

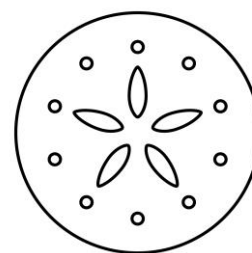
CATALOGO

VARIETÀ FRUTTIFERI

Autunno 2022

ti Dipartimento
del territorio

**Vivaio
forestale
cantonale**



ProFrutteti

piantesvizzere

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 = M7 o MM111

Altofusto = Franco

Pero: Bassofusto = Cydonia BA29

Altofusto = Franco

Ciliegio: Bassofusto = Gisela5

Mediofusto = Maxma14

Altofusto=F12-1/Alkavo

Prugno: Bassofusto = GF605-2

Mediofusto = St. Julien

Altofusto = mirabolano

Pesco: GF301 o Montclair

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 Bunée negro****Castagno Bunée negro**

Varietà di castagne ticinesi ritrovata specialmente in Leventina ma molto comune anche in altre valli.

Raccolta	Precoce: fine settembre
Pezzatura	Medio-piccola
Colore	Marrone
Produttività	
Sapore polpa	
Utilizzo	Lessate, essiccate, caldarroste
Resistenze	
Sensibilità	Cancro corticale

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
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	

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
Pezzatura	Grande
Colore	Marrone rossiccio-striato
Produttività	Alta
Sapore polpa	Dolce saporito
Utilizzo	Caldarroste, conserve, pasticceria
Resistenze	
Sensibilità	Cancro corticale

Castanea sativa Torcione nero****Castagno 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.

Raccolta	Intermedia-tardiva: metà ottobre
Pezzatura	medio-grosso (13g)
Colore	marrone scuro
Produttività	alta (3-riccio)
Sapore polpa	facile sbucciabilità
Utilizzo	caldarroste, consumo fresco
Resistenze	
Sensibilità	freddo

*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	Conserva
Resistenze	
Sensibilità	Fuoco batterico

Ficus carica Brogiotto nero**Fico Brogiotto nero**

Sinonimi: Violette De Solliès, Parisienne, Barnissotte Noire, Bernissou Negra, Brogiotto Nero, Negro Largo, fiorentino



Raccolta	metà settembre
Pezzatura	medio-grande
Colore	Viola scuro,
Produttività	unifera
Sapore polpa	molto buona
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	

Ficus carica Early Black**Fico Early Black**

Raccolta	Precoce: Inizio settembre
Pezatura	media
Colore	viola-marrone
Produttività	media
Sapore polpa	buono, molto dolce (sembra marmellata)
Utilizzo	fresco, confetture, seccato
Resistenze	
Sensibilità	

Ficus carica Gentile**Fico Gentile**

tendenza ad aprirsi prima di maturare



Raccolta	Tardiva: metà - fine settembre
Pezatura	Media
Colore	Verde, buccia spessa
Produttività	Media
Sapore polpa	
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	tende ad aprirsi

*Ficus carica Marseilleise***Fico Marseilleise**

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
Pezzatura	medio-piccolo
Colore	viola
Produttività	bassa
Sapore polpa	Fresco, poco dolce e poco saporito, buccia spessa
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	

*Ficus carica Titun***Fico Titun**

Maturazione da agosto fino a inizio inverno



Raccolta

Pezzatura

Colore

Viola

Produttività

Sapore polpa

Utilizzo

Resistenze

Sensibilità

*Ficus carica dal pulee***Fico dal pulee**

Fico proveniente da Morbio inferiore, recuperato nel 2013 da un pollaio (coordinate 722720/79505)



Raccolta

Intermedio: Settembre

Pezzatura

Molto grande

Colore

Verde chiaro, polpa rosso-rosata

Produttività

Alta

Sapore polpa

Dolce gustoso, senza goccia

Utilizzo

Si pela facilmente

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
Pezatura	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	

Ficus carica nero Silvio**Fico nero Silvio**

Frutto nero piccolo simile al fico dala gota ma con buccia nera

Raccolta	Intermedia: settembre
Pezatura	
Colore	
Produttività	
Sapore polpa	
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	

*Juglans regia Chandler***Noce 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, valve sigillate con bordo sottile.

