

# Ontario

Sinonimi: *Pum ad la Biula* (3); *Pum d'la Biula* (3); *Ontarioapfel* (2,7); *Ontario-Reinette* (7).

## Dati storiografici

Si tratta di una vecchia varietà ottenuta da Charles Arnold a Paris (Contea di Ontario, New York USA). Secondo alcuni autori fu ottenuta già nel 1820, mentre secondo altri attorno al 1870, incrociando *Northern-Spy* x *Wagener*. Il riferimento geografico non è quindi alla provincia canadese dell'Ontario, ma alla contea omonima negli USA che confina con la provincia canadese. Fu descritta per la prima volta nel 1874 e giunse in Europa verso il 1882, dove fu diffusa dai fratelli Transon di Orlenas (Francia).

È presente in tutto il biellese con il nome di *Pum ad la biula*, che deriva dalla caratteristica tomentosità bianca presente sui rami di un anno che ricorda il colore della corteccia della betulla.



## Albero

L'albero presenta un'elevata vigoria e portamento espanso. La produttività è media, ma alternante. Internodi lunghi, medio spessore, tomentosità elevata, lenticelle ellittiche, mediamente numerose.

## Fiori

La fioritura avviene generalmente in epoca tardiva, attorno alla quarta settimana di aprile o la prima di maggio.

Si tratta di una varietà diploide. Buoni impollinatori risultano essere: Cox's Orange Pippin, Danziger Kant, Glockenapfel, Golden Delicious, James Greve, Pearmain dorata, Renetta di Champagne, Rosa di Berna.

## Foglie

Le foglie sui nuovi germogli hanno forma ellittica-allungata, con margine crenato e sono di grandi dimensioni (lung.: 113 mm; larg.: 56 mm). La pagina inferiore si presenta con una tomentosità medio-elevata. Il picciolo è lungo mediamente 47 mm, con una sfumatura rossa alla base.

## Frutto

I frutti sono di forma appiattita o tronco-conico breve, leggermente asimmetrici, con profilo trasversale circolare o leggermente irregolare. Di pezzatura media (141 gr; alt.: 56 mm; diam.: 75 mm; peso specifico 0,83) risultano abbastanza attraenti per la forma e il colore. Il peduncolo, mediamente lungo (19 mm) e sottile (2,6 mm), si inserisce in una cavità peduncolare mediamente ampia (34 mm), profonda (15 mm), simmetrica, di colore verde, talora con della rugginosità. La cavità calicina è mediamente ampia (28 mm), mediamente profonda (13 mm), solcata. Il calice è piccolo, chiuso o semi-chiuso, con sepali eretti.

La buccia, di medio spessore, è liscia, leggermente cerosa, con piccole lenticelle areolate, rade e poco evidenti. La rugginosità si localizza a livello della cavità peduncolare. Di colore giallo-verde con sopracolore sfumato e striato rosso brillante sull'70-90% della superficie.

## Polpa

Di colore bianco-crema, soda e croccante, molto succosa (sostanza secca pari al 15,1%<sup>1</sup>). Di sapore gradevolmente acidulo. Data l'elevata acidità ossida molto lentamente, il succo, anche lasciato per

<sup>1</sup> Analisi effettuata da fr. Claudio Soldavini su frutti forniti dal sig. Giuseppe Sommatìs

alcuni giorni in un recipiente, resta di color giallo paglierino. Presenta un contenuto di vitamina C che oscilla tra i 30 e i 40 mg/100 g di frutto<sup>2</sup>. Caratteristiche del succo a maturazione fisiologica: acidità 289,2 meq/l; R.S.R. 11,5 ° Brix<sup>1</sup>.

Il torsolo è medio-piccolo (37 mm), cordiforme o a bulbo, cavo con logge aperte. Queste sono piccole, strette. Il tubo calicino è breve di forma conica. I semi presente per ogni frutto sono generalmente 4, di media pezzatura (lung.: 7,9 mm; larg.: 5,1 mm), di forma ovale, di colore castano.

### Epoca raccolta

La raccolta avviene generalmente in epoca medio-tardiva, attorno alla prima decade di ottobre.

### Conservabilità

I frutti si conservano molto a lungo, fino a maggio.

### Resistenza alle fitopatie

L'albero risulta essere mediamente sensibile ad attacchi di ticchiolatura ed oidio.

### Utilizzo dei frutti

I frutti sono destinati tradizionalmente al consumo fresco e alla cottura.

### Reperibilità

Di non facile reperibilità in quanto risulta essere commercializzata solo da alcuni vivaisti specializzati: Vivai Gottero (Rivoli - TO), Vivaio Il vecchio Melo (Grignasco - NO) e Vivai Cascina Bozzola (Occhieppo Inf. - BI).

È conservata presso la collezione del Parco della Burcina (BI).

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

<sup>2</sup> Dati tratti da: *Obstsorten-Atlas*



Figura 7: Frutti su pianta



Figura 8: Frutti in sezione



Figura 9: Semi



Figura 10: Frutti maturi in mostra

- Epoca fioritura
- Epoca raccolta
- Maturazione fisiologica e conservazione



Bibliografia: (1) *The Apples of New York*, 1905  
 (2) *Obstsorten-Atlas. Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Schalenobst*, R. Silbereisen, G. Götz, W. Hartmann, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1996  
 (3) *Pum e pumme. Meli e mele nel Biellese*, a cura di Marco Maffeo, Biebi Editrice, Biella 1999  
 (4) *Il germoplasma frutticolo in Italia*, Vol 2, ISF Roma 2003  
 (5) *Les Croquers de Pomme de Normandie - Supplement au n° 92*, 2001  
 (6) *Neue Alte Obstsorten, Äpfel, Birnen und Steinobst*, S. Bernkopf, H. Keppel, R. Novak, Club Niederösterreich, Wien 2003  
 (7) *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: Enrico Covolo ed Anna Ferro (Vivaio Il vecchio melo - Grignasco NO); Leonardo Foscal Mella (Parco della Burcina - BI) pianta innestata su Franco coltivata a ... m s.l.m.; fr. Claudio Soldavini (Monastero SS. Pietro e Paolo - VB) su frutti forniti dal sig. Giuseppe Sommatis (Bioglio - BI) provenienti da piante innestate su Franco coltivate a 500 m s.l.m.

Revisori: prof. Antonio Bergamini

Estensore : fr. Claudio Soldavini

Foto: Figure 6, 7, 10: Leonardo Foscal Mella; figure 5, 8, 9: fr. Claudio Soldavini



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).