

|               |  |
|---------------|--|
| Nom:          | <b>Ametlla</b>   |
| Nom científic | <i>Prunus dulcis</i>   |
| Origen        | L'ametller va començar a ser cultivat a Pèrsia, Síria i Palestina.   |
| Clima         | De <b>clima</b> tebi, amb estius càlids i secs i hiverns suaus amb escasses gelades.   |
| Qualitats     | L'ametlla és rica en vitamina B, D i minerals com el ferro, el magnesi, el calci, el fòsfor, el potassi i el zinc.   |
| Varietats     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La <i>Marcona</i> és la varietat més coneguda. Una ametlla rodona i grossa, dolça i amb poc percentatge d'<a href="#">amargor</a>.</li> <li>• L'<i>ametlla mollar</i>, a la qual posseeix una pela tova fàcil de trencar.</li> <li>• L'<i>ametlla amarga</i></li> </ul> |
| Anècdotes     | <i>És un dels ingredients principals del panellet i per tant s'associa a la festa de La Castanyada.</i>  |

|               |   |
|---------------|---|
| Nom:          | <b>Arròs</b>  |
| Nom científic | <a href="#"><i>Oryza sativa</i></a>   |
| Origen        | Va començar-se a cultivar simultàniament en diversos països fa més de 6 mil·lennis. Però es creu que el primer va venir de l'Índia. Dues espècies d'arròs van domesticar-se, l'arròs Asiàtic ( <a href="#"><i>Oryza sativa</i></a> ) i l'Africà ( <a href="#"><i>Oryza glaberrima</i></a> ).  |
| Clima         | L'arròs necessita per a ser conreat unes condicions especials que no suporten altres plantes i ha d'ésser inundat temporalment. Aguanta fins un 1% de <a href="#">salinitat</a> en l'aigua. Es cultiva a les zones dels <a href="#">tròpics</a> i també a llocs temperats.  |
| Qualitats     | L'arròs és un dels aliments que conté més proporció de <a href="#">midó</a> , que nutritivament funciona com a reserva energètica i aporta sensació de sacietat.  |
| Varietats     | Hi ha diverses varietats i tipus d'arròs conegudes amb els noms de <b>rodó</b> , <b>bahia</b> (arrodonit, més blanc i un cop cuit una mica més pegat que el rodó), <a href="#">arròs bomba</a> (arrodonit, s'infla molt més i absorbeix més els sabors que el rodó, un cop cuit queda molt menys solt que el rodó i el bahia. Aquest gra és típic als Països Catalans i, tot i que al País Valencià se n'estava perdent la producció, ara s'intenta recuperar), <b>llarg</b> ( <i>Oryza longistaminata</i> ), <b>thai bonnet</b> (llarg i prim), <b>tainato</b> (llarg, però una mica menys que el llarg estàndard), <b>balilla</b> , <b>bell-lloc</b> , <b>bombita</b> , <b>bombó</b> , <b>francès</b> , <b>sènia</b> o <b>sollana</b> , entre molts d'altres. |
| Anècdotes     | L'arròs es va domesticar en el meitat est d'Europa i la Mediterrània cap al 800. Els àrabs el van portar a la Península Ibèrica quan la van conquerir en 711.   |