Raccolta	Intermedia: fine settembre
Pezatura	Grande, buona resa
Colore	Marrone chiaro
Produttività	Molto alta
Sapore polpa	Ottimo
Utilizzo	Consumo fresco, pasticceria
Resistenze	
Sensibilità	Batteriosi

*Juglans regia Corne***Noce Corne**

Sinonimi: Corne du Perigord



Raccolta	Tardiva: metà ottobre
Pezatura	media, medio piccola
Colore	
Produttività	buona su alberi grandi
Sapore polpa	
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	antracnosi, mediamente alla batteriosi

*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 patteriosi (poco)
Sensibilità	

*Juglans regia Milotai 10***Noce Milotai 10**

Selezione di noce proveniente dall'unghera robusta e adatta sia al frutteto casalingo che per impianti di produzione che grazie alla lunga fioritura femminile consente raccolti abbondanti e regolari.

Raccolta	Intermedia: fine settembre
Pezzatura	Media
Colore	Guscio chiaro, liscio
Produttività	Alta, regolare
Sapore polpa	Dolce con alto contenuto di olio (68%)
Utilizzo	Consumo fresco, facile da rompere
Resistenze	Gelo tardivo
Sensibilità	

*Juglans regia Morbio Superiore***Noce Morbio Superiore**

Cultivar di noce con una buona resa recuperata in un giardino a Morbio superiore (varietà ancora da determinare).

Raccolta	Intermedia: inizio ottobre
Pezzatura	Grande
Colore	Marrone chiaro
Produttività	alta
Sapore polpa	Equilibrato
Utilizzo	Consumo fresco
Resistenze	
Sensibilità	

*Juglans regia Parisienne***Noce Parisienne**

Varietà francese anche chiamata "Noix de Grenoble"

Raccolta	Tardiva
Pezzatura	Medio-grande, grande
Colore	Chiaro
Produttività	Media
Sapore polpa	
Utilizzo	Consumo fresco, pasticceria
Resistenze	Antracnosi, batteriosi, gelo
Sensibilità	Aridità

Juglans regia Piral - Lara**Noce Piral - Lara**

Varietà di origine francese a fruttificazione laterale. Sempre più utilizzata a causa del grande calibro e dell'altissima produttività.

Ottima per il consumo fresco richiede delle cure e potature importanti per mantenere la produttività nel tempo.

Raccolta	Tardiva: metà ottobre
Pezzatura	Grande
Colore	Geriglio chiaro
Produttività	Elevata, laterale
Sapore polpa	
Utilizzo	Consumo fresco
Resistenze	Antracnosi, gelo e aridità (poco)
Sensibilità	Batteriosi

Juglans regia Serr**Noce Serr**

varietà americana della California degli anni '60 derivata da Payne x PI159568



Raccolta	intermedia
Pezzatura	media
Colore	chiaro
Produttività	elevata (apicale/laterale)
Sapore polpa	
Utilizzo	
Resistenze	Antracnosi
Sensibilità	Batteriosi, aridità, gelo tardivo

Juglans regia Sorrento**Noce Sorrento**

Varietà italiana largamente diffusa nella Penisola



Raccolta	Intermedia: fine settembre
Pezzatura	piccola
Colore	chiaro
Produttività	elevata e costante
Sapore polpa	
Utilizzo	
Resistenze	Antracnosi, batteriosi, gelo, aridità (poco)
Sensibilità	

Malus domestica Ariwa**Melo Ariwa**

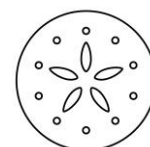
Cultivar, di origine svizzera, da Golden X Schorfensteiner, nuova varietà di Wädenswil

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**

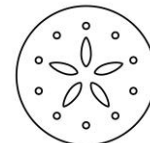
Vecchia varietà di mele appartenente al gruppo delle renette ancora molto utilizzata per la sua rusticità, grandezza dei frutti e conservabilità.

