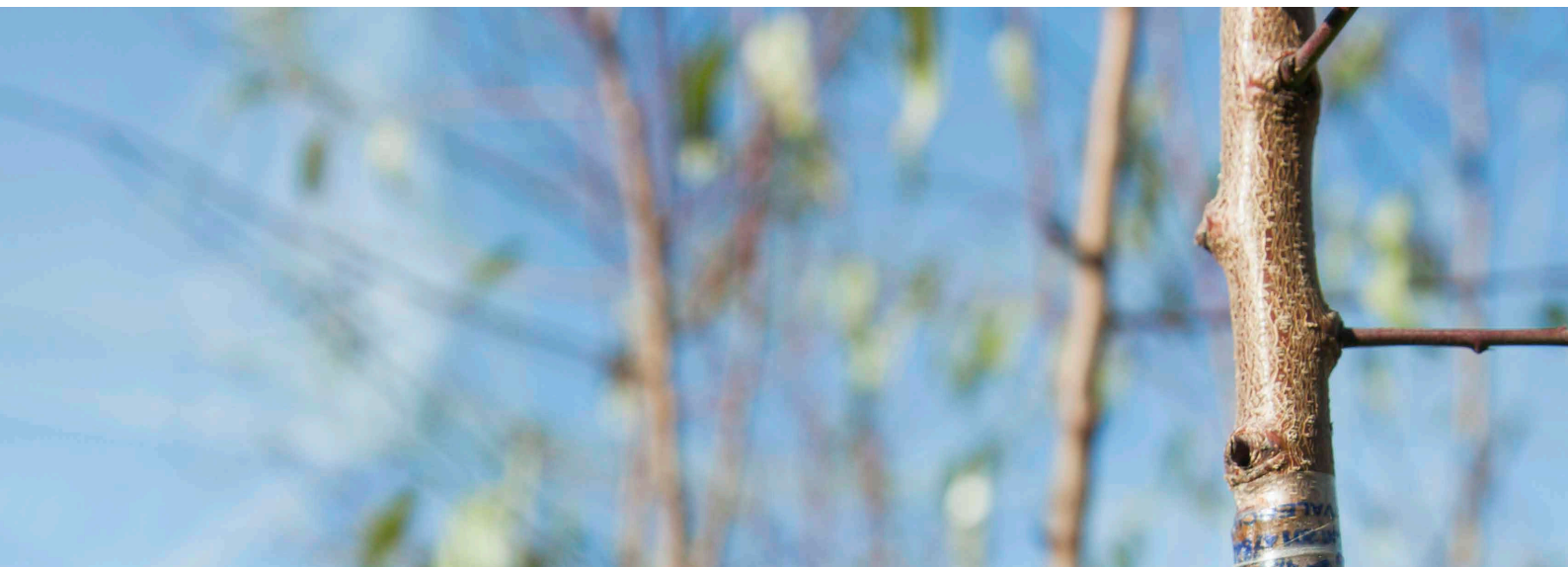


CULTURES TROBADES PLANTES DE VIVER VARIETATS ANTIGUES CULTIU ECOLÒGIC

POMERA / PERER / PRESSEGUER
CIRERER / PRUNERA / MAGRANER
CODONYER / AMETLLER
OLIVER / CEPS

CATÀLEG 2016





Amb Cultures Trobades conservem races i varietats antigues de les comarques de Ponent. La major part de les plantes d'aquest catàleg venen de les prospeccions que hem fet des del 2008. Cada any, en reproduïm una selecció per 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.

Cultiu ecològic

Fem cultiu ecològic ja que no entenem la pagesia de cap altra manera. Tenim certificació ecològica CCPAE CT 003770 P i produïm la major part de les plantes d'aquest catàleg. Les trobareu indicades com a "ECO" en la columna "format".

Ocasionalment, subministrem plantes de cultiu convencional procedents de viviers col·laboradors. Sobretot les que s'obtenen per estaquillat. Veureu que en aquests casos a la columna "format" hi figura la distinció "CON".

