

# Varietats antigues de tomàquet del Vallès



III Fira del Tomàquet i  
I Mostra Gastronòmica





# Varietats antigues de tomàquet del Vallès

El llibret que teniu a les vostres 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 per 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 durant la I i II Fira del Tomàquet del Vallès, el setembre de 2010 i 2011 respectivament, per prop de 1000 persones. Els participants als tastos han avalat la seva qualitat organolèptica i les característiques particulars de cada varietat en quant a gust, aroma, textura i persistència de gust.

L'objectiu d'aquest procés no era només la recuperació d'aquestes varietats, sinó el d'incorporar-les, progressivament, als cultius dels productors agrícoles de la zona, al mercat local i, evidentment, als plats de la població del Vallès Oriental. Per això, enguany es posa en marxa la I Mostra Gastronòmica de Tomàquets del Vallès, amb l'objectiu que esdevingui una activitat gastronòmica de referència a la nostra comarca i tota la província de Barcelona.

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 Convívium Slow Food Vallès Oriental, amb la col·laboració del Consell Comarcal del Vallès Oriental, de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana 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

☎ 93 860 07 02

✉ garridolc@vallesoriental.cat

🌐 [www.productesdelvalles.wordpress.com](http://www.productesdelvalles.wordpress.com)

## ROSA "PLE" de l'Etern Lliçà de Vall/Llinars del Vallès



Un bon dia dels anys 60 del s. XX l'Etern Verdaguer va agafar la bicicleta i va anar de Granollers, on aleshores vivia, fins a ca l'Ivo Pons de Lliçà de Vall, a comprar unes quantes llavors de tomàquet, a pes, que conservaven i que possiblement havien vingut de Mallorca.

l'origen


Per aquesta feliç circumstància, ara podem gaudir d'aquest deliciós tomàquet tipus poma ple amb la seva característica tonalitat rosada, sobretot al cul, i la seva dolçor inoblidable.

Darrerament hem trobat una altra referència d'aquesta varietat, ja que el pare del Salvador Armengol de Sant Fost de Campsentelles també va rebre aquesta llavor de la mateixa procedència.

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

el tast

## POMETA de Santa Eulàlia de Ronçana



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

l'origen

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

el tast

## POMETA de la Garriga

l'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.

el tast

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

## POMETA de Lluís Vila de l'Ametlla del Vallès

En Josep Vila, de can Sastre de l'Ametlla, ens ha cedit aquesta tomaquera del seu avi, Lluís Vila, que fa més de 30 anys que es va morir. És per aquest motiu que no podem explicar-ne més coses, encara que ens han informat, darrerament, que aquesta tomaquera procedeix del planteraire de la Garriga, de can Pona. El que sí que podem assegurar és que aquesta variant del pometa o poma ple és molt productiva i de sabor exquisit.

l'origen

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

el tast

## COR DE BOU de Vacarisses

---

l'origen

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

el tast

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

## MONTSERRAT

---

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

l'origen

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

el tast

## PALOSANTO

### de Llinars del Vallès/Argentona

---

Varietat antiga apreciada a la comarca des de fa molts anys, tal com ens deien a can Gual de Santa Eulàlia. Llavor conservada i cedida per l'Etern Verdguer i els de ca l'Ànima d'Argentona. Tomàquet ple semblant al fruit del kaki.

l'origen

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

el tast

## TARDÀ

### de Riells del Fai

---

l'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.

També anomenat Tres cantos per la seva forma. Tomàquet de durada que aguanta la tardor i, com les altres varietats de pometa, és apropiat per a amanides i salses.

el tast

## PARE BENET del Bedorc/Anoia

---



### l'origen

Encara que aquest tomàquet no pertany a la tradició de la nostra comarca, l'hem decidit apadrinar per la seva característica gustativa i de presentació culinària. Prové del Bedorc encara que ens han dit que anteriorment es conreava als voltants 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 presentació en amanides tallat en forma d'anelles. Bon paladar i, tot i ser buit, les parets són força gruixudes.



