



Varietats antigues de
TOMÀQUETS
DEL VALLÈS

VARIETATS ANTIGUES DE TOMÀQUETS DEL VALLÈS

El llibret que teniu a les mans vol donar a conèixer les varietats antigues de tomàquet que trobem al Vallès i que han estat recuperades per l'associació Llavors Orientals, un grup d'hortolans vallesans amb vocació de recuperar la biodiversitat cultivada hortícola. El procés de recuperació es va basar en una recerca informal en diverses finques agrícoles de la comarca i en el cultiu experimental d'aquestes varietats a l'hort de l'Espelt, a Santa Eulàlia de Ronçana. Les varietats recuperades es van presentar i degustar a la I i II Fira del Tomàquet del Vallès, els mesos de setembre de 2010 i 2011. Prop de 1.000 persones van tastar aquestes varietats i van avaluar-ne la qualitat organolèptica i les característiques particulars de cada varietat quant a gust, aroma, textura i persistència de gust. En aquest llibret recollim aquestes valoracions. Actualment, en tastos tant a dins com a fora de la Fira, s'ha superat la xifra de 2.000 fitxes que han estat emplenades per persones d'arreu de Catalunya i d'edats compreses entre 7 i 80 anys.

L'objectiu d'aquest procés no era només la recuperació d'aquestes varietats, sinó el d'incorporar-les, progressi-

vament, als cultius dels productors agrícoles de la zona, al mercat local i, evidentment, als plats de la població del Vallès Oriental. Per aquest motiu, el 2012 es posa en marxa la I Mostra Gastronòmica de Tomàquets del Vallès, activitat gastronòmica de referència a la nostra comarca, en especial en restaurants que treballen amb producte de proximitat.

El procés de recuperació i promoció de les varietats antigues de tomàquets del Vallès s'ha portat a terme gràcies a la implicació de Josep Sabatés (Pep Salsetes), de Llavors Orientals, i del Convíviu Slow Food Vallès, amb la col·laboració del Consell Comarcal del Vallès Oriental, de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana, CuinaVO i del Gremi d'Hoteleria del Vallès Oriental i amb el suport econòmic de la Diputació de Barcelona mitjançant la Xarxa Productes de la Terra.

De manera especial, volem fer extensiu el nostre 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
Àrea de Desenvolupament Local
Telèfon: 93 860 07 02
Correu: dl@vallesoriental.cat;
productesterra@vallesoriental.cat

ELS TOMÀQUETS

L'arribada dels productes del nou món va significar un enriquiment i una variació en l'alimentació i en la nostra cuina, després de passar per un llarg procés d'adaptació. El primer document escrit, que sapiguem, és de mitjan segle XVIII. El frare llec Josep Orri, de l'orde franciscana, ens descriu una salseta apetitosa, on els tomàquets madurs escalivats formen part d'un sofregit d'all, julivert, ceba, etc., començant així una de les salses emblemàtiques de la nostra cuina.

D'aquells tomàquets vinguts d'Amèrica, els hortolans en van fer la seva pròpia selecció fins a aconseguir centenars de variants que amb el temps s'han fet emblemàtiques en cadascuna de les comarques catalanes. A la nostra, principalment, els de més anomenada eren i són els pometa, poma plens i tres caires.

Hem tingut la sort de conèixer, o bé de trobar als dos vallesos algun familiar que continués el conreu d'aquestes antigues varietats que han resistit miraculosament l'embranchida de la industrialització al camp, on les cases de llavors han donat més prioritat a la producció que a la qualitat gustativa. Nosaltres, com els darrers hereus d'aquesta riquesa i biodiversitat, oferim aquests tomàquets perquè continuï la seva pervivència tant en els horts professionals, ecològics o convencionals, com en els familiars.

