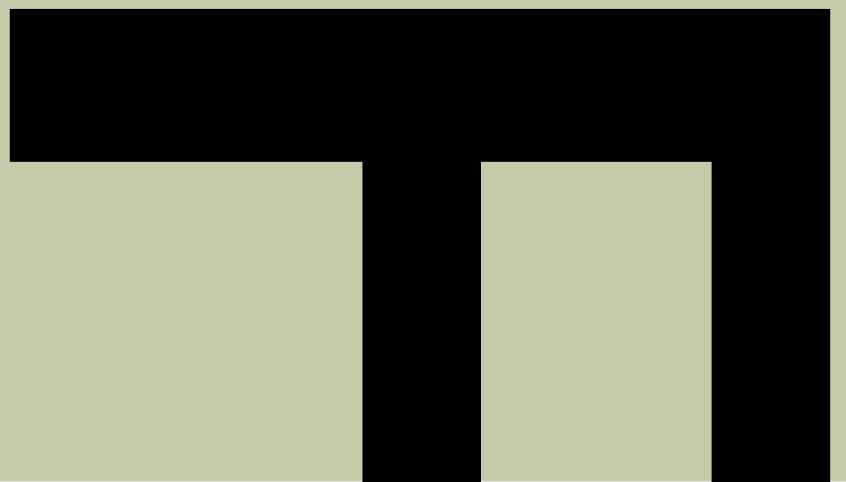
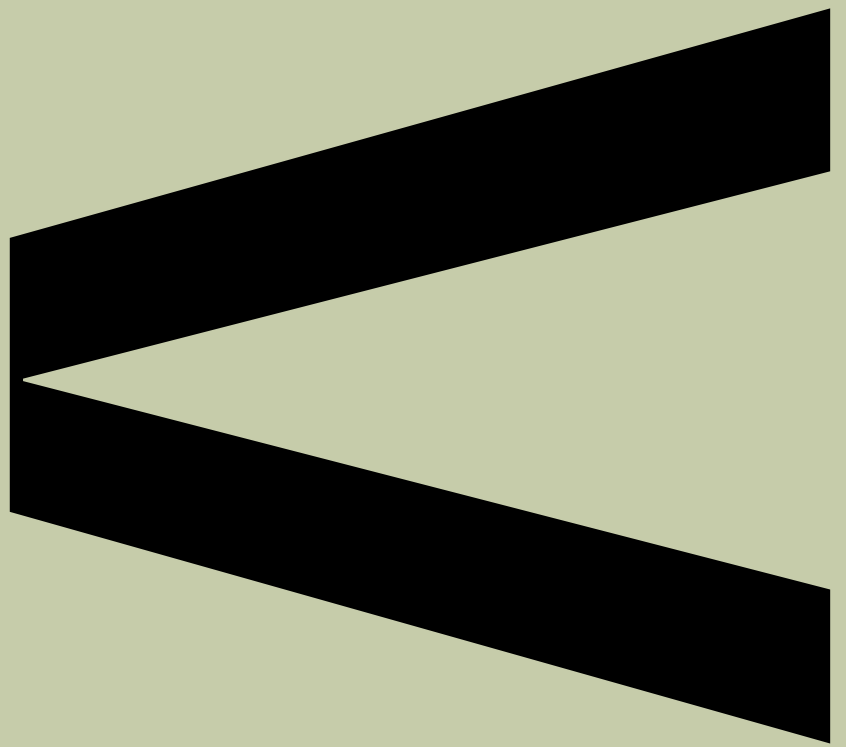


Catàleg de Varietats Fruitals Tradicionals

de les comarques de Castelló





Introducció

Associació Connecta Natura

Connecta Natura és una associació sense ànim de lucre creada el 2014 que actua a les comarques de Castelló. La seua missió és promoure la transició del sistema agroalimentari cap a models de producció i consum que garanteixen la gestió sostenible i socialment justa dels ecosistemes agroforestals, posar en valor el patrimoni natural i cultural del territori rural, i fomentar el seu ús sostenible com a eina de desenvolupament socioeconòmic que promoga un món rural inclusiu i viu.

Els objectius de l'associació són recuperar, conservar i promocionar la biodiversitat cultivada, la recuperació del paisatge en mosaic mediterrani, el desenvolupament rural agroecològic, la promoció de l'agroecologia i l'educació i sensibilització ambiental.

Les Varietats tradicionals de cultiu: memòria i cultura en risc de desaparició

Les varietats tradicionals de cultiu són el fruit d'un procés de selecció i millora, per part de generacions d'agricultores i agricultors, d'aquells individus que s'adaptaven millor a les condicions geogràfiques, climàtiques i culturals del seu entorn. Aquest procés ha generat una gran riquesa de varietats locals amb una gran diversitat genètica, que les fa més adaptables i resilient.

En els últims anys, són moltes les institucions internacionals que han reconegut la importància de conservar la diversitat genètica de les espècies conreades, tant per mantindre la seguretat i estabilitat de sistema agroalimentari, com per adaptar-se a futurs escenaris climàtics, derivats del canvi climàtic global. No obstant això, malgrat la seua reconeguda importància, l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) estima que durant l'últim segle s'ha perdut el 75% de la diversitat agrícola mundial, i aquesta tendència negativa continua. En concret, a les comarques castellonenques s'ha observat una alarmant pèrdua de varietats tradicional de cultiu i el seu coneixement tradicional associat, i es considera urgent la posada en marxa d'accions per a la seua conservació i revalorització per tal d'evitar la seua pèrdua.

La recuperació i revalorització d'aquest patrimoni natural i cultural té un gran valor per al desenvolupament sostenible de les comunitats rurals, ja que pot ajudar a diversificar els cultius de zones rurals, contribuint al desenvolupament de noves activitats socioeconòmiques. A més, les varietats tradicionals i el seu coneixement associat són una peça clau per a assolir la sobirania alimentària, augmentant el poder de decisió de les comunitats sobre la producció i el consum dels seus aliments.

Projecte *Empelts de la Memòria: recuperant al tradició per plantejar el futur.*

Per revertir el procés de desaparició de les varietats fruitals tradicionals l'associació Connecta Natura enceta el projecte Empelts de la memòria, fonamentat en l'estudi de Pau Agost Andreu (2019)¹. Des del 2019 s'estan localitzant i catalogant varietats tradicionals de fruiters a les comarques de Castelló. L'associació disposa d'una finca on multiplica les varietats de fruiters localitzades, per generar-ne còpies que es conserven en una col·lecció pròpia i es planten en parcel·les de sòcies col·laboradores.

Per a poder recuperar aquestes varietats és necessari tornar a escampar-les pel territori, perquè la gent pugui conèixer-les, utilitzar-les, menjar-les i compartir-les. Amb aquest objectiu, Connecta Natura treballa conjuntament amb agricultors i agricultores professionals i no professionals disposats a plantar i conservar en les seues parcel·les varietats de fruiters i a recollir dades per caracteritzar-les.

Aquestes persones col·laboradores signen un contracte de custòdia pel qual es comprometen a cultivar i a estudiar les varietats complint els mateixos protocols de seguiment i control que segueix Connecta Natura per a evitar transmetre malalties i mantindre sempre la traçabilitat del material fitogenètic. Al mateix temps, són les millors ambaixadores d'aquestes varietats en els respectius pobles i comunitats, tot promovent-ne l'ús i el consum local.

A més, l'associació realitza fires, jornades i tallers per les zones rurals de Castelló, per promocionar la diversitat agrícola local i formar a les persones del territori perquè recuperen, cultiven i conserven les varietats dels seus pobles. Fruit d'aquestes activitats, va prendre forma la primera xarxa ciutadana per a la recuperació de la biodiversitat cultivada d'aquesta zona: *La Xarxa de Guardianes de Varietats i Coneixements de les Comarques de Castelló*.

Al mateix temps, es va llançar el Pacte per les varietats i coneixements agrícoles tradicionals, un text que recull les necessitats i demandes de les habitants de les zones rurals i busca sumar el compromís d'altres entitats, tant públiques com privades, per a la recuperació del patrimoni agrícola d'aquestes comarques.

El catàleg de varietats fruitals tradicionals de les comarques de Castelló

Aquest catàleg conté fotografies i informació de les varietats fruiters tradicionals de les comarques de Castelló que s'han caracteritzat i recuperat mitjançant el projecte Empelts de la Memòria. La informació que apareix en el catàleg procedeix de les persones que han conservat i cedit les varietats, i de l'estudi que ha realitzat l'equip de Connecta Natura dels arbres mare localitzats en cada poble i dels seus fruits. Les característiques descrites per a cada varietat (collita, mida dels fruits, etc.) són relatives a les condicions geogràfiques, climatològiques i de cultiu on s'han trobat els arbres mare. Aquestes característiques podrien variar si la varietat es cultiva en altres zones, sota condicions diferents. Des de Connecta Natura s'està treballant en la creació de col·leccions on poder cultivar i estudiar aquestes varietats sota condicions controlades, i poder, així, oferir dades més acurades.

Les diferents varietats que es descriuen al catàleg només representen una part de la gran diversitat de varietats que alberguen les comarques de Castelló. Des de Connecta Natura i la Xarxa de Guardianes de Varietats i Coneixements Tradicionals seguim treballant per a localitzar noves varietats i millorar la informació sobre les que ja conté aquest catàleg.

Si identifiqueu alguna errata, voleu aportar més informació sobre alguna de les varietats del catàleg o coneixeu varietats que no hi apareixen, poseu-vos en contacte amb nosaltres mitjançant el següent correu: pau.connecta@gmail.com. Les vostres aportacions s'incorporaran en la pròxima edició del catàleg.

Tota col·laboració és benvinguda i agràida. De mica en mica, entre totes, anirem recuperant de l'oblit aquest ric patrimoni agrícola dels nostres pobles.

Moltes gràcies pel vostre interès en aquest tresor natural i cultural!

Catàleg de Varietats Fruitals Tradicionals

de les comarques de Castelló



Índex

Donants	16
Cireres	40
Prunes	80
Figues	96
Peres	112
Pomes	140
Préssecs	180
Albercocs	190
Silvestres	198

“Aquestes són les persones que han conservat als seus camps les varietats de fruiters. Gràcies a la seua dedicació i estima hem pogut recuperar-les”

Donants



Baltasar Verge Prades

Poble
La Pobla de Benifassà

Edat
59 anys



José Luis Ferrer Lorenzo 'Copo' i Bea Gourdin

Poble
Caudiel

Edat
61 i 66 anys



Fernando Esteban

Poble

Pavías

Edat

82 anys



Juan Pallarés Pallarés

Poble

Veó

Edat

75 anys



Manolo Cardona Gavaldà

Poble
Bel
Edat
78 anys



Miguel Ferreres Messeguer 'Miguelet'

Poble
Vallibona
Edat
83 anys



Francisco Morro Casas

Poble
Segorbe
Edat
67 anys



Jordi Ferrer Martín i Joana Cerdà

Poble
La Pobla de Benifassà
Edat
48 i 45 anys



José Luis Tortajada

Poble
Segorbe



María Campos Herrando

Poble
Vallat
Edat
76 anys



Juan Ramón Segura Giner i Àngel Segura Giner

Poble
Castell de Cabres

Edat
79 i 67 anys



José Ramón Royo Giner

Poble
La Pobla de Benifassà



Darío Fornas Pérez

Poble
Villamalur

Edat
33 anys



Montserrat Centelles Nebot i Antonio Edo Badenes

Poble
Vallat

Edat
76 i 78 anys



Víctor Martí García

Poble
Vilafranca del Cid

Edat
29 anys



Rafael Jiménez

Poble
Navajas
Edat
76 anys

**Varietats
Fruitals
Tradicionals**



Cireres



Grup Varietal Talegal

Pobles on s'ha citat

Pavías, Navajas, Villamalur, Higueras, Vall de Almonacid, Segorbe.

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Pavías, Navajas, Villamalur, Higueras, Vall de Almonacid, Segorbe.

Es tracta d'un grup varietal dintre del qual trobem cireres que tenen en comú la duresa i resistència de la seua carn cruixent i la coloració de tendència clara de la seva pell i la seva carn.

Reben aquest nom per la paraula "talega", que es refereix a un sac o bossa ampla i curta, de tela forta i basta, que s'utilitza per guardar o transportar aliments. Així, les cireres anomenades talegals eren aquelles que, per la seua duresa, es podien transportar en "talegas" sense perill que s'esclafaren o es feren malbé.

Descripció

Cirera molt carnosa i dura, la carn pàl·lida es desprén de l'os amb molta facilitat i sense deixar a penes restes pegades a l'os. Molt apreciada per la seua textura cruixent i la seua dolçor. Es considera una varietat molt antiga i rústica, d'arbres molt grans i resistents.

Cultura associada

Aquestes van ser unes de les cireres estrella de la Serra d'Espadà durant l'època en què la fructicultura era una activitat econòmica important per a molts dels seus pobles. Era una de les cireres més apreciada i demandada per les consumidores. Queden molt pocs exemplars, arbres molt vells tots. En ser una varietat tan dolça i tardana l'afecta molt la mosca.

Hi havia costum de conservar aquest tipus de cireres dures en Cassalla o aiguardent. El destil·lat agafava aroma i sabor de les cireres. Tant el licor com les cireres resultants d'aquest procés es consumien com a postres i en ocasions especials.



El nostre company Pau Agost-Andreu amb Fernando Esteban, un dels donants de la varietat Talegal a la seua finca de cirerers a Pavías.

