

Mapa de las variedades tradicionales catalanas

Fundació Miquel Agustí

Una primera cartografía de la distribución geográfica de
los cultivos históricos y locales de la agricultura catalana

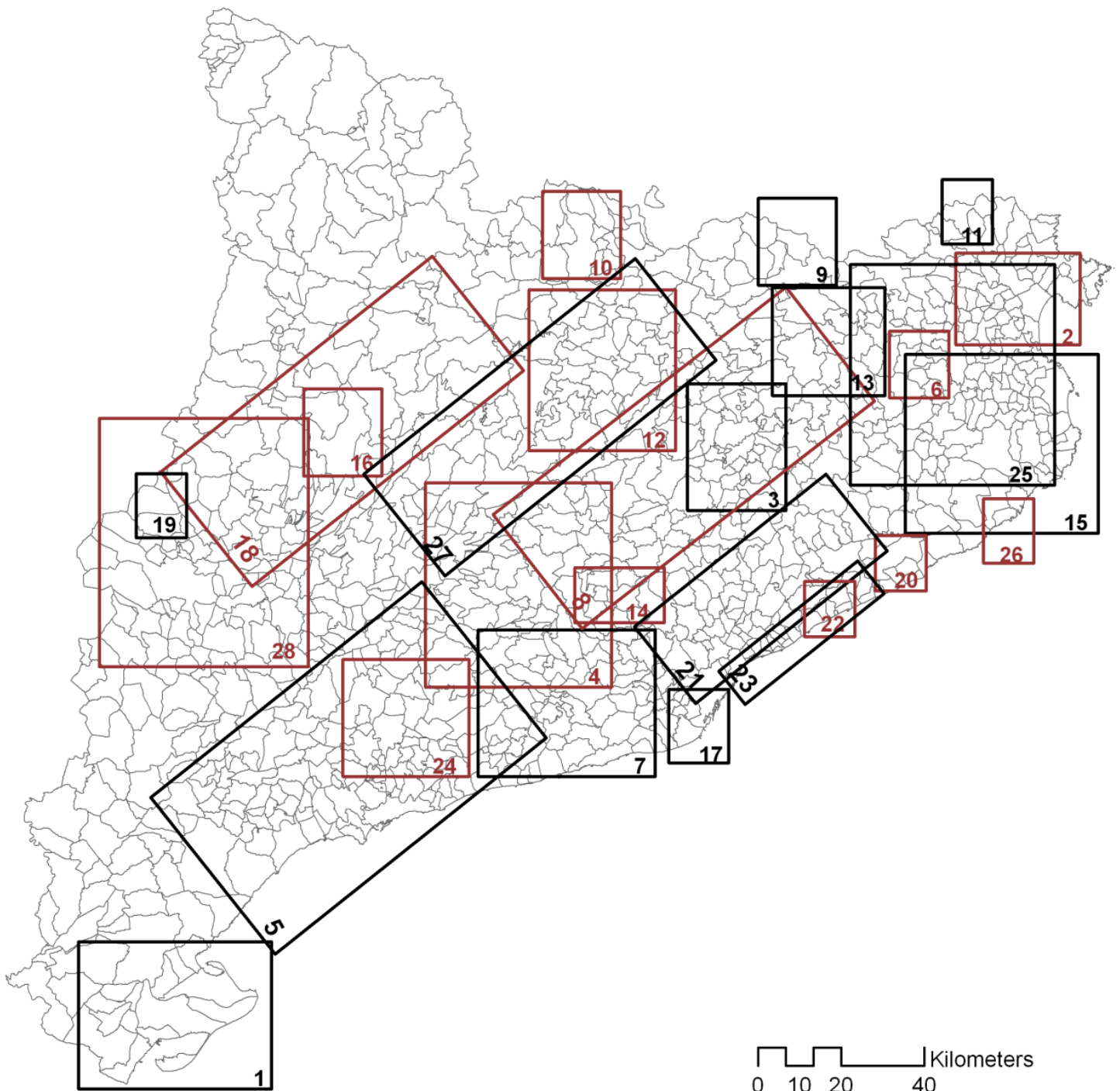


Un proyecto realizado por:

 **Fundació
Miquel Agustí**

Con la colaboración de:


Fundación Biodiversidad



La Fundació Miquel Agustí realitza una primera proposta del mapa de les varietats tradicionals catalanes.