Associació Llavors Orientals

VARIETATS ANTIGUES
TOMAQUETS DEL VALLES

Rosa Ple de l'Etern

Llinars del Vallès

Origen

A principi dels seixanta l'Etern Verdaguer va comprar a ca l'Ivo Pons de Lliçà de Vall, unes quantes llavors de tomàquet, que possiblement havien vingut a començament del segle des de Mallorca. Ara podem gaudir d'aquest deliciós tomàquet tipus poma ple amb la seva característica tonalitat rosada, sobretot al cul, i la seva dolçor inoblidable. Del mateix origen tenim el Salvador Armengol de Sant Fost de Campsentelles.

El tast

Molt ben valorada en els tastos, serveix tant per a amanida com per fer salsa. Atesa la seva carnositat i dolçor, és molt adequada per fer la confitura dolça (a la qual recomanem posar mel i canyella).



Pometa

Santa Eulàlia de Ronçana

Origen

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

El tast

Aquest tomàquet, de bona mida i carnós, serveix principalment per a amanides i combina molt bé amb el formatge fresc i la salsa pesto.



VARIETATS ANTIGUES
TOMAQUETS DEL VALLES

Pometa La Garriga

Origen

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

Aquesta varietat prové del planteraire de can Pona de la Garriga.

El tast

Té forma de poma, més petita que les altres varietats, de bon paladar, ideal tant per a amanides com per a salses.



Pometa de Lluís Vila L'Ametlla del Vallès

Origen

Lluís Viaplana Vila va tenir la bona pensada de conservar aquest pometa del seu avi Lluís Vila i, gràcies a l'acurada selecció que en féu, actualment podem disposar d'aquesta varietat molt productiva i de sabor exquisit.

El tast

De bona mida, textura carnosa i regust persistent i aromàtic, com les altres varietats de pometa és apropiada tant per a amanides com per a salses.



Cor de bou Vacarisses

Origen

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

Actualment trobem altres varietats que utilitzen el nom d'aquesta varietat amb finalitats comercials etiquetant, entre altres, amb el nom de cor de bou, la varietat ligúria.

El tast

Tomàquet de gran presentació, ja que la seva forma de cor permet, un cop llescat, decorar els plats de manera vistosa. Per la seva dolçor i carnositat, se'n pot fer confitura dolça i bones salses.

Montserrat

Origen

Aquesta varietat de tomaquera antiga, anterior als actuals híbrids més buits, presenta la seva forma tradicional amb sacsons i tonalitat lleugerament rosada. Llavorejada per la família del senyor Pepet Font de Vacarisses. És una varietat molt estesa arreu i, en general, molt ben valorada. A la nostra comarca, entre d'altres, conreen una varietat similar a can Picanyol, a Caldes de Montbui.

El tast

Aquesta varietat és més gustosa i permet també, un cop llescada, bones presentacions. Molt adequada per a amanides i barreges amb salses i formatge.



VARIETATS ANTIGUES
TOMAQUETS DEL VALLES

Palosanto

Llinars del Vallès/Argentona

Origen

Varietat antiga apreciada a la comarca des de fa molts anys. Llavor conservada i cedida per l'Etern Verdaguer i els de ca l'Ànima d'Argentona. Tomàquet ple de forma semblant al fruit del caqui, d'on li ve el nom.

El tast

Varietat de bona mida, força aromàtica, plena i molt apropiada per a salses i gaspatxos.



Tardà

Riells del Fai

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. Darrerament hem experimentat unes tomaqueres d'origen més directe i possiblement més primigènies cedides per la família Vila, del Flix de Bigues.

El tast

També anomenat tres caires per la seva forma, és un tomàquet de durada que aguanta la tardor i, com les altres varietats de pometa, és apropiat per a amanides i salses.



Pare Benet Bedorc (Anoia)

Origen

Encara que aquest tomàquet no pertany a la tradició de la nostra comarca, hem decidit apadrinar-lo per la seva característica gustativa i de presentació culinària i perquè possiblement la varietat antiga està en recessió. Prové del Bedorc, encara que ens han dit que anteriorment es conreava al voltant d'Igualada.

