

## TOMATA POPA DE VACA

*Lycopersicum esculentum*

Varietat de tomata originària del poble d'Àrreu, a l'Alt Àneu, i actualment encara cultivada per la família de Casa Nadal, esdevé la varietat de tomata antiga més septentrional del Pallars Sobirà. És una planta erecta, de fulles postrades, que produeix fàcilment de 5 a 6 poms de flors. Els seus fruits, que en les condicions de l'horta de muntanya comencen a madurar durant el mes d'agost, són de color vermell i calibre mitjà gran; la seva forma és allargada i acabada en un mugró terminal (motiu per el qual rep la denominació de popa de vaca). El seu gust és dolç i les llavors petites i piloses.



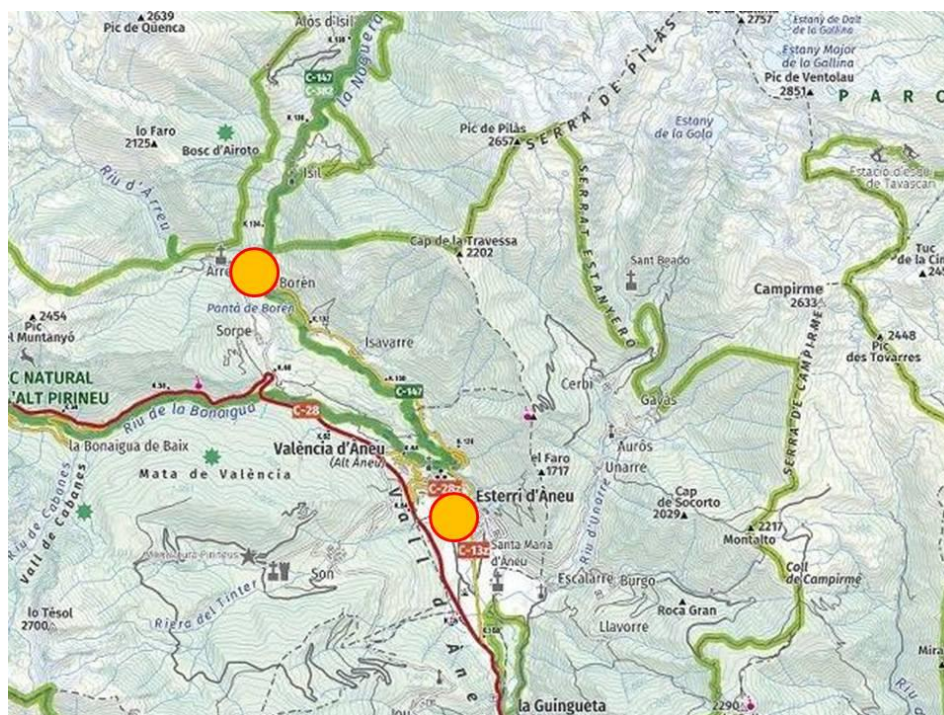
| CALENDARI ARGONÒMIC ZONA PALLAS SOBIRÀ |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G                                      | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|  |   |   |   | S |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   | P |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   | T |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   | R | R |   |   |   |

S: sembra al sòl    P: planter    T: transplantament    R: recol·lecció

## Àmbit territorial

Zenes on s'ha cultivat la tomata popa de vaca tradicionalment:

| Municipis      | Comarca        |
|----------------|----------------|
| Alt Àneu       | Pallars Sobirà |
| Esterri d'Àneu | Pallars Sobirà |



## Cultiu

Es sembra en lluna vella de Sant Josep i es fa el planter en un lloc arrecerat, tapat i calent. Pugen amb força i s'emparren, es deixen una o dos tiges i els brots i els xupons es treuen.

Tenen un rendiment alt, però no carreguen massa. Si a finals de temporada la mata està carregada i no ha madurat, per la nit es tapen perquè és millor que madurin a la planta i no a casa.

Són molt resistents i no agafen massa malalties. Volen molta aigua i aquesta es rega més perquè es veu sempre arrugada.

## Usos

Se sol consumir en amanida o en sofregit, però la seva principal aptitud és com a tomata de conserva, degut a que és molt plena, la polpa carnosa i vellutada, i la pell molt prima.