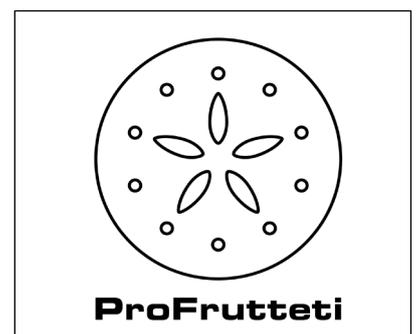


CATALOGO

VARIETÀ FRUTTIFERI

Autunno 2023



piante  svizzere

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 in vaso. Le piante in vaso possono essere piantate su un periodo più lungo dell'anno, e sono disponibili già a partire da metà settembre. Tuttavia la radice soffre della costrizione in plastica.

Specie prodotte	Vaso
Melo	Basso, medio e alto fusto
Pero	Basso fusto e alto fusto
Ciliegio/amareno/prugno	Astone
Pesco/albicocco	Astone
Castagno	Astone
Noce	Astone, 2°anno
Ribes/cassis	2°anno/3°anno

Portainnesti

Melo:	Bassofusto =M9	Mediofusto =MM111	Altofusto = Franco
Pero:	Bassofusto = Cydonia BA29		Altofusto = Franco
Ciliegio:	Bassofusto = Gisela5	Mediofusto = Maxma14	Altofusto=Alkavo
Prugno:	Bassofusto = Wavit	Mediofusto = St. Julien	Altofusto = mirabolano
Pesco:		Mediofusto= Montclair	
Albicocco:	Bassofusto = Wavit	Mediofusto = St. Julien	

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

Contatti

Tel: 091 683 18 39

E-mail: dt-sf.vivaio@ti.ch

giona.mercolli@ti.ch

Castanea sativa Luina****Castagno 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	Intermedia: inizio ottobre
Pezatura	Molto piccola
Colore	Marrone-rossiccio, buccia sottile
Produttività	Alta
Sapore polpa	Dolce, saporita, senza inclusione, facile pelatura
Utilizzo	Secche, bollite, (ev. caldarroste)
Resistenze	
Sensibilità	

Castanea sativa Marrone Lattecaldo****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	Intermedia-tardiva: metà ottobre
Pezatura	Grande
Colore	Marrone rossiccio-striato
Produttività	Alta
Sapore polpa	Dolce saporito
Utilizzo	Caldarroste, conserve, pasticceria
Resistenze	
Sensibilità	Cancro corticale

Castanea x crenata Bouche de Betizac**Castagno ibrido 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.

Raccolta	Precoce: fine settembre
Pezzatura	Grosso, molto grosso
Colore	Marrone
Produttività	Alta
Sapore polpa	Dapore discreto
Utilizzo	Conservazione frutto buona
Resistenze	Cinipide del castagno, cancro corticale
Sensibilità	Gelo

Cydonia oblonga Iran**Cotogno Iran**

Cotogno di dimensioni medio grandi, arrotondato di provenienza mediorientale.



Raccolta	Inizio ottobre
Pezzatura	Medio-grande
Colore	Giallo
Produttività	
Sapore polpa	
Utilizzo	Gelée, confettura
Resistenze	
Sensibilità	

*Cydonia oblonga Vranja***Cotogno Gigante di Vranja**

Varietà di cotogno originaria della Serbia (Vranja) e selezionata nel 1898. Crescita molto vigorosa e spesso pendente in grandi cespugli

Raccolta	Metà ottobre
Pezzatura	Molto grande
Colore	Giallo peloso
Produttività	Elevata
Sapore polpa	
Utilizzo	Conserve
Resistenze	
Sensibilità	Fuoco batterico

*Ficus carica Marseillaise***Fico Marseillaise**

Produttivo fico di origine francese dalle foglie piccole e i frutti giallo-verdi a maturazione autunnale.

Raccolta	Intermedia: settembre
Pezzatura	Piccolo
Colore	Verde-giallo
Produttività	Alta
Sapore polpa	Molto dolce, fichi secchi
Utilizzo	Seccato, fresco
Resistenze	
Sensibilità	

*Ficus carica Pastilière***Fico Pastilière**

Raccolta	Intermedia: settembre
Pezatura	medio-piccolo
Colore	viola
Produttività	bassa
Sapore polpa	Fresco, poco dolce e poco saporito, buccia spessa
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	

*Ficus carica Piombinese***Fico Piombinese**

San Piero, Arbicone, Filacciano Nero, Corbo, Zucchello, Zucchetto, Lancianese

Una delle varietà più antiche di origine Toscana. Albero grande, vigoroso, con foglie di color verde scuro, tri e pentalobate, dai lobi grandi e ottusi.

Raccolta	Intermedia: da metà settembre
Pezatura	medio-grande
Colore	molto scuro, blu violaceo con fenditure biancastre
Produttività	medio-alta
Sapore polpa	La polpa ambra, rosso all'interno, dolce, gustosa
Utilizzo	Consumo fresco, conserve
Resistenze	
Sensibilità	

*Ficus carica dala gota***Fico dala gota**

Vecchia varietà di fico molto conosciuta tra la popolazione del mendrisiotto. Probabilmente indica una categoria di fichi la cui caratteristica è quella di fare la "goccia" sul buco inferiore. Generalmente fichi di piccole dimensioni. (coordinate 722548/79188)

Segnalato da Dirce Crivelli 2013 madre di 12 figli tra cui (Paolo Crivelli) che abita vicino.

