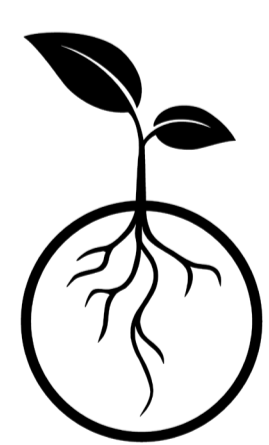


# Tomàtiga de ramellet

La tomàtiga de ramellet o de penjar és una varietat local fruit del resultat de la selecció per part de la pagesia durant una sèrie de generacions. Ha originat una gran diversitat de tipus varietals.

És un cultiu d'estiu que s'ha adaptat a les condicions ambientals del territori, tot esdevenint un exemple de resiliència.

El seu fruit es congria en ramells molt nombrosos i es conserva molt de temps penjada o estesa damunt canyissos o caixes.



Associació de  
**Varietats Locals**  
Mallorca



G CONSELLERIA  
O AGRICULTURA,  
I PESCA I ALIMENTACIÓ  
B FONS GARANTIA  
/ AGRÀRIA I PESQUERA  
ILLES BALEARS



# Varietats



És considerada com una varietat grup, ja que en la denominació comú de la tomàtiga de ramellet hi trobam moltes denominacions diferents. Cada una d'elles procedeix d'un tipus de selecció i maneig diferent, el que fa que morfològicament siguin diferents. Totes formen part del patrimoni cultural de les Illes Balears.



A Mallorca hi ha diferents tipus varietals de tomàtiga de ramellet als diferents bancs de llavors: al Jardí Botànic de Sóller, a la UIB, a l'IRFAP (Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació), i a l'Associació de Varietats Locals. En el cas del banc de llavors del Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF) de l'Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA) hi ha 36 accessions de tomàtiques de ramellet procedents de Mallorca i Menorca.

La pagesia i els vivers que tenen el seu propi banc, així com les persones que sembren la tomàtiga de ramellet a les seves finques, també conserven aquestes varietats. Aquests bancs de llavors són bancs vius, també anomenats *in-situ* o en finca.

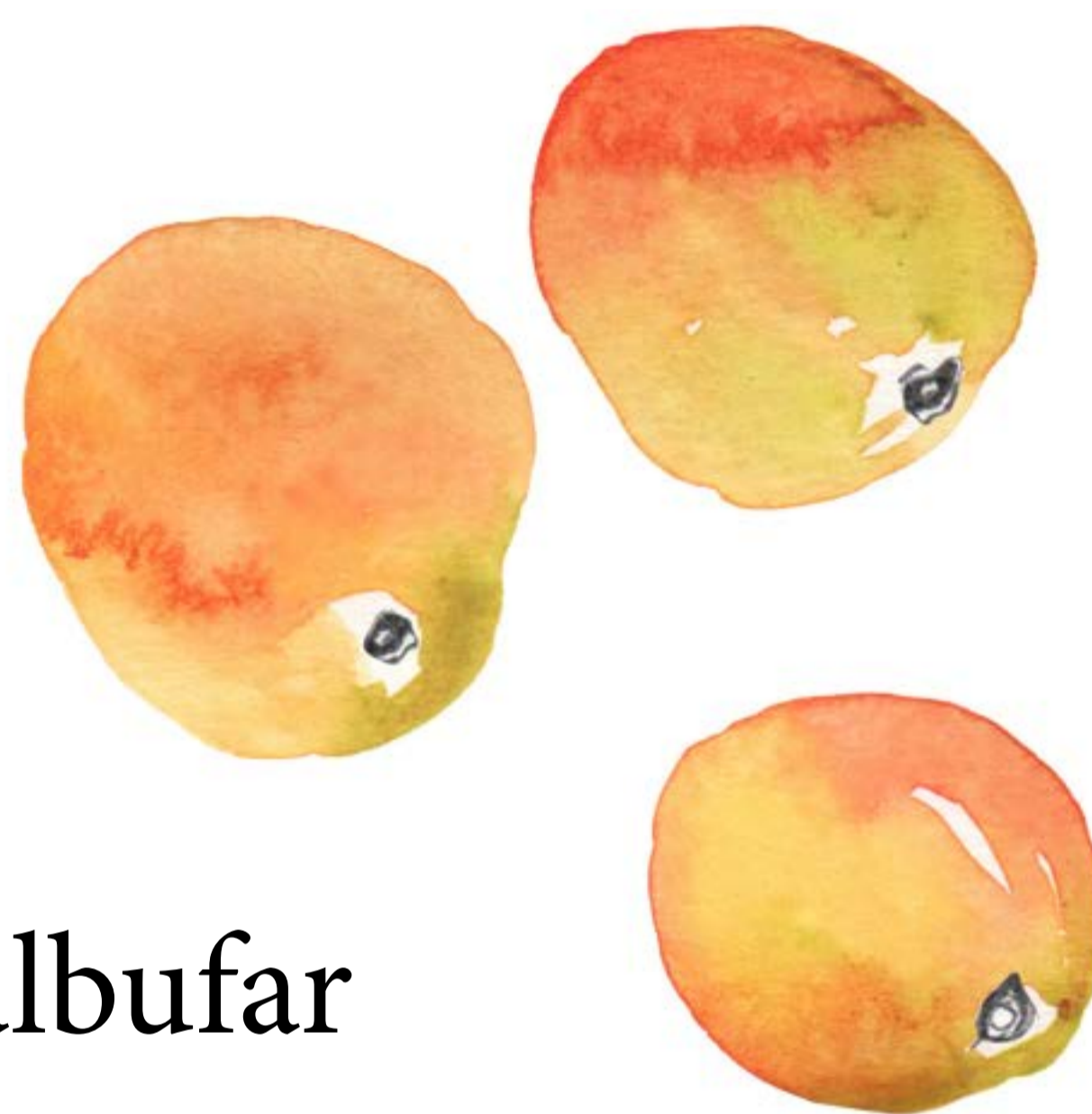
## ALGUNES TIPUS VARIETALS...



