

Arancio Amaro Cornuto

Vaso diam. cm. 22, h. cm. 80/100

Prezzo 35,20 €



L'arancio amaro cornuto (*Citrus corniculata*) prende il nome da delle piccole e caratteristiche escrescenze, simili a delle corna, che crescono sulla buccia del frutto.

Albero non molto vigoroso, ha una vegetazione di un colore verde intenso, foglie con picciolo alato, poche spine, non molto evidenti.

Già dai primi anni riesce a fiorire e portare a maturazione alcuni frutti, poi in seguito, fruttifica abbondantemente ed in modo costante.

I frutti sono di buona pezzatura e a maturazione assumono la caratteristica colorazione arancio intenso. Inadatti per essere consumati freschi tal quali in quanto amari, sono specialmente usati per preparare delle confetture, mentre dalla scorza si possono ottenere degli ottimi canditi.

Varietà molto resistente al freddo, in ambiente riparato può resistere fino a -10/-15°C.

Arancio Amaro Scannellato

Vaso diam. cm. 20, h. cm. 60/70

Prezzo 35,20 €



L'arancio amaro scannellato (*Citrus aurantium canaliculata*) è una varietà molto interessante soprattutto a scopo ornamentale, poiché è un agrume molto rustico che fruttifica in modo abbondante e costante

Albero poco vigoroso con portamento assurgente, foglie con picciolo alato di colore verde scuro e rami con spine poco pronunciate..

Agrume rifioriente per gran parte dell'anno anche se la fioritura più importante è quella primaverile.

I fiori, copiosi e profumati, danno vita ad una grande quantità di frutti di colore arancio intenso resi interessanti dalla conformazione della loro buccia.

I frutti sono di medio piccola pezzatura e hanno delle caratteristiche scanalature longitudinali. A maturazione raggiungono un colore arancio intenso. Non adatti per il consumo fresco, si possono usare per fare le confetture di arance amare o per fare i canditi.

Come tutti gli aranci amari, anche lo scannellato è un agrume forte e resistente che può resistere anche a temperature fino a -15/-20°C senza subire alcun danno.

Arancio Amaro

in fitocella, h. cm. 100/120

Prezzo 19,80 €



L'appellativo scientifico dell'arancio amaro è "Citrus aurantium".

Si tratta dell'arancio che produce frutti a polpa acido-amara che servono all'industria di trasformazione per produrre la famosa marmellata e per l'estrazione dei semi da cui ottenere piante portinnesto.

Mondialmente è noto come "sour orange" o come "Seville orange", perché la sua coltivazione specializzata è concentrata nel territorio di quella città andalusa.

Arancio Arcobal

vaso 20, h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



Chioma abbastanza folta con spine di lunghezza ridotta, praticamente assenti nei rametti periferici.

Le foglie sono medie, di forma ovata, di colore verde molto intenso con tipica increspatura nella parte nella parte superiore della lamina, di aspetto coriaceo con margine intero.

Fiori bianchi, grandi, screziati di rosso, singoli o riuniti in piccoli gruppi. Fruttificazione precoce e abbondante.

Frutti di medie dimensioni, sferoidali. Epicarpo con striature trasversali di intenso colore rosso antocianico che si alternano con aree di colore aranciato, ed è ricco di oli essenziali profumati. Polpa acidula.

Arancio Bizzarria

vaso 22, h. cm. 30/40

Prezzo 35,20 €



È una vera rarità, molto particolare, perché pur avendo i caratteri genetici dell'arancio amaro, presenta frutti sia dell'arancio amaro che del limone cedrato e frutti mostruosi, bitorzoluti, dai colori giallo, arancione e verde, con le caratteristiche morfologiche di entrambe le specie.

È una pianta di medio vigore, dal portamento piuttosto assurgente, con foglie sia ovoidali-ellittiche con

picciolo alato, che strette ed ellittiche, deformate o increspate, a volte anche con variegature di colore verde più o meno intenso.

Nel testo del 1674 di Pietro Nati, che fu direttore dell'Orto Botanico di Pisa, si legge che venne scoperta a Firenze nel 1644 nel giardino della villa suburbana dei marchesi Panciatichi, detta della `Torre degli Agli'.

Un frutto della "Bizzarria" fu disegnato da Baldassarre Franceschini da Volterra, detto il Volterrano, nel XVII secolo.

A distanza di oltre trecento anni regna ancora molta confusione e incertezza sull'origine di questa particolare varietà che racchiude in un solo frutto le caratteristiche dell'arancio amaro e del limone cedrato.

La teoria più accreditata è quella della chimera o ibrido d'innesto, generata casualmente dall'insorgenza di una mutazione gemmaria avvenuta tra il portainnesto arancio amaro ed il domestico di limone cedrato; tale mutazione avrebbe provocato la nascita di un germoglio avente i caratteri di entrambe le specie.

Altri botanici in passato hanno anche affermato che potrebbe trattarsi dell'unione di giovani piantine di specie diverse attraverso metodi di innesto più o meno strani, oppure di un ibrido sessuale creato dalla fusione dei pollini dell'arancio amaro e del limone cedrato.

Arancio Cara Cara Navel

vaso 20, h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



La varietà di arancio ombelicata "Cara Cara", conosciuta anche come "Navel a polpa rossa", è originaria dell'Hacienda di Cara Cara, Venezuela..

Viene coltivata particolarmente in California ed è disponibile sul mercato a partire da dicembre fino ad aprile.

Queste arance presentano una buccia di colore arancione intenso e una polpa rosata, dello stesso colore di un lampone. Hanno un basso profilo acidulo, un gusto dolce con retrogusto di ciliegia, e sono molto succose.

Il colore rosso intenso della Cara Cara è dovuto all'alta concentrazione di licopene rispetto ad altre arance, che devono invece il loro colore rosso alle antocianine. Il licopene è un antiossidante che contribuisce a ridurre il rischio di sviluppare vari tipi di tumori e malattie cardiache.

Arancio Fasciata

vaso 20, h. cm. 60/80

Prezzo 35,20 €



Antica varietà italiana, di grande valore ornamentale, per veri collezionisti.

Il frutto è di un bel colore arancione con striature di giallo. Pezzatura regolare nella dimensione e di buon sapore. Abbondante fruttificazione.

Arancio Fragola

vaso 20, h. cm. 60/80

Prezzo 35,20 €



L'arancio fragola prende il nome dal gusto del succo che ricorda molto quello della fragola.

Varietà dotata di buona vigoria e rusticità, con fogliame verde intenso e vegetazione assurgente.

I fiori sono bianchi e profumatissimi. La fioritura principale avviene in primavera, ma non è raro il caso di qualche fiore emesso anche ad estate inoltrata.

Il frutto è di pezzatura medio-piccola, con colore arancio carico e il succo a maturazione assume un colore un po' rossiccio, con forte sapore di fragola. Sono apireni (senza semi) ma occasionalmente qualche seme ogni tanto si può trovare.

La maturazione avviene verso la seconda metà di dicembre e frutti dell'arancio fragola hanno una buona persistenza sulla pianta.

Arancio Moro

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



La vivace colorazione è assicurata dalle antocianine, pigmenti idrosolubili che per formarsi hanno bisogno di sufficiente freddo, meglio se con escursioni termiche marcate tra giorno e notte.

Le cultivar di questo raggruppamento hanno, generalmente, scarsa capacità di adattamento ad ambienti diversi dagli originari, modesta resistenza di attacco peduncolare, frutto con acidità elevata anche a completa maturazione.

Le cultivar a frutto pigmentato sono diffuse soprattutto nel bacino del Mediterraneo.

L'Italia è il primo paese produttore di questo tipo di arancia a livello mondiale.

Moro

È questa un'altra cultivar a frutto apireno e pigmentato molto diffusa in Italia.

La pianta è più tardiva nella messa a frutto di quella della "Tarocco", ma l'attacco peduncolare del frutto è migliore.

Non è conveniente, tuttavia, trattenere le arance all'albero oltre l'inizio di febbraio, perché esse divengono di colorazione rosso-bruna e le qualità organolettiche decadono.

L'inizio della maturazione si ha intorno a metà dicembre.

Arancio Sanguinello

vaso 22, h. cm. 50/60

Prezzo 29,70 €



La vivace colorazione è assicurata dalle antocianine, pigmenti idrosolubili che per formarsi hanno bisogno di sufficiente freddo, meglio se con escursioni termiche marcate tra giorno e notte.

Le cultivar di questo raggruppamento hanno, generalmente, scarsa capacità di adattamento ad ambienti diversi dagli originari, modesta resistenza di attacco peduncolare, frutto con acidità elevata anche a completa maturazione.

Le cultivar a frutto pigmentato sono diffuse soprattutto nel bacino del Mediterraneo.

L'Italia è il primo paese produttore di questo tipo di arancia a livello mondiale.

Sanguinello

È questa un'altra cultivar a frutto apireno e pigmentato molto diffusa in Italia.

La maturazione solitamente cade da febbraio in poi, ma la raccolta non può procrastinarsi oltre i primi di aprile a causa del debole attacco peduncolare.

Arancio Tarocco

vaso 18x18, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



Origine e diffusione degli aranci Tarocchi

Le arance Tarocco rappresentano una delle basilari varietà di arancia rossa siciliana: furono importate dalla Cina nel XVII secolo da un monaco gesuita. Le arance Tarocco sono una varietà pregiata di agrumi di grosso calibro e dall'aroma dal sapore di fragola e rappresentano le arance di Sicilia più apprezzate in Italia e all'estero grazie al loro colore, alla bassa acidità e alle loro ottime proprietà organolettiche.

Per risalire alle origini della varietà delle arance Tarocchi dobbiamo tornare indietro all'inizio del Novecento: nel territorio di Francofonte (in provincia di Siracusa), in quegli anni nacque l'arancia tarocco, dalla mutazione di un'altra varietà di arancia rossa di Sicilia, il Sanguinello.

Le aree siciliane in cui viene oggi maggiormente coltivata la varietà di Arance Tarocco sono rappresentate dalla Piana di Catania, le aree limitrofe che si trovano in collina, l'interno del litorale siracusano, la parte interna della provincia di Ragusa, la costa ionica reggina e quella di Catanzaro.

Il frutto degli aranci tarocchi

Il frutto delle piante arance tarocco è di grosso calibro, con forma obovata o golosa e dall'aroma al sentore di fragola. Il peso di ogni singola arancia tarocco si aggira mediamente intorno ai 230/270 grammi.

I colori di questa arancia tarocco siciliana sono particolari: buccia è color arancio con parti in rosso granato mentre la polpa delle arance Tarocco si caratterizza per avere una colorazione giallo-arancio con un gran numero di screziature

La polpa della varietà di Arance tarocco si caratterizza per essere senza semi, avere una colorazione arancione con delle pigmentazioni rossastre che possono avere un'intensità maggiore o meno. Tra le principali caratteristiche delle arance Tarocco troviamo, senza ombra di dubbio, anche il fatto di avere un'elevata concentrazione di antiocianine, che arriva fino a 70 mg in ciascun frutto.

L'arancia Tarocco si caratterizza, inoltre, per avere una forma tipicamente tondeggiante ed obovoidale, con una buccia che presenta uno spessore medio, con l'apparizione di diversi arrossamenti che vanno ad occupare più di metà della superficie totale.

Tra le principali caratteristiche delle arance Tarocco troviamo la colorazione della buccia, che si presenta sottile e liscia, di spessore medio o sottile e tipicamente con una colorazione giallo-arancio, con delle sfumature rosse che vanno ad occupare più della metà della superficie.

Le arance tarocco caratteristiche sono coltivate da generazioni nella provincia Catanese, dove risiede il motivo della vera particolarità di questa varietà: la pigmentazione, che dipende molto dal grado di maturazione dell'agrume. Ciò che aiuta questo processo e che lo rende unico, sono le escursioni termiche dovute alla comparsa della neve sull'Etna.

Tra le varie arance rosse, quelle appartenenti alla varietà Tarocco si differenziano per tutta una serie di qualità, ma anche per via dell'aroma e della bellezza estetica.

È l'arancia di Sicilia più apprezzata in Italia e all'Estero, grazie al suo colore, alla bassa acidità e alle sue proprietà.

Il frutto dell'arancio tarocco si caratterizza per avere un'epoca di maturazione che parte dagli ultimi giorni del mese di dicembre e per terminare qualche mese più tardi; ad ogni modo, tra le principali caratteristiche di questa cultivar, troviamo indubbiamente il fatto di garantire un elevato livello produttivo.

