

ANTICHE VARIETA' DA FRUTTO DI VALLE CAMONICA

MELA POM CORAL



Mela Pom coral pronta per la raccolta (G. Calvi)

Malus domestica Borkh.

CARATTERI RICONOSCIMENTO

Cultivar con fioritura di epoca media e durata lunga. Dalle osservazioni di campagna l'albero manifesta caratteri di una spiccata resistenza alla ticchiolatura. La mela è caratterizzata da una pezzatura molto grossa (su portainnesti nanizzanti) e una forma allargata verso il basso e caratterizzata da una marcata asimmetria. La buccia ha un aspetto liscio e non presenta untuosità. Il peduncolo ha lunghezza e spessore medi con inserimento regolare. La cavità calicina è superficiale aperta. Il colore è rosso vinoso uniforme e presenta una rugginosità grossolana nella zona del calice, con numero elevato di lenticelle di grosse dimensioni. La polpa ha consistenza media, poco croccante, tra asciutta e succosa, di colore crema con venature rosse.

LUOGO, LIVELLO E CONDIZIONE DI DIFFUSIONE

Varietà diffusa nella zona di Edolo, frazioni Costa e Vico. Il nome deriva probabilmente dal colore, infatti in zona sono state trovate altre varietà chiamate anch'esse Pom coral.

RILIEVI, OSSERVAZIONI AGRONOMICHE, COMMERCIALI, ORGANOLETTICHE

La varietà presenta spiccata rusticità e resistenza alle avversità. Epoca di raccolta medio tardiva.

USO NELLA TRADIZIONE

Adatta al consumo fresco, la mela veniva consumata a partire da Natale ma non troppo oltre essendo soggetta a disfacimento farinoso.

LUOGO DI CONSERVAZIONE

In situ: pochissimi alberi su franco sparsi per la zona calda di Edolo – molti in cattive condizioni fitosanitarie.
Ex situ: campo collezione del Parco dell'Adamello – Comunità Montana di Valle Camonica in Rino di Sonico.

NATURA E LIVELLO DI CONOSCENZA

Non è stato riscontrato alcuna similitudine con altre varietà descritte in letteratura.



Forme e dimensioni del Pom coral (G. Calvi)

Aggiornamento: febbraio 2013

REFERENTE

Guido Calvi, Parco dell'Adamello – Comunità Montana di Valle Camonica. E-mail: guido.calvi@parcoadamello.it

