

# Totes les avellanes són iguals? No!



*Descobrim les varietats catalanes d'avellaner*

L'avellaner és un cultiu molt important en algunes comarques de Tarragona, especialment el Baix Camp, l'Alt Camp i el Tarragonès. A la resta de Catalunya les avellanes es coneixen sobretot per ser menjades torrades, crues o incloses en algun dolç com torrons o xocolata. Encara que les vegem totes iguals, el Banc de Germoplasma Nacional d'Avellaner té 72 entrades. Aquí en coneixerem les més representatives.

TEXT I IMATGES: MERCÈ ROVIRA, INVESTIGADORA A L'INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA)



01. Plantació tradicional d'avellaner

L'avellaner és una espècie autoincompatible, és a dir, el pol·len d'una varietat no pot pol·linitzar les flors de la mateixa va-

## DES DE QUAN?

Es desconeix amb exactitud a quina època va aparèixer l'avellaner com a conreu al nostre país, però ja al segle XII hi ha algun escrit que fa referència als plançons d'avellaner que s'arrencaven de les zones de muntanya i es portaven arrelats a zones més planes on rebien les atencions d'un conreu. A partir d'aquesta data ja es té constància del cultiu d'aquest arbre gràcies a diferents documents notariais. L'expansió important a les comarques de Tarragona es produeix a finals del segle XIX quan, per la crisi de la fil·loxera, els pagesos arrenquen les vinyes i al seu lloc hi planten avellaners.

rietat; com a conseqüència, tots els fruits s'originen per pol·linització encreuada. Aquest fet, juntament amb la selecció empírica feta per l'agricultor sobre avellaners originaris de llavor, és el responsable de la gran diversitat genètica que trobem en aquesta espècie.

L'observació dels materials revela una **gran variabilitat** en el vigor i el port de la planta (erecte, obert o caigut) i en la mida (petita, mitjana, gran) i la forma (rodona, ovalada, allargada, etcètera) del **fruit**, amb una closca més o menys gruixuda. Els involucrecs que envolten els fruits, i que s'obren en la maduració, poden ser tan grans i llargs que amaguin les avellanes, o bé més curts i més o menys dentats. Algunes varietats emeten molts rebrotos i d'altres, pocs. La forma i la mida de la fulla i la llargada i el color (verd o vermellós) dels aments també marquen diferències, de la mateixa manera que els caràcters de fenologia –època de floració, de brostada

o de maduració del fruit– i les resistències al fred, a malalties o a les picades d'alguns insectes. També s'han descrit diferències en el contingut d'oli del gra, en la composició d'àcids grassos o en el contingut de minerals i polifenols.

Tota aquesta diversitat genètica és molt útil, ja que segons el lloc on es vulguin plantar avellaners **hi haurà unes varietats que s'hi adaptaran més que unes altres**; i també, un cop es vulgui vendre la fruita

**L'avellaner és autoincompatible, és a dir, el pol·len d'una varietat no pot pol·linitzar les flors de la mateixa varietat**

recol·lectada, s'ha de saber què demanen els diferents mercats. És important tenir en compte l'adaptabilitat de les varietats a determinats productes industrials (xocolata, bombons o torrons) depenent de les característiques físiques i químiques dels materials.

## LES VARIETATS ESTRELLA

El primer estudi que es coneix sobre varietats catalanes d'avellaner **data de l'any 1922** i va ser editat per la Mancomunitat de Catalunya. Els autors, A. Trotter i A.

Matons, descriuen un total de 21 varietats. Dotze d'elles són varietats principals, les més conegudes i esteses: Artell, Culplà, Garrofina, Gironella, Gironenca, Grifoll, Grossal, Morell, Negreta, Negret Capellut, Pinyolenc i Queixal de llop bort; i 9 no tan conegudes: Ametllenca, Flocal, Queixal de bacó, Queixal de gos, Queixal de llop, Ribet, Rossa o Ros, Sant Jaume i Sant Pere.

