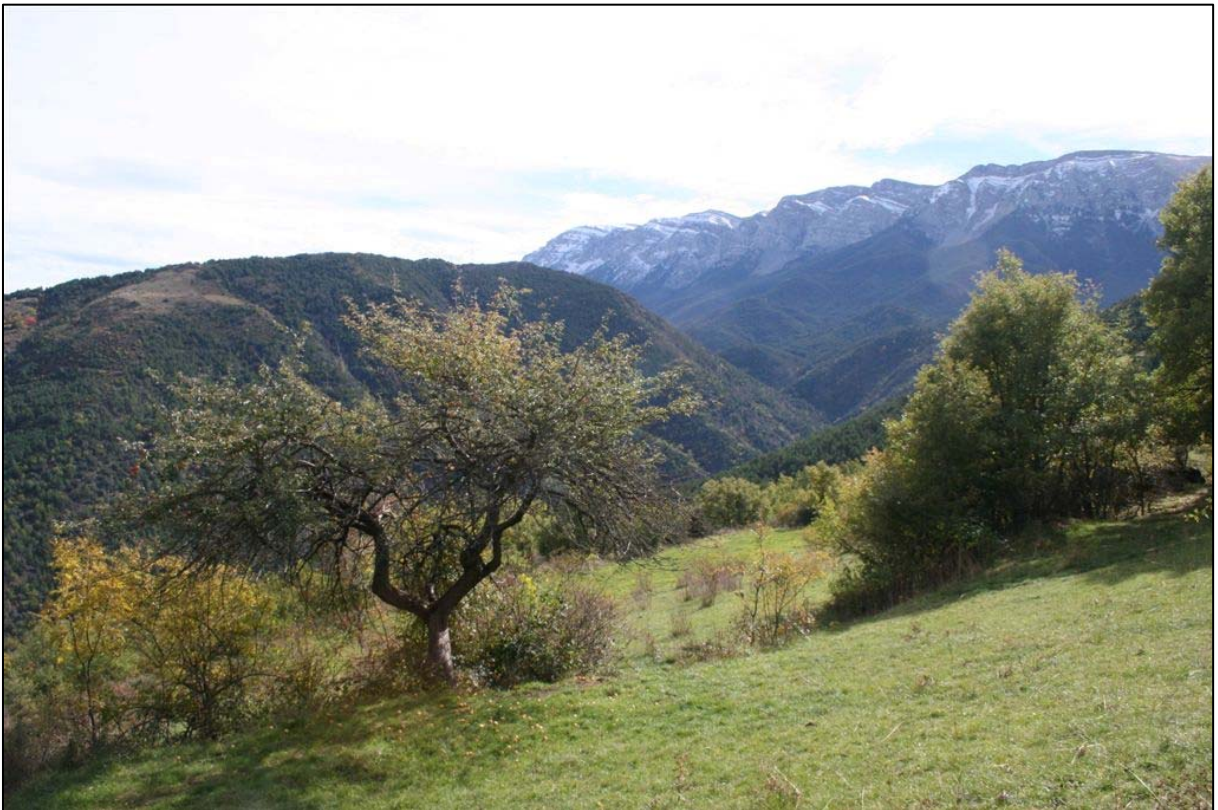


2ona FASE DE PROSPECCIÓ DELS FRUITERS DE VARIETATS ANTIGUES DEL PARC NATURAL DEL CADÍ-MOIXERÓ

Desembre del 2009



Mireia Sisquella i Montagut
Enginyera tècnica agrícola

l'era espai de
recursos
agroecològics

www.associaciolera.org

Sumari

1. PRESENTACIÓ	1
1.1. INTRODUCCIÓ	1
1.2. METODOLOGIA	1
1.3. ESTRUCTURA DE LA MEMÒRIA	2
2. FRUITERS: LES VARIETATS ANTIGUES TROBADES	5
2.1. ROSÀCIES	8
POMER, POMERA <i>Malus pumila</i> Mill. (sin. <i>Pyrus malus</i> L., <i>Malus domestica</i> Borkh.)	8
PERERA, PERER <i>Pyrus communis</i> L.	16
PRUNERA i AFINS <i>Prunus domestica</i> L., <i>P. Salicina</i> Lindl., <i>P. Cerasifera</i> Ehrh.	21
PRÉSSEC, MELICOTÓ (Bal.) <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	25
CODONYER, <i>Cydonia oblonga</i>	26
SERVERA, <i>Sorbus domestica</i>	27
NESPLER, NISPRER, NESPLER, NYESPRER O NYESPLER, <i>Mespilus germanica</i>	27
ALBERCOQUER, <i>Prunus armeniaca</i>	27
MOIXERA, <i>Sorbus aria</i>	28
2.2. MORÀCIES	28
FIGUERA <i>Ficus Carica</i> L.	28
MORERES <i>Morus nigra</i>	29
2.3. VITÀCIES	29
VINYA, <i>Vitis vinifera</i> L.	29
2.4. JUNGLADÀCIES	30
NOGUERES, <i>Juglans regia</i>	30
2.5. ALTRES ESPÈCIES MINORITÀRIES	31
3. FITXES	32
4. CONCLUSIONS	171

1. PRESENTACIÓ

1.1. INTRODUCCIÓ

La prospecció de varietats antigues feta l'any 2008 al Parc Natural del Cadí i Moixeró, ens va confirmar que hi ha un important patrimoni genètic en risc de desaparició.

Aquestes varietats tenen, entre d'altres característiques que les fan úniques, la capacitat de guardar-se durant tot l'hivern, quan la fruita en aquesta època de l'any era tradicionalment molt escassa, sense oblidar el valor tan important que tenen per preservar la biodiversitat.

El procés de desaparició d'algunes d'aquestes varietats és evident, ja sigui per la ràpida substitució per noves varietats o per l'abandonament de les terres on eren plantades. També ha ajudat el procés d'urbanització que pateix el territori, i la pèrdua cada vegada més important de gent que viu exclusivament del camp, amb el consegüent despoblament de les zones de muntanya. Cada vegada és més urgent continuar amb tasques que puguin preservar la diversitat. En aquesta línia, els objectius d'aquest segon treball són els de continuar amb la prospecció iniciada l'any passat per tal de poder generalitzar què hi ha en tot el Parc, i poder crear el "Fruiterar de salvaguarda i demostració del Parc Natural del Cadí i Moixeró".

1.2. METODOLOGIA

S'ha concentrat la fase d'establiment de contactes i la de prospecció durant els mesos d'agost, setembre i octubre, aprofitant que enguany ha estat molt bo per la fruita en aquesta zona. S'han pogut recollir moltes mostres de pomes i peres que ens han donat peu a fer una gran quantitat de tasts i per tant contrastar les seves característiques amb diferents opinions. Durant el novembre i desembre s'ha estat elaborant aquesta memòria, estructurant la informació trobada.

a) Fase d'establiment de contactes

Es va començar aquest segon treball a partir d'un sol contacte, però a mesura que es van fent visites n'apareixen de nous, i de fet, el llistat sembla inacabable. Sovint si es fan dues visites en un mateix poble els resultats obtinguts són diferents, i per tant fa pensar en que si se'n fessin de posteriors sempre hi hauria nous contactes i nova informació.

En algun cas ens ha semblat interessant aprofitar un informador de fora del Parc, concretament als municipis de Castellnou i Estamariu, perquè podien tenir informació d'alguna varietat anomenada dins dels municipis, però que no havíem trobat.

b) Fase de prospecció

En aquesta segona fase del treball s'han visitat una trentena de pobles, la gran majoria a la comarca de l'Alt Urgell, i la resta a la Cerdanya. Excepte en algun cas, com acabem d'esmentar, tots han estat municipis del Parc, i també hi ha hagut alguna visita que s'ha repetit, concretament a Bagà, al Berguedà.

Igual que en l'anterior treball, s'ha pogut establir molt bona comunicació en totes les visites realitzades. Hem entrevistat una trentena de persones d'edats compreses entre els 26 i els 87 anys, però la mitjana és d'uns 70 anys, per tant, segueix sent la població d'edat avançada qui ens aporta més informació.

Com en qualsevol treball de prospecció resten informacions pendents d'aconseguir ja que en algunes de les visites s'han trobat molts fruiters però no hem pogut saber-ne res. Seria interessant programar propers treballs per tal d'intentar completar la informació.

c) Fase d'inici de recollida i multiplicació del material

En el moment de lliurar aquesta memòria, la fase c) no està finalitzada. Degut a que la prospecció s'ha fet durant l'estiu i tardor, no ha estat un bon moment per la recollida de fusta per fer els empelts, i s'ha deixat per a una segona visita. Així, al gener s'aniran a buscar, i de moment es plantaran en una finca d'Artés, al Bages. Cap al febrer o març es trasplantaran a Bagà els empelts realitzats l'any passat, començant amb la creació del fruiterar de conservació.

1.3. ESTRUCTURA DE LA MEMÒRIA

L'estructura de la memòria consta de dues parts: per una banda la informació dels fruiters trobats, ordenats per famílies i gèneres, de major a menor quantitat de varietats trobades; i per l'altra algunes de les fitxes que contenen la informació recollida de cada varietat.

Sobre les citacions al text

En cada visita s'ha agafat el màxim d'informació possible dels fruiters, tan per poder-los situar com per conèixer més les seves característiques. Els informadors aporten gran diversitat d'opinions, igual de vàlides totes elles tot i que sovint també contradictòries. Per aportar la informació obtinguda amb el màxim rigor possible, s'ha optat per incloure'n la majoria, eliminant algun dels casos on es veia que l'informador no en tenia prou seguretat.

Dins de les descripcions de cada varietat hem anat posant el nom de la persona que ens donava aquella informació, i entre parèntesi, el nom del lloc de la seva localització, per poder situar aquella dada geogràficament.

Sobre les fitxes

En aquest treball hem imprès 50 fitxes corresponents a la majoria de les varietats que s'empeltaran, en funció, bàsicament, de dos criteris: Les varietats de les quals l'informador ens en donava bones referències o bé que nosaltres trobàvem que tenien característiques interessants, i per altra banda, les varietats de les quals hem trobat molts pocs exemplars, i considerem important que no es perdin. La resta es poden trobar en el material digital aportat, dins les carpetes corresponents.

Les fitxes contenen tres apartats: les dades d'identificació de la mostra, les característiques etnobotàniques i les dades agronòmiques de cada fruiter amb fotografies que n'amplien la informació. Sovint, però, les fotografies no acaben d'aportar suficient informació com per identificar les mostres, o els arbres, i per diverses raons no sempre s'han pogut fer totes les necessàries per completar les fitxes.