Blanca



En punta



De Banyalbufar



De canyisset



De na Solereta



# Cicle de reproducció

## 1. Llabor i sembra

La pagesia ha anat seleccionant la seva pròpia llavor a partir d'unes determinades característiques que consideraven interessants.

## 3. Creixement

Cultiu herbaci perenne de vida curta que, tot i cultivar-se com a anual, pot viure diversos anys si les condicions climàtiques són favorables.

## 5. Fruit i maduració

La tomàtiga de ramellet destaca pel seu baix contingut d'aigua (91.5%) i per una major acidesa.

## 2. Germinació

La tija i les fulles estan recobertes de pèls glandulars que donen a la planta l'olor tan característica que té.

## 4. Floració

La floració és tardana en relació amb la majoria de varietats de tomàtiga. La disposició de la floració es fa en ramells d'unes 5 flors que donen lloc a fruits que maduren més o menys a la vegada.

## 6. Extracció de llavors

Per triar les llavors, se seleccionen les plantes més sanes, els fruits de millor aspecte, que s'hagin conservat més temps i que es corresponguin a l'ideal varietal que cadascú té identificat com a propi.



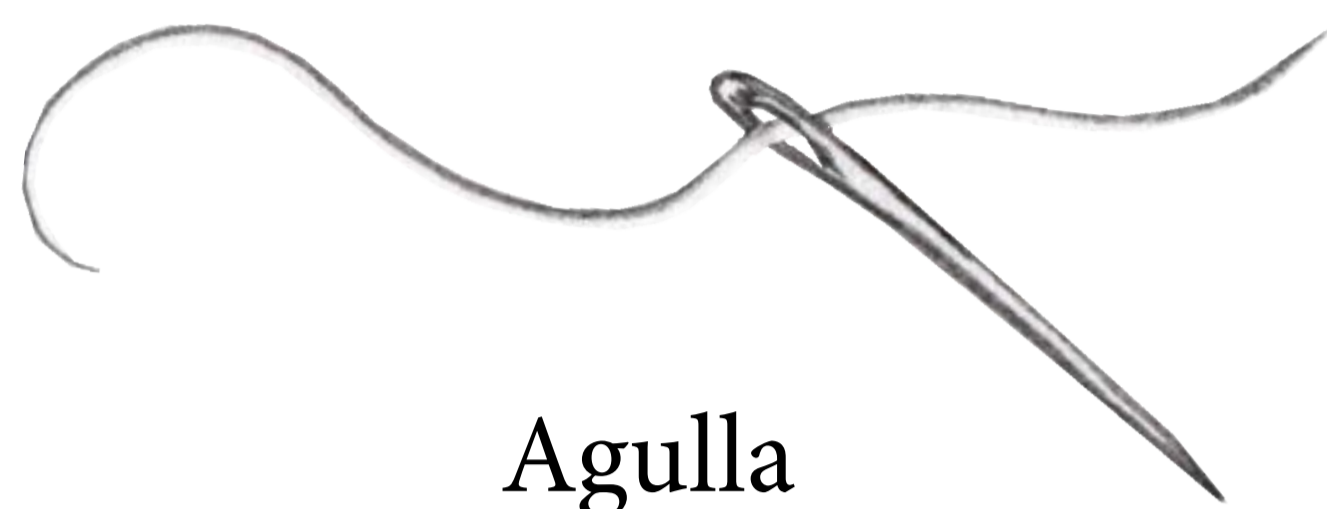
# Conservació

## La tasca de l'enfiladora

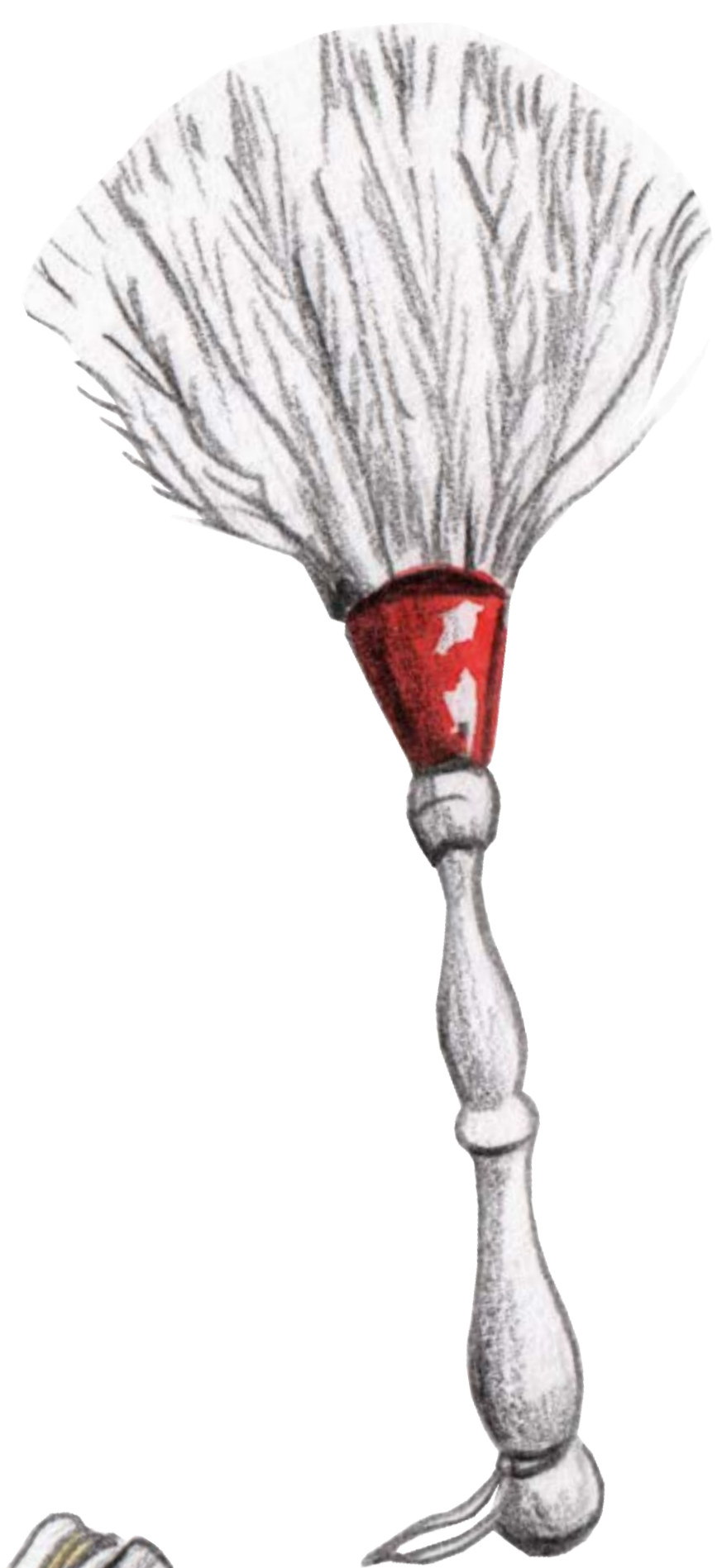
La realització de l'enfilall és una tasca artesana que tradicionalment ha recaigut sobre les dones.



