

## > Mongeta mata alta lila -

FAMÍLIA: Fabàcies (Lleguminoses)

CULTIU: *Phaseolus vulgaris* L.

LLOC DE RECOLLIDA: Riner (Solsonès)

INFORMANT: Pepet Viladrich

CODI VARIETAT: 450



ESTACIÓ DE SEMBRA: estiu

Mongeta de mata alta, de producció mitjana. Per al consum en tendre, no fa gens de fil. Un cop cuita la tavella es torna color verd fosc.

És força primerenca. Les flors són d'un color fúcsia intens. També la tija presenta coloració lila. La tavella és de color lila, plana i estreta, d'uns 15 cm. Un cop bullida es torna verda. La mongeta seca és de color crema-lilós molt clar. Sensible a les calors extremes: si fa molta calor les flors no acaben de quallar. Arriba abans que la perona. Es guarda llavor de les tavelles de més avall de la mata. Es descarten les tavelles que no són completament liles.

Principalment pel consum en tendre, però també és pot menjar seca, el seu gust no destaca però no és dolenta. La llavor els la va passar la mare del Mossèn de Freixinet (tots dos difunts, 2011).

2017. Cèsar Gutiérrez del Montnegre, en terme municipal de Sant Celoni. Té una varietat molt semblant que li va passar l'avi de Breda (que havia fet de mosso al Maresme de jove), i en deia "fesol salvatge". És mongeta per fer tendra, per a comarques de Girona, si més no a una bona part, tant les mongetes per fer seques com tendres s'anomenen fesols (consultar Atlas lingüístic del Domini Català d'en Veny). La varietat és molt prolífica, gustosa... i de bon collir pel color de la tavella! també n'ha vist a altres finques del Maresme, Vallès i Selva.