

De l'hort a la

| Tallers | Xerrades | Horticultura | Gastronomia | Varietats locals |

cuina

BORRATXÓ GROS I BORRATXÓ PETIT O DE SET SETMANES

Llorenç Payeras-Capellà
Sóller, febrer 2020



LA COL BORRATXONA

1. ANTECEDENTS
2. EL GÈNERE *BRASSICA*
3. COLS
4. BORRATXÓ GROS I BORRATXÓ PETIT
5. COL·LECCIONS BOTÀNIQUES
6. CULTIU
7. SITUACIÓ ACTUAL





1. ANTECEDENTS

La col a Mallorca

- Tot i la modernitat relativa de les varietats de cols cultivades, a Mallorca és troba amb abundància varietal com estam acostumats en totes les espècies de cultiu.
- La seva presència com a ingredient en plats i elaboracions considerats de molta importància a nivell local (sopes, farcits, espinagades, cocarrois,...)
- La permanència dins els cultius i els mercats actuals.
- El coneixement persistent sobre el cultiu, manipulació i cuinat.
- L'existència no molt llunyana d'una zona especialitzada en la realització de planters de cols i colfloris.
- Són motius per considerar la **Col borratxona grossa** i **Col borratxona petita** com dignes de dedicar-les-hi la diada d'avui.



2. EL GÈNERE *Brassica*



Brassica pertany a la família de les brassicàcies, també anomenada de les crucíferes.

El grup domèstic d'aquest gènere té com ancestre una espècie del nord oest d'Europa.

La seva domesticació és relativament recent.

Dins aquest gènere trobem espècies cultivades com a verdures, condiments, farratges i oleaginoses, combustibles i guariments.

