



Descripció de la varietat

Arbre de mida mitjana, rústic i de gran longevitat. Posseeix un port vertical i un creixement desordenat de les branques. No respon gaire bé a les podes de formació. La fulla és de mida mitjana, amb els lòbuls acabats en punta. És més llarguera i menys dura que la de l'atzerola blanca. La fruita es presenten en anyocs d'entre dos i quatre fruits. Són petits, esfèrics però un poc aplatats. El capoll és més llarg que el de la varietat blanca. L'ull és ample i de poca fondària. La coloració és vermelloosa, amb matisos groguencs i algunes ratxetes, puntets o roses. La polpa és sucosa, de gust agradable i de color blanc grogós.

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'épine 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

Igual que altres fruits de petit format, és apreciat com a llepolia. La seva comercialització ha estat sempre més aviat escassa. No és tan apreciat com l'atzerola blanca. Es pot confitar i se'n poden elaborar confitures. En alguns llocs s'emprava com a patró de l'atzerola blanca

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 empren per fer confitures per al consum de la casa.» (HABSBURGO-LORENA, ARXIDUC L.S. 1869-1884). Els atzarolers 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, Jardí Botànic de Sóller.

Caràcters morfològics de la varietat

Planta	
Port	Vertical
Fulla	
Longitud (cm)	4,01 ± 0,22
Amplada (cm)	4,15 ± 0,28
Relació L/A	1,11
Terminació de l'àpex foliar	Punxegut
Fruit	
Longitud (cm)	3,31 ± 0,32
Amplada (cm)	2,76 ± 0,30
Relació L/A	Esfèrica (L/A < 1,25) (1,19)
Pes (g)	29,89 ± 1,67
Rugositat del fruit	Llis
Color de la polpa	Blanc grogós
Color de la pell	Vermell
Sabor del fruit	Dolç i saborós

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	
------------------------------	-----------------------------------	--	--