El tast

La seva forma cúbica i buida el fa ideal per farcir, tant cuit com cru, i permet una presentació força atractiva. També serveix per a presentació en amanides tallat en forma d'anelles. És de bon paladar i, tot i ser buit, té les parets força gruixudes.



Rosa de penjar Llinars del Vallès

Origen

L'Etern Verdaguer, de can Casavella de Lluertet, ha conservat aquesta varietat de tomàquet de penjar de tonalitats rosades. Quan es cull (quan trenca el 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 i tot la fina pell de fora, que el tenyeix d'un agradable to vermell rosat.



VARIETATS ANTIGUES
TOMAQUETS DEL VALLÈS

Tomàquet de penjar Can Mataporcs

Origen

Tomaquera de penjar originària de can Mataporcs de Santa Eulàlia de Ronçana; tomàquet molt carnós amb tonalitats grogues i bona conservació. Per aconseguir que suqui bé, cal collir-lo força madur.



Tomàquet de penjar ramallet

Origen

Aquesta, com tantes altres llavors cedides per l'Etern Verdader, és una varietat compartida amb altres comarques. Té la característica de formar poms de 50, 60 i més tomàquets mitjans i petits, rodons, acabats en punxa, i que arriben quasi a la collita següent. La carn és vermella i la pell molt prima.



Tomàquet de penjar

La Vall del Tenes

Origen

En Sebastià Bonet de Sta. Eulàlia de Ronçana, va cedir a Llavors Orientals aquesta llavor, molt apreciada en tota la Vall del Tenes. El tomàquet és de color vermell, acabat en punxeta i formant ramells. Té bona conservació i suca aprofitant tot el tomàquet.



ALTRES VARIETATS

de tomàquets del Vallès

Corn de Bou, nas de bruixa o pebroter

Localitzat a Montornès i comú a tot el litoral. Molt útil per amanir. Origen: Catalunya.

Groc de Can Puig

Localitzat a la zona oest del Montseny, està circumscrit en aquesta zona. Tomàquet de penjar. Origen: Catalunya i especialment el Vallès.

Tomacó

Localitzat a Caldes i comú a tota la comarca. Tomàquet de penjar. Origen: Catalunya.

Tomàquet esquena verd

Localitzat a Castellterçol i comú al Moianès, Lluçanès i Pla de Bages. Molt útil per amanir. Origen: el Bages.

Bombeta vermell o cassanelles

Localitzat Al Baix Montseny i comú a tota la comarca. Tomàquet de penjar. Origen: Catalunya i especialment el Vallès.

Cicerol

Localitzat a Caldes i comú a l'oest de la comarca. Molt útil per amanir. Origen: Catalunya i especialment el Vallès.

PRODUCORS

BIGUES I RIELLS

LES RASSADES -

TERESA FORNS I GIRBAU

Finca Batlles de Riells del Fai
Tel. 93 865 8434 / 678 351 988
3alesrassades@gmail.com

CÀNOVES I SAMALÚS

LA TAVELLA

(Fundació Viver del Bell-lloc)
Finca La Tavella
Ctra. de Cardedeu a Cànoves i
Samalús BV5108, km 4
Tel. 93 115 2099 / 610 119 466
comunicacio@latavella.cat
www.latavella.cat

CARDEDEU

HORTA ECOLÒGICA LA FANECADA

Diagonal Pujades, 9 baixos 2ª
Tel. 696 235 620
hortalafanecada@gmail.com

HORTA D'UN ALTRE MÓN

C. Verge del Pilar, 41 Local A1
Tel. 93 871 1694
botiga@hortaweb.com
www.hortaweb.com

L'AMETLLA DEL VALLÈS

CAN GUAL

Masia Can Gual
Tel. 93 894 5924 / 654 311 956
info@cangual.net
www.cangual.net

L'ESPIGALL

Jordi i Cristina
Can Draper, s/n Apartat 165
Tel. 670 267 274
info@espigall.cat

HORTESANIA

Roger Suriñach Olivé
Ctra. Sant Feliu, 67 1r
Tel. 93 862 6164 / 659 877 591
rogsuri@gmail.com
www.hortesania.cat

