



**Vivaio forestale cantonale**

via Lattecaldo 4  
6835 Morbio Superiore  
[www.ti.ch/vivaio](http://www.ti.ch/vivaio)

Tel: 091 683 18 39  
Fax: 091 683 19 64  
[dt-sf.vivaio@ti.ch](mailto:dt-sf.vivaio@ti.ch)

# Catalogo

## VARIETÀ FRUTTIFERI

2018-2019





## Condizioni di vendita

### Provenienza

I fruttiferi disponibili presso il vivaio forestale cantonale sono innestati ed allevati presso il vivaio forestale di Lattecaldo utilizzando marze provenienti dai nostri alberi madre che vengono regolarmente controllati per stabilirne l'assenza di patologie (passaporto fitosanitario). Nella nostra filosofia l'assortimento è orientato a piante rare e/o di importanza locale affiancate da alcune varietà più conosciute con delle caratteristiche interessanti.

### Disponibilità delle piante

I fruttiferi sono disponibili sia a radice nuda che in vaso. Per questioni infrastrutturali la maggior parte delle piante è prodotta in pieno campo (quindi fornibile a radice nuda) e può quindi essere piantata da fine ottobre a fine marzo-metà aprile. Le piante in vaso possono essere piantate su un periodo più lungo dell'anno, tuttavia la radice soffre della costrizione in plastica.

	Vaso	Radice nuda
<b>Melo</b>	Basso e medio fusto	Altofusto (bassofusto)
<b>Pero</b>	Bassofusto	Altofusto e bassofusto
<b>Ciliegio/amareno/prugno</b>	2° anno	Astone
<b>Pesco</b>	2° anno	1° anno
<b>Castagno</b>	Astone	-
<b>Noce</b>	-	Astone, 2°anno
<b>Ribes/cassis</b>	2°anno/3°anno	-

### Portainnesti

Melo: bassofusto = M9, mediofusto = M7 o MM111; altofusto = franco

Pero bassofusto = Cydonia BA29; altofusto = franco

Ciliegio bassofusto = Maxma14 o Gisela5; mediofusto = Alkavo; altofusto=F12-1

Pesco GF301 o Montclar

Prugno bassofusto = GF605-2; mediofusto = Sta Lucia; altofusto = mirabolano

### Resistenza

Laddove conosciuta la resistenza a determinate patologie è stata inserita nella descrizione. Spesso per le vecchie varietà non si hanno a disposizione dati riguardo alle resistenze o alle sensibilità, abbiamo tuttavia cercato di scartare le varietà che abbiamo ritenuto più sensibili.

### Lista d'attesa

Diverse varietà rare e in particolare i castagni sono prodotte in quantità a volte minori della richiesta.

Qualora esaurite è possibile lasciare i propri dati per una riservazione sul prodotto dell'anno successivo.

### Consegna

Nella stagione di piantagione si effettuano consegne generalmente il martedì. Il prezzo varia a seconde del percorso e della merce da consegnare

### Riproduzione per privati

Per privati interessati siamo volentieri a disposizione per salvare le vostre varietà. Normalmente innestiamo due piante su portainnesto franco. Se entrambe attecchiscono il costo è di 100.- fr.

### Condizioni generali di vendita

si fa riferimento alle condizioni generali di vendita pubblicate sul sito internet del vivaio [www.ti.ch/vivaio](http://www.ti.ch/vivaio)



# CASTAGNI - NOCI



## Castagno Luina

*Castanea sativa Luina\*\**

Una delle varietà di castagne nostrane più diffuse nel cantone. ritrovata in Ticino, nel Moesano e in Bregaglia. Cresce dal fondovalle fino a 1000m s.l.m. dando origine ad alberi generalmente di bassa statura dalla ramificazione molto contorta.

**Raccolta:** Media

**Pezzatura:** Molto piccola

**Colore:** Marrone-rossiccio, buccia sottile

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:** Dolce, saporita, senza inclusione, facile pelatura

**Utilizzo:** Secche, bollite, (ev. caldarroste)

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Marrone di Cuneo

*Castanea sativa Marrone Cuneo\*\**

Varietà di marroni importata oltre un secolo fa dal Piemonte. Probabilmente si tratta della varietà Chiusa di pesio.

Sopporta male i terreni aridi e dovrebbe sempre essere piantato su terreni profondi e freschi fino a 700m di quota.

**Raccolta:** Inizio ottobre

**Pezzatura:** Medio grossa (70-80pz/kg)

**Colore:** Avana lucente striature nere evidenti

**Produttività:** Elevata

**Sapore polpa:** Bianca, dolce, tegumento non aderente

**Utilizzo:** Caldarroste, lessate, pasticceria

**Resistenze:**

**Sensibilità:** Cancro corticale, cinipide galligeno



## Marrone Lattecaldo

*Castanea sativa Marrone Lattecaldo\*\**

Varietà di Marroni locali ritrovato nella selva di Lattecaldo a ridosso del vivaio forestale. Un secondo albero centenario si trova a Sagno nel parco giochi della chiesa.

**Raccolta:** Medio tardiva

**Pezzatura:** Grande

**Colore:** Marrone rossiccio-striato

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:** Dolce saporito

**Utilizzo:** Caldarroste, conserve, pasticceria

**Resistenze:**

**Sensibilità:** Cancro corticale



## Marrone Marradi

*Castanea Sativa Marrone Marradi\*\**

Marrone d'origine Italiana (Marradi, Toscana) molto apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche, pezzatura e sbucciabilità.

**Raccolta:** Inizio ottobre

**Pezzatura:** Molto grosso 55-70pz/kg, 2/riccio

**Colore:** Avana, con striature in rilievo

**Produttività:** Elevata (a volte altrrnanza)

**Sapore polpa:** Ottima, facilmente sbucciale

**Utilizzo:** Caldarroste, pasticceria, marron glaces

**Resistenze:**

**Sensibilità:** Cancro corticale



## Marrone Michelangelo

*Castanea Sativa Marrone Michelangelo\*\**

Varietà di marrone originaria dai monti nella provincia di Arezzo (Toscana, Italia) dove è un prodotto tipico denominato Marrone di Caprese Michelangelo.

**Raccolta:** Inizio ottobre

**Pezzatura:** Medio grande 72-75pz/kg

**Colore:** Avana con striature marroni, più o meno intense

**Produttività:** Media, regolare

**Sapore polpa:** Bianco avorio poco incisa, facilmente sbucciabile

**Utilizzo:** Caldarroste, pasticceria, marron glacées, lessate

**Resistenze:**

**Sensibilità:** Mediamente al cancro corticale

**Raccolta:** ottobre (medio tardiva)



## Castagno Torcione nero

*Castanea sativa Torcione nero\*\**

Di probabile antica origine francese, il torcion negro è una varietà locale che si trova soprattutto sul versante nord del monte ceneri, nel Vedeggio nel Gambarogno, in val Verzasca e a Corippo.

**Pezzatura:** medio-grosso (13g)

**Colore:** marrone scuro

**Produttività:** alta (3-riccio)

**Sapore polpa:** facile sbucciabilità

**Utilizzo:** caldarroste, consumo fresco

**Resistenze:**

**Sensibilità:** freddo



## Castagno ibrido Bouche de Betizac

*Castanea x crenata Bouche de Betizac\*\**

Varietà ibrida eurogiapponese (C. sativa x C. crenata) che mantiene le foglie a lungo. La più utilizzata in castanicoltura industriale a causa del grande calibro e della parziale resistenza al cancro corticale e al cinipide. Malgrado si sbucci bene e

**Raccolta:** Precoce

**Pezzatura:** Grosso, molto grosso

**Colore:** Marrone

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:** Poco saporita

**Utilizzo:** Conservazione frutto buona

**Resistenze:** Cinipide del castagno, cancro

**Raccolta:** Media



## Noce Chandler

*Juglans regia Chandler*

La migliore varietà a fruttificazione laterale in assoluto di noci della California, una noce grande con una resa eccezionale nel rapporto tra guscio e gheriglio. Il frutto è ovale con base e sommità arrotondate. Le valve sono sigillate con bordo di sutur

