

ELS NOMS DE LES VARIETATS TRADICIONALS D'ALGUNES ESPÈCIES HORTÍCOLES A MALLORCA

Jaume Fornés Comas i Antoni Ordinas Garau

Introducció

L'illa de Mallorca té, igual que altres indrets de la conca mediterrània, una gran riquesa pel que fa a espècies i varietats cultivades, fet que es pot constatar en els diferents conreus, ja siguin cereals, arbres fruiters, hortalisses, etc. En aquesta ocasió ens centrarem en la riquesa onomàstica relativa a les varietats d'algunes espècies hortícoles que tradicionalment s'han cultivat al llarg del temps i que encara perduren a les nostres hortes, malgrat les greus dificultats de moltes per mantenir-s'hi.

El paisatge hortícola de Mallorca es troba cada vegada més concentrat en uns quants indrets, entre els quals destaquen el pla de Sant Jordi, les marjals de sa Pobla i Muro, així com algunes àrees dels municipis de Manacor i Felanitx. No obstant això, en aquests paratges s'ha apostat per una agricultura de caire productivista que prioritza unes quantes espècies i varietats. D'aquesta forma, durant els darrers anys s'han introduït noves varietats, de la mateixa manera que en altres àrees hortícoles de la Mediterrània, fet que suposa tant una uniformització dels cultius com l'empobriment de la riquesa varietal que generacions de pagesos havien anat seleccionant i millorant.

Allunyats d'aquesta agricultura amb una clara vocació de mercat, perviuen a Mallorca els horts familiars, que són dipositaris dels coneixements transmesos al llarg del temps i que, amb l'objectiu prioritari de produir per a l'autoconsum, han permès la conservació d'un gran nombre de varietats que difícilment tenen cabuda als mercats, per les exigències que s'han anat imposant els darrers anys i que es resumeixen en la uniformització de la forma, el color i les dimensions dels fruits. Paral·lelament al cultiu d'aquests petits horts familiars, també els darrers anys ha sorgit un moviment entre els joves pagesos i consumidors, amb la intenció de revalorar les varietats locals per fer-se un lloc en determinats segments de mercat, fet que repercuteix en la seva conservació en una dinàmica en què tant els coneixements tradicionals com l'agrobiodiversitat van engrandint un nínxol que no es pot menystenir.

Tot i que el cultiu de les varietats tradicionals és en mans majoritàriament dels pagesos i d'aquells *hobby farmers* que practiquen l'agricultura a temps parcial i com a activitat de lleure, cal destacar el paper dels consumidors, imprescindibles en aquesta tasca que permet que els cultius no es vegin arraconats de forma marginal, ja que la justa remuneració que puguin percebre els productors per aquestes varietats hortícoles garantirà que es puguin continuar cultivant i que se n'incrementi el coneixement i la difusió, i al mateix temps es multipliqui la sensibilitat per mantenir aquest ric patrimoni agrícola i cultural.

D'altra banda, aquesta iniciativa no s'ha de percebre com una agricultura ancorada en el passat i que ja practicaven els nostres padrins, sinó com una activitat que, aprofitant els sabers tradicionals, la selecció i millora de les varietats adaptades al territori, així com els coneixements científics actuals, pretén arribar a un equilibri que permeti avançar en un model d'agricultura més respectuós, sense que suposi la destrucció i l'arraconament de la tradició en l'agricultura que fins fa poc era el principal mitjà de subsistència de la nostra societat illenca.

