

Bella di Boskoop

Sinonimi: *Apfel der Zukunft* (8,11); *Bella del Bosco*; *Belle de Boscoop* (1,2,4,8,14); *Belle of Boskoop* (2,8); *Boskoop* (2,4,8,14); *Boskoopiszép* (8); *Boskoopskaya krasavitsa* (8); *Frumos de Boskoop* (8); *Gold Reinette* (7,8,9,11); *Goudrenet* (8); *Goudreinette* (7); *Graue Winterrenette* (11); *Mela dai tre colori* (12); *Monstrous Reinette* (8); *Piekna z Boskoop* (8); *Pum dij tre culùr* (12); *Reinette Belle de Boskoop* (2,3,7,8,9); *Reinette Belle di Boskoop* (8); *Reinette de Boskoop* (8); *Reinette de Montfoort* (8); *Reinette de Monfort* (8,11); *Reinette Monstrueuse* (2,7,8,11); *Reinette von Montfort* (1,2,8,13); *Renetta di Montfort* (1,7,8,9); *Schöner aus Boskoop* (8); *Schöner van Boskoop* (8); *Schöner von Boskoop* (2,8,13,14); *Schone van Boskoop* (8); *Schöne von Boskoop* (1,4,8); *Schoone van Boskoop* (2,8); *Schoone von Boskoop* (2,8).

Dati storiografici

Si tratta di una vecchia varietà di origine olandese. Per alcuni autori del passato deriverebbe da un semenzale individuato a Boskoop, vicino a Gouda (Olanda) nel 1856 da K.J.W. Ottoländer. Mentre Hasselmann e Sthall hanno identificato la *Bella di Boskoop* con la *Renetta di Montfort* originaria di Montfort, presso Utrecht (Olanda). Appartiene al gruppo delle Renette grigie o ruggini.

Fu adottata dal Congresso Pomologico francese e dalla Società Orticola di Nantes. Fu raccomandata anche dal Congresso Pomologico di Breslau (1890). Ricevette un premio dalla Royal Horticultural Society nel 1897.

Apprezzata soprattutto nel nord Europa sia come frutto da tavola che da cucina, era coltivata lungo tutto l'arco alpino e in particolare in Piemonte e Trentino Alto-Adige. In questa regione i primi impianti risalgono all'immediato dopoguerra, dopo la *Renetta Canada*. Attualmente è ancora coltivata, per lo più amatorialmente, da frutticoltori anziani.



Albero

L'albero è molto vigoroso, con portamento da aperto a espanso. La messa a frutto è piuttosto lenta e la produttività è media e alternante. Fruttifica prevalentemente su lamburde di 2-4 anni. Destinata alla coltivazione in collina o montagna. In suoli troppo asciutti fruttifica con difficoltà, mentre in quelli troppo umidi i frutti hanno la tendenza a marcire al centro.

I rami di un anno sono di color bruno, con una tomentosità elevata. Le lenticelle sono rade. Gli internodi sono lunghi.

Fiori

La fioritura varia a seconda degli areali, sia in entità che per epoca. Generalmente risulta di epoca precoce o medio-precoce, estendendosi durante la seconda e terza settimana di aprile. Rispetto a Golden cl. B la fioritura inizia 4 giorni prima e termina 2 giorni prima, con una durata media di 13 giorni¹.

I fiori, di dimensioni medio-grandi, sono riuniti in mazzetti di cinque. I petali sono sovrapposti, di forma ellittica (21 x 26 mm), di colore bianco. I sepali, di colore verde, sono lunghi (13 mm) e larghi (3 mm).

Si tratta di una varietà triploide, autoincompatibile. Buoni impollinatori risultano essere: Belfiore Giallo, Bismarck, Calvillia Bianca invernale, Charlamovsky, Cox's Orange Pippin, Giallo nobile, Grossa di Bohn, Jonathan, Oldenburg, Ontario, Pearmain dorata, Renetta Ananas, Renetta Grigia, Renetta Baumann, Rosa di Berna, Trasparente bianca.

¹ I rilievi delle fasi fenologiche sono state effettuate dal dr. Pierluigi Magnago e sono state condotte per quattro anni.