Il periodo di maturazione della pianta di arancio tarocco va da dicembre ad aprile mentre la pigmentazione rossa della polpa inizia da verso fine dicembre - gennaio.

Proprietà ed utilizzo degli aranci tarocchi

Da un frutto di medie dimensioni si estrae circa il 40% in succo: l'arancia tarocco è molto apprezzata per l'elevato rapporto tra gradi brix e acidità che ne amplifica il sapore dolce.

Riguardo al profilo nutrizionale il contenuto in vitamine è oltre il 25%, in confronto a tutte le altre varietà di arance mentre dal punto di vista della concentrazione degli zuccheri e degli acidi, le arance Tarocco presentano un quantitativo medio.

Le arance tarocco siciliani sono deliziose da mangiare a spicchi, appena sbucciate. Ma questa tipologia di arance sono l'ideale per la spremuta d'arancia: infatti, come detto, dalle arance tarocco si ricava fino al 40% di succo.

Un altro modo di gustare le arance tarocco è nella ricetta dell'insalata alla siciliana: deliziose sono arance tarocco tagliate a fettine e condite con pepe nero macinato, sale, poco olio, gocce di limone e qualche oliva.

Infine per gli amanti dei dolci c'è la marmellata di arance, buonissima da spalmare sul pane o per farcire torte e crostate.

Coltivazione degli aranci tarocchi

La buona riuscita delle piante arance tarocco dipende molto dalle condizioni climatiche: in linea generale le zone a clima mite, come quelle in prossimità del mare, non sono le più adatte alla coltivazione delle arance rosse. Al contrario questi frutti richiedono zone interne dove si verificano sensibili escursioni termiche lungo il corso della maturazione.

La coltivazione delle arance tarocco inizia di solito nei mesi successivi all'estate. Questo porterà la maturazione dei frutti nell'intervallo decisamente molto ampio che va da inizio dicembre ad aprile.

Arancio Thompson

vaso 20, h. cm. 60/80

Prezzo 29,70 €



L'arancio Thompson è un agrume da mensa di origine americana.

I frutti sono di pezzatura medio-elevata, con buccia sottile e liscia di colore arancio pallido, quasi giallo.

La polpa è di colore arancio, soda, dal gusto dolce ed intenso, priva di semi.

Gli spicchi hanno una grana media ricca di succo e, nel periodo di piena maturazione, ha un sapore dolce e delicato.

Arancio Vaniglia

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 29,70 €



La vaniglia apireno di Ribera, spesso impropriamente chiamata "arancia vaniglia", è probabilmente la meno conosciuta tra le varietà di arancia bionda, eppure ha origini antiche e proprietà nutrizionali eccellenti.

È un'arancia dolce, apirena (priva di semi) e con un gusto delicato e profumato.

Appartiene al gruppo delle arance bionde ed è l'unica varietà, esistente al mondo, a bassissima acidità e con lo spessore della pellicola bianca che avvolge gli spicchi molto ridotto. È quindi fortemente raccomandata, in quanto facilmente tollerabile, alle persone affette da disturbi gastrici, intestinali, ed epatici; inoltre, nonostante sia dal sapore dolcissimo, contiene una bassissima quantità di zucchero per cui è uno dei pochi frutti consigliati alle persone diabetiche.

Proprio la dolcezza della polpa di questa varietà merita un chiarimento: nonostante sia superiore a quella di ogni altra varietà di arancia (dalla analisi dei profili sensoriali è emersa chiaramente la prevalenza dell'aroma della vaniglia), possiede un basso contenuto in zuccheri, aspetto che lo rende adatto anche per chi soffre di diabete.

La fioritura inizia nel mese di aprile per proseguire fino a tutto il mese di maggio.

Il frutto è di pezzatura media, con buccia mediamente papillata ed uno spessore medio che la rende facile da rimuovere. Si riconosce dalle altre varietà di arancia bionda in quanto sprovvista di ombelico.

Come tutte le varietà di arancia bionda, anche la vaniglia apireno di Ribera contiene acido citrico, vitamine (soprattutto C, ma anche A, B1, B2 e PP) e sali minerali.

La maturazione inizia i primi di ottobre e si completa verso la fine del mese.

La raccolta inizia verso la fine di ottobre e termina la fine di marzo.

Arancio variegato

vaso 20, h. cm. 60/80

Prezzo 35,20 €



Cultivar conosciuta in Europa nel XVIII secolo.

Pianta di medie dimensioni. dal portamento compatto con vegetazione cespugliosa.

Foglie medio-piccole, ovali o ellittiche e molto variegata.

Frutto di medie dimensioni, di forma ovoidale, con una base larga ed un apice lievemente infossato; la buccia è fine e variegata, striata in variazioni di verde chiaro e scuro, che a maturazione lasciano spazio ad una colorazione aranciata ma comunque alternata con variegature di un colore più intenso.

La polpa è gialla-aranciata, con screziature più o meno intense di colore rosso.

Arancio Washington navel

vaso 20, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



Queste arance Navelina appartengono alla categoria delle navel, ovvero presentano un secondo, piccolo frutto in formazione al proprio interno. Questo ombelico è di piccole dimensioni, e talvolta si presenta chiuso e non visibile dall'esterno.

L'arancia Navelina è l'agrume più diffuso a livello mondiale e viene consumato sia fresco che sotto forma di succhi di preparazione industriale.

Di origine californiana, le Navelina sono arance di pezzatura grande, dalla forma sferica o leggermente allungata con una buccia di colore arancio giallo intenso, talvolta tendente al rosso, di spessore medio e grana medio-fine.

Esistono moltissime varietà che si differenziano soprattutto per il periodo di maturazione, (ad esempio le arance tardive), il colore e le caratteristiche organolettiche dei frutti (arancia navelina a polpa bionda e pigmentate) che possono presentare anche un ombelico nella zona opposta al peduncolo dal quale traspare un secondo frutticino interno (arancia navelina del gruppo Navel).

L'arancia navelina ha frutto di pezzatura medio-grossa, peso di 120-250 grammi.

La polpa è arancio, di tessitura media e dal sapore gradevole e zuccherino; la Navelina è un'arancia moderatamente succosa e totalmente priva di semi. La maturazione si conclude tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre.

Maturazione dei frutti: da Ottobre a Giugno.

Bergamotto

vaso 20, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



Forse un incrocio naturale tra arancio amaro e, probabilmente, cedro o lima.

La sua coltivazione si è diffusa sin dal XVIII secolo nella provincia di Reggio Calabria che ancora oggi detiene un monopolio produttivo quasi assoluto a livello mondiale.

La coltura è famosa perché da foglie, rametti verdi, fiori e soprattutto frutti (che comunque sono molto acidi ed amari) si ricava l'essenza base per l'acqua di Colonia, brevettata da un emigrato italiano alla fine del 1600.

Frutto di pezzatura media, peso di circa 100 grammi.

Maturazione dei frutti: da Novembre a Dicembre.

Calamondino

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 29,70 €



Il Calamondino è di origine cinese e successivamente si è diffuso nelle Filippine ed in Indonesia.

È stato introdotto in Italia, ad Acireale (CT), negli anni '50.

Secondo alcuni botanici, il calamondino è un ibrido tra il mandarino e il kumquat (genere Fortunella).

La pianta del calamondino è piuttosto vigorosa, molto produttiva, dal portamento rotondeggiante compatto con foglie piccole, ovali.

È rifiorente, ha fiori bianchi e piccoli, dal profumo intenso e delicato, dalla prima vera all'autunno inoltrato.

I frutti del calamondino sono piccoli, sferici, con buccia dolciastra, sottile e arancione intenso, con polpa acida e pochi semi.

Il calamondino è una pianta di agrume abbastanza rustica, molto resistente al freddo.

Caratteristica interessante che la differenzia da tutti gli altri agrumi è che ha una buona resistenza al caldo secco dell'appartamento e quindi è una specie molto utilizzata a scopo ornamentale.

I frutti persistono a lungo sopra la pianta anche dopo la maturazione, ed è particolarmente richiesta come pianta da interno nel periodo delle feste natalizie.

In Vietnam il calamondino è simbolo di prosperità, ed in occasione di festività importanti o ricorrenze viene donato in segno di buon augurio.

Il Calamondino, nome botanico *Citrus mitis*, è un ibrido tra mandarancio (*Citrus reticulata*) e kumquat ovale (*Fortunella margarita*) ed è originario della Cina.

Le piante di calamondino sono piccole e hanno chioma molto densa; i rami generalmente sono privi di spine (solo raramente poche e piccole). Le foglie sono da ellittiche a ovate e hanno piccioli con piccole alette.

Fiorisce ininterrottamente da primavera ad autunno. I fiori sono piccoli e bianchi, singoli o in coppie, all'ascella delle foglie.

I frutti del calamondino (diametro fino a 3,5 cm), sferici o un po' appiattiti, sono arancio vivo. La buccia è

sottile e la polpa acida (usati come i limoni).

Il calamondino resiste abbastanza alle basse temperature. Usata come pianta ornamentale per la lunga persistenza dei frutti e per la resistenza al caldo secco degli appartamenti.

Cedro della Cina

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 35,20 €



Il "Cedro della Cina", chiamato anche "Cedro aranciato" o "Pomo d'Adamo cedrato", è un'antica cultivar di cedro presente nei giardini medicei già nel 600 ed è un probabile ibrido tra il cedro e l'arancio amaro.

La pianta è di medio-piccole dimensioni, dal portamento piuttosto assurgente, ha foglie ovate, carnose, di colore verde intenso.

I fiori, di colore violaceo, sono disposti a gruppi, con fioriture più importanti in primavera ed autunno.

Frutto molto grande, privo di semi, con apice appuntito, dalla buccia spessa, particolarmente rugosa, caratterizzata da un colore arancione intenso a maturazione.

Cedro di Corsica

vaso 20, h. cm. 40/60

Prezzo 35,20 €



Il nome di questo Cedro deriva dalla regione d'origine che è la Corsica.

La pianta è di piccole dimensioni, di forma aperta, dal portamento irregolare e spinescente.

Le foglie sono medio-grandi e i germogli sono di colore verde (e non violacei come in tutti gli altri cedri).

I frutti sono grandi, elissoidali, con buccia spessa e rugosa, di colore giallo intenso a maturazione,

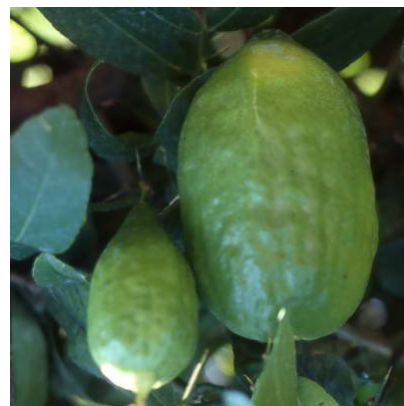
La polpa è dolce e priva di succo e si distingue da quella degli altri agrumi, e in particolare dagli altri cedri, per la naturale dolcezza. Questa dolcezza è probabilmente frutto di una mutazione avvenuta in Corsica e qui mantenuta.

Nelle zone di origine, questo cedro viene utilizzato per insaporire un liquore chiamato Cédratine. Trova infine un grande utilizzo anche nella produzione di marmellate e canditi.

Cedro Diamante

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 29,70 €



Cedro liscio di Diamante

Forma ovale di grosso taglio (circa 1 Kg) di colore verde chiaro

Scorza spessa, molto profumata, dal sapore dolce e polpa con poco succo. Gusto dolce- acidulo ed aroma intenso e gradevole.

Il suo uso è prevalentemente destinato alla canditura.

Fiorisce durante tutto l'anno e la maturazione è scalare, mentre la raccolta si effettua dai primi di ottobre ai primi di dicembre. Nel cedro i frutti migliori derivano dalla fioritura di maggio e giugno.

Probabile mutazione originatasi in Calabria, in località Diamante (CS), dalla quale deriva il nome.

È la cultivar di cedro più diffusa in Italia meridionale.

Pianta di piccole dimensioni, di forma aperta ed espansa, con rami dal portamento mediamente assurgente fitti, molto spinescenti.

Ha foglie grandi, oblunghe.

Germogli e fiori rosso-violacei, disposti prevalentemente a grappoli.

Il frutto, di grandi dimensioni, dalla forma ovato-ellissoidale allungato, ha l'apice con umbone largo.

