



LO VERGER

VIVER D'ARBRES FRUITERS
DE VARIETATS TRADICIONALS

Catàleg 2024 - 2025



Gerri de la Sal, Pallars Sobirà

Tel. 630 07 60 87

info@lo-verger.cat

www.lo-verger.cat

[@viver_lo_verger](#)



Lo Verger
viver de muntanya

El viver

Totes les varietats d'arbres fruiters que el viver Lo Verger cultiva són **varietats tradicionals**, varietats que han estat seleccionades i conservades pel seu gust excepcional, la rusticitat i, en la mesura del possible, per la seva resistència a malalties.

Però la recerca de noves varietats no s'atura. Si coneixeu arbres que van ser plantats per padrines i padrins i que la seva fruita sigui excepcionalment bona, poseu-vos en contacte amb nosaltres, els mantindrem vius!

El viver va fer els seus primers passos a principis del 2022 en una parcel·la situada a 600 metres d'alçada, a **Gerri de la Sal**, a l'extrem sud del Pallars Sobirà, a cavall entre la zona prepirinenca i la zona pirinenca. Es cultiva una superfície d'uns 1200 m² sense fer ús de cap pesticida, ni herbicida, ni adob de síntesi química. Tenim cura dels arbres de manera artesanal amb algun preparat natural i una mica de compost certificat ecològic. L'origen de les varietats és divers, des del Pallars fins a altres racons d'Europa. Sobretot, referent a les varietats pallareses, es busca salvaguardar el patrimoni fruiter únic de la vessant sud pirinenca, el qual ha anat quedant a l'oblit amb l'abandonament dels cultius dels darrers anys.

Amb el viver ja ben establert, aquest any ampliem el ventall de porta-empelts i varietats. Així doncs, incorporem noves varietats d'albercoquers, ametllers, caquiers i pruneres.

Des del punt de vista meteorològic, aquest **tercer any de cultiu** ha estat relativament "normal". Hem tingut un hivern poc fred. Aquesta primavera la gelada més tardana ha estat per Sant Jordi (la més tardana que hem viscut!) i ens va afectar als brots tendres d'ametllers, albercoquers, caquiers, moreres, nogueres i presseguers. A finals de maig vam patir l'única calamarsada de la temporada, per sort, no va ser molt forta. La primavera ha estat plujosa i amb temperatures suaus. L'estiu ha estat sec i molt càlid. Hem tingut més de 10 dies amb temperatures màximes per sobre dels 35°C. Tanta calor, ha fet que la majoria d'arbres atures- sin el seu creixement, per centrar-se a resistir aquestes temperatures. El setembre i l'octubre ens ha portat una baixada de les temperatures i pluges abundants.

El que més desitgem és poder repartir arbres fruiters al màxim d'horts, tros- sos i jardins. El viver us proposa una alternativa al model agroindustrial dominant i us dona la mà per treballar plegats per a la suficiència alimentària del territori.

Aprofitem per donar les **gràcies** a totes aquelles persones que han contribuït, d'una manera o altra, a la recuperació i manteniment de les varietats tradicionals. Sense les seves aportacions, no hagués estat possible presentar-vos el nostre catàleg.

Estem inscrits al registre oficial d'empreses proveïdores de material vegetal amb el número ES-09250617.

Els portaempelts

Hem de tenir present que un arbre fruiter es troba compost per dues parts; la part aèria, la qual ens ofereix el fruit i la part subterrània. Sovint, donem més importància a la part aèria, la qual no manca d'importància, però deixem de costat al peu, patró o portaempelt.

Per tenir èxit amb els fruiters, primer de tot és necessari escollir un portaempelt ben adaptat al nostre sòl, al nostre clima i al port de l'arbre que es busqui. El tipus de portaempelt influirà en la mida, la longevitat, la resistència i la entrada en producció del nostre arbre.

Els portaempelts amb els que treballem al viver estan pensats per a vergers familiars i en cap cas es busquen arbres per a la plantació en vergers intensius. Els nostres portaempelts són rústics, resistent, vigorosos, longeus, necessiten menys reg i menys aportació de nutrients. Amb això no estem en contra dels altres portaempelts, els quals, tenint en compte com està pensada l'agricultura al nostre país, creiem que compleixen la seva funció a la perfecció (ràpida entrada en producció i poc vigor).