Sobre els Annexes

En la memòria impresa, a l'Annex I, s'adjunten dues bases de dades diferents. La primera és la que conté totes les entrades recollides durant la prospecció. La segona els arbres que només ens han anomenat com un record (sense codi que les identifiqui), i que en aquesta recerca no hem pogut esbrinar si encara se'n podria trobar algun exemplar.

Per saber si la informació trobada de cada varietat és més o menys extensa, a la base de dades s'assenyala el volum d'informació obtinguda. Hi trobem arbres dels quals en tenim força informació (marcats amb una "A"), els que no en tenim massa (B) i d'altres en els quals només hi ha les dades d'identificació de la mostra (C). Les entrades marcades amb un guió són les que no n'hem fet la fitxa, o bé perquè eren entrades repetides, o bé per falta d'informació. I les que van acompanyades amb una "F" són les que hem imprès les fitxes. En algun cas hem comptat amb entrades codificades, però que no n'hem trobat cap exemplar, o bé per temps, o bé perquè no l'hem trobat seguint les indicacions que ens han fet els informadors, però que suposem que existeixen.

L'Annex II recull la informació relativa a totes les visites realitzades.

A l'Annex III hem inclòs el resultat dels tastos realitzats de les mostres recollides, per grups de gent no professional, per tal de complementar una mica la informació trobada, i que ja es troben reflectits a les fitxes de les varietats corresponents.

Sobre la informació en format digital

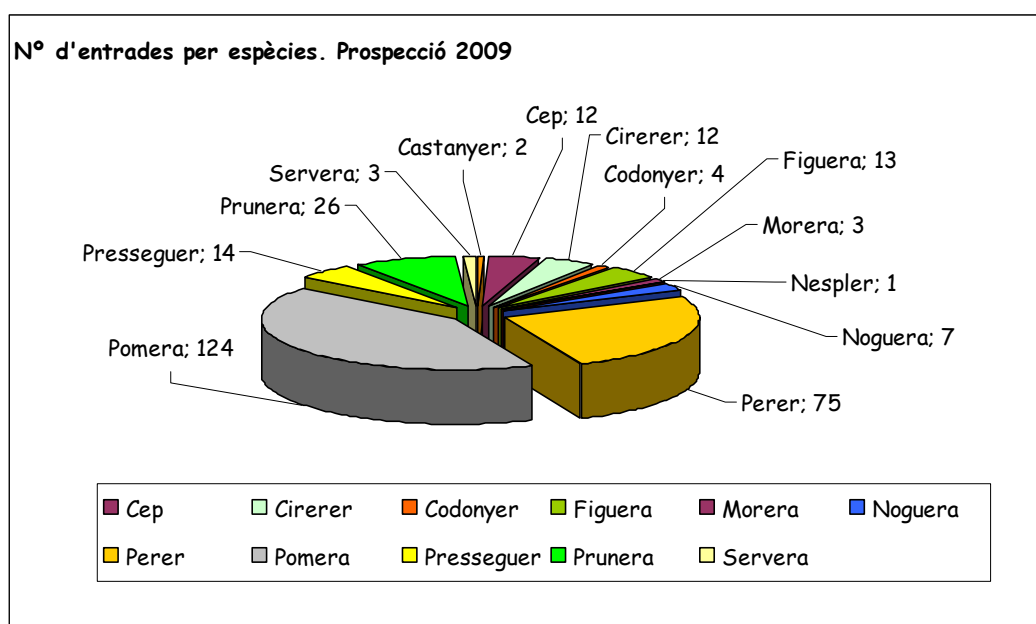
Adjuntem amb aquesta memòria un DVD de la informació aportada, en format digital.

La informació es troba recollida en directoris organitzats per espècies, varietats i exemplars de fruiters trobats. Dins de les carpetes dels fruiters, hi ha la fitxa corresponent i el material fotogràfic en el cas que hagi estat realitzat. Convé assenyalar que en els casos en què els informadors no ens han sabut dir el nom de la varietat, hem optat per posar un nom definit pel lloc trobat o per algun adjectiu d'aquell fruit, expressat entre cometes en la memòria, i que està marcat amb una "X" al davant, en la informació en format digital.

2. FRUITERS: LES VARIETATS ANTIGUES TROBADES

S'han trobat més de 300 fruiters, dins dels quals ens han sorprès algunes espècies molt més abundants que en la resta de comarques ja prospectades. És el cas dels presseguers, les figueres o els ceps (aquests últims fora dels límits del Parc, i per tant, en els quals no hi hem aprofundit tant). Els arbres han estat trobats en alçades compreses entre els 700m i els 1400m tant en la proximitat de les cases, en horts, com en prats aïllats. La majoria dels exemplars han estat arbres de més de 80 anys, en algun cas centenaris, i en algun altre cas minoritari, arbre joves, empeltats de fa pocs anys.

Gràfic 1: Quantitats relatives dels diferents fruiters entrats



Com es pot veure en el gràfic, l'espècie més representada ha seguit essent la pomera, seguida del perer, la prunera, presseguers, cirerers, figueres i ceps. Els valors d'aquestes entrades no es corresponen amb el nombre de varietats a les que pertanyen, com queda reflectit a la taula 1 i explicat més endavant.

A diferència del què vam trobar en el primer treball, hi ha hagut alguna varietat (concretament de pomera) molt estesa i popular i de la qual se'n feien produccions comercials. Efectivament, tota la zona d'Alàs era una zona productora de fruiters, en el seu moment d'alguna de les varietats tradicionals, i que actualment ho segueix sent, però de varietats més modernes.

Pel què fa a les varietats menys comuns, cal dir que ens n'han anomenat algunes que estan molt poc representades, fins i tot en algun cas, com la poma de "cuir de ruc", que no l'hem trobat enlloc, o la "roqueta" i la "manyaga" de les quals només n'hem trobat un exemplar. Amb això no volem dir que siguin les darreres que queden, sinó que més aviat ens dóna una idea de com realment hi ha algunes espècies que es troben en un estat de desaparició important al Parc. Respecte a aquestes dues varietats cal dir que al Penedès existeix una poma *roqueta*, i que la *manyaga* és coneguda a la resta de Catalunya.

La diversitat de noms

Com en la primera prospecció feta hi ha molts fruiters trobats dels quals no hem sabut el nom, ja que l'informador el desconeixia i no trobàvem ningú més que ens el pogués dir. Això s'ha vist accentuat a la comarca de l'Alt Urgell on hi ha zones amb una gran quantitat de fruiters, però no d'informadors. Al mateix temps, algunes de les varietats han estat anomenades de diverses maneres segons el lloc on les hem trobat, veient una diferenciació important entre dues comarques ben properes. Per alguns informadors de l'Alt Urgell, per exemple, la poma de gel o del ciri és la mateixa varietat anomenada de dues maneres diferents, però en canvi, a la Cerdanya aquests dos noms corresponen a dues de ben diferents.

Dels 344 fruiters anomenats, n'hi ha uns 48 que no els hem vist, i que no hem comptabilitzat. D'aquests no sabem si encara n'hi pot haver algun exemplar, de vegades perquè el mateix informador no sap si encara en queda algun, i d'altres perquè tan sols és un record que en té, deduint que es tracta d'una varietat que ja fa temps va desaparèixer de la zona.

Taula1. Recompte de les entrades i diferents varietats recollides

	Nº d'entrades (1)	Fruiters amb nom (2)	Fruiters sense nom (3)	Nº de Varietats (4)
Pomeres	124	89	35	29
Pereres	75	57	18	24
Pruneres	26	18	8	7
Pressequers	14	13	1	8
Figueres	13	6	7	7
Cirerers	12	10	2	7
Ceps	12	4	8	8
Altres	20	1	19	10
TOTAL	296	198	98	100

La taula 1 recull la informació de les 296 entrades (columna 1), tan els fruiters que tenen un nom varietal (columna 2), com aquells altres sense nom (columna 3), així com el nombre de varietats

que hem pogut diferenciar (columna 4). Com s'ha esmentat el nombre de varietats de cada arbre fruiter no es correspon amb el nombre d'entrades ja que hi poden haver diferents exemplars d'una mateixa varietat. També hem de considerar aquest valor com a orientatiu, ja que una mateixa varietat pot estar identificada amb més d'un nom o, al revés, que un mateix nom es pot haver atribuït a varietats diferents. Pel què fa a les tres primeres espècies (pomeres, perers i pruneres) s'han comptabilitzat el nombre de varietats únicament dels fruiters identificats amb un nom concret (columna 2), i pel què fa a la resta, el nombre de varietats fa referència al total d'entrades (columna 1) com s'explica més endavant.

Es pot veure doncs, la gran diferència entre les entrades i els fruiters que realment hem pogut identificar amb un nom (sobretot en el cas de les pomeres), degut com ja hem dit a que hi ha algunes zones on hem trobat molts fruiters, però en canvi, ens ha faltat la informació que hi va relacionada. Pel què fa als perers, n'hem trobat menys quantitat d'exemplars però en canvi, el nombre de varietats és bastant semblant. En aquest cas, però, també cal considerar que alguns dels fruiters classificats com a varietats diferents podrien ser la mateixa, però amb petites diferències entre un lloc i un altre, i que mentre no es pugui arribar a una determinació definitiva hem optat per mantenir les diferents denominacions. En tercer lloc hi ha les pruneres tot i que amb un nombre bastant inferior d'entrades.

En la resta d'espècies els fruiters identificats amb un nom han estat ben escassos. No hem trobat noms varietals estesos, sinó més aviat noms molt locals definits per alguna característica del fruit, normalment la seva coloració, o en el cas dels presseguers, amb un adjectiu que defineix si el pinyol se separa o no de la carn. Només en aquests casos hem comptabilitzat les varietats quan hem vist prou clar que es tractava de varietats diferenciades. En general constatem que hi ha poques varietats noves en relació a les trobades anteriorment.

ROSÀCIES**POMER, POMERA *Malus pumila* Mill. (sin. *Pyrus malus* L., *Malus domestica* Borkh.)**

Cast: manzano; It: mala; Port: maça; Fr: pommier; An: apple tree.

La pomera segueix sent l'espècie més representada al Parc del Cadí, i també de la que més nominacions diferents hem trobat.