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

Pezatura Medio-grande

Colore Arancione sfumata e fiammata rosa-rossa

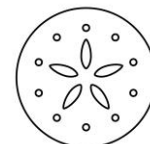
Produttività

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

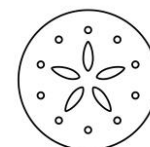
Resistenze

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

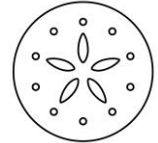
*Malus domestica Calvilla rossa d'autunno****Melo Calvilla rossa d'autunno**

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)
Pezatura	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

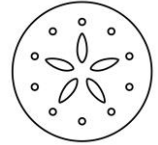
quale sono stati ritrovati sei alberi in Capriasca.

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**

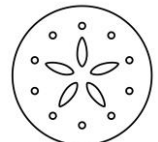
Melo in origine Francese resistente, per lungo tempo è stata il prediletto nei frutteti ecologici per via della resistenza e le caratteristiche dei frutti malgrado il raccolto possa essere a volte alternante.

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 Gloria mundi****Melo Gloria mundi****ProFrutteti**

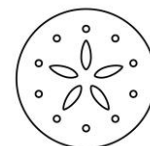
Varietà considerata interessante per l'aspetto molto attraente dei frutti e per il loro gusto. Conosciuta in Europa già dall'800, la sua origine rimane incerta. Varietà unica, per la quale è stato ritrovato un solo albero in Capriasca, a Vaglio.

Raccolta	Tardiva: da metà ottobre, maturazione invernale
Pezzatura	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
Pezzatura	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
---------------	------------------------------------

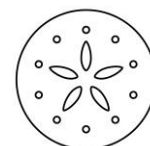
Produttività	
---------------------	--

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

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

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

Sensibilità	
--------------------	--

*Malus domestica 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	
---------------------	--

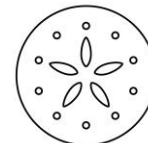
Utilizzo	Ottima per tutti i tipi di consumo. Si conservano molto bene!
-----------------	---

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

Sensibilità	
--------------------	--

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

Pom Rossin

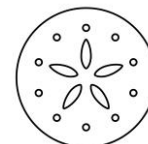


ProFrutteti



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
Pezatura	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	

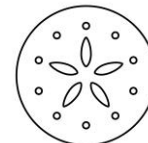
*Malus domestica Pom di giudei***Melo Pom di giudei**

ProFrutteti



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

Raccolta	Intermedia: fine settembre
Pezatura	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
-----------------	----------------------------

Pezatura	Medio-grande
-----------------	--------------

Colore	Verde sfumata di arancione
---------------	----------------------------

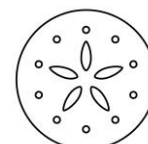
Produttività	
---------------------	--

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

Utilizzo Mela invernale a lunga conservazione, ottima in torte, dolci e cotta al forno.

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

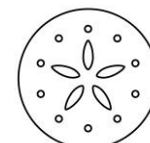
Produttività	Alta
---------------------	------

Sapore polpa	Ottima, equilibrata, polpa bianca venata di rosso
---------------------	---

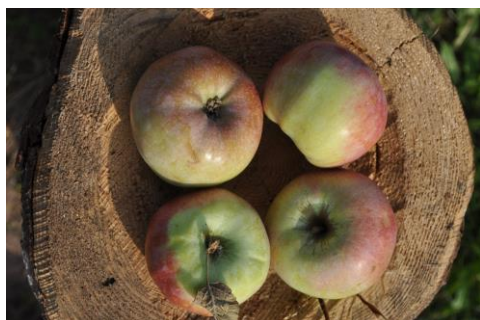
Utilizzo	Tavola, succo, cotta, ottima conservazione
-----------------	--

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

Sensibilità	
--------------------	--

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

ProFrutteti



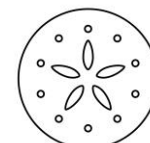
Varietà a frutto piccolo recuperata dall'associazione ProFrutteti e molto diffusa in Capriasca.

