

Casimiroa edulis La Llave et Lex

Nome • nom • name: pera mexicana, Sapote blanche, pommier mexicain, Mexican apple, White sapote

Famiglia • famille • family: Rutaceae

Sinonimo • synonyme • synonymous:-

Area d'origine • région d'origine• area of origin: Messico, Mexique, Mexico



Etimologia: L'epiteto generico è dedicato al cardinale Casimiro Gomez de Ortega, botanico spagnolo e direttore dell'Orto Botanico di Madrid; il termine edulis fa riferimento ai frutti con polpa dolce e profumata.

Descrizione e periodo di fioritura: pianta sempreverde che, a maturità, può raggiungere i 18 metri di altezza, con i rami giovani densamente pelosi; il fusto è robusto, rivestito da una corteccia di colore grigio chiaro e di aspetto verrucoso. Le foglie sono lungamente picciolate, alterne e con la pagina superiore verde brillante; la lamina è palmata, suddivisa in 5 foglioline più piccole (a volte 3 o 7), ellittiche oppure ovali, lunghe 10-15 cm, con base cuneata; nella pagina superiore è evidente la nervatura pennata. I fiori sono piccoli, pentameri, riuniti in infiorescenze, bianco-verdastri, profumati, generalmente sono ermafroditi ma, occasionalmente, possono essere unisessuali per aborto degli stimmi. I sepali hanno la sembianza di lacinie irtute; i petali sono di colore bianco-verdastro. L'androceo è costituito da 5 stami ingrossati alla base; il gineceo è composto da un ovario supero, diviso in 5 logge, munito di stimma sessile. I frutti sono delle drupe, di forma più o meno tondeggiante e di circa 10 centimetri di diametro. All'interno dei frutti sono racchiusi 5-7 semi. Periodo di fioritura primavera-estate.

Ambiente di crescita: pianta che tollera condizioni di siccità e si adatta a temperature medie annue di circa 18° C. Predilige suoli ben drenati, di natura sabbiosa o argillosa, derivanti sia da substrati granitici che calcarei.

Usi: può essere considerata una pianta psicoattiva. Foglie e semi sono impiegati nella medicina popolare per diverse affezioni, soprattutto per preparare bevande per la cura dell'ansia, insomnia, ipertensione. Nella civiltà azteca i semi, ridotti in cenere, venivano ingeriti per facilitare il sonno, da cui i nomi vernacolari di "dormilòn" e "cochitzapotl" (= soporifero).

Note: -

Visibile presso: Giardini Botanici Hanbury.

Scheda a cura di: Giardini Botanici Hanbury.

Étymologie: Casimiroa = en hommage au médecin et botaniste espagnol Casimiro Gómez de Ortega et edulis = « comestible » (en latin)

Description et Phenologie: Arbre aux racines profondes mesurant à l'âge adulte entre 5 et 16 mètres de hauteur. Son feuillage persistant est constitué de feuilles palmées à bord entier. Les fleurs, petites et en grappes, éclosent par intermittence plusieurs fois par an. Le fruit, mûr au bout de 6 à 8 mois, est une drupe (fruit charnu à noyau) ovoïde. Sa peau est fine mais non comestible, verte ou jaune selon les variétés. La pulpe, comestible, varie aussi selon les variétés, en couleur (blanc-crème ou beige-jaune) et en goût (de la saveur de banane à celle de la pêche, de la poire ou de la vanille).

Exigences écologiques: Climat subtropical et tropical. Humidité modérée à forte. Exposition ensoleillée. Tolère des températures jusqu'à -5°C sur de très courtes périodes.

Usages: Alimentaire : le fruit est consommé cru à la cuillère et bien mûr (sinon il est amer)
Médicinal : Plusieurs études récentes ont montré que le zapotin (un des composants des graines de la sapote blanche) aurait des effets contre le cancer du colon.

Remarques: Le fruit est reconnu pour produire de la somnolence, d'où son surnom en nahuatl (langue amérindienne) de « sapote du sommeil » (cochitzapotl). On en a connaissance en Europe depuis le XVIème siècle

Visibles à: Giardini Botanici Hanbury, Jardin botanique Val Rahmeh – MNHN

Rédigé par: Jardin botanique Val Rahmeh – MNHN

Interreg ALCOTRA
Natura e Cultura per Tutti
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



Etymology: Casimiroa = named in honour of Spanish doctor and botanist Casimiro Gómez de Ortega; edulis = « edible » (in Latin).

Description and phenology: Tree reaching from 5 to 16 meters in height characterised by its deep-reaching roots. Its persistent foliage is composed of palmed leaves with entire margins. Its flowers are borne in clusters and bloom intermittently throughout the year. The fruits – which take 6 to 8 months to mature – are ovoid drupes (fleshy fruit containing a single stone). The fruit's skin is thin yet inedible and varies from green to yellow in colour. The flesh also varies amongst different varieties from creamy-white to dull yellow and also varies in taste: ranging from banana flavour to peach, pear or even vanilla.

Ecological / Planting requirements: requires a subtropical or tropical climate and a moderate to intense air-humidity as well as a sunny location. It can tolerate short spells of frosts down to -5°C providing they remain occasional.

Uses: Food-crop: the fruit's flesh is eaten raw with a spoon when fully ripe (it tastes bitter if not fully ripe).
Medicinal: Many recent studies have demonstrated that a component of the fruit's stones, called Zapotin, is beneficial in the treatment of colon cancer.

Additional information: The fruit is known for inducing drowsiness – hence its Nahuatl language name cochitzapotl: "sleep sapote". This property has been known by Europeans since the sixteenth century.

On display at: Val Rahmeh botanical garden – MNHN, Giardini Botanici Hanbury.,

Written by: Val Rahmeh botanical garden – MNHN

Translated by: François Saint-Hillier – Jardin des Plantes – MNHN