## ROSA DE PENJAR de Llinars del Vallès

---

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

l'origen

## TOMÀQUET DE PENJAR de Castellar del Vallès

---

Llavor cedida per Ricard Alcojor de Santa Eulàlia de Ronçana, que la hi va donar la Rosa Maria Torres de can Bogunyà. Molt carnós, amb tonalitat groga, molt bona conservació i també suca bé.

l'origen





**pro-  
duc-  
tors**

## de varietats antigues de tomàquet del Vallès

### **Bigues i Riells**

· CAN CAMP | Ctra. de Llinars km 22, s/n | Masia Can Camp de Riells del Fai | Tel. 93 865 70 91/627 827 943 | info@cancamp.org | www.cancamp.org

· LES RASSADES | Finca Batlles de Riells del Fai | Tel. 93 865 84 34/634 741 646 | salesrassades@gmail.com

### **Cànoves i Samalús**

· L'HORTA D'UN ALTRE MÓN | Avinguda Can Volart, 10 | Tel. 93 113 62 49 | finca@hortaweb.com

### **L'Ametlla del Vallès**

· CAN GUAL | Masia Can Gual | Tel. 938 43 03 10/619 908 957 | info@canguai.net | www.canguai.net

### **La Llagosta**

· CAN PIELLA | Masia Can Piella | Tel. 647 423 201 | canpiella@gmail.com | www.canpiella.cat

### **Les Franqueses del Vallès**

· LA VERDOLAGA | Can Tinet, Llerona | Tel. 636 881 006/606 554 026 | info@verdolaga.cat | www.verdolaga.cat

· CAN PUIGORIOL XIC | Can Puigoriol Xic, Corró d'Amunt | Tel. 93 871 01 22/ 665 972 802 | info@ramasan.com | www.capuxi.com

### **Mollet del Vallès**

· ASSOCIACIÓ AGROECOLÒGICA DE GALLECS | Porxo de Can Xambrers, Gallecs | info@aegallecs.cat | www.aegallecs.cat | Productors: Isidre Molist (606 339 263) | El Rave Negre (691 543 576)

### **Parets del Vallès**

· LA SAÓ | Albert Terruel | Carrer Badalona, 30 interior | Tel. 625 037 770 | lasao.eco@hotmail.com

### **Sant Pere de Vilamajor**

· FEM AL POLELL, SCCL | Masjoan / El Polell | Tel. 600 884 332 | polell.sccl@gmail.com | www.polell.blogspot.com

### **Santa Eulàlia de Ronçana**

· CAN GALDERIC | Casa Galderic, Salve Regina, s/n | Tel. 938 44 69 67 | info@cangalderic.com | www.cangalderic.com

· LA CATXARUDA | Camí del Gual, 52 | Tel. 938 44 90 20 / 637 956 965 | info@lacatxaruda.cat | www.lacatxaruda.cat

· EL BRUGUER VELL | Camí del Bruguer, s/n | Tel. 609 731 412 | info@elbruguervell.com / b.enric@yahoo.es | www.elbruguervell.com

### **Tagamanent**

· L'HORTA ECOLÒGICA DE SANTA EUGÈNIA | Masia Santa Eugènia del Congost | Tel. 686 533 693 | hortasantaeugenia@gmail.com | www.masiasantaeugenia.ppcc.cat

### **Vallgorguina**

· VIVERS SALICRÚ Agricultura Biodinàmica | Tel. 671 033 213 | info@viverssalicru.cat | www.viverssalicru.cat

### **Vilanova del Vallès**

· L'HORT ECOLÒGIC DE VILANOVA | Carretera de Vilanova a la Roca, no. 31 | Tel. 655 325 254 | hortecologic@live.com | www.hortecologicvilanova.blogspot.com.es

### **Cabrera de Mar (Maresme)**

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

· LA NANSA | Sot dels Bertrina, s/n | Tel. 650 14 64 58 | lanansa77@gmail.com | www.lanansa.cat

### **Òrrius (Maresme)**

· L'HORTA D'ÒRRIUS | Can Femades | Tel. 617 423 288 | hortaoorrius@gmail.com



**punts  
de  
venda**

**directa al consumidor**

#### **Granollers**

- LA MAGRANA VALLESANA | C. Fontanella, 45 | Tel. 93 870 95 13 | lamagranavallesana@gmail.com | www.lamagranavallesana.blogspot.com
- FRUITERIA CAPDEVILA | C. Navarra, 14 | Tel. 938 79 01 00 | fruitcapd@hotmail.com
- SAT DE GRANOLLERS | C. Sant Jaume, 36 | Tel. 938 70 01 81

#### **L'Ametlla del Vallès**

- AUTOSERVEI GANDUXÉ, SCP | C. de Pompeu Fabra, 17 | Tel. 93 843 29 04 | carlesganduxe@telefonica.net
- NAPS I COLS | Passeig de l'Ametlla, 18 | Tel. 938 43 24 85 | napsicols@telefonica.net

#### **La Garriga**

- LA PERA | C. Banys cantonada C. La Mina | Edifici el Triangle | Tel. 93 732 10 05 | info@fruiterialapera.cat | www.fruiterialapera.cat
- EL PETRICÓ | C. Banys, 1 | Tel. 93 871 89 15 | elpetrico@gmail.com