Grup Varietal Talegal

Cirera Talegal 'Antiga'

Pobles on s'ha citat

Segorbe

Donants

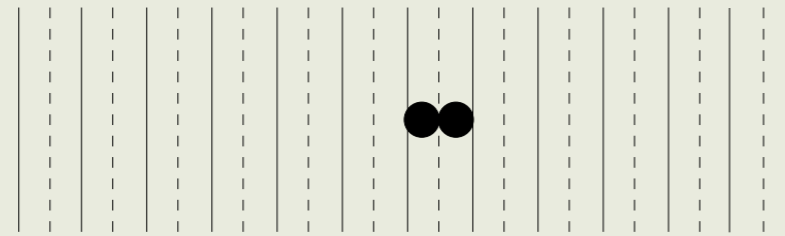
Jose Luís

Descripció

Cirera molt dura amb la pell de color roig molt intens, de sabor molt dolç amb notes àcides. Pecíol del fruit molt llarg. Menys productives que els altres talegals.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



El nom d'un carrer a Pavías.

Grup Varietal Talegal

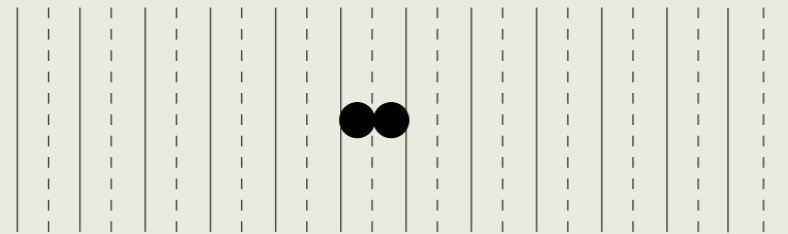
Cirera Talegal Clareta

Pobles on s'ha citat
Segorbe

Donants
Jose Luís

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Grup Varietal Talegal

Cirera Talegal Galta Blanca

Pobles on s'ha citat

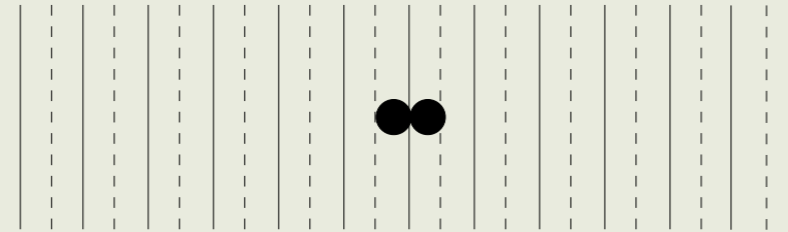
Segorbe, Vall d'Almonacid i Navajas

Donants

Jose Luís, Paco, Muñoz

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Descripció

Dintre de les talegals, la carn d'aquesta cirera és més molla, no és tan dura com la resta tot i que continua sent una cirera resistent. Quan comença a agafar lleugerament el color roig ja està prou madura per a menjar. El pecíol del fruit és llarg. Varietat productiva, que produeix poms de 5-6 cireres cadascun.



Cirera 'Temprana' de Sot

Pobles on s'ha citat

Navajas, Vall de Almonacid i Segorbe

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Navajas

Donants

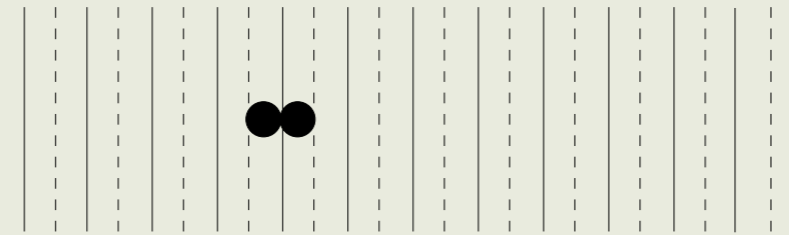
Rafa

Descripció

Cirera de color roig i carn blana, de calibre mitjà, molt similar a la Cristobal·lina. Descripció similar a la Cristobal·lina. Varietat molt primerenca, en la vega del riu Palància comença a madurar a primers d'abril, i la seua collita s'allarga fins a mitjan maig. En florir prompte corria perill de gelar-se.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Cirera Cristobalina

o del 14 d'abril

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

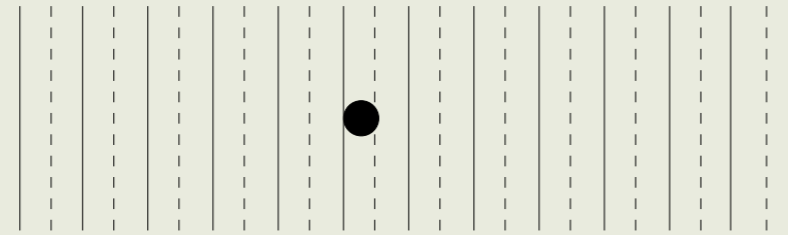
Segorbe i Navajas

Donant

Jose Luis

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Descripció

Cirera menuda i dura. Sabor àcid i dolç. Cal collir-les quan tenen un color roig molt obscur, quasi negre. Pecíol del fruit mitjanament llarg.



Cirera 'Rabo Corto'

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

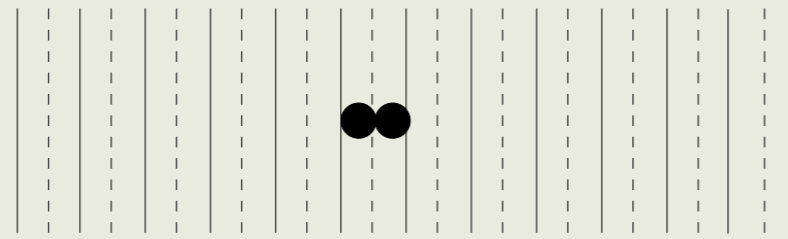
Caudiel

Donants

Copo i Bea

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Descripció

Varietat associada a Caudiel en l'imaginari col·lectiu. Cireres negres de calibre gran, amb carn sucosa i fosca. Sabor dolç i àcid. Disposades en poms de 4 a 8 cireres, amb el peciol molt curt, característica que li dona el nom. Molt productiva. Diuen que antigament, d'un arbre gran, madur i en bon estat es podien treure fins a 400kg de cireres, com la de Rabo Largo.



Cirera 'Rabo Largo'

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

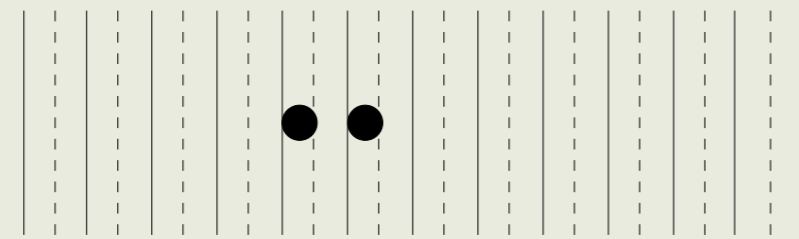
Caudiel

Donant

Copo i Bea

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Descripció

Cireres negres de calibre mitjà, menors que les de la cua curta. Disposades en poms de 6-8 cireres, la qual cosa, juntament amb la seua llarga cua, facilita la collita. Collita primerenca, abans de les del Rabo Corto. Molt bon sabor, les persones entrevistades les aprecien més que les de Rabo Corto, però la gent les descarta a l'hora de comprar-les pel seu menor diàmetre.

Curiositats

Nous testimonis recollits durant el 2022 apunten al fet que podria tractar-se de la mateixa varietat que l'anomenada Cirstobalina o del 14 d'abril. L'època de collita descrita per a les dues varietats no coincideix, però això es podria deure a la diferència climàtica existent entre Navajas i Caudiel, el que podria explicar perquè s'ha recollit la varietat anomenada Cristobalina, a Navajas, madura abans que l'anomenada Rabo Largo, a Caudiel.



Cirera 'Cachanas'

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Segorbe

Donant

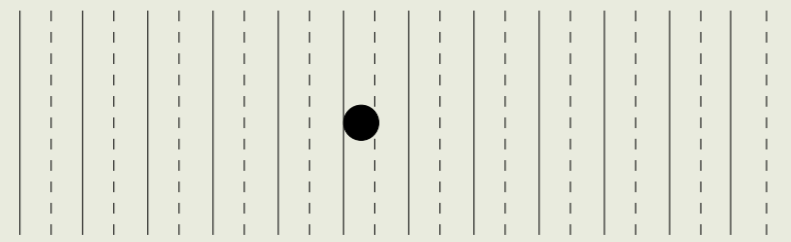
Francisco Morro Casas

Descripció

Cirera menuda i dura. Sabor àcid i dolç. Cal collir-les quan tenen un color roig molt obscur, quasi negre. Pecíol del fruit mitjanament llarg.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Cirera Garrofal de Caudiel

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

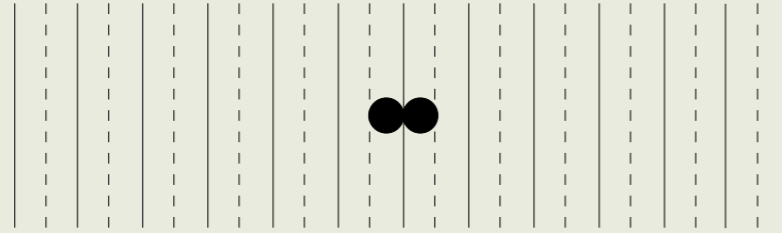
Caudiel

Donants

Copo i Bea

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Descripció

Cirera de carn molt dura i moderadament dolça. Tenen el pecíol llarg. Molt tardana, la cirera més tardada de les de Caudiel. Copo recorda que també li deien "Garrofal de Lérída".

Cultura associada

Hi havia costum de conservar aquest tipus de cireres dures en Cassalla o aiguardent. El destil·lat agafava aroma i sabor de les cireres. Tant el licor com les cireres resultants d'aquest procés es consumien com a postres i en ocasions especials.



Cirera Aguilar

Pobles on s'ha citat

Navajas, Vall d'Almonacid i Segorbe

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Navajas

Donant

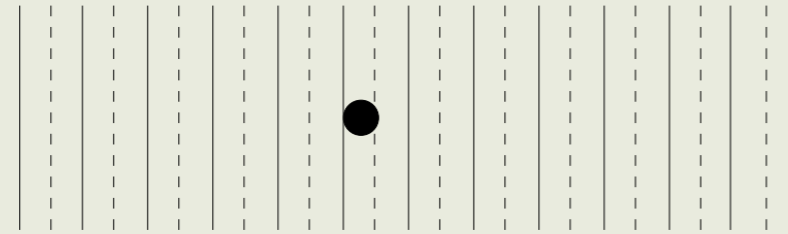
Paco i José Luis

Descripció

Cirera de carn blana. Mida una mica més gran que la Talegal. Color Roig intens.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Voluntariat per les Varietats Tradicionals a Xinquer, on es van plantar fruiters tradicionals de la Serra d'Espadà a l'arborètum.

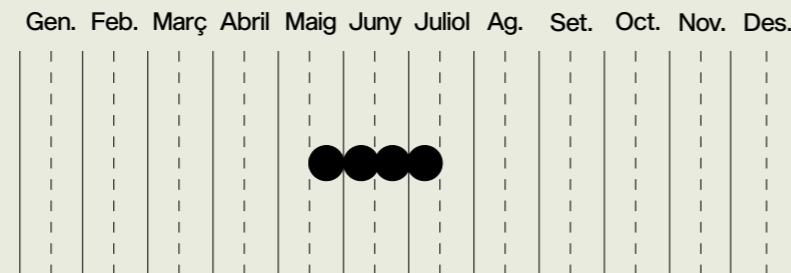
Cirera de Março

o del Tío Xispo

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Artana, Eslida, Aín, L'Alcudia de Veo i Veo.

Collita



Descripció

Cirera de bona mida i forma cònica allargada, morruda en el seu extrem inferior. Quan està madura és de color roig, sempre de tonalitat clara, amb tendència a tindre una cara més pàl·lida, de color groc que tendeix a blanc, encara que segons el grau d'exposició al sol pot ser completament roja. Si es cull molt cap al final de la temporada, pot tornar-se de color molt fosc, més pròxim al negre que al roig. Collita des de la segona meitat de maig fins als finals de juny, que en les àrees amb clima més fred o més elevades es podia allargar fins principis de juliol. Els fruits es disposen en poms d'entre 4 i 6 cireres. És una varietat productiva. La seua carn és d'un color groc pàl·lid, carnososa i dura, es desprèn de l'os amb molta facilitat i sense deixar a penes restes en ell. Molt apreciada en el territori per la seua textura cruixent i per ser extraordinàriament dolça.

Origen

Aquesta varietat es va originar de manera natural a Artana. Abans de la guerra civil, en el camp d'un home que tenia el malnom de "el Tio Março", va néixer espontàniament un cirerer. A causa del conflicte bèl·lic, l'home va deixar la gestió dels camps, i no va poder empeltar o arrancar aquell cirerer aparentment bord. Una vegada acabada la guerra, el cirerer s'havia fet ben gran i va ser llavors quan el llaurador va decidir deixar-lo fer, per a provar les seues cireres. Va produir unes cireres diferents de la resta de varietats conegudes de la zona, de molta qualitat, així que va decidir mantindre i cuidar aquell arbre. La gent va començar a referir-se a eixa varietat com "les cireres del Tio Março".

