

Pum Salam



Frutti della varietà Pum Salam (foto S. Guidi)

Malus domestica Borkh.



Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, colorazione della buccia, epoca di maturazione

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Provincia di Piacenza e Parma, nelle zone collinari e montane; si tratta di vecchie piante, alcune centenarie sopravvissute al margine dei campi coltivati o presso gli orti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia varietà diffusa in passato, il pum salam è molto rustico ed è giunto fino a noi proprio per la sua frugalità. Le dimensioni insolite del frutto forse ne hanno impedito la commercializzazione, ma sarebbe interessante per l'agricoltura biologica. Frutto di medie dimensioni caratterizzato dalla forma allungata più o meno pronunciata dalla quale ne deriva il nome dialettale che significa "mela salame". La colorazione è verdastra con rosso nella zona colpita dal sole. La polpa è croccante e molto gradevole. Matura in ottobre, ed è adatta alla conservazione in fruttai dove può mantenersi fino a fine inverno.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Questo frutto veniva raccolto in ottobre, non ancora maturo, e conservato nel fruttai fino alla primavera successiva. Era un importante elemento della dieta invernale, quando veniva consumato con il pane a fine pasto o a colazione.

Luogo di conservazione

"In situ": in alcune aziende agricole della collina piacentina e parmense.

Referente:

Enzo Melegari Ist. Agr. Bocchialini di Parma (fruttiantichi.melegari@hotmail.it)



Frutti in fase di conservazione avanzata (foto S. Guidi)

Natura e livello di conoscenze

Varietà che andrebbe conservata per il suo germoplasma ma dato l'aspetto curioso dei frutti, potrebbe avere buone possibilità di mercato come prodotto locale, biologico.