



El Vallès Oriental
Consell Comarcal

VARIETATS LOCALS DE MONAGLES

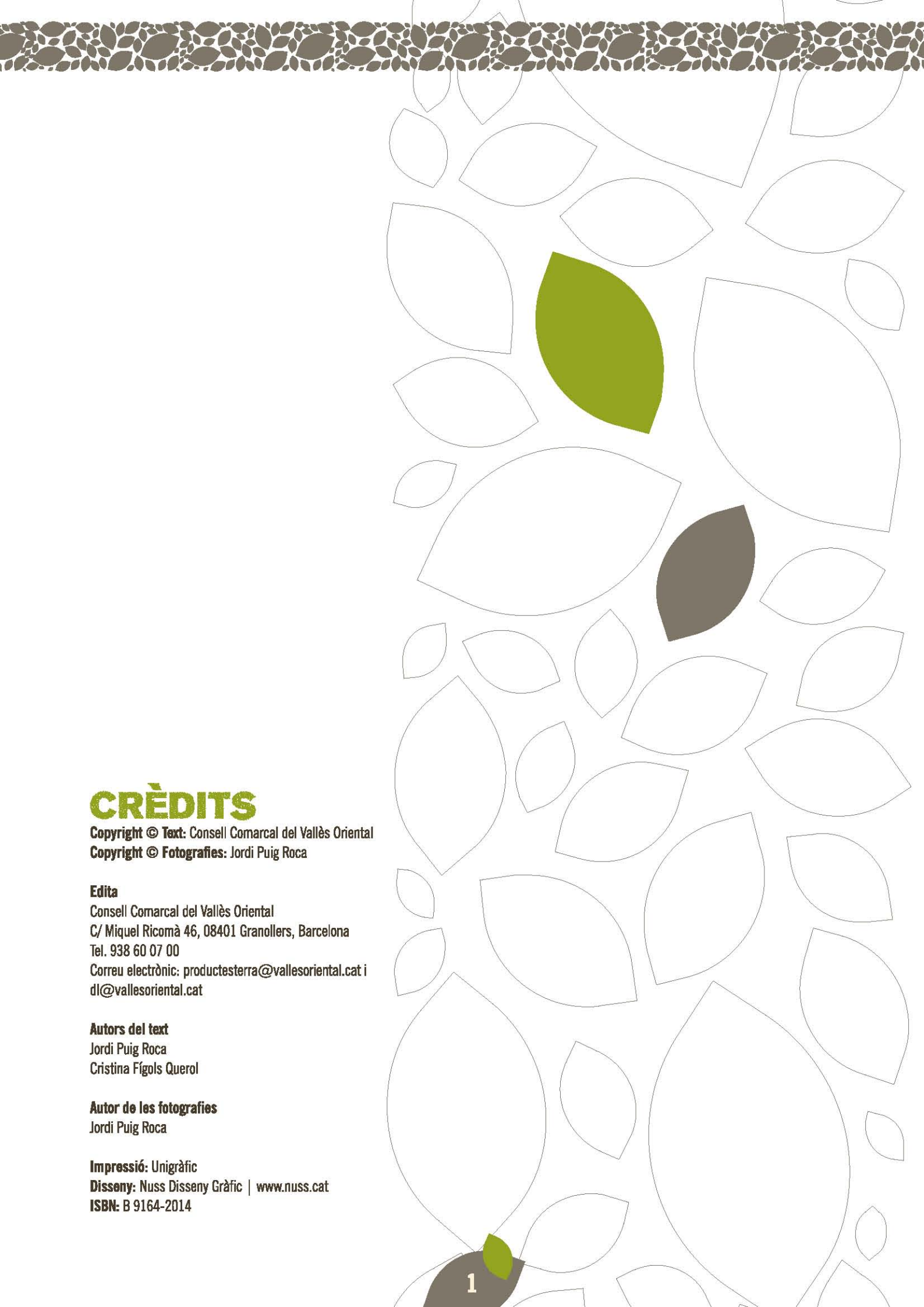
DEL VALLÈS ORIENTAL

CARACTERITZACIÓ DE 22 VARIETATS LOCALS



Diputació
Barcelona





CRÈDITS

Copyright © Text: Consell Comarcal del Vallès Oriental

Copyright © Fotografies: Jordi Puig Roca

Edita

Consell Comarcal del Vallès Oriental
C/ Miquel Ricomà 46, 08401 Granollers, Barcelona
Tel. 938 60 07 00

Correu electrònic: productesterra@vallesoriental.cat i
dl@vallesoriental.cat

Autors del text

Jordi Puig Roca
Cristina Fígols Querol

Autor de les fotografies

Jordi Puig Roca

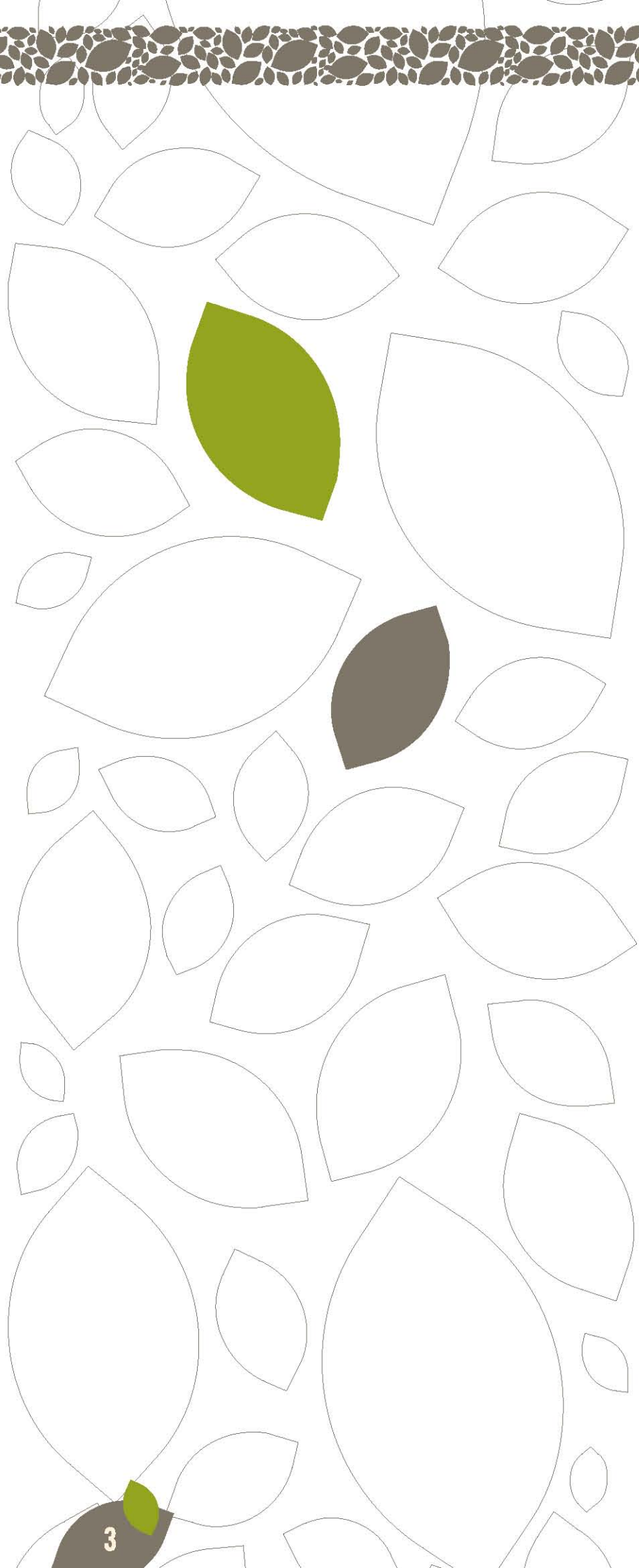
Impressió: Unigràfic

Disseny: Nuss Disseny Gràfic | www.nuss.cat

ISBN: B 9164-2014

ÍNDEX

1. SALUTACIÓ	4
2. ABANS DE COMENÇAR	5
2.1. Per què som on som?	5
2.2. Algunes definicions	6
2.3. Quina és la situació de l'agrobiodiversitat hortícola a la comarca?	7
3. JA PODEM COMENÇAR: LA MONGETA	9
4. LA COMARCA, UNA HISTÒRIA LLIGADA A LES MONGETES	10
5. COM ÉS I PER QUÈ ALIMENTA TANT LA MONGETA?	11
6. LES MONGETES QUE JA HEM PERDUT	13
7. LES MONGETES QUE ENCARA TENIM	17
MONGETES SEQUES	18
Mongeta del carall	19
Mongeta avellaneta rossa	20
Mongeta del ganxet terror	21
Mongeta del ganxet	22
Mongeta del genoll de Crist	23
Mongeta grogueta petita	24
Mongeta de la neu	25
Mongeta paretana	26
Mongeta rènega negra	27
Mongeta ull de perdiu	28
Mongeta valifornesa	29
Mongeta de la floreta	30
Mongeta del sastre	31
Mongeta del pic groc	32
MONGETES TENDRES	33
Mongeta afartapobres	34
Mongeta avellaneta blanca	35
Mongeta llaminera d'aspre	36
Mongeta llaminera de mata	37
Mongeta de mata del dia	38
Mongeta Hilda blava	39
Mongeta del metre	40
Mongeta perona	41
8. AGRAÏMENTS	42
9. BIBLIOGRAFIA	43



VARIETATS LOCALS DE
MONGETES
DEL VALLÈS ORIENTAL
CARACTERITZACIÓ DE 22 VARIETATS LOCALS

1. PRÒLEG

Des de temps immemorials el Vallès Oriental ha estat una terra de llegums; noms com ara *guixa*, *moreu*, *pedrerol*, *llobí*, *erb*... han perviscut a la memòria de molta gent de la comarca o, fins i tot, en la toponímia d'alguns indrets.

Val a dir, però, que el gran pas, el gran salt en la democratització de les lleguminoses va arribar a partir de l'entrada de les mongetes d'Amèrica (s. XV). A partir d'aquell moment, d'unes poques varietats, s'aconseguí crear una gran diversitat de varietats, algunes de les quals conservades fins als nostres dies.

Bona part d'aquesta tasca conservacionista l'han realitzada persones anònimes, pagesos que amb constància i una selecció acurada han fet perviure aquest patrimoni genètic que avui anomenem agrobiodiversitat

Malgrat tot, les darreres dècades han estat un periple per a bona part d'aquestes varietats locals, i moltes simplement han desaparegut.

En aquest context de pèrdua de biodiversitat manifesta que encara avui continua, diverses iniciatives, a títol individual o col·lectiu, han lluitat per revertir aquesta situació. A la comarca, Llavors Orientals ha estat una de les peces clau d'aquesta revaloració del nostre patrimoni genètic. Sense una organització com aquesta el que avui es conserva al Vallès Oriental seria molt menys.

El Consell Comarcal del Vallès Oriental no ha estat aliè a aquesta demanda social i al llarg dels darrers anys l'ha promoguda a partir de fires, agromercats, treballs de recerca científica... i tot un seguit d'activitats que no tenen altra vocació que situar les varietats locals i, en el cas del Vallès, molt especialment, les mongetes, al lloc que es mereixen.

El document que us presentem, Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental, forma part d'aquestes actuacions i pretén donar a conèixer un dels tresors més importants que una societat moderna i cosmopolita com la nostra pot tenir: les llavors.

José Orive Vélez

President del Consell Comarcal del Vallès Oriental

2. ABANS DE COMENÇAR



Camp de mongetes del carall a Santa Eulàlia de Ronçana. Fotografia cedida per Ricard Alcojor.

2.1. PER QUÈ SOM ON SOM?

El Vallès Oriental i, per extensió, tot el prelitoral català, ha estat des de sempre una zona amb una gran riquesa hortícola fruit de diversos factors: sòls de qualitat amb extensions relativament planes, climatologia benigna i disponibilitat d'aigua, sobretot als fons de vall. Ja des de temps immemorials, s'ha citat l'interès agronòmic d'aquesta comarca i s'han identificat les seves aptituds per produir aliments de qualitat, especialment hortícoles.

Des dels anys seixanta del segle XX, el model tradicional d'explotació agrària de la comarca ha patit un ràpid procés de canvi, principalment per l'arribada de tecnologia -la mecanització del camp-, la introducció de noves varietats de cultius -majoritàriament híbrides-, el deslligament de la fertilització orgànica i dels guarets a les rotacions de conreus, la forta pressió demogràfica i, en darrer terme, un sòl urbà, especialment industrial, que ha entrat directament en competència amb els usos agraris.

En aquest context de canvi, el procés d'erosió de la cultura pagesa de la comarca ha estat molt fort, i encara avui segueix. Segons dades del darrer cens agrari de l'any 2009, al Vallès Oriental hi havia un total de 25.082 hectàrees dedicades a activitats agràries. Això representa una disminució de prop de 40.000 hectàrees en menys de 30 anys. Cal esmentar que el període amb major pèrdua de sòl agrari és 1999-2009, amb més de 18.000 hectàrees. Aquesta disminució també és evident en el nombre d'explotacions, ja que en el mateix període se n'havien perdut 3.350, fins a arribar a les 934 de 2009. Si l'actual distribució del sòl agrícola de la comarca es compara amb les dades de l'any 1874 del partit judicial de Granollers (un total de 55.616 hectàrees de les quals quedava exclosa bona part del baix Montseny: Sant Celoni, Sant Esteve i Santa Maria de Palautordera, Dosrius i Gualba), es conclou que la composició dels sòls agrícoles d'aquell moment era extremament més rica i complexa que en l'actualitat. El cereal de secà era el majoritari (32,47%), però molt lluny del 93% actual. Destacaven també les vinyes, amb prop d'un 17% de superfície, enfront de l'1% actual, o un 2,56% d'olivars, molt semblant al 3% d'avui dia. Les terres de regadiu arribaven al 7,7% (2.495 hectàrees) de la superfície total i, d'aquestes, els conreus hortícoles eren importants. Actualment, a tota la comarca, inclosa la conca de la Tordera, la superfície de regadiu està al voltant de 3.000 hectàrees, però els cultius hortícoles en són una petita part.

