



VIVA I
GABBIANELLI

Passione che dà i suoi frutti



CATALOGO PRODUZIONE autunno 2022

www.vivaigabbianelli.it

SOMMARIO

- **Albicocchi**
- **Ciliegi**
- **Meli**
- **Peri**
- **Peschi**
- **Susini**
- **Cachi**
- **Fichi**
- **Mandorli**
- **Melograni**
- **Kiwi**
- **Frutti antichi e dimenticati**
- **Frutti di bosco**
- **Frutti strani e della salute**
- **Frutti tropicali**
- **Olivi da olio e da mensa**
- **Viti da tavola**
- **Viti da vino**
- **Agrumi**

Albicocco Amabile Vecchioni (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 15 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



L'albicocco Amabile Vecchioni ha il frutto di forma ovale, di buona pezzatura se diradata altrimenti i frutti imangono piccoli.

La buccia è di colore giallo-arancione intenso.

La polpa è colore giallo-arancione, spicca, amabile di sapore da cui prende appunto il nome data la sua precoce maturazione.

Non teme i climi e le temperature più rigide ma prospera in climi caldi e asciutti.

Ha resistenza medio alta alla monilia.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Antonio Errani (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 10 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di elevata vigoria, portamento assurgente, produttività media ma incostante.

L'albicocco Antonio Errani ha frutto medio, ovato, asimmetrico, arancione chiaro, con sopraccalore medio.

Polpa arancione, elevata consistenza, sapore ottimo, spicca.

Preferisce ambienti collinari con scarsa umidità dell'aria.

Varietà autosterile; se associata alla varietà Portici, aumenta la produzione.

Maturazione 10 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Aurora (Prunus armeniaca)

Maturazione 25 maggio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Aurora ha il frutto di media pezzatura, colore aranciato chiaro. Polpa aranciata intensa, di media consistenza, aromatica, di buon sapore. Interessante per la precoce epoca di maturazione.

Varietà autosterile, se associata alle varietà Vitillo, Portici, Bella d'Imola e Sabbatani, aumenta la produzione.

Maturazione 25 maggio.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Bella di Imola (Prunus armeniaca)

Maturazione 15 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Bella di Imola è un albero di vigore medio - elevato a portamento assurgente, di elevata e costante produttività; fruttifica su mazzetti di maggio e rami di un anno.

Il frutto è medio-grosso, ellittico, di color aranciato chiaro con leggero sovraccolore rosso.

La polpa è aranciata, mediamente soda, spicca, di buone qualità gustative con aroma e succosità medie.

Soggetto a screpolature ed attacchi di "monilia" in annate piovose.

Varietà di precoce entrata in produzione, a maturazione concentrata con frutti di qualità.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Bella Venosta (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 20 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



L'albicocco Bella Venosta è un'ottima varietà originaria della Val Venosta, adatta quindi ai climi settentrionali. Frutto di elevata pezzatura, con buccia arancione sfumata di rosso e polpa dolce molto saporita.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 20 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Bergeron (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 10 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



L'albicocco Bergeron è una nuova cultivar originaria della Francia, adatta per ambienti freddi, settentrionali, nei quali esprime al massimo le potenzialità agronomiche ed organolettiche dei frutti.

Albero di vigoria medio elevata, con portamento espanso ed assai produttivo.

La produttività è medio-elevata e condizionata dalla vigoria della pianta.

Frutto di grossa pezzatura, di forma oblunga, colorazione aranciata con sovracolorazione rossa sul 20-30% della superficie e sfumature verdi lungo la linea di sutura.

Polpa di elevata consistenza, dolce, profumata e di ottime caratteristiche organolettiche.

Predilige ambienti di pianura e di alta collina caratterizzati da un maggior numero di ore di freddo invernale.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Bianca (Prunus armeniaca)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



L'albicocco Bianca è un albero di elevata e costante produttività.

Il frutto è molto grosso con polpa di colore giallo-arancio, molto aromatica, di ottime qualità gustative.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Bianco di Carpentrans (Prunus armeniaca)

Maturazione 10 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Bianco di Carpentrans è un albero di elevata e costante produttività.

Il frutto è molto grosso con polpa di colore giallo-arancio, molto aromatica, di ottime qualità gustative.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Boccuccia (Prunus armeniaca)

Maturazione 5 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Boccuccia è una vecchia varietà di origine napoletana.

I frutti sono di grossa dimensione, di color giallo arancio sovraccolorata di rosso nella parte esposta al sole.

Polpa di elevate qualità organolettiche molto succosa e intensamente aromatica.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Bulida (Prunus armeniaca)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso, di elevata e costante produttività.

Frutto di grossa pezzatura e quasi sferico.

Buccia giallo arancione, leggermente puntinato.

Polpa arancione chiaro, soda, dolce, succosa e profumata, di ottimo sapore.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione: 20 Giugno

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Cafona (Prunus armeniaca)

Maturazione 15 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La Cafona è una cultivar di albicocche di origine campana ma oramai diffusa un po' in tutto il centro Italia.

L'albero è vigoroso, a portamento intermedio, di buona e costante produttività.

Il frutto è di media pezzatura, rotondeggiante o leggermente asimmetrico, con buccia di colore arancio, che diventa quasi rossa nella parte esposta al sole.

La polpa è di colore giallo intenso, di media consistenza, semispicca, mediamente succosa e di ottimo sapore.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione: 15 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Caldesi (Prunus armeniaca)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocca Caldesi è una cultivar di recente introduzione selezionata presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura di Persolino (Faenza).

Il frutto dell'albicocco Caldesi è di pezzatura medio-grossa, leggermente schiacciato all'apice con buccia giallo intenso, aranciato dal sole e con lenticelle rosse.

La polpa è di colore giallo carico, spicca (il nocciolo si stacca dalla polpa), croccante, leggermente aromatica e di ottimo sapore dolce.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Canino tardivo (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 10 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



L'albicocco Canino tardivo è una cultivar interessante per l'epoca di maturazione tardiva.

Frutto di media pezzatura, di forma quasi sferica.

Buccia semispicca, di colore arancio carico

Polpa molto dolce, aromatica e di ottima consistenza.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Cibo del paradiso (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 15 luglio. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 130/150.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Cibo del paradiso è una varietà molto antica, un tempo molto diffusa, presente nel nord Barese.

Pianta di elevato vigore e habitus espanso.

Frutto di dimensione medio-grosso con medio 50-60 grammi. Di forma oblata, leggermente asimmetrica, apice leggermente depresso, cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata.

Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro e sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle scarse e di medie dimensioni.

Polpa di colore giallo chiaro-biancastra, poco soda, tessitura fine, semispicca, cavità al nocciolo ampia di sapore eccellente, dolce e di media acidità.

Di media produttività, presenta media scalarità di maturazione e scarsa resistenza alle manipolazioni

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Fracasso (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 20 luglio. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 17,60 €



L'albicocco Fracasso è una varietà di origine italiana, ha vigoria media, produttività media e costante. Frutto di pezzatura media (diametro circa 4 cm.), di forma oblunga, di colore di fondo giallo arancio con sovraccolore rosso brillante, poco esteso, punteggiato. Polpa di colore arancio chiaro di elevata consistenza, non spicca (aderente al nocciolo), di ottimo sapore, mediamente succosa, zuccherina, aromatica e poco acida. Molto adatta per gli ambienti del centro-sud.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 20 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Gelato (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di media vigoria, portamento assurgente, produttività media ma un po' incostante.

L'albicocco Gelato ha frutti di media pezzatura, di forma ovata e colore arancione chiaro. La buccia è giallo chiaro con evidenti lenticelle rosse sulla parte più esposta. La polpa è di colore giallo chiaro, dolce e succosa. L'albicocca Gelato si adatta molto bene anche agli climi siccitosi del centro sud e dimostra buona resistenza alla malattie fungine.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 luglio

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Harcot (Prunus armeniaca)

Maturazione 15 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Di vigore medio - elevato a portamento mediamente espanso, di produttività media.

Il frutto dell'albicocco Harcot è medio grosso o grosso, ovato, di un bel colore aranciato con sovraccolore rosso brillante per il 50% della buccia; polpa color arancio intenso, consistente, spicca, di buon sapore con aroma medio e buccia acida.

Interessante cultivar per ambienti settentrionali.

Varietà di albicocca autosterile, deve essere associata ad altre varietà per avere una maggiore produzione.

Maturazione 15 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Luizet (Prunus armeniaca)

Maturazione 20 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albicocco Luizet è un albero di vigoria e produttività elevata.

Il frutto dell'albicocco Luizet è di pezzatura molto grossa, a forma ovoidale, colore giallo arancione, dalla parte del sole, in parte punteggiata di rosso scuro.

Polpa compatta, di colore arancione intenso, spicca e molto dolce.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 20 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Nano (*Prunus armeniaca*)

Albero da frutto NANO, di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Alberi da frutto nani, di limitato sviluppo. Può vivere in vaso, indicata per terrazzi e balconi e per tutti quelli luoghi dove lo spazio è limitato.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Ninfa (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 25 maggio. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 130/150.

Prezzo 17,60 €



L'albicocco Ninfa è un'eccellente varietà per l'epoca di maturazione molto precoce e per l'elevata e costante produttività.

L'albero presenta un portamento tendenzialmente espanso, mediamente vigoroso.

Molto adatto per sestii d'impianto a dimensioni ridotte.

Il frutto è di pezzatura media, forma quasi rotondeggiante, spicco e di buon sapore.

Per ottenere frutti di pezzatura medio-grossa deve essere ben diradata.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

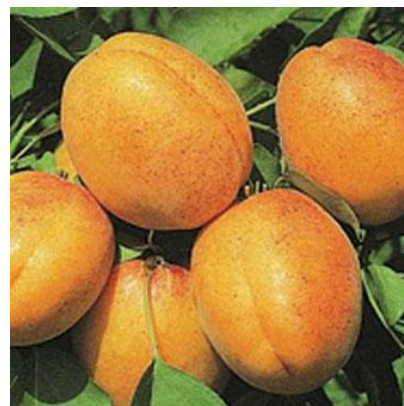
Maturazione 25 maggio.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Palummella (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 25 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Palummella è un albero vigoroso a portamento intermedio, di produttività elevata e costante. Frutto medio, ellittico - rotondo, giallo intenso con sovraccolore rosso sfumato su parte della superficie. Polpa color arancio chiaro, molto consistente, spicca di sapore medio con aroma e succosità scarsi. Adatta alla preparazione di frutta sciroppata.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 25 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Paviot (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero mediamente vigoroso, di elevata ma incostante produttività.

Il frutto dell'albicocco Paviot è di pezzatura medio grande, a forma di mandorla e leggermente asimmetrico. Buccia liscia di colore giallo arancio, picchettato di rosso carminio, più scuro dalla parte del sole.

Polpa semispicca di colore giallo carico, succosa, zuccherina e profumatissima.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Pellecchiella (Prunus armeniaca)

Maturazione 10 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



L'albicocco Pellecchiella è una vecchia varietà a maturazione tardiva di origine campana.

Albero molto vigoroso, di elevata produttività e fruttificazione.

Frutto di pezzatura medio-grossa, di forma oblunga-ellittica con apice incavato e leggermente arrotondato.

La buccia è di colore giallo-arancio chiaro con leggere sfumature rosse.

La polpa è giallo-aranciata, spicca (non aderente al nocciolo), soda e di ottimo sapore, molto dolce.

Adatta soprattutto per le aree del centro-sud.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Pisana (Prunus armeniaca)

Maturazione 5 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



L'albicocco Pisana è un albero di vigore medio - elevato a portamento intermedio, produttività medio - elevata e costante.

Frutto di pezzatura grossa, ovato, giallo intenso con sovraccolore rosso brillante su metà della superficie.

Polpa arancio, consistente, spicca, di ottime qualità gustative, aroma e succosità elevate.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Portici (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 25 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Portici è un albero di media vigoria a portamento assurgente, di produttività elevata e costante.

Frutto medio - grosso, oblungo, arancio chiaro con sovraccolore nella parte esposta.

Polpa arancio, consistente, spicca, di buon sapore, molto aromatica con succosità discreta.

È ritenuta meritevole di diffusione per la produttività in tutti gli ambienti.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 25 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Precoce Cremonini (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 5 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Cultivar vigorosa, di elevata e costante produttività.

Il frutto dell'albicocco Precoce Cremonini è di media pezzatura, ellittico di colore giallo chiaro uniforme, brillante.

Polpa di colore arancio carico, semispicca di sapore leggermente acido ma molto gradevole.

È una delle migliori varietà precoci.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Precoce di Colomer (Prunus armeniaca)

Maturazione 10 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Precoce di Colomer è un albero di elevata vigoria a portamento espanso, elevata e costante produttività.

Frutto piccolo, rotondo, simmetrico, di colore arancio con sovraccolore quasi assente.

Polpa arancione, media consistenza, spicca sapore buono, con elevata acidità che perdono a completa maturazione.

Cultivar molto rustica e produttiva.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Reale di Imola (Prunus armeniaca)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Reale d'Imola è un albero vigoroso, di elevata e costante produttività.

Il frutto dell'albicocca Reale d'Imola è medio - grosso, oblungo, giallo intenso - aranciato.

Le albicocche Reale d'Imola hanno polpa arancione intenso, sapore dolce - acidulo, semispicca.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Sabbatani (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di buona vigoria a portamento assurgente con produttività media ma costante. Il frutto dell'albicocco Sabbatani è medio - grosso, tondo - oblato, colore arancio carminio. Polpa dolce, profumata, caratterizzata da elevata succosità.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco San Castrese (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco San Castrese è un albero di forte vigoria a portamento espanso, di elevata e costante produttività.

Frutto medio grosso o grosso, rotondo-ellittico, giallo intenso con leggere sfumature.

Polpa arancio chiaro, di elevata consistenza, spicca, di sapore molto dolce, acidulo

Varietà di elevata e costante produttività in tutti gli ambienti.

Adatta alla preparazione di frutta sciroppata.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 20 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco San Francesco (Prunus armeniaca)

Maturazione 10 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



L'albicocco San Francesco è un'antica varietà con una buona resistenza alle malattie.

I frutti sono di media pezzatura, con una buccia di color arancio tendente al rosso a completa maturazione.

La polpa è soda e gradevole, ottima fresca o scioppata.

L'albicocca San Francesco ha resistenza medio alta alla monilia.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Sungiant (Goldrich) (Prunus armeniaca)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Sungiant (detto anche Goldrich) è un albero di vigore medio a portamento assurgente, produttività media e costante.

Il frutto dell'albicocca Sungiant è di pezzatura grossa, ovato, colore arancio intenso.

Polpa di colore arancio, consistente, spicca e con elevata tenuta di maturazione.

Varietà di albicocca autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Vitillo, Portici, Bella d'Imola e San Castrese.

Maturazione 20 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Tardivo (Prunus armeniaca)

Maturazione 30 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Varietà di albicocca a maturazione tardiva, con portamento semi-eretto, di elevato vigore, precoce messa a frutto e produttività costante.

Frutti di buona pezzatura, di forma ellittica, dal colore arancio molto intenso e con sovraccolore rosso sul 30% della superficie.

La polpa è dotata di elevata consistenza, sapore dolce ed equilibrato, molto profumata.

Alta conservabilità dei frutti dopo la raccolta.

La varietà risulta eccezionale per l'epoca di maturazione tardiva ed è adatta a tutti i luoghi di produzione.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

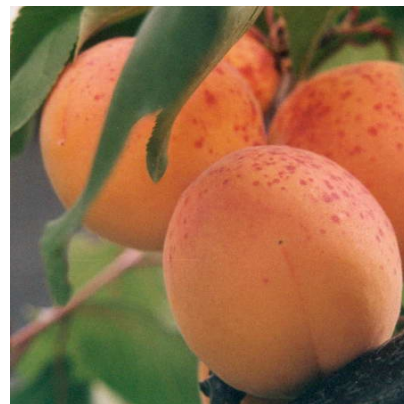
Maturazione 30 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Tyrinthos (Prunus armeniaca)

Maturazione 5 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Tyrinthos è un albero di vigoria medio-elevata ed elevata e costante produttività.

Frutto grosso ovato, con buccia aranciato-chiaro soffusa di rosso.

Polpa aranciato-chiaro, soda, semispicca, di sapore medio, senza aroma né succosità.

La precoce epoca di maturazione e la costante produttività ne hanno favorito la diffusione specialmente in collina dove migliora la qualità.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

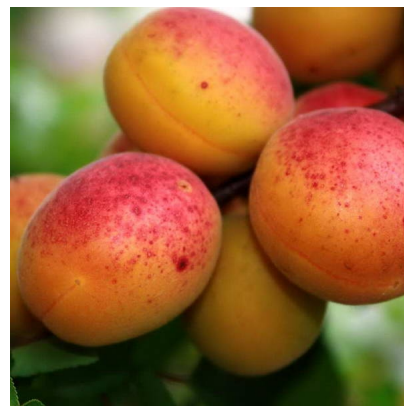
Maturazione 5 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Albicocco Valleggia (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 5 luglio. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Valleggia è un'antica varietà di albicocco selezionata ai primi del '900. È la cultivar tradizionalmente da più tempo coltivata in Liguria, in particolare nella provincia di Savona.

Albero vigoroso, longevo, rustico di ottima adattabilità all'ambiente.

Produzione elevata e costante, anche per la caratteristica della fioritura tardiva e graduale.

Buccia di colore arancio, sottile, con puntature rosso mattone, molto evidenti.

Il frutto è di dimensioni medio-piccole, con polpa soda, molto dolce, aromatica e di sapore superiore a tante altre varietà di albicocche.

Buona resistenza ai trasporti e alle manipolazioni.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 luglio.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Albicocco Vitillo (*Prunus armeniaca*)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albicocco Vitillo è un albero di elevata vigoria a portamento intermedio, con produttività elevata e costante.

Frutto grosso, ovato-ellittico, giallo-arancio con sovraccolore rosso nella parte esposta

Polpa color arancio intenso, molto consistente, spicca, di elevate qualità gustative con aroma intenso.

Molto interessante per aspetto e sapore dei frutti; adatta più alla collina che alla pianura dove può difettare di produttività.

Varietà di albicocco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

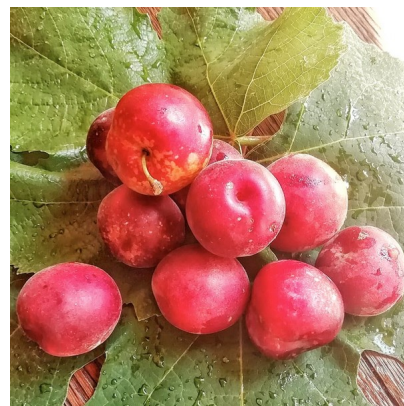
Maturazione 20 giugno.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Biricoccolo (susincocco) (Prunus armeniaca)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il biricoccolo (*Prunus dasycarpa*) deriva dall'incrocio naturale tra albicocco (*Prunus armeniaca*) e mirabolano (*Prunus cerasifera*) e per questo è chiamato anche "susincocco". Altri sinonimi sono: plumcot, pruna cresammola, albicocco nero, albicocco del Papa, susino albicocco ed albicocco violetto.

È un frutto antico, conosciuto fin dal '700, ma che si è poco diffuso.

Nota importante: Il biricoccolo è autosterile, cioè non in grado di fecondare i propri frutti da solo. Si consiglia pertanto di associarlo almeno ad un albicocco oppure ad un mirabolano (*Prunus cerasifera*), meglio se tutte e due assieme.

La pianta di biricoccolo è abbastanza vigorosa, può raggiungere i 5-6 metri di altezza, resiste bene al freddo e si può coltivare in pianura e collina. Normalmente viene innestato su mirabolano.

La pianta ha caratteri che ricordano entrambe le specie da cui deriva: l'epidermide dei frutti è vellutata come quella dell'albicocco ed anche le foglie hanno una forma simile. La polpa è invece succosa, dal sapore dolce e un po' acido, più simile alle susine.

I frutti del biricoccolo maturano in estate, da giugno a luglio. Oltre che per consumo fresco i frutti si possono utilizzare per marmellate.

Buccia liscia, sottile, appena pelosa, di colore arancio-violetto. Polpa, dolce, dal sapore che ricorda l'albicocca con la fragranza di una susina, è di colore rosso-aranciato.

I frutti sono drupe di forma rotondeggiante o leggermente ellissoidale ed hanno un peso medio che oscilla i 25 e i 40 grammi.

La buccia è leggermente tomentosa (coperta di peluria) con colore di fondo giallo e sopracoloro rosso cupo più o meno intenso.

La polpa è tenera, succosa, aderente al nocciolo, di colore giallo intensamente venato di rosso; ha sapore dolce, leggermente acidulo, aromatico e con un profumo più o meno pronunciato di albicocca o di susina. Il nocciolo è appiattito, allungato, di grandezza intermedia (del 30-40 % più piccolo del nocciolo di albicocca).

L'epoca di raccolta del biricoccolo va dal 20 giugno al 10-15 luglio nelle regioni del nord Italia, e va dal 1 giugno fino al 20 giugno nelle regioni del centro Italia.

La maturazione è scalare e i frutti vanno raccolti quando risultano perfettamente maturi.

I frutti del biricoccolo raccolti durante la fase iniziale della maturazione hanno un sapore poco dolce ed asprigno. I noccioli presentano una terminabilità molto bassa e variabile che non supera il 10%.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Ciliegio acido Amarena (Prunus cerasus)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il ciliegio Amarena è una pianta da frutto resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

L'Amarena (Prunus cerasus) è un arbusto o albero alto dai 2 agli 8 metri con chioma piramidale e foglie dalla lamina di 5-8 cm e picciolo più piccolo rispetto al Ciliegio.

Il tronco è eretto e con corteccia liscia caratterizzata da striature orizzontali.

L'amareno fiorisce poco prima del Pesco, solitamente in zone collinari o pianeggianti ciò si verifica intorno al mese di aprile, mentre in zone montane avviene più tardi, verso maggio-giugno.

I fiori sono del diametro di 2-3 cm con petali bianchi, in piccole ombrelle di 2-4 elementi su peduncoli di 3-4 cm.

I frutti della ciliegia amarena amarena sono retti da un peduncolo corto e sottile e hanno forma sferica di 10-15 mm. Sono di colore rosso vivo che scurisce con la maturazione.

La buccia è sottile e racchiude una polpa molto succosa di sapore acido-amarognolo che si addolcisce a maturazione avanzata.

Al centro del frutto delle ciliegie amarene vi è un nocciolo di forma sferica e di colore chiaro che racchiude una mandorla dal sapore amarognolo.

L'amarena si adatta facilmente ad ogni clima e non ha bisogno di particolari attenzioni, crescendo spesso anche in forma selvatica. Ama il sole, ma resiste anche alle basse temperature così come sopporta anche la siccità.

Non ha particolari richieste per il terreno, cresce adattandosi a qualunque tipo.

I frutti delle amarene trovano largo uso in ambito culinario dove vengono usati per la produzione di sciroppi, marmellate, frutta candita e liquori come il vino di visciole.

Sono molto ricchi di vitamina C e B. Anche le foglie trovano uso nella produzione di un liquore. Particolare è l'uso dei peduncoli dei frutti che vengono raccolti a piena maturazione e lasciati essiccare al sole. Hanno proprietà diuretiche e sono considerati un sedativo delle vie urinarie. Si utilizzano, quindi, come potente diuretico, come medicinale per cistite e per insufficienza renale.

Varietà di ciliegia acida autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio acido Progressiflora (Prunus avium)

Maturazione da maggio a settembre. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 20,90 €



Chiamato anche Prunus progressiflora, è una antica varietà di visciola citata dal Gallesio nella Pomona Italica nel '600.

Questa varietà di ciliegio acido ha la caratteristica, normalmente propria degli agrumi, di avere i fiori presenti contemporaneamente ai frutti maturi. Quindi sullo stesso ramo è visibile il fiore insieme al frutto maturo e a tutta la scalarità intermedia della maturazione dei frutti.

La progressiflora continua a fiorire, a seconda dell'altitudine, a partire da fine aprile fino ad agosto.

Gli ultimi frutti, nel suo areale di origine (basso Piemonte alta Liguria), si mangiano fino a settembre inoltrato. Per questo suo sfasamento temporale rispetto alle altre ciliegie è esente dagli attacchi della mosca del ciliegio.

Il frutto del ciliegio acido Progressiflora è una ciliegia di pezzatura medio piccola, di colore rosso intenso chiaro, polpa dal sapore agrodolce, di scarsa consistenza, adatta più che altro per sciroppati e confetture.

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Il suo portamento pendulo, molto caratteristico ne fa una pianta anche dall'ottimo valore ornamentale.

Maturazione da maggio a settembre.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio acido Visciola (Prunus cerasus)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 22,00 €



La ciliegia Visciola è una pianta da frutto resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

La specie della visciola è quella del ciliegio acido, Prunus cerasus.

Ritrovata in Umbria nelle zone di Pietralunga (PG) e in Val Nerina nel comune di Vallo di Nera (PG), in piante singole, era in passato diffusa in tutta la regione, e presente anche sul versante marchigiano.

Questa varietà di visciola, come quasi tutta la specie Prunus cerasus, è particolarmente rustica e adatta a stazioni di alta collina e montagna, in terreni anche marginali.

Anche se di seconda grandezza, l'albero della visciola è vigoroso, di forma irregolare e a portamento espanso, con rami ricadenti; fiorisce tardivamente, nella seconda decade di aprile.

La visciola ha una notevole tendenza alla formazione di polloni radicali che servono a produrre nuove piante; infatti tradizionalmente non viene innestato. Pur essendo molto rustico, si avvale di terreni freschi e profondi.

Poco sensibile alla Monilia.

Il frutto della visciola è di piccole dimensioni, ha forma sferoidale schiacciata ai poli.

Vivai Piante Gabbianelli - Ciliegi

Il peduncolo è molto lungo inserito in una cavità profonda. Il colore della buccia è rosso molto scuro e così anche è colorata la polpa che è aderente al nocciolo e non troppo consistente.

Il succo della visciola, abbondante e rosso intenso, è caratteristicamente acidulo.

La visciola si raccoglie tardivamente, nella terza decade di luglio, ma la maturazione è un po' scalare. Questa ciliegia acida è da consumare solo trasformata e ha molti usi.

La sua ricchezza in antiossidanti ne fa un frutto prezioso, adatta alle composte e marmellate.

Le visciole si usano anche nella preparazione di vino aromatizzato (visciolato o visciolata).

Varietà di ciliegia acida autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (*Prunus avium*), chiamato anche "franco".

Ciliegio Adriana (*Prunus avium*)

Maturazione 30 maggio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di elevata vigoria e buona produttività, con portamento eretto che tende poi ad espandersi.

Il frutto del ciliegio Adriana è di elevata pezzatura, sferoidale, rosso scuro molto brillante.

Polpa rossa, mediamente soda, di buone caratteristiche gustative.

I frutti ingrossano alcuni giorni prima della maturazione e sono molto resistenti alle spaccature da pioggia.

La messa a frutto è intermedia e produce anche sui rami di un anno.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Burlat, Durone Nero I, Ferrovia, Giorgia e Mora di Verona.

Maturazione 30 maggio.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (*Prunus avium*), chiamato anche "franco".

Ciliegio Bianca di Verona (*Prunus avium*)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La ciliegia Bianca di Verona è una recente varietà ottenuta incrociando il Durone di Vignola con la Morella di Cazzano e diffusa in tutto il territorio della provincia di Verona.

Il frutto della Bianca di Verona è di dimensione elevata e si forma tendenzialmente sferoidale.

La buccia è di colore giallo intenso, leggermente soffusa di rosso nel lato del frutto esposto al sole.

La polpa è di colore bianco crema, molto dolce, aromatica e consistente.

Il peduncolo è abbastanza lungo e a completa maturazione si stacca facilmente dalla pianta per scrollamento

per cui il ciliegio Bianca di Verona è adatto anche alla raccolta meccanica.

I frutti della ciliegia Bianca di Verona possono essere consumati freschi oppure impiegati per la preparazione di confetture.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono:

Maturazione 30 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (*Prunus avium*), chiamato anche "franco".

Ciliegio Bigarreau Burlat (*Prunus avium*)

Maturazione 20 maggio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di vigore medio - elevato, assurgente, a precoce messa a frutto.

Il frutto del ciliegio Bigarreau Burlat è medio, cordiforme, rosso molto scuro, brillante.

Polpa rosso pallido, molle, dolce, molto succosa.

Di lenta entrata in produzione anche per la forte vigoria dell'albero.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Adriana e Van.

Maturazione 20 maggio.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (*Prunus avium*), chiamato anche "franco".

Ciliegio Bigarreau Moreau (*Prunus avium*)

Maturazione 25 maggio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Bigarreau Moreau è mediamente vigoroso, a portamento medio - assurgente, di lenta entrata in produzione.

Frutto medio - grosso, cordiforme, rosso scuro.

Polpa rossa, dolce, molto succosa, abbastanza consistente.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Adriana, Van e Durona di Vignola 1.

Maturazione 25 maggio.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (*Prunus avium*), chiamato anche "franco".

Ciliegio Celeste (Sumpaca) (Prunus avium)

Maturazione 5 giugno. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 17,60 €



Albero di vigore medio-elevato, portamento assurgente-espanso, di media produttività.

Il ciliegio Celeste è una cultivar di ciliegia a maturazione medio-precoce.

Il frutto è cordiforme, di pezzatura medio-grossa dimensioni, colore di fondo rosso intenso vinoso e sovraccolore di tipo punteggiato.

La polpa è di buone qualità gustative con consistenza e succulenza media.

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Cornetta (Prunus avium)

Maturazione 5 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La ciliegia Cornetta, chiamata anche Corniola, è una antica e pregiata varietà a maturazione tardiva.

È diffusa principalmente in Emilia Romagna, soprattutto nella zona del cesenate ed è caratterizzata dalla forma appuntita del frutto che è simile al quello del corniolo, da cui appunto il nome.

La pianta della ciliegia Cornetta è di medio vigore, a portamento assurgente e media produttività.

Il frutto del ciliegio Cornetta è di elevata pezzatura, con caratteristica forma allungata e buccia di colore rosso carminio uniforme.

La polpa è di colore rosso intenso, più scuro vicino al nocciolo, soda, non troppo succosa ma molto dolce.

Ottima per il consumo fresco ma anche per essere lavorata sotto spirito per la compattezza della polpa.

Il ciliegio Corniola risulta poco soggetto alla spaccatura del frutto dopo le piogge, ha un'ottima resistenza alle manipolazioni e medio-scarso sensibilità alla monilia dei frutti.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Kordia e Regina.

Maturazione 5 luglio

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Durone della Marca (Prunus avium)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La Ciliegia "Durone della Marca" è una varietà molto pregiata nella sua epoca di maturazione.

Il frutto è di elevata pezzatura con buccia molto attraente per il bel colore giallo brillante mazzettato di rosso vivo che diventa uniformemente rossa a maturazione completa.

Polpa di colore chiaro, molto soda, croccante e poco succosa

È adatta sia per il consumo fresco che per la trasformazione industriale.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Moreau.

Maturazione 30 giugno

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Durone di Cesena (Prunus avium)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Sinonimi: Durone d'Italia, Marciana

Il ciliegio Durone di Cesena è di vigoria medio-elevata a portamento espanso, mediamente produttiva.

Il frutto del Durone di Cesena è medio - grosso, cordiforme, colore rosso nerastro.

Polpa rossa, compatta, succosa, spicca, molto gradevole.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Moreau e Durone di Vignola 1° e 2°.

Maturazione 20 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Durone di Vignola 1a (Prunus avium)

Maturazione 5 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La ciliegia Durone di Vignola 1 è un albero di medio vigore, portamento espanso, messa a frutto abbastanza precoce e molto produttiva.

Antica varietà ben nota, che si distingue per i frutti grossi, di color rosso-nerastro a polpa soda e croccante, saporitissima e inconfondibile.

Il frutto delle ciliegie di Vignola 1 è grosso, cordiforme, depresso, rosso - nerastro.

Presenta una buccia molto sottile, particolarmente lucida con una colorazione tendente al nero quando il frutto è in piena maturazione.

Le ciliegie Durone di Vignola 1 hanno polpa soda, carnosa, rosso scura, quasi spicca con sapore dolce e una lieve punta di acidità

Il ciliegio di Vignola presenta una buona resistenza alle manipolazioni.

I ciliegi di Vignola sono esigenti in fatto di fertilità e freschezza del terreno.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Moreau, Lapins e Moretta di Vignola.

Il ciliegio di Vignola matura circa il 5 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Durone di Vignola 2a (Prunus avium)

Maturazione 15 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La ciliegia Durone di Vignola è un albero molto vigoroso, di tardiva entrata in produzione.

Il frutto del ciliegio Durone di Vignola è grosso, cordiforme, molto consistente, rosso scuro.

Le ciliegie Durone di Vignola presentano polpa soda, carnosa, rosso scura, consistente.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Moreau, Bigarreau Burlat, Durona 1°, Sunburst e Van.

Maturazione 15 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Durone di Vignola 3a (Prunus avium)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Durone di Vignola è un albero di vigoria medio-elevata a portamento espanso, mediamente produttiva.

Il frutto del ciliegio Durone di Vignola è medio - grosso, cordiforme, colore rosso nerastro.

Polpa rossa, compatta, succosa, spicca, molto gradevole.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Moreau.

Maturazione 30 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Ferrovia (Prunus avium)

Maturazione 15 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Gli alberi di ciliegie Ferrovia hanno un portamento vigoroso e assurgente, cioè i rami si sviluppano seguendo un andamento tendenzialmente verticale e presentano una produttività media.

Il frutto delle ciliegie Ferrovia è grosso, cordiforme, di color rosso vivo. Presenta una buccia di colore rosso intenso, una forma un cuore e un peduncolo più allungato rispetto ad altre varietà.

La polpa delle ciliegie Ferrovia è rosa - rosso, più intensamente colorata vicino al nocciolo, molto consistente, aderente al nocciolo, succosa e molto zuccherina, tanto da renderla la preferita per la distribuzione alimentare.

La ciliegia Ferrovia è diffusa soprattutto al sud ma ha trovato largo consenso anche al nord per la qualità dei frutti.

Cresce su tutti i tipi di terreni, preferendo quelli sciolti, freschi e ben drenati, invece, soffre molto il ristagno idrico e per questo motivo, mal si adatta ai terreni argillosi e troppo umidi.

La ciliegia Ferrovia è molto esigente in fatto di luce; infatti i ciliegi sono piantati in zone ben esposte al sole, in collina, pianura o montagna e dovranno riparati dalle forti correnti d'aria; tollerano il freddo del quale hanno bisogno durante l'inverno.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Giorgia, Sunburst e Durona di Vignola 2°.

Le ciliegie Ferrovia maturano circa il 15 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Gemelle (Prunus avium)

Maturazione 5 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il frutto del ciliegio Gemelle è grosso e cuoriforme, di colore brillante, con polpa croccante e molto dolce.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Moreau e Durona di Vignola.

Maturazione 5 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Giorgia (Prunus avium)

Maturazione 5 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Giorgia è di vigore medio - elevato, portamento semi-espanso, elevata e costante produttività.

Le foglie sono ovato od ovato-ellittiche verdi, seghettate ai margini mentre i fiori sono bianchi e sbocciano nel mese di aprile.

La maturazione del ciliegio Giorgia avviene circa il 5 giugno.

Il frutto del ciliegio Giorgia è grosso, più largo che alto, di colore rosso brillante fino a rosso scuro in piena maturazione. La polpa è rossa, di elevata consistenza, con ottima succosità e qualità gustativa.

La ciliegia Giorgia è resistente alla spaccatura dovuta alla pioggia.

La ciliegia Giorgia è una fra le varietà a maturazione medio-precoce di maggior interesse per la sua adattabilità agli svariati ambienti pedo-climatici, per la sua abbondante e costante fruttificazione e per le caratteristiche organolettiche del frutto.

Si adatta ai vari ambienti e sostituisce il Durone di Vignola 1° per la migliore pezzatura e produttività.

Il ciliegio Giorgia è inoltre una varietà adatta per la costituzione di impianti ad elevata densità di piantagione.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Van, Bigarreau Burlat e Ferrovia.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Grossa di Pistoia (Prunus avium)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Grossa di Pistoia è di vigoria medio-elevata, a portamento semi espanso, produttività media e costante.

Frutto grosso, cordiforme, depresso, simmetrico, rosso vinoso, con peduncolo molto corto. Polpa rosa, molto croccante, succosità medio - elevata, sapore ottimo, semispicca.

Il ciliegio Grossa di Pistoia è tra le migliori varietà a maturazione tardiva.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Burlat, Lapins e Van.

Maturazione 30 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Imperiale di Caserta (Prunus avium)

Maturazione 5 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il ciliegio Imperiale di Caserta è un albero di vigore medio, con portamento espanso, di ottima produttività.

Frutto di medie dimensioni con buccia di colore giallo-rossastro.

Polpa di colore giallo chiaro, croccante, carnoso, di ottimo sapore, molto dolce.

Per via del colore giallo, il ciliegio Imperiale di Caserta è poco visibile dagli uccelli e quindi non viene beccata.

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Kordia (Prunus avium)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Kordia è una varietà ottenuta da un semenzale rinvenuto casualmente nel 1963 in Repubblica Ceca, la cultivar Kordia è considerata una delle migliori varietà attualmente presenti sul mercato.

Pianta dal portamento assurgente-espanso, con vigoria medio-elevata, rapida messa a frutto e dalla produttività elevata.

Il frutto del ciliegio Kordia è di pezzatura medio-grossa, con lungo peduncolo, colore della buccia rosso scuro - violaceo - nero, con sovraccolore punteggiato sulla superficie lucida, forma longitudinale cuoriforme.

La polpa è molto consistente, croccante, succosa, ad elevata tenuta in pianta e con sapore ottimo.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Regina e Ferrovia.

