

# Eriobotrya japonica (Thunb.) Lindl.

Nome • nom • name: nespolo, Néflier du Japon, Japanese Medlar

Famiglia • famille • family: Rosaceae

Sinonimo • synonyme • synonymous: Mespilus japonica Thunb.; Photinia japonica (Thunb.) Benth. & Hook.

Area d'origine • région d'origine • area of origin: Cina, Giappone; Chine Japon; China Japan



**Etimologia:** Il nome del genere Eriobotrya in greco significa "grappolo peloso" questo perché i fiori sono raccolti in una infiorescenza a grappolo pelosa, come pure pelose sono le strutture accessorie fiorali (piccoli, calici).

**Descrizione e periodo di fioritura:** Piccolo albero sempreverde, che può raggiungere 8-10 m d'altezza. Ha corteccia scura, rami sinuosi e chioma tondeggianti, spesso con forma ad ombrello. Le foglie sono molto grandi, 25-30 cm di lunghezza e 8-10 cm di larghezza, ovali, coriacee, di colore verde scuro e lucide sulla pagina superiore e grigio-marrone e fortemente pelose sulla pagina inferiore. Produce grappoli di fiorellini bianchi, delicatamente profumati, ricoperti da una sottile peluria biancastra. I frutti del nespolo del Giappone sono di colore giallastro chiaro, giallo o arancione, maturano in primavera, o inizio estate, e sono immediatamente commestibili. Essi contengono uno o due grossi semi che sono in peso una parte considerevole del frutto. Periodo di fioritura: tardo autunno.

**Ambiente di crescita:** zone subtropicali della Cina con clima temperato fra i 900 e i 2000 metri di altitudine.

**Usi:** La medicina popolare utilizzava le foglie ed i germogli per preparare un decotto impiegato come astringente, collutorio e nel trattamento della tosse, di bronchiti e stati febbrili. Con i frutti si produce marmellata, mentre dai fiori si ricava un miele molto pregiato.

**Note:** i fiori sono molto ricercati dalle api che cercano nettare e polline fresco, dato che in periodo di fioritura del nespolo del Giappone, a soddisfare le poche api o i bombi circolanti ci sono pochissimi fiori. Le cultivar di Nespolo sono numerosissime. In Cina è presente una notevole gamma di varietà di tutte le taglie, anche a frutto piccolo ed a minore interesse commerciale; in Giappone, in epoca precedente al contatto con l'Europa, furono selezionati diversi varietà di Eriobotrya che sono di norma a frutto più grande di quelle selvatiche cinesi, di norma la varietà cinese sono a polpa più compatta, mentre le giapponesi sono a polpa più acquosa.

**Visibile presso:** Giardini botanici Hanbury, Jardin botanique Val Rahmeh – MNHN

**Scheda a cura di:** Giardini Botanici Hanbury.



**Étymologie :** Eriobotrya = « grappe » (botrys en grec) « duveteuse » (erion = laine en grec) en référence à l'aspect de ses jeunes rameaux ; japonica = originaire du Japon

**Description et phénologie :** Arbre fruitier au port érigé qui peut s'étendre sur presque 10 mètres de hauteur, plus souvent 4 mètres. Ses feuilles sont persistantes, simples et alternes, très nervurées et au bord légèrement denté. Ses fleurs, de couleur blanche, exhalent un parfum d'amande et éclosent en grappes pyramidales au début de l'hiver. Les fruits se récoltent alors au printemps. Ils sont ovoïdes, de couleur jaune orangé. Leur chair, à la saveur rappelant la pêche, le citron et la mangue, est riche en vitamine A et en calcium.

**Exigences écologiques :** Un sol bien drainé, une situation abritée et un climat chaud suffisent à son épanouissement. Il peut supporter des gelées jusqu'à -12°C.

**Usages:** Alimentaire : Le fruit est comestible et peut être mangé cru ou cuisiné en gelée, confiture, sirop ou encore transformé en vin. Médicinale : Dans la médecine traditionnelle chinoise, on recommande son usage contre la toux, pour libérer les voies respiratoires ou encore contre certaines maladies de la peau. Toutefois, les feuilles et les graines sont toxiques à haute dose. Ornamental: Dans les régions tempérées, il est principalement utilisé comme ornement.

**Remarques :** Le nom de bibacier fait référence à son nom en chinois pipá guō (en forme de pipa : un instrument de musique). Probablement originaire de Chine, il est cultivé depuis plus de mille ans au Japon, aujourd'hui premier producteur devant l'Israël et le Brésil. Il est aussi cultivé dans le bassin méditerranéen, le sud des États-Unis ou encore l'Australie, et près de 800 cultivars (variétés obtenues en culture) existent désormais.

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

**Rédigé par :** Jardin botanique Val Rahmeh – MNHN



**Etymology :** eriobotrya= woolly (erion in Greek) bunch of fruits (botrys in Greek); japonica=from Japan.

**Description and phenology :** upright fruit tree which can reach up to 10 meters in height, but more commonly about 4 meters. Its alternate simple leaves are persistent, deeply veined and have slightly toothed margins. Its flowers are white, almond scented and bloom in pyramidal clusters in early winter. The fruits are harvested in late spring. They are ovoid, orange-blushed yellow in colour. The Flesh, reminiscent of peach, citrus and mango is rich in calcium and vitamin C.

**Ecological / Planting requirements:** a well-drained soil, sheltered location and warm temperatures are sufficient for it to flourish. It is hardy to -12°C.

**Uses:** Food production: the fruit can be eaten raw or used in jams and preserves or used to make wine.

**Medicinal:** in traditional Chinese medicine, it is used to treat coughs, breathing difficulties and is also recommended for a certain number of skin diseases. The leaves and seeds however, are toxic if ingested in large quantities.

**Ornamental:** in temperate climates, its main use is solely ornamental.

**Additional information:** Although the species is thought to be from China, it has been cultivated in Japan for over a thousand years. Japan is still today the lead producer of loquats followed by Israel and Brazil. It is also widely cultivated around the Mediterranean, throughout the south of the USA and Australia. There are now nearly 800 cultivars (varieties obtained in cultivation).

**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