La sua buccia, di colore giallo limone a maturazione, spessa, liscia e costoluta, viene utilizzata per la produzione di canditi.

La polpa è scarsa, quasi asciutta, di sapore acido come il limone.

Cedro Etrog

vaso 20, h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



Il Cedro Etrog è una varietà di cedro antichissima.

Il nome Etrog, nel mondo ebraico, è sinonimo di cedro e nella religione ebraica questo agrume è usato per celebrare delle feste, per esempio il Sukkot.

Pianta non molto vigorosa, presenta numerose spine, con foglie lunghe e verde scuro.

I fiori sono leggermente rosati e molto profumati. La fioritura più importante è quella primaverile ma l'etrog è una specie rifiorente per cui, nei climi più favorevoli, si possono avere frutti durante diversi periodi dell'anno.

Il frutto è cilindrico, appuntito all'estremità di elevata pezzatura. A maturazione diventa giallo intenso con buccia spessa e molto dolce. Può essere consumato fresco tal quale, per esempio per preparare delle gustose insalate, oppure utilizzato nell'industria dolciaria per la preparazione di canditi.

In ambiente riparato ed asciutto può sopportare temperature fino a -5/-10°C.

Cedro Mano di Buddha

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



Il Cedro Mano di Buddha (Buddha's Hand o Fingered cedro) nome botanico "Citrus medica var. sarcodactylus" è una varietà di cedro profumato molto curioso, il cui frutto ha la particolare caratteristica di essere segmentato in diverse sezioni.

Questa particolarità è causata da una malformazione genetica: si tratta della precocissima partizione in spicchi del frutto, cioè lo sviluppo non interessa un insieme di spicchi che andranno a formare il frutto, piuttosto ogni spicchio tende a svilupparsi come unità a sé stante. Da ciò ne deriva una forma non globosa del frutto, bensì frastagliata in varie escrescenze e gli orientali vi videro la forma della mano del Buddha.

L'anomalia genetica è degna di nota poiché gli esperti hanno spesso cercato di favorirla, in quanto produce praticamente solo buccia, cioè l'unica parte del frutto utilizzabile industrialmente.

Il frutto del cedro Mano di Buddha cresce su un albero da portamento ridotto con lunghi rami irregolari coperti di spine.

Le foglie sono molto grandi, oblunghe e di colore verde chiaro.

I fiori sono di colore bianco violaceo dall'esterno e crescono in grappoli molto profumati e decorativi.

Il frutto del cedro Mani di Buddha, di colore giallo carico a completa maturazione, ha una spessa buccia e rugosa o bitorzoluta e contiene solo una piccola quantità di polpa acida ed è spesso senza semi. È molto profumato e viene utilizzato prevalentemente dai popoli orientali per profumare le camere e gli oggetti personali come l'abbigliamento.

La buccia del frutto può essere anche candita.

Nella cucina occidentale, il cedro Mani di Buddha è spesso utilizzato per la sua bellezza come ornamento per diversi piatti.

Il midollo interno bianco non è amaro (come di solito si riscontra negli altri agrumi), ma dolciastro e leggermente zuccherato, così le dita possono essere tagliate longitudinalmente e poi a fette, e utilizzate nelle insalate o sparsi su cibi cotti come il pesce, o anche sul gelato, specialmente su quelli al limone o alla vaniglia.

Cedro Maxima

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 35,20 €



Il Cedro Maxima è una particolare e bellissima varietà di cedro, con fogliame verde scuro, molto ornamentale. Pianta vigorosa, dal portamento assurgente, con una chioma irregolare e con spine, le foglie sono medio grandi ellittico-oblunghe con l'apice arrotondato.

Rifiorante e molto produttiva, ha le due fioriture principali in primavera e autunno. La fioritura più importante è in primavera, ma si ripresenta con facilità anche in altri periodi dell'anno.

I fiori sono grandi, molto profumati e disposti a grappolo.

I frutti, anch'essi di notevole dimensione, hanno una forma oblunga piriforme. I frutti raggiungono enormi dimensioni (possono superare il kg), a maturazione assumono un colore giallo intenso e sono molto profumati.

La buccia corrugata è molto spessa e di colore giallo.

L'albedo, ovvero il bianco che si trova sotto la scorza, è un po' spugnoso e leggermente amaro.

In cucina la scorza profumatissima viene impiegata nella preparazione di confetture e per essere candita.

Non è molto resistente al freddo ed è quindi consigliabile, dove il rischio di gelate è alto, ripararlo in ambienti protetti. La temperatura minima consigliata in ambiente protetto è -5/-10°C.

Cedro Piretto

vaso 20, h. cm. 60/80

Prezzo 35,20 €



Il Cedro Piretto ha una crescita piuttosto rapida, assurgente e può raggiungere fino i 4 metri di altezza negli ambienti più vocati.

I rametti sono spinescenti, allo stato giovanile appaiono di colore rossastro e portano foglie lunghe fino a 20 cm.

I fiori crescono in gruppi e sono molto profumati. I boccioli, dai petali rossastri, diventano bianchi a fiore aperto.

La fioritura è più o meno continua, con i flussi principali in primavera e autunno.

Il frutto è di colore giallo chiaro, di grossa pezzatura potendo raggiungere una dimensione di 20-30 cm. Ha una caratteristica forma allungata, talvolta appuntita con una leggera protuberanza al peduncolo.

La buccia è di colore giallo pallido, molto rugosa ed eccezionalmente spessa per cui l'albedo (l'interno bianco) costituisce fino al 70% del frutto e risulta succoso. Viene consumato assieme alla polpa che ha un sapore acidulo e amarognolo ma comunque più dolce rispetto a quella di un limone.

È quindi adatto al consumo fresco nella preparazione di insalate e contorni, mentre la scorza viene utilizzata per la preparazione di canditi, sciroppi di cedro e per l'estrazione di oli essenziali.

È molto sensibile al freddo per cui nelle aree del centro e del nord, nella stagione invernale tende a defogliarsi per poi rivegetare in primavera.

Cedro Pompia

vaso 22, h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



La pompia (Citrus limon var. pompia oppure Citrus x monstrosa) è un agrume endemico e molto raro della Sardegna che viene coltivato nelle località fra Siniscola, Posada, Torpè e Orosei, zona della Baronia.

Le origini della pompia non sono ancora chiare; sembra che si tratti di un ibrido tra cedro e limone, anche se alcuni ritengono che sia un ibrido tra cedro e pompelmo.

Ciò che è certo è che la pompia è tra gli agrumi più rari di tutto il mondo: fino a venti anni fa non esisteva che qualche centinaio di alberi.

La rinascita e riscoperta di questo frutto si è avuta alla fine degli anni 90, quando a Siniscola si è deciso di impiantare una coltivazione estensiva di pompia.

Il frutto, che può pesare sino a 500/700 grammi, è appiattito ai poli, con buccia molto rugosa e ricca di tubercoli ed ha un contenuto zuccherino modesto.

La polpa è costituita da spicchi ben separabili con odore aspro e pungente; il succo è amaro, dal sapore acido ed è impensabile farne bibite o spremute.

La parte bianca (sottoscorza), viene usata per ottenere canditi casalinghi. Nella preparazione dei dolci la scorza viene eliminata, ma la si utilizza per preparare liquori e creme liquorose.

Il frutto, immangiabile allo stato naturale data la sua amarezza e la sua acidità, viene lavorato per molte ore con il miele dando origine alla "sa pompia intrea" e alla "s'aranzata thiniscolesa".

Quest'ultima è fatta di solo la buccia di pompia caramellata e arricchita da mandorle e viene rigorosamente servita su una foglia d'arancia.

Cedro

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 29,70 €



Pianta di piccola taglia che soffre le basse temperature.

Ha uno sviluppo molto lento ma produce frutti grossi.

La buccia aromatica si usa per i canditi mentre gli oli essenziali sono impiegati industrialmente.

In Italia, la coltivazione è concentrata tradizionalmente in piccole aree terrazzate della Calabria ed appare in regresso.

La varietà Cedro di Salò è segnalata per le coltivazioni amatoriali sul Lago di Garda.

Di una qualche importanza sono i cosiddetti «limoni cedrati», probabili ibridi naturali, che posseggono caratteristiche intermedie tra le due specie con frutti assai pregevoli destinati al consumo diretto (varietà Spadaforese di Trabia in provincia di Palermo)

Frutto di pezzatura molto grossa, peso di 300-600 grammi (ma può arrivare fino a 5 kg).

Maturazione dei frutti: da Ottobre a Novembre.

Chinotto

vaso 22, h. cm. 40/60

Prezzo 29,70 €



La pianta di Chinotto è presente sin dai tempi remoti soprattutto in piccole zone soleggiate e riparate dai venti della riviera ligure e francese ed è stata importato presumibilmente dalla Cina.

La coltivazione della pianta di chinotto è adesso praticamente scomparsa.

Il portamento minuto e compatto della chinotto pianta, insieme alle piccole foglie verde scuro (di dimensioni pari a quelle del mirto, da cui il nome latino), ai fiori abbondanti ed ai piccoli frutti di chinotto a grappolo di una coloritura arancio intenso (con polpa comunque acida ed amara), sono invece il presupposto per una splendida coltivazione ornamentale da condurre anche in vaso.

Il chinotto frutto è di pezzatura piccola, peso di 50- 70 grammi.

Maturazione del chinotto frutto: da Dicembre a Febbraio.

Clementine Amoa 8

vaso 20, h. cm. 50/60

Prezzo 35,20 €



La clementina "Amoa 8" è un incrocio ottenuto tra l'arancio "Moro" (*Citrus sinensis*) ed il mandarino (*Citrus deliciosa*), estremamente ornamentale.

Questa varietà è particolare per la caratteristica colorazione della buccia, ricca di antociani, che a maturazione fanno diventare il frutto pigmentato di colore rosso vivo molto intenso.

Anche la polpa è rossa, dolce, di ottimo sapore che ricorda sia il mandarino che l'arancia.

Ha una buccia rugosa e fogliame di un bel colore verde intenso.

Clementine Caffin

in fitocella, h. cm. 100/120

Prezzo 25,30 €



Albero di medio vigore, presenta chioma folta, globosa e assenza di spine.

Frutto di forma oblata, simile al clementino comune, buccia di colore arancio, di ottima pezzatura, peso medio 70-90 grammi ed eccezionali qualità organolettiche. Assenza di semi.

Epoca di maturazione mediamente precoce, verso fine ottobre.

Varietà molto interessante per l'uniformità della pezzatura dei frutti, la precoce entrata in produzione delle piante e la costanza nella fruttificazione.

Clementine Corsica 2

vaso 20, h. cm. 40/60

Prezzo 35,20 €



Selezione di clementino isolata da Ristorcelli nel 1962 in Marocco, a Saida Rabat.

Albero di medio vigore, presenta chioma folta, globosa e assenza di spine.

Frutto di forma oblata, simile al clementino comune, buccia di colore arancio, di ottima pezzatura, peso medio 70-90 grammi ed eccezionali qualità organolettiche. Assenza di semi.

Epoca di maturazione mediamente precoce, verso fine ottobre.

Varietà molto interessante per l'uniformità della pezzatura dei frutti, la precoce entrata in produzione delle piante e la costanza nella fruttificazione.

Clementine Nova

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 29,70 €



Il Clementino nova è una varietà nata recentemente ed è un ibrido tra la clementina comune x tangelo Orlando, ottenuto in Florida nel 1942; in Spagna è anche conosciuto con il nome di "clemenvilla".

Ha trovato una vasta diffusione soprattutto nei paesi del mediterraneo, grazie alla precocità di maturazione dei frutti.

La pianta ha un vigore medio, portamento assurgente, compattezza nella densità della chioma, mancanza di spine ed ottima produttività.

Il frutto matura a dicembre, è di calibro medio-grosso, con forma oblata e leggermente schiacciato ai poli e naturalmente lucido.

La buccia è di color arancio intenso, sottile e di grana fine. Sbucciabile nella media, la polpa ha colore arancio intenso, con un elevato contenuto di succo.

Varietà quasi completamente apirena (senza semi), tuttavia ogni tanto è possibile ritrovare qualche seme, soprattutto se messa a dimora vicino ad altre clementine per via dell'impollinazione incrociata.

Clementine

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 29,70 €



È un ibrido naturale tra il mandarino comune e l'arancio amaro.