Albercoquers

Franc d'albercoquer (Canino): Provenient de llavor. Bon comportament en sòls secs. A evitar en sòls humits. Vigorós. Marc de plantació aconsellat 5 x 6 m.

Mirabolà: Provenient de llavor. S'adapta sobre la gran majoria de sòls, fins i tot els més pobres i els més calcaris. Bona resistència a la sequera. Marc de plantació aconsellat 5 x 6 m.

Caquiers

Diospyros lotus: Bona adaptabilitat, tant en sòls secs com en sòls humits. L'entrada en producció és relativament ràpida, acostumen a ser quatre anys després d'haver-lo empeltat. Marc de plantació aconsellat 5 x 6 m.

Cirerers

Franc de cirerer: Provenient de llavor. Molt vigor, gran longevitat. Apropiat per sòls profunds, frescos i permeables. Ideal per sòls àcids. A evitar en sòls calcaris i ambients secs. Marc de plantació aconsellat 6 x 6 m o més.

Santa Llúcia: Provenient de llavor. Longevitat més curta que el cirerer franc. Adaptat a terrenys secs, pedregosos, calcaris. Marc de plantació aconsellat 5 x 5 m.

Codonyers i nesplers

Codonyer BA29: Provenient d'esqueix. Apropiat per sòls rics, frescos i profunds. Certa tolerància a sòls calcaris, però a evitar en sòls massa calcaris. Marc de plantació aconsellat 4 x 5 m.

Moreres

Morus alba: Provenient de llavor. S'adapta a qualsevol tipus de sòl. Molt vigorós. Marc de plantació aconsellat 6 x 6 m.

Presseguers

Franc de presseguer: Provenient de llavor. Vigorós, productiu. Apropiat per sòls àcids. Marc de plantació aconsellat 4 x 5 m.

GF677: Híbrid (presseguer x ametller) natural vigorós. Apropiat per a sòls secs i calcaris. No tolera massa bé els sòls argilosos, és sensible a l'entollament. Marc de plantació aconsellat 4 x 5 m.

Pereres

Franc de perera: Provenient de llavor. Vigorós i longeu. Apropiat per sòls profunds, frescos, permeables i fèrtils. A evitar en sòls massa argilosos. Marc de plantació aconsellat 5 x 6 m.

Codonyer BA29: Provenient d'esqueix. Apropiat per sòls rics, frescos i profunds. Certa tolerància a sòls calcaris, però a evitar en sòls massa calcaris. Marc de plantació aconsellat 4 x 5 m.

Pomeres

Franc de pomera: Provenient de llavor. Molt vigorós i longeu. Entra en producció al cap de 5 o 6 anys. Forta producció i gran longevitat. S'adapta bé a qualsevol terreny, però és menys apropiat per a sòls calcaris. Necessita poques cures, molt independent. Marc de plantació aconsellat 6 x 7 m.

M111: Provenient d'esqueix. El seu vigor es troba entre el franc i el M7. Entra en producció al cap de 4 o 5 anys. Apropiat per sòls lleugers, rocallosos, poc fèrtils i secs. A evitar en sòls molt calcaris. Marc de plantació aconsellat 5 x 6 m.

M7: Provenient d'esqueix. Selecció de pomera. Menys vigor que la pomera franca i M111. Entra en producció al cap de 3 o 4 anys. Adequat per a sòls llimosos o argilosos. Suporta bé l'entollament. A evitar en sòls secs i lleugers, suporta cert grau de sequera. Marc de plantació aconsellat 5 x 5 m.

Pruneres

Mirabolà (Prunus cerasifera): Provenient de llavor. S'adapta sobre la gran majoria de sòls fins i tot els més pobres i els més calcaris. Bona resistència a la sequera. Marc de plantació aconsellat 5 x 6 m.

Serveres

Franc de servera: Prefereix sòls humits i profunds. Tolerà els sòls secs, tot i que en aquest tipus de sòl tindrà menys creixement. Marc de plantació aconsellat 5 x 5 m.