Raccolta	Intermedia: settembre
Pezzatura	Piccolo-medio
Colore	Buccia verde con striature violacee, rugosa
Produttività	
Sapore polpa	Molto dolce e saporito, polpa molle, acquosa
Utilizzo	Consumo fresco, marmellate
Resistenze	
Sensibilità	

*Juglans regia Fernor***Noce Fernor**

Incrocio tra Franquette e lara realizzato nel 1978 al momento considerata come una delle migliori noci a fruttificazione laterale.

Raccolta	Tardiva: metà ottobre
Pezzatura	Medio-Grande
Colore	Chiaro
Produttività	Elevata
Sapore polpa	
Utilizzo	
Resistenze	Antracnosi (poco) e patteringosi (poco)
Sensibilità	

*Malus domestica Ariwa***Melo Ariwa**

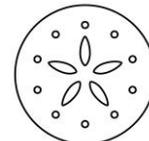
Cultivar, di origine svizzera, da Golden X Schorfensteiner, nuova varietà di Wädenswil

Raccolta	Intermedia: 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	

*Malus domestica Bella di Boskoop***Melo Bella di Boskoop**

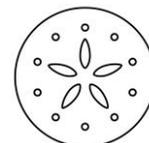
Vecchia varietà di mele appartenente al gruppo delle renette ancora molto utilizzata per la sua rusticità, grandezza dei frutti e conservabilità.

Raccolta	Intermedia: 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

*Malus domestica Bona di Lopagno***Melo Bona di Lopagno****ProFrutteti**

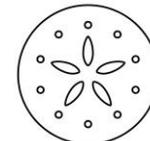
Varietà locale molto interessante per le ottime qualità gustative dei frutti e per la colorazione rossa molto attraente.

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	

*Malus domestica Breno****Melo Breno****ProFrutteti**

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	Intermedia: fine settembre-inizio ottobre
Pezzatura	Medio-grande
Colore	Arancione sfumata e fiammata rosa-rossa
Produttività	
Sapore polpa	
Utilizzo	buona per il consumo fresco, in seguito più idonea alla cottura.
Resistenze	
Sensibilità	

*Malus domestica Calvilla arcobaleno***Melo Calvilla arcobaleno**

ProFrutteti



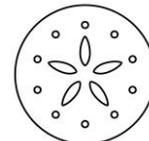
Antica varietà di origine francese dall'aspetto attraente, dalla colorazione variopinta, da qui il nome di "arcobaleno". È riconducibile alla famiglia delle Calville, con la quale condivide la forma, il profilo solcato e le nicchie molto grandi e aperte.

Raccolta	Precoce: inizio settembre
Pezatura	Grande
Colore	Rosso-viola con fondo giallo arancione
Produttività	
Sapore polpa	Molto buono
Utilizzo	Ottima per consumo fresco
Resistenze	
Sensibilità	

*Malus domestica Calvilla di Danzica****Melo 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	Precoce scalare: inizio settembre-fine ottobre
Pezatura	Medio-grande
Colore	Fondo giallo, sopra rosso; ruggine al peduncolo
Produttività	
Sapore polpa	Ottimo sapore, tende a diventare farinosa
Utilizzo	Consumo fresco (si conserva poco)
Resistenze	
Sensibilità	Soggetta a marciume durante la conservazione

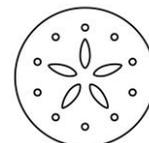
*Malus domestica Calvilla rossa d'autunno****Melo Calvilla rossa d'autunno**

ProFrutteti



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 capriasca (1 esemplare).

Raccolta	Intermedia: da 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	
Sensibilità	

*Malus domestica Capel de prevet****Melo Capel de prevet**

ProFrutteti



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	Intermedia: 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	

*Malus domestica Florina****Melo Florina**

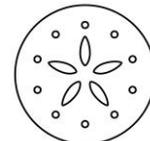
Melo in origine Francese resistente, per lungo tempo è stata il prediletto nei frutteti ecologici per via della resistenza e le caratteristiche dei frutti malgrado il raccolto possa essere a volte alternante.

Raccolta	Intermedia: 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	

*Malus domestica Glocken Apfel****Melo Campana**

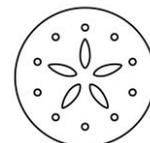
Vecchia e rara varietà di origine incerta (lago di Costanza) ancora in commercio specialmente al nord delle alpi. Caratteristica forma a campana, "suona" se si scuote a piena maturazione).

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

*Malus domestica Gloria mundi****Melo Gloria mundi****ProFrutteti**

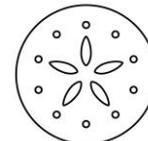
Varietà considerata interessante per l'aspetto molto attraente dei frutti e per il loro gusto. Conosciuta in Europa già dall'800, la sua origine rimane incerta. Varietà unica, per la quale è stato ritrovato un solo albero in Capriasca, a Vaglio.