|               |  |
|---------------|--|
| Nom:          | <b>Blat</b>  |
| Nom científic | <i>Triticum</i>  |
| Origen        | El blat té els seus orígens en l'antiga Mesopotàmia. Les més antigues evidències arqueològiques del cultiu de blat vénen de Síria, Jordània, Turquia i l'Iraq. Fa al voltant d'uns 8.000 anys.   |
| Clima         | El seu conreu s'estén des de climes subtropicals com el d' <a href="#">Egipte</a> (conreu d'estació freda), on es cull durant el mes d' <a href="#">abril</a> , fins els temperats-freds com <a href="#">Sibèria</a> , on es cull el setembre.   |
| Qualitats     | Resulta un aliment molt complert al ser ric en fibres, hidrats de carboni, potasi, magnesi, zinc, ferro i vitamines A, B, C, E i àcids fòlics.   |
| Varietats     | <p>Hi ha una gran varietat, aquí uns quants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Triticum aestivum</a> - <a href="#">blat xeixa</a>, blat blancal, blat comú</li> <li>• <a href="#">Triticum compactum</a> - <a href="#">blat compacte</a></li> <li>• <a href="#">Triticum dicoccoides</a> - <a href="#">pisana silvestre</a></li> <li>• <a href="#">Triticum dicoccon</a> - <a href="#">pisana</a>, espelta bessona</li> <li>• <a href="#">Triticum monococcum</a> - <a href="#">espelta petita</a></li> <li>• <a href="#">Triticum persicum</a> - <a href="#">blat de Pèrsia</a></li> <li>• <a href="#">Triticum sinskajae</a> - <a href="#">agram nu</a></li> <li>• <a href="#">Triticum spelta</a> - <a href="#">espelta</a></li> <li>• <a href="#">Triticum sphaerococcum</a> - <a href="#">blat d'Índies</a></li> <li>• <a href="#">Triticum turgidum</a> - <a href="#">blat bojal</a>, blat del miracle, blat grec de Mallorca</li> <li>• <a href="#">Triticum urartu</a> - <a href="#">blat salvatge</a></li> </ul> <p>Els blats més importants per al comerç són el <i>Triticum durum</i> (utilitzat principalment per a <a href="#">pastes</a> i <a href="#">macarrons</a>), el <i>Triticum aestivum</i> (utilitzat per elaborar <a href="#">pa</a>) i el <i>Triticum compactum</i> (que s'utilitza per fer <a href="#">galetes</a>).</p> |
| Anècdotes     | El blat és un dels tres grans més àmpliament produïts globalment, al costat del blat de moro i l'arròs i el més àmpliament consumit per l'home de la civilització occidental des de l'antiguitat   |

|               |   |
|---------------|---|
| Nom:          | <b>Cacau</b>  |
| Nom científic | <i>Theobroma cacao</i>  |
| Origen        | És un arbre originari dels boscos tropicals de l'Amèrica central i de l'equador d'Amèrica del sud. Els primers arbres del cacau (en singular, <i>cacahuaquahitl</i> ) creixien de forma natural a l'ombra de les selves tropicals de les conques del <a href="#">Amazones</a> i de l' <a href="#">Orinoco</a> , fa uns 4000 anys.   |
| Clima         | L'arbre del cacau necessita humitat i calor, clima humit amb una temperatura entre el 20 °C i els 30 °C i una precipitació anual de 1500-2000 mm.   |
| Qualitats     | El principal component nutritiu són els <a href="#">hidrats de carboni</a> i una petita part de <a href="#">proteïna</a>  |
| Varietats     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El <i>crioll</i> o <i>natiu</i>: és el cacau genuí i va ser batejat així pels espanyols al arribar a <a href="#">Mèxic</a></li> <li>• El <i>foraster</i>: originari de l'alta <a href="#">Amazònia</a>: es tracta d'un cacau normal, amb els <a href="#">tanins</a> més elevats.</li> <li>• Els híbrids, entre els quals destaca el <i>trinitari</i>: és un encreuament entre el crioll i el foraster, encara que la seva qualitat és més pròxima a la del segon.</li> </ul> |
| Anècdotes     | Els <a href="#">asteques</a> van imposar un <a href="#">sistema feudal</a> en el qual les tribus maies i <a href="#">tolteques</a> havien de pagar els <a href="#">impostos</a> en forma de grans de cacau.   |

|               |  |
|---------------|--|
| Nom:          | <b>Kiwi</b>  |
| Nom científic | <i>Actinidia sinensis</i>  |
| Origen        | Els kiwis són plantes natives del sud d'Àsia i ha estat declarat fruit nacional de la Xina. El seu cultiu es va estendre des de la Xina a Nova Zelanda a principi del segle XX.  |
| Clima         | El kiwi ha de ser plantat en zones de clima temperat, pel fet que és un cultiu de naturalesa subtropical. Ha d'estar protegit de vents dominants que puguin reduir l'ancoratge de l'arbre, així com l'activitat de les abelles per a la pol·linització o destrucció del seu port arbustiu.<br><br>La seva temperatura òptima al voltant de 25-30 ° C i una humitat relativa prou alta que oscil·li sobre el 60%. |
| Qualitats     | És la fruita més rica en vitamina C  |
| Varietats     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Actualment a la Xina el nom per a les varietats de kiwis silvestres o locals és el que deriva de <i>préssec de macac</i> (mí hóu táo). Les varietats de kiwi importades sovint reben el nom de <i>fruita meravellosa</i> (qí yì guǒ)</li> </ul>   |
| Anècdotes     | La primera plantació comercial a Nova zelanda de plantes de kiwi es va fer l'any 1937 i aquests fruits es van fer populars entre els militars neozelandesos durant la Segona Guerra Mundial.   |