Períodes de maduració i conservació

[illegible]

Períodes de maduració i conservació

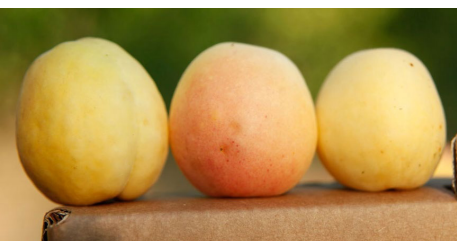
[illegible]



ALBERCOQUERS

Varietat Descripció

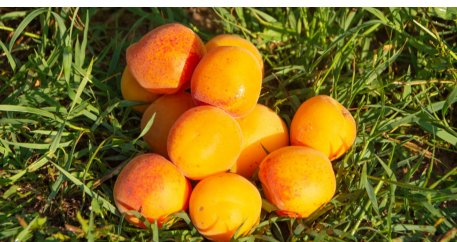
Maduració



BLANC

Albercoc primerenc de pell blanca amb la galta rosada. De polpa també blanca. Molt gustós. L'arbre originari es troba a l'Albesa a la comarca de La Noguera.

Mitjans de juny



BULIDA

Fruits grossos primerencs de color taronja daurat. Molt sucós i perfumat. Varietat ben adaptada a climes càlids. És originari de Múrcia.

Finals de juny



MONIQUÍ

La pell és de color blanc crema amb tons rogencs. La polpa és blanca, perfumada, dolça i sucosa, d'excel·lent qualitat gustativa. Varietat autoincompatible, necessita una altra varietat per ser pol·linitzada, com per exemple Bulida. És originari de Múrcia.

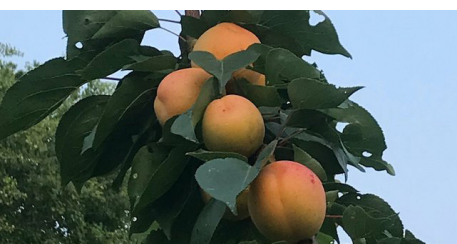
De finals de juny a principi de juliol



ROIG DE ROSSELLÓ

Molt bona qualitat gustativa, molt aromàtic, polpa taronja. De floració precoç. Bona productivitat. És originària de la Catalunya Nord.

Mitjans de juliol



PÊCHE DE NANCY

Considerada com una de les varietats més resistents al fred. Fruits grossos de color groc daurat. La polpa és molt aromàtica, fina, sucosa, es fon a la boca. Es cultiva al nord i al centre de França.

Finals de juliol

AMETLLERS

	Varietat	Descripció	Maduració
--	----------	------------	-----------



MARCONA

Molt productiva. Floració precoç. Ametlles de mida mitjana, de bona qualitat. S'utilitza en pastisseria. Es pol·linitzen mútuament amb Desmai-llargueta. Varietat molt cultivada a Catalunya i a altres regions de l'est peninsulars.

Setembre -
Octubre



TEXAS

Ametller productiu, vigorós i de floració tardana. Ametlla de mida mitjana de closca tova. Al tractar-se d'una ametlla de closca tova, els ocells els hi serà més fàcil trencar la closca. Varietat originària de Califòrnia, provinent d'una llavor de la varietat Languedoc. Pol·linitza a Marcona i Aï.

Verda al
juliol, seca al
setembre



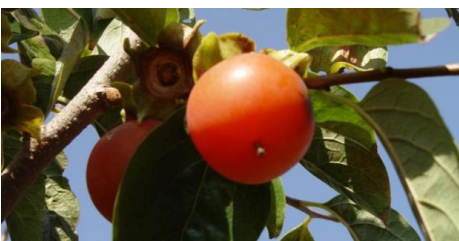
AÏ

L'ametller de floració més tardana del nostre catàleg, floreix unes dues setmanes després de Marcona. Ametlla de mida mitjana de closca tova. Al tractar-se d'una ametlla de closca tova, els ocells els hi serà més fàcil trencar la closca. L'ametlla verda és lleugerament aromàtica, sucosa, molt agradable al paladar. Varietat originària de la Provença. Bon pol·linitzador.

Verda al
juliol, seca al
setembre

CAQUIERS

	Varietat	Descripció	Maduració
--	----------	------------	-----------



TOMÀQUET

Fruit de mitjà a petit calibre, aplatat. De polpa sucosa, és particularment dolça. El seu color vermell tomata ens avisarà que ja estan madurs. Varietat astringent, tot i que al madurar, perdrà l'astringència ràpidament.

