

## ABONDANCE DE BELFORT.(Abbondanza en Italien).

Fichier Choisel jean-louis-© tiré de ses recherches et de son catalogue des variétés locales de fruits (de Franche-Comté) qu'il a fait éditer depuis son domicile, Cidex 178, 90150 Fontenelle (alors le siège des croqueurs) pour donner bénévolement aux Croqueurs de pommes. 1979.

Auteur des recherches, descriptions, pastel : Choisel Jean-Louis © 1978-2007.



Pastel Choisel jean-louis. © DESCRIPTION EN BAS DE FICHE.

**ORIGINE :** Serait originaire d'un petit village du Territoire de Belfort, il y a fort longtemps et exportée en Italie et aux USA.

Attention : il existe deux variétés de pommes en Italie : BELFIORE GIALLO, c'est la BELLE FLEUR JAUNE ! Une autre pomme cultivée à Belfiore, Italie : BELLA DI BELFIORE, maturité tardive, épiderme vert.

Un pépiniériste de la Haute-Saône me disait, sous réserve, en 1978, que cette pomme était cultivée sur 500 hectares par l'arboriculteur CAPECCHI.SA à Pistoia, Italie. J'ai alors écrit, en 1979, une lettre traduite par un ami Italien avec timbres italiens pour réponse, à CAPECCHI. Jamais je n'ai eu de retour.

**1<sup>°</sup> HYPOTHESE :** Mon informateur supposait que des greffons furent transportés en Italie par un maçon italien vers le 19<sup>°</sup> siècle depuis le Territoire de Belfort.

Dans mon catalogue cité plus haut je suis le premier à avoir signalé ces informations non vérifiées.

Mes nombreux contacts, depuis 1978 avec des professionnels Italiens, ne prouvent pas l'appartenance à l'Italie de cette ABONDANCE.

Les anglais (Brogdale) protègent une ABONDANCE venue de France en 1947, maturité novembre-janvier, et ABBONDANZA propagée (et non créée) par un curé depuis le jardin de la paroisse de San Pietro en 1896 à Capiofume près Bologne. Voilà peut-être notre pomme du Territoire de Belfort exportée par le maçon : maturité janvier-mars. Nous sommes toujours dans la 1<sup>°</sup> hypothèse.

En Italie il existe également Abbondanza Rossa. Qui n'est pas obligatoirement ABONDANCE DE BELFORT, c'est peut-être une variation..

Un ami grand arboriculteur en Touraine me signale : « Pour votre information: J'ai commencé à travailler dans une société d'import-export en 1957 à Paris. Nous importions depuis l'Italie de grandes quantités de pomme " BELFORT"(introduite des U.S.A vers l'Italie comme nous le verrons plus bas). A cette époque il s'agissait de la deuxième variété plantée en Italie ( derrière MORGENDUFT-voir la fiche HOARY'MORNING) . MORGENDUFT est toujours importante en Italie mais BELFORT n'est plus mentionnée(sauf sur le site d'un pépiniériste de variétés anciennes Italien. Note de j.l.choisel). A mon avis la qualité était médiocre et les producteurs ont dû l'abandonner. Nous connaissions le nom ABBONDANZA =ABONDANCE traduction italienne , mais la dénomination usuelle était BELFORT pour la pomme qui nous intéresse. Amicalement J.C. Nochet

Ils existe donc des confusions et des mystère sur ce nom qui s'accorde avec l'une ou l'autre ABBONDANZA mais laquelle ? Un producteur italien écrit : En Romagna : les pommes présentes dans le secteur romagnol du territoire de la Parque erano sont plus typiquement diffusées même dans la plaine environnante : Pomme Rose, **Abondance**. **ABONDANCE** connue depuis fin 1896 en Basse Emilie. Proportion moyen-sphérique, légèrement aplati. Peau lisse, vert beaucoup lavée de rouge. Chair ferme, blanchâtre, croquante, sucrée, moyennement sucrée, peu acidulée, bonne même à cuire. **Toujours la 1° hypothèse**.

Notre informateur n'aurait-il pas confondu la ville de Belfort avec celle de Belfiore, commune d'Italie ... ? ? ou on cultivait : Bella de Belfiore, Abbondanza de Belfiore . Mes recherches se poursuivent néanmoins puisque aucun document pomologique ou historique français ou franc-comtois ne citent cette variété.