Maturazione 20 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Lapins (Prunus avium)

Maturazione 15 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Lapins è di vigoria medio-elevata, a portamento assurgente, di tipo semispur.

Frutto medio grosso, cordiforme, rosso scuro a maturazione, brillante; polpa rosa, mediamente consistente, succosa, di buone caratteristiche gustative, poco suscettibili allo spacco da pioggia.

Di grande interesse per la abbondante e costante produttività.

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Limona (*Prunus avium*)

Maturazione 15 giugno. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 18,70 €



Sinonimi: Moscatella, Bianca.

La ciliegia Limona è una varietà molto antica, ben conosciuta dai nostri avi e ora ricercatissima perché molto rara.

L'albero è vigoroso, di forma irregolare e a portamento espanso con produttività elevata

Il frutto del ciliegio Limona è di dimensioni medio-grosse (peso medio 6-9 grammi), ha forma sferoidale, apice piatto e cavità peduncolare molto ampia.

Il colore della buccia è di colore bianco, tendente al giallo paglierino a maturazione completata.

La polpa è anch'essa di color giallo, molto consistente, semispicca e di buon sapore dolce acidulo.

Il particolare colore giallo del frutto della ciliegia Limona fa sì che non venga beccata dagli uccelli che la credono non ancora matura.

La ciliegia Limona è alquanto serbevole e resistente al trasporto. Oltre che per il consumo fresco è molto adatta alla conservazione sotto spirito e ottima anche cotta nel vino.

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (*Prunus avium*), chiamato anche "franco".

Ciliegio Marosticana (*Prunus avium*)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il ciliegio Marosticana è un'antica varietà di durone originaria del zona del Trentino.

Frutto di media pezzatura, con buccia di colore giallo-bianco e polpa arancione, di buona croccantezza.

Sapore agrodolce con prevalenza acidula, leggermente aromatico, fruttato.

Buona resistenza alle più comuni malattie del ciliegio.

Varietà di ciliegie parzialmente autofertile; se associata ad altre varietà di ciliegia, aumenta la produttività.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (*Prunus avium*), chiamato anche "franco".

Ciliegio Mastrantonio (Prunus avium)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La ciliegia "Mastrantonio" chiamata anche "Donnantonio" e "Durone dell'Etna", è una delle varietà più coltivate alle pendici dell'Etna.

Il frutto è cuoriforme, di colore rosso scuro brillante, di pezzatura medio - grossa con peduncolo lungo e polpa compatta e croccante.

L'elemento particolare della Ciliegia "Mastrantonio", rispetto alle altre varietà di ciliegie, è la bassa acidità, associata alla croccantezza e ad un buon tenore zuccherino dei frutti. Ciò consente di avere un prodotto maturo, di colore rosso brillante e turgido, molto dolce senza però percepire la sensazione stucchevole tipica dei prodotti ad elevata concentrazione zuccherina.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Moreau.

Maturazione 15 luglio

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Mora di Cazzano (Prunus avium)

Maturazione 10 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il ciliegio Mora di Cazzano è la varietà maggiormente diffusa nell'area del Veronese.

Albero di vigore medio-elevato, con portamento espanso e produttività elevata.

Il frutto della Mora di Cazzano è di pezzatura medio-elevata, con forma tendenzialmente sferoidale, buccia di colore rosso intenso vinoso e sovraccolore di tipo punteggiato.

La polpa è di colore rosa-rossa, soda, molto croccante e di ottime qualità gustative.

Questa varietà presenta una ottima resistenza alle manipolazioni ed ha una lunga conservazione

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Burlat, Giorgia, Van, Ferrovia e Durona di Vignola 1a.

Maturazione 10 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Mora di Vignola (Prunus avium)

Maturazione 5 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 22,00 €



Sinonimi accertati: Moretta di Vignola, Ciliegia Mora.

Non si conosce con precisione l'origine della Mora di Vignola, ma la sua presenza sul territorio modenese risale alla fine dell'Ottocento e la sua diffusione su scala commerciale si ritiene sia avvenuta a partire dai primi anni del Novecento.

Albero molto vigoroso e produttivo, dal portamento espanso e dalla messa a frutto intermedia.

Il frutto del ciliegio Mora di Vignola è di medie dimensioni e con forma sferoidale.

La buccia è di sottile, lucida e nei frutti maturi arriva ad essere quasi nera e si stacca facilmente dalla polpa che è molle, molto succosa, di colore rosso cupo quasi nero.

Il sapore è dolce, un po' acidulo e profumato.

Può essere consumato fresco ma è ottimo e ricercato anche per la preparazione di confetture.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Moreau, Bigarreau Burlat, Durona di Vignola 1a e Durona di Vignola 2°.

Maturazione 5 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Nano (Prunus avium)

Albero da frutto NANO, di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 60/80.

Prezzo 22,00 €



Alberi da frutto nani, di limitato sviluppo. Può vivere in vaso, indicata per terrazzi e balconi e per tutti quelli luoghi dove lo spazio è limitato.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Napoleon (Prunus avium)

Maturazione 15 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero mediamente vigoroso, molto produttivo.

Il frutto del ciliegio Napoleon è grosso, cuoriforme, con buccia gialla e rossa dalla parte esposta al sole.

Polpa rosso chiaro, soda e zuccherina.

Trova impiego nell'industria conserviera.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Burlat, Durona 1° e Durona 2°.

Maturazione 15 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio New Star (Prunus avium)

Maturazione 5 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio New Star è un albero di vigore medio scarso, con portamento espanso, di precoce entrata in produzione.

Frutto grosso di colore rosso scuro brillante

Polpa soda, di colore rosso cupo e di ottimo sapore.

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Regina (Prunus avium)

Maturazione 25 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Regina è una nuova cultivar ottenuta in Germania da Tiemann K.N. al Fruit Experimental Station di Jork.

Albero di vigoria elevata, a portamento espanso, produttività medio-elevata ma con messa a frutto medio-tardiva.

Il frutto della ciliegia Regina è di pezzatura medio-elevata, cuoriforme, con buccia di colore brillante punteggiato.

La polpa delle ciliegie Regina è di ottime qualità gustative, di consistenza elevata ed ottimo sapore.

Molto resistente alla monilia ed allo spacco da pioggia (cracking).

Il picciolo particolarmente lungo ne facilita la raccolta.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Kordia, Sunburst e Ferrovia.

Maturazione 25 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Stella (Prunus avium)

Maturazione 5 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Stella è un albero di vigoria medio-elevata, molto produttivo, portamento tendenzialmente assurgente.

Frutto grosso, di colore rosso brillante.

Polpa rossa, mediamente consistente, di ottimo sapore.

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Sunburst (Prunus avium)

Maturazione 10 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Sunburst è di vigoria medio-elevata a portamento espanso. Il frutto del ciliegio Sunburst è molto grosso, sferoidale, di color rosso aranciato punteggiato. Polpa rossa, consistente, succosa, di buone caratteristiche gustative. Varietà interessante per le fruttificazioni regolari e la precoce entrata in produzione.

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Sweet Heart (Prunus avium)

Maturazione 25 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Sweet Heart è di vigore medio, a portamento espanso, di rapida messa a frutto con produttività abbondante e costante.

Frutto grosso, cordiforme-allungato, rosso intenso, brillante.

Polpa rosso chiaro, molto consistente, succosa, di buone caratteristiche gustative.

Il ciliegio Sweet Heart presenta grande resistenza dei frutti sulla pianta che può protrarsi per 10-12 giorni dopo la maturazione senza spaccature.

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

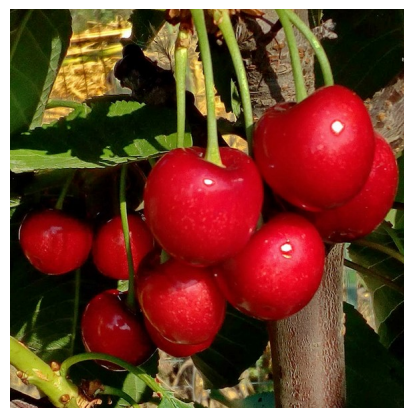
Maturazione 25 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio Van (*Prunus avium*)

Maturazione 10 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Van è di vigoria medio-elevata, espanso, di precoce messa a frutto con produttività elevata e costante.

Frutto medio, cordiforme, depresso, di color rosso scuro nerastro. Polpa rosso-aranciato, consistente, di media succosità con buone caratteristiche gustative.

Ha trovato pronta e larga diffusione ovunque per l'elevata precocità di messa a frutto e la qualità dei frutti.

Il ciliegio Van ha buona tenuta di maturazione e resistenza alle manipolazioni.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Burlat e Lapins.

Maturazione 10 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (*Prunus avium*), chiamato anche "franco".

Ciliegio Vittoria (*Prunus avium*)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il ciliegio Vittoria è un albero di media vigoria, molto produttivo.

Frutto di media pezzatura, sferoidale appiattito

Buccia rosso scuro brillante.

Polpa rosa scuro, croccante, dolce, semiaderente.

Il ciliegio Vittoria resiste alla spaccatura da pioggia.

Varietà di ciliegie autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bigarreau Moreau.

Maturazione 20 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (*Prunus avium*), chiamato anche "franco".

Ciliegio Zuccherina di Bitonto (Prunus avium)

Maturazione 25 giugno. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 19,80 €



Il Ciliegio Zuccherina di Bitonto ha il frutto di pezzatura molto grossa.

La buccia di colore bianco rosato mentre la polpa è di colore bianco, soda, zuccherina di ottime caratteristiche gustative.

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 25 giugno.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Melo Abbondanza Rossa (Malus communis)

Maturazione 15 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Albero di media vigoria, a portamento espanso, dalla veloce messa a frutto ed abbondante produzione. Ottima resistenza al freddo.

Il frutto del melo Abbondanza Rossa è medio-grosso, leggermente asimmetrico ed appiattito, buccia cerosa verde-gialla con striature rosse che via via compaiono nel corso della maturazione.

La polpa è di colore bianco-crema, croccante, di sapore dolce-acidulo, quasi piccante e molto aromatico, con profumo che si accentua maturando.

Maturazione 15 ottobre.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Golden Delicious.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo Almaty (Malus communis)

Maturazione 30 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 24,20 €



Questa interessante varietà è originaria di Almaty (città del Kazakistan) da cui prende il nome e si distingue per la particolarissima polpa di colore rosso intenso.

Il frutto è di media pezzatura, con buccia liscia e di colore rosso uniforme.

La polpa è di colore rossa-rosa con alcune zone chiare, sugosa e croccante e di sapore dolce-acidulo.

Varietà abbastanza resistente alla ticchiolatura.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo Annurca (*Malus communis*)

Maturazione 5 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso, portamento assurgente, lenta messa a frutto, mediamente produttivo, incostante.

Il frutto del melo Annurca è sferoidale, piccolo, appiattito, buccia giallo - verdastro, intensamente striata di rosso brillante alla maturazione.

Polpa bianca, molto soda, compatta, mediamente succosa, dolce, acidula, mediamente aromatica, di buone caratteristiche organolettiche.

Maturazione 5 ottobre.

Varietà di mele autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Abbondanza, Fuji, Golden Delicious, Granny Smith, Imperatore, Jonathan, Royal Gala, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 5 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Brut e bon (*Malus communis*)

Maturazione 15 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Albero di media vigoria, con ottima resistenza alla ticchiolatura.

Frutto piccolo, a volte tondo, fruttifica a grappoli, buccia bronzo ruggine, polpa bianca zuccherina, aromatica, gustosissima.

Maturazione nel mese di agosto. Adatta per il consumo fresco.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 agosto.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Calvilla (Malus communis)

Maturazione 31 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 24,20 €



L'albero è di media vigoria e presenta un portamento espanso.

I frutti sono di media pezzatura, a forma tronco-conica ed asimmetrici.

La buccia è liscia, sottile, ricca di pruina, rugginosa vicino al peduncolo e con grandi lenticelle ma poco evidenti. Il colore è giallo-verde con sopraccalore rosso-arancio sulla zona esposta al sole.

La polpa è di color bianco panna, a grana grossa, inizialmente soda e croccante, ma poi tenera e di elevata succosità. Sapore molto dolce, un poco acidulo e profumo che persistente in bocca.

Varietà esigente per il clima, preferisce luoghi caldi in quanto è sensibile al freddo.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Abbondanza, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 31 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo Calvilla bianca (Malus communis)

Maturazione 15 settembre. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 19,80 €



Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo Cocomerina (Malus communis)

Maturazione 30 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La mela "Cocomerina" chiamata anche "Mela dalla polpa rossa" è varietà antichissima e pare abbia avuto origine nel zona del Montefeltro (Provincia di PU) dove tuttora è ancora sporadicamente coltivata.

Il frutto è di pezzatura media, dalla forma sferoidale appiattita con buccia spessa, dall'aspetto pruinoso, ceroso, di colore rosso violaceo a maturazione.

La polpa presenta il carattere più interessante: è infatti interamente rossa, ricca quindi di antiossidanti; da recenti analisi risulta possederne circa dieci volte di più di una mela comune. Ha una buona consistenza, leggermente farinosa, dal sapore gradevole, dolce, ottima anche per marmellate e succhi di frutta.

Come tutte le varietà antiche, anche la mela Cocomerina è abbastanza resistente alle malattie.

Varietà di mele autofertile, produce anche se messa a dimora da sola. Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 agosto.

Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo da Fiore (Malus communis)

Impollinatore. Vaso cm. 20, h.cm. 120/150

Prezzo 17,60 €



Il melo da fiore (Malus floribunda) è un alberello o un grosso arbusto dalla spettacolare fioritura primaverile, originario delle zone temperate o temperato-fredde di Europa.

Presenta una chioma espansa, molto ramificata e può raggiungere un'altezza massima di circa 5/7 metri per cui è una specie adatta ad ogni tipo di giardino, anche al più piccolo.

Le foglie sono semplici, lunghe 3-10 cm, di forma ovale o ellittica e con margine più o meno seghettato. Il colore varia dal rosso scuro in primavera al verde-porpora in estate fino al rosso-arancio prima in autunno.

I fiori sbocciano nel mese di aprile, sono molto appariscenti e spesso delicatamente profumati, di colore bianco e sono riuniti in mazzetti. Al termine della fioritura, il contrasto con i toni verde-porpora del fogliame appena emesso è splendido.

Oltre alla ottima funzione ornamentale, il melo da fiore può essere anche efficacemente utilizzato come impollinatore di molte varietà di mele da frutto, per aumentarne la produzione.

I frutti del melo da fiore sono delle piccole mele di colore rosso scuro ed assomigliano a delle ciliegie selvatiche, con sapore acidulo e permettono di produrre squisite confetture e gelatine. Raggiungono la piena maturazione in autunno e permangono a lungo sulla pianta, anche dopo la caduta delle foglie. Questa caratteristica, insieme alla bella colorazione autunnale delle foglie, rende i meli da fiore piante estremamente decorative per la maggior parte dell'anno.

Vivai Piante Gabbianelli - Meli

Il melo ornamentale da fiore è una pianta che non ha particolari esigenze e si adatta ad essere coltivata con successo anche alle nostre latitudini e non risente di particolari avversità.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Decio (*Malus communis*)

Maturazione 31 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Deceio, Deci, Decio nostrano, Dezi, Deso (Veneto), d'Egi, d'Ezio, Nesta (Toscana).

L'origine del melo decio potrebbe risalire addirittura all'epoca romana. Si tratta infatti di una varietà delle più antiche conosciute, coltivata sin dal tempo degli antichi Romani, portata in Italia dal capo dei legionari D'Ezio (Decio in latino) che sbarcò con la sua legione ad Adria per fermare l'avanzata di Attila

Una singola pianta poteva anche arrivare a produrre anche 12 quintali di mele che poi venivano lasciate nella paglia perché arrivassero a maturazione.

L'albero si dimostra resistente alla ticchialatura e all'oidio ma entra in produzione lentamente.

Il frutto è di pezzatura medio-piccola, di forma appiattita, di colore verde con un sovra colore rosa chiaro che si estende sul 20-30% della superficie.

La polpa è bianca, croccante, dolce e soda, molto adatta alla cottura e caratterizzata da un tipico sapore e profumo, molto apprezzata

Il melo decio può essere consumato solo in pieno inverno perché al momento della raccolta presenta un'acidità troppo elevata.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Abbondanza, Imperatore.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 31 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Drappo dorato (*Malus communis*)

Maturazione 30 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Drap d'or, Goldzeug apfel, Rap d'or.

Origine sconosciuta, ma sicuramente antica; già nel '600, in Francia, Le Lectier descrive nel catalogo del suo vivaio di fruttiferi una Drap d'or de Bretagne .

Albero vigoroso, poco sensibile alla ticchiolatura.

Il frutto è di pezzatura medio-grossa, tondeggiante, schiacciato verso il picciolo e un po' costoluto verso il calice.

Buccia giallo-dorata con sovracoloro rosso brillante.

Polpa bianco-giallognola, fine, abbastanza croccante, succosa, mediamente zuccherina, profumata, con retrogusto di lampone.

Il melo Drappo dorato è ottimo anche da cuocere.

Oltre ad essere una mela gialla dolce e saporita, ha anche un interessante uso ornamentale. Ha infatti un curiosissimo portamento piangente, che la rende particolare in ogni giardino.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione: 30 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Florina (Querina) (*Malus communis*)

Maturazione 15 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm.

150/170. Resistente alla ticchiolatura

Prezzo 22,00 €



L'albero è di vigoria da media ad elevata, a portamento assurgente od intermedio, di messa a frutto precoce, di produttività elevata costante; fruttifica su lamburde e rami misti.

È poco soggetto alla cascola preraccolta ed **è resistente alla ticchiolatura e all'oidio e non necessita quindi di trattamenti fitosanitari.**

Il frutto è medio, di forma tronco-conica breve, talvolta appiattita, molto resistente alle manipolazioni; la buccia è giallo-verdastra coperta di rosso all'insolazione su oltre la metà della superficie.

La polpa è bianca, molto compatta, di ottime caratteristiche gustative.

Varietà di mele autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Golden Delicious, Granny Smith, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Fragola (Malus communis)

Maturazione 30 settembre. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 22,00 €



La Mela Fragola è un'antichissima varietà di mele di origine marchigiana e l'unico esemplare di pianta madre è stato rinvenuto in località Montegalgo di Ascoli Piceno.

Albero tendenzialmente poco vigoroso, dal portamento assurgente e mediamente produttivo.

Il frutto della mela Fragola è medio-piccolo, irregolare ma uniforme nella pezzatura, di forma appiattita e leggermente asimmetrica.

Buccia liscia di medio spessore, di color verde chiaro, quasi interamente soffuso o striato di rosso aranciato intenso, cosparsa di lenticelle piccole di color bianco.

Polpa consistente, di color verde biancastro, di sapore zuccherino-acidulo, spiccatamente aromatica, profumata e poco succosa.

La mela Fragola è ottima da consumare fresca, specialmente dopo lunga conservazione in luoghi idonei, i tradizionali "fruttai" (all'aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi). Alla raccolta infatti, i frutti presentano una polpa fibrosa e complessivamente di gusto non eccezionale, ma che migliora sensibilmente durante la conservazione, specialmente se questa avviene in ambiente naturale. In frigorifero invece la consistenza della polpa evolve al farinoso, ossida e soffre di riscaldamento interno.

L'albero di mela Fragola non presenta particolari suscettibilità a fitopatie, ma si dimostra abbastanza sensibile a lunghi periodi di stress idrico.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Abbondanza e Rosa.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo Fuji (Malus communis)

Maturazione 10 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La Fuji è una mela originaria del Giappone.

L'albero è di media vigoria, a portamento intermedio.

Il frutto della mela Fuji è di pezzatura medio - grossa, sferoidale, di colore giallo - verdastro sfumato di rosso.

La polpa del melo Fuji è bianca, soda, fine, croccante, molto dolce e succosa.

Il melo Fuji è resistente alle manipolazioni e si conserva a lungo anche a temperatura ambiente.

La mela Fuji è parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Granny Smith, Royal Gala, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 10 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Gava (*Malus communis*)

Maturazione 15 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170. Resistente alla ticchiolatura.

Prezzo 22,00 €



Varietà di mele resistente alla ticchiolatura.

Antica varietà molto produttiva e rustica.

Presenta eccezionale resistenza alle patologie fungine, in particolare alla ticchiolatura e normalmente può essere coltivata senza effettuare alcun trattamento fungicida.

Il frutto è di pezzatura medio-piccola, di forma tondeggiante, leggermente appiattita ai poli con peduncolo lungo.

La buccia è di colore verde giallastro con evidente sovra colore rosso arancio e superficie liscia con numerose lenticelle.

La polpa è di colore giallognolo, croccante e succosa, dal sapore dolce aromatico e molto profumata.

Una volta raccolta, si conserva in fruttai fino a tarda primavera..

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Gelata (*Malus communis*)

Maturazione 15 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Zitella, Cerina e Ghiacciata.

La mela Gelata è un albero di taglia modesta con portamento assurgente e vegetazione compatta.

Precoce entrata in produzione, abbastanza produttivo in molte situazioni ma tende all'alternanza.

Il frutto della La mela Gelata è di pezzatura media, forma sferica appiattita. Buccia spessa, liscia, cerosa, di colore verde-giallo, con sovracoloro rosso e lenticelle marroni.

La polpa è soda, croccante, molto ricca di zuccheri e povera di acidi, di ottimo sapore con la caratteristica vitrescenza che la distingue dalle altre varietà.

La mela Gelata è ottima da consumare fresca per l'elevata fragranza e croccantezza dei frutti conferitale anche dalla caratteristica "vitrescenza" della polpa. Questa fisiopatia, che di solito è un aspetto negativo su altri frutti, conferisce a questa varietà una ulteriore caratterizzazione del gusto.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Abbondanza, Golden Delicious, Rosa.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Golden Delicious (*Malus communis*)

Maturazione 15 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di medio - elevato vigore, portamento espanso, produttività elevata, talvolta incostante.

Frutto medio - grosso, sferoidale, regolare, con lungo peduncolo. Buccia liscia giallo - verde, giallo intenso a maturazione, a volte con presenza di ruggine, lenticelle tuberose marcate.

Polpa bianco - crema consistente, fine, croccante, succosa, dolce, acidula, molto aromatica, poco sensibile alle manipolazioni e molto serbevole.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Fuji,Granny Smith, Imperatore, Jonathan, Royal Gala, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Golden rugginosa (*Malus communis*)

Maturazione 25 settembre. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 19,80 €



Varietà appartenente al gruppo delle Golden Delicious.

Frutto di forma ellissoidale, di elevate dimensioni con buccia rugosa di colore marrone ruggine.

Polpa bianca croccante e succosa con sapore zuccherino ed aromatico, gradevolmente acidulo. Una volta raggiunto un elevato grado di maturazione, assume un leggero aroma di anice.

Conservazione ottima, fino a 60/70 gg.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

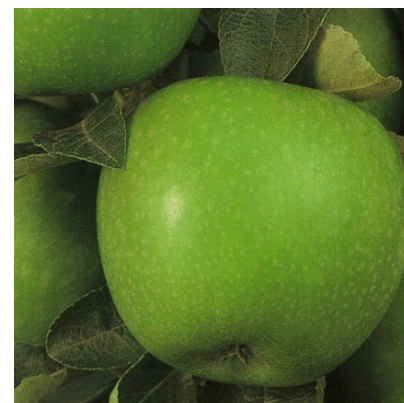
Maturazione 25 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Granny Smith (*Malus communis*)

Maturazione 20 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso, portamento assurgente, lenta messa a frutto, produttività buona ma non sempre costante.

Frutto medio - grosso, sferoidale, inimitabile per tipologia e qualità, buccia verde brillante, cerosa, untuosa, con grosso lenticelle evidenti.

Polpa bianco - verdastra, croccante, succosa, acidula, gradevole, discretamente aromatica.

La conservazione è ottima fino a 10 mesi.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Abbondanza, Fuji, Golden Delicious, Royal Gala.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 20 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Gravenstein (Malus communis)

Maturazione 30 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La Gravenstein (o Gravensteiner) è un'antica cultivar di melo di origine tedesca.

In Danimarca e Germania del Nord era nota certamente dal 1669 e deve il suo nome alla città di Gråsten, il cui nome tedesco è Gravenstein.

I frutti della mela Gravenstein sono di pezzatura elevata e di forma un po' schiacciata.

La buccia è di base di un colore che va dal verde al giallo cera fino al rosso vivo a completa maturazione.

La polpa è di colore giallo molto chiaro, succosa, croccante, molto profumata e aromatica.

Come cultivar estiva è molto serbevole. La raccolta avviene tra fine agosto e inizio settembre e i frutti si mantengono fino a novembre.

Il melo Gravenstein è ottima per il succo ottenuto con le centrifughe e per le torte di mele, nel nord Europa è la varietà di mele preferita per insalate o yogurt. È inoltre molto usata per ottenere il sidro e aceto di sidro.

La mela Gravenstein è una varietà adatta alle zone fredde o di montagna purché un po' riparate dai venti.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 agosto.

Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo Imperatore (Malus communis)

Maturazione 5 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il melo Imperatore è un albero di media vigoria, a portamento assurgente, poi espanso, di buona e costante produttività.

La mela Imperatore ha frutto medio - grosso, tronco conico breve, a volte sferoidale.

Buccia spessa, giallo-verdastro, quasi totalmente ricoperta di rosso-vivo striato.

La polpa della mela Imperatore è bianca, di media compattezza, fondente, mediamente succosa e zuccherina, non molto acidula, aromatica, adatta per la conservazione invernale.

Varietà di mele autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Fuji, Golden Delicious, Granny Smith, Royal Gala

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 5 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Jonagold (*Malus communis*)

Maturazione 15 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Albero di buon sviluppo ed elevata produttività, abbastanza resistente.

Frutto di elevata pezzatura, tondeggiante, un po' schiacciato, buccia gialla macchiata di rosso, polpa soda succosa di ottimo gusto.

Buona conservazione.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Abbondanza, Golden Delicious, Imperatore, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Jonathan (*Malus communis*)

Maturazione 5 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il melo Jonathan è una varietà di melo a crescita abbastanza ridotta ed è molto attraente, sia per il suo bel colore rosso brillante che per la sua notevole pezzatura.

Il frutto della mela Jonathan è di pezzatura medio grande e un poco schiacciato.

La buccia è di colore rosso-arancione con venature gialle e rade lenticelle.

La polpa è di colore giallo chiaro, tenera, succosa, profumata e mediamente zuccherina.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Abbondanza, Golden Delicious, Imperatore, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 5 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Laxton fortune (Malus communis)

Maturazione 15 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Albero vigoroso, con buona resistenza alla ticchiolatura e all'oidio.
Frutto di media pezzatura, polpa molto gustosa, dolce e zuccherina.
Buona conservazione.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo Limoncella (Malus communis)

Maturazione 25 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La mela Limoncella è un albero di elevato sviluppo, media- precoce messa a frutto.

Il frutto della mela Limoncella è piccolo, con forma quasi cilindrica, leggermente appuntito, buccia giallo-verdastra, poco cerosa, numerose lenticelle.

Polpa bianca, semi - acidula, croccante e fortemente profumata, dotata di buona serbevolezza.

Le mele Limoncelle si adattano anche alle condizioni agronomiche più sfavorevoli in quanto molto rustica e resistente.

Varietà di mele parzialmente autofertile, aumenta la produttività se associata a: Abbondanza.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

La Limoncella pianta matura il 25 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo Melella (*Malus communis*)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Mele di trebbiatura, Agre di Viterbo.

La Melella è una varietà di mele molto antica originaria del centro Italia. Nel passato era usata in estate per produrre delle bevande dissetanti durante le lavorazioni nei campi, in particolare durante la trebbiatura, da cui il nome "Mele di trebbiatura".

L'albero è di taglia ridotta e la produttività è media.

L'epoca di fioritura è medio-precoce e la maturazione è estiva, precoce.

Frutto dalla forma appiattita, di piccola pezzatura, buccia liscia, cerosa, di colore giallo, con sovraccolore e rugginosità assenti.

Polpa fondente, tenera, succosa, di colore bianco, con qualità gustative media; di scarsa serbevolezza, deve essere consumata dopo pochi giorni dalla raccolta.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Muso di bove (*Malus communis*)

Maturazione 15 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antichissima varietà interessante a livello amatoriale per il gusto particolare e per il consumo tardivo.

Deve il suo nome alla forma che si ricorda quella del muso del bue; fa parte probabilmente del gruppo delle mele Musone o Nasone.

Le piante madri sono state ritrovate a Gualdo Tadino (PG), ma questa varietà è diffusa maggiormente nell'area dell'alta collina e montagna del comune di Foligno ed in definitiva in tutto l'Appennino Umbro Marchigiano.

Non si conosce da dove abbia preso origine, ma è molto adatta alla coltivazione in alta collina e montagna.

L'albero è poco vigoroso e rustico, a chioma ristretta; produce in maniera alternata, fiorisce in epoca medio tardiva.

Il frutto è medio grande (gr. 160-180), di forma allungata, con caratteristico restringimento nella metà circa dell'asse verticale, che gli conferisce una forma quasi di pera rovesciata.

La buccia è spessa, liscia, di colore verde giallo con striature rosso vivo soprattutto dalla parte del sole, con

lenticelle evidenti bianche.

La polpa è bianca, acidula, aromatica e croccante, non molto succosa, ma di buona qualità.

Viene raccolto tradizionalmente in ottobre e si conserva in fruttai in paglia o sopra della carta, fino alla primavera successiva.

Questa mela si adatta al consumo fresco e alla cottura.

Da consumarsi fresca durante l'inverno; è una mela ad alto contenuto gastronomico idonea per realizzare numerose ricette. È indicata anche per l'essiccazione e per la preparazione dei succhi di frutta.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Nano (*Malus communis*)

Albero da frutto NANO, di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 60/80.

Prezzo 22,00 €



Albero da frutto nano, di limitato sviluppo.

Può vivere in vaso, indicata per terrazzi e balconi e per tutti quelli luoghi dove lo spazio è limitato.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Ozark Gold (*Malus communis*)

Maturazione 25 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di medio vigore, portamento espanso, rapida messa a frutto, produttività medio - elevata, ma un po' incostante

Frutto medio - grosso, tronco - conico, buccia spessa, cerosa, giallo - verdastra, con sopraccoloro rosa - arancio, non rugginosa.

Polpa bianco- crema, compatta, croccante, mediamente succosa, dolce acidula, poco aromatica.

Varietà di mele autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Granny Smith, Imperatore, Jonathan, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 25 agosto.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Piana (*Malus communis*)

Maturazione 15 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Mela Casolana, Mela di Altino

Si tratta di piante vigorose con frutti molto profumati, di pezzatura media e dalla caratteristica forma appiattita-arrotondata, con polpa di colore bianco, leggermente acidula, aromatica e croccante. Varietà molto conosciuta e diffusa in passato.

Frutto dalla forma appiattita, pezzatura piccola, peso medio 100/120 grammi.

Buccia di colore verde-giallastro, sovraccolore rosso-arancio, 30% superficie, lenticelle giallo-rosa;

Polpa di colore bianco, lievemente croccante, di sapore dolcemente acidulo.

Ottima conservazione del frutto, fino alla primavera inoltrata.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 15 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Red Chief (*Malus communis*)

Maturazione 5 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di vigoria medio - scarsa, a portamento assurgente, compatto, di messa a frutto precoce e produttività medio - elevata e costante.

Il frutto è medio - grosso di forma conica oblunga, molto resistente alle manipolazioni; la buccia è di colore giallo verdastro con sovraccolore striato, sfumato di rosso intenso.

La polpa è bianca, di ottime caratteristiche gustative.

Varietà di mele autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Golden Delicious.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 5 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Renetta del Canada (*Malus communis*)

Maturazione 25 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso, tipicamente espanso, di lenta messa a frutto, di buona produttività ma non sempre costante. Frutto grosso, appiattito, asimmetrico, buccia giallo - verdastra, rugosa, con rugginosità estesa, lenticelle grandi, molto evidenti.

Polpa bianco - crema, tenera, fondente, zuccherina, acidula, mediamente aromatica, di elevate caratteristiche gustative.

Varietà di mele autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Abbondanza, Jonathan, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 25 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Renetta Ruggine (*Malus communis*)

Maturazione 30 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La mela "Renetta ruggine" è un'antica varietà originaria del Trentino, in particolare della Val di Non.

Albero di buona vigoria, ideale per la coltivazione in ambienti freddi di montagna oltre i 1.000 m.s.l.m.

Frutto di pezzatura grande, di forma tondeggianti, schiacciata, irregolare e con buccia rugginosa al tatto.

La polpa è compatta, profumata, croccante dal sapore dolce acidulo e aromatico.

La mela "Renetta ruggine" è rinomata e diffusa in molti paesi per il suo pregio sia come frutto da consumo fresco per il suo sapore gradevole dolce-acidulo, sia per preparare ottimi strudel.

Una volta raccolta, si conserva ottimamente in fruttai per diversi mesi.

Come tutte le varietà antiche, anche la mela Renetta Ruggine è abbastanza resistente alle malattie

Varietà di mele autofertile, produce anche se messa a dimora da sola. Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Rosa (Malus communis)

Maturazione 30 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Albero vigoroso, portamento espanso.

Frutto medio, appiattito, con buccia giallo - verdastra, sfumata di rosa lucente, spessa, liscia, cerosa.

Polpa bianca, fine, croccante, mediamente zuccherina, leggermente acidula.

Serbevole a lungo.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo Rosa in pietra (Malus communis)

Maturazione 10 novembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 24,20 €



La "Mela rosa in pietra" (chiamata anche "Mela Sassa"), così chiamata per la durezza della sua polpa, è una varietà antica coltivata da tempi remoti nella zona interappenninica tra Umbria, Marche e Romagna.

È un albero di grande rusticità, molto vigoroso e molto adatto alla zone di montagna, perché, pur fiorendo precocemente, è molto resistente al freddo.

Il frutto, molto rustico, è di pezzatura variabile, medio-piccolo, di forma rotondeggiante e alquanto schiacciato.

La buccia è ruvida spessa, sempre verde, con mazzature rosso vinose e numerose lenticelle, bianche e molto evidenti.

Polpa di colore bianco avorio, soda, compatta, poco succosa e molto croccante, di sapore acidulo, dotata di gradevole aroma.

È un'ottima mela da cuocere adatta per la preparazione di salse, composte o nella preparazione di dolci tradizionali. Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare.

La "mela rosa in pietra" presenta in genere una buona rusticità (resistenza al freddo e notevole adattabilità alle diverse situazioni pedologiche) e i frutti, data la durezza della polpa, presentano una buona resistenza alla ticchiolatura.

La "Mela rosa in pietra" è una delle mele più tardive poiché, tradizionalmente, veniva raccolta a San Martino, dopo le prime gelate, e si riponeva in luogo fresco e buio per lasciarla maturare fino a gennaio, quando si poteva cominciare a mangiarla.

La rusticità della "Mela rosa in pietra" si manifesta non solo in termini di resistenza sia a condizioni meteoriche avverse che, proprio per la durezza della polpa, alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biologiche.

Maturazione 10 novembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Rosa mantovana (*Malus communis*)

Maturazione 30 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antica cultivar appartenente al gruppo delle cosiddette "Mele Rosa" (fra cui la "Rosa Romana" e la "Rosa di Caldaro") è chiamata anche "Mantuaner" o "Mantovano".

Albero di elevata vigoria, rustico, molto produttivo ma soggetto ad una certa alternanza

Era la cultivar di melo più diffusa e apprezzata in Trentino fino agli anni 50, poi si diffuse anche nel mantovano ed in Emilia Romagna.

Frutto di ottime caratteristiche organolettiche.

Matura verso la fine di ottobre, restando molto croccante e succosa per un paio di mesi, mentre in seguito la pasta diventa più tenera e fondente.

Varietà di mele autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Abbondanza.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Rotella (*Malus communis*)

Maturazione 30 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La mela rotella è una antica cultivar selezionatasi nel tempo in Lunigiana.

Ha forma rotonda, un po' schiacciata alle estremità; alla raccolta il colore è verde con striature rosse, a maturazione giallo con striature rosso intenso.

Il sapore è dolce e leggermente acidulo da matura; ha un profumo molto intenso e la polpa è consistente e

bianca. È inoltre assai adatta ad essere conservata a lungo.

La raccolta avviene nella seconda metà di ottobre. Per il consumo è necessario attendere alcune settimane, quando la parte verde della colorazione volge al giallo.

In genere viene consumata fresca, ma può essere usata anche per fare dolci; è usata tradizionalmente per la preparazione di mele cotte.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Royal Gala (*Malus communis*)

Maturazione 20 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La mela Royal Gala è un albero di buona vigoria, portamento assurgente, medio - rapida messa a frutto, produttività medio - elevata.

Il frutto della mela Royal Gala è di media pezzatura, tronco - conico appiattito, buccia giallo chiaro con sopraccoloro rosso arancio striato.

Le mele Royal Gala hanno polpa bianco - crema, molto soda, croccante, succosa di sapore dolce, anche serbevole.

Varietà di mele autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Fuji, Golden Delicious, Granny Smith, Imperatore, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 20 agosto.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Ruggine del Piemonte (Malus communis)

Maturazione 30 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Grigia di Torriana

Antica mela diffusa nel cuneese, è la tipica renetta a buccia molto sottile e rugginosa.

Varietà caratterizzata da un'elevata rusticità e resistenza alle malattie, si presta benissimo alla coltivazione biologica.

Il frutto è di pezzatura media, tondeggiante e leggermente schiacciato.

La buccia è sottile, ruvida, con lenticelle grandi e rugginose mediamente numerose, poco evidenti. Di colore verde e totalmente ricoperta da rugginosità. Nella zona esposta al sole può avere una sfumatura rosso ramato.

La polpa, soda e croccante, grossolana, è di colore bianco-crema, poco succosa ma molto zuccherina, acidula, aromatica, con retrogusto di amaretto. Adatta per il consumo fresco ma ottima anche per la cottura.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (Malus communis), chiamato anche "franco".