**Pezzatura:** Grande, buona resa

**Colore:** Marrone chiaro

**Produttività:** Molto alta

**Sapore polpa:** Ottimo

**Utilizzo:** Consumo fresco, pasticceria

**Resistenze:**

**Sensibilità:** Batteriosi



<p><b>Noce Fernor</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Tardiva (2a di ottobre)</p>	
<p><i>Juglans regia Fernor</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-Grande</p>	
<p>Incrocio tra Franquette e lara realizzato nel 1978 al momento considerata come una delle migliori noci a fruttificazione laterale.</p>	<p><b>Colore:</b> Chiaro</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Elevata</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b></p>	
	<p><b>Utilizzo:</b></p>	
<p><b>Resistenze:</b> Antracnosi (poco) e batteriosi (poco) <b>Sensibilità:</b></p>		
<p><b>Noce Franquette</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Tardiva</p>	
<p><i>Juglans regia Franquette</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grande, resa media</p>	
<p>Vecchia varietà francese tra le più utilizzata ed adatta per noceti intensivi a causa della sua resistenza alla batteriosi e le ottime caratteristiche del frutto. Fruttificazione apicale.</p>	<p><b>Colore:</b></p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta, regolare, apicale</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Equilibrato</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Frutto, Legno</p>	
<p><b>Resistenze:</b> Gelo tardivo, antracnosi, batteriosi <b>Sensibilità:</b> Aridità</p>		
<p><b>Noce Midland</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Intermedia</p>	
<p><i>Juglans regia Midland</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Media</p>	
<p>Varietà americana derivata da franquette x payne</p>	<p><b>Colore:</b> Chiaro</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Buono</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b></p>	
<p><b>Resistenze:</b> Antracnosi, aridità, gelo (poco) <b>Sensibilità:</b> Batteriosi</p>		
<p><b>Noce Pieral (Lara)</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Tardiva</p>	
<p><i>Juglans regia Pieral</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grande</p>	
<p>Varietà di origine francese a fruttificazione laterale. Sempre più utilizzata a causa del grande calibro e dell'altissima produttività.</p> <p>Ottima per il consumo fresco richiede delle cure colturali e potature importanti per mantenere la produttività nel temp</p>	<p><b>Colore:</b> Gerighlio chiaro</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Elevata, laterale</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b></p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco</p>	
<p><b>Resistenze:</b> Antracnosi, gelo e aridità (poco) <b>Sensibilità:</b> Batteriosi</p>		

## Noce Ronde de Montignac

*Juglans regia Ronde de Montignac*

Varietà tardiva, atlantica di buona vigoria e con portamento semi eretto e messa a frutto abbastanza rapida. Conosciuta soprattutto per la grande produzione di polline dei fiori maschili in grado di fecondare diverse varietà tardive di noce.

**Raccolta:** Media

**Pezzatura:** Piccolo

**Colore:** Chiaro

**Produttività:** Buona

**Sapore polpa:** Saporita

**Utilizzo:** Impollinatore, noci sgusciate

**Resistenze:** Batteriosi (poco) e antracnosi (poco)

**Sensibilità:**



**MELI - PERI**



## Melo Ariwa

*Malus domestica Ariwa\**

Cultivar, di origine svizzera, da Golden X Schorfensteiner, nuova varietà di Wädenswil

**Raccolta:** Metà-fine settembre

**Pezzatura:** Medio grande

**Colore:** Marmorizzato arancio/rosso

**Produttività:** Medio-alta alternante

**Sapore polpa:** Molto succoso, equilibrato, buono

**Utilizzo:** Conservazione media (fino a dicembre), consumo fresco

**Resistenze:** Ticchiolatura, oidio, fuoco batterico (poco)

**Sensibilità:**



## Melo Bella di Boskoop

*Malus domestica Bella di Boskoop\**

Vecchia varietà di mele appartenente al gruppo delle renette ancora molto utilizzata per la sua rusticità, grandezza dei frutti e conservabilità.

**Raccolta:** Ottobre

**Pezzatura:** Grande/molto grande

**Colore:** Verde-giallo (al sole rosso)

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:** Pasta soda

**Utilizzo:** Cotta, succo, tavola, buona conservazione

**Resistenze:** Ticchiolatura, oidio

**Sensibilità:** Ticchiolatura precoce



## Melo Bona di Lopagno

*Malus domestica Bona di Lopagno*

Varietà locale molto interessante per le ottime qualità gustative dei frutti e per la colorazione rossa molto attraente.

**Raccolta:** Precoce (inizio settembre)

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Arancione sfumata e fiammata di rosa-rossa

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Consumo fresco, mosto (aroma mielato)

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Breno

*Malus domestica Breno\**

Varietà locale interessante per l'aspetto attraente dei frutti e le buone qualità gustative. Il suo nome sottolinea l'appartenenza della varietà al paese di Breno, situato nella regione del Malcantone.

**Raccolta:** Media fine settembre-inizio ottobre

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Arancione sfumata e fiammata rosa-rossa

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Appena raccolta è buona per il consumo fresco, in seguito è più idonea alla cottura.

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Calvilla arcobaleno

*Malus domestica Calvilla arcobaleno*

Varietà locale dall'aspetto attraente, dalla colorazione variopinta, da qui il nome di "arcobaleno". È riconducibile alla famiglia delle Calville, con la quale condivide la forma, il profilo solcato e le nicchie molto grandi e aperte.

**Raccolta:** Precoce (inizio settembre)

**Pezzatura:** Grande

**Colore:** Gialla-arancione con rosso-viola, marr.

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Adatta al consumo fresco e alla cottura (in particolare per dolci e torte)

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Calvilla di Danzica

*Malus domestica Calvilla di Danzica\**

Calvilla dal colore rosso intenso di origine è sconosciuta. Un tempo coltivata soprattutto in Germania, Olanda e Polonia si è espansa in tutta Europa, persino in Danimarca e Svezia. Già nel 1760 era descritta nelle più antiche Pomologie.

**Raccolta:** Inizio settembre-fine ottobre

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Fondo giallo, sopra rosso; ruggine al peduncolo

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Conservata fino a dicembre-gennaio

**Resistenze:**

**Sensibilità:** Soggetta a marciume durante la conservazione



## Melo Calvilla rossa d'autunno

*Malus domestica Calvilla rossa d'autunno\**

La varietà appartiene alla famiglia delle Calville, mele dal caratteristico profilo solcato. Varietà molto antica di origine francese, già citata a partire dal '700 e presentata dalle principali pomologie. Varietà molto rara in

**Raccolta:** Metà settembre (autunno)

**Pezzatura:** Media-grande

**Colore:** Rosso scuro-viola (ev. fondo giallo)

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Buccia untuosa e profumata, venata di rosso

**Utilizzo:** Media conservazione

**Resistenze:**

**Raccolta:** Fine settembre

**Pezzatura:** Media grande

**Colore:** Verde marmorizzata di rosso con fiamme marroni

**Produttività:** Irregolare

**Sapore polpa:** Polpa venata di rosso, nicchie molto grandi

**Utilizzo:** Buona conservazione (maturazione invernale)

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Capel de prevet

*Malus domestica Capel de prevet\**

L'analogia è data dalla presenza di cinque grossi dossi attorno alla cavità calicina che ricordando le punte del copricapo dei prelati di un tempo. Varietà diffusa nel nord Italia, per la

quale sono stati ritrovati sei alberi in Capriasca.

**Raccolta:** Fine settembre

**Pezzatura:** Media grande

**Colore:** Verde marmorizzata di rosso con fiamme marroni

**Produttività:** Irregolare

**Sapore polpa:** Polpa venata di rosso, nicchie molto grandi

**Utilizzo:** Buona conservazione (maturazione invernale)

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Florina

*Malus domestica Florina\**

Melo in origine Francese resistente, per lungo tempo è stata il prediletto nei frutteti ecologici per via della resistenza e le caratteristiche dei frutti malgrado il raccolto possa essere a volte alternante.

**Raccolta:** Fine settembre

**Pezzatura:** Media

**Colore:** Rosso/ legg. Violetto

**Produttività:** Medio alta

**Sapore polpa:** Dolce, poco aspra, profumata

**Utilizzo:** Conservata fino a dicembre diventa dolciastra con il tempo

**Resistenze:** Ticchiolatura, Oidio (media)

**Sensibilità:**



## Melo Ghiaccio

*Malus domestica Ghiaccio*

Varietà interessante per l'aspetto attraente dei frutti, le buone qualità della polpa e per la possibilità di conservarla a lungo nei mesi invernali. I frutti non raccolti perdurano sull'albero nei mesi invernali mantenendosi invariata malgrado il gelo.

**Raccolta:** Tardiva/invernale

**Pezzatura:** Media

**Colore:** Giallo-verde marmorizzata di rosso-rosso scuro

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Ottima mela da tavola, buona per la cottura

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Campana

*Malus domestica Glocken Apfel\**

Vecchia e rara varietà di origine incerta (lago di Costanza) ancora in commercio specialmente al nord delle alpi. Caratteristica forma a campana, "suona" se si scuote a piena maturazione).

**Raccolta:** Ottobre

**Pezzatura:** Grande (medio-grande)

**Colore:** Giallo-arancione

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Poco succosa

**Utilizzo:** Consumo fresco o cottura (frittelle)

**Resistenze:** Oidio (poco)

**Sensibilità:** Ticchiolatura



## Melo Gloria mundi

*Malus domestica Gloria mundi\**

Varietà considerata interessante per l'aspetto molto attraente dei frutti e per il loro gusto. Conosciuta in Europa già dall'800, la sua origine rimane incerta. Varietà unica, per la quale è stato ritrovato un solo albero in Capriasca, a Vaglio.

**Raccolta:** Da metà ottobre, maturazione invernale

**Pezzatura:** Molto grande

**Colore:** Verde, giallo con raramente guancia arancione

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Saporita

**Utilizzo:** Mela invernale

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Mantovana

*Malus domestica Mantovana*

Varietà appartenente alla famiglia delle mele rosa, mele dalla buccia giallo verdina, sfumata di rosso unicamente dove colpita dal sole (spesso si riconosce l'ombra delle foglie proiettata sul frutto).

