



### 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
Nombrede 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 BGI B	
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