



## El fesolet

# Una lleguminosa d'origen africà introduïda a Europa fa més de dos mil anys

01.

El fesolet (*Vigna unguiculata*) és una espècie originària de l'Àfrica, de la regió occidental al sud del Sàhara, i que fou introduïda a Europa fa més de dos mil anys. Al món, actualment es coneixen diverses varietats del fesolet, de les quals a Catalunya sembla que només se'n cultiven dues: la de l'ull negre i la de l'ull roig. Aquestes dues varietats pertanyen al tipus precoç, que es caracteritza perquè les primeres tavelles es formen als 60-90 dies després de la sembra. Són plantes dretes i prou fortes que al secà arriben a 30-40 cm d'alçada, amb fulles trifoliades, flors blanques i tavelles llargues. Les llavors són blanques i al voltant de l'hil (ull o melic de la llavor) tenen una taca negra o negra envoltada de roig.

AUTORS: PURI PAREDES JIMÉNEZ, PAGESA DE CAL COMELLES, CASTELL DE L'ARENY I PEP TUSON VALLS, ENGINYER TÈCNIC AGRÍCOLA.  
IMATGES: PURI PAREDES JIMÉNEZ I XÈNIA TORRAS

El seu origen tropical fa que sigui molt sensible al fred per sota dels cinc graus, cosa que obliga a cultivar-la a l'estiu. El seu cicle té una durada de 100-150 dies, segons la data de sembra i la meteorologia: la sembra tardana, la sequera i la calor escurcen el cicle (vegeu la gràfica del cicle). S'adapta al cultiu al secà més bé que el fesol o mongeta (*Phaseolus vulgaris*). Cultivat al secà, resisteix bé una sequera moderada, però en cas de sequera intensa agraeix el reg de suport per néixer i a l'inici de la floració. S'adapta molt bé a tot tipus de terres, fins i tot les molt pobres, sempre que no s'entollin

### EL CULTIU

Les dades del cultiu són, sobretot, de cal Comelles, Castell de l'Areny, Berguedà (2015 i 2016). També, algunes dades provenen de can Poc Oli, Manresa (2009).

La preparació del sòl ha de procurar que la terra no estigui compactada i que permeti a les seves arrels, ben desenvolupades i abundants, aprofundir-hi en cerca d'aigua; així que, si cal, convé una passada de cisell, és a dir una passada amb una eina que no volteja el sòl. No és necessària ni convenient l'aportació de fem o compost.

### Sembra

A Castell de l'Areny, la llavor de fesolet de l'ull roig utilitzada procedia d'un agricultor de Malgrat de Mar, de la collita del 2014.

El 2015 es va sembrar el 8 de maig una parcel·la de 6 m<sup>2</sup>. La floració va començar el 10 de juliol i va durar fins al final de la recol·lecció. El 2016 la sembra es va fer el 25 de maig en una parcel·la de 19 m<sup>2</sup> i la floració es va iniciar el 28-7-2016.

Els dos anys la sembra va ser manual, en files separades 40 cm i deixant-hi una llavor cada 3-4 cm, a una dosi de uns 85 kg/ha. Va ser molt convenient un reg de suport a la sembra els dos anys. Tot i així, les fallades de naixement van ser d'un 20%.

A can Poc Oli, el 2009 es va utilitzar una sem-

01. 02. i 03. Fesols.

CICLE DE CULTIU DEL FESOLET DE L'ULL ROIG					
MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SET.	OCT.
sembra				collita del gra sec	

El gra sec té una composició nutritiva semblant a la d'altres lleguminoses. Segons les fonts consultades, té un 19-25% de proteïna, 50-67% d'hidrats de carboni. També conté vitamina B com l'àcid fòlic i minerals com ferro, calci i zenc. Aquesta riquesa en nutrients fa del fesolet un aliment molt adequat per als humans i, de fet, se n'utilitza el gra sec, cuit o germinat i també les tavelles tendres cuites.

### Bibliografia

*Leguminosas de grano*, J. M. Mateo Box.

*La Culture Traditionnelle du Niébé au Sénégal*, Ndiaga Cisse, ISRA/ CNRA BP 53, Bambey, Senegal i Anthony E. Hall, Botany & Plant Sciences Department, University of California, Riverside, CA 92521-0124, USA.

bradora d'una filera, amb un marc de 70x5 cm. També es va regar per obtenir un bon naixement.

Durant el cultiu, a Castell de l'Areny no hi va haver cap problema sanitari però l'herba va fer necessari birbar manualment dues vegades.

A can Poc Oli, tampoc hi va haver problemes sanitaris, però els ocells picaven la planteta quan, a causa de la sequera, naixia molt a poc a poc, danys que es van poder evitar regant per tal que naixés ràpidament i forta. També va caldre utilitzar un cultivador (extirpadora).