Melo salame (o Musone) (Malus communis)

Maturazione 30 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 24,20 €



La Mela Salamem detta anche "Musone" o "Muso di bue" è una antica cultivar la cui origine è sconosciuta.

Nasce da una pianta vigorosa ed a lento sviluppo, dalla chioma folta;

L'albero è mediamente vigoroso, molto rustico, a chioma ristretta e fiorisce in epoca medio tardiva.

Il frutto è medio grande, di forma tronco conica oblunga, con caratteristico restringimento nella metà circa dell'asse verticale, che gli conferisce una forma quasi a pera rovesciata.

Il peduncolo è medio lungo inserito in una cavità profonda e acuta, mentre la cavità calicina è quasi assente o molto superficiale.

La buccia è spessa, liscia, di colore verde giallo con striature rosso vivo soprattutto dalla parte del sole, con lenticelle evidenti bianche.

La polpa è bianca, acidula, aromatica e croccante, non molto succosa, ma di buona qualità.

Viene raccolto tradizionalmente in ottobre e si conserva in fruttaiolo nella paglia o sopra della carta, fino alla primavera successiva.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la

produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo San Giovanni (*Malus communis*)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il melo "San Giovanni" è un'antica varietà di mele, precocissima, che matura la terza decade di giugno (da cui, appunto, il nome "San Giovanni" perché il 24 giugno è il giorno dedicato a San Giovanni Battista) e questi frutti profumatissimi vengono consumati in corrispondenza della mietitura.

Albero di vigore medio-scarso e portamento pendulo.

Frutto di pezzatura piccola (peso medio 40-50 grammi), di forma sferico-conica ed asimmetrico.

Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, rugginosità assente, lenticelle di medie dimensioni.

Polpa di colore bianco, tessitura pastosa, croccante, mediamente succosa e di sapore dolce acidulo.

Ottimo per il consumo fresco, per l'essiccazione e adatto anche per le conserve.

Come tutte le varietà antiche, anche la mela di "San Giovanni" è abbastanza resistente alle malattie.

Varietà di mele autofertile, produce anche se messa a dimora da sola. Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 giugno

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Sansa (*Malus communis*)

Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Tollerante alla ticchiolatura

Prezzo 22,00 €



Tollerante alla ticchiolatura

La mela Sansa è stata ottenuta diversi anni fa presso l'istituto di Morioka, in Giappone, da incrocio di Akane x Gala ed è molto interessante per la sua elevata precocità di maturazione e per l'ottima tolleranza alla ticchiolatura.

Albero di vigoria media, dal portamento aperto e con produttività elevata ma un po' alternante.

Il frutto del melo Sansa è di pezzatura media (peso 170-200 grammi) e di forma rotonda leggermente

schiacciata.

La buccia presenta un colore di fondo giallo-verde con sovraccolore rosso striato su quasi tutta la superficie

La polpa è bianca, soda e croccante, succosa, dolce e aromatica.

La mela Sansa è una varietà dotata di buona conservabilità e attitudine alle manipolazioni. È ottima oltre che per il consumo fresco, anche per la produzione di succhi artigianali.

Le buone qualità organolettiche e la scarsa suscettibilità alla ticchiolatura la rendono idonea alla coltivazione in agricoltura biologica.

Maturazione 10 agosto

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Starking (*Malus communis*)

Maturazione 5 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



I frutti sono abbastanza serbevoli e resistenti alle manipolazioni, medio-grossi di forma costante tronco-conica allungata, costoluta.

La polpa è bianco crema, piuttosto tenera, fondente, non molto succosa, poco acidula, zuccherina ed aromatica; di ottime caratteristiche solo al giusto grado di maturazione.

Varietà di mele autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Golden Delicious, Granny Smith, Imperatore, Royal Gala.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 5 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Stayman Red (*Malus communis*)

Maturazione 30 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il melo Stayman è un albero vigoroso, a portamento prima assurgente poi espanso, abbastanza produttiva.

Resistente alla ticchiolatura del Melo

Il frutto delle mele Stayman è grosso, tronco conico breve, un po' asimmetrico, buccia di colore verde - giallastro, striata di rosso vivo, talvolta rugginosa.

Polpa bianco - crema con venature verdi, fine, non molto compatta, succosa, poco zuccherina, acidula, leggermente aromatica, di elevate ed inconfondibili caratteristiche gustative.

Varietà di mele autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Annurca, Golden Delicious, Granny Smith, Starking.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 settembre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Melo Tinella (*Malus communis*)

Maturazione 30 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 24,20 €



Sinonimo: Dura

Antica varietà a maturazione tardiva, ancora presente in provincia di Chieti, apprezzata per il buon sapore e la lunga conservabilità.

Pianta con portamento assurgente, dotato di buona vigoria, che fruttifica prevalentemente su lamburde.

Frutto di pezzatura media, di forma arrotondata tendenzialmente appiattita, simile alla mela Piana.

La buccia è di colore giallo di base, spesso sovraccolorata di rosso scuro, con lenticelle mediamente presenti di colore bianco.

Polpa di colore bianco, molto soda, croccante e dal sapore leggermente acidulo.

Si conserva ottimamente senza frigo per tutto l'inverno.

Varietà di mele parzialmente autofertile, se associata ad altre cultivar di melo, aumenta la produttività.

Inoltre, anche il melo da fiore, di colore bianco o rosa, è un ottimo impollinatore universale per tutti i meli da frutto.

Maturazione 30 ottobre.

Pianta innestata su melo selvatico (*Malus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Abate Fetel (*Pyrus communis*)

Maturazione 10 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il pero Abate Fetel è un albero di vigore medio - scarso, elevata produttività.

Ha una buona precocità di messa a frutto e, se opportunamente potata, fruttifica regolarmente.

Il frutto della pera Abate Fetel ha lungo collo, molto caratteristico, di grossa pezzatura, buccia sottile, verde - giallo.

Polpa bianca, soda, molto succosa, zuccherina, aromatica, resistente all'ammazzamento.

Maturazione 10 settembre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Coscia, Kaiser, Passacrassana, William.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Angelica (*Pyrus communis*)

Maturazione 30 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Santa Lucia, Angelico.

Albero di medio vigore, produttività buona, lenta messa a frutto.

Frutto medio - piccolo, quasi rotondo, buccia liscia, sottile, priva di rugginosità, giallo vivo, macchie rosso rubino.

Polpa bianco - giallastra, fondente, assai aromatica, fine, succosa, zuccherina.

Maturazione 30 agosto.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: William.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Bella di Giugno (Pyrus communis)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero molto vigoroso, affine con il cotogno, produttivo, presenta la tipica fruttificazione a grappoli. Ha una buona resistenza alle più comuni fitopatie e in particolare alla ticchiolatura.

Frutto medio, piriforme - allungato, con buccia macchiata di rosso brillante all'insolazione con lenticelle bianche molto evidenti.

Polpa bianca, succosa, di buon sapore, considerata l'epoca precoce è abbastanza resistente all'ammazzamento.

Maturazione 30 giugno.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Conference, Coscia, William, Spadona d'estate.

Pianta innestata su pero selvatico (Pyrus communis), chiamato anche "franco".

Pero Buona Luisa (Pyrus communis)

Maturazione 30 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antica cultivar di pera, originaria della Francia, chiamata anche "Buona Luigia", "Louise Bonne D'Avranches" e "Gute Luise".

Albero molto vigoroso e produttivo.

Il frutto della Buona Luisa è media pezzatura, di peso 100/150 grammi, piriforme con buccia color verde-gialla e rossastra.

La polpa è bianca, succosa, soda e fondente con sapore dolce, di media acidità, molto gustosa e con un retrogusto fruttato vanigliato particolare.

Maturazione 30 settembre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: William

Pianta innestata su pero selvatico (Pyrus communis), chiamato anche "franco".

Pero Butirra Hardy (Pyrus communis)

Maturazione 15 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero molto vigoroso e produttivo.

Il frutto è medio-grosso e di forma ovoidale.

La buccia è verde (rossa nella parte esposta al sole), rugginosa nell'inserzione del peduncolo, ruvida, con numerose lenticelle piccole.

La polpa è bianco verdastra, fondente, profumata e di ottimo sapore, leggermente acidulo.

Adatta per il consumo fresco, la conservazione è limitata nel tempo, anche in frigorifero.

Maturazione 15 settembre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Abate Fetel, Decana del comizio, Kaiser, Passacrassana, William.

Pianta innestata su pero selvatico (Pyrus communis), chiamato anche "franco".

Pero Butirra Morettini (Pyrus communis)

Maturazione 25 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso, molto fertile e produttivo.

Frutto medio, piriforme, con buccia verde - giallastra, arrossata all'insolazione.

Polpa biancastra, fine, consistenza media, ottimo sapore, resiste bene all'ammazzamento.

Maturazione 25 luglio.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Abate Fetel, Coscia, Passacrassana, William rossa, Santa Maria.

Pianta innestata su pero selvatico (Pyrus communis), chiamato anche "franco".

Pero Carmen (*Pyrus communis*)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La pera Carmen è una varietà piuttosto giovane: è nata infatti "solo" nel 1980 in Emilia-Romagna, dall'incrocio naturale delle antiche varietà Guyot e Bella di Giugno ad opera degli studiosi del CRA.

Il frutto della pera Carmen ha dimensioni medie (circa 180/210 grammi), buccia liscia, di colore giallo-verde caratterizzata dalla presenza di lenticelle e di sfumature rosse piuttosto accentuate e una forma calebassiforme (cioè allungata) che ricorda quella della pera Kaiser.

Via via che la maturazione procede, molti frutti della pera Carmen presentano una colorazione rosso-rosata molto attraente ed estesa su parte della superficie del frutto. La colorazione dell'epidermide dei frutti tende a virare dal verde al giallo chiaro in relazione al livello di maturazione dei frutti.

La polpa è bianca, risulta abbastanza fine, molto succosa ed aromatica.

Il sapore della pera Carmen è meno dolce rispetto a quello della pera Coscia, con una nota leggermente acidula in sottofondo, ma è molto invitante e gustoso. Inoltre si tratta di una pera da tavola estremamente dissetante, una qualità ideale per l'estate visto che matura e viene consumata nei mesi più caldi dell'anno.

La pera Carmen per le sue caratteristiche organolettiche peculiari, è considerata la migliore tra le pere a maturazione estiva.

Varietà di pere autosterile, impollinatore consigliato: il pero William.

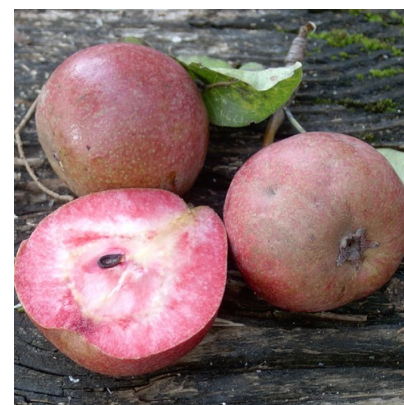
Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Cocomerina (*Pyrus communis*)

Maturazione: 10 settembre. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 130/150

Prezzo 18,70 €



Sinonimi: Briaca

La pera Cocomerina è un'antica varietà, di difficile reperibilità e di origine sconosciuta, ritrovata nell'alta valle del Savio in Provincia di Forlì - Cesena. Il nome "Cocomerina" si riferisce alla polpa che assume un intenso colore rosso che ricorda il cocomero.

Albero vigoroso e produttivo.

I frutti della pera Cocomerina sono di forma ovoidale e di pezzatura medio-piccola.

La buccia è verde e tende a diventare rossa a maturazione fino al rosso più brillante ed intenso al centro, vicino ai semi.

La polpa è molto dolce e profumata, dal vago sentore moscato e di sorbo.

Utilizzo del frutto: Consumo fresco, trasformazione (marmellate, sciroppi), tuttavia, vista la particolare aromaticità e la fragilità del frutto, che ne rende difficile la commercializzazione, la pera Cocomerina si presta

molto bene alla trasformazione in marmellate o alla conservazione in sciroppo.

Maturazione: 10 settembre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: William.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Conference (*Pyrus communis*)

Maturazione 5 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albero della pera Conference è di vigore medio - scarso, precoce messa a frutto ed elevata produzione, costante nel tempo.

Il frutto delle pere Conference è piriforme, talora di forma irregolare, di media o grossa pezzatura, buccia verde - giallo, lenticelle evidenti, talvolta rugginoso.

Le pere Conference hanno la polpa bianco-crema, fondente, di sapore dolce e aromatico.

Maturazione 5 settembre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Abate Fetel, Decana del comizio, Kaiser, Passacrassana, William, William rossa.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Coscia (*Pyrus communis*)

Maturazione 20 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albero delle pere Coscia è a portamento eretto, molto vigoroso, produttivo, fioritura precoce, fruttificazione piuttosto lenta (produce su lamburde e brindilli).

La pera coscia è una varietà di pere estive precoci: viene raccolta a partire da luglio e commercializzata fino a settembre.

Il frutto delle pere Coscia è medio, piriforme, con buccia gialla, sottile, liscia, di calibro medio-grosso con buccia verde chiara, giallo paglierino a maturazione. Quando il frutto è completamente maturo, vira al giallo pallido, con screziature rosate (la cosiddetta "faccina") sulla parte più esposta al sole.

La pera Coscia ha polpa bianco crema, consistenza media, succosa, zuccherina, profumata, di sapore molto gradevole, abbastanza resistente all'ammazzamento. Ha sapore dolce e delicato, ottima gustata in abbinamento a formaggi semistagionati e piccanti.

Ottima cultivar di luglio con un frutto di bella presentazione. Indicata principalmente per il Centro-Sud in quanto è sensibile alle gelate tardive.

Le pere Coscia vanno raccolte acerbe perché è molto delicata; il consiglio è di conservare le pere Coscia qualche giorno in un sacchetto di carta. Se, invece, sono acquistate già mature, siccome deperiscono rapidamente, vanno tenute in frigorifero, riportandola a temperatura ambiente prima di gustarla.

Molto rinomate sono le pere Coscia coltivate in Sicilia, nel territorio di Agrigento e Catania.

Pera coscia coltivazione: sensibile alla ticchiolatura; vanno evitati i trattamenti con prodotti a base di rame.

Le pere Coscia maturano circa il 20 luglio.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati per la pera Coscia sono: Decana d'inverno, Bella di Giugno, Passacrassana, William, Spadona d'inverno (pero del Curato).

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Decana d'inverno (*Pyrus communis*)

Maturazione 30 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Beurré d'Austerlitz, Canning, Paddington.

Antica cultivar originaria del Belgio, introdotta poi in Italia nel 1828.

L'albero delle pere Decana è di media vigoria ed elevatissima produttività.

Il frutto delle pere Decana è di pezzatura grossa, di forma ovoidale conica con peduncolo medio, legnoso e leggermente ricurvo.

La buccia è liscia, di colore verde giallastro, con numerose lenticelle ben visibili e rugginosa nella cavità calicina.

Polpa biancastra di consistenza elevata, sapore agrodolce, fruttato, aromatico e dissetante.

Le pere Decana hanno elevata conservabilità e resistenza all'ammazzamento ma sono un po' sensibili alla ticchiolatura.

Maturazione 30 ottobre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Abate Fetel, Coscia, Decana del comizio, Kaiser, Passacrassana, William.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Decana del comizio (*Pyrus communis*)

Maturazione 20 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albero delle pere Decana del comizio è di vigoria e produttività medio-elevata.

Il frutto della pera Decana del comizio è di grossa pezzatura, buccia giallo - rossa, con lenticelle marcate, estesamente rugginosa.

Polpa bianco - crema, fondente, succosa, consistenza media e di ottimo sapore.

La resistenza all'ammazzamento è elevata.

Il pero Decana del comizio matura il 20 settembre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Abate Fetel, Conference, Passacrassana, William, William rossa.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Etrusca (*Pyrus communis*)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La pera Etrusca è una cultivar ottenuta dall'incrocio tra le varietà Coscia e Gentile dal Prof. E. Bellini del Dipartimento di Ortofrutticoltura dell'Università di Firenze.

Albero di vigoria elevata e portamento eretto con alta produttività costante nel tempo.

I frutti del pero Etrusca sono di pezzatura medio-piccola (150-180 grammi) e di forma piriforme simmetrica.

La buccia è liscia, di colore verde-giallastro, con sovraccolore rosso vivo di circa il 30-40% della superficie.

La polpa è bianca, semi-fine, leggermente farinosa, aromatica e poco soggetta all'ammazzamento ma di medio sapore.

Maturazione 15 luglio.

Varietà di pere autosterile. L'impollinatore consigliato è Abate Fetel.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Fiorentina (Pyrus communis)

Maturazione 20 novembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antica varietà umbra, veniva coltivata nelle zone di alta collina e anche nelle Marche, in piante singole ed era molto conosciuta nelle nostre vallate. Deve il suo nome alla probabile provenienza toscana.

La pianta è molto vigorosa, rustica e a portamento quasi assurgente. E' molto produttiva e fiorisce tardivamente.

Il frutto è di media pezzatura, forma piriforme, con il peduncolo corto e mediamente spesso. La cavità calicina è quasi inesistente.

La buccia, molto spessa, non liscia, con colore di base verde brillante con un lieve arrossamento dalla parte del sole. Numerose lenticelle piccole, scure e leggermente in rilievo.

La polpa è bianca e poco succosa, con media granulosità.

È un frutto molto rustico, per un consumo particolare, soprattutto da cottura e da conserva.

Viene raccolta in novembre, dopo le prime brinate, può essere lasciata in fruttai in mezzo alla paglia per la maturazione. Durante questo periodo il colore della buccia vira verso il rossastro il frutto aumenta di succosità. Si conserva comunque a lungo.

Maturazione 20 novembre.

Pianta innestata su pero selvatico (Pyrus communis), chiamato anche "franco".

Pero Kaiser (Pyrus communis)

Maturazione 30 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



L'albero delle pere Kaiser è molto vigoroso, lenta messa a frutto, elevata e costante produttività.

Il frutto della pera Kaiser è grosso, con buccia color ruggine su fondo giallo - bronzeeo.

Polpa bianco - giallastra, di media consistenza, zuccherina e aromatica, appena granulosa.

Si conserva bene nel breve periodo ma va soggetta a varie alterazioni post raccolta.

Maturazione 30 ottobre.

Varietà di pere parzialmente autofertile. Associata alle seguenti aumenta la produttività: Abate Fetel, Conference, Coscia, Decana del comizio, Kaiser, Passacrassana, William, Decana d'inverno, Butirra Morettini.

Pianta innestata su pero selvatico (Pyrus communis), chiamato anche "franco".

Pero Laura (*Pyrus communis*)

Maturazione 5 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 19,80 €



Sinonimi: "Antica profumata"

La pera Laura è un'antica varietà, di difficile reperibilità e di origine sconosciuta.

Albero vigoroso e produttivo.

Frutti di media pezzatura con buccia di colore giallo intenso che tende al rosso a maturazione completa soprattutto nella parte esposta al sole

La polpa è molto soda e croccante, più idonea alla cottura che al consumo fresco.

In fruttajo si conserva ottimamente fino alla tarda primavera.

Il pero Laura è una varietà di pere molto rustica e resistente alle malattie, in particolare alla ticchiolatura.

Maturazione 5 ottobre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: William.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Martin secco (*Pyrus communis*)

Maturazione 30 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Martin sec, Cannellino, Cavicchione, Garofala, Garofolino, Roggia, Rousselet d'hiver

Martin Sec è una cultivar molto antica, originaria del Piemonte o, secondo altre fonti, dello Champagne dove è nota da diversi secoli.

Varietà di vigoria medio elevata, con portamento assurgente, di produttività media e costante.

Frutto piccolo e piriforme. La buccia è fine, sottile, rugginosa, giallastra chiara, sfumata di rosso nella faccia esposta al sole, ricoperta da numerose lenticelle grigie. La polpa è giallastra, semifine, granulosa, croccante, zuccherina, poco succosa e aromatica.

Questa pera è ottima per la cottura, al forno o bollita, e da alcuni è considerata addirittura la miglior varietà di pera da cuocere in assoluto.

La raccolta avviene verso la fine ottobre ed ha una conservazione lunghissima arrivando a maturare completamente, in fruttajo, a fine primavera.

Ottima resistenza al freddo e a quasi tutte le fisiopatie tranne la ticchiolatura, per cui sono da evitare zone eccessivamente umide e poco ventilate.

Maturazione 30 ottobre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: William.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Moscatella (Pyrus communis)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La pera Moscatella prende il nome dal caratteristico odore di moscato che emanano i suoi frutti maturi.

Albero molto vigoroso e rustico, a portamento molto espanso, di elevata e costante produzione.

Il frutto della pera Moscatella è di piccole dimensioni, frequentemente riunito in mazzetti, piriforme e con peduncolo lungo.

La buccia è di colore giallo con sfumature rosso scuro dalla parte esposta al sole.

La polpa è di colore bianco, fondente, molto zuccherina e profumata, con marcato sapore di moscato e torsolo piccolo.

Adatta solo per consumo fresco.

Maturazione 30 giugno.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: William.

Pianta innestata su pero selvatico (Pyrus communis), chiamato anche "franco".

Pero Nano (Pyrus communis)

Albero da frutto NANO, di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 60/80

Prezzo 22,00 €



Alberi da frutto nani, di limitato sviluppo. Può vivere in vaso, indicata per terrazzi e balconi e per tutti quelli luoghi dove lo spazio è limitato.

Pianta innestata su pero selvatico (Pyrus communis), chiamato anche "franco".

Pero Pala Pir (*Pyrus communis*)

Maturazione 10 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: "Boccone del re", "Boccone del prete".

La pera Pala Pir è un'antichissima varietà documentata per la prima volta nel 1755 nel primo censimento degli alberi da frutto della Val Venosta in Alto Adige.

Il frutto del pero Pala Pir è di media pezzatura con buccia verde giallo a maturazione completata, polpa soda un po' acidula e dolce.

Adatta anche per il consumo fresco ma è soprattutto dopo cottura che dà il meglio di sé.

Ottima conservabilità in fruttaiolo anche per 2/3 mesi.

La pera Pala Pir, come tutte le pere antiche, è molto resistente alla ticchialatura.

Maturazione 10 settembre

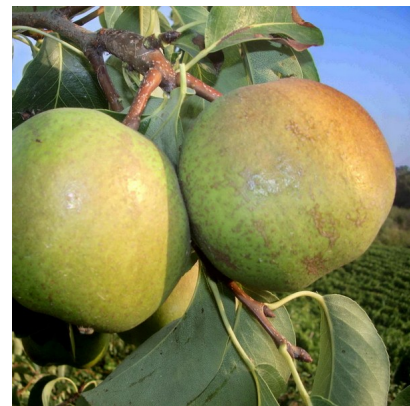
Varietà di pere autofertile, per fruttificare non necessita dell'associazione con altri tipi di pere.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Passacrassana (*Pyrus communis*)

Maturazione 15 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La pera Passacrassana è un albero vigoroso, con rapida messa a frutto, produttività elevata.

Il frutto della pera Passacrassana è grosso, sferoidale, ha buccia spessa, lenticelle marcate, resistente, verde-giallognolo a maturazione.

La pera Passacrassana ha polpa biancastra, fondente, alquanto granulosa, dolce, aromatica è resistente all'ammazzamento.

Maturazione 15 ottobre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Abate Fetel, Conference, Coscia, Decana d'inverno, Kaiser, William.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Precoce di Fiorano (*Pyrus communis*)

Maturazione 5 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Albero vigoroso, è affine al cotogno, di buona e costante produttività, si adatta bene in vari ambienti del centro meridione.

Il frutto della pera Precoce di Fiorano è medio, piriforme, ha buccia sottile, verde-chiaro che vira al giallo a maturazione, sfumata di rosso.

Polpa bianco-crema, consistente, fine, di buon sapore, resistente all'ammazzamento.

Maturazione 5 luglio

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Coscia, William, Spadona d'estate, Bella di Giugno.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero San Giovanni (*Pyrus communis*)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Albero vigoroso, con portamento eretto, chioma folta.

La buccia ha un colore di base giallo con presenza di arrossamenti localizzati e lenticelle grigie.

La polpa di consistenza tenera presenta un sapore gradevole solo a piena maturazione quando risulta essere molto dolce.

Maturazione a fine giugno in prossimità della ricorrenza di San Giovanni (24 giugno) da cui deriva il nome.

Forma del frutto: tipicamente piriforme molto accentuato.

Pezatura: media.

Buccia: di colore giallo con sfumature verde - chiaro.

Polpa: soda, succosa, di colore bianco con sapore zuccherino ed aromatico, con facilità all'ammazzamento.

Adattabilità: buona anche negli ambienti collinari.

Utilizzazione: consumo fresco.

Maturazione 20 giugno.

Varietà di pere parzialmente autofertile. Associata alla William aumenta la produttività.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero San Pietro (*Pyrus communis*)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antica varietà locale di pera estiva ritrovata nel Comune di Pietralunga (prov. di Perugia), ai confini con le Marche. Deve il suo nome al periodo di maturazione che coincide con la ricorrenza di San Pietro (29 giugno). Albero di media vigoria, di lenta entrata in produzione ma successivamente poi molto produttivo. Frutto di piccola pezzatura (80-100 grammi), piriforme quasi rotondo, buccia di colore giallo intenso, in parte rossastra nella faccia esposta al sole, abbastanza spessa. Polpa bianca, dalla consistenza croccante, leggermente granulosa, succosa e molto dolce. Adatta solamente per il consumo fresco, non si conserva a lungo una volta raccolta. Come tutte i frutti di una volta, presenta ottima resistenza alle principali malattie. Maturazione 30 giugno.

Varietà di pere parzialmente autofertile. Associata alla William aumenta la produttività.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Santa Maria (*Pyrus communis*)

Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero dotato di elevata rusticità, vigoroso, di rapida ed abbondante fruttificazione, affine ai vari cotogni. Il frutto della pera Santa Maria è di pezzatura medio - grossa, buccia gialla, liscia, con piccole lenticelle, di colore verde - giallo talvolta arrossata all'insolazione con polpa bianca, fondente e dal sapore dolcissima. Resistente all'ammezzimento. Maturazione 10 agosto.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Abate Fetel, Coscia, Decana del comizio, Passacrassana, William.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Spadona di estate (Pyrus communis)

Maturazione 20 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



L'albero di pere Spadone è di media vigoria ma di produttività elevata.

Il frutto delle pere Spadone è medio, piriforme, a volte ovale allungato.

La buccia è verdina che diventa giallo intenso a maturazione, con frequente faccetta rossa nel lato esposto al sole.

La polpa è di colore bianco, succosa e molto aromatica, buona anche per il consumo fresco oppure, con le pere Spadone, si può preparare una bevanda alcolica chiamata sidro.

Maturazione 20 agosto

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Coscia, William, Butirra Morettini.

Pianta innestata su pero selvatico (Pyrus communis), chiamato anche "franco".

Pero Spadona di inverno (del Curato) (Pyrus communis)

Maturazione 10 novembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



L'albero delle pere Spadone è vigoroso, elevata produttività.

Il frutto delle pere Spadone è di media grossezza, piriforme, buccia verde - giallastra attraversata da qualche linea di rugginosità.

Polpa bianco - paglierina, succosa, leggermente astringente, molto profumata. Una delle migliori pere invernali, ottima anche da cuocere.

Maturazione 10 novembre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Decana del comizio, Passacrassana, William.

Pianta innestata su pero selvatico (Pyrus communis), chiamato anche "franco".

Pero Spina carpi (*Pyrus communis*)

Maturazione: 15 ottobre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 22,00 €



La Spina Carpi (detta anche Spino) è un'antichissima varietà italiana probabilmente originaria della zona di Carpi, in provincia di Modena e poi diffusa un po' in tutto il nord Italia.

Albero di vigoria elevata, mediamente produttivo e molto rustico.

Il frutto della pera Spina Carpi è di grossa pezzatura, di forma irregolare e un po' appiattita.

La buccia è sottile, resistente e di colore verde giallognolo, macchiata di rosso nella parte esposta al sole.

La polpa è di colore bianco-giallastro, consistente, granulosa, molto profumata e aromatica con retrogusto acidulo.

Raccolta ad inizio ottobre, la pera Spina Carpi si conserva ottimamente e può essere consumata da novembre a marzo.

La pera Spina Carpi si presta egregiamente ad essere consumata anche cotta al vapore o al forno.

In passato era consumata dai contadini a colazione, accompagnata da polenta e salame, oppure in insalata, condita con olio, aceto, sale, pepe oppure era anche utilizzata per la preparazione della mostarda.

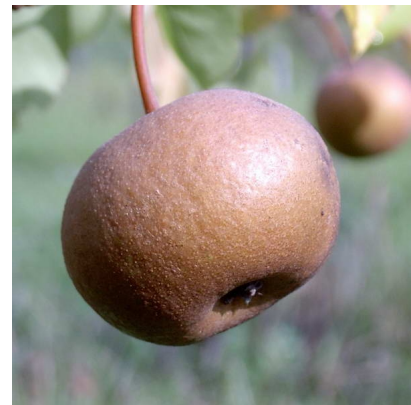
Maturazione: 15 ottobre.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero Volpina (*Pyrus communis*)

Maturazione 15 novembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/140.

Prezzo 22,00 €



La pianta madre è stata rinvenuta nel comune di Gualdo Tadino (PG) e in seguito anche in quello di Gubbio (PG). Il nome sembra sia dovuto al fatto che le volpi ne siano molto ghiotte.

La pera Volpina è diffusa in tutto l'Appennino Centro settentrionale, non se ne conosce l'origine. Veniva coltivata nelle zone di alta collina di queste zone, in piante singole.

La pianta è molto vigorosa, rustica e a portamento espanso.

È molto produttiva e fiorisce tardivamente.

Il frutto della pera Volpina è di piccola pezzatura (gr. 80-100), questa pera ha forma rotondeggiante e appiattita, con il peduncolo lungo e ricurvo.

La buccia molto spessa è ruvida al tatto, con colore di base verde ma con rugginosità diffusa che copre totalmente il frutto.

La polpa è bianca e poco succosa, con media granulosità.

Viene raccolta in novembre, dopo le prime brinate, può essere lasciata in fruttai in mezzo alla paglia per la maturazione, che in realtà consiste nella sovramaturazione o ammezzimento, quando cioè la polpa diventa marrone e morbida.

Vivai Piante Gabbianelli - Peri

E' un frutto molto rustico, per un consumo particolare, soprattutto da cottura e da conserva. Si mangia crudo solo se viene fatto ammezzire come le sorbe.

Il gusto di queste pere viene esaltato dalla cottura in un buon vino rosso, intere con la loro buccia, zucchero quanto basta e aromatizzate con cannella e chiodi di garofano.

Maturazione 15 novembre.

Varietà di pere parzialmente autofertile. Associata alla William aumenta la produttività.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero William (*Pyrus communis*)

Maturazione 20 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso, di precoce messa a frutto, mediamente produttivo.

Il frutto della pera William è cidoniforme caratteristico, buccia gialla, lenticelle evidenti, talvolta poco liscia.

Polpa bianca, fine, consistente, con aroma moscato caratteristico.

Varietà a duplice attitudine, resistente all'ammezzimento.

Maturazione 20 agosto.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: Abate Fetel, Conference, Coscia, Decana del comizio, Kaiser, Passacrassana.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

Pero William Rossa (*Pyrus communis*)

Maturazione 5 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di medio vigore, produttivo e con portamento assurgente.

Frutto medio, cidoniforme, buccia di colore giallo - rosso mattone.

Polpa bianca molto fine, consistenza media, ottime qualità gustative, resistenza all'ammezzimento media.

Maturazione 5 settembre.

Varietà di pere autosterile. Gli impollinatori consigliati sono: William.

Pianta innestata su pero selvatico (*Pyrus communis*), chiamato anche "franco".

GF 677 Portainnesto per pesco (Prunus persica)

Di 1 anno, vaso diam. cm. 16, h.cm. 80/100

Prezzo 11,00 €



Ibrido di Prunus persica x Prunus amygdalus ottenuto dall'istituto francese INRA.

Da diversi decenni è il più importante portainnesto ottenuto per via clonale.

Presenta ottima affinità d'innesto con pesche, nettarine e percoche.

Di portamento vigoroso, conferisce una buona produttività.

Adatto per terreni calcarei, clorosanti, non irrigui, siccitosi, anche collinari.

È l'unico portainnesto che tollera il ristoppio (ripetizione della coltivazione, dopo altra identica coltura, sullo stesso appezzamento).

Pesco Andross (Prunus persica)

Percoche a polpa gialla. Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Varietà di pesche percoche di elevata vigoria e produttività, con produzione buona e costante.

Il frutto della percocha Andross è medio-grosso, buccia con fondo giallo-arancio chiaro con sovraccolore rosso screziato, polpa di colore giallo chiaro a volte venata di rosso vicino al nocciolo, molto soda e croccante, di ottimo sapore.

Varietà di pesco percoche autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Armking (Prunus persica)

Nettarina a polpa gialla. Maturazione 25 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Pesca nettarina a pasta gialla molto interessante per la buona pezzatura dei frutti e per la sua precoce maturazione.

Frutto di buona pezzatura, con buccia giallo rossa e polpa gialla, dolce e aromatica.

Ottima resistenza al trasporto e alle manipolazioni.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 25 giugno.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Baby Gold 9 (Prunus persica)

Percoche polpa gialla. Maturazione 25 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di pesche percoche buona vigoria ed elevata produttività ma un po' incostante.

Il frutto della percoche è di dimensione medio-grossa, di forma oblunga e globosa, con una linea di sutura in superficie ed un apice lievemente incavato a volte dalla forma arrotondata ma solitamente privo di unbone.

Buccia di colore giallo chiaro con sovraccolore rosso per circa la metà della superficie.

La polpa delle pesche percoche è di colore giallo con possibile colorazione rossa vicino al nocciolo, spicca e di buona consistenza, di sapore dolcemente equilibrato ed aromatico.

Pesca percoche adatta per consumo fresco o per la produzione delle pesche sciropate.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

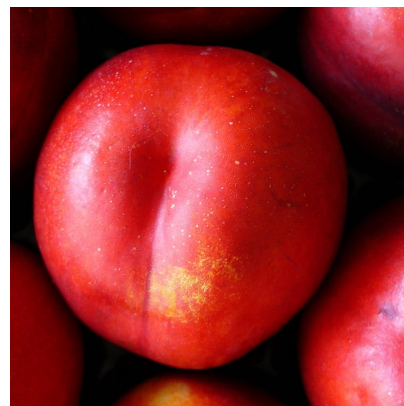
Maturazione 25 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Big Top (Prunus persica)

Nettarina a polpa gialla. Maturazione 10 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso, regolarmente produttivo.

Frutto grosso, sferico, rosso.

Polpa gialla molto soda, parzialmente spicca, ottimo sapore, molto zuccherina.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Caldesi 2000 (Prunus persica)

Nettarina a polpa bianca. Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero molto vigoroso e produttivo.

Frutto medio-grosso di forma obovata; buccia di colore giallo-verdastro con sovraccolore rosso brillante sul 70-90% della superficie.

Polpa bianca, estesamente venata di rosso; abbastanza soda, semiaderente, di buon sapore.

Interessante per l'epoca di maturazione, in alternativa a "Snow Queen".

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 giugno.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Calred (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 30 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso e produttivo.

Frutto medio grosso, rotondo, di colore rosso.

La polpa è gialla, molto soda, spicca e di ottimo sapore.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Cardinal (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 5 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il frutto del pesco Cardinal è di medio-grossa pezzatura, forma sferica e colore rosso rubino cardinale su fondo giallo intenso brillante.

Varietà a polpa gialla, non spicca (non si stacca dal nocciolo), consistente, profumata, molto succosa e dolce.

Varietà molto produttiva, il frutto maturo è cedevole al tatto, si consuma fresco, poco adatto alla conservazione.

Il pesco Cardinal è una varietà adatta alle coltivazioni biologiche poiché molto resistente alle malattie.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Carson (Prunus persica)

Percoche a polpa gialla. Maturazione 20 luglio. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



Albero di pesche percoche con portamento aperto, di elevata vigoria e produttività.

Frutto di percoca di grossa pezzatura (peso medio 140/160 grammi), di forma rotonda simmetrica e colore epidermide giallo chiaro con sovracoloro rosso sfumato sul 50% della superficie.

La polpa delle pesche percoche è di colore giallo arancio intenso, aromatica, consistente e non spicca (cioè aderente al nocciolo).

Pesca percoca che presenta un'ottima resistenza alla manipolazione, utilizzata prevalentemente per la trasformazione industriale (conserven e pesche sciroppate) ma può essere consumata anche fresca.

Varietà di pesco percoche autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 20 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Chiara (Prunus persica)

Maturazione 10 luglio. Tollerante alla bolla. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 17,60 €



Nuova varietà di pesco tollerante alla bolla, la principale malattia fungina di cui soffre questa specie.

Polpa gialla, di ottimo sapore e di grossa dimensione.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione: 10 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Cotogna del Poggio (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 10 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La pesca Cotogna del Poggio è un'antica varietà ottenuta casualmente a San Casciano Val di Pesa ed è diffusa un po' su tutte le colline del Chianti da oltre cento anni.

La pianta è di vigoria elevata, con portamento regolare e produzione elevata e costante.

Il frutto della pesca Cotogna del Poggio è di pezzatura elevata (180-220 grammi), di forma sferoidale e leggermente asimmetrico.

La buccia è gialla con evidenti striature rosso-arancio.

La polpa non è spicca, è gialla e venata di rosso vicino al nocciolo, soda, di sapore dolce ed emana un profumo molto intenso.

È ottima per consumo fresco ma anche fare marmellate o scioppata; è inoltre tradizione gustarla immersa in un bicchiere di Chianti rosso e zucchero.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione: 10 settembre

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Cotogna di Rosano (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 10 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La pesca cotogna di Rosano è una cultivar tardiva di pesca a pasta gialla.

Varietà di elevata vigoria, con produzione costante ed elevata.

