

Oferta tecnológica CSIC/AM/022

Nueva variedad de guisante: Bágoa Atlantic (*Pisum sativum* L.)



Nueva variedad de guisante, Bágoa Atlantic, de gran rusticidad y baja demanda de insumos. El resultado es un grano de tamaño muy pequeño que en estado inmaduro presenta forma de lágrima. Su calidad sensorial es excelente, especialmente apreciado en la alta restauración.

Propiedad industrial

Título de Obtención Vegetal

Estado de desarrollo

TRL 9

Colaboración Propuesta

Licencia y/o codesarrollo

Contacto

Alba M Martínez Pérez
Vicepresidencia de
Innovación y Transferencia
alba.martinez@csic.es
comercializacion@csic.es



La necesidad del mercado

El mercado demanda nuevas variedades vegetales de guisante tipo lágrima que presenten cualidades sensoriales excepcionales especialmente adecuadas para su uso en alta restauración. Además la generación de nuevas variedades contribuye al mantenimiento de la biodiversidad.



La solución CSIC

Bágoa Atlantic es una línea pura de guisante (*Pisum sativum* L.), obtenida mediante selección individual dentro de una variedad local de Monfero (A Coruña) en 2013. Presenta crecimiento indeterminado (medio enrame), con buen vigor temprano, gran rusticidad y baja demanda de insumos. Inicia la floración a los 130 días tras la siembra de otoño-invierno, y la vaina para recolección del grano fresco inmaduro aparece en un promedio de 150 días. El grano es de tamaño muy pequeño, y en estado inmaduro presenta una forma de lágrima, de ahí que a este tipo de grano se le denomine “guisante lágrima” o en gallego “Guisante Bágoa”.

Ventajas competitivas

- Presenta un rendimiento en cultivo experimental de unos 1000 kg/ha de grano inmaduro
- Doble uso, en fresco y grano en seco
- Alto valor económico en el mercado
- Calidad sensorial excelente, basada en la textura del grano, su alto contenido en agua y en sólidos solubles, que le proporciona características que hacen que se le considere como el “caviar vegetal”