



# Mongetes Vigna

TEXT I IMATGES: XÈNIA TORRAS, RESPONSABLE DEL PROJECTE ESPORUS.

No totes les mongetes que podem cultivar ens han arribat del continent americà. Les mongetes del gènere *Vigna* són d'origen africà i ja eren aquí abans que la colonització fes el camí de tornada en forma de llavors. Com que tenen una tavella fibrosa, en general se'n menja la grana. D'altra banda, ofereixen força avantatges pel que fa al seu conreu perquè estan més ben adaptades al nostre sistema edafoclimàtic: menys requeriments hídrics i més resistència a plagues i malalties. A la nostra terra coneixem les *Vigna unguiculata* i en tenim diferents varietats. Aquí us presentem les que conservem al banc de llavors d'Esporus, algunes sota el nom de mongeta, d'altres sota el nom de fesolet o fesol.



## Mongeta vigna del metro de Sant Salvador de Guardiola

És una mongeta amb una tavella d'uns 50 centímetres de llarg, seguint la línia de les que s'anomenen del metro. La que porta el nom del poble de Sant Salvador de Guardiola (al Bages) té una llavor molt característica que la diferencia clarament de les altres: és meitat marró, meitat blanca.

No sabem massa de la seva procedència perquè ens va arribar indirectament. La font d'origen era un avi del poble de Sant Savador de Guardiola, al Bages, però la persona donant no va poder donar més informació ni sobre la llavor, ni sobre l'avi ni sobre possibles informants.

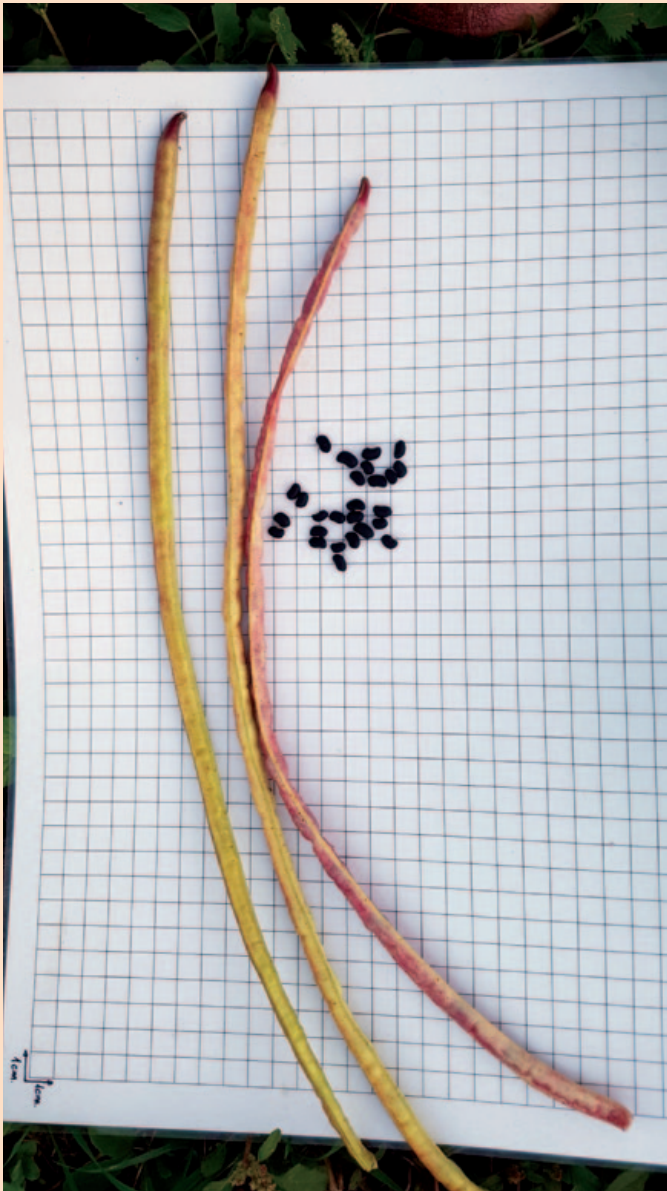


## Fesolet de l'ull ros i fesolet de Caldes de Malavella

Es tracta de la mateixa varietat que pren noms diferents segons el territori. A Esporus mantenim una entrada originària de Caldes de Malavella (Vallès) coneguda allí com a "fesolet" i una altra entrada arribada des de Vallcebre (Berguedà), anomenada allí "fesolet de l'ull ros".

Es sembra a principis de maig. La planta és de mata baixa i curiosament dona flors grogues i també flors blanques. Se n'obté un fesol petit, arronyonat, de gust suau i amb la pell molt fina, de cocció fàcil. Es diferencia d'altres varietats pel seu color marronós i que l'ull enlloc de ser negre és ros (marró fosc).

És una bona lleguminosa per fer en secà; a la finca de Can Poc Oli de l'Escola Agrària de Manresa s'afegeixi a les rotacions: espelta / cigrò / ordi-blat / fesolet. També s'han fet proves del seu cultiu en regadiu amb un rendiment calculat de 10 quilos per llavor sembrada.



## Mongeta de metro de Viladecavalls\*

### Mongeta de metro i mig

A Esporus conservem dues mongetes iguals però que reben noms diferents segons la zona geogràfica on es cultiven. Malgrat que la de Viladecavalls porti de nom “de metro”, la tavella és tan llarga com l’anomenada “metro i mig”; en realitat fan uns 30-40 centímetres i són primes. La flor és lila, molt gran. Les seves llavors són petites, planes i de color negre. És més tardana que les altres mongetes. Es sembla a principis de juliol perquè durant l’època de floració (segona quinzena d’agost) la calor hagi baixat i no ens en faci caure la flor.

Es solen guardar per menjar seques, però alguns pagesos i pageses cullen les tavelles quan fan un pam per coure-les. En aquest cas, cal collir diàriament quan la tavella encara és vermellosa, perquè si s’emblanqueix fa molts fils, desagradables per al consumidor. Tradicionalment es cultivava en els horts dels avis de l’horta de Lleida, Corbins, Balaguer... En concret al mercat de Balaguer dels dissabtes, a la Plaça Mercadal, algun cop se’n podia comprar. Actualment és molt difícil trobar algun hort on es cultivi.

# Biodinàmica

DES DE L'ANY 2000 COMPROMESOS AMB L'AGRICULTURA BIODINÀMICA

**DREISKEL**  
Enginyeria en Agricultura Biodinàmica

Entença, 4 43550 Ulldecona (Tarragona)  
+34 654 036 644 info@dreiskel.com  
[www.dreiskel.com](http://www.dreiskel.com)

## SABÓ POTÀSSIC LÍQUID JABONERA

100% BIODEGRADABLE

**LA INDUSTRIAL SABONERA**  
AVG. GENERALITAT, 126  
43500 - TORTOSA  
977 440 228  
[www.laindustrialsabonera.es](http://www.laindustrialsabonera.es)  
toni@laindustrialsabonera.es  
carles@laindustrialsabonera.es