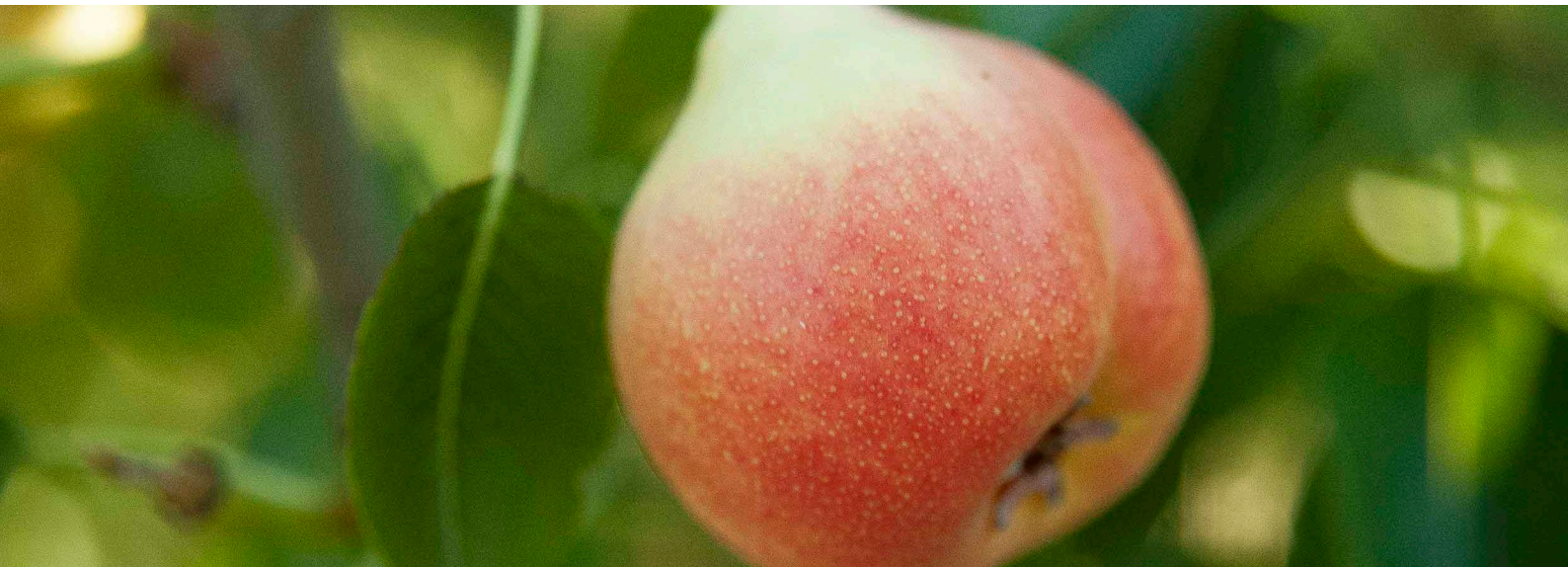


A close-up photograph of two ripe, red pears hanging from a branch. The pears have a gradient of red and pink, with some green at the top. They are surrounded by lush green leaves, some of which are in sharp focus while others are blurred in the background. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the fruit and leaves.

**PLANTES
DE VIVER
VARIETATS
ANTIGUES
CULTIU ECOLÒGIC**
CATÀLEG 2017-2018

**CULTURES
TROBADES**



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

>>> 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
	MANYAGA	Octubre. Groga amb galta rosa. Consum en temporada. Apreciada. Origen: Horta de Balaguer, la Noguera.	M-111	Arrel nua ECO	7 €	±10
	VERDA DONZELLA	Setembre. Groga. Cruixent. Dolça. Bona conservació. Origen: el Pla d'Urgell	M-111	Arrel nua ECO	7 €	± 30
	CIRI	Octubre. Groga i allargada. Dolça i aromàtica. Conservació mitjana. Origen: Balaguer, la Noguera	M-111	Arrel nua ECO	7 €	±15
	CIRI ROIG	Octubre. Roja i allargada. Dolça i aromàtica. Conservació mitjana. Origen: Lleida	M-111	Arrel nua ECO	7 €	±10
	ESTALAFEL	Octubre. Roja. Semi àcida. Bona conservació. Origen: la Sentiu de Sió	M-111	Arrel nua ECO	7 €	±10
	NORMANDA	Novembre. Roja a bandes. Dolça. Gust i textura característica. Bona conservació. Origen: la Sentiu de Sió - Noguera	M-111	Arrel nua ECO	7 €	±20