Raccolta	Tardiva: da metà ottobre, maturazione invernale
Pezatura	Molto grande
Colore	Verde, giallo con raramente guancia arancione
Produttività	
Sapore polpa	Saporita
Utilizzo	Mela invernale
Resistenze	
Sensibilità	

*Malus domestica Mantovana***Melo Mantovana****ProFrutteti**

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

Raccolta	Intermedia: fine settembre-inizio ottobre
Pezatura	Media
Colore	Giallo-verde sfumata rosso
Produttività	
Sapore polpa	
Utilizzo	Buona per il consumo fresco, ottima per la cottura
Resistenze	
Sensibilità	

*Malus domestica Musa ruggine***Melo Musa ruggine**

ProFrutteti



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
---------------	------------------------------------

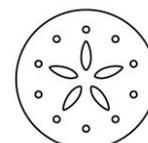
Produttività	
---------------------	--

Sapore polpa	Dolce
---------------------	-------

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

Resistenze	
-------------------	--

Sensibilità	
--------------------	--

*Malus domestica Ornamentale rosso****Melo ornamentale rosso**

ProFrutteti



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

Raccolta	Tardiva: metà-fine ottobre
-----------------	----------------------------

Pezzatura	Molto piccolo
------------------	---------------

Colore	Rosso
---------------	-------

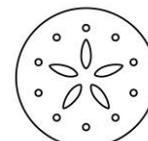
Produttività	
---------------------	--

Sapore polpa	
---------------------	--

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

Resistenze	
-------------------	--

Sensibilità	
--------------------	--

*Malus domestica Pom Banan***Melo Pom Banan**

ProFrutteti



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: metà-fine ottobre

Pezzatura Media

Colore Giallo sfumato di rosso

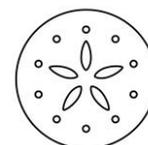
Produttività

Sapore polpa

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

Resistenze

Sensibilità

*Malus domestica Pom Rossin***Melo Pom Rossin****Pom Rossin**

ProFrutteti



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

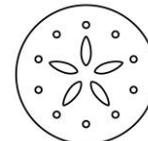
Produttività Medio-alta

Sapore polpa Ottima, equilibrata, polpa bianca venata di rosso

Utilizzo Tavola, succo, cotta, ottima conservazione

Resistenze

Sensibilità

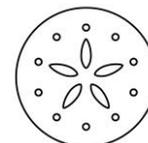
*Malus domestica Pom di giudei***Melo Pom di giudei**

ProFrutteti



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

Raccolta	Intermedia: fine settembre
Pezzatura	Grande
Colore	Giallo tenue, sfumato di arancione-rosso
Produttività	
Sapore polpa	Molto buono, fine
Utilizzo	Ottima per il consumo fresco. Non si conserva a lungo.
Resistenze	
Sensibilità	

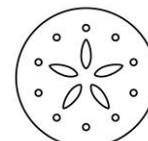
*Malus domestica Pom piatt****Melo Pom piatt**

ProFrutteti



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: metà-fine ottobre
Pezzatura	Medio-grande
Colore	Verde sfumata di arancione
Produttività	
Sapore polpa	
Utilizzo	Mela invernale a lunga conservazione, ottima in torte, dolci e c
Resistenze	
Sensibilità	

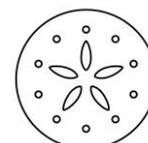
*Malus domestica Pom rossin rigata***Melo Pom rossin rigata**

ProFrutteti



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
Pezatura	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	

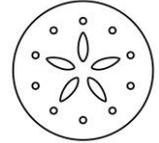
*Malus domestica Porgnec****Melo Porgnec**

ProFrutteti



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

Raccolta	Tardiva: fine ottobre
Pezatura	Piccoli
Colore	Giallo-verde con rosso fiammato
Produttività	
Sapore polpa	Molto succosa, mediamente soda, dolce
Utilizzo	Cottura, succo, (consumo fresco da dicembre) buona conserva;
Resistenze	
Sensibilità	

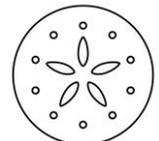
*Malus domestica Prato Grande****Melo Prato Grande**

ProFrutteti



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: metà-fine ottobre
Pezatura	Medio-grande
Colore	Giallo tenue, per metà fiammata rosa-rosso
Produttività	
Sapore polpa	
Utilizzo	Ottima per il consumo invernale, adatta al succo
Resistenze	
Sensibilità	

*Malus domestica Renetta di Astano****Melo Renetta di Astano**

ProFrutteti



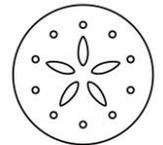
Varietà locale, ritrovata in Malcantone, considerata molto interessante sia per l'aspetto attraente dei frutti che per le ottime qualità gustative. Varietà appartenente alla grande famiglia delle renette, mele che possiedono un particolare aroma vinoso.

Raccolta	Precoce: Inizio settembre a scalare
Pezatura	Medio-grande
Colore	Verde giallo con ruggine e lenticelle
Produttività	
Sapore polpa	Aromatica, soda succosa, sapore acidulo
Utilizzo	Consumo fresco, cottura
Resistenze	
Sensibilità	

*Malus domestica Renetta di Champagne***Melo Renetta di Champagne**

Una renetta 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.

