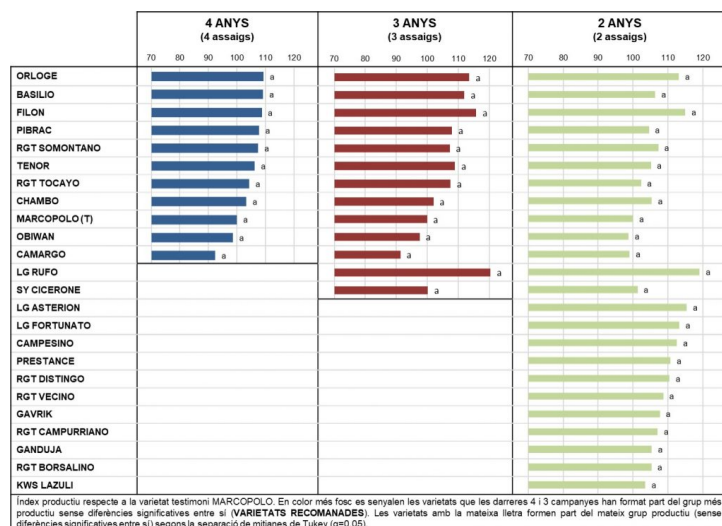


Resultats de les noves varietats de blat tou d'hivern

ag. 30, 2022 |

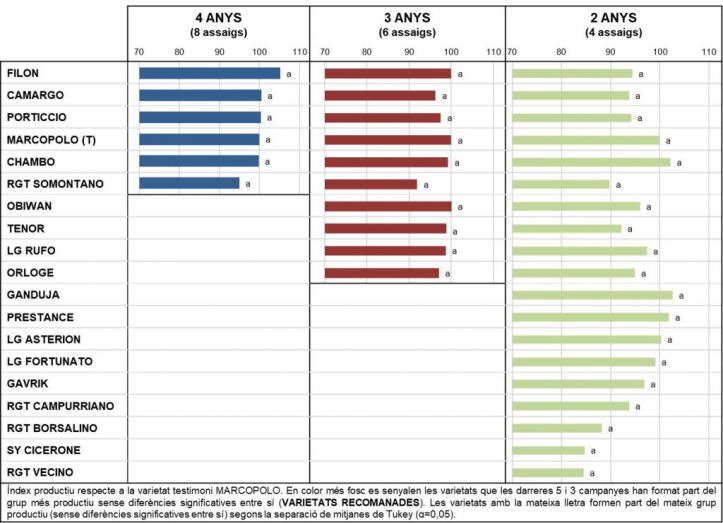
Les darreres campanyes s'han assajat les noves varietats comercials de blat tou d'hivern a l'interior de Girona, els Secans Frescals i els Secans Semifrescals. En general, les seves produccions no han diferit de forma significativa. Entre les que s'han assajat un mínim de quatre anys, es pot fer menció de CAMARGO, CHAMBO, FILON, LG RUFO, MARCOPOLLO, OBIWAN, ORLOGE i RGT SOMONTANO, que han mostrat una bona adaptació a totes les zones.

GIRONA INTERIOR. Totes les varietats que s'han assajat un mínim de quatre anys en aquesta zona han mostrat un molt bon comportament productiu, sense diferències significatives entre elles. Tot i això, es poden destacar ORLOGE, BASILIO, FILON, PIBRAC, RGT SOMONTANO i TENOR, amb els índexs productius més elevats. Amb tres anys de dades, tampoc s'han observat diferències significatives en producció; encara que, es pot fer menció del bon comportament d'LG RUFO.

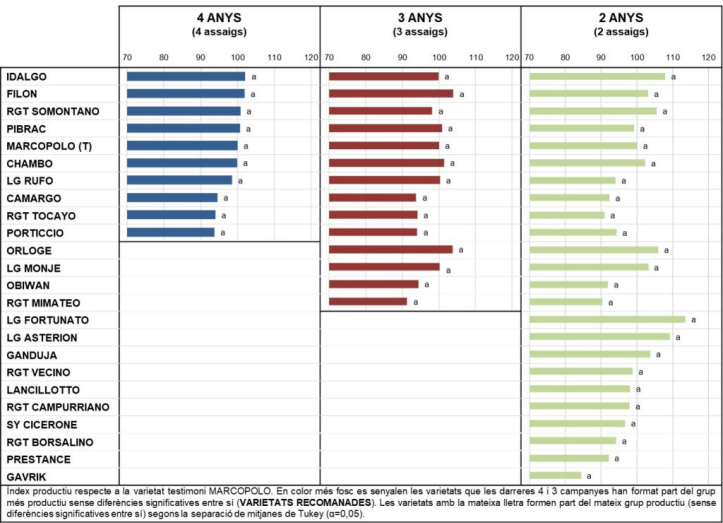


SECANS FRESCALS. En quatre anys d'assaig no s'han observat diferències significatives de producció entre les varietats. FILON, CAMARGO i PORTICCIO han presentat uns índexs productius lleugerament més alts que el testimoni MARCOPOLLO. Amb els resultats de 3 anys, els blats tous OBIWAN, TENOR, LG RUFO i ORLOGE han mostrat un bon comportament

productiu, sense diferències significatives amb la resta.



SECANS SEMIFRESCALS. Les varietats assajades a aquesta zona no han mostrat diferències significatives entre elles, pel que fa al rendiment. En quatre anys d’assaig IDALGO, FILON, RGT SOMONTANO i PIBRAC han mostrat uns índexs productius lleugerament superiors al testimoni MARCOPOLO. Amb només tres anys d’assaigs les varietats que han mostrat una producció superior al testimoni han estat ORLOGE i LG MONJE.



Les varietats més precoces a espigat han estat RGT TOCAYO, IDALGO, BASILIO, CAMARGO, LANCILLOTTO, LG FORTUNATO i RGT BORSALINO; mentre que, la més tardana han estat CAMPESINO, seguida de GANDUJA i SY ROCINANTE.

Les varietats IDALGO, LG RUFO i RGT TOCAYO són les que han mostrat una major sensibilitat a l’ajagut. La major susceptibilitat al rovell groc s’ha observat amb les varietats CAMARGO, IDALGO i PORTICCIO. La varietat RGT TOCAYO és la que mostra una major susceptibilitat al rovell bru, seguida de CAMARGO, GANDUJA, KWS LAZULI, LG MONJE i PIBRAC.

La varietat LANCILLOTTO és la que ha mostrat un pes hectolítric més elevat i també un major contingut en proteïna. També les varietats MARCOPOLLO i ORLOGE han mostrat un contingut en proteïna més elevat que la resta de varietats.

[illegible]

AUTORS

JOAN SERRA

IRTA – Programa de Cultius Extensius Sostenibles

JOSEP ANTON BETBESÉ

IRTA – Programa de Cultius Extensius Sostenibles

ROSER SAYERAS

IRTA – Programa de Cultius Extensius Sostenibles

EDUARD RIBAS

IRTA – Programa de Cultius Extensius Sostenibles

JOAN FAÑÉ

IRTA – Programa de Cultius Extensius Sostenibles

ALEX ESTADELLA

IRTA – Programa de Cultius Extensius Sostenibles

JORDI DOLTRA

IRTA – Programa de Cultius Extensius Sostenibles

MARIA BOIX

IRTA – Programa de Cultius Extensius Sostenibles

EZEQUIEL ARQUÉ

IRTA - Programa de Cultius Extensius Sostenibles