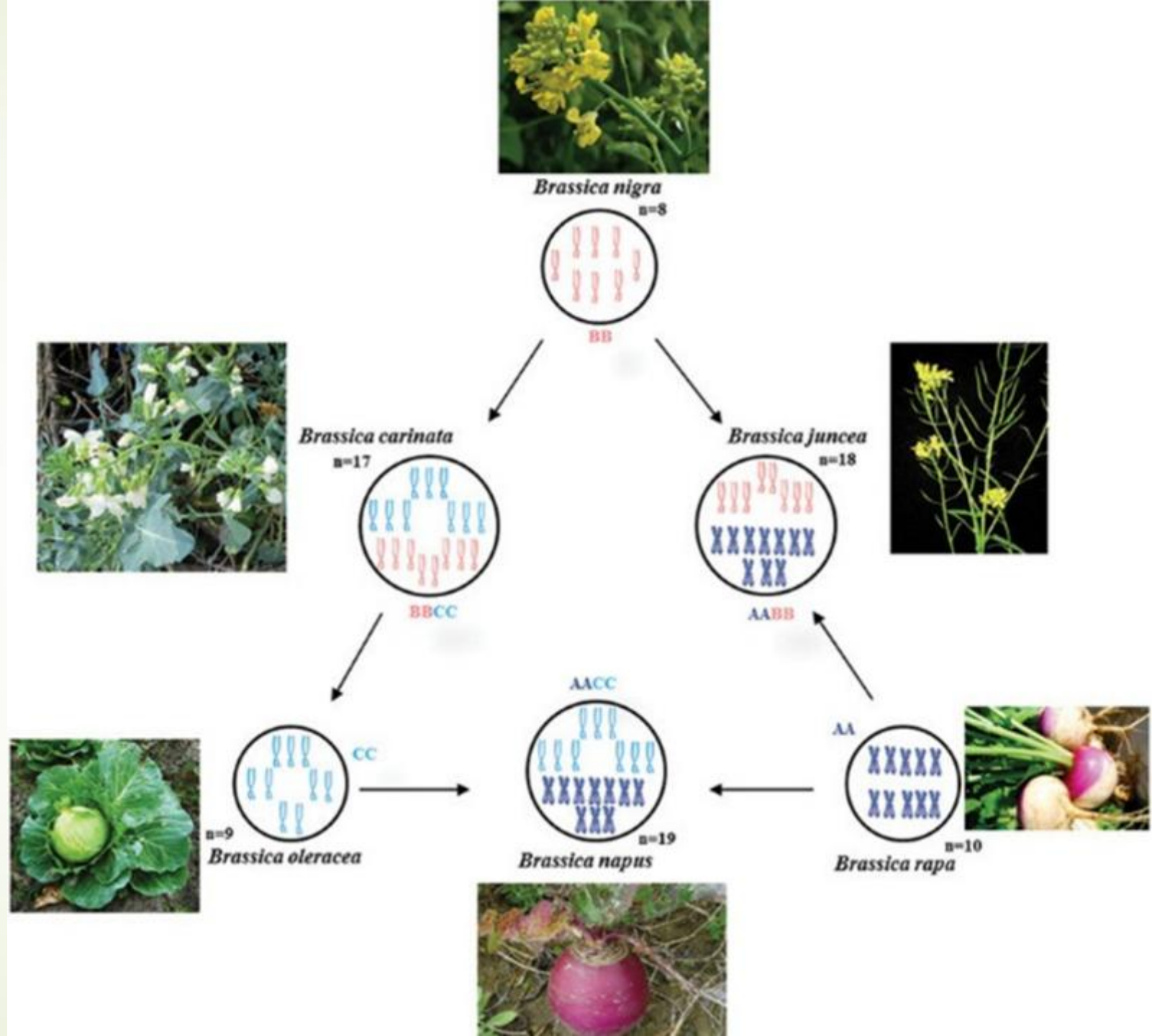


Brassica balearica

El gènere *Brassica*

L'evolució d'aquest ancestre, sotmès a la selecció humana, s'hauria dividit en tres línies evolutives diferenciades: RAPA, NIGRA i OLERACEA.

D'interacció i hibridació d'aquestes ha donat lloc a tres línies més: CARINATA, JUNCEA i NAPUS.