Frutto di forma rotonda e di grande pezzatura, con buccia di colore giallo di fondo e sovracoloro rosso nella parte esposta al sole.

La polpa è di colore giallo arancio, non spicca, venata di rosso vinoso al nocciolo, molto compatta e dolce ed intensamente profumata.

Di ottima conservazione, adatta sia per il consumo fresco che per la preparazione di scioppate e marmellate.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

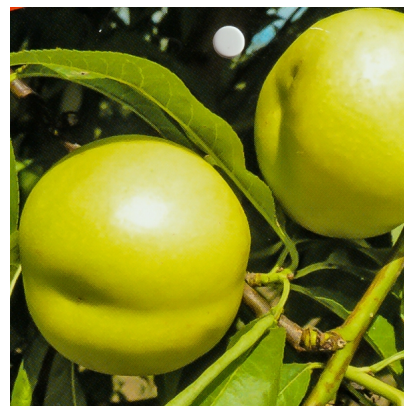
Maturazione: 10 settembre

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Crasiommolo C (Prunus persica)

Nettarina a polpa bianca. Maturazione 15 agosto. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 19,80 €



Frutto antico, resistente alla bolla.

Frutto di piccola pezzatura, senza pelo (pesca noce o nettarina).

Polpa non spicca, di ottimo sapore.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Cresthaven (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso e generalmente produttivo.

Frutto grosso, rotondo, estesamente sfumato o striato di rosso su fondo giallo, non molto tomentoso.

Polpa gialla, mediamente consistente, di ottimo sapore.

Ottima la pezzatura e le qualità gustative con produttività costante.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Dixired (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il pesco Dixired è un albero vigoroso e produttivo.

Frutto di pezzatura medio - grossa, con buccia gialla e striata di rosso a maturazione completa.

Polpa gialla semi spicca, soda, succosa, profumata e dall'ottimo sapore.

Elevata e costante produttività.

La pesca Dixired è resistente alle manipolazioni e al trasporto per cui è stata selezionata da molti anni anche per la produzione industriale.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 giugno.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Fairlane (Prunus persica)

Nettarina a polpa gialla. Maturazione 10 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso e molto produttivo.

Frutto medio - grosso; forma rotondo - ellittica, buccia gialla con sovraccolore rosso.

Polpa giallo chiaro colorata di rosso vicino al nocciolo, di buon sapore.

La polpa non spicca favorisce la conservazione frigorifera.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 settembre.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Fairtime (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 15 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso e mediamente produttivo.

Frutto grosso, rotondo - oblungo, buccia gialla con zone verde chiaro e sovraccolore rosso.

Polpa giallo chiaro, leggermente rossa al nocciolo, soda, spicca, di buon sapore.

Resistenza alle manipolazioni medio - elevata.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 settembre.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Fayette (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Di vigoria medio-elevata, eccezionalmente produttivo.

Frutto grosso, rotondo, mediamente tomentoso, di colore rosso chiaro opaco.

Polpa giallo chiaro, di elevata consistenza, spicca, di qualità medio elevata.

È ancora una delle più valide varietà della sua epoca, per la produttività alta e costante e l'elevata pezzatura dei frutti nonostante difettino un po' di colore.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Flaminia (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 15 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di medio vigore.

Frutto molto grosso, sferico o sub-sferico, di color giallo intenso soffuso di rosso vivo.

Polpa gialla, soda, di buon sapore.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 settembre.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Flavorcrest (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 5 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La Flavorcrest è una cultivar moderna di pesca a polpa gialla proveniente dalla California.

Albero molto vigoroso, caratterizzato da produttività buona e costante e da una ottima resistenza alle comuni malattie.

Il frutto è di pezzatura elevata, di forma sferico-allungata, con buccia arancione e sovraccolore rosso intenso sul 75% della superficie, poco tomentosa.

La polpa è gialla pigmentata, dal sapore buono, fruttato e spicca.

Ha una buona resistenza alle manipolazioni, utilizzata per il consumo fresco o sciroppato.

Varietà di pesco pesca a polpa gialla autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Ghiaccio (Prunus persica)

A polpa bianca. Maturazione 10 luglio. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 19,80 €



La principale caratteristica di queste pesche è la completa depigmentazione, per cui il loro colore, tanto esterno quanto interno è bianco crema.

L'albero è di vigoria media, con portamento espanso, di allegagione e produttività elevate.

La pezzatura del frutto è grossa avendo un peso medio di 180-200 grammi.

La forma è rotonda, leggermente oblata, simmetrica, con apice incavato, linea di sutura da superficiale a leggermente profonda.

La buccia è liscia, priva o con una lieve presenza di tomento, aderente alla polpa, di colore di fondo bianco, verde chiaro senza sovraccolore, di spessore medio.

La polpa è di colore bianco senza presenza di rosso, soda, di tessitura media, aderente al nocciolo. Il nocciolo è medio, subgloboso, di colore marrone, di ottimo sapore, gradevolmente aromatico.

La resistenza alle manipolazioni è ottima.

Il frutto può persistere maturo sulla pianta per 20 - 25 giorni, in alcuni anni anche oltre i 30 giorni, senza alterazioni del colore della buccia e della polpa, della consistenza della polpa e delle sue qualità organolettiche.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Glohaven (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 20 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso e produttivo.

Frutto grosso, sferico, rosso chiaro su fondo giallo verdastro.

Polpa gialla, abbastanza soda, di buon sapore, spicca.

Nonostante il colore della buccia un po' chiaro rispetto agli standard attuali è ancora una varietà interessante per la pezzatura e la qualità dei frutti.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 20 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Impero (Prunus persica)

A polpa bianca. Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 24, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La pesca "Impero" è un'antica varietà di pesche a polpa bianca.

Albero vigoroso, molto produttivo e resistente alle alte temperature.

Il frutto è di dimensioni grandi, di forma oblata, con una buccia di colore verde chiaro e diffuso sovraccolore rosso.

La polpa è bianca con delle sfumature rossastre, molto soda, spicca e di ottimo sapore.

Varietà di pesca a pasta bianca autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Indipendence (Prunus persica)

Nettarina a polpa gialla. Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di medio vigore, molto produttivo.

Frutto medio, forma ovata ellittica con ambone, quasi interamente rosso.

Polpa gialla, molto soda, sapore medio.

Molto adatta agli ambienti freddi.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Iris rosso (Prunus persica)

A polpa bianca. Maturazione 5 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Iris Rosso è una vecchia varietà di origine italiana. Selezionata negli anni '50, viene tuttora coltivata per le notevoli caratteristiche positive, quali la costanza e abbondanza di produzione, la polpa soda e le caratteristiche estetiche ed organolettiche dei frutti.

L'albero ha vigoria medio elevata con costante e abbondante produttività.

Frutto di pezzatura medio-elevata (peso medio 120-150 g), di forma rotondo ellittica, con epidermide verde chiaro sovraccolorata di rosso intenso su parte della superficie.

La polpa è bianca, leggermente venata di rosso, mediamente soda, di media tessitura, semiaderente, profumata e di ottime qualità gustative.

Si conserva per poco tempo e viene generalmente consumata fresca.

Tollerante alla bolla del pesco, non necessita o ha bisogno al massimo di 1-2 trattamenti durante la stagione vegetativa).

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco J. H. Hale (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Di vigoria elevata, molto produttivo.

Frutto grosso, rotondo, regolare, di colore giallo - arancio, rosso sul 50% della superficie.

Polpa gialla, soda, zuccherina, spicca di buon sapore.

Varietà adatta alla preparazione di frutta sciroppata.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco K2 (Prunus persica)

A polpa bianca. Maturazione 15 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Albero vigoroso e mediamente produttivo.

Frutto grosso, rotondo - oblungo, buccia gialla con zone verde chiaro e sovraccolore rosso chiaro.

Polpa bianca, leggermente rosata al nocciolo, soda, spicca, di buon sapore.

Resistenza alle manipolazioni medio - elevata.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Maria Bianca (Prunus persica)

A polpa bianca. Maturazione 25 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Varietà di recente introduzione dotata di ottima vigoria e di buona produttività, anche nei climi più freddi.

Molto apprezzata per la pezzatura dei frutti e per le ottime caratteristiche organolettiche.

Frutto di forma quasi sferica, di elevata pezzatura (150-180 g.), con buccia di color rosso chiaro su fondo bianco crema.

Polpa di colore bianco, spicca, di ottima consistenza ed eccellente sapore, molto resistente alle manipolazioni.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 25 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Maria Delizia (Prunus persica)

A polpa bianca. Maturazione 25 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso e produttivo.

Frutto medio - grosso, sferico, di color rosso chiaro su fondo verde chiaro.

Polpa bianca, di buona consistenza e ottimo sapore.

Si è diffusa ampiamente per le ottime caratteristiche agronomiche e la qualità dei frutti.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 25 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Maria Serena (Prunus persica)

Pesche percoche a polpa gialla. Maturazione: 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La pesca Maria Serena è una varietà di pesca percoche di elevata vigoria e produttività, con produzione buona e costante, molto interessante per sua precoce epoca di maturazione.

Il frutto della percoche Maria Serena è medio-grosso, con buccia di colore giallo intenso uniforme.

Anche la polpa è totalmente gialla, molto soda e croccante, di ottimo sapore e non spicca.

Il pesco Maria Serena è molto apprezzato dall'industria, perchè permette di ottenere succhi molto limpidi e di colore stabile nel tempo.

Varietà di pesche percoche autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione: 30 giugno.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco May Grand (Prunus persica)

Nettarina a polpa gialla. Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di elevata vigoria e produzione.

Frutto medio-grosso di forma quasi rotonda con buccia di colore rosso intenso.

Polpa bianca, estesamente venata di rosso; abbastanza soda, semiaderente, di buon sapore.

Interessante per l'epoca di maturazione, in alternativa a "Snow Queen".

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 giugno.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Michelini (Prunus persica)

A polpa bianca. Maturazione 30 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La pesca Michelini è una antica varietà a polpa bianca selezionata dai frutticoltori Antonio e Pietro Michelini di Savona negli anni '30.

La pesca Michelini ottenne fin da subito un grandissimo successo diffondendosi rapidamente in tutto il Savonese e nel vicino Piemonte.

Ancora oggi, quasi un secolo dopo, è ancora ampiamente coltivata soprattutto nel Cuneese, nel Veronese e in tutto il Savonese, particolarmente in valle Arroscia ed in alta Val Maremola.

L'albero è mediamente vigoroso ma molto produttivo.

Il frutto della pesca Michelini è di elevata pezzatura (150-200 gr), di forma rotonda, con buccia rossa su colore di fondo bianco-crema.

La polpa è spicca, di colore bianco, striata di rosso vicino al nocciolo, fondente, aromatica e di ottime qualità gustative.

La pesca Michelini ha conservabilità breve ed adatta solo per il consumo fresco.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Mycrest (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 10 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Varietà di media vigoria e produttività medio-elevata.

Frutto medio, rotondo-oblato, poco tormentoso, epidermide gialla con sovraccolore rosso brillante sul 70-80%, sfumato e leggermente mazzato.

La polpa è gialla con leggera pigmentazione rossa, di elevata consistenza, semiaderente, di buone caratteristiche gustative.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 giugno.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Nano (Prunus persica)

Albero da frutto NANO, di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 60/80.

Prezzo 22,00 €



Alberi da frutto nani, di limitato sviluppo.

Può vivere in vaso, indicata per terrazzi e balconi e per tutti quelli luoghi dove lo spazio è limitato.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Noce Nano (*Prunus persica*)

Albero da frutto NANO, di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 60/80.

Prezzo 22,00 €



Alberi da frutto nani, di limitato sviluppo.

Può vivere in vaso, indicata per terrazzi e balconi e per tutti quelli luoghi dove lo spazio è limitato.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su pesco selvatico (*Prunus persica*), chiamato anche "franco".

Pesco Orion (*Prunus persica*)

Nettarina a polpa gialla. Maturazione 15 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero mediamente vigoroso, molto produttivo.

Frutto grosso, forma rotonda ellittica; buccia gialla con sovraccolore rosso, medio brillante, sfumato e mazzato sul 60-80% della superficie

Polpa gialla pigmentata di rosso, soda, di buon sapore.

Interessante varietà per continuare l'epoca di "Venus".

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (*Prunus persica*), chiamato anche "franco".

Pesco Padana (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 20 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso e generalmente produttivo.

Frutto grosso, forma rotonda - oblunga, buccia gialla con sopraccolore rosso, mazzato e sfumato.

Polpa gialla, soda spicca di buon sapore.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

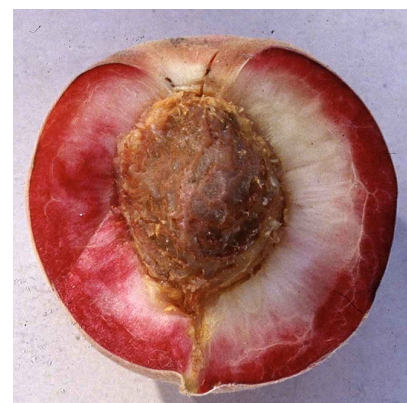
Maturazione 20 agosto

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Persi del vin (Prunus persica)

A polpa rossa. Maturazione 5 settembre. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 19,80 €



Antica varietà di origine piemontese nota dall'inizio del '900.

Albero di media vigoria.

Frutto di pezzatura medio-piccola, rotondo, tomentoso e con buccia rosso intenso.

La polpa è rosso sangue, dolce, di media consistenza ed è spicca.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 settembre

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Platicarpa Giada (Prunus persica)

Maturazione 30 agosto. Nettareina a polpa bianca. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/180.

Prezzo 22,00 €



Nuova varietà di pesca nettarina platicarpa a pasta bianca.

Frutto di media pezzatura, dalla caratteristica forma appiattita (chiamate anche pesche schiacciate).

Polpa gialla striata rossa, spicca e di ottime caratteristiche organolettiche.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione: 30 agosto

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Red Top (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Albero vigoroso e produttivo.

Frutto medio grosso, rotondo, di colore rosso.

La polpa è gialla, molto soda, spicca e di ottimo sapore.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Redhaven (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 10 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La pesca a polpa gialla Redhaven è un albero vigoroso e molto produttivo, resistente al freddo.

La pesca Redhaven ha frutto medio grosso, rotondo ellittico, estesamente ricoperto di rosso chiaro, abbastanza tomentoso.

Polpa gialla con leggera pigmentazione rossa, consistente, spicca, di ottimo sapore.

Ancora apprezzata per la qualità dei frutti e la rusticità della pianta.

Varietà di pesca a polpa gialla autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Regina di Londa (Prunus persica)

A polpa bianca. Maturazione 10 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 24, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Albero di medio vigore, regolarmente produttivo.

Frutto medio, rotondo-oblatto, con belle sfumature di color rosso vivo su fondo bianco-crema.

Polpa bianca mediamente soda, spicca, di buona consistenza e sapore.

È la più valida varietà tardiva a polpa bianca, adatta soprattutto per le aree centro-meridionali.

Varietà di pesca autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 settembre.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Reginella II (Prunus persica)

Maturazione 5 agosto. Tollerante alla bolla. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 22,00 €



Il pesco Reginella II è una varietà **tollerante alla bolla**, la principale malattia fungina di cui soffre questa specie.

Frutto di forma tondeggianti e leggermente asimmetrica, di media grandezza, tomentoso.

Buccia con colore di fondo giallo-verde e sovracoloro rosso.

Polpa di colore bianco-giallastra, gradevole, succosa e spicca.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione: 5 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Rosa del West (Prunus persica)

A polpa bianca. Maturazione 25 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 24, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La Rosa del West è una vecchia varietà di pesche emiliana di origine sconosciuta.

Albero vigoroso, rustico, mediamente resistente alle malattie, di produttività buona anche se un po' incostante.

La Rosa del West ha frutti di forma sferica, di pezzatura elevata (peso medio 160/180 grammi), con apice leggermente incavato e linea di sutura superficiale.

La buccia è mediamente tomentosa, di color rosso chiaro sul 50/60% della superficie su fondo bianco crema.

La polpa della pesca Rosa del West è spicca (si stacca cioè dal nocciolo), di colore bianco avorio, leggermente venata di rosso al nocciolo, mediamente soda, molto buona e succosa.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 25 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Sanguinella (Prunus persica)

Maturazione 25 agosto. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 130/150

Prezzo 19,80 €



Antica varietà facente parte delle pesche Damaschine. Le piante madri sono state trovate nei pressi di Città di Castello (PG) ma era diffusa un po' in tutto il centro Italia.

L'albero è di medio-bassa vigoria, a portamento irregolare e generalmente abbastanza produttivo. Molto rustico, è poco esigente soprattutto per quanto riguarda i terreni.

Frutto di pezzatura medio piccola, a forma oblunga quasi ovale, leggermente appuntito e con le linee di sutura molto evidenti, molto caratteristico e facilmente riconoscibile.

La buccia è ricoperta da una fitta peluria grigia che la rende immune ai parassiti. E' di colore giallo grigiastro di fondo con sovraccolore rosso violaceo.

La polpa, non spicca, è di colore bianco con diffuso colore rosso più intenso verso il nocciolo che a maturità diventa rosso intenso, quasi violaceo. E' succosa e molto profumata, liquescente a maturità, leggermente amarognola e semiaderente al nocciolo.

Adatta per il consumo fresco, ha conservazione breve.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 25 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Saturnia bianca (Platicarpa) (Prunus persica)

A polpa bianca. Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 24, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Chiamate anche "pesche saturnine" o "pesche schiacciate".

L'albero ha una vigoria media con portamento eretto, il fiore è di colore rosaceo e la fioritura medio-precocce.

Il frutto delle pesche saturnine è di forma schiacciata molto caratteristica, buccia rosso-bianco ha un peso di 120-160 g, diametro di 65-80 mm, sovraccolore rosso vivo sul 75% della superficie.

La polpa delle pesche schiacciate è bianca, di tessitura media e fibrosa dal sapore dolce, molto aromatico ed inconfondibile.

La resistenza alle manipolazioni è buona.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Saturnia gialla (Platicarpa) (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Chiamate anche "pesche saturnine" o "pesche schiacciate".

L'albero ha una vigoria media con portamento eretto, il fiore è di colore rosaceo e la fioritura medio-precoce.

Il frutto delle pesche saturnine è di forma schiacciata molto caratteristica, buccia rosso-bianco ha un peso di 120-160 g, diametro di 65-80 mm, sovraccolore rosso vivo sul 75% della superficie.

La polpa delle pesche schiacciate è gialla, di tessitura media e fibrosa dal sapore dolce, molto aromatico ed inconfondibile.

La resistenza alle manipolazioni è buona.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Sbergio (Prunus persica)

Nettarina a polpa bianca. Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La pesca "Sbergio" è una vecchissima varietà di pesca noce a polpa bianca originaria della Calabria dove viene anche soprannominata "Pesca merendella".

Il frutto è di piccola pezzatura (poco più grande di una grossa noce), presenta buccia liscia, di colore biancoverde con screziature di rosso, di un colore chiarissimo motivo per cui viene definito bianco. Raggiunta la maturazione completa, le pesche Sbergie assumono sfumature che vanno dall'arancio al rosso.

La polpa è succosa, profumata, spiccagnola, di colore bianco e di sapore dolcissimo, una via di mezzo tra quello delle mele e delle pesche tabacchiere.

La pesca Sbergia o Merendella può essere consumata fresca (immersa nel vino è una delizia), trasformata in marmellate, sciroppi o anche per farcire dolci tipici.

Varietà ritrovata e di sicuro interesse per gli amanti dei frutti antichi.

Varietà di nettarina a pasta bianca autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Silver King (Prunus persica)

Nettarina a polpa bianca. Maturazione 10 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso, regolarmente produttivo.

Frutto medio, rotondo, rosso.

Polpa biancastra, media consistenza, non spicca, di buon sapore.

Cultivar interessante per la fioritura tardiva.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 10 giugno.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Slapi (Pesca Limone) (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 24, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Frutto medio, di forma allungata, colorato di giallo vivo.

Polpa giallo intenso, soda.

Chiamata anche "Pesca limone".

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Snow Queen (Prunus persica)

Nettarina a polpa bianca. Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero vigoroso e mediamente produttivo.

Frutto medio, leggermente allungato, colore di fondo verde chiaro ricoperto di rosso intenso.

Polpa bianca non molto soda, di buon sapore, spicca.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 giugno.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Springbelle (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 25 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Di vigore medio - scarso, mediamente produttivo.

Frutto medio - grosso, sferico-oblatto, intensamente colorato di rosso, attraente.

Polpa giallo chiaro, molto soda, di medie caratteristiche gustative.

La limitata vigoria consiglia di ridurre le distanze d'impianto.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

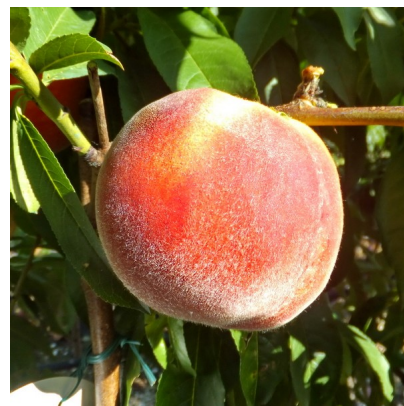
Maturazione 25 giugno.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Springcrest (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 15 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La pesca a polpa gialla Springcrest è un albero vigoroso e produttivo. Frutto medio, sferico, intensamente ed estesamente colorato di rosso vivo. La pesca Sprigcrest ha polpa gialla, molto soda, di sapore un po' acidulo. Rimane ancora la più interessante della sua epoca.

Varietà di pesca a polpa gialla autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 15 giugno.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Stark Red Gold (Prunus persica)

Nettarina a polpa gialla. Maturazione 30 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero di vigoria medio - scarsa con produttività molto elevata e costante. Frutto grosso, rotondo ellittico, buccia giallo con sovraccolore rosso, mediamente brillante. Polpa gialla molto consistente, spicca e di buon sapore.

Varietà rustica: ha dimostrato di adattarsi molto bene anche a zone caratterizzate da inverni molto rigidi.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Summerset (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 20 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Frutto grosso, forma rotonda, buccia gialla.

Polpa gialla, molto dolce, semispicca.

Può essere consumata fresca, candita o congelata.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 20 settembre.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Suncrest (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 30 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Mediamente vigoroso e molto produttivo.

Frutto grosso, da sferico a sub-sferico, di color rosso intenso sull'80%, medio - scarsa la tomentosità.

Polpa gialla con leggera pigmentazione, molto consistente, di qualità media, spicca, di medio sapore.

È la varietà più collaudata e sicura della sua epoca.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Tardiva di San Gregorio (Prunus persica)

Maturazione 5 ottobre. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150

Prezzo 19,80 €



La Pesca Tardiva Di San Gregorio (chiamata anche di San Vittorino) è un'antica varietà di origine laziale della zona di Tivoli, in particolare rinvenuta nella località di San Gregorio da Sassola, da cui appunto il nome. Le prime notizie sulla coltivazione di questa antica varietà da frutto risalgono ai primi anni '30 dello scorso secolo.

Presenta interessanti caratteristiche agronomiche e pomologiche, tra cui la maturazione molto tardiva.

Albero rustico, di vigoria medio-elevata, con portamento semi-assurgente, costantemente molto produttivo.

Frutto di grossa pezzatura (peso medio 220/250 grammi), di forma rotondo-ovata leggermente asimmetrica, con sutura incavata, apice sporgente e umbonato.

Buccia di colore di fondo giallo chiaro, con sovraccolore rosso chiaro sul 30-50% della superficie e tomentosità medio-elevata.

La polpa è di colore giallo intenso-aranciato chiaro, leggermente venata di rosso vicino al nocciolo, soda, aderente al nocciolo (non spicca) e di ottimo sapore.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 5 ottobre.

Pianta innestata su pesco selvatico (Prunus persica), chiamato anche "franco".

Pesco Trionfo peloso (Prunus persica)

A polpa gialla. Maturazione 30 giugno. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 19,80 €



Sinonimi: Trionfo rosso, Trionfo

La pesca Trionfo peloso è un'antica varietà di origine americana, ottenuta casualmente da seme nella seconda metà del 1800 da J.D. Husted in Georgia. È stata quindi introdotta in Italia negli anni Trenta e ora risulta diffusa un po' in tutta la Toscana, in particolare nelle province di Arezzo, Firenze, Val di Chiana, Valtiberina, Casentino e Pratomagno.

L'albero è mediamente vigoroso, molto produttivo e costante.

Il frutto della pesca Trionfo peloso è di pezzatura medio-piccola, di forma oblunga-rotonda, con buccia gialla estesamente coperta di rosso e provvista di una caratteristica peluria da cui il nome appunto di Trionfo peloso.

La polpa è gialla con venature rosse, non spicca, compatta, molto profumata e saporita.

Rispetto alle comuni varietà di pesco, questa antica varietà manifesta una maggiore resistenza alle malattie più comuni.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 30 giugno

Pianta innestata su pesco selvatico (*Prunus persica*), chiamato anche "franco".

Pesco Vellutata di Hollywood (*Prunus persica*)

A polpa gialla. Maturazione 25 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antica varietà di origine italiana, con albero caratterizzato ottima vigoria e produttività buona e costante.

Il frutto ha pezzatura medio grossa, con forma sferica e dall'aspetto molto attraente.

La buccia è di colore giallo di fondo con estesa sovraccolorazione di colore rosso acceso sul 80% della superficie

La polpa è di colore giallo, soda, profumata e di sapore buono.

Ottima da consumare fresca, ma anche sciropata o destinata a prodotti trasformati.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Maturazione 25 luglio.

Pianta innestata su pesco selvatico (*Prunus persica*), chiamato anche "franco".

Pesco Venus (*Prunus persica*)

Nettarina a polpa gialla. Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Albero molto vigoroso, produttivo, mediamente sensibile al freddo.

Frutto grosso, rotondo, rosso.

Polpa gialla, molto consistente, spicca, di ottima qualità.

Varietà di pesco autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

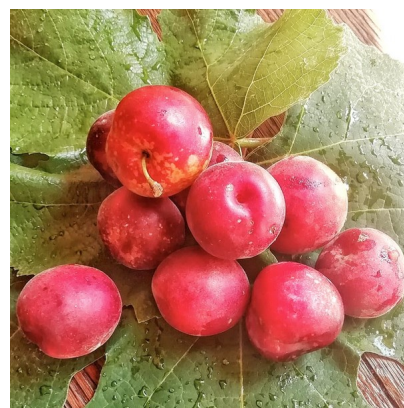
Maturazione 10 agosto.

Pianta innestata su pesco selvatico (*Prunus persica*), chiamato anche "franco".

Biricoccolo (susincocco) (Prunus armeniaca)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il biricoccolo (*Prunus dasycarpa*) deriva dall'incrocio naturale tra albicocco (*Prunus armeniaca*) e mirabolano (*Prunus cerasifera*) e per questo è chiamato anche "susincocco". Altri sinonimi sono: plumcot, pruna cresammola, albicocco nero, albicocco del Papa, susino albicocco ed albicocco violetto.

È un frutto antico, conosciuto fin dal '700, ma che si è poco diffuso.

Nota importante: Il biricoccolo è autosterile, cioè non in grado di fecondare i propri frutti da solo. Si consiglia pertanto di associarlo almeno ad un albicocco oppure ad un mirabolano (*Prunus cerasifera*), meglio se tutte e due assieme.

La pianta di biricoccolo è abbastanza vigorosa, può raggiungere i 5-6 metri di altezza, resiste bene al freddo e si può coltivare in pianura e collina. Normalmente viene innestato su mirabolano.

La pianta ha caratteri che ricordano entrambe le specie da cui deriva: l'epidermide dei frutti è vellutata come quella dell'albicocco ed anche le foglie hanno una forma simile. La polpa è invece succosa, dal sapore dolce e un po' acido, più simile alle susine.

I frutti del biricoccolo maturano in estate, da giugno a luglio. Oltre che per consumo fresco i frutti si possono utilizzare per marmellate.

Buccia liscia, sottile, appena pelosa, di colore arancio-violetto. Polpa, dolce, dal sapore che ricorda l'albicocca con la fragranza di una susina, è di colore rosso-aranciato.

I frutti sono drupe di forma rotondeggiante o leggermente ellissoidale ed hanno un peso medio che oscilla i 25 e i 40 grammi.

La buccia è leggermente tomentosa (coperta di peluria) con colore di fondo giallo e sopracoloro rosso cupo più o meno intenso.

La polpa è tenera, succosa, aderente al nocciolo, di colore giallo intensamente venato di rosso; ha sapore dolce, leggermente acidulo, aromatico e con un profumo più o meno pronunciato di albicocca o di susina. Il nocciolo è appiattito, allungato, di grandezza intermedia (del 30-40 % più piccolo del nocciolo di albicocca).

L'epoca di raccolta del biricoccolo va dal 20 giugno al 10-15 luglio nelle regioni del nord Italia, e va dal 1 giugno fino al 20 giugno nelle regioni del centro Italia.

La maturazione è scalare e i frutti vanno raccolti quando risultano perfettamente maturi.

I frutti del biricoccolo raccolti durante la fase iniziale della maturazione hanno un sapore poco dolce ed asprigno. I noccioli presentano una terminabilità molto bassa e variabile che non supera il 10%.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Angeleno (*Prunus domestica*)

Maturazione 20 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Le susine varietà Angeleno appartengono al gruppo delle prugne cino-giapponesi.

La susina Angeleno è un albero di elevata vigoria a portamento intermedio, produttività elevata, costante solo negli ambienti più vocati.

La prugna Angeleno fa un frutto molto grosso, sferoidale - appiattito, con buccia di color viola - nero, pruinosa.

Le susine Angeleno hanno polpa giallo chiara, molto soda, consistente, diventa spicca a maturità. Può essere conservata in frigo fino a dicembre; ritardando la raccolta si migliorano le qualità gustative.

Maturazione 20 settembre.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Santa Rosa, Black Diamond, Obilnaja, Sorriso di primavera e Ozark Premier.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Anna Spath (*Prunus domestica*)

Maturazione 10 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Anna Spath è un'antica cultivar di susino europeo di origine ungherese (Kadoszberg) posta in commercio dal vivaista Späth di Berlino a fine dell'800.

Albero di vigoria medio - elevata, con elevata e costante produttività.

I frutti di Anna Spath sono di forma sferoidale - ellissoidale, di piccole dimensioni, con buccia di colore rosso porpora violaceo.

La polpa è di colore giallo verdastro, spicca (polpa che si stacca bene dal nocciolo), soda ma succosa e di ottima qualità gustativa e discreta acidità.

Anna Spath è una varietà interessante per la duplice attitudine dei frutti (sia per consumo fresco che per essiccazione).

Varietà di susina europea autofertile, ma se associata a Stanley o President aumenta la produttività.

Maturazione 10 settembre.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Autumn Giant (Prunus domestica)

Maturazione 25 settembre. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



Varietà di susina cino-giapponese che si è dimostrata interessante per la sua rusticità e la maturazione tardiva.

Albero mediamente vigoroso, dal portamento regolare, rustico e con una buona produttività.

Il frutto, molto grosso, è di forma rotonda o leggermente cuoriforme con buccia di giallo intenso e sopraccolore rosa intenso, quasi rosso, su tutta la superficie.

La polpa è di colore giallo intenso, soda, non molto succosa, di sapore delicato e spicca.

Maturazione 25 settembre.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Friar, Santa Rosa e Black Amber.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Black Amber (Prunus domestica)

Maturazione 20 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Varietà cino-giapponese.

Albero di medio vigore, assurgente, di elevata produttività.

Frutto grosso, rotondo, nero a maturazione.

Polpa giallo lucente con venature rosse, soda, di buon sapore semispicca.

Maturazione 20 luglio.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Santa Rosa, Friar e Laroda.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Black Diamond (Prunus domestica)

Maturazione 30 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Varietà cino-giapponese.

Albero vigoroso, produttività elevata.

Frutto grosso, rotondo, oblato, leggermente asimmetrico, buccia violacea, brillante, pruinosa.

Polpa giallo rossastra, molto soda, eccellente sapore, quasi spicca a maturità.

Maturazione 30 luglio.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Sorriso di primavera, Friar e Angeleno.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Bluefre (Prunus domestica)

Maturazione 5 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antica varietà di susino di tipo europeo, ottenuta da incrocio nel Missouri e diffusa nel 1947.

L'albero è mediamente vigoroso, con portamento espanso; la produttività è elevata e costante nel tempo.

Il frutto è medio-grosso, ellissoidale, asimmetrico; la buccia è violaceo-scura, quasi nera, con molta pruina; la polpa è giallo-verdastra, soda, gradevolmente aromatica, buona e spicca a maturità.

Osservazioni: frutti di ottime qualità gustative e commerciali, pochissimo sensibili alla monilia e di prolungata conservazione frigorifera; sono a duplice attitudine, pregevoli per il consumo fresco, un po' meno per l'essiccazione data la limitata resa in essiccato, anche se il prodotto ottenuto è di buona qualità.

Maturazione 5 settembre.

Varietà di susine autofertile ma se associata a Giant, President, Ruth Gerstetter o Stanley, aumenta la produttività.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Burbank (*Prunus domestica*)

Maturazione 20 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il susino Burbank è una varietà cino-giapponese.

Albero molto vigoroso, di produttività elevata.

Il frutto del susino Burbank è sferoidale, pezzatura media, buccia giallo intenso soffusa di rosso, poco pruinosa con lenticelle chiare molto evidenti.

Polpa giallo succosa, consistente, di ottimo sapore, aromatica e spicca.

Maturazione 20 luglio.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Impollinatori: Ozark Premier o Santa Rosa o Goccia d'oro (Shiro).

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Burmosa (*Prunus domestica*)

Maturazione 5 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Varietà di susino cino-giapponese di origine californiana.

L'albero ha una vigoria medio elevata con un portamento espanso.

Frutto grande, a forma di goccia, con buccia di colore rosso scuro, molto pruinosa.

La polpa è giallo chiaro, profumata, spicca e di ottimo sapore zuccherino .

Maturazione: 5 luglio.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Santa Rosa e Sorriso di primavera.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Calita (*Prunus domestica*)

Maturazione 20 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il susino Calita è una varietà di susino cino-giapponese ottenuta a Fresno (California), dall'incrocio tra Gaviota ed El Dorado, e diffusa in Italia nel 1977.

Albero mediamente vigoroso e di elevata e costante produttività.

Il frutto del susino Calita è di elevata pezzatura, con forma sferica leggermente schiacciata. Buccia di colore rosso carico vinaccia.

Polpa gialla, molto soda, profumata, di ottimo sapore, non spicca.

Maturazione 20 luglio.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Burbank o Morettini 355 o Santa Rosa o Sorriso di Primavera o Laroda.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Casalinga (*Prunus domestica*)

Maturazione 20 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antica varietà di susino europeo, chiamata anche Susina o Prugna di Dro.

La susina Casalinga è un ecotipo locale che appartiene alla frutta antica del Alto Garda Trentino, molto diffusa e coltivata in passato negli orti e nei frutteti familiari della zona attorno al paese di Dro.

Albero vigoroso, molto rustico e resistente alle malattie, di lenta entrata in fruttificazione ma poi molto produttivo.

Il frutto del susino Casalinga è di media pezzatura, oblungo, con buccia di colore violaceo. Polpa di colore verde giallo, spicca o semispicca, molto soda e zuccherina.

La prugna Casalinga è molto ricercata sul mercato, in quanto può essere utilizzata per il consumo fresco ma è ottima anche per preparare confetture o lasciata essiccare.

Maturazione 20 agosto.

Varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Coscia di monaca di Velletri (Prunus domestica)

Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antica varietà di origine sconosciuta, di elevata rusticità e resistenza ai parassiti.

La produzione è elevata e costante.

Il frutto è di pezzatura media, a forma allungata, con buccia di colore violetto intenso, molto pruinosa.

La polpa è di colore giallo, soda, spicca, molto saporita e dal gusto particolare di moscato.

Ottima da consumare fresca ma può essere destinata anche a confetture, dolci, liquori o piatti del territorio.

Maturazione 10 agosto.

Varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Coscia di monaca gialla (Prunus domestica)

Maturazione 5 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il susino Coscia di monaca gialla è un varietà storica, è chiamata "Damaschina Gialla", "Collotorto", "Basaricatta" e "Scanarda"; tra le damaschine ovali è la varietà più diffusa ed apprezzata.

Il frutto della prugna Coscia di monaca gialla è di forma obovata, del peso di 20/30 grammi con apice subconico e base rastremata.

La buccia è di colore giallo-dorato, con piccole macchie rossastre a completa maturazione.

La polpa è di colore giallo intenso, molto consistente, spicca a completa maturazione, di media succosità e sapore aromatico veramente apprezzabile.

Un grande pregio della susina Coscia di monaca gialla è la scalarità di maturazione e l'elevata conservabilità sulla pianta, cosa non comune nelle susine in genere.

Maturazione 5 agosto.

Varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Damaschina (*Prunus domestica*)

Maturazione 30 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La Damaschina, chiamata anche "Ramassin" o "Formichina", è una antica varietà di susino tipica del Cuneese che fa parte del gruppo delle susine cosiddette "Siriache", originarie della Siria.

Uno dei segni particolari di questa varietà è la caratteristica pruinosità che ne impreziosisce l'aspetto: la buccia è velata da una sottile pellicola di cera bianca, la pruina, appunto, naturalmente prodotta dalle cellule superficiali dell'epidermide.

Il frutto della Formichina è di piccole dimensioni (10-15 grammi circa) ha forma ovale e a maturità presenta un colore blu violaceo molto intenso. Giunti a piena maturazione i frutti si staccano dal ramo e per questa ragione vengono tradizionalmente raccolti a terra.

Il frutto, oltre che per le piccole dimensioni, si differenzia dalle comuni susine per la sua dolcezza e per la sua aromaticità che lo rendono inconfondibile.

La Ramassin è una specie molto rustica che richiede poche cure e si mostra poco esigente anche in termini di difesa fitosanitaria.