Esta cartografía describe el área geográfica de variedades históricas y tradicionales cultivadas en Catalunya. La abundancia de

nombres populares, variedades, especies y territorios que aparecen en el mapa es una muestra de la diversidad que atesora la agricultura en esta zona. Una diversidad creada por los agricultores a lo largo de centenares de años de estima por su oficio.

A ellos nuestro reconocimiento [...].

En la siguiente tabla se presenta el listado de las variedades históricas y tradicionales cultivadas en cada una de las zonas delimitadas en el mapa.

Nota: Se conserva el nombre original de las variedades en catalán. Los datos que se presentan no tienen la intención de ser definitivos. Se anima a los estudiosos de la temática a realizar aportaciones, con la voluntad que este análisis sea colectivo.

Área	Variedades tradicionales
1	Ceba morada d'Amposta
2	Ceba de figueres; Fesol de l'ull ros; Albergínia bonica
3	Ceba vigatana; Patata del bufet
4	Ceba de Ciutadilla; Cigronet
5	Calçot de Valls; Tomàquet del Benach
6	All de Banyoles; Nap de Banyoles; Carbassa d'Esponellà; Fajols o Banyolins
7	Col Brotonera; Escarola del xató; Escarola cabell d'àngel;
8	Col de pell de gàlapet; Cigró d'Oristà; Carbassa de ferro; Tomàquet Esquenaverd
9	Col de Truc; Carbassa de confitura; Carbassa de la sopa; Patata de Camprodon
10	Nap de Talltendre
11	Nap de Capmany; Enciam escarxofeta
12	Nap negre; Pèsol negre; Patata de l'Estatut; Patata negra de Gòsol; Patata de la tomaqueta; Blat escairat
13	Pebrot cireretes; Fajols o Banyolins; Fesol de Santa Pau; Patata mora
14	Cigró de Marganell
15	Escarola cabell d'àngel; Fesol de l'ull ros; Salsifí blanc
16	Meló d'Artesa de Segre
17	Meló Pinyonet; Carxofa Prat
18	Batates de la Noguera
19	Mongeta del Ramet; Mongeta Jaumates
20	Mongeta del Bitxo; Mongeta Llaminera de Malgrat; Mongeta del Carai
21	Mongeta del Ganxet; Mongeta del Sastre; Mongeta Genoll de Crist
22	Pèsol de la Floreta
23	Tomàquet tres cantos; Tomàquet pometa
24	Tomàquet de l'albercoc
25	Tomàquet Pera de Girona
26	Fava de la Val d'Aro
27	Blat de moro blanc
28	Col trapellada; Col fuada; Col de pàsqua; Col capdellada; Col aligot; Bròquil llucat; Escarola de cabell d'àngel; Escarola arrullada; Escarola de pell doble; Carbassa de setí; Carbassa rebequet; Carbassa corona de rei; Carbassa cabell d'àngel; Carbassa vaquera; Carxofa redoneta; Ordi marçal; Ordi perlat; Enciam retallat; Enciam lligat; Enciam de ruc; Enciam de mateta; Enciam masteguera; Mongeta de poll; Mongeta de bou; Mongeta manresanes; Mongeta senyorettes; Pèsol de set setmanes; Pèsol nanos; Estirabecs; Rave dàtil; Rave ravenet; Rave nano; Rave de punta blanca; Tomàquet cirereta; Tomàquet de pereta; Tomàquet de penjar; Tomàquet redoneta; Tomàquet mançaneta; Blat roig; Blat blanc; Blat d'aragó de granet; Blat de moro roig; Blat de moro del queixal; Blat de moro d'aviram; Blat de moro blanc; Blat de moro nano
Toda Catalunya	Tomàquet de Montserrat; Tomàquet de Penjar

Para más información sobre el mapa y las actividades de la Fundació Miquel Agustí podéis consultar la página web de la entidad (<http://www.fundaciomiquelagusti.cat>) o contactarnos mediante la dirección recerca@fundaciomiquelagusti.cat.