

Fitxes de cultiu de secà



Llegenda



Pot suportar la temperatura fins a -5 ° C



Pot suportar la temperatura fins a -15 ° C



Sòl ben drenat



Sòl humit



Ple sol

Cultius de carboni

- **Cultiu global:** Aquests cultius ja es cultiven o es comercialitzen arreu del món, com son cocos, ametlles i plàtans.
- **Cultiu global menor** Aquests cultius ja es cultiven o es comercialitzen arreu del món, però a una escala més petita que els cultius bàsics i industrials perennes mundials. Alguns exemples inclouen karité, garrofa, nous del Brasil i fibres com el rami i el sisal.
- **Conreus intercalats Irregulars** Els sistemes de conreus intercalats irregulars són arbres dispersos per les terres de conreu.
- **Conreus intercalats en franges** Conreus d'arbres en fileres amb conreus anuals alternats.

- **Agricultura llenyosa:** Plantes llenyoses domesticades que produeixen de manera intensiva productes bàsics agrícoles.
- **Cultiu bàsic: oli** (0-15% de proteïnes, 16% o més d'oli). Els anuals inclouen colza, llavor de rosella, blat de moro, llavor de cotó, gira-sol i cacauet. Les plantes perennes inclouen fruites, llavors i fruits secs rics en oli, com ara l'oliva, el coco, l'alvocat, la palma d'oli, el karité, el pecan i la macadàmia. Alguns cultius oleaginosos perennes es consumeixen sencers com a fruites i fruits secs, mentre que d'altres es premsen exclusivament per obtenir oli (i alguns s'utilitzen en fresc i per a oli).
- **Cultiu bàsic: oli proteic** (16% de proteïnes, 16% d'oli). Els anuals inclouen soja, cacauets, llavors de gira-sol. Les plantes perennes inclouen llavors, fesols, fruits secs i fruites com l'ametlla, la nou del Brasil, el festuc, la nou, l'avellana i el safou.
- **Cultiu bàsic: carbohidrats equilibrats** (0-15 % de proteïnes, 0-15 % d'oli, mínim 5 %). Els hidrats de carboni son del midó o del sucre. Els anuals inclouen blat de moro, blat, arròs i patata. Les plantes perennes inclouen castanyes, garrofa, fruites perennes, fruits secs, cereals, pseudocereals, beines llenyoses i glans.
- **Cultiu bàsic: sucre** Els cultius de sucre perenne inclouen la canya de sucre i es comparen favorablement amb els anuals.
- **Serveis agroforestals: paravents** Plantacions lineals d'arbres i arbustos dissenyades per millorar la producció de cultius, protegir les persones i el bestiar i beneficiar la conservació del sòl i l'aigua.
- **Farratges: Beines** Plantes farratges amb beines.
- **Cultiu industrial: Goma** S'utilitza com a espessidors i gelificants. Les gomes collides de manera no destructiva provenen d'arbres i llavors tocats.
- **Gestió:** Les plantes estàndard creixen a la seva alçada estàndard. Recolliu fruita, llavors o altres productes. Sistemes de gestió no destructius.

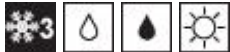
Les **zones de resistència** de les plantes mostren com resisteixen les temperatures fredes de l'hivern. Les **zones de calor** de les plantes mostren quan les plantes començaran a patir la calor. El mapa de les zones de calor de les plantes es basa en el nombre de "calors x dies" experimentat en una àrea determinada on la temperatura puja a més de 30 °C. A aquesta temperatura, moltes plantes comencen a patir danys fisiològics. Per al disseny de policultiu així com l'arquitectura sobre el sòl, la informació sobre l'hàbit i el patró d'arrel també és útil i es dona aquí si està disponible

INDEX

Olea europaea	Olivera	3
Ceratonis siliqua	Garrofer	7
Prunus dulcis	Ametller	11

Olea europaea

Olivera

Resistència	8-10 (Terres de l'Ebre zona 9: de -1°C a -7°C)
Hàbitats	Bosc i matolls en llocs rocosos secs
Classificació de comestibilitat	 (4 de 5)
Altres Usos	 (4 de 5)
Potencial de males herbes	Sí
Valoració medicinal	 (3 de 5)
Claus hàbitat	

Resum

Color de floració: Blanc.