Finals de
setembre



TIPUS

Fruit de calibre mitjà, esfèric. Pell i polpa de color taronja. Astringent.

Finals d'oc-
tobre



DE GERRI

Varietat d'origen desconegut, però ben present des de fa dècades als horts de Gerri, on podem trobar diversos caquiers produint aquesta mateixa varietat. El fruit és de gran calibre, esfèric, de color taronja i molt dolç. Astringent.

Principis de
novembre

CIRERERS

Varietat Descripció

Maduració



BURLAT

Cireres grosses d'un vermell fosc brillant. Polpa ferma, cruixent, dolça i perfumada. Boníssima! Pol·linitza a Napoleó. Molt popular a França.

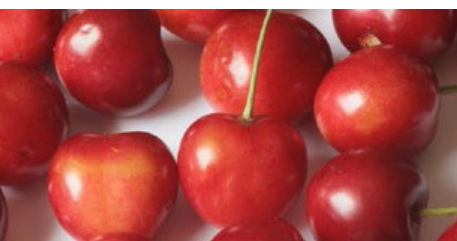
Finals de
maig



POPA DE VACA

Varietat pallaresa, ben única! Empeltada a partir d'un cirerer molt antic del poble de Balestui. Com el seu nom indica, les cireres tenen una forma que recorda a les mamelles d'una vaca. Cireres allargades, de pell vermellosa clara, polpa blanca i ferma.

Principis de
juny



GARROFAL DE LLEIDA

Cirera de calibre mitjà a gros. Dolça i amb bona acidesa. Polpa cruixent. Recuperada per Cultures Trobades.

Juny



TROMPE GEAI

Varietat francesa, les cireres són grogues, de mida mitjana, de polpa ferma i dolces. El seu nom ho deixa clar, la seva traducció és "enganya gaig". Així doncs els ocells no se les menjaran, esperaran que es posin vermelles...!

Mitjans de
juny

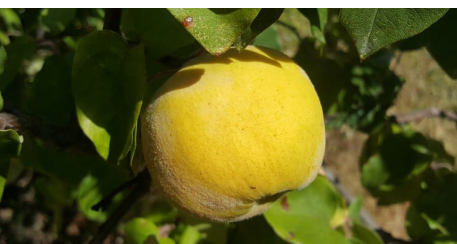


NAPOLEÓ

Varietat vigorosa, tardana i productiva. Cirera mitjana de color vermell sobre fons groc. El seu color el farà passar per desapercebut pels ocells. Polpa de color crema, ferma i sucosa. De sabor dolç i perfumat. Bona conservació. Pol·linitza a gairebé qualsevol varietat. Antiga varietat originària d'Alemanya, però també molt popular a la regió d'Avinyó.

Principis de
juliol

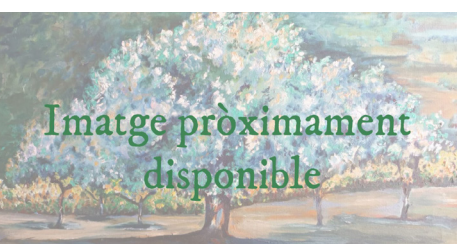
CODONYERS



Varietat	Descripció	Maduració
AROMATNAYA	Fruits de tamany mitjà, groc daurat. El seu aroma és lleugerament de cítric. La seva particularitat és que a la que els codonys són ben madurs, aquests perden la seva astringència, fet que us permetrà degustar-los crus, tot i que també són bons per cuinar-los. Varietat d'origen rus.	Octubre
GEGANT DE VRANJA	Fruits molt grans en forma de pera i ben perfumats. Cada codony pot arribar a pesar 1,5kg! L'arbre és molt vigorós i productiu. És originària de Sèrbia.	Mitjans d'octubre
DEL PAIS	Fruits molt aromàtics. Ideal per transformar-lo en codonyat i en allioli de codony. L'arbre mare el trobem a Gerri de la Sal.	Mitjans d'octubre



