

Martín E, Martínez-García BC, Gómez P, Cano M, García-García MC  
IFAPA Centro La Mojonera. Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica, CAPADR, Junta de Andalucía. Camino San Nicolás, N° 1, E04745, La Mojonera (Almería), Telf. 950156453, mariac.garcia.g@juntadeandalucia.es

### Sabías que...

Las leguminosas son una realidad en la diversificación de los cultivos hortícolas; son un componente imprescindible en las rotaciones de cultivos en agricultura ecológica gracias a su papel mejorador de la fertilidad del suelo debido a la asociación simbiótica con bacterias fijadoras de nitrógeno atmosférico. El tirabeque o bisalto (*Pisum sativum* L. spp *macrocarpon*), que por sus peculiaridades y calidad lo convierten en un producto interesante ya que se consume entero: vaina y grano. El fruto es una vaina ancha, sin pergamino, que contiene de 4 a 9 granos. El guisante (*Pisum sativum*) es una de las plantas comestibles más antiguas y probablemente de las primeras cultivadas. Las semillas se suelen comer verdes, secas, en conserva o congeladas, manteniendo sus propiedades organolépticas. Los guisantes son una valiosa fuente de proteínas y las semillas secas son hipercalóricas y abundantes en hierro.



### Nuestra experiencia

Los ensayos se realizaron en el Centro IFAPA La Mojonera (Almería). El ensayo de tirabeque se realizó en invernadero de 800 m<sup>2</sup> de superficie certificado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE), en el cual se evaluó la producción de **ocho cultivares de tirabeque**:

- Tradicional, AR-24007, Capuchino, Tirabeque I.S. y Tirabí cultivares de enrame.
- Pea Zuccola y Pea Delikata, cultivares de medio enrame.
- Bamby, cultivar de mata baja.

El ensayo de guisante bajo producción ecológica, se realizó en invernadero de 800 m<sup>2</sup> de superficie y suelo enarenado, en el cual se estudió el comportamiento agronómico de **siete cultivares de guisante**:

- Buddy, Jumbo, Lincoln y Altesse de Ramiro Arnedo.
- Ambassador y Zircon de Tozer
- Eddy de Batlle

