

Des fruits anciens et naturels à la fête

Les pommes seront pressées sur place.

Cor. NR: Jules Catala

Ce dimanche 22 octobre, Les Croqueurs de pommes de Touraine organisent la manifestation Fruits en fête, à Cassiopée, de 10h à 18h.

Le président Alain Prossaird et son équipe de bénévoles ont soigneusement préparé cet évènement qui met un point final à une année d'entretien du verger conservatoire dans lequel la plupart des fruits ont été produits de façon naturelle, sans pesticides.

Un cru 2023 de qualité

Après 2022 où la production a été médiocre, celle de 2023 s'annonce de belle qualité et l'on pourra voir sur les étals les anciennes variétés tourangelles et des régions avoisinantes qui présentent des caractéristiques différentes, certaines hâtives ou de saison, et d'autres tardives. Il s'agit de la Martrange, la Mercier, la Reinette de Châtellerault, la Cramoisie de Gascoyne, la Rougeon du Lochois, la Pépin de Bourgueil, la Tardive de Marcilly, la Bonne Hotture, la Patte de Loup, la Lambron, la Grelot de l'Indre, la Bastien, la Gros jaune, la Reinette du Mans, la Chayoux, la Cousinotte Rouge d'hiver, l'Impériale Ancienne, la Cirette, la De Pressigny, la Reinette dorée de l'Indre, la Bondon, la de Bonde, la jaune Beurre, la Grand-Mère.

Certaines sont disponibles à prix doux et sans traitements. Les enfants se laisseront tenter par le jus de pommes sorti tout droit du pressoir tandis que Monique Cyron proposera une gamme d'ouvrages et des Croqueuses tiendront un stand de tartes.