Tenint en compte que els noms populars canvien d'un municipi a un altre, es fa difícil concretar els resultats trobats, però podem dir que encara hi ha molts exemplars vius de pomeres, i el record de varietats encara no localitzades.

Taula 2. Algunes de les varietats de pomes trobades, de les quals s'amplia la informació a les fitxes corresponents.

Codi	Varietat	Altres noms	Informador	Poble	Comarca
cad 238	de gra		Miquel Sarqueda	Ortedó	Alt Urgell
cad 246	de gel		Josep Pal i Pal	Ortedó	Alt Urgell
cad 324	verd donzella	verd donzell	Agustí Porta G.	Pont d'Arsèguel	Alt Urgell
cad 284	pardissa		Francesc Tor	Ansovell	Alt Urgell
cad 327	morruda		Agustí Porta	Toloriu	Alt Urgell
cad 346	camosa fina		Agustí Porta	Toloriu	Alt Urgell
cad 351	mel rosa		Jordi Ribo	Alàs	Alt Urgell
cad 353	del ciri	de gel	Domènec Egea	Alàs	Alt Urgell
cad 400	"rosadeta"		Fina Puig	Alp	Cerdanya
cad 401	"grogua suau"	reineta (exp)	Fina Puig	Alp	Cerdanya
cad 418	negra		Pere Gasch	Els Arenys	Alt Urgell
cad 439	puncem		Miquel Pons	Riu	Cerdanya
cad 443	d'hivern		Josep Morera	Urús	Cerdanya
cad 476	d'agost		Isabel Pons	Sta. Eugènia	Cerdanya
cad 447	"vermella"	sang de llebre (exp); bellesa (Alàs); poma de gra (P.d'Arsègal)	Josep Morera	Urús	Cerdanya
cad 470	cul de truja	reineta	Isabel Pons	Sta. Eugènia	Cerdanya
cad 481	manyaga		Pere Planes Vila	Estamariu	Alt Urgell
cad 494	camosina		Pere Sarqueda	Vilanova de Banat	Alt Urgell
cad 498	camosa borda		Pere Sarqueda	Vilanova de Banat	Alt Urgell
cad 499	"sense empeltar"		Pere Sarqueda	Vilanova de Banat	Alt Urgell
cad 502	camosa		Pere Sarqueda	Vilanova de Banat	Alt Urgell
cad 505	gallineta		Pere Sarqueda	Vilanova de Banat	Alt Urgell
cad 512	reineta del Canadà		Antoni Graell	Barguja	Alt Urgell
cad 523	camosina		Antoni Graell	El Querforadat	Alt Urgell
cad 539	de roqueta		Josep Casanoves	Nas	Cerdanya
cad 537	de rutlla		Josep Casanoves	Nas	Cerdanya
cad 538	del ciri dolç	dolça	Josep Casanoves	Nas	Cerdanya
cad 541	del ciri		Josep Casanoves	Nas	Cerdanya

a) Varietats de pomes amb nom

La *poma camosa* és sense dubte, la varietat més popular i coneguda a la comarca de l'Alt Urgell, i que en els seus anys d'esplendor va donar la riquesa al poble d'Alàs. A la Cerdanya, en canvi no l'hem sentit pràcticament anomenar.

N'hem trobat a moltes cases de diferents municipis, i només en alguns casos hi ha hagut diferències que ens indiquen que podríem estar parlant de varietats força diferents.

Com ens diu en Domènec Egea (Alàs) "és la que es feia més, i es comercialitzava fins als anys 70. És amb la que es guanyaven la vida per aquí, amb la que es van fer diners a la zona d'Alàs. Ara la *Golden* l'ha substituït, ja que era més basta, més dura i més dolçeta. Es cull al setembre i madura cap a l'octubre". Per en Josep Pal (Ortedó) és una poma rodoneta, de color groc, dolça, però sense massa sabor. Per en Lluís Benito (Cerc) és verda (sense tocs vermells), fa molta olor, i és poc sucosa. Es cull a l'octubre i madura al cap d'uns dies. Per ell, quan és madura (grogà) no n'hi ha de millor, té un paladar molt bo. Té qualitat, és ferma, i també és bona cuita amb sucre. No es conserva. Per en Joan Genís (Bar), en canvi, es pot conservar fins a la primavera (març, abril). Era la més coneguda, dolça, dura i amb la pell gruixuda. Per en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat) també es conserva molt, i ben madura és molt bona. Té les parts vermelles d'un to més pujat. Però al mateix poble, per la Carme Miró no es guarda, i a l'hivern es torna farinosa.

La *poma camosina*, ha estat també força anomenada i semblant a la camosa. Per en Josep Comes (Alàs) abans de que portessin la camosa de França, aquesta era la primera poma bona que hi havia per la zona. És rodoneta, groga amb una galta vermella, força eixuta i dolça. Era primerenca, i aguantava màxim fins Nadal. Per en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat), no es conserva tant com la camosa, i en ser madura és més farinosa i no val res. Té un vermell més pàl·lid que la camosa. Per en Joan Travé (Torres d'Alàs) té forma d'ou, i de color més vermell per una banda que per l'altra. Per en Lluís Benito (Cerc) madurava a finals d'octubre i es conservava fins Nadal, que ja es feia farinosa. Per l'Antoni Graell (Querforadat) té la cua llarga.

La *poma camosa borda*, ens l'ha anomenat la mare d'en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat). Vindria a ser similar a la camosa, però és més àcida, produeix molt, i és la primera que madura i que segons la Carmen del mateix poble, en posar-la al forn es desfeia.

La *poma camosa fina*, podria ser una de les anteriors. Per l'Agustí Porta (Pont d'Arsèguel), ve més tard que la camosa, i pot aguantar fins al febrer. És rodoneta, però una mica aplatada, i amb vermellat a un cantó. Dolça i molt sucosa.

La *poma del ciri*, una de les varietats tradicionals més coneguda ens aporta algunes contrarietats. En algun dels municipis de l'Alt Urgell, és la mateixa que la poma de gel, que queda una part de la poma com si s'hagués gelat. Generalment de color groguet, tot i que aquest any tenien algun toc de vermell. En alguns municipis seria la poma morruda, per la seva forma llarga. Però d'altres descripcions la defineixen com una poma allargada, grogosa, i diferent a les dues que acabem d'anomenar. Per en Josep Pal (Ortedó) era més allargada i de color més verd-groc que la de gel. També més grossa, tova i dolça, però s'assemblaven, perquè en aquestes algunes també quedaven com gelades. De fet per en Josep fins i tot podrien ser la mateixa. Per en Domènec Egea (Alàs) són la mateixa la del ciri i la de gel. Per ell millor esperar a collir-les perquè llavors estan més gelades. Aguanten molt a l'arbre, i un cop collides es poden aguantar fins al febrer. Segons en Pere Gasch (Els Arenys), és la mateixa que la de morro de vedell. És una poma allargada de color groguenc, dolça, i que abans es feia grossa. Es cullen a l'octubre, i quan són més groguetes ja són bones. Es conserven fins al febrer. Per en Joan Genís (Bar) tenia un punt àcid. Per la Carmen Miró (Vilanova de Banat), tenen una part gelada (algunes) que va augmentant i que és la part bona; la resta és farina. Per l'Antoni Graell (Querforadat), era allargada i blanquinosa.

La *poma de gel*, que a la Cerdanya és una ben diferent a la del ciri, en molts llocs de l'Alt Urgell és la mateixa. Fa una part com gelada, i per això rep aquest nom. Segons en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat) semblava com gelada d'algunes parts, que eren les més bones. Les altre parts no ho eren tan. Per la seva mare eren diferents amb la del ciri, tot i que les dues podien "gellar-se". En Josep Pal (Ortedó), ens diu que aguantava tot l'hivern. És una mica agredolça. Algunes es "vitrificaven" (quedaven com gelades). Per la Dolors Casanovas (El Ges), no tornava gaire rossa, la part gelada era la més bona, i podia aguantar fins Setmana Santa. Per l'Agustí Porta (Pont d'Arsèguel), produeix molt, però és anyívola. Podria ser la poma del ciri, per la forma. Quan li toca el sol fa com si estigués gelat de dins.

La *poma reineta*, és també de les més conegudes. Per en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat) és l'origen de la Golden. Són molt semblants però la reineta és més aplanada, més verdosa i amb els piquets a la pell més negres. De la mida com un puny. Aguantaven collides, però eren de les més

delicades. Es podrien molt per la cua, i a poc a poc anava avançant per tota la poma. Eren bones, amb un gust àcid agradable. Per en Paco Tor (Ansovell), és aplanada, dolça però també àcida, i amb bon gust. Per en Pere Gasch (Els Arenys), és groga amb uns piquets i de forma rodona aplatada. És àcida, però bona per tot, tan per menjar crua com per fer al forn. Es poden conservar fins al juny. En Joan Genís (Bar) en canvi, ens diu que es guardava poc, però coincideix en que era àcida i de les que tenia més bon gust. Es podien utilitzar cuites al forn i per fer l'allioli. Per l'Agustí Porta (Pont d'Arsèguel) n'hi havia tres menes: del país, del Canadà, i una de més grossa. Per ell la del país era la més bona.

La **poma reineta del Canadà**, no l'hem trobat gaire, i segurament en alguns casos s'ha pogut confondre amb la reineta del país. En Domènec Egea (Alàs), ens ensenya la plantació que ell té de la **reineta del Canadà bruta**. Té la pell com bruta, com la de patata, marró i d'aspecte rugosa. Es cullen a primers d'octubre, i després d'esperar unes setmanes (com a la majoria de fruita), és bona. És àcida, i té una forma aplanada. Abans tenien bon mercat a França i Puigcerdà, però el mercat a Catalunya és molt menor. Tenen la cua molt curta i això pot ser un problema perquè quan creixen, entre elles es toquen, es trenquen i cauen.

La **poma manyaga** l'han anomenat a diferents municipis prop d'Alàs, però n'hem trobat molt pocs exemplars. Concretament un fora dels límits del Parc, a Estamariu, on en Pere Planes ens deia que abans n'hi havia moltes, i que era una poma rodona i una mica allargada, verda amb una cara ben vermella, semblant a un creuament entre la del ciri i la camosa. Per en Bartomeu Majoral (Alàs), era semblant a la del ciri, ovalada, i bastant "basta". Als anys 50 es comercialitzaven. Per l'Agustí Porta (Pont d'Arsèguel), era rossa i allargada i algun any havia aguantat fins al juny. Ja no creu que en quedi enlloc.