FIGUERES



Varietat	Descripció	Maduració
TRES FAN CARGA	Produeix figaglors i figues. Les figaglors maduren a finals de juny i són més grans que les figues. Les figues maduren a principis de setembre i són més petites que les figaglors, més dolces però amb menys aroma. Només obtindrem figaglors en climes suaus, els hiverns freds les malmetran.	Finals de juny i principis de setembre
DE LLARÀS	Provinent d'una figuera situada a 850 metres d'altitud a les Masies de Llaràs, a la vora de Perafema. Produeix figues cada any. Figa de mitjà calibre de pell verda i polpa granatosa. L'arbre és vigorós.	Primera quinzena de setembre
COLL DE DAMA NEGRA	Excel·lent qualitat gustativa! La pell de les figues és morada, la polpa granatosa. Ben dolça. Varietat tardana, adaptada en clima càlid. L'arbre és vigorós.	Finals de setembre



COLL DE DAMA BLANCA

Arbre i fruit amb les mateixes característiques que la Coll de dama negra, exceptuant el color de la seva pell, que és verd-groguenc.

Setembre

MAGRANERS

Varietat

Descripció

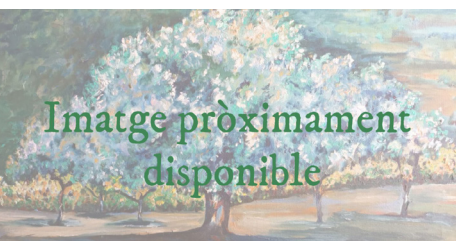
Maduració



MOLLAR DE ELCHE

Fruit de gros calibre. Granes vermelles, sucoses, dolces i amb la pepita tova, fent agradable al mastegar-la. Originari d'Elx, Alacant.

Octubre



DE LES VENTOSES

Fruit de gros calibre. Les granes són de color vermell pàl·lid i es separen fàcilment de la pell. Grana dolça i amb molt poca llavor. Esqueix originari de Cal Moliner de Les Ventoses, a la Noguera.

Octubre



SEBASTIÀ

Esqueix originari de Gerri de la Sal, d'un magraner que creixia esporàdicament en un marge. L'atzar de la genètica ens ha regalat unes magranes salvatges, adaptades a les condicions locals i que a més a més són dolces! Malauradament l'únic exemplar adult que es coneixia el vans tallar aquest 2024. La pell de la magrana és verda amb tons vermells a la cara assolada. La pepita no és incòmoda al mastegar. Molt bona conservació, fins a 2 mesos.

Mitjans
d'octubre

MORERES

Varietat

Descripció

Maduració



A FRUITS NEGRES

Fruits grossos, sabrosos, sucosos i dolços amb un suau gust a mores d'esbarzer. Atenció amb les taques! Provenent de la Provença i Costa d'Atzur.

Juny - juliol

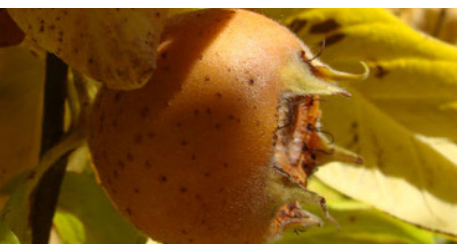


A FRUITS BLANCS

Fruits de color blanc tirant cap a violeta. El perfum és subtil i delicat. Ben dolços.

Juny - juliol

NESPLERS



Varietat	Descripció	Maduració
----------	------------	-----------

DE FRUITS GROSSOS

De sabor dolç i agradable, la textura recorda a la compota.

Novembre

NOGUERES



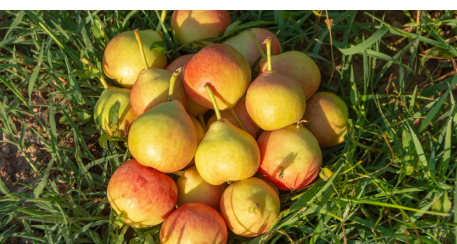
Varietat	Descripció	Maduració
----------	------------	-----------

DEL PAIS

Reproduïda a partir de nous provinents de nogueres silvestres d'Enseu i de les Vernedes de Sort. De calibre mitjà a petit, d'un sabor intens i dolces.
--