Al nostre país no s'han presentat problemes sanitaris però cal observar si és sensible als paràsits del fesol com l'aranya roja, el pugó negre, l'antracnosi i la fusariosi.

### Recol·lecció i rendiment

La floració i la maduració de les tavelles i de les llavors es va produint tot al llarg del cicle, així que la collita es pot fer manualment en un, dos o tres cops. Si es vol fer en un cop, manualment o mecànicament, s'ha d'escollir el moment en què un 70-80 % de la llavor està totalment madura i seca. Els rendiments poden ser de 500-1.500 kg/ha.

A Castell de l'Areny, el 2015 va tenir una meteorologia prou favorable i el rendiment total de les tres collites va ser de 1.000 kg/ha, en canvi el 2016 va ser més calorós i la sequera més intensa, cosa que en va escurçar el cicle i en va minvar el rendiment, que va ser de



### RENDIMENTS (Comelles, Castell de l'Areny)

2015			2016		
Dates de recol·lecció	Grams/m <sup>2</sup>	Collita (%)	Dates de recol·lecció	Grams/m <sup>2</sup>	Collita (%)
14 agost	22,5	22			
16 agost	36,6	37	23-30 agost	43,9	87
10 octubre	40,8	41	6 setembre	6,5	13
TOTAL	99,9		TOTAL	50,4	

509 kg/ha. Tanmateix, el fesolet, sense reg, va resistir la sequera molt millor que el fesol cultivat amb reg en una parcel·la pròxima. Vegeu la gràfica de les collites i rendiments.

No s'han vist problemes de conservació. Així i tot, algunes referències de l'Àfrica citen el corc del gra, així que cal estar a l'aguait de la seva possible presència.

Una manera d'evitar els danys, si s'observa corc, és congelar el gra un cop ben sec a -18° durant 2-3 dies.

### DIVERSIFICACIÓ DE LA ROTACIÓ

En cultiu ecològic és necessari diversificar l'alternança i la rotació. La in-

clusió del fesolet té un doble avantatge pel fet de ser una lleguminosa i també pel seu cicle d'estiu. La seva introducció augmenta la biodiversitat cultivada, millora la fertilitat del sòl i permet controlar algunes herbes espontànies, com la cugula, el margall, la rosella, etc. En un hort, permet disminuir el consum d'aigua de reg.

Una rotació amb espècies per a consum humà pot ser la següent: blat (novembre-juliol) > cigrò (febrer-agost) > espelta (octubre-juliol) > fesolet (maig-setembre). Si es vol, entre l'espelta i el fesolet es pot fer un cultiu per a adob verd de nap o de colza (setembre-març).

### CREMA DE FESOLET - Tradicional al Senegal

#### Ingredients:

250 grams de gra sec de fesolet  
125 grams de tomàquet concentrat  
2 alls  
mitja ceba  
125 mil·lilitres d'oli  
¾ de litre d'aigua  
Sal i pebre

#### Preparació:

Es remulla el fesolet durant tota la nit. L'endemà s'escorre i es cou en mig litre d'aigua. La cocció dura uns 40 minuts. Mentrestant, es trinxen bé la ceba i els alls i, en una paella o en una cassola, es fa un sofregit a foc lent amb la ceba, els alls, el tomàquet, la sal i el pebre. Després, s'hi afegeix un quart de litre d'aigua i el fesolet cuit, i es cou tot plegat fins que el líquid es redueixi a la meitat. Es deixa reposar fins que es refredi i es tritura. Amb la crema s'unten llesques o torrades de pa.

**EINES PER A L'AGRICULTURA**  
ECOLÒGICA FABRICADES EN  
ACER INOXIDABLE

C/ Mossèn Jacint Verdaguier s/n  
E-25264 Vilanova de Bellpuig (Lleida) CATALUNYA  
Telf: +34 973 32 40 31 Fax: +34 973 32 44 12  
www.ecoprac.com e.mail: ecoprac@ecoprac.com

**Bufet AgroAmbiental**  
Dret Agrari i Ambiental  
Assessorament en Producció Ecològica  
**Miquel Pujols**  
Advocat - Enginyer Agrícola - Llicenciat en màrqueting  
Màrqueting en productes ecològics

\*\*\*\*\*

C. Pere Almeda, 7 Av. Diagonal, 440, 4t  
Tel. 93 850 05 33 Tel. 93 383 43 87  
Fax 93 850 01 58 Fax 93 430 06 44

08510 RODA de TER 08038 BARCELONA

\*\*\*\*\*

www.bufetagroambiental.com

**CELLER COOPERATIU DE SAELLES, S.C.C.L.**

**Specialitzat en**  
Pinsos compostos per a tot tipus d'animals,  
licenciataris, acobs i restejadors de cavalls  
per a la ramaderia i l'agricultura en  
producció ecològica.

Ctra. Igualada, s/n. Molins.  
Tel. i fax: 93 872 05 72  
coop@saelles.com  
www.coopsaelles.com