



EL Tomàquet

Una mica d'història

L'origen d'aquesta planta el trobem a la zona tropical de Centre i Sudamèrica. Sembla que el seu nom prové del nom asteca "tomatl", "xitomate" i "xitotomate". Els europeus van introduir la planta al vell continent el segle XVI però no va ser fins el segle XVIII que es va cultivar.

De llavors ençà el tomàquet ha esdevingut l'hortalissa més important dels nostres mercats i de les nostres cuines. De promig consumim de l'ordre de 20 kg de tomàquets a l'any ja sigui en fresc o com a conserves.



Propietats alimentaries

El tomàquet és un fruit amb un elevat contingut de vitamines i minerals. Per exemple, per cada cent grams de tomàquet hi ha de l'ordre de 1.700 UI de vitamina A i 21 mg de vitamina C. També conté vitamines del grup B i minerals com el calci, fòsfor i ferro.



Una mica de botànica

El tomàquet pertany a la família de les Solanàcees a l'igual que el pebrot, l'albergínia o la patata. El nom científic de la tomaquera és *Lycopersicon lycopersicum* (sinònim de *Lycopersicon esculentum*). És una planta perenne, això vol dir que en el seu ambient natural pot viure uns quants anys. Nosaltres la cultivem com una planta anual doncs les baixes temperatures no permeten que sobrevisqui durant l'hivern.

La planta de la tomaquera té una olor molt característica degut als pèls amb glàndules que cobreixen totes les parts verdes de la planta. La tija creix de forma rastrera degut al pes dels fruits.

Les fulles de la tomaquera són compostes, això vol dir que cada fulla està dividida en fulles més petites anomenades foliols. Cada fulla té de 7 o 9 foliols.

Varietats

Les varietats més utilitzades al nostre país són les següents:

Tomàquet d'amanir: el que s'utilitza per l'amanida, se sol collir una mica verd.

Tomàquet de branca: també anomenat Canari, és el que s'utilitza per sucari, es cull madur i normalment és més petit que el tomàquet d'amanir.

Tomàquet Cherrie: és un tomàquet molt petit que s'utilitza sencer per guarnir amanides. Hi ha varietats de color vermell i altres de color groc.

Tomàquet de penjar: és un tomàquet de mida petita que s'utilitza per sucari i té la característica que es pot conservar tot l'any penjat en un lloc fresc i sec.



Cal tenir cura de la tomaquera eliminant els brots i deixant només una o dues guies les quals lligarem a un tutor.

Tomàquet Montserrat: també anomenat tomàquet de Rosa, és un tomàquet amb molt espai buit que s'utilitza per farcir.



La varietat Montserrat s'usa per farcir

Tomàquet de Pera: té aquest nom perquè la forma recorda una mica a una pera. És el tomàquet que utilitza la indústria per a fer conserves. És molt carnós i va molt bé per fer salses o gaspatxo.

Com cultivar

La tomaquera és una planta de clima càlid, per tant s'ha de cultivar a la primavera i l'estiu. Normalment se sol fer de planter tot i que també podem sembrar-lo directament de llavor. El trasplantament es pot fer quan no hi hagi risc de glaçades, això vol dir el mes de març a les zones costaneres o els mesos d'abril o maig a les zones d'interior. Als dos mesos del trasplantament



ja tindrem els primers tomàquets i la planta no deixarà de produir tomàquets durant tot l'estiu fins que arribi el fred o fins que esgoti els nutrients del substrat.



Una feina important és lligar la tomaquera a un tutor.

Si volem realitzar planter de tomaquera ens farà falta 60 dies des de la sembra fins que el planter es pot trasplantar. Per fer el planter podem utilitzar un test petit o un pot de iogurt i un lloc a recer del fred i lluminós.

La planta de la tomaquera necessitarà al voltant de 40 cm de separació amb les altres plantes per poder créixer. Tot i això, durant el primer mes de cultiu podem sembrar o plantar al costat altres hortalisses de cicle més curt com És el cas del rave o l'enciam les quals collirem abans que la tomaquera.