Maturazione 30 luglio.

La Damaschina è una varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Dezertnaja (*Prunus domestica*)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La susina Dezertnaja è una varietà di susino cino-giapponese di origine russa, in particolare della Crimea.

Albero vigoroso, molto produttivo e di bell'aspetto.

Il frutto della prugna Dezertnaja è di forma sferica, pezzatura medio-elevata, di colore rosso violaceo intenso, con polpa dolce, molto succosa e non spicca.

Maturazione 15 luglio.

Varietà di susine autosterile. Le impollinatrici consigliate sono tutte le varietà di susine del gruppo cino-giapponese.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Dorata Precoce (Prunus domestica)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Sinonimi: Sorriso di primavera.

Varietà cino-giapponese.

Albero molto vigoroso, di produttività elevata.

Frutto medio, leggermente cuoriforme, giallo dorato soffuso di rosso.

Polpa gialla, succosa, zuccherina, aromatica, mediamente soda, non spicca.

Interessante per la precocità di maturazione ma usata soprattutto quale impollinante di molte varietà cino-giapponesi.

Maturazione 30 giugno.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Burbank, Santa Rosa, Morettini 355 e Goccia d'oro (Shiro).

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Fortune (Prunus domestica)

Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il susino Fortune è una varietà cino-giapponese.

L'albero presenta media vigoria, portamento più o meno espanso, precoce entrata in produzione, produzione elevata e costante.

Il frutto del susino Fortune è cordiforme, di elevata pezzatura, con buccia di colore rosso-viola molto intenso.

Polpa di colore giallo oro venata di rosso sotto la buccia, consistente, profumata, spicca e di ottimo sapore.

Maturazione 10 agosto.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Santa Rosa o Friar o Laroda.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Friar (*Prunus domestica*)

Maturazione 15 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 18,70 €



Albero di vigoria medio-elevata, rustico, precoce nell'entrata in fruttificazione e con produttività elevata e costante.

Frutto grande, rotondo, tipicamente un po' appiattito, con buccia che si colora precocemente di viola scuro, nero lucente a maturità.

La polpa della susina Friar gialla, traslucida, soda, spicca, molto profumata e di ottimo sapore.

Maturazione 15 agosto.

La susina Friar è una varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Morettini o Santa Rosa o Black Amber.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Genova (*Prunus domestica*)

Maturazione 15 settembre. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



Frutto di dimensioni medio grandi, di forma obovata, quasi tondeggiante.

Polpa semisoda, di ottimo sapore dolce e spiccagnola (si stacca dal nocciolo).

Cultivar molto rustica e resistente alle malattie.

Maturazione 15 settembre.

La susina Genova è una varietà autofertile; per fruttificare non necessita della vicinanza di altre piante di susino

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Giant (*Prunus domestica*)

Maturazione 20 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antica varietà di susino origine italiana, conosciuta anche con i sinonimi di: Favorita del sultano, Fiascona e Borsa di Brico.

Albero vigoroso, a portamento espanso, caratterizzato da produttività elevata.

Frutto di grossa pezzatura, fiaschiforme, con buccia spessa, di colore rosa-viola, intensamente ricoperta di pruina.

Polpa di colore giallo-ambrato, soda quasi spicca dal nocciolo, poco aromatica ma dall'ottimo sapore dolce, con conservazione medio-breve.

Maturazione 20 agosto.

Varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Goccia d'oro (Shiro) (*Prunus domestica*)

Maturazione 10 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La susina Goccia d'Oro è una varietà cino-giapponese.

Albero vigoroso, tendenzialmente aperto, produttivo.

La pianta delle susine Goccia d'oro ha portamento aperto, vigore elevato, molto produttiva e in modo costante.

L'albero del Susino Goccia d'Oro infatti si presenta molto vigoroso e con una costante produttività

Le prugne Goccia d'oro hanno frutto medio, rotondo o cuoriforme, giallo o verde chiaro; polpa gialla, mediamente soda, molto succosa, piuttosto dolce, non spicca.

Il Gocce d'oro frutto è attraente, medio grosso, di forma tondeggiante o a cuore, con buccia di colore da verde chiaro a giallo oro, con numerose lenticelle, non molto pruinosa.

La Goccia d'oro frutto ha pezzatura medio grossa con una forma rotonda o cuoriforme. Ha una scorza gialla, come la polpa, che si presenta molto succosa e dal sapore dolce.

La polpa è di colore giallo, mediamente soda, molto succosa, zuccherina, non spicca, squisita.

Destinata prevalentemente al consumo diretto, ma idonea anche alle trasformazioni in confetture

La Goccia d'oro susina è fra le varietà più apprezzate per portamento e produzione.

La prugna Goccia d'oro matura il 10 luglio, circa.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Burbank, Santa rosa, Sorriso di primavera, Morettini 355 e Angeleno.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Grossa di Felisio (*Prunus domestica*)

Maturazione 10 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Varietà europea.

Albero mediamente vigoroso, tendenzialmente assurgente, di lenta entrata in produzione ma di ottima produttività una volta adulto.

Frutto grosso o molto grosso, ellissoidale, asimmetrico, violaceo, molto pruinoso.

Polpa gialla, spicca, molto soda, zuccherina, di ottimo sapore.

Frutti decisamente idonei al consumo fresco anche se ritenuti a duplice attitudine.

Maturazione 10 settembre.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: President, Stanley e Regina Claudia gialla.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Mirabelle de Nancy (*Prunus domestica*)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La susina Mirabelle de Nancy è un'antichissima varietà di origini francesi. In Francia è considerata la miglior susina sia per marmellate che per altri usi in cucina. Appartiene alla frutta antica proveniente dalla Lorena, regione a nord-est della Francia dove è coltivata da prima del 1400.

La prugna Mirabella fa parte del gruppo delle susine di Damasco, botanicamente *Prunus europea* subsp. *insititia*.

Le Damaschine sono le susine più antiche che si conoscono. Coltivate dai popoli Mesopotamici su larga scala, si sono diffuse in tutti i paesi del mediterraneo e si sono spinte anche al nord Europa, ben naturalizzandosi anche nei luoghi molto freddi.

Gli alberi di Mirabella sono generalmente di piccola taglia, la specie infatti ha uno sviluppo come tutte le altre damaschine, abbastanza contenuto. La chioma è piuttosto espansa e tende ad essere abbastanza folta.

La foglia ricalca i caratteri del gruppo e la fioritura, molto appariscente, avviene in epoca tardiva. I fiori bianchi e piccoli compaiono sui rami esili in quantità numerosa e difficilmente sono soggetti a gelate. Questo è un altro punto a favore per tale varietà, adatta anche ai climi più freddi.

Il frutto della prugna Mirabelle de Nancy è di medie dimensioni, sferoidale leggermente allungato di colore

giallo con abbondante pruina, polpa consistente e spicca.

Hanno il peduncolo medio o lungo con cavità peduncolare assenti, apice arrotondato e base caudale arrotondata. La linea di sutura è assente. Il colore della buccia (epidermide) è giallo oro, con sfumature rossastre all'insolazione. Il colore della polpa è giallo dorato a completa maturazione e la sua consistenza è sempre elevata.

La polpa è spicca (si stacca bene dal nocciolo) ed è molto succosa e leggermente aromatica.

Le prugne Mirabelle sono generalmente sferiche e piccole di pezzatura, il colore della buccia è giallo oro, con sfumature rossastre all'insolazione. Il colore della polpa è giallo dorato a completa maturazione e la sua consistenza è sempre elevata.

La polpa è molto succosa ed aromatica. Il sapore alla fine della maturazione è davvero ottimo e questa è una delle ragioni per cui la varietà è davvero pregiata. Si consuma fresca o si possono fare delle ottime confetture.

Il sapore alla fine della maturazione è davvero ottimo e questa è una delle ragioni per cui la varietà è davvero pregiata. Si consuma fresca o farne delle ottime confetture.

Le piante delle prugne Mirabella non necessitano di particolari cure. Sono rustiche e quasi selvatiche, per questo motivo occorre solo uno sfoltimento della chioma ogni 2-3 anni.

L'albero di Mirabella, proprio per il suo sviluppo contenuto, risulta molto adatto anche per la coltivazione in vaso.

Adatta per il consumo fresco, trasformati, marmellate, distillati.

Maturazione 15 luglio.

Varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Mirabolano Rusticano (*Prunus domestica*)

Maturazione 15 luglio. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



Il mirabolano (*Prunus cerasifera*), anche denominato "rusticano" e "amolo" è un albero molto grande, che può crescere fino a 8 metri di altezza, con corteccia di colore rossastro e una chioma globosa pure di colore rossastro.

Le foglie del mirabolano selvatico sono di forma ellittica, di colore verde acceso, piccole (5-7 cm) e semplici.

I fiori compaiono all'inizio della primavera, sono piccoli, con petali di colore bianco o rosato, singoli o riuniti in piccoli grappoli.

I frutti dei mirabolani rusticani sono delle drupe rotonde o ellittiche, simili alle susine ma di pezzatura inferiore. La buccia è di colore giallo, tendente al rosso a maturazione. La polpa aderisce al nocciolo, è soffice, succulenta, con un sapore leggermente acidulo ed aromatico che diventa più dolce via via che raggiungono la piena maturazione che avviene in piena estate.

Il mirabolano rosso non a caso è chiamato anche "rusticano" in quanto è specie molto resistente, che non necessita di particolari cure e sopporta anche la siccità; cresce inoltre in qualsiasi tipo di terreno e, nonostante, sia originario della zona del Caucaso, si è adattato benissimo anche al clima europeo.

Il mirabolano pianta cresce ottimamente in tutti i terreni, anche in quelli ricchi di argilla e calcare, resistendo meglio di altre specie alla siccità e anche a condizioni di asfissia.

Maturazione 15 luglio.

Varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre

varietà.

Susino Mischena nera domestica)

Maturazione 30 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Zucchella, Mischina, Collenghina, Pollenghina

La susina Mischena nera è un'antichissima varietà presente da secoli nel territorio emiliano, soprattutto nelle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

Appartiene al gruppo delle "susine damaschine" e presenta elevata e costante produttività.

I frutti sono di pezzatura media, con forma allungata e asimmetrica. La buccia è di colore rosato tendente al violaceo, molto pruinosa. La polpa è spicca, di colore giallo, soda, mediamente succosa e molto aromatica.

Maturazione 30 agosto.

La Mischena nera è una varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Nano (*Prunus domestica*)

Albero da frutto NANO, di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 60/80.

Prezzo 22,00 €



Alberi da frutto nani, di limitato sviluppo. Può vivere in vaso, indicata per terrazzi e balconi e per tutti quelli luoghi dove lo spazio è limitato.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Obilnaja (Prunus domestica)

Maturazione 20 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Varietà cino-giapponese.

Albero mediamente vigoroso con portamento molto aperto, di precoce entrata in produzione e produttività elevata e costante.

Frutto medio grosso, rotondo, asimmetrico, di color rosso violaceo, pruinoso.

Polpa giallo arancio, mediamente consistente, succosa, zuccherina, aromatica, semispicca.

Maturazione 20 luglio.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Sorriso di primavera, Morettini 355 e Goccia d'oro (Shiro).

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Omega (Prunus domestica)

Maturazione 25 agosto. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 17,60 €



La susina Omega è una vecchia varietà ed appartiene al gruppo delle prugne cino-giapponesi.

Frutti di pezzatura medio piccola, di colore rosso violaceo a maturazione avvenuta.

La polpa è soda, semi spicca, di colorazione rosso intenso e con ottimo sapore.

Maturazione 25 agosto.

Varietà di susina autofertile, per fruttificare non necessità della vicinanza di altre piante di susino.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Ozark Primier (Prunus domestica)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il susino Ozark Primier è una varietà cino-giapponese.

Albero mediamente vigoroso, piuttosto produttivo, rapida messa a frutto.

Il frutto della susina Ozark Primier è asimmetrico, di pezzatura molto grossa, giallo-verdastra soffusa di rosso - violaceo, molto pruinosa.

La polpa della susina Ozark Primier è giallo chiaro, consistente, semispicca, di ottimo sapore dolce e aromatico.

Maturazione 15 luglio.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Burbank o Friar o Morettini 355 o Sangue di drago o Santa Rosa o Sorriso di primavera.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Pappagona (Prunus domestica)

Maturazione 15 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il susino Pappagona è un'antica varietà di origine campana, diffusa soprattutto nel napoletano, caratterizzata da una maturazione molto precoce.

L'albero è abbastanza vigoroso e ha portamento medio.

Il frutto della susina Pappagona è di pezzatura medio-grande, con forma ellittica e buccia di colore giallo sfumato rosso-viola e ricca di pruina. Nelle posizioni molto assolate e molto calde, il frutto può diventare quasi completamente rossastro-violaceo.

La polpa è anch'essa di colore giallo, semiaderente al nocciolo e di ottimo sapore.

Maturazione 15 giugno.

Varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino President (Prunus domestica)

Maturazione 15 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il susino President è un varietà di susino europea.

Albero di vigoria elevata, assurgente, di produttività elevata e costante.

Le susine President hanno frutto grosso o molto grosso, ellissoidale, violaceo scuro rossastro, pruinoso.

Polpa gialla, poco dolce ma molto gradevole, soda, spicca. Frutti molto resistenti a manipolazione, conservazione e trasporto.

La susina President matura il 15 settembre, circa.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Bluefre, Empress Regina Claudia gialla e Stanley.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Recinella (Prunus domestica)

Maturazione 5 settembre. Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 17,60 €



Antica varietà di susino di tipo europeo localmente diffusa nel Lazio

Frutto di piccola pezzatura, con buccia e polpa di colore giallo, di ottimo sapore.

Polpa mediamente soda, zuccherina e spicca.

Maturazione: 5 settembre.

Varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Regina Claudia Gialla (Prunus domestica)

Maturazione 15 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



La susina Regina Claudia è una varietà europea.

Il prugno Regina Claudia è un albero di medio vigore, a portamento assurgente, produttivo ma di lenta messa a frutto.

Il frutto del prugno Regina Claudia è grosso, sferoidale, leggermente appiattito, con apice incavato, buccia sottile verde giallastra non aderente e priva di pruina.

La polpa della prugna Regina Claudia è giallo verdognola, spicca, aromatica, gradevole.

Le prugne Regina Claudia sono un'antica varietà conosciuta ed apprezzata dagli amatori per la qualità gustativa.

Maturazione 15 agosto.

Varietà di susine autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Regina Claudia Verde (Prunus domestica)

Maturazione 30 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Varietà europea.

Varietà antica, molto rustica e da sempre apprezzata per le sue ottime qualità gustative.

Il prugno Regina Claudia è un albero vigoroso, molto produttivo, con portamento espanso, di produttività generalmente elevata, a volte tendente all'alternanza.

Frutti del prugno Regina Claudia medio-piccoli, sferoidali, leggermente schiacciati ai poli.

Buccia di colore verde chiaro, a volte sfumata di rosa verso il sole, abbastanza ricca di pruina.

Polpa di colore giallo-verde, molto succosa e zuccherina, aromatica, spicca a maturità.

La prugna Regina Claudia è ottima oltre che per il consumo fresco anche per preparare confetture e sciroppi.

Maturazione 30 luglio.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Stanley e Regina Claudia Gialla.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Regina Claudia Violetta (*Prunus domestica*)

Maturazione 10 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il prugno Regina Claudia è un'antica varietà di susino europeo di origine piemontese.

Il prugno Regina Claudia è un albero di media vigoria con portamento espanso.

Produttività elevata e costante, raramente soggetta ad alternanza.

Frutto del prugno Regina Claudia medio-grande, di forma quasi sferica, leggermente appiattito con apice incavato.

Buccia violetta, sottile, leggermente cerosa e piuttosto pruinosa.

La polpa di colore verde che vira al giallo a maturazione, soda, molto succosa, spicca e zuccherina.

Maturazione 10 agosto.

La prugna Regina Claudia è una varietà autofertile e non necessita di impollinatori per produrre, tuttavia la messa a frutto è un po' lenta.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Ruth Gerstetter (*Prunus domestica*)

Maturazione 30 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Antica varietà di susino europeo, di origine tedesca, a maturazione precoce.

Albero mediamente vigoroso e caratterizzato da produttività buona ma un po' incostante.

Il frutto della susina Ruth Gerstetter è di media pezzatura (30-40 grammi, in media), di forma ellissoidale allungata, con buccia di colore rosso blu violaceo, molto pruinosa.

La polpa è di colore giallo-verde, con consistenza mediamente soda, succosa e leggermente gelatinosa, di sapore dolce e aromatico con una punta di acidità.

La Ruth Gerstetter è una prugna spicca, cioè il nocciolo si stacca bene dalla polpa.

Una volta raccolto, il frutto presenta una buona conservabilità e può essere destinata tanto al consumo diretto quanto alle trasformazioni industriali.

Maturazione 30 giugno.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: President, Stanley e Regina Claudia verde.

Pianta innestata su Mirabolano (*Prunus cerasifera*).

Susino Sangue di Drago (Prunus domestica)

Maturazione 25 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il susino Sangue di Drago è una varietà di prugne cino-giapponese.

L'albero Sangue di Drago è vigoroso, a portamento globoso espanso, mediamente produttivo.

La susina Sangue di Drago fa un frutto grosso, sferoidale, talora elissoidale, buccia di colore rosso violaceo, molto spessa e pruinosa. La polpa della prugna Sangue di Drago è di colore rosso, mediamente soda, dolce, poco acida.

Maturazione 25 luglio.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Morettini 355 e Goccia d'oro (Shiro).

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Santa Rosa (Prunus domestica)

Maturazione 15 luglio. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



La prugna Santa Rosa è una varietà cino-giapponese.

Albero vigoroso, a portamento espanso, mediamente produttivo.

Frutto di grossa pezzatura, rotondo-oblatto, di color giallo-oro estesamente macchiato di rosso-violaceo, pruinoso.

La polpa della susina Santa Rosa è giallo-rosata, venata di rosso, soda, succosa, zuccherina e molto aromatica.

Produce frutti di inconfondibili ed eccezionali qualità organolettiche.

Maturazione 15 luglio.

La Santa Rosa è parzialmente autofertile e si avvantaggia dell'impollinazione di: Sangue di drago, Morettini 355 e Goccia d'oro (Shiro).

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Songold (Prunus domestica)

Maturazione 30 agosto. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Varietà cino-giapponese.

Albero mediamente vigoroso, tendenzialmente espanso, molto produttivo.

Frutto grosso, oblungo, di color giallo intenso.

Polpa gialla, mediamente succosa, dolce ed aromatica.

Maturazione 30 agosto.

Varietà di susine autosterile. Le varietà impollinatrici consigliate sono: Santa Rosa e Friar.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Susino Stanley (Prunus domestica)

Maturazione 5 settembre. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 18,70 €



Il susino Stanley è una varietà europea di prugne.

Chiamata anche "**prugna California**" o "**prugna Californiana**".

L'albero della prugna Californiana è mediamente vigoroso, con portamento globoso - espanso, di costante ed elevata produttività.

Il frutto della prugna della California è medio, ellissoidale - allungato, con valve asimmetriche, blu scuro-violaceo, molto pruinoso.

Polpa giallo-verdastra, molto soda, mediamente zuccherina ed acidula, poco aromatica, spicca.

I frutti della susina Stanley sono a duplice attitudine. risulta ancora interessante sia per le caratteristiche organolettiche dei frutti che per la rusticità della pianta.

Maturazione 5 settembre.

Varietà di susina californiana autofertile, ma se associata a Bluefree o President aumenta la produttività.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Cachi Cioccolato (Diospyros Kaki)

Impollinatore. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 24,20 €



Cachi "CIOCCOLATINO" (impollinatore)

Cultivar variabile alla fecondazione.

I frutti del cachi cioccolato sono di media pezzatura, forma sferoidale-arrotondata, buccia di colore giallo arancio.

La polpa del kaki cioccolato è arancio-bronzea, non astringente (edule) alla raccolta in seguito alla fecondazione e provvista di un numero elevato di semi.

Ottimo impollinatore per "Kaki Tipo", "Hana Fuyu" e "Rojo brillante".

Il Kaki (*Diospyros kaki*) è una pianta da frutto di origine giapponese ed appartiene alla famiglia delle Ebenacee.

L'apparato radicale del cachi è molto espanso, superficiale e ricco di polloni.

Albero a crescita lenta ma che può raggiungere dimensioni notevoli (anche i 10 metri) con forma della chioma globosa. Si sviluppa con un unico fusto, diritto, con corteccia grigio-scura rugosa e numerose lenticelle chiare.

Le foglie del caco sono caduche, ellittiche od obovate, di colore verde lucido nella pagina superiore, verde chiaro in quella inferiore, con lembo ondulato e margine intero.

I frutti dei cachi sono delle grosse bacche quasi rotondeggianti, qualche volta appiattite o appuntite, di colore arancio. Il colore della polpa va dal giallo-arancio nei frutti partenocarpici (non fecondati) al rosso-marrone in quelli fecondati. La polpa in molte cultivar è astringente al momento della raccolta ed occorre attendere il suo ammezzimento affinché risulti edule.

La classificazione delle varietà di caco è determinata dagli effetti dell'impollinazione sulle caratteristiche organolettiche dei frutti al momento della raccolta.

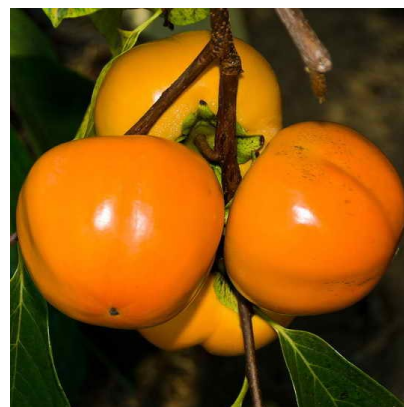
Il kaki è una specie subtropicale ma si è adattata molto bene al clima mediterraneo e tollera temperature anche inferiori ai -10 °C ma per brevi periodi.

Si adatta bene a qualsiasi tipo di terreno, compresi quelli argillosi, purché non ristagnanti, con elevato franco di lavorazione.

Cachi Mela Hana Fuyu (Diospyros Kaki)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 130/150

Prezzo 24,20 €



Cacomela o Cachi mela o Melacaco "HANA FUYU"

Frutti di grossa pezzatura, forma sferoidale-appiattita, quasi quadrangolare, di colore giallo arancio.

La polpa del caco mela è sempre chiara e non astringente (edule) sia nei frutti fecondati, sia in quelli non fecondati (partenocarpici).

Il cachi mela si raccoglie in epoca precoce.

Il Kaki (*Diospyros kaki*) è una pianta da frutto di origine giapponese ed appartiene alla famiglia delle Ebenacee.

L'apparato radicale è molto espanso, superficiale e ricco di polloni.

Albero a crescita lenta ma che può raggiungere dimensioni notevoli (anche i 10 metri) con forma della chioma globosa. Si sviluppa con un unico fusto, diritto, con corteccia grigio-scura rugosa e numerose lenticelle chiare. Le foglie del kaki sono caduche, ellittiche od obovate, di colore verde lucido nella pagina superiore, verde chiaro in quella inferiore, con lembo ondulato e margine intero.

I frutti del caco sono delle grosse bacche quasi rotondeggianti, qualche volta appiattite o appuntite, di colore arancio. Il colore della polpa va dal giallo-arancio nei frutti partenocarpici (non fecondati) al rosso-marrone in quelli fecondati.

La polpa in molte cultivar di cachi è astringente al momento della raccolta ed occorre attendere il suo ammezzimento affinché risulti edule.

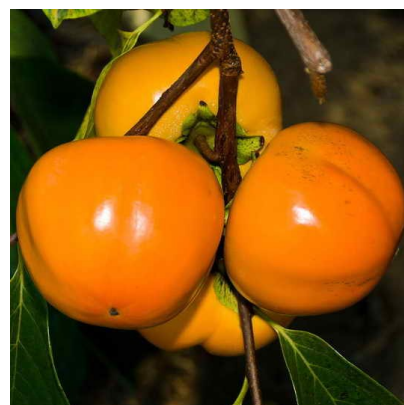
La classificazione delle varietà è determinata dagli effetti dell'impollinazione sulle caratteristiche organolettiche dei frutti al momento della raccolta.

Il caco è una specie subtropicale ma si è adattata molto bene al clima mediterraneo e tollera temperature anche inferiori ai -10 °C ma per brevi periodi. Si adatta bene a qualsiasi tipo di terreno, compresi quelli argillosi, purché non ristagnanti, con elevato franco di lavorazione.

Cachi Mela Jiro (*Diospyros Kaki*)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 24,20 €



Cacomela o Cachi mela o Melacaco "JIRO"

I frutti del caco mela Jiro sono di grossa pezzatura, forma sferoidale-appiattita, quasi quadrangolare, di colore giallo arancio.

La polpa del kaki mela Jiro è sempre chiara e non astringente (edule) sia nei frutti fecondati, sia in quelli non fecondati (partenocarpici).

Epoca di raccolta precoce.

Il Kaki (*Diospyros kaki*) è una pianta da frutto di origine giapponese ed appartiene alla famiglia delle Ebenacee.

L'apparato radicale del cachi è molto espanso, superficiale e ricco di polloni.

Albero a crescita lenta ma che può raggiungere dimensioni notevoli (anche i 10 metri) con forma della chioma globosa. Si sviluppa con un unico fusto, diritto, con corteccia grigio-scura rugosa e numerose lenticelle chiare. Le foglie del caco sono caduche, ellittiche od obovate, di colore verde lucido nella pagina superiore, verde chiaro in quella inferiore, con lembo ondulato e margine intero.

I frutti dei cachi sono delle grosse bacche quasi rotondeggianti, qualche volta appiattite o appuntite, di colore arancio. Il colore della polpa va dal giallo-arancio nei frutti partenocarpici (non fecondati) al rosso-marrone in quelli fecondati. La polpa in molte cultivar è astringente al momento della raccolta ed occorre attendere il suo ammezzimento affinché risulti edule.

La classificazione delle varietà di kaki è determinata dagli effetti dell'impollinazione sulle caratteristiche organolettiche dei frutti al momento della raccolta.

Il cachi è una specie subtropicale ma si è adattata molto bene al clima mediterraneo e tollera temperature anche inferiori ai -10 °C ma per brevi periodi.

Si adatta bene a qualsiasi tipo di terreno, compresi quelli argillosi, purché non ristagnanti, con elevato franco di lavorazione.

Cachi Ragno (Diospyros Kaki)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 24,20 €



Cachi o Kaki "RAGNO"

Il caco Ragno è una varietà di kaki molto diffusa nel nostro paese.

Coltivata frequentemente nel Centro-nord d'Italia, è molto apprezzata per la sua rusticità alle malattie, per la resistenza al freddo, per l'abbondanza della produzione, per il sapore gradevole e la buona serbevolezza dei frutti.

L'albero del cachi Ragno ha una crescita lenta e non entra in piena produzione prima di 2-3 anni dalla messa a dimora.

I frutti del caco Ragno sono di forma tondeggiante, di dimensioni grandi (250-3000 grammi circa), inizialmente sono arancione acceso ma col tempo virano verso il colore rosso mattone acceso.

La loro peculiarità è la presenza nella parte bassa del frutto di linee concentriche nere a forma di rete che ricordano la tela dei ragni che, a maturazione completa, si allontanano e possono anche portare a delle spaccature.

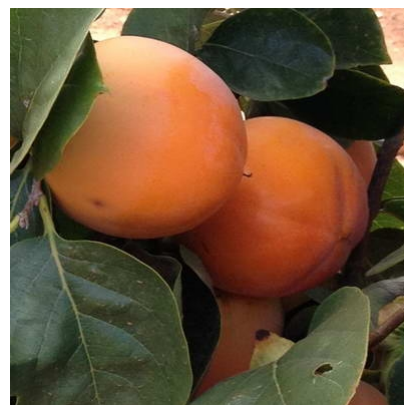
La polpa alla raccolta è ancora astringente ma i frutti vanno raccolti quando sono ancora duri e fatti maturare in cassetta.

I frutti del cachi Ragno si conservano anche per 6-8 settimane e possono essere usati anche per la produzione di marmellate o per l'essiccazione.

Cachi Rojo brillante (Diospyros Kaki)

Albero di 3 anni. Vaso cm. 22, h. cm. 150/170

Prezzo 24,20 €



Cachi o Kaki "ROJO BRILLANTE"

Il caco Rojo brillante è una varietà di origine spagnola, adatta alla coltivazione negli ambienti centro-meridionali. Appartiene al gruppo delle piante costanti alla fecondazione e con frutti astringenti e non eduli alla raccolta (CFA).

L'albero del cachi Rojo brillante è di vigoria elevata, a portamento assurgente con elevata fioritura e produzione costante ed elevata.

Le foglie sono ovali, lucide, di colore verde scuro. Il Kaki "Rojo brillante" ha una fioritura elevata con fiori solamente femminili.

Il frutto del kaki Rojo brillante è di elevata pezzatura (peso medio 250/300 grammi), di forma conico-allungata

in sezione longitudinale e rotonda in sezione trasversale.

La buccia è di colore rosso-arancio alla raccolta e rosso-aranciato alla maturazione fisiologica, è facilmente asportabile e non presenta difetti tipo "ragnatela" e puntinature varie.

La polpa è di colore giallo-arancio nei frutti eduli alla maturazione di raccolta e arancio-rosso nei frutti eduli alla maturazione fisiologica, soda e di ottimo sapore.

Alla raccolta, che avviene a verso metà-fine novembre, i frutti sono privi di semi e astringenti e possono essere consumati solamente dopo l'ammazzamento.

Il caco Rojo brillante è pianta molto longeva, di elevata vigoria, a portamento assurgente, indicata per i climi centro meridionali in quanto non resistente ai freddi intensi.

Presenta una notevole e costante produttività ed alta resistenza alle avversità.

Cachi Tipo (Diospyros Kaki)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 24,20 €



Cachi o Kaki "TIPO"

I frutti del caco Tipo sono di grossa pezzatura, forma sferoidale-arrotondata, buccia giallo-arancio chiaro.

Polpa gialla, completamente astringente (non edule) alla raccolta nei frutti partenocarpici (non fecondati).

Nei frutti di cachi Tipo impollinati la polpa è bronzea, con diversi semi, ed i frutti sono subito eduli alla raccolta (cachi mela o cachi vainiglia).

Epoca di raccolta media.

Il Kaki (Diospyros kaki) è una pianta da frutto di origine giapponese ed appartiene alla famiglia delle Ebenacee.

L'apparato radicale del cachi è molto espanso, superficiale e ricco di polloni.

Albero a crescita lenta ma che può raggiungere dimensioni notevoli (anche i 10 metri) con forma della chioma globosa. Si sviluppa con un unico fusto, diritto, con corteccia grigio-scura rugosa e numerose lenticelle chiare. Le foglie del caco sono caduche, ellittiche od obovate, di colore verde lucido nella pagina superiore, verde chiaro in quella inferiore, con lembo ondulato e margine intero.

I frutti dei cachi sono delle grosse bacche quasi rotondeggianti, qualche volta appiattite o appuntite, di colore arancio. Il colore della polpa va dal giallo-arancio nei frutti partenocarpici (non fecondati) al rosso-marrone in quelli fecondati. La polpa in molte cultivar è astringente al momento della raccolta ed occorre attendere il suo ammazzamento affinché risulti edule.

La classificazione delle varietà di caco è determinata dagli effetti dell'impollinazione sulle caratteristiche organolettiche dei frutti al momento della raccolta.

Il kaki è una specie subtropicale ma si è adattata molto bene al clima mediterraneo e tollera temperature anche inferiori ai -10 °C ma per brevi periodi.

Si adatta bene a qualsiasi tipo di terreno, compresi quelli argillosi, purché non ristagnanti, con elevato franco di lavorazione.

Cachi Vaniglia (Diospyros Kaki)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 24,20 €



Cachi o Kaki "VANIGLIA"

Il caco vaniglia, chiamato anche "caco vanigliato" e "kaki vaniglia", è una varietà di cachi di origine napoletana molto nota e ricercata. In tempi relativamente recenti si è diffusa anche nelle aree del centro-nord Italia essendo particolarmente resistente al freddo.

L'albero del caco vaniglia ha elevata vigoria, produzione elevata e costante.

Il frutto del caco vanigliato è di media pezzatura, con forma tondeggianti ma leggermente appiattita.

La buccia del kaki vaniglia è sottile ed ha una colorazione gialla tendente all'arancione via via che procede la maturazione.

Quando si scurisce, il cachi alla vaniglia è pronto per la raccolta ma solo quando il colore della buccia diventa rosso scura, allora significherà che il frutto è giunto alla sua maturazione biologica.

Cachi vaniglia o cachi mela? La polpa del caco vanigliato è molto soda, presenta un colore bronzato ed è particolarmente succosa oltre ad essere molto ricca di semi il cui sapore quando è maturo è zuccherino e succoso. È priva di tannini per cui può essere consumata subito senza aspettare che con la sovraturazione essi spariscono (come ad esempio avviene nel Kaki Tipo).

Descrizione generale dei cachi:

Il Kaki (*Diospyros kaki*) è una pianta da frutto di origine giapponese ed appartiene alla famiglia delle Ebenacee.

L'apparato radicale del cachi è molto espanso, superficiale e ricco di polloni.

Albero a crescita lenta ma che può raggiungere dimensioni notevoli (anche i 10 metri) con forma della chioma globosa. Si sviluppa con un unico fusto, diritto, con corteccia grigio-scura rugosa e numerose lenticelle chiare. Le foglie del caco sono caduche, ellittiche od obovate, di colore verde lucido nella pagina superiore, verde chiaro in quella inferiore, con lembo ondulato e margine intero.

I frutti dei cachi sono delle grosse bacche (chiamate "lotti") quasi rotondeggianti, qualche volta appiattite o appuntite, di colore arancio. Il colore della polpa va dal giallo-arancio nei frutti partenocarpici (non fecondati) al rosso-marrone in quelli fecondati. La polpa in molte cultivar è astringente al momento della raccolta ed occorre attendere il suo ammezzimento affinché risulti edule.

La classificazione delle varietà di caco è determinata dagli effetti dell'impollinazione sulle caratteristiche organolettiche dei frutti al momento della raccolta.

Il kaki è una specie subtropicale ma si è adattata molto bene al clima mediterraneo e tollera temperature anche inferiori ai -10 °C ma per brevi periodi.

Si adatta bene a qualsiasi tipo di terreno, compresi quelli argillosi, purché non ristagnanti, con elevato franco di lavorazione.

Fico Brogiotto Bianco (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 130/150

Prezzo 17,60 €



Sinonimi: Brogiotto Gentile, Brogiotto Genovese.

Varietà UNIFERA (produce solo i forniti).

Il fico Brogiotto Bianco è un albero maestoso, forse il più grande fra i fichi, molto produttivo e costante nella maturazione.

Le foglie sono trilobate o pentalobate, qualche volta intere, sempre vegete e di un verde tendente al giallognolo.

Produce solo i forniti dalla metà di agosto alla metà di settembre; negli ambienti più caldi la raccolta si protrae fino alla metà di ottobre.

Il frutto del fico Brogiotto Bianco è medio-grosso, a forma di trottola, compresso alla corona, degradante verso il peduncolo, ma quasi privo di collo. La buccia sottile, verde-chiara all'inizio della maturazione, si tinge di un giallo slavato quando il frutto è maturo, presenta delle fenditure longitudinali bianche ed è poco aderente alla polpa. Polpa color rosso-ambra, squisita.

Il fico Brogiotto Bianco emette anche dei fichi fioroni, ma non arrivano quasi mai alla maturazione.

Fico Brogiotto Nero (Ficus Carica)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Brogiotto Fiorentino, Brosciotto, Fico della Marca.

Varietà UNIFERA (produce solo i forniti).

Albero vigoroso e produttivo, può raggiungere dimensioni gigantesche; è poco pollonifero con portamento più espanso rispetto ad altre varietà.

Le foglie del fico nero sono trilobate e pentalobate, di colore scuro, larghe e poco lobate nei rami giovani e vigorosi.

Il fico Brogiotto nero generalmente produce solo i forniti. Inizia a maturare i propri frutti una settimana dopo dottato (fine agosto), ma essa si protrae, se le condizioni climatiche rimangono favorevoli, per tutto il mese di ottobre.

Il frutto del fico Brogiotto Nero è medio-grosso, schiacciato, panciuto, a forma di trottola.

Il fico nero ha buccia molto spessa, di colore nero intenso con sfumature violacee, nei frutti in ombra oppure bluastra in quelli esposti al sole.

Polpa soda, di colore rosso-vivo, dolce mielosa.

Fico Brown Turkey (Ficus Carica)

Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 80/100

Prezzo 17,60 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Brown Turkey è una cultivar di fichi unifera molto apprezzata. Occasionalmente può emettere anche i fichi fioroni a luglio, in casi di estati particolarmente calde o se coltivato in ambiente protetto.

Il fico Brown Turkey forma dei frutti a forma di pera, di elevata pezzatura, con buccia giallo ambra che diventa rosso scuro quasi viola a maturazione. Polpa di colore rosso ambra, con pochi semi, sapore dolce, ma non troppo intenso.

I frutti possono essere consumati freschi o per la preparazione di marmellate e confetture.

Il fico Brown Turkey può resistere a temperature fino a -10/-15°C.

Fico Colummaro bianco (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h. cm. 130/150

Prezzo 17,60 €



Sinonimi: Fico Columbro

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti).

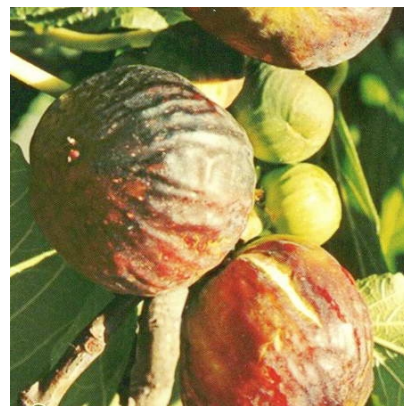
I fioroni hanno pezzatura media, forma quasi sferica. La buccia è sottile, di colore verde brillante, polpa rosa ambrato, molto dolce e consistente. I Fioroni maturano verso la fine di giugno, i Forniti verso il 15 agosto.