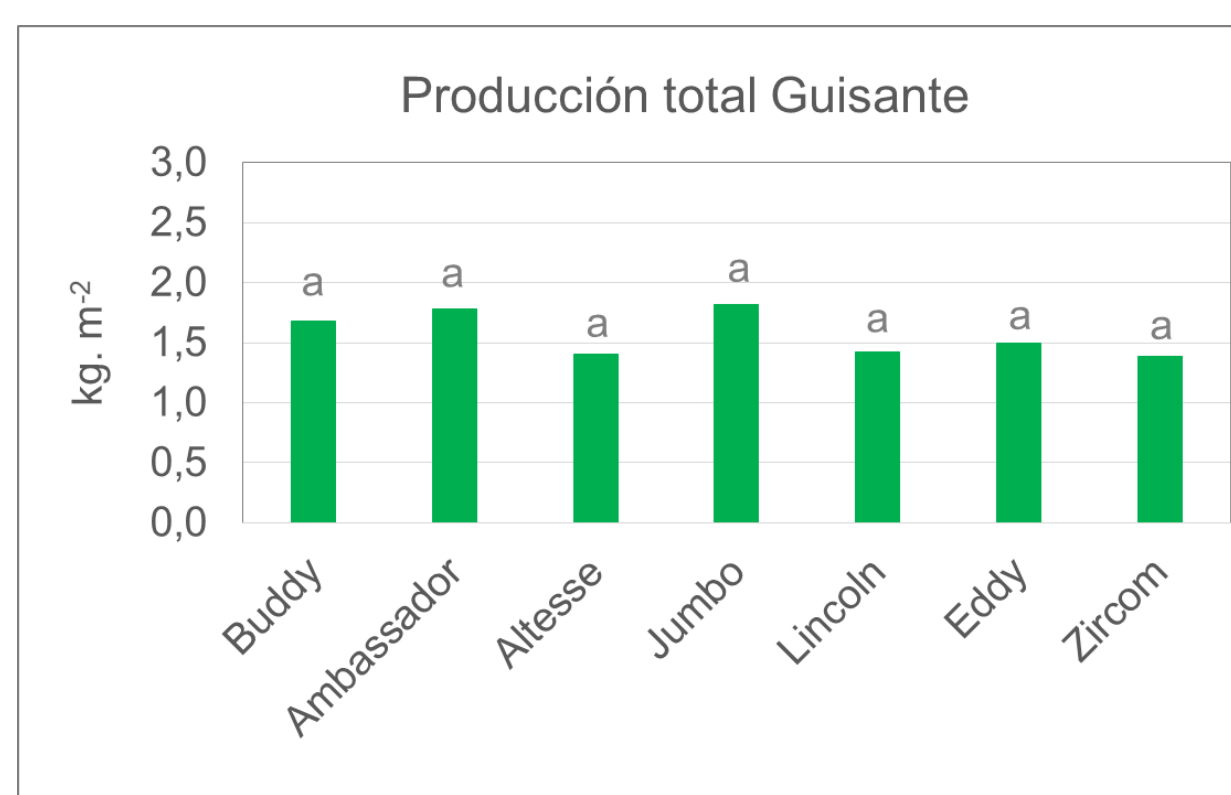
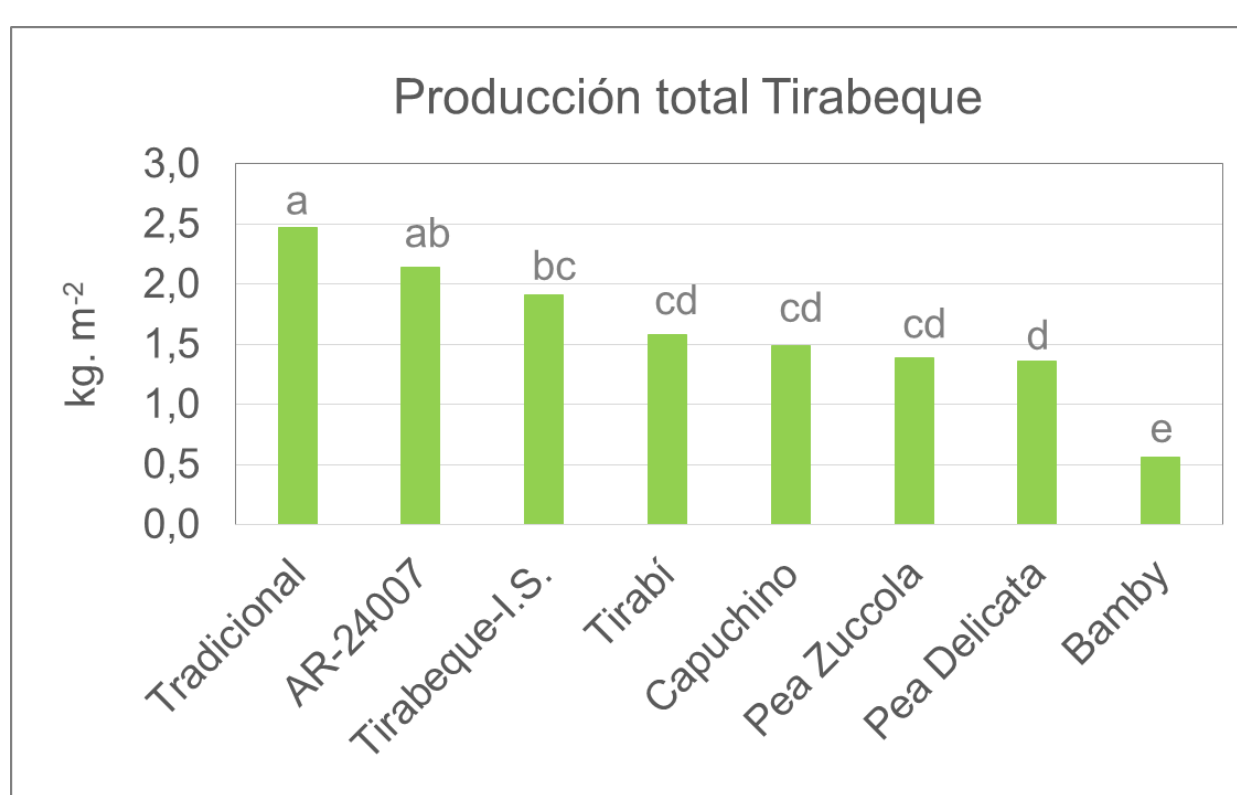