|               |   |
|---------------|---|
| Nom:          | <b>Mongeta o fesol</b>  |
| Nom científic | <i>Phaseolus vulgaris</i>   |
| Origen        | La domesticació de la mongeta comuna començaria en dos pols o centres diferenciats, d'una part a Amèrica Central (la varietat vulgaris) i d'una altra banda a la regió andina d'Amèrica del Sud (varietat aborígenes). Fa uns 7.000 anys.   |
| Clima         | Prospera tan en climes freds com en càlids. El més important és que els toqui el sol.   |
| Qualitats     | Té un alt contingut de fibres, proteïnes i minerals.  |
| Varietats     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Blanca rodona:</b> És petita i de color blanc. Procedeix de la Bañeza (Lleó) i té denominació d'origen.</li> <li>• <b>Blanca ronyó:</b> de gra blanc, oblong, recte i mig ple i mida més aviat gran. És una mongeta molt popular i econòmica.</li> <li>• <b>Morada rodona:</b> De color porpra, esfèrica i de mida mitjana. Procedeix d'El Barco de Avila.</li> <li>• <b>Morada llarga:</b> De color porpra fosc, plana i arronyonada. Procedeix d'El Barco de Avila, i es conrea en diferents zones.</li> <li>• <b>Arrocina:</b> De color blanc i de mida petita. Del tipus planxada, arronyonada.</li> <li>• <b>De la Mare de Déu:</b> És petita de gra ple, rodó, lleugerament esfèric, blanca amb una taca marró.</li> <li>• <b>Canela:</b> De mida mitjana, gra color canyella, ovalat i semi-ple. Té un sabor molt agradable. La més apreciada és la de Zamora.</li> <li>• <b>Cara o Fesolet:</b> El seu gra és petit i de color blanc cremós, amb una línia negra i un gust característic. A Catalunya, concretament a l'Empordà són molt apreciades.</li> <li>• <b>Verdino:</b> Presenta un gra petit, allargat i pla, d'un to verd clar. Es cultiva al litoral d'Astúries.</li> <li>• <b>Caparrón:</b> De color vermell i forma esfèrica. Es consumeix a La Rioja, Astúries i Burgos.</li> <li>• <b>Mongetes de Gernika i Tolosa:</b> La primera és de color entre vermell i granat, amb pintes rosàcies, de mida mitjana i forma ovalada.</li> <li>• <b>Mongeta de Sant Pau:</b> La seva zona d'origen és la Garrotxa a Catalunya. És petita, de color blanc i forma rodona. Molt saborosa, amb molta proteïna i poca fibra.</li> <li>• <b>Mongeta del Ganxet:</b> Varietat amb tradició a Catalunya. Té una producció i consum limitats. El seu preu és elevat.</li> </ul> |
| Anècdotes     | Quan Cristòfol Colom les va veure per primer cop estava convençut de que eren faves.  |

|               |   |
|---------------|---|
| Nom:          | <b>Oliva</b>  |
| Nom científic | <i>L Olea Europaea</i>  |
| Origen        | Va fer aparició a la regió mediterrània alguns milers d'anys després que al seu lloc d'origen, l'Orient Mitjà, fa uns 7.000 anys. Sembla que va entrar per Egipte i la van adoptar ràpidament els Grecs.  |
| Clima         | L'olivera és un conreu propi dels climes mediterranis, caracteritzats per hiverns relativament suaus i estius llargs, càlids i secs.  |
| Qualitats     | L'oliva és un aliment amb gran valor nutritiu que conté poques quantitats de sucre i que sol menjar-se en aperitius i amanides.<br><br>L'oli d'oliva s'utilitza tant per amanir com per fregir aliments. La seva composició lipídica aporta certs àcids grassos que són essencials pel nostre organisme i ajuda a algunes vitamines a ser absorvides pel cos humà.  |
| Varietats     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">arbequina</a> (molt típica a <a href="#">Catalunya</a>, sobretot a les <a href="#">denominacions d'origen protegides Garrigues</a> i <a href="#">Siurana</a>)</li> <li>• <a href="#">piqual</a></li> <li>• <a href="#">gordal</a></li> <li>• <a href="#">blanqueta</a></li> <li>• <a href="#">sevillana</a></li> <li>• <a href="#">vilallonga</a></li> </ul> |
| Anècdotes     | Totes les varietats d'oliva són negres quan maduren; en general, es cullen verdes per adobar-les, i les olives negres californianes també es cullen verdes i les tornen negres per oxidació artificial.   |