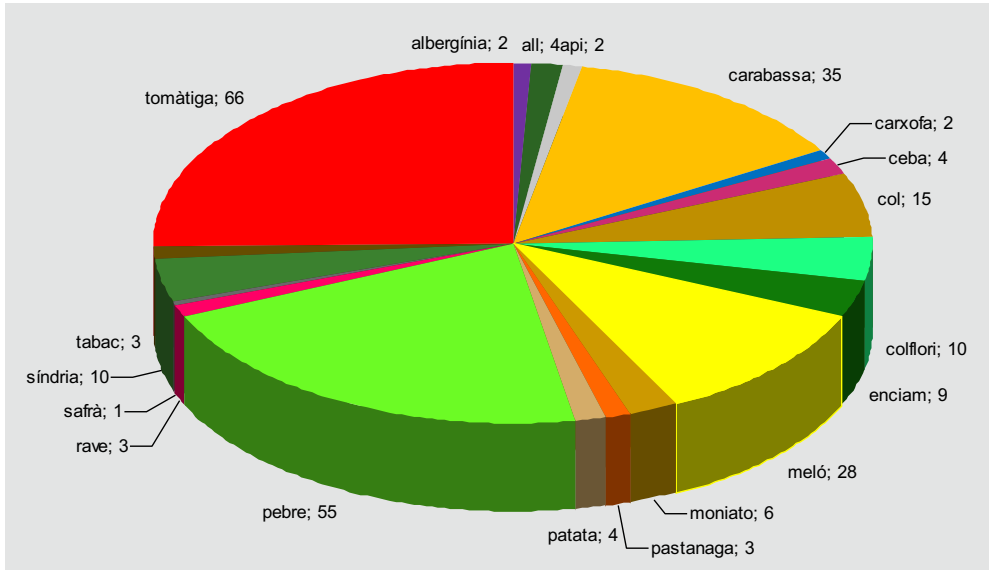
Objectiu, fonts i metodologia

El principal objectiu és acostar-nos a les varietats tradicionals de determinades espècies hortícoles des d'un punt de vista onomàstic, per destacar la riquesa de fitònims que fa que, gràcies a la gent del camp, la nostra llengua sigui més rica i diversa. Tot seguit presentam la recolecció dels noms de les varietats tradicionals d'algunes espècies hortícoles que es cultiven o s'han cultivat a Mallorca: albergínia (*Solanum melongena*), all (*Allium sativum*), api (*Apium graveolens*), carabassa (*Cucurbita sp.*, *Lagenaria sp.*, *Luffa cylindrica*), carxofa (*Cynara scolymus*), ceba (*Allium cepa*), col (*Brassica oleracea*), colflori (*Brassica oleracea*), meló (*Cucumis melo*), moniato (***Ipomoea batatas***), pastanaga (*Daucus carota*), patata (*Solanum tuberosum*), pebre (*Capsicum annuum*), rave (*Raphanus sativus*), safrà (*Crocus sativus*), síndria (*Citrullus lanatus*), tabac (*Nicotiana sp.*) i tomàtiga (*Lycopersicon esculentum*).

146 | Per a la realització d'aquesta tasca, hem consultat diverses fonts, algunes d'orals —bàsicament pagesos i persones dedicades a la recuperació i conservació de les varietats tradicionals—, i també escrites, a partir d'algunes llistes proporcionades per l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP), el Jardí Botànic de Sóller, l'Associació per al Foment, Conservació i Producció de Vegetals Autòctons i Tradicionals de les Illes Balears, complementades amb la consulta de diverses obres, com el *Diccionari català-valencià-balear*, *Die Balearen*, i el *Catàleg de l'Exposició Balear Agrícola i Pecuarià* celebrada a Manacor el 1897, entre d'altres.

El resultat obtingut és un corpus onomàstic força extens, fruit, a més, del treball de camp amb visites a nombrosos horts, contrastat amb la consulta de bibliografia diversa. Entre els fitònims recollits n'hi pot haver alguns que corresponguin a una mateixa varietat i que, per tant, es tracti de sinonímies que no hem pogut detectar o que identifiquin alguna varietat que temps enrere es va cultivar a l'illa per un breu espai de temps i que, pel fet de figurar en documents que parlen de l'agricultura d'abans de l'arribada de les varietats comercials i millorades, els hem inclòs en aquest recull, o bé que hagin estat introduïdes més recentment, però que han estat «batiades» pels pagesos amb un nom singular que difícilment ens faci pensar en el seu caràcter no tradicional. Tot i així, segurament amb el temps i com a resultat de les trobades amb pagesos arran d'altres línies d'investigació amb les quals treballam, no descartam que puguin aparèixer altres noms que enriquirien el recull que aquí es presenta.

Aplec i recompte



El recompte final de les 19 espècies d'hortalisses que tradicionalment es conreen a Mallorca és de 181 noms de varietats més 78 variants. A continuació es detallen, per a cada una de les espècies, el diferents fitònims, amb indicació del total de denominacions i variants:

Un nom de varietat d'albergínia (*Solanum melongena*), més una variant:

Mallorquina/morada.

Dos noms de varietats d'all (*Allium sativum*), més dues variants:

Mallorquí/vermell/morat, maltès.

Dos noms de varietats d'api (*Apium graveolens*):

De fulla blanca, de fulla vermella.

Dos noms de varietats de carxofa (*Cynara scolymus*):

Blanca, negra.

Tres noms de varietats de ceba (*Allium cepa*), més una variant:

Blanca/mallorquina, boba, valenciana.

Tres noms de varietats de moniato/boniato/monei/monyaco/muniaco (*Ipomoea batatas*), més tres variants:

Blanc/groc de pell blanca, groc/groc de pell vermella, vermell/de pasta vermella.

29 noms de varietats de carabassa (*Cucurbita sp, Lagenaria sp, Luffa cylindrica*), més sis variants:

Allargada, bomba, de bolla, de botella/de vi/vinatera/vinera/de vinar/de pelegrí, de cabell d'àngel, de caçar, de cuinar, de cuinar grossa, de cuinar llarga, de cuinar petita, de cul de mandil/de boina, de cul de morter, de decorar, de formatge, de fregall, de menjar, de patata, de porc, de turbant, de violí, d'encarabassat, grapel·losa, grossa de conserva, llarga, mallorquina, petita, rodona, sobrassada, violina.

Nou noms de varietats de col (*Brassica oleracea*), més sis variants:

Borretxona/borritxona/borratxó gros, borratxó petit/de set setmanes/borratxó de set setmanes, caputxina/caputxona/de caputxa, cor de bou, de cabdell, de tot l'any, morada, primerenca, volando.

