



Descripció de la varietat

És un llegum de bajoca curta, de coloració crema verdosa; les bajoques són bastant baixes, i n'hi ha que toquen enterra. Es pot menjar tant seca, com a llavor tendra o com a bajoca tendra, i està destinada tant per animals com per persones.

Si es cultiva en reguiu s'arriben a fer més grosses i productives que a la seca. Aquesta varietat és un poc més rústica que la fava negra, però necessita una bona preparació del terreny. Deixen molt bon guaret per fer rotacions de cultiu, i també s'utilitza molt per fer adob en verd entre els cultius. Després de la fava es pot sembrar blat o ordi, i després civada o un tipus diferent de blat (es pot alternar entre blat de canya resistent i blat xeixa o de canya fluixa); convé esperar un mínim de 7 anys per tornar a sembrar fava al mateix terreny.

No existeixen dades de cultiu recollides per varietat. De manera general, l'any 2019 el cultiu de la fava seca a Balears va suposar 2.477 ha i 847 tones, mentre que la fava tendra es troba inclosa dins les 32 ha i 477 tones que suposen les ?altres hortalisses?.

Origen de la varietat

Històricament es cultivava per tot Mallorca, però sobretot més a la zona des Pla i voltants; en algunes zones es sembraven en terra prima (Portocolom o Portocristo) i per altres es sembrava en terra bona (Son Macià, Manacor).

Aquest cultiu es va anar perdent ja que era una feina molt manual. A més, fa uns 40 anys es va començar a sembrar favó, ja que era més fàcil de recol·lectar per ser més alt, i va guanyar en quantitat de sembra a la fava. Actualment però, es torna a sembrar més fava, tot i que en molt poca quantitat.

Usos i coneixements

Consum animal i humà

- Consum humà: es poden consumir en tres moments del cultiu: tendra juntament amb la bajoca, la llavor tendra i la llavor seca. Se solen consumir cuinades en qualsevol dels moments. La bajoca es sol bullir i es mengen trempades; amb la llavor tendra cuinada se'n solen fer greixera de fava o bessons; amb la llavor seca, xapada i pelada, es sol fer fava parada o fava pelada. Per fer-la seca es deixa en remull tot el vespre, sense bicarbonat, i una vegada remullada la pell se lleva fàcilment.

- Consum animal: se'ls donen les restes de quan són seques, rompudes, velles... sobretot. També es donen les llavors seques senceres per engreixar o donar més energia als porcs, ovelles, bísties en general... També se'ls pot donar com a farratge verd o sec, en pinso o pastura.

- Usos mediambientals: està indicada per a l'adob en verd. Quan la planta està en flor, es capola o sega i després s'enterra.

Caràcters morfològics de la varietat

| Planta | |
|------------------------------------|-------------|
| Tipus de creixement | Determinat |
| Port de la planta | Erecta |
| Alçada de la planta (cm) | 50,8 ± 4,37 |
| Nombre de tiges | 1,25 ± 0,44 |
| Pigmentació antociànica de la tija | Present |

| Flor | |
|---|------------|
| Color de fons de la flor | Blanc |
| Ramell: nombre de flors | 4,05 ± 0,6 |
| Carena: taca de melanina | Absent |
| Estendard: Pigmentació autociànica | Present |
| Estendard: extensió de la pigmentació autociànica | Gran |

| Folíol | |
|------------------------|-------------|
| Llargària (cm) | 5,45 ± 0,72 |
| Amplada (cm) | 2,99 ± 0,61 |
| Punt d' amplada màxima | Al centre |
| Forma | Intermèdia |

| Beina | |
|----------------|--------------|
| Port | Horizontal |
| Llargària (cm) | 10,72 ± 1,35 |

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Amplada (cm) | 1,85 ± 0,11 |
| Color en la maduresa | Fosc (marró/negre) |
| Grau de curvatura | Dèbil |
| Nombre de llavors per beina | 1,85 ± 0,11 |

Gra

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Color del gra (època collita) | Crema |
| Gra sec:color de la testa | Crema |
| Gra sec: coloració negra de fil | Present |
| Relació llargària/amplada | 1,31 ± 0,07 |
| Relació llargària/gruixa | 2,22 ± 0,19 |
| Pes de 1000 llavors (g) | 1138,66 ± 18,58 |
| Resistència al bolcament | Baixa |

Acreditació bibliogràfica

| Objecte | Autors | Títol | Editorial |
|----------------------------|--|---|--|
| Informe | ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS | Catàleg de varietats locals de Mallorca | |
| Informe | ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS | Catàleg AVL. Mallorca | |
| Informe | ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS | Catàleg AVL. Mallorca | |
| Informe | ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS | Catàleg de llavors. Varietats d'hivern. Mallorca | |
| Publicacions electròniques | BARCELÓ, M | El Govern regula la protecció de les varietats locals d'interès agrari | Arabalears |
| Publicacions electròniques | GUTIÉRREZ, Aina | L'associació de Varietats Locals de les Illes ha recuperat en una dècada una seixantena de llavors autòctones | IB3 notícies |
| Informe | INSTITUT DE RECERCA I FORMACIÓ AGRÀRIA I PESQUERA DE LES ILLES BALEARS (IRFAP) | Llistat banc de llavors BGIB | |
| Informe | JARDÍ BOTÀNIC DE SÓLLER | Llavors de cereals i hortalissa Jardí botànic de Sóller | |
| Informe | JARDÍ BOTÀNIC DE SÓLLER | Fesol fava i altres lleguminoses | |
| Publicacions electròniques | MORRO, Mateu | La porcella i la gastronomia de les Balears | Arabalears |
| Informe | Fons de Garantia Agrària i Pesquera de les Illes Balears (FOGAIBA) | Resolució de la presidenta del Fons de Garantia Agrària i Pesquera de les Illes Balears 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 risc d'extinció | Butlletí Oficial de les Illes Balears (BOIB) |
| Publicacions electròniques | RUIZ, Anabel | Conocer la variedad local a través del juego | Diario de Mallorca |