Foglie

Le foglie sui nuovi germogli hanno forma ellittica-allargata o arrotondata, con margine seghettato, e sono di grandi dimensioni (lung.: 98 mm; larg.: 67 mm). La pagina inferiore si presenta con media tomentosità. Il picciolo è lungo mediamente 29 mm.

Le foglie delle lamburde sono generalmente più grandi (lung.: 114 mm; larg.: 71 mm), di forma ellittica, con picciolo lungo mediamente 42 mm.

Frutto

I frutti sono di forma variabile da tronco-conica breve a sferoidale appiattita, asimmetrici, e con profilo trasversale irregolare. Di pezzatura molto grossa (235 g; alt.: 68 mm; diam.: 85 mm; peso specifico 0,85), è nel complesso poco attraente, soprattutto a causa della rugginosità e dell'aspetto ruvido della buccia. Il peduncolo, di lunghezza media (21 mm) e spesso (2,9 mm), si inserisce in una cavità peduncolare profonda (17 mm) e di media ampiezza (38 mm), asimmetrica, leggermente solcata e normalmente completamente rugginosa. La cavità calcina è di media ampiezza (28 mm) e mediamente profonda (6 mm), con una rugginosità elevata che presenta spesso screpolature orizzontali. Il calice è grande, aperto o semi-aperto, con sepali eretti. Spesso presenta spaccature nella cavità peduncolare.

La buccia, di medio spessore (0,23 mm), è ruvida, con una rugginosità fine che si estende sul 26-50% della superficie. Le lenticelle sono grandi, mediamente numerose e rugginose. La colorazione dei frutti è molto variabile sia da zona a zona, che da pianta a pianta. Il colore di fondo è giallo-verde, con sopracoloro mazzato e sfumato da rosso brillante a rosso aranciato, che si estende sul 20-70% della superficie.

Polpa

La polpa è di color giallo-crema, grossolana, croccante (durezza a maturazione fisiologica 4,4 Kg²), con succosità elevata, tendenzialmente acidula, poco aromatica ma gradevole. Caratteristiche del succo estratto a maturazione fisiologica dei frutti: pH 3,3; acidità 108 meq/l; R.S.R. 13,2 ° Brix. Presenta un contenuto di vitamina C pari a 16,4 mg/100 g.

Il torsolo è medio (44 mm), cordiforme, talora a forma di bulbo, cavo con camera aperta. Le logge sono allungate, molto ampie, appuntite alle due estremità. Il tubo calicino è di media lunghezza (11,2 mm), ampio, generalmente a forma di cono o di urna. I semi presenti per ogni frutto sono generalmente 6, di grosse dimensioni (lung.: 9,3 mm; larg.: 5,3 mm), di forma allungata e di colore marrone scuro. Circa due terzi dei semi è abortita.

Epoca raccolta

La raccolta avviene in epoca media, terza decade di settembre. In pianura va molto soggetta a cascola pre-raccolta. La maturazione inizia a novembre.

Conservabilità

I frutti si conservano bene, specialmente in atmosfera controllata, e sono piuttosto resistenti alle manipolazioni. Possono però andare soggetti a raggrinzimento, a riscaldamento, a buttermatura amara e a marciume lenticellare.

Resistenza alle fitopatie

L'albero è mediamente sensibile agli attacchi di oidio, ma poco sensibile alla ticchialatura. Occorre però fare attenzione perché è sensibile ai trattamenti con poltiglia bordolese. I frutti invece sono mediamente sensibili alla vitrescenza. In condizioni pedologiche eccessivamente umide i frutti mostrano la tendenza ad avere marciumi nel loro interno.

² Analisi effettuate da fr. Claudio Soldavini su frutti forniti dal dr. Pierluigi Magnago

Utilizzo dei frutti

Oltre che per il consumo fresco i frutti sono utilizzati in pasticceria, e in genere dall'industria di trasformazione, e per la produzione di sidro.

Reperibilità

È abbastanza facilmente reperibile presso vivaisti specializzati in quanto è ancora usata come impollinatrice in alcuni impianti industriali.

È conservata presso le collezioni del CRA - Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, del Dipartimento di Colture Arboree di Bologna, del Dipartimento di Colture Arboree di Torino, dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige (TN).

