



Descripció de la varietat

L'arbre és de mida mitjana i de gran longevitat. Posseeix un posat vertical, encara que no tant com l'atzerola vermella, i té un creixement bastant irregular. És un arbre que accepta les podes de formació, i les branques són de color gris. Les fulles són simples, alternes, ovals i senceres a la base. La resta del limbe està dividit en cinc lòbuls, i posseeix una consistència un poc coriàcia. Els fruits són petits, esfèrics i un poc aplanats, de color groc clar. La implantació del capoll és plana. L'ull està un poc enfonyat i al seu voltant marca alguna petita costella. La polpa té una consistència dura. Requereix sols més bons i frescs que altres varietats.

Origen de la varietat

És una espècie suposadament originària d'Àsia occidental, que ja era cultivada pels andalusins del sud de la península Ibèrica en el segle XII. A Itàlia apareix registrada la seva presència en els plecs d'un herbari de 1550 (SACCARDO, 1909). A França se la coneixia amb el nom d'èpine d'Espagne, a causa d'un exemplar de l'espècie d'origen espanyol que es cultivava al Jardí del Val, suposadament plantat per Lluís XIV (DUHAMEL, 1800).

Usos i coneixements

Consum humà
Es destina al consum humà en fresc.
Per obtenir tot el gust ha de ser ben madura, si no és aspra.
Poques vegades es fa una transformació, com a confitura.
Igual que altres fruits de petit format, és apreciat com a llepolia. Antigament era més apreciada que l'atzerola vermella. La seva comercialització ha estat sempre més aviat escassa.
Es pot destinar a elaborar confitures, i a vegades es fan les atzeroles confitades.

Observacions

«Els atzerolers, menys freqüents encara que les nespres del Japó, són conreats de la mateixa manera que aquelles, tot i que han de menester més adob i aigua. Es multipliquen mitjançant empelt damunt l'arç blanc. Es distingeix entre atzeroles blanques i vermelles. La fruita madura els mesos de setembre i octubre i es consumeix sobretot en confitura, per a la qual cosa es cull un poc abans de la maduració completa. Les confitures tenen preus molt variables, molt semblants als de les prunes i albercocs, a vegades més elevats. Però habitualment les atzeroles es troben a jardins privats, els propietaris dels quals les entren per fer confitures per al consum de la casa.» (HABSBURGO-LORENA, ARXIDUC L.S. 1869-1884).

Els atzerolers es troben arbres aïllats arreu de Mallorca. Fins i tot alguna petita plantació comercial. Els planteristes segueixen comercialitzant plantons d'aquesta varietat.
Arbre de referència, Manuel Picó de Porreres.

Caràcters morfològics de la varietat

Planta	
Port	Vertical
Fulla	
Longitud (cm)	4,06 ± 0,27
Amplada (cm)	4,35 ± 0,33
Relació L/A	0,93
Fruit	
Longitud (cm)	3,48 ± 0,31
Amplada (cm)	3,11 ± 0,27
Relació L/A	1,11
Pes (g)	31,06 ± 2,59
Rugositat del fruit	Llis
Color de la polpa	Blanc grogós
Color de la pell	Blanquinós

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
---------	--------	-------	-----------

Llibres i altres monografies	PAYERAS, L. i FALCONER, J	Inventari de les varietats vegetals tradicionals de les illes Balears. TOM I. Fruïters de la sub-família de les malòidies	Rapitbook Editorial
Llibres i altres monografies	Habsburg-Lorena i Borbó, A. L. S.	Die Balearen in Wort und Bild Geschildert. F. Brockhau. Trad. Cast. parcial de Sureda Blanes	
Llibres i altres monografies	DUHAMEL DU MONCEAU, H.L.	Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en pleine terre en Europe, et particulièrement en France	