Anys més tard, el 1975, la Diputació de Tarragona edità un llibre sobre l'avellaner a la província de Tarragona en què l'autor, **J. Tàsias**, descriu 36 varietats autòctones d'avellaner, 14 més que l'estudi de l'any 1922, i les classifica en tres grups segons la seva importància al conreu. En el grup I inclou les varietats bàsiques a tota la província de Tarragona en plantacions regulars; en el grup II, les varietats bàsiques a zones deter-



02. Flor femenina i aments amb pol·len



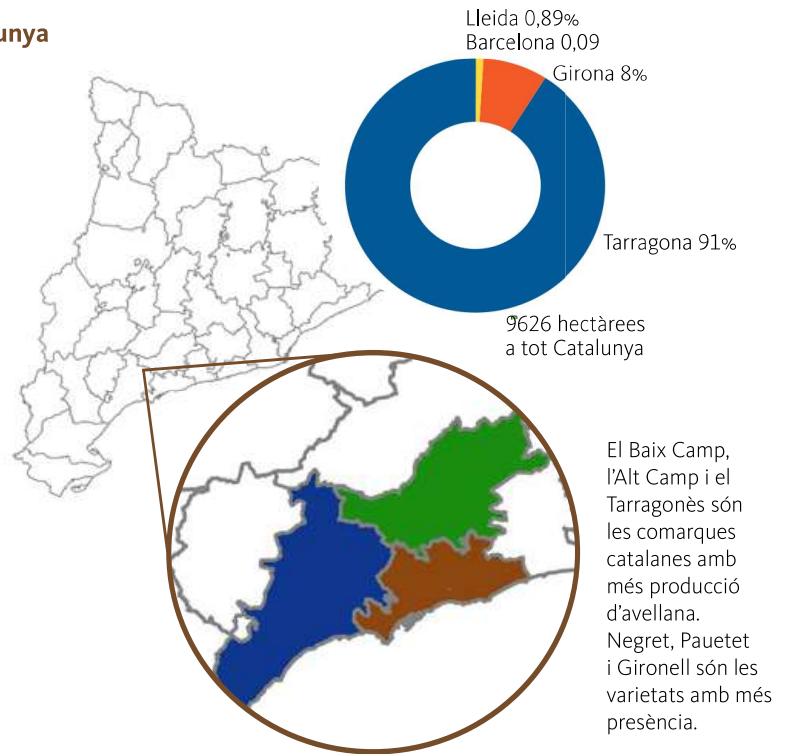
03. Varietat 'Negret'. Fruits a l'arbre

### Caracterització de les principals varietats catalanes d'avellaner

	Arbre	Fruit	Consideracions agronòmiques	
Varietat	<b>Negret</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Port: semi-erecte</li> <li>Vigor: dèbil/mig</li> <li>Emissió de rebrotos: molts</li> <li>Època de brostada: primerenca (6-15 març)</li> <li>Època de formació del gra: tardana (21-25 juliol)</li> <li>Època de caiguda dels fruits: tardana (8-14 setembre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mida petita-mitjana, forma ovalada</li> <li>Pes del gra: 0,87-0,99 grams</li> <li>Rendiment en gra, en pes: 47-49%</li> <li>Aptitud per al pelat després del torrat: molt bona</li> <li>Avellana d'excel·lent qualitat per a la indústria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No recomanable per a sòls calcaris i/o compactes</li> <li>Molt sensible al badoc</li> <li>Les flors masculines necessiten hores de fred per produir pol·len</li> </ul>
	<b>Pauetet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Port: erecte</li> <li>Vigor: molt vigorós</li> <li>Emissió de rebrotos: pocs</li> <li>Època de brostada: mitjana (16-25 març)</li> <li>Època de formació del gra: mitjana (15-20 juliol)</li> <li>Època de caiguda dels fruits: mitjana (30 agost-7 setembre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mida petita-mitjana, forma ovalada</li> <li>Pes del gra: 0,87-1,06 grams</li> <li>Rendiment en gra, en pes: 46-49%</li> <li>Aptitud per al pelat després del torrat: bona</li> <li>Avellana cotitzada a la indústria com la varietat Negret</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varietat molt productiva</li> <li>Varietat típica de zones de regadiu</li> <li>Sensible al badoc</li> </ul>
	<b>Gironell</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Port: erecte</li> <li>Vigor: molt vigorós</li> <li>Emissió de rebrotos: poca</li> <li>Època de brostada: primerenca (6-15 març)</li> <li>Època de formació del gra: mitjana (15-20 juliol)</li> <li>Època de caiguda dels fruits: mitjana (30 agost-7 setembre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mida petita-mitjana, forma globular</li> <li>Pes del gra: 0,87-0,91 grams</li> <li>Rendiment en gra, en pes: 40-43%</li> <li>Aptitud per al pelat després del torrat: mitjana/baixa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varietat molt productiva</li> <li>Apta per a cultiu en regadiu o zones de secà amb pluviositat elevada</li> <li>Poc resistent al badoc</li> </ul>