Raccolta	Intermedia: fine settembre
Pezzatura	Medio-grande
Colore	Verde-giallo molto tenue (quasi trasparente)
Produttività	Alta
Sapore polpa	Particolarmente acidulo
Utilizzo	Ottima per tutti i tipi di consumo (marmellata)
Resistenze	
Sensibilità	

*Malus domestica Renetta di Kassel***Melo Renetta di Kassel****ProFrutteti**

Vecchia varietà appartenente al gruppo delle renette individuata in Olanda intorno al 1800.

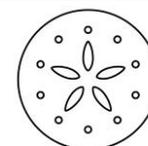
Resistente a tutti i tipi di terreno, anche a quelli pesanti.

Raccolta	Tardiva: metà ottobre
Pezzatura	Media
Colore	Giallo/verde con striature rosse
Produttività	
Sapore polpa	Agrodolce, aromatizzato
Utilizzo	Consumo fresco, succhi, conservabilità buona
Resistenze	
Sensibilità	Cancro

*Malus domestica Rosa di Berna***Melo Rosa di Berna**

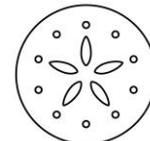
Antica varietà di origine Svizzera che trova ancora una buona diffusione oltralpe, adatta ad una coltivazione in altitudine.

Raccolta	Intermedia: fine settembre a scalare
Pezatura	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

*Malus domestica Ruggine arancia****Melo Ruggine arancia****ProFrutteti**

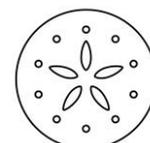
Varietà locale di origine incerta appartenente alla famiglia delle mele Ruggini e considerata interessante per le ottime qualità dei frutti. Una regina in cucina!

Raccolta	Tardiva: da metà ottobre
Pezatura	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	

*Malus domestica Sant'anna rossa****Melo Sant'anna rossa****ProFrutteti**

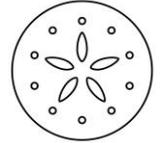
Varietà locale, conosciuta con il nome di Sant'Anna. Presente in diverse regioni del Ticino, nel Bellinzonese e Locarnese in particolare, dove è anche nota con il nome di Santa rosa.

Raccolta	Molto precoce: fine luglio
Pezatura	Medio-grande
Colore	Gialla, interamente striata rosa/rosso
Produttività	Alta
Sapore polpa	
Utilizzo	Mela da tavola (consumo fresco), purea, gelato
Resistenze	
Sensibilità	

*Malus domestica Sona***Melo Sona****ProFrutteti**

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
Pezatura	Grande- molto grande
Colore	Verde sfumata di rosso
Produttività	
Sapore polpa	
Utilizzo	Ottima per tutti i tipi di consumo, lunga conservazione
Resistenze	
Sensibilità	

*Malus domestica Verde di Origlio***Melo Verde di Origlio****ProFrutteti**

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

Raccolta Intermedia: fine settembre-inizio ottobre

Pezzatura Grande- molto grande

Colore Verde, a volte con ruggine

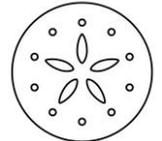
Produttività

Sapore polpa

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

Resistenze

Sensibilità

*Malus domestica Zulu***Melo Zulu****ProFrutteti**

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

Raccolta Intermedia: fine settembre

Pezzatura Medio-grande

Colore (gialla) fiammata di arancione-rosso-violetto

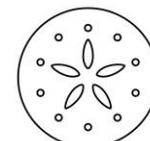
Produttività

Sapore polpa Saporita

Utilizzo Ottima per tutti i tipi di consumo, succosa

Resistenze

Sensibilità

*Malus domestica profumata gialla***Melo Profumata gialla**

ProFrutteti



Vecchia varietà di mele locali con un profumo particolarmente intenso.

Raccolta	Intermedia: settembre-ottobre
Pezzatura	Media
Colore	Giallo paglierino (profumatissima)
Produttività	
Sapore polpa	Soda, succosa, dolce con acidità, molto aromatica
Utilizzo	Tavola
Resistenze	
Sensibilità	

*Pesco della vigna Minusio 2***Pesco della vigna Minusio 2****Minusio 2**

Cultivar di pesco della vigna selezionato per le qualità del frutto, la polpa rossa/rosata e la resistenza alle malattie.



Raccolta	Tardiva: settembre
Pezzatura	medio-piccola
Colore	Rosato-rosso
Produttività	Alta
Sapore polpa	Aromatico amarognolo
Utilizzo	Lavorazioni (tavola)
Resistenze	Rustico
Sensibilità	

*Prunus avium Basler Adler***Ciliegio Basler Adler**

Varietà molto frequente al in svizzera tedesca e nella zona di basilea. Inserita nella lista delle specie ProSpecieRara poiché il numero delle piante sta diminuendo.

Òttima varietà da tavola

Raccolta	Precoce-intermedia: inizio-metà giugno
Pezzatura	Medio
Colore	Nero
Produttività	Alta
Sapore polpa	Mediamente soda, succosa, aromatica
Utilizzo	Consumo fresco, conserve, succo, distillati
Resistenze	Resistente alla scoppatura
Sensibilità	

*Prunus avium Bigarreau Burlat***Ciliegio Bigarreau Burlat**

Varietà ottenuta da seme dal signot Burlat in francia negli anni 1930. Varietà precoce e adatta al consumo fresco.