Varietà bifera originaria della Toscana, molto produttiva, si adatta bene anche a terreni poveri ed asciutti.

Fico Colummaro nero (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h. cm. 130/150

Prezzo 17,60 €



Sinonimi: Fico Columbro

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti).

I fioroni hanno pezzatura media, forma quasi sferica. La buccia è sottile, di colore nera-violaceo, polpa rosa ambrato, molto dolce e consistente. I Fioroni maturano verso la fine di giugno i Forniti verso il 15 agosto.

Varietà bifera originaria della Toscana, molto produttiva, si adatta bene anche a terreni poveri ed asciutti.

Fico Cuello de Dama Bianco (Ficus Carica)

A cespuglio, di 3 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Eccezionale varietà di origine spagnola ma in rapida diffusa, riconoscibile per il suo lungo collo, definito anche "cuello di dama" (collo di dama), che ne esalta la forma peculiare.

Il frutto è di media pezzatura, con buccia di colore verde-giallo mediamente spessa.

La polpa è di colore rosso intenso, molto corposa, particolarmente aromatica e zuccherina e con semi molto piccoli.

Adatto sia per il consumo fresco che per l'essiccazione, ha inoltre un'ottima conservabilità una volta che viene raccolto.

Maturazione da fine settembre a metà ottobre.

Fico Cuello de Dama Nero (Ficus Carica)

Albero di 3 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Eccezionale varietà di origine spagnola ma in rapida diffusa, riconoscibile per il suo lungo collo, definito anche "cuello di dama" (collo di dama), che ne esalta la forma peculiare.

Il frutto è di media pezzatura, con buccia di colore violaceo intenso mediamente spessa.

La polpa è di colore rosso intenso, molto corposa, particolarmente aromatica e zuccherina e con semi molto piccoli.

Adatto sia per il consumo fresco che per l'essiccazione, ha inoltre un'ottima conservabilità una volta che viene raccolto.

Maturazione da fine settembre a metà ottobre.

Fico Dalmatie (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 150/170

Prezzo 24,20 €



Sinonimi: San Pietro, Du Japon, Blanche Navello

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti).

Varietà di fico originaria dell'isola di Lesina (Hvar), sulle costa della Dalmazia, in Croazia.

Albero di piccolo-medio sviluppo, di 2-3 metri di altezza massima, a crescita lenta, adatto quindi anche per piccoli giardini e facile da allevare anche a spalliera. Può essere anche coltivato con successo in vaso.

I fioroni sono di pezzatura molto elevata (120-150 grammi) e maturano verso giugno-inizio luglio.

I forniti sono di pezzatura leggermente più ridotta (100-120 grammi) e maturano verso fine agosto-metà settembre con polpa molto dolce, corposa e di ottimo sapore.

Molto resistente al freddo, è adatta anche per le zone dove la temperatura non scenda spesso sotto i -15°C.

Presenta inoltre anche ottima resistenza all'umidità ed alla pioggia, senza perdita di qualità nei frutti.

Fico Dauphine (Ficus Carica)

Cespuglio di 3 anni, vaso cm. 24, h. cm. 40/60

Prezzo 24,20 €



Sinonimi: Grise de Tarascon, Grosse de Juillet e Rouge d'Argenteuil.

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti).

Albero di medio-elevato sviluppo, può raggiungere i 5-7 metri di altezza.

I fioroni sono di elevata pezzatura (peso circa 100-150 grammi), maturano precocemente (verso giugno) e rappresentano la produzione principale.

I forniti, che maturano a fine settembre-metà ottobre, sono più piccoli (60-80 grammi circa), di colore marrone che a fine stagione diventa quasi nero.

Varietà consigliata per zone che non sono a rischio di gelate tardive primaverili.

Fico del Portogallo (Ficus Carica)

A cespuglio, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Portoghese, Lungo del Portogallo, San Piero.

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti).

Albero mediamente vigoroso e molto produttivo.

Foglie da intere a pentalobate, generalmente trilobate, a lobi grandi ed ottusi e di colore verde carico.

Produce sia i fioroni che i forniti, ma i fioroni sono la produzione più pregiata.

I fioroni maturano tra la fine di giugno e l'inizio di luglio. Il frutto è grosso, piriforme, allungato, terminante in un collo lungo e sottile. La buccia è di color bruno-violacea che a maturità diventa quasi nera con screpolature longitudinali che lasciano intravedere il bianco della membrana interiore. Si stacca facilmente dalla polpa.

Quest'ultima è di colore rosa-vivo, molle, morbida, molto fine, piena di un miele fluidissimo.

Sono molto delicati, devono essere raccolti con la massima attenzione a non premere sulla polpa, ma solo tenendoli per il picciolo.

Il fornito, che matura dalla fine di agosto, è simile al fiorone ma più piccolo, meno allungato, meno abbondante ma più dolce.

Fico della Signora (Ficus Carica)

Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 80/100

Prezzo 17,60 €



Sinonimo: della Monaca

Varietà UNIFERA (produce solo i forniti).

Albero mediamente vigoroso con foglie intere e trilobate e seni poco pronunciati.

La maturazione avviene nel mese di settembre.

Il frutto del fico della Signora è di pezzatura media, peso di circa 80 grammi, di forma globosa a fiasco allungato, con buccia di colore da verde a violaceo intenso, con costolature di colore viola vivo, di colore più scuro nella parte esposta al sole, con formazione di crepe longitudinali a maturità.

La polpa è carnosa, di colore rossastro, mielosa, dolce, di buon sapore delicato.

Il fico della Signora è ottimo soprattutto da consumare fresco ma adatto anche all'essiccazione.

Ha anche una buona resistenza alle manipolazioni.

Fico Dottato (Ficus Carica)

Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 80/100

Prezzo 17,60 €



Sinonimi: Fico dalla goccia, Napoletano, Regina, Bianco.

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti)

Il fico Dottato bianco è un albero vigoroso e di elevata produttività a portamento aperto, può raggiungere dimensioni notevoli, come tutti i Fichi, ma inferiori rispetto al Verdino e al Brogiotto nero.

Le foglie possono essere intere, trilobate o pentalobate con lobi rotondeggianti poco incisi, di colore verde chiaro.

In condizioni favorevoli, nelle annate con inverni miti, può dare origine ad un discreto numero di fioroni che maturano tra la fine di giugno e la metà di luglio.

Il fiorone del fico Dottato bianco è di pezzatura medio-grande, ha forma piriforme o ovoidale, buccia verde giallastro, ostiolo aperto, polpa rosa sfumata di viola consistente ed aromatica.

I forniti dei fichi Dottato bianco maturano dalla metà di agosto alla fine di settembre, sono più piccoli dei fioroni, hanno forma a trottola o ovoidale, ostiolo semiaperto, buccia giallo-verdastra con poche scanalature. La polpa è ambrato chiaro o rosa granato, con pochi acheni piccoli, di consistenza molle, molto succosa e aromatica.

Il fico Dottato bianco è ottimo per il consumo fresco, è anche molto utilizzato per la produzione di confetture. È inoltre la varietà più utilizzata per la produzione di fichi secchi.

Fico Filacciano (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 17,60 €



Antica varietà di origine laziale, con albero dal portamento assurgente, mediamente vigoroso, molto rustico e resistente.

Varietà bifera, con prevalente produzione di fioroni.

Il frutto è di medio-grossa pezzatura dalla forma globosa piriforme.

La buccia è di colore verde scuro che diviene verde chiaro tendente al bianco a maturazione.

La polpa è carnosa, di colore bianco, quasi ambrato, rosato scuro, mielosa, molto fine e delicata.

La maturazione dei frutti è molto precoce e avviene da metà giugno per i fioroni e da fine agosto per i forniti.

Adatto soprattutto per il consumo fresco.

Fico Fiorone (Ficus Carica)

A cespuglio, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Fiorone bianco

Varietà UNIFERA (produce solo i fioroni).

La pianta del fico Fiorone è un albero dai frutti di grosse dimensioni di colore verde pallido con spaccature longitudinali biancastre, polpa ambrata o leggermente rosata.

Il fico Fiorone fa parte di quella categoria di fichi (tipici nelle zone umide del nord) in cui la produzione principale è quella dei fichi fioroni, che avviene generalmente in luglio.

I fichi fioroni sono di pezzatura grossa, privo di collo, di forma ovoidale o tozza. Buccia di colore verde pallido, alla maturazione presenta evidenti spaccature longitudinali biancastre. Polpa di colore ambra, leggermente rosata dal sapore dolcissimo e delicato.

I frutti sono ottimi se consumati freschi, anche essiccati, utilizzati per preparare gelatine e marmellate, sono ideali per accompagnare piatti salati perché non coprono il gusto del prosciutto, della pancetta e del salame.

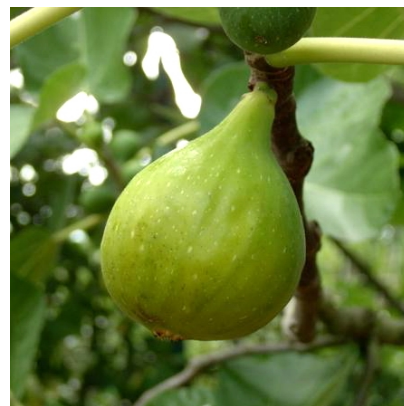
Produce anche i fichi veri (fichi forniti) ma non arrivano mai a maturare.

Maturazione a fine Giugno.

Fico Gentile (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 17,60 €



Sinonimi: Gentile giallo.

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti).

Albero dal portamento maestoso, forse il più grande fra i fichi, molto produttivo e costante nella maturazione. I fioroni maturano precocemente, circa a inizio giugno mentre i forniti (fichi veri) maturano verso fine agosto-metà settembre

La buccia è sottile, verde chiaro all'inizio della maturazione, si tinge poi di un giallo slavato quando il frutto è maturo, presenta delle fenditure longitudinali bianche ed è poco aderente alla polpa.

Il frutto è grosso, del peso medio di oltre 50 grammi, piriforme tozzo allungato, senza collo, con buccia sottile, di colore verde chiaro (anche nel fiorone), quasi liscia, con screpolature longitudinali di colore bianco a maturità.

Il frutto è medio-grosso, a forma di trottola, compresso alla corona, degradante verso il peduncolo, ma quasi privo di collo.

La polpa è carnosa, di colore color rosso-ambra, mielosa, squisita.

Resiste bene al freddo e quindi consigliata anche per le aree del Nord Italia.

Fico Grise de Saint Jean (Ficus Carica)

A cespuglio, di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Grise de Saint Jean è un'antica varietà di fico bifera tipica della regione della Provenza dove il suo raccolto inizia a partire da fine giugno e si protrae sino ad ottobre.

I fichi fioroni ad inizio luglio e fichi forniti da metà agosto fino a fine settembre.

I frutti del fico Grise de Saint Jean sono grandi, di forma tondeggianti, con buccia di colore grigio violaceo e polpa di colore marrone chiaro, di ottimo sapore, dolce, succosa.

Si può consumare fresco, essiccato o in confettura.

Il fico Grise de Saint Jean è una varietà di fico riservata alle regioni mediterranee perché teme le forti gelate e temperature sotto i 5-/-10°C potrebbero provocare seri danni alle piante.

Fico Ice Crystal (Ficus Carica)

A cespuglio, di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/50

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Ice Crystal deriva dal "Rock Fig" nativo delle montagne dell'Iran, si adatta praticamente a qualsiasi clima e forma nel tempo un cespuglio o piccolo alberello.

Il fico Ice Crystal è bifero (produce due volte in una stagione) con fioroni maturi a fine primavera e forniti a settembre.

I frutti sono di modesta pezzatura, presentano una buccia sottile scura con polpa rosata dolcissima.

Come si può intuire dal nome, le foglie del fico Ice Crystal sono a 5/7 punte e assumono la forma di cristalli di ghiaccio, dapprima di colore verde scuro in estate e quindi giallo oro in autunno.

Il fico Ice Crystal può resistere a temperature fino a -10/-15°C.

Fico Longue d'Aout (Ficus Carica)

A cespuglio, di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Longue d'Aout è una varietà di fico bifera, cioè produce due volte l'anno, una prima volta nel mese di luglio e una seconda volta dalla fine di agosto a ottobre.

I frutti del fico Longue d'Aout sono piriformi, molto allungati (circa 10-12 cm), con buccia bruno-rossastra a maturità, con polpa rossa molto succosa e dolcissima con sapore del miele.

Possono essere gustati sia freschi che secchi e sono ottime trasformati in marmellata.

Il fico Longue d'Aout può resistere a temperature fino a -10/-15°C.

Fico Madeleine des 2 saisons (Ficus Carica)

Cespuglio di 3 anni, vaso cm. 24, h. cm. 40/50

Prezzo 24,20 €



Sinonimi: Angélique, Madeleine des 4 saisons, Early Lemon

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti).

Varietà di fico originaria dell'Afghanistan ma attualmente diffusa un po' in tutto il bacino del Mediterraneo.

Albero di medio sviluppo, di 3-4 metri di altezza massima, adatto per piccoli spazi e può essere coltivato con successo anche in vaso

I fioroni sono di pezzatura elevata (100-120 grammi) e maturano precocemente, verso la metà di giugno

I forniti sono di pezzatura leggermente più ridotta (70-80 grammi) e maturano verso metà agosto con

Buccia di colore giallo oro sfumato rosa e polpa molto dolce, corposa e di ottimo sapore.

Mediamente resistente al freddo, adatta per zone dove la temperatura non scenda spesso sotto i -5°C.

Fico Matalone Bianco (Ficus Carica)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Varietà UNIFERA (produce solo i forniti).

La pianta di Fico Matalone bianco è un albero da frutto di medie dimensioni.

I frutti del fico Matalone bianco sono di media pezzatura, piriformi con buccia di colore bianco-verdino e polpa di colore rosso granata, molto gustosa e zuccherina.

Sono ottimi se consumati freschi, anche essiccati, utilizzati per preparare gelatine e marmellate, sono ideali per accompagnare piatti salati perché non coprono il gusto del prosciutto, della pancetta e del salame.

La maturazione del fico Matalone bianco avviene a Settembre.

Fico Melanzana (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 100/130.

Prezzo 17,60 €



Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti)

Le piante madri sono state ritrovate nei comuni di Città di Castello e Montone, ma con questo nome si indicano vari tipi di fichi che hanno forma allungata che ricorda l'ortaggio.

Erano diffusi in tutto il centro Italia e tuttora sono presenti in piante singole.

L'albero è vigoroso, a portamento irregolare e molto resistente.

Le foglie sono per metà pentalobate e poi trilobate, ma con lobi poco profondi.

Il fiorone di metà luglio è grande, con collo lungo pronunciato. La polpa è rosa, dolce, ma poco aromatica e con grossi acheni. La buccia è violacea, tendente al marrone.

Il fornito è più piccolo e meno allungato, di forma più ovoidale. La buccia è di colore violaceo grigio, con poche lievi scanalature mentre la polpa è rosa, dolce e aromatica.

I fioroni cominciano a maturare a metà luglio, i forniti maturano dalla metà di settembre fino all'inizio di ottobre.

Fico Melanzana Bianco (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 100/130.

Prezzo 17,60 €



Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti)

L'albero è vigoroso, a portamento irregolare e molto resistente.

Le foglie sono per metà pentalobate e poi trilobate, ma con lobi poco profondi.

Il fiorone di metà luglio è grande, con collo lungo pronunciato.

La buccia è di colore giallo-verde molto intenso.

La polpa è rosa, dolce, ma poco aromatica e con grossi acheni.

Il fornito è più piccolo e meno allungato, di forma più ovoidale.

La buccia è sempre di colore giallo-verde molto intenso con poche e lievi costolature.

La polpa è rosa, dolce e più aromatica di quella del fiorone.

I fioroni cominciano a maturare a metà luglio mentre i forniti maturano dalla metà di settembre fino all'inizio di ottobre.

Fico Negronne (Ficus Carica)

A cespuglio, di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Negronne è un'ottima varietà di fichi bifera. Grazie ai due raccolti di luglio e settembre e al suo valore gustativo, viene considerata una cultivar di alto valore.

La prima raccolta avviene generalmente verso inizio luglio con fichi da 50/65 grammi, grandi, allungati, molto dolci con buccia nera e polpa di colore rosso scuro.

I fichi che maturano a settembre (forniti) sono un po' più piccoli, circa 50/55 grammi

Il fico Negronne è rustico e può resistere a temperature fino a -10/-15°C.

Fico Noir de Caromb (Ficus Carica)

A cespuglio, di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Noir de Caromb è un'ottima varietà di fichi bifera. Grazie ai due raccolti di luglio e settembre e al suo valore gustativo, viene considerata una cultivar di altro pregio.

La prima raccolta avviene generalmente a inizio luglio con fichi da 60/70 grammi, leggermente allungati, molto dolci con buccia nera e polpa rosa.

I fichi che maturano a settembre sono un po' più piccoli, circa 50/55 grammi, e più brillanti.

Il fico Noir de Caromb può resistere a temperature fino a -10/-15°C.

Fico Noire de Bellone (Ficus Carica)

A cespuglio, di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Noire de Bellone produce dei frutti di buona pezzatura, dal colore violaceo quasi nero a fine stagione (agosto-ottobre).

I frutti del fico Noire de Bellone hanno una polpa rossa, tenera, dolce e con pochi semi. Possono essere consumati freschi, sotto forma di marmellata o essiccati.

Il fico Noire de Bellone può resistere a temperature fino a -15°C. Per garantire una buona ripresa primaverile dopo un periodo di gelate, va piantata contro un muro riparato dal vento.

Fico Osborn Prolific (Ficus Carica)

A cespuglio, di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Osborn Prolific è una varietà di fichi originaria dell'Inghilterra, è resistente e non necessita di estati molto calde per essere produttiva.

È una varietà bifera di fico (produce due volte in un anno) con fichi fioroni presenti a fine giugno e fichi forniti ad agosto-settembre.

I fichi fioroni sono grandi, hanno buccia verdina con un accenno di violetto, polpa rosata ambrata, quasi bianca, dolcissima.

I forniti di fine estate sono più piccoli, bruno violacei, dal gusto dolce e ricco e molto abbondanti.

Sono molto apprezzati, soprattutto consumati freschi dove spicca la polpa ambrata quasi bianca.

Le caratteristiche foglie allungate del fico Osborn Prolific formano una chioma ornamentale in grado di creare zone di ombra in giardini e terrazzi.

Il fico Osborn Prolific può resistere a temperature fino a -10/-15°C.

Fico Panachè (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/140

Prezzo 17,60 €



Sinonimi: "Rigato", "Variegato" e "Fracazzano"

Varietà originaria del Sud della Francia e caratterizzata da una bellissima buccia giallognola striata di verde a meridiani.

Albero molto vigoroso, molto ornamentale, con rami giovani striati di verde e giallo come i frutti e con foglie tri o pentalobate.

Varietà UNIFERA (produce solo i forniti) che però riescono a maturare solo nelle zone più calde, a partire dalla fine di settembre.

Il frutto appare bellissimo per le evidenti striature, di pezzatura media, del peso di 50/60 grammi, piriforme dal collo allungato, con buccia verde variamente striata di giallo.

La polpa è carnosa, di colore rosso scuro, mielosa, molto dolce e pastosa, di ottimo sapore. Ottimo da consumare fresco.

Fico Panino (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 17,60 €



Sinonimi: Fico dell'Abate, Albachiara.

Varietà UNIFERA (produce solo i forniti).

Albero di vigore medio-scarso e a portamento compatto.

Le foglie sono piccole, di forma trilobata e pentalobata, con seni interlobari poco pronunciati con angolo arrotondato.

Il fico panino produce solo i forniti dalla metà di agosto alla metà di settembre.

Il frutto del fico panino è di pezzatura media (peso medio 80/100 grammi), forma schiacciata, molto più largo che alto.

La buccia sottile, verde intenso all'inizio della maturazione, tende al giallastro quando il frutto è maturo.

La polpa del fico panino è molto consistente, di colore rosa intenso, aromatica e molto dolce.

Buona produttività, molto resistente alle manipolazioni, adatto per il consumo fresco e l'essiccamento, interessante per la forma tipica e la consistenza.

Fico Paradiso (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 17,60 €



Sinonimi: Paradiso bianco

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti).

Albero di media grandezza e vigoria, a portamento espanso di elevata produttività.

I fioroni sono di grandi dimensioni, con forma turbinata a trottola, buccia di colore verde giallastro con costolature non marcate che a maturità presenta delle spaccature.

Polpa lievemente tinta di violetto, dolce mediamente succosa

Maturano verso fine giugno metà luglio.

I fichi autunnali (forniti) hanno le stesse caratteristiche ma sono più piccoli e maturano verso fine settembre.

Varietà adatta per il consumo fresco, resistente alle manipolazioni, ottima anche per l'essiccazione.

Fico Pastiliere (Ficus Carica)

A cespuglio, di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Pastiliere è di taglia medio piccola (al massimo sviluppa 2 -3 m di altezza), è una delle più adatte anche alla coltivazione in vaso, che comunque deve essere piuttosto capiente.

Pianta produttiva con frutti scuri dolci a polpa rossa.

I frutti del fico Pastiliere maturano tra agosto e settembre, sono di colore rosso bruno, idonei sia al consumo fresco che alla essiccazione.

Predilige esposizioni di pieno sole in qualunque tipo di terreno.

Il fico Pastiliere è una delle varietà di fico più resistenti al freddo.

Fico Reale (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 17,60 €



Varietà UNIFERA (produce solo i forniti).

Il fico Reale è un'antichissima varietà di origine abruzzese, probabilmente iniziata a coltivare già dall'epoca dei Romani. Quasi perduta a causa dell'abbandono delle terre, recentemente è stata riscoperta e rilanciata.

La maturazione avviene tra la metà di agosto e la fine di settembre.

Il frutto del fico Reale è di pezzatura media, caratterizzato da forma leggermente sferica, buccia di colore giallo verdastro chiaro con accenni di piccole crepe dorsali quando giunge a maturazione.

La polpa è di colore rosato, molto succosa e di sapore mielato, squisita.

Il fico Reale è ottimo per il consumo fresco ma si dimostra davvero eccezionale per l'essiccazione.

Fico Ronde de Bordeaux (Ficus Carica)

A cespuglio, di 3 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Ronde de Bordeaux è unifero (produce una sola volta l'anno) ma molto produttivo, dalla fine di agosto a metà ottobre.

I frutti del fico Ronde de Bordeaux sono piccolo e tondeggianti, hanno buccia sottile e morbida, di colore nero-viola a piena maturazione. La polpa è rossa, sfumata verso la buccia dolce, ricca di zuccheri, compatta e gelatinosa.

Varietà ottima per il consumo fresco ma anche per confetture ed essiccati.

Il fico Ronde de Bordeaux può resistere a temperature fino a -10/-15°C.

Fico Rouge de Bordeaux (Ficus Carica)

A cespuglio, di 3 anni, vaso cm. 18, h.cm. 40/50

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Rouge de Bordeaux è una varietà di fico originaria della Francia del nord.

È unifero (produce una sola volta l'anno) ma molto produttivo, dalla fine di agosto a tutto settembre.

I frutti del fico Rouge de Bordeaux sono di piccolo-medio calibro, di colore rosso violaceo con polpa rosso sangue molto saporita e con semi quasi impercettibili.

Ottimo sia per il consumo fresco, essiccato o per coloratissime confetture.

Il fico Rouge de Bordeaux può resistere a temperature fino a -10/-15°C.

Fico San Mango sul Calore (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 22,00 €



Varietà UNIFERA (produce solo fioroni)

Il fico di San Mango è un'antica e pregiata varietà tipica della Campania, in particolare della regione irpina (Avellino) e di San Mango sul Calore (da cui, appunto, prende il nome) ma oggi diffusa in tutto il Paese.

Il frutto, dalla forma leggermente appiattita, si presenta con una buccia sottile, di colore giallo arancio nel momento in cui è raccolto che diventa poi rosso-violacea una volta raggiunta la maturazione fisiologica.

La polpa è molto succosa, di colore bronzo scuro, talvolta tendente al rosso, con numerosi semi e un sapore caratteristico, poco zuccherino.

Il fico di San Mango può essere consumato fresco oppure impiegato nella preparazione di mostarde, conserve e utilizzato nella pasticceria, ricoperto di cioccolato o glassato.

La maturazione avviene tra la fine giugno e gli inizi di luglio.

Questa varietà di fico è infine caratterizzata da un'ottima resistenza alle temperature fredde per cui può essere piantata anche nelle aree del centro nord.

Fico Sultane (Ficus Carica)

A cespuglio, di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,20 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Il fico Sultane è una varietà francese resistente al gelo produce due raccolti con un gusto eccellente.

Il fico Sultane è bifero, cioè produce i frutti due volte l'anno, la prima a luglio e la seconda da fine agosto a settembre.

All'inizio di luglio produce dei grandi fichi allungati di circa 60 g, con buccia sottile quasi nera e polpa rossa molto dolce e aromatica.

A settembre produce dei fichi più piccoli e rotondi, con un peso di circa 40-45 g, con buccia più chiara e più bluastri ma sempre molto dolci e aromatici.

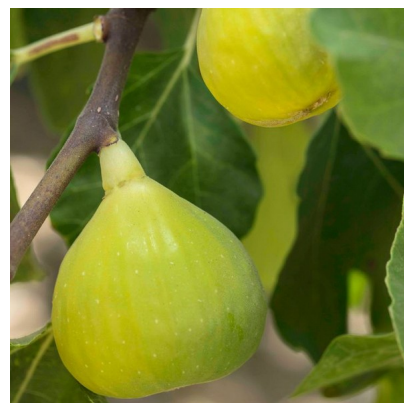
I frutti del fico Sultane sono succosi e dolci, possono essere consumate fresche o essiccate, possono anche essere trasformate in confetture, guarnire torte e accompagnare un piatto salato.

Il fico Sultane può resistere a temperature fino a -10/-15°C.

Fico Tena (Ficus Carica)

A cespuglio, di 2 anni, vaso cm. 24, h.cm. 40/60

Prezzo 22,00 €



Varietà a ridotto accrescimento, adatta alla coltivazione in vaso anche su terrazzi e balconi.

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti).

Ai primi di luglio produce i fioroni, fichi di pezzatura medio-elevata (80/100 grammi circa), buccia di colore verde, polpa rosa chiara e gorma a fiasco allungato, ottime qualità gustative.

Ad agosto-settembre produce i forniti, frutti più piccoli (circa 50/60 grammi), sempre con le stesse caratteristiche dei fioroni.

Fico Troiano (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



Sinonimi: Fico a campanella

Varietà UNIFERA (produce solo forniti)

Il fico Troiano è un'antica varietà originaria dell'area del napoletano dove era molto diffusa fino al secolo scorso, oggi molto meno.

Si narra che sia stata una delle prime varietà di fico ad essere importata in Italia qualche secolo A.C. e il frutto essiccato veniva usato per sfamare la forza lavoro.

L'albero di fico Troiano presenta elevata vigoria, è molto produttivo e ha foglie trilobate.

I fioroni quasi sempre cadono prima di maturare, tranne negli anni molto molto caldi.

I fichi veri e propri (forniti) sono la vera produzione e compaiono dalla fine di agosto alla fine di ottobre, circa.

Il frutto del fico Troiano è di medie dimensioni (peso medio 65/90 grammi), un poco schiacciato e con lungo peduncolo.

La buccia è di colore verde chiaro, tendente al giallo paglierino e con notevoli fenditure a maturazione completa.

La polpa è di colore bianco-rosato, succosa, mielosa, di ottimo sapore molto dolce, tende a liquefare a maturazione completa.

Fico Turca (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 100/120.

Prezzo 17,60 €



Sinonimi: Turco

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti).

Albero dal portamento espanso, di media vigoria, con foglie trilobate e pentalobate.

I fioroni hanno pezzatura media, forma sferica o allungata, collo pronunciato ed ostiolo chiuso. La buccia è sottile, di colore nera-violaceo, polpa rosa ambrato, molto dolce e consistente. I fioroni maturano a partire dalla prima decade di luglio fino a tutto il mese.

I forniti sono mediamente più piccoli e più corti dei fioroni, con buccia violacea, sottile e polpa rossastra. La produzione principale è quella dei forniti che maturano dalla metà di agosto alla fine di settembre.

Fico Verdino (Ficus Carica)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Verdolino

Varietà BIFERA (produce fioroni e forniti)

Albero vigoroso, a portamento aperto, poco pollonifero.

Le foglie dei rami vigorosi, di colore verde scuro, presentano lobi poco pronunciati e rotondeggianti, mentre quelle dei rami più stentati sono molto incise e di dimensioni più piccole.

Il fiorone, più piccolo del fornito, riesce a maturare nel mese di giugno solamente nei climi più favorevoli.

I forniti iniziano a maturare circa due settimane dopo il Dottato, verso i primi di settembre. Il frutto è piriforme, di pezzatura media, con buccia verde brillante, molto sottile ma tenace e con poche scanalature. Polpa chiara, di colore rosa giallastro, con pochi acheni piccoli, molto saporita e dolce, di sapore eccellente e caratteristico quando inizia ad appassire.

Ottimo per il consumo fresco, è anche adatto all'essiccamento.

Fico Verdone (Ficus Carica)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Verdone Romano

Varietà UNIFERA (produce solo i forniti)

Albero di medio-alta vigoria con portamento assurgente, foglie pentalobate con lobi stretti e seni molto pronunciati.

Produce solo i forniti dall'inizio di settembre fino alle prime gelate invernali, anche dopo la caduta delle foglie.

Frutti di pezzatura media, di forma globosa a fiasco, con collo molto lungo e peduncolo legnoso. Buccia sottile, di colore rosso vinoso ad inizio maturazione, verde intenso alla fine. Polpa rossastra, piena, poco succosa, con acheni mediamente grossi, molto resistente alle manipolazioni.

Per consumo fresco ed essiccazione, varietà molto interessante per la serbevolezza e l'epoca estremamente tardiva di maturazione.

Fico Verdone (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



Sinonimi: Verdone Romano

Varietà UNIFERA (produce solo i forniti)

Albero di medio-alta vigoria con portamento assurgente, foglie pentalobate con lobi stretti e seni molto pronunciati.

Produce solo i forniti dall'inizio di settembre fino alle prime gelate invernali, anche dopo la caduta delle foglie. Frutti di pezzatura media, di forma globosa a fiasco, con collo molto lungo e peduncolo legnoso. Buccia sottile, di colore rosso vinoso ad inizio maturazione, verde intenso alla fine. Polpa rossastra, piena, poco succosa, con acheni mediamente grossi, molto resistente alle manipolazioni.

Per consumo fresco ed essiccazione, varietà molto interessante per la serbevolezza e l'epoca estremamente tardiva di maturazione.

Fico Verdone nero (Ficus Carica)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 18,70 €



Varietà UNIFERA (produce solo i forniti)

Albero di medio-alta vigoria con portamento assurgente, foglie pentalobate con lobi stretti e seni molto pronunciati.

Produce solo i forniti dall'inizio di settembre fino alle prime gelate invernali, anche dopo la caduta delle foglie. Frutti di pezzatura media, di forma globosa a fiasco, peduncolo legnoso. Buccia sottile, di colore rosso vinoso. Polpa rossastra, piena, poco succosa, con acheni mediamente grossi, molto resistente alle manipolazioni.

Per consumo fresco ed essiccazione, varietà molto interessante per la serbevolezza e l'epoca estremamente tardiva di maturazione.

Mandorlo Ferragnes (Prunus Dulcis)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 19,80 €



Cultivar francese che dopo venti anni di sperimentazione ed acclimatazione, è forse la più varietà più interessante diffusa in Italia.

L'albero presenta vigore medio, portamento assurgente, epoca di fioritura tardiva, elevata produttività ed epoca di raccolta intermedia, circa verso la prima quindicina di settembre.

Varietà autoincompatibile, impollinatori consigliati: Genco, Tuono, Texas e Falsa barese.

La mandorla ha pezzatura grande, forma amigdaloidale e guscio rugoso, semiduro e con pori medi. Il seme è di media pezzatura, forma ellittica, colore marrone, superficie rugosa, elevata resa in sgusciato ed assenza di semi doppi.

Le caratteristiche qualitative sono buone e ne permettono una destinazione all'industria confettiera.

Il mandorlo (*Prunus dulcis*) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

Albero di medio-grandi dimensioni, può raggiungere gli 8-10 metri di altezza ed il tronco sostiene una vegetazione con portamento espanso. L'apparato radicale in terreni fertili e ricchi di scheletro, riesce a raggiungere notevole profondità e grande espansione.

Le foglie sono di colore verde intenso, lanceolate, seghettate, lucide sulla pagina superiore e più scure in quella inferiore.

I fiori sono bianchi o leggermente rosati, sbocciano in genere all'inizio della primavera, e qualora il clima è mite, anche tra gennaio e febbraio.

Il frutto è una drupa allungata, carnosa in cui l'epicarpo, verde chiaro e provvisto di peli, ed il mesocarpo costituiscono il mallo, il quale si distacca a maturità. L'endocarpo (guscio) è più o meno legnoso.

Dal punto di vista dell'utilizzo del frutto, le varietà si suddividono in:

- Mandorle da tavola fresche: Di esse si utilizza il frutto immaturo, compreso il mallo. Le mandorle si consumano acerbe, avendo il mallo, in quello stadio, un sapore acidulo abbastanza gradevole. Sono a frutto grosso, primaticce e la mandorla si rompe con le dita.

- Mandorle da tavola secche: Di esse si utilizza soltanto il seme. Il guscio si deve rompere facilmente con lo schiaccianoci ed il seme deve essere unico e grosso.

Mandorlo Filippo Ceo (Prunus Dulcis)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 19,80 €



Varietà di origine pugliese, molto apprezzata in quanto idonea per la produzione di farina e pasta di mandorle.

Albero vigoroso con portamento assurgente.

Epoca di fioritura tardiva.

Varietà autofertile, non necessita di impollinazione con altre varietà per produrre.

Epoca di raccolta: medio tardiva, verso inizio settembre.

Produzione: elevata e costante

Il frutto ha forma sferoide-amigdaloidale, di medie dimensioni, sutura ventrale poco aperta e sutura dorsale rilevata.

Il guscio è semiduro, liscio e poro di diversa grandezza e con colore marrone chiaro.

Mandorlo Genco (Prunus Dulcis)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 19,80 €



Varietà originaria della Puglia, in particolare della zona di Conversano.

Albero mediamente vigoroso, rustico, resistente alla siccità, a portamento espanso e con elevata e costante produttività.

Epoca di fioritura tardiva.

Varietà autofertile, non necessita di impollinazione con altre varietà per produrre.

Frutto con forma sferoide-amigdaloidale di piccole dimensioni, sutura ventrale aperta e sutura dorsale rilevata.

Il guscio è di consistenza elevata, presenta superficie liscia con piccoli pori, di colore avana. Bassa la presenza di doppi semi, 0-4 %.

Produzione medio-elevata e costante, con resa in sgusciato del 32-37 %.

Epoca di raccolta: Da metà a fine settembre.

Mandorlo Ghiaccioli (Prunus Dulcis)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 19,80 €



Antica varietà di mandorla, di origine marchigiana, ora quasi scomparsa.

Il frutto è una drupa di forma ovoidale, di media pezzatura, con epicarpo quasi glabro, guscio sottile e semi-tenero che si rompe con le mani.

Adatta per il consumo fresco, avendo il mallo (la polpa che avvolge la mandorla vera e propria), in quello stadio, un sapore acidulo abbastanza gradevole. La mandorla contenuta all'interno si rompe con le dita.

Mandorlo Guscio Duro (Prunus Dulcis)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 22,00 €



Il mandorlo (*Prunus dulcis*) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

Albero di medio-grandi dimensioni, può raggiungere gli 8-10 metri di altezza ed il tronco sostiene una vegetazione con portamento espanso. L'apparato radicale in terreni fertili e ricchi di scheletro, riesce a raggiungere notevole profondità e grande espansione.

Le foglie sono di colore verde intenso, lanceolate, seghettate, lucide sulla pagina superiore e più scure in quella inferiore.

I fiori sono bianchi o leggermente rosati, sbocciano in genere all'inizio della primavera, e qualora il clima è mite, anche tra gennaio e febbraio.

Il frutto è una drupa allungata, carnosa in cui l'epicarpo, verde chiaro e provvisto di peli, ed il mesocarpo costituiscono il mallo, il quale si distacca a maturità. L'endocarpo (guscio) è legnoso.

Mandorlo Guscio Tenero (Prunus Dulcis)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 19,80 €



Il mandorlo (*Prunus dulcis*) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

Albero di medio-grandi dimensioni, può raggiungere gli 8-10 metri di altezza ed il tronco sostiene una vegetazione con portamento espanso. L'apparato radicale in terreni fertili e ricchi di scheletro, riesce a raggiungere notevole profondità e grande espansione.

Le foglie sono di colore verde intenso, lanceolate, seghettate, lucide sulla pagina superiore e più scure in quella inferiore.

I fiori sono bianchi o leggermente rosati, sbocciano in genere all'inizio della primavera, e qualora il clima è mite, anche tra gennaio e febbraio.

Il frutto è una drupa allungata, carnosa in cui l'epicarpo, verde chiaro e provvisto di peli, ed il mesocarpo costituiscono il mallo, il quale si distacca a maturità. L'endocarpo (guscio) è più o meno legnoso.

Dal punto di vista dell'utilizzo del frutto, le varietà si suddividono in:

Mandorle da tavola fresche: Di esse si utilizza il frutto immaturo, compreso il mallo. Le mandorle si consumano acerbe, avendo il mallo, in quello stadio, un sapore acidulo abbastanza gradevole. Sono a frutto grosso, primaticce e la mandorla si rompe con le dita. Varietà: "**Ghiaccioli**" (frutto di forma ovoidale, di media pezzatura, con epicarpo quasi glabro) e "**Santa Caterina**" (frutto di forma allungata, grosso e con epicarpo peloso).