Registre i passaport sanitari

Som proveïdors de material vegetal registrats i les plantes disposen de passaport sanitari.

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 habituals

- >>> 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: gerard.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	Format	Preu	Unitats
	CAMOSA	Setembre. Grogà amb galta roja. Aromàtica. La Senitu de Sió, la Noguera.	M7	Arrel nua ECO	7 €	± 30
	SANTA MAGDALENA	Primers de juliol. Dolça. Consum de temporada. Origen: La Sentiu de Sió, la Noguera	M-7	Arrel nua ECO	7 €	±20
	MANYAGA	Octubre. Grogà amb galta rosa. Consum en temporada. Apreciada. Origen: Horta de Balaguer, la Noguera.	M-111	Arrel nua Test ECO	7 € 12 €	±10
	VERDA DONZELLA	Setembre. Grogà. Cruixent. Dolça. Bona conservació. Origen: el Pla d'Urgell	M-111	Arrel nua ECO	7 €	±10
	COMIOLS	Setembre. Grogà. Dolça i aromàtica. Bona conservació. Origen: Conca de Tremp	M-7	Test ECO	12 €	±10
	CIRI	Octubre. Grogà i allargada. Dolça i aromàtica. Conservació mitjana. Origen: Balaguer, la Noguera	M-7 M-111	Arrel nua Test ECO	7 € 12 €	±50

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	CIRI ROIG	Octubre. Roja i allargada. Dolça i aromàtica. Conservació mitjana. Origen: Lleida	M-111	Test ECO	12 €	±20
	ESPEDRIELLA	Roja. Dolça. Tardana	M-111	Test ECO	12 €	±10
	ESTALAFEL	Octubre. Roja. Semi àcida. Bona conservació. Origen: la Sentiu de Sió	M-111	Arrel nua Test ECO	7 € 12 €	±10
	SENYORETA	Octubre. Verda i rosada. Petita i dolça. Consum de temporada. Origen: Pallars	M-111	Test ECO	12 €	±10
	NORMANDA	Novembre. Roja a bandes. Dolça. Gust i textura característica. Bona conservació. Origen: la Sentiu de Sió - Noguera	M-111	Arrel nua Test ECO	7 € 12 €	±20
	REINETA BLANCA	Setembre. Groga i de forma aixafada. Bona, aromàtica i de tendència acidulada.	M-7	Arrel nua ECO	7€	±10

Perers

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	SERMENYA/ SARMENYA	Finals de juny. Diminuta. Gusto- sa. Es menja sencera. Origen: la Noguera	Ba-29	Test ECO	12 €	± 10
	FLOR D'HIVERN	Octubre. Dolça i cruixent. Molt bona conservació (es cull verosa i madura a casa). Origen: la Noguera	Ba-29	Test ECO	12 €	± 20
	CANYELLA /SANT JAUME	Juliol. Dolça i sucosa. Gust es- peciat. Origen: Menàrguens - la Noguera i Àger - la Noguera	Ba-29	Arrel nua Test ECO	7 € 12 €	± 30
	MALA CARA	Octubre. Boteruda. Dolça i sucosa. Bona conservació (es cull verosa i madura a casa). Origen: la Noguera	Ba-29	Arrel nua Test ECO	7 € 12 €	±20
	CASTELL	Finals de juny. Grogà. Petita. Dolça i gustosa. Origen: Balaguer.	Ba-29	Arrel nua (CON) Test (ECO)	7 € 12 €	± 30
	TENDRAL	Juliol. Grogà, petita i gustosa. Origen: la Noguera	Ba-29	Arrel nua ECO	7 €	± 30
	MAGALLONA	Mig juliol. Grogà i vermella. Dolça i cruixent. Li deien del sucre. Origen: Lleida	Ba-29	Arrel nua ECO CON	7 €	± 40

	BONA LLUÏSA	Finals d'agost. Dolça i amb un punt d'acidesa. Per menjar ben madura. La Sentiu de Sió, la Noguera	Ba-29	Arrel nua ECO	7 €	± 20
--	-------------	--	-------	------------------	-----	------