La **poma sang de llebre**, a la comarca de l'Alt Urgell pràcticament no l'hem sentit anomenar. Només a Vilanova de Banat en tenien algun record, però sense trobar-ne cap mostra. I a la Cerdanya, a Riu sí que n'hi ha algun.

La **poma morruda**, a l'Alt Urgell no l'hem sentit anomenar massa. A la Cerdanya podria ser la mateixa que l'anomenada morro de vedell al Berguedà, i en algun lloc podria ser la del ciri, per la seva forma allargada. Per en Paco (d'Ansovell), és una poma que no val res, "de mala classe".

La **poma morro de vedell**, només anomenada per en Pere Gasch (els Arenys), i que per ell és la mateixa que la del ciri.

La **poma cul de truja**, no l'ha anomenat ningú a l'Alt Urgell. Sí a la Cerdanya, on la Isabel Pons (Sta. Eugènia), creu que també li diuen reineta. Fa pomes molt bones, àcides. Cruixents, sucoses, de pell fina. Es guardaven fins al gener. Quan es posen al forn es queden desfetes. S'obren i es posa sucre dins. Per en Josep Casanoves (Nas), es guardava i era àcida. Quan més grossa, més xata. Cuita eren molt bones, però creu que no eren gaire apreciades.

La **poma puncem**, l'hem trobat anomenada a molts pocs llocs, i exclusivament a la Cerdanya. Per en Miquel Pons (Riu) són pomes rodones, que no aguanten massa (fins al novembre). Són grogues, dolces i molt bones. Més aviat toves. Segons en Gaspar Mir (Riu), és una mica àcida.

La **poma de rutlla** també és una de les pomes que pràcticament només l'hem sentit anomenar a la Cerdanya. Per la Isabel Pons (Sta. Eugènia), as guarda a l'hivern fins al gener o febrer. Llavors queden més farinoses, i arrugades. Tenen un punt àcid, són mig dolces, mig àcides, i també es poden menjar cuites. Es nota la pell. Per en Josep Casanoves (Nas), és vermella amb ratlles i forma aplanada, que per la zona de Nas abundava força. Era bona cuita al forn (al braser). Era farinosa i força dolceta. A l'Alt Urgell, només ens l'ha anomenat l'Antoni Graell (Querforadat) que recorda que era vermellosa.

La **poma d'Agost**, és molt primerenca, i l'han anomenat a la Cerdanya, en concret l'Isabel Pons (Sta. Eugènia), que per ella eren pomes suaus, grosses, allargadetes i grogues. Si eren molt madures es tornaven farinoses i fins i tot es desfeien.

La **poma pardissa**, sembla una varietat ben concreta d'Ansovell. En Paco Tor ens explica que es cullen a primers d'octubre i per Nadal són bones. És molt àcida, i bona per l'allioli. Creu que és una varietat mig silvestre, i juntament amb la reineta, aguanten molt bé. Quan maduren, per un costat són vermelles, i per l'altre rosses. La mare d'en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat), la recorda com a *paradissa*, per ella eren semblant a la gallineta però més grossa.

La **poma verd Donzella** l'hem sentit anomenar a diferents llocs, sobretot a l'Alt Urgell. Per l'Agustí Porta (Pont d'Arsèguel), era rossa, rodona, tirant a blanca i molt dolça. Per l'Andreu Cerqueda (Alàs) era petita, de forma rodona aplatada i molt bona.

La *poma gallineta* o *gallinetes*, ens l'han anomenat a l'Alt Urgell. No n'hem trobat gaires exemplars, però sí que hem trobat diferents records, que en algun cas sembla que descriuen varietats diferents. Per en Paco Tor (Ansovell), són molt dolces i bones. En coneixia un exemplar, però quan hem arribat al lloc, l'arbre era mort. Era vermellosa, amb ratlles, i anaven caient totes soles. Per en Josep Jordana (Castellnou) són pomes petites, rodonetes i vermelles. Són tardanes, es collien a l'octubre i es conserven fins al febrer. Si no ha nevat per Nadal encara se'n poden trobar a l'arbre. Els costa de caure, ho van fent a poc a poc. Són dures, sense molt de gust, amb un punt àcid i la pell fina. Produeix cada any, i molt. Segons l'Agustí Porta (Pont d'Arsèguel), en canvi, venia per St. Jaume, era petita, rossa, i boníssima. Per en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat), eren petites, vermelletes, amb un gust dolç però amb un punt àcid.

La *poma de gra*, pot ser el nom que rebia qualsevol de les varietats de pomes que es posaven damunt de gra per tal de què maduressin. Per en Miquel Sarqueda (Vilanova de Banat), era vermelleta amb ratlles longitudinals, i molt resistent. Podien aguantar esteses fins l'abril. Al mateix poble, la Carmen Miró ens diu que per ella és una poma verda, i que tarda en madurar (ve a la primavera). També em diu que és dolça i àcida. Per en Lluís Benito (Cerc) es podien menjar verdes. Floreixen al març, es cullen a l'octubre, i maduren cap al novembre. L'Agustí Porta (Pont d'Arsèguel) ens comenta que no sap on n'hi pot haver, però troba que és una llàstima que es perdi. Era vermelleta, un pèl àcida, i tan o més bones que la reineta. "Era collonuda, de les més bones".

La *poma d'hivern*. En aquest cas també ens podem trobar amb una denominació per aquelles pomes que aguantaven tot l'hivern. Ens l'ha anomenat en Lluís Benito, que per ell és la mateixa que la del ciri (o que per alguns també és la de gel), i que es cullen les últimes i no maduren fins al febrer. En Josep Morera (Urús), ens diu que és una poma dolça, que aguanta l'hivern. Per l'Antoni Graell (Querforadat) madura cap al gener, i és ben vermelleta.

La *poma blanca*, només l'ha anomenat en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat). És una poma rodoneta, però una mica aplatada, bastant grossa, blanca, amb gust de sucre. Es cull a l'octubre i pot aguantar fins al febrer.

La *poma d'escaldufar*, ens l'ha anomenat l'Isidre Ricard (Bor). És ben vermella i anava bé per escalfar.

La *poma dolça o del ciri dolç*, és segons en Josep Casanoves (Nas) groga i dolça, una mica allargada.

La *poma mel rosa*, l'hem vist només a Alàs, i per en Jordi Ribo és una poma vermella, una mica aplanada, ni dolça ni àcida. Es cull a l'octubre i té bona conservació.

La *poma negra*, l'hem trobat als Arenys, i en Pere Gasch ens ha comentat que no és massa gustosa i que quan més madura més fosca es torna. Es cullen a l'octubre i madura cap al novembre.

La *poma de roqueta*, només ens l'ha anomenat en Josep Casanoves (Nas). Un dels exemplars que he trobat ho podria ser. De forma allargada com la del ciri, però més petita. Era dolceta, petita i groga. Es collia a l'octubre, madurava al novembre, i es conservava fins Nadal.

A continuació algunes de les pomes recordades, però no trobades:

La *poma cuir de ruc*, només ens l'ha anomenat en Cardí (Estamariu), però no n'hem trobat cap exemplar. Recorda que era molt forta, fins a la primavera no es podia mossegar. Amb una careta vermella. Durava tot l'any, fins al maig. Semblant a la del ciri, amb un punt àcid. Pensa però que encara en podria quedar algun exemplar.

La *poma Garcia*, segurament una denominació molt local, només la recorden en dues cases d'Alàs. En Jordi Ribo i l'Andreu Cerqueda ens expliquen que era una poma aplanada amb una galta molt vermella, però el fons més groc que vermell. Era un arbre molt valent i productiu, algun any havien collit uns 1800kg d'un sol pomer. Brotaven molt, eren espectaculars. La poma era molt maca, cruixent, de pell llisa i amb un punt àcid. De forma rodona aplatada.

En aquesta segona fase, també hem trobat varietats que podríem considerar més modernes, o clàssiques.

La *poma Bellesa de Roma*, ha estat força anomenada a l'Alt Urgell i en algun cas ens han comentat que no és una varietat moderna. Per la Carmen Miró (Vilanova de Banat), és una mica àcida, i es guarda. Per en Josep Comes (Alàs), també se li deia de Califòrnia. Era una poma vermella, rodona, i recorda que eren arbres que costaven de podar.

b) Varietats de pomes sense nom

Veient el gran nombre de varietats que encara queden sense un nom varietal definit, les hem volgut plasmar aquí, posant-los un nom que ens permetés identificar-les.

La "*poma sense empeltar*", és per en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat), una pomera que no calia empeltar-la, que neixen directament dels pinyols, i que eren la curiositat del poble, i per això es van anar reproduint a les cases. Una poma semblant a la *poma blanca* però no tan dolça ni apreciada. Era blanca, rodoneta i una mica allargada i petita. Sucosa, i amb poc sabor.

La "*poma dolça*" per en Paco Tor (Ansovell), sembla una barreja entre una *Golden* i una *camosa*. Es cull a principis d'octubre.

La "*poma dues florides*", de la Fina Puig (Alp), podria ben ser un arbre amb dos empelts. Semblaria una *Golden*. Es cull a l'octubre, produeix molt, i es conserva fins l'abril. A l'octubre hi ha pomes que ja estan per collir i d'altres encara verdes.

La "*poma groga suau*", per la Fina Puig (Alp), té una part marroneta al cap, i és planeta. És més bona cuita al forn. Es cullen a l'octubre, i es conserven fins Nadal. Les pomes surten de dues en dues, i a vegades fins a tres. Segons els resultats de l'exposició feta a la Jornada podria ser la *poma reineta* a Alàs (D. Egea).

La "*poma groga*", d'El Ges, és segons la Dolors Casanovas molt grossa i àcida. En feia poquíssimes, i queien perquè l'arbre no les aguantava.

La "*poma groga*" de Sta. Eugènia és per la Isabel Pons cruixent, llisa, i sucosa. Segons els resultats de la jornada, a Riu (G. Mir) seria la *puncem*.

La "*poma groga*" d'Urús, és per en Josep Morera força grossa, aplanada i groga. És cruixent i molt bona, amb la pell fina. Aquesta ha rebut tres noms diferents, la *poma de gel* a la Cerdanya (I. Ricard i G. Mir), la *reineta del país* a Alàs (D. Egea), o la *verd donzella* al Pont d'Arsèguel (A.Porta).

La "*poma grossa*" de Bar, per en Joan Genís és un pèl àcida i més eixuta. En ser més grosses es podreixen aviat, no es guarda. Segons l'exposició de la Jornada, tindria dos noms: *reineta* a Alàs (D. Egea), o *cul de truja* a Bor (I. Ricard).