Detto anche mandarancio, questo probabile ibrido è stato rinvenuto solo all'inizio del secolo corrente in Algeria presso l'orto di un orfanotrofio dei Padri di Santo Spirito ed ha quindi preso il nome dal giardiniere, Frate Clemente.

Si è diffuso velocemente per il gusto succoso e la maturazione anticipata rispetto ad altri agrumi.

La pianta è vigorosa, resiste poco ai venti e ha una produzione talvolta alternante che si può regolare, insieme alla pezzatura dei frutti, con la pratica dell'incisione anulare dei rami.

Frutto di pezzatura medio-piccola, peso di 70-100 grammi.

Maturazione dei frutti: da Ottobre a Febbraio.

Kucle

vaso 20, h. cm. 60/80

Prezzo 35,20 €



Il Kucle, agrume di origine cinese, è un ibrido ottenuto tra il kumquat ed il mandarancio (*Fortunella margarita* x *Citrus reticulata*) che evidenzia le caratteristiche intermedie tra le due specie.

Alberetto o arbusto di medio vigore, molto resistente al freddo, rifiorente e molto produttivo.

Le foglie sono di colore verde scuro molto intenso.

I fiori, piccoli, bianchi ed intensamente profumati, sono prodotti in continuo dalla primavera fino all'autunno.

Il frutto è simile a quello del Kumquat, di dimensione più grande e di forma più rotondeggiante, di color arancio scuro, con un sapore agrodolce e si mangia intero, cioè senza sbucciarlo (come quello del kumquat).

Ricchi di vitamina C ed A potenziano le difese immunitarie e hanno un forte potere antiossidante. Sono ricchi, inoltre, di potassio che aiutano a riequilibrare la presenza di liquidi nell'organismo e la funzionalità del sistema cardiovascolare. Persistono a lungo sulla pianta, anche dopo la maturazione.

Interessante anche per la sua valenza ornamentale: il Kucle è una agrume molto apprezzato dai giardinieri e dai collezionisti per la sua estetica, il suo portamento compatto, la continua ed abbondante fioritura, la lunga persistenza dei frutti sulla pianta e la naturale resistenza alle basse temperature ereditata dal Kumquat.

Kumquat

vaso 22, h. cm. 40/60

Prezzo 33,00 €



Tra i pochi agrumi che non appartengono al genere *Citrus*, i kumquat sono conosciuti in special modo per le qualità ornamentali e la grande resistenza al freddo legata alla prolungata stasi vegetativa in inverno.

Sono anche chiamati "mandarini cinesi"

La fioritura è spesso assai tardiva in estate.

I kumquat Sono piccole piante poco esigenti a frutto minuscolo e persistente, che bene si adattano alla coltivazione in vaso nel nord Italia.

La buccia è particolarmente aromatica e può essere mangiata o usata per canditi.

Il frutto del kumquat è di pezzatura molto piccola, peso di 30-40 grammi.

Maturazione dei frutti: da Dicembre a Febbraio.

Il Kumquat, nome botanico "*Fortunella margarita*" è una specie a sviluppo contenuto, i cui frutti ovali sono commestibili con l'intera buccia.

Sono più resistenti di altri agrumi alle basse temperature e hanno anche la prerogativa di fiorire tardi e sfuggire, perciò, a eventuali ritorni di freddo.

In Italia esiste un modesto commercio di frutti di kumquat, soprattutto in coincidenza delle feste natalizie.

Lime o Limetta di Tahiti

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



Il Lime o Limetta di Tahiti, (nome scientifico *Citrus aurantiifolia*), è un albero a ridotto sviluppo, con chioma ampiamente espansa e pendente, quasi del tutto privo di spine.

Le foglie sono di colore verde intenso, di grandezza media e con picciolo alettato.

I nuovi germogli e i fiori hanno una lieve colorazione violacea quasi evanescente.

I fiori sono bianchi, leggermente rosati, molto profumati e di medie dimensioni.

La fioritura principale è quella primaverile, ma è quasi continua durante tutto l'anno.

Il frutto è di colore verde molto intenso, profumatissimo, di pezzatura medio-piccola (come un piccolo limone), di forma ovale, con la parte basale generalmente arrotondata e la parte apicale piuttosto rotondeggiante terminante con un piccolo umbone.

La buccia è levigata, di spessore sottile, fortemente aderente alla polpa, di color giallo chiaro a maturazione, molto succosa, più acida del comune limone e con aroma caratteristico di limetta, completamente apirena, priva cioè di semi.

Utilizatissimo per cocktail e bevande, ma ottima anche per aromatizzare numerosi piatti a base di carne e pesce.

Possiede inoltre numerose proprietà benefiche, la freschezza, le vitamine (specialmente la vitamina C), la presenza di un elevato tasso di sali minerali (Magnesio e Potassio).

Il lime sicilia è una specie adatta ai climi tropicali e subtropicali e teme gli inverni troppo rigidi.

Si consiglia quindi una posizione abbastanza riparata e molto soleggiata; se le piante se vengono opportunamente potette, possono reggere temperature fino a -5/-10°C.

Limequat

vaso 20, h. cm. 40/50

Prezzo 33,44 €



Il Limequat (*Citrus x floridana*) è un ibrido ottenuto dall'incrocio della limetta messicana (*Citrus aurantifolia*) con il kumquat ovale (*Fortunella margarita*).

Il frutto ha la forma del kumquat ovale ma è molto più grande.

La buccia è di colore verde-giallo che diventa giallo intenso a piena maturazione, liscia e sottile.

Polpa di colore giallo molto intenso, divisa in 7-8 logge, succosa, molto aspra, simile a quella del lime, con 8/10 semi di grandi dimensioni.

Il Limequat ha una resistenza al freddo media tra il lime ed il kumquat.

Limetta australiana del deserto

vaso 20, h. cm. 50/60

Prezzo 35,20 €



La limetta del deserto (*Eremocitrus glauca*) è un agrume appartiene alla famiglia delle Rutacee e al genere *Citrus* che cresce selvatico nelle zone aride o semiaride dell'Australia

In genere si presenta come un alberello che non supera i 3 metri di altezza ma se le sue profonde radici riescono a raggiungere l'acqua, oppure può giovare di un'irrigazione costante, allora può raggiungere i 6 metri di altezza e più.

Le foglie sono di colore grigio verde, spesse e coriacee, allungate, assomigliano a quelle dell'ulivo, entrambe le pagine delle foglie presentano una folta peluria grigiastria. Queste foglie sono rade e vengono portate da steli spinosi con spine disposte in maniera irregolare sullo stelo. Queste spine possono trasformarsi in nuovi germogli e questa è una particolarità di questo agrume.

I fiori sono molto piccoli, bianchi o verdastri appaiono all'inizio della primavera e sbocciano all'ascella delle foglie singoli o con più facilità in gruppi di 3 o 4.

Ai fiori seguono i frutti di forma globosa normalmente fra i 2-3 cm di diametro, con la buccia colorata di un giallo verdastro a maturazione. Questi frutti possiedono al loro interno 4 scomparti che contengono una polpa color verde pallido racchiusa in piccole capsule piene di succo. I semi sono pochi, non tutti i frutti li posseggono, e si trova, quando è presente, un solo seme per frutto.

La buccia sottile di questo frutto è ricca di ghiandole che racchiudono un olio aromatico e profumato ed è sprovvista di albedo, ovvero la parte bianca sottostante che quasi tutti gli agrumi posseggono, quindi questo agrume non si sbuccia ma viene mangiato intero.

Inoltre il suo piccolo frutto è particolarmente interessante perché non si sbuccia e come sapore assomiglia a quello del limone ma è meno aspro e più gradevole.

È un agrume particolare la limetta australiana del deserto perfettamente adattata alle dure condizioni delle zone interne australiane. Infatti possiede foglie coriacee e pelose che le permettono di sopportare sia le alte temperature diurne che le rigide escursioni notturne, ha spine adatte a scoraggiare gli animali selvatici dal nutrirsi delle sue foglie e dei suoi ramoscelli ed è dotata di un vasto e profondo apparato radicale.

Tutte queste caratteristiche uniche le permettono di sopportare più agevolmente i lunghi periodi di siccità delle zone interne desertiche e semiaride del continente australiano.

Sopporta infatti temperature elevate, sino a 40° C, ma anche temperature rigide sino a -5° C senza danno. È un agrume resistente sia al caldo torrido delle regioni aride che al freddo pungente delle notti desertiche.

Per quanto riguarda il terreno, la limetta australiana del deserto è poco esigente e decisamente rustica.

Questa pianta particolare merita davvero di essere più conosciuta per la sua rusticità, per la bellezza del suo fogliame grigio e per la sua fruttificazione abbondante.

Limetta gialla romana

vaso 22, h. cm. 40/60

Prezzo 35,20 €



La Limetta gialla romana (*Citrus limettoides*) è una specie originaria dell'India.

Piccolo alberello o grande cespuglio dal portamento eretto, molto ramificato e spinoso.

Le foglie sono medio-grandi, di forma ovato-ellittica, hanno apice appuntito, piccioli brevi e raramente provvisti di alette.

I fiori sono bianchi e profumati, singoli o riuniti in infiorescenze, vengono prodotti dalla primavera all'autunno.

I frutti sono sferici o a forma ellittica, schiacciati ad entrambe le estremità, con una buccia molto liscia e fine, gialla-arancione ricca di oli essenziali ed una polpa di colore giallo-verde chiaro, molto succosa e dolciastria.

Molto apprezzata come pianta ornamentale per la resistenza al freddo e la lunga persistenza dei frutti.

Limetta rossa di Santa Barbara

in vaso diam. cm. 20, h. cm. 80/100

Prezzo 35,20 €



Limetta Rossa di Santa Barbara (nome botanico *Citrus Aurantifolia*) è un ibrido del Lime.

Albero di media vigoria e grandezza, con fogliame simile a quello del mandarino e rami muniti di piccole spine appuntite.

Anche i fiori sono simili a quelli del mandarino, piccoli, bianchi e molto profumati.

Il frutto è di pezzatura medio-piccola, di forma variabile ma depresso ai poli e rotondo od ovale, di colore giallo-verdastro durante la maturazione e arancio-rosso quando completamente maturo, con la buccia sottile aderente alla polpa che è molto succosa, acida, ma gradevole e priva di semi.

Sensibile al freddo, in ambiente riparato, può resistere a temperature fino a circa 0/-5°C.

Limoncello di Napoli

in fitocella, h. cm. 100/120

Prezzo 25,30 €



Chiamato anche "**Limetta acida di Napoli**", è una antica cultivar, assai diffusa nei giardini medicei sin dal XVI secolo.

Gallesio, nel 1839, la definisce come "il più grato fra tutti i limoni, avendo la buccia sottile e aromatica, e chiudendo un sugo abbondante e di un acido vivo."

La pianta è di medie dimensioni, con rami irregolari muniti di piccole spine appuntite.

Le foglie sono ovato-oblunghe, di colore verde intenso, con picciolo leggermente alato.

I fiori sono piccoli, bianchi e molto profumati. Frutti piccoli, ovoidali, con piccolo umbone, a volte con stilo persistente all'apice. Hanno un colore giallo-verdastro, buccia sottile aderente alla polpa che è molto succosa. acida ma gradevole, priva di semi.

È un po' meno sensibile al freddo rispetto alla limetta messicana.

Limone a foglia variegata

vaso 20, h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



In occasione dell'Esposizione di Milano del 1881, furono ricercati gli agrumi presenti in Campania, Puglia e Calabria, per costituire una collezione delle varietà di agrumi coltivate in queste regioni, che fu poi premiata con la medaglia d'oro.

Questa raccolta dette modo al Prof. L. Savastano, assistente alla Cattedra di Botanica della Reale Scuola Superiore d'Agricoltura di Portici, di studiare nel 1882 queste cultivar di agrumi e descriverle: fra queste anche il limone a foglia variegata.

È una pianta particolarmente decorativa per la variegatura giallo-verde delle sue foglie, che la differenzia dal comune limone.

Cresce in modo piuttosto regolare e fiorisce diverse volte durante l'anno con una allegazione leggermente inferiore rispetto a quella del limone "Fiorentina".

I caratteri morfologici principali sono: foglie ellittiche con picciolo non alato articolato con la lamina fogliare, bocci e giovani germogli violacei, frutto ellissoidale più o meno allungato, polpa acida di colore giallo pallido con succo abbondante.