Malgrat aquesta situació, el Vallès Oriental conserva una marcada biodiversitat hortícola fruit de la gran quantitat de paisatges i d'un sector primari que resisteix, moltes vegades, en forma de petites explotacions o horts. Així ho han corroborat diversos estudis que han destacat una alta diversitat biocultural en aquestes petites explotacions o horts i que representen un nínxol significatiu per conservar el material genètic, cobrir les demandes alimentàries d'algunes llars i mantenir els valors culturals, tradicionals i culinaris locals.

2.2. ALGUNES DEFINICIONS

Al llarg d'aquest document s'empraran diversos conceptes, però de ben segur els que tenen més importància a l'hora d'entendre el discurs que es plantejarà són:

Agrobiodiversitat: es defineix com la varietat i la variabilitat d'animals, plantes i microorganismes que s'usen, directament o indirectament, com a aliments i en l'agricultura, incloent-hi els cultius, la silvicultura, la ramaderia i la pesca. Comprèn la diversitat de recursos genètics i les espècies utilitzades per a aliment, faratge, combustible, fibres i productes farmacèutics. També inclou la diversitat d'espècies no cultivades que ajuden a la producció (microorganismes del sòl, depredadors, pol·linitzadors) i aquells que, de manera general, donen suport a la construcció dels ecosistemes agraris (agrícoles, de pastura, boscos i d'aigua).



Mercat de Pisac (Perú) on es pot trobar una gran quantitat de varietats de blat de moro. Imatge cedida per Joan Terricabres.

Varietat local: concepte que designa les plantes conreades d'abast geogràfic restringit, independentment que pertanyin o no a la categoria taxonòmica de varietat. Més concretament, el terme es refereix a plantes anuals i biennals que han estat cultivades durant més d'una generació (30 anys) en una àrea geogràfica determinada, conservant les llavors de forma continuada. En el cas de cultius perenns i espècies de reproducció vegetativa, es parla de varietat local quan ha estat cultivada durant més de 60 anys. Aquestes varietats són el producte de la selecció per part dels agricultors sobre les espècies silvestres i/o domesticades adaptables a les condicions ambientals i a les formes d'ús i gestió pròpies de la cultura agrària local.

2.3.QUINA ÉS LA SITUACIÓ DE L'AGROBIODIVERSITAT HORTÍCOLA A LA COMARCA?

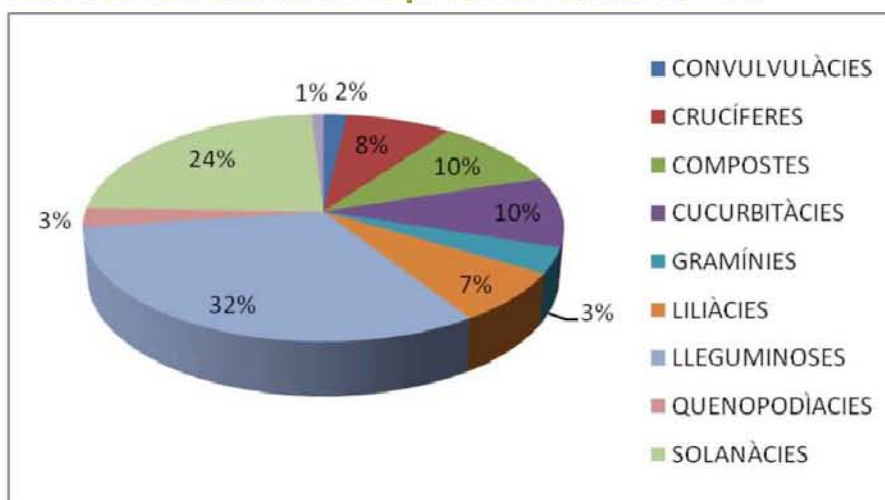


Camp de colza a l'Ametlla del Vallès

A la comarca s'han pogut inventariar un total de 110 varietats d'horta. La família majoritària és la de les lleguminoses - mongetes, faves, pèsols- (31,82%), seguida de les solanàcies -patates, tomàquets, albergínies, pebrots- (23,64%); el tercer grup en importància és el de les compostes -bàsicament, enciams (10,00%). Pel que fa al nombre de varietats de les quals es recordava el cultiu abans de 1960, la família majoritària era la de les lleguminoses (42,71%), seguida de les crucíferes -cols, bròquils, col-i-flor, etc.- (17,71%) i, en darrer terme, de les solanàcies (15,63%).

En total, s'han pogut inventariar 206 varietats -que es cultiven o es cultivaven abans de 1960-, fet que situa la comarca en una posició privilegiada en relació amb l'estudi i la conservació de l'agrobiodiversitat hortícola.

Taula 1. Varietats locals hortícoles que es cultiven al Vallès Oriental



Font: elaboració pròpia.

Com es pot observar, el grup majoritari és el de les lleguminoses, i d'aquestes les mongetes són les més abundants, amb 22 varietats cultivades i 25 referències orals actualment ja desaparegudes.

En general, la conservació d'aquesta diversitat genètica al Vallès s'ha concentrat en horts de petita dimensió, que produeixen seguint els principis de l'agricultura ecològica. A diferència d'altres zones de Catalunya, la conservació de les varietats no és més alta entre persones d'edat avançada. En el cas de la comarca és entre persones joves, d'uns 30 anys, amb estudis superiors i que tenen les seves explotacions a la plana.

Aquest procés d'inversió respecte d'altres zones del país ha estat fruit del treball de nombroses persones i col·lectius que durant anys han realitzat una prospecció per la comarca i, a través de Llavors Orientals (entitat de conservació hortícola), han difós aquestes varietats entre els nous horticultors.

D'altra banda, el treball en xarxa ha permès que la conservació de llavors sigui més eficient. Així, de mitjana, els horticultors joves conserven 30 varietats locals, mentre que la gent gran només en conserva 10.

Aquest treball en xarxa no és exclusiu del Vallès, i al país hi ha diverses entitats que treballen també en la conservació de l'agrobiodiversitat, la seguretat alimentària i el manteniment d'un paisatge cultural i agronòmic tradicional. La majoria d'aquestes entitats s'agrupen a la Xarxa Catalana de Graners.

3. JA PODEM COMENÇAR: LA MONGETA



Camp de mongeta negra negre a l'Alzavella del Molló

El gènere *Phaseolus* està format per un gran nombre d'espècies, de les quals molt poques han estat d'interès hortícola. Només l'espècie *Phaseolus vulgaris* aglutina el 85% de la producció mundial de mongetes.

Vers l'any 1506, foren introduïdes a la península Ibèrica principalment des de l'Amèrica Central i, a partir de 1532, també d'Amèrica del Sud. A mesura que va anar evolucionant la colonització del continent, es van anar descobrint nous fenotips de mongeta, especialment a la zona dels Andes, que també arribaren al vell continent per territori hispà. La coexistència d'aquestes dues famílies de genotips –la mesoamericana i l'andina– en un mateix territori –la península Ibèrica– en propicià la recombinació genètica i fou el motor de la gran variabilitat actual d'aquest gènere.

Cal tenir en compte que algunes varietats popularment anomenades mongetes no són del mateix gènere ni d'origen americà. Seria el cas de la mongeta del metro (*Vigna unguiculata* (L.) Walp subsp. *unguiculata*), que ja abans de l'arribada de les varietats americanes es cultivava a Catalunya. D'origen africà, a l'època romana aquest gènere era conegut a Europa i durant la colonització àrab de la Península se n'expandí el cultiu.

Cal destacar altres gèneres minoritaris, com ara *Phaseolus lunatus* L.; aquesta espècie és originària del centre i sud d'Amèrica i es va començar a cultivar a la península al segle XVI. Es coneix com a mongeta de Lima, garrofó o garofeta. La seva principal zona de distribució és a València, però també hi ha referències del seu cultiu durant la primera meitat del segle XX a la nostra comarca.

Finalment, el darrer gènere que es cultiva és el (*Phaseolus coccineus* L.). A la nostra comarca es coneix popularment amb el nom d'afarlapobres. El seu centre de distribució és els altiplans de Mèxic. Destaca per la seva flor vermella i la seva tavel·la de grans qualitat nutritiva. En algunes zones, la seva llavor, grossa i de colors que van del vermell al lila, es consumeix sota.

4.LA COMARCA, UNA HISTÒRIA LLIGADA A LES MONGETES

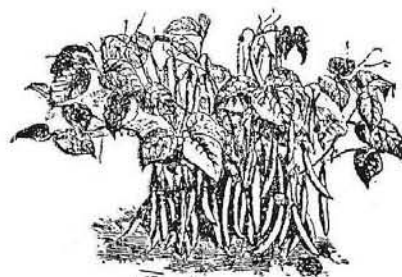
Mongeta de la neu



Mongeta garrafal



Mongeta de Cardona



Dibuixos de 3 varietats de mongetes estudiades a Parets del Vallès l'any 1945.

Les referències del cultiu de la mongeta al Vallès Oriental són molt ben documentades i abundants al llarg dels segles. En general, però, el volum d'informació més important sobre aquest cultiu es localitza a partir de mitjan segle XIX, moment en què l'agricultura es comença a modernitzar arran de la revolució industrial.

En general, les mongetes s'introdueixen a les rotacions de cereal o d'altres cultius de secà, però eren més comunes als extensos regadius que la comarca tenia fins a mitjan segle XX. La clau que explica la proliferació de les lleguminoses, en especial de la mongeta, a les rotacions, és la gran eficiència en la producció de proteïna, amb un procés de cultiu fàcil i, per sobre de tot, amb una capacitat molt important de millora del sòl (nitrificació).

Al secà, les mongetes emprades eren les terreres (de mata baixa) ja que el seu desenvolupament era més ràpid i es podien acoblar amb més precisió a l'estació de pluges primaveral. El seu cicle de cultiu era entre abril i juny i les varietats més utilitzades acostumaven a ser el ganxet terrer o d'Alcanar i la paretana -varietat procedent de Mallorca, anomenada també pinet.

Al regadiu, la combinatòria era superior, però en general durant segles es produïren a la rotació del canem. Aquestes mongetes, que aprofitaven les intenses femades que rebia aquest cultiu tèxtil, eren anomenades mongetes de canemar. En altres casos, entre el cultiu primaveral de blat de moro, en associació, es feien també mongetes terreres, i també se'n feien en camps de regadiu on el cultiu principal acabava a finals de juny o primers de juliol, com ara les patates.

Les principals zones productores del Vallès Oriental, sense dubte, foren les nombroses planes al·luvials del Congost, del Tenes, del Mogent, de la Tordera i, al baix Vallès, del Besòs. Fora dels grans regadius de la plana, a la major part de les masies i pobles, els horts de subsistència també foren espais de gran producció d'aquestes varietats.

A la comarca, la distribució de les varietats de mongeta seguia uns patrons força clars. Principalment hi havia un grup de mongetes que es podien anomenar generalistes. Aquestes varietats, com ara el ganxet, el genoll de Crist, el carall... eren comunes a bona part de la comarca, i en molts casos eren denominades de maneres molt diferents a cada vall o àmbit geogràfic del Vallès. El genoll de Crist, al baix Vallès s'anomenava or i plata; al límit amb el Vallès Occidental, calbeta; al Moianès, de Monistrol; al Montnegre, de Sant Iscle o, en algunes zones del Montseny, del quaranta.

Per altra banda, fruit de l'aïllament geogràfic, la selecció varietal feta pels horticultors de la zona o altres paràmetres relacionats amb el clima, es va generar un gran nombre de varietats circumscrites en àrees molt concretes. Les zones de muntanya, i en especial el Montseny, foren els àmbits amb més riquesa d'aquestes varietats. El cas paradigmàtic és la mongeta vallfornesa, circumscrita únicament entre les valls de Valldàrcuera i Vallfornès, o la mongeta del pic groc, ja fora del Montseny, només localitzada a Vallgorguina.

Actualment, aquesta classificació de les mongetes segueix essent vàlida, i de les varietats cultivades un 60% són encara avui generalistes. Malgrat els casos excepcionals com el ganxet, varietat de la qual gràcies a la denominació d'origen i la seva indiscutible qualitat s'ha incrementat el cultiu, la majoria de varietats segueixen, avui en dia, en una situació crítica (un 68% del total de varietats, independentment de la seva distribució territorial, estan en procés d'involució)

5. COM ÉS I PER QUÈ ALIMENTA TANT LA MONGETA?



Mongetes del genoll de crist de Lliçà d'Avall.

La mongeta és una planta anual que germina deixant els cotilèdons a l'interior del sòl (de forma epigea). Les seves arrels són molt fasciculades i permeten la simbiosi amb un fong del gènere *Rhizobium* que capta el nitrogen atmosfèric i el deixa a disposició de la planta. Generalment, hi ha varietats de mata alta i de mata baixa i, com la majoria de vegetals, tenen les tiges amb secció decreixent a major alçada. Les fulles, amb moltes variacions, són trifoliades amb marges llisos.

Les flors s'agrupen en ramells terminals, a les varietats de mata baixa, i, a les de mata alta, a les zones axil·lars de les fulles. El color de la flor és variable, però les més comunes són les blanques, algunes amb tons violetes o vermellosos. La fructificació es fa amb tavelles de mides variables, que poden anar des de pràcticament un metre fins a 5 cm escassos. La fecundació de les flors acostuma a ser en un 95% dels casos autògama (autofecundació).