Nou noms de varietats de col·flori (col-i-flor) (*Brassica oleracea*), més una variant:

De fulla d'espasa, de la Puríssima, de mig temps, de Nadal, de Sant Antoni, de Sant Josep, de Tots Sants, del Ram/de Pasqua, d'orella d'ase.

Sis noms de varietats d'enciam (*Lactuca sativa*), més tres variants:

148

Arrissada blanca d'hivern/revull(reüll) d'hivern, blanc, de col, de tres ulls/d'estiu, d'estiu de fulla llarga, d'orella d'ase/d'hivern.

21 noms de meló (*Cucumis melo*), més set variants:

Aiguardenter, americà, bif, blanc, blanc retxat, calapoter/calàpot, claudio, de gra d'arròs, de la mel, de pinyol de blat, de set tallades, eriçó, fei/de tot l'any/d'estojar/de Nadal, fei groc/groc/groc llarg, groc tardà/groc de tot l'any, mellizo (bessó), pell de melicotó, pelut, rei francès, tendral, valencià tardà tendral.

Nou noms de varietats de síndria (*Citrullus lanatus*), més una variant:

Allargada, de pinyol blanc, de pinyol de careta/de careta, de pinyol negre, de pinyol negre gros, de pinyol ros, de pinyol vermell, de pinyoli, retxada.

Un nom de pastanaga (safannària/safarnària) (*Daucus carota*), més dues variants:

Negra/negra mallorquina/morada.

Quatre noms de patata (*Solanum tuberosum*):

Bufè de Vic, camprodon, de can Cristo, de fulla de noguer.

26 noms de pebre (*Capsicum annum*), més 29 variants:

Blanc (tendre)/blanc de Muro/blanc mallorquí/dolç/prim de Sant Jordi/ros/ros prim/verd, blanc d'Oriola (tendre)/d'Oriola, blau/de matances/moreno/moreno mallorquí/negre/vermell/vermell de torrar, bord, coent/fort/de banqueta/de cirereta, coent de fulla d'olivera, de banya, de banya de cabra, de bec de gorrió, de cera/d'envinagrar, de coa de rata/d'envinagrar/de plàstic, de dàtil, de flamarada de llum, de floreta coent/d'esmorcar, de floreta dolça, de la Reina/sevillà, de la senyora/pebre-domàtiga/nyora, de llengueta, de morro de bou, de perdiueta de moix, de quatre cornalons/de quatre caires/de quatre cantons, de ramellet, de Sóller, de tap de quartí/de fer pebre, llarg, ros gruixat/ros gruixat de Muro/ros de pasta gruixada.

Un nom de rave (*Raphanus sativus*), més dues variants:

Gros/mallorquí/rosat mallorquí.

Un nom de safrà (*Crocus sativus*):

Mallorquí.

Tres noms de tabac (*Nicotiana sp*):

De flor blanca, de flor rosa, de pota.

51 noms de tomàtiga (*Lycopersicon esculentum*), més 15 variants:

Blanqueta, cor de bou, de Banyalbufar, de burot, de can Morei, de carabassa/de la carabassa/de carabasseta/de la pruna/de pruna/de pera/pruna-pera, de casta grossa, de cent flors, de Felanitx, de ferro/de penjar de ferro, de flor rosada, de flor vermella, de fulla de pebrer, de la rosa/rosa/de penjar de la rosa/de penjar rosa, de mamelló, de mata baixa, de mateta, de pebre, de penjar blanca, de penjar de Banyalbufar, de penjar de coll de boc, de penjar de mateta, de penjar grossa, de penjar llarga, de ramell vermell, de ramellet/de penjar, de ramellet de mata baixa, de ramellet de Sant Joan, de ramellet grossa, de ramellet plana, de Sant Pere, de senyal de gall, de s'Horta, de trespol, de Valldemossa/valldemossina, forastera, fulla de pebrer, grossa d'en Tomeu, mandarina, marrona, moltamel/muchamiel/mutxamel, morada/de morada, mumare, ramellet de Campanet, ramellet de can Sobrassada, ramellet de tres cantons, ramellet de Lloret, rastrera, retxada, roja, valenciana.

Classificació

El resultat de la classificació dels noms de les varietats, d'acord amb l'anàlisi realitzada, es detalla de la forma següent:

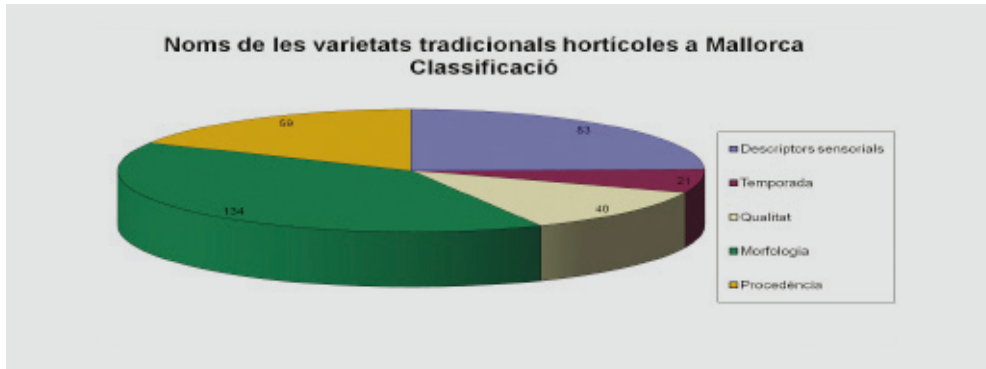
Noms que genèricament serveixen de descriptors sensorials.