Octubre

PERERES

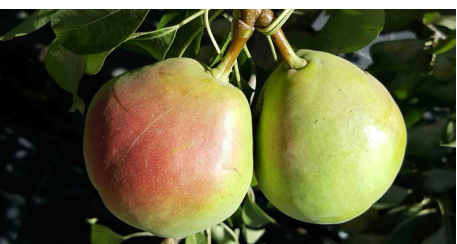


Varietat	Descripció	Maduració
----------	------------	-----------

DE SANT JOAN

Pera de petit calibre, és la més primerenca de totes! Pell verdosa amb tonalitats vermelles al costat on li ha tocat els sol. Polpa blanca, cruixent, dolça i aromàtica. Coneguda també com a pera Castells.
--

Finals de juny



MAGALLONA

Pera de petit calibre. Pell de color groc amb tonalitats vermelles al costat on li ha tocat el sol. Dolça i cruixent. Li deien "la del sucre".
--

Mitjans de juliol



PRIMERENCA DE TRÉVOUX

Pera de mitjà a gran calibre. Pell fina, groga, amb presència de puntejat. Polpa blanca, perfumada i refrescant, es fon a la boca. Pol·linitzada per Conference. Varietat originària del nord de Lió.

Principis d'agost



CONFERENCE

Pera de calibre mitjà, allargada, de pell verda que esdevé marró. Polpa fina i melosa, sucosa, dolça i perfumada. Arbre productiu. Sensible a temperatures per sobre dels 37°C. Pol·linitzada per la perera de Puigcerdà. Varietat originària d'Anglaterra.

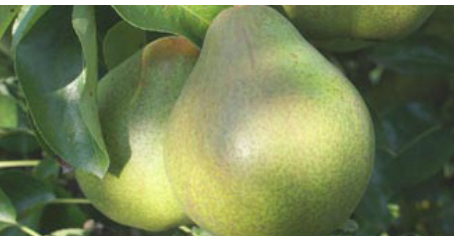
Setembre - octubre



**FLOR
D'HIVERN**

Fruit gros, de pell gruixuda de color verd amb tonalitats vermelles a la part assolellada. Polpa blanca, cruixent i dolça. De bona conservació.

Setembre -
octubre



**DE
PUIGCERDÀ**

Fruits grossos de pell verda-groguenca amb presència de puntejat. Polpa melosa, sucosa, dolça i molt perfumada. Varietat originària de la Vall del Loira, però antigament va ser molt cultivada a la Cerdanya, d'aquí el seu nom en català. A França s'anomena Doyenné du Comice.

Octubre



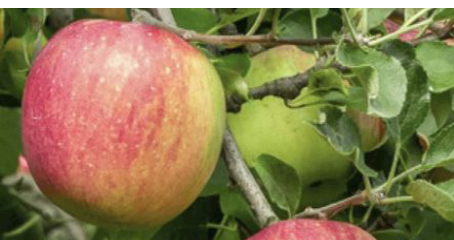
DE CARDÓS

És la varietat de pera més popular al Pallars. La seva qualitat gustativa és mediocre en cru, però un cop cuita és exquisita. El tret principal que la defineix és que al coure el color de la polpa passa a rosat. Ingredient obligatori per a l'elaboració de l'allioli de codony al Pallars Sobirà. Provenient de Montardit de Dalt.

Finals d'oc-
tubre

POMERES

Varietat Descripció Maduració



GRAVENSTEIN

Poma primerenca de gran valor gustatiu. La polpa és cruixent, molt sucosa i amb un sabor pronunciat molt agradable. Produeix millor en alçada. Origen danès.

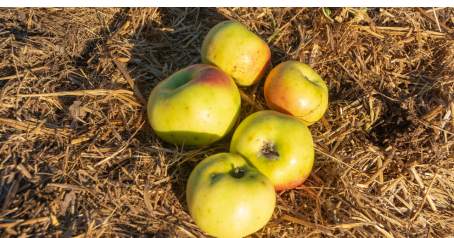
Finals
d'agost



**REINA DE
REINETES**

Excel·lent varietat pol·linitzadora degut a la seva floració esglaonada. Força resistent a les gelades tardanes. El seu perfum és salvatge, ensucrat i acídul alhora. És sucosa i perfumada. Bon comportament en alçada. Originària de centreeuropa.