LES FRANQUESES DEL VALLÈS

LA VERDOLAGA

Pere Garriga
i Alfred Pedrón Grau
Can Tinet, Llerona
Tel. 661 713 999
info@verdolaga.cat
www.verdolaga.cat

CAN PUIGORIOL XIC

Joan Ortega Puigoriol
Can Puigoriol Xic, Corró d'Amunt
Tel. 93 860 6164 / 665 972 802
info@capuxi.com
www.capuxi.com

LLINARS DEL VALLÈS

TARPUNA COOPERATIVA INICIATIVES SOLIDÀRIES

Josep Maria Vallès
Can Codina, camí de Mogent
Tel. 659 929 652
info@tarpunacoop.org

MOLLET DEL VALLÈS

HORTA DE CAN BLANC

Raül Molist
Plaça de l'Església s/n,
Gallecs (Mollet del Vallès)
Tel. 698 647 157
molistmar@gmail.com

EL RAVE NEGRE

Núria i Joana
Gallecs (Mollet del Vallès)
Tel. 691 54 35 76
ravenegre@gmail.com
<http://ravenegre.wordpress.com/>

ISIDRE MOLIST

Plaça de l'Església s/n,
Gallecs (Mollet del Vallès)
Tel. 606 339 263
info@aegallecs.cat

PERE JOAN ALSINA

Porxo de can Xambrers, Gallecs.
Gallecs (Mollet del Vallès)
Tel. 679 333 948
franpe@franpe.net

PARETS DEL VALLÈS

LA SAÓ

Albert Teruel
C. Badalona, 30 interior
Tel. 625 037 770
lasao.eco@hotmail.com

SANT ANTONI DE VILAMAJOR

CAL CERDÀ

Cal Cerdà de dalt, s/n
Tel. 666 978 895 / 637 440 307
marcal@calcerda.cat
www.calcerda.cat

