Hortalisses dels Països Catalans

Fruits, tubercles i llegums

ALBERGÍNIA

ASBERGÍNIA, AUBERGINA, BERGÍNIA (C), AUBERGINI, OBRIGÍNIA, UBREGÍNIA (B), ALBERGINA, ALBARGINY,ALBERTGINO, ALBARGENYA (V)

Fruit de la *Solanum melongena*, planta perenne de la família de les solanàcies originària de l'Índia. Té els fruits carnosos, esponjosos i de color morat, albí o virat. És molt conreada a les Balears, on hi ha moltes varietats locals i destaca la mallorquina.

I-III
V-VI
VII-X

TOMATA

TOMÀQUET, TOMÀTEC, TOMACA, TOMÀTIC (C), TOMÀTIGA, DOMÀTIGA (B), TOMACA, TOMAQUE (V)

Fruit de la tomatera, *Lycopersicum esculentum*, o *Solanum lycopersicum*, una planta anual de la família de les solanàcies originària d'Amèrica. El seus noms provenen de l'original *tomatl*, en llengua *nàhuatl*. Té un gran creixement, que faria per terra; per això se la sol asprar amb canyes. Com que no és enfiladissa, es lliga cada planta a les canyes, que formen una piràmide.

II-V
V-VI
VI-IX

TOMATA PLENA
TOMATA POMA

Tomata grossa, sucosa, vermella, aromàtica, fruit de les hibridacions naturals o volgudes, que només apareix a l'estiu. Serveix per sucar, per a samfaina, per a salses, per a conserves, sia el suc o sencera.

TOMATA DE PENJAR
TOMÀTIGA DE RAMELLET, TOMÀTICS DE PENJAR (B)

És una de les varietats més antigues de totes les que es conreen al nostre país. Rústica i menuda, és de color vermell descolorit i groc daurat.

TOMATA DE LA PERA, TOMÀQUET DE MONTSERRAT, TOMÀQUET DE ROSA O BORADA

És la varietat ideal per amanir, també anomenada *borada* perquè és buida per dins. Les formes sinuoses han fet que a les comarques de Barcelona en diguin *de Montserrat*. A les comarques gironines se'n diu *de la pera*, perquè sovint és allargada i engruixida de la base.

TOMÀQUET DEL BENACH

És una varietat saborosa i amb poca polpa conreada a les comarques meridionals de Catalunya.

TOMATA DE LA BOMBETA

No s'ha de confondre amb el *tomate de pera*. Es densa però poc sucosa.

TOMATA DEL CORN DE BOU O DEL BITXO

És de forma allargada i acabada en punxa, semblant a un pebrot o una banya. Es d'un color vermell ataronjat i molt saborosa i delicada.

TOMATA DE MAMELLA DE MONJA

És grossa, rosada, arrodonida, saborosa, plena.

PEBROT

PIMENTÓ (C,V)
PEBRE (B)

Són fruits de diferents varietats del *Capsicum annuum*, planta anual de les solanàcies: petits o grossos, llargs o boteruts, dolços o picants, verds i vermells, groc palla o verd pàl·lid, per menjar verds, confitats, secs o com a espècia. El color varia del verd al vermell, quan són madurs.

I-IV
IV-VI
VII-X

PEBROT DEL MORRO DE VEDELLA

Fruit costellut, gros i molsut, ideal per a escalivades i samfaines. Són de color verd fins al vermell intens quan són al pic de madurs.

BITXO (DE GIRONA)

PEBRE BLANC, PEBRE DE TREMPÓ (B)

Fruit verd (no madur) d'una varietat que també pot ser picant, per a consum en fresc i en cru, i per confitar.

PEBRE ROS

Varietat pròpia de les Balears. El més conegut és el pebre mallorquí, allargat i punxegut, dolç i gens amarg. Tendre és verd clar i brillant i vira a vermell quan madura.

PEBROT DE LA RIERA, LLARG DE REUS, MORRO DE VACA

Varietat pròpia de la Riera de Gaià, al Tarragonès, de forma allargada, amb la polpa consistent i molsuda i d'aroma intensa.

NYORA

De color vermell intens, s'asseca i es conserva sencera. Usada, sobretot, per als arrossos, és una de les varietats de pebrot per a l'elaboració de romesco. En destaquen la varietat Reus, de mida gran, i la de Guardamar.