Principis de
setembre



SENYORETES

Pell de color groc verdós amb tonalitats vermelles a la part assolellada. Polpa cruixent, de gust suau i agradable. Varietat local pallaresa. Bona conservació.

Octubre



**VERDA
DONZELLA**

Poma de calibre mitjà, més ampla que alta. Pell de color blanc groguenca, lluent amb tons vermells a la part assolellada. Polpa entre blanca i verdosa, sucosa, textura ferma, dolça i perfumada. També es consumeix cuita. Originària de la part aragonesa de la Depressió de l'Ebre. Bona conservació.

Octubre



**MORRO DE
LLEBRE
D'ESTAÍS**

Arbre de poc vigor, es carrega molt de fruits. Poma de petit a mitjà calibre. Pell verdosa. De forma allargada, és més estreta a la base. Polpa tendra, dolça, amb un toc acídul i sucosa. Bona conservació. Varietat trobada a les Valls d'Àneu. Bona conservació.

Octubre



**DEL CIRI
GROC**

Poma de calibre mitjà a gran. Pell verdosa amb tons rosats a la part assolellada. De forma allargada, és més estreta a la base. Polpa de color blanc crema, poc sucosa, dolça i tendre. Molt bona conservació, durant aquest procés agafen coloració groguenca. Molt bona conservació.

Octubre -
novembre



MANYAGA

Poma de calibre mitjà a gran. Pell de color groc verdós, amb tons rosats a la part assolellada. De forma allargada, és més estreta a la base. Polpa blanca, cruixent, sucosa i d'una excel·lent qualitat gustativa. Bona conservació. Cultivada extensament per tota la Península fins als anys 50.

Octubre -
novembre



DE GORI

Poma de gran calibre, de forma lleugerament allargada. La pell és de color groc fosc amb tons vermells a la part assolellada. Polpa fina i cruixent, sucosa, dolça, lleugerament acídula i bon aroma. Excel·lent poma pel consum en fresc, bona per a coure i molt bona conservació. Present a l'Alta Ribagorça, però també a França.

Novembre



**BELLE FILLE
DE SALINS**

Pell amb tonalitats roses. Polpa de color blanc immaculat, cruixent, molt sucosa, dolça i perfumada. Floració molt tardana, és així doncs una varietat molt resistent a les gelades primaverals. Adaptada a climes freds i a l'alçada. Molt bona conservació. Originària del massís del Jura.

Novembre

PRESSEGUERS

Varietat

Descripció

Maduració



**SURPASSE
AMSDEN**

Pell ben acolorida. Préssec de polpa blanca, sucós, amb molt d'aroma i saborós. La polpa no s'enganxa al pinyol. Molt resistent a l'arrufat i a la monoliosis. Originari de la vall del Roine.

Mitjans de
juliol



**NECTARINA
FELLIGNI**

Pell llisa de color granatosa. Varietat de polpa groga, dolça i perfumada. El calibre és de mitjà a petit. Bon comportament en alçada. Varietat vigorosa i productiva. Molt resistent a l'arrufat.

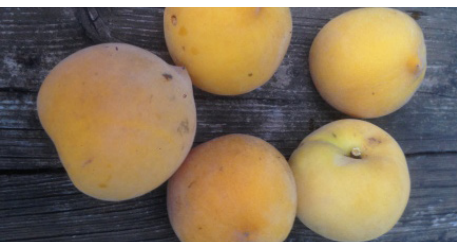
Mitjans
d'agost



DE VINYA

Pell groga amb tonalitats vermelles al costat on li ha tocat el sol. Polpa groga, ferma, dolça i poc sucosa.

Agost



DE CALANDA

Fruit de gran calibre. Pell groga uniforme. Polpa groga, ferma i dolça. Tradicionalment cultivat a la comarca del Baix Aragó.

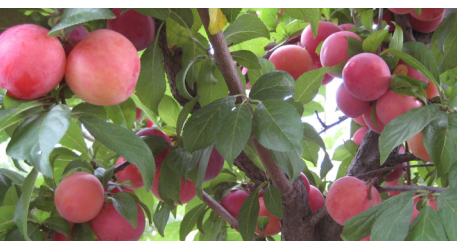
Finals de
setembre

PRUNERA

Varietat

Descripció

Maduració



**MIRABOLÀ
DEL PRAT**

Pell de color entre rosat i vermellós. Varietat recuperada per Cultures Trobades d'un arbre de més de 60 anys trobat a Gualda, al Segrià. Semblaria que van portat la varietat del Prat del Llobregat.

