'Buena Vista': una nueva variedad de habichuela roja, *Phaseolus vulgaris* L., en la República Dominicana

Julio C. Nin¹ Juan Cedano¹ y Segundo Nova².

¹ Investigadores del Programa de Leguminosas del IDIAF, Estación Experimental Arroyo Loro (EEAL) Km 5 carretera San Juan de la Maguana-Las Matas de Farfán, República Dominicana. Tel. (809) 374-1648. E-mail: jnin@idiaf.org.do y jcedano@idiaf.org.do ² Encargado Programa de Leguminosas del IDIAF. E-mail: snova@idiaf.org.do

En la República Dominicana las variedades de habichuelas, *Phaseolus vulgaris* L., de color rojo moteado son las preferidas tanto por los productores, comerciantes y consumidores. Cada vez es mayor la demanda de nuevas variedades de este tipo. En los últimos años las habichuelas de granos alargados han ido tomando preferencia por los principales componentes de la cadena agroalimentaria, por lo que el Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF) en colaboración con los proyectos PROFRIJOL y Titulo XII han desarrollado la nueva variedad de habichuela 'Buena Vista' la cual fue obtenida por cruzamiento simple de las variedades 'PC-50' x 'Constanza I' y por selección masal. Es de hábito determinado, porte erecto, planta vigorosa, robusta; resistente al acame y con buena distribución de las vainas desde la parte media hacia arriba. Tiene un potencial de rendimiento de unos 2,322 kg/ha. Se adapta desde los 30 hasta los 1,600 msnm. Tiene un ciclo vegetativo corto, florece a los 30-32 días después de la siembra (DDS) y su madurez fisiológica se completa entre los 65 y 70 DDS. Así mismo es resistente a la Roya, Uromyces appendiculatus, tolerante a la Bacteriosis común, Xanthomonas campestris pv. phaseoli, y Mustia hilachosa, Thanatephorus cucumeris (Frank) Donk, y tolera seguía. Esta variedad es de fácil cosecha y trillado y se limpia con facilidad. Tiene un grano alargado, rojo moteado claro. Es de rápida cocción y de excelente sabor, es Estas características la hacen altamente atractiva para los excelente para el enlatado. comerciantes y consumidores.