

MELO POPPINA DI ORINO

Malus domestica Borkh.



Logo "Pömm Pepin de Urin" (Archivio Comune di Orino)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura media, allungato, di forma ovoidale, conico e talvolta anche cilindrico, con picciolo molto corto e grosso. Buccia verde-giallastra di fondo, tendente al giallo verso la maturazione, variamente sfumata e striata di un bel rosso dal lato del sole. Polpa bianca, dolce, gustosa, molto profumata, aromatica, dal sapore tipico delle Poppine.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presenza sparsa nelle campagne dell'Alto Varesotto e sulla sponda piemontese del lago Maggiore e nell'Ossola. Si può definire varietà popolazione per la sua variabilità genetica.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona rusticità, abbastanza resistente alle avversità parassitarie. La maturazione dei frutti avviene a partire da dicembre e si conservano fino ad aprile.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco, conservato in fruttai.

Luogo di conservazione

In comune di Orino (VA) dove l'amministrazione gestisce il progetto di recupero della varietà "Pömm Pepin de Urin" in collaborazione con l'associazione "La Campagna", e presso l'Oasi Galbusera Bianca.

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà era nell'Ottocento molto diffusa in provincia di Varese e in particolare in comune di Orino; la sua origine più probabile è d'oltremarina .



I frutti di Mela Poppina (Archivio Comune di Orino)

Referente

Comune di Orino (VA)
info@comune.orino.va.it