recordant a l'iceberg. Dolç i tendre. A l'estiu s'espiga amb facilitat. **Procedència:** el Vallés Oriental.



## ESCACIGALLS D'ALINS

Enciam verd de fulla lobulada, de mida mitjana i de gustos herbacis pronunciats. A l'estiu s'espiga amb facilitat. **Procedència:** Alins (el Pallars Sobirà).



# CULTURES TROBADES

*BRASSICA OLERACEA*  
BRÒQUILS I COLS

## BRÒQUIL VERD

Bròquil groc-verdós ben apinyat. Collita abans de Sant Josep. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## BRÒQUIL LLUCAT

Bròquil groc-verdós molt ramificat. Molt gustós. Collita abans de Sant Josep. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## BRÒQUIL DE POM

Bròquil groc ben apinyat. Collita al març. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## BRÒQUIL DE POM TARDÀ ● ND

Bròquil groc ben apinyat. Collita en la primera quinzena d'abril. **Procedència:** Balaguer (la Noguera)



# CULTURES TROBADES

*BRASSICA OLERACEA*  
BRÒQUILS I COLS

## COL DE PAPERINA

Col verda clara amb cabdell tancat i apuntat cap amunt. Tendra i suau de gust. Col de primavera (es menjava per Pasqua). **Procedència:** el Vallès Oriental.



## COL DE BIOSCA

Col de pinya oberta i fulla ondulada. Molt apreciada antigament pel seu gust intens. **Procedència:** Biosca (la Segarra).



## COL DE TIURANA

Col gran. Fa mitja pinya de forma allargada. Molt apreciada antigament. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



## COL DE TIURANA CAPDELLADA

Fa una pinya cabdellada de fulles ondulades. Molt apreciada antigament. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



# CULTURES TROBADES

ALTRES BRASICÀCIES

## NAP GROC DE TAULA / COLINAP ● ND (BRASSICA NAPUS SSP. RAPIFERA)

Nap rodó de carn groga, de mida gran. De gust suau, cru o cuit. També es menja la fulla. **Procedència:** Azuara (el Campo de Belchite).



## NAP DE MENJAR (BRASSICA RAPA) ● ND

Nap rodó i allargat, de color blanquinós. Gust suau i poc picant. **Procedència:** Escuer (el Alto Gállego).



## NAP DE MENJAR DE LLES ● ND (BRASSICA RAPA)

Nap rodó i de color blanquinós. Gust suau i aromàtic, no picant. **Procedència:** Lles (la Cerdanya).



## RAVE MALLORQUÍ ● ND (RAPHANUS SATIVUS)

Rave vermell i blanc, molt gran. En tendre és suau i si es tarda a collir es torna picant. Per amanir ratllat o per coure. **Procedència:** Mallorca.



## RÚCOLA D'ARTÉS (ERUCA SATIVA)

Ruca de fulla ampla i gran, de color verd fort i de gust intens. Planta anual. Flor blanca. **Procedència:** Artés (el Bages).



# CULTURES TROBADES

## CARABASSES

### **DEL FERRO** (*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa gran, rodona i aplanada, amb gallons. De pell bonyeguda i color gris/verd. La carn és de color taronja. Gustosa i moderadament dolça. Per fer farinetes, bullits o cuinats. **Procedència:** St. Julià de Vilatorça (Osona).



### **DEL BON GUST** (*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa de color verd fosc, de mida mitjana i de pell berrugosa. Carn de color taronja, moderadament dolça i cremosa. Per cuinar. **Procedència:** Plana de Vic (Osona).



### **PLANA** (*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa de mida mitjana, rodona i aplanada. De color verd clar trencant cap a ataronjat i morat. Carn de color taronja intens. Gens buida per dins. Molt gustosa, ideal per fer al forn o cuinar. **Procedència:** la Ràpita (la Noguera).



### **DE CEL** (*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa gran, rodona i aplanada, amb gallons. Amb la pell de color gris/verd. La carn és de color taronja. Gustosa i moderadament dolça. Per fer farinetes, bullits o cuinats. **Procedència:** Balaguer i Vilanova de Meià (la Noguera).



### **D'ARTESA** (*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa gran, rodona i aplanada, amb gallons poc marcats. Pell de color de verd a taronja. Carn de color taronja. Gustosa i moderadament dolça. **Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).



### **DEL PASTILLO** (*CUCURBITA MAXIMA*)

Carabassa gran, rodona i xata, lleugerament agallonada. De color verdós i amb ratlles. Dolçor i textura suaus. Per fer crema, al forn i fer dolços. Rep el nom d'un dolç típic d'Osca i la franja. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



### **CABELL D'ÀNGEL** (*CUCURBITA FICIFOLIA*)

Carabassa per a fer confitura de cabell d'àngel. **Procedència:** no determinada.