Raccolta	Precoce: fine maggio-inizio giugno
Pezzatura	Medio-grande
Colore	Rosso-marrone
Produttività	Alta, irregolare
Sapore polpa	Mediamente soda
Utilizzo	Consumo fresco
Resistenze	Scoppatura (media)
Sensibilità	Geli tardivi, marciume

*Prunus avium Cornetta***Ciliegio Cornetta**

Sinonimi: Corniola

Antica varietà italiana di cesenate. Categoria dei duri



Raccolta	Tardiva: fine giugno-inizio luglio
Pezzatura	Medio-grossa
Colore	Rosso scuro, polpa rossa
Produttività	
Sapore polpa	Dolce, polpa soda
Utilizzo	Tavola, conservazione breve
Resistenze	Abbastanza resistente
Sensibilità	

*Prunus avium Durone di Vignola II****Ciliegio Durone di Vignola II**

Dal 2014 insieme ad altre varietà è diventata un presidio SlowFood gestito dall'Associazione per il presidio della ciliegia tradizionale di Vignola.

Raccolta	Tardiva: fine giugno
Pezzatura	Grossa
Colore	Rosso nerastra, polpa rossa
Produttività	Medio-alta
Sapore polpa	Buono, polpa consistente
Utilizzo	Confetture, consumo fresco
Resistenze	
Sensibilità	

*Prunus avium Graffione Rosa***Ciliegio Graffione rosa**

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.

Raccolta	Intermedia: metà giugno
Pezzatura	Medio alta
Colore	Bianco-rosa
Produttività	Media
Sapore polpa	Soda, croccante
Utilizzo	Tavola, marmellate
Resistenze	
Sensibilità	

*Prunus avium Heidegger****Ciliegio Heidegger**

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



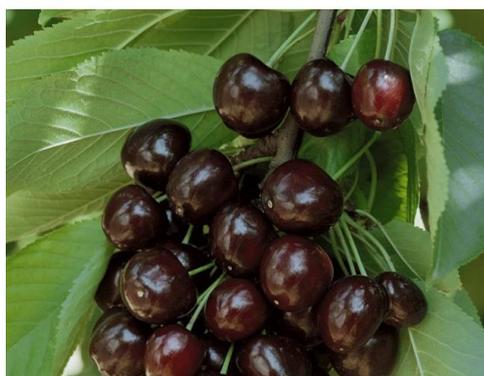
Raccolta	Intermedia: metà giugno
Pezzatura	Grande
Colore	Rosso scuro-nero, lucido
Produttività	
Sapore polpa	Soda, succosa, abb. dolce, abb. aromatica
Utilizzo	Consumo fresco
Resistenze	
Sensibilità	

*Prunus avium Isabella****Ciliegio 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	Intermedia: metà giugno
Pezzatura	Medio-grande
Colore	Rosso brillante
Produttività	Media
Sapore polpa	Discreto-buono
Utilizzo	Consumo fresco
Resistenze	Resistente
Sensibilità	

*Prunus avium Kordia***Ciliegio 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: fine giugno-inizio luglio
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

*Prunus avium Merchant***Ciliegio Merchant**

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

Raccolta	Tardiva: 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	

*Prunus avium Rote lauber***Ciliegio Rote lauber**

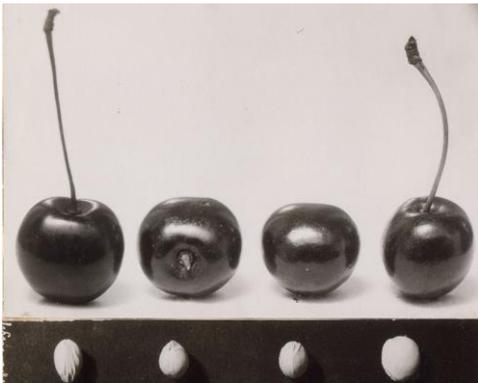
Ciliegio Svizzero, presente soprattutto nel nord-ovest del territorio. Crescita vigorosa ed eretta, frutti piccoli succosi dolci e rinfrescanti di circa 3.9-4.8 g, ovali fino a forma di cuore.

Raccolta	Precoce-intermedia: inizio-metà giugno
Pezzatura	Piccola
Colore	Giallo e rosso
Produttività	Alta
Sapore polpa	Dolce ed aromatico
Utilizzo	Conserva, confetture, cottura, distillazione
Resistenze	
Sensibilità	Monilia dei rami

*Prunus avium Schauenburger***Ciliegio Schauenburger**

Originaria dal Libano questa varietà è stata introdotta in nel nordovest della Svizzera agli inizi del 1900. Crescita vigorosa.

Raccolta	Intermedia: metà giugno
Pezzatura	Medio-grande
Colore	Nero-marrone, lucido
Produttività	
Sapore polpa	Mediamente soda, succosa, dolce-acidula
Utilizzo	Consumo fresco, conserve
Resistenze	Scoppiatura
Sensibilità	

*Prunus avium Schumacher***Ciliegio Schumacher**

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

Raccolta	Precoce-intermedia: inizio-metà giugno
Pezzatura	Grande
Colore	Nero
Produttività	
Sapore polpa	Dolce aromatico
Utilizzo	Consumo fresco, conserve
Resistenze	
Sensibilità	Cilindrosporiosi (poco)

*Prunus cerasus Amarena di Verona***Amarena di verona**

Varietà italiana di amarena dalla grande pezzatura e dalle ottime qualità gustative.