Cultivos de tirabeque y guisante en invernadero

### Nuestros resultados

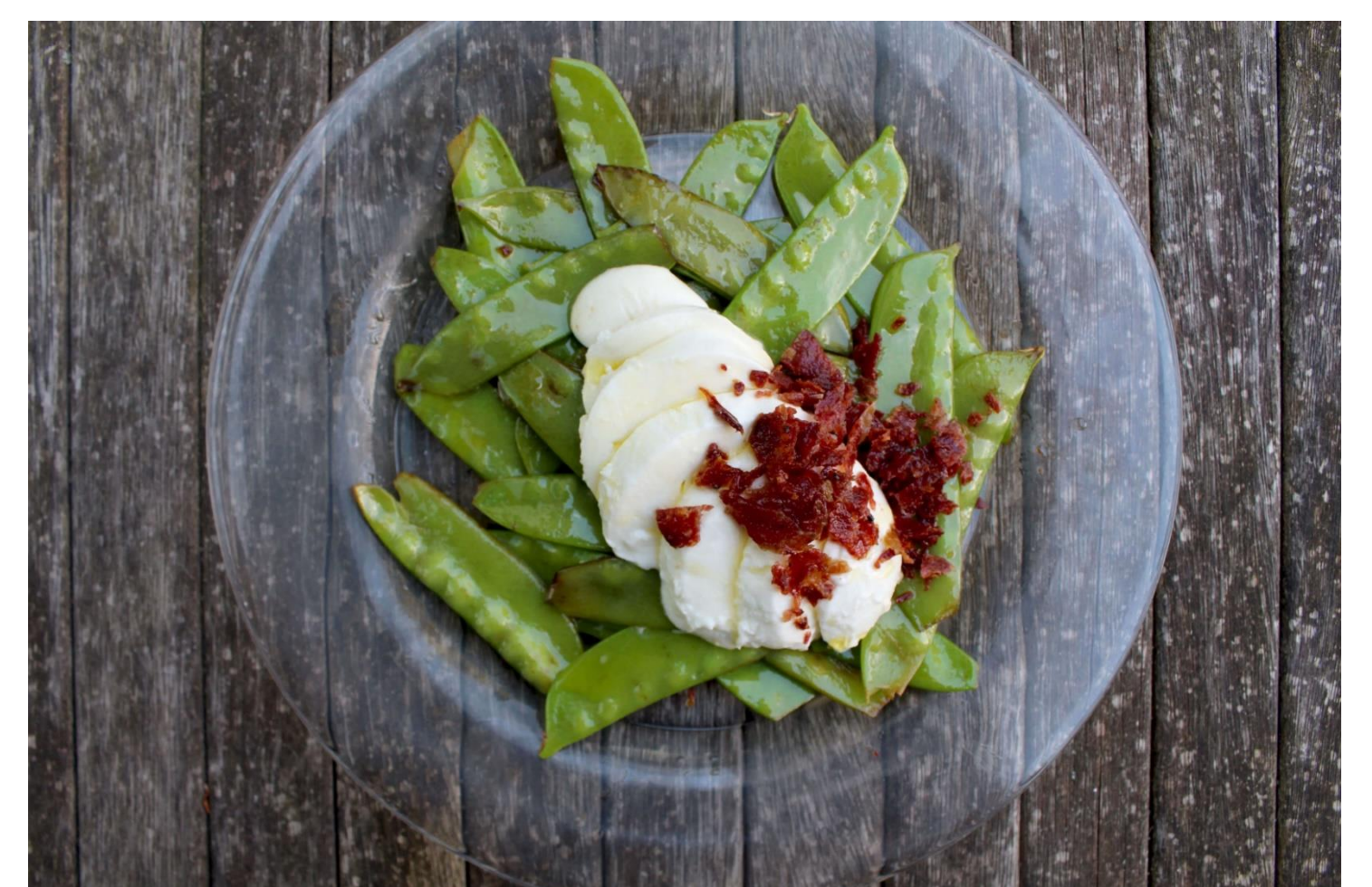
Las mayores producciones de tirabeque se obtuvieron en los cultivares de tipo enrame, seguidos de los de medio enrame, y por último, los cultivares de mata baja. No obstante, no se advirtieron diferencias significativas entre dos cultivares de enrame (**Tirabí** y **Capuchino**) con los de medio enrame (**Pea Zuccola** y **Pea Delikata**). El cultivar **Tradicional** ha sido el más productivo según las condiciones de nuestro ensayo.

Todos los cultivares de guisante tuvieron un buen comportamiento en nuestras condiciones de invernadero y bajo certificación ecológica. Los siete cultivares ensayados alcanzaron producciones similares y no mostraron diferencias significativas.



### Cocina saludable

El tirabeque es objeto de atención de grandes chefs y se pueden encontrar en tiendas de delicatessen de hortalizas en fresco.



Fuente: <https://blog.natruely.com>



**El tirabeque y el guisante son una alternativa para la diversificación de los cultivos hortícolas protegidos, ya que son cultivos minoritarios en los invernaderos del sudeste de España**



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



**Junta de Andalucía**  
Consejería de Agricultura, Pesca,  
Agua y Desarrollo Rural

Instituto Andaluz de Investigación  
y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria  
y de la Producción Ecológica