Limone Cappuccio

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



Il limone Cappuccio è una varietà di limone che negli ultimi anni ha saputo farsi strada tra i prodotti più richiesti in quanto produce molti frutti, spesso a grappoli, ma nello stesso tempo riesce a rimanere compatta nella chioma a differenza delle altre specie di limoni.

La pianta di limone Cappuccio è solitamente di taglia medio piccola, ha una buona tendenza alla rifioritura ed una sua particolarità è l'abbondanza di fogliame.

Il frutto è di colore giallo pallido, di media grandezza ed ellittico, dalla buccia di medio spessore ma dalla grana fine e quasi privo di semi. La polpa è verde/gialla con un succo poco acido.

È una cultivar di particolare pregio, abbondantemente rifioritura e di produzione abbondante.

Il frutto è di media pezzatura, di forma ellittica con la base arrotondata, buccia spessa di colore giallo pallido, polpa molto succosa e di colore giallo intenso.

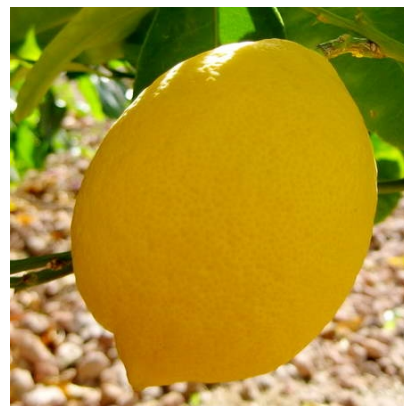
Gli utilizzi del Limone Capuccio, sono moltissimi e sono i classici: può essere spremuto in numerosi piatti, utilizzato per la composizione di molti dolci, usato per liquori famosissimi (come il limoncello) o semplicemente a scaglie.

In ambiente riparato, può resistere a temperature fino a circa -5°C.

Limone carrubaro

vaso 18, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



Il limone carrubaro è una varietà di limone con la caratteristica di avere la vegetazione più scura dei limoni comuni. I nuovi germogli assumono una colorazione rossiccia molto accentuata e i fiori sono molto violacei.

La fioritura più importante è quella primaverile, ma rifiorisce molto bene.

I fiori sono medi e molto profumati.

Il carrubaro è vigoroso e molto produttivo, ma rispetto ad altri, produce frutti di una pezzatura un po' più piccola.

I frutti sono leggermente allungati. In ambiente riparato può reggere fino a -8/-10 °C

Limone caviale bianco

Finger lime a polpa bianca. Vaso 20 h. cm. 30/40

Prezzo 35,20 €



Il Limone caviale bianco (*Microcitrus australasica*) è un agrume originario della foresta pluviale subtropicale dell'Australia dove si sviluppa spontaneamente nel sottobosco con una crescita molto lenta.

Nelle zone di origine viene definito anche "Australian Finger Lime", appunto per la particolarità dei suoi frutti, che assomigliano a delle dita.

In Italia viene comunemente chiamato "Caviale di limone", "Caviale vegetale" o "Caviale di agrumi" o "Lime Sicilia" e ciò si riferisce alla particolarità del frutto, che appunto una volta aperto, sembra caviale.

Si presenta come un grosso arbusto o piccolo albero, sempreverde, molto spinoso e può raggiungere un'altezza di 2-5 metri.

Le foglie, molto più piccole di un normale Citrus, sono molto aromatiche e possono essere utilizzate per aromatizzare bevande.

I fiori, generalmente bianchi o rosa pallido, hanno petali lunghi 5-10 mm; nella zona di origine sbocciano ad inizio giugno e si protraggono fino ai primi di ottobre.

I limoni caviale hanno un frutto di forma molto particolare, allungata e stretta, a forma di dito appunto, con una lunghezza compresa tra 10 e 17 cm e un peso intorno ai 25-30 grammi con buccia di colore verde molto intenso.

Non particolarmente attraente dall'esterno, la vera sorpresa è all'interno: La polpa è composta da una miriade di singole vescicole, traslucide, succose e croccanti che assomigliano al caviale, sia per dimensioni sia per consistenza. Quando si morde la polpa di un "finger lime", le vescicole quasi esplodono in bocca, liberando il loro particolare sapore acidulo.

Il gusto del caviale di limone è quello tipico degli agrumi ed è un piacevole mix tra il gusto del limone e quello del pompelmo.

Estremamente decorativo, il "caviale di agrumi" si propone come ingrediente per preparazioni gastronomiche, tanto semplici quanto complesse e possiede il potenziale per diventare un "must" nel settore della ristorazione. Oltre che essere di buon sapore e anche un frutto molto apprezzato, i limoni caviale sono utilizzati come elementi decorativi nella preparazione dei piatti.

Senza particolari necessità, il *Microcitrus australasica* può essere coltivato allo stesso modo delle altre piante del genere Citrus.

Come tutti i gli agrumi, anche il caviale di limone predilige terreni ben drenati, con un pH compreso fra 5 e 6.5. Quindi il terreno dovrà essere ben drenato, con pH leggermente acido e fertile.

L'irrigazione dovrà essere abbondante nella bella stagione, evitando assolutamente i ristagni.

Al Nord difficilmente riuscirebbe a superare l'inverno, quindi per le zone più fredde della nostra penisola, l'ideale è coltivarlo in vaso, in modo da poterlo ricoverare in ambiente riparato con l'arrivo dei primi freddi.

E' anche consigliabile predisporre una pacciamatura per mantenere fresche le radici avendo l'accortezza di collocarla ben lontana dal tronco per evitare marciumi.

Il caviale di limone gradisce molta luce, ma non l'esposizione diretta al sole, se non per qualche ora al giorno.

Limone caviale rosa

Finger lime a polpa rosa. Vaso 20 h. cm. 30/40

Prezzo 33,44 €



Il Limone caviale rosa (*Microcitrus australasica*) è un agrume originario della foresta pluviale subtropicale dell'Australia dove si sviluppa spontaneamente nel sottobosco con una crescita molto lenta.

Nelle zone di origine viene definito anche "Australian Finger Lime", appunto per la particolarità dei suoi frutti, che assomigliano a delle dita.

In Italia viene comunemente chiamato "Caviale di limone", "Caviale vegetale" o "Caviale di agrumi" o "Lime Sicilia" e ciò si riferisce alla particolarità del frutto, che appunto una volta aperto, sembra caviale.

Si presenta come un grosso arbusto o piccolo albero, sempreverde, molto spinoso e può raggiungere un'altezza di 2-5 metri.

Le foglie dei limoni caviale, molto più piccole di un normale Citrus, sono molto aromatiche e possono essere utilizzate per aromatizzare bevande.

I fiori, generalmente bianchi o rosa pallido, hanno petali lunghi 5-10 mm; nella zona di origine sbocciano ad inizio giugno e si protraggono fino ai primi di ottobre.

I limoni caviale hanno un frutto di forma molto particolare, allungata e stretta, a forma di dito appunto, con una lunghezza compresa tra 10 e 17 cm e un peso intorno ai 25-30 grammi con buccia di colore verde molto intenso.

Non particolarmente attraente dall'esterno, la vera sorpresa è all'interno: La polpa è composta da una miriade di singole vescicole, traslucide, succose e croccanti che assomigliano al caviale, sia per dimensioni sia per consistenza. Quando si morde la polpa di un "finger lime", le vescicole quasi esplodono in bocca, liberando il loro particolare sapore acidulo.

Il gusto del caviale di limone è quello tipico degli agrumi ed è un piacevole mix tra il gusto del limone e quello del pompelmo.

Estremamente decorativo, il "caviale di agrumi" si propone come ingrediente per preparazioni gastronomiche, tanto semplici quanto complesse e possiede il potenziale per diventare un "must" nel settore della ristorazione. Oltre che essere di buon sapore e anche un frutto molto apprezzato e utilizzato come elemento decorativo nella preparazione dei piatti.

Senza particolari necessità, il *Microcitrus australasica* può essere coltivato allo stesso modo delle altre piante del genere Citrus.

Come tutti i gli agrumi, anche il caviale di limone predilige terreni ben drenati, con un pH compreso fra 5 e 6.5. Quindi il terreno dovrà essere ben drenato, con pH leggermente acido e fertile.

L'irrigazione dovrà essere abbondante nella bella stagione, evitando assolutamente i ristagni.

Al Nord difficilmente riuscirebbe a superare l'inverno, quindi per le zone più fredde della nostra penisola, l'ideale è coltivarlo in vaso, in modo da poterlo ricoverare in ambiente riparato con l'arrivo dei primi freddi.

E' anche consigliabile predisporre una pacciamatura per mantenere fresche le radici avendo l'accortezza di collocarla ben lontana dal tronco per evitare marciumi.

Il caviale di limone gradisce molta luce, ma non l'esposizione diretta al sole, se non per qualche ora al giorno.

Limone caviale rosso

Finger lime a polpa rossa. Vaso 20 h. cm. 30/40

Prezzo 35,20 €



Il Limone caviale rosso (*Microcitrus australasica*) è un agrume originario della foresta pluviale subtropicale dell'Australia dove si sviluppa spontaneamente nel sottobosco con una crescita molto lenta.

Nelle zone di origine viene definito anche "Australian Finger Lime", appunto per la particolarità dei suoi frutti, che assomigliano a delle dita.

In Italia viene comunemente chiamato "Caviale di limone", "Caviale vegetale" o "Caviale di agrumi" o "Lime Sicilia" e ciò si riferisce alla particolarità del frutto, che appunto una volta aperto, sembra caviale.

Si presenta come un grosso arbusto o piccolo albero, sempreverde, molto spinoso e può raggiungere un'altezza di 2-5 metri.

Le foglie, molto più piccole di un normale Citrus, sono molto aromatiche e possono essere utilizzate per aromatizzare bevande.

I fiori, generalmente bianchi o rosa pallido, hanno petali lunghi 5-10 mm; nella zona di origine sbocciano ad inizio giugno e si protraggono fino ai primi di ottobre.

I limoni caviale hanno un frutto di forma molto particolare, allungata e stretta, a forma di dito appunto, con una lunghezza compresa tra 10 e 17 cm e un peso intorno ai 25-30 grammi con buccia di colore verde molto intenso.

Non particolarmente attraente dall'esterno, la vera sorpresa è all'interno: La polpa è composta da una miriade di singole vescicole, traslucide, succose e croccanti che assomigliano al caviale, sia per dimensioni sia per consistenza. Quando si morde la polpa di un "finger lime", le vescicole quasi esplodono in bocca, liberando il loro particolare sapore acidulo.

Il gusto del caviale di limone è quello tipico degli agrumi ed è un piacevole mix tra il gusto del limone e quello del pompelmo.

Estremamente decorativo, il "caviale di agrumi" si propone come ingrediente per preparazioni gastronomiche, tanto semplici quanto complesse e possiede il potenziale per diventare un "must" nel settore della ristorazione. Oltre che essere di buon sapore e anche un frutto molto apprezzato e utilizzato come elemento decorativo nella preparazione dei piatti.

Senza particolari necessità, il *Microcitrus australasica* può essere coltivato allo stesso modo delle altre piante del genere Citrus.

Come tutti i gli agrumi, anche il caviale di limone predilige terreni ben drenati, con un pH compreso fra 5 e 6.5. Quindi il terreno dovrà essere ben drenato, con pH leggermente acido e fertile.

L'irrigazione dovrà essere abbondante nella bella stagione, evitando assolutamente i ristagni.

Al Nord difficilmente riuscirebbe a superare l'inverno, quindi per le zone più fredde della nostra penisola, l'ideale è coltivarlo in vaso, in modo da poterlo ricoverare in ambiente riparato con l'arrivo dei primi freddi.

E' anche consigliabile predisporre una pacciamatura per mantenere fresche le radici avendo l'accortezza di collocarla ben lontana dal tronco per evitare marciumi.

Il caviale di limone gradisce molta luce, ma non l'esposizione diretta al sole, se non per qualche ora al giorno.

Limone caviale verde

Faustrime. A polpa verde. Vaso 20 h. cm. 30/40

Prezzo 35,20 €



Il Limone caviale verde (*Microcitrus australasica*) è un agrume originario della foresta pluviale subtropicale dell'Australia dove si sviluppa spontaneamente nel sottobosco con una crescita molto lenta.

Nelle zone di origine i limoni caviale viene definito anche "Australian Finger Lime", appunto per la particolarità dei suoi frutti, che assomigliano a delle dita.

In Italia viene comunemente chiamato "Caviale di limone", "Caviale vegetale" o "Caviale di agrumi" o "Lime Sicilia" e ciò si riferisce alla particolarità del frutto, che appunto una volta aperto, sembra caviale.