Raccolta	Precoce, inizio giugno
Pezzatura	Grossa
Colore	Rossa, succo incolore
Produttività	
Sapore polpa	Leggermente acida, poco dolce
Utilizzo	Confetture, distillazione
Resistenze	
Sensibilità	

*Prunus cerasus Amarena reale****Amarena reale**

Amarena di provenienza italiana dal peduncolo corto

Raccolta	Matà giugno
Pezzatura	Molto grossa
Colore	
Produttività	
Sapore polpa	Legg. acido-dolce
Utilizzo	Succo incolore
Resistenze	
Sensibilità	

*Prunus domestica Belle de Paris***Susino Belle de Paris**

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.

Sinonimo: Bonne de Bry, Gute von Bry

Raccolta	Precoce: fine luglio - inizio agosto
Pezatura	Piccola-media
Colore	Viola/blu
Produttività	
Sapore polpa	Succosa, dolce, aromatica
Utilizzo	Tavola, confettura
Resistenze	
Sensibilità	Monilia

*Prunus domestica Cacak's schoene****Susino Cacak's schoene**

Creata nel 1961 in un istituto serbo da Wangenheimer x Hauszwetsche è oggi la varietà che si adatta meglio alla lavorazione in pasticceria (torte)

Raccolta	Precoce: inizio agosto
Pezatura	Medio-grande
Colore	Blu scuro, profumato
Produttività	Alta
Sapore polpa	Polpa soda, gialla, dolce, poco aromatica
Utilizzo	Torte (ottimo), consumo fresco,
Resistenze	
Sensibilità	

Prunus domestica **Coscia di monaca*****Susino Coscia di Monaca**

Antica varietà italiana dal frutto allungato giallo

Raccolta	Tardiva: fine agosto-inizio settembre
Pezzatura	Media (piccola)
Colore	Giallo
Produttività	Alta
Sapore polpa	Saporita, dolce
Utilizzo	Consumo fresco
Resistenze	Rustica
Sensibilità	Monilia dei rami (poco)

Prunus domestica **Damassine****Susino Damassine**

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.

Raccolta	Tardiva: fine agosto
Pezzatura	Piccolo
Colore	Rosa-violaceo
Produttività	Alta
Sapore polpa	Molto dolce, acidula, gustosa
Utilizzo	Tavola, cottura, distillati
Resistenze	Robusta
Sensibilità	

*Prunus domestica Ersinger****Prugno Ersinger frühzwechge**

Antica varietà di origine tedesca ormai rara in Svizzera. Spiccagnola, adatta all'altitudine.

Raccolta	Precoce: fine luglio
Pezzatura	Medio grande
Colore	Blu-rosso/viola
Produttività	Media
Sapore polpa	Giallo-bruna, succosa, acidula, med. soda
Utilizzo	Consumo fresco, cottura
Resistenze	Scharka
Sensibilità	Monilia

*Prunus domestica Fellenberg FAW2****Prugno Fellenberg**

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.

Raccolta	Tardiva: inizio settembre
Pezzatura	Media a grossa
Colore	Blu-viola, interno verde-giallo/dorato
Produttività	Media in parte alternante
Sapore polpa	Acidulo, aromatico, molto buono
Utilizzo	Marmellate, fresco, spiccagnola
Resistenze	Robusta
Sensibilità	Sharka, monilia (poco)

*Prunus domestica Hauszwetschge typ Rinklin****Prugno Hauszwetschge tipo Rinklin**

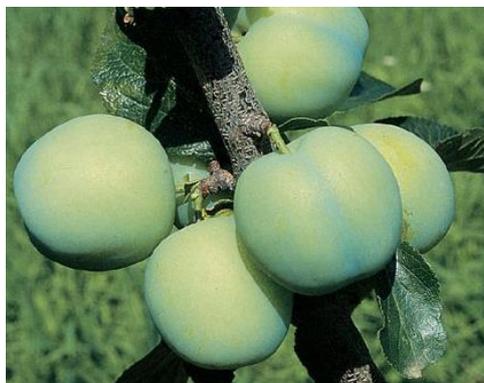
Selezione di Agroscope della varietà Hauszwetschge di origine sconosciuta. Maturazione tardiva

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
Sensibilità	Sharka

*Prunus domestica Regina Claudia d'Oullins****Susino Regina Claudia d'Oullins**

Vecchia varietà ancora molto conosciuta per i suoi grandi frutti ed le ottime qualità gustative.

Raccolta	Precoce: inizio agosto
Pezzatura	Molto grande
Colore	Giallo-arancione
Produttività	Alta, regolare
Sapore polpa	Gialla, succosa, dolce
Utilizzo	Consumo fresco
Resistenze	Robusta, scharka
Sensibilità	

*Prunus domestica Regina Claudia verde****Susino Regina Claudia verde**

Variante verde della regina Claudia d'oullins di origine francese dalle ottime qualità gustative e produzione interessante.