Noms que fan referència a la temporada òptima per a la recollecció de l'hortalissa.

Noms que al·ludeixen a la qualitat.

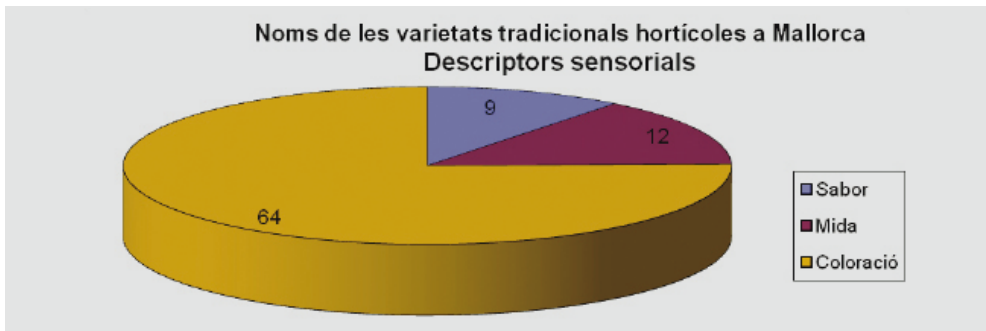
Noms que informen sobre la morfologia.

Noms que indiquen la procedència o origen de la varietat (toponímica o antroponímica).



Descriptors sensorials

150 | S'han classificat les hortalisses atenent la coloració, el sabor i la mida com a descriptors sensorials. El que representa un major nombre de fitònims fa referència a la coloració, amb 64 noms i quasi una dotzena de tipologies cromàtiques, mentre que la mida i el sabor no són tan destacats. En total, s'utilitzen 83 noms que fan referència als aspectes assenyalats.



Coloració

Blanc: *blanqueta, de fulla blanca, blanca (2), arriolat blanc d'hivern, blanc (3), blanc retxat, groc de pell blanca, blanc de Muro, blanc mallorquí, de pinyol blanc, de flor blanca, de penjar blanca.*

Vermell: *vermell (3), de fulla vermella, groc de pell vermella, de pasta vermella, vermell de torrar, de pinyol vermell, de flor vermella, de ramell vermell.*

Roig: *roja.*

Rosa: *rosat mallorquí, de flor rosa, de flor rosada, rosa, de penjar rosa.*

Negre: *negra (2), negra mallorquina, moreno, moreno mallorquí, negre, de pinyol negre, de pinyol negre gros.*

Blau: *blau.*

Verd: *verd.*

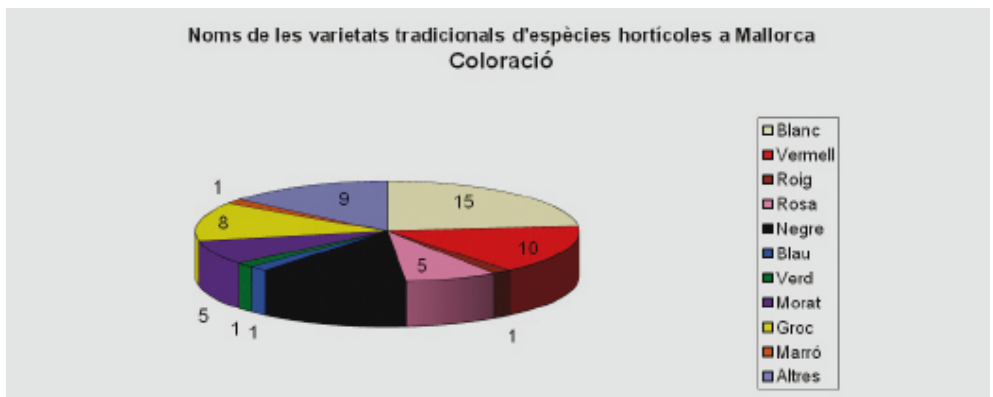
Groc: *fei groc, groc (2), groc llarg, groc tardà, groc de tot l'anys, groc de pell blanca, groc de pell vermella.*

Marró: *marrona.*

Morat: *morada (4), morat.*

Altres: *blanc retxat, ros, ros prim, ros gruixat, ros gruixat de Muro, ros de pasta gruixada, de pinyol ros, retxada (2).*

Tot i la variada gamma cromàtica representada, la major freqüència es concentra entorn dels noms relatius al blanc, vermell, negre i groc, mentre que el blau, verd, roig i marró esdevenen gairebé residuals.



