

## es nostre varietats

autores

Marta Arce, enginyera tècnica agrícola; Ester Casas, enginyera agrònoma.

### Les cols

Dins de l'espècie *Brassica oleracea* L trobem les següents varietats cultivades (Rosselló, 2003): col (en castellà berza) var. *acephala* DC; col i flor, var. *botrytis* L; col de cabdell (en castellà repollo) var. *capitata* L; col de Milà var. *sabauda* L.; Bròquil (en castellà brócoli), var. *italica* Plenck; col de Brussel·les, var. *gemmifera*; col-i-rave, var. *gongyloides* L; col rissada o comú (en italià cavolo nero, pel que es sospita que sigui el bròquil negre), var. *viridis*.

#### Cols que no fan cabdell

Castellà: *berza*; Basc: *bazka-aza* (la farratgera); Gallec: *berza*; Mallorquí: *col*; Valencià: *col*.

#### Mostres a la col·lecció del Centre

La prospecció feta pel Centre de Conservació de la Biodiversitat Cultivada ha donat com a resultat 10 entrades que fan referència a cols que no fan cabdell, algunes d'elles amb noms molt semblants que indiquen que poden ser dins d'un mateixa varietat poblacional. Aquest hivern, a la finca de Can Poc Oli (Manresa\*), estem portant a terme una avaluació agronòmica i organolèptica per valorar si aquestes varietats tindrien viabilitat a nivell de pagès professional, i per definir si realment es poden considerar varietats diferents i quines qualitats organolèptiques tenen.

Hi ha quatre entrades que segurament pertanyen a una mateixa varietat poblacional, que són considerades òptimes per preparar el "trinxat":

- *L'arissada* d'hivern: tot i no fer cabdell es cullen senceres, rebutjant les fulles velles. (Jacint Carrera, la Pobla de Lillet)
- *La de la Cerdanya*: els brotets secundaris és el que s'aprofita pel trinxat. (Josep Alzina, Gironella)

La varietat col gegant obtinguda té el seu origen a Sabadell i pot fer-se servir per a alimentació humana en zones de Galícia o com a farratgera. En Jaume Bros la ven a les peixateries del mercat

Varietat	Lloc-recollida	Informador
Pota de gos	Vallcebre	Anna Simón
Arissada d'hivern	La Pobla de Lillet	Jacint Carrera
Del trinxat o de Cerdanya	Gironella	Josep Alzina
Del trinxat	Cava (Alt Urgell, Lleida)	David Molina
De trinxar	Caldes de Montbui	
Gegant	Sabadell	Jaume Bros
Farratgera	Mataró	Planters Mora
Hivern farratgera	Gironella	Josep Alzina
D'espigallat, gitano o del fadrí	Papiol	Planters Faura
De muntanya	Papiol	Planters Faura

Taula 1. Cols que no fan cabdell

central de Sabadell. La fulla és totalment oberta i molt verda i fa una alçada de 1,8 metres. En Jaume la sembra al gener i la trasplanta al març en un marc de plantació de 1x 0,7 metres. El reg és a manta amb una freqüència setmanal a l'estiu i d'una a tres vegades els mesos d'hivern. Té una necessitat d'adob molt alta. L'època de recol·lecció pel consum comença al maig fins al febrer. En canvi la recol·lecció per a la multiplicació de llavor és al maig, abans que s'assequi massa, seleccionant les dues cols que tinguin les fulles més grosses cada 3-4 anys. Al butlletí agrícola *La Pagesia* (de Terrassa) de 1919, es troba una referència a la varietat de col gegant de sembra al juliol; malgrat aquesta diferència en l'època de sembra es sospita que pertanyi a la mateixa varietat poblacional.

La gent de planters Faura, del Papiol, ens explicava que "la d'espigallat, del gitano o del fadrí va fent espigallat". Però Antoni Obiols, pagès de Sant Feliu de Llobregat que cultiva aquesta varietat, afirma que la col gitana és diferent perquè es fa més alta que la d'espigall. La d'espigallat sí que creiem que és la mateixa que al Garraf s'anomena col

brotonera, que no és famosa per ella mateixa, sinó pels brots amb molta fulla que genera entre els mesos d'octubre a novembre, i que es poden anomenar brotons o bé col verda o col de brotó (vegeu article sobre l'slow food en aquest mateix número d'*Agro-cultura*). Com que no fa cabdell, és fàcil poder anar tallant els brots quan convingui i que al mateix temps en vagin sortint de nous. Cap el gener, quan aquests brots comencen el procés de floració, es formen els espigalls: les fulles dels brots es fan més grosses i se'n fan en menys quantitat. Antoni Obiols recomana collir-los quan tenen menys d'un pam, així són tendres. Tant brotons com espigalls són de color verd fosc, de fulles retallades i gust suau. La col brotonera no té problemes de sanitat, segons explica Remei Gimeno, pagesa de Vilanova i la Geltrú, però sí que és possible trobar-hi alguna eruga al final de la temporada, que s'acaba el mes de març.