Figura 1: Albero

Figura 2: Rami di un anno

Figura 3: Albero in fiore

Figura 4: Fiori

Figura 5: Foglie rami di un anno

Figura 6: Foglie lamburde



Figura 7: Frutti su pianta



Figura 8: Frutti in sezione

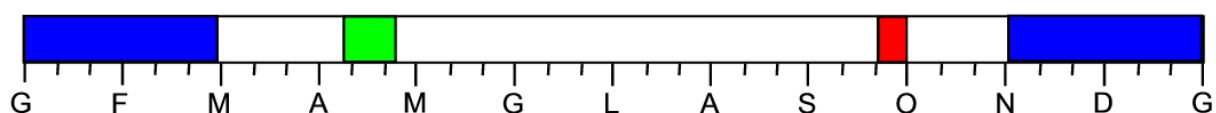


Figura 10: Frutti maturi in mostra



Figura 9: Semi

- Epoca fioritura
- Epoca raccolta
- Maturazione fisiologica e conservazione



Cloni

Bella di Boskoop rossa

Sinonimi: Roter Boskoop; Valastrid®.

- Bibliografia:
- (1) *Pomologia. Descrizione delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi*, G. Molon, Hoepli, Milano 1901
 - (2) *The Apples of New York*, S. A. Beach, J.B. Lyon Company 1905
 - (3) *Catalogue descriptif des fruits adoptés par le Congrès Pomologique*, Société pomologique de France, Villefranche 1927
 - (4) *Frutta di grande reddito. Organizzazione della frutticoltura*, D. Tamaro, Hoepli, Milano 1928²
 - (5) *Les beaux fruits de France d'hier*, Georges Delberd, Paris 1947
 - (6) WERNER SCUPHAN, "Zur qualitat der Nahrungspflanzen", 1961
 - (7) *Monografia delle principali cultivar di melo*, a cura di E. Baldini e S. Sansavini, Ist. di Coltivazioni Arboree dell'università di Bologna, Bologna 1967
 - (8) *Monografia di cultivar di melo*, Vol 2, a cura di A. Bergamini e W. Faedi, ISF Roma 1983
 - (9) *Schede per il Registro Varietale dei Fruttiferi - Vol III: Melo*, a cura di S. Sansavini, A. Bergamini, F. Camorani, W. Faedi, H. Mantinger, Bologna 1986
 - (10) *Elenco delle cultivar autoctone italiane*, a cura di M. Agabbio, Carlo Delfino Ed., 1994
 - (11) *Obstsorten-Atlas. Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Schalenobst*, R. Silbereisen, G. Götz, W. Hartmann, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1996
 - (12) *Pum e pumme. Meli e mele nel Biellese*, a cura di Marco Maffeo, Biebi Editrice, Biella 1999
 - (13) *Neue Alte Obstsorten, Äpfel, Birnen und Steinobst*, S. Bernkopf, H. Keppel, R. Novak, Club Niederösterreich, Wien 2003
 - (14) *Rosenapfel und Goldparmäne. 365 Apfelsorten - Botanik, Geschichte und Verwendung*, a cura di Brigitte Bartha-Pichler, Frits Brunner, Klaus Gersbach, Marks Zuber, FRUCTUS, AT Verlag, Baden und München 2005

Osservatori: dr. Pierluigi Magnago (IASMA "Maso Parti" - TN) pianta innestata al piede su M26 e coltivata a 210 m s.l.m.; Enrico Covolo ed Anna Ferro (Vivaio Il vecchio melo - Grignasco NO); Francesco Omezzolli (Vivai Omezzolli - Riva del Garda TN); fr. Claudio Soldavini (Monastero SS. Pietro e Paolo - VB) su frutti forniti dal dr. Pierluigi Magnago

Revisori: prof. Antonio Bergamini

Estensore : fr. Claudio Soldavini

Foto: Figure 8, 9: fr. Claudio Soldavini; figure 7, 10: dr. Pierluigi Magnago



Questa scheda è rilasciata sotto licenza [Creative Commons: Attribuzione – Non commerciale 2.5](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.5/)

Se hai delle osservazioni da inviarci al riguardo di questa scheda, o dati da aggiungere mandaci una [E-mail](mailto:info@pomologia.it).