Raccolta	Tardiva, fine agosto
Pezzatura	Molto grande
Colore	Verde (giallo)
Produttività	Alta, regolare
Sapore polpa	Giallo
Utilizzo	Consumo fresco
Resistenze	Robusta, scharka
Sensibilità	

*Prunus domestica Richards Early***Prugno 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

*Prunus domestica Ruth Gerstetter****Prugno Ruth Gerstetter**

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

Raccolta	Precoce: 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

*Prunus domestica Sanguie di Drago***Susino Sanguie di Drago**

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.

Raccolta	Intermedia: agosto
Pezzatura	Grossa
Colore	Rosso scuro
Produttività	Media
Sapore polpa	Aromatico, asprigno, dolce e fruttato
Utilizzo	Marmellate, consumo fresco
Resistenze	
Sensibilità	

*Prunus domestica x armeniaca Biricoccolo***Susino Biricoccolo**

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.

Raccolta	Precoce: inizio luglio
Pezzatura	
Colore	Rosso scuro, vellutato
Produttività	Alta, cascola
Sapore polpa	Acido, succoso-prugna, saporito-albicocca
Utilizzo	Marmellata, crostate, tavola (duracina)
Resistenze	Molto resistente
Sensibilità	

*Prunus dulcis mandorla del diavolo****Mandorla del diavolo**

La Mandorla di questa varietà è per lo meno il doppio più grossa delle mandorle comuni, ed è da questa grossezza che è venuto il nome di Mandorla del Diavolo.(pomona italiana)

Raccolta	Agosto - Settembre
Pezzatura	Grosso
Colore	Verde con arrossamento
Produttività	Alta
Sapore polpa	Dolce e delicata
Utilizzo	Dolci
Resistenze	
Sensibilità	

*Prunus persica Bianca Precoce Morbio Inf.***Pesco Bianca Precoce Morbio inf.**

Varietà di pesca bianca dalla maturazione precoce recuperata a Morbio inferiore.

Raccolta	Precoce: inizio agosto
Pezzatura	media
Colore	Bianco-rosa
Produttività	regolare
Sapore polpa	Bianca, dolce
Utilizzo	Tavola
Resistenze	
Sensibilità	

*Prunus persica Dixired****Pesco Dixired**

Varietà moderna di pesca a pasta gialla molto utilizzata in Italia per le sue ottime caratteristiche organolettiche e alla resistenza alla manipolazione.

Raccolta	Molto precoce: inizio luglio
Pezzatura	Media
Colore	Giallo-arancio/rosso vivo
Produttività	Buona
Sapore polpa	Gialla, succosa
Utilizzo	Il nocciolo si stacca bene, pesca da tavola
Resistenze	
Sensibilità	

*Prunus persica Fayette****Pesco Fayette**

Pesca spiccagnola

Raccolta	Intermedia: metà agosto
Pezzatura	medio grande/grande
Colore	rosso intenso
Produttività	molto alta
Sapore polpa	gialla, dolce, succosa
Utilizzo	consumo fresco
Resistenze	robusta
Sensibilità	

*Prunus persica Platicarpa bianca****Pesco Platicarpa bianca**

Antica varietà particolare per la sua forma appiattita. Di gusto amarognolo è spiccagnola e adatta al consumo fresco.

Raccolta	Tardiva: inizio settembre
Pezzatura	Medio piccolo
Colore	Giasso + rosso
Produttività	Alta
Sapore polpa	doce-amarognolo e aromatico
Utilizzo	Consumo fresco (spicca), conserve
Resistenze	Rustica, quasi selvatica
Sensibilità	Bolla

*Prunus persica Sanguinea***Pesco sanguinea**

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).

Raccolta	Intermedia: agosto
Pezzatura	Medio-piccola
Colore	Grigio-rosso scuro, polpa rossa
Produttività	Medio-alta
Sapore polpa	Dolce amarognolo
Utilizzo	Consumo fresco, liquori, conserve
Resistenze	Parzialmente bolla (rustica)
Sensibilità	

*Prunus persica Saturn***Pesco Saturn**

Sinonimi: platicarpa gialla, saturnina

Variante a polpa gialla della platicarpa bianca

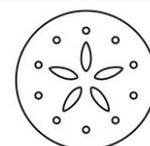
Raccolta	Metà agosto
Pezzatura	Medio-piccola
Colore	Giallo-rosso
Produttività	Alta (diradare)
Sapore polpa	Dolce succosa, leggermente amarognola
Utilizzo	Consumo fresco
Resistenze	
Sensibilità	Bolla

*Pyrus communis Buona Luisa****Pero 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 delle varietà impollinatrici.

Raccolta	Intermedia: inizio settembre
Pezzatura	Piccolo medio
Colore	Verde-giallo (con punti rossi)
Produttività	Alta
Sapore polpa	Fine, acudula poso succosa
Utilizzo	
Resistenze	Ticchiolatura
Sensibilità	

*Pyrus communis Campestro***Pero Campestro****ProFrutteti**

Vecchia varietà ticinese di pezzatura non così grande ma dalle caratteristiche organolettiche interessanti.

