

Tomaca quarantena

*Lycopersicon
esculentum* Mill.



Informació general i cultural

La tomata quarantena és fruit del treball dels llauradors i de les llauradores de les marjals i dels marenys valencians: el Perelló, Sueca, Cullera i d'altres indrets. El clima especial de prop de la mar permet avançar molt el cultiu de la tomaca, per poder arribar els primers al mercat. Almenys així era quan no hi havia plàstics i hivernacles. Ara és poc cultivada, només algunes persones amb molta afició la conreen.

Informació agronòmica

Aquesta varietat necessita una tècnica local de forçament del clima. Es tracta de col·locar bardisses fetes amb palla d'arròs, orientades al sud per captar la calor del migdia, al mateix temps que protegeixen el nord per evitar el fred. Així, les plantes a recer, es poden collir les primeres tomaques allà pel mes d'abril. La mata no pot ser molt alta, ja que la palla no supera el metre d'alçada, de manera que la tomaquera es poda a tres braços, per aconseguir bons pomells a la part baixa, que, a més, venen junts.

Informació organolèptica i nutricional

La millor de les primerenques, saborosa i poc àcida. Molt bona per a amanida.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

Informació tècnica

Forma predominant del fruit:	aplanat
Pes mitjà del fruit:	180 – 220 g
Homogeneïtat del fruit:	alta
Color exterior del fruit:	roig ataronjat
Muscles verds:	presentes lleugerament
Clevillat:	absent
Seqüència de quallat:	molt bona
Nivell de productivitat:	alt

Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●											●
	●	●									
			●	●	●						
				●	●						

- Sembra
- Recol·lecció
- Trasplantament
- Maduració de la llavor

