

● Centre de Conservació de Plantes Cultivades. Llista de varietats. Gener de 1998

A continuació es presenta un llistat de les varietats de fruiters existents al CCPC amb indicació de l'època de maduració (en mesos), el nombre d'exemplars i, en el cas del Fruiterar de Salvaguarda, la seva procedència.

● Fruiterar de Salvaguarda

● ALBERCOQUERS

Del llop (4 ex.; Olot)
Bianc (2 ex.; Riudaura)
Camós (3 ex.; Camós)

● CAQUIERS

s/n (1 ex.; Santa Pau)

● CIRERERS

Aiguardent (final VI; 2 ex.; Sant Esteve d'en Bas)
Barregana (mitjan VI; 2 ex.; Sant Esteve d'en Bas)
Cor de colom (final VI; 3 ex.; Hostalets d'en Bas)
Sant Isidre (final V; 2 ex.; Sant Miquel del Mont, Olot)
Enllustrinar (1 ex.; Riudaura)
Bianca (1 ex.; Riudaura)
Jordà (final VI; 1 ex.; Can Jordà)

● CODONYERS

s/n (2 ex.; Olot)

● NESPLERS

Jordà (2 ex.; Santa Pau)

● PERERES

Aigua (X; 2 ex.; Joanetes)
Coure (X; 2 ex.; Sant Andreu del Coll, Olot)
Cuixa de dama (final VIII; 3 ex.; Sant Miquel del Corb, les Preses)
Hivern (X; 4 ex.; Sant Miquel del Corb, les Preses)
Pell de galàpet (X; 3 ex.; Sant Miquel del Corb, les Preses)
Pericot (mitjan VIII; 3 ex.; Sant Andreu del Coll, Olot)
Sant Jaume (principi VIII; 2 ex.; Sant Miquel de Pera, Oix)
Petita (1 ex.; Riudaura)
Xata (2 ex.; Olot)
Bastons (2 ex.; Riudaura)

● POMERES

Aiguardent (XI-IV; 1 ex.; Montagut)
Aulines (1 ex.; Bianya)
Camosa (3 ex.; Olot; Can Jordà)
Camosa agre (1 ex.; Olot)
Capçada (XI-III; 2 ex.; Olot)
Ciri (XI-III; 7 ex.; Sant Miquel del Corb, les Preses)
Cor glaçat (3 ex.; Vall de Bianya)
Cua llarga groga/vermella (XI-IV; 2 ex.; Montagut)
Eugènia (XI-III; 2 ex.; Sant Miquel del Corb, les Preses)
Gòfia (3 ex.; Olot)

Marge (XI; 2 ex.; Olot)

Palau del Bisbe (XI; 3 ex.; Vall de Bianya)
Pic de pedrís (XI-III; 2 ex.; Sant Salvador de Bianya)
Poma camosa (XI; 3 ex.; Sant Miquel del Corb)
Poma cor glaçat (XI; 3 ex.; Vall de Bianya)
Reineta (XI-III; 5 ex.; Riudaura)
Reineta daurada (2 ex.; Olot)
Sant Jaume (principi VIII; 3 ex.; Sant Andreu del Coll, Olot)
Sant Jaume dolça (1 ex.; Vall de Bianya)
Sant Jaume àcida (2 ex.; Sant Miquel del Mont)
Sant Joan (VII; 3 ex.; Vall de Bianya)
Sant Miquel (1 ex.; can Jordà)
Sucre (XI-IV; 2 ex.; Vall de Bianya)
Terrera (XI-III; 3 ex.; Sant Miquel del Corb, les Preses)
Totxa (XI-III; 2 ex.; Riudaura)
Ull de nespre (final IX; 2 ex.; St. Miquel del Corb, les Preses)
Verda (1 ex.; Riudaura)

● PRESSEGUERS

Bianc (1 ex.; Riudaura)
Vermell (1 ex.; Batet)
Mollar blanc (1 ex.; Santa Pau)
Melicotó groc (2 ex.; Santa Pau)