#### Cols que fan cabdell

Castellà: *repollo*; Basc: *buru-aza*; Gallec: *repollo*; Mallorquí: *col*; Valencià: *col de cabdell o cabdellada, de brot, floricol...*

Varietat	Lloc-recollida	Informador
Pell de galàpet	Gironella	Josep Alzina
Pell de galàpet	Cardedeu	Etern Verdaguier
Hivern farratgera	Gironella	Josep Alzina
De muntanya	Papiol	Planters Faura
Paperina	Papiol	Planters Faura
Cor de bou	Aguilar de Segarra	Rosa Vilaró
Pota de bou *	Torredembarra	Planters Torredembarra
Verda*	Menorca	Nofre Galofré

\* s'ha suposat que fan cabdell, però ho comprovarem la pròxima campanya.

Taula 2. Cols cabdellades

### Mostres a la col·lecció del Centre

La col de pell de galàpet té la fulla molt arrissada i aguanta molt el fred. Segons Josep Alzina, (Gironella) es planta a finals de juliol o principis d'agost i Etern Verdaguier, de Cardedeu, coincideix i afirma que és la millor varietat per a fer el trinxat. Descriu la varietat com a una col petita, d'un pam de diàmetre, que fa el cabdell molt apinyat i té molts nervis repartits a la fulla. Per guardar llavor tria aquelles plantes que tenen les primeres fulles una mica ondulades ja que seran les que faran més pinya.

La col d'hivern normalment es destina a farratge, tot i que hi ha qui la fa per menjar. En Josep Alzina explica que la planta té una alçada inferior a la geganta i tampoc fa tant tronxo ni puja tant com aquesta.

La col de muntanya té tres coses bones: fa cabdellet, espigall i fulla pel bestiar de la zona de Vilafranca del Penedès.

La de paperina és la millor varietat ja que és molt fina de menjar però delicada per la comercialització (Planters Faura). Segons Antonio Obiols fa molt poc cabdell i es cull tallant-la sencera; té tendència a podrir-se si plou molt. Deu el seu nom a una forma característica, ovalada, amb fulles externes que acaben en punta. El seu color és verd oliva pàl·lid per fora però per dins és gairebé blanca i fa menys pes. El seu inconvenient principal de cara a la comercialització és que cal menjar-la de seguida de collir-la, perquè només aguanta tres dies a la nevera i és sensible a la humitat. Aquestes característiques obliguen a un circuit de venda local que desencoratja la indústria agroalimentària més gran i fa que quedi sobretot per a pagesos més petits. Com a avantatge, un gust suau i dolç que convencen al consumidor a pagar un preu una mica més elevat que el que pagaria per una col més comú. Culinàriament es recomana per l'escudella de Nadal, amb el trinxat que fan a la comarca catalana i pirinenca de la Cerdanya, i com a àpat de diari bullida amb patates.

La cor de bou no és gaire antiga però

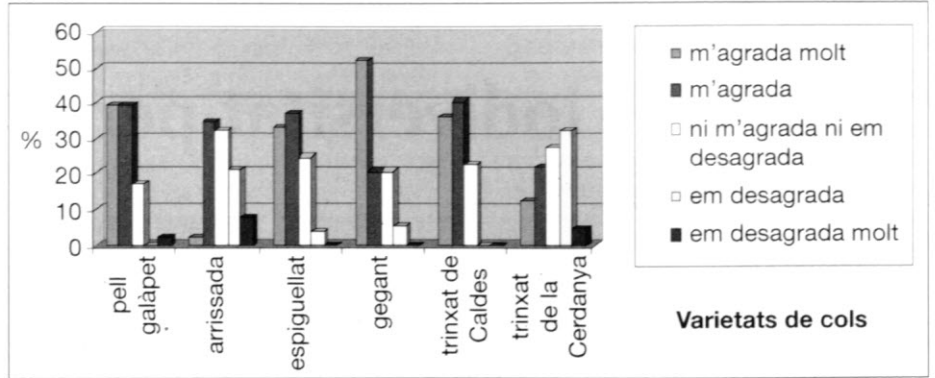


Figura 1. Opinió global de les varietats tastades.

molt bona; no tufeja ni a l'estiu (Cal Camalligat, Aguilar de Segarra).