**Raccolta:** Media (fine settembre-inizio ottobre)

**Pezzatura:** Media

**Colore:** Giallo-verde sfumata rosso

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Buona per il consumo fresco, ottima per la cottura in particolare al forno

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



ProFrutteti

## Melo Musa ruggine

*Malus domestica Musa ruggine*

Varietà locale interessante non solo per il gusto particolare dei frutti (che ricordano la pera) ma anche per la curiosa forma a campana dei frutti (detta anche piriforme) e dalla buccia interamente rugginosa. Varietà priva d'acidità.

**Raccolta:** Tardiva (metà ottobre),

**Pezzatura:** Media

**Colore:** Giallo-verde interamente rugginosa

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Dolce

**Utilizzo:** Lunga conservazione, cottura (forno), consumo fresco da dicembre

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



ProFrutteti

## Melo ornamentale rosso

*Malus domestica Ornamentale rosso\**

Varietà locale di melo ornamentale, un tempo piantato nei frutteti come impollinatore. Pianta molto ornamentale sia in primavera che in autunno.

**Raccolta:** Tardiva

**Pezzatura:** Molto piccolo

**Colore:** Rosso

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Decorative; ev. impiego in pasticceria (candite/sciropate)

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



ProFrutteti

## Melo Pom Banan

*Malus domestica Pom Banan*

Varietà locale interessante per l'aspetto attraente dei frutti e le buone qualità gustative. Il nome si riferisce al suo aroma che a piena maturità ricorda vagamente quello della banana.

**Raccolta:** Tardiva

**Pezzatura:** Media

**Colore:** Giallo sfumato di rosso

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Ottima per tutti i tipi di consumo. Si conservano molto bene!

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



ProFrutteti

## Melo Pom di giudei

*Malus domestica Pom di giudei*

Varietà interessante per l'aspetto attraente dei frutti (aspetto cerato), le buone qualità della polpa. Frutti profumatissimi.

**Raccolta:** Fine settembre

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Giallo tenue, sfumato di arancione-rosso

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Ottima per il consumo fresco. Non si conserva a lungo.

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Pom piatt

*Malus domestica Pom piatt\**

Varietà locale interessante per l'aspetto gradevole dei frutti (appiattiti) e per le buone qualità della polpa. In Capriasca anche chiamata "Pom rav" (dal gusto ruvido appena raccolto) nel Vedeggio invece viene chiamata "Pom piatt".

**Raccolta:** Tardiva, lunga conservazione (invernale)

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Verde sfumata di arancione

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Mela invernale, ottima in torte, dolci e cotta al forno.

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Pom rossin rigata

*Malus domestica Pom rossin rigata\**

Varietà dal nome locale conosciuto da buona parte della popolazione, "Pom rossin" o "Mele rossine". Si tratta d'una varietà piccola e presente in due varianti di colore: rigata e uniforme. Dal 2017 parte dell'arca del gusto di Slow Food.

**Raccolta:** Tardiva, fine ottobre

**Pezzatura:** Piccola-media

**Colore:** Striata rosso e rosso-scuro, profumato untuoso

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:** Ottima, equilibrata, polpa bianca venata di rosso

**Utilizzo:** Tavola, succo, cotta, ottima conservazione

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Pom rossin

*Malus domestica Pom rossin\**

Varietà dal nome locale conosciuto da buona parte della popolazione, "Pom rossin" o "Mele rossine". Si tratta d'una varietà piccola e presente in due varianti di colore: rigata e uniforme. Dal 2017 parte dell'arca del gusto di Slow Food.

**Raccolta:** Tardiva (fine ottobre)

**Pezzatura:** Piccola-media

**Colore:** Rosso uniforme, profumato untuoso

**Produttività:** Medio-alta

**Sapore polpa:** Ottima, equilibrata, polpa bianca venata di rosso

**Utilizzo:** Tavola, succo, cotta, ottima conservazione

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Porgnec

*Malus domestica Porgnec\**

Varietà a frutto piccolo recuperata dall'associazione ProFrutteti e molto diffusa in Capriasca.

**Raccolta:** Fine ottobre

**Pezzatura:** Piccoli

**Colore:** Giallo-verde con rosso fiammato

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Molto succosa, mediamente soda, dolce

**Utilizzo:** Cottura, succo, (consumo fresco da dicembre) buona conservazione

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Prato Grande

*Malus domestica Prato Grande\**

Varietà considerata molto interessante, sia per l'aspetto attraente dei frutti, caratterizzati da fiamme di colore rosso- viola che risaltano fortemente sullo sfondo giallo tenue, sia per le qualità gustative della polpa (molto soda, succosa).

**Raccolta:** Tardiva

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Giallo tenue, per metà fiammata rosa-rosso

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Ottima per il consumo invernale, adatta al succo

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Profumata gialla

*Malus domestica profumata gialla*

Vecchia varietà di mele locali con un profumo particolarmente intenso.

**Raccolta:** Settembre-ottobre

**Pezzatura:** Media

**Colore:** Giallo paglierino (profumatissima)

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Soda, succosa, dolce con acidità, molto aromatica

**Utilizzo:** Tavola

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo regina delle renette

*Malus domestica Regina delle renette\**

Varietà molto antica già conosciuta nel medioevo, in europa ancora diffusa. Al nord delle alpi é conosciuta anche come Goldparmäne, Reine des renettes, Pearmain doré o Reinette Rouse, Queen of the Pippins. È la varietà per eccellenza per la "tarte tat

**Raccolta:** Fine agosto

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Giallo dorato (fiamme arancioni e ruggine)

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Polpa soda, fine succosa, aromatica, legg acidula

**Utilizzo:** Consumo fresco, cottura, succo

**Resistenze:** Abbastanza resistente

**Sensibilità:**



<p><b>Melo Renetta di Astano</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Inizio settembre (scalare)</p>	
<p><i>Malus domestica Renetta di Astano*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-grande</p>	
<p>Varietà locale, ritrovata in Malcantone, considerata molto interessante sia per l'aspetto attraente dei frutti che per le ottime qualità gustative. Si tratta di una varietà appartenente alla grande famiglia delle renette, mele che possiedono un particolar</p>	<p><b>Colore:</b> Verde giallo con ruggine e lenticelle</p>	
<p></p>	<p><b>Produttività:</b></p>	
<p></p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Soda succosa, sapore acidulo</p>	
<p></p>	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco, cottura</p>	
<p></p>	<p><b>Resistenze:</b></p>	
<p></p>	<p><b>Sensibilità:</b></p>	<p></p>
<p><b>Melo Renetta di Champagne</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Media (fine sett.)</p>	
<p><i>Malus domestica Renetta di Champagne</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-grande</p>	
<p>Una rennetta classica tra le mele antiche! Ottenuta in Francia nel 1667 nella regione di Champagne. È molto apprezzata per la sua candida bellezza e ottima serbevolezza. Considerata molto rinfrescante. Spore</p>	<p><b>Colore:</b> Verde-giallo molto tenue (quasi trasparente)</p>	
<p></p>	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>	
<p></p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Particolarmente acidulo</p>	
<p></p>	<p><b>Utilizzo:</b> Ottima per tutti i tipi di consumo (marmellata)</p>	<p></p>
<p><b>Melo Renetta di Kassel</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Metà ottobre</p>	
<p><i>Malus domestica Renetta di Kassel</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Media</p>	
<p>Vecchia varietà appartenente al gruppo delle renette individuata in Olanda intorno al 1800.</p>	<p><b>Colore:</b> Giallo/verde con striature rosse</p>	
<p>Resistente a tutti i tipi di terreno, anche a quelli pesanti.</p>	<p><b>Produttività:</b></p>	<p></p>
<p></p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Agrodolce, aromatizzato</p>	<p></p>
<p></p>	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco, succhi, conservabilità buona</p>	<p></p>
<p></p>	<p><b>Resistenze:</b></p>	<p></p>
<p></p>	<p><b>Sensibilità:</b> Cancro</p>	<p></p>
<p><b>Melo Renetta binaca del Canada</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> metà settembre</p>	
<p><i>Malus domestica Renettabianca del Canada*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grande</p>	<p></p>
<p>Vecchia varietà ancora diffusa e consigliata nel Nord-Italia per il suo gusto ottimo.</p>	<p><b>Colore:</b> Verde, giallo-verde o giallo, lenticelle e ruggine</p>	
<p></p>	<p><b>Produttività:</b> Elevata</p>	<p></p>
<p></p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Bianco-crema, grossolana, mediam. succosa</p>	<p></p>
<p></p>	<p><b>Utilizzo:</b> Ottima fresca e cottacotta</p>	<p></p>
<p></p>	<p><b>Resistenze:</b> Tipicità (media) - cncr</p>	<p></p>

## Melo Rosa di Berna

*Malus domestica Rosa di Berna\**

Antica varietà di origine Svizzera che trova ancora una buona diffusione oltralpe, adatta ad una coltivazione in altitudine.