● PRUNERES

Clàudia (mitjan VIII; 3 ex.; Sant Salvador de Bianya i Riudaura)
Camós (1 ex.; Camós)
Falsa clàudia (2 ex.; Begudà)
Frare negre (mitjan VIII; 2 ex.; Riudaura)
Frare verd (principi VIII; 3 ex.; Sant Miquel del Corb i Sant Salvador de Bianya)
Groga (3 ex.; Riudaura)
Meldiesca (1 ex.; Sant Salvador de Bianya)
Mirabella (final VII; 1 ex.; Begudà)
Pruna del porc (principi IX; 2 ex.; Joanetes)
Sant Joan (1 ex.; Olot)
Sant Miquel (mitjan IX; 2 ex.; Sant Andreu del Coll, Olot)



Poma varietat Blanca d'Espanya del Fruiterar de Demostració.



● Fruiterar de Demostració de Varietats Antiques i Clàssiques

● ALBERCOQUERS

Albercoc-préssec de Nancy (final VII; 1 ex.)
Blanc rosat (mitjan VII; 1 ex.)
Polonès (final VII; 1 ex.)
Roig del Rosselló (mitjan VII; 1 ex.)
Tardà de Bordanell (VIII; 1 ex.)

● CIRERERS

Anglesa primerenca
Bella magnífica (VII; 1 ex.)
Bigarreau gegant d'Hedelfingen (principi VII; 1 ex.)
Bigarreau Moreau (principi VI; 1 ex.)
Bigarreau primerenca Burlat (principi VI; 3 ex.)
Bigarreau Reverchon (mitjan VI; 1 ex.)
Bigarreau tardana de Vignola (principi VII; 1 ex.)
Cor de colom (final VI; 1 ex.)
Guinda de Montmorency (VII; 1 ex.)
Guinda primerenca Rivers (principi VI; 2 ex.)
Montmorency dolça de cua llarga (final VI; 1 ex.)
Pentacosta de Revermont (2 ex.)

● PERERES

Conferència (X-XI; 3 ex.)
Decana codonyer
Decana d'hivern (XII-IV; 4 ex.)
Lluïsa-bona d'Avranches (IX-X; 1 ex.)
Mantegosa d'Aremberg (X-XI; 1 ex.)
Mantegosa Clairgean (XII; 1 ex.)
Mantegosa de Naghin (1 ex.)
Mantegosa Hardi (IX-X; 2 ex.)

Primerenca de Trevoux (VIII; 1 ex.)
Rayole (1 ex.)
Rectoria (XI-XII; 5 ex.)
Sucre verd (I-IV; 3 ex.)
B. Giffard (1 ex.)
William vermella (1 ex.)
Bergamote «clair geant» (1 ex.)
Beurre d'Aremberg (1 ex.)

● POMERES

Apetoilé (1 ex.)
Astrakan vermella (final VII; 3 ex.)
Baró de Berlepsch (I-IV; 1 ex.)
Bella de Boskop (XII-II; 2 ex.)
Blanca d'Espanya (I-III; 5 ex.)
Calvilla blanca d'hivern (XII-III; 1 ex.)
Carabilla (XII-III; 3 ex.)
Coqueta (XII-III; 5 ex.)
Fenouillet gris (XII-III; 4 ex.)
Franc Rouseau (II-IV; 2 ex.)
Golden deliciosa (XII-III; 2 ex.)
Gravestein (2 ex.)
Gravestein vermella (IX-XI; 5 ex.)
Morro de llebre (XII-IV; 2 ex.)
Poma campana «cloche» (I-V; 2 ex.)
Poma raïm (XI-I; 5 ex.)
Reina de reinetes (X-XII; 3 ex.)
Reineta d'Amboulne (I-VI; 1 ex.)
Reineta d'Anglaterra (XII-II; 5 ex.)
Reineta Baumann (I-III; 1 ex.)

Reineta del Canadà (I-IV; 3 ex.)
Reineta grisa (XII-III; 4 ex.)
Reineta grisa de Saintogne (I-IV; 2 ex.)
Reineta de Xampanya (1 ex.)
Reineta del terròs (I-V; 4 ex.)
Rosa de Berna (XI-I; 3 ex.)
Transparent de Croncels (IX-X; 1 ex.)
Winterbanana (XI-I; 3 ex.)