La divisió tradicional de les mongetes, deixant de banda la seva morfologia externa (d'aspre o de mata), ha estat pel seu mode de consum: seca, tendra o per desgranar. Algunes varietats han estat seleccionades exclusivament per a algun d'aquests tipus de consum i d'altres n'admeten diversos (seria el cas de l'avellaneta blanca, bona per a consum en sec i tendra).

En general, el valor nutricional de la mongeta està caracteritzat per uns elevats valors de proteïna que presenten importants diferències en funció de la varietat. Així, la mongeta del ganxet està a l'entorn d'un 20% en pes i la del carall supera de llarg el 23%.

Una altra característica important és l'elevat percentatge d'hidrats de carboni, que en molts casos arriba al 60% del pes. Cal destacar també la riquesa en fòsfor i calci, així com altres micronutrients, com ara el magnesi.

En l'aspecte dietètic, es considera un aliment molt equilibrat, ja que la seva relació de greixos, proteïnes i hidrats de carboni és extremament compensada.

Anàlisi de paràmetres nutricionals de la mongeta del ganxet (per 100 g)

Aigua: 7,9 g; greixos: 1,8 g; proteïnes: 19,2 g; hidrats de carboni: 61,5 g; fibra: 4,3 g; calci: 228 mg; fòsfor: 407 mg; ferro: 5,5 mg; magnesi: 140 mg; sodi: 24 mg; potassi: 1,4 g; zinc: 2,79 mg; tiamina: 0,62 mg; riboflavina: 0,14 mg; niacina: 1,7 mg; àcid fòlic: 0,3 mg; energia: 332 kcal.



Recipient amb mongetes del ganxet a Lliçà d'Avall

En l'aspecte gastronòmic, les mongetes han estat la base de l'alimentació de la comarca durant molts anys. Quan la proteïna animal era un luxe, i el corral només es reservava per Nadal o per alimentar els segadors, la gent dels masos tenia en la mongeta la principal font de proteïna. Aquesta situació, en alguns casos, arribà a ser tan extrema que les mongetes podien formar part dels tres àpats principals. Per esmorzar, passades per la paella, resultat dels aprofitalls dels àpats del dia anterior; per dinar, guisades, i per sopar, sortint de l'olla amanides amb oli i cansalada.

Aquesta necessitat i, a la vegada, la disponibilitat de mongetes, ha fet que el receptari sigui extens i variat. Des de les clàssiques mongetes bullides -de brivó- fins a les mongetes estofades amb porc i altres plats en què fa d'acompanyament de truites, amanides...

Cal no oblidar la mongeta tendra, que ha estat un recurs vital durant la primavera i l'estiu, especialment acompanyada amb patates o amb altres verdures.

6. LES MONGETES QUE JA HEM PERDUT

La riquesa de mongetes del Vallès és molt elevada, però en un passat ho era encara més. Segons molts estudis científics, des dels anys seixanta del segle XX, de mitjana, a la conca mediterrània s'han perdut més del 80% de les varietats locals d'horta.

El Vallès no és una excepció, ja que a partir de diverses fonts s'ha pogut reconstruir quines mongetes es cultivaven a la nostra comarca abans de 1960. Les fonts per assolir aquest objectiu, en alguns casos, han estat indirectes i amb un cert grau d'imprecisió. És el cas de la consulta documental de bona part dels tractats d'agricultura: medieval, renaixentista i del segle XIX i nombroses publicacions editades fins a mitjan segle XX. Entre d'altres, també s'han consultat els catàlegs de cases de llavors de principi del segle XX o algunes revistes especialitzades de l'època. En aquests documents, la concreció territorial de les varietats era escassa, entre altres raons perquè la unitat administrativa Vallès Oriental no fou creada fins el 1936.

En aquest sentit, la major precisió territorial s'ha aconseguit per mitjà d'unes 80 entrevistes a pagesos de la comarca, als quals s'ha preguntat per les varietats hortícoles que cultivaven abans de la revolució verda.



Els pagesos del massís del Montseny han estat claus en la conservació de varietats locals de mongetes de la comarca.

Cites documentals de varietats de mongetes que probablement es cultivaven al Vallès Oriental abans de la revolució verda

Estudio agrícola del Vallés (Anònim, 1874). Esmenta les manresanes, les paretanes, les setsetmaneres o dragons, les montmelonenques i les palouenques.

Cultivo perfeccionado de las hortalizas (Navarro, 1881). A la província de Barcelona destaca com a mongetes primerenques sembrades de març a maig: rènega de Sant Pere, blanca, del pic o tacada, negra, vermella, del ganxet, d'avellana, de sant Jaume. Les tardanes: rènegues, caragirades o rènegues de pèl de bou. Qualifica de gust exquisit les del ganxet, avellana i blanques.

Diccionari Aguiló. 1924. Esmenta la mongeta montmelona, la paretana -de Parets-, la manresana o de l'abundància, la pineta, la favetera -molt grossa i planenca-, la rènega blanca, la rènega vermella, la sunyola o tavernera, gavatxa o setsetmanera, tarragonina o caragirada i faccosa -groga amb la tavella vermella.

La Vanguardia. 1926. Les mongetes citades eren: nanes, mocha morada, avellaneta blanca, avellaneta negra, del sucre (llamineres), llangardaix, rènega blanca, romana i les de gra (ganxet d'Alcanar o terror i les manresanes).

Catàleg de la casa de llavors Joan Nonell Fabrés. 1930. Anomena les nanes sense rival, les nanes meravelloses -de gra bigarrat- i les de mig dol. Per consumir tendres: la nana catalana morada, la mocha morada, la mocha grisa i la manresana. De gra blanc per menjar seca: la nana de Tarragona (ganxet petit) i ganxet d'aspre. Finalment, per tendra i seca: avellaneta blanca primerenca i tardana, avellaneta rossa, ganxet d'aspre, garrofal, alta del sabre, alta de moda i tardana facciosa.

Revista El cultivador moderno. 1930. Esmenta, per a tendres: mig dol primerenca, mocha vermella i mocha grisa, avellaneta blanca, negra i rossa, sucre o llaminera, garrofal groga i morada, indiana negra, mantega tardana i romana o facciosa. Per a seques esmenta: el ganxet terror o d'Alcanar, les manresanes, la rènega blanca, la del carall, la del ganxet i la garrofó.

Hojas divulgadoras. 1962. De les mongetes més comunes a la zona de Catalunya, anomena les pinet, la ramet -de cicle extremament curt: 105 dies- i la llaminera -la situa, també, com una mongeta de consum en gra.

INFORMACIÓ ORAL DE VARIETATS DE MONGETES QUE JA NO ES CULTIVEN A LA COMARCA CONTRASTAT AMB LA DOCUMENTACIÓ ESCRITA

NOM COMÚ	NOM CIENTÍFIC	DESCRIPCIÓ ORAL I REFERÈNCIES DOCUMENTALS LOCALITZADES
Mongeta avellaneta negra o negra de l'abundància	(<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	S'esmenta com una varietat que s'emprava per consumir tendra, extremament productiva. (<i>La Vanguardia</i> , 1926; Nonell, 1930). Hi ha referències de la seva conservació al banc de llavors de Saragossa. Es recorda el seu gra negre i rodó amb un pic blanc a tocar de l'ull, d'aspre, amb la tavella plana i extremament delicada (I. Pons, com. pers.).
Mongeta caragirada o tarragonina	(<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	Referenciada al <i>Diccionari Aguiló</i> , 1924. Es descriu com una varietat molt semblant a l'ull de perdiu o la vallfornesa (I. Pons, com. pers.). S'indica que en coure-la feia tornar l'aigua d'un color molt fosc, pràcticament negre. També es comenta que a ca l'Albinyana de Vallfornès se'n produïa gran quantitat (J. Vila, com. pers.).
Mongeta castanyera	(<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	Esmentada especialment a la zona del Montseny. Les fonts orals indiquen que era una varietat molt semblant a l'avellaneta rossa però de gra més allargat. Era per menjar seca. El seu centre de distribució s'indica a la zona de les Guílleries, en concret a Vilagrau. A Vallcàrquera se'n produïa molta (J. Vila, com. pers.).
Mongeta de Collsacabra	(<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	Esmentada per tots els entrevistats dels municipis del Montseny i del Moianès. Era una varietat de mata baixa que feia un gra blanc, lleugerament marró, tipus fesol de Santa Pau. A les entrevistes fetes a Osona, es recorda amb molta estima el seu cultiu. El seu centre de distribució era el Cabrerès (J. Cantal, com. pers.). Actualment, encara es cultiva en aquesta zona.



NOM COMÚ	NOM CIENTÍFIC	DESCRIPCIÓ ORAL I REFERÈNCIES DOCUMENTALS LOCALITZADES
Mongeta de la barbeta del frare	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Varietat d'aspre per menjar seca amb gra lleugerament allargat. Era blanca i al voltant de l'ull tenia una taca lila tirant a negra més grossa per un costat que per l'altre (J. Mora, com. pers.). S'ha trobat esmentada a la serralada prelitoral, a Vallgorguina i a Santa Maria de Martorelles. Aquest fet indica que podria tractar-se d'una varietat del Maresme.
Mongeta de la fusta	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Esmentada al poble del Montseny com una varietat extremament farinosa i de poca qualitat (J. Masnou, com. pers.)
Mongeta de la mantega d'aspre	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	D'aspre. Era per consumir tendra. De tavella groga i no gaire productiva (I. Pons, com. pers.).
Mongeta de mig dol	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Esmentada als anys trenta del segle XX com a varietat de mata, per consumir tendra i extremament precoç (<i>Cultivador Moderno</i> , 1930). Altres entrevistats l'esmenten com d'aspre, per tendra, amb gra mig blanc i mig negre (mig dol) i que s'havia de collir cada dia (I. Pons, com. pers.).
Mongeta de monja bona	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Varietat de mig aspre, que no es desenvolupava més d'1,2-1,3 m d'alçada. Era de cicle curt, de gra blanc, petit, rodó i poc farinós. Se n'esmenta el cultiu a Riells (J. Garoler, com. pers.). Era una varietat molt semblant a l'avellaneta blanca o a la de la neu (I. Pons, com. pers.).
Mongeta del confit	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Se n'esmenta el cultiu a la zona del Moianès. D'aspre, de gra blanc, gros i rodó. Normalment, es menjava seca (J. Serra, com. pers.).
Mongeta del cuc antiga	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Era de mata, de tavella cilíndrica i per menjar tendra. Molt productiva (J. Mas, com. pers.). Esmentada com a varietat del cuc francesa (<i>La Vanguardia</i> , 1926).
Mongeta del custodi	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Varietat d'aspre, de cicle curt, que es plantava al juliol. Es podia menjar seca o per desgranar. Molt semblant a la floreta o, fins i tot, la mateixa varietat. Tot sembla indicar que podria procedir de les pilariques aragoneses (I. Pons; J. Garolera; com. pers.).
Mongeta del ganxet menut	<i>Phaseolus vulgaris L.)</i>	S'esmenta com un ganxet d'aspre de cicle curt, que arribava a l'octubre i no pujava gaire: com una persona -1,6 m. Feia el gra de la morfologia del ganxet, però una mica més petit (J. Garolera, com. pers.).
Mongeta del músic	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	S'esmenta a Cànoves. No se n'ha pogut obtenir la descripció (G. Colléll, com. pers.).
Mongeta garrofala (tendra)	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Esmentada als anys trenta, procedent de València, de gra molt gros i blanc, especial per fer a la paella (Nonell, 1930).
Mongeta garrofera (fesol)	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	De mata baixa, de gra ros i allargat. Esmentada a la zona del baix Montseny. Sembla que a la Batllòria encara se'n conserva la llavor (E. Xamaní, com. pers.).

NOM COMÚ	NOM CIENTÍFIC	DESCRIPCIÓ ORAL I REFERÈNCIES DOCUMENTALS LOCALITZADES
Mongeta llaminera d'aspre grossa (Gallifa)	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Entre Sant Feliu de Codines i Granera, una mongeta llaminera va patir una mutació o una recombinació d'una part del genoma que li va incrementar la mida de la tavella i la productivitat. Durant molts anys, aquesta varietat fou famosa arreu de la comarca. El venedor de llavors Ivo Pons la va comercialitzar per la comarca durant anys (F. Puigdueta; I. Pons, com.pers.).
Mongeta manresana	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	També anomenada de l'abundància. Esmentada per primer cop a la comarca el 1874. Era una varietat de mata, de gra blanc i allargat, tipus pinet de Mallorca. De les més comunes, s'intercalava a la rotació del cànem (Anònim, 1874).
Mongeta menuda o maiona de cella rossa (fesol)	<i>(Vigna unguiculata(L.) Walp subsp. unguiculata)</i>	De mata, de gra blanc amb l'ull ros. Esmentada a la zona del baix Montseny. Fora del Vallès encara se'n conserva la llavor. S'indica com de més qualitat que el fesol de cella negra (E. Xamaní, com. pers.).
Mongeta mocha	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	L'any 1930 apareixen esmentades al catàleg de llavors de la casa Nonell com a mongetes de mata, per menjar tendres, fines i productives. En distingia de morades i de grises (Nonell, J., 1930). El seu cultiu era comú a Caldes de Montbui (J. Picanyol, com. pers.).
Mongeta negra per a tendra de mata	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	L'any 1930 trobem esmentada la varietat de mata selecta francesa de gra negre, de gran qualitat i per menjar tendra (Nonell, 1930).
Mongeta ou de pardal	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	És una de les mongetes més esmentades a la comarca. D'extrema productivitat i de cicle molt curt. El gra era gros i bigarrat amb aigües blaves i grisoses. Recordava un ou de pardal. Era de mata i per consumir seca (S. Canyelles, com. pers.).
Mongeta rènega blanca	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Esmentada ja el 1881 com a primerenca i per a seca, amb sembra entre març i maig. Les referències escrites són abundants i ben documentades fins a 1960. De mata alta, gra petit, rodó i esfèric (I. Pons, com. pers.).
Mongeta sabesa de mata i aspre	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	De mida grossa, amb el gra virolat i de color marró un cop cuïta. Per consumir seca. Al poble del Montseny era una de les més comunes (J. Masnou, com. pers.).
Mongeta setsetmanera o gavatxa	<i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>	Varietat de mata, de cicle molt curt i normalment plantada com a primerenca. De gra blanc i allargat tipus pinet de Mallorca (I. Pons, com. pers.).

