



Descripció de la varietat

La mongeta pasta reial és una de les mongetes tradicionals eivissenques més preuades pels majors i majores de l'illa. En primer lloc, per la absència de fil i la seua reconeguda tendresa i textura mantegosa, que es manté quan la beina madura. I en segon lloc, perquè es pot menjar en tots els seus estats de desenvolupament: beina verda, beina granada, beina seca, gra tendre i gra sec. La beina immadura és aplanada, ampla i verda jaspejada amb taques color rosa que s'enfosquen a violeta quan la beina es seca. El gra, arrodonit, és beix tacat de violeta per tota la seua superfície. És varietat de mata alta. Es pot sembrar en abril per recollir fins agost, i en agost per recollir fins novembre i desembre.

La seua producció per comercialització es quasi inexistente, tot i que de vegades es pot trobar en algun mercat local. Tot i així, aquesta varietat és tan valorada que encara es cultiva en molts horts familiars per a consum propi. És ingredient principal de la dieta antiga en forma de bullit de mongetes, i de plats tradicionals com l'olla podrida i l'olla fresca.

Origen de la varietat

Tradicionalment s'ha cultivat a l'illa d'Eivissa, i actualment encara es cultiva en molts horts familiars.

Usos i coneixements

Consum humà

La mongeta pasta reial es cultiva per consum humà, tant la beina com el gra. Com que és tan tendra i «no fa llenya», es pot consumir la beina granada i fins i tot seca, es rehidrata amb aigua, i s'afegeix als guisats. Existeixen molts plats tradicionals en que es fa servir la mongeta pasta reial: l'olla podrida, l'olla fresca, bollits...

La segona sembra de la mongeta, en agost, es fa el dia de Sant Bertomeu.

Observacions

Les mongetes són elements molt valorats i bàsics de l'alimentació tradicional mediterrània, tant pel seu nivell nutritiu com per la capacitat d'emmagatzemar-les per consumir-les durant tot l'any. És per aquest motiu que existien gran diversitat de varietats diferents de mongetes a cada territori. Les illes Pitiüses no són una excepció. Els testimonis han esmentat diverses varietats de mongetes, algunes probablement extintes, com ara la palaueta, del confitet, palava roja, vermella, bombeta, de la punxa, plana, de metro, grogueta, d'Alger, de la reina, banya de cabra, «garbancera», xebel-lina... És probable que s'hagen conservat les més preuades, que molts encara cultiven als seus horts.

Existeixen varietats comercials molt semblants de mata baixa, que poden confondre's amb la varietat local.

Caràcters morfològics de la varietat

Planta	
Tipus de creixement	Enfiladissa
Intensitat de color verd de la fulla	Mig

Inflorescència	
Color de l'estendard de la flor	Rosa

Beina	
Longitud beina (exclòs bec) (cm)	10.6±0.4
Forma secció transversal (a nivell d'una llavor)	Oval
Color del fons de la beina	Verda
Intensitat del color del fons de la beina	Mig
Color secundari	Violeta
Filament en la sutura ventral	Absent
Longitud del bec (mm)	Mig (9.7±0.7)
Curvatura del bec de la beina	Feble

Llavor	
Forma de la llavor (secció longitudinal central)	Circular - el·líptica
Número de colors de la llavor	Dos
Color principal (superfície més gran)	Beix

Color secundari predominant	Violeta
Pes de la llavor (g)	0.62±0.06