Presseguers

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	MANOLITO	Agost. Carn groga i mida mitjana-petita. Molt apreciat als 80's. Origen: Ivars de Noguera	Gf-305	Test Ull adormit ECO	12 €	± 10
			Gf-677		6 €	± 40
	PAVIA DOLÇ	Primers d'agost. Carn blanca. Dolç, sense acidesa. Origen: Balaguer, la Noguera	Gf-305	Test ECO	12 €	± 10
	BOGA	Mig setembre. Mida gran. Carn groga i ferma. Origen: Ivars de Noguera	Gf-305	Test ECO	12 €	± 10

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	FARRÉ	A parrtir de mig setembre. Mida gran. Carn groga i ferma. Gustós. Origen: Ivars de Noguera	Gf-677	Ull adornit ECO	6 €	± 40
	GAVATXÓ DE GERB	Groc. Agost. Carn de prèsec amb pell de nectarina. De mida petita però molt gustós i aromàtic. Origen: Gerb, la Noguera	Gf-677	Ull adornit ECO	6 €	± 40
	PAVIA D'ALBEROLA	Blanc de carn i de pell. Aromàtica. Dolç i amb bona acidesa. Setembre. Origen: Balaguer, la Noguera	Gf-677	Ull adornit ECO	6 €	± 40
	PLÀCID	Mig octubre. Carn groga i ferma. Pell groga amb galta roja. Origen: Ivars de Noguera	Gf-305	Arrel nua Test ECO	7 € 12 €	± 10

Cirerers

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	GARROFAL DE LLEIDA	Dolça i amb bona acidesa. Cruixent. Apreciada. Origen: Balaguer, la Noguera	Franc	Arrel nua / test ECO	7/10 €	±10

Pruneres

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	MIRABOLÀ DEL PRAT	Finals de Juny. Rodona. Petita i roja. Origen: Lleida	Mira-bolà	Arrel nua ECO	7 €	± 10
	CLÀUDIA	Agost. Verd-groga. Molt dolça. Origen: Gerb, la Noguera	Mira-bolà	Arrel nua ECO	7 €	± 30
	DE LLEIDA	Lila. Bona per menjar i apta per assecar. Origen: la Sentiu de Sió, la Noguera	Mira-bolà	Arrel nua ECO	7 €	± 30

Codonyers

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

Magraners

	DEL PAÍS	Mida mitjana i amb poc pinyol. Origen: la Noguera	-	Test petit CON	8 €	±20
--	----------	---	---	----------------	-----	-----

Ametllers

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	Llangueta	Setembre. Fruit allargat. Bona qualitat	Gf-677	Arrel nua ECO	7 €	± 40
	Marcona	Setembre. Fruit arrodonit. Excel·lent sabor	Gf-677	Arrel nua ECO	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 rendiment i creixement 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 ECO	3,5/5€ (en funció de la quantitat)	±300
----------	--	---	------------------------	------------------------------------	------

Ceps

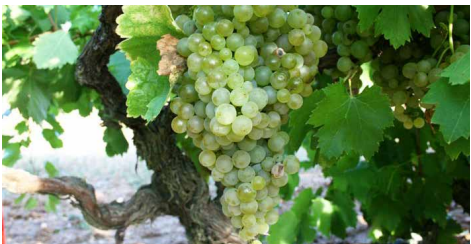
Tenim un ampli ventall de varietats antigues procedents de la zona del Montsec. Les reproduïm prèvia comanda i en el peu que es desitgi d'un any per l'altre. La comanda cal fer-la abans de finals de gener.



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 ECO	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 ECO	3 €	Per encàrrec, abans de febrer i d'un any per l'altre.
----------	--	----------------	---------------	-----	---

	Varietat	Característiques	Peu	Format	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 ECO	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 ECO	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 ECO	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 ECO	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 ECO	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 ECO	3 €	Per en-càrrec, abans de febrer i d'un any per l'altre.