### **DEL VIOLÍ** (*CUCURBITA MOSCHATA*)

Carabassa petita, de forma allargada i pell clara i fina. Carn de color taronja intens i molt dolça. Ideal per coure al forn i també per cuinar-la. **Procedència:** La Sentiu de Sió i Balaguer (la Noguera).



### **LLARGA GROSSA** (*CUCURBITA MOSCHATA*)

Carabassa llarga com la del violí però molt més ampla. Carn de color taronja intens i molt dolça. Bona per al forn i per fer cremes. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



### **PETITA** (*CUCURBITA MOSCHATA*)

Carabassa petita, de pell clara. Molt dolça i gustosa. Bona per fer al forn. En crema pot tenir un toc lleugerament fari-nós. **Procedència:** Lleida (el Segrià).



# CULTURES TROBADES

## CARABASSES

### D'ESPONJA (*LUFFA CYLINDRICA*)

Carabassa de mata enfiladissa. Dóna un fruit fibrós que en assecat-se permet donar-li diferents usos (fregall, esponja, etc.). **Procedència:** no determinada.



### COLL DOBLE (*LAGENARIA SICERARIA*) ● ND

Carabassa de closca dura tipus “peregrí” amb un coll molt marcat entre els 2 lòbuls. Closca molt gruixuda. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



### DE L'AIGUA (*LAGENARIA SICERARIA*) ● ND

Carabassa de closca dura amb un ventre arrodonit i un coll molt llarg i estret. Pell amb aigües de color verd. Utilitzada en altres temps com a continent per líquids. També per a fer bols o altres estris. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



### DEL VI (*LAGENARIA SICERARIA*)

Carabassa de closca dura amb un ventre arrodonit i un coll curt que s'aprima cap al mànec. Utilitzada en altres temps com a continent per líquids. També per a fer bols o altres estris. **Procedència:** desconeguda.





# CULTURES TROBADES

## CARABASSONS I COGOMBRES

### CARABASSÓ DE FONDARELLA

(*CUCURBITA PEPO*)

Carabassó de pell clara i de forma gruixuda. La planta té tendència a estendre's i a ser molt productiva. El fruit és gustós i de textura molt fina. **Procedència:** Fondarella (el Pla d'Urgell).



### CARABASSÓ PASSACAMINS

(*CUCURBITA PEPO*)

Carabassó gruixut, tendre i de pell clara. La planta s'estira com una carabassera. La carn cuita és cremosa i avellutada. Molt bo per a purés i guisats. També s'utilitzava per engrèixar els porcs. **Procedència:** Àger (la Noguera).



### COGOMBRE DE CASA

(*CUCUMIS SATIVUS*)

Cogombre gruixut i curt, tendre i sucós, amb tendència a groguejar la pell. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



### COGOMBRE DE LLEIDA

(*CUCUMIS SATIVUS*)

Cogombre verd i llarg. Tendre i sucós, no amargueja. Molt productiu. Conreat a l'horta de Lleida. **Procedència:** Partida de Butsènit, Lleida (el Segrià).



# CULTURES TROBADES

CUCUMIS MELO  
MELONS

## GRAN D'ÀGER

Meló d'estiu, en forma de pilota de rugby i de mida gran. Molt dolç, sucós i de carn cruixent. **Procedència:** Àger (la Noguera).



## PELL DE SÀPUT

Meló d'estiu, en forma de pilota de rugby i de mida mitjana. Dolç i de carn cruixent. **Procedència:** Artesa de Segre (la Noguera).



## PELL DE GRAPAL ESCRIPTURAT

Meló d'estiu, de forma ovalada i de mida mitjana. Pell verda amb fons groc al madurar. Dolç i de carn cruixent. **Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).



## VALENCIÀ

Meló d'estiu, de mida mitjana, verd i de forma ovalada. La seva carn és molt dolça, gustosa i de consistència mitjana. **Procedència:** Tremp (el Pallars Jussà).



# CULTURES TROBADES

CUCUMIS MELO  
MELONS

## QUARENTER D'ALBESA

Meló de mida petita, de pell groga i tendència aplanada. Dolç i sucós. Molt primererrec. **Procedència:** Albesa (la Noguera).



## DEL BROT

Meló de mida mitjana, de pell groga i forma arrodonida. Dolç i sucós. Es conserva fins la tardor. **Procedència:** Les Avellanes (la Noguera).