#### **La Roca del Vallès**

- AGROBOTIGA PETIT VALLÈS | C. Major, 49 | Tel. 938 42 46 31 | petitvalles@gmail.com | www.petitvalles.cat

#### **Les Franqueses del Vallès**

- COMERCIAL EULÀLIA SL | Avinguda Santa Eulàlia, 12 | Tel. 938 46 83 33
- COOPERATIVA AGRÀRIA DEL VALLÈS | Camí Vell de Vic, s/n | Tel. 938 46 36 36

#### **Lliçà d'Amunt**

- COOPERATIVA AGRÀRIA LA LLIÇANENCA | Ctra. Granollers-Lliçà d'Amunt, 5 | Tel. 93 841 51 53

#### **Mollet del Vallès**

- AGROBOTIGA DE GALLECS | Porxo de Can Xambrers, Gallecs | Tel. 93 579 09 57
- FRUITA I VERDURA BOQUE | Mercat Municipal de Mollet del Vallès | Parades 85-86
- MENDEZ FRUITS I SUC | C. Anselm Clavé 65, 08100 | Tel. 93 570 52 08

#### **Sant Celoni**

- ECOLOCUS | C. Prim, 8 | Tel. 937 49 36 30 / 687 625 533 | serferjor@hotmail.com

#### **Santa Eulàlia de Ronçana**

- LA CATXARUDA | Camí del Gual, 52 | Tel. 93 844 90 20 / 637 956 965 | marta@lacatxaruda.cat | www.lacatxaruda.cat
- EL BRUGUER VELL | Camí del Bruguer, s/n | Tel. 609 731 412 | info@elbruguervell.com / b.enric@yahoo.es | www.elbruguervell.com



# I Mostra Gastronòmica de Tomàquets del Vallès

Des del 15 de juliol fins 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](http://www.productesdelvalles.wordpress.com) o bé poseu-vos en contacte amb els restaurants directament.

Que vagi de gust!

**res-  
tau-  
rants**

## **Bigues i Riells**

· CAN TRAVER | Can Traver, s/n | Tel. 93 865 81 55 | [cantraver@cantraver.es](mailto:cantraver@cantraver.es) | [www.cantraver.es](http://www.cantraver.es)

## **Caldes de Montbui**

· MIRKO CARTURAN CUINER | C. Pi | Margall, 75 | Tel. 93 865 41 60 | [reserves@mirkocarturan.com](mailto:reserves@mirkocarturan.com) | [www.mirkocarturan.com](http://www.mirkocarturan.com)

· RESTAURANT EL REMEI | Passeig del Remel, 78 | Tel. 93 865 0002 | [info@elremel.net](mailto:info@elremel.net)

## **Cardedeu**

· RESTAURANT MOSAIC | C. Sant Antoni, 26 | Tel. 93 846 2602 | [info@grupmosaic.com](mailto:info@grupmosaic.com) | [www.grupmosaic.com](http://www.grupmosaic.com)

## **Granollers**

· RESTAURANT LAYON | Plaça Caserna | Tel. 93 879 40 82 | [layonscp@hotmail.com](mailto:layonscp@hotmail.com)

· RESTAURANT CUYNES | C. Maria Sans, 20 | Tel. 93 861 30 37 | [info@cuynes.com](mailto:info@cuynes.com) | [www.cuynes.com](http://www.cuynes.com)

· L'ORIGINAL GASTRONÒMIC | C. Ponent, 25 | Tel. 93 742 59 48 | [administracio@loriginal.es](mailto:administracio@loriginal.es) | [www.loriginal.es](http://www.loriginal.es)

## **L' Ametlla del Vallès**

· CAN GUAL CASA RURAL- AGROTURISME | Can Gual s/n | Tel. 93 843 03 10 | [info@cangual.net](mailto:info@cangual.net) | [www.cangual.net](http://www.cangual.net) | Menú i plats oferts als hostes de la casa rural.

## **Lliçà d'Amunt**

· LA CRUÏLLA/ EL PORTAL VELL | Crta. de Parets a Bigues km 8,5 | Tel. 93 841 62 57 | [elportalvell@terra.es](mailto:elportalvell@terra.es) | [www.elportalvell.com](http://www.elportalvell.com)

## **Mollet del Vallès**

· PITAPES | C. Jacint Verdaguer, 6 | Tel. 93 593 22 22 | [pitapes@hotmail.com](mailto:pitapes@hotmail.com) | [www.pitapes.cat](http://www.pitapes.cat)

## **Montmeló**

· CAN MAJOR | C. Major, 27 | Tel. 93 568 0280 | [canmajor@canmajor.com](mailto:canmajor@canmajor.com) | [www.canmajor.com](http://www.canmajor.com)

