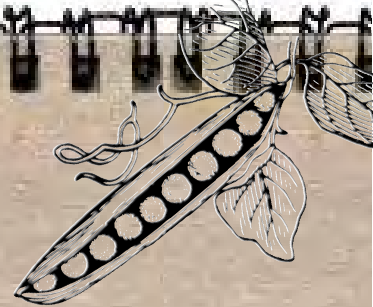


# Els pèsols



El pèsol és el rei de l'hort d'hivern, ho té tot: és un cultiu fàcil de fer; com a bona lleguminosa ens enriqueix el sòl; evita l'erosió, ja que manté el sòl ocupat durant l'hivern; resisteix els freds hivernals de Catalunya; ens proporciona una molt bona proteïna vegetal tant per a humans com per a animals... i el millor de tot és que tenim diverses varietats adaptades des de la costa a l'alta muntanya, des de paladars més fins, fins a paladars més exigents en gust... Ho té tot!

A Esporus tenim 10 varietats de pèsol que han anat arribant en els últims 15 anys de diversos territoris de Catalunya, i fins i tot de l'estranger. Us oferim aquí una selecció dels que hem cultivat les darreres temporades.

## Pèsol d'Aguilar de Segarra

Pèsol que des de sempre ha fet la Rosa Vilaró a Aguilar de Segarra (Bages). A casa seva l'anomenen pèsol simplement, perquè és el que fan de sempre i no calen cognoms, ja que li tenen més de 50 anys de confiança. La Rosa el sembra a finals de gener i el cull durant la primavera. Varietat amb planta erecta, amb una mitjana de 94,3 cm de tija –i per tant es pot encanyar o no–, amb fulles de color verd clar i amb una o dues flors blanques per nus. És una varietat de floració tardana. La tavella conté entre cinc i nou granes. A la Rosa li agrada molt, ja que és un pèsol molt dolç.



## Pèsol floreta



Actualment tenim dues varietats de pèsol floreta, una provinent del Vallès (Cardedeu) i l'altra del Maresme (Cabrera). La varietat de Cardedeu la conservava l'Etern Verdaguer i la de Cabrera encara la comercialitza en Santi Noè, que la ven a mercat i directament a restaurants. El pèsol floreta és un pèsol de mata alta (1,8-2 m) que cal encanyar. Té la flor blanca i la particularitat que es cull la tavella quan encara hi ha els pètals adherits –d'aquí el seu nom– i abans que el gra es faci massa gros, es torni farinós i no tingui sortida al mercat. Es comercialitza en tavella i la llavor és de mida "llàgrima", com s'aprecia a la fotografia. És una de les varietats més valorades de Catalunya. El seu origen és el que la gent del territori anomena el pèsol australià, ja que indistintament anomenen aquesta varietat floreta o australià.

## Pèsol terrer

Varietat de pèsol que com el seu nom indica no cal emparrar, ja que la mata és petita i el port és baix. A més les baines són prou resistents per no florir-se si toquen a terra. Pèsol de flor blanca i producció primerenca que fa poques baines però dona poca feina perquè no s'ha d'encanyar.

## Pèsol garrofal

Varietat que exclusivament es fa a Sant Andreu de Llavaneres (Maresme). Actualment hi ha només quatre o cinc pagesos que la fan, entre ells en Joan Mora i la Carme Obregón.

És una varietat de mata alta com el floreta i sembla que tenen un origen en comú (el pèsol australià), però actualment hi ha una certa adaptabilitat agroclimàtica, ja que no se'ls fa igual una varietat que l'altra. Alguns pagesos li diuen pèsol d'aspre, però en els últims sis-set anys, des de l'Ajuntament de Sant Andreu han fet una diferenciació de qualitat del pèsol garrofal per evitar l'intrusisme, com el del pèsol utrillo –més productiu–, i ara tothom el comença a anomenar garrofal.

