



PLANTES DE VIVER VARIETATS ANTIGUES

POMERA / PERER / PRESSEGUER / CIRERER
PRUNERA / MAGRANER / CODONYER
OLIVERS / CEPS

CATÀLEG 2015

CULTURES
TROBADES



A Cultures Trobades conservem les races i varietats antigues de les comarques de Ponent. La major part de les plantes d'aquest catàleg provenen de les prospeccions que hem fet des del 2008. Cada any, reproduïm una selecció de les varietats col·leccionades amb l'objectiu de divulgar-les i fer-vos participants de la seva conservació. Generalment, són fruits força antics, poc coneguts, no gaire cultivats però gustosos i originals. Els ingressos que obtenim es destinen al manteniment i millora de les col·leccions. Treballem amb tècniques de cultiu ecològic ja que no entenem la pagesia de cap altra manera.

Presentació de les plantes

Servim les plantes amb l'arrel nua i durant l'època tradicional de transplant. Ocasionalment reservem algunes plantes en testos per poder allargar una mica la temporada. Això serveix per totes les espècies menys pels olivers que es serveixen sempre en test.

Època d'entrega

Els fruiters acostumen a estar disponibles de desembre a principis de març. Els ceps a partir del febrer i les oliveres a partir de l'abril.

Punts de recollida

- >>> Mercat de la Terra de Balaguer.
(dissabtes al matí de gener i febrer)
- >>> Fira de la Candelera de Molins de Rei.
- >>> Fira Natura de Lleida.
- >>> En finca, a la Sentiu de Sió (prèvia cita)

Millor contacteu-nos abans

Com que generalment oferim quantitats limitades, és millor que ens truqueu o ens escriviu per assegurar-vos de que no s'han exhaurit.

- >>> Telèfon: 625658265
- >>> Correu electrònic: trobades.slowlleida@gmail.com

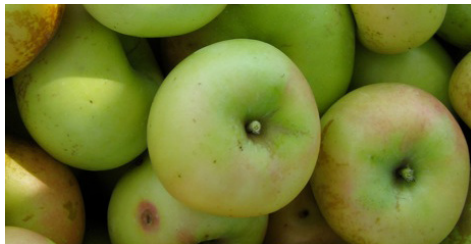
També ens podeu seguir a:

- >>> culturestrobades.cat
- >>> facebook.com/Cultures-Trobades
- >>> twitter.com/ctrobades

Preus i comandes específiques

Els preus que figuren al catàleg són pensats per a la venda a petita escala. Per quantitats superiors a 25 exemplars és millor que ens els consulteu ja que poden variar substancialment. També reproduïm varietats sota comanda d'un any per l'altre i si es realitzen abans de finals de gener.

Pomeres

	Varietat	Característiques	Peu	Forma	Preu	Unitats
	SANT JOAN	Finals de juny. Petita i dolça. Consum de temporada.	M-7	Arrel nua	7 €	±10
	SANTA MAGDALENA	Primers de juliol. Dolça. Consum de temporada. Origen: La Sentiu de Sió, la Noguera	M-7	Arrel nua	7 €	±10
	MANYAGA	Octubre. Grogà amb galta rosa. Consum en temporada. Apreciada. Origen: Horta de Balaguer, la Noguera.	M-7	Arrel nua	7 €	±10
	VERDA DONZELLA	Setembre. Grogà. Cruixent. Dolça. Bona conservació. Origen: el Pla d'Urgell	M-111	Arrel nua	7 €	±20
	COMIOLS	Setembre. Grogà. Dolça i aromàtica. Bona conservació. Origen: Conca de Tremp	M-7	Arrel nua	7 €	±20
	CIRI	Octubre. Grogà i allargada. Dolça i aromàtica. Conservació mitjana. Origen: Balaguer, la Noguera	M-111	Arrel nua	7 €	±20

	Varietat	Característiques	Peu	Forma	Preu	Unitats
	CIRI ROIG	Octubre. Roja i allargada. Dolça i aromàtica. Conservació mitjana. Origen: Lleida	M-7	Arrel nua	7 €	±20
	ESPEDRIELLA	Roja. Dolça. Tardana	M-111	Arrel nua	7 €	±10
	ESTALAFEL	Octubre. Roja. Semi àcida. Bona conservació. Origen: la Sentiu de Sió	M-111	Arrel nua	7 €	±20
	SENYORETA	Octubre. Verda i rosada. Petita i dolça. Consum de temporada. Origen: Pallars	M-7	Arrel nua	7 €	±10
	NORMANDA	Novembre. Roja a bandes. Dolça. Gust i textura característica. Bona conservació. Origen: la Sentiu de Sió - Noguera	M-111	Arrel nua	7 €	±10

Perers

	Varietat	Característiques	Peu	Forma	Preu	Unitats
	SEREMENYA/ SARMENYA	Finals de juny. Diminuta. Gustosa. Es menja sencera. Origen: la Noguera	Ba-29	Arrel nua / test	7/10 €	±30
	FLOR D'HIVERN	Octubre. Dolça i cruixent. Molt bona conservació (es cull verosa i madura a casa). Origen: la Noguera	Ba-29	Arrel nua	7 €	±20
	CANYELLA	Juliol. Dolça i sucosa. Gust especiat. Origen: Menàrguens - la Noguera	Ba-29	Arrel nua	7 €	±10
	MALA CARA	Octubre. Boteruda. Dolça i sucosa. Bona conservació (es cull verosa i madura a casa). Origen: la Noguera	Ba-29	Arrel nua	7 €	±20
	CASTELL	Finals de juny. Grogà. Petita. Dolça i gustosa. Origen: Balaguer, la Noguera	Ba-29	Arrel nua	7 €	±30
	TENDRAL	Juliol. Grogà, petita i gustosa. Origen: la Noguera	Ba-29	Arrel nua	7 €	±10