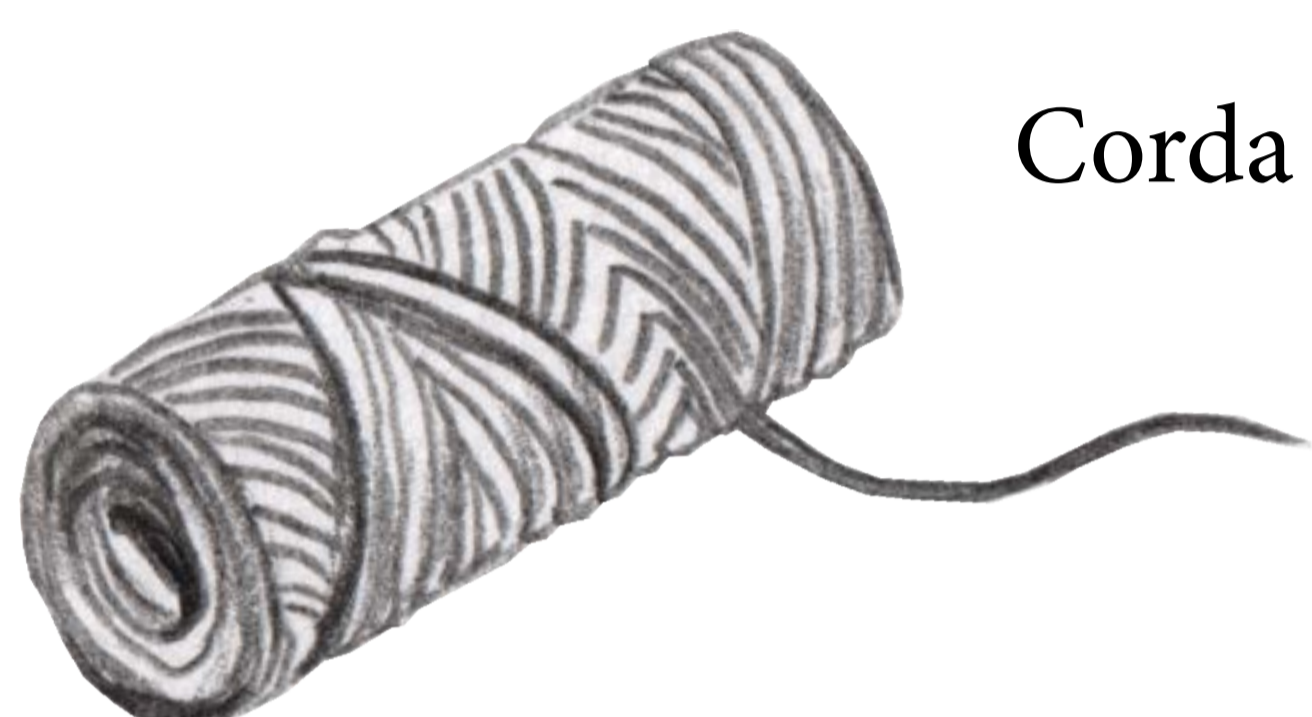
Manegot



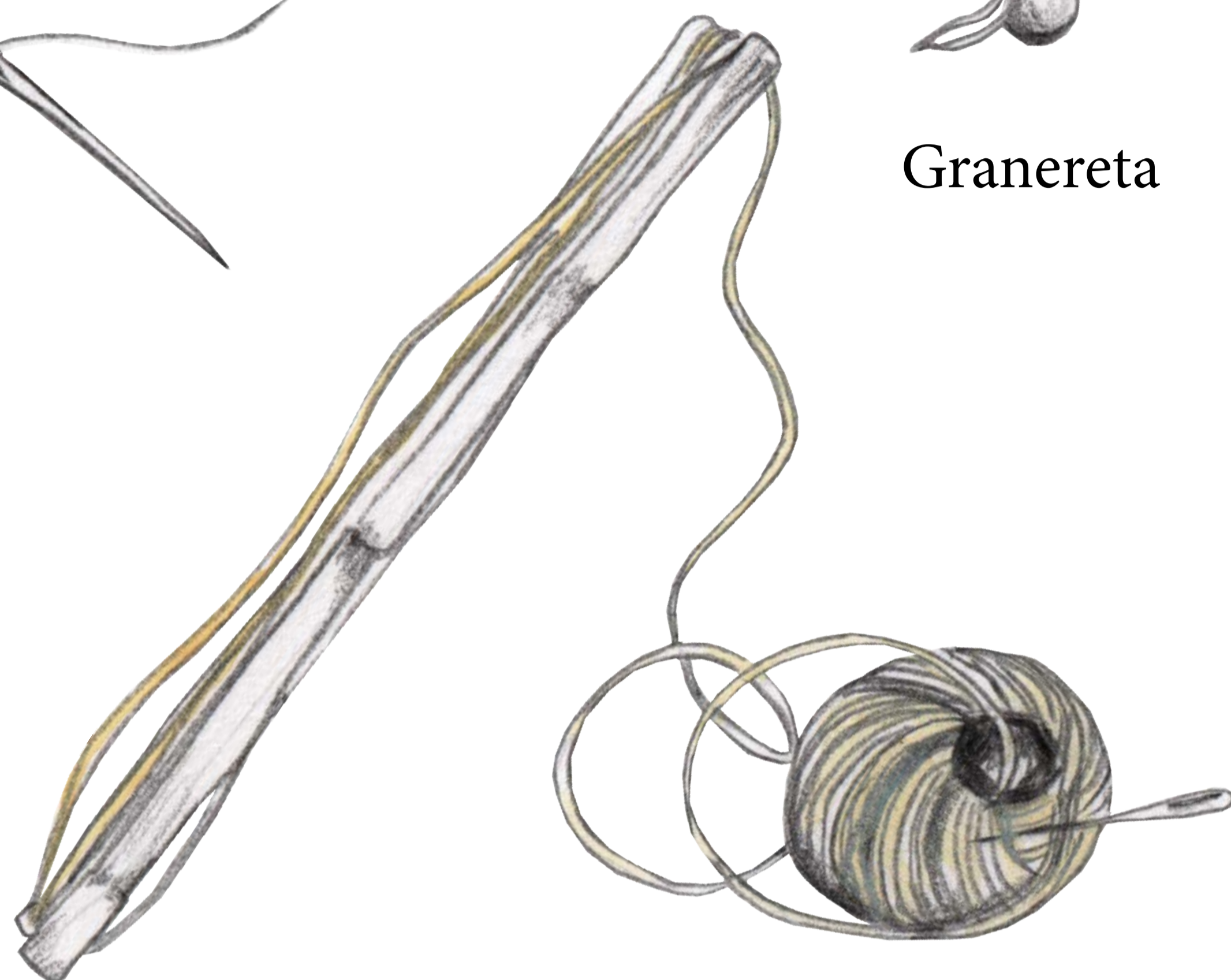
Agulla



Granereta



Corda



Fil i canya per mesurar els ramells