Si presenta come un grosso arbusto o piccolo albero, sempreverde, molto spinoso e può raggiungere un'altezza di 2-5 metri.

Le foglie, molto più piccole di un normale Citrus, sono molto aromatiche e possono essere utilizzate per aromatizzare bevande.

I fiori, generalmente bianchi o rosa pallido, hanno petali lunghi 5-10 mm; nella zona di origine sbocciano ad inizio giugno e si protraggono fino ai primi di ottobre.

I limoni caviale hanno un frutto di forma molto particolare, allungata e stretta, a forma di dito appunto, con una lunghezza compresa tra 10 e 17 cm e un peso intorno ai 25-30 grammi con buccia di colore verde molto intenso.

Non particolarmente attraente dall'esterno, la vera sorpresa è all'interno: La polpa è composta da una miriade di singole vescicole, traslucide, succose e croccanti che assomigliano al caviale, sia per dimensioni sia per consistenza. Quando si morde la polpa di un "finger lime", le vescicole quasi esplodono in bocca, liberando il loro particolare sapore acidulo.

Il gusto del caviale di limone è quello tipico degli agrumi ed è un piacevole mix tra il gusto del limone e quello del pompelmo.

Estremamente decorativo, il "caviale di agrumi" si propone come ingrediente per preparazioni gastronomiche, tanto semplici quanto complesse e possiede il potenziale per diventare un "must" nel settore della ristorazione. Oltre che essere di buon sapore e anche un frutto molto apprezzato e utilizzato come elemento decorativo nella preparazione dei piatti.

Senza particolari necessità, il limone caviale pianta (*Microcitrus australasica*) può essere coltivato allo stesso modo delle altre piante del genere Citrus.

Come tutti i gli agrumi, anche il caviale di limone predilige terreni ben drenati, con un pH compreso fra 5 e 6.5. Quindi il terreno dovrà essere ben drenato, con pH leggermente acido e fertile.

L'irrigazione dovrà essere abbondante nella bella stagione, evitando assolutamente i ristagni.

Al Nord il limone caviale pianta difficilmente riuscirebbe a superare l'inverno, quindi per le zone più fredde della nostra penisola, l'ideale è coltivarlo in vaso, in modo da poterlo ricoverare in ambiente riparato con l'arrivo dei primi freddi.

E' anche consigliabile predisporre una pacciamatura per mantenere fresche le radici avendo l'accortezza di collocarla ben lontana dal tronco per evitare marciumi.

Il caviale di limone gradisce molta luce, ma non l'esposizione diretta al sole, se non per qualche ora al giorno.

Limone femminello Zagara bianca

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



Il Limone Femminello "Zagara bianca" (Citrus limon) appartiene al gruppo delle varietà di limoni che possono essere definiti "classiche".

È una possibile mutazione vegetativa del "Femminello comune", la cultivar conosciuta da epoca remota e ancora oggi piuttosto diffusa.

Albero di medio vigore con i rami talvolta muniti di spine.

Le foglie sono ellittiche, leggermente arrotondate all'apice e di colore verde scuro.

Questa varietà di limone è chiamata anche "Fiori d'arancio" per via dei suoi fiori bianchissimi, come quelli dell'arancio, privi quindi della classica colorazione violacea tipica delle altre cultivar.

Anche i giovani germogli si presentano di un bel verde chiaro, simili a quelli dell'arancio, privi cioè della caratteristica colorazione violacea.

E' una cultivar di particolare pregio, abbondantemente rifiorante e di produzione abbondante.

Il frutto è di media pezzatura, di forma ellittica con la base arrotondata, buccia spessa di colore giallo pallido, polpa molto succosa e di colore giallo intenso.

Gli utilizzi del Limone Femminello Zagara Bianca, sono moltissimi e sono i classici:

può essere spremuto in numerosi piatti, utilizzato per la composizione di molti dolci, usato per liquori famosissimi (come il limoncello) o semplicemente a scaglie.

In ambiente riparato, può resistere a temperature fino a circa -5°C.

Limone lunario Quattro stagioni

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



Conosciuto già dai primi del '900, è chiamato sia "Lunario" perché nelle zone di origine fiorisce a ogni luna nuova, sia "Limone delle quattro stagioni" dato che è possibile gustare i suoi frutti praticamente durante tutto l'anno.

Pianta vigorosa, molto produttiva, rifiorante e produce contemporaneamente fiori e frutti per tutto l'anno.

Ha le foglie di forma ellittica, con apice acuto di color verde carico.

I fiori sono disposti a gruppi oppure singoli, di colore violaceo ma quando si schiudono completamente, virano al bianco intenso.

I frutti sono di forma allungata, con collo pronunciato nella zona peduncolare e apice provvisto di umbone. Hanno la buccia sottile e molto liscia, di colore giallo intenso, polpa succosa, di scarsa acidità e con numero dei semi medio.

Nella stessa pianta si possono trovare contemporaneamente frutti di differente dimensione, a seconda della stagione fruttifera.

Il frutto può essere raccolto anche quando è ancora verde, in quanto continuerà a maturare anche successivamente.

Il Limone Lunario è molto apprezzato anche come pianta ornamentale poiché è in grado di sfoggiare, quasi tutti i mesi, fiori in abbondanza anche in inverno.

Predilige terreni ben drenanti, senza ristagni idrici, e un clima mite.

In ambiente riparato, può resistere a temperature fino a circa -5°C.

Limone Meyer

Resistente al freddo. In fitocella, h. cm. 130/150

Prezzo 22,00 €



Il Limone Meyer (*Citrus meyeri*) è originario della Cina.

È un ibrido naturale tra il limone (*Citrus limon*) e l'arancio dolce (*Citrus sinensis*) ed è più resistente al freddo del limone comune potendo sopportare, in luogo riparati, anche temperature di -10°C.

I fiori, di colore tendente al viola, vengono prodotte per tutto l'anno.

È un probabile ibrido naturale tra il limone e l'arancio dolce, classificato da Tanaka come specie autonoma.

Prende il nome dall'esploratore americano Frank N. Meyer, che trovò vicino a Pechino nel 1908 e introdusse negli Stati Uniti.

Pianta mediamente vigorosa, produttiva, più resistente al freddo del limone, molto decorativa, con foglie di colore verde intenso.

Germogli e fiori di colore violaceo, disposti prevalentemente gruppi.

Rifiorisce, ha rami pieni di fiori e frutti per tutto l'anno.

Frutti di forma ovale, simili al limone, dalla buccia sottile di colore giallo-arancio a maturazione, pieni di succo con aroma simile al limone, ma meno aspro.

Pianta mediamente vigorosa, molto produttiva ed ornamentale, anche per il verde intenso delle foglie e la continua fioritura.

I frutti a maturazione hanno la buccia di colore giallo, tendente all'arancio, molto ricchi di succo con gusto simile al limone ma meno aspro.

Limone Pane

in fitocella, h. cm. 80/100

Prezzo 22,00 €



Varietà speciale di limone originaria dalla costiera amalfitana, deve il suo nome all'albedo (cioè la parte bianca interna del frutto) che è molto sviluppata in spessore e che assomiglia appunto al pane.

Albero mediamente vigoroso, un pò spinoso e che può raggiungere fino i 4-5 metri di altezza negli ambienti più vocati.

Il limone pane è un agrume rifiorente e le fioriture più importanti (e quindi produttive) sono quelle di inizio primavera e di fine estate.

I fiori, solitari o riuniti in coppie, presentano petali bianchi internamente mentre all'esterno assumono una colorazione rosso-violacea.

I frutti del Limone Pane sono di media pezzatura, con forma piuttosto allungata con umbone pronunciato, buccia di colore verde-giallo pallido, ricca di oli essenziali, tendenzialmente sottile mentre la parte bianca interna è molto sviluppata.

La caratteristica principale di questo limone è la polpa molto succosa, dolce, delicata e poco acida e con pochissimi semi. Con il suo sapore delicato e dolce, è ideale utilizzarlo per la preparazione di insalate.

La buccia, ricca di oli essenziali, è utilizzata per la produzione di liquori e creme al limone.

La maturazione dei frutti avviene a novembre e nell'estate successiva.

In ambiente riparato, può resistere a temperature fino a circa -5°C.

Limone Rosso

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 35,20 €



Il Limone Rosso, nome botanico *Citrus limonimedica pigmentata*, è una variante del limone giallo. Rispetto al "cugino" genetico, il frutto del limone rosso salta subito all'occhio per il colore vivace della buccia, che può essere rosso fuoco, oppure arancio.

Albero di medio vigore, a volte spinescente e dal portamento assurgente.

Le foglie sono medio-grandi, appuntite e di colore verde carico.

I fiori sono bianchi, dal profumo molto intenso, simile a quello dell'arancio.

I frutti sono poco più grandi di un limone, di forma allungata, con buccia rugosa e spessa che a maturazione avvenuta si caratterizzano per le singolari sfumature di colore rosso-arancio.

La polpa è anch'essa di colore rossastro, ricca di licopene e antiossidanti ed ha un sapore leggermente più acidulo ed astringente del classico limone.

L'aroma che sprigiona il limone rosso, è di gran lunga più intenso di quello giallo e la sua buccia e la sua polpa sono più ricchi di antiossidanti, tra cui il licopene, un carotenoide utile per contrastare l'infiammazione alla prostata e vari tipi di tumore presente anche nel pomodoro, nel peperone rosso, nel pompelmo rosa, nell'anguria e albicocca.

Ottimo sostituto del limone classico, particolarmente apprezzato come ingrediente nella preparazione dei succhi ACE o come condimento in cibi che necessitano un tocco di acidità.

Il limone rosso è una varietà che esiste da molto tempo, ha un aspetto molto decorativo ed ornamentale, tuttavia è raro trovarlo in commercio in quanto, appena raccolto, il frutto si guasta nel giro di qualche giorno, al contrario del limone giallo che rimane fresco per alcune settimane.

Inoltre, la resa di produzione di limoni rossi è bassissima se confrontata con quella dei classici limoni gialli.

In ambiente riparato, può resistere a temperature fino a circa -5°C, tuttavia in caso di freddo prolungato si può assistere a una parziale defogliazione della chioma.

Limone Sfusato di Sorrento

in fitocella, h. cm. 100/120

Prezzo 25,30 €



E' una cultivar antica, coltivata da vari secoli, che deve il suo nome alla forma allungata del frutto e alla sua diffusione nella costiera amalfitana.

Pianta di medio vigore, non molto spinosa e poco rifiorente, ha foglie di color verde pallido, allungate e leggermente arrotondate all'apice.

Bocci di color violaceo, disposti principalmente a gruppi e singoli.

I frutti sono allungati dalla buccia mediamente spessa, più grandi del limone comune, rimangono di un color verde chiaro prima di raggiungere la maturazione.

Questa cultivar risulta essere piuttosto sensibile agli attacchi degli acari.

Limone Verna

vaso 22, h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



Varietà spagnola di origine sconosciuta.

Albero sempreverde, dal portamento espanso, quasi pendulo, molto vigoroso e molto produttivo, praticamente senza spine.

Normalmente fioriscono 2-3 l'anno (rifiorente) e generalmente queste fioriture si sovrappongono, tuttavia la fioritura da cui deriva la produzione principale è quella del periodo tardo inverno-primavera.

Il frutto è di pezzatura medio elevata, di forma ovoidale o ellittico allargato, con umbone ben sviluppato.

La buccia è di colore giallo a maturità, di spessore medio sottile, da liscia a rugosa, molto aderente alla polpa e possiede una buona consistenza di oli essenziali.

Polpa tenera e con una buona acidità, riconoscibile dal capezzolo pronunciato e un collo ben sviluppato. Con pochi o nessun seme, di colore giallo, tenera, molto succosa, dal sapore non molto acido.

Viene utilizzato fresco tal quale oppure per la preparazione di spremute, succhi, marmellate, salse, gelati e sorbetti.

La buccia tritata o il succo sono utilizzati come aromatizzanti in numerose pietanze, sia primi che secondi piatti di carne o pesce, che dolci. Inoltre, la buccia viene candita e trova largo utilizzo in pasticceria.

Lumia Piriforme

Vaso 20 h. cm. 40/60

Prezzo 33,44 €



La lumia piriforme (*Citrus x lumia Pyriformis*), chiamata anche "Pera del Commendatore" è un albero da frutto appartenente al genere *Citrus* e alla famiglia delle *Rutaceae*.