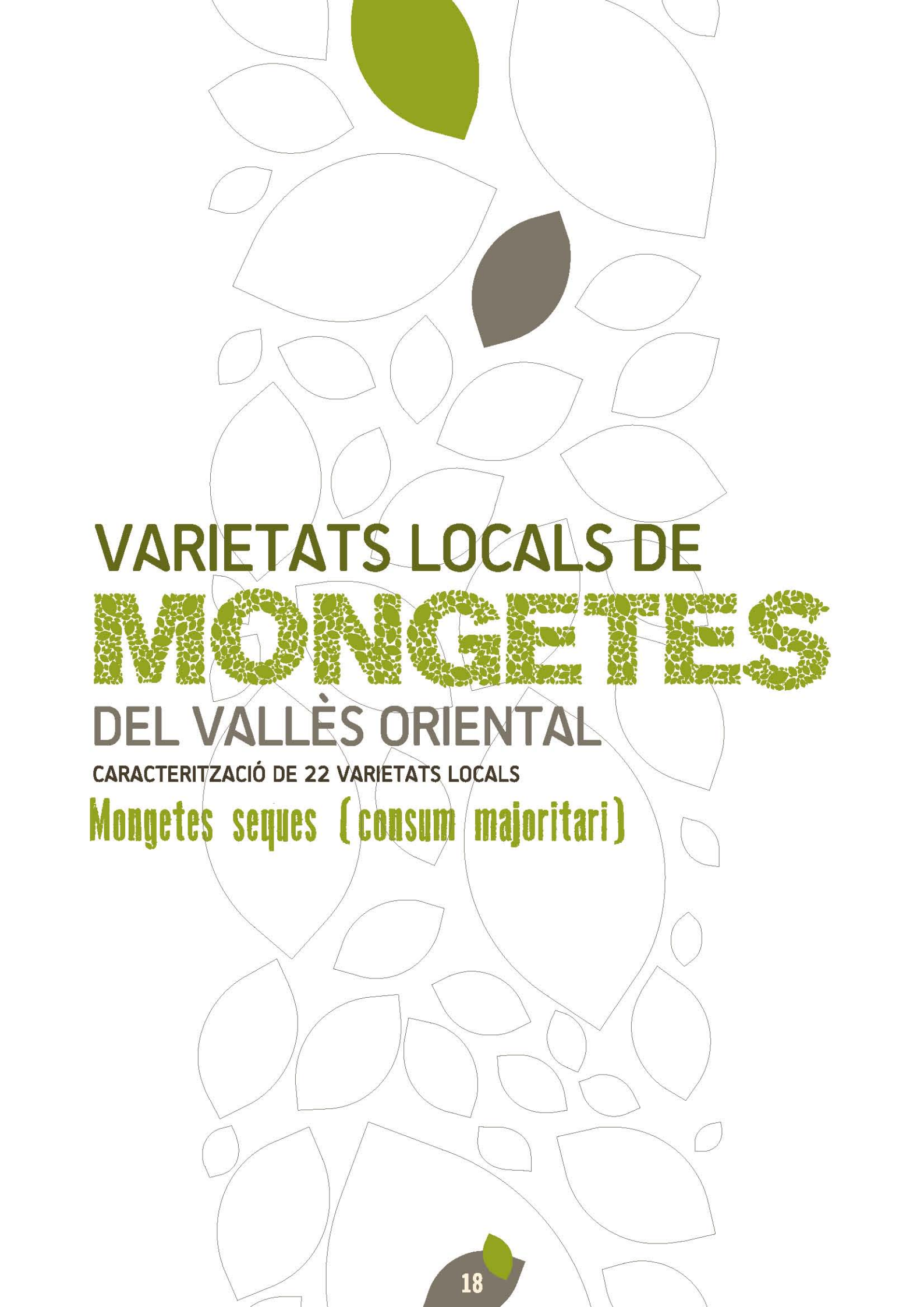
Malgrat aquesta extensa llista, de ben segur que el nombre de varietats que es cultivaven a la comarca era molt superior, però en molts casos, el record de tantes varietats es fa difícil a persones d'edat avançada.



7. LES MONGETES QUE ENCARA TENIM

En total, s'ha pogut localitzar el cultiu de 22 varietats de mongetes a la comarca. Aquest ampli ventall cobreix les tres principals espècies de mongetes: *Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus cocineus* L. i *Vigna unguiculata* L. D'altra banda, en aquesta mostra també han quedat recollides les mongetes de mata alta i baixa i de consum per a gra sec o tendre.

Per tal d'interpretar les fitxes que es presenten a continuació cal tenir present que els plànols de situació que s'adjunten corresponen a l'inventari realitzat durant els anys 2011 i 2012. Aquesta fotografia estàtica de la conservació de varietats i el record d'altres ha variat molt en els darrers anys, ja que molta gent s'ha implicat en la conservació d'aquestes varietats, i la seva distribució, de ben segur, ha variat. Malgrat aquestes modificacions, aquesta fotografia estàtica aporta una informació molt rellevant per entendre el comportament de moltes varietats.



VARIETATS LOCALS DE **MONGETES** DEL VALLÈS ORIENTAL

CARACTERITZACIÓ DE 22 VARIETATS LOCALS

Mongetes seques (consum majoritari)

MONGETA DEL CARALL *(Phaseolus vulgaris L.)*

Altres denominacions: del carai, del rector (Montseny i riera d'Arbúcies), del pecat (Conca de la Tordera).

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement vigorós. Llavor blanca amb morfologia el·líptica que tendeix a rectangular. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd uniforme amb bec i secció el·líptica. Productivitat elevada, superior als 2000kg/ha.



Llavor localitzada a Cal Sant de Sta. Eugènia del Congost (Tagamanent)



Detall de la flor, fulla i tavel·la.

Context històric:

L'any 1930, es localitza la primera referència escrita de la varietat a la revista *El cultivador moderno*. Les fonts orals indiquen que era poc comuna al Vallès abans d'aquesta època i que es va anar introduint de manera progressiva procedent del sud de Catalunya, on era molt habitual. Hi ha coneixement del seu conreu habitual al pla de Barcelona, des d'on, possiblement, va ser introduïda al Vallès i al Maresme. Altres fonts orals indiquen el seu cultiu a partir de 1909 al pla de Palou procedent de Valls.

Calendari del cultiu:

Tradicionalment, es sembra entre el 7 i el 12 de juliol. Es cull a partir de mitjans d'octubre ja que és una mica més primerenca que el ganxet (E. Verdaguer, com. pers.) .



Distribució a la comarca:



Varietat molt cultivada a tota la comarca: especialment es recorda a la part nord de la comarca. La producció havia quedat restringida a un parell horts familiars ubicats a Tagamanent i Sant Fost.

MONGETA AVELLANETA ROSSA *(Phaseolus vulgaris L.)*

Altres denominacions: mongeta avellaneta rossa (Montseny), grogueta grossa (alta Vall del Tenes) o del veremar (baix Vallès).

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement poc vigorós. Llavor beix amb morfologia el·líptica plena que tendeix a rectangular. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd amb aigües vermelles, bec i secció el·líptica. Productivitat elevada, superior a 2.000 kg/ha.



Llavor localitzada a Ca l'Amargant de Sant Esteve de Palautordera.



Detall de la tavel·la.

Context històric:

La primera referència és al catàleg de llavors de la casa Nonell, l'any 1930. Es cita com una varietat polivalent, per consumir seca i tendra. Actualment, el seu consum majoritari és per seca, especialment a la zona del baix Montseny.

Calendari del cultiu:

Entre abril i maig es fan les sèmbrs primerenques per consumir-la tendra abans de la calor estival. Al juliol, es fa la segona plantada, que pot servir per consumir-la tendra o seca.



Distribució a la comarca:



Varietat que històricament ha concentrat la seva distribució al llarg de la Serralada Prelitoral. Actualment, la seva producció es concentra al baix Montseny i a Montseny d'Amunt.

MONGETA DEL GANXET TERRER *(Phaseolus vulgaris L.)*

Altres denominacions: ganxet nan, d'Alcanar o nan de Tarragona.

Descripció:

Varietat de mata baixa. Creixement vigorós i de cicle curt. Llavor blanca amb morfologia arronyonada llarga i mig plena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd amb aigües porpres, amb bec i secció el·líptica. Productivitat mitjana superior a 1.300 kg/ha.



Llavor localitzada a can Joanet de l'Ametlla del Vallès, procedent de la masia veïna de can Sous (Figaró i Montmany).



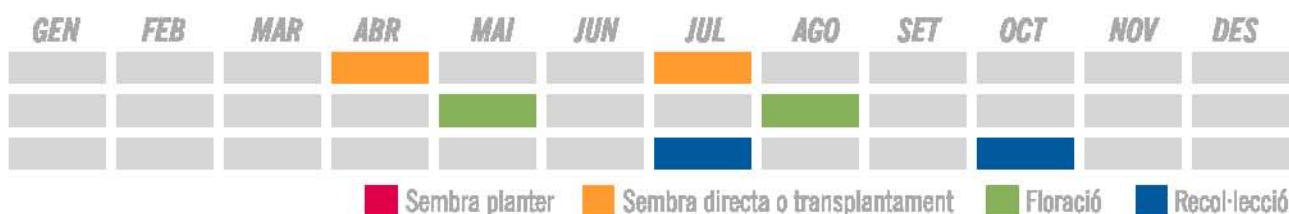
Detall de la mata.

Context històric:

La primera referència de la varietat és l'any 1881 —“ganxet nan”— a la província de Tarragona. Vers l'any 1926 es documenta a les llistes de preus de llavors que es publicaven a La Vanguardia com a ganxet d'Alcanar o terror de Tarragona. Aquest fet indica que ja era comuna a la zona de Barcelona i, per extensió, al Vallès. Segons algunes fonts orals, el ganxet terror va arribar de Mallorca a dos centres principals de distribució: la zona de les terres de l'Ebre i el delta del Llobregat. Aquesta informació coincidiria amb la denominació de ganxet d'Alcanar de la documentació històrica. D'altres fonts orals indiquen que el centre de dispersió primigeni va ser el poble saragossà d'Ateca. D'allà va passar a Mallorca i, finalment, a Catalunya. La llavor que es conserva a l'àmbit d'estudi s'ha reintroduït amb llavor procedent del delta del Llobregat, a excepció del ganxet terror que es conserva a l'Ametlla del Vallès i que procedeix de can Sous, a Figaró i Montmany.

Calendari del cultiu:

Els dos períodes clàssics de sembra eren a l'abril i al juliol. Normalment, la primera sembra es feia al secà o entre blat de moro i la segona com a rotació de patates, cànem o cereal. La recol·lecció era al cap de tres mesos de la sembra.



Varietat extensament emprada als regadius de la plana central vallesana. Els darrers cultivadors d'aquesta varietat a la comarca eren únicament dos horts situats a l'Ametlla i a Llinars del Vallès.

MONGETA DEL GANXET (Phaseolus vulgaris L.)

Altres denominacions: filaire (Lliçà d'Amunt i Lliçà de Vall)

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement vigorós. Llavor blanca amb morfologia arronyonada i lleugerament aplanada. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd uniforme amb bec i secció el·líptica. Productivitat elevada, superior a 2.000 kg/ha.



Llavor localitzada a can Mas de la Garriga.



Detall de tavelles.

Context històric:

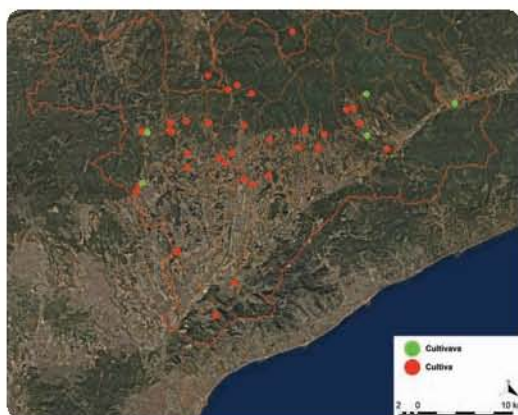
L'any 1881 se'n esmenta el cultiu a la província de Barcelona, amb el nom actual. Curiosament, a l'Estudio agrícola del Vallès, de l'any 1874, no se'n localitza cap referència. S'ha pogut constatar que, el nom ancestral de la varietat —mongeta filaire—, en algunes localitzats —Lliçà de Vall i Lliçà d'Amunt— encara es conserva. A partir de l'estudi genètic de la varietat s'ha pogut reconstruir la seva història i s'ha descobert el seu parentiu amb formes mesoamericanes i, també, constatant els processos d'introgressió que ha patit, especialment amb germoplasma del tipus Great Northern. Segons diversos autors, la varietat va arribar del continent americà a partir de l'intens comerç dels ports del litoral català amb les Antilles, entre els segles XVIII i XIX. El punt d'introducció estaria entre la costa tarragonina o la del Maresme. Actualment, el seu cultiu abasta el Maresme, el Vallès, Osona, el Bages i la Selva.

Calendari del cultiu:

La data tradicional de sembra de les mongetes seques al Vallès és entre el 7 i el 12 de juliol. La de recol·lecció és a partir de Tots Sants.