El gènere Brassica

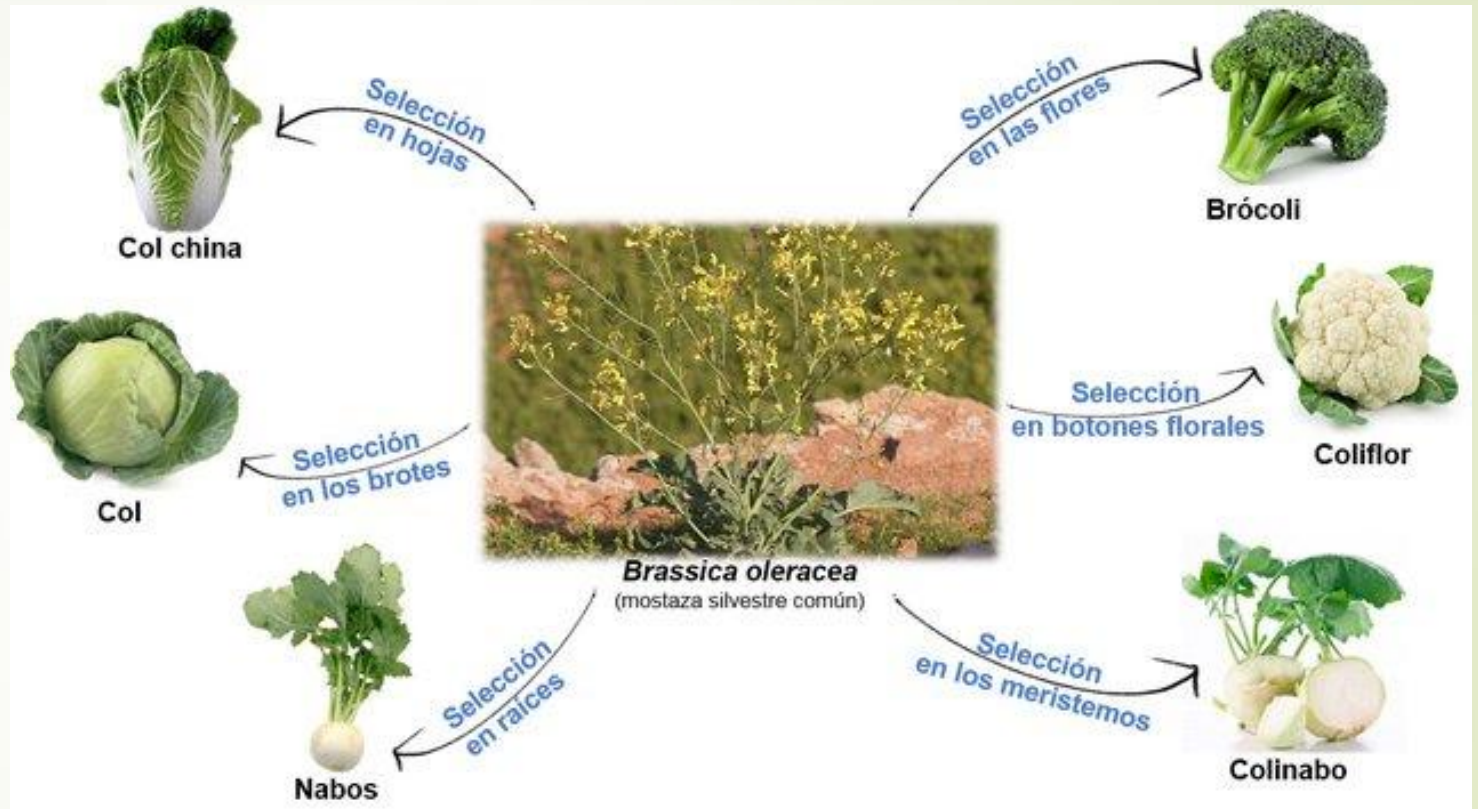
- La primera espècie del gènere **Brassica** que es va cultivar sembla que va ser *B. rapa*, de la qual se n'aprofitaven els **grans** per fer oli fa uns 4.000 anys
- La segona espècie domesticada haurien estat les **cols** (***B. oleracea***), les primeres formes de les quals haurien estat seleccionades per aprofitar-ne les **fulles** (*B. oleracea* grup *acephala*). La domesticació de la col s'hauria produït fa uns **2.500 anys**.



El gènere *Brassica*

L'aparició de les diferents varietats de col que coneixem avui en dia no s'hauria produït fins molt més tard, fa uns 1.000 anys.

El **bròquil** i la **colflori**, segurament les formes de col més apreciades, haurien aparegut fa menys de 500 anys a Europa.



El gènere Brassica

Espècie	Grup	Nom del cultiu	Òrgan utilitzat
Brassica oleracea	acephala	berza	Fulles
	capitata capitata	col de fulles llises	Fulles (pinya)
	capitata sabauda	col de fulles arrissades	Fulles (pinya)
	capitata rubra	lombarda	Fulles (pinya)
	costata	asa de càntaro	Fulles
	gemmifera	cols de Brussel·les	Gemmes vegetatives
	botrytis botrytis	Colflori	Inflorescències (pinya)
	botrytis italica	Bròquil	Inflorescències (pinya)
	gongylodes	Colirrábano	Tija
	alboglabra	Col china	Fulles
Brassica rapa	rapa	Nap, nabina, grelo	Arrels, fulles, brots
	chinensis	'Pack-choi', 'bok-choy'	Fulles
	pekinensis	Repollo chino	Fulles
Brassica napus	pabularia	Nabicol	Fulles
	napobrassica	Colinabo o rutabaga	Arrels
	napus	Colza	Fruit (oli)
Brassica nigra	Brassica nigra	Mostassa negra	fruit
Brassica juncea	Brassica juncea	Mostassa bruna	fruit
Brassica carinata	Brassica carinata	Mostassa etiop	fruit (oli, combustible)