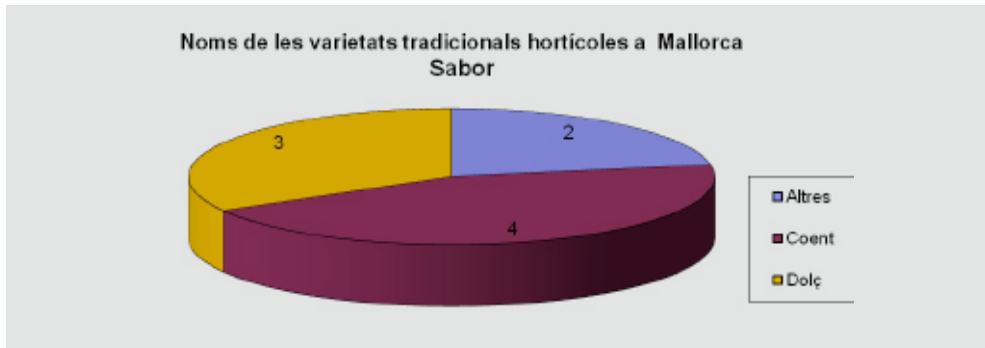
Sabor

Un total de 9 noms de les varietats fan referència al sabor, referint-se a parts iguals a la dolçor i a la coentor.

Dolç: *de la mel, dolç, de floreta dolça.*

Coent: *coent, coent de fulla d'olivera, de floreta coent, nyora.*

Altres: *aiguardenter, fort.*



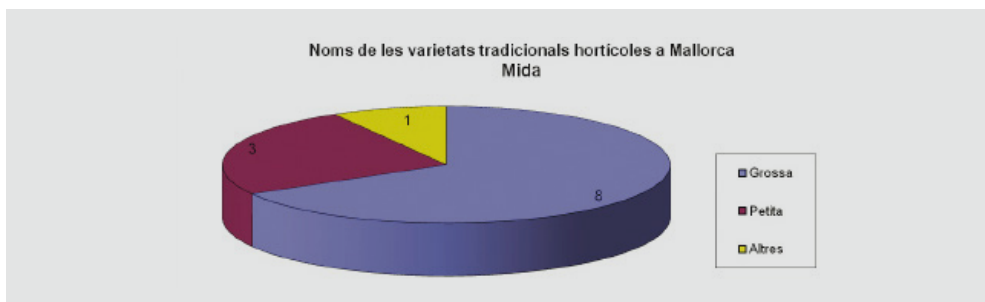
Mida

S'empren 12 denominacions que fan referència a la mida de l'hortalissa i bàsicament per especificar la seva casta grossa. Només dues denominacions es refereixen a la casta petita.

Grossa: *de cuinar grossa, grossa de conserva, borratxó gros, gros, de casta grossa, de penjar grossa, de ramellet grossa, grossa d'en Tomeu.*

Petita: *de cuinar petita, petita, borratxó petit.*

Altres: *de set tallades.*



Temporada

Hem classificat un total de 21 noms relatius a la temporada de maduració de l'hortalissa, mitjançant els adjectius primerenc i tardà, tot i que només amb tres noms, així com els noms que fan referència a l'estació de l'any, com hivern i estiu, o a la relació amb alguna festa religiosa senyalada en el calendari com a un referent, com Pasqua, Nadal, etc.

Primerenc: *primerenca*.

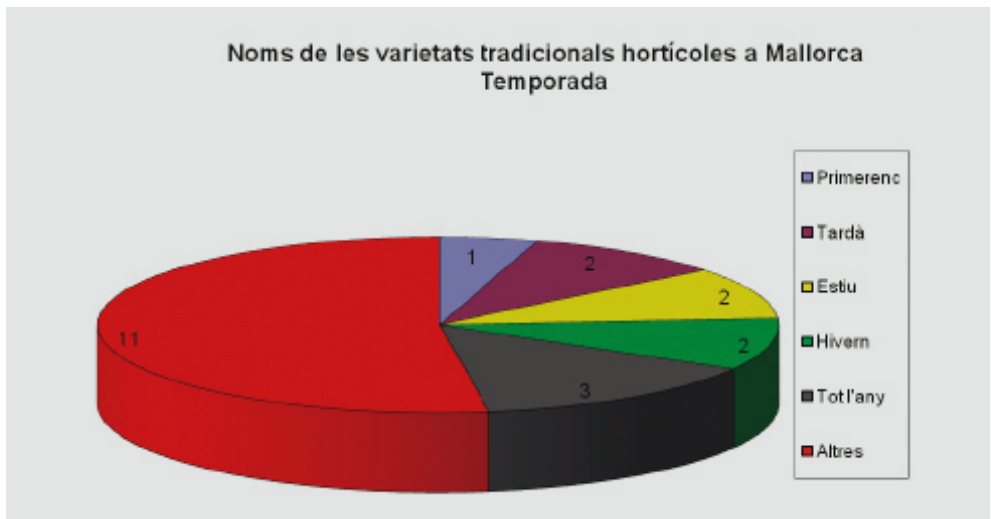
Tardà: *groc tardà, valencià tardà tendral*.

Estiu: *d'estiu, d'estiu de fulla llarga*.

Hivern: *arrissat blanc d'hivern, d'hivern*.

Tot l'any: *de tot l'any (2), groc de tot l'any*.

