

Pomers i perers. Diverses són les varietats de pomes i peres que trobem cada cop menys per les terres del Baridà, ja que el seu consum era familiar (tot i que en alguns casos es venien al mercat de la Seu d'Urgell o de Puigcerdà) Normalment es seleccionaven buscant varietats adaptades a les condicions locals, o a la capacitat de conservació dels seus fruits sense necessitat de càmera ni cap mena de tractament. La majoria han anat passant de casa en casa sobretot mitjançant empelts, i podien créixer bé en un nou indret. Malauradament amb els anys s'han anat oblidant (sobretot a la Cerdanya) que el procés d'urbanització i el conseqüent abandonament de les terres ha fet que moltes varietats antigues hagin desaparegut o que els arbres hagin passat desapercebuts i restin abandonats. Al voltant de les masies, de les cases de pagès o pels marges dels camps, encara hi podem descobrir un interessant món de varietats pràcticament desconegudes per molts. Per altra banda, la modernització de l'agricultura ha comportat que molts d'aquests pomers i perers s'hagin substituït per varietats modernes, cosa que ha provocat una ràpida erosió genètica. Aquestes varietats introduïdes estan seleccionades per obtenir una bona producció, un bon calibre o una bona resistència en el transport, i deixen de banda moltes de les seves altres qualitats. Són arbres molt rústics, adaptats a les condicions locals i poc sensibles a plagues o malalties. Els seus fruits solen ser de llarga durada, característica que permet guardar la fruita molt més temps i anar consumint al llarg de l'hivern.

Un dels punts més importants en qualsevol recuperació és el contacte amb els coneixedors d'aquestes varietats, ja que comencen a ser pocs i d'edat avançada. De poc serveix localitzar les pomeres o pereres si no en sabem el nom, les característiques o els seus usos. És per això que molta informació s'ha extret del Casal de gent gran Serra del Cadí, on 130 socis ens han donat informació, vivències i usos gastronòmics de la poma i la pera Baridana. Tot seguit detallem les que recorden i complementant aquest amb la feina d'investigació duta a terme al Parc Natural del Cadí Moixeró, on s'ha fet un ampli inventari.

Pera de coure: Aquesta pera, de carn molt dura, és fa bullida i acompanyada de verdura o amb patates. Aquesta duresa permet que no es trenqui durant el moment de cuinar-la i aporta un sabor dolç i diferent als plats de verdures o guisats.

Pera de Puigcerdà o Comisa: (també anomenada de la Cerdanya) és una pera d'hivern i per tots Sants ja es pot menjar. Són molt productives i si no es cullen a finals de setembre les peres cauen. Poden aguantar fins a Pasqua

Poma cul de truja: amb toc àcid, ideal per amanides i melmelades. En tenim localitzats exemplars al poble d'Aransa i en un municipi fora del Baridà, Bor, a la Cerdanya. És una poma voluminosa i solen venir tard, al novembre solen ser encara molt fortes i àcides, i al febrer ja s'han endolcit una mica, però en general semblen una mica aspres. Es cullen i es guarden fins que maduren. És una poma de color ver, i fa uns marrons al cap. Per menjar-la s'espera que sigui de color groc, que és el moment que es desfà a la boca. És ideal per confiture, pastissos i per les amanides. Al poble de Montellà aguanten fins al mes de març i es cullen per Sant Miquel.

La poma de rutila: És una poma farinosa i eixuta però forta i de forma aplanada. Era una poma que segons diuen era a totes les cases i que té un punt àcid. És rodona, verda i fa unes ratlles vermelles. També comenten que és una poma bona per coure que no pas per menjar crua. A Montellà es collien de setembre a octubre, eren rodones i farinoses.

Poma morruda: Aquesta poma al poble de Cava l'anomenaven pomes de gra o de blat, perquè les posaven esteses sobre el gra i així maduraven. És una poma groga, que es fa vermella a la cara de migdia i del cap a la cua. Llargaruda, amb forma de pera invertida i força ampla. No és tan dolça com les altres i no dura massa temps. També s'anomena poma de bruixa perquè quan es talla pel cor, es veu una estrella molt determinada. Son molt aromàtiques i no gaire dures, tot i que es tornen farinoses. Es conserven fins Nadal, després es tornen lloques.