



Descripció de la varietat

Pel que fa a la murta, també subministra unes baies que les persones consumeixen (murtons), per això de vegades també s’empelta la murta perquè doni millor fruit; els assaonadors n’empren fulles. Se’n consumeixen uns 18.000 quintars anuals (732.600 quilograms), que es compren sobretot a Campanet, els quals, calculant el quintar al preu normal de 10 ? 14 reals, produeixen de 180.000 ? 352.000 rals (47.365 ? 66.315 francs). La producció del país basta per el consum, així i tot les fulles de murta no s’exporten. Les branques verdes serveixen per enramar cases o esglésies en dies de festa i per escampar pel paviment dels carrers i camins que condueixen al lloc on es fa la festa. A causa d’aquest costum són destruïdes moltes murtes que d’altra banda cobririen les valls humides de muntanya, ja que se’n transporten viatges sencers principalment a Palma. Si les murtes es deixen estar, com es fa gairebé sempre al costat de les fonts, assoleixen una grandària enorme, i els seus troncs d’un roig rovellós, plens de grops, fantàsticament torçats, contrasten de forma llampant amb el verd fosc i tendre de les seves fulles.

Usos i coneixements

Ornamental
Principalment en jardineria. També com a element decoratiu en cerimonies religioses, funeràries, ... Altres utilitats antigues estan oblidades (alimentació, medicinal, industrial,...).

Observacions

Es troba en estat silvestre en molts ambients de l’illa.
Forma part de molts de jardins públics i privats

Caràcters morfològics de la varietat

Fulla	
Longitud (cm)	1,89
Amplada (cm)	0,91
Relació L/A	2,07

Fruit	
Longitud (cm)	0,896
Amplada (cm)	0,701
Pes (g)	1

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Llibres i altres monografies	HABSBURGO-L ORENA, ARXIDUC L.S.	Die Balearen in Wort und Bild Geschildert. F. Brockhau. Trad. Cast. parcial de Sureda Blanes, J. 12 vols.	Imp. Mossèn Alcover (1954-1965).