Altres: *de set setmanes, borratxó de set setmanes, de la Puríssima de mig temps, de Nadal, de Sant Antoni, de Sant Josep, de Tots Sants, del Ram/de Pasqua, de Nadal*.



Qualitat

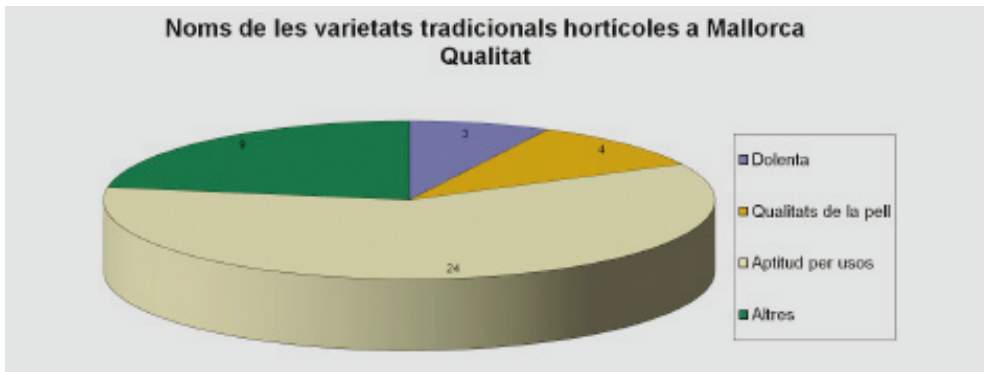
Pel que fa a la qualitat, la classificació se centra en l'aptitud per a diferents usos, així com en la qualitat de la pell i la mala qualitat. En total es detallen 40 noms i la majoria fan referència a les possibilitats a la cuina i a la forma de conservació, mentre que són poques les referències a la mala qualitat.

Mala qualitat: *de porc, boba, volando*.

Qualitats de la pell: *pell de melicotó, pelut, groc de pell blanca, groc de pell vermella*.

Aptitud per a usos: *de caçar, de cuinar, de cuinar grossa, de cuinar llarga, de cuinar petita, de decorar, de fregall, de menjar, d'encarabassat, grossa de conserva, de matances, vermell de torrar, d'envinagar, d'esmorcar, de fer pebre, de penjar de ferro, de penjar blanca, de penjar de Banyalbufar, de penjar de coll de boc, de penjar de mateta, de penjar grossa, de penjar llarga, de penjar, de trespol*.

Altres: *de patata, de plàstic, d'estojar, fei, fei groc, tendral, valencià tardà tendral, blanc tendre, bord*.



Morfologia

Les referències a la forma són les més nombroses pel que fa a les horticoles que hem classificat. En total s'utilitzen 134 noms per referir-se a la morfologia, fet que ens indica la importància que té a l'hora d'alludir a l'hortalissa i la facilitat amb què els pagesos la identifiquen amb aspectes com alguna part del cos, principalment de qualche animal molt relacionat amb l'activitat agroramadera, amb els animals pròpiament dits, o majoritàriament amb un vegetal que els pugui ser familiar i que sigui alhora força descriptiu, com també amb fruites, objectes, etc.

Parts del cos: *de cul de mandil, de cul de morter, cor de bou, d'orella d'ase, de tres ulls, d'orella d'ase, bif, bessó, de bec de gorrió, de coa de rata, de llengueta, de morro de bou, de perdiueta de moix, de careta, de pota, de mamelló, cor de bou, de penjar de coll de boc, de senyal de gall.*

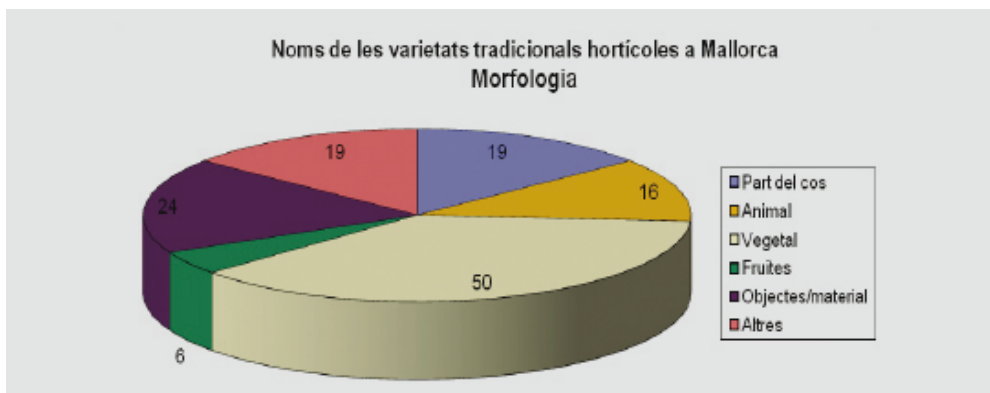
Animals: *cor de bou, d'orella d'ase (2), calapoter, calàpot, eriçó, de banyeta, de banya, de banya de cabra, de bec de gorrió, de coa de rata, de morro de bou, de perdiueta de moix, cor de bou, de penjar de coll de boc, de senyal de gall.*

