



Descripció de la varietat

El citró coent és una pebrera menuda, allargada, prima i acabada en punta. Presenta capsaïcina, tret que li confereix, entre altres propietats, un sabor picant suau. Té la pell brillant i una carn fina que possibilita el seu fàcil asseccament i conservació. La mata és alta, erecta i frondosa, amb fulles abundants que ombregen els fruits. Els citrons es cullen amb facilitat una vegada madurs. Es tracta d'una varietat plurianual, rústica i molt productiva. La sembra es fa a partir de febrer i es cull de manera ininterrompuda des de juliol fins a octubre o novembre. El marc de plantació és de 50 x 50 cm.

Aquest citró es pot menjar verd o vermell, cru o cuinat, tot i que sobretot s'empra com a condiment picant de molts plats eivissencs una volta secs els fruits madurs. És un ingredient indispensable per elaborar la sobrassada coenta. Els penjolls de citró coent són un element recurrent a les cuines tradicionals eivissenques. Actualment només es cultiva als horts familiars pitiusos.

Origen de la varietat

Tradicionalment s'ha cultivat a les illes Pitiüses.

Usos i coneixements

Consum humà

El citró coent es pot consumir tant verd com madur, fresc o sec, cru o cuinat. S'ha emprat tradicionalment com a condiment picant en guisats i frites, sempre al gust de cada família. Per fer els penjolls, es cullen madurs, es cusen amb fil pel peduncle i es deixen assecar en un lloc fresc i sec, de tal manera que es poden gastar com a condiment sec o en pols. També es poden deixar assecar a la mata. És ingredient indispensable per salar olives per elaborar la sobrassada coenta.

Diversos estudis acrediten el poder analgèsic, antioxidant i anticancerígen de la capsaïcina present a aquesta varietat.

Observacions

egons l'Enciclopèdia d'Eivissa i Formentera, citró coent, com bitxo, és un nom genèric que engloba diverses varietats de pebrera picant com, per exemple, la llengüeta de pardal (var. conoides), també cultivada tradicionalment a les illes Pitiüses, o la de cirereta (var. cerasiforme), que pot ser tant coent com no (Mallorca). Altres mots dialectals balears, segons el Diccionari Alcovell-Moll, són pebre fort (Sant Joan de Sineu) i pebre de banyeta (Menorca), pebre de banya de cabra, poc coent (Mallorca), pebre bord, pebre de flamerada de llum (Manacor)...

Caràcters morfològics de la varietat

Plàntula	
Pigmentació antociànica de l'hipocòtil	Present
Planta	
Port	Erecte
Alçada de la planta (cm)	Molt alta (> 85 cm) (104 ± 16 cm)
Esturçament dels entrenusos	Absent
Fulla	
Port del peduncle	Intermedi
Flor	
Color de la flor	Blanc
Fruit	
Color del fruit en la maduresa	Vermell
Intensitat de color abans de la maduració	Intermèdia
Llargària del fruit (cm)	11,2 ± 1,1
Amplada (cm)	1,3 ± 0,1
Relació llargària/amplada	8,6 ± 1,6
Pes (g)	9,2 ± 1,6
Forma del fruit (secció transversal a nivell de placenta)	Circular
Sinuositat del pericarpí en la part basal	Absent o molt dèbil

Textura de la superfície	Lleugerament rugosa
Cavitat peduncular	Absent
Forma de l'àpex	Molt aguda
Número de lòculs	2
Gruix de la polpa (cm)	0,19 ± 0,03
Gruix del peduncle (cm)	4,2 ± 0,5
Aspecte del calze	No envolupant
Capsaicina	Present
Fruit verd: pigmentació antociànica	Absent

Llavor

Pes de mil llavors (g)	4,89 ± 0,28
------------------------	-------------