El Tio Março estava casat amb una dona d'Aín, i va portar-les a Aín per mostrar-les a la seua família política. El seu sogre i el germà del sogre van començar a empeltar aquesta varietat als seus camps a Aín, i a poc a poc es va anar estenent per altres camps d'altres famílies del poble. En Aín viva una home, de malnom "Tio Xispo", que tenia família en Alcudia de Veo. Com va ser ell el que va portar i començar a empeltar la varietat per Alcudia de Veo en aquest poble i en Veo l'anomenen "cirera del Tío Xispo".



Cirera Primerenca de Vallat

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

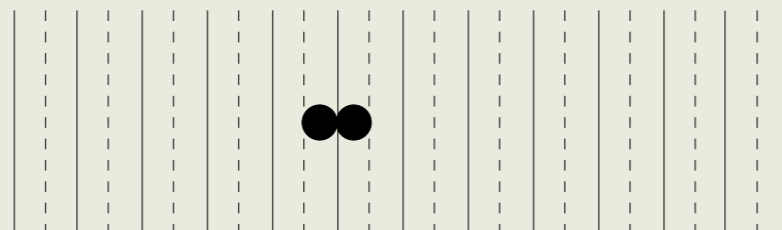
Vallat

Donants

Pepe

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Descripció

Carn dura, molt dolça i aromàtica.

Cirera que va sorgir espontàniament en el camp de la persona que ens ha donat varetes.

Se'n desconeix l'origen, però els recorda a altres cireres antigues que hi havia al poble.



Cirera Coll de Sastre

o Gust de Melò

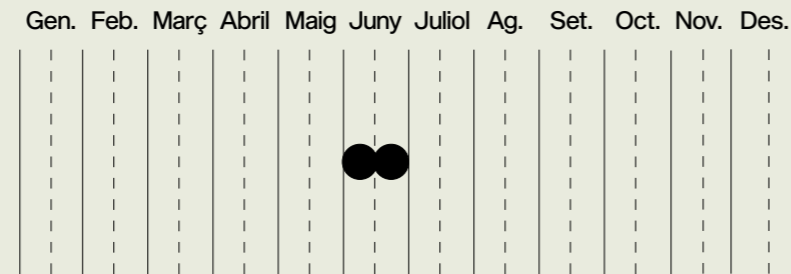
Pobles on s'ha citat

Rosell

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Pobla de Benifassà, Ballestar, Bel, Vallibona.

Collita



Descripció

La cirera és de mida mitjana, amb la carn dura, molt dolça i de color groc clar. La pell del fruit és de color roig clar que es fa molt intens quan està molt madura. La cirera, quan està madura, acostuma a quedar groga en la cara del fruit on no li toca el sol. Les cireres tenen la cua llarga. Es poden disposar per les branques disperses o agrupades en poms de poques cireres (d'entre 2 i 6 cireres). Un cop collides poden aguantar una o dues setmanes en bon estat degut a la seua duresa.

A banda de manejar-se en fresc, també s'aprofitaven en algunes cases per a fer cocs. Per conservar-les s'han recollit dos mètodes: introduir-les en una ampolla i omplir-la amb cassalla, o en almívar (posar-les dins un pot amb aigua i sucre que després s'esterilitza al bany maria). Per a la conservació en almívar es tallen les cues de les cireres arran del fruit, no es deuen arrancar.

Orígen:

Es conta en La Pobla de Benifassà que els primers cirerers d'aquesta varietat van sorgir en la partida anomenada "El Coll", que està en la part alta del poble. Concretament en la finca d'un home anomenat "Sastre" (no sabem si era cognom o el malnom). Com que eren cireres molt bones, la gent va començar a agafar varetes dels arbres d'aquesta finca per empeltar-ne a altres llocs. Per això la varietat va començar a anomenar-se "les cireres del coll del Sastre". La gent major de La Pobla de Benifassà recorda que era una varietat que ja cultivaven els seus avis i àvies. Trobem arbres d'aquesta varietat que han conegut més de tres generacions de la mateixa família. Els arbres que s'han trobat en Bel es van empeltar agafant varetes d'arbres de La Pobla de Benifassà. En Vallibona les anomenen cireres del gust de melò o de la Pobla.



Cirera Jurubina

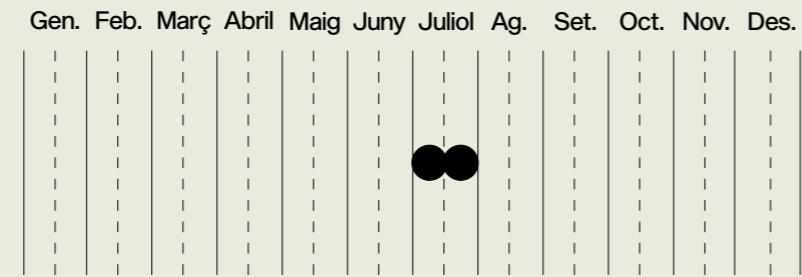
Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Bel i la Pobla de Benifassà

Donant

Royo, Baltasar i Manolo

Collita



Descripció

Cirera de carn molt dura, encara més dura que la de *coll del sastre*, i de color clar. Cirera de mida mitjana (més gran que la de coll de sastre), amb la pell de color roig fosc, però amb tendència a presentar taques de color groc, especialment on no els toca el sol. Les cireres tenen la cua llarga i s'agrupen en poms d'estre 2 i 4 cireres.



Cireres Jurubines recollides a la Pobla de Benifassà, tot i que han estat collides abans d'estar plenament madures i, per tant, aquesta foto no representa l'estat de la seua maduresa òptima.

Cirera Claretà Rústica

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

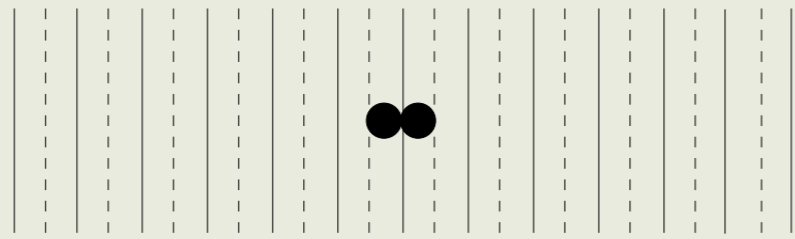
Castell de Cabres

Donants

Jose Ramón i Àngel

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Cirera de Fulla Ampła

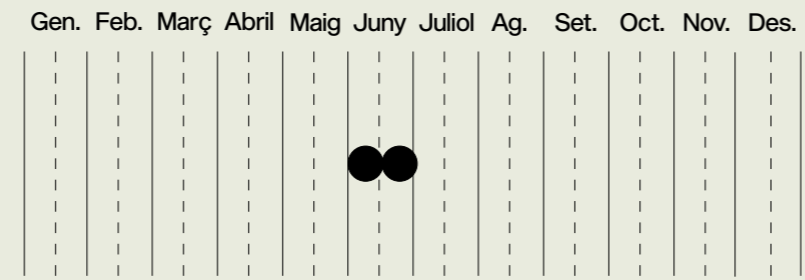
Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vilafranca del Cid

Donants

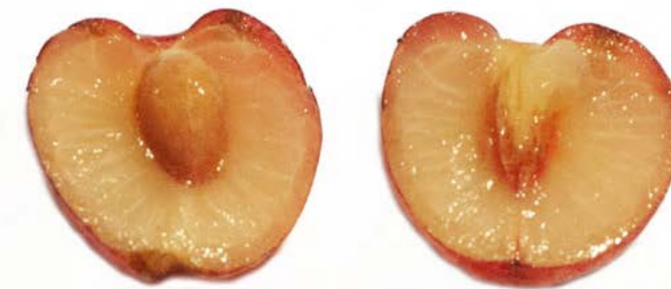
Víctor

Collita



Descripció

Cirera gran amb una galta roja i l'altra groga quan estan madures. Poc dolces, amb sabor lleugerament àcid-amarg.



Cirera de Fulla Estreta

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

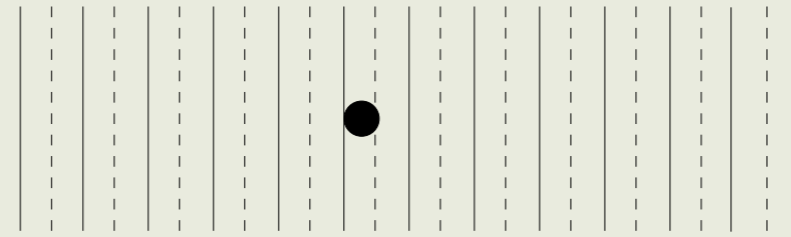
Vilafranca del Cid

Donant

Victor

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Descripció

Cireres menudes, amb una galta groga i l'altra roja quan estan madures. Molt dolces. Acostuma a trobar-se en les terres de secà de terme de Vilafranca del Cid.



Prunes



Pruna Groga

Pobles on s'ha citat

Villamalur, Vall Almonacid, Navajas, Altura, Segorbe, Alcudia de Veo, Veo, Artana, Esilda, Higueras, Pavías.

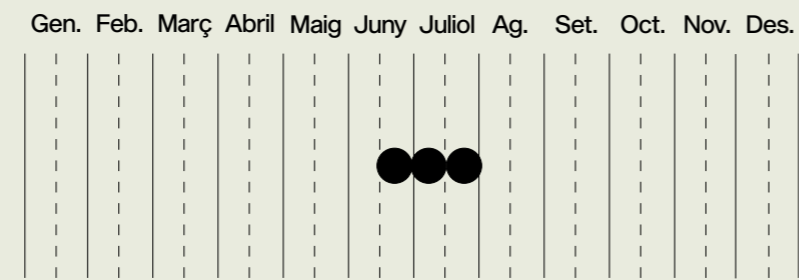
Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Villamalur, Vall Almonacid, Navajas, Segorbe, Alcudia de Veo, Veo, Pavías.

Donants

Darío, Benja i Vicent

Collita



Descripció

Fruit allargat, de forma similar a un dàtil, però més grans. Color groc daurat, molt intens; quan encara té reflexos verds ja es poden menjar. Molt carneses, dures i resistents. L'os és allargat i aplanat, i es desprén fàcilment de la carn en menjar. Fins i tot es pot separar la carn del pinyol amb les mans. Són dolços i el pinyol no amarga. Es poden trobar tant per l'horta com pel secà.

Cultura associada

Es conserven bé perquè la carn és dura, arribant a aguantar més d'un mes si no s'agafaven del tot madures. Tradicionalment, es conservava estesa sobre canyissos en un lloc fresc.



Pruna Roja

Pobles on s'ha citat

Villamalur, Alcudia de Veo i Pavías.

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Villamalur

Donants

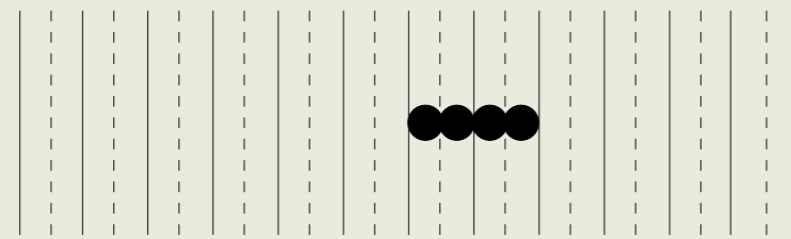
Darío, Juan i Fernando.

Descripció

La mateixa descripció que la Pruna Groga però sent la pell del fruit de color roig granat.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Pruna Cascabel

Pobles on s'ha citat

Vall d'Almonacid i Pavías.

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Vall d'Almonacid

Donants

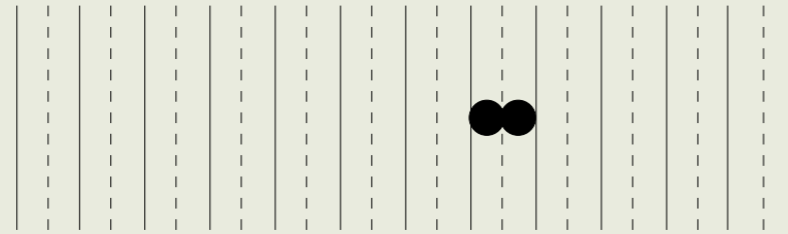
Benja i Fernando.

Descripció

Fruit petit de color roig fosc, que agafa coloració granada quan està molt madur; de mida menuda amb carn de textura gelatinosa que es desprèn fàcilment del pinyol, amb sabor dolç. Creixement arbustiu vigorós, traient molts rebrots d'arrel. Molta densitat de branques i fullatge, amb els fruits apinyats. Es una varietat de caràcter silvestre, que tradicionalment es reproduïa per pinyol o rebrots d'arrel. Era habitual trobar-les en els marges del vancal per fer bardissa.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



▲ Pruna Cascabel a l'arbre, situat a la Vall d'Almonacid

▼ Inventari a la Finca de Multiplicació de Fruitals de Varietats Tradicionals



Pruna Yemas

Pobles on s'ha citat

Vall Almonacid, Villamalur, Eslida, Navajas, Pavías i Segorbe.

Pobles on s'ha localitzat algú arbre mare:

Vall d'Almonacid, Villamalur i Segorbe.

Donants

Benja, Darío, Fernando i José Luis.

Descripció

Prunes rodones de color daurat, en el seu òptim de maduració, amb reflexos verds. Mida mitjana, (referència: diàmetre del fruit és com l'última falange del dit polze). També es poden collir quan encara predomina el color verd, però estan més tirants, una mica àcides.

