

LO VERGER

VIVER D'ARBRES FRUITERS
DE VARIETATS TRADICIONALS

Catàleg 2026 - 2027



Gerri de la Sal, Pallars Sobirà

Tel. 630 07 69 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.

Aquesta cinquena temporada de cultiu ve marcada per l'arribada de la nostra primera filla. Volíem tenir temps per acompanyar aquests moments tan màgics i és per això que hem reduït la producció

Des d'un punt de vista meteorològic, ha estat un any de bojos. Hem tingut un hivern excepcionalment humit, fet que ens va dificultar l'arrencada i la posterior plantació. En canvi, la primavera i l'estiu han estat per sota de la mitjana de precipitació. Però, sobretot, el que més hem patit ha estat la calor desbocada de l'estiu. Tot i que regàvem abundantment, alguns arbres van entrar en parada vegetativa durant diverses setmanes.

El que més desitgem és poder repartir arbres fruiters al màxim d'horts, trossos 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 son rústics, resistents, 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

Mirabolà: Provinent 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: Provinent 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: Provinent 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: Provinent 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*:** Provinent de llavor. S'adapta a qualsevol tipus de sòl. Molt vigorós. Marc de plantació aconsellat 6 x 6 m.

Presseguers

Franc de presseguer: Provinent de llavor. Vigorós i productiu. Apropiat per sòls àcids, lleugers, profunds i permeables. A evitar en terres massa argiloses o massa calcàries. Marc de plantació aconsellat 4 x 5 m.
GF677: Híbrid (presseguer x ametller) natural vigorós. Apropiat per a sòls secs, pobres i calcaris. És sensible a l'entollament. Marc de plantació aconsellat 4 x 5 m.

Pereres

Franc de perera: Només disponible per la varietat Perera de Cardós. Provinent 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: Provinent 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: Provinent 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.
M7: Provinent 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

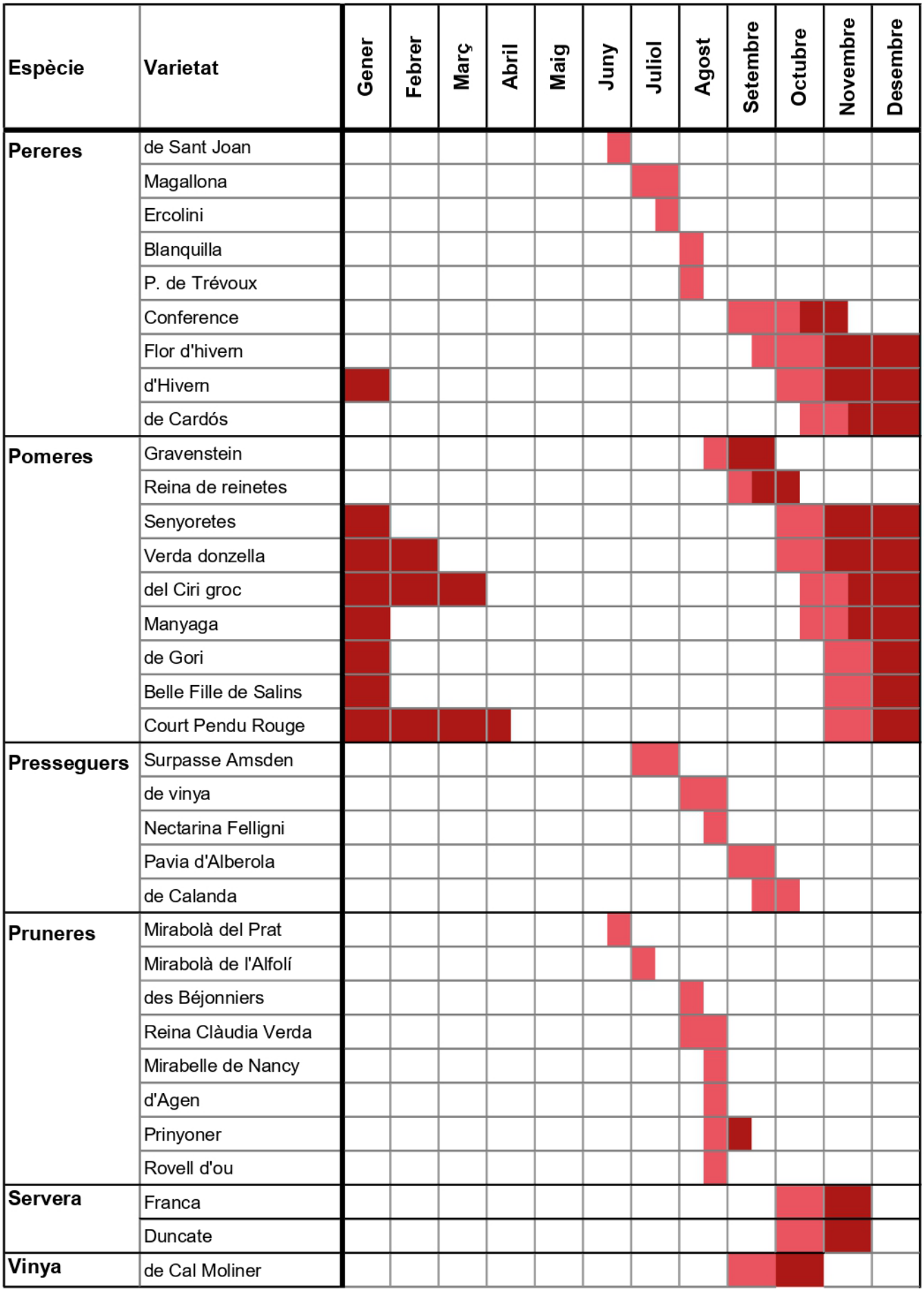
Mirabolà (*Prunus cerasifera*): Provinent de llavor. S'adapta sobre la gran majoria de sòls fins i tot els més pobres i els més calcaris. Bona resistència a la sequera. Marc de plantació aconsellat 5 x 6 m.

