

## FESOL MARRONET

*Phaseolus vulgaris L.*

El fesol marronet és cultiva des de molt antic a la comarca i és originari d'Òs de Civís. 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 de la muntanya. El nom prové de la coloració marronosa que prenen els fesols a plena maduresa.

Les fulles són simples de color verd, la flor blanca i la tavella és de color verd i aspecte robust.



Poden fer-se dues sembres en funció de l'evolució de la calor estival. Una més primerenca orientada a la producció de mongeta verda (tavella) i una tardana orientada a la producció de mongeta seca (fesol).

### CALENDARI ARGONÒMIC ZONA PALLAS SOBIRÀ

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			S		S1						
					R		R1				

S: Sembra S1: Sembra fesol

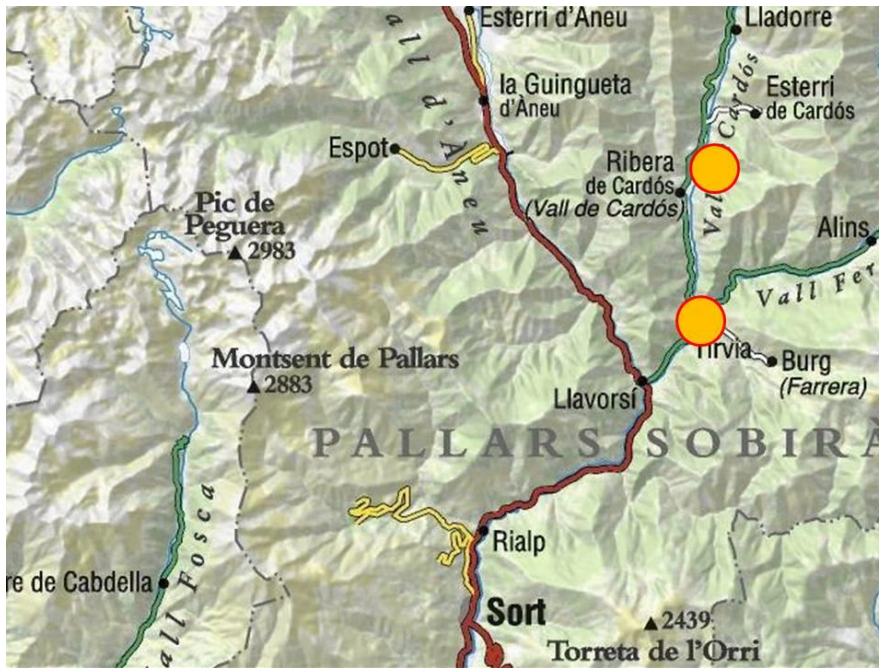
R: Recol·lecció tavella

R1: Recol·lecció fesol

## Àmbit territorial

El fesol marronet ocupa actualment una superfície de cultiu força reduïda, únicament adaptada a la tipologia pallaresa d'horts familiars. Aquests rarament superen 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 actualment molt localitzada i dispersa. Com pot observar-se a la figura, aquesta es limita al seu origen (Cassibrós) i a Tírvia, per possible expansió intracomarcal. No es coneix la implantació del cultiu en cap altre poble, tot i que manca una prospecció exhaustiva i integral de tot l'àmbit de cultiu.

Municipis	Comarca
Ribera de Cardós (Cassibrós)	Pallars Sobirà
Tírvia	Pallars Sobirà



## Cultiu

Es sembra directament a terra en solcs de poca fondària, i a mig estiu se'n fa una segona. El marc de sembra és de dos pams aproximats.

Li agrada el fem d'euga, són sensibles al pugó negre. La fulla es torna groga en anys de molta calor.

La tavella s'ha de collir quan és petita, si no comença a granar.

## **Usos**

Per menjar la tavella ha de ser petita perquè fa fils de seguida. Una manera de conservar-les és posar-les senceres, ben netes i seques en un pot de vidre.