



## Recursos Fitogenètics de les Illes Balears

### Fitxa: Tomàtiga de Valldemossa

**Autors:** Moscardó, J<sup>(1)</sup>; Socies, A<sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup> Serveis de Millora Agrària SA [jmoscardo@milloraagraria.cat](mailto:jmoscardo@milloraagraria.cat)

<sup>(2)</sup> Beca Introducció a la investigació FOGAIBA

**Contacte IRFAP:** Telèfon 971 17 61 00 - Fax 971 17 71 07. <http://irfap.caib.es>

**Família:** Solanàcies; **Espècie:** *Solanum lycopersicum*

**Nom comú:** Tomàtiga de Valldemossa

#### Coneixement agronòmic:

La tomàtiga “de Valldemossa”, també coneguda com “Valldemossina”, és una tomàtiga d’ensalada grossa, rodona, llisa, de pell fina i molt gustosa.

De gener fins a març es pot fer el planter protegit . El trasplantament d’aquest planter es realitza des de març fins a maig. El moment de collita depèn del moment de trasplantament: juliol per als trasplantaments més primerencs, i setembre per al més tardans.

El conreu de la tomàtiga “de Valldemossa” és sensible al clavillat del fruit. Aquesta fisiopatia quan és donen alguns dels següents factors:

- Reg irregular, principalment a les etapes darreres de maduració i quan a una etapa de sequera li segueix un reg abundant.
- Desequilibri entre una baixa superfície foliar i un nombre importants de fruits quallats.
- Excessos d’adob nitrogenat.
- Predisposició genètica de la varietat.



*La tomàtiga de Valldemossa,  
sensible al clavillat*



Per altra banda a la tomàtiga “de Valldemossa” es presenten altres problemàtiques pròpies de tomàtiques d’ensalada de calibre mig-gros:

- Requereix de tutor per tal d’evitar que la planta es tombi.
- Alguns pagesos opten per la poda de la planta
- Hi ha que prevenir les plagues i malalties principals:
  - Aranya roja; poll; minadors tipus *Tuta absoluta*; trips
  - Mal de coll; Mideu; Botrytis
- És necessari garantir les necessitats d’aigua de la planta, però evitant l’excés d’humitat.

El seu maneig post-collita és millor que a les tomàtiques tipus “Cor de Bou”, però també presenta dificultats degut a que és de consistència blana, hem de vigilar no copejar-la.

### **Descripció de la varietat:**

Planta de creixement indeterminat i port de la fulla horitzontal.

El peduncle de 13,87 mm de longitud presenta capa d’abscisió.

La tomàtiga de Valldemossa és de forma rodona tant a la seva secció longitudinal com transversal. A la zona del peduncle presenta un enfocat feble, i a la zona distal és quasi plana.

Normalment no presenta costellam, encara que alguns fruits sí que el presenten però de manera molt feble. El fruit destaca per presentar una espatlla verda abans d’arribar a la maduresa. Aquesta espatlla verda es una mica més fosca que el verd general del fruit immadur.

El fruit ja madur és de color vermell amb tonalitats taronges, amb la polpa és d’un color que va del vermell clar al rosa. Podem distingir variacions al nombre de lòculs: des de 4 fins a 6 o 7 lòculs. El pes del fruit varia des de els 150g fins als 250g. L’alçada i el diàmetre del fruit tenen un valors migs de 6cm i 7cm respectivament. La relació alçada/diàmetre és de 0,90. El pericarpí presenta un gruix de 4.85mm. És de fermesa blana. El contingut en sucres es de 5° Brix.



**Govern  
de les Illes Balears**

Institut de Recerca  
i Formació Agrària i Pesquera



*Tomàtiga de Valldemossa*

### **Consells per a l'extracció de llavors:**

Les tomatigueres són plantes autògames, però sempre hi ha possibilitats de que puguin rebre pol·len de tomatigueres veïnes. Per la qual cosa mirarem d'agafar llavors de tomatigueres que estiguin allunyades d'altres varietats.

Alhora de seleccionar els fruits per extraure llavor he de vigilar que la planta estigui sana i lliure de virus i malalties, i que els fruits de la planta representin l'ideotipus de la varietat. Els deixarem madurar a la planta per tal de garantir la correcta formació de la llavor.

L'obtenció de llavors de tomàtiga es realitza per fermentació: hem d'extraure la polpa amb la llavor i deixar-la fermentar a temperatura ambient (uns 25°C a 35°C) de 24h a 48h (segons la temperatura) agitant-la un parell de vegades al dia. Després es passa per aigua i el deixem eixugar.