SANTA EULÀLIA DE RONÇANA

CAN CALDERIC

Casa Galderic,
Salve Regina, s/n
Tel. 938 44 6967
info@cangalderic.com

HORT DE L'ESPELT

Camí del Gual, s/n
Tel. 699 440 673
Espelt.associacio@gmail.com

VALLGORGUINA

VIVERS SALICRÚ

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

**MARESME
CABRERA DE MAR**

TRES QUARTERES

Finca el Clot dels Bartrina
Tel. 690 817 308/605 097 335
tresquarteres@gmail.com

**MARESME
ORRIUS**

L'HORTA D'ORRIUS

Can Femades
Tel. 617 429 288
Hortaorrius@gmail.com

PUNTS DE VENDA

CARDEDEU

HORTA D'UN ALTRE MÓN

C. Verge del Pilar, 41 Local A1
Tel. 93 871 1694
botiga@hortaweb.com
www.hortaweb.com

L'HERBOLARI D'EN PEPE

C. Doctor Ferran, 14
Tel. 93 871 3202

GRANOLLERS

LA MAGRANA VALLESANA

C. Fontanella, 45
Tel. 93 870 9513
lamagranavallesana@gmail.com
<http://lamagranavallesana.blogspot.com>

FRUITERIA CAPDEVILA

C. Navarra, 14
Tel. 938 79 0100
fruitcapd@hotmail.com

SAT DE GRANOLLERS

C. Sant Jaume, 36
Tel. 93 870 0181
satgranollers@hotmail.com

L'AMETLLA DEL VALLÈS

AUTOSERVEI GANDUXÉ, SCP

C. de Pompeu Fabra, 17
Tel. 93 843 2904
carlesganduxe@telefonica.net

NAPS I COLS

Passeig de l'Ametlla, 18
Tel. 93 843 2485
napsicols@telefonica.net

**LES FRANQUESES
DEL VALLÈS**

COMERCIAL EULÀLIA SL

Av. Santa Eulàlia, 12
Tel. 93 846 8333
xavi@serveieulalia.cat

**COOPERATIVA AGRÀRIA
DEL VALLÈS**

Camí Antic de Vic, s/n
Tel. 93 846 3636
info@agrariavalles.coop
www.agrariavalles.coop

LLIÇÀ D'AMUNT

**COOPERATIVA AGRÀRIA
LA LLIÇANENCA**

Ctra. Granollers-Lliçà d'Amunt,
5
Tel. 93 841 5153
llicanenca@hotmail.es

MOLLET DEL VALLÈS

AGROBOTIGA DE GALLECS

Porxo de Can Xambrers, Gallecs
Tel. 93 579 0957
info@aegallecs.cat

L'ESQUELLA

C. Gaietà Ventallò, 10
Tel. 93 579 0678
<http://lesquella.cat>

SANT CELONI

ECOLOCUS

C. Prim, 8
Tel. 93 749 3630 / 687 625 533
serferjor@hotmail.com

LA FIRA DEL TOMÀQUET

La Fira del Tomàquet es celebra l'últim cap de setmana del mes d'agost al Centre Cívic la Fàbrica, a Santa Eulàlia de Ronçana.

Podreu gaudir amb:

Visites a l'hort experimental de l'Espelt, on s'explica com millorar el conreu d'aquestes varietats respectant el medi ambient.

Tastos de tomàquets, xerrades i conferències.

Tallers pràctics per millorar el conreu d'aquestes varietats.

Parades de venda directa de tomàquets de varietats antigues i productes elaborats amb tomàquets.

Taller de cuina i degustació.

*Vine a la Fira... perquè al Vallès Oriental
el tomàquet a l'estiu té olor i té gust!*

FIRA DEL TOMÀQUET ANTIGUES
VARIETATS DEL VALLÈS

MOSTRA GASTRONÒMICA DE TOMÀQUETS DEL VALLÈS

Del 15 de juliol al 16 de setembre els restaurants de la comarca us ofereixen plats i menús gastronòmics singulars, basats en els tomàquets de varietats antigues recuperades del Vallès.

Per tenir una informació més actualitzada sobre els plats oferts i els dies en què estan disponibles, visiteu la pàgina web www.productesdelvalles.wordpress.com o bé poseu-vos en contacte amb els restaurants directament.

Que vagi de gust!

RESTAURANTS ADHERITS A LA III MOSTRA GASTRONÒMICA

CALDES DE MONTBUI

- **MIRKO CARTURAN CUINER**
C. Pi i Margall, 75 baixos
Tel. 93 865 4160
reserves@mirkocarturan.com
www.mirkocarturan.com

- **RESTAURANT ROBERT DE NOLA**
Pg. del Remei, 48-50
Tel. 93 865 4047
robertdenola@hotmail.com
www.robertdenola.cat

CÀNOVES I SAMALÚS

- **CAN CANDELICH**
Ctra. de Llinars
a St. Llorens, km 36
Tel. 93 871 4546
ccandelich@yahoo.es

- **CAN CUCH**
Masia de Can Cuch
de Muntanya, 35
Tel. 93 103 3980
cancuch@cancuch.com
www.hotelcancuch.com

GRANOLLERS

- **LA RECTORIA DE PALOU**
Pg. del Dr. Fàbregas, 81 Palou
Tel. 93 879 1283
larectoriadepalou@hotmail.com
www.larectoriadepalou.com

- **L'ORIGINAL**
C. Ponent, 25
Tel. 93 742 5948
administracio@loriginal.es
www.loriginal.es