## Tipologia d'enfilalls

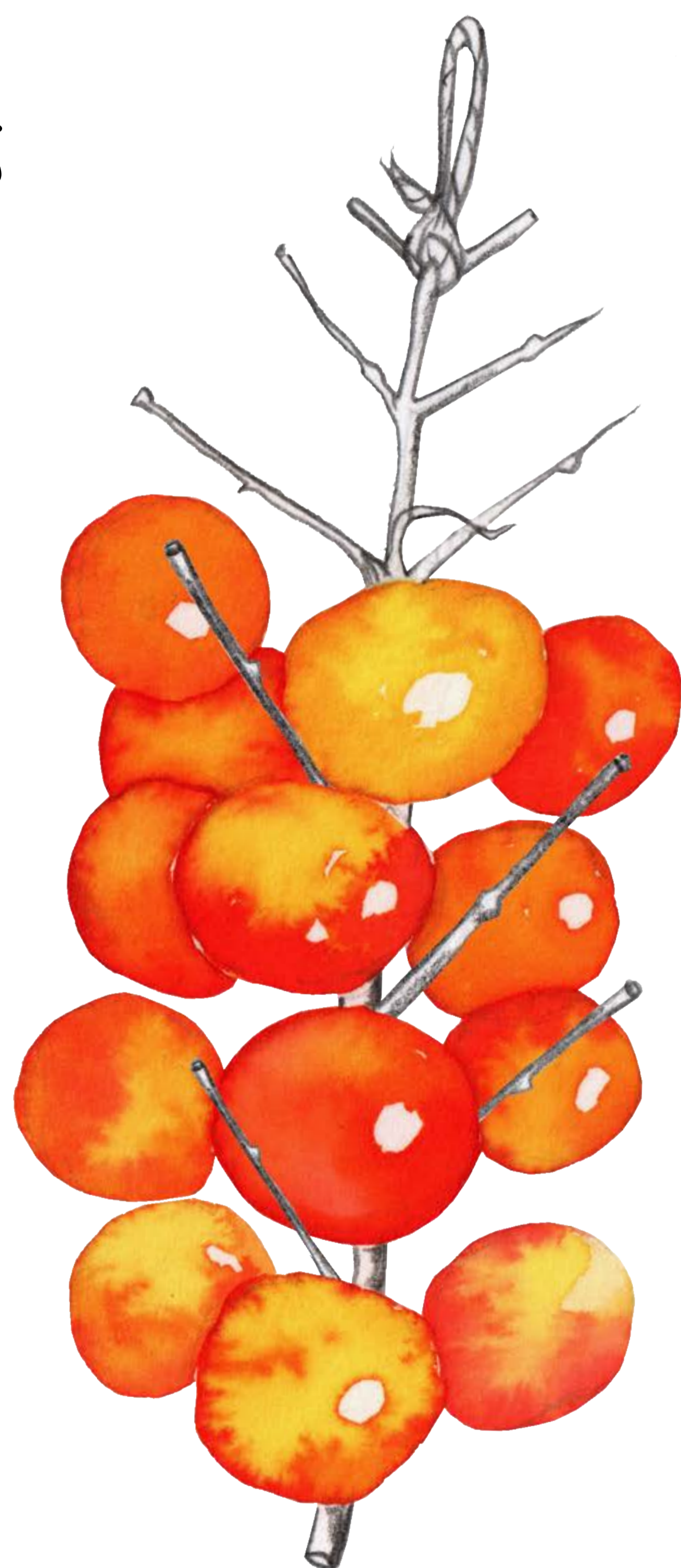
### ENFILALL EN RAMELLS

Els enfilalls tenen una llargària que oscil·la entre els 30 i 40 cm, i solen tenir un pes entre el kg o 1,2 kg.