### Altra informació

S'ha localitzat la col negra d'hivern procedent de Síria. En guarden llavor a Cal Codony, a Manresa.

La col 7 setmanera es sembra al maig (*La Pagesia*, 1919) i a planters Faura del Papiol en tenen planter. El mateix butlletí esmenta l'existència de la borraçona o manresana, de cabdell o de soldat, de cabdell gros valenciana, de pasqua, bacalàn tardana (*La pagesia*, 1919). Les varietats de Nadal i de Tots Sants suposem que van arribar més tard, ja que s'ha trobat referència a *La Pagesia* de 1940.

### Quina col t'agrada més?

El 17 de desembre, coincidint amb la 4a Jornada de Portes Obertes del Centre de Conservació de la Biodiversitat Cultivada, a la finca de Can Poc Oli, es va realitzar un tast de varietats locals de cols. Van participar-hi 50 persones, 50% homes i l'altre 50% dones, de diferents professions i de

totes les edats, tot i que el grup més nombrós va ser el de 34-45 anys.

Es va demanar als assistents una valoració sobre els defectes que habitualment trobem en les cols. Segons els resultats la gent valora com a defecte més important el gust insipid i com a menys importants les mides, tant excessiva com reduïda.

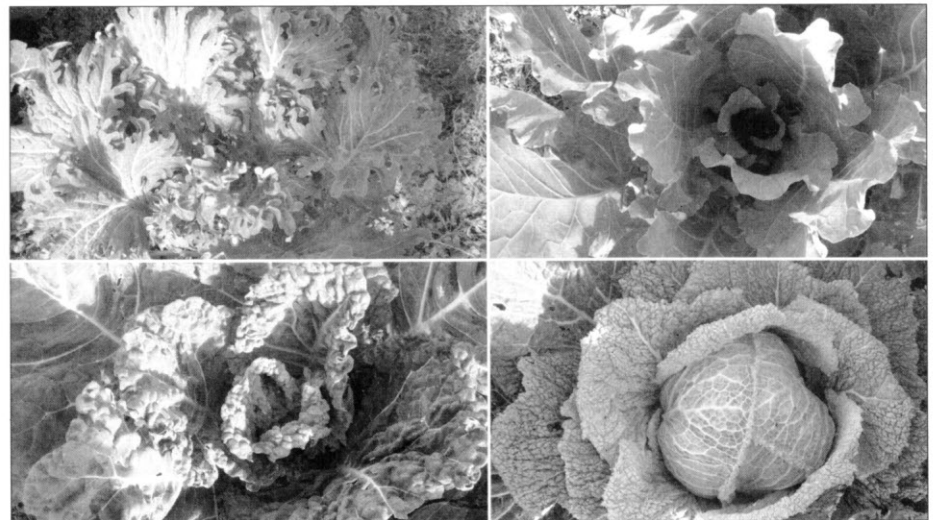
En el tast ha sorprès el resultat de la valoració global (figura 1), ja que una de les varietats més ben valorades ha estat la gegant, varietat farratgera. □

### Bibliografia

ROSELLÓ, J. (2003) *Cómo obtener tus propias semillas*. La Fertilidad de la Tierra Ediciones.

\* Totes les localitats esmentades en l'article són de comarques barcelonines, si no s'assenyala el contrari.

Marta Arce i Ester Casas treballen actualment al Centre de Conservació de la Biodiversitat Cultivada de l'entitat Amics de l'Escola Agrària de Manresa. Podeu fer-los saber informació sobre varietats locals i el seu maneig agronòmic a [ester@agraria-manresa.org](mailto:ester@agraria-manresa.org) o bé al telèfon 93 878 70 35.



A la part superior, cols no cabdellades: espiguetat (esquerra) i arrissada d'hivern (dreta). A la part inferior, cols cabdellades: farratgera (esquerra) i pell de galàpet (dreta).