



Vivaio forestale cantonale

via Lattecaldo 4
6835 Morbio Superiore
www.ti.ch/vivaio

Tel: 091 683 18 39
Fax: 091 683 19 64
dt-sf.vivaio@ti.ch

Catalogo

VARIETÀ FRUTTIFERI

2018-2019



Condizioni di vendita

Provenienza

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

Disponibilità delle piante

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

	Vaso	Radice nuda
Melo	Basso e medio fusto	Altofusto (bassofusto)
Pero	Bassofusto	Altofusto e bassofusto
Ciliegio/amareno/prugno	2° anno	Astone
Pesco	2° anno	1° anno
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 = Maxma14 o Gisela5; mediofusto = Alkavo; altofusto=F12-1

Pesco GF301 o Montclar

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

Resistenza

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

Lista d'attesa

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

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

Consegna

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

Riproduzione per privati

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

Condizioni generali di vendita

si fa riferimento alle condizioni generali di vendita pubblicate sul sito internet del vivaio www.ti.ch/vivaio

CASTAGNI - NOCI

Castagno Luina

*Castanea sativa Luina***

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

Raccolta: Media

Pezzatura: Molto piccola

Colore: Marrone-rossiccio, buccia sottile

Produttività: Alta

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

Utilizzo: Secche, bollite, (ev. caldarroste)

Resistenze:

Sensibilità:



Marrone di Cuneo

*Castanea sativa Marrone Cuneo***

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

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

Raccolta: Inizio ottobre

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

Colore: Avana lucente striature nere evidenti

Produttività: Elevata

Sapore polpa: Bianca, dolce, tegumento non aderente

Utilizzo: Caldarroste, lessate, pasticceria

Resistenze:

Sensibilità: Cancro corticale, cinipide galligeno



Marrone Lattecaldo

*Castanea sativa Marrone Lattecaldo***

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

Raccolta: Medio tardiva

Pezzatura: Grande

Colore: Marrone rossiccio-striato

Produttività: Alta

Sapore polpa: Dolce saporito

Utilizzo: Caldarroste, conserve, pasticceria

Resistenze:

Sensibilità: Cancro corticale



Marrone Marradi

*Castanea Sativa Marrone Marradi***

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

Raccolta: Inizio ottobre

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

Colore: Avana, con striature in rilievo

Produttività: Elevata (a volte altrrnanza)

Sapore polpa: Ottima, facilmente sbucciale

Utilizzo: Caldarroste, pasticceria, marron glaces

Resistenze:

Sensibilità: Cancro corticale



Marrone Michelangelo

*Castanea Sativa Marrone Michelangelo***

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

Raccolta: Inizio ottobre

Pezzatura: Medio grande 72-75pz/kg

Colore: Avana con striature marroni, più o meno intense

Produttività: Media, regolare

Sapore polpa: Bianco avorio poco incisa, facilmente sbucciabile

Utilizzo: Caldarroste, pasticceria, marron glacées, lessate

Resistenze:

Sensibilità: Mediamente al cancro corticale

Raccolta: ottobre (medio tardiva)



Castagno Torcione nero

*Castanea sativa Torcione nero***

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

Pezzatura: medio-grosso (13g)

Colore: marrone scuro

Produttività: alta (3-riccio)

Sapore polpa: facile sbucciabilità

Utilizzo: caldarroste, consumo fresco

Resistenze:

Sensibilità: freddo



Castagno ibrido Bouche de Betizac

*Castanea x crenata Bouche de Betizac***

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

Raccolta: Precoce

Pezzatura: Grosso, molto grosso

Colore: Marrone

Produttività: Alta

Sapore polpa: Poco saporita

Utilizzo: Conservazione frutto buona

Resistenze: Cinipide del castagno, cancro

Raccolta: Media



Noce Chandler

Juglans regia Chandler

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

Pezzatura: Grande, buona resa

Colore: Marrone chiaro

Produttività: Molto alta

Sapore polpa: Ottimo

Utilizzo: Consumo fresco, pasticceria

Resistenze:

