

FESOL DE RONÍ

Phaseolus vulgaris L.

El fesol de Roní és una varietat amb una llarga tradició de cultiu i que gaudeix d'un important reconeixement al Pallars Sobirà, tot i ser molt limitat el seu àmbit de distribució. Es tracta d'una planta no enfiladissa de mata baixa, de productivitat mitjana però amb una bona adaptació a l'alçada i al cicle de cultiu propi de la muntanya. A més, és una varietat molt apreciada a nivell gastronòmic pel gust i textura fina dels fesols un cop cuinats. Les beines no es consumeixen degut a la seva fibrositat. El seu cultiu va minvar força durant els darrers vint anys, però en l'actualitat experimenta una lleugera recuperació degut a la revalorització de les varietats autòctones i les iniciatives gastronòmiques vinculades a la producció local i el territori.



CALENDARI ARGONÒMIC ZONA PALLAS SOBIRÀ

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

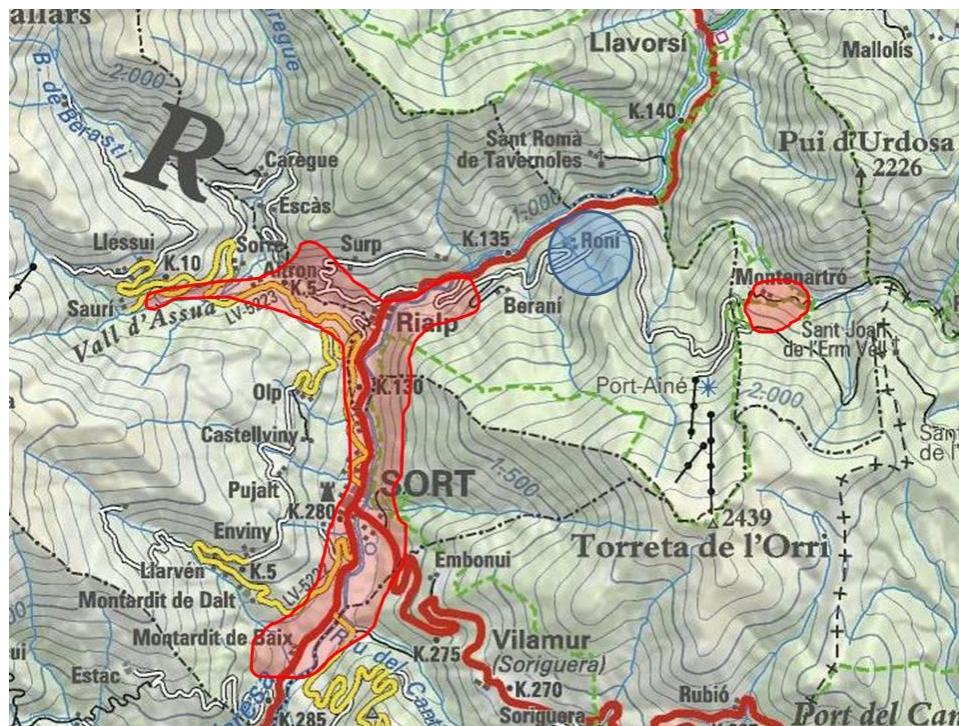
S: Sembra

R: Recol·lecció

Àmbit territorial

El fesol de Roní ocupa actualment una superfície de cultiu força reduïda, únicament adaptada a la tipologia pallaresa d'horts familiars. Aquest rarament solen superar els 300 metres quadrats i presenten una successió de cultius variada. Aquest fet, unit al progressiu envelliment de la població de pagesos; la manca de relleu generacional; l'abandonament de les zones dedicades a l'horta; i la forta expansió de les varietats industrials fa que l'àrea de distribució sigui molt localitzada i dispersa. Com pot observar-se a la figura 1, l'àrea ocupada per aquest cultiu segueix un patró en forma de taca d'oli des de la zona original de distribució (el poble de Roní en degradat blau) fins als pobles veïns de la vall del Noguera Pallaresa aigües avall de Roní (en degradat vermell). No es coneix la implantació del cultiu en pobles situats més al nord.

Municipis	Comarca
Sort	Pallars Sobirà
Rialp	Pallars Sobirà



Informació complementària

Tot i que no s'ha realitzat cap panell de tast, ni cap assaig culinari específic, si que alguns restauradors de la comarca han començat a incloure aquest fesol en les seves cartes durant els darrers anys i de la mateixa manera, el moviment Slow Food l'ha utilitzat també en mostres gastronòmiques de productes de km0 de la província.