**2°HYPOTHESE** : Recherche du 20/08/2006 : Les pommes de Zevio , de Belfiore et de Ronco à l'Adige, à la frontière entre l'Est et la Plaine Veronese, sont connues comme des importants centres de production. Il semble que le départ de la culture traditionnelle locale dans les champs remonte à 1929, an de grande crise économique : Certains pomologues Italiens soutiennent que le curé de Belfiore, don Bendinelli, et Piero Frigo firent arriver depuis l'Amérique, par bateaux, environ mille plants de pommes et des greffons de deux variétés : les pommes Belfort et Commercio . À partir des premières années 1930 la culture se serait répandue dans tout le pays et dans les centres voisins, et, en premiers Zevio et Ronco à l'Adige. (site <http://internetgourmet.it> ( sur la liste voir mele di Zevio).

Pourquoi ces différences de dates : 1896 et 1930 ? L'introduction en Italie a peut-être deux sources, si la pomme est bien Belfortaine.

Existe-t-il une localité (\*)du nom de BELFORT aux Etats-Unis(là ou serait née notre pomme) de par les émigrants franc-comtois des siècles passés ? puisqu'un narateur protestant citait bien, dans une vieille revue, le hameau de VALENTIGNEY situé au bord de Tiffen River et bien d'autres exemples. Ces exemples ne sont pas isolés.

CONCLUSION : -Soit la BELFORT est Italienne= pomme de Belfiore, village italien.

-Soit la BELFORT est bien Franc-Comtoise et introduite en Italie vers le 19° siècle ou elle fut sélectionnée.

-Soit la BELFORT est issue de greffons d'une pomme inconnue(ou baptisée d'un nom local X ou Y il y a fort longtemps) poussant dans le Territoire de Belfort puis introduits « aux Amériques » par des franc-comtois émigrants(il y en a eu beaucoup) des 17°,.....siècles mais sans laisser de trace de son nom d'origine dans son lieu d'origine. Le nom a peut-être été transformé et attribué, plus tard, sur des terres du Nouveau Monde, par des francs-comtois, en souvenir de leur pays d'origine, dès lors que ce nom BELFORT (ou ABONDANCE DE BELFORT)n'existait pas en franche-comté.

RECHERCHE : Existe-t-il un lieu nommé BELFORT aux U.S.A ? Mon ami Philippe GIRARDIN de l'I.N.R.A me signale : « BELFORD dans le New-Jersey à 30 km de la statue de la Liberté au sud de New-York. ».

DESCRIPTION de ABONDANCE DE BELFORT cultivée en Italie: voir pastel choisel en haut.



Choisel. Sous réserve d'authenticité mais rapprochant. Photo

**SYNONYMES** : Pomme d'Italie(à tort), pomme de Pistoia(à tort), Abbondanza en Italie, BELFORT des Amériques , BELFORT du Nouveau-monde,Belfort, Pella en Grèce ou elle fut (ou est encore) cultivée.

**MATURITE-CONSUMMATION** : Novembre-février-avril. Récolte octobre novembre.

**FORME** : Moyenne. Plus large que haute, sphéroïdale un peu plate, parfois asymétrique.

**EPIDERME** : Lisse, presque ou tout rouge violacé sur fond plutôt vert que jaune à maturité. Strié rouge. Quelques lenticelles claires.

**CUVETTE du PEDONCULE** : Fauve, profonde, mi étroite.

**PEDONCULE** :Moyen à plus en diamètre et ne dépasse pas le sommet .

**CUVETTE de L'ŒIL** : Assez large et profonde, plissée ou non.

**L'ŒIL** : Mi clos.

**CHAIR** : Blanchâtre ou blc. Crème à bien blanc à maturité, acidulée, bien parfumée comme framboise. croquante, juteuse. Pour table et même pour cuisson

**LOGES :** Closes, feutrées.

**OBSERVATIONS :** Floraison entre le 1er et le 15 mai en Italie. Très fertile. Résiste au froid à la tavelure et à l'odïum. Bonne à cuire puis de table.

**NOTE :** A signaler que la cousine de monsieur Naal de Bavilliers-90-(source Naal avant 1985 et l'Alsace date non connue mais avant) partit en Australie avec des greffons de variétés(noms inconnus) du Territoire de Belfort et plus précisément du village de Bethonvillier. Elle les introduisit dans ce nouveau pays où on en trouve encore la culture dans un verger commercial de 10.000 arbres fruitiers.

**REFERENCES :** Choisel Jean-Louis 1978-2007 .Recherches, pastel,...©

**BIBLIOGRAPHIE :** Choisel Jean-Louis 1978-2007.©