### ENFILALL EN RAMELLS D'ULLASTRE

Una variant d'aquest sistema de conservació en enfilalls consisteix a penjar una branca d'ullastre amb la mateixa orientació que té a l'arbre. A mesura que les tomàtigues van madurant a camp es cullen a ramells i es penjen de les branquetes secundàries de la branca d'ullastre penjada.



# Tipus de cultius



## Cultiu a la seca

És important tenir un sòl ben preparat; per això, un mes abans de la plantació ja es posarà una quantitat de 20 t/ha de foms. Si falta potassa o fòsfor en el sòl es poden afegir mitjançant adobs minerals autoritzats.

El marc de la plantació ha de ser suficientment ampla, 1 metre entre una planta i una altra i 1,8 metres entre cada línia. Així, es dóna la màxima superfície perquè la planta pugui explorar la recerca d'aigua.

Durant tot el procés de cultiu es va passant amb el cultivador que romp la crosta superficial i així evita la pèrdua d'humitat per capil·laritat, al mateix temps que es conserva el màxim volum d'aigua disponible.

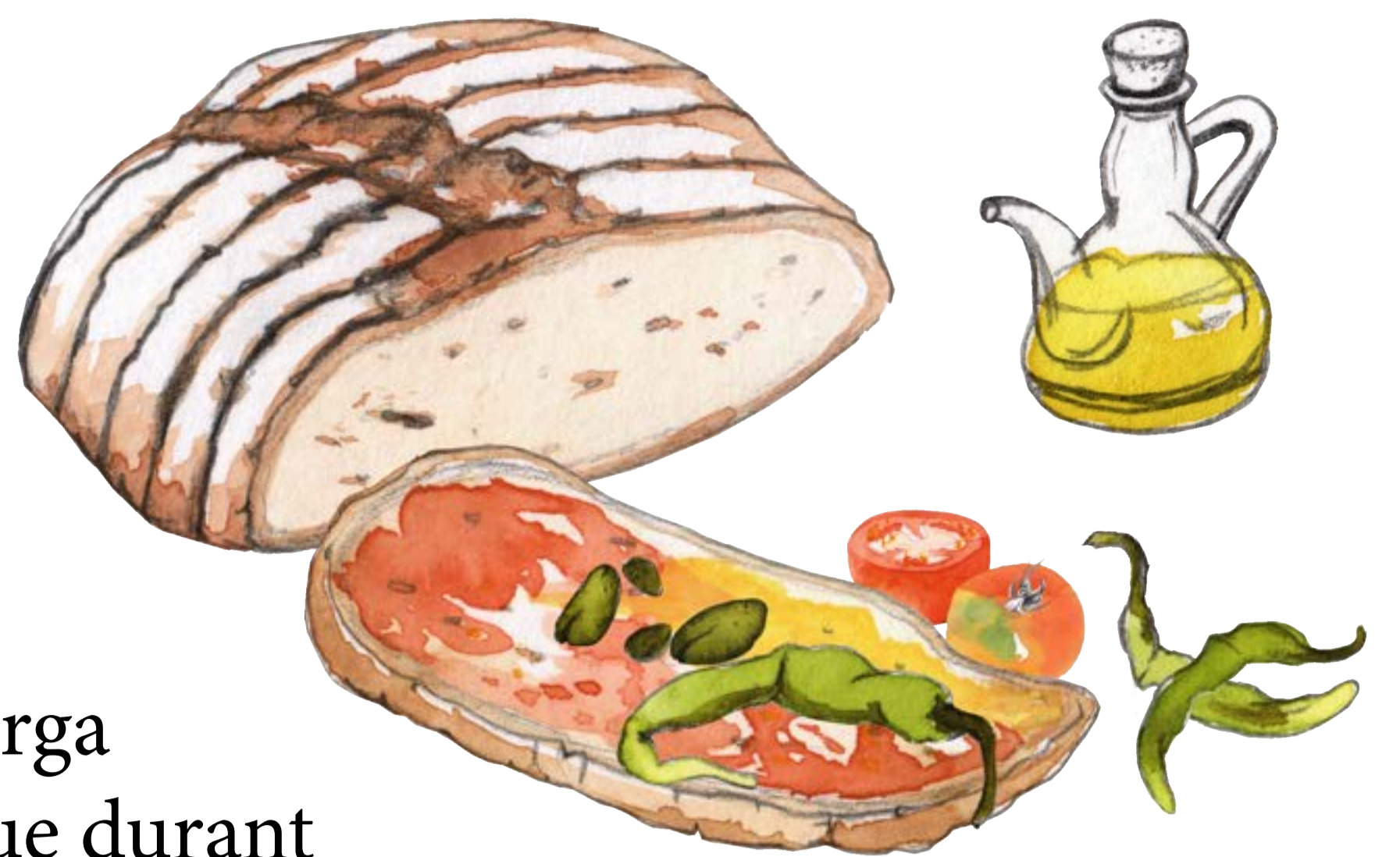
El cultiu de la tomàtiga a la seca, més comú al Pla i al Llevant de Mallorca, no se sol encanyar.