	<b>Culplà</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Port: obert/caigut</li> <li>Vigor: dèbil/mig</li> <li>Emissió de rebrotos: mitjana</li> <li>Època de brostada: mitjana (16-25 març)</li> <li>Època de formació del gra: tardana (21-25 juliol)</li> <li>Època de caiguda dels fruits: mitjana (30 agost-7 setembre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mida petita-mitjana, forma globular plana</li> <li>Pes del gra: 1 gram</li> <li>Rendiment en gra, en pes: 48-50%</li> <li>Aptitud per al pelat després del torrat: dolenta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varietat cultivada en secà</li> <li>Bona resistència a la calç</li> <li>Resistent al badoc</li> </ul>
	<b>Morell</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Port: obert</li> <li>Vigor: dèbil/mig</li> <li>Emissió de rebrotos: molts</li> <li>Època de brostada: tardana (26 març-4 abril)</li> <li>Època de formació del gra: mitjana (15-20 juliol)</li> <li>Època de caiguda dels fruits: tardana (8-14 setembre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mida petita-mitjana, forma ovalada</li> <li>Pes del gra: 0,91-1,12 grams</li> <li>Rendiment en gra, en pes: 44-46%</li> <li>Aptitud per al pelat després del torrat: mitjana/bona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varietat aconsellable per al secà</li> <li>Resistent a terrenys compactes i/o calcaris</li> <li>Molt sensible al badoc</li> </ul>
	<b>Ribet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Port: obert</li> <li>Vigor: vigorós</li> <li>Emissió de rebrotos: molts</li> <li>Època de brostada: tardana (26 març-4 abril)</li> <li>Època de formació del gra: molt tardana (després del 25 juliol)</li> <li>Època de caiguda dels fruits: mitjana (30 agost-7 setembre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mida: petita-mitjana, forma cilíndrica curta</li> <li>Pes del gra: 1 gram</li> <li>Rendiment en gra, en pes: 45-47%</li> <li>Aptitud per al pelat després del torrat: molt bona</li> <li>Molt bon sabor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varietat amb elevades necessitats de fred</li> <li>Sensible a la sequera. S'ha de plantar en regadiu o a zones humides</li> <li>Resistent al badoc</li> </ul>
	<b>Castanyera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Port: semi-erecte</li> <li>Vigor: molt vigorós</li> <li>Emissió de rebrotos: molts</li> <li>Època de brostada: mitjana (16-25 març)</li> <li>Època de formació del gra: mitjana (15-20 juliol)</li> <li>Època de caiguda dels fruits: mitjana (30 agost-7 setembre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mida gran, forma globular</li> <li>Pes del gra: 1,3 grams</li> <li>Rendiment en gra, en pes: 43-44%</li> <li>Aptitud per al pelat després del torrat: mitjana</li> <li>Avellana de taula</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varietat productiva</li> <li>Poc sensible al badoc</li> </ul>
	Les èpoques de brostada, de formació del gra i de caiguda del fruit es refereixen a les condicions de Mas Bové, a Constantí (Tarragona). L'ordre de les varietats és per importància de presència a les plantacions.			