Sensibilità: Batteriosi



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

Noce Ronde de Montignac

Juglans regia Ronde de Montignac

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

Raccolta: Media

Pezzatura: Piccolo

Colore: Chiaro

Produttività: Buona

Sapore polpa: Saporita

Utilizzo: Impollinatore, noci sgusciate

Resistenze: Batteriosi (poco) e antracnosi (poco)

Sensibilità:



MELI - PERI

Melo Ariwa

*Malus domestica Ariwa**

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

Raccolta: Metà-fine settembre

Pezzatura: Medio grande

Colore: Marmorizzato arancio/rosso

Produttività: Medio-alta alternante

Sapore polpa: Molto succoso, equilibrato, buono

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

Resistenze: Ticchiolatura, oidio, fuoco batterico (poco)

Sensibilità:



Melo Bella di Boskoop

*Malus domestica Bella di Boskoop**

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

Raccolta: Ottobre

Pezzatura: Grande/molto grande

Colore: Verde-giallo (al sole rosso)

Produttività: Alta

Sapore polpa: Pasta soda

Utilizzo: Cotta, succo, tavola, buona conservazione

Resistenze: Ticchiolatura, oidio

Sensibilità: Ticchiolatura precoce



Melo Bona di Lopagno

Malus domestica Bona di Lopagno

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

Raccolta: Precoce (inizio settembre)

Pezzatura: Medio-grande

Colore: Arancione sfumata e fiammata di rosa-rossa

Produttività:

Sapore polpa:

Utilizzo: Consumo fresco, mosto (aroma mielato)

Resistenze:

Sensibilità:



Melo Breno

*Malus domestica Breno**

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

Raccolta: Media fine settembre-inizio ottobre

Pezzatura: Medio-grande

Colore: Arancione sfumata e fiammata rosa-rossa

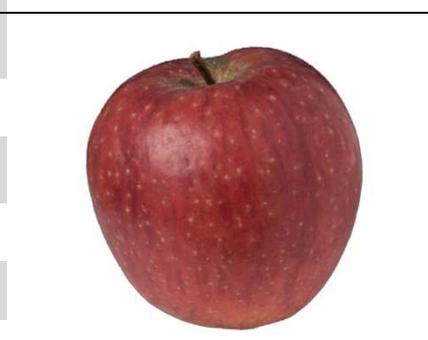
Produttività:

Sapore polpa:

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

Resistenze:

Sensibilità:



Melo Calvilla arcobaleno

Malus domestica Calvilla arcobaleno

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

Raccolta: Precoce (inizio settembre)

Pezzatura: Grande

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

Produttività:

Sapore polpa:

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

Resistenze:

Sensibilità:



ProFrutteti

Melo Calvilla di Danzica

*Malus domestica Calvilla di Danzica**

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

Raccolta: Inizio settembre-fine ottobre

Pezzatura: Medio-grande

Colore: Fondo giallo, sopra rosso; ruggine al peduncolo

Produttività:

Sapore polpa:

Utilizzo: Conservata fino a dicembre-gennaio

Resistenze:

Sensibilità: Soggetta a marciume durante la conservazione



Melo Calvilla rossa d'autunno

*Malus domestica Calvilla rossa d'autunno**

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

Raccolta: Metà settembre (autunno)

Pezzatura: Media-grande

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

Produttività:

Sapore polpa: Buccia untuosa e profumata, venata di rosso

Utilizzo: Media conservazione

Resistenze:

Raccolta: Fine settembre

Pezzatura: Media grande

Colore: Verde marmorizzata di rosso con fiamme marroni

Produttività: Irregolare

Sapore polpa: Polpa venata di rosso, nicchie molto grandi

Utilizzo: Buona conservazione (maturazione invernale)

Resistenze:

Sensibilità:



ProFrutteti

Melo Capel de prevet

*Malus domestica Capel de prevet**

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

quale sono stati ritrovati sei alberi in Capriasca.