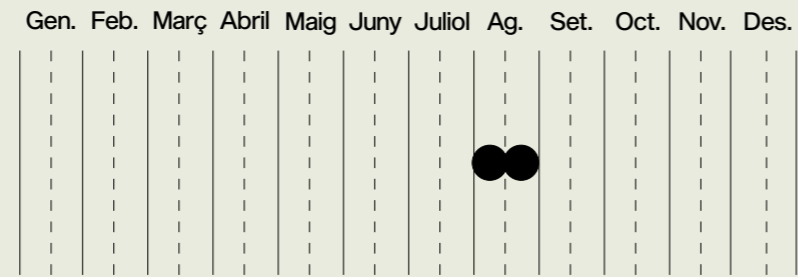
Les prunes surten agrupades a les branques, molt juntes entre si.

Cultura Associada

Eren molt apreciades, el fruit es considera com un dels més dolços. Quan estan ben madures són tan dolços com la mel, per això els ve el seu nom, ja que la seua dolçor recordava els dolços elaborats amb rovell d'ou. Era habitual deixar que prosperassen als marges, on podien arribar a formar bardisses traient rebrots d'arrel. Molt vigorosos.

A Pavías i a Villamalur es refereixen a aquesta varietat com a "Ciruelo Claudio", malgrat tenir diferències notables amb la varietat Clàudia.

Collita



‘Ciruelo’ Roig

Pobles on s’ha citat

Villamalur i Xinquar

Pobles on s’ha localitzat algún arbre mare:

L’Alcúdia de Veo, Veo i Villamalur

Donants

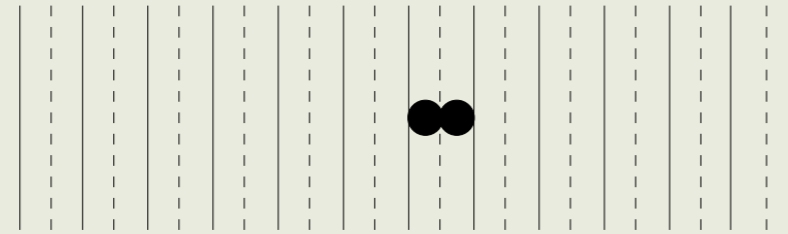
Darío i Vicent

Descripció

Similar a la pruna japonesa tant en el fruit com en l’arbre. No obstant, tant en Villamalur com en Veo els informants asseguren que son varietats antigues, presents en el territori abans de l’entrada de les varietats japoneses.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Pruna Roja fotografiada a l’arbre, en un hort situat a Villamalur.

Pruna Golondrinos*

Pobles on s'ha citat

Vallibona

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Vallibona

Donant

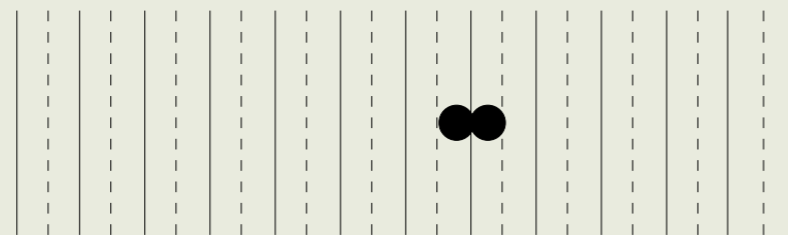
Miguelet

Descripció

Fruit petit i rodó, de color granat fosc tirant a negre quan està molt madur; de mida menuda amb carn de textura gelatinosa que es desprén fàcilment del pinyol, amb sabor dolç. Creixement arbustiu vigorós, traient molts rebrots d'arrel. Molta densitat de branques i fullatge, amb els fruits apinyats. Era una varietat pràcticament silvestre, es reproduïa per ossos o rebrots d'arrel. Collita a partir de juliol.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Miguelet sostenint fotos del seu Àlbum Familiar del mas on vivia a Vallibona i d'on provenen gran part de les varietats que ha conservat.

Pruna Negra Rodona*

Pobles on s'ha citat

Castell de Cabres i Fredes

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Castell de Cabres i Fredes

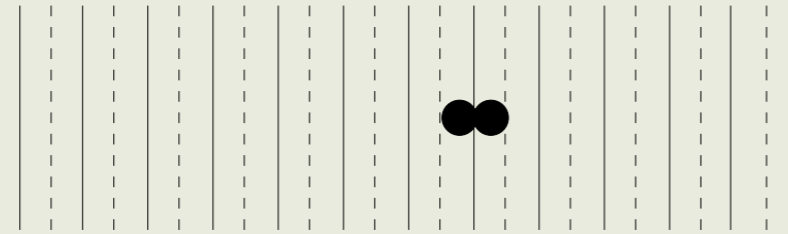
Donants

José Ramón, Ángel, Ovidi
i Juan Verge.

* Sembla que aquestes dues entrades poden ser les mateixes varietats, malauradament les descripcions de Golondrinos i Rodona negra són molt pobres, i no s'han pogut obtenir fruits de la primera per poder comparar. Es podria afirmar que pertanyen al mateix grup varietal, per la descripció del fruit i l'observació dels arbres que s'han trobat de cadascun, a falta de comprovar si es tracta de la mateixa varietat.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Pruna Negra Rodona recollida a Fredes.

Figures

Figa Ull de Perdiu o Perejal

Pobles on s'ha citat:

Eslida, Villamalur, Higueras, Pavías i Montalba

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Eslida, Villamalur i Montalba.

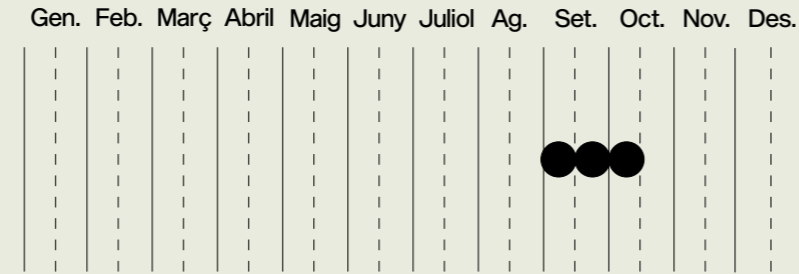
Donants

Darío i Pau

Descripció

Figa de mida gran i periforme, estreta pel coll i grossa en la base, amb el pecíol relativament curt. Per fora és de color verd amb reflexos morats, amb una franja de color entre violeta i roig rodejant l'obertura inferior del fruit, el que recorda a l'ull d'una perdiu. Quan arriba a l'òptim de maduració la pell presenta uns clivells o estries on es veu la capa interior de la pell (de color blanc). Carn abundant, molt dolça i de color rosa clar, amb poques pepites de mida petita. Molt apreciada per a consum en fresc i per a assecar i conservar. Collita entre mitjans de setembre i principis d'octubre.

Collita



Figa Flor Negra

o Bacora Negra

Pobles on s'ha citat:

S'ha citat a diversos pobles de les comarques de Castelló.

Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Villamalur, Segorbe, l'Alcúdia de Veo, Vall d'Alba i Vall d'Almonacid.

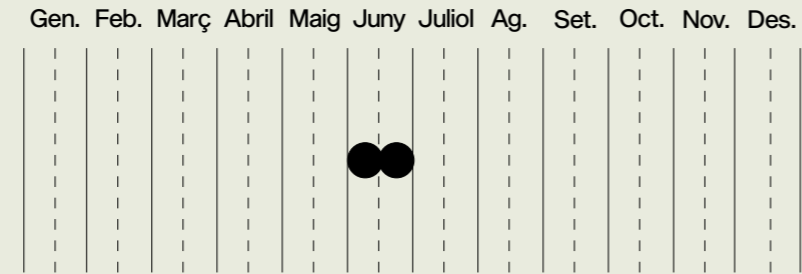
Donants

Pau

Descripció

Figa grossa i allargada, amb pell de color morat obscur quasi negre. Fa la collita principal al juny, però pot treure una segona collita de figues més menudes i arrodonides entre agost i setembre.

Collita



Figa Carabasseta

**Pobles on s'ha localitzat
algún arbre mare:**

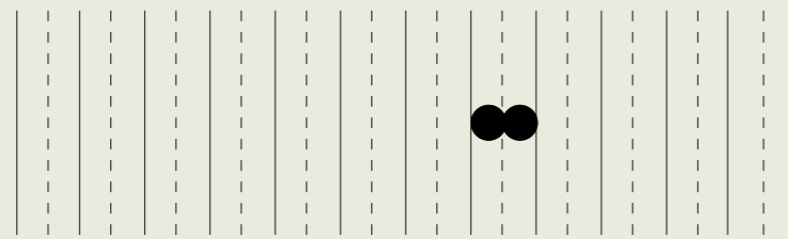
Montalba

Donants

Pau

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Descripció

Se li ha assignat aquest nom perquè és una figa molt similar a una trobada en el catàleg d'Arbres d'Algendar (Menorca) que s'anomena així. Tanmateix, els fruits que s'han observat en l'arbre que hem localitzat tenen una tonalitat lleugerament més obscura que els descrits per al catàleg, amb tons violacis.

Aquesta és la descripció al catàleg d'Arbres d'Algendar:

“fruita de mida mitjana, amb forma arrodonida. Té la pell de color verd groguenc, amb clivelles longitudinals. La carn, de gust dolç, és de color vermell i consistència tova. Es consumeix en fresc. La fruita madura al mes d'agost.”



Figa Llei d'or

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

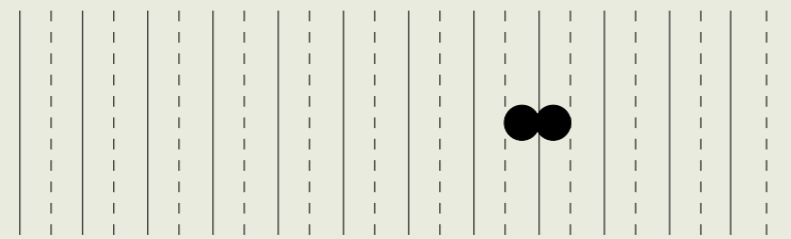
Veó

Donant

Juan

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Juan, donant d'aquesta varietat, amb la figuera mare a l'hort del seu sogre, a Veó.



Figa del 'Gallo' Negre

Pobles on s'ha localitzat
algún arbre mare:

Vallibona

Donants

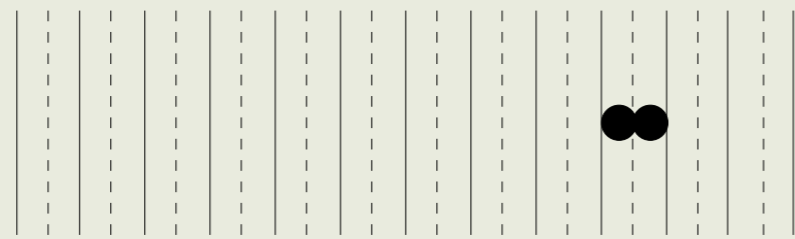
Miguelet

Descripció

Figa grossa i molt allargada, amb pell de color morat obscur. Apreciades per assecar i conservar. La carn de l'interior és d'un color roig intens. Tardana, collita a l'octubre.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Figueres a la Finca de Multiplicació de Varietats Fruitals Tradicionals.



Figa Verdal o Blanca

Pobles on s'ha citat:

Pobla de Benifassà, Segorbe, Eslida,
Pavías i Vallibona

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Pobla de Benifassà, Segorbe, Eslida
i Pavías

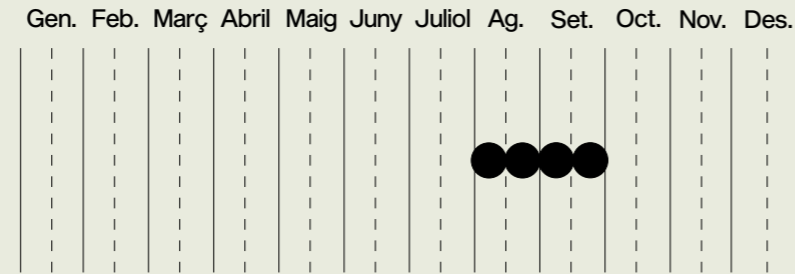
Donants

Baltasar, Fernando, Darío, Miguelet i
Arturo

Descripció

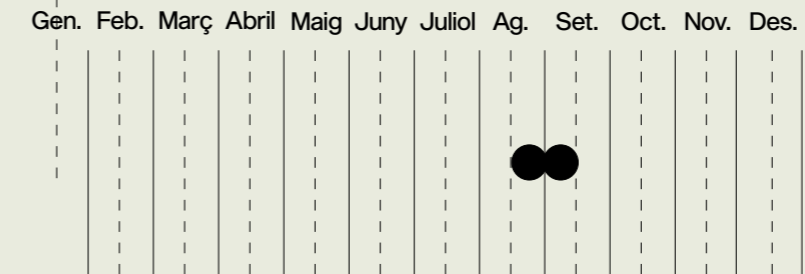
Característiques similars a la varietat "Ull de Perdiu, amb algunes diferències: Quan està madura agafa coloració morada molt suau, menys intensa. No presenta coloració en l'obertura inferior del fruit.

Collita



Figa Peroncilla

Collita



Pobles on s'ha citat

Pavías, Higueras i Villamalur

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Pavías i Villamalur

Donant

Fernando i Darío

Descripció

Figa de mida petita i forma arrodonida, amb el peçó prou llarg. La pell és de color gris morat. No és molt carnososa i presenta gran quantitat de pepites relativament grans i això fa que no siga idònia per a assecar o conservar.