Mandorle da tavola secche: Di esse si utilizza soltanto il seme. Il guscio si deve rompere facilmente con lo

schiaccianoci ed il seme deve essere unico e grosso.

Varietà: "**Mandorla dolce**", "**Tuono**" e "**Guscio Tenero**".

Mandorlo Pizzuta d'Avola (Prunus Dulcis)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/140

Prezzo 19,80 €



La mandorla Pizzuta d'Avola è una cultivar italiana di mandorla di origine sconosciuta, tipica della Val di Noto, in particolare di Avola, in provincia di Siracusa.

L'albero è vigoroso e a portamento espanso.

La fioritura è precocissima e inizia già verso fine gennaio.

La mandorla Pizzuta d'Avola è una cultivar autosterile e ottimi impollinatori sono Fascionello e Romana.

L'epoca di raccolta è medio-precocce e le mandorle maturano tra la terza decade di luglio e la prima decade di agosto.

Il frutto è di elevate dimensioni, di forma amigdaloide, appiattito, appuntito con una tipica puntina, piccoli pori sul guscio e peso medio di 7-8 grammi circa.

I semi sono rugosi, omogenei, di color rosso cuoio e a forma di ellisse piatta.

La mandorla Pizzuta d'Avola ha una resa in sgusciato di circa il 20-24%.

La Pizzuta d'Avola è la mandorla eletta e più ricercata nell'industria dolciaria e per la produzione di confetti.

Mandorlo Santa Caterina (Prunus Dulcis)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 19,80 €



Antica ed ottima varietà di mandorla per il consumo fresco o essiccazione.

Il frutto è una drupa di forma allungata, grosso, ricoperto di una fitta peluria, guscio sottile e semi-tenero che si rompe con le mani.

Può essere consumato fresco, avendo il mallo (la polpa che avvolge la mandorla vera e propria), in quello stadio, un sapore acidulo abbastanza gradevole. La mandorla contenuta all'interno si rompe con le dita.

Se lasciato essicare, può essere sgusciato con la pressione delle mani; in questo secondo caso la conservazione del frutto sarà molto lunga, anche di alcuni mesi.

Mandorlo Supernova (Prunus Dulcis)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150

Prezzo 17,60 €



Cultivar italiana ottenuta dall'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma tramite mutazione indotta della varietà "Fascionello".

Albero di media vigoria, di precoce messa a frutto e con produzione elevata e costante.

Varietà autofertile, non necessita di impollinazione con altre varietà per produrre.

Il frutto è di pezzatura medio-elevata, forma amigdaloidale e con guscio semi-tenero di colore marrone chiaro o giallo-bruno con pori mediamente numerosi, sia grandi che piccoli e superficie ruvida.

Il seme è medio-piccolo, di colore marrone chiaro e di ottimo sapore.

Si raccoglie nei primi 15 giorni di settembre.

Il frutto è utilizzato nell'industria dolciaria ed anche nel consumo dei frutti smallati ed essiccati.

Cultivar consigliata anche in agricoltura biologica avendo una buona resistenza alle avversità e necessitando quindi di trattamenti.

Il mandorlo (*Prunus dulcis*) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

Albero di medio-grandi dimensioni, può raggiungere gli 8-10 metri di altezza ed il tronco sostiene una vegetazione con portamento espanso. L'apparato radicale in terreni fertili e ricchi di scheletro, riesce a raggiungere notevole profondità e grande espansione.

Le foglie sono di colore verde intenso, lanceolate, seghettate, lucide sulla pagina superiore e più scure in quella inferiore.

I fiori sono bianchi o leggermente rosati, sbocciano in genere all'inizio della primavera, e qualora il clima è mite, anche tra gennaio e febbraio.

Il frutto è una drupa allungata, carnosa in cui l'epicarpo, verde chiaro e provvisto di peli, ed il mesocarpo costituiscono il mallo, il quale si distacca a maturità. L'endocarpo (guscio) è più o meno legnoso.

Dal punto di vista dell'utilizzo del frutto, le varietà si suddividono in:

- Mandorle da tavola fresche: Di esse si utilizza il frutto immaturo, compreso il mallo. Le mandorle si consumano acerbe, avendo il mallo, in quello stadio, un sapore acidulo abbastanza gradevole. Sono a frutto grosso, primaticce e la mandorla si rompe con le dita.

- Mandorle da tavola secche: Di esse si utilizza soltanto il seme. Il guscio si deve rompere facilmente con lo schiaccianoci ed il seme deve essere unico e grosso.

Mandorlo Supernova (Prunus Dulcis)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 19,80 €



Cultivar italiana ottenuta dall'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma tramite mutazione indotta della varietà "Fascionello".

Albero di media vigoria, di precoce messa a frutto e con produzione elevata e costante.

Varietà autofertile, non necessita di impollinazione con altre varietà per produrre.

Il frutto è di pezzatura medio-elevata, forma amigdaloide e con guscio semi-tenero di colore marrone chiaro o giallo-bruno con pori mediamente numerosi, sia grandi che piccoli e superficie ruvida.

Il seme è medio-piccolo, di colore marrone chiaro e di ottimo sapore.

Si raccoglie nei primi 15 giorni di settembre.

Il frutto è utilizzato nell'industria dolciaria ed anche nel consumo dei frutti smallati ed essiccati.

Cultivar consigliata anche in agricoltura biologica avendo una buona resistenza alle avversità e necessitando quindi di trattamenti.

Il mandorlo (*Prunus dulcis*) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

Albero di medio-grandi dimensioni, può raggiungere gli 8-10 metri di altezza ed il tronco sostiene una vegetazione con portamento espanso. L'apparato radicale in terreni fertili e ricchi di scheletro, riesce a raggiungere notevole profondità e grande espansione.

Le foglie sono di colore verde intenso, lanceolate, seghettate, lucide sulla pagina superiore e più scure in quella inferiore.

I fiori sono bianchi o leggermente rosati, sbocciano in genere all'inizio della primavera, e qualora il clima è mite, anche tra gennaio e febbraio.

Il frutto è una drupa allungata, carnosa in cui l'epicarpo, verde chiaro e provvisto di peli, ed il mesocarpo costituiscono il mallo, il quale si distacca a maturità. L'endocarpo (guscio) è più o meno legnoso.

Dal punto di vista dell'utilizzo del frutto, le varietà si suddividono in:

- Mandorle da tavola fresche: Di esse si utilizza il frutto immaturo, compreso il mallo. Le mandorle si consumano acerbe, avendo il mallo, in quello stadio, un sapore acidulo abbastanza gradevole. Sono a frutto grosso, primaticce e la mandorla si rompe con le dita.

- Mandorle da tavola secche: Di esse si utilizza soltanto il seme. Il guscio si deve rompere facilmente con lo schiaccianoci ed il seme deve essere unico e grosso.

Mandorlo Texas (Prunus Dulcis)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/140

Prezzo 19,80 €



Varietà di origine americana.

Albero di medio vigore e con portamento espanso.

Epoca di fioritura tardiva.

Varietà autoincompatibile, impollinatori consigliati: Ferragnes, Genco e Tuono.

Epoca di maturazione: tardiva, verso la metà-fine di settembre.

Guscio semiduro e di forma tozza.

Il mandorlo (*Prunus dulcis*) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

Albero di medio-grandi dimensioni, può raggiungere gli 8-10 metri di altezza ed il tronco sostiene una vegetazione con portamento espanso. L'apparato radicale in terreni fertili e ricchi di scheletro, riesce a raggiungere notevole profondità e grande espansione.

Le foglie sono di colore verde intenso, lanceolate, seghettate, lucide sulla pagina superiore e più scure in quella inferiore.

I fiori sono bianchi o leggermente rosati, sbocciano in genere all'inizio della primavera, e qualora il clima è mite, anche tra gennaio e febbraio.

Il frutto è una drupa allungata, carnosa in cui l'epicarpo, verde chiaro e provvisto di peli, ed il mesocarpo costituiscono il mallo, il quale si distacca a maturità. L'endocarpo (guscio) è più o meno legnoso.

Dal punto di vista dell'utilizzo del frutto, le varietà si suddividono in:

- Mandorle da tavola fresche: Di esse si utilizza il frutto immaturo, compreso il mallo. Le mandorle si consumano acerbe, avendo il mallo, in quello stadio, un sapore acidulo abbastanza gradevole. Sono a frutto grosso, primaticce e la mandorla si rompe con le dita.

- Mandorle da tavola secche: Di esse si utilizza soltanto il seme. Il guscio si deve rompere facilmente con lo schiaccianoci ed il seme deve essere unico e grosso.

Mandorlo Tuono (Prunus Dulcis)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 22,00 €



Varietà di origine pugliese ed ignota.

Albero di medio vigore e con portamento espanso.

Epoca di fioritura tardiva.

Varietà autofertile, non necessita di impollinazione con altre varietà per produrre.

Epoca di maturazione: media precoce, verso la metà-fine agosto

Guscio semi-tenero, seme di forma ellittico-allungata, peso medio 1,6 grammi, di colore marrone, ruvido.

Il mandorlo (*Prunus dulcis*) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

Albero di medio-grandi dimensioni, può raggiungere gli 8-10 metri di altezza ed il tronco sostiene una vegetazione con portamento espanso. L'apparato radicale in terreni fertili e ricchi di scheletro, riesce a raggiungere notevole profondità e grande espansione.

Le foglie sono di colore verde intenso, lanceolate, seghettate, lucide sulla pagina superiore e più scure in quella inferiore.

I fiori sono bianchi o leggermente rosati, sbocciano in genere all'inizio della primavera, e qualora il clima è mite, anche tra gennaio e febbraio.

Il frutto è una drupa allungata, carnosa in cui l'epicarpo, verde chiaro e provvisto di peli, ed il mesocarpo costituiscono il mallo, il quale si distacca a maturità. L'endocarpo (guscio) è più o meno legnoso.

Dal punto di vista dell'utilizzo del frutto, le varietà si suddividono in:

- Mandorle da tavola fresche: Di esse si utilizza il frutto immaturo, compreso il mallo. Le mandorle si consumano acerbe, avendo il mallo, in quello stadio, un sapore acidulo abbastanza gradevole. Sono a frutto grosso, primaticce e la mandorla si rompe con le dita.

- Mandorle da tavola secche: Di esse si utilizza soltanto il seme. Il guscio si deve rompere facilmente con lo schiaccianoci ed il seme deve essere unico e grosso.

Mandorlo Tuono (*Prunus Dulcis*)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/140

Prezzo 17,60 €



Varietà di origine pugliese ed ignota.

Albero di medio vigore e con portamento espanso.

Epoca di fioritura tardiva.

Varietà autofertile, non necessita di impollinazione con altre varietà per produrre.

Epoca di maturazione: media precoce, verso la metà-fine agosto

Guscio semi-tenero, seme di forma ellittico-allungata, peso medio 1,6 grammi, di colore marrone, ruvido.

Il mandorlo (*Prunus dulcis*) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

Albero di medio-grandi dimensioni, può raggiungere gli 8-10 metri di altezza ed il tronco sostiene una vegetazione con portamento espanso. L'apparato radicale in terreni fertili e ricchi di scheletro, riesce a raggiungere notevole profondità e grande espansione.

Le foglie sono di colore verde intenso, lanceolate, seghettate, lucide sulla pagina superiore e più scure in quella inferiore.

I fiori sono bianchi o leggermente rosati, sbocciano in genere all'inizio della primavera, e qualora il clima è mite, anche tra gennaio e febbraio.

Il frutto è una drupa allungata, carnosa in cui l'epicarpo, verde chiaro e provvisto di peli, ed il mesocarpo costituiscono il mallo, il quale si distacca a maturità. L'endocarpo (guscio) è più o meno legnoso.

Dal punto di vista dell'utilizzo del frutto, le varietà si suddividono in:

- Mandorle da tavola fresche: Di esse si utilizza il frutto immaturo, compreso il mallo. Le mandorle si consumano acerbe, avendo il mallo, in quello stadio, un sapore acidulo abbastanza gradevole. Sono a frutto grosso, primaticce e la mandorla si rompe con le dita.

- Mandorle da tavola secche: Di esse si utilizza soltanto il seme. Il guscio si deve rompere facilmente con lo schiaccianoci ed il seme deve essere unico e grosso.

Melograno 116-17 (*Punica granatum*)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 120/150

Prezzo 19,80 €



Il melograno "116-17" è una varietà originaria dell'Israele.

Il melograno frutto è di medio-grandi dimensioni, di colore rosso scuro ed uniforme su tutta la superficie.

La scorza è di medio spessore.

I grani (arilli) avvolgono esternamente i semi e sono la parte edibile del frutto del melograno. Sono di colore rosso scuro, di sapore molto dolce e sono piacevoli da gustare. I semi contenuti all'interno sono molto teneri.

Varietà molto adatta per la preparazione di succhi.

La maturazione del melograno albero avviene verso fine settembre.

Le proprietà del frutto del melograno sono tantissime ed è un toccasana per la salute.

Come tutti le piante di melograno, preferisce posizioni calde, in pieno sole e terreni sciolti e profondi, anche se si è dimostrato adattabile a molti tipi di terreno, anche a quelli poveri e pesanti.

Melograno Acco128 (*Punica granatum*)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 130/150

Prezzo 19,80 €



Il melograno "Acco 128" è una varietà originaria dell'Israele.

Il melograno frutto è di medio-grandi dimensioni, di colore rosso scuro ed uniforme su tutta la superficie.

La scorza è di medio spessore.

I grani (arilli) avvolgono esternamente i semi e sono la parte edibile del frutto del melograno. Sono di colore rosso scuro, di sapore molto dolce e sono piacevoli da gustare. I semi contenuti all'interno sono molto teneri.

Varietà molto adatta per la preparazione di succhi.

La maturazione del melograno albero avviene verso fine settembre.

Le proprietà del frutto del melograno sono tantissime ed è un toccasana per la salute.

Come tutti le piante di melograno, preferisce posizioni calde, in pieno sole e terreni sciolti e profondi, anche se si è dimostrato adattabile a molti tipi di terreno, anche a quelli poveri e pesanti.

Melograno Dente di cavallo (Punica granatum)

Albero di 3 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 19,80 €



Il melograno Dente di cavallo è certamente la varietà di melograno più diffusa e rustica che può essere coltivata con successo in tutta Italia.

Il frutto del melograno Dente di cavallo è di medie dimensioni con buccia di colore verde chiaro e sfumature rosse. La scorza è di medio spessore.

I grani (arilli) avvolgono esternamente i semi e sono la parte edibile del melograno. Sono di colore rosa carico e di sapore agro-dolce. I semi contenuti all'interno sono abbastanza consistenti.

La maturazione della melagrana Dente di cavallo avviene da fine settembre a metà ottobre.

Descrizione generale:

Il Melograno albero (Punica granatum) appartiene alla famiglia delle Punicaceae.

È un arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche.

Il tronco è molto nodoso e ramificato con rami dotati di spine. Le foglie di colore verde brillante, sono piccole, opposte ed intere.

I fiori di colore rosso-arancio sono molto belli ed appariscenti. La fioritura si potrae dai primi di giugno a metà luglio.

Il frutto del melograno, rotondo, è una bacca carnosa (balausta) con buccia spessa e contenente dei grani (arilli) carnosissimi di forma prismatica, con testa polposa e tegumento legnoso, molto succosi e di sapore dolce o acidulo a seconda delle varietà.

Le proprietà del frutto di melograno sono tantissime e i benefici del melograno per la salute sono conosciuti da moltissimo tempo.

La maturazione del melograno frutto avviene dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, a seconda delle varietà.

L'albero di melograno è una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

La pianta di melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Desertnyi (Punica granatum)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 1.20/1.40

Prezzo 22,00 €



Il melograno "Desertnyi" è un'eccellente varietà da tavola scelta dalla collezione Turkmenistan del dottor Gregory Levin, molto apprezzata per i frutti ricchi di grani, dolci e con semi teneri, quasi inconsistenti.

La particolarità di questa varietà di frutto di melograno è il sapore di arancia che la rende unica tra i melograni.

Specie autofertile, di vigoria e produttività elevata.

Il melograno frutto è di pezzatura medio-grande, di forma arrotondata, con buccia di colore rosa carico e sfumature gialle con scorza di medio spessore.

Le proprietà del melograno sono tantissime e i benefici del melograno per la salute sono conosciuti da moltissimo tempo.

I grani (arilli) avvolgono esternamente i semi e sono la parte edibile del melograno. Sono di colore rosa scuro, quasi violaceo, hanno un sapore unico di arancio sono piacevoli da gustare.

L'albero di melograno è una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

La pianta di melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Fina Tendral (Punica granatum)

Cespuglio di 2 anni, vaso 18. h. cm. 80/100

Prezzo 16,50 €



Il melograno "Fina Tendral" è una eccellente varietà da tavola di origine spagnola, molto apprezzata per i frutti ricchi di grani, dolci e con semi teneri, quasi inconsistenti.

Specie autofertile, di vigoria e produttività elevata.

Il melograno frutto Fina Tendral è di pezzatura medio-grande, di forma arrotondata, con buccia di colore rosso striato giallo e con scorza di medio spessore.

I grani (arilli) avvolgono esternamente i semi e sono la parte edibile del melograno. Sono di colore rosa o rosso chiaro, hanno un sapore dolce e sono piacevoli da gustare. I semi contenuti all'interno sono di consistenza tenera.

La maturazione del melograno Fina Tendral avviene nel mese di ottobre e si conserva tranquillamente per oltre un mese.

Ottima resistenza alle manipolazioni ed ai trasporti.

Melograno Granada (Punica granatum)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 1.20/1.40

Prezzo 19,80 €



Il frutto del melograno Granada è di buona pezzatura (400-500 grammi), di forma arrotondata, con buccia giallo-rossastra un po' striata.

Contiene numerosi semi, mediamente morbidi, e ogni seme è circondato da una polpa rosso-rosata dolce, aromatica e un poco acidula.

La maturazione avviene dai primi fino alla fine di ottobre, circa.

Descrizione generale:

Il Melograno (Punica granatum) appartiene alla Famiglia delle Punicaceae.

È un arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche. Il tronco è molto nodoso e ramificato con rami dotati di spine. Le foglie di colore verde brillante, sono piccole, opposte ed intere.

I fiori di colore rosso-arancio sono molto belli ed appariscenti. La fioritura si potrae dai primi di giugno a metà luglio.

Il frutto, rotondo, è una bacca carnosa (balausta) con buccia spessa e contenente dei grani (arilli) carnosì di forma prismatica, con testa polposa e tegumento legnoso, molto succosi e di sapore dolce o acidulo a seconda delle varietà. La maturazione avviene dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, a seconda delle varietà.

E' una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

Il melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Il melograno abbassa la pressione, rafforza la mucosa intestinale, ha un'azione diuretica e drenante, è ricco di potassio e vitamine. In più, presenta una concentrazione incredibile di flavonoidi e tannini, due antiossidanti naturali efficaci contro i radicali liberi.

Per godere i benefici di questa pianta basta consumare i piccoli semi rossi (in realtà arilli) all'interno del frutto, aggiungendo un po' di zucchero nel caso fossero troppo aspri.

Un'ottima alternativa consiste nel preparare un estratto (o succo) da bere fresco.

Melograno Grossa di Faenza (Punica granatum)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 120/150

Prezzo 19,80 €



Il melograno Grossa di Faenza è una varietà antica, un tempo abbastanza diffusa nelle campagne della pianura faentina.

La caratteristica principale del frutto del melograno Grossa di Faenza è la dimensione: il peso si aggira

Vivai Piante Gabbianelli - Melograni

mediamente sugli 800-850 grammi, ma ci sono anche esemplari di frutto che possono raggiungere anche 1,5 kg.

La maturazione è medio tardiva e sia ha nel mese di ottobre.

Il succo che se ne ottiene è tendenzialmente acidulo, fresco e piuttosto aromatico.

Melograno Hicaz (*Punica granatum*)

Albero di 3 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/140.

Prezzo 22,00 €



Il melograno "Hicaz" è una varietà originaria della Turchia, caratterizzata da elevata vigoria e produttività.

Il melograno frutto è di pezzatura medio-grande, con forma arrotondata e colorazione rosso-aranciata, sfumata di giallo

I grani che ne sono contenuti all'interno sono di colore rosso intenso, con sapore dolce e mediamente succosi.

La maturazione dei frutti di melograno avviene verso la fine ottobre.

Può essere utilizzata sia per preparazioni industriali che per il consumo fresco.

Le proprietà del melograno sono tantissime e i benefici del melograno per la salute sono conosciuti da moltissimo tempo.

L'albero di melograno è una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

La pianta di melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Mollar de Elche (*Punica granatum*)

Albero di 3 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 19,80 €



Il melograno "Mollar de Elche" è una eccellente varietà da tavola di origine spagnola, molto apprezzata per i frutti ricchi di grani, dolci e con semi teneri, quasi inconsistenti.

Specie autofertile, di vigoria e produttività elevata.

Il melograno frutto è di pezzatura medio-grande, di forma arrotondata, con buccia di colore rosso chiaro e sfumature gialle. La scorza è di medio spessore.

I grani (arilli) avvolgono esternamente i semi e sono la parte edibile del melograno. Sono di colore rosa o rosso chiaro, hanno un sapore dolce e sono piacevoli da gustare. I semi contenuti all'interno sono di consistenza tenera.

La maturazione del melograno frutto avviene nel mese di ottobre e si conserva tranquillamente per oltre un mese.

Ottima resistenza alle manipolazioni ed ai trasporti.

Descrizione generale:

Il Melograno albero (*Punica granatum*) appartiene alla famiglia delle Punicaceae.

È un arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche.

Il tronco è molto nodoso e ramificato con rami dotati di spine. Le foglie di colore verde brillante, sono piccole, opposte ed intere.

I fiori di colore rosso-arancio sono molto belli ed appariscenti. La fioritura si potrae dai primi di giugno a metà luglio.

Il frutto del melograno, rotondo, è una bacca carnosa (balausta) con buccia spessa e contenente dei grani (arilli) carnosì di forma prismatica, con testa polposa e tegumento legnoso, molto succosi e di sapore dolce o acidulo a seconda delle varietà.

Le proprietà del melograno sono tantissime e i benefici del melograno per la salute sono conosciuti da moltissimo tempo.

La maturazione del melograno frutto avviene dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, a seconda delle varietà.

L'albero di melograno è una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

La pianta di melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Nero (*Punica granatum*)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 120/130

Prezzo 22,00 €



Questa varietà di melograno nero, in passato molto diffusa, oggi è davvero rara e presente solo negli orti e nei giardini di alcuni palazzi in provincia di Reggio Calabria, in particolare nel comune di Palizzi.

Il melograno nero è un piccolo albero o arbusto a portamento espanso, spinoso e a chioma rada.

L'epoca di fioritura è nella seconda quindicina di maggio; la maturazione dei frutti di melograno è molto tardiva, fra dicembre-gennaio e possono rimanere a lungo sulla pianta senza deteriorarsi.

Il frutto ha un diametro di circa 6-8 cm, dimensione 100-150 grammi, con buccia di colore rosso molto scuro, quasi violaceo.

I semi sono di colore rosso scuro, quasi nero a piena maturazione, di sapore acidulo, un poco astringente.

I frutti del melograno nero erano una volta molto apprezzati soprattutto perché disponibili fuori stagione. Venivano conservati appesi sotto i balconi e, se ben serbati, potevano mantenersi fino a marzo-aprile utili in un periodo privo di frutta fresca.

Nonostante il pregio di avere una maturazione posticipata rispetto agli altri melograni, questa varietà non si è diffusa per il sapore leggermente acidulo dei semi anche a maturazione piena.

Pianta di melograno rustica, si adatta bene ad ogni tipo di terreno, tuttavia predilige i terreni asciutti e soffre il ristagno idrico.

Preferisce climi miti, tendenti al caldo. Temperature di -10°C potrebbero portare alla morte della pianta.

Melograno Parfianka (*Punica granatum*)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 100/120

Prezzo 19,80 €



Il melograno "Parfianka" è una varietà di origine asiatica, molto produttiva, caratterizzata da frutti di calibro elevato e che ha vinto numerose prove di assaggio.

Albero di melograno di elevata vigoria e produttività.

Il frutto del melograno è di pezzatura elevata e di forma arrotondata con colorazione esterna rosso - arancio uniforme e brillante.

Gli arilli sono grandi, di colore rosso brillante intenso e contengono al loro interno semi piccoli e molto morbidi, quasi inconsistenti.

Il frutto del melograno "Parfianka" è ottimo sia per mangiare fresco oppure per la preparazione di spremute.

Matura verso i primi di ottobre ed ha un'elevata conservazione post-raccolta.

Le proprietà del melograno sono tantissime e i benefici del melograno per la salute sono conosciuti da moltissimo tempo.

L'albero di melograno è una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

La pianta di melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Red Horse (*Punica granatum*)

Cespuglio di 2 anni, vaso 17. h. cm. 60/70

Prezzo 14,30 €



Il melograno Red Horse è una eccellente varietà da tavola di origine spagnola, molto apprezzata per i frutti ricchi di grani, dolci e con semi teneri, quasi inconsistenti.

Specie autofertile, di vigoria e produttività elevata.

Il melograno frutto Red Horse è di pezzatura medio-grande, di forma arrotondata, con buccia di colore verde-rosso e rosso uniforme a maturazione completa

I grani (arilli) avvolgono esternamente i semi e sono la parte edibile del melograno. Sono di colore rosso intenso, hanno un sapore molto dolce e aromatico e sono piacevoli da gustare. I semi contenuti all'interno sono di consistenza tenera.

La maturazione del melograno Red Horse a fine settembre e si conserva tranquillamente per oltre un mese.

Ottima resistenza alle manipolazioni ed ai trasporti.

Melograno Rosso Roscioli (Punica granatum)

Cespuglio di 2 anni, vaso 17. h. cm. 80/100

Prezzo 12,10 €



Il melograno "Rosso Roscioli" ha un frutto di grandi dimensioni, di colore rosso e sfumature bianche.

La scorza è di medio spessore.

I grani (arilli) avvolgono esternamente i semi e sono la parte edibile del melograno. Sono di colore rosso chiaro, di sapore dolce e sono piacevoli da gustare. I semi contenuti all'interno sono di media consistenza.

La maturazione del melograno frutto avviene verso fine settembre, inizio ottobre.

Descrizione generale:

Il Melograno albero (Punica granatum) appartiene alla famiglia delle Punicaceae.

E' un arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche.

Il tronco è molto nodoso e ramificato con rami dotati di spine. Le foglie di colore verde brillante, sono piccole, opposte ed intere.

I fiori di colore rosso-arancio sono molto belli ed appariscenti. La fioritura si potrae dai primi di giugno a metà luglio.

Il frutto del melograno, rotondo, è una bacca carnosa (balausta) con buccia spessa e contenente dei grani (arilli) carnosi di forma prismatica, con testa polposa e tegumento legnoso, molto succosi e di sapore dolce o acidulo a seconda delle varietà.

Le proprietà del melograno sono tantissime e i benefici del melograno per la salute sono conosciuti da moltissimo tempo.

La maturazione del melograno frutto avviene dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, a seconda delle varietà.

L'albero di melograno è una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

La pianta di melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Soft Seed 1® (Punica granatum)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 1.20/1.40

Prezzo 19,80 €



Varietà Soft Seed 1®

Frutto di pezzatura media, sapore agrodolce, con semino tenero.

Ricco di antiossidanti e fenoli che conferiscono diverse proprietà benefiche:

Il melograno abbassa la pressione, rafforza la mucosa intestinale, ha un'azione diuretica e drenante, è ricco di potassio e vitamine. In più, presenta una concentrazione incredibile di flavonoidi e tannini, due antiossidanti

naturali efficaci contro i radicali liberi.

Per godere i benefici di questa pianta basta consumare i piccoli semi rossi (in realtà arilli) all'interno del frutto, aggiungendo un po' di zucchero nel caso fossero troppo aspri.

Un'ottima alternativa consiste nel preparare un estratto (o succo) da bere fresco.

Maturazione 1/15 ottobre

Descrizione generale:

Il Melograno (*Punica granatum*) appartiene alla Famiglia delle Punicaceae.

E' un arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche. Il tronco è molto nodoso e ramificato con rami dotati di spine. Le foglie di colore verde brillante, sono piccole, opposte ed intere.

I fiori di colore rosso-arancio sono molto belli ed appariscenti. La fioritura si potrae dai primi di giugno a metà luglio.

Il frutto, rotondo, è una bacca carnosa (balausta) con buccia spessa e contenente dei grani (arilli) carnosì di forma prismatica, con testa polposa e tegumento legnoso, molto succosi e di sapore dolce o acidulo a seconda delle varietà. La maturazione avviene dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, a seconda delle varietà.

E' una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

Il melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Soft Seed 3® (*Punica granatum*)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 1.20/1.40

Prezzo 19,80 €



Varietà Soft Seed 3®

Frutto di pezzatura medio-grossa, sapore dolce, con semino tenero.

Ricco di antiossidanti e fenoli che gli conferiscono diverse proprietà benefiche:

Il melograno abbassa la pressione, rafforza la mucosa intestinale, ha un'azione diuretica e drenante, è ricco di potassio e vitamine. In più, presenta una concentrazione incredibile di flavonoidi e tannini, due antiossidanti naturali efficaci contro i radicali liberi.

Per godere i benefici di questa pianta basta consumare i piccoli semi rossi (in realtà arilli) all'interno del frutto, aggiungendo un po' di zucchero nel caso fossero troppo aspri.

Un'ottima alternativa consiste nel preparare un estratto (o succo) da bere fresco.

Maturazione 10/20 settembre

Descrizione generale:

Il Melograno (*Punica granatum*) appartiene alla Famiglia delle Punicaceae.

E' un arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche. Il tronco è molto nodoso e ramificato con rami dotati di spine. Le foglie di colore verde brillante, sono piccole, opposte ed intere.

I fiori di colore rosso-arancio sono molto belli ed appariscenti. La fioritura si potrae dai primi di giugno a metà luglio.

Il frutto, rotondo, è una bacca carnosa (balausta) con buccia spessa e contenente dei grani (arilli) carnosì di forma prismatica, con testa polposa e tegumento legnoso, molto succosi e di sapore dolce o acidulo a seconda delle varietà. La maturazione avviene dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, a seconda delle varietà.

E' una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

Il melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Soft Seed 4® (Punica granatum)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 1.20/1.40

Prezzo 19,80 €



Varietà Soft Seed 4®

Frutto di pezzatura grossa, sapore bilanciato, con semino tenero.

Ricco di antiossidanti e fenoli che gli conferiscono diverse proprietà benefiche:

Il melograno abbassa la pressione, rafforza la mucosa intestinale, ha un'azione diuretica e drenante, è ricco di potassio e vitamine. In più, presenta una concentrazione incredibile di flavonoidi e tannini, due antiossidanti naturali efficaci contro i radicali liberi.

Per godere i benefici di questa pianta basta consumare i piccoli semi rossi (in realtà arilli) all'interno del frutto, aggiungendo un po' di zucchero nel caso fossero troppo aspri.

Un'ottima alternativa consiste nel preparare un estratto (o succo) da bere fresco.

Maturazione 20/30 settembre

Descrizione generale:

Il Melograno (*Punica granatum*) appartiene alla Famiglia delle Punicaceae.

E' un arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche. Il tronco è molto nodoso e ramificato con rami dotati di spine. Le foglie di colore verde brillante, sono piccole, opposte ed intere.

I fiori di colore rosso-arancio sono molto belli ed appariscenti. La fioritura si potrae dai primi di giugno a metà luglio.

Il frutto, rotondo, è una bacca carnosa (balausta) con buccia spessa e contenente dei grani (arilli) carnosissimi di forma prismatica, con testa polposa e tegumento legnoso, molto succosi e di sapore dolce o acidulo a seconda delle varietà. La maturazione avviene dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, a seconda delle varietà.

E' una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

Il melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Soft Seed 5® (Punica granatum)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 1.20/1.40

Prezzo 19,80 €



Varietà Soft Seed 5®

Frutto di pezzatura grossa, sapore agrodolce, con semino tenero.

Ricco di antiossidanti e fenoli che gli conferiscono diverse proprietà benefiche:

Il melograno abbassa la pressione, rafforza la mucosa intestinale, ha un'azione diuretica e drenante, è ricco di potassio e vitamine. In più, presenta una concentrazione incredibile di flavonoidi e tannini, due antiossidanti naturali efficaci contro i radicali liberi.

Per godere i benefici di questa pianta basta consumare i piccoli semi rossi (in realtà arilli) all'interno del frutto, aggiungendo un po' di zucchero nel caso fossero troppo aspri.

Un'ottima alternativa consiste nel preparare un estratto (o succo) da bere fresco.

Maturazione 10/20 ottobre

Descrizione generale:

Il Melograno (*Punica granatum*) appartiene alla Famiglia delle Punicaceae.

È un arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche. Il tronco è molto nodoso e ramificato con rami dotati di spine. Le foglie di colore verde brillante, sono piccole, opposte ed intere.

I fiori di colore rosso-arancio sono molto belli ed appariscenti. La fioritura si potrae dai primi di giugno a metà luglio.

Il frutto, rotondo, è una bacca carnosa (balausta) con buccia spessa e contenente dei grani (arilli) carnosi di forma prismatica, con testa polposa e tegumento legnoso, molto succosi e di sapore dolce o acidulo a seconda delle varietà. La maturazione avviene dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, a seconda delle varietà.

È una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

Il melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Soft Seed 6® (Punica granatum)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 1.20/1.40

Prezzo 19,80 €



Varietà Soft Seed 6®

Frutto di grossa pezzatura, sapore dolce/acidulo, con semino soffice.

Ricco di antiossidanti e fenoli che gli conferiscono diverse proprietà benefiche:

Il melograno abbassa la pressione, rafforza la mucosa intestinale, ha un'azione diuretica e drenante, è ricco di

potassio e vitamine. In più, presenta una concentrazione incredibile di flavonoidi e tannini, due antiossidanti naturali efficaci contro i radicali liberi.

Per godere i benefici di questa pianta basta consumare i piccoli semi rossi (in realtà arilli) all'interno del frutto, aggiungendo un po' di zucchero nel caso fossero troppo aspri.

Un'ottima alternativa consiste nel preparare un estratto (o succo) da bere fresco.

Maturazione 20/30 ottobre

Descrizione generale:

Il Melograno (*Punica granatum*) appartiene alla Famiglia delle Punicaceae.

È un arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche. Il tronco è molto nodoso e ramificato con rami dotati di spine. Le foglie di colore verde brillante, sono piccole, opposte ed intere.

I fiori di colore rosso-arancio sono molto belli ed appariscenti. La fioritura si potrae dai primi di giugno a metà luglio.

Il frutto, rotondo, è una bacca carnosa (balausta) con buccia spessa e contenente dei grani (arilli) carnosì di forma prismatica, con testa polposa e tegumento legnoso, molto succosi e di sapore dolce o acidulo a seconda delle varietà. La maturazione avviene dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, a seconda delle varietà.

È una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

Il melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Melograno Wonderful (*Punica granatum*)

Albero di 3 anni, vaso 20. h. cm. 1.20/1.40

Prezzo 19,80 €



Il melograno Wonderful one è una varietà di origine americana ed è la più nota e la più coltivata al mondo, grazie al fatto che è molto produttiva, costante negli anni e che si presta benissimo alle coltivazioni intensive. Albero molto vigoroso con produttività costante ed elevata e può assumere portamento sia cespuglioso che arbustivo.

È una specie autofertile che non necessita quindi di impollinatori.

Questa varietà di melograno fiorisce a maggio (i fiori rosso-arancio sono bellissimi) e matura a inizio ottobre.

Melograno wonderful caratteristiche: il frutto è di grande pezzatura, con forma tondeggianti e corona allungata. Si caratterizza, rispetto alle altre varietà di melograno per la colorazione rosso intenso ed uniforme. La scorza si presenta di medio spessore.

I frutti dei melograni Wonderful sono di grande pezzatura (pesano oltre 4 etti), presentano una forma tondeggianti, con la corona piuttosto allungata.

Le melagrane Wonderful sono di colore rosso uniforme, piuttosto intenso, con la scorza di spessore medio.

Gli arilli interni, rosso rubino, hanno un sapore agrodolce. I semi, quasi inconsistenti, fanno sì che questa sia una delle varietà più apprezzate tra quelle dai frutti edibili.

I grani (arilli) avvolgono esternamente i semi e sono la parte edibile del melograno. Sono di colore rosso, hanno un sapore dolce, piacevoli da gustare. I semi contenuti all'interno sono di consistenza media.

Oltre per il consumo fresco, il melograno-Wonderful è indicato anche per la preparazione di spremute in quanto molto ricco di succo.

La maturazione dei melograni Wonderful avviene verso la prima decade di ottobre e i frutti resistono molto bene alle manipolazioni.

La melagrana Wonderful è perfetta sia da mangiare fresca che da spremuta in quanto ricca di succo.

Il suo periodo di conservazione, in ambiente controllato, può durare anche 6 mesi.

Come tutte le varietà di melograno, anche i melograni Wonderful soffrono le temperature basse, con danni irreparabili se esse scendono oltre i 10 gradi sotto zero. D'altro canto non richiede terreni particolari, anzi, si adatta anche a quelli più poveri.

Descrizione generale:

Il Melograno albero (*Punica granatum*) appartiene alla famiglia delle Punicaceae.

E' un arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche.

Il tronco del melograno pianta è molto nodoso e ramificato con rami dotati di spine. Le foglie di colore verde brillante, sono piccole, opposte ed intere.

I fiori di colore rosso-arancio sono molto belli ed appariscenti. La fioritura si potrae dai primi di giugno a metà luglio.