Il nome comune lumia si può riferire tanto alla pianta, quanto al suo frutto che, molto profumato, è simile al limone, ma bernoccolato, di poco sugo e di soave sapore e molta scorza.

Le foglie sono grandi, lanceolate e leggermente dentate ai margini.

I fiori sono di colore bianco e viola, molto profumati e disposti a grappolo.

La fioritura dura almeno due mesi ed il frutto maturo può rimanere anche due mesi sull'albero prima di essere raccolto. La fioritura primaverile produce i frutti migliori, la cui raccolta dura poi tutto l'inverno, da novembre ad aprile o maggio. La seconda fioritura, che avviene solo in clima favorevole, sia ha verso agosto-settembre ed i frutti si possono raccogliere da maggio in poi, subito dopo quelli invernali.

Il frutto, di grande dimensione e dall'aspetto piriforme, è di grande effetto ornamentale.

La buccia è di colore giallo intenso, può essere molto ruvida fino a liscia, più o meno foderata all'interno con una massa bianca spugnosa, detta albedo, non commestibile.

La polpa è di colore verde-arancione a maturazione, mediamente succosa ed ha un sapore gradevole, leggermente acidulo.

Lumia pomo di Adamo

Vaso 20 h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



Il Pomo d'Adamo secondo Galesio (1811) appartiene ad un gruppo di ibridi denominato `Lumie'.

Sempre Galesio afferma che questa pianta potrebbe essere un ibrido tra l'arancio ed il limone cedrato e che è conosciuta da epoca remota.

Marco Polo vide il Pomo d'Adamo in Persia (attuale Iran) nel 1270; gli Arabi lo portarono in Palestina nel XII sec. lo storico francese Jacques de Vitry lo cita nel suo *Histoire de Jerusalem* all'inizio del XIII sec., affermando di averlo visto in Palestina, dove egli si recò al tempo delle Crociate.

Fu successivamente descritto da Agostino Del Riccio, nel 1595, da Ferrari, nel 1646, da Volkamer, nel 1708, e da altri Autori botanici più recenti.

La pianta è di medie dimensioni con portamento rotondeggiante espanso a crescita assurgente; rami senza o con poche spine.

Foglie ovato-lanceolate, grandi, a volte con margine dentato, con picciolo non alato o leggermente alato.

I fiori sono grandi, profumati, color bianco-crema con sfumature violacee, disposti prevalentemente singoli, mentre sono riuniti in gruppi soprattutto alla sommità dei rami.

Frutti molto grandi, di varie forme, da sferiche ad ovato-oblunghe, con o senza umbone pronunciato ed a

volte anche con evidente solco areolare.

La buccia è di colore giallo-limone, ma meno intenso, liscia o leggermente corrugata, spessa e amara con polpa acida dal sapore sgradevole.

Mandarino tardivo di Ciaculli

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 35,20 €



È chiamato anche mandarino mediterraneo e ha i frutti di qualità particolare ed apprezzati sul mercato, sebbene ricchi di semi.

Si è diffuso specie in Sicilia dall'inizio del 1800 e prevale anche oggi come coltura dominante nei tradizionali terrazzamenti della famosa Conca d'Oro sui monti che ornano la città di Palermo.

Le piante hanno una vegetazione che tende ad affastellarsi con piccole foglie e mostrano l'alternanza di produzione.

Frutto di pezzatura media, peso di 80-120 grammi.

Maturazione dei frutti: da Novembre a Marzo.

Mandarino

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 29,70 €



È chiamato anche mandarino mediterraneo e ha i frutti di qualità particolare ed apprezzati sul mercato, sebbene ricchi di semi.

Si è diffuso specie in Sicilia dall'inizio del 1800 e prevale anche oggi come coltura dominante nei tradizionali terrazzamenti della famosa Conca d'Oro sui monti che ornano la città di Palermo.

Le piante hanno una vegetazione che tende ad affastellarsi con piccole foglie e mostrano l'alternanza di produzione.

Frutto di pezzatura media, peso di 80-120 grammi.

Maturazione dei frutti: da Novembre a Marzo.

Mapo

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 29,70 €



Il Mapo, nome botanico *Citrus x tangelo*, è un incrocio fra il mandarino "Avana" e il pompelmo "Duncan".

Il Mapo frutto comparve sul finire del 1800 negli Stati Uniti; oggi è coltivato in California e in Florida, mentre in Italia lo troviamo in Sicilia e in Calabria.

Albero di struttura medio-forte, con portamento globoso esteso, rami che tendono a piegarsi verso il basso e spine presenti solo nei rami più robusti.

I fiori sono di colore bianco, molto simili a quelli del mandarino e la fioritura avviene tra fine inverno e inizio primavera.

Il frutto mapo ha forma uguale a quella del pompelmo ma leggermente più piccola, con buccia molto sottile, di colore verde acceso che vira al giallo dopo la maturazione.

La polpa del mapo frutta è di colore giallo-arancione uniforme, molto succosa, con il sapore che è un incrocio tra l'aspro del pompelmo e le noti dolci del mandarino.

In ambiente riparato il mapo, può resistere a temperature fino a circa 0/-5°C.

Microcitrus Virgata Sidney hybrid

Vaso 20 h. cm. 40/60

Prezzo 31,68 €



Il *Microcitrus Virgata* "Sidney ibrido" è nativo dell'Australia ed è un ibrido naturale ottenuto fra *Citrus australasica* (australian finger lime) e *Citrus australis* (Australian round lime).

Alberello estremamente vigoroso, molto spinoso, con forma delle foglie intermedia alle due varietà da cui è derivato, di un colore verde scuro brillante.

Il frutto è di forma leggermente allungata, ovoidale o ellissoidale, con punta arrotondata, e di dimensioni di circa 4-5 cm di lunghezza e diametro di 2-3 cm.

La buccia è di colore verde intenso mentre la polpa è di colore giallo chiaro.

Al pari di tutti gli altri *Microcitrus*, nella polpa non si distinguono spicchi ben definiti e mantiene la caratteristica della specie con capsule ricche di succo che sprigionano il loro sapore quando si masticano.

Quando il frutto arriva a maturazione, emana un profumo leggermente piccante, molto gradevole.

Orangelo pummelo rosa

vaso 20, h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



L'Orangelo, chiamato anche "Chironja", è un interessante ibrido derivante probabilmente dall'ibridazione naturale tra il pompelmo e l'arancia.

L'albero è abbastanza vigoroso e cresce in maniera simile al pompelmo.

Il frutto è di grande pezzatura, di forma obovata, buccia di medio spessore ed è più facile da sbucciare di un pompelmo.

Il colore della polpa è giallo-arancio ed il frutto è molto succoso.

La caratteristica interessante dell'orangelo è quella che unisce le caratteristiche del pompelmo con la maggiore dolcezza del frutto fornita dall'arancia.

Si mantiene bene sull'albero e viene portato singolarmente, piuttosto che in gruppi come il pompelmo.

Papeda delle Mauritius

vaso 20, h. cm. 50/60

Prezzo 35,20 €



La Papeda delle Mauritius o Combava (*Citrus hystrix*) è un agrume originario dell'India e tuttora molto coltivato nelle Isole Mauritius.

Appartiene a un sotto-gruppo di agrumi acidi asiatici che pochi europei conoscono, apprezzato in Asia, la loro patria d'origine, per le loro doti di robustezza e per la loro capacità di resistere al freddo.

E' una pianta di piccolo sviluppo con chioma irregolare e spine corte.

Le foglie sono di colore verde scuro, molto particolari, di forma ovato-oblunga, con picciolo alato di dimensioni pari a quelle della foglia.

I fiori sono piccoli, bianchi e molto profumati.

Una particolarità della papeda delle Mauritius è che sia le foglie, sia la buccia, sia la polpa sono commestibili e di gusto acidulo tendente all'amarognolo, quasi piccante.

Il frutto, la papeda appunto, è un agrume di forma globosa, di colore verde acceso e dalla buccia globosa, corrugata, con insenature che la fanno somigliare a un piccolo cervello.

La polpa ha un succo molto acido, amarognolo e pertanto viene usato solo in cucina.

La buccia viene utilizzata come ingrediente piccante di salse e condimenti, e sottili fettine di combava accompagnano piatti di pesce. Molto apprezzate sono le foglie che costituiscono la base di molte insalate.

La Papeda delle Mauritius, come gli altri rappresentati di questo gruppo, è nota per le sue caratteristiche ornamentali e di resistenza all'umido e al freddo.

Papuana

vaso 20, h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



La Papuana (*Microcitrus papuana*) è un agrume molto raro, nativo di Papua Nuova Guinea. In natura questa specie cresce nella zona di transizione tra la savana e la foresta pluviale.

Alberello a portamento molto compatto, è caratterizzato da foglie lunghe e strette 2-3 cm. e leggermente pubescenti.

Il frutto è cilindrico, leggermente ricurvo, di lunghezza da 5-8 cm. e 1- 2 cm di larghezza e passa dal colore verde al giallo intenso a maturazione completata.

La polpa è composta da tante singole vescicole, traslucide, succose e croccanti che assomigliano al caviale, sia per dimensioni sia per consistenza. Quando si morde la polpa, le vescicole quasi esplodono in bocca, liberando il loro particolare sapore acidulo.

Il gusto è quello tipico degli agrumi ed è un piacevole mix tra il gusto del limone e quello del pompelmo.

Presenta una buona resistenza alla siccità e preferisce terreni soleggiati e ben drenati.

Pomelo Chandler

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 35,20 €



Il pomelo (o pummelo) "Chandler" è stato ottenuto a Riverside (California) nel 1961 tramite incrocio tra il pomelo "Siamese sweet" (con polpa chiara e dolce) e il pomelo "Siamese pink" (a polpa acida)

È diventato oggi una delle varietà di pomelo più popolari ed è coltivato, per la gran parte, nella California meridionale.

In Israele, dove è chiamato "Jaffa Red Pomelo", la polpa del pomelo frutto raggiunge, grazie alle idonee condizioni climatiche, un bel colore rosso intenso.

L'albero del pomelo frutto è vigoroso, abbastanza spinescente e presenta un portamento pendente.

Le foglie sono di un bel verde scuro, molto ornamentali.

I fiori sono bianchi, grandi, molto profumati, disposti sia in grappoli sia isolati.

La maturazione del pomelo frutto, precoce e scalare, avviene da settembre a gennaio.

Il pomelo frutto è di pezzatura media (peso 400-800 grammi), di forma rotondeggiante, con buccia gialla (talvolta più o meno rosata) e liscia.

La polpa del pomelo frutto è di colore rosa più o meno carico, moderatamente succosa, piacevolmente dolciastra ed acida. La polpa dolce è gradita al consumatore che predilige dei frutti con bassi livelli di acidità.

L'intensità del colore, sia della buccia che della polpa del pomelo frutto, può variare in relazione al terreno e alle condizioni climatiche del luogo dove viene messo a dimora il pomelo

Può essere consumato fresco per delle golose spremute, impiegato per produrre succhi industriali, per condire insalate di frutta o di legumi oppure candito. Dalla buccia si ricavano inoltre degli oli essenziali.

Il pummelo è abbastanza resistente al gelo, tuttavia in presenza di periodi molto freddi (sotto ai -5°C), si consiglia di riparare la pianta di pomelo con teli in nylon e di fasciare il tronco con del tessuto non tessuto.

Pomelo Pinkdose

vaso 22, h. cm. 50/60

Prezzo 35,20 €



Il pomelo Pinkdose è una pregiata e rara varietà a polpa rossa.

Pomelo Shaddock

vaso 22, h. cm. 50/60

Prezzo 35,20 €



Il pomelo "Shaddock" (o pummelo o pampaleone), nome scientifico *Citrus maxima*, è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle Rutaceae e al genere *Citrus*.

È ritenuta una delle tre specie da cui derivano tutti gli agrumi attualmente conosciuti, assieme al cedro (*Citrus medica*) e al mandarino (*Citrus reticulata*).

Agrume semi-sconosciuto in Occidente ma da sempre molto noto e apprezzato in Estremo Oriente.

Il pomelo è un piccolo albero con una chioma arrotondata, altezza fino a 4-5 metri e con i rami spinosi.

Le foglie sono grandi, di colore verde scuro e di forma ovale.

I fiori sono grandi e bianchi, solitari.