Distribució a la comarca:



Varietat que abans de 1960 ja era molt cultivada i que, els darrers anys, per l'impuls de l'administració i de la denominació d'origen ha incrementat el seu cultiu.

MONGETA DEL GENOLL DE CRIST

(*Phaseolus vulgaris* L.)

Altres denominacions: calbeta (riera de Caldes), or i plata (baix Vallès), Sant Iscle (Montnegre), de Monistrol (Moianès), del quaranta (Montseny i riera d'Arbúcies)

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement poc vigorós a l'inici de cicle. Llavor blanca circular el·líptica amb colors secundaris marró i negre. Flor amb ales liles i estendard blanc. Tavelles de color verd amb aigües porpres, amb bec i secció el·líptica. Productivitat elevada, superior a 2.000 kg/ha.



De dreta a esquerra, llavor localitzada a can Vila-rosaí (Llità de Vall), a can Casa Vella de Lluertot, a Linars, i a can Pau Nadal (Sant Pere de Vilamajor).



Detall de les tavelles i de les fulles.

Context històric:

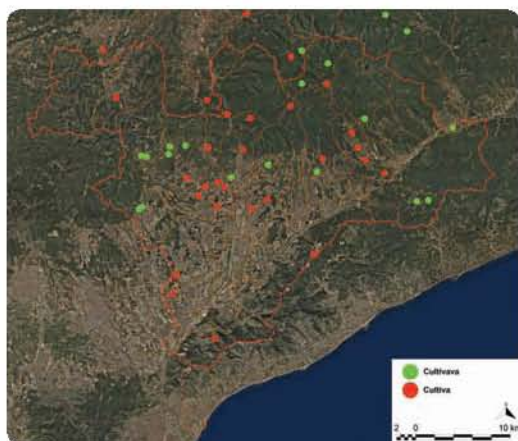
Possiblement, juntament amb la mongeta del ganxet, la més comuna al Vallès. No s'han localitzat referències històriques de la varietat, fet que pot indicar que la denominació antiga fos diferent.

Calendari del cultiu:

És una varietat apta per menjar seca, però també tendra. Normalment, com a seca es sembra al juliol —entre el 7 i 12— per collir-la al novembre. Si és per a tendra, entre setembre i octubre ja se'n pot iniciar la recol·lecció.



Distribució a la comarca:



Varietat extensament conreada abans de 1960 a la comarca, especialment a la zona nord, on les referències orals són abundants. A la resta del territori, les referències escrites també són importants. Actualment el seu cultiu està en recuperació i n'existeixen un gran nombre de cultivars.

MONGETA GROGUETA PETITA *(Phaseolus vulgaris L.)*

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement poc vigorós a l'inici de cicle. Llavor marró fosc i circular plena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd uniforme, amb bec i secció el·líptica. No se n'ha determinat la productivitat.



Llavor localitzada al Rieral de Bigues i Riells.



Detall de les fulles.

Context històric:

És, possiblement, una de les mongetes amb un àmbit de distribució actual i passat més reduït. A la zona de Riells del Fai, Bigues i, especialment, a Sant Feliu de Codines és cultivada i estimada. Als anys seixanta del segle XX, es localitzen referències escrites i fotografies que l'anomenen judia amarilla.

Calendari del cultiu:

Normalment, es cultiva per menjar seca. Es fa al juliol entre el 7 i 12, per collir-la al novembre.



Distribució a la comarca:



Varietat circumscrita a l'alta vall del Tenes, tant actualment com en el passat. Alguns cultivadors i coneixedors de la varietat fora de l'àmbit tenen arrels familiars o procedeixen de la zona d'origen.

MONGETA DE LA NEU (Phaseolus vulgaris L.)

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement vigorós. Llavor blanca el·líptica plena. Flor amb ales liles i estendard blanc. Tavelles de color verd uniforme, amb bec i secció el·líptica. No se n'ha determinat la productivitat en assajos de camp.



Llavor localitzada a prop de can Torre de la Riba de la Garriga.



Detall de les fulles.

Context històric:

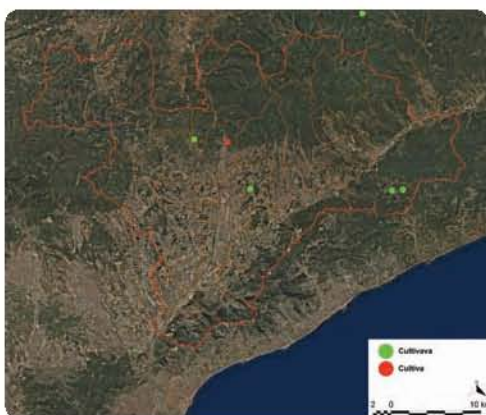
L'any 1937 se'n documenta el cultiu a la zona de Gallecs a partir de la informació de camp recollida al diari d'un pagès de l'àmbit —Joan Ros—, que la sembra durant l'abril. L'any 1945, es realitzen diversos estudis de producció a Parets del Vallès —la neu és una de les mongetes estudiades. En aquestes proves de camp es determina un rendiment d'1 a 14 (kg sembrats / kg recollits) i una producció de més de 2.100 kg/ha. L'any 1957, els fulls divulgatius del ministeri d'agricultura contextualitzen la varietat com a precoç i resistent al fred.

Calendari del cultiu:

La data tradicional de sembra és a l'abril. Possiblement és la varietat, per consumir seca, més primerenca, de les que tenim a la comarca.



Distribució a la comarca:



Varietat amb un feble record a la comarca, algunes cites orals i documentals disperses. Actualment, només se n'ha localitzat el cultiu a la Garriga amb origen a la zona de Cànoves i Samalús.

MONGETA PARETANA *(Phaseolus vulgaris L.)*

Altres denominacions: pinet de Mallorca; a l'Aragó l'anomenen Pinel.)

Descripció:

Varietat de mata baixa. Creixement molt vigorós durant tot el cicle. Llavor blanca arronyonada llarga i plena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd uniforme, amb bec i secció el·líptica. No se n'ha determinat la productivitat en assajos de camp.



Llavor localitzada a la Cortada, municipi del Brull (a tocar del límit administratiu de la comarca).



Detall de la mata amb algunes flors

Context històric:

La paretana és l'adaptació al Vallès de la mongeta pinet de Mallorca. L'any 1874, l'estudi agrícola del Vallès n'esmenta grans plantacions, especialment a darrere del canem —les mongetes de canemar— o del cereal d'hivern. Segons les fonts orals, la llavor procedent de les Balears, un cop adaptada a l'àmbit d'estudi, es va reproduir sota el nom de paretana i, en funció del poble on es cultivava, en rebia el topònim (montmelonenques o mongetes rodones de Montmeló; palouenques —de Palou—). Durant anys, el comerç de la paretana va ser molt important al mercat de Granollers. L'any 1945, en una prova de camp a Parets del Vallès es va determinar que el rendiment de la varietat era 11 kg collits per 1 kg plantat i la productivitat propera a 1.500 kg/ha.

Calendari del cultiu:

Normalment, la primera setmana de juliol és el moment de la sembra. La collita se solia concentrar entre finals d'octubre i novembre. Bona part d'aquestes varietats, de mata, eren molt comunes per produir mongeta seca de primavera per cobrir el període sense llegum fins a la recol·lecció de les tardanes —novembre. A la zona del Montseny, lloc on s'ha localitzat, només la cultiven com a tardana, entre juliol i novembre.



Distribució a la comarca:



Varietat de la qual es recorda molt poc el cultiu. Per contra, les notes documentals són importants i abundants a tot el territori comarcal.

MONGETA RÈNEGA NEGRA (Phaseolus vulgaris L.)

Altres denominacions: a l'Aragó l'anomenen *boliche morado*.

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement vigorós en fases inicials i durant tot el cicle vital. Llavor morada esfèrica plena. Flor amb ales i estendard blanc amb una certa presència de liles. Tavelles de color verd uniforme, amb bec i secció el·líptica. Amb assajos realitzats se n'ha determinat una producció propera a 1.900 kg/ha.



Llavor localitzada a les Resades de Riells del Fai.



Detall de les fulles i les tavelles.

Context històric:

L'any 1881 es localitza la primera cita de les rènegues. En concret, de la blanca. Seves són la majoria de cites als documents històrics. També s'esmenta la rènega de Sant Pere (per la data de sembra, Sant Pere, podria tractar-se de la rènega negra). Aquesta varietat, per la mida i la semblança amb una llagasta —paparra—, en rep el nom.

Calendari del cultiu:

Normalment, es sembra igual que el ganxet, la primera setmana de juliol. La recol·lecció és a partir de mitjan octubre. També es pot endarrerir la plantació fins a finals de juliol per collir-la alhora amb altres varietats de cicle més llarg.



Distribució a la comarca:



Varietat recordada únicament a l'alta conca del Tena. Les referències escrites també són poc abundants. Després de quedar restringida en una única explotació a Riells del Fai, el seu cultiu s'està recuperant en altres petites explotacions de la comarca.

MONGETA ULL DE PERDIU *(Phaseolus vulgaris L.)*

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement vigorós. Llavor blanca amb taca lila i vermella a prop de l'ull i morfologia esfèrica plena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd amb aigües porpres, amb bec i secció el·líptica. Amb assajos realitzats se n'ha determinat una producció propera a 2.400 kg/ha.



Llavor localitzada a can Gual de l'Ametlla del Vallès.



Detall de les fulles.



Detall de la tavel·la.

Context històric:

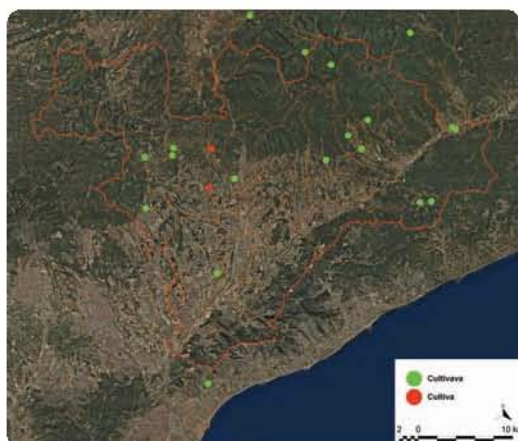
No es disposa de referències escrites de la varietat, però comparteix característiques morfològiques amb la vallfornesa —pràcticament igual pel que fa a la llavor— i la floreta. Totes tres varietats podrien ser cultivars de la mongeta del Pilar d'Aragó.

Calendari del cultiu:

Normalment, es sembra igual que el ganxet, la primera setmana de juliol. La recol·lecció és a partir de mitjan octubre, ja que és una varietat de cicle curt. Si s'endarrereix la plantació fins a finals de juliol, es pot fer la collita a primers de novembre.



Distribució a la comarca:



Varietat de la qual es recorda el cultiu a bona part de la comarca, especialment a la part nord, però que va quedar relegada a una única finca a l'Ametlla del Vallès.

MONGETA VALLFORNESA (Phaseolus vulgaris L.)

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement vigorós. Llavor blanca amb taca lila i vermella a prop de l'ull i morfologia el·líptica semiplena. Molt més grossa que l'ull de perdiu. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd amb aigües porpres, amb bec i secció el·líptica. Amb els assajos realitzats se n'ha determinat una producció superior a 2.400 kg/ha.



Llavor localitzada a can Puig de Figaró i Montmany.



Detall de les fulles i brots terminals.

Context històric:

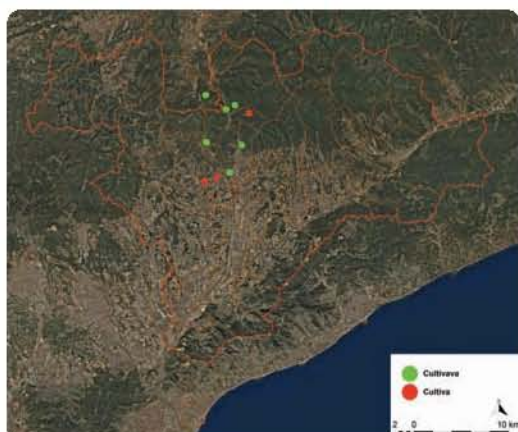
No es disposa de referències escrites de la varietat, però el seu centre de distribució se situa entre les valls de la riera de Vallformès i de Vallcàrquera. S'explica a la zona que l'intercanvi de llavors entre ambdues valls era una pràctica comuna. En concret, veïns de can Puig de Vallcàrquera intercanviaven anualment la llavor d'aquesta varietat amb els masovers de ca l'Albinyana de Vallfonès, avui sota l'embassament.

Calendari del cultiu:

Normalment, es sembra igual que el ganxet, la primera setmana de juliol. La recol·lecció és a partir de mitjan octubre, ja que és una varietat de cicle molt curt. Si s'endarrereix la plantació fins a finals de juliol, es pot fer la collita a primers de novembre.



Distribució a la comarca:



Varietat de la qual es recorda el cultiu a la zona del Congost i l'alta vall del Tenes. La producció ha quedat restringida a la zona de Vallcàrquera (Figaró).

MONGETA DE LA FLORETA *(Phaseolus vulgaris L.)*

Altres denominacions: mongeta del Pilar o del custodi.

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement vigorós. Llavor blanca amb taca marró a prop de l'ull i morfologia esfèrica plena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd uniforme, amb bec i secció el·líptica. No se n'ha determinat la producció amb assajos, però pot ser molt semblant a les mongetes anteriors (2.500 kg/ha).



Llavor localitzada a Sant Feliu de Codines.



Detall de les fulles i brots terminals.