Raccolta: Fine settembre

Pezzatura: Media grande

Colore: Verde marmorizzata di rosso con fiamme marroni

Produttività: Irregolare

Sapore polpa: Polpa venata di rosso, nicchie molto grandi

Utilizzo: Buona conservazione (maturazione invernale)

Resistenze:

Sensibilità:



ProFrutteti

Melo Florina

*Malus domestica Florina**

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

Raccolta: Fine settembre

Pezzatura: Media

Colore: Rosso/ legg. Violetto

Produttività: Medio alta

Sapore polpa: Dolce, poco aspra, profumata

Utilizzo: Conservata fino a dicembre diventa dolciastra con il tempo

Resistenze: Ticchiolatura, Oidio (media)

Sensibilità:



Melo Ghiaccio

Malus domestica Ghiaccio

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

Raccolta: Tardiva/invernale

Pezzatura: Media

Colore: Giallo-verde marmorizzata di rosso-rosso scuro

Produttività:

Sapore polpa:

Utilizzo: Ottima mela da tavola, buona per la cottura

Resistenze:

Sensibilità:



Melo Campana

*Malus domestica Glocken Apfel**

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

Raccolta: Ottobre

Pezzatura: Grande (medio-grande)

Colore: Giallo-arancione

Produttività:

Sapore polpa: Poco succosa

Utilizzo: Consumo fresco o cottura (frittelle)

Resistenze: Oidio (poco)

Sensibilità: Ticchiolatura



Melo Gloria mundi

*Malus domestica Gloria mundi**

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

Raccolta: Da metà ottobre, maturazione invernale

Pezzatura: Molto grande

Colore: Verde, giallo con raramente guancia arancione

Produttività:

Sapore polpa: Saporita

Utilizzo: Mela invernale

Resistenze:

Sensibilità:



Melo Mantovana

Malus domestica Mantovana

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

Raccolta: Media (fine settembre-inizio ottobre)

Pezzatura: Media

Colore: Giallo-verde sfumata rosso

Produttività:

Sapore polpa:

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

Resistenze:

Sensibilità:



ProFrutteti

Melo Musa ruggine

Malus domestica Musa ruggine

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

Raccolta: Tardiva (metà ottobre),

Pezzatura: Media

Colore: Giallo-verde interamente rugginosa

Produttività:

Sapore polpa: Dolce

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

Resistenze:

Sensibilità:



ProFrutteti

Melo ornamentale rosso

*Malus domestica Ornamentale rosso**

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

Raccolta: Tardiva

Pezzatura: Molto piccolo

Colore: Rosso

Produttività:

Sapore polpa:

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

Resistenze:

Sensibilità:



ProFrutteti

Melo Pom Banan

Malus domestica Pom Banan

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

Raccolta: Tardiva

Pezzatura: Media

Colore: Giallo sfumato di rosso

Produttività:

Sapore polpa:

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

Resistenze:

Sensibilità:



ProFrutteti

<p>Melo Pom di giudei</p>	<p>Raccolta: Fine settembre</p>	
<p><i>Malus domestica Pom di giudei</i></p>	<p>Pezzatura: Medio-grande</p>	
<p>Varietà interessante per l'aspetto attraente dei frutti (aspetto cerato), le buone qualità della polpa. Frutti profumatissimi.</p>	<p>Colore: Giallo tenue, sfumato di arancione-rosso Produttività:</p>	
<p>Sapore polpa:</p> <p>Utilizzo: Ottima per il consumo fresco. Non si conserva a lungo. Resistenze: Sensibilità:</p>	<p> ProFrutteti</p>	
<p>Melo Pom piatt</p>	<p>Raccolta: Tardiva, lunga conservazione (invernale)</p>	
<p><i>Malus domestica Pom piatt*</i></p>	<p>Pezzatura: Medio-grande</p>	
<p>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".</p>	<p>Colore: Verde sfumata di arancione Produttività:</p>	
<p>Sapore polpa:</p> <p>Utilizzo: Mela invernale, ottima in torte, dolci e cotta al forno. Resistenze: Sensibilità:</p>	<p> ProFrutteti</p>	
<p>Melo Pom rossin rigata</p>	<p>Raccolta: Tardiva, fine ottobre</p>	
<p><i>Malus domestica Pom rossin rigata*</i></p>	<p>Pezzatura: Piccola-media</p>	
<p>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.</p>	<p>Colore: Striata rosso e rosso-scuro, profumato untuoso Produttività: Alta</p>	
<p>Sapore polpa: Ottima, equilibrata, polpa bianca venata di rosso Utilizzo: Tavola, succo, cotta, ottima conservazione Resistenze: Sensibilità:</p>	<p> ProFrutteti</p>	
<p>Melo Pom rossin</p>	<p>Raccolta: Tardiva (fine ottobre)</p>	
<p><i>Malus domestica Pom rossin*</i></p>	<p>Pezzatura: Piccola-media</p>	
<p>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.</p>	<p>Colore: Rosso uniforme, profumato untuoso Produttività: Medio-alta</p>	
<p>Sapore polpa: Ottima, equilibrata, polpa bianca venata di rosso Utilizzo: Tavola, succo, cotta, ottima conservazione Resistenze: Sensibilità:</p>	<p> ProFrutteti</p>	