Raccolta	Intermedia: settembre
Pezzatura	Media
Colore	Giallo-verde, polpa bianca-gialla
Produttività	
Sapore polpa	Equilibrata, mediamente soda e succosa
Utilizzo	Tavola e cotta
Resistenze	
Sensibilità	

*Pyrus communis Conference****Pero Conference**

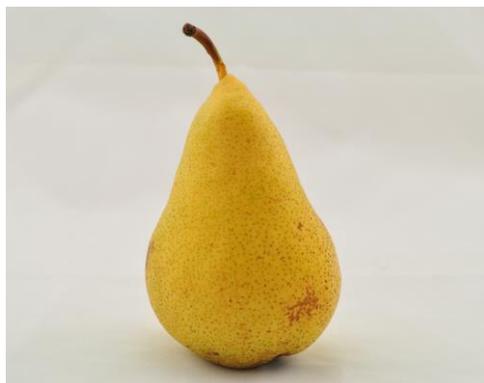
Semenzale spontaneo della varietà Leon Lecvlerc de Laval scoperto in Inghilterra e commercializzato dal 1894. Ancora oggi una delle varietà più utilizzate per le sue qualità organolettiche e la sua resistenza.

Raccolta	Intermedia: settembre
Pezzatura	Medio-grande
Colore	Giallo-verde con ruggine
Produttività	Alta - molto alta
Sapore polpa	Giallastra, abb. Fine e succosa
Utilizzo	Tavola
Resistenze	Ticchiolatura
Sensibilità	Pseudomonas Syringae (rogna)

*Pyrus communis Decana d'inverno****Pero Decana d'inverno**

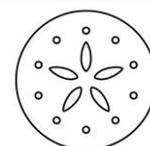
Antica varietà da tavola di probabile origine Belga. Incominciò a diffondersi in Francia a partire dal 1805.

Raccolta	Tardiva: ottobre, maturazione invernale
Pezzatura	Grande
Colore	Verde-gialla e rosso, buccia liscia
Produttività	Incostante
Sapore polpa	Polpa fine, succosa, dolce e aromatica
Utilizzo	Da tavola
Resistenze	
Sensibilità	Ticchiolatura

*Pyrus communis Harrow sweet****Pero Harrow sweet**

Incrocio resistente tra William Christ x Purdue 80-51 proveniente dal Canada.

Raccolta	Intermedia: prima metà di settembre
Pezzatura	Medio-grosso
Colore	Giallo oro (guancia legg. rossa)
Produttività	Alta, regolare
Sapore polpa	Succosa, soda che si scioglie, equilibrata
Utilizzo	Tavola
Resistenze	Fuoco batterico, ticchiolatura (medio)
Sensibilità	

*Pyrus communis Lugaggia***Pero Lugaggia****ProFrutteti**

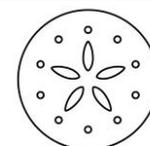
Viarietà di pere locale dalla maturazione tardiva e l'aroma leggero ma interessante.

Raccolta	Tardiva: ottobre-novembre
Pezzatura	Medio-grande
Colore	Giallo-verde-rugginosa, polpa bianca
Produttività	
Sapore polpa	Acida, tenera, mediamente succosa (asciutta)
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	

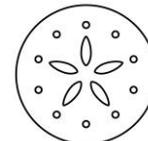
*Pyrus communis Martin Sec****Pero Martin Sec**

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

Raccolta	Tardiva: 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	

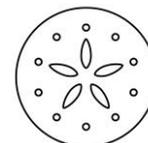
*Pyrus communis Per Büter****Pero Büter****ProFrutteti**

Raccolta	
Pezzatura	
Colore	
Produttività	
Sapore polpa	
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	

*Pyrus communis Per Rugin***Pero Rugin****ProFrutteti**

Varietà ticinese di pere rugginosa e maturazione tardiva.

Raccolta	Tardiva: ottobre-novembre
Pezzatura	Media
Colore	Verde, rugginosa (verde oliva), polpa bianca
Produttività	
Sapore polpa	Tenera, mediamente succosa (asciutta), equilibrata
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	

*Pyrus communis San Pietro***Pero San Pietro****ProFrutteti**

Vecchia e bella varietà locale di pere a maturazione molto precoce.

Raccolta	Molto precoce: giugno-luglio
Pezzatura	Piccola-media
Colore	Giallo
Produttività	
Sapore polpa	Burrosa, mediamente soda, equilibrata, aromatica
Utilizzo	Tavola
Resistenze	
Sensibilità	

*Pyrus communis Williams****Pero Williams**

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

Raccolta	Precoce: metà agosto
Pezatura	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

*Ribes rubrum Weisse Hollandische***Ribes olandese bianco**

Ribes bianco originario dell'Olanda presente soprattutto nei vecchi giardini di abitazioni. Crescita da media a forte, estesa e densa. Fiori di medie dimensioni di colore giallo/verde.

Favorisce stazioni leggermente umide con buon contenuto di sostanze nutritive.

Raccolta	Precoce: fine giugno
Pezatura	Grappolo corto
Colore	Bianco/giallo
Produttività	Media/alta
Sapore polpa	Poco aroma, dolce/acidulo
Utilizzo	Consumo diretto
Resistenze	
Sensibilità	Secume