## Dades de les varietats i el cultiu de l'avellaner a Catalunya

	<b>Molt vigoroses</b> Castanyera, Gironell, Pauetet, Planeta
	<b>Maduració primerenca</b> Sant Jaume, Sant Joan, Sant Pere
	<b>Elevat rendiment en gra, en pes (&gt;50%)</b> Closca Molla, Clon La Masó
	<b>Molt bona capacitat de pelat després del torrat</b> Closca Molla, Negret, Negret Primerenc, Ribet, Vermellet
	<b>Bon sabor</b> Morell, Negret, Ribet
	<b>Bona adaptació a condicions de sequera</b> Artellet, Grifoll, Morell
	<b>Resistència a badoc</b> Clon La Masó, Culplà, Grifoll, Martorella, Ribet, Trenet
	<b>Resistència a <i>Anisograma anomala</i></b> Culplà, Ratolí



### QUI ÉS QUI?

Actualment, al Banc de Germoplasma hi ha 72 accessions de Catalunya. S'han trobat casos de sinonímies (una varietat que rep diferents noms segons la localitat on es conrea) i casos d'homonímies (amb un mateix nom es denominen diferents materials). El que ens pot ajudar a determinar aquestes sinonímies i homonímies és la caracterització i identificació del material conservat amb l'ajuda de marcadors moleculars.

La varietat **Negret**, juntament amb la **Gironell** i la **Pauetet**, ocupen la major part de regadiu de les zones planes de les comarques de Tarragona. En canvi, les varietats **Grifoll**, **Morell** i **Culplà** es conreen preferentment als secans de l'interior. També cal destacar la importància de la varietat Ribet en alguns regadius o secans frescos de la zona d'Alforja i de les muntanyes de Prades.

Altres varietats interessants són la Castanyera, coneguda a l'estranger amb altres noms com Barcelona (Oregon, EUA), Fertile de Coutard (França) o Grada de Viseu (Portugal), d'avellana gran, rodona i closca gruixuda, idònia per al mercat de taula; i la Vermellet, molt interessant com a varietat pol·linitzadora, ja que el període de floració masculina (emissió de pol·len) és molt llarg.

Pel que fa a la projecció de les varietats catalanes d'avellaner, paga la pena destacar que **algunes d'elles han rebut reconeixement en l'àmbit nacional i internacional** per les seves característiques. 🌸

minades on es planten regularment; i en el grup III les varietats secundàries que no formen part de plantacions regulars sinó que es troben intercalades en nombre reduït entre arbres de la varietat base de la plantació.

Tot aquest material autòcton prospectat va originar l'actual **Banc de Germoplasma Nacional d'Avellaner**, ubicat al Centre Mas Bové que l'IRTA té a Constantí (Tarragona). Aquí s'hi conserva aquest material català, juntament amb varietats d'altres parts de l'Estat espanyol i d'altres 13 països productors.

ARTESANS DE LA FARINA
ECOLÒGICA A LA PEDRA

**la Grana**

*ecològic i de proximitat*

Perquè

# EL NOSTRE MIX PANIFICABLE

és senzillament *diferent?*

**la Grana**

*ecològic i de proximitat*

- ✓ Fórmula pròpia
- ✓ Ecològic
- ✓ Sense gluten
- ✓ Sense aditius

- ✓ Sense al·lèrgens
- ✓ Sense lactosa
- ✓ Vegà
- ✓ Molta pròpia artesanal

[www.la-grana.com](http://www.la-grana.com)

Ctra Manresa-Abreva Km. 21  
08295 St. Vicenç de Castellet  
Dill - div. de 10:00 a 18:00