Melo Porgnec

*Malus domestica Porgnec**

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

Raccolta: Fine ottobre

Pezzatura: Piccoli

Colore: Giallo-verde con rosso fiammato

Produttività:

Sapore polpa: Molto succosa, mediamente soda, dolce

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

Resistenze:

Sensibilità:



Melo Prato Grande

*Malus domestica Prato Grande**

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

Raccolta: Tardiva

Pezzatura: Medio-grande

Colore: Giallo tenue, per metà fiammata rosa-rosso

Produttività:

Sapore polpa:

Utilizzo: Ottima per il consumo invernale, adatta al succo

Resistenze:

Sensibilità:



Melo Profumata gialla

Malus domestica profumata gialla

Vecchia varietà di mele locali con un profumo particolarmente intenso.

Raccolta: Settembre-ottobre

Pezzatura: Media

Colore: Giallo paglierino (profumatissima)

Produttività:

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

Utilizzo: Tavola

Resistenze:

Sensibilità:



Melo regina delle renette

*Malus domestica Regina delle renette**

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

Raccolta: Fine agosto

Pezzatura: Medio-grande

Colore: Giallo dorato (fiamme arancioni e ruggine)

Produttività:

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

Utilizzo: Consumo fresco, cottura, succo

Resistenze: Abbastanza resistente

Sensibilità:



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

<p>Melo Rosa di Berna</p>	<p>Raccolta: Fine settembre (scalare)</p>	
<p><i>Malus domestica Rosa di Berna*</i></p>	<p>Pezzatura: Media</p>	
<p>Antica varietà di origine Svizzera che trova ancora una buona diffusione oltralpe, adatta ad una coltivazione in altitudine.</p>	<p>Colore:Rosso scuro-rosa</p>	
	<p>Produttività: Alta</p>	
	<p>Sapore polpa: Molto succosa, poco acida,</p>	
<p>Utilizzo: Tavola, succo, essiccazione, cottura (si conserva poco)</p>	<p>Resistenze: Gelo</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Resistenze: Gelo</p>	
<p>Utilizzo: Tavola, succo, essiccazione, cottura (si conserva poco)</p>	<p>Resistenze: Gelo</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Resistenze: Gelo</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Resistenze: Gelo</p>	
<p>Utilizzo: Tavola, succo, essiccazione, cottura (si conserva poco)</p>	<p>Resistenze: Gelo</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Raccolta: Tardiva (ottobre)</p>	
<p>Utilizzo: Tavola, succo, essiccazione, cottura (si conserva poco)</p>	<p>Pezzatura: Grande</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Colore:Ruggine (arancione)</p>	
<p>Utilizzo: Tavola, succo, essiccazione, cottura (si conserva poco)</p>	<p>Produttività:</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Sapore polpa: Mediamente soda, grossolana, succosa, aromatica</p>	
<p>Utilizzo: Ottima per dolci e le torte e cotta al forno.</p>	<p>Resistenze:</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Sensibilità:</p>	
<p>Utilizzo: Ottima per dolci e le torte e cotta al forno.</p>	<p>Resistenze:</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Sensibilità:</p>	
<p>Utilizzo: Ottima per dolci e le torte e cotta al forno.</p>	<p>Raccolta: Molto precoce (fine luglio)</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Pezzatura: Medio-grande</p>	
<p>Utilizzo: Mela da tavola (consumo fresco), purea, gelato</p>	<p>Colore:Gialla, interamente striata rosa/rosso</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Produttività: Alta</p>	
<p>Utilizzo: Mela da tavola (consumo fresco), purea, gelato</p>	<p>Sapore polpa:</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Resistenze:</p>	
<p>Utilizzo: Mela da tavola (consumo fresco), purea, gelato</p>	<p>Resistenze:</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Sensibilità:</p>	
<p>Utilizzo: Mela da tavola (consumo fresco), purea, gelato</p>	<p>Resistenze:</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Sensibilità:</p>	
<p>Utilizzo: Mela da tavola (consumo fresco), purea, gelato</p>	<p>Raccolta: Tardiva</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Pezzatura: Grande- molto grande</p>	
<p>Utilizzo: Ottima per tutti i tipi di consumo, lunga conservazione</p>	<p>Colore:Verde sfumata di rosso</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Produttività:</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Sapore polpa:</p>	
<p>Utilizzo: Ottima per tutti i tipi di consumo, lunga conservazione</p>	<p>Resistenze:</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Resistenze:</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Sensibilità:</p>	
<p>Utilizzo: Ottima per tutti i tipi di consumo, lunga conservazione</p>	<p>Resistenze:</p>	
<p>Sensibilità: Ticchiolatura, oidio</p>	<p>Sensibilità:</p>	