El pèsol garrofal té la flor blanca. Se sembra per santa Teresa (15 d'octubre) per ser collit per sant Josep (19 de març), i es posen quatre o cinc llavors per solc per fer una bona mata. De la mateixa manera que el pèsol floreta, es cull quan és de mida de "llàgrima", que és quan és més dolç.



## Pèsol negre



Varietat de pèsol típic de les zones més fredes de Catalunya. És un pèsol que es cull sec i es guarda tot l'hivern per menjar en estofats i plats cuinats. Un extra de proteïna vegetal durant l'hivern molt apreciada a les zones d'alta muntanya, sobretot del Berguedà. Varietat molt sofrida de mata de mitja canya, flor morada i tavella curta, amb un gra sec que va del marró fosc al negre, característica que li dona el seu nom. Com que és un pèsol seleccionat per consumir en sec, la producció és més tardana i més agrupada que altres varietats per al consum en fresc, que són més esglaonades. En Joan Pinós comenta que molts anys el fa servir com adob en verd a l'hivern abans de la sembra de la patata. A Esporus tenim dues varietats: una ve de L'Espà (Berguedà) i el conservaven en Joan Pinós i la Rosario Lara; l'altra és el pèsol negre petit –de gra més petit–, procedent del poble de Cambrils, al municipi d'Odèn (Solsonès), i que ens ha fet arribar en Gerard Piñero.

## Pèsol del ganxo



Varietat molt sembrada a la zona del Vallès i nord del Maresme. Té uns pèsols molt frescos i tendres quan són de mida gran (lavor granada). La mata és de mitja canya i per això en alguns llocs es coneix també com a pèsol de les tres lligades. El nom del ganxo és degut a la forma de la tavella, que té un peculiar ganxo a la part inferior. Al Maresme la sembren per Tot Sants, per així collir a principis de primavera. En aquesta zona, els pescadors dels anys 30-60 feien pèsol entre les vinyes durant l'hivern (temporada baixa de pesca) per nitrogenar el sòl de les vinyes i aprofitar l'espai. Inicialment s'usava el pèsol negre, però més endavant es va començar a usar la varietat de pèsol del ganxo, que tenia una tavella més gran i era més bo. El cultiu era en secà, de tal manera que la mata quedava petita i no calia encanyar-la. La varietat que guardem a Esporus és de Cardedeu i ens la va cedir la Gisela Mir procedent de l'Etern Verdguer, gran conservador del Vallès.

## Pèsol tirabec

El pèsol tirabec és una varietat de pèsol que s'ha seleccionat per menjar tendre, amb la tavella. Just quan comença a granar es cull. El seu gra sec és de color verd fosc-marronós, i té un característic dibuix jaspiat que el distingeix d'altres varietats. A Esporus tenim el pèsol tirabec de flor morada i mitja canya que en Josep Juliana, de Castellar del Vallès, ens va cedir l'any 2007. La planta té un cert port i és de fàcil emparat. És una varietat que no suporta rigorosos hiverns, així que en zones temperades i fredes és millor fer-la sortint de l'hivern (febrer-març).



botiga on line:  
llavors, llibres,  
revistes, ...

Totes les llavors  
d'Esporus, la revista  
Agro cultura i llibres a  
[associaciolera.org/botiga](http://associaciolera.org/botiga)



PRODUCTES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA  
**la grana**  
Ctra. Manresa-Abreva Km.21  
08295 St. Vicenç de Castellet (BCN)

FARINES I MIDONS · LLEGUMS  
ARROSSOS · CEREALS EN GRA · LLEVATS  
FLOCS, MUSLI I DERIVATS DE CEREALS  
FRUITS SECS, SUCRES I EDULCORANTS  
PROTEÏNES VEGETALS · SOIA I DERIVATS  
PASTES ALIMENTÀRIES · SÈMOLES

Tel. 938 331 300 | [www.la-grana.com](http://www.la-grana.com)  
HORARI BOTIGA: DE DILLUNS A DIVENDRES DE 16:00 A 20:00 H