Perers

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	SERMENYA/ SARMENYA	Finals de juny. Diminuta. Gustosa. Es menja sencera. Origen: la Noguera	Ba-29	Arrel nua ECO	7 €	± 30
	CANYELLA /SANT JAUME	Juliol. Dolça i sucosa. Gust especial. Origen: Menàrguens - la Noguera i Àger - la Noguera	Ba-29	TEST ECO	15 €	±1
	ARGAMOTA/ MALA CARA	Octubre. Boteruda. Dolça i sucosa. Bona conservació (es cull verosa i madura a casa). Origen: la Noguera	Ba-29	Arrel nua ECO	7 €	±15
	CASTELL	Finals de juny. Grog. Petita. Dolça i gustosa. Origen: Balaguer.	Ba-29	Arrel nua (CON) Test (ECO)	7 € 15 €	± 30 ± 5
	TENDRAL	Juliol. Grog, petita i gustosa. Origen: la Noguera	Ba-29	Test ECO	15 €	± 10
	MAGALLONA	Mig juliol. Grog i vermella. Dolça i cruixent. Li deien del sucre. Origen: Lleida	Ba-29	Arrel nua ECO	7 €	± 10



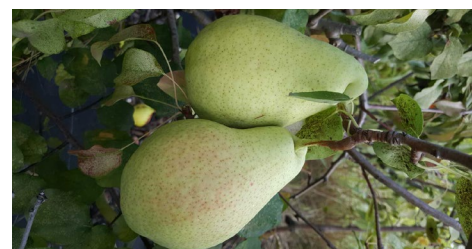
BONA LLUÏSA	Finals d'agost. Dolça i amb un punt d'acidesa. Per menjar ben madura. La Sentiu de Sió, la Noguera	Ba-29	Arrel nua Test ECO	7 € 15 €	± 10 ± 3
-------------	--	-------	--------------------------	-------------	-------------



PERA DE FLIX	Juliol. Pera petita i molt gustosa. Partida de Flix (Balaguer), la Noguera	Ba-29	Arrel nua ECO	7 €	± 10
--------------	--	-------	------------------	-----	------

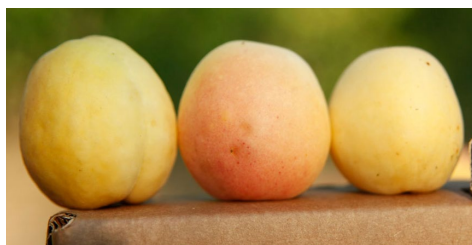


FULLA DE ROURE	Pera de tardor (setembre-octubre) que es guarda fins l'hivern. Forma arrodonida i regular. Textura ferma i gust dolç	Ba-29	Arrel nua Test ECO	7 € 15€	± 15 ± 5
----------------	--	-------	--------------------------	------------	-------------



BATALL DE CAMPANA	Pera de mida gran. Madura al setembre.	Ba-29	Arrel nua ECO	7 €	± 5
-------------------	--	-------	------------------	-----	-----

Albercoquers



Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
BLANC	Blanc amb galta rosada. De carn blanca. Molt gustós. Origen: Abesa (la Noguera)	Mira-bolà	Ull adormit ECO	5,5 €	± 30

Presseguers

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	FARRÉ	A parrrtir de mig setembre. Mida gran. Carn groga i ferma. Gustós. Origen: Ivars de Noguera	Gf-677	Arrel nua ECO	7 €	± 30
	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	Arrel nua ECO	7€	± 15
	PLÀCID	Mig octubre. Carn groga i ferma. Pell groga amb galta roja. Origen: Ivars de Noguera	Gf-677	Arrel nua Test ECO	7 € 12 €	± 10
	MANOLITO	Agost. Carn groga i mida mitjana-petita. Molt apreciat als 80's. Origen: Ivars de Noguera	Gf-677	Arrel nua ECO	7€	± 20

Cirerers

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	GARROFAL DE LLEIDA	Dolça i amb bona acidesa. Cruixent. Apreciada. Origen: Balaguer, la Noguera	Santa Llúcia	Ull adornat ECO	6 €	±70

Pruneres

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	CASCABELLICO	Mig agost. Grogam amb una cara morada. Petita, cruixent i molt dolça. Barbens, Pla d'Urgell.	Mirabolà	Ull adormit ECO	5,5 €	± 25
	CLÀUDIA	Agost. Verd-grogam. Molt dolça. Origen: Gerb, la Noguera	Mirabolà	Ull adormit ECO	5,5 €	± 30
	De Lleida	Lila. Bona per menjar i apta per assecar. Origen: la Sentiu de Sió, la Noguera	Mirabolà	Test ECO	15 €	± 5

Codonyers

	DEL PAÍS	Octubre. Aromàtic. Mida mitjana. Origen: la Sentiu de Sió, la Noguera	Ba-29	Arrel nua Test ECO	7€ 15€	±25 ±10
--	----------	---	-------	--------------------------	-----------	------------

Magraners

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

Ametllers

	Varietat	Característiques	Peu	Format	Preu	Unitats
	Marcona	Setembre. Fruit arrodonit. Exel·lent sabor	Gf-677	Ull adornit ECO	6 €	± 30

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 moltes 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.