PEBRE BORD DE PEBRE VERMELL DE TAP DE CORTÍ

Un cop assecat i mòlt en pols, es fa servir com a conservant per a l'elaboració de la sobrassada, a la qual dóna el color característic.

BITXO PICANT CIRERETA

És el fruit madur de diverses espècies del gènere *Capsicum*, originàries de les Amèriques. Les varietats més llargarudes corresponen al *C. frutescens*, anomenada també xili Tabasco.

TUBERCLES

II-IV
VI-IX

PATATA

TRUMFA, TRUMFO, TRUFA (C), PATACA, PATANA (V)

Tubercle carnós del *Solanum tuberosum*, espècie d'origen andí de la família de les solanàcies. No és cap arrel, és la part subterrània i engruixida de la tija. Sol conrear-se en llocs elevats, amb climes frescs i secs, poc propicis als fongs, però amb aigua.

PATATA DEL KENNEBEC

És la més versàtil de totes les patates, per la seva pela llisa, dura, consistent i fàcil de pelar. La polpa, de color ivori, és dolça, consistent i farinosa. Es la varietat conreada dins la IGP Patata de Prades, a la comarca del Baix Camp.

PATATA DEL BUFET

Varietat tradicional en procés de recuperació. Té grans aptituds gastronòmiques, però té molts ulls, que la fan de mal pelar. Odèn i la muntanya d'Alinyà en són zones productores.

TRUMFA BEA

Varietat amb poc ulls, pela clara, molt regular, polpa ivori, pròpia de l'AOC Trumfa Primerenca del Rosselló, a la Catalunya Nord.

FRUITS

III-V
V
IX-XII

CARBASSA DE RABEQUET

És el fruit de la *Cucurbita maxima*, d'origen mediterrani. Es distingeix de les carbasses americanes per la llavor, més grossa, i pel peduncle: la cua de la carbassa europea és cilíndrica, esponjosa i tova. El nom li ve del rabec, el violí de carbassa, un instrument musical antic. Es ideal per a sopes.

III-V
V
IX-XII

CARBASSA GEGANT

Fruit de la *Cucurbita pepo*, d'origen americà, amb el peduncle pentagonal i endurit. Es cultivava associada amb els fesols i el blat de moro. Els fesols s'enfilaven al blat de moro i les fulles amples de la carbassera mantenien la humitat del sòl. Cuinada en sopes, confitures...

CARBASSÓ

Fruit de la *Cucurbita pepo* var. *pepo*, una planta de mata baixa ufanosa. El fruit es menja verd i tendre, en sopes i en truites. Si es deixa desenvolupar esdevé una carbassa, de forma semblant a la de rabequet.

BADOC

La carbassonera és una planta monoica amb flors grosses i acampanades. En té de masculines i de femenines, que donaran carbassons. Tant que baden, les flors mascles mai no queden per donar fruit. Són els badocs, un subproducte d'alta gamma gastronòmica.

III-V
V
VI-XI

CARBASSA DE CABELL D'ÀNGEL

És el fruit de la *Cucumis citrullus* var *pasteca*, usat per fer la confitura de cabell d'àngel en pastisseria.

III-V
V
IX-XII

COGOMBRE

Fruit del *Citrullus sativus*, d'origen americà, amb el peduncle pentagonal, és d'origen tropical, de l'Indostan. Té la pela verda i la polpa i les llavors blanques; n'hi ha de moltes dimensions, des d'una mida inferior al dit petit, fins a la grandària d'una baguet.

II-V
V-VI
VI-XI

TUBERCLES

MONIATO

BATATA

És el tubercle de polpa taronja de la *Ipomoea batata*, planta herbàcia anual reptant de les convolvulàcies.

II-III
IX-X

LLEGUMS

XII-III
III-VII

PÈSOL

ARVELLA, ESCANYAVELLES, TIRABEC, ESTIRABEC (C), FESOL, ESTIRAGASSÓ, ESTRIGASÓ, XÍTXARO (B)

Llavor immadura del *Pisum sativum*, planta anual de la família de les lleguminoses. De la pesolera, se'n consumeixen els grans verds. Però també la tavella immadura o estirabecs —gran verdura.

