



Descripció de la varietat

És un pèsol de bajoca grossa i plena, dolç i tirant a primerenc. Se'n consumeix el gra en verd, després d'esclovellar-lo o esflorar-lo.

La planta és de mata baixa i es sol fer rastrera, sent bastant productiva. Se solen cultivar en regadiu, tot i que necessiten poca aigua si l'hivern és plujós.

No existeixen dades de cultiu recollides per varietat. De manera general, l'any 2019 el cultiu de pèsol sec a Mallorca va suposar 448 ha i 406 tones, mentre que el pèsol verd (per consum humà) es troba inclòs dins les 32 ha i 477 tones que suposen les ?altres hortalisses?. Actualment el cultiu de pèsol en general ha davallat molt, ja que així ho ha fet el consum.

Origen de la varietat

Mallorca.

Antigament es cultivaven per tot Mallorca, tot i que cadascú se'n feia els seus per autoconsum, i en sembraven pocs. Actualment s'ha perdut molt, ja que és una llavor que no es troba a la venda com a varietat local, únicament en varietats comercials.

Usos i coneixements

Consum humà

Consum humà: es consumeix tendre, i normalment cuit. Es sol utilitzar en plats típics de la gastronomia mallorquina com són les panades, però també es poden afegir al frit de freixura, als arrossos, fideus, escaldums, la sopa, amb el bullit, entre d'altres.

Consum animal: també se'n donen per engreixar als porcs ja que és més econòmic que la fava i el ciuró, però no són tan bons i el tipus de carn i greix no és tant bo. També se'n dona als coloms.

Caràcters morfològics de la varietat

Planta	
Coloració antociànica a qualsevol dels seus òrgans	Absent

Tija	
Fasciació	Absent
Llargària (cm)	71.06 ± 6.68
Nombre de nusos fins al primer nus fèrtil, amb inclusió d'aquest	12.8 ± 0.94

Fulles	
Fullatge: color	Verd
Fullatge: intensitat del color verd	Clara
Fulla: folíols	Present
Folíol: mida	4.55 ± 0.75
Folíol: indentació	Dèbil
Estípula: amplada (cm)	5.84 ± 0.83
Estípula: llargària des de l'axella fins a la punta (cm)	5.82 ± 0.73
Estípula: llargària del lòbul davall de l'axella (cm)	0.9 ± 0.35
Estípula: motejat	Present
Estípula: densitat del motejat	Laxa
Peciòl: llargària des de l'axella fins el primer folíol/circell	4.24 ± 0.39

Flor (observar al segon nus floral)	
Època de floració	Mitjana
Nombre màxim de flors per nus	Dues
Color de l'estendard	Blanc
Forma de la base de l'estendard	Moderadament arquejat
Ondulació de l'estendard	Mitjana
Forma de l'apex del sèpal superior	Acuminat
Peduncle: llargària de l'esperó	1.97 ± 1.89

Peduncle: llargària des de la tija fins a la primera beina	6.00 ± 1.19
Peduncle: llargària entre la primera i la segona beina	3.46 ± 0.66
Peduncle: nombre de bràctees	0

Beina (observar el segon nus fèrtil)

Llargària (cm)	9.27 ± 0.45
Amplada	1.96 ± 0.09
Pergamí	Complet
Forma de la part distal	Roma
Curvatura	Absent o molt dèbil
Color	Verd
Intensitat del color verd	Obscura
Nombre d'òvuls	6.77 ± 0.83

Llavors

Color	Beix
Intensitat del color verd	Mitjana
Forma	Cilíndrica
Color del cotilèdon	Verd
Jaspiat del tegument	Absent
Taques violetes o roses al tegument	Absents
Color del fil	Més obscur que el tegument
Pes de 1000 llavors	240.00 ± 9.09

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
	Associació de Varietats Locals	Catàleg AVL. Mallorca	
	Associació de Varietats Locals	Catàleg de llavors. Mallorca	
Diccionari	DE BORJA MOLL, Francesc; ALCOVER, Antoni Maria.	Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals	Edició electrònica. Palma: editorial Moll, 1930-1962.
Publicacions electròniques	MANRESA, Andreu	Els menjars que no moren	La crònica de Balears. El País.
Publicacions electròniques	MARRATXI PÉDIA	Fideus de conill amb verdures	Marratxipèdia
Publicacions electròniques	PICORNELL, Climent	Esflorar xitxeros o esclovellar pèsols (entre la tradició i l'slowfood)	Opinió. dBalears
Publicacions electròniques	PRADILLA, Miquel Àngel	Miscel·lània d'homenatge a Joan Martí i Castell. Volum I.	Tarragona: Publicacions Universitat Rovira i Virgili