Vegetals: *de fulla blanca, de fulla vermella, de patata, de fulla d'espasa, de col, tres ulls, d'estiu de fulla llarga, de gra d'arròs, de pinyol de blat, pell de melicotó, de fulla de noguer, coent de fulla d'olivera, de floreta coent, de floreta dolça, pebre-domàtiga, de ramellet, de pinyol blanc, de pinyol de careta, de pinyol negre, de pinyol negre gros, de pinyol ros, de pinyol vermell, de pinyolí, de flor blanca, de flor rosa, de carabassa, de la carabassa, de carabasseta, de cent flors, de flor rosada, de flor vermella, de fulla de pebrer, de la rosa, de penjar de la rosa, de mata baixa, de mateta, de pebre, de penjar de mateta, de ramell vermell, de ramellet, de ramellet de mata baixa, de ramellet de Sant Joan, de ramellet grossa, de ramellet plana, fulla de pebrer, ramellet de Campanet, ramellet de can Sobrassada, ramellet de Lloret, ramellet de tres cantons.*

Fruïtes: *de cirereta, de dàtil, de la pruna, de pruna, de pera, mandarina, pruna-pera.*

Objectes/materials: *bomba, de bolla, de botella, de vi, vinera, de vinar, de boina, de cul de morter, de formatge, de cul de mandil, de turbant, de violí, sobrassada, violina, de cabdell, de fulla d'espasa, de cera, de quatre cornalons, de quatre caires, de quatre cantons, de tap de quartí, de burot, de ferro, de penjar de ferro.*

Altres: *allargada, de cuinar llarga, llarga, rodona, volando, arrissat blanc d'hivern, revull, groc llarg, de flamarada de llum, prim de Sant Jordi, ros prim, llarg, ros gruixat, ros gruixat de Muro, ros de pasta gruixada, allargada, de penjar llarga, de ramellet plana, rastre.*



Procedència

S'utilitzen un total de 59 noms per referir-se a la procedència o origen de la varietat, ja sigui a través de l'antropònim o del topònim; aquest darrer cas és el més significatiu.

Procedència (antropònim)

Els antropònims sumen 18 noms, els quals s'han classificat per malnom, cognom, prenom, personatges i personatges religiosos. De les cinc categories utilitzades la més utilitzada és la dels personatges religiosos, en què s'observa la coincidència de la temporada de maduració amb el santoral. No obstant això, també es pot trobar qualche al·lusió al santoral a través dels topònims.

Malnom: *de can Cristo, ramellet de can Sobrassada.*

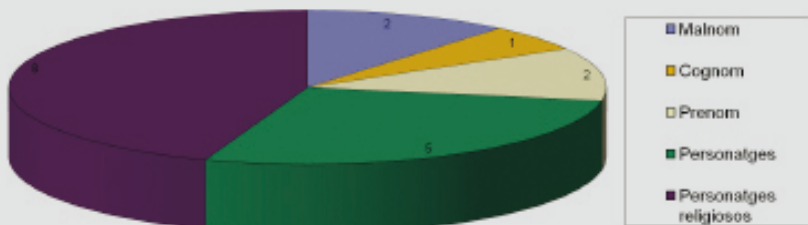
Cognom: *de Can Morei.*

Prenom: *claudi (claudio), grossa d'en Tomeu.*

Personatges: *de pelegrí, rei francès, de la reina, de la senyora, mumare.*

Personatges religiosos: *de cabell d'àngel, de la Puríssima, de Sant Antoni, de Sant Josep, de Tots Sants, prim de Sant Jordi, de ramellet de Sant Joan, de Sant Pere.*

Noms de les varietats tradicionals horticoles a Mallorca
Procedència (antropònim)



Procedència (topònim)

Per a les hortalisses és força habitual la utilització del topònim per indicar l'origen o procedència. Es refereixen, bàsicament, al poble o municipi on s'hagi pogut localitzar la varietat o bé el lloc en què es cultivava de forma important temps enrere i del qual va agafar el nom, encara que després s'hagi estès per altres indrets. Altres fan referència al lloc o pos-

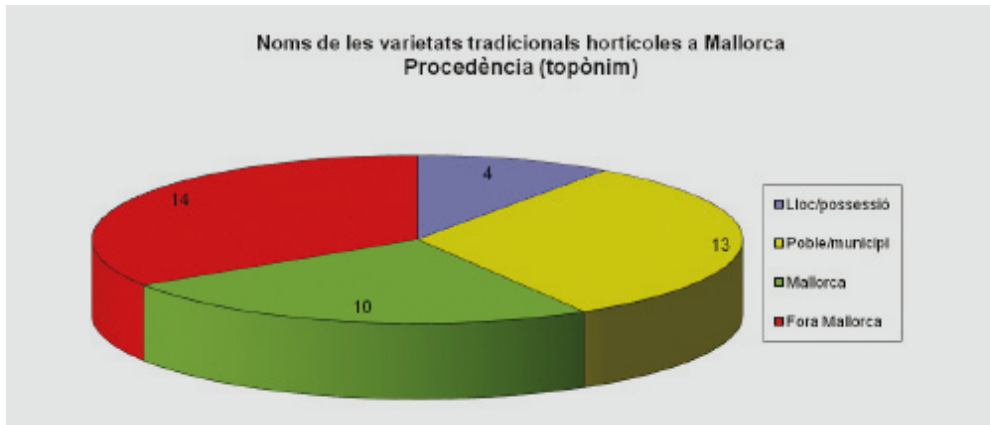
sessió (topònims menors), i de forma genèrica a la condició de pertànyer a Mallorca, tot i que també a la seva procedència forana. S'indica la procedència en 41 casos.