## DEU TALLADES

Verdós amb ratlles més fosques radials entre els dos extrems, de mida mitjana. Carn molt dolça, gustosa i sucosa. **Procedència:** Castelló de Farfanya (la Noguera).



## SET SETMANES

Meló de mida petita-mitjana, de pell groga i forma rodona. Dolç i sucós. **Procedència:** Aitona (el Segrià).



# CULTURES TROBADES

CUCUMIS MELO  
MELONS

## TENDRAL

Meló de mida mitjana-gran, una mica aplatat de les puntes i de color verd fosc. De carn blanca i molsosa, sucós i molt dolç. Considerat un meló de guardar, es poden menjar a la tardor i inclús arribar a l'hivern si es cullen verosos però fets. **Procedència:** Ponent.



## ESCRITURAT DE MONTSONÍS

Meló de mida mitjana, de forma el·líptica ampla, color verd amb aigües blanques. De carn blanca, sucós i molt dolç. **Procedència:** Montsonís (la Noguera).



## BLANC D'ONTINYENT

Meló blanc d'estiu i de mida força gran. Té la carn mitjanament ferma i és dolç. **Procedència:** Almacelles (el Segrià) originari d'Ontinyent (la Vall d'Albaida).



## BLANC DEL CORBINOS

Meló blanc, tipus d'hivern. Dolç. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



# CULTURES TROBADES

*CITRULLUS LANATUS*  
SÍNDRIES

## DE BELLVÍS

Síndria de mida mitjana, de color verd fosc i molt gustosa.  
**Procedència:** Bellvís (el Pla d'Urgell).



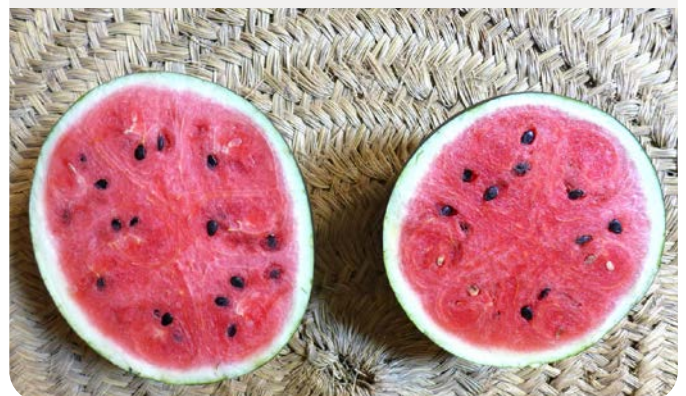
## DEL PAÍS

Síndria gran i no del tot arrodonida. És molt gustosa i té les llavors grans. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



## PINYULÍ

Síndria de mida mitjana, de pell verd fosc. Carn vermella, dolça i sucosa. **Procedència:** Mallorca.



## DEL CILINDRE

Síndria allargada i gran. Pell de color gris-verd clar. Dolça i gustosa. **Procedència:** Àger (la Noguera).



## SÍNDRIA DEL JUAN

Síndria de mida mitjana, de pell verd clar. Carn vermella, dolça i sucosa. Té les llavors vermelles. **Procedència:** Castella.



# CULTURES TROBADES

## MONGETES TENDRES

### DE SANT JOSEP

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra i rodona que també pot menjar-se seca. Mongeta de mata baixa. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



### TENDRA DE PONTS

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra, plana i llarga. Cal collir-la sovint, abans que els grans siguin molt marcats. Mongeta d'emparrar. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



### TENDRA DE PONT DE SUERT

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra de tabella plana i groga. Cal collir-la sovint, abans que els grans es facin massa marcats. **Procedència:** Pont de Suert (l'Alta Ribagorça).



### TENDRA D'ERILL D'AIGUAVELLA

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra de tavella plana, llarga i verda. Cal collir-la sovint, abans que els grans es facin massa marcats. **Procedència:** Erill d'Aiguavella (l'Alta Ribagorça).



### **TENDRA I SECA DE CORNUDELLA** ● ND (*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta seca de tavella curta i gra de color marró amb taques més fosques. Es pot menjar tendra quan el gra és a mig fer sense presència de fils. **Procedència:** l'Alta Ribagorça.



### **DE MÚSICA** (*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra de tavella arrodonida, llarga i verda. Cal collir-la sovint abans que els grans es facin massa marcats. **Procedència:** Castellserà (l'Urgell).



