

EXIGEIX

BIODIVERSITAT

EN LA TEUA

TAULA

CAMPANYA
DE PROMOCIÓ
DEL CONSUM DE
VARIETATS LOCALS



MÉS INFORMACIÓ:

LLAVORS@LLAVORSDACI.ORG
WWW.LLAVORSDACI.ORG

MATERIAL ELABORAT DINS DEL PROJECTE:

**equil
i quà**

PARTICIPEN EN AQUESTA CAMPANYA:



ACSUD
LAS SEGOVIAS
PAIS VALENCIA



100%
VARIETAT LOCAL

BLEDA

Les tiges (anomenades penques) de les bledes són blanques, grogues o vermelles, segons la varietat.

Es pot consumir tota la planta, inclòs les fulles i les penques, si es recol·lecta quan aquestes són xicotetes (menys de 20 cm), però si es deixen créixer és millor desfer-se de la penca ja que tendeix a amargar. Les plantes més tendres es poden consumir crues en amanides.

És una verdura molt estimada ja que aporta vitamines, àcid fòlic i sals minerals, amb un alt contingut en aigua (48%). Les fulles exteriors, que solen ser les que presenten el color més verd, són les que major contingut tenen en vitamines i betacarotens.



Aquesta és una varietat antiga, local o tradicional arrellegada d'un llaurador que l'ha guardat conjuntament amb una valiosa informació agronòmica i cultural.

Comprant aquestes varietats contribuïm a conservar la biodiversitat agrícola que s'ha generat i seleccionat durant generacions gràcies al saber fer dels llauradors.

Els consumidors tenim un paper fundamental en la promoció i l'us de varietats locals

EXIGEIX
BIODIVERSITAT
EN LA TEUA
TAULA

CAMPANYA
DE PROMOCIÓ
DEL CONSUM DE
VARIETATS LOCALS



MÉS INFORMACIÓ:
LLAVORS@LLAVORSDACI.ORG
WWW.LLAVORSDACI.ORG

MATERIAL ELABORAT DINS DEL PROJECTE:



PARTICIPEN EN AQUESTA CAMPANYA:



ACSUD
LAS SEGOVIAS
PAÍS VALENCIA

100%
VARIETAT LOCAL

CARRABASSA CACAHUET

La carabassa cacahuèt, que s'anomena així perquè la seva forma ens recorda a la d'un cacahuèt, presenta un marcat estretament central.

És una varietat amb gran quantitat de carn, fàcil de pelar i amb un sabor prou intens, pel que és molt agraïda en la cuina, encara que no s'utilitza tant en la indústria pastissera, per ser menys dolça que la seva germana, la carabassa de torrar. Ideal per fer sopes, cremes, plats de cullera....



Aquesta és una varietat antiga, local o tradicional arrellegada d'un llaurador que l'ha guardat conjuntament amb una valiosa informació agronòmica i cultural.

Comprant aquestes varietats contribuïm a conservar la biodiversitat agrícola que s'ha generat i seleccionat durant generacions gràcies al saber fer dels llauradors.

Els consumidors tenim un paper fundamental en la promoció i l'ús de varietats locals

EXIGEIX
BIODIVERSITAT
EN LA TEUA
TAULA

CAMPANYA
DE PROMOCIÓ
DEL CONSUM DE
VARIETATS LOCALS



MÉS INFORMACIÓ:

LLAVORS@LLAVORSDACI.ORG
WWW.LLAVORSDACI.ORG

MATERIAL ELABORAT DINS DEL PROJECTE:



PARTICIPEN EN AQUESTA CAMPANYA:



ACSUD
LAS SEGOVIAS
PAIS VALENCIA



100%
VARIEDAD LOCAL

CARRABASSA VALENCIANA DE TORRAR

La carabassa de torrar és una carabassa de forma xata, prou tendra, pel que és habitual torrar-la al forn.

Gràcies a la seva morfologia, es pot conservar fins a mig any, si es deixa en un lloc fresc on circula l'aire. Per a millorar la seva conservació, és important mantindre la cua o peduncle, pues aquesta evita que es perga la humitat.

El consum de carabassa de polpa taronja té particular interès en la Cuina Valenciana: bunyols de carabassa, coca de carabassa o la tradicional carabassa torrada al forn.



Aquesta és una varietat antiga, local o tradicional arrellegada d'un llaurador que l'ha guardat conjuntament amb una valiosa informació agronòmica i cultural.

Comprant aquestes varietats contribuïm a conservar la biodiversitat agrícola que s'ha generat i seleccionat durant generacions gràcies al saber fer dels llauradors.

Els consumidors tenim un paper fundamental en la promoció i l'us de varietats locals

EXIGEIX BIODIVERSITAT

EN LA TEUA TAULA

CAMPANYA
DE PROMOCIÓ
DEL CONSUM DE
VARIETATS LOCALS



MÉS INFORMACIÓ:

LLAVORS@LLAVORSDACI.ORG
WWW.LLAVORSDACI.ORG

MATERIAL ELABORAT DINS DEL PROJECTE:



PARTICIPEN EN AQUESTA CAMPANYA:



100%
VARIETAT LOCAL

ALBERGÍNIA LLISTADA DE GANDÍA

L'albergínia llistada de Gandía és un dels productes autòctons valencians més emblemàtics. Qualsevol cuiner sap que l'albergínia llistada, originària de Gandia, és més saborosa que l'albergínia comuna.

Es tracta d'una verdura de carn blanca, textura ferma i considerable dimensió, que a més a més, destaca per la seua aptitud per a la cocció.

Aquestes són les principals característiques que diferencien la varietat de Gandia d'altres híbrids que ofereix habitualment el mercat i que a vegades són més atractius a la vista però que són més deficients en sabor.



Aquesta és una varietat antiga, local o tradicional arrellegada d'un llaurador que l'ha guardat conjuntament amb una valiosa informació agronòmica i cultural.

Comprant aquestes varietats contribuïm a conservar la biodiversitat agrícola que s'ha generat i seleccionat durant generacions gràcies al saber fer dels llauradors.

Els consumidors tenim un paper fundamental en la promoció i l'us de varietats locals

EXIGEIX

BIODIVERSITAT

EN LA TEUA

TAULA

CAMPANYA
DE PROMOCIÓ
DEL CONSUM DE
VARIETATS LOCALS



MÉS INFORMACIÓ:

LLAVORS@LLAVORSDACI.ORG
WWW.LLAVORSDACI.ORG

MATERIAL ELABORAT DINS DEL PROJECTE:

**equil
★ i quà**

PARTICIPEN EN AQUESTA CAMPANYA:



100%
VARIEDAD LOCAL

VARIETAT ANTIGUA, LOCAL O TRADICIONAL

Aquesta és una varietat antiga, local o tradicional arreplegada d'un llaurador que l'ha guardat conjuntament amb una valiosa informació agronòmica i cultural.

Comprant aquestes varietats contribuïm a conservar la biodiversitat agrícola que s'ha generat i seleccionat durant generacions gràcies al saber fer dels llauradors.

Els consumidors tenim un paper fundamental en la promoció i l'us de varietats locals