

NOM : REINETTE DU PRUNELLI.

ORIGINE : Corse du sud. Récoltée à Tolla (la vallée du Prunelli). Déjà connue au 19^e siècle et probablement avant. Dans « L'Agriculture Corse », 1870 par Innocent Giovacchini, pages 9 et 27, nous lisons que la Reinette (« rainette ») cultivée à Tolla était une des principales ressources (sans nom complet).

SYNONYMES :

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-fin mars

FORME : Gros. Sphéroïdale assez plat, plus large que haut. Certains sujets sont un peu coniques. Pourtour assez régulier.

EPIDERME : Mi lisse, jaune-vert devenant jaune à bonne maturité. Voilé ou marbré de fauve et pourvu de lenticelles plus ou moins discrètes, plus ou moins grosses et parfois anguleuses. D'autres, rondes sont cendrées au centre. A l'insolation nous pouvons observer un discret voilé rose brique clair sur certains sujets.





CUVETTE du PEDONCULE : Large, évasée, plus ou moins profonde et particulièrement et largement tachée de fauve.



PEDONCULE : Gros, court, ne dépassant le sommet du fruit.

CUVETTE de L'ŒIL : Assez large, assez profonde, régulière ou un peu mamelonnée.
Toujours tachée de gris fauve.



L'ŒIL : Clos, peu profond.

CHAIR : Blanchâtre, ferme, juteuse, acidulée, bonne. Pour jus, tarte, à croquer,...

CRITERE SPECIAL :

LOGES : Closes, soit lisses, soit un peu feutrées.





EPOQUE DE DEBUT DE FLORAISON :

OBSERVATIONS :

REFERENCES : choisel Jean-Louis :texte, photographies 2014©

INFORMATEURS : Monsieur Jean-Baptiste Casalta, vallée du Prunelli, Corse du sud.
Francine et François Dénarié. Grand merci à eux.