Finals de
juny



**MIRABOLÀ
DE L'ALFOLÍ**

Petit fruit esfèric una mica aplanat. Pell de fons groc amb tonalitats vermelles. Polpa fema. De tan petit i tan dolç, es menja com si fos una lla-minadura. Reproduït a partir d'un arbre situat a Gerri de la Sal.

Primera
quinzena de
juliol



**DES
BÉJONNIÈRES**

Petit fruit groc daurat, sucós i dolç. De gust recorda als albercocs. Originària de la Vall del Loira.

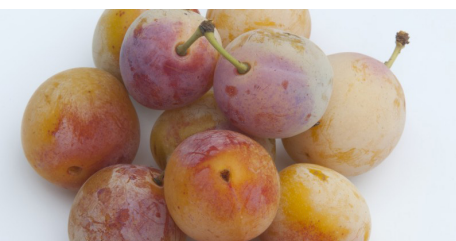
Principis
d'agost



**REINA
CLÀUDIA
VERDA**

Pruna de petit calibre. De color groc tant l'exterior com l'interior. Molt productiu, excel·lent qualitat. Evitar en climes càlids. Molt ben adaptada a l'alta muntanya.

Mitjans
d'agost



**MIRABELLA
DE NANCY**

Pruna de petit calibre. De color groc tant l'exterior com l'interior. Molt productiu, excel·lent qualitat. Evitar en climes càlids. Molt ben adaptada a l'alta muntanya.

Mitjans
d'agost



D'AGEN

Pruna de calibre mitjà a gros de forma allargada. Pell de coloració violeta. Polpa sucosa i dolça. Es pot consumir tant crua, com en melmelades o assecada. Molt cultivada al sud-ouest de França per fer-ne pruna seca.

Finals
d'agost



**PRINYONER
CASCABELLICO**

Encara ara se'n troben a molts marges i horts del Pallars. Molt ben adaptada a les condicions locals. Pell de color verd-violaci. Polpa groga-verdosa. El calibre dels prinyons és molt petit, tenen 2 cm de diàmetre. Com un caramel, petit, dolç i poc sucós, ideal per anar picant! Semblaria que són bons per assecar.

Finals
d'agost



**ROVELL
D'OU**

Pruna de petit calibre. Pell groga i polpa groga, sucosa i dolça. Varietat pallaresa conservada pel Consell Comarcal.

Finals
d'agost

SERVERES

Varietat

Descripció

Maduració



**DUNCATE
HALU-
BELMONTE**

Varietat italiana de fruits grossos

Tardor


**DE CAL
MOLINER**

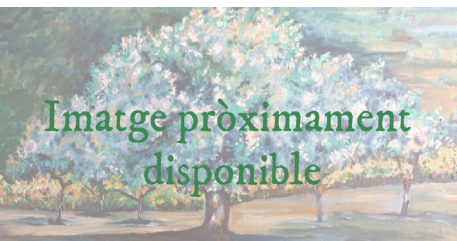
Raïm de calibre mitjà, de color blau negrós. Polpa sucosa, fonedissa i refrescant. Esqueix provinent d'una parra de Cal Moliner de Gerri de la Sal.

Setembre


MOSCATELL

Moscatell de gra gros, el·líptic allargat, de color verd grogós. Molt dolç. Esqueix provinent d'una parra del Paller de Casa Menut de Bressui.

Setembre


**12
CAMPANADES**

Raïm de taula negra. Rodó, de calibre mitjà, pell gruixuda i dolç. Molt bona conservació, tradicionalment es conservava en un lloc fresc, penjat i es menjava la nit de cap d'any. Esqueix provinent d'una parra de La Pobla de Segur.

 Finals de
setembre



Gerri de la Sal, Pallars Sobirà

Tel. 630 07 60 87

info@lo-verger.cat

www.lo-verger.cat

[@viver_lo_verger](#)



Lo Verger
viver de muntanya