A mesura que creixi caldrà podar la tomaquera deixant només un o dos brots. Amb això aconseguim que la planta quedi més airejada i tingui menys possibilitats d'agafar malalties i també que la collita sigui més primerenca.

Una altra feina important és lligar la tomaquera a un tutor. El problema és que la tomaquera pot arribar a una alçada la qual, sumada a l'alçada de la taula, no hi puguem arribar sense l'ajut d'una escala. Una altra alternativa és deixar que la tomaquera pengi de la taula i creixi rastrea o bé lligar-la a la barana del balcó.



Associacions de cultiu

Cal escollir plantes compatibles amb la tomaquera per plantar-les a prop i també per plantar-les abans o després.

La tomaquera és compatible amb l'enciam, ceba, escarola, all i col. Cal evitar associar-la amb altres plantes de la mateixa família de les solanàcies: pebrot o albergínia.

Malalties i problemes

Els problemes més habituals que podem trobar en la tomaquera són els següents:

L'esquerdat del tomàquet

Consisteix en la formació d'esquerdes radials o circulars en el fruit. Aquestes esquerdes poden esdevenir vies a través de la qual els fongs o bacteris podreixin el tomàquet. Hi ha varies causes: un reg irregular o temperatures molt altes i humitat ambiental molt baixa.

Igual que el cas de la necrosi apical, algunes varietats són més sensibles que altres a aquest problema, per tant, és interessant, si tenim el problema, saber quina varietat hem comprat i no utilitzar-la més.





Necrosi apical del tomàquet

Necrosi apical: a l'extrem del fruit apareix una zona circular, de color blanquinós al principi i que esdevé més fosc i enfonsat. És degut a la manca de calci. Una manera casolana d'aportar calci a la planta pot ser afegint una culleradeta de llet en pols.

Algunes varietats són més sensibles que altres a aquest problema, per tant, és interessant, si tenim el problema, saber quina varietat hem comprat i no utilitzar-la més.

La mosca blanca

És un insecte petit, amb ales blanques i cobert d'una capa amb aspecte de pols de color blanc. La trobem en la part inferior de les fulles i s'alimenta xuclant la saba de la tomaquera i també d'altres solanàcies (pebrot, albergínia), la col i el cogombre. Podem provar de polvoritzar amb extractes de plantes com l'all o l'ortiga o bé amb argila diluïda amb aigua amb sabó. En cas greu podem utilitzar piretrines naturals.





Orientacions per muntar un hort

Ubicació

El primer pas per muntar l'hort urbà és escollir-ne la situació. Hi ha dos factors fonamentals que hem de tenir en compte per decidir la ubicació de l'hort: la llum i l'accés a l'aigua.

Com més llum tingui el nostre balcó o terrat, més energia podran utilitzar les plantes per créixer i més possibilitats tindrà el nostre hort de produir molta collita.

No existeix un límit clar a partir del qual no val la pena provar-ho però podem afirmar que horts en balcons amb 6 hores de llum directa durant el mes de juny, que és l'època de major duració del dia, tenen un resultat molt acceptable.

El reg

Regar l'hort és la feina que ens ocuparà més temps. A ple estiu l'hort pot necessitar un reg quasi diari. Per a molta gent que no té temps o que vol marxar uns dies a l'estiu, és ideal disposar d'una aixeta en el mateix balcó o terrat que ens permeti instal·lar un sistema de reg automàtic. El reg també es pot fer manualment o a partir de petits dipòsits però, tot i així, també és útil tenir l'accés a l'aigua el més proper possible per omplir el dipòsit o la regadora. També podem preveure la possibilitat de recuperar aigües pluvials per reutilitzar-les en el nostre hort.

A la pràctica caldrà que observem l'hort sovint i que estiguem atents a les condicions meteorològiques.



A ple estiu cal regar l'Horturbà pràcticament cada dia. Si el reg és manual pot aguantar dos dies però si el reg és automàtic amb goteig caldrà regar dos o tres cops al dia.