## Cultiu de regadiu

El cultiu amb reg per inundació sempre s'ha encanyat. En el cas del reg per degoteig, freqüent a la zona de Banyalbufar, depèn de cada pagès o pagesa, trobant casos en què s'encanya i altres en què no.

# Consum



La tomàtiga de ramellet té gran importància a causa de la seva llarga conservació en fresc, fet que fa que durant tot l'any es pot utilitzar en un dels plats més típics de les Illes Balears: el pa amb oli.

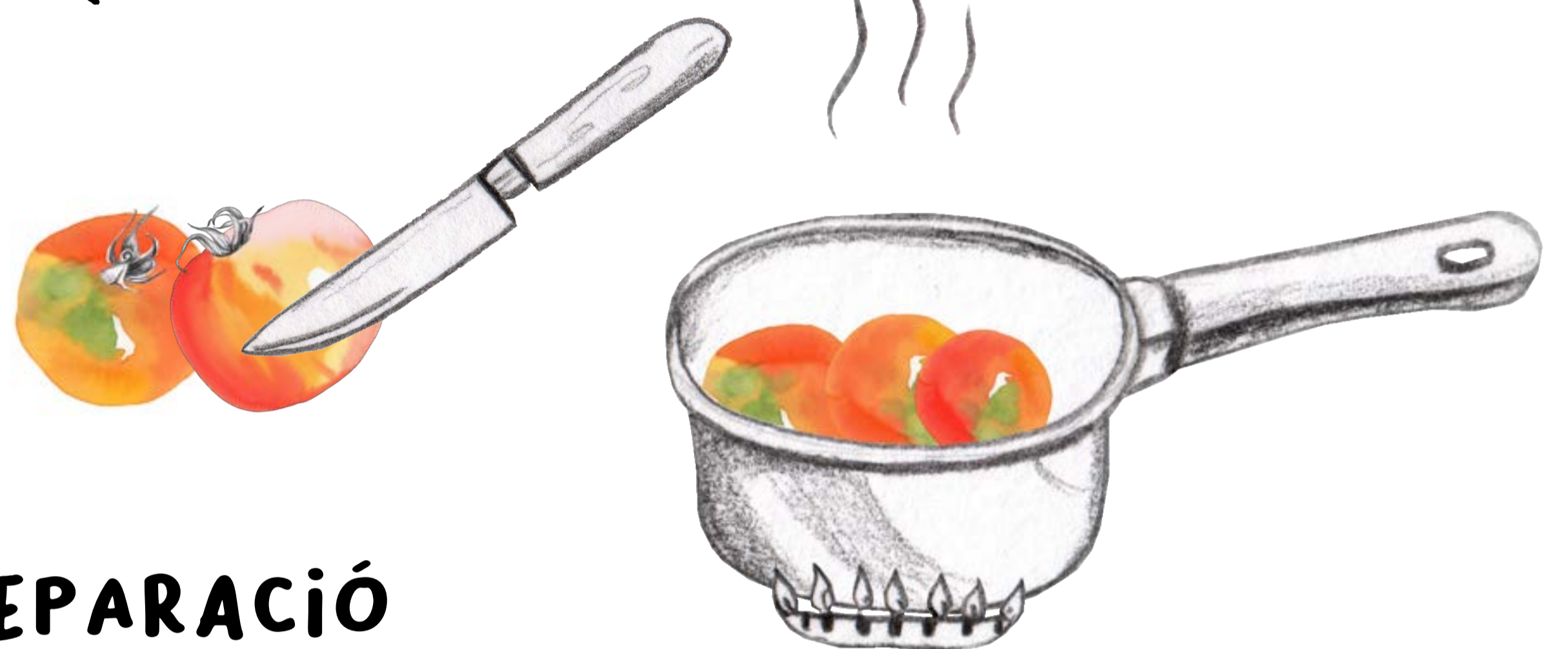
Ara bé, també es fa servir per a sofregits, aguiats i altres plats en què es vol usar tomàtiga a l'hivern. És aquesta la que es pot emprar gràcies a la seva llarga conservació postcollita, ja que el fruit dura d'un any per l'altre, i la majoria de persones que la cultiven extreuen les seves pròpies llavors seleccionant els millors fruits i que hagin durat més temps sans.



