



Descripció de la varietat

És una varietat de vigor mitjà, que presenta creixements llargs i desordenats. L'inici de la floració té lloc aproximadament el 10 d'abril. Els fruits ja estan formats devers el 25 d'aquest mes. Durant el mes d'octubre madura d'una manera un poc escalonada. Es fan un parell de recollides. A vegades les codonyes es recullen a finals d'agost o principis de setembre.

La fulla és de mida mitjana a petita, de forma lanceolada o el·líptica, acabada en punta no gaire marcada. És de color verd fosc per l'anvers, i més clara i amb un poc de pelussa pel revers. Els nervis principals i secundaris estan marcats i són de color groc. La vora és un poc ondulada i llisa. El capoll és prim, de color verd clar i no gaire llarg. Té una longitud mitjana d'1,7 cm.

El fruit té forma esfèrica axatada, a l'ull té una cavitat àmplia i poc profunda. La posició de la part més ampla és central o baixa. La pell és de color groc pàl·lid i està coberta de pelussa que va caient a la maduració. La polpa és de color blanc, granulosa, sucosa a la maduració, més suau i dolça que altres varietats. Té una forta dispersió de pesos, majoritàriament al voltant dels 260 g.

Origen de la varietat

És una varietat rara, poc estesa, que es coneix poc.

Usos i coneixements

Consum humà

La codonya no es sol menjar fresca. Es cuina de diferents maneres al igual que el codony, però és més apreciada per la seva aroma i sabor. Es pot fer al forn o bullida. Però el seu principal destí és el codonyat, un tipus de confitura espesa i de llarga durada. A vegades s'ha emprat com a patró de pereres.

Observacions

Resulta curiosa la nomenclatura varietal, que separa els codonys i les codonyes, ja que aquesta classificació es repeteix a la península Ibèrica i a França, però no sempre amb el mateix concepte. Aquí les codonyes són les petites i aplatades, anomenades membrillas a Espanya i codony mascle a França. I a l'inrevés, els codonys, grossos i allargats, són membrillos a Espanya i codonyes a França. «Nom de certa varietat de codony més fina que el codony ordinari, i que sol ésser més gros, blanc i més sucós que aquest.» (ALCOVER-MOLL, 1941). 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). «Figuera, magraner i codonyer volen son amo carnisser. Hi ha diferència entre el codony i la codonya: aquesta és molt més grossa que el codony. Amb aquest fruit es fa la confitura de codony o codonyat. A Alaior es diu codonyer mascle i codonyer femella.» (MOLL, 2005). Es troben arbres aïllats arreu de Mallorca. Els planteristes de fruiters, la segueixen comercialitzant. Exemplar de referència a Can Morey, Lloseta.

Caràcters morfològics de la varietat

Planta	
Vigor	Mitjà
Època de maduració	Octubre
Període de collita	Poc escalonat
Època de floració	10 d'abril

Fulla	
Longitud (cm)	(6,40 ± 0,34)
Amplada (cm)	(4,3 ± 0,21)
Relació L/A	1,48
Forma de la fulla	Lanceolada el·líptica
Forma de l'àpex	Punxegut (No gaire marcat)
Nervadura de la fulla	Mitjanament marcada (Tonalitat groguenca)
Pèls a la fulla	Present (Al revers)

Fruit	
Longitud (cm)	(7,01 ± 0,32)

Amplada (cm)	(6,85 ± 0,26)
Relació L/A	1,02
Forma del fruit	Esfèrica axatada
Posició de la part més ampla	Entre el centre i la part inferior
Pes (g)	(268,2 ± 19,42)
Pèls a la pell	Presentes (Fins la maduració)
Color de la polpa	Blanc
Textura de la polpa	granulosa
Sabor del fruit	Suau i dolça

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Llibres i altres monografies	Payaras, 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	Moll Marquès, M.	Les plantes a Menorca. Nom i usos.	Institut Menorquí d'Estudis
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