Peres



Pera d'hivern de la Tinença

Pobles on s'ha citat

Pobla de Benifassà, Bel, Vall d'Almonacid i Vallibona

Pobles on s'ha trobat algun arbre mare

Pobla de Benifassà i Vallibona

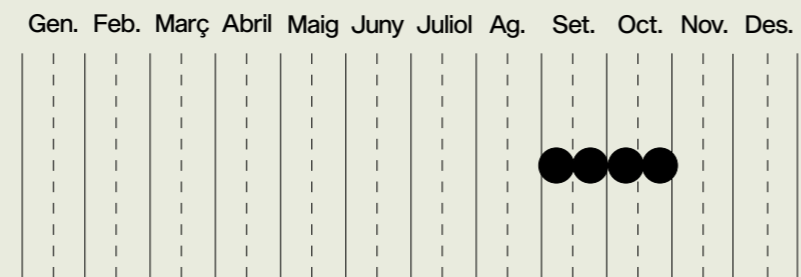
Donant

Baltasar, Manolo i Miguelet

Descripció

Pera de bon tamany, amb coll lleugerament allargat i base lleugerament aixafada. De color groc amb tendència al motejat. Collita entre setembre i octubre. Es pot conservar bé durant setmanes o mesos en un lloc fosc, fresc i sec. Acabada de collir la carn és cruixent i a mesura que va passant el temps va adquirint textura mantegosa i es fon a la boca.

Collita



Perot

Pobles on s'ha citat

Villamalur, Vall d'Almonacid, Vallat, Veo, Artana, Eslida, l'Alcúdia de Veo i Pavías

Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Vall d'Almonacid, Villamalur i Pavías.

Donants

Darío, Benja, Montse, Maria, Juan i Fernando

Descripció

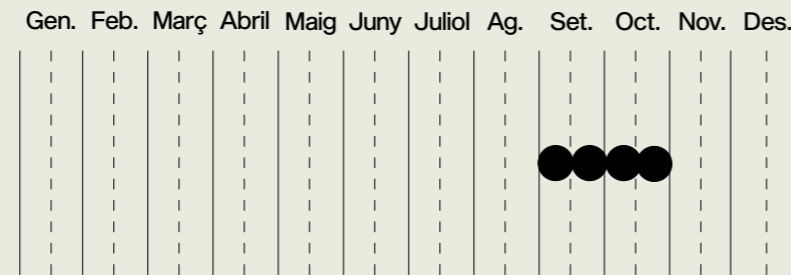
Pera allargada que s'eixampla a l'extrem inferior (forma similar a la Conferència), amb el pecíol curt i la pell dura i gruixuda; de color verd amb tons rojos a la part del fruit més exposada al sol; té tendència al motejat, acostuma a estar molt tacada quan es cull. El fruit es pot fer molt gran. Carn dura i de textura granulosa. No és molt dolça, sols collir-la resulta aspra i dura, es prefereix menjar-la torrada al forn o quan ha passat temps a casa després de la collita, perquè es va tornant més dolça i la seua textura es fa més suau.

Els arbres vigorosos i molt robustos.

Cultura associada

Es conserva a casa durant l'hivern, principalment penjada. Avui en dia queden pocs arbres d'aquesta varietat, però abans cada família en tenia un mínim, per tenir peres conservades a l'hivern. Mai no es van comercialitzar.

Collita



Perot fotografiat a Villamalur.



Pera de Roma

o Membrillera

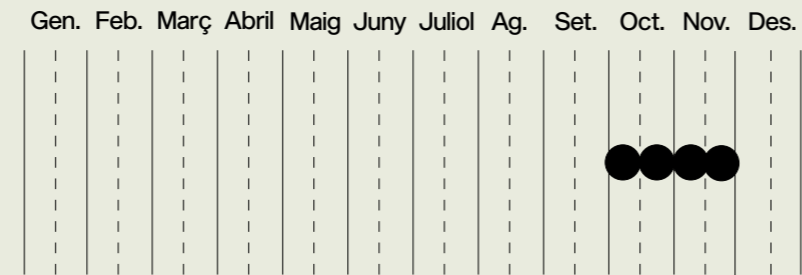
Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Segorbe i Navajas

Donants

Paco, José Luis i Rafa

Collita



Descripció

El nom més comú per a la varietat és el de pera de Roma, nom sota el qual està present tradicionalment a altres territoris de l'Estat Espanyol. En Segorbe se l'ha trobat sota el nom de pera "membrillera", a causa de la seua forma aplatada i irregular i a la seua gran mida, trets que recorden els codonys.

Carn blana de textura granulosa. Pell dura i gruixuda. Sabor dolç amb notes àcides. Fruit es conserva en bones condicions a casa un cop s'ha collit. A mesura que passa el temps continua madurant i la carn es va fent més blana i més dolça.



Pera Tendral

Pobles on s'ha citat

Vall d'Almonacid, Navajas, Altura i Segorbe

Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Altura i Navajas

Donants

José Luis, Paco, Rafa i Benja

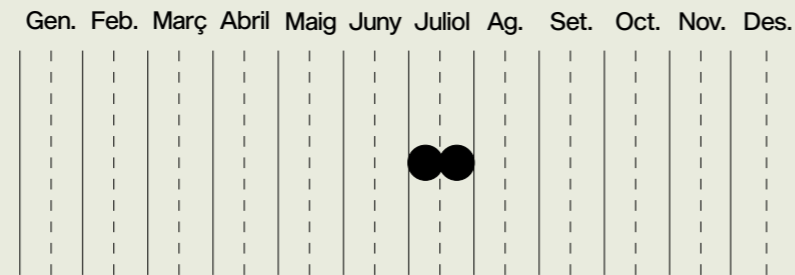
Descripció

Pera de coll estret que s'eixampla a la base, de forma arrodonida. Fruit de color verd groguenc amb una cara vermella, on li toca més el sol. La pell i la textura de la carn són molt suaus, molt tendra i sucosa, per tant, molt delicada. Sabor fi i molt dolç. Arbres grans i rústics, molt productius, però amb tendència a la producció anyívola.

Cultura associada

Era una varietat molt venuda i una de les més apreciades als pobles de l'Alt Palància.

Collita



Pera Tendral recollida a Vall d'Almonacid.

Pera Tendral d'Aragó

Pobles on s'ha citat

Segorbe i Altura

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Segorbe i Altura

Donants

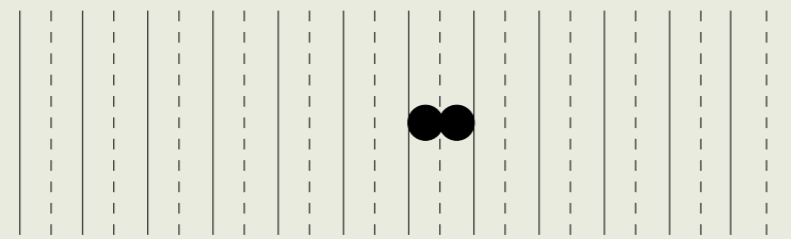
José Luis i Arturo

Descripció

Característiques molt similars a la Pera Tendral.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Pera Leonardeta

Pobles on s'ha citat

Segorbe i Vall d'Almonacid

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Segorbe

Donants

Rocío

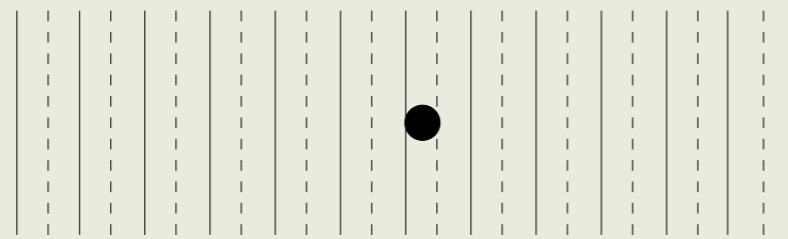
Descripció

Peres de mida petita i forma arrodonida amb l'extrem inferior notablement còncau i l'extrem superior lleugerament còncau on s'insereix el pecíol. Fruit de color roig fosc degradat cap a verd i groc, roig més intens on rep més radiació solar. Carn dura, es podien conservar bé durant unes setmanes si es feia en algun lloc fresc. El fruit madur sol tenir motes marrons, ja que és propens al motejat. Varietat molt productiva.

Segons les fonts de Vall d'Almonacid, aquesta varietat va ser introduïda en la comarca de l'Alt Palància en la postguerra pels mateixos agricultors de la zona.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Pera Roja

Pobles on s'ha citat

l'Alcúdia de Veo i Veo

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Veo

Donants

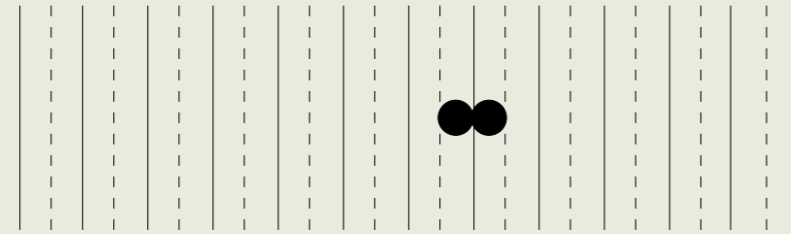
Toni

Descripció

Pera amb característiques similars a la Leonardeta, tot i que els fruits observats són més grans i d'un color roig més clar i més intens. Carn suau de sabor dolç. Forma arrodonida amb la part inferior més estreta i la base del fruit aplanada. Presenta un pecíol llarg. Collita entre finals de juliol i l'agost, per menjar en fresc.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Perellot

Pobles on s'ha citat

Ballestar i la Pobla de Benifassà

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

La Pobla de Benifassà

Donants

Baltasar



Perelloter monumental situat a la finca de Delfina, a la Pobla de Benifassà.



Pera de Torrar

Pobles on s'ha citat

L'Alcúdia de Veo i Veo

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Veo

Donants

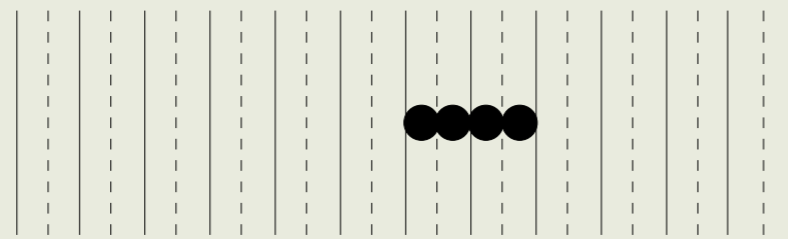
Juan

Descripció

Apreciada per a fer torrada o per a cuinar.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



▲ Pera de Torrar a l'arbre, situat a Veo

▼ Inventari a la Finca de Multiplicació de Fruitals de Varietats Tradicionals



Pera Castells

o Santjoanera

Pobles on s'ha citat

Es tracta d'una varietat àmpliament estesa per diferents indrets de l'estat espanyol.

Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Vall d'Almonacid, Segorbe i Veo

Donants

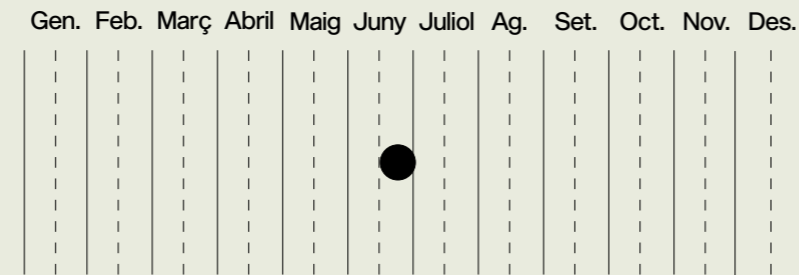
Juan, Benja i José Luis

Descripció

Pera menuda de forma aixafada, amb el peçó llarg. Pell de color verd que es torna groguenc en madurar, agafant coloració roja a la galta on li toca el sol. Carn blanca i dura, de bon sabor i dolça.

Segons les fonts de Vall d'Almonacid, aquesta varietat va ser introduïda en la comarca de l'Alt Palància en la postguerra. No queda clar si van ser els mateixos agricultors de la zona el que la van introduir o van arribar plantons empeltats procedents de vivers comercials.

Collita



Empelt fet a una perera.

Pera Cristal·lina

Pobles on s'ha citat

Pavías, Higueras, Vallat i Borriol

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Pavías i Vallat

Donants

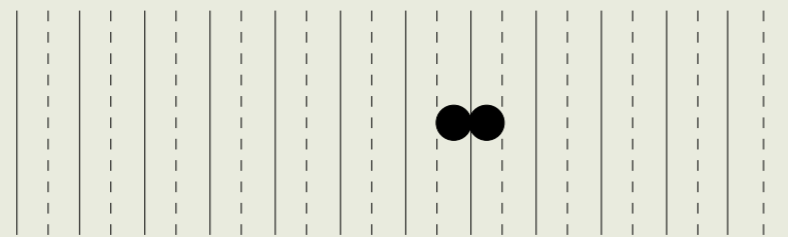
Fernando, Montse i Maria

Descripció

Fruit verd amb un color roig intens a la zona que rep més llum solar directa. Mida mitjana i forma de bombeta, amb el pecíol curt. Les informants destaquen que és la varietat més dolça de pera. Arbres de port molt gran, productius i rústics. Es podien trobar al secà, en zones relativament humides.