Època de floració principal: principis de primavera, finals de primavera, mitjan primavera.

Forma: arrodonida, estesa o horitzontal.



Característiques físiques

Olea europaea és un arbre de fulla perenne que creix fins a 10 m (32 peus) per 8 m (26 peus) a un ritme lent.

És resistent a la zona 8 del Regne Unit. Està en fulla tot l'any, en flor d'agost a setembre. L'espècie és hermafrodita (té òrgans masculins i femenins) i és pol·linitzada pel vent. La planta és autofèrtil.

Apte per a: sòls lleugers (sorrencs), mitjans (margosos) i pesats (argilosos), prefereix sòls ben drenats i pot créixer en sòls pobres nutricionalment. pH adequat: sòls lleugerament àcids, neutres i bàsics (lleument alcalins). No pot créixer a l'ombra. Prefereix sòls secs o humits i pot tolerar la sequera.

Hàbitats

Bosc comestible, Borde assolellat

Usos comestibles

- **Parts comestibles:** **Fruita Fulles Oli**
- **Usos comestibles:** **Condiment Oli**

Les olives són molt utilitzades, sobretot a la Mediterrània, com a condiment i aromatitzant per als aliments. La fruita sol ser adobada o curada amb aigua, salmorra, oli o sal i herbes aromàtiques i fulles de garrofer mascle. Les que deixem assecar al sol i es mengen sense curar es diuen olives mortes. Els fruits curats es mengen com a condiment, farcits de pimentons o ametlles, o s'utilitzen en pans, sopes, amanides, etc.. Les olives schiacciate són olives collides verdes, triturades, curades en oli i utilitzades com a amanida. La fruita conté entre 20 i 50 µ de vitamina D per 100 g. El fruit fa fins a 4 cm de llarg. La llavor és rica en un oli comestible no assecant, s'utilitza en amanides i cuina i, pel seu sabor diferent, es considera un condiment. *Hi ha diferents qualitats d'oli d'oliva. El més fi, conegut com a 'Verge Extra' (OOVE), es produeix mitjançant la premsada en fred de les llavors sense utilitzar dissolvents químics ni calor, té poca acidesa i un sabor afruitat. Un sabor picant o amarg indica polifenols, antioxidants, i un bon 'Virgen Extra' pot tenir tants gustos i olors com un bon vi. Un oli 'Virgen' pot tenir una mica més d'acidesa, menys afruitat o fins i tot algun defecte lleu. Els graus de l'oli poden provenir de llavors que s'escalfen (cosa que permet obtenir més oli però té un efecte perjudicial sobre la qualitat), de fruits que han passat massa temps oxidant-se entre la collita i la premsa o per un molí de mala qualitat. L'oli d'oliva és monoinsaturat i es creu que el consum regular d'AOVE redueix el risc de malalties circulatòries. No s'aconsella el consum d'oli d'oliva que no sigui verge o AOVE. La llavor conté albúmina, és l'única llavor que fa això. De l'arbre s'obté un mannà comestible.*

Usos medicinals

L'Econau/Plants For A Future no pot assumir cap responsabilitat pels efectes adversos de l'ús de les plantes. Busqueu sempre l'assessorament d'un professional abans d'utilitzar una planta medicinal.