Serveres

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

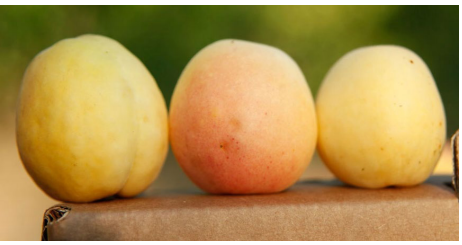
Períodes de maduració i conservació

Espècie	Varietat	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Albercoquers	Blanc												
	Bulida												
	Moniquí												
	Roig de Rosselló												
	Pêche de Nancy												
Ametllers	Marcona												
Avellaners	Negret												
	Pauetet												
	del pais												
Caquiers	Tomàquet												
	Tipus												
	de Gerri												
Cirerers	Burlat												
	Popa de vaca												
	Garrofal de Lleida												
	Trompe geai												
	Napoleó												
Codonyers	Aromatnaya												
	Gegant de Vranja												
	del pais												
Figueres	Pastilière												
	de Llaràs												
	Coll de dama blanca												
	Castell de València												
Magraners	Mollar de Elche												
	Sebastià												
Moreres	Morus alba												
	a fruits negres												
	a fruits blancs												
Nesplers	a fruits grossos												
Nogueres	del pais												


Espècie
Varietat
Gener
Febrer
Març
Abril
Maig
Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre
Pereres
de Sant Joan
Magallona
Ercolini
Blanquilla
P. de Trévoux
Conference
Flor d'hivern
d'Hivern
de Cardós
Pomeres
Gravenstein
Reina de reinetes
Senyoretes
Verda donzella
del Ciri groc
Manyaga
de Gori
Belle Fille de Salins
Court Pendu Rouge
Presseguers
Surpasse Amsden
de vinya
Nectarina Felligni
Pavia d'Alberola
de Calanda
Pruneres
Mirabolà del Prat
Mirabolà de l'Alfolí
des Béjonniers
Reina Clàudia Verda
Mirabelle de Nancy
d'Agen
Prinyoner
Rovell d'ou
Servera
Franca
Duncate
Vinya
de Cal Moliner
Període de recol·lecció
Període de conservació



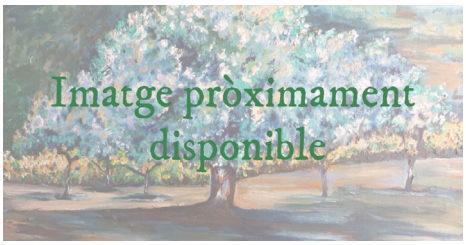
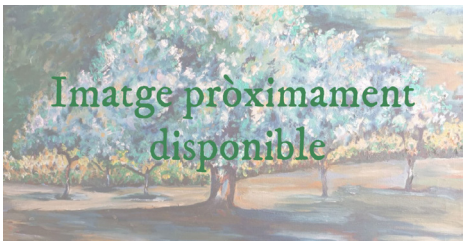
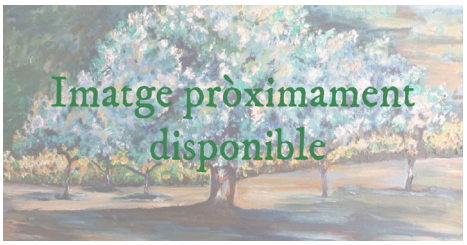
ALBERCOQUERS