Raccolta	Tardiva: fine ottobre
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	

*Malus domestica Regina delle renette****Melo 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. Varietà per eccellenza per la "tarte tatin".

Raccolta	Precoce: fine agosto
Pezzatura	Medio-grande
Colore	Giallo dorato (fiame arancioni e ruggine)
Produttività	
Sapore polpa	Polpa soda, fine succosa, aromatica, legg acidula
Utilizzo	Consumo fresco, cottura, succo
Resistenze	Abbastanza resistente
Sensibilità	

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

ProFrutteti



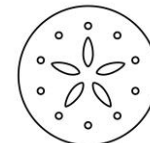
Varietà locale, ritrovata in Malcantone, considerata molto interessante sia per l'aspetto attraente dei frutti che per le ottime qualità gustative. Varietà appartenente alla grande famiglia delle renette, mele che possiedono un particolare aroma vinoso.

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
Pezatura	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
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

*Malus domestica Rossina****Melo Rossina**

Raccolta

Pezzatura

Colore

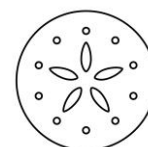
Produttività

Sapore polpa

Utilizzo

Resistenze

Sensibilità

*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

Pezzatura

Grande

Colore

Ruggine (arancione)

Produttività

Sapore polpa

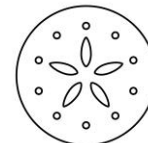
Mediamente soda, grossolana, succosa, aromatica

Utilizzo

Ottima per dolci e le torte e cotta al forno.

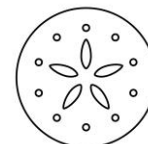
Resistenze

Sensibilità

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

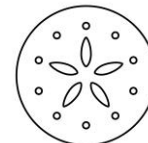
Varietà locale, conosciuta con il nome di Sant'Anna. Presente in diverse regioni del Ticino, nel Bellinzonese e Locarnese in particolare, dove è anche nota con il nome di Santa rosa.

Raccolta	Molto precoce: fine luglio
Pezzatura	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
Pezzatura	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

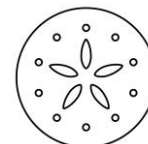
Produttività

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

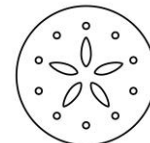
Produttività

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	

*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	Scoppiatura (media)
Sensibilità	Geli tardivi, marciume

*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**

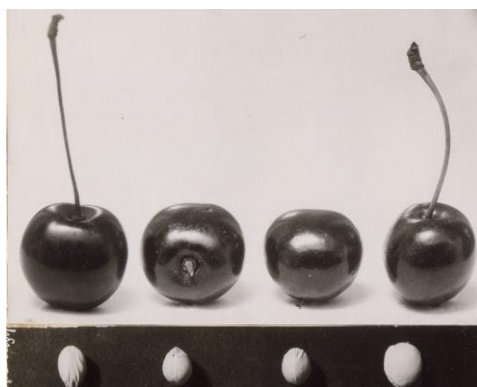
Varietà commerciale proveniente da una selezione con Merton Glory dal John Innes Institute in Inghilterra.

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 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 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
Pezzatura	Piccola-media
Colore	Viola/blu
Produttività	
Sapore polpa	Succosa, dolce, aromatica
Utilizzo	Tavola, confettura
Resistenze	
Sensibilità	Monilia

*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 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 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
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 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 **Sangue di Drago****Susino Sangue 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 persica **Bianca Tardiva Morbiolnf****Pesco Bianca Tardiva Morbiolnf**

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.

