



### Descripció de la varietat

És una llentia forta, de color marró verdós normalment, tot i que la coloració és heterogènia entre les diferents llavors. És cuitora i de mida mitjana. És més grossa que la llentia tipus pardina però més petita que la majoria de les altres varietats foranes. De gust és molt bona.

La planta és molt resistent a la sequera, però es fa molt petita i fa mal recol·lectar. Sol tenir competència amb les herbes adventícies, ja que fa poca fulla. En funció del tipus de terra on s'hagin sembrat pot canviar el color de la llavor: si es sembra dins call vermell, és de color més marró i més bona de cuire; si es sembra dins terra blanca o argila, és més pàl·lida i menys cuitora. A més, com més cultivat està el terreny i més força duu, més grossa és la llentia.

Després d'haver sembrat llentia és òptim sembrar blat i ordi, i com a mínim convé esperar 4 anys més per tornar a sembrar llentia a la mateixa parcel·la. Quant més temps fa que no s'han sembrat en la mateixa terra, que hi ha hagut més anys de rotació, les lleties són més bones.

No existeixen dades de cultiu recollides per varietat ni per al cultiu de la llentia en concret. De manera general, l'any 2019 el cultiu d'altres llegums secs diferents a faves, ciurons i pèsols, va suposar a les Illes Balears en general 24 ha i 18 tones.

### Origen de la varietat

És un cultiu poc estès a Mallorca. Antigament a cada casa en sembraven dos solcs per autoconsum, per poder-ne menjar tot l'any, però no es cultivava en gran quantitat. Per esclovellar-les les picaven amb una massa. A la zona de sa Pobla se'n cultivaven, sent un dels seus llocs d'origen de la varietat.

### Usos i coneixements

Consum animal i humà

Consum humà: únicament se sol menjar quan ja és seca, una vegada cuita. Es poden deixar tot el vespre o unes poques hores en remull. Es fa cuinada amb verdures i bledes o enciam, i es sol menjar, l'on demà d'haver-les fet, amb arròs o fideus. Normalment no s'hi posava carn, però n'hi ha que n'hi posen. També es poden menjar germinades i trempades.

Consum animal: les porqueres es donen als coloms, i després d'haver recol·lectat la llentia es pot deixar pasturar les ovelles perquè se'n mengin les restes.

### Caràcters morfològics de la varietat

Planta	
Llargària cotiledons	2,13 ± 0,49
Hàbit de creixement	Erecte
Intensitat de ramificació	Mitjana
Fulla	
Intensitat de color verd	Obscura
Forma del folíol	El·líptica
Mida del folíol	16,27 ± 3,05
Flor	
Precocitat de la floració	Primerenca
Color de l'estendard	Blanc
Intensitat de ratllat de l'estendard	Dèbil
Raïm: nombre de flors per nus	Únicament dues
Mida	Petita
Beina	
Color	Verd mitjà
Nombre d'òvuls	Un
Llargària	15,28 ± 1,37
Amplada	9,43 ± 0,87
Llavors	
Amplada	Mitjana

Forma en secció longitudinal	El·líptica mitjana
Color de fons del tegument	Marró
Ornamentació del tegument	Absent
Color dels cotiledons	Groc
Pes de 1000 llavors	54,57 ± 0,98

## Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Publicacions electròniques	ARDÉVOL, Clara.	Trenta botigues per a comprar sense plàstic per tot el país.	Vilaweb
Llibres i altres monografies	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg de llavors 2021: Varietats d'hivern	
Llibres i altres monografies	JARDÍ BOTÀNIC DE SÓLLER	Llavors de cereals i hortalissa Jardí botànic de Sóller	
Llibres i altres monografies	JARDÍ BOTÀNIC DE SÓLLER	Fesol fava i altres lleguminoses. Tallers de l'hort a la cuina?	
Publicacions electròniques	PICORNELL, Climent	Climent Picornell comenta 'Les Varietats locals de les Illes Balears', d'Aina Socias	Documenta Balear
Informe	RIESGO, Pablo	Circular de coordinació: Contenido mínimo de la base de datos del Sistema Integrado de Gestión y Control de la Solicitud Única 2019. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Subdirección General de Ayudas Directas	AC Administración Pública
Comunicació d'un congrés	BOIB	'Resolució de la presidenta del Fons de Garantia Agrària i Pesquera de les Illes Balears (FOGAIBA) de 30 de gener de 2009 per la qual s'aprova la convocatòria, per a l'any 2009, de les ajudes destinades a la protecció de varietats autòctones en	Butlletí Oficial de les Illes Balears (BOIB)