|               |  |
|---------------|--|
| Nom:          | <b>Pasta</b>   |
| Nom científic | <a href="#"><i>Oryza sativa</i></a>  |
| Origen        | Al ser un producte a base de farina i aigua, el seu origen és confús. Els que ens van ensenyar a elaborar-la van ser els Xinesos, tot i que ho feien amb altres aliments. Hi ha constància de la seva existència en tombes romanes del segle III a.C.  |
| Clima         | Veure el clima del blat.   |
| Qualitats     | El principal component nutritiu són els <a href="#">hidrats de carboni</a> i una petita part de <a href="#">proteïna</a>   |
| Varietats     | <p><b>Pastes allargades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">cabell d'àngel</a>, allargats de secció circular, però molt prims</li> <li>• <a href="#">espagueti</a>, allargats i amb secció circular</li> <li>• <a href="#">tallarí</a>, similars als espagueti però amb secció rectangular o plana</li> <li>• <b>pappardelle</b>, és una banda plana de fins i tot 2'5 cm d'ample</li> <li>• <a href="#">fettuccine</a>, allarga i plana, de 6 mm d'ample</li> <li>• <a href="#">tagliatelle</a>, similar als fettuccini però més fins</li> <li>• <a href="#">linguine</a> ("petites llengües"), similar als fettuccini, però de 3 mm d'ample</li> <li>• <b>bucatoni</b>, espagueti gruixut buidat en el centre</li> <li>• <b>bucatini</b>, similar als bucatoni però menys gruixuts</li> </ul> <p><b>Pastes curtes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">fideu</a>, allargat en forma de corda curta</li> <li>• <a href="#">macarró</a> o <i>macaroni</i>, amb forma de tub estret, corb o recte</li> <li>• <b>rigatoni</b>, macarrons estriats</li> <li>• <b>penne</b>, macarró estriat a la seva cara exterior</li> <li>• <b>espiral</b> o <i>fusilli</i>, de forma helicoidal d'uns 4 cm de llarg</li> <li>• <b>llacet</b>, en forma de <a href="#">corbata de llacet</a></li> <li>• <b>rotini</b>, similar als fusilli però més curts</li> <li>• <a href="#">galet</a>, en forma de cargol</li> </ul> <p><b>Pastes farcides</b></p> <p>Existeixen també varietats que es caracteritzen per ser farcides com són el <a href="#">caneló</a> i la <a href="#">lasanya</a>, plats que s'acompanyen amb <a href="#">carn</a> picada, <a href="#">beixamel</a>, <a href="#">verdures</a> o altres farcits i salses.</p> |
| Anècdotes     | La primera elaboració industrial de pasta es va fer a Nàpols el 1830; fins aleshores ho feien exclusivament les dones.   |



|               |  |
|---------------|--|
| Nom:          | <b>Patata</b>  |
| Nom científic | <i>Solanum tuberosum</i>   |
| Origen        | Aquest tubercle va ser cultivat al <a href="#">Perú</a> des del <a href="#">mil·lenni VIII aC</a>  |
| Clima         | El tubercle en latència, inicia la brotada i emergència en forma lenta a 5 °C i es maximitza als 14-16 °C.   |
| Qualitats     | La patata és fàcilment digerida i té un alt valor nutricional.   |
| Varietats     | <p>A Espanya hi ha cinc tipus de patates que són molt populars i poden trobar-se fàcilment en supermercats i verduleries.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La primer varietat és la <b>Kennebec</b>, la típica patata de pell marró, grans i de formes irregulars. Aquesta patata és sensible a la llum (sempre es recomana conservar-la en llocs foscos i frescs). És la varietat més popular en la cuina europea per la seva textura i sabor.</li> <li>• Una altra patata molt popular és la <b>Monalisa</b>. Generalment de forma ovalada, és també un tipus de <b>patata blanca</b>. Les patates blanques de polpa no harinosa són ideals per rostir o bullir o cuinar com us agradi.</li> <li>• També es poden trobar en l'estat espanyol <b>patates vermelles</b>. Són les que tenen la pell d'un color morat i la carn gairebé blanca. Entre aquestes varietats es troba, per exemple, la <b>Desirée</b>, que és una patata petita de pell vermella d'aparença delicada.</li> <li>• <b>Patata de Galícia</b>: de pell groguenca, la seva polpa gairebé blanca és especialment cremosa a l'hora de cuinar-la.</li> <li>• <b>Patata de Prada de Conflent</b>: aquesta patata procedeix de Catalunya. El seu major característica és que és lleugerament dolça.</li> </ul> |
| Anècdotes     | Es creu que la patata fou importada des de <a href="#">Perú</a> cap la <a href="#">península ibèrica</a> el <a href="#">1554</a> com una curiositat. Essent inicialment cultivades per clergues i nobles com una rara botànica.  |