L'AMETLLA DEL VALLÈS

- **CAN GUAL AGROTURISME CASA RURAL**
Can Gual, s/n
Tel. 93 843 0310
info@cangual.net
www.cangual.net

LA ROCA DEL VALLÈS

- **EL PLA RESTAURANT**
Ctra. de Valldoriolf, km 0,5.
La Torreta
Tel. 93 879 1631
elplarestaurant@gmail.com
www.elplarestaurant.ce

MONTMELÓ

- **CAN MAJOR**
C. Major, 27
Tel. 93 568 0280
canmajor@canmajor.com
www.canmajor.com

PARETS DEL VALLÈS

- **EL JARDÍ**
C. Major, 1
Tel. 93 562 01 03
eljardi@restauranteljardi.com
www.restauranteljardi.com

SANT CELONI

- **EL CRUCE**
Ctra. C35, km 55
Tel. 93 867 3259
elcrucerestaurant@gmail.com
www.elcrucerestaurant.com

SANTA EULÀLIA DE RONÇANA

- **RESTAURANT LA MAMA**
Ctra. de Parets a Bigues,
km 12,5 -BV-1453
Tel. 93 844 6406
info@restaurantlamama.cat
www.restaurantlamama.cat

TAGAMANENT

- **EL BELLVER**
Masia el Bellver, s/n
Tel. 93 482 9116
info@lacalma.net
www.lacalma.net
- **EL FOLLÓ**
Masia el Folló, s/n
Tel. 93 842 9116
Reserveselfollo@gmail.com
www.elfollo.com

VALLROMANES

- **SAULÓ**
Av. Can Galvany, s/n
Tel. 93 572 9591
reserves@cangalvany.com
www.cangalvany.cat

VILALBA SASSERRA

LA TAVERNA DEL BAIX MONTSENY

Ctra. Vella, 5-7
Tel. 93 841 1278
restaurantlatavernabm@gmail.com

VILANOVA DEL VALLÈS

- **RESTAURANT TRÀNSIT**
Autopista AP7, sortida 13
Tel. 93 845 6050
direccion@hotelaugustavalles.com
www.hotelaugustavalles.com

SITGES - BARCELONA

ATZAVARA PORT

Pg. de les Drassanes, 23
Tel. 93 894 5924
info@atzavaraport.com
www.atzavaraport.com

ALTRES RESTAURANTS QUE TENEN AQUESTES VARIETATS

CARDEDEU

RESTAURANT TARAMBANA

C. Bellsolar
Tel. 93 871 1655
tarambana@tarambana.cat
www.tarambana.cat

RESTAURANT GRANAT

Plaça Sant Joan, 6
Tel. 93 871 3462
clara@granat.cat
www.granat.cat

ESBIOESFERA

C. Lluís Llibre, 29
Tel. 627 333 829
hola@esbioesfera.cat
www.esbioesfera.cat

VILANOVA DEL VALLÈS

RESTAURANT CAN MARTINET

Passeig Centenari, s/n
Tel. 93 845 9117
info@restaurantcanmartinet.com
www.restaurantcanmartinet.com

BARCELONA

RESTAURANT ELS PESCADORS

Plaça del Prim, 1
Tel. 93 225 2018
direccio@elspescadors.com

RESTAURANT EL GAT BLAU

C. Consell de Cent, 139
Tel. 93 325 6199
elcuinerdelgat@hotmail.com
www.gatblau.com

OSONA

RESTAURANT CA L'IGNASI

C. Major, 4
Tel. 93 852 5124
calignasi@calignasi.com
www.calignasi.com

Organització:



El Vallès Oriental
Consell Comarcal

Col·laboració:



Amb el suport de:



Més informació al:

www.productesdelvalles.wordpress.com
www.vallesoriental.cat

Segueix-nos al Facebook:

www.facebook.com/productesdelvalles