Antiprurític Antisèptic Astringent Bach Colagog Demulcent Emolient Febrífuga Hipoglucèmic Laxant Malària Sedant

L'oli del pericarpi és colagog, un demulcent nutritiu, emol·lient i laxant. Menjar l'oli redueix les secrecions gàstriques i, per tant, és beneficiós per als pacients que pateixen hiperacidesa. L'oli també s'utilitza internament com a laxant i per tractar les úlceres pèptiques. S'utilitza externament per tractar el pruija, els efectes de picades o cremades i com a vehicle per als linments. Usat amb alcohol és un bon tònic per al cabell i utilitzat amb oli de romaní és un bon tractament per a la caspa. L'oli també s'utilitza habitualment com a base per a linments i ungüents. Les fulles són antisèptiques, astringents, febrífuges i sedants. Una decocció s'utilitza per tractar febres obstinades, també tenen un efecte tranquil·litzant sobre la tensió nerviosa i la hipertensió. Experimentalment, s'ha demostrat que disminueixen els nivells de sucre en sang entre un 17 i un 23%. Externament, s'apliquen a les abrasions. L'escorça és astringent, amarga i febrífuga. Es diu que és un substitut de la quinina en el tractament de la malària. Als països càlids, l'escorça emana una substància semblant a la goma que s'ha utilitzat com a vulnerari. La planta s'utilitza en els remeis florals de Bach: les paraules clau per prescriure-la són "esgotament complet" i "fatiga mental".

Altres Usos

Tintura / Cabell / Oli / Estabilització del sòl / Fusta

L'oli no assecant obtingut de la llavor també s'utilitza per a la fabricació de sabó, il·luminació i com a lubricant. L'oli és un bon tònic capil·lar i tractament de la caspa. Els colorants granats i morats s'obtenen de les fruites madures fresques senceres. Els colorants blaus i negres s'obtenen a partir de la pell de fruites fresques madures. De les fulles s'obté un colorant groc/verd. Les plantes s'utilitzen per estabilitzar vessants secs i polsosos. Fusta: molt dura, pesada, bellament grata, pren un poliment fi i és lleugerament fragant. S'utilitza en torneria i ebenisteria, sent molt apreciada pels fusters.

Detalls del cultiu

Cultiu global / Conreu intercalat irregular / Conreu intercalat en franges / Agricultura llenyosa / Cultiu bàsic: oli

Usos paisatgístics

Contenidor, espallera, pollard, estàndard, exemplar, arbre de carrer. Fàcil de cultivar en un sòl argilós i tolera sòls infèrtils, prefereix un sòl fèrtil profund i ben drenat. Planta resistent a la sequera un cop establerta, triomfa en sòls secs. Requereix una posició assolellada. Tolera l'aire salat. Les plantes són de creixement lent i de vida molt llarga. L'oliva es conrea molt habitualment en climes mediterranis per la seva llavor comestible, n'hi ha moltes varietats amb nom. Els arbres poden produir un cultiu quan tenen 6 anys i continuar produint un rendiment comercial durant els propers 50 anys - molts arbres continuen donant bons rendiments durant centenars d'anys, fins i tot quan el seu tronc és buit. Tenen èxit a l'aire lliure a les zones més suaus de Gran Bretanya, tot i que les plantes rarament produeixen fruits quan es cultiven en aquest país, preferint regions temperades càlides amb hiverns suaus humits i estius secs i calorosos. En general, els arbres més vells són resistents a uns -10 °C. Almenys alguns cultivars són autofèrtils. Algunes varietats han estat seleccionades principalment pels seus fruits, mentre que d'altres s'han seleccionat pel seu oli. És vigorós, prolífic i molt resistent al fred. La producció de flors depèn d'un període de 12 a 15 setmanes de temperatures fluctuants diürnes amb almenys 2 mesos de mitjana per sota dels 10 °C. La poda pot afavorir els brots d'aigua no fructífers. Les plantes fructifiquen millor en fusta d'un any, així que qualsevol poda ho hauria de tenir en compte. Una branca d'olivera és un símbol tradicional de pau, les fulles de llorer eren utilitzades pels antics grecs per coronar els guanyadors dels Jocs Olímpics. Les plantes tenen flors masculines i flors bisexuals.

Cultiu de carboni

- **Cultiu global** .
- **Altres sistemes: Irreg. Conreus intercalats** .
- **Altres sistemes: Conreus intercalats**
- **Altres sistemes: Agricultura llenyosa** .

- **Cultiu bàsic: oli** .