Context històric:

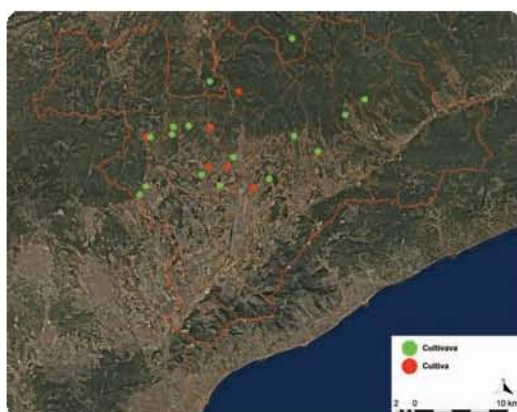
No s'ha localitzat referències escrites de la varietat. Per contra, les referències orals són molt abundants. Les fonts orals l'esmenten com una varietat molt indicada per desgranar. El seu origen és la mongeta del pilar. Alguns entrevistats havien comprat pilarica a Saragossa per introduir-la als mercats de la comarca sota la denominació de floreta.

Calendari del cultiu:

Entre el 7 i el 12 de juliol. Si es cullen per desgranar s'ha d'iniciar a l'octubre. Per consumir com a tendra, es sembra entre abril i maig per començar a collir a partir de juny.



Distribució a la comarca:



Varietat especialment recordada a tota la part nord de la comarca i Serralada Prelitoral. En general, era molt comuna. Actualment, la seva distribució es concentra entre les altes valls del Tenes i del Congost.

MONGETA DEL SASTRE *(Phaseolus vulgaris L.)*

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement inicial poc vigorós. Llavor marró amb aigües vermelles, i morfologia esfèrica semiplena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd uniforme, amb bec i secció el·líptica. No se n'ha determinat la producció amb assajos.



Llavor localitzada a can Cals de Sant Esteve de Palautordera.



Detall de les fulles i brots terminals.

Context històric:

No s'ha trobat referències escrites d'aquesta varietat. Avui en dia, encara es cultiva al delta de la Tordera; en aquesta zona se'n pot comprar a la cooperativa agrària de Tordera. El fet de localitzar aquesta varietat a la conca alta del mateix riu, a Sant Esteve de Palautordera, fa pensar que podria ser una mongeta estesa per aquesta unitat biogeogràfica.

Calendari del cultiu:

Normalment, es sembra igual que el ganxet, la primera setmana de juliol. La recol·lecció és al novembre.



Distribució a la comarca:



Varietat amb un record feble i dispers a la comarca. A la zona de la conca de la Tordera encara avui es cultiva, i també a Santa Eulàlia de Ronçana. En general, però, el cultiu ha quedat molt limitat a la part est de la comarca.

MONGETA DEL PIC GROC *(Phaseolus vulgaris L.)*

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement inicial molt vigorós. Llavor blanca amb aigües marró clar, i morfologia esfèrica plena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd amb aigües porpres, amb bec i secció el·líptica. No se n'ha determinat la producció amb assajos. Les fonts orals n'indiquen una productivitat elevada.



Llavor localitzada a can Botella del Solell de Vallgorguina.



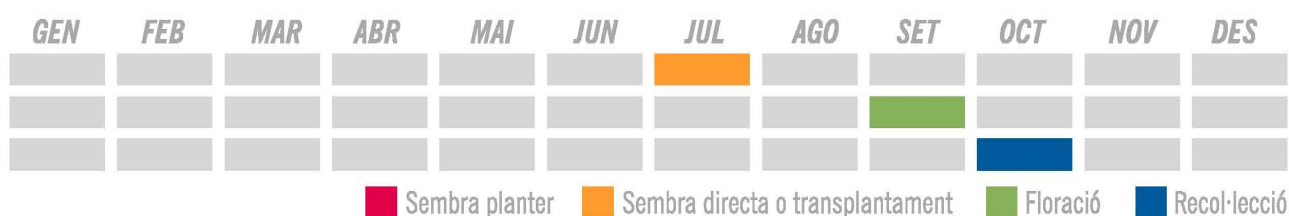
Detall de les tavelles

Context històric:

L'any 1881 trobem referències escrites de la mongeta del pic o tacada. Val a dir que la denominació de mongeta del pic també s'aplica a una altra mongeta referenciada recentment a la comarca i que podria ser un cultivar o ecotip de pilarica. A la zona de Vallgorguina, aquesta varietat és molt coneguda i estimada. Fora d'aquesta població no se n'han localitzat referències.

Calendari del cultiu:

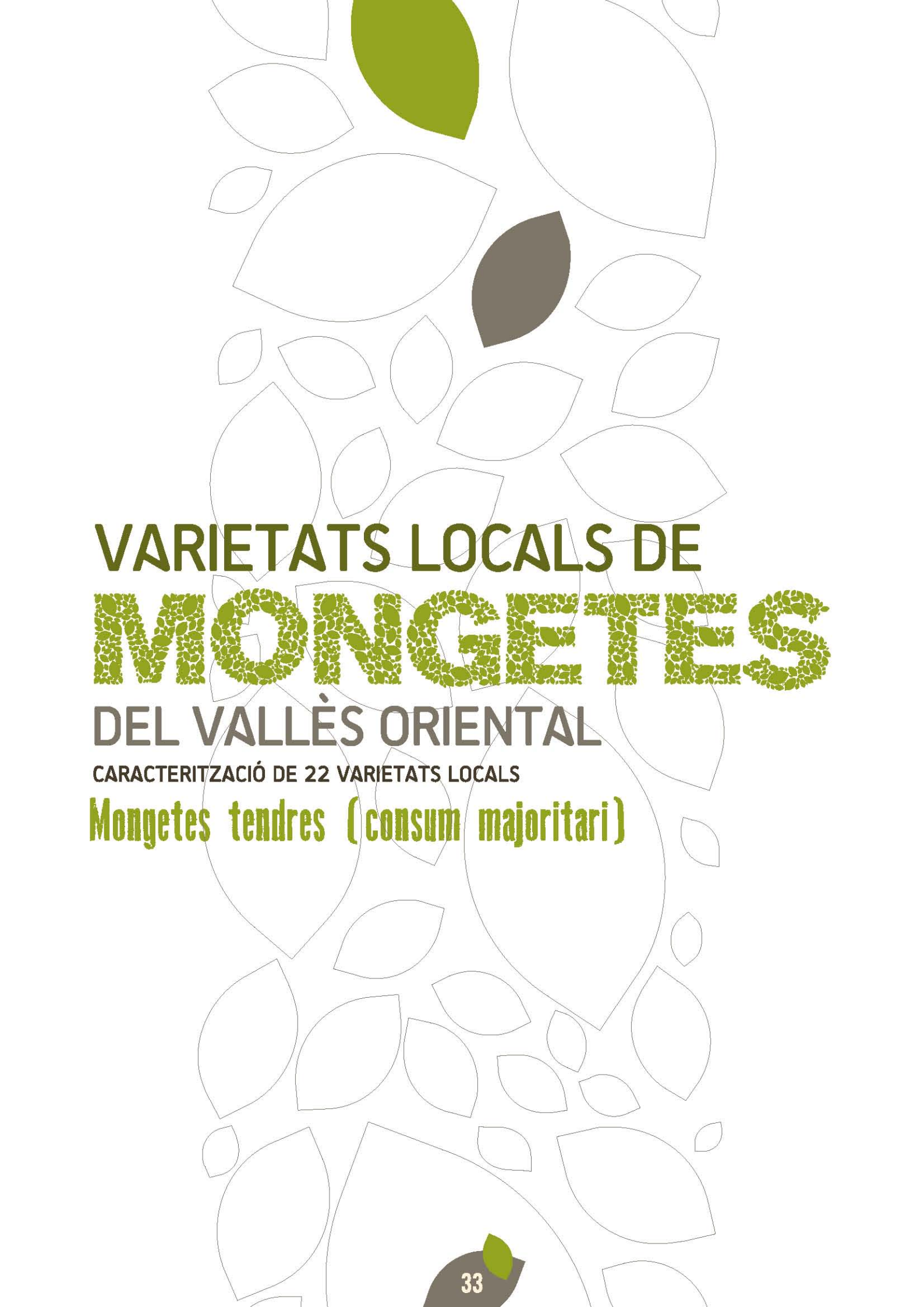
Normalment, es cultiva per a seca. Es fa al juliol- entre el 7 i 12- per collir-la entre mitjans d'octubre i novembre. És de cicle una mica més curt que la ganxet.



Distribució a la comarca:



Varietat circumscripita exclusivament al municipi de Vallgorguina. Algunes referències orals la citen al Maresme. Actualment, només es cultiva en aquest municipi.



VARIETATS LOCALS DE **MONGETES** DEL VALLÈS ORIENTAL

CARACTERITZACIÓ DE 22 VARIETATS LOCALS

Mongetes tendres (consum majoritari)

MONGETA AFARTAPOBRES (Phaseolus coccineus L.)

Altres denominacions: escaflata o llobatera.

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement inicial molt vigorós. Llavor negra amb aigües liles, i morfologia el·líptica aplanada. Flor amb ales i estendard vermell. Tavelles de color verd i secció el·líptica. No se n'ha determinat la producció amb assajos. Les fonts orals n'indiquen una elevada productivitat.



Llavor localitzada a la Gòdima, al límit entre el Vallès Oriental i el Bages.



Detall de les flors i fulles

Context històric:

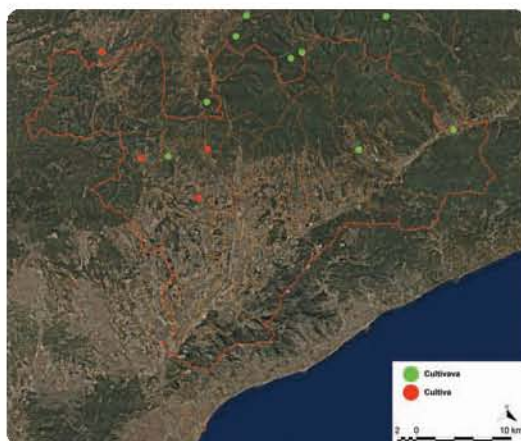
Varietat que té origen a Mèxic. Creix de forma espontània a partir de 1.800 m.s.n.m. Apareix referenciada l'any 1948 com a (*Phaseolus multiflorus* L.). Les fonts orals ens indiquen que era una varietat força comuna fins als anys setanta del segle XX, però que va anar desapareixent i, en molts casos, només es va conservar per la seva vistositat floral.

Calendari del cultiu:

Entre abril i maig es fan les sembres primerenques per consumir-la tendra abans de la calor estival. Al juliol, es fa la segona sembra, que es cull entre setembre i octubre.



Distribució a la comarca:



Es recorda el cultiu especialment a la zona nord de la comarca. Les masies que encara la cultiven es concentren a la zona de l'alt Tenes i el Moianès.

MONGETA AVELLANETA BLANCA (Phaseolus vulgaris L.)

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement inicial poc vigorós. Llavor blanca, de morfologia esfèrica plena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd, amb bec petit i secció el·líptica. No se n'ha determinat la producció amb assajos.



Llavor localitzada a Mas Joan de Sant Pere de Vilamajor.



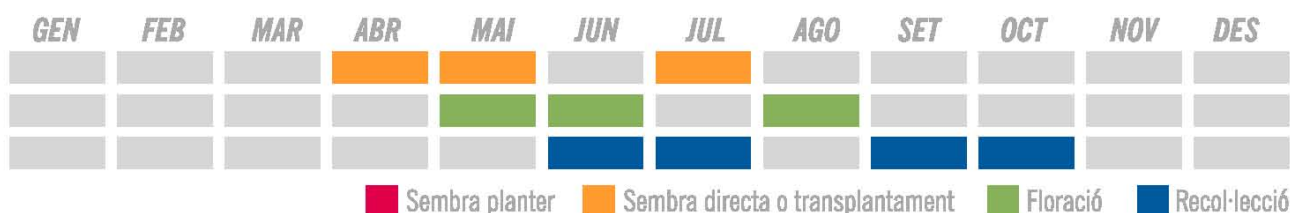
Detall de les fulles.

Context històric:

L'any 1930 s'indicava com una bona varietat per consumir tendra i seca (es diferenciava les primerenques i les tardanes). L'any 1926 era esmentada com una de les mongetes tendres més valorades a preu de llotja.

Calendari del cultiu:

Entre abril i maig es fan les sèmres primerenques per consumir-la tendra abans de la calor estival. Al juliol es fa la segona sembra, per collir entre setembre i octubre.



Distribució a la comarca:



Varietat de la qual es recorda el cultiu especialment a la zona del Montseny i nord de la comarca. Actualment la llavor està molt restringida, també, en aquesta zona.

MONGETA LLAMINERA D'ASPRE *(Phaseolus vulgaris L.)*

Altres denominacions: mongeta llaminera d'aspre, del sucre, pleneta, carolina, del malalt i vermellics (la Selva).

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement inicial poc vigorós. Llavor vermella amb aigües marrons, i morfologia arronyonada mitjana i semiplena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd, amb bec petit i secció el·líptica. No se n'ha determinat la producció amb assajos.



Llavor localitzada a la Casa Vella de Lluertet, a Llinars del Vallès.



Detall de les fulles.

Context històric:

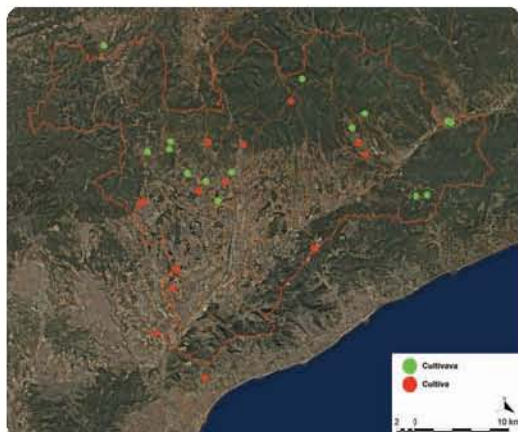
De les mongetes tendres, és la més apreciada per la seva dolçor i absència de fils a la taula. Les primeres referències escrites són de 1926 i, a partir d'aquest moment, són abundants i continuades. Juntament amb l'avellaneta blanca era la de preu més alt a la llotja per la seva qualitat.