Melo Verde di Origlio

Malus domestica Verde di Origlio

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

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

Pezzatura: Grande- molto grande

Colore: Verde, a volte con ruggine

Produttività:

Sapore polpa:

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

Resistenze:

Sensibilità:



ProFrutteti

Melo Zulu

Malus domestica Zulu

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

Raccolta: Media

Pezzatura: Medio-grande

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

Produttività:

Sapore polpa: Saporita

Utilizzo: Ottima per tutti i tipi di consumo, succosa

Resistenze:

Sensibilità:



ProFrutteti

Pero Buona Luisa

*Pyrus communis Buona Luisa**

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

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

Raccolta: Inizio settembre

Pezzatura: Piccolo medio

Colore: Verde-giallo (con punti rossi)

Produttività: Alta

Sapore polpa: Fine, acudula poso succosa

Utilizzo:

Resistenze: Ticchialatura

Sensibilità:



Pero Butirra Giffard

Pyrus communis Butirra Giffard

Cultivar di origina francese selezione del vivaista Nikolaus Giffard.

Raccolta: Molto precoce (metà luglio)

Pezzatura: Piccolo

Colore: Verde (rosso)

Produttività: Alta

Sapore polpa: Saporita consistente

Utilizzo: Consumo fresco

Resistenze: Abbastanza resistente

Sensibilità:



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

Pero Kaiser Alexander

*Pyrus communis Kaiser Alexander**

Sinonimi: Boc's Flaschenbirne

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

Raccolta: Metà ottobre

Pezzatura: Grande

Colore: Giallo con ruggine

Produttività: Medio-alta

Sapore polpa: Succosa, bianco sporco, dolce

Utilizzo: Consumo fresco (non si conserva)

Resistenze: Ticchiolatura

Sensibilità:



Pero Lugaggia

Pyrus communis Lugaggia

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

Raccolta: Ottobre-novembre

Pezzatura: Medio-grande

Colore: Giallo-verde-rugginosa, polpa bianca

Produttività:

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

Utilizzo:

Resistenze:

Sensibilità:



Pero Martin Sec

*Pyrus communis Martin Sec**

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

Raccolta: Fine ottobre

Pezzatura: Piccolo

Colore: Rugginoso, giallastro sfumato di rosso

Produttività: Media

Sapore polpa: Granulosa, zuccherina, poco succosa e aromatica

Utilizzo: Cotto, di lunga conservazione

Resistenze:

Sensibilità:



Pero Rugin

Pyrus communis Per Rugin

Varietà ticinese di pere rugginosa e maturazione tardiva.