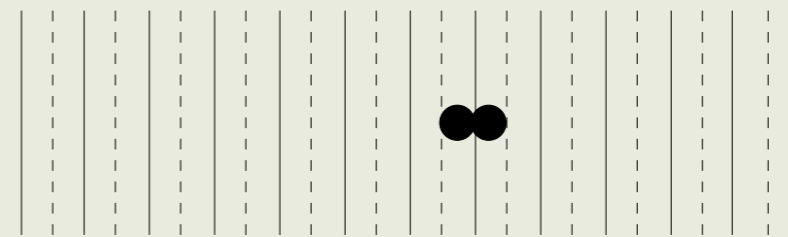
Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Pobles on s'ha citat

Vallat

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vallat

Donants

Montse, Antonio i Maria

Descripció

Fruit de color verd clar, de forma arrodonida i aplanat per la part de baix (on té la flor). Carn granulosa, aspra i àcida. Poc apreciada per a menjar en fresc, s'acostumava a fer al forn o cuites amb vi. El fruit no es podia conservar molt de temps, convé collir-lo abans no estiga molt madur.

Pera Cermenya

Pobles on s'ha citat

Castell de Cabres, Pobla de Benifassà i Bel

Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Castell de Cabres i la Pobla de Benifassà.

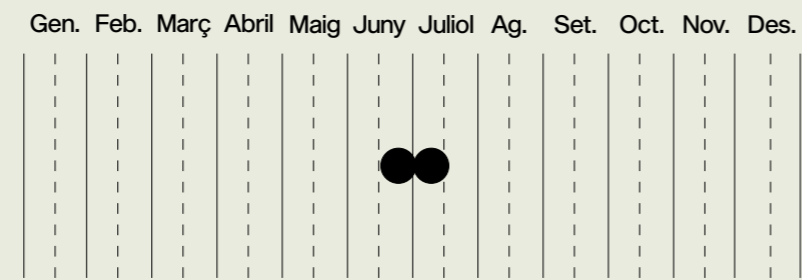
Donants

Baltassar, Àngel i José Ramón.

Descripció

Pera menuda amb coll allargat i base arrodonida, de color verd que tendeix a groc en madurar. Producció abundant de peres disposades en poms. Carn dolça i blana. Collita entre juny i juliol. S'ha de consumir en fresc, no es conserva massa bé.

Collita



Pomes



Poma Gelà

Pobles on s'ha citat

La Pobla de Benifassà

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

La Pobla de Benifassà

Donant

Baltasar i Manxurillo

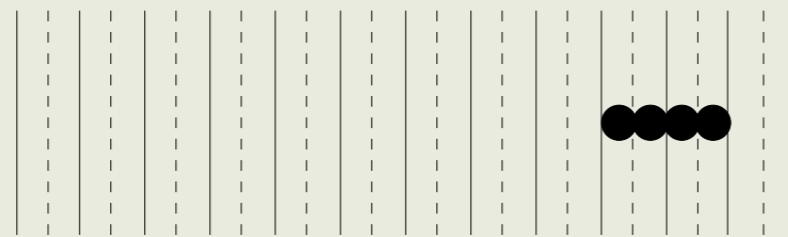
Descripció

Poma de mida mitjana que pot arribar a fer-se molt grossa. De forma asimètrica i aplanada pel pecíol i l'apex del fruit. Pell de color groc amb tons verds que agafa coloració roja intensa en la part superior del fruit i allà on li toca més el sol. La pell també és gruixuda i dura, i la seua textura no és del tot agradable en boca, pot deixar un retrogust lleugerament aspre. Carn blanca i dura. Sabor dolç molt agradable amb notes àcides. Desprén una fragància fresca.

El seu fruit resisteix bé el pas del temps un cop collit, sense necessitat nevera, poden resistir en condicions fresques i seques fins a la primavera següent.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma Correu de Bel

Pobles on s'ha citat

Bel

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Bel

Donant

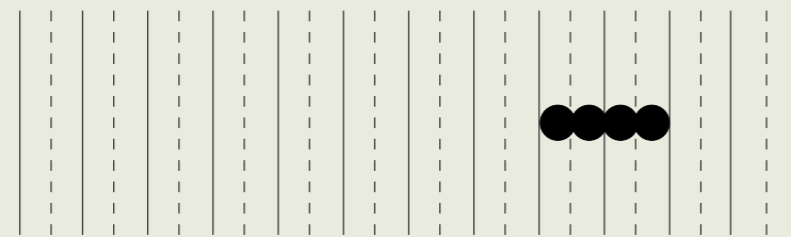
Manolo

Descripció

Molt aromàtica. Sabor dolç, molt especial, afruitat amb molts matisos i notes de fruites tropicals. Es poden guardar. Amb el temps la carn es va fent farinosa.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma Morro de Llebre del Nord

Pobles on s'ha citat:

Pobla de Benifassà, Bel, Rosell, Vallibona, Morella i Castell de Cabres.

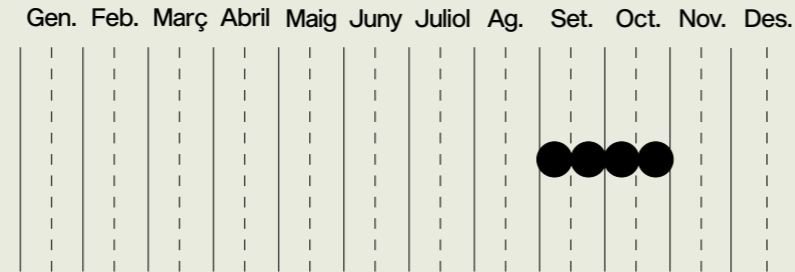
Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Pobla de Benifassà, Bel i Castell de Cabres.

Donants

Manolo, Baltasar, José Ramón i Àngel

Collita



Descripció

Poma de bona mida, pot arribar a ser més grossa que un puny, i de forma cònica, més ampla per l'extrem superior i es fa molt més estreta en arribar a l'extrem inferior. Fruit de color groc intens (més intens a mesura que va madurant) amb coloracions i clapes roges per la part del pecíol i per la galta on li toca més el sol.

Fruit de carn dura, cruixent i sucosa. Pell dura, grossa i cerosa, però molt agradable al menjar. Molt aromàtica, de sabor dolç i afruitat, amb un toc àcid. Un cop collida es pot preservar en un espai sec, fresc i fosc fins al març o l'abril, durant aquest període continua madurant i la carn es torna farinosa.



▲ Poma Morro de Llebre recollida a Castell de Cabres

▼ Poma Morro de Llebre recollida a la Pobla de Benifassà



Poma Fontanal

Pobles on s'ha citat

Castell de Cabres

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Castell de Cabres

Donant

Ángel i José Ramón

Descripció

Rep aquest nom perquè Àngel va agafar les varetes per a empeltar la varietat al Mas de Fontanal, situat a Castell de Cabres, així que no recorda el nom específic.

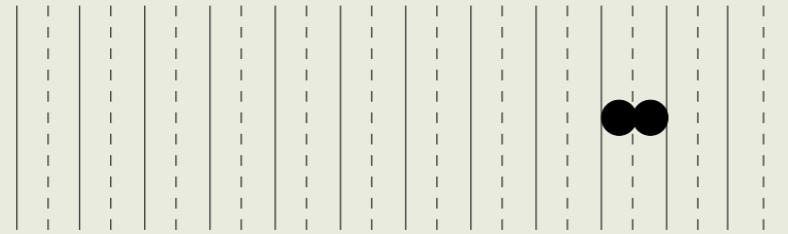
Té un aspecte similar a la de "Morro de Llebre", però aquesta presenta un marcat motejat roig i té una forma cilíndrica, no acabada en punta (l'altra varietat és de forma cònica).

Sabor dolç i afruitat, que recorda a les llepolies amb gust de meló d'Alger

Té un aroma suau amb les mateixes característiques.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma de l'Agredolç

o de Sant Bartomeu

Pobles on s'ha citat:

Bel, Pobla Benifassà, Vallibona, Castell de Cabres. També a alguns pobles del Baix i Alt Maestrat.

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Bel, Pobla Benifassà, Vallibona, Castell de Cabres.

Donants

Manolo, Baltasar, Miguelet, José Ramón i Àngel

Collita

Gen.	Feb.	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Ag.	Set.	Oct.	Nov.	Des.
							●●				

Descripció

Poma de bona mida, de forma rodona lleugerament allargada, amb la part superior del fruit lleugerament més ampla que la part inferior. Pell de color entre groc i verd, amb patró de ratlles rojes. Carn dolça i àcida (d'aquí el seu nom), de textura blana. No aguanta molt després de la collita, cal menjar-la durant els dies posteriors.

Cultura associada

En alguns pobles rep el nom de Sant Bartomeu perquè es comencen a collir pels voltants del dia d'aquest sant, (24 d'agost), fet que indica que la seua collita es fa entre finals d'agost i mitjans de setembre. Molt apreciades, pel seu sabor agredolç, per a cuinar al forn i elaborar cocs de poma típics de la gastronomia de la zona dels Ports i del Maestrat.



▲ Poma de l'Agredolç, recollida a Bel.

▼ Coca feta amb Poma de l'Agredolç.



Poma de l'Agost

o del Paradís

Pobles on s'ha citat:

Pobla de Benifassà, Bel i Rosell

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

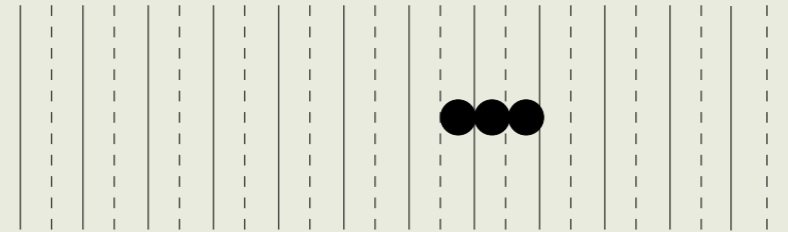
Pobla de Benifassà i Bel

Donants

Manolo i Baltasar

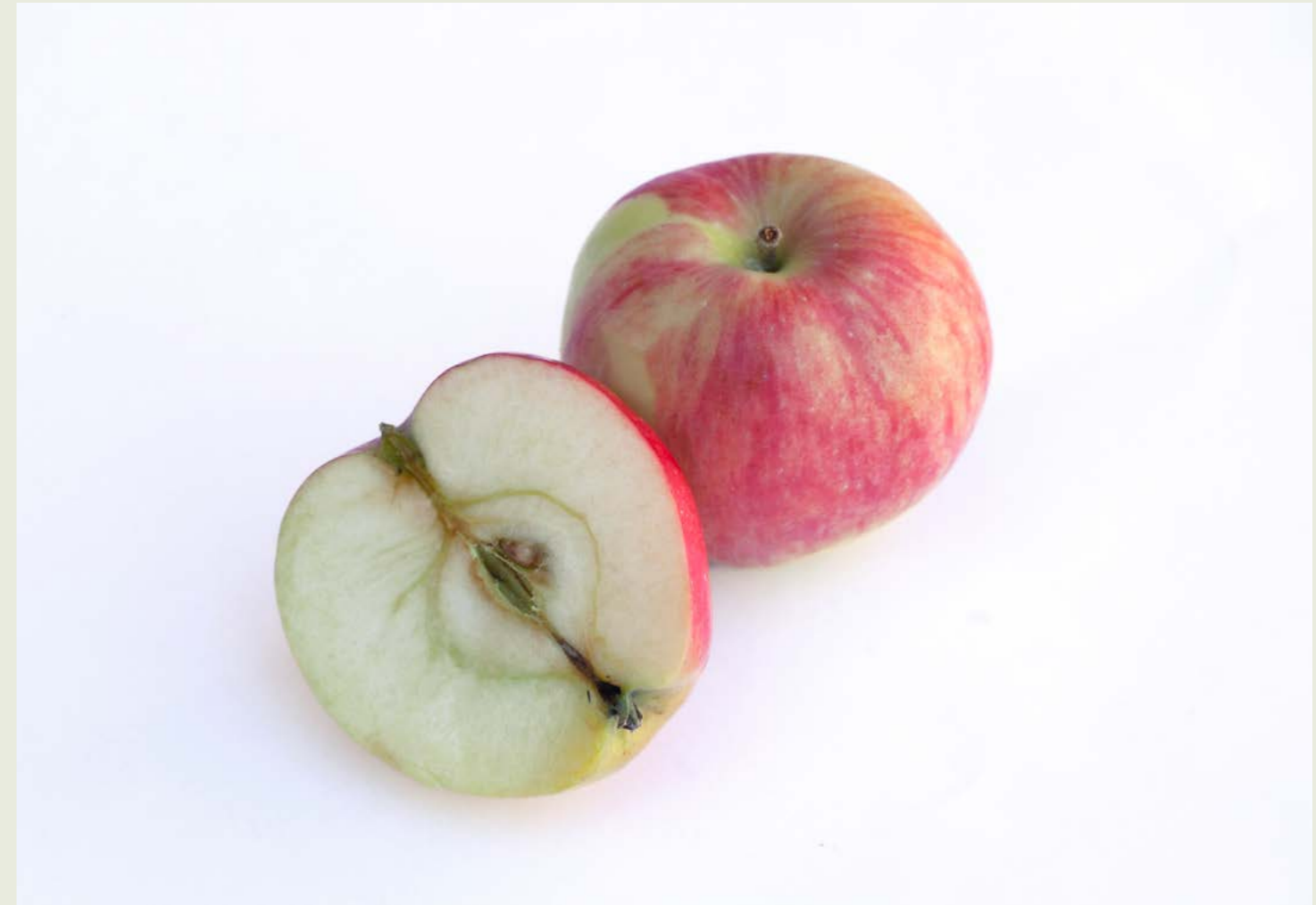
Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Descripció

Poma de forma cònica de color verd-groc amb franges longitudinals roges i blanques, sent més intenses en l'extrem superior i on li toca el sol. Carn dura i sucosa, amb sabor moderadament dolç i notes àcides. La carn tendeix a farinosa a mesura que avança la maduració. No es pot conservar durant molt de temps.