**Raccolta:** Fine settembre (scalare)

**Pezzatura:** Media

**Colore:** Rosso scuro-rosa

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:** Molto succosa, poco acida,

**Utilizzo:** Tavola, succo, essiccazione, cottura (si conserva poco)

**Resistenze:** Gelo

**Sensibilità:** Ticchiolatura, oidio



## Melo Ruggine arancina

*Malus domestica Ruggine arancina\**

Varietà locale di origine incerta appartenente alla famiglia delle mele Ruggini e considerata interessante per le ottime qualità dei frutti. Una regina in cucina!

**Raccolta:** Tardiva (ottobre)

**Pezzatura:** Grande

**Colore:** Ruggine (arancione)

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Mediamente soda, grossolana, succosa, aromatica

**Utilizzo:** Ottima per dolci e le torte e cotta al forno.

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Sant'anna rossa

*Malus domestica Sant'anna rossa\**

Varietà locale, conosciuta con il nome di Sant'Anna. Presente in diverse regioni del Ticino, nel Bellinzonese e Locarnese in particolare, dove è anche nota con il nome di Santa rosa.

**Raccolta:** Molto precoce (fine luglio)

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Gialla, interamente striata rosa/rosso

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Mela da tavola (consumo fresco), purea, gelato

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Sona

*Malus domestica Sona*

Varietà locale interessante per l'aspetto attraente dei frutti e le buone qualità gustative. Deve il suo nome al fatto che a maturazione, scuotendo i frutti, i semi si staccano e suonano.

**Raccolta:** Tardiva

**Pezzatura:** Grande- molto grande

**Colore:** Verde sfumata di rosso

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Ottima per tutti i tipi di consumo, lunga conservazione

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Melo Verde di Origlio

*Malus domestica Verde di Origlio*

Varietà molto interessante sia per le dimensioni importanti dei frutti, sia per le buone qualità gustative.

**Raccolta:** Media (fine sett.-inizio ott.)

**Pezzatura:** Grande- molto grande

**Colore:** Verde, a volte con ruggine

**Produttività:**

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Ottima per il consumo fresco e succo. Un tocco originale in insalata.

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



ProFrutteti

## Melo Zulu

*Malus domestica Zulu*

Varietà locale recuperata in Capriasca, dall'aspetto molto attraente e dall'ottima conservabilità dei frutti. Sapore deciso, succosa.

**Raccolta:** Media

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** (gialla) fiammata di arancione-rosso-violetto

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Saporita

**Utilizzo:** Ottima per tutti i tipi di consumo, succosa

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



ProFrutteti

## Pero Buona Luisa

*Pyrus communis Buona Luisa\**

La Buona Luisa é una varietà di pero con frutto di media grossezza, con forme piriformi ovali allungate.

La fioritura è mediamente precoce e diploide. Per una fecondazione garantita, deve avere nelle immediate vicinanze delle varietà

**Raccolta:** Inizio settembre

**Pezzatura:** Piccolo medio

**Colore:** Verde-giallo (con punti rossi)

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:** Fine, acudula poso succosa

**Utilizzo:**

**Resistenze:** Ticchialatura

**Sensibilità:**



## Pero Butirra Giffard

*Pyrus communis Butirra Giffard*

Cultivar di origina francese selezione del vivaista Nikolaus Giffard.

**Raccolta:** Molto precoce (metà luglio)

**Pezzatura:** Piccolo

**Colore:** Verde (rosso)

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:** Saporita consistente

**Utilizzo:** Consumo fresco

**Resistenze:** Abbastanza resistente

**Sensibilità:**



<p><b>Pero Campestro</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Settembre</p>	
<p><i>Pyrus communis Campestro</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Media</p>	
<p>Vecchia varietà ticinese di pezzatura non così grande ma dalle caratteristiche organolettiche interessanti.</p>	<p><b>Colore:</b> Giallo-verde, polpa bianca-gialla</p>	
	<p><b>Produttività:</b></p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Equilibrata, mediamente soda e succosa</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Tavola e cotta</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Pero Conference</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Settembre</p>	
<p><i>Pyrus communis Conference*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-grande</p>	
<p>Semenzale spontaneo della varietà Leon Lecvlerc de Laval scoperto in Inghilterra e commercializzato dal 1894. Ancora oggi una delle varietà più utilizzate per le sue qualità organolettiche e la sua resistenza.</p>	<p><b>Colore:</b> Giallo-verde con ruggine</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta - molto alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Giallastra, abb. Fine e succosa</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Tavola</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Ticchialatura <b>Sensibilità:</b> Pseudomonas Syringae (rogna)</p>	
<p><b>Pero Decana d'inverno</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Ottobre, maturazione invernale</p>	
<p><i>Pyrus communis Decana d'inverno*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grande</p>	
<p>Antica varietà da tavola di probabile origine Belga. Incominciò a diffondersi in Francia a partire dal 1805.</p>	<p><b>Colore:</b> Verde-gialla e rosso, buccia liscia</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Incostante</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Polpa fine, succosa, dolce e aromatica</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Da tavola</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b> Ticchialatura</p>	
<p><b>Pero Harrow sweet</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Prima metà di settembre</p>	
<p><i>Pyrus communis Harrow sweet*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-grosso</p>	
<p>Incrocio resistente tra William Christ x Purdue 80-51 proveniente dal Canada.</p>	<p><b>Colore:</b> Giallo oro (guancia legg. rossa)</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta, regolare</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Succosa, soda che si scioglie, equilibrata</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Tavola</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Fuoco batterico, ticchialatura (medio) <b>Sensibilità:</b></p>	

## Pero Kaiser Alexander

*Pyrus communis Kaiser Alexander\**

Sinonimi: Boc's Flaschenbirne

Vecchia varietà originata da un semenzale spontaneo in Francia e ancora molto utilizzata in tutta europa per le sue ottime caratteristiche organolettiche.

**Raccolta:** Metà ottobre

**Pezzatura:** Grande

**Colore:** Giallo con ruggine

**Produttività:** Medio-alta

**Sapore polpa:** Succosa, bianco sporco, dolce

**Utilizzo:** Consumo fresco (non si conserva)

**Resistenze:** Ticchiolatura

**Sensibilità:**



## Pero Lugaggia

*Pyrus communis Lugaggia*

Viarietà di pere locale dalla maturazione tardiva e l'aroma leggero ma interessante.

**Raccolta:** Ottobre-novembre

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Giallo-verde-rugginosa, polpa bianca

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Acida, tenera, mediamente succosa (asciutta)

**Utilizzo:**

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Pero Martin Sec

*Pyrus communis Martin Sec\**

Antica varietà di origine incerta originario dalla francia. Coltivata dal XVI secolo la cultivar è nota anche sotto numerosi sinonimi.

**Raccolta:** Fine ottobre

**Pezzatura:** Piccolo

**Colore:** Rugginoso, giallastro sfumato di rosso

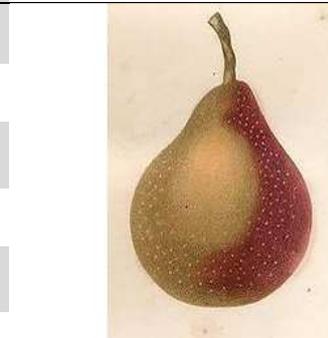
**Produttività:** Media

**Sapore polpa:** Granulosa, zuccherina, poco succosa e aromatica

**Utilizzo:** Cotto, di lunga conservazione

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Pero Rugin

*Pyrus communis Per Rugin*

Varietà ticinese di pere rugginosa e maturazione tardiva.

**Raccolta:** Ottobre-novembre

**Pezzatura:** Media

**Colore:** Verde, rugginosa (verde oliva), polpa bianca

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Tenera, mediamente succosa (asciutta), equilibrata

**Utilizzo:**

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



<p><b>Pero San Pietro</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Giugno-luglio</p>	
<p><i>Pyrus communis San Pietro</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Piccola-media</p>	
<p>Vecchia e bella varietà locale di pere a maturazione molto precoce.</p>	<p><b>Colore:</b> Gialla</p>	
	<p><b>Produttività:</b></p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Burrosa, mediamente soda, equilibrata, aromatica</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Tavola</p>	
	<p><b>Resistenze:</b></p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Pero Spadoncina</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Inizio-metà agosto</p>	
<p><i>Pyrus communis Spadoncina</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Piccolo</p>	
<p>Antica cultivar in via di estinzione utilizzata in Campania, ma anche nel cuneese.</p>	<p><b>Colore:</b> Giallo-verde</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Elevata</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Granulosa, fondente, tenera e succosa</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco, piatti tradizionali, non si conserva a lungo</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Resistente</p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Pero Vernin</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Ottobre-novembre</p>	
<p><i>Pyrus communis Vernin</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Piccola-media</p>	
<p>Varietà locale di pere piccole, rugginose, aromatiche a maturazione tardiva.</p>	<p><b>Colore:</b> Giallo, ricoperta da ruggine bruno-oro</p>	
	<p><b>Produttività:</b></p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Soda, succosa, dolce con acidità, aromatica</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b></p>	
	<p><b>Resistenze:</b></p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Pero Williams rossa</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Agosto</p>	
<p><i>Pyrus communis Williams rossa*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-grande/grande</p>	
<p>Sinonimi: Max Red Bartlett. Mutante della varietà Williams Christ che ne conserva le stesse caratteristiche a parte la colorazione rossa del frutto (e parzialmente delle foglie).</p>	<p><b>Colore:</b> Rosso violaceo</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta e regolare</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Bianca, morbido, succoso, dolce e acidulo, buono</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Tavola, conserve, distillati</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Ticchiolatura (poco)</p>	
	<p><b>Sensibilità:</b> Gelo, carbocapsa (verme), afidi</p>	

