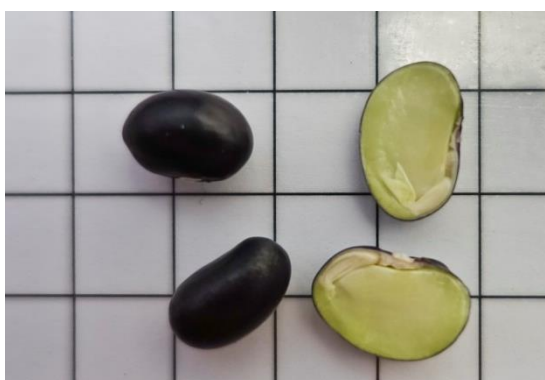
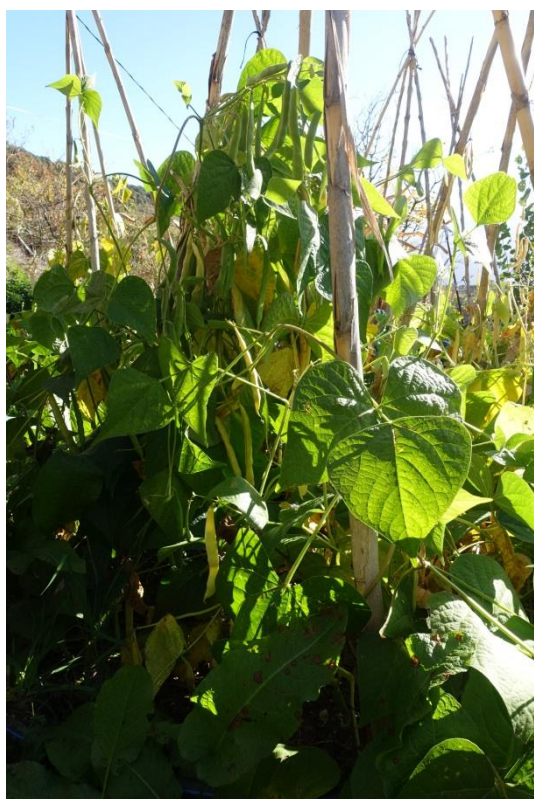


FESOL MANTEGA

Phaseolus vulgaris L.

El fesol mantega es cultiva al Pallars Sobirà des de fa més de 100 anys, tot i que el seu origen podria ser francès. Es tracta d'una planta enfiladissa, de mata alta, de productivitat mitjana però amb una bona adaptació a l'alçada i al cicle de cultiu propi de la muntanya. Tradicionalment, se sembra a finals d'abril, al voltant del dia 22, per Sant Sotero, motiu de la següent dita "Sant Sotero, fesolero"; i es cullen els primers fruits a partir de mitjans de juny. Es tracta d'un fesol de doble aptitud (tavella - mongeta tendra i fesol - mongeta seca), però en el cas de consumir-se en verd, cal fer-ho aviat, quan la seva mida és petita, perquè tendeix a fer fils molt ràpid. El seu nom prové de la coloració groc pàl·lid de la tavella que recorda al color de la mantega. El seu cultiu es considerava pràcticament desaparegut, tot i que en els darrers anys hi ha hagut una lleugera expansió, lligada a les iniciatives de conservació de les varietats locals.



CALENDARI ARGONÒMIC ZONA PALLARS SOBIRÀ

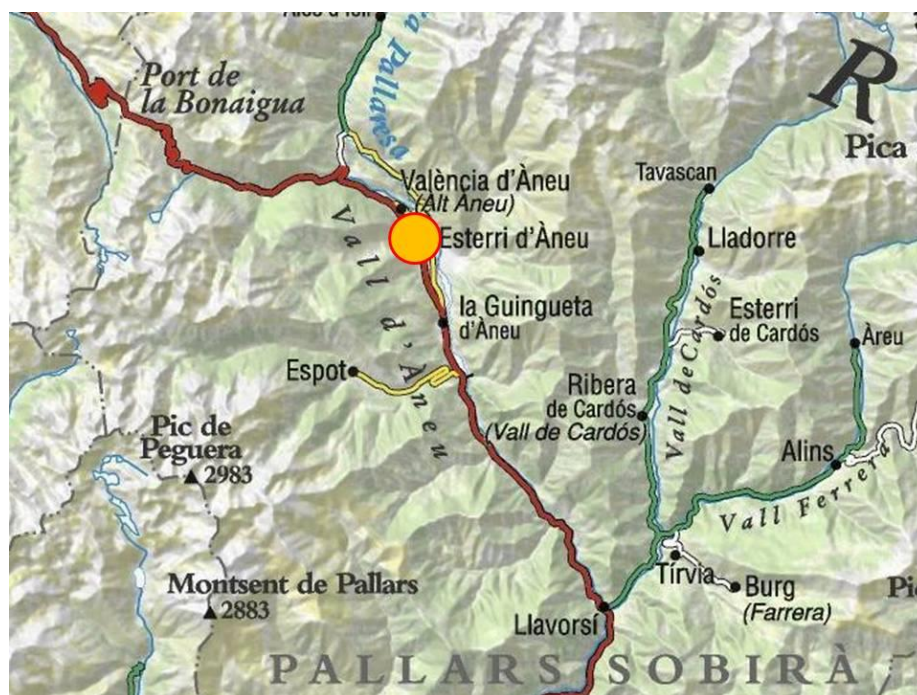
G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			S								
				F							
						R		R1			

S: Sembra F: Floració R: Recol·lecció tavella R1: Recol·lecció fesol

Àmbit territorial

El fesol mantega ocupa actualment una superfície de cultiu molt reduïda. El seu conreu fora d'àmbits vinculats a projectes de conservació de varietats locals, es dona pràcticament per extingit. Manca encara però una prospecció exhaustiva a nivell comarcal per a localitzar el possible cultiu en altres zones.

Municipis	Comarca
Esterri d'Àneu	Pallars Sobirà



Cultiu

Es sembra directament a terra al mes d'abril. A mitjans de juliol es cull la tavella, s'ha de collir petita i molt sovint, si no es tornen dures i fan fils. Per fesol es cull a mitjans d'agost.

Vol molta aigua, sobretot quan comença a florir, i li agrada el fem d'euga. Es sensible al pugó negre, si se'n troba millor arrancar la mata perquè no s'estengui.

Usos

Les tavelles que ja són dures seran per fesol i per guardar llavor. Un cop la planta ja està seca i la mongeta ja és madura, s'arrenca la mata i es tria la llavor, s'estenen perquè s'assequin bé i es guarden en bosses en un lloc fresc i sec.

Sinònims

Tavelles grogues.