



**Govern
de les Illes Balears**

Institut de Recerca
i Formació Agrària i Pesquera

Recursos Fitogenètics de les Illes Balears

Fitxa: Tomàtiga Cor de Bou

Autors: Moscardó, J⁽¹⁾; Socies, A⁽²⁾.

⁽¹⁾ Serveis de Millora Agrària SA jmoscardo@milloraagraria.cat

⁽²⁾ 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 Cor de Bou

Coneixement agronòmic:

Les tomàtiques de la varietat “Cor de Bou” són de forma acorada, grosses, de carn vetada, molt gustoses, però molt sensibles als cops en el seu maneig post-collita. Degut a les poques llavors que presenta cada fruit molts cultivadors opten per comprar el planter als viviers professionals que conserven i reproduïxen aquesta varietat.



L'excel·lent carn vetada de les tomàtiques Cor de Bou ha facilitat la seva dispersió arreu del món

Les tomàtiques amb forma acorada són conegudes i conreades a pràcticament tot el món, el seu ventall de colors va des de el vermell al groc, passant pel rossa i el taronja:

- Espanya: Podem trobar-les a Andalusia amb el nom de “Corazón de toro”, i la Vall del Jerte, Càceres, és coneix com “Corazón de buey”
- Itàlia: Coneguda com a “Pomodoro Cuori de Bue”, molt cultivada a Savona.
- Estats Units: Es coneixen amb els noms genèrics de “Beefheart” o “Oxheart”, i és considerada com varietat local. Hi ha datades moltes varietats locals com “Grandpa’s



coks plume”, “Dinner plate”, “Reif Red” que varen ser introduïdes des de Itàlia a principis del s. XX., o “Yellow Virginia”, varietat groga datada a 1915.

- França: Amb el nom genèric de “Coeur de Beuf” es cultivada a tot el país.
- Portugal: Coneguda com a “Coração de Boi”
- Altres països on es conrea: Rússia, Canada, Portugal, Japó, Romania, etc.

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

Al conreu de les tomàtiugeres “Cor de Bou” hem d’assegurar un bon sistema de tutor i subjecció de la planta, el pes de les grosses tomàtiugues pot tombar la planta o trencar les branques. Degut a que són tomàtiugues grosses i amb pell molt fina les plagues d’erugues com la *Tutta absoluta* o *Heliothis* li afecten sovint. Els tractaments preventius i alternats d’oli de nim i *Bacillus thuringiensis* tenen bon resultats.

Pel que respecta al reg, i al igual que a la resta de tomàtiugeres, es necessari garantir les necessitats hídriques del conreu, però evitar els perillosos excessos d’humitat.

Descripció de la varietat:

A Mallorca podem trobar diferents línies de la varietat “Cor de Bou”, per la qual cosa podem trobar variacions en tonalitats de color, en el costellam i també en la grandària del fruit. Aquestes diferències són conseqüència de la selecció realitzada pels pagesos i formen part de la riquesa agrícola dels pobles. Es descriuen a continuació les característiques d’aquesta varietat:



La tomàtiga Cor de Bou, sensible als atacs d’erugues



**Govern
de les Illes Balears**

Institut de Recerca
i Formació Agrària i Pesquera

Planta de creixement indeterminat i port de la fulla horitzontal.

El peduncle de 16 a 18 mm de longitud presenta capa d'abscisió. La tomàtiga "Cor de Bou" és de forma característicament acorada, i la seva secció transversal és irregular. A la zona del peduncle presenta un enfonsat feble, mentre que a la zona distal es de forma cònica. Normalment els fruits tenen un costellam, algunes línies presenten un costellam més fort que altres.

El fruit, ja madur és de color vermell amb tonalitats que poden variar del taronja al rosa, i la polpa 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.

La tomàtiga de "Cor de Bou" és una tomàtiga grossa, els fruits poden superar fàcilment en condicions agronòmiques òptimes els 500g però els valors migs és situen en els 200-275g. L'alçada del fruit supera els 10cm, i el diàmetre mig és de 8cm, La relació alçada/diàmetre és de 1,35.

El maneig post-collita és difícil, són tomàtiques blanques al tacte, molt sensibles als cops.



A Mallorca podem trobar diferents línies de Cor de Bou amb característiques pròpies de color i costellam del fruit

Extracció de llavors:

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



**Govern
de les Illes Balears**

Institut de Recerca
i Formació Agrària i Pesquera

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 deixem eixugar.