### **TENDRA DE TALARN** (*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta tendra de tavella plana, llarga i verda. Cal collir-la sovint, abans que els grans es facin massa marcats. **Procedència:** Talarn (el Pallars Jussà).



### **DE METRE** (*VIGNA UNGICULATA*)

Mongeta tendra rodona i excepcionalment llarga. Molt tendra i fina de gust. De cocció ràpida i poc fil. Pot menjar-se com si d'espaguetis es tractés. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



# CULTURES TROBADES

FESOLS (MONGETES SEQUES)

## MALLORQUÍ ND (*PHASEOLUS VULGARIS*)

Fesol blanc de mata baixa. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



## DEL RAMET (*PHASEOLUS VULGARIS*)

Fesol (mongeta seca) de mata baixa tradicional de les hortes del Segre. **Procedència:** Castelló de Farfanya (la Noguera).



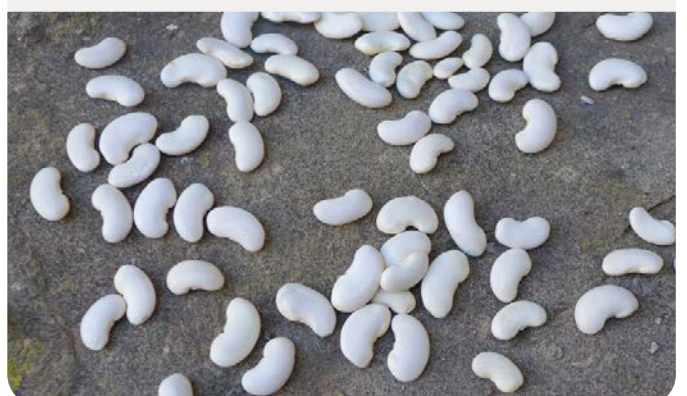
## DE SANT JAUME (*PHASEOLUS VULGARIS*)

Fesol (mongeta seca) de mata baixa tradicional de les hortes de Tiurana i Ponts. Força productiu i bo de gust. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



## DEL GANXET (*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta seca de mata alta. Blanca i corbada. Molt cremosa i bona de gust. **Procedència:** Vallfogona de Balaguer (la Noguera).





## DEL GANXET NEGRE

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta seca de mata alta. Negra i corbada. Molt cremosa i bona de gust. **Procedència:** Vallfogona de Balaguer (la Noguera).



## NEGRE ● ND

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Fesol d'emparrar. Gra negre brillant. Productiva. **Procedència:** Almacelles (el Segrià).



## DE LA REMEDIOS (AFARTAPOBRES)

(*PHASEOLUS COCCINEUS*)

Mongeta seca de mata alta. Gra de color lila i pigallat de negre fins a negre. Flors de color vermell viu. Mongetera adaptada a la muntanya. **Procedència:** desconeguda.



## PILARICA DE PONT DE SUERT ● ND

(*PHASEOLUS VULGARIS*)

Mongeta seca, gra de color marró amb taques més fosques. Es pot menjar tendra quan el gra és a mig fer sense presència de fils. **Procedència:** l'Alta Ribagorça.



## DE L'ULL NEGRE

(*VIGNA UNGICULATA*)

Fesol de mida petita per menjar sec. Mata mitjana-baixa que no cal encanyar. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



## DE L'ULL ROS

(*VIGNA UNGICULATA*)

Fesol de mida petita per menjar sec. És cremós i es cou ràpid. Mata mitjana-alta que convé encanyar. **Procedència:** Balaguer (la Noguera).



# CULTURES TROBADES

## ALTRES LLEGUMS

### PÉSOL DE MIG ASPRE

(*PISUM SATIVUM*)

D'emparrar, de mata mitjana. Tavella llarga de 8-10 grans de mida mitjana. Dolç i bo de gust. **Procedència:** La Garrotxa.



### PÉSOL DE LLAVANERES

(*PISUM SATIVUM*)

Pésol d'emparrar de mata molt alta. Tavella curta de 5-7 grans de mida mitjana. Molt dolç i bo de gust. **Procedència:** Bellpuig (l'Urgell).



### PÉSOL PETIT ● ND

(*PISUM SATIVUM*)

Pésol de gra verd i petit. Planta de mida petita. Dolç quan és tendre. **Procedència:** Lleida (el Segrià).



### FAVA DEL PAÍS

(*VICIA FAVA*)

Fava de tavella verda i grossa. **Procedència:** Vilanova de Meià (la Noguera)



### **FAVA DE L'ESTEBAN**

(*VICIA FAVA*)

Fava de tavella verda i llarga. Productiva. **Procedència:** la Sentiu de Sió (la Noguera).