Il frutto del pomelo è il più grande tra tutti i frutti del genere *Citrus*, può crescere fino ai 30 cm di diametro e può pesare fino a 1-1,5 kg. Diversamente da ogni altro tipo di agrume, il pomelo non è sferico o leggermente schiacciato, ma si presenta spesso con aspetto piriforme.

La buccia è liscia, molto spessa, di colore giallo-verdino, a volte tendente al rosa.

La polpa molto succosa, con spicchi facilmente separabili gli uni dagli altri e presenta una colorazione che va dal giallo pallido al giallo verdastro.

Tipica del pomelo è l'abbondante presenza della sostanza bianca spugnosa sotto la buccia (chiamata albedo), che come nella maggioranza degli agrumi non è commestibile; di albedo è costituita addirittura tutta la parte superiore del frutto, cioè la parte stretta della forma a pera.

Ogni spicchio del frutto è piuttosto grande, presenta piccoli semi e una spessa buccia facile da togliere.

Se il frutto è maturo, il gusto è molto piacevole, più dolce di quello dell'arancio amaro e senza alcuna acidità.

Il pomelo frutto può essere consumato fresco per delle golose spremute, impiegato per produrre succhi industriali, per condire insalate di frutta o di legumi oppure candito. Dalla buccia si ricavano inoltre degli oli

essenziali.

È abbastanza resistente al gelo, tuttavia in presenza di periodi molto freddi (sotto ai -5°C), si consiglia di riparare la pianta di pomelo con teli in nylon e di fasciare il tronco con del tessuto non tessuto.

Pompelmo giallo

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 29,70 €



Detto originariamente l'albero del frutto proibito, è particolarmente produttivo nei climi caldi (come in Israele ed in Florida).

Anche se il suo consumo è in forte crescita, in Italia la coltivazione specializzata è assai ridotta.

Le piante sono di grande chioma.

I frutti, prodotti in grappolo e tipicamente schiacciati alle opposte estremità, hanno un sapore dissetante ma leggermente amarognolo e possono essere consumati freschi oppure avviati all'industria per l'estrazione dei succhi.

Frutto di pezzatura media, peso di 100-150 grammi.

Maturazione dei frutti: da Dicembre ad Aprile.

Pompelmo rosa "Star Ruby"

vaso 22, h. cm. 60/80

Prezzo 33,00 €



Il pompelmo rosa "Star Ruby" (*Citrus paradisi*) è una cultivar ottenuta in Texas (USA) negli anni '60 e introdotta in Italia alla fine degli anni '70. Attualmente, è la varietà più coltivata in Italia ed è presente sia in Sicilia che in Calabria.

Albero di medio vigore, compatto e cespuglioso con foglie di media grandezza, di colore verde acceso, leggermente allungate e con picciolo alato.

I fiori sono bianchi, molto abbondanti e riuniti in grappoli.

I frutti sono di grandezza media (peso medio 150-250 grammi), globosi, con buccia liscia e piuttosto sottile di un bel colore rosa acceso.

La polpa è rosata, succosa, senza o con pochi semi, di gusto amarognolo-acidulo ma comunque più dolce e aromatica della varietà a polpa gialla.

La maturazione è molto scalare e si protrae da ottobre ad aprile.

Gli utilizzi del pompelmo rosa "Star Ruby" sono molteplici: Ottimo per la preparazione di spremute, per le insalate e anche in pasticceria.

Ponciro o Arancio trifogliato "Flying Dragon"

Vaso cm. 16, h. cm. 30/40

Prezzo 25,00 €



L'Arancio trifogliato o Ponciro (*Poncirus trifoliata*) è un agrume originario del nord della Cina e della Corea centrale ma oggi viene coltivato in tutto il mondo assieme ai Citrus ed alle Fortunella.

È l'unica specie del genere *Poncirus* e fino a qualche anno fa veniva erroneamente incluso tra i Citrus. Se ne differenzia principalmente per tre caratteristiche: diversamente da tutti gli altri agrumi, è l'unico a foglie decidue, sopporta il freddo e la buccia dei frutti è leggermente pelosa.

Piccolo albero o grosso arbusto a crescita rapida e dal portamento cespuglioso irregolare, può raggiungere i 4-6 metri di altezza.

I rami hanno normalmente lunghe spine appuntite, ma sui rami di un anno si sviluppano anche speroni privi di spine, con internodi ravvicinati.

Le foglie sono trifogliate, con la foglia centrale che può raggiungere i 4-5 cm di lunghezza e due foglie laterali solitamente più piccole. All'ascella crescono delle grandi spine che alle volte possono superare 5 cm di lunghezza.

I fiori sono bianchi, singoli, simili a quelli dei Citrus, ma solo leggermente più grandi e meno profumati.

I frutti sono piccoli, globosi o leggermente piriformi, di 3-4 cm di diametro, sono inizialmente verdi, e poi tendenti al giallo a maturazione, ed hanno la buccia coperta da una leggera peluria. Dal sapore molto acido e amaro, ma dotati di un gradevole profumo, sono usati per la produzione di marmellate ed alcuni liquori. Disidratati e tritati si usano come spezia.

Caratteristica degna di nota di questo agrume è la possibilità di coltivazione ben oltre la classica fascia temperata riservata agli altri agrumi.

È infatti molto resistente al freddo (fino a -15/-20°C), coltivato a scopo ornamentale e come portainnesto per altri agrumi (conferisce una buona resistenza al freddo, una elevata adattabilità ai terreni umidi, resistenza ai nematode degli agrumi e alla gommosi del colletto, un'entrata precoce in produzione e una buona qualità dei frutti).

Viene spesso impiegato anche come pianta ornamentale, soprattutto per siepi assolutamente impenetrabili.

Satsuma o Miyagawa

vaso 20, h. cm. 80/100

Prezzo 35,20 €



Il mandarino Satsuma sembra abbia avuto origine in Giappone qualche tempo prima del 1600 dC diffondendosi poi in tutto il mondo e viene coltivato con successo anche in Sicilia, in Calabria e in Basilicata.

Albero a crescita lenta, di medio-piccole dimensioni a maturità, quasi senza spine.

Foglie verde scuro, grandi, lunghe, lanceolate e che si assottigliano alla base e all'apice.

Il frutto è di forma tondeggiante, leggermente schiacciata all'estremità superiore e inferiore (oblata), con

buccia gialla o verde intenso, anche a maturazione avvenuta con buccia piuttosto sottile e che si stacca con facilità dalla polpa.

La polpa ha un colore arancione, simile a quella dei mandarini ed è spesso priva di semi,

Il frutto ha una maturazione precoce (tra ottobre e dicembre) e risulta essere molto apprezzato come primizia. Se non raccolto, resiste sulla pianta anche fino a primavera, ma perde quasi tutto il suo sapore, per cui viene lasciato sulle piante solamente con funzione ornamentale.

Tra gli agrumi è una delle varietà più resistenti al freddo e alle condizioni ambientali sfavorevoli.

Tangelo Minneola

Vaso 22, h. cm. 80/100

Prezzo 35,20 €



È l'incrocio fra il mandarino tangerino (*Citrus x tangerina*) cultivar Dancy ed il pompelmo cultivar Duncan, fu rilasciato nel 1931 negli USA.

Albero di taglia medio-grande, molto vigoroso, con fogliame verde scuro.

Il frutto è grande, di colore arancione scuro, con polpa dal sapore dolce e succoso, normalmente con collo o muso prominente (somiglia ad un'arancia Tarocco), si sbuccia bene ed ha un numero di semi variabile. Maturazione tra gennaio e marzo.

L'attraente colore dei frutti e la loro posizione esterna sull'albero ne fanno anche un'ottima pianta ornamentale, forse la migliore tra i tangeli.

Nel periodo invernale tenere la pianta al riparo dal gelo, in un luogo luminoso dalle temperature costanti, annaffiando con moderazione.

Tangelo Thompson

vaso 20, h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



Albero vigoroso, con foglie che sono una via di mezzo tra il clementino ed il pompelmo.

Le foglie sono allungate ed appuntite, verdi scuro molto lucide.

Il frutto è simile ad un grande mandarino e facile da sbucciare.

Gusto a metà tra un pompelmo ed un clementino, molto succoso, ne amaro ne acido.

Yuzu

vaso 20, h. cm. 40/50

Prezzo 35,20 €



Lo Yuzu (*Citrus ichangensis* × *Citrus reticulata*) è un antico incrocio naturale ormai ben stabilizzato fra il mandarino selvatico cinese e la pepeda Ichang un agrume simile al limone ma più piccolo e ricco di semi.

Originario della zona montuosa cinese confinante con il Tibet, è coltivato da secoli in Cina nelle zone di origine ma tale coltura non è molto diffusa mentre la coltivazione dello Yuzu è molto più comune in Giappone. Si ritiene che sia questa zona la vera culla dello Yuzu un agrume che a differenza di altre piante di questa specie può sopportare temperature rigide di parecchi gradi sotto lo 0.

Lo yuzu sta conoscendo una fortuna crescente nelle grandi cucine dei cuochi di tutto il mondo dove viene apprezzato soprattutto per la sua componente aromatica molto ricca. Sia i cuochi delle grandi città americane come New York sia i cuochi francesi hanno eletto come loro beniamino questo raro agrume a motivo della sua complessa fragranza floreale che esalta numerosi piatti soprattutto quelli a base di pesce.

Lo yuzu è un albero di altezza contenuta molto spinoso con grandi spine.

Le sue foglie sono grandi, lanceolate di un bel verde lucido, sostenute da un lungo picciolo alato ed emanano un intenso profumo.

I fiori che compaiono in primavera sono singoli, grandi, appariscenti con 5 petali bianchi e sono molto profumati.

I frutti hanno forma globosa leggermente depressa con una buccia irregolare e più o meno ruvida, di colore giallo verdastro a piena maturazione. I frutti al loro interno presentano 10 cavità con polpa scarsa dove si trovano i numerosi e grossi semi.

La maturazione del frutto avviene in inverno da fine settembre a dicembre.

Lo yuzu non possiede molto succo perché l'abbondanza o meno di succo dipende dalle varietà ma è sempre molto aromatico.

Molto ricco di vitamina C e di sostanze antiossidanti è benefico soprattutto nei periodi freddi perché rafforza le difese immunitarie ed è un valido aiuto contro le malattie da raffreddamento.

Per le ricette di cucina con questo agrume si usa soprattutto il succo e la scorza che può essere candita.

Nella cucina orientale il suo succo acido viene usato in tradizionali salse come la giapponese "Ponzu".

La scorza entra in molte ricette asiatiche insaporisce verdure e soprattutto i piatti a base di pesce.

In Corea dove la coltivazione dello yuzu è diffusa si produce un'ottima marmellata con questo agrume.

Sia in Corea, che in Giappone e anche in Cina lo yuzu è impiegato per la preparazione di marmellate, torte e gelatine.

Dotato di una miscela di sapori e di profumi agrumati che costituiscono il suo maggior fascino il succo di questo frutto dà il meglio di sé quando viene aggiunto ad una bevanda zuccherata a base di frutta o a una macedonia.

In occidente si usa nell'alta cucina per esaltare il sapore delle pietanze soprattutto quelle a base di pesce.

Il succo viene impiegato anche per cocktails raffinati e per golosi cioccolatini.

Le sue qualità sono ancora poco conosciute in Europa ma in Corea e Giappone questo frutto non è solo usato per le sue proprietà medicinali ma è tenuto in gran conto perché conserva e accresce la bellezza del corpo.

Questi agrumi immersi nell'acqua rilasciano un profumo gradevole molto rilassante e le loro sostanze oleose che si spargono nell'acqua calda sono benefiche per la pelle specialmente se è secca e screpolata.

Dalla buccia di questo agrume si estrae un olio essenziale che viene usato per creme idratanti per la pelle, prodotti da bagno e soprattutto raffinati profumi. Protegge inoltre la pelle dai radicali liberi attenuando i segni del tempo.

Lo yuzu è un agrume rustico che preferisce terreni fertili e leggermente acidi e ama essere piantato vicino ai corsi d'acqua.

Vivai Piante Gabbianelli - Agrumi

La sua caratteristica saliente la robustezza lo qualifica come un agrume che può crescere anche ad alte quote e che sopporta temperature di parecchi gradi sotto lo zero.

Come tutti gli agrumi abbisogna di una posizione in pieno sole, eccellente drenaggio del terreno, concimazioni bilanciate durante il periodo di crescita e annaffiature regolari nei periodi caldi.