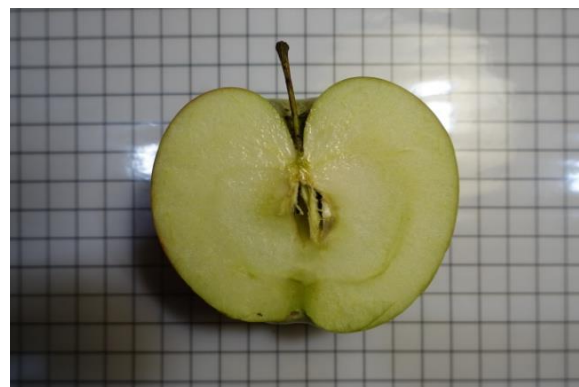


POMA DE SIDRA DE CA DE L'ERÇA

Malus domestica spp.

La seva denominació, fa referència directa a un dels usos que antigament s'havien donat a algunes varietats de pomeres presents a les comarques del Pallars Sobirà, l'Alta Ribagorça i la Val d'Aran: l'elaboració de sidra per a l'autoconsum. Es tracta d'un dels exemplars més antics, localitzats a la comarca, i per tant testimonia la producció de sidra.

Es tracta d'un arbre rústic, de vigor mitjà, de producció regular i que madura la primera quinzena d'octubre. El seu fruit, de calibre mitjà, presenta una coloració estriada de vermell-rosat sobre un fons groc-verdós, més accentuat en les parts exposades al sol i una polpa de color groc-crema. La pell és molt prima. El seu sabor és àcid i lleugerament amargant. Es tracta d'un fruit sucós, que esdevé de consistència tova a partir de la plena maduració. La textura de la seva polpa i el seu gust àcid fa que tingui bones característiques tecnològiques per a l'elaboració de sidra i a la vegada, justifiquen el perquè es va seleccionar i mantenir aquesta varietat (tan poc apta per al consum en fresc) fins a l'actualitat.



CALENDARI ARGONÒMIC ZONA PALLAS SOBIRÀ

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			F								
									R	R	

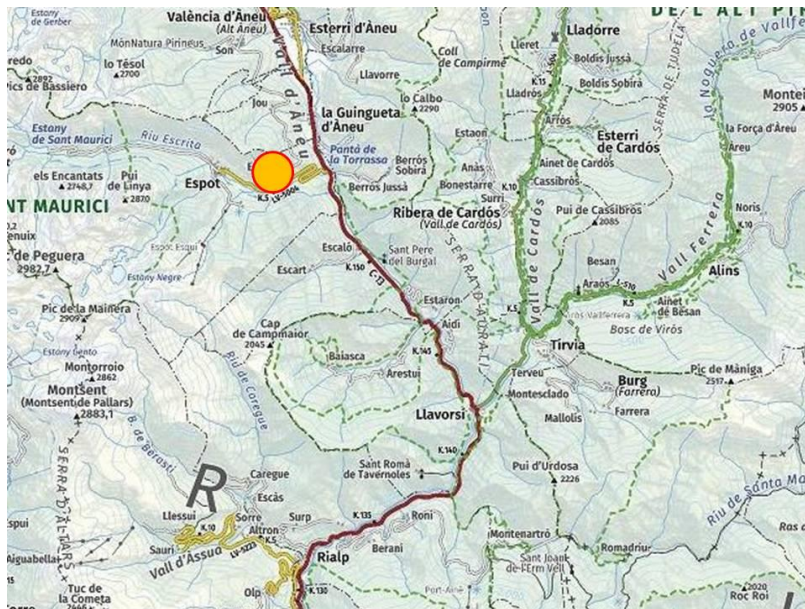
F: Floració

R: Recol·lecció

Àmbit territorial

Poma única i característica del poble d'Estaís

Municipis	Comarca
Esport (Estaís)	Pallars Sobirà



Usos

Elaboració de sidra.