### **FAVA D'AGUILAR**

(*VICIA FAVA*)

Fava de tavella verda i grossa. **Procedència:** Aguilar de Segarra (la Segarra).



### **GUIXA DE PONTS**

(*LATHYRUS SATIVUS*)

Guixa de gra gran semblant a un pèsol aixafat. Rústica. Bona per fer puré, havent-la deixat en remull i traient la pell abans de coure. **Procedència:** Ponts (la Noguera).



### **GUIXA PETITA**

(*LATHYRUS SATIVUS*)

Guixa de gra petit semblant a un pèsol aixafat. Rústica. **Procedència:** Catalunya.



# CULTURES TROBADES

ZEA MAYS  
PANISSOS

## ARAGONÉS

Panís de pinya mitjana-gran i de gra vermell. Per a ús fariner.  
**Procedència:** La Sentiu de Sió (la Noguera).



## GRAN ROS BASC

Panís de gra ros-rogenc de panotxa gran. Planta gegant que pot fer més de 3 m. Bo per fer farina. **Procedència:** País Basc (Iparralde).



## BLAU

Panís de color blau. Planta de reduïdes proporcions adaptada a condicions de menys aigua. Per fer farina. Originària del poble hopi d'Arizona. **Procedència:** Tarroja de Segarra (la Segarra).



## CASTELLÀ

Panís de pinya grossa i de gra vermell intens. Planta de mida gran. Per a ús fariner. **Procedència:** Juneda (les Garrigues).



# CULTURES TROBADES

*ZEA MAYS*

PANISSOS DE FER PALOMETES

## DE PALOMETES DEL PEPE

Panís de gra groc per a fer palometes. Planta de mida mitjana. **Procedència:** Ivars d'Urgell (l'Urgell).



## ROIG D'ESCLATAR ● ND

Panís de gra vermell per a fer crispetes. Planta de mida mitjana. **Procedència:** Bourgogne (França).



# CULTURES TROBADES

## ALTRES ESPÈCIES

### PASTANAGA GAROTA DE GISTAIN

(*DAUCUS CAROTA*)

Pastanaga de color taronja, llarga, ferma i aromàtica. Sembrar a partir del mes de juliol per evitar l'espigat. **Procedència:** Gistain (el Sobrarbe).



### PASTANAGA DEL TERRENY

(*DAUCUS CAROTA*)

Pastanaga de color groc a taronja, llarga i poc llisa. Rústica. Sembrar a partir del mes de juliol per evitar l'espigat. **Procedència:** Llet (la Ribagorza).



### PASTANAGA MORADA

(*DAUCUS CAROTA*)

Pastanaga gruixuda i llarga. Carn de color morat intens amb el cor groc. Aromàtica i ferma. Planta molt vigorosa i rústica. Sembrar a partir del mes de juliol per evitar l'espigat. **Procedència:** Valbona (Teruel).



### PASTANAGA MORADA DEL MAESTRAT

(*DAUCUS CAROTA*)

Pastanaga groga amb tons morats, llarga i cònica. Aromàtica i ferma. Planta vigorosa i rústica. Sembrar a partir del mes de juliol per evitar l'espigat. **Procedència:** Mas de las Matas (el Bajo Aragón).



# CULTURES TROBADES

## ALTRES ESPÈCIES

### CEBA DE COLL DE NARGÓ

(*ALLIUM CEPA*)

Ceba rosada, allargada i de mida gran. Cruixent i molt aromàtica. Per menjar crua en amanida. Aporta un gust intens en sofregits i plats cuinats. **Procedència:** Coll de Nargó (l'Alt Urgell).



### CEBA DE VILADASENS

(*ALLIUM CEPA*)

Ceba ovalada o cònica, de mida gran, de pell gris púrpura, de clovells amples i de carn blanca. Dolça i carnosa. Bona conservació. **Procedència:** Viladasens (el Gironés).



### BLEDA VALENCIANA

(*BETA VULGARIS*)

Bleda de fulla gran, verd intens, ondulada, amb penca blanca i ampla. Sembra a partir del mes de maig per evitar l'espigat. **Procedència:** Tivissa (la Ribera d'Ebre).



### APIT D'ALCORISA

(*APIUM GRAVEOLENS*)

Api de fulla verd intens i de gran vigor. Bona rusticitat. **Procedència:** Alcorisa (el Bajo Aragón).



### ESPINAC BLEDAT

(*SPINACIA OLERACEA*)

Espinac de fulla gran de color verd intens. **Procedència:** el Pallars Jussà.