## Pero Williams

*Pyrus communis Williams\**

Sininimi: Williams Christbirne, Bartlett. La varietà più diffusa di pere da tavola nel mondo, molto antica (già presente nel 1770 in Inghilterra) produce regolarmente frutti di ottima qualità. I frutti devono essere raccolti per tempo altrimenti tendono a

**Raccolta:** Metà agosto

**Pezzatura:** Medio-grande/grande

**Colore:** Gialla con poco rosso

**Produttività:** Alta e regolare

**Sapore polpa:** Bianca, morbido, succoso, dolce e acidulo, buono

**Utilizzo:** Tavola, conserve, distillati

**Resistenze:** Ticchiolatura (poco)

**Sensibilità:** Gelo, carpocapsa (verme), afidi



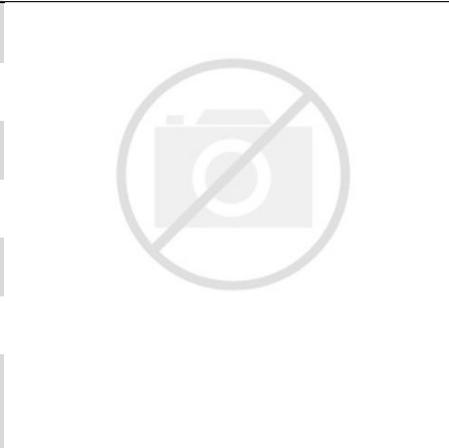


**CILIEGI - PRUGNI**

**SUSINI - PESCHI**

**ALBICOCCHI**



<p><b>Ciliegio Bugarreau Burlat</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Precoce</p>	
<p><i>Prunus avium Bigarreau Burlat*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-grande</p>	
<p>Varietà ottenuta da seme dal signot Burlat in francia negli anni 1930. Varietà precoce e adatta al consumo fresco.</p>	<p><b>Colore:</b>Rosso-marrone</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta, irregolare</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Mediamente soda</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Scoppiatura (media)</p>	
	<p><b>Sensibilità:</b> Geli tardivi, marciume</p>	
<p><b>Ciliegio Cornetta</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Fine giugno, inizio luglio</p>	
<p><i>Prunus avium Cornetta</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-grossa</p>	
<p>Sinonimi: Corniola</p>	<p><b>Colore:</b>Rosso scuro, polpa rossa</p>	
<p>Antica varietà italiana di cesenate. Categoria dei duri</p>	<p><b>Produttività:</b></p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Dolce, polpa soda</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Tavola, conservazione breve</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Abbastanza resistente</p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Ciliegio Durone di Vignola II</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Fine giugno</p>	
<p><i>Prunus avium Durone di Vignola II*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grossa</p>	
<p>Dal 2014 insieme ad altre varietà è diventata un presidio SlowFood gestito dall'Associazione per il presidio della ciliegia tradizionale di Vignola.</p>	<p><b>Colore:</b>Rosso nerastra, polpa rossa</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Medio-alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Buono, polpa consistente</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Confetture, consumo fresco</p>	
	<p><b>Resistenze:</b></p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Ciliegio Graffione rosa</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Media</p>	
<p><i>Prunus avium Graffione Rosa</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio alta</p>	
<p>Varietà locale di ciliegio recuperata nel 2012 a San Pietro di Stabio. Simile alla varietà Napoleone è una tipica e molto apprezzata varietà in Ticino dove si può ritrovare con diversi nomi dialettali.</p>	<p><b>Colore:</b>Bianco-rosa</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Media</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Soda, croccante</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Tavola, marmellate</p>	
	<p><b>Resistenze:</b></p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	

## Ciliegio Heidegger

*Prunus avium Heidegger\**

Varietà della lista di ProSpecieRara probabilmente nata da semi di "Muskateller". Coltivata in svizzera interna dal 1960 si adatta bene alle alte quote.

**Raccolta:**

**Pezzatura:** Grande

**Colore:** Rosso scuro-nero, lucido

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Soda, succosa, abb. dolce, abb. aromatica

**Utilizzo:** Consumo fresco

**Resistenze:**

**Sensibilità:**



## Ciliegio Isabella

*Prunus avium Isabella\**

Varietà moderna, autofertile e molto precoce ottenuta nel 1975 presso l'istituto sperimentale di Verona dall'incrocio di Starking Hardy Giant e Stella.

**Raccolta:** Metà giugno

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Rosso brillante

**Produttività:** Media

**Sapore polpa:** Discreto-buono

**Utilizzo:** Consumo fresco

**Resistenze:** Resistente

**Sensibilità:**



## Ciliegio Kordia

*Prunus avium Kordia*

Varietà cecoslovacca di ottima qualità. Ad oggi considerata la varietà migliore in Svizzera per la coltivazione agricola per la costanza nella produzione e la grandezza e attrattività dei frutti.

**Raccolta:** Tardiva

**Pezzatura:** Molto grande

**Colore:** Rosso scuro-viola-nero

**Produttività:** Alta, regolare

**Sapore polpa:** Soda, molto succosa, dolce, legg acidula

**Utilizzo:** Consumo fresco

**Resistenze:** Cascola

**Sensibilità:** Troppa pioggia, sensibile al gelo in fioritura



## Ciliegio Merchant

*Prunus avium Merchant*

Varietà commerciale proveniente da una selezione con Merton Glory dal John Innes Institute in Inghilterra.

**Raccolta:** Fine giugno

**Pezzatura:** Grande

**Colore:** Rosso scuro-marrone, lucido

**Produttività:** Medio alta

**Sapore polpa:** Sodo, a volte molle, aromatico

**Utilizzo:**

**Resistenze:** Monilia e cascola (media)

**Sensibilità:**



### Ciliegio Noire de Meched

*Prunus avium Noire de Meched\**

Varietà proveniente dall'Iran a maturazione media e calibro grosso e portamento eretto molto ramificato.

**Raccolta:** Medio-tardiva, scalare

**Pezzatura:** Medio grande

**Colore:** Rosso-scuro brillante

**Produttività:** Medio alta

**Sapore polpa:** Soda, aromatica, succosa

**Utilizzo:** Tavola

**Resistenze:** Pioggia  
**Sensibilità:** Cascola



### Ciliegio Rote lauber

*prunus avium Rote lauber*

Ciliegio Svizzero, presente soprattutto nel nord-ovest del territorio. Crescita vigorosa ed eretta, frutti piccoli succosi dolci e rinfrescanti di circa 3.9-4.8 g, ovali fino a forma di cuore.

**Raccolta:** Medio-precoce

**Pezzatura:** Piccola

**Colore:** Giallo e rosso

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:** Dolce ed aromatico

**Utilizzo:** Conserva, confetture, cottura, distillazione

**Resistenze:**  
**Sensibilità:** Monilia dei rami



### Ciliegio San Pietro

*Prunus avium San Pietro*

Albero grande ritrovato a S. Pietro con frutti precoci dalle caratteristiche interessanti. Varietà ancora da da determinare con certezza.

**Raccolta:** Precoce

**Pezzatura:** Medio piccola

**Colore:** Rosso scuro-nero

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Tavola, conserve

**Resistenze:**  
**Sensibilità:**



### Ciliegio Schumacher

*Prunus avium Schumacher*

Varietà abbastanza precoce e simile al Basler Adler con cui viene anche confuso. Varietà originaria della regione nord ovest della Svizzera.