## Trempó d'hivern

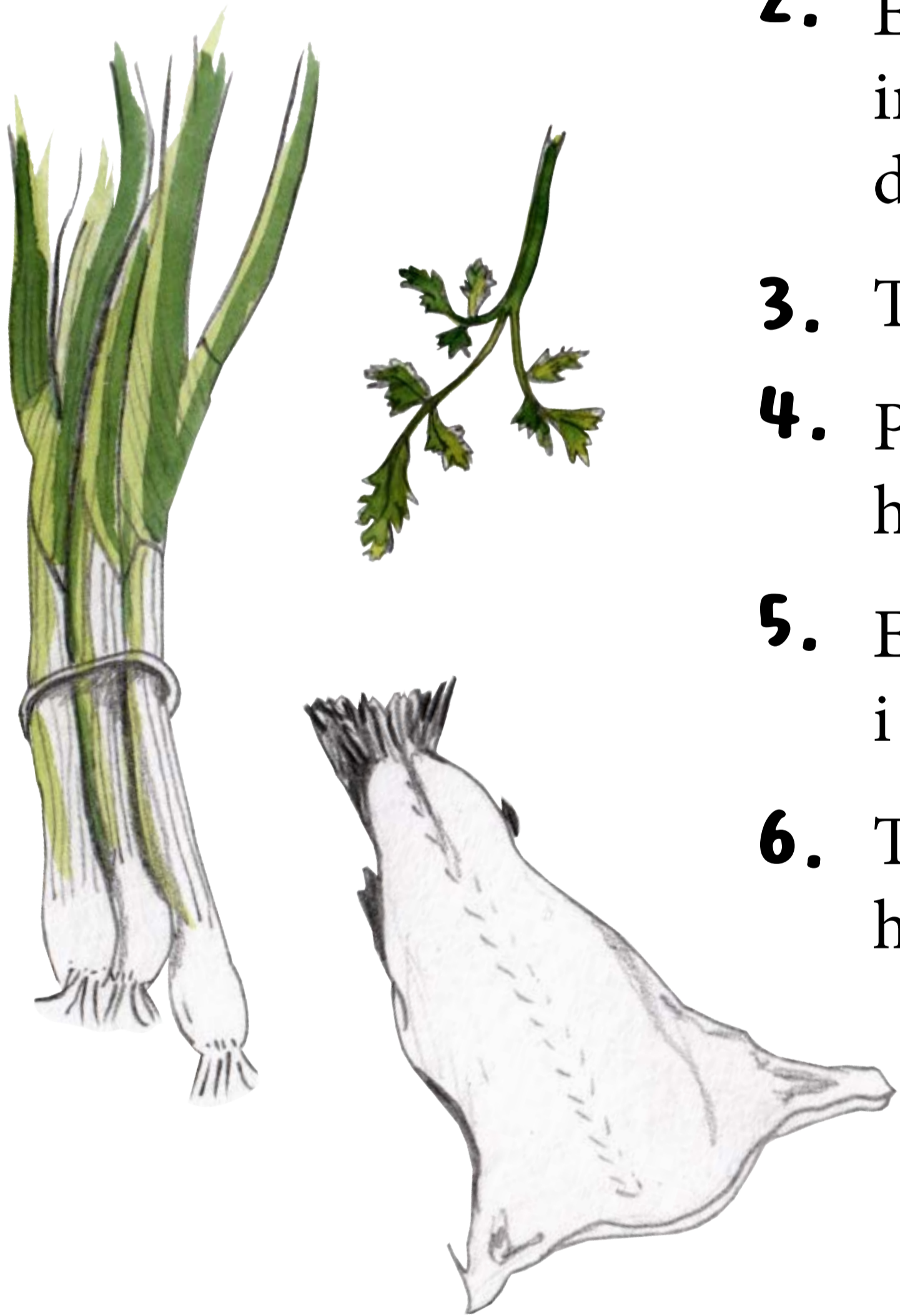
### INGREDIENTS

200 g de bacallà salat o fresc  
2-3 tomàtiques de ramellet  
1 manat de grells  
Julivert  
Pebre bord coent  
Oli d'oliva  
Sal  
Olives mallorquines



### PREPARACIÓ

1. Feim un tall a la base de les tomàtiques i les introduïm dins una olla al foc amb aigua bullent.
2. Escaldam les tomàtiques durant un o dos minuts i les introduïm en aigua freda. Les treim la pell i les tallam a daus petits.
3. Treim la pell del bacallà, les espines i l'esmicolam.
4. Picam el julivert i tallam a rodanxes els grells, incloent-hi la part de la tija.
5. En un bol hi posam el bacallà, les tomàtiques, els grells i el julivert.
6. Trempam amb oli d'oliva, pebre bord coent, sal al gust i ho mesclam amb compte.



### SERVI

Podem servir sobre un tros de pa torrat o en el plat i decorar amb unes olives mallorquines.

### NOTA

El bacallà es pot substituir per tonyina o arangades. I sense peix, tindrem un deliciós plat vegetarià.



# Memòria i generacions

## LA TOMÀTIGA DE BANYALBUFAR