Propagació

Llavor: sembra a finals d'hivern en una posició ombrívola en un hivernacle. Les llavors produïdes a casa s'han de donar primer un període d'estratificació en fred. Quan sigui possible, el millor és sembrar la llavor tan aviat com estigui madura en un hivernacle a la tardor. Traieu les plàntules en testos individuals quan siguin prou grans per manipular-les i créixer-les a l'hivernacle almenys durant el primer hivern, potser durant els primers 2 o 3 hiverns. Planteu-los a les seves posicions permanents a principis d'estiu i doneu-los una mica de protecció del fred hivernal almenys durant el primer hivern a l'aire lliure. Esqueixos de fusta mig madura, 5 - 10cm amb taló, juliol/agost en marc.

Ceratonia siliqua

Garrofer

Resistència	9-11 (Terres de l'Ebre zona 9: de -1°C a -7°C)
Hàbitats	Llocs rocosos prop de la vora del mar
Interval	S. Europa.
Classificació de comestibilitat	 (3 de 5)
Altres Usos	 (2 de 5)
Valoració medicinal	 (2 de 5)
Claus hàbitat	   



http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration_Ceratonia_siliqua0.jpg



<http://commons.wikimedia.org/wiki/User:Helix84>

Resum

Color de floració: verd. Forma: Arrodonit, Gerro.

Característiques físiques

Ceratonia siliqua és un arbre de fulla perenne que creix fins a 15 m a un ritme mitjà. És resistent a la zona 8 del Regne Unit i és tendre per les gelades. Està en fulla tot l'any, en flor d'agost a octubre. L'espècie és dioica (les flors individuals són masculines o femenines, però només es pot trobar un sexe en una planta, de manera que s'han de cultivar plantes masculines i femenines si es requereix llavors). i és pol·linitzada per vespes i mosques.

Pot arreglar el nitrogen.

Apte per a: sòls lleugers (sorrencs) i mitjans (margosos), prefereix sòls ben drenats i pot créixer en sòls pobres nutricionalment. pH adequat: sòls lleugerament àcids, neutres i bàsics (lleument alcalins) i poden créixer en sòls molt alcalins.

No pot créixer a l'ombra. Prefereix sòls secs o humits i pot tolerar la sequera. La planta pot tolerar forts vents però no l'exposició marítima.

Hàbitats

Dosser del bosc-jardí; Secundària; Mur Sud. Mur Oest.

Usos comestibles

Parts comestibles: **Llavor Polpa/Beina de llavors**

Usos comestibles: **Xocolata Cafè Ou Xiclet**

Beines de llavors: crues o triturades en pols. Les beines de llavors s'omplen amb una polpa de sacarina i es poden menjar tant verdes com seques. Són molt dolços però fibrosos, la polpa es pot utilitzar com a substitut de la xocolata en pastissos, begudes, etc.. És ric en sucres i proteïnes. Les beines contenen aproximadament un 55% de sucres, un 10% de proteïnes i un 6% de greix. Llavor - rica en proteïnes. D'ells s'elabora una farina que és un 60% de proteïna, no té sucre ni midó i és apta per coure. Es pot utilitzar com a substitut de la xocolata. De la llavor s'extreu una goma comestible, un substitut de la goma tragacant (vegeu espècies d'*Astragalus*). Agent estabilitzador i espessidor, també s'utilitza com a substitut de l'ou. La llavor torrada és un substitut del cafè.

Usos medicinals

L'Econau/Plants For A Future no pot assumir cap responsabilitat pels efectes adversos de l'ús de les plantes. Busqueu sempre l'assessorament d'un professional abans d'utilitzar una planta medicinal.

Antidiarreic Antiemètic Astringent Demulcent Emolient Purgant

La polpa de les beines de la garrofa és molt nutritiva i, pel seu alt contingut en sucre, té un gust dolç i lleugerament laxant. Tanmateix, la polpa de les beines també és astringent i, utilitzada en una decocció, tractarà la diarrea i ajudarà suaument a netejar i també alleujar la irritació a l'intestí. Tot i que semblen efectes contradictoris, la garrofa és un exemple de com el cos respon a les herbes medicinals de diferents maneres, segons com es prepara l'herba i segons el problema mèdic específic. Les beines de llavors també s'utilitzen en el tractament de la tos. Una farina feta amb les beines madures és demulcent i emol·lient. S'utilitza en el tractament de la diarrea. Les closques de les llavors són astringents i purgants. L'escorça és fortament astringent. Una decocció s'utilitza en el tractament de la diarrea.