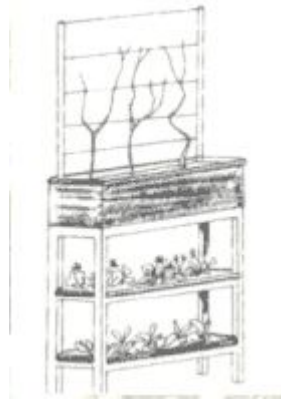
El recipient de cultiu

Un cop hem decidit el lloc i estem segurs de disposar de llum suficient i d'aigua, el següent pas és el muntatge del contenidor per a l'hort.

Podem utilitzar recipients construïts amb materials reciclats fins a taules de cultiu, passant per tot tipus de jardineres.

En general un contenidor per a un hort al balcó ha de complir les següents característiques:

- Lleuger per facilitar el transport fins al balcó i per no sobrecarregar l'estructura de l'edifici.
- Amb bon drenatge per que pugui extreure l'excés d'aigua.
- Com més volum tingui, millor. Al contrari del que se sol creure, el més important del contenidor no és la profunditat sinó el volum total.
- Que aprofiti al màxim la llum del sol. No són recomanables jardineres de varis pisos en les quals el pis inferior està sota l'ombra del pis superior de la jardinera. Aquest pis inferior és completament inútil per al cultiu d'hortalisses, ni tan sols per fer planter ja que el planter també necessita llum per a créixer.
- Aïllant de l'exterior. Els materials aïllants com la fusta, la ceràmica faran que l'escalfament o refredament de les arrels sigui menor. Aquest aspecte és menys important en contenidors grans ja que el volum gran de substrat dona més inèrcia tèrmica.
- Que faciliti el maneig. Per exemple, les taules de cultiu faciliten molt el cultiu a persones grans i permeten netejar fàcilment sota de la taula.



Les jardineres de dos o més pisos no són recomanables

El substrat

El terme substrat fa referència al material que posem per omplir el recipient de cultiu i que, en certa manera, és el substitut de la terra. L'elecció del substrat és el factor més important per a l'èxit de l'hort al balcó, molt més important que el recipient.

Als centres de jardineria es venen substrats amb el nom genèric de substrat estàndard, terra vegetal abonada o substrat universal. Són barreges de diferents components però tenen l'inconvenient que sovint no es mostren a les etiquetes tots els ingredients del substrat amb el perill que s'hagin utilitzat en l'elaboració residus com els fangs de depuradora que tenen un contingut elevat en metalls pesats. Per altra banda, l'adob que tenen sol ser adob químic i té una persistència de només 2-3 mesos.



Hem de ser molt exigents amb el substrat de l'hort urbà



El cultiu

Cultivar en un recipient petit no és el mateix que fer un hort a terra. Has de tenir més cura en els aspectes comentats i no totes les hortalisses són igual de fàcils de cultivar.



Associar cultius compatibles és fonamental

El compostatge casolà

El compostatge és un procés natural de descomposició de la matèria orgànica on intervenen petits éssers microscòpics " microorganismes" del tipus (bacteris, fongs i actinomicets), així com d'altres anomenats detritívors tals com els cucs.

Són aquests els microorganismes que intervenen de forma natural en la descomposició de la fullaraca al bosc.

Durant aquest procés de descomposició en presència d'oxigen, es genera vapor d'aigua i diòxid de carboni, compost i energia en forma de calor, durant les primeres fases de descomposició.



A Sant Vicenç de Montalt disposem de la campanya de compostatge casolà, per tal de que els veïns tinguin una altra manera de gestionar la matèria orgànica vegetal procedent tant de la cuina com dels vostres jardins .

Només cal que ompliu una instància i el conveni entre l'Ajuntament i vostè i rebreu de forma gratuïta el vostre compostador i assessorament per part de la Regidoria de Medi Ambient.

Per més informació truqueu a l'Ajuntament el telèfon 93 791 05 11 en horari d'oficina de 9:00h a 14:00h

Podreu trobar els manuals d'ús i recomanacions a la pàgina

www.svmontalt.cat