|               |  |
|---------------|--|
| Nom:          | <b>Pinya</b>   |
| Nom científic | <i>Ananas comosus</i>  |
| Origen        | És una planta tropical originària de <a href="#">Brasil</a> , <a href="#">Bolívia</a> i <a href="#">Paraguai</a>   |
| Clima         | L'ananas comosus és un cultiu tropical, de climes càlids i més o menys humits. No tolera les inundacions i les temperatures excessivament baixes ja que per donar fruit requereix uns 24º.   |
| Qualitats     | És tan bon digestiu que es pot administrar inclús als lactants que pateixen trastorns digestius. El suc de pinya també calma la tos i té propietats <a href="#">expectorants</a> , possiblement degudes als àcids orgànics i sucres que conté. És a més <a href="#">diürètic</a> suau, com ajuda a eliminar aigua dels cos pot ser útil en afeccions relacionades amb retenció de líquids com poden ser artritis, gota, cel·lulitis. |
| Varietats     | Actualment, les varietats conreades provenen de les illes de Hawaii i van ser obtingudes a partir de la dècada dels 70.  |
| Anècdotes     | La pinya era considerada una pinya reial, no només per la seva corona, sinó també perquè era molt cara i escassa. A Europa es llogava per decorar les taules per les grans festes.   |

|               |   |
|---------------|---|
| Nom:          | <b>Plàtan</b>   |
| Nom científic | <i>Musa paradisiaca</i>   |
| Origen        | La banana moderna és un cultiu probablement originari de la regió indomalaia. Des d'Indonèsia es van propagar cap al sud i l'oest, arribant a <a href="#">Hawaii</a> i la <a href="#">Polinèsia</a> de manera progressiva. Els comerciants europeus van portar notícies de l'arbre a Europa al voltant del <a href="#">segle III aC</a> , però no el van introduir fins al <a href="#">segle X</a> .                                    |
| Clima         | Es cultiven a totes les regions <a href="#">tropicals</a> del món   |
| Qualitats     | El contingut calòric és similar al de la <a href="#">patata</a> : unes 80 a 100 <a href="#">calories</a> per 100 grams (pes aproximat d'una banana mitjana), per la qual cosa, tot i tenir el doble de calories que les <a href="#">pomes</a> , no deixen de ser relativament baixes en calories i aptes per a ser incloses en dietes d'aprimament.<br><br>A part és ric en potasi i vitamina C   |
| Varietats     | Pel que fa a les varietats hi ha un gran nombre de varietats de cultiu a l'Orient, cada regió té les seves pròpies varietats adaptades a les condicions climàtiques de cada lloc. D'altra banda, les varietats que van ser introduïdes en les regions tropicals d'Amèrica són molt més limitades.<br><br>Hi ha centenars d'espècies, però les més conegudes són: petit, nan, gran, plàtan de Canàries, plàtan mascle, vermell i gegant. |
| Anècdotes     | Les fulles de l'arbre s'usen com safates i amb elles es confecciona un tipus de <a href="#">paper</a> usat al sud-est asiàtic. També es fan servir per a embolicar dolços tradicionals. La seva fibra ha servit per confeccionar tèxtils en aquestes zones i al Japó medieval. La closca del fruit serveix per treballar més fàcilment el cuir.   |