Altres Usos

Cosmètica Farratges Xiclet Taní Fusta

Una farina feta amb les beines de llavors s'utilitza a la indústria cosmètica per fer paquets facials. El taní s'obté de l'escorç. Fusta - dura, brillant. Molt apreciat pels torners, també s'utilitza per a marqueteria i bastons.

Usos especials

Fixador de nitrogen

Detalls del cultiu

Serveis Agroforestals: Paravents / Farratge: Beina / Cultiu Industrial: Goma / Gestió: Estàndard / Cultiu global menor / Conreu intercalat Irregular / Cultiu bàsic: carbohidrats equilibrats / Cultiu bàsic: sucre

Usos paisatgístics

Possibles arrels superficials agressives. Requereix una posició molt assolellada en qualsevol sòl moderadament fèrtil ben drenat. Fa bé en sòls calcaris, graves o rocosos. Tolera l'aire carregat de sal. Tolera un pH entre 6,2 i 8,6. L'arbre és molt resistent a la sequera, prosperant fins i tot en condicions àrides, les arrels penetren profundament al sòl per trobar humitat. Tolera temperatures fins a uns -5 °C quan es troba en una posició adequada. El creixement jove a la primavera, fins i tot a les plantes madures, és tendre per les gelades i, per tant, és millor fer créixer les plantes

en una posició protegida del sol del matí. La garrofa es conrea sovint en zones temperades càlides per les seves llavors i beines de llavors comestibles. Els arbres madurs en un entorn adequat poden produir fins a 400 quilos de beines anuals. Hi ha multituds de varietats, amb beines més gruixudes, més llargues, més dolces, o que cauen mes o menys fàcilment. La llavor és molt uniforme en mida i pes, era el pes 'quirat' original dels joiers. Aquesta espècie té una relació simbiòtica amb certs bacteris del sòl, aquests bacteris formen nòduls a les arrels i fixen nitrogen atmosfèric. Una part d'aquest nitrogen l'utilitza la planta en creixement, però una part també pot ser utilitzada per altres plantes que creixen a prop.

Cultiu de carboni

- **Serveis agroforestals: paravents**
- **Farratges: Beines**
- **Cultiu industrial: Goma**
- **Gestió:**
- **Cultiu global menor**
- **Altres sistemes: Irreg. Conreus intercalats**
- **Cultiu bàsic: carbohidrats equilibrats**
- **Cultiu bàsic: sucre**

Propagació

Llavor: pre-remull durant 24h en aigua tèbia abans de sembrar. Si la llavor no s'ha inflat, remulleu-la amb aigua tèbia fins que s'infla. Sembrar en hivernacle a l'abril. La germinació ha de tenir lloc en un termini de 2 mesos. Tan bon punt siguin prou grans com per manipular-les, punxeu les plàntules en testos profunds individuals i feu-les créixer en un hivernacle almenys durant el primer hivern. Planteu-los a les seves posicions permanents a finals de primavera o principis d'estiu, després de les últimes gelades esperades. Doneu-los una mica de protecció del fred durant els seus primers hiverns a l'aire lliure.

Prunus dulcis

Ametller

Resistència	6-9 (Terres de l'Ebre zona 9: de -1°C a -7°C)
Hàbitats	Terrenys conreats, matolls, bardisses i llocs rocosos propers al cultiu.
Classificació de comestibilitat	 (4 de 5)
Altres Usos	 (3 de 5)
Valoració medicinal	 (3 de 5)
Claus hàbitat	



http://commons.wikimedia.org/wiki/File:94_Amygdalus_communis_L.jpg

Característiques físiques

Prunus dulcis és un arbre caducifoli que creix fins a 6 m per 6 m.