La "*poma grossa*" d'Ansovell, és per en Paco Tor vermellova amb ratlles blanquinoses de dalt a baix. Arriba a darrers d'octubre. És allargada i dolça. No és dolenta però tampoc gaire estimada. Quan madura fa unes taques com si es gelés, com fa la de gel.

La "*poma grossa*" de Toloriu, és per l'Agustí Porta verda i àcida.

La "*poma grossa*" al Molí de Fórnoles és per en Ciscu Moixí molt bona i no es guarda.

La "**poma poc productiva**" d'Alp, és per la Fina Puig semblant a una camosa, però són farinoses i poc dolces.

La "**poma petita semblant a la camosa**" és per en Joan Genís (Bar), força petita, i mig groga i mig vermella

La "**poma vermella llargueta**", per en Joan Genís (Bar), podria ser la del *ciri vermell*, que es conserva fins al febrer, amb un punt àcid.

La "**poma vermella plana**" de Bar, segons en Joan Genís és una poma que es guarda, és una mica àcida, i de bona classe. Segons els resultats de la Jornada, a Alàs podria ser la *poma de gra*.

La "**poma rosadeta**" de Cal Rué (Alp), per la Maria, la tieta de la Fina Puig podria ser la *cul de truja*. És aplanada, grossa i vermelleta. És àcida, forta i cruixent. Madura a finals de novembre, i pot conservar-se fins Nadal. Es poden menjar bullides.

La "**poma vermelleta**" que coneix l'Isabel Pons (Sta. Eugènia), podria anomenar-se també *reineta*.

La "**poma vermella**" d'Ansovell, per en Paco Tor, és una poma eixuta, com si fos suro. És dolça, però no mata, i d'una banda és vermelleta, com picallut. Té una textura grollera, i madura aviat. Es cull a finals de setembre, i no es conserva.

La "**poma vermella**" d'Urús, és per en Josep Morera dolça i dura, i es nota la pell. Semblaria la *poma de gra* o la de *sang de llebre*.

La "**poma vermella**" del camp de la font (Urús), per en Josep Morera és més àcida, i segons els resultats de la jornada podria ser la *sang de llebre* (J.Noguera, i R.Soler, Bagà). La *belleza* (D.Egea, Alàs); o la *poma de gra* (A.Porta, P. d'Arsèguel)

PERERA, PERER *Pyrus communis* L.

Cast: peral; It: pero; Port: pereira; Fr: poirier; Ang: pear tree

Els perers són la segona espècie més representada al Parc, sobretot a les comarques de l'Alt Urgell i de la Cerdanya. En aquest cas molts dels noms trobats no són un nom varietal concret, sinó que són adjectius que descriuen una característica del fruit. Igual que en el recompte fet l'any passat, el nom de pera d'hivern, o pera de coure, poden estar denominant varietats diferents que no es coneixen, però que acompanyades amb algun adjectiu ja descriuen aquestes diferències. Per això trobem la pera *d'hivern fina*, la *bruta d'hivern*, la *gavatxa d'hivern*... El mateix passa amb la pera de coure, que ens defineix un ús de la pera, lligat evidentment a una característica (en aquest cas referent a la seva duresa), però que en moltes cases també els hi diuen pera d'hivern, per la seva llarga conservació.

Taula 3. Algunes de les varietats de peres trobades, de les quals s'amplia la informació a les fitxes corresponents.

Codi	Varietat	Altres noms	Informador	Poble	Comarca
cad 251	d'estiu		Josep Pal i Pal	Ortedó	Alt Urgell
cad 544	bruta d'hivern	de coure	Joan Travé	Torres d'Alàs	Alt Urgell
cad 275	d'hivern	m ^a lluïsa d'hivern	Francesc Tor	Ansovell	Alt Urgell
cad 349	Aremberg		Jordi Ribo	Alàs	Alt Urgell
cad 352	gavatxa	de Roma, gavatxa d'hivern	Jordi Ribo	Alàs	Alt Urgell
cad 356	Sant Joan		Domènec Egea	Paratge de St. Pere	Alt Urgell
cad 358	de coure		M ^a Rosa Casanovas	El Ges	Alt Urgell
cad 366	Sant Miquel		Dolors Casanovas	El Ges	Alt Urgell
cad 389	d'hivern		Fina Puig	Alp	Cerdanya
cad 394	Lluïsa		Fina Puig	Alp	Cerdanya
cad 402	d'hivern fina		Fina Puig	Alp	Cerdanya
cad 460	comisa	gomisa, de Puigcerdà	Andreu Cerqueda	Alàs	Alt Urgell
cad 461	castells		Jordi Ribo	Alàs	Alt Urgell
cad 463	canyella		Jordi Ribo	Alàs	Alt Urgell
cad 533	cor molla		Conxita Boix	Arsèguel	Alt Urgell
cad 403	Tots Sants		Gaspar Mir	Riu	Cerdanya
cad 220	"sucosa"		Gaspar Mir	Riu	Cerdanya
cad 221	Bernabé	"dolça"	Gaspar Mir	Riu	Cerdanya

a) Varietats de peres amb nom

La *pera de coure*, com ja hem dit, inclou segurament varietats diferents que defineixen un ús concret de la pera. Per això n'hem trobat molts exemplars, i que segurament molts d'ells podrien ser la mateixa varietat. Per la Dolors Casanovas (El Ges), és rodona i grossa, i es cull al setembre, abans de St. Miquel. Per la Fina Puig (Alp) es feia coure amb patates, naps i cebes. És forta i granulosa, però s'arribava a poder menjar crua. Per la Carmen Miró (Vilanova de Banat), és la *pera de guisar*, que aguanta molt i que cap a Nadal es pot arribar a menjar també crua.

El mateix passa amb la *pera d'hivern*. És un tipus de pera que engloba a totes aquelles varietats que es conserven durant l'hivern. També hi hem trobat descrites algunes peres de coure, que en tenir la capacitat de guardar-se l'hivern, podrien identificar-se bé sota aquest nom. En algun cas també rep el nom de *pera de Roma*, com ens diu en Josep Pal (Ortedó) que recorda que antigament s'havia comercialitzat una mica, i que la guardaven tot l'hivern, damunt de palla. També se l'anomena *pera de guardar*, com ens diu en Ciscu Muixí (Molí de Fórnoles), que segons la seva mare és una pera aspre, molt grossa, que s'utilitzava per cuinar. Per en Miquel Sarqueda

(Vilanova de Banat) era una classe que venia de Puigcerdà, es feia molt grossa, i que per Nadal era boníssima. Per la Dolors Casanovas (El Ges) maduren al celler, i per Nadal és boníssima. En Lluís Benito (Cerc), ens diu que es pot collir a l'octubre, i madura cap al novembre. Una vegada madura, al cap d'un mes de ser collida, arriba a ser tota aigua. Per la Isabel Pons (Sta. Eugènia) es cull a l'octubre, maduren al novembre - desembre, quan es tornen més grogues, i es conserven fins al gener o febrer. Per la Carmen Miró (Vilanova de Banat) es menja crua, potser a partir de novembre, i és bona.

Per l'Antoni Graell (El Querforadat) hi ha dues menes de peres d'hivern. Una és més dura, més rugosa, i quan es madura torna rossa. I l'altra que li diuen *pera d'hivern dolça*, és més llisa i més dolça. Bona per cuinar, i no saben si també es menjaria crua. Per en Paco Tor (Ansovell), hi ha la *pera M^aLluïsa d'hivern*, que és molt fina, bona per Nadal, i es conserva molt. Abans les posaven a madurar damunt de gra.

La Fina Puig (Alp) té diferents peres sota aquest nom. Una es cull a l'octubre i aguantava fins Nadal. És dolça, molt sucosa i fina (no té gra) i madurava al novembre, quan canviava de color. Una altra és més granulosa. I la tercera, que l'anomena *pera fina d'hivern*, que per ella és la més bona, ja que és la més fina i molt sucosa. Es conserva fins a mitjans de novembre. És verda i cruixent, i quan madura es torna tova i suau, com d'aigua. Té la pell més fina que la de la Lluïsa

La *pera gavatxa*, sembla que n'hi ha dues de ben diferents: la *gavatxa d'estiu* (que podria ser la de cuixa), per la Maria (Toloriu) era grossa i molt sucosa; i la *gavatxa d'hivern* o *pera de Roma* que per en Domènec Egea (Alàs), s'usava per cuinar. Si arribaven a madurar bé (gener-febrer), eren ben rosses. Per en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat) era una classe de pera de coure. Es feien uns arbres alts i prims, amb el tronc molt negre.

La *pera Aremberg*, ha estat força anomenada i no sabem si és una varietat més moderna. Les descripcions han coincidit entre la comarca de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Per en Jordi Ribo (Alàs) és la pera bona d'hivern. Es cullen tard, a l'octubre (pel pilar), maduren cap al desembre, i es conserven fins gener, febrer. És una pera sucosa. Per en Josep Pont (Das) és una pera tardana. També li deien Pera de Tots Sants. És sucosa, i es conserva fins gener o febrer. Tot i que a la vista són lletges, són molt bones.

La *pera de Puigcerdà*, o *Comisa*, l'han anomenat tan a la Cerdanya com a l'Alt Urgell, però no n'hem trobat gaires exemplars. Per l'Andreu Cerqueda (Alàs), era la pera més bona, de forma una mica arrodonida.

La *pera Lluïsa* té força anomenada, i possiblement és perquè encara es comercialitza. Com ens diu en Lluís Benito (Cerc) abans se'n feien plantacions, es venia bé. Per ell és una varietat més nova, de fa uns 60 o 70 anys. És una pera allargadeta que es cull al setembre i un cop madura ja no es conserva. Per en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat) és verda amb un color vermell a un costat, i amb un punt àcid. Per la Fina Puig (Alp), que ens explica que abans les venien, es tornen lloques de seguida, és mig fina i mig grollera, molt bona, dolçeta i sucosa. La pell força fina, i quan madura es torna rossa amb uns puntets. Ens alguns llocs l'anomenen *pera M^a Lluïsa*, com l'Agustí Porta (Pont d'Arsèguel), que ens diu que té una cara vermella.