Calendari del cultiu:

Existeixen dues èpoques de sembra: la de primavera, entre abril i maig, i la d'estiu, al llarg del mes de juliol. Els períodes de recol·lecció són entre juny i juliol, en funció de l'any, i entre setembre i octubre.



Distribució a la comarca:



Varietat de la qual es recorda el cultiu, especialment, a la zona nord de les valls del Congost i del Tenes, així com al baix Montseny.

MONGETA LLAMINERA DE MATA (Phaseolus vulgaris L.)

Altres denominacions: mongeta llamenera d'aspre, del sucre, pleneta, carolina, del malalt i vermellics (la Selva).

Descripció:

Varietat de mata baixa. Creixement vigorós i de cicle curt. Llavor vermella porpra amb aigües, amb morfologia arronyonada mitjana i plena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd uniforme amb bec i secció el·líptica. No se n'ha determinat la producció amb assajos.



Llavor localitzada a can Mir de Santa Maria de Palautordera.



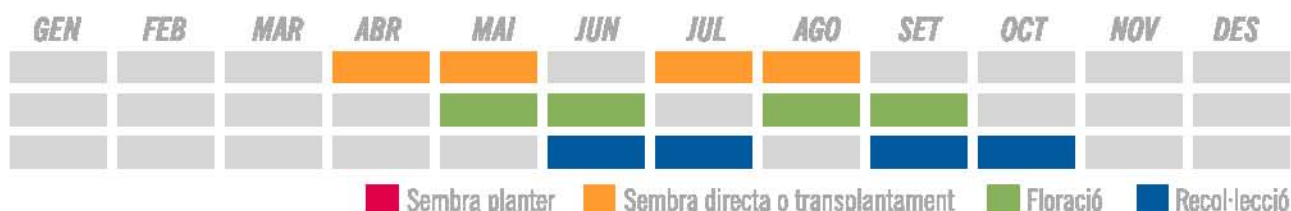
Detall de la mata amb tavelles.

Context històric:

No s'ha trobat referències escrites de la seva existència. Segurament, històricament, havia quedat inclosa sota el mateix nom genèric de la varietat d'aspre.

Calendari del cultiu:

Existeixen dues èpoques de sembra: la de primavera, entre abril i maig, i la d'estiu, al llarg del mes de juliol i agost. Els períodes de recol·lecció són entre juny i juliol, en funció de l'any, i entre setembre i octubre.



Distribució a la comarca:



Varietat de la qual es recorda el cultiu a la plana vallesana de manera general. La producció va quedar restringida a dues finques de Llinars i Santa Maria de Palautordera. Actualment, està en expansió.

MONGETA DE MATA DEL DIA (Phaseolus vulgaris L.)

Descripció:

Varietat de mata baixa. Creixement vigorós i de cicle curt. Llavor marró clar amb aigües vermelles, amb morfologia arronyonada mitjana i plena. Flor amb ales i estendard blanc. Tavelles de color verd uniforme amb bec i secció el·líptica. No se n'ha determinat la producció amb assajos.



Llavor localitzada a can Parera de Cànoves.



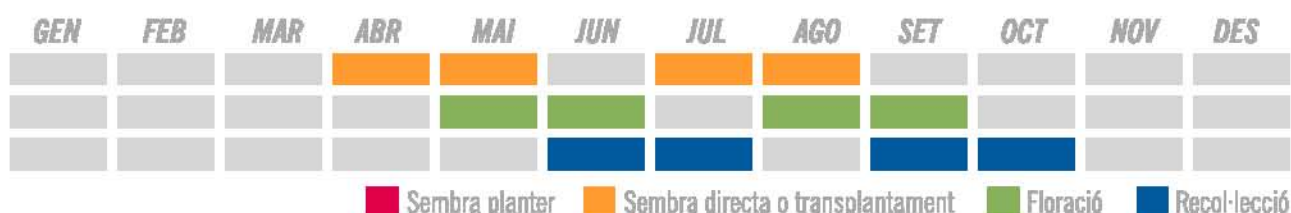
Detall de la fulla.

Context històric:

No se n'ha localitzat cap referència escrita. Les fonts orals la citen a diversos punts de la comarca com una mongeta comuna i cultivada a bastament.

Calendari del cultiu:

Existeixen dues èpoques de sembra: la de primavera, entre abril i maig, i la d'estiu, al llarg dels mesos de juliol i agost. Els períodes de recol·lecció són entre juny i juliol i entre setembre i octubre.



Distribució a la comarca:



Varietat amb molt poc record del cultiu, dispers i de gent molt gran. La varietat s'ha localitzat en una única explotació a Cànoves.

MONGETA DE NILDA BLAVA *(Phaseolus vulgaris L.)*

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement inicial poc vigorós. Llavor marró clar, amb morfologia arronyonada llarga i semiplena. Flor amb ales i estendard violeta. Tavelles de color violeta, amb bec i secció el·líptica. No se n'ha determinat la producció amb assajos.



Llavor localitzada a Quintanas de Riells del Fai.



Detall de la fulla i flors a punt d'obrir-se.

Context històric:

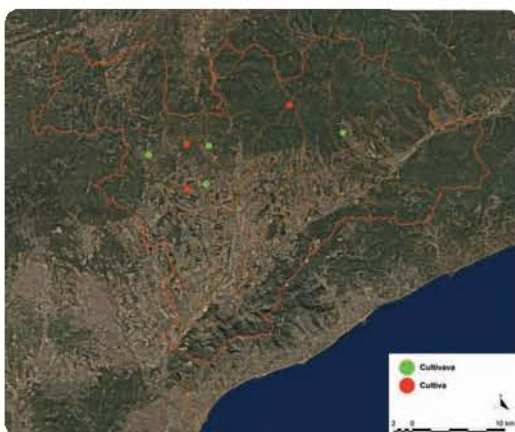
Mongeta que fa més de 60 anys que es cultiva al Vallès, procedent de França. També a la zona del Montseny s'ha trobat la varietat i es cita el seu origen a Lliçà d'Amunt. Actualment, aquesta mongeta es comercialitza a Catalunya, procedent d'Alemanya, amb el nom de blauhilde. Cal constatar que al Regne Unit existeix una varietat semblant coneguda com a kew blue o a Itàlia com a trionfo violetto.

Calendari del cultiu:

Existeixen dues èpoques de sembra: la de primavera, entre abril i maig, i la d'estiu, al llarg del mes de juliol. Els períodes de recol·lecció són entre juny i juliol, en funció de l'any, i entre setembre i octubre.



Distribució a la comarca:



Varietat recordada especialment a la vall del Tenes. El seu cultiu ha quedat restringit a dues explotacions: una a l'alt Tenes i una altra al Montseny.

MONGETA DEL METRE

(*Vigna unguiculata* (L.) Walp subsp. *ungiculata*)

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement molt vigorós. Llavor negra, amb morfologia arronyonada petita i semiplena. Flor amb ales i estendard blanc amb tons violeta. Tavelles de color vermell amb aigües marró fosc, amb petit bec i secció circular. No se n'ha determinat la producció amb assajos.



Llavor localitzada a can Mir de Santa Maria de Palautordera.



Detall de les fulles.

Context històric:

Les primeres referències escrites són de l'any 1881. S'indica com un cultiu molt estès, especialment a la zona mediterrània, associat amb el blat de moro. Els ancestres d'aquesta espècie ja existien a l'àmbit d'estudi abans de l'arribada del gènere *Phaseolus* d'ultramar.

Calendari del cultiu:



Distribució a la comarca:



Varietat amb record dispers, principalment a la zona de la plana del Vallès. S'ha localitzat el seu cultiu a diversos punts de la comarca, però en poca quantitat.

MONGETA PERONA *(Phaseolus vulgaris L.)*

Descripció:

Varietat de mata alta. Creixement inicial molt vigorós. Llavor marró amb franges negres, i morfologia arronyonada mitjana i semiplena. Flor amb ales i estendard blanc amb to lleugerament violeta. Tavelles de color verd, amb bec i secció el·líptica. No se n'ha determinat la producció amb assajos.



Llavor localitzada a prop de can Torre de la Riba de la Garriga.



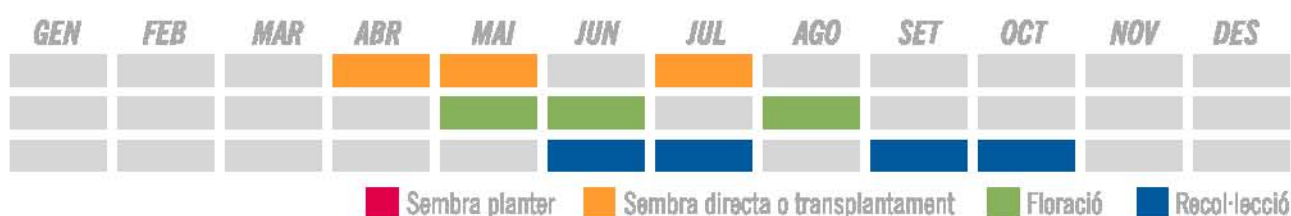
Detall de la flor i les fulles.

Context històric:

Mongetes arribades de l'Argentina, i d'aquí el seu nom —Evita Perón—. Els cultivars localitzats a la comarca tenen més de 50 anys. La seva elevada productivitat, pràcticament el doble que la llaminera, és un dels motius de la seva implantació.

Calendari del cultiu:

Existeixen dues èpoques de sembra: la de primavera, entre abril i maig, i la d'estiu, al llarg del mes de juliol.



Distribució a la comarca:



Varietat amb un record concentrat a la part nord de la comarca, especialment a la zona alta de la vall del Tene i l'Ametlla. Les mostres s'han localitzat a la Garriga i al límit sud de la comarca, a tocar del terme de Santa Maria de Martorelles.



8. AGRAÏMENTS

Aquesta publicació no hauria estat possible sense molts pagesos anònims que durant anys han conservat aquestes varietats. Ells són els veritables protagonistes del llibre. Ells són els que han permès que avui gaudim d'aquestes mongetes de primera qualitat.

Aquesta feina no hauria estat tampoc possible sense Llavors Orientals. L'entitat ha estat el nexa d'unió entre els avis i els néts. La seva funció ha estat i és vital per conservar i difondre aquest patrimoni genètic que durant anys ha estat un dels valors més ben guardats de la cultura pagesa de la nostra comarca.

Donem el valor que es mereixen a aquestes varietats, un concentrat de saviesa, perseverança i bon fer en una forma tan condensada, la llavor.

9. BIBLIOGRAFIA

- Aceituno-Mata, L. 2010. *Estudio etnobotánico y agroecológico de la Sierra Norte de Madrid*. PhD dissertació. Madrid, Spain: Universidad Autónoma de Madrid.
- Acosta-Naranjo, R., and J. Díaz-Diego. 2008. *Y en sus manos la vida. Los cultivadores de las variedades locales de Tentudía*. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, Tentudía-Extremadura.
- Agelet, A. 1998. *Estudis d'etnobotànica farmacèutica al Pallars*. Universitat de Barcelona. Laboratori de botànica. Facultat de farmàcia. Tesis de Doctorat.
- Agelet A., Bonet, M.À., and Vallès, J., 2000. *Homegardens and their role as a main source of medicinal plants in mountain regions of Catalonia (Iberian Peninsula)*. Economic Botany, 54:295-309.
- Albuquerque, UP, LHC Andrade, i J Caballero. 2005. *Structure and floristics of homegardens in Northeastern Brazil*. Journal of Arid Environments 62:491-506.
- Alonso de Herrera, G.1513. *Agricultura General compuesta por Alonso de Herrera que trata de la labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales y propiedades de las plantas*. Alcalá de Henares. Madrid.
- Aguiló, M. 1915. *Diccionari Aguiló*. Institut d'estudis catalans. Barcelona.
- Alsina Grau, L.1982. *El cultivo de la alcachofa y del cardo*. Editorial Sintet.S.A. Barcelona
- Altieri, M. A., and Merrick, L. 1987. *In situ conservation of crop genetic resources through maintenance of traditional farming systems*. Economic Botany 41:86-98.
- Altieri, M.A., M.K. Anderson, and L. Merrick. 1987. *Peasant Agriculture and the Conservation of Crop and Wild Plant Resources*. Conservation Biology 1:49-58.
- Alvarez-Muñoz, M. A. et.al. 2002. *Calidad Alimentaria y potencial nutrácético del frijol (Phaseolus vulgaris L.)*. Agricultura Técnica en México 28(2):159-173.
- Anglès Farrerons, J.M. 2010. *La influència de la luna en la agricultura*. Editorial Mundiprensa libros.S.A. Madrid. SBN 9788484764069. 6ª ed.
- Anònim. S.XV. *Capítols singulars de les llavors que hauràs de sembrar cada mes de l'any*.
- Anònim. S.XV. *Llibre o regla o ensenyament de plantar o sembrar vinyes i arbres i empeltar aquells i de sembrar camps i de fer hortalissa i conservar vi i moltes altres coses*.
- Anònim. 1874. *Estudio Agrícola del Vallés*. Museu de Granollers. Granollers, 1998. ISBN:84-87790-32-1.
- Ansó, J., Campoy, G. 2011. *La vida rural a Gallecs*. Dietaris de Joan Ros. Centre d'Estudis Molletans, Col·lecció Vicenç Plantada.
- Bajracharya, B. 1994. *Gender issues in Nepali agriculture*. A review.
- Bauhin G. 1592. *Theatrum Botanicum*. Paris.
- Berkes et al., 2000. *Rediscovery of traditional ecological knowledge as adaptive management*. Ecological Applications 10:1251-1262.
- Bernard, H.R. 1996. *Structured and semi-structured interview. In: Research Methods in Anthropology*. Newbury Park, CA: Sage Publications.
- Boada, M.; et al. 1993. *Aproximació a l'evolució del paisatge vegetal a les comarques de la Selva i del Vallès*. Geografia Històrica i Història del Paisatge. Estudi General, 13:61-79. Girona.
- Boada, M. 1995. *El medi natural i el paisatge com a elements essencials del patrimoni cultural. De l'ahir i de l'avui*. El patrimoni etnològic de Catalunya:68-69. Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura de Barcelona.
- Boada, M. 1997. *Los bosques en Cataluña*. Revista Ecosistemas. Departamento de Ecología. Universidad Autónoma de Madrid.
- Boada, M. 1999. *Canvi ambiental global, una perspectiva històrica. El Montseny com a exemple*. Monografies del Montseny, 14: 93-110. Amics del Montseny. Viladrau.
- Boada, M. & Puig J. & Barriocanal C. 2013. *The Effects of Isolation and Natural Park Coverage for Landrace In Situ Conservation: An Approach from the Montseny Mountains (NE Spain)*. Sustainability. Switzerland.
- Bodin, Ö., and Crona, B. I. 2009. *The role of social networks in natural resource governance: what relational patterns make a difference?* Global Environmental Change 19:366-374.
- Bolòs, O. de. 1980. *Els sòls i la vegetació dels Països Catalans*. In: Riba, O. (ed.) Geografia física dels Països Catalans. Ketres editora. Barcelona. 3a ed.
- Bolòs, O. de. 1983. *La vegetació del Montseny*. Servei de Parcs Naturals. Diputació de Barcelona. Barcelona.
- Bolòs O. de. & Vigo, J. 1984-2001. *Flora dels Països Catalans*. Volum I-IV. Ed. Barcino. Barcelona.
- Bonet, M.A., Vallès J. 2006. *Plantes remeieres i cultura popular del Montseny*. Brau. ISBN 84-95946-79-3. Barcelona.
- Bosch, A. 1985. *Un hàbitat del bronze Final III al Vallès Oriental*. Cypsela. Girona.
- Bueno, M. 2011. *El huerto familiar ecológico.Integral*. ISBN: 84-7901-367-2. Madrid.
- Brown, A. H. D. 1978. *Isozymes, plant population genetic structure and genetic conservation*. Theoretical and Applied Genetics 52:145-157.

