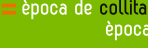




aliments de temporada

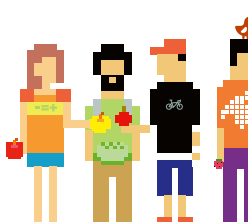
època de consum de les principals fruites i verdures a Mallorca

	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			 època de conservació natural							clementina →			
 melicotó											oct	nov	
 meló													
 mongeta													
 moniato													
 nectarina													
 nispro													
 pastanaga /ó													
 pebre													
 pera													
 pèsols													
 poma													
 pruna													
 raïm													
 rave													
 síndria													
 taronja													
 tomàtiga													
	gen	feb	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	oct	nov	des	

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 debut 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 escalfats...).



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



APAEMA
Agricultura ecològica i agroecologia

Associació de Varietats Locals Mallorca

HOLIDU

PDR.

CAT



is here.com

www.apaema.net

@apaema