**Raccolta:** Medio-precoce

**Pezzatura:** Grande

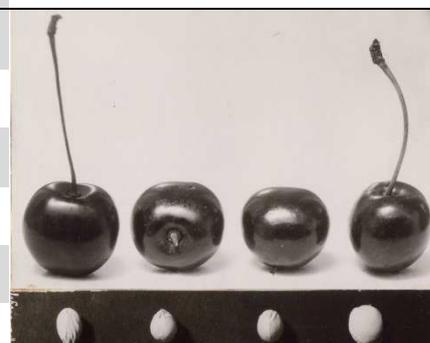
**Colore:** Nero

**Produttività:**

**Sapore polpa:** Dolce aromatico

**Utilizzo:** Consumo fresco, conserve

**Resistenze:**  
**Sensibilità:** Cilindrosporiosi (poco)



<p><b>Amarena di verona</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Precoce, inizio giugno</p>	
<p><i>Prunus cerasus Amarena di Verona</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grossa</p>	
<p>Varietà italiana di amarena dalla grande pezzatura e dalle ottime qualità gustative.</p>	<p><b>Colore:</b>Rossa, succo incolore</p>	
	<p><b>Produttività:</b></p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Leggermente acida, poco dolce</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Confetture, distillazione</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Amarena reale</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Matà giugno</p>	
<p><i>Prunus cerasus Amarena reale*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Molto grossa</p>	
<p>Amarena di provenienza italiana dal peduncolo corto</p>	<p><b>Colore:</b></p>	
	<p><b>Produttività:</b></p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Legg. acido-dolce</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Succo incolore</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Prugno Ersinger frühzwetche</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Precoce, fine luglio</p>	
<p><i>Prunus domestica Ersinger*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio grande</p>	
<p>Antica varietà di origine tedesca ormai rara in Svizzera. Spiccagnola, adatta all'altitudine.</p>	<p><b>Colore:</b>Blu-rosso/viola</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Media</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Giallo-bruna, succosa, acidula, med. soda</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco, cottura</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Scharka <b>Sensibilità:</b> Monilia</p>	
<p><b>Prugno Fellenberg</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Inizio settembre</p>	
<p><i>Prunus domestica Fellenberg FAW2*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Media a grossa</p>	
<p>Antica varietà di prugna italiana con crescita mediamente forte, ramificata e guarnita. Presenta frutti di dimensioni medie grosse (circa 30-46 g) di forma ellittica.</p>	<p><b>Colore:</b>Blu-viola, interno verde-giallo/dorato</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Media in parte alternante</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Acidulo, aromatico, molto buono</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Marmellate, fresco, spiccagnola</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Robusta <b>Sensibilità:</b> Sharka, monilia (poco)</p>	

## Prugno Hauszwetschge tipo Rinklin

*Prunus domestica Hauszwetschge typ Rinklin\**

Selezione di Agroscope della varietà Haustwetschge di origine sconosciuta. Maturazione tardiva

**Raccolta:** Molto tardiva, settembre

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Blu-rosso/blu-nero

**Produttività:** Alta

**Sapore polpa:** Soda, dolce acidulo

**Utilizzo:** Consumo fresco (ottimo), cucinata, distillati

**Resistenze:** Robusta

**Raccolta:** Metà luglio



## Prugno Ramasin di Pagno

*Prunus domestica Ramasin di Pagno*

Antica coltura piemontese, che a maturazione tende a cadere (tradizionalmente raccolto da terra o con le reti). Spesso riprodotta da seme si ritrova in tutta Italia e in Ticino con diversi nomi (gramesino, gremasit, ramassin).

**Pezzatura:** Molto piccola (oliva)

**Colore:** Violaceo

**Produttività:** Media

**Sapore polpa:** Molto buono

**Utilizzo:** Fresco o lavorato

**Resistenze:** Abbastanza resistente

**Sensibilità:**



## Prugno Richards Early

*Prunus domestica Richards Early*

Tipologia di prugna Fellenberg con maturazione tardiva (1 sett. prima di Fellenberg) frutti ovali blu scuri e polpa gialla (verde-gialla)

**Raccolta:** Tardiva, fine agosto

**Pezzatura:** Medio-grande

**Colore:** Blu-viola, polpa verde-giallo/dorato

**Produttività:** Alta, irregolare

**Sapore polpa:**

**Utilizzo:** Consumo fresco (ottima), cottura

**Resistenze:** Robusta

**Sensibilità:** Sharka



## Prugno Ruth Gerstetter

*Prunus domestica Ruth Gerstetter\**

Vecchia cultivar tedesca del 1932 (Gerstetter) dalla maturazione molto precoce e dal picciolo corto e spesso. Ancora molto utilizzata.

**Raccolta:** Luglio

**Pezzatura:** Medio-grossa

**Colore:** Viola-rosso scuro, interno giallo

**Produttività:** Ottima

**Sapore polpa:** Dolce, succosa, poco aromatico

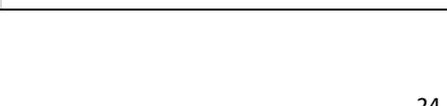
**Utilizzo:** Consumo fresco, si conserva abbastanza bene. Nocciolo semi-aderente

**Resistenze:** Sharka (medio)

**Sensibilità:** Gelo tardivo



<p><b>Susino Belle de Paris</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Fine luglio-agosto</p>	
<p><i>Prunus domestica Belle de Paris</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Piccola-media</p>	
<p>Susino originario della Francia (Bry sur Marne), cresce relativamente forte e forma una corona sferica. Produce frutti medi/piccoli, circa 17-28 g, tondi e leggermente schiacciati.</p>	<p><b>Colore:</b> Viola/blu</p>	
	<p><b>Produttività:</b></p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Succosa, dolce, aromatica</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Tavola, confettura</p>	
<p>Sinonimo: Bonne de Bry, Gute von Bry</p>	<p><b>Resistenze:</b></p>	
	<p><b>Sensibilità:</b> Monilia</p>	
<p><b>Susino Cacak's schoene</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Inizio agosto</p>	
<p><i>Prunus domestica Cacak's schoene*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-grande</p>	
<p>Creata nel 1961 in un istituto serbo da Wangenheimer x Hauszwetsche è oggi la varietà che si adatta meglio alla lavorazione in pasticceria (torte)</p>	<p><b>Colore:</b> Blu scuro, profumato</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Polpa soda, gialla, dolce, poco aromatica</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Torte (ottimo), consumo fresco,</p>	
	<p><b>Resistenze:</b></p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Susino Coscia di Monaca</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Fine agosto, inizio settembre</p>	
<p><i>Prunus domestica Coscia di monaca*</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Media (piccola)</p>	
<p>Antica varietà italiana dal frutto allungato giallo</p>	<p><b>Colore:</b> Giallo</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Saporita, dolce</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Rustica</p>	
	<p><b>Sensibilità:</b> Monilia dei rami (poco)</p>	
<p><b>Susino Damassine</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Fine agosto</p>	
<p><i>Prunus domestica Damassine</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Piccolo</p>	
<p>Prugna antica proveniente dal Giura dove ha dato origine ad un apprezzato distillato DOC. Secondo la leggenda proviene da Damasco ai tempi delle crociate. Spiccagnola, molto dolce, adatta alla coltivazione in altitudine.</p>	<p><b>Colore:</b> Rosa-violaceo</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Molto dolce, acidula, gustosa</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Tavola, cottura, distillati</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Robusta</p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	

<p><b>Susino Regina Claudia d'Oullins</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Inizio agosto</p>	
<p><i>Prunus domestica Regina Claudia d'Oullins*</i></p>	<p><b>Pezatura:</b> Molto grande</p>	
<p>Vecchia varietà ancora molto conosciuta per i suoi grandi frutti ed le ottime qualità gustative.</p>	<p><b>Colore:</b>Giallo-arancione</p>	
<p></p>	<p><b>Produttività:</b> Alta, regolare</p>	
<p></p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Gialla, succosa, dolce</p>	
<p></p>	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco</p>	
<p><b>Susino Regina Claudia verde</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Tardiva, fine agosto</p>	
<p><i>Prunus domestica Regina Claudia verde*</i></p>	<p><b>Pezatura:</b> Molto grande</p>	
<p>Variante verde della regina Claudia d'oullins di origine francese dalle ottime qualità gustative e produzione interessante.</p>	<p><b>Colore:</b>Verde (giallo)</p>	
<p></p>	<p><b>Produttività:</b> Alta, regolare</p>	
<p></p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Giallo</p>	
<p></p>	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco</p>	
<p></p>	<p><b>Resistenze:</b> Robusta, scharka</p>	
<p><b>Susino Sangue di Drago</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Agosto</p>	
<p><i>Prunus domestica Sangue di Drago</i></p>	<p><b>Pezatura:</b> Grossa</p>	
<p>Varietà di susino cino-giapponese. Albero vigoroso con chioma tonda ed espansa. Produce frutti rossi di grosse dimensioni con buccia molto spessa e polpa sangungna.</p>	<p><b>Colore:</b>Rosso scuro</p>	
<p></p>	<p><b>Produttività:</b> Media</p>	
<p></p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Aromatico, asprigno, dolce e fruttato</p>	
<p></p>	<p><b>Utilizzo:</b> Marmellate, consumo fresco</p>	
<p></p>	<p><b>Resistenze:</b></p>	
<p></p>	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Pesco bianca MorbioInf</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Fine agosto</p>	
<p><i>Prunus persica bianca MorbioInf</i></p>	<p><b>Pezatura:</b> Media</p>	
<p>Perco abbastanza giovane di provenienza ed età sconosciuta della famiglia della Maria bianca. Scelto per la riproduzione in quanto abbastanza resistente e con frutti dal sapore ottimo e polpa spiccagnola.</p>	<p><b>Colore:</b>Giallo-rossa, polpa bianca</p>	
<p></p>	<p><b>Produttività:</b> Medio-alta</p>	
<p></p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Dolce, molto saporito</p>	
<p></p>	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco</p>	
<p></p>	<p><b>Resistenze:</b></p>	
<p></p>	<p><b>Sensibilità:</b></p>	