## **Parets del Vallès**

· EL JARDÍ | C. Major, 2 | Tel. 93 562 01 03 | [eljardi@restauranteeljardi.com](mailto:eljardi@restauranteeljardi.com) | [www.restauranteeljardi.com](http://www.restauranteeljardi.com)

· ENVY RESTAURANT | C. Xaloc, 1 1º-2º | Tel. 93 573 02 46 | [info@envyrestaurant.es](mailto:info@envyrestaurant.es) | [www.envyrestaurant.es](http://www.envyrestaurant.es)

## **Sant Celoni**

· EL RACÓ DE CAN FABES | C. Sant Joan, 6 | Tel. 93 867 28 51 | [canfabes@canfabes.com](mailto:canfabes@canfabes.com) | [www.canfabes.com](http://www.canfabes.com)

· EL CRUCE | Crta. C35 km 55 | Tel. 93 867 30 42 | [elcrucerestaurant@gmail.com](mailto:elcrucerestaurant@gmail.com) | [elcrucerestaurant.wordpress.com](http://elcrucerestaurant.wordpress.com)

**Santa Eulàlia de Ronçana**

- RESTAURANT LA MAMA | Crta. de Parets a Bigues (BV-1453) km 12,5 | Tel. 93 844 6406 |  
restaurantiamama@hotmail.com | www.restaurantiamama.cat

**Vallromanes**

- RESTAURANT SANT MIQUEL | Plaça de l'Església, 12 | Tel. 93 572 90 29 | restaurant@stmiquel.cat |  
www.stmiquel.cat

- CAN POAL | Av. Vilassar de Dalt, 1bis | Tel. 93 572 94 34 | canpoal@hotmail.com | www.canpoal.cat

**Vilanova del Vallès**

- RESTAURANT CAN MARTINET | Passeig Centenari, s/n | Tel. 93 845 91 17 | info@restaurantcanmartinet.com |  
www.restaurantcanmartinet.com

**Barcelona (Barcelonès)**

- ELS PESCADORS | Plaça del Prim, 1 | Tel. 93 225 20 18 | direccio@elspescadors.com |  
www.elspescadors.com

- SUQUET DE L'ALMIRALL | Av. Joan de Bordó, 65 | Tel. 93 221 62 33 | suquet@suquetdelalmirall.com |  
www.suquetdelalmirall.com

- RESTAURANT BOTIGA MATAMALA | Rambla de Catalunya, 13 | Tel. 93 302 66 31 |  
www.restaurantmatamala.com

- HOTEL DO | Plaça Reial, 1 | Tel. 93 481 36 66 | info@hoteldoreial.com | www.hoteldoreial.com

- MONVÍNIC | FASTVÍNIC | C. Diputació 249-251 | Tel. 93 272 61 87 | info@monvinic.com |  
www.monvinic.com | www.fastvinic.com

- PLA DE LA GARSA | C. Assaonadors, 13 | Tel. 93 268 13 20 | pladelagarsa@gmail.com |  
www.pladelagarsa.com

- RESTAURANT EL GAT BLAU | C. Consell de Cent, 139 | Tel. 93 325 61 99 | elcuinerdelgat@hotmail.es |  
www.gatblau.com

- MAM | TECA | C. de la Lluna, 4 | Tel. 93 441 33 35 | mamitecascp@hotmail.com

- ALLIUM RESTAURANT | C. del Call, 17 | Tel. 93 302 30 03 | allium@telefonica.net | www.alliumrestaurant.es

- CAFÉ 1907 | C. Cister, 25 | Tel. 93 418 49 98 | info@cafe1907.com | www.cafe1907.com

**Cantonigròs (Esquirol-Santa Maria de Corcó, Osona)**

- RESTAURANT CA L'IGNASI | C. Major, 4 | Tel. 93 852 51 24 | calignasi@calignasi.com | www.calignasi.com



# III FIRA



**25 D'AGOST I  
8 DE SETEMBRE  
DE 08:00 A 14:30H**

**SANTA EULÀLIA DE RONÇANA**

**al  
setembre  
el tomàquet  
té olor i  
té gust**

**CENTRE CÍVIC LA FÀBRICA**





orga-  
nitza



El Vallès Oriental  
Consell Comarcal

col·la-  
boren



Slow Food<sup>®</sup>  
Vallès Oriental



Treballs  
Orientals



Gremi  
d'Hoteleria  
VALLÈS ORIENTAL



Ajuntament  
de Santa Coloma de Querquern

amb el  
suport  
de



Xarxa  
Productes de la Terra



Diputació  
Barcelona



productesdelvalles



www.productesdelvalles.wordpress.com