Raccolta	Tardiva: fine agosto
Pezzatura	Media
Colore	Giallo-rossa, polpa bianca
Produttività	Medio-alta
Sapore polpa	Dolce, molto saporito
Utilizzo	Consumo fresco
Resistenze	
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 Sanguigna***Pesco sanguigna**

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 Varietà della Vigna

Pesco della Vigna

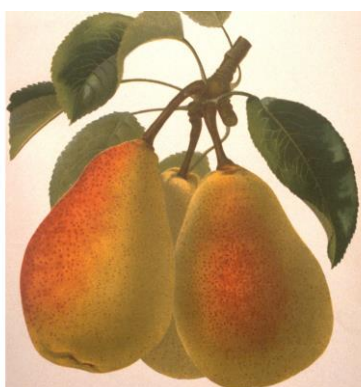


Antico e numeroso gruppo di pesche tardive riprodotte generalmente da seme e coltivate a bordo vigna dove maturavano insieme all'uva. Da anni oggetto di ricerca da parte di ProSpecieRara che ne ha scoperte con gusti, colori e resistenze diverse.

Raccolta	Tardiva: settembre
Pezzatura	Piccolo
Colore	Bianco/giallo/rosso
Produttività	Alta
Sapore polpa	Amarognolo
Utilizzo	Confetture, sciropate
Resistenze	Rustica
Sensibilità	Variabile

Pyrus communis Buona Luisa*

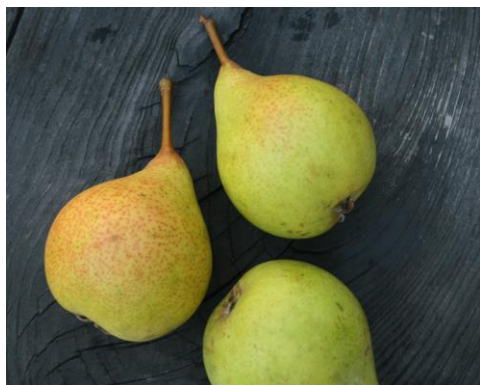
Pero Buona Luisa



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 Butirra Giffard***Pero 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	

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

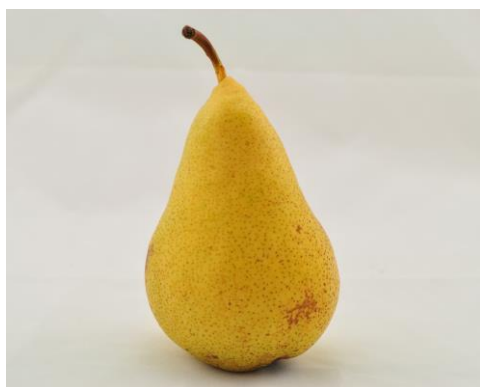
Semenzale spontaneo della varietà Leon Lecvlerc de Laval scoperto in Inghilterra e commercializzato dal 1894. Ancora oggi una delle varietà più utilizzate per le sue qualità organolettiche e la sua resistenza.

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**

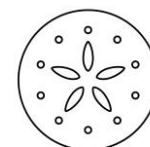
Incrocio resistente tra William Christ x Purdue 80-51 proveniente dal Canada.

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	

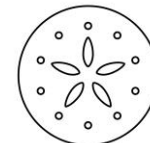
*Pyrus communis Martin Sec****Pero Martin Sec**

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	

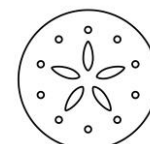
*Pyrus communis Per Büter****Pero Büter****ProFrutteti**

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
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

*Ribes nigrum Lee's Prolific***Cassis fertile di Lee**

Ribes nero, fino alla metà del 1900 è stata una delle specie più coltivata nei giardini e nella frutticoltura commerciale.

Bacche adatte alla trasformazione.

Raccolta	Intermedia: inizio luglio
Pezzatura	Grappoli medi
Colore	Nero
Produttività	
Sapore polpa	Acidulo, molto aromatico
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	

***Ribes nigrum* Schwarze Langtraubige****Cassis a grappoli lunghi**

Crescita forte, ampia e semiverticale. Fiori di medie dimensioni color rosso vino intenso.

Ideale per stazioni a bassa quota.

Raccolta	Precoce: fine giugno
Pezatura	Grappolo lungo
Colore	Nero lucido
Produttività	Alta
Sapore polpa	Fortemente aromatica, gusto acido.
Utilizzo	
Resistenze	
Sensibilità	Ruggine, oidio e acaro

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