<b>Pesco Bianca precoce Morbio inf.</b>	<b>Raccolta:</b> inizio agosto	
<i>Prunus persica Bianca precoce Morbio Inf.</i>	<b>Pezzatura:</b> media	
Varietà di pesca bianca dalla maturazione precoce recuperata a Morbio inferiore.	<b>Colore:</b> Bianco-rosa	
	<b>Produttività:</b> regolare	
	<b>Sapore polpa:</b> Bianca, dolce	
	<b>Utilizzo:</b> Tavola	
<b>Pesco Dixired</b>	<b>Raccolta:</b> Inizio luglio	
<i>Prunus persica Dixired*</i>	<b>Pezzatura:</b> Media	
Varietà moderna di pesca a pasta gialla molto utilizzata in Italia per le sue ottime caratteristiche organolettiche e alla resistenza alla manipolazione.	<b>Colore:</b> Giallo-arancio/rosso vivo	
	<b>Produttività:</b> Buona	
	<b>Sapore polpa:</b> Gialla, succosa	
	<b>Utilizzo:</b> Il nocciolo si stacca bene, pesca da tavola	
	<b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b>	
<b>Pesco Platycarpa bianca</b>	<b>Raccolta:</b> Inizio settembre	
<i>Prunus persica Platycarpa bianca*</i>	<b>Pezzatura:</b> Medio piccolo	
Antica varietà particolare per la sua forma appiattita. Di gusto amarognolo è spiccagnola e adatta al consumo fresco.	<b>Colore:</b> Giallo + rosso	
	<b>Produttività:</b> Alta	
	<b>Sapore polpa:</b> dolce-amarognolo e aromatico	
	<b>Utilizzo:</b> Consumo fresco (spicca), conserve	
	<b>Resistenze:</b> Rustica, quasi selvatica <b>Sensibilità:</b> Bolla	
<b>Pesco Royal Majestic</b>	<b>Raccolta:</b> Medio precoce	
<i>Prunus persica Royal Majestic</i>	<b>Pezzatura:</b> Grande-Molto grande	
Varietà commerciale di origine della California con polpa gialla e rendimento elevato.	<b>Colore:</b> Rosso con polpa gialla	
	<b>Produttività:</b> Molto alta	
	<b>Sapore polpa:</b> Ottimo	
	<b>Utilizzo:</b> Tavola	
	<b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b>	

<p><b>Pesco sanguigna</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Agosto</p>	
<p><i>Prunus persica Sanguigna</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-piccola</p>	
<p>Antica varietà italiana dalla polpa di colore rosso intenso in passato moltiplicata spesso da seme (ne esistono oggi diverse provenienze). Polpa fine, fondente, succosa e leggermete amarognola (semi-spicca).</p>	<p><b>Colore:</b> Grigio-rosso scuro, polpa rossa</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Medio-alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Dolce amarognolo</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco, liquori, conserve</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Parzialmente bolla (rustica)</p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
	<p><b>Raccolta:</b> Metà agosto</p>	
	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-piccola</p>	
<p>Sinonimi: platicarpa gialla, saturnina</p>	<p><b>Colore:</b> Giallo-rosso</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta (diradare)</p>	
<p>Variante a polpa gialla della platicarpa bianca</p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Dolce succosa, leggermete amarognola</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco</p>	
	<p><b>Resistenze:</b></p>	
	<p><b>Sensibilità:</b> Bolla</p>	
	<p><b>Raccolta:</b> Settembre</p>	
<p><b>Pesco della Vigna</b></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Piccolo</p>	
<p><i>Prunus persica Varietà della Vigna</i></p>	<p><b>Colore:</b> Bianco/giallo/rosso</p>	
<p>Antico e numeroso gruppo di pesche tardive riprodotte generalmente da seme e coltivate a bordo vigna dove maturavano insieme all'uva. Da anni oggetto di ricerca da parte di ProSpecieRara che ne ha scoperte con gusti, colori e resistenze diverse.</p>	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Amarognolo</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Confetture, sciropate</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Rustica</p>	
	<p><b>Sensibilità:</b> Variabile</p>	
	<p><b>Raccolta:</b> Inizio luglio</p>	
<p><b>Susino Biricoccolo</b></p>	<p><b>Pezzatura:</b></p>	
<p><i>Prunus domestica x armeniaca Biricoccolo</i></p>	<p><b>Colore:</b> Rosso scuro, vellutato</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta, cascola</p>	
<p>Il Biricoccolo o susincocco è un incrocio naturale del susino mirabolano con un'albicocca. Conosciuto fin dall'800 in Campania e nel bolognese, lo chiamano anche albicocco nero o albicocco del Papa.</p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Acido, succoso-prugna, saporito-albicocca</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Marmellata, crostate, tavola (duracina)</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Molto resistente</p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	

**Albicocco Goldrich***Prunus armeniaca Goldrich\**

Sinonimi: Sungiant

Varietà di elevata vigoria, i frutti presentano buona tenuta sulla pianta, consentendo raccogliere per un lungo periodo

**Raccolta:** Metà giugno**Pezatura:** Grande**Colore:**Arancio intenso**Produttività:** Media, costante**Sapore polpa:** Dolce, succosa**Utilizzo:** Consmo fresco, conservabilità breve**Resistenze:****Sensibilità:** Monilia (media)**Albicocco Luizet***Prunus armeniaca Luizet\**

Vecchia varietà creata dal signor Gabriel Luizet nel 1838, commercializzata in Francia a partire dal 1858 e con un grande successo nel mercato europeo.

**Raccolta:** Medio-precoce (fine luglio)**Pezatura:** Media**Colore:**Arancione con macchie rosse**Produttività:** Media**Sapore polpa:** Succosa, dolce-acidula**Utilizzo:** Tavola, succhi, essiccazione, distillati**Resistenze:** Freddo (medio)**Sensibilità:** Monilia

**FICHI - CACHI**

**GELSI - BACCHE**



<p><b>Cotogno Iran</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Inizio ottobre</p>	
<p><i>Cydonia oblonga Iran</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Medio-grande</p>	
<p>Cotogno di dimensioni medio grandi, arrotondato di provenienza mediorientale.</p>	<p><b>Colore:</b>Giallo</p>	
	<p><b>Produttività:</b></p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b></p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Gelée, confettura</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Fico Brown Turkey</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> precoce, fine agosto-fine settembre</p>	
<p><i>Ficus carica Brown Turkey</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> media</p>	
<p>Raccolta su un periodo molto lungo</p>	<p><b>Colore:</b>Verde-marrone-vilaceo polpa ambrata</p>	
	<p><b>Produttività:</b> bifera</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> mediam. dolce, fresco</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> fresco, secco o marmellate</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> mediamente al freddo <b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Fico Marseillaise</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Medio-precoce</p>	
<p><i>Ficus carica Marseillaise</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Piccolo</p>	
	<p><b>Colore:</b>Verde</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Molto dolce, fichi secchi</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Seccato, fresco</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Cachi Lycopersicon</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Novembre-dicembre</p>	
<p><i>Diospyros kaki Lycopersicon</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grende</p>	
<p>Sinonimi : Shikikiki, Gabriel Dupont</p>	<p><b>Colore:</b>Arancione</p>	
<p>Varietà di cachi catalogata come PCA Astringente e costante all'impollinazione ed è quindi commestibile solo a completa maturazione (quando è molle) e produce frutti anche se non impollinato</p>	<p><b>Produttività:</b> alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b></p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco (ammezzire), essiccazione</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b></p>	

<p><b>Gelso Bianco di Castello</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Metà giugno</p>	
<p><i>Morus alba di Castello</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grande</p>	
<p>Selezione di gelso di provenienza italiana e dai frutti particolarmente grandi e pregiati ritrovato a Castel S. Pietro nel 2015.</p>	<p><b>Colore:</b> Bianco, tendente al rosa in maturazione <b>Produttività:</b> Alta</p>	
<p><b>Sapore polpa:</b> Dolce-fresco</p>	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco, essicato</p>	
<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Metà giugno</p>	
<p><b>Gelso nero di Castello</b></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grande</p>	
<p>Selezione di gelso di provenienza italiana e dai frutti particolarmente grandi e pregiati.</p>	<p><b>Colore:</b> Viola scuro-nero <b>Produttività:</b> Alta</p>	
<p><b>Sapore polpa:</b> Dolce</p>	<p><b>Utilizzo:</b> Consumo fresco, secco, confetture</p>	
<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Fine giugno</p>	
<p><b>Ribes Laxtons Nr1</b></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grappoli medi</p>	
<p>Le bacche rimangono a lungo sulla pianta. Fiorisce relativamente tardi e di conseguenza è meno sensibile al gelo primaverile.</p>	<p><b>Colore:</b> Rosso <b>Produttività:</b> Medio-alta</p>	
<p><b>Sapore polpa:</b> Aromatico</p>	<p><b>Utilizzo:</b></p>	
<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Mediamente tardiva</p>	
<p><b>Ribes London market</b></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grappolo medio-corto (punta grappoli vuota)</p>	
<p>Crescita mediamente forte. Germogliazione e fiori tardivi</p>	<p><b>Colore:</b> Rosso mediamente scuro <b>Produttività:</b> Medio-alta</p>	
<p><b>Sapore polpa:</b> Aromatico, dolce ed acidulo</p>	<p><b>Utilizzo:</b> Trasformazione, consumo fresco</p>	
<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b> Seccume del ribes</p>	<p><b>Resistenze:</b> <b>Sensibilità:</b></p>	