Lloc/possessió: *de can Cristo, de Can Morei, marrona (de Son Marron), ramellet de can Sobrassada.*

Poble/municipi: *blanc de Muro, prim de Sant Jordi, de Sóller, ros gruixat de Muro, de Banyalbufar, de Felanitx, de penjar de Banyalbufar, de ramellet de Sant Joan, de s'Horta, de Valldemossa, valldemossina, ramellet de Campanet, ramellet de Lloret.*

Mallorca: *mallorquina (3), mallorquí (3), negra mallorquina, blanc mallorquí, moreno mallorquí, rosat mallorquí.*

Fora de Mallorca: *maltès, valenciana (2), americà, valencià tardà tendral, bufé de Vic, campodron (?), blanc d'Oriola, d'Oriola, sevillà, forastera, moltamel, muchamiel, mutxamel.*



Conclusions

De l'anàlisi del corpus onomàstic fins aquí descrit queda palesa la riquesa i diversitat, fruit d'un important patrimoni agrícola i cultural. Al marge de la importància que té la preservació d'aquestes varietats per a una gastronomia de qualitat i del factor d'identitat que li confegeix, des del punt de vista onomàstic es constata que moltes denominacions són compostes i estan constituïdes per un descriptor format per dues o més paraules, la qual cosa les fa susceptibles de ser classificades per més d'una entrada. A això cal afegir encara el gran nombre de sinonímies i homonímies, atès que una mateixa varietat pot ser coneguda per diversos noms o, per contra, varietats diferents poden coincidir amb una mateixa denominació, fets que, en qualsevol cas, indiquen la pluralitat i complexitat d'aquest corpus. Així mateix, hom pot comprovar que les espècies amb més varietats tradicionals i, per tant, amb més riquesa onomàstica són la tomàtiga, el pebre, la carabassa i el meló. També que per diferenciar les varietats s'empren bàsicament i per aquest ordre: morfologia, descriptors sensorials (color, sabor, mida del fruit, etc.), indicadors de procedència,

qualitat i temporada de fructificació. Dins la morfologia, destaquen els noms que utilitzen referències al món vegetal, mentre que la coloració és el descriptor sensorial més utilitzat. De fet, els colors que més apareixen són el blanc, el negre, el vermell i el groc, mentre que paradoxalment a penes apareix el verd. Quant a la grandària, són més abundants les referències a la mida grossa que a la petita i pel que fa a les referències al sabor destaquen la dolçor i la coentor. D'altra banda, per indicar la procedència s'usen més els topònims que els antropònims, i entre aquests darrers destaquen les referències a personatges, especialment els religiosos. Pel que fa als topònims, predominen els illencs sobre els forans, i els més abundants són els relatius a pobles. Respecte a la qualitat, la principal referència és l'aptitud per a un ús determinat, i a l'hora d'indicar la temporada, no en destaca cap en especial, si bé s'observa un major nombre de referències a festivitats o moments dispersos en el calendari agrícola.

Bibliografia i fonts

- ALCOVER, A. M.; MOLL, F. de B. (1963): *Diccionari català-valencià-balear*. Palma: Moll.
- ARXIDUC LLUÍS SALVADOR (1869-91): *Les Balears descrites per la paraula i la imatge*. Palma: Grup Serra.
- CANYELLES CRESPI, M. [et al.] (2003): *Sa Pobla. La gent, el medi, la història*. Ajuntament de sa Pobla.
- GÓNZALEZ, J. M. (coord.) (2009): *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo. Valorización, comercialización y producción*. Sevilla: Red Andaluza de Semillas «Cultivando Biodiversidad».
- GONZÁLEZ, J. M.; VALERO, T. (coord.) (2008): *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo, frutales y leñosas*. Sevilla: Red Andaluza de Semillas «Cultivando Biodiversidad».
- ROSELLÓ, J.; SORIANO, J. J. (2010): *Com i per què obtindre les teues pròpies llavors. Manual per a agricultors ecològics*. Sevilla: Red de Semillas «Resembrando e Intercambiando».
- Inventario Nacional de Recursos Fitogenéticos*. Centro de Recursos Fitogenéticos. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria.
- (1898): *Exposición balear agrícola y pecuaria* celebrada en Manacor en septiembre de 1897.
- Associació per al foment, conservació i producció de vegetals autòctons i tradicionals de les Illes Balears. Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP)*. Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori. Direcció General de Medi Rural i Marí.
- Jardí Botànic de Sóller*.
- Slow Food Illes Balears*.