



Pommier: **Patrick Parade** Réf. MFDC: 182

Origine: issu d'un arbre situé au lieu-dit « Le Mancou », découvert par Pierre Pigeaud.

Synonymes:

Maturité/Conservation: cueillette en Octobre.

Maturité: novembre/janvier-février.

Poids moyen/maxi:



Description du fruit:

Forme: aplatie, en forme de reinette, de beau calibre.

Épiderme: jaune-vert taché et piqueté de vermillon à l'insolation, bel aspect.

Cuvette pédonculaire: bien marquée.

Pédoncule: trapu et court.

Cuvette de l'œil:

L'œil:

Chair: blanche, juteuse, sucré/acidulé équilibré, croquante. Elle est comparable à la chair de la pomme de Châtignac, mais elle est beaucoup moins parfumée.

Observations: l'arbre unique actuellement, en phase de production, ne bénéficie d'aucun entretien ni traitement et donne chaque année une belle quantité de fruits, à ramasser après leur chute. A noter que ces fruits se conservent relativement bien dans l'herbe.

Arbre:

Bibliographie: découverte MFDC, qui a décidé de donner à ce fruit le nom de son Président-fondateur, de manière à perpétuer sa mémoire.