La *pera Bruta d'hivern*, per l'Andreu Cerqueda (Alàs), era de color marró, i semblava com bruta, com si tingués *rosseting* però més pronunciat. De pell rugosa. Era molt fina, molt bona, dolça i sucosa, i no es guardava. En canvi, per en Joan Travé (Torres d'Alàs) és una per de coure de mida mitjana, que s'usava pels guisats i que quedava molt dolça. Crues eren aspres.

La *pera Burrediel*, per en Josep Pont (Das), és una pera gran, de textura granulosa, poc sucosa, i de color verd-groc. També recorda la *pera Duquessa*, que tot i que se semblaven no eren iguals.

La *pera canyella*, per en Jordi Ribo (Alàs) era semblant a la *blanquilla* però més petita. Allargadeta, sucosa i bona. Es tornava lloca aviat. Es collia a finals d'agost, era primerenca.

La *pera castells*, per en Jordi Ribo (Alàs) era primerenca, es collia cap al 20 de juny. Era petita una mica llargada, i de textura granelluda. Això feia que no fos massa apreciada per menjar. Era forta, de pell fina, i dolça, i un cop madura quedava groga.

La *pera cor molla*, per l'Agustí Porta (Pont d'Arsèguel), es tornen lloques de seguida. Per la Conxita Boix (Arsèguel) es cullen a l'estiu, i maduren a l'agost o setembre. Queien a terra i ja eren cor-molles (lloques). Per fora són rosses, i per dins de color xocolata. Són granuloses i de pell aspre, però quan són lloques són dolces.

La *pera cuixa*, en Lluís Benito (Cerc) la recorda com una pera bona. Es collia a finals de setembre, es conservava un mes o dos, i al desembre ja era farinosa. A Alàs creuen que podria ser la mateixa que se li diu *pera gavatxa d'estiu*

La *pera d'aigua*, era per l'Antoni Graell (El Querforadat) una pera grossa i vermella.

La *pera del segar*, només l'hem sentit anomenar a Alàs, on en Jordi Ribo ens comenta que era semblant a la pera de St. Joan allargadeta, però una mica més gran. Si cauen es fan lloques. Es cullen per St. Joan. És forta i poc sucosa.

La *pera d'estiu*, ens l'ha anomenat en Josep Pal (Ortedó), que ens diu que torna lloca de seguida. Són grogues en madurar, petites i rodones. Són bones, gustoses i sucoses.

La *pera de St. Antoni*, per l'Andreu Cerqueda (Alàs) era una pera rodona, petita, de pell fina i sucosa.

La *pera de St. Joan*, per en Domènec Egea (Alàs) és petita, bona i dolça. Tenen la cua llarga, i es cullen per St. Joan, quan trenquen de color, i no cauen. Per l'Agustí Porta (P. d'Arsèguel), són xiques.

La *pera de St. Miquel*, per la Dolors Casanovas (El Ges) de seguida queda "carn tova", més que la llimonera.

La *pera de St. Jaume*, ha estat anomenada per en Cardí (Estamariu), i ens ha dit que madurava a finals de juliol.

La *pera saramenya*, per en Josep Pont (Das) es tornen lloques i cauen molt, i els agraden als porcs. Són toves i dolces. És sucosa, petitoneta de cua llarga i dolça però no gustosa. Produeix molt. Per en Josep Morera (Urús), es cuinava amb peus de porc, i també es menjaven crues. Bullida (pelada), era com mel de tant dolça. Per en Josep Pont (Das), es torna lloca i cau molt, i els agraden als porcs. Són toves i dolces. És sucosa, petitoneta de cua llarga i dolça però no gustosa. Produeix molt.

Algunes de més modernes:

La *pera passacrassana*, ens explica en Jordi Ribo (Alàs) que es fa grossa (però no tant com la comisa), i aguanten amb càmera (sense, sembla que no).

La *pera president*, per en Josep Pont (Das) és la més bona. Es cull per Tots Sants i es conserva fins el gener.

b) Varietats de peres sense nom

La *pera "llargueta"*, és per la Conxita Boix i en Marc Giró (Arsèguel) petita, groga, i cau al setembre.

La *pera "d'olor"*, per l'Agustí Porta (P. d'Arsèguel), és una pera que es cull al setembre, fa molt bona olor, però és aspre. El peduncle és llarg, pràcticament de la mateixa mida que la pera.

La *pera "lletjota"*, per en Pere Gasch (Els Arenys), madura a finals d'octubre, novembre.

La *pera "petita"*, per en Paco Tor (Ansovell), és bona, groga, dolça, un pèl granulosa i poc sucosa.

La *pera "semblant al canyelles"*, per en Joan Travé (Torres d'Alàs), es fa grossa, és sucosa, com d'aigua, i molt fina. Vénen a finals de setembre, i no aguanten massa.

La *pera "bona"* de Riu, és per en Gaspar Mir semblant a l'*ercolini* però verda. Molt bona i sucosa.

PRUNERA i AFINS *Prunus domestica* L., *P. Salicina* Lindl., *P. Cerasifera* Ehrh.

Cast: ciruelo, mirabolan; It: susino; Port: ameixa; Fr: prunier; Ang: common plum

Al Parc hem localitzat força pruneres, sense distingir-ne gaires varietats, i essent la majoria d'elles silvestres. Hem de destacar que aquest grup és molt heterogeni i costa de diferenciar-ne l'espècie. En molts casos són arbres nascuts de rebrots o de llavor, que encara es mantenen als marges dels camps.

Taula 4. Algunes de les varietats de prunes trobades, de les quals s'amplia la informació a les fitxes corresponents.

Codi	Varietat	Altres noms	Informador	Poble	Comarca
cad 242	verdal	verdala	Pere Sarqueda	Vilanova de Banat	Alt Urgell
cad 276	"groga"		Francesc Tor	Ansovell	Alt Urgell
cad 277	prinyons		Francesc Tor	Ansovell	Alt Urgell
cad 306	cascabellicus	cascabellitus	Agustí Porta	Toloriu	Alt Urgell
cad 307	prinyons		Agustí Porta	Toloriu	Alt Urgell
cad 396	falsa clàudia	"grossa"	Fina Puig	Alp	Cerdanya
cad 431	"negra"		Ramon Noguera	Pont de Bar	Alt Urgell
cad 441	"blanca"		Josep Morera	Urús	Cerdanya
cad 448	cresta de gall		Josep Morera	Alp	Cerdanya
cad 459	falsa clàudia		Andreu Cerqueda	Alàs	Alt Urgell
cad 466	Clàudia		Jordi Ribo	Alàs	Alt Urgell
cad 467	verdiella		Jordi Ribo	Alàs	Alt Urgell

a) Varietats de prunes amb nom

La **pruna Clàudia**, potser la varietat més coneguda i moderna, l'hem trobat a diferents llocs. Per la M^a Rosa Casanoves (El Ges), és verda quasi rodona, i dolça, amb la pell fina. Per en Lluís Benito (Cerc) és rodona i verda. En Jordi Ribó (Alàs) ens diu que es cull al setembre. Per l'Agustí Porta (P. d'Arsèguel) és semblant a un prinyó, però més grossa. De color verd fosc, i ben rodoneta. Al setembre, és ben dolça.

La **pruna falsa clàudia**, per l'Agustí Porta (P. d'Arsèguel) és ben rossa i molt grossa. Dolça, tan la carn com la pell. Per l'Andreu Cerqueda (Alàs) és grossa, rodoneta (però una mica més estirada que la Clàudia), verda, sucosa i dolça. Es cull a l'agost. La Fina Puig (Alp) l'anomena **pruna grossa**, i ens diu que és verda, rodona i grossa. Bona i dolça. Sucosa, i fina, no té pell. La cullen cap al 15 d'agost.

La **pruna cresta de gall**, només l'hem sentit a anomenar a la Cerdanya, concretament en Josep Morera (Urús), ens diu que és un arbre molt productiu. Fa prunes grosses, allargades i negres (a vegades morades) per fora i de dins de color crema. Molt dolces, de pell fina, i molt sucoses. Es cullen a finals de setembre.

La *pruna blanca*, ens indica en Josep Morera (Urús) que és rodona i petita (com un ou de guatlla), poc sucosa, de pell fina i força dolça, gens agre. Es cullen a finals d'agost, són bastant tardanes.

La *pruna verdala*, per en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat) eren grosses, verdes i allargades.

La *pruna verdiella* és per en Jordi Ribo (Alàs) petita i una mica estirada, de color verd, i dolça.

A continuació tenim espècies afins a la prunera, els *prinyons* i els *escabellicus*, que ens han anomenat a gairebé totes les cases.

Els *prinyons*, per en Miquel Sarqueda (Vilanova de Banat), són de color verd, que es feien assecar i es menjaven cuinats. Per en Joan Travé (Torres d'Alàs), són molt dolços i produeixen molt. En Paco Tor (Ansovell), també ens diu que els assecaven, que són ben petits i dolços. Per en Lluís Benito (Cerc) també són ben dolços i productius.

Els *cascabellicus*, per l'Agustí Porta (P. d'Arsèguel), són com prunetes de color morat fosc. No són massa dolços, i també es posen a assecar. En Jordi Ribo (Alàs) ens explica que els assecaven amb el pinyol i els posaven als guisats.

b) Varietats de prunes sense nom

La *pruna "grogà"* com ens diu en Paco Tor (Ansovell) és allargadeta i bona. La carn al voltant del pinyol i aquest són força àcids.

La *pruna "negra"*, per en Pere Gasch (Els Arenys) és allargada, dolça i morada. Es cull a l'agost. Per en Ramon Noguera (P. de Bar), podrien ser una altra varietat, ja que aquestes són ben rodones, de carn groga, i aguanten molt a l'arbre. Per en Josep Morera (Urús), semblen *cascabellicus*. Són rodones, més petites i més aspres. És més tardana, ja que pot venir a finals de setembre.

CIRERA *Prunus avium* L.

Cast: cereza; It: cilegio; Port: cereja; Fr: censer; Ang: sweet cherry

De cirerers n'hi ha alguns exemplars més cuidats, i la majoria considerats més "silvestres". Aquests darrers, nascuts de pinyol o de rebrots, són també ben dolços, però no se'n coneixen noms varietals.

Taula 5. Algunes de les varietats de cireres trobades, de les quals s'amplia la informació a les fitxes corresponents.