Poma de l'Agost recollida a Bel.

Poma d'Hivern

Pobles on s'ha citat

La Pobla de Benifassà

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

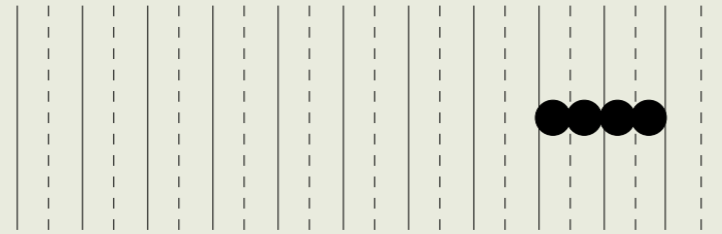
La Pobla de Benifassà

Donant

Baltasar

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Jornada de treball a la Finca de Multiplicació de Varietats de Fruitals Tradicionals.

Poma Pell de Sapo

Pobles on s'ha citat

Castell de Cabres

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Castell de Cabres

Donant

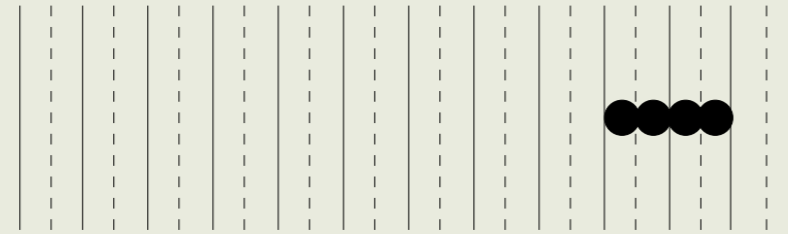
Ángel i José Ramón

Descripció

Carn molt dura. Sabor lleugerament dolç i àcid, amb regust. Deixa la boca aspra. Resistent. Pot aguantar en bon estat a casa un cop collida. No es fan molt grans.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma del Ciri

o Morro de Llebre del Sud

Pobles on s'ha citat:

Artana, Aín, L'Alcúdia de Veo, Veo, Vallat, La Pobla de Benifassà, La Sénia i Sant Rafel del Riu.

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

L'Alcúdia de Veo, Vallat, Castelló i La Pobla de Benifassà.

Donants

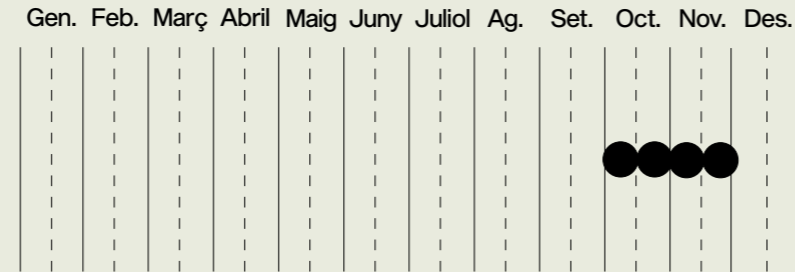
Joana, Juan Francisco, Clemente i Montse

Descripció

Poma de carn preta i suau. Sabor dolç i lleugerament àcid. És molt aromàtica. Té una forma allargada i ovalada, sent moderadament més ampla en l'extrem superior. És recol·lecta entre octubre i novembre. Un cop collida es pot preservar en un espai sec, fresc i fosc durant uns mesos, durant aquest període segueix madurant i la carn es torna farinosa.

El fruit té un color de fons verd i a mesura que madura es va cobrint de franges roges. En alguns casos pot arribar a fer-se completament roja.

Collita



Poma del Ciri recollida a la Pobla de Benifassà.

Poma Ratllada de Veo

Pobles on s'ha citat

Veó

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Veó

Donant

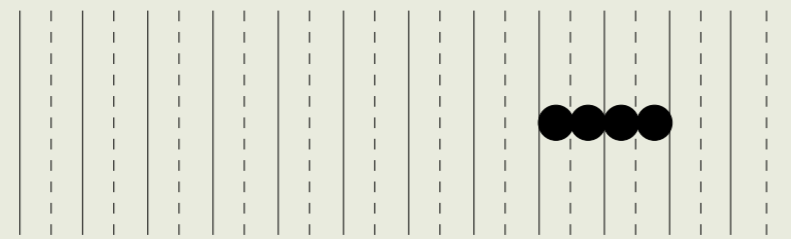
Toni

Descripció

Poma rodona més ampla per la part del pecíol i més estreta per la part apical, és a dir, amb un aspecte lleugerament cònic, de mida mitjana. Amb ratlles rojes i blanques-groguenques, amb disposició vertical. Alguns fruits poden presentar parts completament blanques. Carn blana, sucosa i dolça. Collita a l'estiu.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma Safareig

Pobles on s'ha citat

Veó

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Veó

Donant

Juan

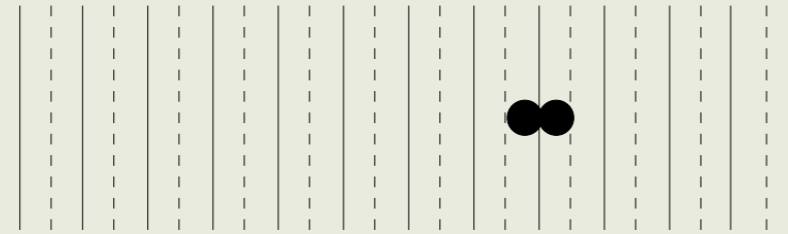
Descripció

S'anomena així perquè l'arbre trobar està situat baix del safareig de Veó. Juan no ens sap dir nom de la varietat, però assegura que l'arbre és molt antic i, per tant, que la varietat és antiga.

Fa pomes de mida molt gran, amb sabor suau i carn dura.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma de la Rosa

Pobles on s'ha citat

Segorbe

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Segorbe

Donant

José Luis

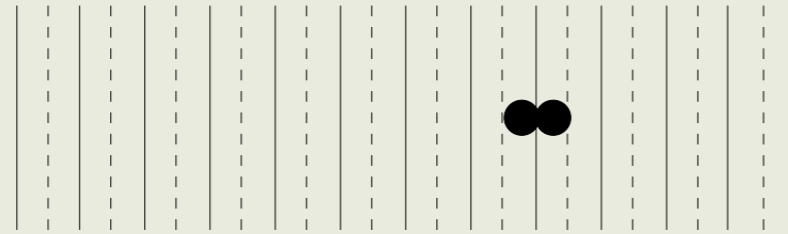
Descripció

Dolça, amb sabor àcid intens i amb un regust molt especial amb notes de fruites tropicals. Carn dura i sucosa. Collita entre mitjans d'agost i mitjans de setembre.

Aquesta varietat es pot reproduir de llavor, segons la informació recollida. Les persones entrevistades la utilitzen com a patró per empeltar altres varietats.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma Esperiega

Pobles on s'ha citat:

Es tracta d'una varietat àmpliament estesa per totes les comarques castellonenques i altres comarques valencianes.

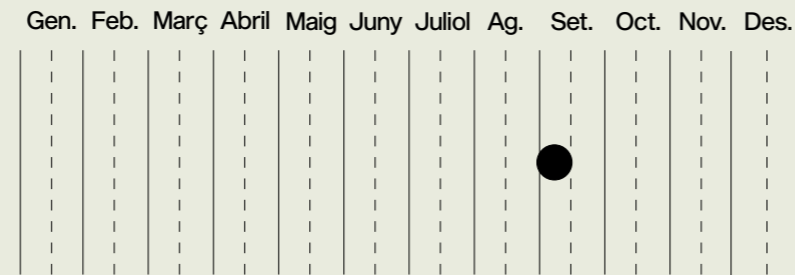
Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Segorbe, Navajas i Veo

Donants

José Luis, Rafa i Juan

Collita



Descripció

Carn de color verd pà·lid. Tendència a tenir parts de carn de color més intens i translúcid, com si estiguera gelada, característica per la qual en diverses zones s'anomena Poma Gelada. Sabor moderadament àcid i dolç. Carn molt dura, densa i sucosa. S'oxida ràpidament un cop tallada. Es pot conservar durant mesos a casa un cop collida.



▲ Poma Esperiega recollida a Segorbe

▼ Poma Esperiega recollida a Veo



Poma Camosa

Pobles on s'ha citat

Es tracta d'una varietat àmpliament estesa per diferents indrets de l'estat espanyol.

Pobles on s'ha localitzat algú arbre mare:

Veó

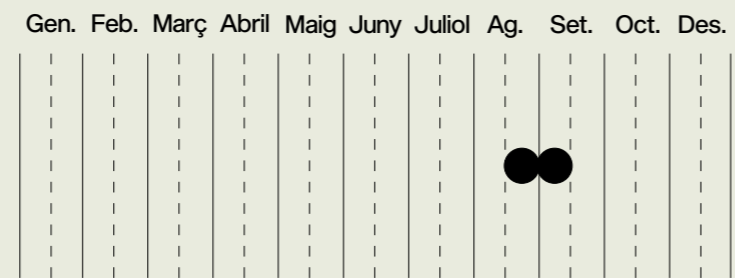
Donant

Juan

Descripció

És cruixent, però tendeix a fer-se farinosa en madurar. Sabor característic afruitat, amb notes de fruites tropicals. Dolça, sense acidesa. Molt aromàtica. Pot aguantar a casa en bon estat un cop collida, millor si es conserva a la nevera.

Collita



Poma Camosa recollida a Veó.

Poma Manyaga

Pobles on s'ha citat

Es tracta d'una varietat àmpliament estesa per diferents indrets de l'estat espanyol.

Pobles on s'ha localitzat algú arbre mare:

Veó

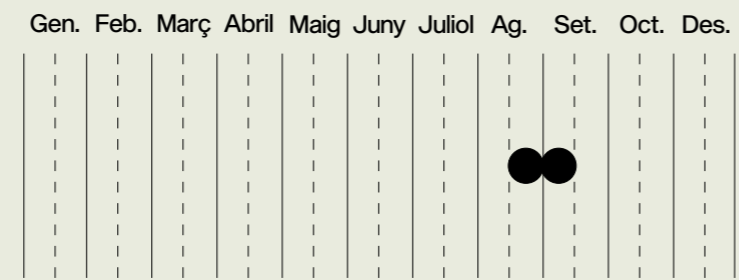
Donant

Juan

Descripció

Carn dolça, de sabor intens i lleugerament àcid. Molt Aromàtica.

Collita



Poma Blanca

Pobles on s'ha citat

Castell de Cabres

Pobles on s'ha localitzat
un arbre mare

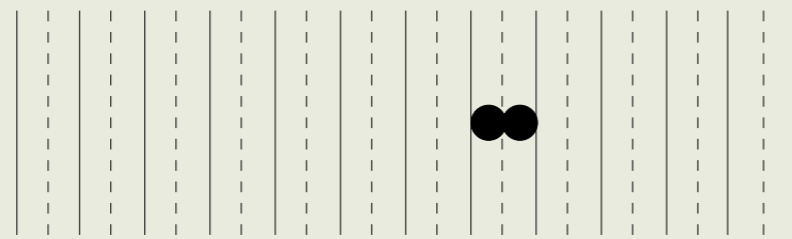
Castell de Cabres

Donant

Jose Ramón i Àngel

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma 2^o Rama

Pobles on s'ha citat

Bel

Pobles on s'ha localitzat
un arbre mare

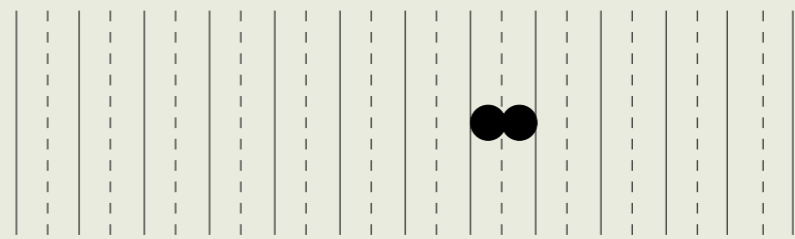
Bel

Donant

Manolo

Collita

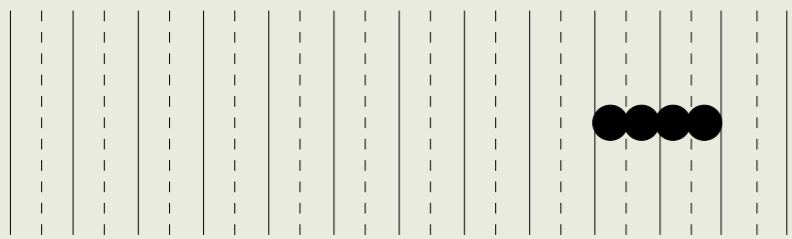
Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma 1^a Rama

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Pobles on s'ha citat

Bel

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Bel

Donant

Manolo

Descripció

Carn dura. Sabor molt dolç, molt especial, que recorda a les llepolies o al perfum.

Segons Manolo és igual que unes pomes que li van portar de Vallibona que es deien Isaaques.

