Descripció de la varietat

És una fava de color negre morat, molt apropiada pel consum en verd, tant com a bajoca tendra o llavor, sent molt cuitora i de textura i gust molt fins; també es pot menjar seca. La bajoca és llarga, i n'hi ha que toquen enterra.
És més primerenca que la mallorquina, i és productiva i resistent a la sequera si es sembra al seu moment, aprofitant les primeres plogudes de la tardor per arrencar el cultiu. És un cultiu agraït, però necessita una bona preparació del terreny. Deixen molt bon terreny per fer-hi rotacions de cultiu. Abans de la fava es deixa un any de guaret i s'aplica fems; 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 s?ha cultivat més a la zona des Pla de Mallorca, però també per la zona nord com Artà, Capdepera, i voltants. Abans el favó guanyava en quantitat a la fava, però ara es sembra més fava, tot i que se?n sembra poca a tota l?illa. A més, la fava negra es sembra en menys quantitat que la mallorquina, ja que comercialment el color de la fava negra no sol agradar; tot i que per consum humà és més cuitora.

Usos i coneixements

Consum animal i humà
- Consum humà: aquesta varietat es consumeix sobretot tendra, tot i que es pot 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
Per fer-la seca es deixa en remull tot el vespre, sense bicarbonat, i una vegada remullada la pell se lleva fàcilment. També es poden menjar torrades al forn, quan la llavor és seca.

- 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)	41,1 ± 3,18
Nombrede tiges	1,3 ± 0,47
Pigmentació antociànica de la tija	Present

Flor	
Color de fons de la flor	Blanc
Ramell: nombre de flors	3,5 ± 0,61
Carena: taca de melanina	Absent
Estendard: Pigmentació autociànica	Present
Estendard: extensiò de la pigmentaciò autociànica	Mitjana

Folíol	
Llargària (cm)	5,74 ± 0,74
Amplada (cm)	2,89 ± 0,52
Punt d' amplada màxima	Al centre
Forma	Intermèdia

Beina	
Port	Semipernjant

Llargària (cm)	16,24 ± 1,80
Amplada (cm)	2,07 ± 0,16
Color en la maduresa	Fosc (marró/negre)
Grau de curvatura	Mitja
Nombre de llavors per beina	4,75 ± 0,79

Gra	
Color del gra (època collita)	Morat
Gra sec:color de la testa	Violeta
Gra sec: coloració negra de fil	Present
Relació llargària/amplada	1,34 ± 0,07
Relació llargària/gruixa	2,32 ± 0,23
Pes de 1000 llavors (g)	1405,5 ± 32,35
Resistència al bolcament	Baixa

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg de varietats locals de Mallorca	
	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg AVL	
	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg AVL	
	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg de llavors. Varietats d?hivern	
Publicacions electròniques	BARCELÓ, Joan	Qui vol faves cuitores, que les sembri a bon lloc	dBalears
Publicacions electròniques	BARCELÓ, M.	El Govern regula la protecció de les varietats locals d?interès agrari	Arabalears
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
	JARDÍ BOTÀNIC DE SÓLLER	Fesol fava i altres lleguminoses. Tallers ?de l'hort a la cuina?	
Publicacions electròniques	RUIZ, Anabel	Conocer la variedad local a través del juego	Diario de Mallorca
Publicacions electròniques	MÉTEO, TEMPS I NATURA	Recupera la fava negra mallorquina	IB3 Notícies: El temps
Publicacions electròniques	MORRO, Mateu	La porcella i la gastronomia de les Balears	Arabalears
Publicacions electròniques	RIERA, Margalida	La col xorca de Menorca, a punt de granar al Jardí Botànic de Sóller	IB3 notícies