

Francesc Casañas Artigas

Departament d'Enginyeria Agroalimentaria i Biotecnologia
Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Universitat Politècnica de Catalunya
Campus del Baix Llobregat.
Avinguda del Canal Olímpic, s/n
08860 Castelldefels.

francesc.casanas@upc.edu

Mots clau: fesol, mongeta seca, varietats tradicionals, millora genètica, característiques sensorials, efecte ambiental, densitat de sembra, noves varietats, Tavella Brisa.

L'àmbit geogràfic del projecte es desenvolupa dins de l'àmbit de les terres volcàniques de Santa Pau a la Garrotxa.

Període: el projecte s'inicià el 2004 i la finalització de la primera fase està prevista el 2007.

Projecte promogut per la Universitat Politècnica de Catalunya, l'Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau, la Diputació de Girona, l'Ajuntament de Santa Pau, el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, el Consorci de Medi Ambient i Salut Pública de la Garrotxa i el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Més informació: la memòria del 2006 és consultable al Centre de Documentació del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (cal concertar la consulta prèviament).

A la zona volcànica de Santa Pau es cultiva una varietat tradicional de fesol anomenada Tavella Brisa i també altres varietats del tipus Navy. En conjunt aquests materials gaudeixen d'una bona acceptació pels consumidors que els coneixen sota el nom de Fesols de Santa Pau.

De manera progressiva la proporció de terra ocupada per varietats millorades genèticament ha anat creixent respecte a la varietat tradicional ja que aquesta presenta defectes agronòmics.

El projecte, iniciat el 2004 pretén recollir informació experimental sobre noves varietats millorades del tipus Navy adequades per a la zona, conèixer millor la dinàmica del cultiu i els seus problemes, especialment pel que fa a la densitat de sembra, i finalment obtenir línies pures, seleccionades dins del tipus varietal Tavella Brisa, que siguin competitives agronòmicament i de superior qualitat agronòmica.

En els assajos del 2006, realitzats com els altres anys simultàniament a les localitats de Santa Pau, La Cot i Santa Llúcia, s'ha establert que les millors densitats de sembra estan entre 44.000 i 176.000 plantes/ha (l'òptima segurament al voltant de les 88.000 pl/ha) a la vegada que s'ha confirmat la varietat millorada T9905 obtinguda als EEUU com a la més adequada a les condicions de la zona de Santa Pau.

S'ha confirmat també l'efecte dels distints microambients on es cultiva el fesol en la composició química i percepció sensorial de la seva pell.

Pel que fa al procés de selecció de noves línies pures a partir de les poblacions tradicionals de Tavella Brisa, s'han obtingut tres varietats que responen a l'ideotip buscat (P151, P171, P65) i que enguany seran assajades en condicions de gran cultiu per ser lliurades posteriorment als productors.

Una altra varietat (P36), malgrat no respondre exactament al ideotip, es seguirà estudiant ja que aparentment presenta una bona resistència a la sequera.

Els assajos en curs el 2007 pretenen estudiar en condicions precomercials les línies de Tavella Brisa seleccionades, confirmar les densitats òptimes de sembra dels fesols i afinar en el coneixement de l'efecte genètic, ambiental i de interacció entre el genotip i l'ambient, en el valor gastronòmic dels fesols.

L'equip d'investigadors està format per Francesc Casañas, Antoni Almirall, Roser Romero del Castillo, Lluís Bosch, Alexy Florez.

FRANCESC CASAÑAS ARTIGAS