Presseguers

	Varietat	Característiques	Peu	Forma	Preu	Unitats
	MANOLITO	Agost. Carn groga i mida mitjana-petita. Molt apreciat als 80's. Origen: Ivars de Noguera	Gf-305	Arrel nua / test	7/10 €	±30
	PAVIA DOLÇ	Primers d'agost. Carn blanca. Dolç, sense acidesa. Origen: Balaguer, la Noguera	Gf-305	Arrel nua	7 €	±30
	POLLERO	Primers d'octubre. Mitjà. Groc amb galta roja. Carn groga. Molt bo. Origen: Ivars de Noguera	Gf-305	Test	10 €	±20
	BOGA	Mig setembre. Mida gran. Carn groga i ferma. Origen: Ivars de Noguera	Gf-305	Arrel nua	7 €	±10
	TARONGÍ	Mig setembre. Carn taronja amb pics vermells. Mida mitjana. Origen: Ivars de Noguera	Gf-305	Test	10 €	±10

Cirerers

	Varietat	Característiques	Peu	Forma	Preu	Unitats
	PRIMERENC	Petita, gustosa i primerenca. Origen: Ponts – la Noguera	Franc	Arrel nua / test	7/10 €	±10
	NEGRE	Fosca. Dolça i de carn ferma. Origen: Ponts, la Noguera	Franc	Arrel nua / test	7/10 €	±10
	GARROFAL DE LLEIDA	Dolça i amb bona acidesa. Cruixent. Apreciada. Origen: Balaguer, la Noguera	Franc	Arrel nua / test	7/10 €	±10

Pruneres

MIRABOLÀ DEL PRAT	Finals de Juny. Rodona. Petita i roja. Origen: Lleida	Mira- bolà	Arrel nua / test	7/10 €	±30
----------------------	--	---------------	---------------------	--------	-----

Codonyers

DEL PAÍS	Octubre. Aromàtic. Mida mitja- na. Origen: la Senitu de Sió, la Noguera	Ba-29	Arrel nua	7€	±20
----------	---	-------	-----------	----	-----

Magraners

	Varietat	Característiques	Peu	Forma	Preu	Unitats
	DEL PAÍS	Mida gran i amb poc pinyol. Origen: Castelló de Farfanya, la Noguera	-	Arrel nua	7€	±20

Olivers

Hem prospectat un trentena de varietats locals de la zona del Montsec i la Noguera. Les podem reproduir prèvia comanda abans del març.



VERDIELL	Oliva petita i elíptica, de bon endiment i ràpid. Oli de sabor intens i elevades quantitats de polifenols. Varietat principal a una bona part de la comarca del Noguera. Origen: Camarasa.	-	Planta de 50-60 cm	3,5/5€ (en funció de la quantitat)	±300
----------	--	---	--------------------	------------------------------------	------

Ceps

Tenim un ampli ventall de varietats antigues procedents de la zona del Montsec. Les reproduïm prèvia comanda i en el peu que es desitgi d'un any per l'altre. La comanda cal fer-la abans de finals de gener.



TROBAT	Per vi. Negre. Vigorós. Producció mitjana-baixa. Cicle mitjà-curt. Vins amb sabor particular i coloració mitjana. Molt present a les vinyes antigues de la Noguera.	Segons comanda	Arrel nua	3 €	Per encàrrec, abans de febrer i d'un any per l'altre.
--------	---	----------------	-----------	-----	---



PICAPOLL	Per vi. Roig. Molt productiu. Dóna vins de coloració baixa. Lleugers i aromàtics. Molt típica de les vinyes antigues de la Noguera i el Montsec.	Segons comanda	Arrel nua	3 €	Per encàrrec, abans de febrer i d'un any per l'altre.
----------	--	----------------	-----------	-----	---

	Varietat	Característiques	Peu	Forma	Preu	Unitats
	MONASTRELL	Per vi. Negre. De cicle llarg. Dóna vins concentrats. Molt present a les vinyes antigues de la Noguera i el Montsec.	Se-gons co-manda	Arrel nua	3 €	Per en-càrrec, abans de febrer i d'un any per l'altre.
	RIBOT	Per vi. Negre. Cicle llarg. Bona acidesa. Molt present a les vinyes antigues de la Noguera i el Montsec. Sinònim de Parraleta, Carcagiolo, Bonvedro	Se-gons co-manda	Arrel nua	3 €	Per en-càrrec, abans de febrer i d'un any per l'altre.
	MALVASIA	Per vi. Blanca. Força productiva. Alt contingut en sucre. Aromàtica. S'utilitzava per fer vins dolços però al principi de la maduració també per fer vins secs. Força present a les vinyes antigues de la Noguera i el Montsec. Sinònim de Subirat Parent	Se-gons co-manda	Arrel nua	3 €	Per en-càrrec, abans de febrer i d'un any per l'altre.
	MACABEU	Per vi. Blanca. Productiva. Vins lleugers i moderadament aromàtics. Origen: la Noguera	Se-gons co-manda	Arrel nua	3 €	Per en-càrrec, abans de febrer i d'un any per l'altre.
	PANSA PRIMERENCA	Per vi. Blanca. Vins de baixa graduació i lleugers. Origen: la Noguera	Se-gons co-manda	Arrel nua	3 €	Per en-càrrec, abans de febrer i d'un any per l'altre.
	MOSCATELL BLANC DE GRA PETIT	Per vi. Blanca. Color ros en la maduració. Sabor de moscat agradable i acidesa intensa. Origen: la Noguera	Se-gons co-manda	Arrel nua	3 €	Per en-càrrec, abans de febrer i d'un any per l'altre.