



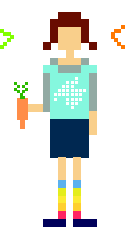
# aliments de temporada

època de consum de les principals fruites i verdures a Mallorca

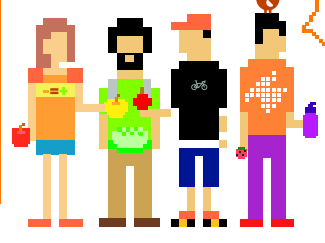
	gen	feb	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	oct	nov	des	
albercoc					●	●	◐						
albergínia							●	●	●	●	●		
all tendre			●	●	◐								
bleda	●	●	●	●	●	●				●	●	●	
caqui									◐	●	●	●	
carabassa	●	●	●	●				●	●	●	●	●	
carabassó					◐	●	●	●	●	●			
carxofa	◐	●	●	●	●								
cirera				●	●	●	◐						
cogombre					●	●	●	●					
col	●	●	●	●						●	●	●	
colflori i bròquil	●	●	●	●						●	●	●	
enciam	●	●	●	●	●	●				●	●	●	
escarola	●	●	●	●						◐	●	●	
espinacs	●	●	●	●	●					●	●	●	
fava tendra	●	●	●	◐									
figa	gen	feb	mar	abr	●	●	●	●	●	●	●	●	
fraula			●	●	●	●	●						
grells	●	●	●	●	mai	jun					●	●	
llimona	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
magrana							jul	ago	set				
mandarina	●	●							clementina →	●	●	●	
melicotó						●	●	●	●	oct	nov	des	
meló	●						●	●	●	●	●	●	
mongeta						●	●	●	●	●	●		
moniato	●	●	◐							◐	●	●	
nectarina						●	●	●	●				
nispro				●	●								
pastanaga / ó	●	●	●	●						●	●	●	
pebre						●	●	●	●	●	●		
pera						◐	●	●	●	●			
pèsols	●	●	●	●								●	
poma						◐	●	●	●	●	●		
pruna					●	●	●	●	●				
raïm							●	●	●	●	●	●	
rave	●	●	●								●	●	
síndria							●	●	●	●	●		
taronja	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
tomàtiga	●	●	●	●	●	◐	●	●	●	◐	●	●	



Aquestes són les èpoques de consum de les principals fruites i verdures cultivades a Mallorca, de forma tradicional, sense forçar els seus cicles naturals. Altres aliments, es poden collir tot l'any, ajudats de reg, com el julivert, el porro, el nap, els ravenets i la remolatxa. També es conserven tot l'any de forma natural l'all sec, la tomàtiga de ramellet, la patata, la ceba, les llegums seques i els fruits secs.



Avui en dia podem trobar a les botigues i als mercats qualsevol fruita i verdura, sigui la temporada que sigui. Això és degut a que aquests aliments han estat cultivats a l'altra banda de món i transportats fins aquí viatjant grans distàncies. També pot ser que hagin estat guardats en càmeres llarg temps o cultivats fora de la seva temporada, utilitzant tècniques que alteren els ritmes naturals dels cultius (fitosanitaris, hivernacles escalafats...).



Compra aliments locals i de temporada, són de més qualitat, més frescos i més econòmics... i si són de varietats locals i ecològics, molt millor! Cada dimarts i dissabte en trobaràs al Mercat Ecològic de Palma. Gairebé tots aquests aliments tenen varietats locals. Tota la info a: [www.varietatslocals.org](http://www.varietatslocals.org)

