



### Descripció de la varietat

Arbre de vigor mitjà i creixement desordenat, no arriba a formar una capçada regular. És molt productor. La fruita es cull normalment al setembre. El seu port és irregular amb tendència a l'horitzontal. Té una fulla grossa, de forma el·líptica o triangular, acabada en punta no gaire acusada. Els nervis de la fulla estan marcats per ambdós costats, la vorera és llisa, un poc ondulada. El capoll és curt, no gaire gruixat, de color vermell clar. El fruit és allargat, un poc piriforme, de mida mitjana a gran. A la part de dalt té unes costelles ben marcades. L'ull està mig obert i conserva els sèpals. La polpa és granulosa, fina, molt sucosa a la maduració, dolça, aromàtica i astringent.

### Origen de la varietat

El lloc d'origen d'aquesta espècie es troba a les zones muntanyoses del Daguestan, l'Azerbaidjan i Geòrgia (ZEVEN i DE WET, 1993). La seva introducció a la Mediterrània occidental es remunta a l'època romana (SACCARDO, 1909). Els romans anomenaven aquests fruits pomes de Cydon, nom de l'actual Canea a Creta. El codonyer és un dels fruiters de conreu més antic. A Europa es troba actualment a tots els països de la ribera mediterrània.

### Usos i coneixements

Consum humà

Es pot menjar fresc, però és més freqüent cuinar-lo al forn, en confitura o confitat. El codonyat n'és el derivat més característic. Agronòmicament s'empra com a patró de perera, nisprer,...

### Observacions

El mot codony deriva del llatí cotonium, que al seu torn deriva de cydonium malum, equivalent al grec kydonion melon, que significa 'poma de Kydon', ciutat de Creta. «Els codonyers (en castellà membrilleros) no són en general gaire nombrosos a Mallorca, encara que estan molt estesos en alguns municipis com Sóller, Valldemossa i altres de la part muntanyosa, i també a Manacor i en alguns altres del Pla. Requereixen un terreny més profund i volen ser més regats que altres fruiters, per això sovint es planten prop de les síquies. Suren millor als llocs més fresquívols que no als calents, i és profitós donar-los molt d'adob. Per millorar-ne la varietat, no s'aplica aquí l'empelt; en canvi s'utilitzen els codonyers per empeltar-hi altres classes de fruita, com pomes, peres, magranes, nespres i altres de similars. Creix molt aviat, al cap de dos o tres anys ja són arbres esplèndids. La fruita es cull normalment al setembre, abans que hagi madurat del tot, i després es deixa madurar a casa. Es distingeixen dues classes de codonys: les codonyes, que són més grosses i bones de menjar, encara que una mica aspres, però que s'usen al mateix temps per fer confitures, i els codonys, que són més petits i maduren més tard, no tenen tan bon gust, a penes es consumeixen frescs i s'empren quasi exclusivament per fer confitures. Aquest codonyat (confitura de codony) es prepara sobretot en cases particulars. Les codonyes es venen normalment al voltant de 7-8 pessetes el viatge; els codonys, malgrat que n'hi ha menys, es venen més barats.» (HABSBURGO-LORENA, ARXIDUC L.S. 1869-1884). «Codony: fruit del codonyer, que és de forma de pera o de poma, de sabor molt aspre, astringent, i que es cou per fer-ne confitures casolanes.» (ALCOVER-MOLL, 1941). Els arbres es troben aïllats arreu de Mallorca. Els planteristes de fruiters, la segueixen comercialitzant. Tot i que també es comercialitzen altres tipus semblants amb els que es confon fàcilment. Exempler de referència al Jardí Botànic de Sóller.

### Caràcters morfològics de la varietat

Planta	
Vigor	Mitjà
Port	Horitzontal
Època de maduració	Setembre

Fulla	
Longitud (cm)	8,55 ± 0,29
Amplada (cm)	6,21 ± 0,25
Relació L/A	1,37
Forma de la fulla	El·líptica
Color de la fulla	Verd fosc
Forma de l'àpex	Punxegut (No gaire acusat)
Forma de les vores	Llisa (Una mica ondulada)
Nervadura de la fulla	Mitjanament marcada (Per ambdós costats)

Fruit	
Longitud (cm)	12,65 ± 0,18
Amplada (cm)	8,15 ± 0,29

Relació L/A	1,55
Forma del fruit	Allargat i piriforme
Pes (g)	454,2 ± 20,59
Color del fruit	Groc
Color de la polpa	Blanc grogós
Textura de la polpa	Granulosa i fina
Costelles	Presentes (Ben marcades)
Sabor del fruit	dolça, aromàtica i astringent

### 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	Zeven, A. C. i de Wet, J.	Dictionary of cultivated plants and their regions of diversity	International Book Distributions
Llibres i altres monografies	Saccardo, P. A.	Cronologia della Flora Italiana	Padova, Tipografia del Seminario
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	
Diccionari	Alcover, A. M. i Moll, F. de B.	Diccionari Català-Valencià-Balear	Editorial Moll