Raccolta: Ottobre-novembre

Pezzatura: Media

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

Produttività:

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

Utilizzo:

Resistenze:

Sensibilità:



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

Pero Williams

*Pyrus communis Williams**

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

Raccolta: Metà agosto

Pezzatura: Medio-grande/grande

Colore: Gialla con poco rosso

Produttività: Alta e regolare

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

Utilizzo: Tavola, conserve, distillati

Resistenze: Ticchiolatura (poco)

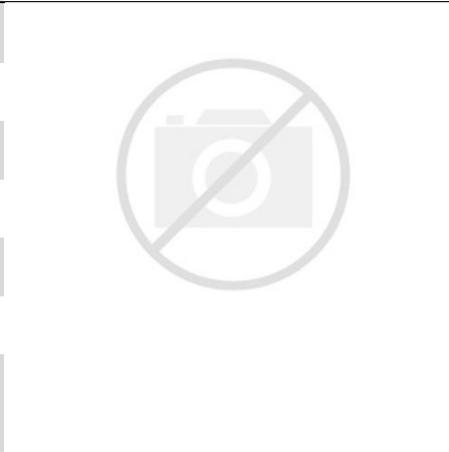
Sensibilità: Gelo, carpocapsa (verme), afidi



CILIEGI - PRUGNI

SUSINI - PESCHI

ALBICOCCHI

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

Ciliegio Heidegger

*Prunus avium Heidegger**

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

Raccolta:

Pezzatura: Grande

Colore: Rosso scuro-nero, lucido

Produttività:

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

Utilizzo: Consumo fresco

Resistenze:

Sensibilità:



Ciliegio Isabella

*Prunus avium Isabella**

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

Raccolta: Metà giugno

Pezzatura: Medio-grande

Colore: Rosso brillante

Produttività: Media

Sapore polpa: Discreto-buono

Utilizzo: Consumo fresco

Resistenze: Resistente

Sensibilità:



Ciliegio Kordia

Prunus avium Kordia

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

Raccolta: Tardiva

Pezzatura: Molto grande

Colore: Rosso scuro-viola-nero

Produttività: Alta, regolare

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

Utilizzo: Consumo fresco

Resistenze: Cascola

Sensibilità: Troppa pioggia, sensibile al gelo in fioritura



Ciliegio Merchant

Prunus avium Merchant

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

Raccolta: Fine giugno

Pezzatura: Grande

Colore: Rosso scuro-marrone, lucido

Produttività: Medio alta

Sapore polpa: Sodo, a volte molle, aromatico

Utilizzo:

Resistenze: Monilia e cascola (media)

Sensibilità:



Ciliegio Noire de Meched

*Prunus avium Noire de Meched**

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

Raccolta: Medio-tardiva, scalare

Pezzatura: Medio grande

Colore: Rosso-scuro brillante

Produttività: Medio alta

Sapore polpa: Soda, aromatica, succosa

Utilizzo: Tavola

Resistenze: Pioggia
Sensibilità: Cascola



Ciliegio Rote lauber

prunus avium Rote lauber

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

Raccolta: Medio-precoce

Pezzatura: Piccola

Colore: Giallo e rosso

Produttività: Alta

Sapore polpa: Dolce ed aromatico

Utilizzo: Conserva, confetture, cottura, distillazione

Resistenze:
Sensibilità: Monilia dei rami



Ciliegio San Pietro

Prunus avium San Pietro

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

Raccolta: Precoce

Pezzatura: Medio piccola

Colore: Rosso scuro-nero

Produttività: Alta

Sapore polpa:

Utilizzo: Tavola, conserve

Resistenze:
Sensibilità:



Ciliegio Schumacher

Prunus avium Schumacher

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

Raccolta: Medio-precoce

Pezzatura: Grande

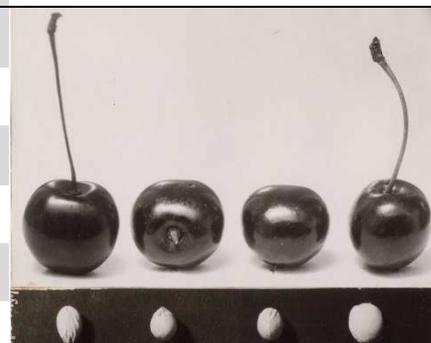
Colore: Nero

Produttività:

