



Ametller de Can Robert

Matadepera

Ubicació

Comarca:	Vallès Occidental
Lloc/Adreça:	Can Robert
Emplaçament	Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i Serra de l'Obac
Alçada:	647

Coordenades:

Latitud:	41.63295
Longitud:	2.00483
UTM Est (X):	417110
UTM Nord (Y):	4609503

Classificació

Número de fitxa	08120 - 219
Àmbit:	Patrimoni natural
Tipologia	Espècimen botànic
Estat de conservació	Bo
Protecció	Inexistent
Accés	Fàcil
Titularitat	Privada
Titular:	08119A006000010000YU
Autoria de la fitxa	Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa:	dv., 19/02/2021 - 07:48

Descripció

L'ametller de Can Robert està situat al costat esquerra del camí antic d'accés que puja fins l'era de la casa. És l'espècimen més destacable d'un seguit d'ametllers que els propietaris del mas tenien plantats en una feixa al davant de l'era.

L'arbre, de l'espècie *Prunus dulcis*, és un arbre de fulla caduca que pertany a la família de les rosàcies. El tronc és llenyós i estriat, molt curt de color gris fosc. D'ell en surten tres branques divergents gruixudes i robustes. Arrels ben aferrades al sòl.

Mesura entre sis i set metres d'alçada, per una amplada de capçada d'uns 10 metres aproximadament. Fa 2,80 metres de volt de canó (mides preses per sota mateix de la creu, que fa des d'arran de terra, 0'90 m). Les fulles, són simples, d'un color verd intens, amb una base atenuada, un àpex acuminat i nervadura pennada, amb els marges lleugerament serrats. La flor és hermafrodita i monoica. La seva inflorescència és en forma de raïm, disposades al llarg d'un eix. La flor té cinc pètals, disposats simètricament, de color blanc a rosa pàl·lid. Floreix entre els mesos de gener fins l'abril depenent de la zona climàtica (a Sant Llorenç del Munt ho fa entre finals del mes de gener i febrer) . El fruit és una drupa ovada i coberta de pèls. Aquesta mena de pell es va ressecant durant la maduració i s'obre per alliberar el pinyol amb la llavor dins, l'ametlla.

Observacions:

Els ametllers per la seva llavor, tenen un gran valor energètic i és molt comú trobar-lo plantat a proximitat de les cases de pagès o en les vinyes allí on la climatologia ho permet. És una font de reserva per passar l'hivern i permet incorporar-la tant en les postres com en plats de taula. Es fan salses tradicionals de la cuina catalana (xató, salda de nadal, salsa per la calçotada, romesco, etc.), també és emprada com a ingredient en les picades d'estofats i rostits. És un ingredient indissociable de les postres de músic i pastades en cru amb sucre permeten elaborar el massapà i el torró. Se'n pot fer beguda, carquinyolis, panellets i altre dolços i fins i tot begudes com algun licor i l'orxata d'ametlles. Les seves propietats medicinals es coneixen des de temps antics, com és l'oli d'ametlles, per afeccions de la pell.

La Bíblia conta com Abraham emprava vares d'ametller per construir corrals. El mateix bastó d'Aaron era una branca d'ametller. És present en el paradís terrenal, motiu pel qual se'l representa al costat de la mare de Déu i de l'Infant Jesús.

Bibliografia

PARÉS, Eduard (2006). Arbres Monumentals de Catalunya. 18 anys des de la primera protecció. Ponència de la 2ª trobada d'Arbres Monumentals i Singulars. Alcalà d'Henares, 19-21 de 2005. Ed. Generalitat de Catalunya. Departament de Medi Ambient i Habitatge. Direcció General de Medi Natural. Barcelona.

PASCUAL, Ramon (1994). Guia dels arbres dels Països Catalans, p. 96-97. Pòrtic Natura. Barcelona.

PHILIPS, Roger (1989). Los Árboles. Editorial Blume, S.A. Barcelona.