- Calendari del Pagès. 1929. (1856-2012). Barcelona.
- Calvet Mir, L. 2011. *Beyond food production: Home gardens as biocultural conservation agents. A case study in Vall Fosca, Catalan Pyrenees, northeastern Spain*. PhD Thesis.
- Calvet-Mir, L. Calvet-Mir, M. Vaqué-Núñez, L. Reyes-García, Victoria. 2012. *Landraces in situ conservation: a case study in high-mountain home gardens in Vall Fosca, catalan Pyrenees, iberian peninsula*. Journal of sustainable agriculture. 36:2.249-270.
- Carravedo Fantova, M., Mallor Giménez, C. 2007. *Variedades autóctonas de cebollas españolas*. CITA. Zaragoza. ISBN 84-8380-006-5.
- Carravedo Fantova, M., Mallor Giménez, C. 2008. *Variedades autóctonas legumbres españolas*. CITA. Zaragoza. ISBN 84-8380-118-5.
- Casso, J. 1998. *Papers: Regió Metropolitana de Barcelona: Territori, estratègies, planejament*. Núm.: 30 El Vallès Oriental: planejament urbanístic i problemàtica territorial.
- Cornejo Aizperrutia, J. 1965. *El cultivo de la berenjena*. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- Cortés Morales, B. 1889. *Tesoro del campo*. Librería Leocadio López. Madrid.
- Cox, P.A. 2000. *Will tribal knowledge survive the millennium?*. Science 287:44-45.
- Díaz Diego, J. 2008, "*Antropología y Diversidad Cultivada: Experiencias en Torno a la Biodiversidad Tradicional en el Sur de Extremadura, España*.", Ecological and Environmental Anthropology, vol. 4, no. 1, pp. 13-27.
- El cultivador Moderno. 1922. "*Preus de llotja de varietats hortícoles*". El cultivador Moderno. Barcelona. Nº 19. Any XII.
- El cultivador Moderno. 1930. "*Preus de llotja de varietats hortícoles*". El cultivador Moderno. Barcelona. Nº 12. Any XX.
- El cultivador Moderno. 1944. "*Preus de llotja de varietats hortícoles*". El cultivador Moderno. Barcelona. Nº 9. Any XXVII.
- Eyzaguirre, P.B., and O.F. Linares. 2004. *Introduction*. Pages 1-28 in P.B. Eyzaguirre, and O.F. Linares, eds. Home gardens and agrobiodiversity. Smithsonian Books, Washington, D. C.
- Estrada, J. 1975. *Una visió actualitzada de la nostra arqueologia comarcal*. Ponència al Centre d'Estudis de l'Associació Cultural de Granollers. Mecanografiat. Inèdit. Granollers.
- Giralt, E., Salrach, J.M. 2008. *Història agrària dels Països Catalans*. Edat Moderna vol. 3. Edicions Universitat de Barcelona. Barcelona.
- González de Molina, and E. Sevilla Guzmán, eds. 2002. *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*. Mundiprensa. Madrid.
- Gutiérrez, C. 1999. La Tordera. *Perspectiva geograhicohistòrica d'un riu*. Publicacions de la rectoria Vella. Ajuntament de Sant Celoni. Sant Celoni.
- Gutiérrez, M. 1998. *Análisis de crecimiento de la cebolla de bulbo (Allium cepa) bajo tres densidades de siembra en condiciones de cubierta*. Colombia, Revista U.D.C.A. Actualidad & Divulgación Científica ISSN: 0123-4226, 1998 vol:1-2 fasc: págs: 46 - 51.
- Guzmán-Casado, G.I., J.J. Soriano-Niebla, S.F. García-Jiménez, and M.A. Díaz del Cañizo. 2000. *La recuperación de variedades locales hortícolas en Andalucía (España) como base de la producción agroecológica*. Pages 339-362.
- Hammer, K. 1995. *Estimating genetic erosion in landraces - two case studies*. Genetic Resources and Crop Evolution 43: 329-336, 1996.
- Jesch, A. 2009. *Ethnobotanical survey of home gardens in Patones, Sierra Norte de Madrid, Spain: Management, use and conservation of crop diversity with a special focus on local varieties*. Dissertation. University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna, Austria.
- Kubiëna, W.L. 1952. *Claves sistèmicas de suelos*. Madrid.
- La pagesia, butlletí Agrícola*. 1919. Sindicat agrícola de Terrassa. Terrassa.
- Louette, D. 2000. *Traditional management of seed and genetic diversity: what is a landrace?* IN BRUSH, S. B. (Ed.). Genes in the Field - On Farm Conservation of Crop Diversity. Boca Raton/USA., Lewis Publishers. 61
- Louette, D., Smale M. 2000. *Farmer's seed selection practices and tradicional maize varieties in Cuzalapa, Mexico*. Euphytica 113: 25-41.
- Llobet, S.1990. *El medi i la vida al Montseny*. Estudi geogràfic. Museu de Granollers&Agrupació excursionista de Granollers. Granollers. 2a ed.
- Maffi, L. 2002. *Endangered languages, endangered knowledge*. International social science journal, 54:385-393.
- Maxted, N., Guarino, L., Myer, L., and Chiwona, E.A., 2002. *Towards a methodology for on-farm conservation of plant genetic resources*. Genetic Resources and Crop Evolution, 49:31-46.
- Montasell i Dorda, J. 2003. *Present i futur dels espais agraris periurbans*. Quaderns agraris nº 28.
- Navarro, D. 1881. *Cultivo perfeccionado de las hortalizas*. Establecimiento tipográfico de Pedro Núñez. Madrid.
- Negri, V. 2003. *Landraces in central Italy: Where and why they are conserved and perspectives for their on-farm conservation*. Genetic Resources and Crop Evolution 50, 871-885.

- Negri, V. 2005. *Agro-biodiversity conservation in Europe: ethical issues*. Journal of Agricultural and Environmental Ethics, 18(1), 3-25.
- Nonell Fabrès, J. 1930. Catàleg. 76. *Llavors hortícoles*. Editorial, vídua de Lluís Tassó. Barcelona.
- Nonell Fabrès, 1930. *Guia del horticultor o nociones para el cultivo de hortalizas y forrajes*. Ed. Hijos de Nonell, novena edición.
- Odriozola, V.1899. *La patata, su cultivo y explotación*. Librería agrícola y casa editorial de Rivas Moreno.
- Oldfield i Alcorn. 1987. *In situ conservations of Genetic Resources*. Agricultural Crop Issues and Policies, Pag. 117:223.
- Panareda, J.M. 1978. *L'estructura de la dinàmica del paisatge actual del Montseny: els impactes humans sobre els sistemes naturals*. Tesi Doctoral. Facultat de Geografia i Història. Universitat de Barcelona.
- Panareda, J.M.; Nuet, J. 1986. *Les castanyedes al Montseny*. AUSA XII/116:11-45.
- Planas, J. 2003. *Tesi doctoral: Cooperativisme i associacionisme agrari a Catalunya: els propietaris rurals i l'organització dels interessos agraris al primer terç del segle XX*. Universitat Autònoma de Barcelona. Bellaterra.
- Prescott-Allen, R., and C. Prescott-Allen. 1982. *The case for in situ conservation of crop genetic resources*. Nature and Resources 231:5-20.
- Prohens, J. et. al. 2001. *Variedades tradicionales de berenjenas en España*. Revista Vida Rural. Ministerio de Agricultura. ISSN: 1133-8938 . Madrid.
- Rosselló Oltra, J. 2010. *Cómo obtener tus propias semillas. Manual para agricultores ecológicos*. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla. 2ª edición.
- Rigat, J. Vallès, and M. Pardo-de-Santayana. 2010b. *Gendered home gardens. A study in three mountain areas of the Iberian Peninsula*. Economic Botany, under review.
- Sala, M. 1983. In: Bolòs, M de (dir.) 1983 *Les aigües*. Gran Geografia Comarcal de Catalunya. Vol. 17:148-195. Fundació Enciclopèdia Catalana. Barcelona.
- Sanchez Bell, E. 2003. *Variabilitat de la mongeta ganxet (Phaseolus vulgaris L.): determinació de tipologies i selecció de línies comercials*. Universitat de Barcelona. Barcelona.
- Sokal, R. R. i F. J. Rohlf, F. 1979. *Biometry, H.* Blume Editores. Barcelona.
- Stevens, C., Wilson, C.L., Lu, J.Y., Khan, V.A., Chalutz, E., Droby, S., Kabwe, M.K., Haung, Z., Adeyeye, O., Pusey, P.L., Wisniewski, M.E., West, M., 1996. *Plant hormones induced by ultraviolet light-C for controlling postharvest diseases of tree fruits*. Crop Prot. 15, 129-134.
- Strasburger, E., et. al. 1994. *Tratado de botànica*. 8a ed. Omega cop. Barcelona.
- Toledo. 2002. *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria, Barcelona.
- Thiele, G. 1999. *Informal potato seed systems in the Andes: why are they important and what should we do with them?* World Development, 27 (1): 83-99.
- Thornburn, J.M., 1908. *The seeding and preservation of golf links*. New York, J. M. Thorburn & co.
- Vavilov, N.I. 1926. *Studies on the origin of cultivated plants*. Institute of Applied Botany and Plant Breeding, Leningrad.
- Vavilov, N.I. 1992. *Origin and Geography of Cultivated Plants*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Vogl, CR, i BC Vogl-Lukasser. 2003. *Tradition, dynamics and sustainability of plant species composition and management in homegardens on organic and non-organic small scale farms in Alpine Eastern Tyrol (Austria)*. Journal of Biological Agriculture and Horticulture, 21:349-366.
- Vogl, CR i BC Vogl-Lukasser. 2004. *Homegarden composition on small peasant farms in the Alpine regions of Osttirol (Austria) and their role in sustainable rural development*. Ethnobotany Research and Applications, 2:111-137.
- Watson, JW, i P.B. Eyzaguirre (eds). 2001. *Home gardens and in situ conservation of plant genetic resources in farming systems*. Proceedings of the Second International Home Gardens Workshop, 17-19 July 2001, Witzenhausen, Federal Republic of Germany .
- Wezel, A, i S Bender. 2003a. *Plant species diversity of homegardens of Cuba and its significance for household food supply*. Agroforestry System,s 57:37-47.
- Williams, D.E. 2004. *The conservation and evolution of landraces of peanuts and peppers*, in P.B. Eyzaguirre & O.F. Linares (eds.), Home gardens and agrobiodiversity, pp. 256-265. Smithsonian Books, Washington, D.C.
- Zamora, F.1973. *Diario de los viajes hechos en Catalunya*. 1794. Curial edicions catalanes.
- Zeven, A. C. 1999. *The traditional inexplicable replacement of seed and seed ware of landraces and cultivars: A review*. Euphytica, 110: 181-191.
- Zimmerer, K.S. 2003. *Geographies of seed networks for food plants (Potato, Ulluco) and Approaches to Agrobiodiversity Conservation in the Andean Countries*. Society and Natural Resources, 16: 583-601.
- Zohary, D, Hopf M. 2000. *Domestication of plant in the old world: the origin and spread of cultivated plants in the West Asia, Europe and the Nile Valley*. Clarendon, Oxford.



VARIETATS LOCALS DE
MONGETES
DEL VALLÈS ORIENTAL
CARACTERITZACIÓ DE 22 VARIETATS LOCALS

Amb el suport de:



El Vallès Oriental
Consell Comarcal



Diputació
Barcelona

