

Bajoca roget

Phaseolus vulgaris L.
Lleguminoses



Informació general i cultural

La bajoca que anomenem "roget", de color verd i roig tacat, és molt preuada als distints territoris valencians. És una varietat utilitzada tant per a consum en tendre com per a consumir en gra. En algunes comarques se la denomina "de corfa i molla", atés que es pot consumir la baina i el gra. Amb la tavella, forma part dels components mítics de la paella.

Informació agronòmica

Aquesta varietat presenta un bon nivell productiu com a tendra i, si es deixa granar, fa fesols grossos i interessants. No convé fer coincidir la floració amb les temperatures més elevades de l'estiu per a no tindre problemes de caiguda de flors. Per això, és bo fer una plantació primerenca i una altra més tardana. És important collir-la en el punt, abans que aparega el fil.

Informació organolèptica i nutricional

Té un sabor característic, és suau i molt tendra, amb poc de fil. Adequada per a molts plats, no pot faltar en la paella.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

Informació tècnica

Alçària de la planta:	mata alta (>130 cm)
Color de la baina:	verd amb taques roges
Presència de fil:	baixa
Curvatura de la baina:	lleugerament corvada
Forma del fesol:	arrenyonada
Color del fesol:	marró amb taques fosques
Grans per baina:	5 – 8
Qualitat en planta:	homogeni
Pes de 100 grans:	~ 215 g

Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●		●	●					
					●	●	●	●	●		
							●	●	●		

- Sembrada directa
- Recollida
- Maduració de la llavor