És resistent a la zona 7 del Regne Unit. Floreix de març a abril i les llavors maduren a l'octubre. L'espècie és hermafrodita (té òrgans masculins i femenins) i és pol·linitzada per insectes. La planta és autofèrtil.

Apte per a: sòls lleugers (sorrencs), mitjans (margosos) i pesats (argilosos) i prefereix sòls ben drenats. pH adequat: sòls lleugerament àcids, neutres i bàsics (lleument alcalins). No pot créixer a l'ombra. Prefereix sòls humits.

Sinònims

P. amígdal. P. communis. L. *Amygdalus communis*. A. dolços.

Hàbitats

Secundària Woodland Garden; Sunny Edge; ombra motejada; Mur Sud. Per. Mur Oest. Per.

Usos comestibles

Parts comestibles: **Oli Llavor**

Usos comestibles: **Xiclet Llet Oli**

Llavor - crua, cuïta o seca i triturada en pols per utilitzar-la en confiteria, etc.. La llavor sencera també es pot rostir, germinar o utilitzar en pastissos, rebosteria i pastisseria. Les formes de sabor dolç tenen un sabor deliciós, però les formes amargues no s'han de menjar en cap quantitat - vegeu les notes anteriors sobre la toxicitat. La llavor és una mica difícil de digerir i, per tant, cal mastegar-la a fons. Es pot barrejar amb aigua per fer llet d'ametlla. De la llavor s'obté un oli comestible. S'utilitza principalment com a aromatitzant d'aliments i en la cuina. Una goma comestible s'obté a partir de punts de dany a les tiges.

Riscos coneguts: Pertany a un gènere on la majoria, si no tots, els membres del gènere produeixen cianur d'hidrogen, un verí que dona a les ametlles el seu sabor característic. Aquesta toxina es troba principalment a les fulles i llavors i es detecta fàcilment pel seu sabor amarg. Normalment està present en quantitat massa petita per fer mal, però no s'ha de menjar cap llavor o fruita molt amarga. En petites quantitats, s'ha demostrat que el cianur d'hidrogen estimula la respiració i millora la digestió, també s'afirma que és beneficiós en el tractament del càncer. En excés, però, pot causar insuficiència respiratòria i fins i tot la mort.

Usos medicinals

L'Econau/Plants For A Future no pot assumir cap responsabilitat pels efectes adversos de l'ús de les plantes. Busqueu sempre l'assessorament d'un professional abans d'utilitzar una planta medicinal.

Antiemètic Antitumoral Demulcent Emolient Miscel·lània Nutritiu Pectoral

A més de ser un complement saborós a la dieta, les ametlles també són beneficioses per a la salut general del cos, s'utilitzen especialment en el tractament de càlculs renals, biliars i restrenyiment. Externament, l'oli s'aplica a les pells seques i també s'utilitza sovint com a oli portador en aromateràpia. La llavor és demulcent, emol·lient, laxant, nutritiva i pectoral. Quan s'utilitza medicinalment, normalment s'utilitza l'oli fix de la llavor. La llavor conté 'laetril', una substància que també s'ha anomenat vitamina B17. S'ha afirmat que això té un efecte positiu en el tractament del càncer, però en l'actualitat sembla que no hi ha moltes proves que ho avalen [K]. La substància pura és gairebé inofensiva, però en la hidròlisi produeix àcid cianhídric, un verí d'acció molt ràpida; per tant, s'ha de tractar amb precaució. En petites quantitats, aquest compost extremadament verinós estimula la respiració, millora la digestió i proporciona una sensació de benestar. Les fulles s'utilitzen en el tractament de la diabetis. La planta conté el compost antitumoral taxifolina.