Poma Roja de Vallat

Pobles on s'ha citat

Vallat

Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Vallat

Donant

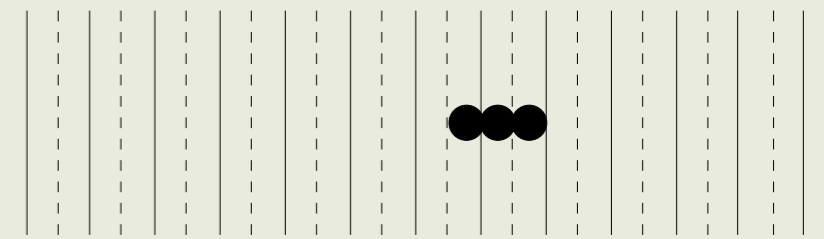
Maria

Descripció

Poma rodona de mida mitjana tirant a menuda, de color roig amb ratlletes verticals de color blanc verdós. Carn sucosa i dolça. Estaven cultivades al secà. Collita entre juliol i mitjans d'agost.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma Isaaca

Pobles on s'ha citat

Vallibona

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vallibona

Donant

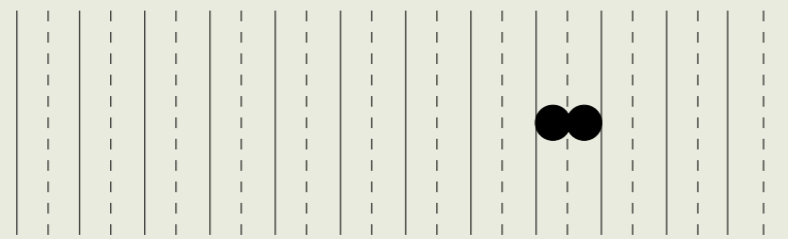
Miguelet

Descripció

Poma de mida mitjana. Carn farinosa, dolça i gustosa. Pell de color groc amb coloració roja allà on li toca més el sol. No es conserven bé durant molts dies. Apreciades per a cuinar al forn i fer coques.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Poma Covetes

Pobles on s'ha citat

Vallibona

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vallibona

Donant

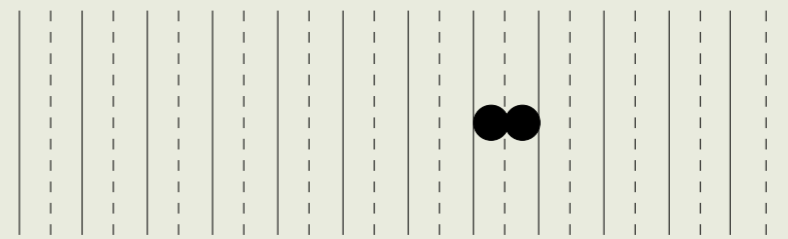
Miguelet

Descripció

Poma amb forma cònica, sent més estreta per baix que per la part superior. Coloració roja ratllada. Carn farinosa. Varietat primerenca.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Préssecs



Préssec Obridor Groc

Pobles on s'ha citat

Veó

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Veó

Donant

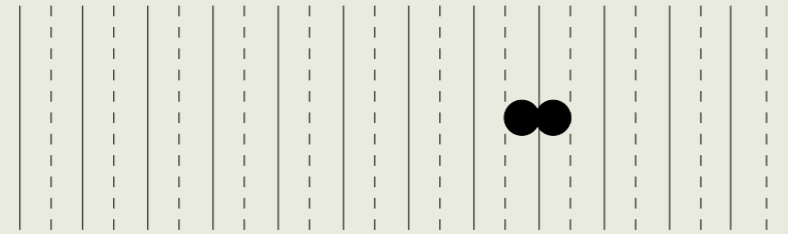
Juan

Descripció

Pell amb vellositat. Carn dolça de textura suau, ni dura ni blana, que es desprèn fàcilment del pinyol deixant-lo completament net. La carn desprèn molt poc suc.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Préssec Gros Groc

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Bel

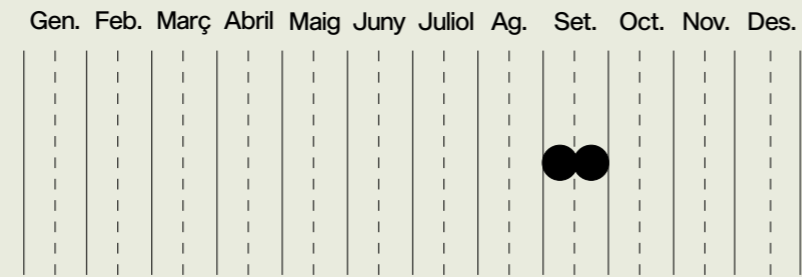
Donant

Manolo

Descripció

Fruit molt gros tot i ser cultiu de secà. Pell amb vellositat poc abundant. Carn dura i dolça, amb un punt àcid, que queda adherida al pinyol.

Collita



Préssec Pinyol Roig

Pobles on s'ha citat

Bel

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Bel

Donant

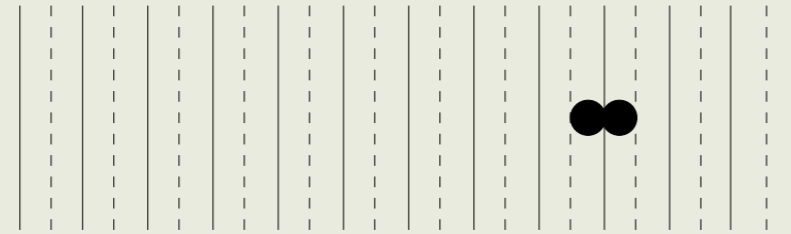
Manolo

Descripció

Pell amb vellositat. Carn blana molt sucosa i molt dolça, que queda adherida al pinyol.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Albercocs



Albercoc d'Íbola

Pobles on s'ha citat

Coincideix amb descripcions aportades en diversos pobles de les comarques del sud

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Aín



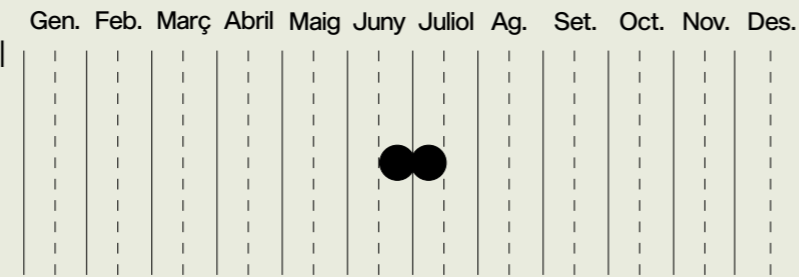
Arbres a la Finca de Multiplicació de Varietats Fruitals Tradicionals.

Albercoc Mas Curva

Pobles on s'ha citat

Coincideix amb descripcions aportades en diversos pobles de les comarques del sud i el litoral.

Collita



Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Montalba i Pla de l'Arc.

Donant

Pau

Descripció

Fruit arrodonit, amb pell suau i agradable, amb poca vellositat, de color groc amb punts rojos i coloració roja intensa a la galta on li toca el sol. Carn de color groc, molt carnosa, amb textura gelatinosa quan està molt madur. Sabor dolç amb un punt àcid. La carn es desprèn fàcilment de l'os amb les mans, que queda completament net en menjar. El fruit tendeix, de forma natural, a passificar-se (es va secant i arrugant sense fer-se malbé), incrementant la seua dolçor de forma natural. S'ha trobat al secà, on són productius i fan nombrosos fruits de mida mitjana (similar a un ou de gallina).



Albercoc Urraques

Pobles on s'ha citat

Coincideix amb descripcions aportades en diversos pobles de les comarques del sud i el litoral.

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vall d'Alba i l'Alcúdia de Veo

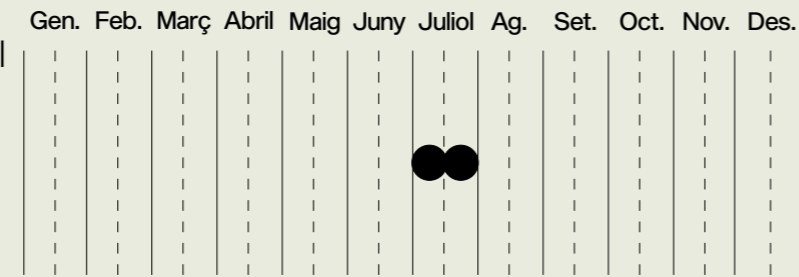
Donant

Pau

Descripció

Fruit allargat i aplanat lateralment, amb pell suau i agradable, amb poca vellositat, de color groc, amb una tendència a fer-se taronja quan està ben madur, amb punts rojos i coloració roja difuminada a la galta on li toca el sol. Carn de color groc ataronjat, molt carnososa, lleugerament farinosa quan està molt madur. Sabor dolç i suau. La carn es desprén fàcilment de l'os amb les mans, que queda completament net en menjar. Fruit rústic i resistent, aguanta bé després de collir, fins i tot es poden agafar els que han caigut en terra i acostumen a estar en bon estat per menjar. S'ha trobat al secà, on són productius i fan nombrosos fruits de mida mitjana (un poc menor a un ou de gallina). Collita durant el mes de juliol.

Collita



Silvestres

Níspola o Nespre

Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Villamalur, Segorbe, l'Alcúdia de Veo i
Vall d'Almonacid.

Donants

Darío, José Luis i Benja

Descripció

Espècie silvestre (*Mespilus germanica*). Fruit arrodonit de color marró amb una obertura inferior. Es cull a partir de setembre i es deixa madurar a casa. En el moment de collir-lo encara està molt aspre per al consum directe. Si es conserva en un lloc fosc, sec i fresc pot aguantar en bones condicions durant mesos. Collits van adquirint més dolçor i la carn es va estovant, canviant cap a un color groc i adquirint més dolçor. Es pot trobar de forma silvestre, sense empeltar, o empeltat sobre peu de codony o arç blanc (*Crataegus monogyna*).

Collita

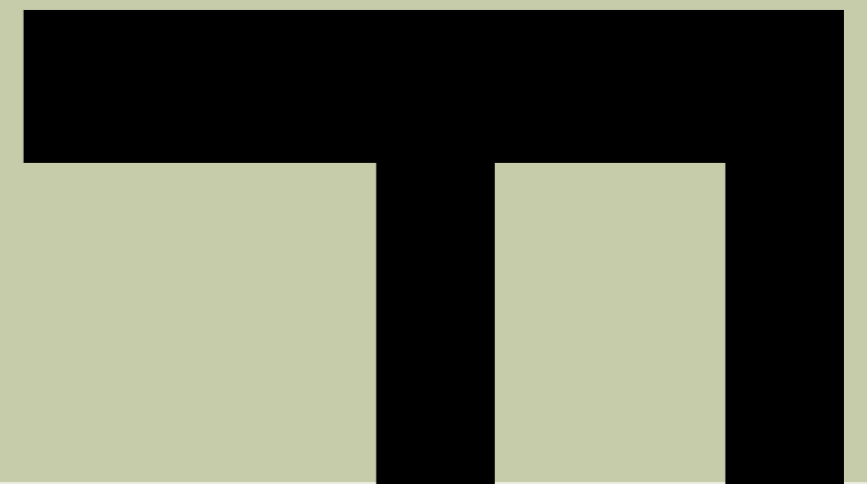
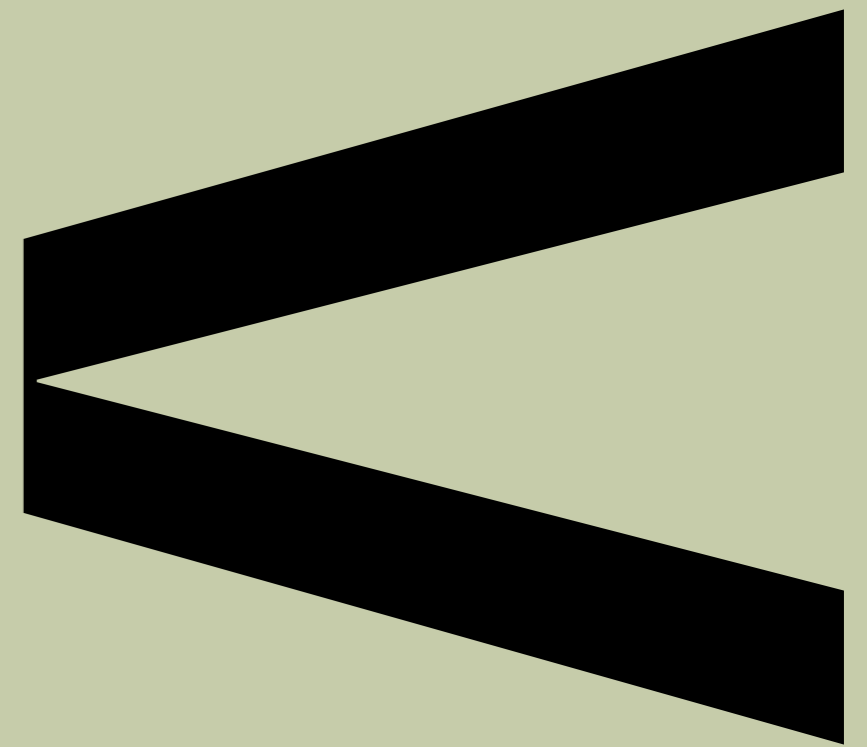
Gen.	Feb.	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Ag.	Set.	Oct.	Nov.	Des.
								●●			



▲ Nespres

▼ Nespre a un dels arbres de la Finca de Multiplicació de Fruitals de Varietats Tradicionals





Catàleg de Varietats Fruitals Tradicionals de les comarques de Castelló

Contingut i textos: Pau Agost-Andreu

Fotografies: Laura Palau Barreda
i Iris Verge Ferrer

Disseny Gràfic: Iris Verge Ferrer

Finança:

radiant
PROJECT



Col·labora:

Federació
d'Instituts
d'Estudis
del PV

Impulsa:



Licencia de Creative Commons Reconocimiento-
NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional
info@connectanatura.org