Codi	Varietat	Altres noms	Informador	Poble	Comarca
cad 271	blanca		Joan Travé	Torres d'Alàs	Alt Urgell
cad 361	de confitar	semblant al creixolenc	M ^a Rosa Casanovas	El Ges	Alt Urgell
cad 391	"grossa"		Fina Puig	Alp	Cerdanya
cad 409	tardana		Josep Pont	Das	Cerdanya
cad 420	Sant Joan		Pere Gasch	Els Arenys	Alt Urgell
cad 427	tardana		Pere Gasch	Els Arenys	Alt Urgell
cad 436	primerenca		Ramon Noguera	Pont de Bar	Alt Urgell
cad 457	creixolenc	cruixolenc, cruixelenc	Andreu Cerqueda	Alàs	Alt Urgell

a) *Varietats de cireres amb nom*

La *cirera creixolenc*, o *cruixelenc*, per en Ciscu Muixi (Molí de Fórns), és semblant a la cirera garrofal. Per l'Andreu Cerqueda (Alàs) es collien per St. Antoni i duraven uns 15 dies. Són groguenques i es cuquen.

La *cirera blanca* és per en Joan Travé (Torres d'Alàs) grosseta, dolça i ben blanca. Es cullen a partir de St. Joan, quan acaben les altres, i algun any aguanten fins a primers de setembre. Són tardanes, i per això sempre vénen cucades.

La *cirera primerenca*, per l'Agustí Porta (P. d'Arsèguel), és petita, dolça, de color blanc-vermell. S'hi posa cuc aviat. Per en Ramón Noguera (P. de Bar), es cullen abans de St. Joan. Abans era molt bo, però des de fa uns 2 o 3 anys es queden com pansides a l'arbre. Quan són bones són de color vermell fosc.

La *cirera tardana*, per en Josep Pont (Das) floreix per St. Marc (la primera quinzena de maig), i es cull la segona quinzena de juliol. De pell dura, vermelles, grosses i sucoses. En Pere Gasch (Els Arenys) en coneix dos exemplars, no ben bé iguals. Arriben al juliol. És carnosa, i no ben vermella.

Però de seguida fa cucs. Primer és blanca i es torna rosada, quan es pot collir. Si està més vermella, és que està passada. És la que té més cuc, que la fa malbé de seguida. Aguanta poc més d'una setmana i cau.

La *cirera de St. Joan*, per en Pere Gasch (Els Arenys) és ben negra, i quan més madures, més ho són. Són toves i sucoses, més dolces i més bones que les tardanes. Es comencen a collir per St. Joan, i pel 10 de juliol encara n'hi pot haver de bones.

b) *Varietats de cireres sense nom*

La *cirera "de confitar"*, és per la Dolors Casanovas semblant al creixolenc, però tot i que cada any floreix, de cireres ben poques n'han menjades.

La *cirera "grossa"*, per la Fina Puig (Alp) és grossa, mig blanqueta i mig vermella, tova i ve per St. Enric (a mitjans de juliol)

PRÉSSEC, MELICOTÓ (Bal.) *Prunus persica* (L.) Batsch

Cast: melocotonero; It: pesco; Port: pêssego; Fr: pêcher; Ang: peach tree

A diferència de l'any passat, a la zona de l'Alt Urgell hem trobat moltes més varietats de presseguers que a les altres comarques.

En molts indrets on hi havia vinya, es plantaven presseguers. Per això l'anomenat "Préssec de vinya". Hem trobat moltes varietats que s'han fet a partir d'un pinyol, la qual cosa ens dona molta variabilitat.

Per altra banda més que noms varietals concrets, el què trobem és que hi ha dues denominacions: la de préssec mollar o la de préssec durà, que defineixen si és un préssec que es pot obrir amb les mans i quedar el pinyol net de la carn, o no (respectivament).

Taula 6. Varietats de préssecs trobats, de les quals s'amplia la informació a les fitxes impreses.

Codi	Varietat	Altres noms	Informador	Poble	Comarca
cad 268	durà vermell		Joan Travé	Torres d'Alàs	Alt Urgell
cad 269	mollar blanc		Joan Travé	Torres d'Alàs	Alt Urgell
cad 260	melicotons	del país	Joan Travé	Torres d'Alàs	Alt Urgell
cad 272	mollar vermell		Joan Travé	Torres d'Alàs	Alt Urgell

cad 299	mollar verd		Agustí Porta	Pont d'Arsèguel	Alt Urgell
cad 381	durà vermell		Lluís Benito	Cerc	Alt Urgell
cad 458	durà groc		Andreu Cerqueda	Alàs	Alt Urgell

El *préssec durà*, per l'Agustí Porta, és groc amb alguna ratlla vermella (com el que coneixem de "vinya"). Són préssecs de pinyol. Per l'Andreu Cerqueda (Alàs), és groc, es cull al setembre (tardà) i es conserva fins l'octubre. Produeix molt i és el més bo per ell. De pinyol groc.

El *préssec durà groc*, o "*de confitar*", per en Ramón Noguera (P. de Bar) es cull a mitjans setembre, i no és massa bo. Ells l'utilitzen per confitar.

El *préssec durà vermell*, per en Joan Travé (torres d'Alàs), és vermell de fora, de carn groga, de textura fina, dolç i sucós. Tot i que també n'hi ha de carn blanca. Per en Lluís Benito (Cerc) és de color blanc de dins, i amb el pinyol enganxat a la carn (vermella al seu voltant).

El *préssec de vinya*, és el nom que se'ls posava als préssecs que es plantaven al costat de les vinyes, i que ha acabat sent el nom d'una varietat comercialment coneguda, tot i que segurament amb alguna diferència respecte als que es coneixien abans. Per en Joan Travé (Torres d'Alàs) és un préssec vermell de fora i groc de dins, amb el pinyol enganxat a la carn (tipus durà). Per en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat) feien molt bona olor, eren durs, vermells de fora i grocs de dins, amb l'os enganxat a la carn. N'hi havia a totes les vinyes.

El *préssec mollar*, és tot aquell tipus de préssec que es pot obrir amb les mans, s'esberla, i queda el pinyol net. Dins d'aquest tipus, en Joan Travé (Torres d'Alàs), coneix el què és vermell de fora i blanc de dins; els que són grocs de dins, o el *mollar blanc* que és verd de fora, petit i molt sucós i que coincideix amb la descripció que ens fa l'Agustí Porta (P. d'Arsèguel) que afegeix que són de pinyol. En Joan Travé també anomena als *melicotons*, o *préssecs del país*, als de color groc pàl·lid, molt bons.

CODONYER, *Cydonia oblonga*

Cast: membrillero; It: cotogno; Port: marmelo; Fr: cognassier; Ang: quince

De codonyers n'hem trobat a moltes cases, i com passa amb aquestes espècies minoritàries, no n'hem pogut diferenciar varietats. Més aviat es tracta d'una mateixa que li podem dir *del país*, que fa uns codonys més petits que els comercials però molt més olorosos. Seguint amb els resultats trobats pel Berguedà i part de la Cerdanya, aquest fruit, no només és valorat pel seu consum cuit en forma de codonyat, sinó que també es manté molt viu gràcies a l'allioli de codony tan apreciat per aquestes terres.

Per la Fina Puig (Alp) és un arbre anyívol, i es cullen després de Tots Sants, deixant que es gelin abans (com que no tenen aigua, no els passa res). Fan molta olor. També coincideix amb això en Josep Morera (Castellnou), que en té uns rebrots que poden produir de 70 a 80 Kg. Molt olorosos. Per la Conxita Boix (Arsèguel) els fa petits i molt olorosos. Es cullen a l'octubre i es conserven fins Nadal.

SERVERA, *Sorbus domestica*

Cast: serval común; It: sorbo domestico; Port: sorva; Fr: cormier; Ang: service tree

La servera és un arbre caducifoli que pot arribar a fer 20 m d'alçada, de fruit comestible però poc aprofitat. Tot i el seu nom científic, ara més que un arbre domesticat es troba sobretot en estat silvestre, i n'hem trobat a poques cases i amb molt poca informació.

Alguns exemplars a Barguja i Ansovell ens han mostrat els seus colors vermells de tardor.

NESPLER, NISPRER, NESPLER, NYESPRER O NYESPLER, *Mespilus germanica*

Cast: nispolero, níspero europeo; It: nespolo comune Fr: néflier; Ang: medlar

Com a la resta de comarques ja prospectades, el nespler hi és present però més a nivell silvestre. Per tant no podem parlar de varietats diferents. Tot i que els seus fruits avui dia siguin consumits per ben poques persones, la seva popularitat arreu hi és.

ALBERCOQUER, *Prunus armeniaca*

Cast: albaricoquero, damasco; It: albicocco; Port: damasqueiro; Fr: abricot; Ang: apricot

L'Albercoquer sí que ha estat del tot anecdòtic a l'Alt Urgell. No n'hem trobat pràcticament cap exemplar.

MOIXERA, *Sorbus aria*

Cast: mostajo; It: sorbo montano; Fr: alisier blanc; Ang: common Whitebeam

Tot i que en alguna casa ens l'han recordat, no n'hem vist cap exemplar.

2.1. MORÀCIES

FIGUERA *Ficus Carica* L.

Cast: higuera; It: fico; Port: figueira; Fr: figuier; Angl: fig-tree

En aquesta segona fase de prospecció pel Parc, ens ha sorprès la quantitat de figueres que hi ha per la zona d'Alàs. De la majoria no en coneixem el nom, i no hem pogut aprofundir en la determinació de quines varietats estem parlant. Les hem classificat segons el nom del color, sobretot.

La *figuera coll de dama*, la més coneguda, ha estat recordada per l'Antoni Graell (El Querforadat) i descrita com una figa amb un coll llarg i una mica rosada.

També recorda la *figuera cucurella*, que era negra i petita.

Així com la *figuera ull de perdiu*, que era blanca i semblant a la coll de dama. Per l'Agustí Porta (P. de Bar), hi ha la negra, que marca com un forat a la part de sota, semblant a l'ull d'una perdiu (per això el nom), i que són dolcíssimes, negres i petites.

De les varietats sense un nom que les identifiqui, hi tenim:

La *figuera "blanca"*, força estesa per la zona. Per en Joan Travé (Torres d'Alàs), és la del país. Verda per fora i blanca de dins. Per l'Agustí Porta tenen un gust diferent i bo. Per en Ramon Noguera (P. Bar) les fa petites, blanques de dins, i quan són ben madures agafen una tonalitat rosada dins.

La *figuera "negra"* que ens descriu en Ramón Noguera (P. Bar) és petita, dolcíssima i ben vermella. Es cull a finals de setembre.

La *figuera "negrosa"* per l'Agustí Porta (P. Arsèguel), està sempre plena de cucs.