	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 principis 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

AVELLANERS

	Varietat	Descripció	Maduració
	**NEGRET**	És sensible a sòls massa calcaris. Varietat tradicional del Camp de Tarragona. Pol·linitza i es pol·linitzada per Pauetet.	Primera quinzena de setembre
	**PAUETET**	Tolera els sòls calcaris. Varietat tradicional del Camp de Tarragona. Pol·linitza i es pol·linitzada per Negret.	Primera quinzena de setembre
	**DEL PAIS**	Reproduïda a partir d'avellanes provinents d'avellaners silvestres de la Vall de Cardós. De calibre mitjà.	Octubre

CAQUIERS

	Varietat	Descripció	Maduració
	**TOMÀQUET**	Fruit de calibre mitjà, esfèric. Pell i polpa de color taronja. Astringent.	Finals d'octubre
	**TIPUS**	Fruit de calibre mitjà, esfèric. Pell i polpa de color taronja. Astringent.	Finals d'octubre



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
	**PASTILIÈRE**	Varietat ben adaptada a climes freds. La maduració primerenca permet el cultiu en zones amb estius curts i primaveres fredes. Arbre poc vigorós, ideal per espais reduïts i cultiu en test. Figues de pell negre profund, interior vermell rosat, forma esfèrica i mida mitjana.	D'inicis d'agost a setembre
	**DE LLARÀS**	Provinent d'una figuera situada a gairebé 900 metres d'altitud a les Masies de Llaràs, a la vora de Peramea. 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 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



CASTELL DE VALÈNCIA	Provinent d'una figuera situada a 1.000 metres d'altitud a València d'Àneu. De pell verda.	Mitjans de 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
	**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 assolellada. La pepita no és incòmoda al mastegar. Molt bona conservació, fins a 2 mesos.	Mitjans d'octubre

MORERES

	Varietat	Descripció	Maduració
	**A FRUITS NEGRES (PACA)**	Fruits grossos, sabrosos, sucosos i dolços amb un suau gust a mores d'esbarzer. Atenció amb les taques! Provinent de la Provença.	Juny - juliol
	**A FRUITS BLANCS (EMMANUEL)**	Fruits de color blanc tirant cap a violeta. El perfum és subtil i delicat. Ben dolços.	Juny - juliol
	***Morus alba***	Provinent de llavor, no està empeltat. Depenent de l'arbre, les mores seran o bé de color blanc o bé de color morat.	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 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
	**ERCOLINI**	Pera mitjana, cònica i de pell fina, verd groguenca amb un toc vermellós al costat assolellat. Polpa fina, molt sucosa i dolça, de sabor aromàtic.Varietat originària de la Toscana, però molt cultivada a Jumilla, Múrcia i a tota la Vall de l'Ebre. A Itàlia s'anomena Coscia.	Finals de juliol
	**BLANQUILLA**	Pera mitjana, cònica i de pell fina, de color verd clar que es torna groguenc en madurar. Polpa molt sucosa, dolça i fina, de sabor delicat. També coneguda com a Agua de Aranjuez en altres zones de l'Estat.	Principis d'agost

	**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
	**D'HIVERN**	Varietat tradicional del Pallars Sobirà, però també es troba present en altres comarques. Pera de gran calibre. La seva pell és de color verd, el fruit és allargat. La polpa és blanquinosa, tendre, fina i sucosa. Collida a l'octubre, es guarda i es comença a consumir pels vols de Nadal.	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. Provinent de Montardit de Dalt.	Finals d'octubre

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
	**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
	**COURT PENDU ROUGE**	Poma de mida mitjana, de pell vermella estriada, amb una polpa fina, ferma, cruixent i molt aromàtica. És una varietat antiga del Pirineu central francès, molt apreciada pels seus aromes complexos, la seva bona capacitat de conservació i el seu excel·lent sabor.	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
	**PAVIA D'ALBEROLA**	Fruit de pell blanca amb tons vermellosos. La polpa, també blanca, és especialment sucosa i dolça. Es tracta d'una varietat recuperada per Cultures Trobades d'un antic presseguer del poble d'Alberola a la Noguera.	Mitjans de setembre
	**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 llaminadura. 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

VINYES

Varietat	Descripció	Maduració
		
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



Gerri de la Sal, Pallars Sobirà
Tel. 630 07 69 87
info@lo-verger.cat
www.lo-verger.cat
@viver_lo_verger

Lo Verger
viver de muntanya