Descripció de la varietat

És un ciuró petit, rodonet i de color terra; molt gustós i cremós. Necessita més temps de cocció que els habituals, no se pela i la consistència és forta. També és molt apreciat com a aliment pels porcs, sent un bon engreixador.
No és una planta molt vigorosa, però és molt resistent a la sequera i de cicle curt. Es solen fer en secà, tot i que regats produeixen més, així com més cultivada i més força dugui el terreny. En funció del tipus de terra on s'hagin sembrat canvia el color: si es sembra dins call vermell, el ciuró és més marró i bo de coure; si es sembra dins terra blanca o argila, és més pàl·lid i menys cuitor. La palla és molt bona, i es sol batre o capolar damunt del sementer. No convé sembrar-los massa prest, ja que el fred i la humitat els pot afectar amb el desenvolupament de malalties de fulla.
A més, millora el terreny on es sembren, sent un bon cultiu de rotació per a cereals al següent any. Després d'haver sembrat ciuró és òptim sembrar blat i ordi, i com a mínim convé esperar 4 anys més per tornar a sembrar ciurons 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, els ciurons són més bons.
No existeixen dades de cultiu recollides per varietat. De manera general, l'any 2019 el cultiu de ciuró a Mallorca va suposar 362 ha i 208 tones. Actualment se'n sembra poc, tot i que dins del cultiu de ciuró, la varietat mallorquina és coneguda i apreciada, i compta amb més producció que varietats foranes, segons alguns productors.

Origen de la varietat

Actualment se?n sembra poc, tot i que dins del cultiu de ciuró, la varietat mallorquina és apreciada i compta amb més producció que varietats foranes, segons alguns productors. Antigament se sembrava sobretot per la zona de secà, i en terres bones quan no s'havia pogut sembrar cereal. A fora vila, cada casa sembrava ciurons per autoconsum ja que eren molt apreciats; encara que se'n sembrava poca quantitat ja que totes les labors es feien manualment.

Usos i coneixements

Consum animal i humà
- Consum humà: cuinat. Tarda més en coure que el ciuró forà, i s'ha de deixar en remull d'un dia per l'altre. Normalment hi posen cendra o bicarbonat per tornar-los fluixos, mentre està en remull (4 litres d?aigua per 1 kg de ciurons i 2 cullerades de bicarbonat). Una vegada bullits se'n fa ciurons cuinats amb verdures (amb o sense arròs) o ciurons trempats, sobretot. Es poden menjar tendres, tant crus com cuinats; però duen molta de feina d'esclovellar, ja que únicament hi ha una o dues llavors per bajoca. També se'n fa farina, que es pot utilitzar per arrebossats, entre d'altres preparacions.

- Consum animal: són molt bons per engreixar els animals com porcs, ja que tenen molta proteïna i fan bona carn i bon greix. Els ciurons se solen donar sencers, tot i que quan l'animal ja és vell es poden posar en remull un temps abans. També se'ls donen als coloms.

Caràcters morfològics de la varietat

Planta	
Altura	31,9 ± 4,58
Port	Semi erecte
Ramificació	Mitjana
Pigmentació antociànica de la tija	Absent
Fullatge: Intensitat del color verd	Fosca
Folíol: mida	17,19 ± 2,03

Flor	
Color	Blanc

Beina	
Nombre de llavors	Predominantment una
Longitud del peduncle	13,66 ± 2,85
Mida	29,10 ± 1,02
Intensitat del color verd	Mitjana
Longitud del bec	5,00 ± 1,21

Llavor	
Color	Beig
Pes	Baix

Forma	Rodona a angular
Acostellat	Feble
Pes de 1000 llavors	311 ± 6,76

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Informe	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg de varietats locals de Mallorca	
Informe	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg AVL	
Informe	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	Catàleg de llavors 2021: Varietats d?hivern	
Llibres i altres monografies	CARRAVEDO, Miguel; MALLOR, Cristina	Variedades autóctonas de Legumbres españolas conservades en el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza	Centro de Investigación de Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)
Publicacions electròniques	CARRION, Joan	Sobrassades amb ànima	Vinassos
Publicacions electròniques	CONECT-E (Conocimiento ecològico tradicional)	Variedades tradicionales: Pebre blau (Mallorca)	
Publicacions electròniques	FUSTER, Maria	Miquel Alemany: ?Hi ha gent que viu del camp, però en són quatre?	Arabalears
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. Tallers ?de l?hort a la cuina?, Sóller	
Publicacions electròniques	JOAN MARC RESTAURANT	Porc negre mallorquí	
Llibres i altres monografies	MANJARIA	La despensa de... Maria Solivellas, chef de Ca na Toneta. Mallorca: Manjaria, cuaderno sobre vinos y alimentos de Mallorca y del entorno mediterráneo	
Informe	MULET, Maria	Estudi per la implantació de terrats verds comestibles a Palma	Universitat Politècnica de Catalunya: Escola Superior d?Agricultura de Barcelona
Llibres i altres monografies	SERRA SANSÓ, Miquel	L?horticultura ecològica a Mallorca. Quaderns d?Agricultura 16	Govern de les Illes Balears, Conselleria d?Agricultura i Pesca