



Descripció de la varietat

És un pèsol que es consumeix amb la bajoca quan és verd. La flor és rosada, i la bajoca és bastant ampla, plana i grossa. Es cull quan encara no es nota la llavor, i la bajoca és totalment plana; tot i que es pot consumir també quan la llavor ja s'ha engrossit. Com que la floració és esglaonada i el cicle llarg, la collita s'allarga a mesura que les bajoques es formen.

La planta es fa grossa i es pot fer rastrera, però si s'emparra produeix molt més i té més resistència a cendrada (oïdi). Se solen fer en regadiu.

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

Antigament es cultivaven per tot Mallorca, tot i que cadascú se'n feia els seus per autoconsum, i en sembraven pocs. També eren molt cultivats per la zona de Pòrtol.

Usos i coneixements

Consum humà

? Consum humà: es consumeix tendre, en el moment en què no es nota la llavor, i la bajoca és totalment plana; tot i que es pot consumir també la bajoca quan la llavor ja s'ha engrossit. Es sol afegir dins la sopa, les burballes, etc. I també es consumeix bullit, passats per la paella o dins el frit. No s'han de coure massa, només escaldar-los.

? 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	Present

Tija	
Fasciació	Absent
Llargària (cm)	151,87 ± 23,25
Nombre de nusos fins al primer nus fèrtil, amb inclusió d'aquest	14,37 ± 2,33

Fulles	
Fullatge: color	Verd
Fullatge: intensitat del color verd	Mitjana
Fulla: folíols	Present
Folíol: mida	5,63 ± 0,64
Folíol: indentació	Absent o molt dèbil
Estípula: amplada (cm)	5,375 ± 0,70
Estípula: llargària des de l'aixella fins a la punta (cm)	6,587 ± 0,66
Estípula: llargària del lòbul davall de l'aixella (cm)	0,618 ± 0,27
Estípula: motejat	Present
Estípula: densitat del motejat	Molt densa
Peciòl: llargària des de l'aixella fins el primer folíol/circell	6,337 ± 0,63

Flor (observar al segon nus floral)	
Època de floració	Primerenca
Nombre màxim de flors per nus	Dues
Color de l'ala	Porpra vermellós
Forma de la base de l'estendard	Moderadament arquejat
Ondulació de l'estendard	Forta
Forma de l'àpex del sèpal superior	Acuminat
Peduncle: llargària de l'esperó	2,75 ± 1,78

Peduncle: llargària des de la tija fins a la primera beina	7,36 ± 2,23
Peduncle: llargària entre la primera i la segona beina	4,35 ± 0,59
Peduncle: nombre de bràctees	0,062 ± 0,25

Beina (observar el segon nus fèrtil)

Llargària (cm)	9,5 ± 0,73
Amplada	2,23 ± 0,14
Pergamí	Absent o parcial
Forma de la part distal	Roma
Curvatura	Dèbil
Color	Verd
Intensitat del color verd	Clara
Fils de sutura	Presentes
Nombre d'òvuls	7,4 ± 0,82

Llavors

Color	Marró
Intensitat del color verd	Clara
Forma	El·lipsoide
Color del cotilèdon	Groc
Jaspiat del tegument	Present
Taques violetes o roses al tegument	Intenses
Color del fil	Més obscur que el tegument
Pes de 1000 llavors	183,5 ± 7,90

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Informe	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg AVL. Mallorca	
Informe	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg de llavors 2021: Varietats d'hivern. 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	Moll
Llibres i altres monografies	EURO+MED PLANTBASE	ILDIS World Database of Legumes: Pisum sativum L.	Botanic Garden and Botanical Museum Berlin-Dahlem
Llibres i altres monografies	IES ALCÚDIA, IES CALVIÀ, et al.	Illes Balears: Escola de cuina.	Govern Balear: Direcció General de Formació Professional i Aprenentatge Permanent.
Publicacions electròniques	LLULL, Maria Antònia.	Arròs brut amb picornells.	Cuina vegetariana. Verduretes a la mallorquina.
Publicacions electròniques	MANRESA, Andreu.	Pèsols o estiragassons, una classe.	El País
Publicacions electròniques	MARRATXIPÈDI A.	Fideus de conill amb verduretes.	Marratxipèdia.
Informe	MULET, Maria.	Estudi per la implantació de terrats verds comestibles a Palma.	Universitat Politècnica de Catalunya: Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Publicacions electròniques	PICORNELL, Climent.	Esflorar xitxeros o esclovellar pèsols (entre la tradició i l'slowfood).	dBalears

Llibres i altres monografies	PRADILLA, Miquel Àngel.	Miscel·lània d'homenatge a Joan Martí i Castell. Volum I.	Tarragona: Publicacions Universitat Rovira i Virgili
------------------------------	-------------------------	---	--