



Laura Calvet-Mir

Fesol afartapobres Pallars Jussà (Lérida)

Phaseolus coccineus L.

Familia: Leguminosae (Fabaceae)

USOS PRINCIPALES



NOMBRES LOCALES

Catalán: fesol afartapobres (La Torre de Cabdella) [1].

INTRODUCCIÓN

Variedad tradicional de judía de la Vall Fosca, en la comarca leiridana del Pallars Jussà, registrada en el municipio de La Torre de Cabdella [2].

Se cultiva en huertos de montaña, que reciben riego en verano [3].

Los hortelanos recuerdan la variedad de toda la vida y hablan de que sus padres ya la cultivaban, lo que implica que está en el valle desde hace más de 100 años.

DESCRIPCIÓN LOCAL

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El **fruto** es una vaina de color verde oscuro y pilosa. Grano de colores blanco, rojo-lila con manchas negras o negro, de 2-3 cm de longitud [1].

Es una **planta** herbácea **perenne**, con hojas simples de color verde oscuro. Es de crecimiento indeterminado, por lo que puede llegar a alcanzar cuatro metros de altura cuando se entutora [1].

La **flor** es de color blanco o rojo.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Se trata de una judía de mata alta destinada al consumo del **grano seco**. Aunque es una planta perenne, se cultiva como anual, por lo que se siembra y se arrancan las matas todos los años.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Grano harinoso, de gran **sabor** y que llena mucho.

VALORACIÓN LOCAL

Es una variedad **apreciada** localmente, entre otras razones por el gran tamaño del grano. Como refleja su nombre de *fesol afartapobres*, con pocos granos ya se mata el hambre y así puede llenar también a los pobres que tienen poco con que alimentarse. Como **inconvenientes** se citan que necesita mucho tiempo de cocción y que su textura es demasiado harinosa para algunas personas [1].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se utiliza el grano seco en **alimentación humana**. Para su consumo se hierve con abundante agua y se come solo con un chorrito de aceite de oliva, con un sofrito de tomate o con carne estofada.

Algunos hortelanos también han destacado su uso **ornamental** ya que sus flores blancas y rojas dan color en el huerto [1].



Cultivo de fesol afartapobres. Laura Calvet-Mir



■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Se **siembra** a principios de mayo, directamente en la tierra en hoyos de poca profundidad, como afirma el dicho *el fesol vol sentir tocar missa*, es decir, “la judía quiere escuchar el repique de campanas para ir a misa”. Se ponen dos o tres semillas en cada hoyo, manteniendo una distancia de 20 a 40 cm entre hoyos, ya que como recomienda otro dicho, *entre fesol i fesol si ha de poder ajeure una ovela*, “entre judía y judía se debe poder estirar una oveja”. Se recomienda dejar en remojo el grano la noche anterior a la siembra. Se **entutora** cuando los tallos empiezan a alargarse, o como dicen los hortelanos, cuando la planta “comienza a hacer hilo”, o también “cuando ella te lo pide”.

Las vainas se **recolectan** entre octubre y noviembre. Se dejan en un lugar aireado para que se sequen y, una vez secas, se pueden **conservar** desgranadas o con la vaina en un lugar fresco y seco [1].

La **selección de semillas** se hace eligiendo los granos más grandes y con mejor aspecto. No se selecciona según el color de la semilla, ya que afirman que el sabor no cambia.

■ SITUACIÓN ACTUAL

En el año 2011 se realizaron entrevistas a casi la totalidad de los hortelanos del valle y se comprobó que una cuarta parte de los 53 hortelanos entrevistados sembraban esta variedad en su huerto [2]. En general, argumentaron que la principal razón para la conservación de las variedades tradicionales en general y de esta en particular, era su sabor y la percepción de un alto valor nutricional. Esta es una de las variedades locales mejor conservadas en el valle, aunque su cultivo está en regresión, entre otras razones por su lenta cocción y su textura harinosa. Podría ser una buena variedad para reintroducir como plato local en las casas rurales y los restaurantes de la zona [2].

■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
CeDocBiV-UB*	BCN-S 1664	fesol afartapobres	La Torre de Cabdella (Lérida)

*Centre de Documentació de Biodiversitat Vegetal, Universitat de Barcelona

■ REFERENCIAS

1. Calvet-Mir *et al.* 2010a; 2. Calvet-Mir *et al.* 2011; 3. Calvet-Mir *et al.* 2010b.