La *figuera "verda"*, per en Ramón Noguera (P. Bar), és vermellíssima de dins, i dolcíssima. Es cullen a l'octubre i és molt dolça

La *figuera "verda plana"*, per en Lluís Benito és vermella per dins, i una mica plana.

La *figuera "rodona"*, per en Pere Sarqueda (Vilanova de Banat), té la pell molt fina, és petita, molt rodona i blanca. Els arbres no es feien grans, eren més aviat arbustius.

MORERES *Morus nigra*

Cast: moral, mora negra; It: gelso nero; Fr: mûrier noir; Ang: black mulberry

Arbre provinent de les zones temperades d'Àsia, que ha estat conreat pels seus fruits: les móres. N'hem trobat a algunes cases, o en prats allunyats, de forma més silvestre. Concretament a Vilanova de Banat, a El Ges o a Ansovell. Els seus fruits primer vermells i en madurar ben foscos, són dolcíssims i molt sucosos.

2.2. VITÀCIES

VINYA, *Vitis vinifera* L.

Cast: vid; It: vite comune; Port: uva; Fr: vigne; Ang: common grape vine

La vinya, un dels conreus més tradicionals de la Mediterrània, també ha estat una sorpresa a la zona d'Alàs. En Pere Sarqueda (Vilanova de Banat) ens explica que abans es feia vi per les cases. Ens diu que en arribar la fil·loxera va matar tots els ceps. Com que a aquella època anaven a treballar a França, van baixar moltes varietats, que anaven provant per trobar les que més els convenia. La majoria es quedaven igualment a les vinyes, i per això hi havia tantes varietats. Ens ensenya també on hi havia la vinya més alta de la zona, a uns 1200m. Recorda diferents varietats: Aramon, carinyena, Rojals, Terrers, vi de Moner, moscatell...

El *raïm mamella de monja*, per en Joan Travé (Torres d'Alàs), té un gra una mica ovalat i gros, de color negre.

El *raïm moscatell*, que en Ramon Noguera (P. Bar) ens ensenya és ben dolç.

El *raïm de mancés*, per en Josep Jordana (Castellnou) és de color negre violat, i un pèl amarg.

El *raïm vi de moner*, per en Josep Jordana és més bo, més dolç. Té el gra més gros, i produeix més i més atapeït que el de *mancés*.

El *raïm "blanc"*, és per l'Agustí Porta, de gra petit.

El *raïm "negre"*, per en Joan Noguera (Bagà), és de gra ben gros. Per l'Agustí Porta (P. d'Arsèguel), és de gra rodó, petit i àcid.

El *raïm "negre-verdós"*, és per l'Agustí Porta rodó i més dolç que l'anterior.

2.3. JUNGLADÀCIES

NOGUERES, *Juglans regia*

Cast: Nogal común; It: noce bianco; port: nogueira comum; Fr: noyer commun; Ang: common walnut

En tota la zona de l'Alt Urgell hi hem anat trobant nogueres de varietats ben diferents, però de les quals no en tenim els noms. N'hem trobat a Vilanova de Banat, a Toloriu, a Pont d'Arsèguel.

La *noguera cúbia*, ens l'ha anomenat en Ciscu Muixi (Molí de Fórnoles)

En Pere Gasch (Els Arenys) ens mostra dues nogueres, una de *nous petites*, que es trenquen molt bé, i una altra de *nous mitjanes* més bones i més grosses.

En Jordi Ribo (Alàs), ens mostra una noguera de *nous grosses* i que es trenquen soles.

2.4. ALTRES ESPÈCIES MINORITÀRIES

Els *Castanyers* (*Castanea sativa*) també ens ha sorprès a la comarca de l'Alt Urgell. Concretament n'hem localitzat algun exemplar a Vilanova de Banat, i a Pont de Bar.

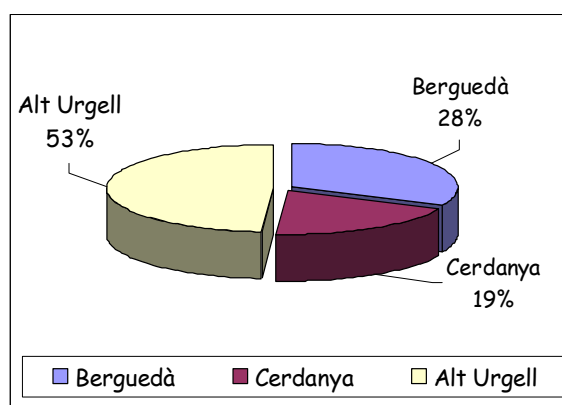
3. FITXES

4. CONCLUSIONS

Un cop finalitzat el treball de prospecció considerem feta una pinzellada general de tot el Parc Natural del Cadí i Moixeró. Malgrat hagin anat desapareixent algunes varietats antigues de fruiters, hem pogut constatar la important riquesa de material vegetal que encara hi queda.

Els treballs de prospecció tenen com a mínim dos efectes que val la pena ressaltar. D'una banda, la identificació de les varietats antigues i la possibilitat de tornar-les a recuperar a partir de la seva reproducció (empelts), i de l'altra la de sensibilitzar de la importància de mantenir aquesta biodiversitat. Malgrat el "progrés" ens porta cap a la substitució per varietats més modernes i productives, és possible preservar les més antigues si es pren consciència i es canalitzen mitjans per a dur-ho a terme. Les informacions que es van trobant en aquests treballs de prospecció són difícils de donar per acabades. Es tracta d'una tasca que sempre pot tenir una continuació. Com més vegades es pugui visitar i estudiar el territori, més possibilitats tindrem d'anar ampliant i incrementant el coneixement sobre les varietats tradicionals.

Gràfic 2. Proporció d'entrades per comarques



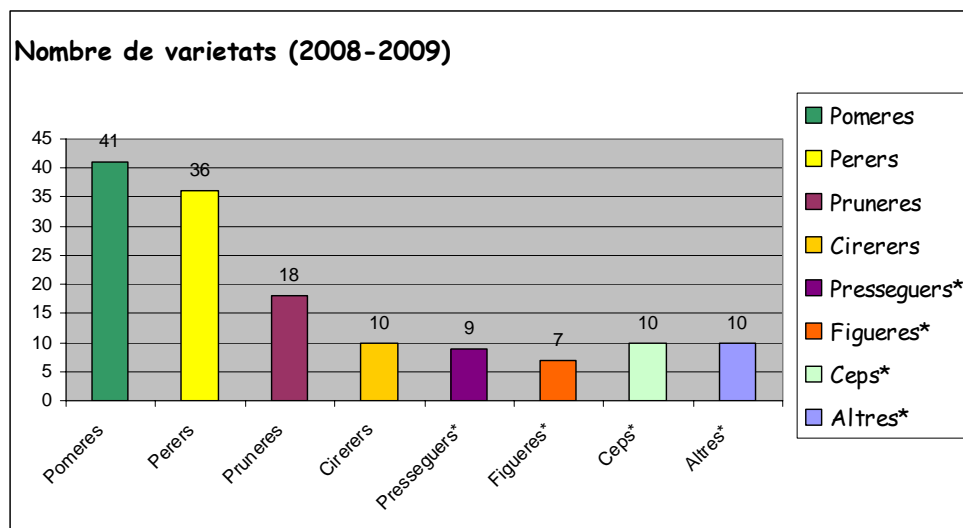
Com es pot veure en el gràfic anterior s'ha pogut observar una diferència entre les tres comarques del Parc. La comarca on hem trobat més quantitat de fruiters ha estat l'Alt Urgell, seguida del Berguedà (tenint en compte, però, que en aquesta s'han visitat la meitat de pobles). A la Cerdanya és on n'hi hem trobat menys quantitat, degut a diversos factors, però molt probablement el gran procés urbanístic hi pugui haver influït. A l'Alt Urgell la quantitat de varietats de fruiters trobats és molt important, en especial prop d'Alàs, que havia estat una zona de producció comercial de fruiters, i ho segueix sent avui en dia, tot i que amb varietats més

modernes. En general hem trobat, per una banda, gent amb molt d'interès i amb molta informació d'aquestes varietats, i per altra, alguna zona (com Toloriu, per exemple), on el nombre de fruiters que encara hi ha és molt elevat si bé no s'ha pogut obtenir la informació necessària per la seva identificació. També hem sabut de moltes varietats que no hem localitzat, quedant només en el record dels nostres informadors.

Un altre aspecte a destacar és que també entre les tres comarques hi ha diferències en algunes de les denominacions de les fruites. Això es va poder constatar després de la Jornada tècnica realitzada a Bagà el 23 d'octubre, on s'exposaren diferents mostres i es recollia la informació aportada pels participants, deduint que un mateix fruit és anomenat amb diferents noms segons el lloc.

El nombre total d'entrades ha estat d'uns 520 fruiters, confirmant que l'espècie més representada al Parc és la pomera. En segon lloc hi ha els perers, i en el tercer les pruneres. En menys proporció hi ha els cirerers, i a continuació els presseguers, les figueres i els ceps, que a l'Alt Urgell es troben en proporcions similars i en canvi, al Berguedà, aquestes tres darreres són molt escasses. En la resta d'espècies minoritàries, a l'Alt Urgell n'hem trobat més quantitat que en les altres comarques, però no suficient informació de les seves característiques varietals.

Gràfic 2. Nombre de varietats entrades*



* El quadre reflecteix el nombre total de les varietats que han estat clarament identificades amb un nom concret en les quatre primeres, i en la resta d'espècies s'ha considerat el total d'entrades, com ja s'ha explicat a l'apartat 2.

Amb la prospecció realitzada ja es pot començar a avançar amb el futur fruiterar de salvaguarda d'alguns d'aquests fruiters. Els criteris que s'han seguit per la seva reproducció s'han basat en diverses variables, ja sigui per la valoració feta per l'informador i l'interès que hem considerat que podia aportar, com pel seu paper escàs en el territori.

La preservació de les varietats tradicionals es fa possible amb iniciatives com aquestes, i com s'ha dit, no només a partir del projecte de fruiterar, sinó també per la motivació que pot crear als informadors a seguir mantenint aquestes varietats a les seves finques o en algun altre indret del Parc. Tan en benefici propi com pels efectes que això pot tenir de cara a sensibilitzar a d'altres veïns.

Volem tornar a agrair la col·laboració de totes aquelles persones que ens han informat, i acompanyat amb la seva dedicació en el camí de la conservació de la biodiversitat. Ben segur ho podrem aconseguir amb la seva important aportació.