Altres Usos

Adhesiu / Netejador / Cosmètica / Tintura / Xiclet / Xiclet / Miscel·lània / Oli / Elaboració de sabó

Un oli extret de les llavors és un excel·lent lubricant en mecanismes delicats com els rellotges. S'utilitza sovint en sabons i cosmètics perquè té un efecte suavitzant sobre la pell. Es pot obtenir un colorant verd de les fulles. Es pot obtenir un colorant gris fosc a verd de la fruita. S'obté un colorant groc de les arrels i les fulles. Les fulles contusionades, quan es freguen dins de qualsevol recipient, eliminaran les olors fortes com l'all o els grans, sempre que primer s'hagi netejat completament la greix. Una goma de les tiges s'utilitza com a adhesiu. La closca cremada proporciona un absorbent valuós per al gas de carbó. El pericarpí cremat és ric en potassi, s'utilitza en la fabricació de sabó. La llavor conté amigdalina, sota la influència de l'aigua i en presència d'emulsió es pot hidrolitzar per produir benzaldehid (l'aroma d'ametlla, fórmula C_6H_5CHO) i àcid prússic (principi tòxic). Espatllera: arbre o altres plantes que s'entrena per créixer pla contra un suport (com un enreixat o una paret).

Usos especials

Cultiu de carboni / Espallera / Bosc Alimentari

Detalls del cultiu

Creix en un sòl argilós ben drenat que retiene la humitat. Prefereix una mica de calç al sòl, però és probable que es torni cloròtic si hi ha massa calç. Té èxit al sol o a l'ombra parcial, tot i que fructifica millor en una posició assolellada. L'ametlla es conrea sovint a la zona temperada per les seves llavors comestibles, hi ha moltes varietats amb nom. Prefereix un clima mediterrani amb una clara distinció entre l'hivern i la primavera, a les zones marítimes més suaus es pot induir a florir massa aviat a la temporada i és molt susceptible de patir danys per les gelades. També és probable que hi hagi una escassetat d'insectes pol·linitzadors quan l'arbre està en flor, de manera que la pol·linització manual pot millorar el cultiu. Encara que és parcialment autofèrtil, s'obtenen millors cultius si es conreen almenys 2 varietats. Hi ha dues formes bàsiques d'ametlla, una amb llavors amargues i una altra amb llavors "dolces". L'amargor és causada per la presència de cianur d'hidrogen (vegeu notes anteriors). Tot i que les formes amargues s'utilitzen en l'elaboració de massapà i com a aromatitzant alimentari, les llavors en si no s'han de menjar. Fins i tot les formes dolces no s'han de menjar en quantitats molt grans. (Aproximadament 900 llavors alhora es considera una dosi tòxica per a l'adult mitjà). Els arbres són més resistents quan es cultiven sobre un portaempelt de pruna. Les plàntules d'ametlla són el portaempelt preferit quan les plantes es cultiven en sòls secs i calents, els portaempelts de préssec són millors per a sòls més pesats. Els arbres són almenys parcialment autoesterilis. La majoria dels membres d'aquest gènere són d'arrels poc profundes i produiran ventoses si les arrels es fan malbé. Les plantes d'aquest gènere són notablement susceptibles als fongs de la mel. La planta és tolerant a la calor a les zones 8 a la 5.. L'hàbit de creixement de les plantes és un estàndard amb un sol tronc que no succiona .

Cultiu de carboni

- **Cultiu global**
- **Gestió**
- **Cultiu bàsic: oli proteic**

Propagació

Llavor - requereix estratificació en fred de 2 a 3 mesos i és millor sembrar en un marc fred tan aviat com estigui madur. Sembra les llavors emmagatzemades en un marc fred el més aviat possible a l'any. Protegiu la llavor dels ratolins, etc. La llavor pot ser bastant lenta, de vegades triga 18 mesos a germinar. Traieu les plàntules en testos individuals quan siguin prou grans per manipular-les. Cultiveu-los en un hivernacle o marc fred durant el primer hivern i planta-los a finals de primavera o principis d'estiu de l'any següent. Esqueixos de fusta mig madura amb taló,

juliol/agost en marc. Difícil. Esqueixos de fusta tova de plantes de creixement fort a la primavera fins a principis d'estiu en un marc. Esqueixos de fusta madura, finals de tardor en un marc. Capes a la primavera.

Font:

Plants for a future
pfaf.org



Amb la col·laboració:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Empresa
i Treball**