Sapore polpa: Dolce aromatico

Utilizzo: Consumo fresco, conserve

Resistenze:
Sensibilità: Cilindrosporiosi (poco)



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

Prugno Hauszwetschge tipo Rinklin

*Prunus domestica Hauszwetschge typ Rinklin**

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

Raccolta: Molto tardiva, settembre

Pezzatura: Medio-grande

Colore: Blu-rosso/blu-nero

Produttività: Alta

Sapore polpa: Soda, dolce acidulo

Utilizzo: Consumo fresco (ottimo), cucinata, distillati

Resistenze: Robusta

Raccolta: Metà luglio



Prugno Ramasin di Pagno

Prunus domestica Ramasin di Pagno

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

Pezzatura: Molto piccola (oliva)

Colore: Violaceo

Produttività: Media

Sapore polpa: Molto buono

Utilizzo: Fresco o lavorato

Resistenze: Abbastanza resistente

Sensibilità:



Prugno Richards Early

Prunus domestica Richards Early

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

Raccolta: Tardiva, fine agosto

Pezzatura: Medio-grande

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

Produttività: Alta, irregolare

Sapore polpa:

Utilizzo: Consumo fresco (ottima), cottura

Resistenze: Robusta

Sensibilità: Sharka



Prugno Ruth Gerstetter

*Prunus domestica Ruth Gerstetter**

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

Raccolta: Luglio

Pezzatura: Medio-grossa

Colore: Viola-rosso scuro, interno giallo

Produttività: Ottima

Sapore polpa: Dolce, succosa, poco aromatico

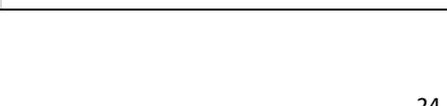
Utilizzo: Consumo fresco, si conserva abbastanza bene. Nocciolo semi-aderente

Resistenze: Sharka (medio)

Sensibilità: Gelo tardivo



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

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

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

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

<p>Albicocco Goldrich</p>	<p>Raccolta: Metà giugno</p>	
<p><i>Prunus armeniaca Goldrich*</i></p>	<p>Pezatura: Grande</p>	
<p>Sinonimi: Sungiant</p>	<p>Colore:Arancio intenso</p>	
<p>Varietà di elevata vigoria, i frutti presentano buona tenuta sulla pianta, consentendo raccogliere per un lungo periodo</p>	<p>Produttività: Media, costante</p>	
	<p>Sapore polpa: Dolce, succosa</p>	
	<p>Utilizzo: Consmo fresco, conservabilità breve</p>	
	<p>Resistenze: Sensibilità: Monilia (media)</p>	
<p>Albicocco Luizet</p>	<p>Raccolta: Medio-precoce (fine luglio)</p>	
<p><i>Prunus armeniaca Luizet*</i></p>	<p>Pezatura: Media</p>	
<p>Vecchia varietà creata dal signor Gabriel Luizet nel 1838, commercializzata in francia a partire dal 1858 e con un grande successo nel mercato europeo.</p>	<p>Colore:Arancione con macchie rosse</p>	
	<p>Produttività: Media</p>	
	<p>Sapore polpa: Succosa, dolce-acidula</p>	
	<p>Utilizzo: Tavola, succhi, essicazione, distillati</p>	
	<p>Resistenze: Freddo (medio) Sensibilità: Monilia</p>	

FICHI - CACHI

GELSI - BACCHE

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

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

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

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

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

Cassis Silvergieters

Ribes nigrum Silvergieters

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

Raccolta: Inizio luglio-agosto

Pezzatura: Grappolo medio-corto

Colore: Nero opaco

Produttività: medio-bassa fino alta

Sapore polpa: Gusto acido e dolce, aspro

Utilizzo: Sciroppi, liquori, creme

Resistenze:

Sensibilità: Seccume del ribes

