

La Pomme de demain



Passionata : quand des gens passionnés font honneur au terroir québécois

Derrière tout produit aux saveurs uniques se trouvent des gens passionnés et dévoués à leur travail. C'est le cas de la Passionata, une pomme créée par le collectif La Pomme de demain. Cette variété est issue d'un croisement entre NJ75 (un hybride du New Jersey, une pomme jaune peu acide) et un arbre inconnu. Elle a été remarquée par l'hybrideur dans les années 2000 pour son goût atypique, sa stratégie de fructification et la tolérance au gel des fruits dans l'arbre. Le regroupement a vu en ce fruit une belle opportunité d'atteindre un de ses



objectifs : innover en créant des pommes typiques du Québec qui concurrenceront les fruits provenant de l'étranger.

Considérée comme « la pomme qui ne goûte pas la pomme », Passionata saura plaire aux gourmands et aux gourmets qui y décèleront une saveur de raisin muscat et de fruit de la passion. Le fruit jaune, légèrement orangé sur la face ensoleillée, est à maturité autour du 15 octobre. La tolérance de la pomme au gel lui permet

d'être davantage adaptée aux automnes québécois, et de ce fait, d'être cueillie plus tard que bon nombre de variétés connues. Suscitant déjà l'intérêt des cidriculteurs et des restaurateurs grâce à son goût atypique, Passionata entre sans contredit dans la catégorie des produits du terroir québécois qui se démarquent par leur singularité!

Où s'en procurer?

- Ferme Quinn, Notre-Dame-de-l'Île-Perrot
- Ferme Villeneuve, Saint-Joseph-du-Lac
- Jude-Pomme, Oka
- Verger Cœur de Pomme, Oka
- Verger de la Montagne, Mont-Saint-Grégoire
- Verger Duhaime, Saint-Germain-de-Grantham
- Verger Labonté Orchard, Notre-Dame-de-l'Île-Perrot
- Verger Le Gros Pierre, Compton

Pour plus d'informations :

http://www.agropomme.ca/Documentation_publicue/LA_POMME_DE_DEMAIN/Q370/