<p><b>Ribes rosa di Champagne</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Fine giugno</p>		
<p><i>Ribes rubrum Rosarote Champagner</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grappolo a picciolo lungo</p>		
	<p><b>Colore:</b>Rosa trasparente</p>		
	<p><b>Produttività:</b> Medio-alta</p>		
	<p><b>Sapore polpa:</b></p>		
	<p><b>Utilizzo:</b></p>		
	<p><b>Resistenze:</b></p>		
	<p><b>Sensibilità:</b></p>		
<p><b>Ribes Rosso olandese</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Inizio/metà luglio, a scalare, tardiva</p>		
<p><i>Ribes rubrum Rote Hollandische</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b></p>		
<p>Ribes rosso, crescita forte, estesa e particolarmente densa.</p>	<p><b>Colore:</b>Rosso chiaro</p>		
<p>Germinazione e fioritura tardiva.</p>	<p><b>Produttività:</b> Mediamente fino ad alta, regolare</p>		
<p>Le bacche restano a lungo sulla pianta.</p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Dolce acidula</p>		
<p>Ideale per stazioni ad alte quote.</p>	<p><b>Utilizzo:</b> Trasformazione, consumo fresco</p>		
	<p><b>Resistenze:</b> Seccume del ribes</p>		
	<p><b>Sensibilità:</b></p>		
<p><b>Ribes Versailles rosso</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Fine giugno</p>		
<p><i>Ribes rubrum Roter Versailles</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grappolo medio lungo abbastanza denso</p>		
<p>Crescita mediamente forte con ramificazione laterale corta.</p>	<p><b>Colore:</b>Rosso intenso</p>		
<p>Germinazione molto precoce, fioritura precoce.</p>	<p><b>Produttività:</b> Medio alta</p>		
<p>Il grappolo si stacca bene dalla pianta.</p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Aromatico, dolce-aspro</p>		
<p>Predilige terreni ricchi e con clima</p>	<p><b>Utilizzo:</b> Cottura, consumo diretto</p>		
	<p><b>Resistenze:</b></p>		
	<p><b>Sensibilità:</b> Seccume del ribes</p>		
<p><b>Ribes Versailles bianco</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Medio-precoce</p>		
<p><i>Ribes rubrum Versailles bianco</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Media</p>		
<p>Una varietà abbastanza diffusa sia nel giardino casalingo che nella coltivazione da reddito per la sua abbondante e regolare produzione.</p>	<p><b>Colore:</b>Bianco</p>		
	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>		
	<p><b>Sapore polpa:</b> Molto aromatico, dolce, mediamente acido</p>		
	<p><b>Utilizzo:</b> Tavola</p>		
	<p><b>Resistenze:</b> Malattie fogliari</p>		
	<p><b>Sensibilità:</b></p>		

<p><b>Ribes Bianco trasparente</b></p>	<p><b>Raccolta:</b></p>		
<p><i>Ribes rubrum Weisse transparent</i></p>	<p><b>Pezatura:</b> Grappoli poco compatti</p>		
<p>Antica varietà francese di ribes bianco.</p>	<p><b>Colore:</b> Giallo/biancastro trasparente</p>		
	<p><b>Produttività:</b></p>		
	<p><b>Sapore polpa:</b> Dolci, aromatiche</p>		
	<p><b>Utilizzo:</b></p>		
	<p><b>Resistenze:</b></p>		
	<p><b>Sensibilità:</b></p>		
<p><b>Ribes Witte Parel</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Medio tardiva</p>		
<p><i>Ribes rubrum Witte Parel</i></p>	<p><b>Pezatura:</b> Piccolo</p>		
<p>Selezione belga proveniente dal ribes petraeum (ribes dei sassi) e malgrado la sua produttività sia bassa è abbastanza frequente poiché cresce anche ad altitudini elevate.</p>	<p><b>Colore:</b> Bianco</p>		
	<p><b>Produttività:</b> Bassa</p>		
	<p><b>Sapore polpa:</b> Dolce-acido aromatico</p>		
	<p><b>Utilizzo:</b> Confetture, liquori</p>		
	<p><b>Resistenze:</b> Oidio</p>		
	<p><b>Sensibilità:</b></p>		
<p><b>Cassis Bianco</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Medio, fine giugno</p>		
<p><i>Ribes nigrum Cassis Blanc</i></p>	<p><b>Pezatura:</b> Grappolo corto</p>		
<p>Provenienza presumibilmente dalla Francia. Crescita semiverticale di media intensità. Fiori piccoli-medi giallo chiaro. Bacche color cognac. Si prestano bene alla cottura.</p>	<p><b>Colore:</b> Cognac, verde/marrone</p>		
	<p><b>Produttività:</b> Media</p>		
	<p><b>Sapore polpa:</b></p>		
	<p><b>Utilizzo:</b> Ideali per la trasformazione</p>		
	<p><b>Resistenze:</b></p>		
	<p><b>Sensibilità:</b></p>		
<p><b>Cassis Goliath</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Inizio luglio</p>		
<p><i>Ribes nigrum Goliath</i></p>	<p><b>Pezatura:</b> Grappoli medi</p>		
<p>Crescita sottile con ramificazione corta. Resistente al freddo.</p>	<p><b>Colore:</b> Nero lucido</p>		
<p>Fiori relativamente grandi, giallo-bianchi.</p>	<p><b>Produttività:</b> Medio</p>		
<p>Ideale anche per terreni pesanti.</p>	<p><b>Sapore polpa:</b> Aroma piccante e dolce</p>		
	<p><b>Utilizzo:</b> Sciroppi, trasformazione e consumo fresco</p>		
	<p><b>Resistenze:</b> Ruggine, oidio</p>		
	<p><b>Sensibilità:</b></p>		

<p><b>Cassis fertile di Lee</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Inizio luglio</p>	
<p><i>Ribes nigrum Lee's Prolific</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grappoli medi</p>	
<p>Ribes nero, fino alla metà del 1900 è stata una delle specie più coltivate nei giardini e nella frutticoltura commerciale.</p> <p>Bacche adatte alla trasformazione.</p>	<p><b>Colore:</b>Nero</p>	
	<p><b>Produttività:</b></p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Acidulo, molto aromatico</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b></p>	
	<p><b>Resistenze:</b></p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Cassis Noir de Bourgogne</b></p>	<p><b>Raccolta:</b></p>	
<p><i>Ribes nigrum Noir de Bourgogne</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Media</p>	
<p>Una delle varietà di Cassis più vecchie conosciuta già prima del 1750 in Francia.</p>	<p><b>Colore:</b>Nero</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Intenso, molto aromatico</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Confetture, sciroppo, gelatine</p>	
	<p><b>Resistenze:</b></p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Cassis Ometa</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Metà luglio</p>	
<p><i>Ribes nigrum Ometa</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b></p>	
<p>Ometa è un nuovo incrocio tra la varietà Westra e un semenzale spontaneo resistente all'oidio in commercio dal 1990.</p>	<p><b>Colore:</b></p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Dolci, delicati e aromatici</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b> Confetture, sciroppi, liquori</p>	
	<p><b>Resistenze:</b> Oidio, ruggine, acari galligeni (parziale)</p>	
	<p><b>Sensibilità:</b></p>	
<p><b>Cassis a grappoli lunghi</b></p>	<p><b>Raccolta:</b> Precoce, fine giugno</p>	
<p><i>Ribes nigrum Schwarze Langtraubige</i></p>	<p><b>Pezzatura:</b> Grappolo lungo</p>	
<p>Crescita forte, ampia e semiverticale. Fiori di medie dimensioni color rosso vino intenso.</p> <p>Ideale per stazioni a bassa quota.</p>	<p><b>Colore:</b>Nero lucido</p>	
	<p><b>Produttività:</b> Alta</p>	
	<p><b>Sapore polpa:</b> Fortemente aromatica, gusto acido.</p>	
	<p><b>Utilizzo:</b></p>	
	<p><b>Resistenze:</b></p>	
	<p><b>Sensibilità:</b> Ruggine, oidio e acaro</p>	

## Cassis Silvergieters

*Ribes nigrum Silvergieters*

Ribes nero, cresce bene sia all'ombra che al sole (al sole necessità di un suolo umido). Favorisce terreni ricchi di sostanze nutritive. Altezza max della pianta: 170 cm.

**Raccolta:** Inizio luglio-agosto

**Pezatura:** Grappolo medio-corto

**Colore:** Nero opaco

**Produttività:** medio-bassa fino alta

**Sapore polpa:** Gusto acido e dolce, aspro

**Utilizzo:** Sciroppi, liquori, creme

**Resistenze:**

**Sensibilità:** Seccume del ribes