● PRESSEGUERS

Amsden (final VI; 1 ex.)
Brugnon (mitjan VIII; 1 ex.)
Charles Roux (principi VIII; 2 ex.)
Flor de maig (final VI; 1 ex.)
J.H. Hale (1 ex.)
Nectared (2 ex.)
Nelly (mitjan VIII; 1 ex.)
Préssec sanguina (IX; 1 ex.)
Préssec de vinya (IX; 1 ex.)

● PRUNERES

Anna Spath (1 ex.)
Berudge (VIII; 2 ex.)
Doble pell (VIII; 2 ex.)
Mirabella de Nancy (VIII; 1 ex.)
Pruna d'Agen (final VIII; 2 ex.)
Quetsche d'Alsàcia (principi IX; 2 ex.)
Reina Clàudia d'Althaus (principi VIII; 2 ex.)
Reina Clàudia tardana (2 ex.)
Reina Clàudia verda (VIII; 2 ex.)
Reina Clàudia violeta (VIII; 2 ex.)

● Conreus Herbàcies Tradicionals

● Fajol: varietat pota de gall i arracada Procedència: Batet de la Serra (Olot)

El fajol és una planta poligònica. El seu gra té forma piramidal, de tres costats, de color gris negrós i de dimensions petites de 2 a 3 mm aproximadament. La sembra es fa a mitjan juliol i es recol·lecta a final d'octubre. És resistent a la sequera i prefereix els sòls de textura fina. No suporta els adobs químics.

És conreada tant per al consum humà, prèvia transformació en farina i posterior elaboració de farinetes, galetes o pa (també es pot consumir el gra, però a la comarca no s'ha trobat la pedra de molí necessària per despallofar-lo), com per a aliment per al bestiar, i és un estimulador del creixement dels godalls i de la posta de les gallines. Quan és florit, es pot fer servir com a adob verd. Antigament, els camps de fajol van ser motiu d'inspiració per als pintors paisatgistes olotins.

Existia una varietat anomenada *del moro* actualment desapareguda.

● Patata: varietat mora Procedència: Fageda d'en Jordà

Varietat molt poc cultivada en l'actualitat, de carn molt fina i molt gustosa que la fa ser apreciada, però que per no tenir una bona productivitat s'ha deixat de conrear. Es caracteritza pel color violaci de la pela i el color blavós de les seves flors. Se sembra al març i es recull a l'agost. Es tracta d'una varietat resistent a la qual li agrada ser cavada i els terres no gaire forts.

● Fesol: varietat de la tavella brisa Procedència: Santa Pau

La coneguda mongeta de Santa Pau, en la seva majoria, es tracta de varietats d'origen americà molt semblants a les locals. Un fet diferencial de la varietat de la tavella brisa és precisament el color brisat que pren la tavella i d'on li ve el nom.

Es tracta d'un fesol petit i blanc d'una gran finura, amb pela fina, gens farinós i molt gustós. N'hi ha dues varietats, una de mata baixa que es conrea sense aspres i una altra de mata alta que era tradicional fer-la associada amb el blat de moro i que és considerada de millor qualitat.

Per trobar-lo amb les millors característiques organolèptiques, s'ha de conrear sobre terrenys volcànics (gredosos) ja que així s'accentua la seva palatabilitat. Té un temps de cocció força ràpid, d'uns 30 minuts.

● Blat de moro: varietat de la creu, varietat del queixal i blanc Procedència: Batet de la Serra (Olot)

Es tracta de varietats de blats de moro que serveixen tant per a consum humà en forma de farro com per a alimentació del bestiar. En l'actualitat es conreen molt poc. Se sembren de rostoll (juny). El primer es recull als tres mesos i el segon als cinc. Aquest últim, que té un gra groguenc, té la peculiaritat de tenir una clivella a la part superior del gra que li dona un aspecte de queixal, d'aquí el seu nom. El de la creu fa un gra més petit de color vermellós.

