



GUIA

MULTIPLICACIÓ DEL TOMÀQUET MONTSERRAT VERMELL

CONSELL COMARCAL DEL MOIANÈS
ASSOCIACIÓ L'ERA

l'era



CONSELL COMARCAL
DEL MOIANÈS



**Diputació
Barcelona**

EL TOMÀQUET MONTSERRAT VERMELL

Quan parlem de tomàquets Montserrat sabem que tothom es refereix als roses buits del Bages. Però per la zona d'Oló i d'Avinyó tenen un tomàquet buit Montserrat de color vermell. És un tomàquet de mida mitjana-gran, molt ben valorat i que s'adapta molt a la climatologia local, on funciona millor que els Montserrat roses.

LA SEMBRA

Els tomàquets són les plantes més resistents que tenim a l'hort, germinen amb molta facilitat i es poden trasplantar tant si es fa el planter a terra com si es fa en safates.

Però té un cicle llarg, per la qual cosa el planter hem de començar-lo als mesos de febrer-març, cosa que requereix que es faci sota cobert, ja sia a l'interior, ja sia en llit calent o dins l'hivernacle.

Sembrem les llavors a les safates o al terra del llit calent, en saó, i les tapem fins que germinin, per tal de conservar el màxim de temperatura possible, ja que necessiten un mínim de 20°C per néixer. Les safates s'aconsella que siguin de porexpan, perquè conserven millor la humitat i es poden reutilitzar diverses campanyes, sempre foradades del fons per a que no s'hi entolli l'aigua. Si les safates són amb alvèols, posarem 2-3 llavors per cavitat.

Cal mantenir el sòl humit fins que germinin i després anar espaiant els regs a mesura que les plantes creixen; aquests regs cada cop hauran de durar més i seran més espaïats, per forçar el creixement del sistema radicular (arrels).

Al cap d'unes 8-10 setmanes, quan les plàntules fan uns 15 cm d'alçada, les trasplantem al lloc definitiu de l'hort. Si hem fet el planter al terra no ens ha de preocupar arrencar-les (tot i que cal fer-ho sempre després d'un reg per no trencar les arrels) ja que el trasplantament es fa amb arrel nua. Si el planter està en safates d'alvèols tindrem les arrels amb un pa de terra, la qual cosa facilitarà fer el trasplantament amb una plantadora.

El marc de plantació serà de 50 x 50 cm i cal ser curosos amb que sigui regular, ja que després posarem l'aspre en cabanes de 4 canyes i si el marc és molt desigual l'estructura no aguantarà bé. És per això que s'aconsella fer-ho amb una canya de 50 cm que va mesurant l'espai entre planta i planta.

Un cop trasplantades farem un bon reg durant els primers 10 dies.



LA COLLITA

Per tenir una bona variabilitat genètica en les llavors que recollim caldrà un mínim de 20 plantes, essent l'ideal entre 60 i 80. Cal collir els fruits del segon al cinquè pom, ja que és quan menys problemes de pol·linització tindrem i alhora la planta encara estarà prou sana.

La collita del tomàquet es fa de juliol a setembre i permet intercalar la recollida de fruits per a llavor amb el seu consum. Més val 1 tomàquet de cadascuna de les 20 plantes que collir 20 tomàquets de només 3 plantes, ja que com més diverses siguin millor.

No s'aconsella deixar la collita de fruits per a llavor només per al final, ja que ens podem trobar que un atac de fongs o de virus faci emmalaltir la majoria de plantes i no tinguem prou fruits o prou diversitat.

Quan fem la collita el millor és agafar tots els tomàquets sans de plantes sanes i posar-los estesos en una taula a l'interior de la cuina o el cobert. Allí seleccionarem els tomàquets en funció del tipus.

LA SELECCIÓ

Si volem guardar llavor de qualsevol varietat en primer lloc hem de tenir clars alguns conceptes:

- Els fruits que triem per fer llavor han de ser els millors i els més ben adaptats, ja que aquestes són característiques que heretaran les plantes que surtin d'aquesta llavor l'any següent.
- Hem de conèixer el tipus a guardar i per això no sempre el tomàquet més gran serà el que triarem, sinó que haurà de tenir la forma, la mida i el color idonis.
- Cal que hi hagi el màxim de diversitat en les llavors recollides. En tomàquets parlem d'un mínim de 20 plantes i de 50 fruits de totes aquestes plantes. Això no vol dir que hagin de fer-se totes en un mateix hort; com hem dit en altres guies, es poden fer xarxes d'intercanvi i barrejar llavors de diversos orígens o diversos anys.
- Hem de collir llavor de fruits amb un bon hàbit de creixement i que estiguin sans ja que, per una banda, alguns problemes sanitaris poden ser transmesos per la llavor (fongs i virus, principalment) i, per una altra, el mal creixement i l'emmalaltiment són símptomes d'una mala adaptació i, per tant, caràcters que no volem seleccionar.

Així doncs, sembrarem un bon nombre de plantes, calculant que al voltant del 10-20% no seran aptes per collir-ne fruits ja que no creixeran bé, no donaran el tipus o emmalaltiran. Triarem els tomàquets de les plantes que creixin sanes i fortes i que presentin uns trets característics externs del tipus característic del tomàquet Montserrat vermell.

L'ideal és triar els millors 100 fruits d'unes 30 plantes, que siguin de mida mitjana (ni els més grossos ni els més petits), d'uns 11-14 cm de diàmetre i uns 200 grams de pes, buits, amb costelles i de forma plana i amb la pell de color vermell (eliminarem els tomàquets roses).

LA COLLITA DE LLAVORS

Farem entre 3 i 5 collites, comptant que del primer i de l'últim ramell no agafarem fruits per a llavor.