|               |   |
|---------------|---|
| Nom:          | <b>Raïm</b>   |
| Nom científic | <i>Vitis vinifera</i>   |
| Origen        | L'aprofitament humà de la vinya és antiquíssim, tradicionalment s'ha considerat que va ser introduïda a la <a href="#">Mediterrània</a> procedent de l' <a href="#">Orient Pròxim</a> , però les vinyes <a href="#">fòssils</a> trobades en <a href="#">sediments</a> del <a href="#">Terciari</a> indicarien que la vinya ja era present a la Mediterrània abans de les <a href="#">glaciacions</a> del <a href="#">Quaternari</a> i que va ser el <a href="#">clima</a> fred el que la va fer recular vers l'Orient |
| Clima         | El clima temperat és ideal per el seu desenvolupament   |
| Qualitats     | El raïm és una <a href="#">fruita</a> que sobretot aporta <a href="#">glúcids</a> , <a href="#">glucosa</a> i <a href="#">fructosa</a> , però també és notable l'aportació de <a href="#">vitamines</a> , en especial <a href="#">A</a> , <a href="#">B</a> <a href="#">C</a> , i <a href="#">oligoelements</a> com <a href="#">potassi</a> , <a href="#">fòsfor</a> o <a href="#">calci</a> .  |
| Varietats     | Són algunes varietats que es fan servir a Catalunya:<br><br>Xarel·lo, macabeu, perellada, chardonnay, riesling, sauvignon blanc , moscatel i malvasía.  |
| Anècdotes     | L'origen del costum actual de prendre raïm per cap d'any estaria a l'any <a href="#">1909</a> , sembla ser que la collita de raïm d'aquell va ser molt abundant i uns pagesos del sud del <a href="#">País Valencià</a> van decidir regalar l'excedent a la població tot dient que menjar-ne per cap d'any portaria bona sort l'any següent.  |

|               |  |
|---------------|--|
| Nom:          | <b>Sucre</b>   |
| Nom científic | Sacarosa ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ )  |
| Origen        | Prové originalment de la <a href="#">canya de sucre</a> , que es va iniciar al nord-est de l'Índia fa uns 10.000 anys abans de Crist   |
| Clima         | Cultiu de canya de sucre requereix un clima tropical o Temperat, amb un mínim de 60cm d'humitat anual.   |
| Qualitats     | El sucre és una font d'energia de fàcil i ràpida assimilació, necessària per al nostre organisme, fonamentalment per al <a href="#">cervell</a> , els <a href="#">músculs</a> i el <a href="#">sistema nerviós</a> .   |
| Varietats     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Sucre blanc</a>.</li> <li>• <a href="#">Sucre refinat</a>.</li> <li>• <a href="#">Sucre morè</a>.</li> <li>• <a href="#">Sucre de llustre</a>.</li> <li>• <a href="#">Sucre candi</a>.</li> <li>• <a href="#">Canya</a>.</li> </ul> |
| Anècdotes     | Els cristians van resistir-se a menjar sucre durant força tems, ja tenien la mel. Fins el 1181 no hi ha la primera compra documentada sobre una compra de sucre.   |

|               |  |
|---------------|--|
| Nom:          | <b>Tomàquet</b>  |
| Nom científic | <i>Solanum lycopersicum</i>  |
| Origen        | L'origen de la planta silvestre és dins la zona compresa entre el nord de <a href="#">Xile</a> , el <a href="#">Perú</a> i l' <a href="#">Equador</a> , i va ser a <a href="#">Mèxic</a> on es va domesticar i cultivar per primera vegada ja abans de l'arribada dels conqueridors espanyols.   |
| Clima         | El conreu de secà és possible en terrenys amb gran capacitat d'acumulació d'aigua i de clima no massa sec a l'estiu com alguns indrets de la <a href="#">Catalunya</a> nord-oriental.  |
| Qualitats     | Té antioxidants, com el licopè i la <a href="#">vitamina C</a> (13 mg per cada 100 g de tomàquet), que es consideren bons contra l'envelliment i els radicals lliures.   |
| Varietats     | Hi ha centenars de varietats entre les que podem anomenar la "Montserrat" o "rosa" del <a href="#">Maresme</a> i el <a href="#">Baix Llobregat</a> , "rosa" de <a href="#">Mura</a> i d' <a href="#">Artés</a> , "de cor -o ventre- de bou", "de pera" de <a href="#">Girona</a> o del <a href="#">País Valencià</a> , "de penjar" de Girona, <a href="#">Menorca</a> , <a href="#">Mallorca</a> o <a href="#">Castelló</a> , "de ramellet" de Menorca, "de Benach" de <a href="#">Tarragona</a> , "tomacó" del <a href="#">Garraf</a> , "tomata bitxo" del <a href="#">Pla de l'Estany</a> , "bombeta" de <a href="#">Navarra</a> , "ace", "san Marzano"... |
| Anècdotes     | El segle XVIII va iniciar-se el cultiu del tomàquet, entre d'altres hortalisses, a les comarques del <a href="#">Maresme</a> i del delta del <a href="#">Llobregat</a> , que es van consolidar durant el XIX   |