El gènere *Brassica*



3. LES COLS A MALLORCA

A Mallorca tenim dues varietats de *Brassica oleracea* var. *capitata*:

Col de Cabdell

Col Caputxina

LES COLS A MALLORCA

- ▶ I també a Mallorca tenim dues varietats de *Brassica oleracea* var. *sabauda*:
- ▶ Col Borratxó gros
- ▶ Col Borratxó petit o de set setmanes

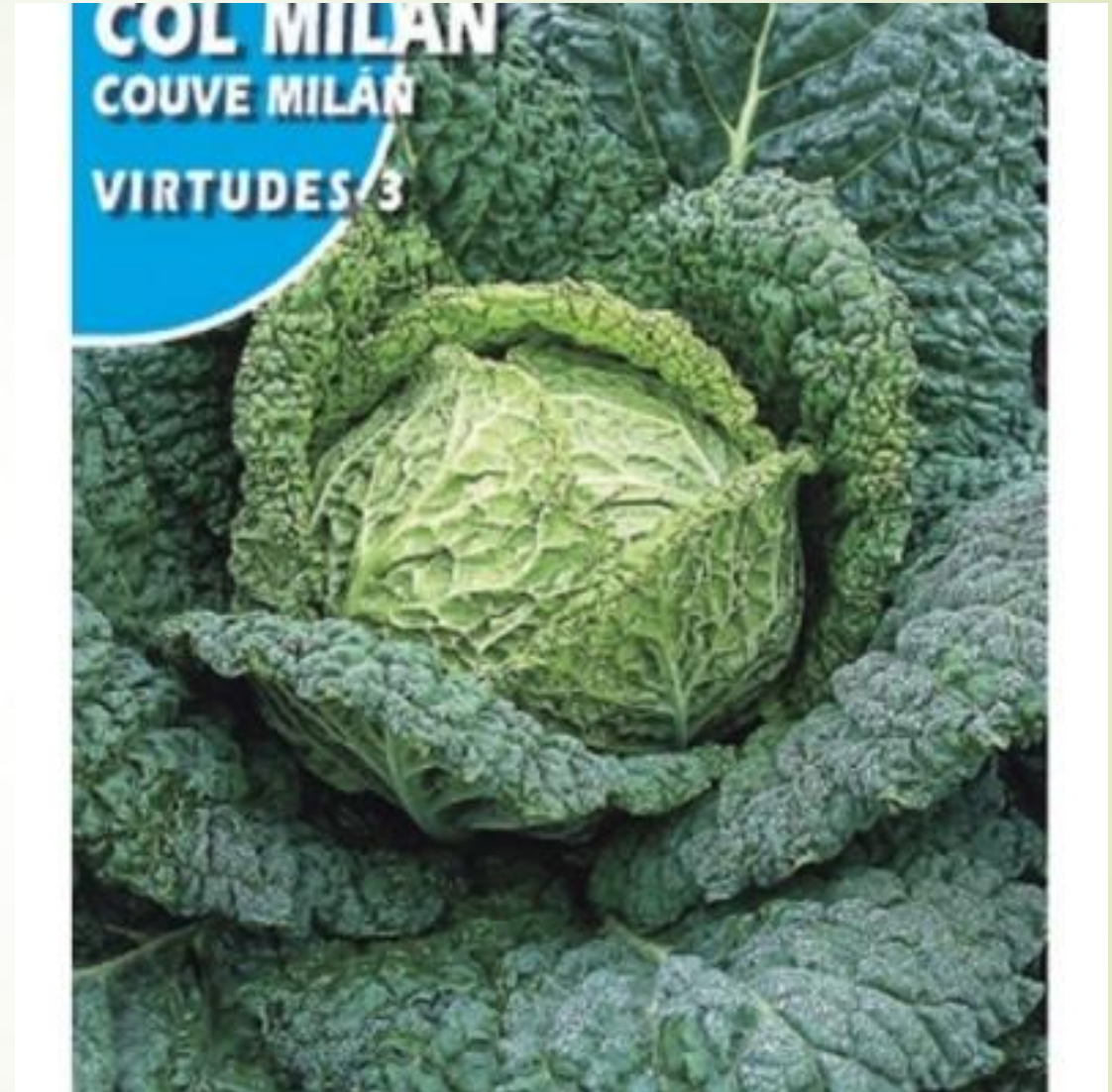
Brassica oleracea var. *sabauda*

Aquesta varietat és la que compren les cols de fulla arrissada.

Compren un grup varietal formant tipus locals i tipus actuals, millorats i híbrids.

Són les cols que podem trobar anomenades **Col de Milán, repollo de hojas rizadas, ...**

En el nord de la Península Ibèrica, Sud-est de França i a Mallorca, s'anomena de forma semblant: BORRATXÓ BORRATXONA, BORRITXÓ. BORRACHONA, SETSETMANERA, BORRAXON, BORRACHONERA,...



REFERÈNCIA MÉS ANTIGA

Diccionari Català - Castellà - Llatí - Francès – Italià. SOCIETAT DE CATALANS. 1839

“Col Borratxona: espècia de col que té lo tronxo molt petit, les fulles crespades, de color verdós , i fa capdell” (Mall.)

Col nana varietat de col borratxona (Mall.)

Col bajana (Mall.)

4. BORRATXÓ MALLORQUÍ O GROS

“Actualment ja no es fa, per quant les temperatures del sol son molt càlides i les crema. Era bastant més fina que la híbrida” (RAMON REIG, 1981)

“Col Borraxona (Mall.) té el tronc curt i rogenc, les fulles joves en cabeçol i les altres esteses i bofegades” (ALCOVER-MOLL 1941)