PÈSOL NEGRE

Típics del Berguedà, es deixen assecar i es consumeixen a l'hivern amb productes confitats de la matança del porc.

X-II
III-V

FAVA

Llegum de la *Vicia faba* o *Faba vulgaris*, de les papilionàcies. Originària d'Asia o de l'Àfrica del Nord, és fava la grana, és fava la tavella o fruit, i és fava la favera. Es consumeixen tendres, cada cop més, tot i que a les Balears també es preparen com a llegum sec.

MAÓ

Resistent a la sequera, però més sensible al fred, és destina tant al consum humà com a alimentar el bestiar. Se'n coneixen dues subvarietats: la blanca i la morada.

MUTXAMEL

Precoç, de tija rogenca, flors blanques amb taca negra i de tavelles penjants i no gaire grosses, és la varietat més conreada a la zona mediterrània.

MONGETES

FESOLS, BAJOQUES

Són la llavor i la tavella tendra (o bajoca) del *Phaseolus vulgaris*, de les papilionàcies o papilionades, la més extensa de les tres subfamílies de les lleguminoses.

El fruit és el llegum, aquella tavella que tanca un conjunt de granets en forma de ronyó disposats longitudinalment. Aquesta espècie prové d'Amèrica.

III-VI
IV-X

MONGETA DEL GANXET

És l'única varietat de llegum dels Països Catalans amb una Denominació d'Origen Protegida, reconeguda a la UE.

BAJOQUES

Tavella verda immadura d'algunes varietats de mongetes, les més esteses de les quals són d'origen argentí (Buenos Aires), entre altres la més popular és la *perona*, en honor d'Eva, Evita, Perón.

FESOL DE SANTA PAU

Conreats en sòls volcànics i porosos, són d'una varietat que dóna uns llegums petits i més arrodonits. En una anyada sense vent de ponent i de pluges justes no tenen parangó gastronòmic.

GARROFÓ

Són la llavor grossa, blanca i plana del *Phaesolus lunatus*, de les papilionàcies. Aquest llegum, també anomenat fesol o mongeta de Lima, bajocó o fesol de la ferradura, és el típic de les paelles.

MONGETS

FESOLET, FESOLÍ, BANYOLÍ, FESOLS MENUTS, FESOL DE L'ULL NEGRE, GUIXÓ, MONGET, BANYOLI, ESCURÇATITES, SABATETA DE PUTA (C), JUDIÓ (B)

Van arribar en temps de les conquestes gregues i romanes. Són les llavors de la *Vigna sinensis*, lleguminosa herbàcia, de tavelles molt llargues i d'origen eurasiàtic. Les varietats de *Phaseolus vulgaris* arribades a Europa van arraconar-la.

Se'n coneixen dues varietats molt semblants, diferenciades només per l'ull, ros o negre.

IV-VI
X-XI

TUBERCLES

XUFLA

És el tubercle del *Cyperus esculentus* var. *sativus*, petit com un cigró, però ovoide, bru per fora i blanc per dins, dolç. La xuflera és una planta herbàcia rizomatosa que es fa en sòls embassats, conreada especialment al País Valencià.

IV-V
XI

mod.711153

VARIETAT DIALECTAL
(C) Principat
(PV) País Valencià
(B) Illes Balears

CALENDARI DE CONREU (per mesos)
Sembra
Plantació
Collita

Producció: Revista Presència SL i Obra Social de CatalunyaCaixa
Coordinació: Joan Ventura (Presència) i Obra Social de CatalunyaCaixa
Disseny i Maquetació: Jordi Molins i Abdón Jordà
Assessorament científic i textos: Salvador Garcia-Arbós / **Correcció lingüística**: Núria Ferriol

© Del póster: Revista Presència SL i Obra Social de CatalunyaCaixa
© De les il·lustracions: Toni Llobet. Juny del 2011

Dipòsit legal: GI-845-2011

Dibuixos
Toni Llobet i François

PRESENCIA

Aquest pòster forma part de la col·lecció de l'Obra Social de CatalunyaCaixa "Biodiversitat dels Països Catalans" per promoure el coneixement de la natura i educar en la necessitat de protegir el medi ambient.
Pòsters i carpeta disponibles a les oficines de CatalunyaCaixa.