A cada passada collirem a camp tots els fruits que hi hagi sans i de plantes sanes i que estiguin sobremadurats. Les plantes que no siguin sanes les traurem de camp i les eliminarem, per evitar que contagiïn les altres plantes.

No fem una selecció a camp sinó que ens esperem a tenir tots els fruits sobre una taula. Els rentem (sobretot si hem fet algun tractament fitosanitari els últims 15 dies) i els escampem, com dèiem, sobre una taula tal i com es veu a la imatge.

Els posem tots de cap per avall, amb el "cul" (la base del tomàquet) enlaire, ja que és la manera més ràpida de distingir el color dels fruits i poder descartar fàcilment i ràpida tots els que no siguin vermells. Traiem també els que estiguin boteruts, no siguin plans o no tinguin costelles, a més dels més petits i els més grossos de cada collita.

Per tenir una visió més completa cal que tots els tomàquets eliminats, dels quals no traurem llavor (però que sí que es poden consumir), els deixem a la mateixa taula; d'aquesta manera tindrem una referència del que hem tret i del que deixem.



El percentatge de fruits eliminats cal que sigui d'entre el 5 i, com a màxim, el 30%; si és superior significa que hem tingut algun problema amb la llavor (contaminacions, hibridacions, mal etiquetatge dels pots, etcètera).

Un cop seleccionats els tomàquets els anirem obrint i comprovarem que siguin buits (més del 50% de l'interior del tomàquet sense polpa); en cas contrari, tampoc en conservarem la llavor. La polpa i les llavors que triem les anirem posant en un bol o recipient, tot junt.

LA NETEJA DE LES LLAVORS

Un cop tenim tota la polpa i les llavors en un bol o recipient esperarem un temps per a que fermentin. En cap cas hi afegirem aigua, ja que la polpa de tomàquet és àcida i la fermentació de desinfecció que ens interessa és en medi àcid; l'aigua té un pH bàsic i ens el modificaria. La fermentació que succeeix és anaeròbica principalment, per això cal que el recipient que utilitzem garanteixi que la polpa tingui una alçada d'entre 10 i 20 cm. Si omple més el recipient, n'agafarem un de més gran; si queda massa baixa, un de més petit.



El període de fermentació dependrà molt de la temperatura ambient. En ple més d'agost, amb temperatures superiors a 30°C, en tindrem prou amb 4-5 dies; a finals de setembre, quan les temperatures baixen a 20°C, podem necessitar fins a 8 dies. És aconsellable anar mirant el tel que es forma a la superfície ja que, un cop format, amb 2-3 dies serà suficient.

S'aconsella, per tal de garantir la uniformitat en la fermentació, barrejar la mescla (amb una cullera, per exemple) cada 12 h.

Un cop tenim les llavors fermentades, omplim el bol amb aigua freda i, per decantació, traiem la polpa, les llavors buides i d'altres que puguin flotar. Les



llavors amb germen quedaran al fons del bol. Repetim la decantació 4-5 vegades, fins que les llavors quedin ben netes. Un cop l'aigua surti neta, les colem i les estenem sobre una malla per a que s'assequin.

Les deixem assecar unes 3 setmanes. Encara que per fora es vegin i es notin seques, cal que s'eixuguin també per dins abans de guardar-les.

En cap cas les posarem al sol, ja que si s'assequen massa ràpid de l'exterior es pot produir un efecte de segellat de la dermis de la llavor que dificulti la sortida de la humitat que té dins i faci que el germen es podreixi. Des de fora no veuríem la diferència, però aquesta llavor no germinaria.

Si per alguna raó fa fred (menys de 20°C) o és un dia molt humit, cal portar les llavors a l'interior les primeres 24 h, per a que s'assequin.



LA CONSERVACIÓ

Un cop tenim la llavor neta, l'hem de conservar. La llavor de tomàquet té una molt bona conservació i en bones condicions pot guardar-se fins a 8 anys, tot i que a partir del cinquè any el percentatge de germinació va descendint.

Les llavors necessiten, per a germinar, humitat i temperatura. Si volem conservar-les hem de controlar aquests dos factors. Així doncs, si tenim un espai sec i fresc les podem guardar en bosses de roba o de paper; en canvi, si les volem guardar en pots estancs (de vidre, per exemple) cal que hi posem alguna cosa que ens ajudi a absorbir el possible excés d'humitat, com podria ser uns grans d'arròs o un tros de guix.

En general cal mantenir-les amb una humitat inferior al 60% HR i temperatures estables per sota dels 20°C. Les fluctuacions de temperatura afecten més al poder germinatiu que una temperatura més estable una mica per damunt de l'òptim.

TOMÀQUET MONTSERRAT VERMELL

- 1 Sembra en planter, a terra o en safata, a finals de febrer.
- 2 Trasplantament al lloc definitiu de l'hort, 50-70x50 cm unes 30-40 plantes per fer llavor.
- 3 Seleccionar les plantes més sanes i amb un bon hàbit de creixement.
- 4 Collir els fruits del 2n al 5è ramell, mínim 1 fruit/planta sana.
- 5 Posar els fruits de cap per avall en una taula i seleccionar el millors fruits, que compleixin el tipus.
- 6 Treure la polpa del tomàquet i deixar fermentar de 4 a 8 dies segons temperatura ambient.
- 7 Omplim el bol amb aigua i decantem la polpa i les llavors buides. Repetim 4 o 5 vegades.
- 8 Colem les llavors i les estenem en una malla per a que s'assequin durant unes 3 setmanes.
- 9 Conservar les llavors en un lloc sec i fresc, 60% HR i 20°C.



**Diputació
Barcelona**

CONSELL COMARCAL
DEL MOIANÈS



esporus