“Color verd clar, interior molt blanc, la planta no és massa vigorosa, aguanta bastant bé la sequera. Té l'acop gros i fulles grans i reülles” (AVL 2020)

Borratxó
mallorquí o gros



Borratxó petit o de set setmanes

“Es sembra per Nadal fins a Pasqua, es fa molt aviat, devers 7 setmanes , és molt fina, però molt menuda”
(RAMON REIG, 1981)

“Acop petit, es fa en dos mesos o 60 dies . Color molt blanc enmig. Defora verd fosc” (AVL)



DIFERÈNCIES VARIETALS

“MIDA I FORMA FULLA
HOMOGENEITAT
COLOR



Calendari de cultiu

COL BORRATXONA GROSSA

Planter: Juny-Juliol-agost. Tradicionalment per Sant Joan. (Fontanet 1747)

Transplant: agost-setembre (Si vols bona col, sembra-la pel juliol)

Collita: de novembre a març, aproximadament 80-90 dies, amb el fred fa millor pinya.

CALENDARI DE CULTIU

COL BORRATXONA PETITA O DE SET SETMANES

Planter: de juny a Nadal. Es van fent remeses

Trasplant: agost a febrer.

Collita: de seixanta a setanta dies després del trasplant. Si la primavera és càlida volen espigar.

SITUACIÓ ACTUAL

Les dues varietats es troben en cultiu.

De manera minoritària es troben en els mercats.

Els planteristes l'ofereixen.

Es pot comprar llavor.

Conservació Ex-situ:

Jardí Botànic de Sòller

Centro Recursos Fitogénéticos – INIA- Madrid

De l'hort a la

| Tallers | Xerrades | Horticultura | Gastronomia | Varietats locals |

cuina

BORRATXÓ GROS I
BORRATXÓ PETIT O DE SET
SETMANES

Llorenç Payeras-Capellà
Sóller, 7 de març de 2020