Il frutto del melograno, rotondo, è una bacca carnosa (balausta) con buccia spessa e contenente dei grani (arilli) carnosì di forma prismatica, con testa polposa e tegumento legnoso, molto succosi e di sapore dolce o acidulo a seconda delle varietà.

Le proprietà del melograno sono tantissime e i benefici del melograno per la salute sono conosciuti da moltissimo tempo.

La maturazione del melograno frutto avviene dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, a seconda delle varietà.

L'albero di melograno è una specie che predilige i climi temperato-caldi dell'Italia meridionale ma cresce anche nelle aree del centro-nord; tuttavia temperature sotto i -10°C potrebbero essere letali.

La pianta di melograno preferisce i terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche a quelli poveri, salmastri ed alcalini. Sono da escludere quelli pesanti per problemi di asfissia radicale.

Actinidia "Airogold" Femmina (Actinidia chinensis)

vaso 11x11 h. cm. 80/100

Prezzo 19,80 €



Kiwi a polpa gialla.

FEMMINA deve essere piantata assieme all'[impollinatore MASCHIO](#)

L'Actinidia (Actinidia chinensis) appartiene alla Famiglia delle Actinidiaceae.

E' una pianta rampicante e può raggiungere i 10 metri di altezza.

L'apparato radicale è molto superficiale. Il fusto presenta tralci anche molto lunghi che portano gemme miste e a legno all'ascella delle foglie.

Le foglie sono decidue, cuoriformi con picciolo molto lungo, di colore verde intenso lucido, lisce sulla pagina superiore, di colore verde chiaro e pelose in quella inferiore.

È una specie dioica (piante con solo fiori maschili e piante con solo fiori femminili). I fiori sono di colore bianco paglierino, singoli o raggruppati e sbocciano verso la fine di maggio. L'impollinazione è principalmente entomofila ed in misura minore anemofila. E' consigliabile mettere a dimora una pianta maschile ogni 4/5 femminili.

Il frutto è una bacca di forma variabile a seconda della varietà, di colore bruno-verdastro, ricoperta da fitta peluria. La polpa è di colore verde chiaro, brillante, profumata, di ottimo sapore, punteggiata di minuscoli semi, violacei o neri, disposti intorno a un cuore biancastro (columella). La raccolta avviene ad inizio novembre.

L'ambiente ideale di coltivazione è quello costiero dell'Italia centro-meridionale o comunque in luoghi dove non si verificano gelate in prossimità della raccolta.

A causa del danno diretto sui giovani germogli, anche le zone a forte ventosità sono limitanti per la coltivazione a meno di predisporre opportuni frangivento

Predilige terreni di medio impasto o quasi sciolti, con un buon franco di lavorazione in quanto teme i ristagni idrici. Nei terreni ad elevato calcare attivo (pH>7,6) si possono manifestare fenomeni di clorosi ferrica.

Actinidia "Airogold" Impollinatore (Actinidia chinensis)

vaso 11x11, h. cm. 80/100

Prezzo 19,80 €



Kiwi a polpa gialla.

IMPOLLINATORE per AIROGOLD, deve essere piantata assieme alla [varietà FEMMINA](#)

Actinidia "Ananasnaya" (Actinidia arguta)

vaso 15x15, h. cm. 80/100

Prezzo 16,50 €



L'actinidia Ananasnaya è parzialmente autofertile; se piantata assieme agli impollinatori "Weiki" o "Cornel" aumenta la fruttificazione.

Chiamata anche "mini kiwi", questa cultivar originaria dell'Asia orientale, è molto più rustica e di limitato sviluppo rispetto alla classica actinidia (Actinidia chinensis).

Il frutto si presenta a grappoli, di piccole dimensioni, con forma cilindrica, allungata ed a volte appiattita, con buccia sottile e glabra di color rosso-verde e, essendo privo di peluria, può essere mangiato senza la necessità di sbuciarlo.

La polpa è di colore verde intenso, deliquescente, contenente minuscoli semi neri, dall'ottimo sapore dolce ed aromatico.

Il frutto, non molto serbevole, viene comunemente consumato fresco da solo o in macedonia.

Ha un elevatissimo tenore di vitamina C, molto superiore a quello degli agrumi, oltre che diversi oligoelementi tra cui il potassio.

È una tra le migliori varietà di Actinidia Arguta in quanto molto produttiva, inoltre i suoi frutti di pezzatura piuttosto grande, sono i più dolci e saporiti tra tutte le altre varietà.

La maturazione è tardiva rispetto alle altre cultivar e avviene da inizio a metà ottobre.

Actinidia "Bingo ®" (Actinidia arguta)

vaso 11x11, h. cm. 60/80

Prezzo 16,50 €



L'actinidia Bingo è parzialmente autofertile; se piantata assieme agli impollinatori "Weiki" o "Cornel" aumenta la fruttificazione.

Chiamato anche "Pink baby kiwi", è una recente varietà di actinidia arguta con caratteristico aroma di kiwi ma con sentore di ananas.

La maturazione è medio-tardiva, scalare, da metà settembre a metà ottobre, circa.

Il frutto è ovale, leggermente allungato, di circa 2,5-3 cm peso di 9-15 gr., con buccia di colore rosa intenso tendente al rosso.

Polpa verde-gialla, dolce e molto aromatica con note fruttate che ricordano l'ananas.

Come tutti i mini kiwi si mangia con la buccia.

Come tutti i kiwi arguta, anche la Bingo è molto più rustica nella resistenza alle basse temperature e di limitato sviluppo rispetto alla classica actinidia (Actinidia chinensis).

Actinidia "Chang bai giant ®" (Actinidia arguta)

vaso 14x14, h. cm. 80/100

Prezzo 16,50 €



L'actinidia Chang bai giant è parzialmente autofertile; se piantata assieme agli impollinatori "Weiki" o "Cornel" aumenta la fruttificazione.

L'actinidia "Chang bai giant" è una nuova ed eccellente varietà di kiwi arguta (mini kiwi) recentemente introdotto dalla Corea.

La fioritura nelle nostre zone avviene nel mese di giugno mentre la maturazione nel mese di ottobre.

Il frutto del kiwi "Chang bai giant" è di grandi dimensioni, leggermente schiacciato a forma di cuore, con buccia di colore verde intenso.

La polpa, anch'essa di colore verde, è molto saporita, gustosa e con pochissima acidità quando completamente maturo.

È molto resistente al freddo, potendo tollerare temperature anche di -20/25°C.

Actinidia "Cornell" Impollinatore (Actinidia arguta)

Impollinatore. Vaso 15x15, h. cm. 80/100

Prezzo 16,50 €



Varietà impollinatrice specifica per tutte le Actinidia arguta, produce solo fiori maschili, non fruttifica.

Una pianta è sufficiente a impollinare 4-5 piante di kiwi arguta femmine di qualsiasi varietà.

Specie Originaria dell'Asia orientale, molto rustica e resistente al freddo.

Presenta uno sviluppo molto più limitato rispetto all'actinidia tradizionale (chinensis o deliciosa).

Viene anche utilizzata dai paesaggisti a scopi ornamentali, essendo un ottimo rampicante sano, robusto e resistente al freddo con basso fabbisogno di manutenzione.

Actinidia "Hayward" Femmina (Actinidia chinensis)

Albero di 2 anni, vaso cm. 14x14, h. cm. 100.

Prezzo 13,20 €



Pianta FEMMINA deve essere piantata assieme all'[impollinatore MASCHIO](#).

L'Actinidia (Actinidia chinensis) appartiene alla Famiglia delle Actinidiaceae.

E' una pianta rampicante e può raggiungere i 10 metri di altezza.

L'apparato radicale è molto superficiale. Il fusto presenta tralci anche molto lunghi che portano gemme miste e a legno all'ascella delle foglie.

Le foglie sono decidue, cuoriformi con picciolo molto lungo, di colore verde intenso lucido, lisce sulla pagina superiore, di colore verde chiaro e pelose in quella inferiore.

È una specie dioica (piante con solo fiori maschili e piante con solo fiori femminili). I fiori sono di colore bianco paglierino, singoli o raggruppati e sbocciano verso la fine di maggio. L'impollinazione è principalmente entomofila ed in misura minore anemofila. E' consigliabile mettere a dimora una pianta maschile ogni 4/5 femminili.

Il frutto è una bacca di forma variabile a seconda della varietà, di colore bruno-verdastro, ricoperta da fitta peluria. La polpa è di colore verde chiaro, brillante, profumata, di ottimo sapore, punteggiata di minuscoli semi, violacei o neri, disposti intorno a un cuore biancastro (columella). La raccolta avviene ad inizio novembre.

L'ambiente ideale di coltivazione è quello costiero dell'Italia centro-meridionale o comunque in luoghi dove non si verificano gelate in prossimità della raccolta.

A causa del danno diretto sui giovani germogli, anche le zone a forte ventosità sono limitanti per la coltivazione a meno di predisporre opportuni frangivento

Predilige terreni di medio impasto o quasi sciolti, con un buon franco di lavorazione in quanto teme i ristagni idrici. Nei terreni ad elevato calcare attivo (pH>7,6) si possono manifestare fenomeni di clorosi ferrica.

Actinidia chinensis 'Hayward': Frutto di pezzatura medio-grande (100-150 grammi), con buccia di colore marrone, provvista di fitta peluria, polpa di colore verde intenso, ottimo sapore. E' la varietà più conosciuta e commercializzata. Si può conservare immaturo in frigorifero per moltissimo tempo senza che perda le sue preziose caratteristiche organolettiche.

Impollinatore consigliato: 'Hayward' maschio.

Actinidia "Hayward" Impollinatore (Actinidia chinensis)

Albero di 2 anni, vaso cm. 14x14, h. cm. 100

Prezzo 13,20 €



IMPOLLINATORE per HAYWARD, deve essere piantata assieme alla [varietà FEMMINA](#)

Actinidia "Issai" (Actinidia arguta)

vaso diam. 20, h. cm. 120/150

Prezzo 16,50 €



L'actinidia arguta "Issai" è autofertile. Non necessita quindi di essere associata a varietà impollinatrici.

Frutto di media pezzatura (50-80 grammi), con buccia sottile di colore verde-rossiccio, liscia e priva di peluria (può anche essere mangiata). La polpa è di colore verde brillante, di sapore molto dolce.

La maturazione è precoce e avviene 2/3 settimane prima di 'Hayward'. Essendo una varietà autofertile, per fruttificare non richiede impollinatori.

Cultivar molto rustica, chiamata anche "mini-kiwi" per via del suo sviluppo, molto più limitato rispetto all'actinidia tradizionale.

Actinidia "Jenny" (Actinidia chinensis)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



Actinidia deliciosa 'Jenny' (autofertile):

Cultivar autofertile, produce frutti che ricordano l'Hayward, ma più piccoli (pezzatura 50-80 grammi), di forma meno allungata e più tonda.

La polpa risulta verde brillante, il gusto un pò più zuccherino.

Anche la pianta è meno vigorosa ed il periodo di maturazione è leggermente più precoce.

La maturazione è precoce e avviene 2/3 settimane prima di 'Hayward'

Essendo una varietà autofertile, per fruttificare non richiede impollinatori.

Actinidia "Jenny" (Actinidia chinensis)

Vaso cm. 15x15, h. cm. 80

Prezzo 16,50 €



Actinidia deliciosa 'Jenny' (autofertile):

Cultivar autofertile, produce frutti che ricordano l'Hayward, ma più piccoli (pezzatura 50-80 grammi), di forma meno allungata e più tonda.

La polpa risulta verde brillante, il gusto un pò più zuccherino.

Anche la pianta è meno vigorosa ed il periodo di maturazione è leggermente più precoce.

La maturazione è precoce e avviene 2/3 settimane prima di 'Hayward'

Essendo una varietà autofertile, per fruttificare non richiede impollinatori.

Actinidia "Jinfeng" Femmina (Actinidia chinensis)

vaso 20. h. cm. 150/170

Prezzo 19,80 €



Kiwi a polpa gialla. (Pianta innestata)

L'Actinidia (Actinidia chinensis) appartiene alla Famiglia delle Actinidiaceae. E' una pianta rampicante e può raggiungere i 10 metri di altezza.

L'apparato radicale è molto superficiale. Il fusto presenta tralci anche molto lunghi che portano gemme miste e a legno all'ascella delle foglie.

Le foglie sono decidue, cuoriformi con picciolo molto lungo, di colore verde intenso lucido, lisce sulla pagina superiore, di colore verde chiaro e pelose in quella inferiore.

È una specie dioica (piante con solo fiori maschili e piante con solo fiori femminili). I fiori sono di colore bianco paglierino, singoli o raggruppati e sbocciano verso la fine di maggio. L'impollinazione è principalmente entomofila ed in misura minore anemofila. E' consigliabile mettere a dimora una pianta maschile ogni 4/5 femminili.

Il frutto è una bacca di forma variabile a seconda della varietà, di colore bruno-verdastro, ricoperta da fitta peluria. La polpa è di colore verde chiaro, brillante, profumata, di ottimo sapore, punteggiata di minuscoli semi, violacei o neri, disposti intorno a un cuore biancastro (columella). La raccolta avviene ad inizio novembre.

L'ambiente ideale di coltivazione è quello costiero dell'Italia centro-meridionale o comunque in luoghi dove non si verificano gelate in prossimità della raccolta.

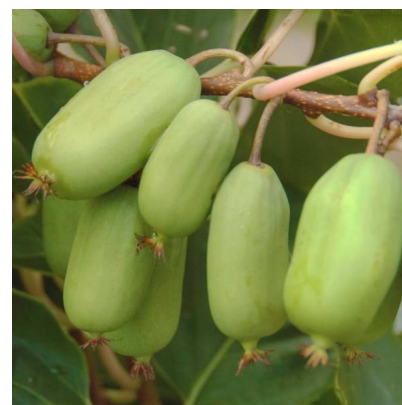
A causa del danno diretto sui giovani germogli, anche le zone a forte ventosità sono limitanti per la coltivazione a meno di predisporre opportuni frangivento

Predilige terreni di medio impasto o quasi sciolti, con un buon franco di lavorazione in quanto teme i ristagni idrici. Nei terreni ad elevato calcare attivo (pH>7,6) si possono manifestare fenomeni di clorosi ferrica.

Actinidia "Jumbo" (Actinidia arguta)

vaso 15x15, h. cm. 80/100

Prezzo 16,50 €



L'actinidia Jumbo è parzialmente autofertile; se piantata assieme agli impollinatori "Weiki" o "Cornel" aumenta la fruttificazione.

Chiamata anche "mini kiwi", questa cultivar originaria dell'Asia orientale, è molto più rustica e di limitato sviluppo rispetto alla classica actinidia (Actinidia chinensis).

Il frutto si presenta a grappoli, di piccole dimensioni, con forma cilindrica, allungata ed a volte appiattita, con buccia di colore verde che tende al giallo ad avvenuta maturazione ed, essendo privo di peluria, può essere mangiato senza la necessità di sbuciarlo.

La polpa è di colore verde intenso, deliquescente, contenente minuscoli semi neri, dall'ottimo sapore dolce ed

aromatico.

Il frutto, non molto serbevole, viene comunemente consumato fresco da solo o in macedonia.

Ha un elevatissimo tenore di vitamina C, molto superiore a quello degli agrumi, oltre che diversi oligoelementi tra cui il potassio.

La maturazione è molto precoce ed avviene circa 30-40 giorni prima dell'*Actinidia chinensis* e quindi già nel mese di settembre.

Actinidia "Ken's Red" (*Actinidia arguta*)

vaso 15x15, h. cm. 80/100

Prezzo 16,50 €



L'actinidia Ken's Red è parzialmente autofertile; se piantata assieme agli impollinatori "Weiki" o "Cornel" aumenta la fruttificazione.

Chiamata anche "mini kiwi", questa cultivar originaria dell'Asia orientale, è molto più rustica nella resistenza alle basse temperature e di limitato sviluppo rispetto alla classica actinidia (*Actinidia chinensis*).

Il frutto si presenta a grappoli, di piccole dimensioni, con forma cilindrica, allungata ed a volte appiattita, con buccia di colore rosso intenso, quasi violaceo e, essendo privo di peluria, può essere mangiato senza la necessità di sbuciarlo.

La polpa è anch'essa di colore rosso carico, deliquescente, contenente minuscoli semi neri, dall'ottimo sapore dolce ed aromatico.

Il frutto, non molto serbevole, viene comunemente consumato fresco da solo o in macedonia.

Ha un elevatissimo tenore di vitamina C, molto superiore a quello degli agrumi, oltre che diversi oligoelementi tra cui il potassio.

La maturazione è molto precoce ed avviene circa 30-40 giorni prima dell'*Actinidia chinensis* e quindi già nel mese di settembre.

Actinidia "Red Jumbo" (*Actinidia arguta*)

vaso 20. h. cm. 120/130

Prezzo 18,70 €



L'actinidia Red Jumbo è parzialmente autofertile; se piantata assieme agli impollinatori "Weiki" o "Cornel" aumenta la fruttificazione.

Chiamata anche "mini kiwi", questa cultivar originaria dell'Asia orientale, è molto più rustica nella resistenza alle basse temperature e di limitato sviluppo rispetto alla classica actinidia (*Actinidia chinensis*).

Il frutto si presenta a grappoli, di medie dimensioni, con forma cilindrica, allungata ed a volte appiattita, con buccia di colore rosso intenso, quasi violaceo e, essendo privo di peluria, può essere mangiato senza la necessità di sbuciarlo.

La polpa è anch'essa di colore rosso carico, deliquescente, contenente minuscoli semi neri, dall'ottimo sapore dolce ed aromatico.

Il frutto, non molto serbevole, viene comunemente consumato fresco da solo o in macedonia.

Ha un elevatissimo tenore di vitamina C, molto superiore a quello degli agrumi, oltre che diversi oligoelementi tra cui il potassio.

La maturazione è molto precoce ed avviene circa 30-40 giorni prima dell'*Actinidia chinensis* e quindi già nel mese di settembre.

Actinidia "Scarlet september ®" (*Actinidia arguta*)

vaso 14x14, h. cm. 80/100

Prezzo 16,50 €



L'actinidia Scarlet september è parzialmente autofertile; se messa a dimora assieme agli impollinatori "Weiki" o "Cornel" aumenta la fruttificazione.

L'actinidia arguta "Scarlet september", chiamato anche "Hardy kiwi", "Baby kiwi" o "Cocktail kiwi", è un'eccellente varietà di mini kiwi a polpa rossa.

Matura prima di tutte le altre varietà di kiwi arguta, i frutti si iniziano a raccogliere dalla metà di agosto, fino alla metà di settembre.

Il frutto della Scarlet september è di forma ovale, lungo circa 3/4 centimetri, largo circa 2,5 cm, con pelle e polpa di colore rosso porpora, molto dolce e gustoso se ben esposto al sole.

È molto resistente al freddo, potendo tollerare temperature anche di -20/25°C.

Actinidia "Solissimo" (*Actinidia chinensis*)

Albero di 2 anni, vaso cm. 18, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Actinidia deliciosa "Solissimo". Nuova varietà AUTOFERTILE, per la fruttificazione è sufficiente mettere a dimora una sola pianta.

L'Actinidia (*Actinidia chinensis*) appartiene alla Famiglia delle Actinidiaceae.

È una pianta rampicante e può raggiungere i 10 metri di altezza.

L'apparato radicale è molto superficiale. Il fusto presenta tralci anche molto lunghi che portano gemme miste e a legno all'ascella delle foglie.

Le foglie sono decidue, cuoriformi con picciolo molto lungo, di colore verde intenso lucido, lisce sulla pagina superiore, di colore verde chiaro e pelose in quella inferiore.

È una specie dioica (piante con solo fiori maschili e piante con solo fiori femminili). I fiori sono di colore bianco paglierino, singoli o raggruppati e sbocciano verso la fine di maggio. L'impollinazione è principalmente

entomofila ed in misura minore anemofila. E' consigliabile mettere a dimora una pianta maschile ogni 4/5 femminili.

Il frutto è di media pezzatura (50-100 grammi), di forma ovoidale, di colore bruno-verdastro, ricoperta da fitta peluria. La polpa è di colore verde chiaro, brillante, profumata, di ottimo sapore, punteggiata di minuscoli semi, violacei o neri, disposti intorno a un cuore biancastro (columella). La raccolta avviene ad inizio novembre.

L'ambiente ideale di coltivazione è quello costiero dell'Italia centro-meridionale o comunque in luoghi dove non si verificano gelate in prossimità della raccolta.

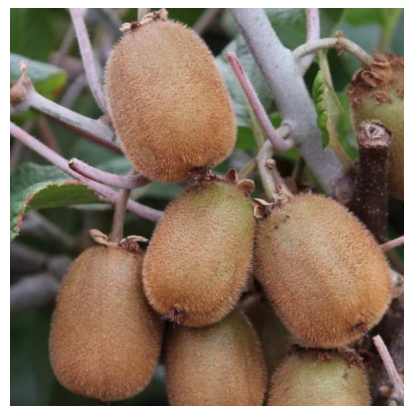
A causa del danno diretto sui giovani germogli, anche le zone a forte ventosità sono limitanti per la coltivazione a meno di predisporre opportuni frangivento

Predilige terreni di medio impasto o quasi sciolti, con un buon franco di lavorazione in quanto teme i ristagni idrici. Nei terreni ad elevato calcare attivo (pH>7,6) si possono manifestare fenomeni di clorosi ferrica.

Actinidia "Solo" (Actinidia chinensis)

Vaso cm. 11x11, h. cm. 60

Prezzo 13,20 €



Actinidia deliciosa "Solo". Nuova varietà AUTOFERTILE, per la fruttificazione è sufficiente mettere a dimora una sola pianta.

L'Actinidia (Actinidia chinensis) appartiene alla Famiglia delle Actinidiaceae.

E' una pianta rampicante e può raggiungere i 10 metri di altezza.

L'apparato radicale è molto superficiale. Il fusto presenta tralci anche molto lunghi che portano gemme miste e a legno all'ascella delle foglie.

Le foglie sono decidue, cuoriformi con picciolo molto lungo, di colore verde intenso lucido, lisce sulla pagina superiore, di colore verde chiaro e pelose in quella inferiore.

È una specie dioica (piante con solo fiori maschili e piante con solo fiori femminili). I fiori sono di colore bianco paglierino, singoli o raggruppati e sbocciano verso la fine di maggio. L'impollinazione è principalmente entomofila ed in misura minore anemofila. E' consigliabile mettere a dimora una pianta maschile ogni 4/5 femminili.

Il frutto è di media pezzatura (50-100 grammi), di forma ovoidale, di colore bruno-verdastro, ricoperta da fitta peluria. La polpa è di colore verde chiaro, brillante, profumata, di ottimo sapore, punteggiata di minuscoli semi, violacei o neri, disposti intorno a un cuore biancastro (columella). La raccolta avviene ad inizio novembre.

L'ambiente ideale di coltivazione è quello costiero dell'Italia centro-meridionale o comunque in luoghi dove non si verificano gelate in prossimità della raccolta.

A causa del danno diretto sui giovani germogli, anche le zone a forte ventosità sono limitanti per la coltivazione a meno di predisporre opportuni frangivento

Predilige terreni di medio impasto o quasi sciolti, con un buon franco di lavorazione in quanto teme i ristagni idrici. Nei terreni ad elevato calcare attivo (pH>7,6) si possono manifestare fenomeni di clorosi ferrica.

Actinidia "Weiki" Impollinatore (Actinidia arguta)

vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 14,30 €



Varietà impollinatrice specifica per tutte le Actinidia arguta, produce solo fiori maschili, non fruttifica.

Una pianta è sufficiente a impollinare 4-5 piante di kiwi arguta femmine di qualsiasi varietà.

È il kiwi più resistente al freddo potendo tollerare temperature anche di -20/30°C e di limitato sviluppo rispetto alla classica actinidia (Actinidia chinensis).

Presenta uno sviluppo molto più limitato rispetto all'actinidia tradizionale (chinensis o deliciosa).

Viene anche utilizzata dai paesaggisti a scopi ornamentali, essendo un ottimo rampicante sano, robusto e resistente al freddo con basso fabbisogno di manutenzione.

Azzeruolo Bianco (Crataegus Azarolus)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 24,20 €



L'Azzeruolo (Crataegus azarolus) appartiene alla Famiglia delle Rosacee ed è anche volgarmente chiamato "Lazzeruolo".

Alberello di modeste dimensioni, alto al massimo 4-5 metri, con chioma irregolare ed espansa, spesso a portamento cespuglioso.

I rami sono spinescenti, tortuosi nelle piante selvatiche mentre sono più lineari nelle varietà coltivate.

Le foglie sono di colore verde brillante, caduche, alterne, con breve picciolo, lamina a contorno ovale, leggermente incisa in lobi più o meno triangolari.

I fiori, di colore bianco, compaiono in corimbi nei mesi di aprile-maggio, hanno due stili centrali e stami con antere di colore rosso-violaceo.

Il frutto dell'azzeruolo è un pomo globoso di circa 3-4 cm. di diametro, con buccia di colore rosso scuro, bianco o giallo (a seconda delle varietà) ed è anche chiamato azzeruole.

La polpa delle azzeruole è molto gustosa ed il sapore, agrodolce, ricorda quello della nespola. Le lazzeruole possono essere consumate fresche oppure utilizzate per la preparazione di confetture e gelatine. La maturazione avviene entro il mese di settembre.

Essendo una specie termofila, gli azzeruoli vivono bene nelle regioni aride e calde, prediligendo esposizioni a sud su pendii collinari. Nei climi più freddi sopravvive ma non riesce a fruttificare.

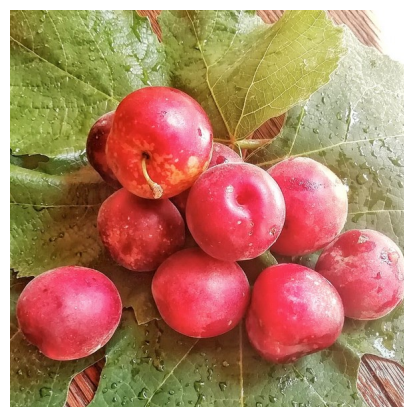
La pianta di azzeruolo si adatta a molti tipi di terreno, preferendo però quelli argillosi e calcarei mentre rifugge dai suoli troppo umidi e compatti.

Pianta da frutto resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

Biricoccolo (susincocco) (Prunus armeniaca)

Maturazione 20 giugno. Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il biricoccolo (Prunus dasycarpa) deriva dall'incrocio naturale tra albicocco (Prunus armeniaca) e mirabolano (Prunus cerasifera) e per questo è chiamato anche "susincocco". Altri sinonimi sono: plumcot, pruna cresammola, albicocco nero, albicocco del Papa, susino albicocco ed albicocco violetto.

È un frutto antico, conosciuto fin dal '700, ma che si è poco diffuso.

Nota importante: Il biricoccolo è autosterile, cioè non in grado di fecondare i propri frutti da solo. Si consiglia pertanto di associarlo almeno ad un albicocco oppure ad un mirabolano (Prunus cerasifera), meglio se tutte e due assieme.

La pianta di biricoccolo è abbastanza vigorosa, può raggiungere i 5-6 metri di altezza, resiste bene al freddo e si può coltivare in pianura e collina. Normalmente viene innestato su mirabolano.

La pianta ha caratteri che ricordano entrambe le specie da cui deriva: l'epidermide dei frutti è vellutata come

Vivai Piante Gabbianelli - Frutti antichi

quella dell'albicocco ed anche le foglie hanno una forma simile. La polpa è invece succosa, dal sapore dolce e un po' acido, più simile alle susine.

I frutti del biricoccolo maturano in estate, da giugno a luglio. Oltre che per consumo fresco i frutti si possono utilizzare per marmellate.

Buccia liscia, sottile, appena pelosa, di colore arancio-violetto. Polpa, dolce, dal sapore che ricorda l'albicocca con la fragranza di una susina, è di colore rosso-aranciato.

I frutti sono drupe di forma rotondeggiante o leggermente ellissoidale ed hanno un peso medio che oscilla i 25 e i 40 grammi.

La buccia è leggermente tomentosa (coperta di peluria) con colore di fondo giallo e sopraccolore rosso cupo più o meno intenso.

La polpa è tenera, succosa, aderente al nocciolo, di colore giallo intensamente venato di rosso; ha sapore dolce, leggermente acidulo, aromatico e con un profumo più o meno pronunciato di albicocca o di susina. Il nocciolo è appiattito, allungato, di grandezza intermedia (del 30-40 % più piccolo del nocciolo di albicocca).

L'epoca di raccolta del biricoccolo va dal 20 giugno al 10-15 luglio nelle regioni del nord Italia, e va dal 1 giugno fino al 20 giugno nelle regioni del centro Italia.

La maturazione è scalare e i frutti vanno raccolti quando risultano perfettamente maturi.

I frutti del biricoccolo raccolti durante la fase iniziale della maturazione hanno un sapore poco dolce ed asprigno. I noccioli presentano una terminabilità molto bassa e variabile che non supera il 10%.

Pianta innestata su Mirabolano (Prunus cerasifera).

Carrubo (Ceratonia Siliqua)

Albero di 3 anni, vaso cm. 20, h.cm. 130/150

Prezzo 18,70 €



Il Carrubo (Ceratoniasiliqua) appartiene alla famiglia delle Leguminose.

L'albero del carrubo è sempreverde, robusto, alto fino a 7-10 m, a lento accrescimento, dal portamento espanso, con tronco dalla sezione un po' difforme e corteccia di colore grigio-marrone, poco fessurata.

Le foglie sono persistenti, alterne, composte da 2-5 paia di foglioline robuste, coriacee, ellittiche, di colore verde scuro lucente superiormente, più chiare inferiormente, con margini interi.

I fiori sono in prevalenza unisessuali e tendono a ripartirsi su piante separate in base al sesso, determinando nella specie un comportamento essenzialmente dioico (esistono cioè piante con soli fiori maschili e alberi con fiori solo femminili, raramente presentano fiori di ambedue i sessi sulla stessa pianta).

Attenzione: per ottenere una migliore allegazione e produzione, si consiglia di mettere a dimora almeno 2/3 piante di carrubo.

Sono molto piccoli, di colore verde-rossastro e riuniti in infiorescenze a forma di grappolo cilindrico, eretto. La fioritura è molto scalare (in Sicilia si protrae da agosto a novembre) e l'impollinazione è entomofila (ad opera degli insetti) ed anemofila (con il vento).

Il frutto dell'albero del carrubo, chiamato carruba, è una siliqua indeiscente, appiattita, di colore verde, lunghezza 10-20 cm, che si sviluppa in primavera e maturando verso fine estate, assumendo una colorazione marrone, quasi nerastra.

La maturazione è molto scalare per cui sulla stessa pianta di carrube si possono trovare contemporaneamente fiori, frutti in maturazione e frutti maturi.

I frutti della carruba contengono dei semi scuri, tondeggianti, appiattiti, molto duri e con polpa carnosa, pastosa e zuccherina che indurisce col disseccamento. La polpa fresca è gradevole al gusto ed ha un'azione

leggermente lassativa, secca, al contrario, è astringente. A causa dell'elevato contenuto in tannino la polpa può avere effetto irritante, se assunta in grande quantità.

Dai semi macinati si ottiene una farina dai molteplici usi che contiene un'altissima quantità di carrubina la quale ha la capacità di assorbire acqua per 100 volte il suo peso. Molti addensanti, gelificanti, di prodotti alimentari sono ottenuti da farina di semi di carrube.

L'albero di carrube è rustico, poco esigente, cresce bene in terreni poco fertili, calcarei ed addirittura pietrosi, mentre rifugge i suoli troppo compatti ed umidi. Preferisce esposizioni in pieno sole, climi aridi e semiaridi in quanto dotato di rusticità, resistenza alla siccità ed alle alte temperature, mentre è meglio evitare zone in cui le temperature invernali scendono al di sotto dello zero.

Il carrube albero è molto apprezzato anche come pianta ornamentale nelle regioni calde di origine della specie per l'ombra che è in grado di assicurare la sua fitta chioma sempreverde.

Castagno innestato Bouche de betizac (*Castanea sativa*)

Albero di 2 anni, vaso cm. 15x15x20, h.cm. 100/120

Prezzo 26,40 €



Varietà: BOUCHE DE BETIZAC

Varietà eurogiapponese, derivata dall'incrocio tra il castagno europeo (*Castanea sativa*) ed il castagno giapponese (*Castanea crenata*).

La castagna Bouche de Betizac è una delle cultivar di castano che resiste maggiormente all'attacco del cinipide del castagno, la malattia più temibile di questa specie.

L'albero di castagne Bouche de betizac ha sviluppo contenuto ed è caratterizzato da precoce entrata in produzione.

Autofertile, produce da sola senza impollinatori, tuttavia mettendo a dimora più piante assieme si avrà una maggiore allegazione e quindi produzione.

Il frutto della castagna Bouche de betizac è di grossa pezzatura, molto simile al marrone, a maturazione precoce (verso metà settembre).

E' molto rustica e resistente alle due malattie più diffuse nel castagno: il "cancro della corteccia" ed il "mal dell'inchiostro".

Il castagno (nome latino *Castanea sativa*) appartiene alla Famiglia delle Fagaceae ed è originario del bacino dell'Europa meridionale.

L'albero di castagno è longevo, di medio-grande sviluppo, a chioma espansa e molto ramificata, foglie caduche, di forma ellittico-allungata, con margine seghettato, coriacee, di colore verde brillante, lucide e più chiare nella pagina inferiore.

E' una specie monoica, con fiori maschili e femminili separati ma coesistenti sulla stessa pianta. Le infiorescenze maschili sono delle lunghe spighe di color giallo-verdastro mentre quelle femminili sono fiori singoli o riuniti a gruppetti, posti alla base di quelle maschili. La fioritura avviene durante il periodo estivo. L'impollinazione può essere anemofila o entomofila ed è quindi molto importante la presenza degli insetti pronubi.

Il frutto dell'albero di castagne è una noce chiamata castagna ricchissima di amido ed interamente ricoperta da un guscio spinoso detto riccio. Le castagne possono essere destinate alla trasformazione nell'industria dolciaria (marrons glacés, marmellate di castagne, farine e frutti secchi) o al consumo fresco.

L'albero di castagno preferisce terreni profondi, leggeri, drenanti, ricchi di sostanze nutritive, a pH acido o sub-acido, senza calcare. Non tollera i terreni compatti ed asfittici. Cresce bene nelle aree a clima temperato,

pur tollerando freddi invernali anche intensi e duraturi.

Ciliegio acido Amarena (Prunus cerasus)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il ciliegio Amarena è una pianta da frutto resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

L'Amarena (Prunus cerasus) è un arbusto o albero alto dai 2 agli 8 metri con chioma piramidale e foglie dalla lamina di 5-8 cm e picciolo più piccolo rispetto al Ciliegio.

Il tronco è eretto e con corteccia liscia caratterizzata da striature orizzontali.

L'amareno fiorisce poco prima del Pesco, solitamente in zone collinari o pianeggianti ciò si verifica intorno al mese di aprile, mentre in zone montane avviene più tardi, verso maggio-giugno.

I fiori sono del diametro di 2-3 cm con petali bianchi, in piccole ombrelle di 2-4 elementi su peduncoli di 3-4 cm.

I frutti della ciliegia amarena amarena sono retti da un peduncolo corto e sottile e hanno forma sferica di 10-15 mm. Sono di colore rosso vivo che scurisce con la maturazione.

La buccia è sottile e racchiude una polpa molto succosa di sapore acido-amarognolo che si addolcisce a maturazione avanzata.

Al centro del frutto delle ciliegie amarene vi è un nocciolo di forma sferica e di colore chiaro che racchiude una mandorla dal sapore amarognolo.

L'amarena si adatta facilmente ad ogni clima e non ha bisogno di particolari attenzioni, crescendo spesso anche in forma selvatica. Ama il sole, ma resiste anche alle basse temperature così come sopporta anche la siccità.

Non ha particolari richieste per il terreno, cresce adattandosi a qualunque tipo.

I frutti delle amarene trovano largo uso in ambito culinario dove vengono usati per la produzione di sciroppi, marmellate, frutta candita e liquori come il vino di visciole.

Sono molto ricchi di vitamina C e B. Anche le foglie trovano uso nella produzione di un liquore. Particolare è l'uso dei peduncoli dei frutti che vengono raccolti a piena maturazione e lasciati essiccare al sole. Hanno proprietà diuretiche e sono considerati un sedativo delle vie urinarie. Si utilizzano, quindi, come potente diuretico, come medicinale per cistite e per insufficienza renale.

Varietà di ciliegia acida autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio acido Visciola (Prunus cerasus)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 22,00 €



La ciliegia Visciola è una pianta da frutto resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

La specie della visciola è quella del ciliegio acido, Prunus cerasus.

Ritrovata in Umbria nelle zone di Pietralunga (PG) e in Val Nerina nel comune di Vallo di Nera (PG), in piante singole, era in passato diffusa in tutta la regione, e presente anche sul versante marchigiano.

Questa varietà di visciola, come quasi tutta la specie Prunus cerasus, è particolarmente rustica e adatta a stazioni di alta collina e montagna, in terreni anche marginali.

Anche se di seconda grandezza, l'albero della visciola è vigoroso, di forma irregolare e a portamento espanso, con rami ricadenti; fiorisce tardivamente, nella seconda decade di aprile.

La visciola ha una notevole tendenza alla formazione di polloni radicali che servono a produrre nuove piante; infatti tradizionalmente non viene innestato. Pur essendo molto rustico, si avvale di terreni freschi e profondi. Poco sensibile alla Monilia.

Il frutto della visciola è di piccole dimensioni, ha forma sferoidale schiacciata ai poli.

Il peduncolo è molto lungo inserito in una cavità profonda. Il colore della buccia è rosso molto scuro e così anche è colorata la polpa che è aderente al nocciolo e non troppo consistente.

Il succo della visciola, abbondante e rosso intenso, è caratteristicamente acidulo.

La visciola si raccoglie tardivamente, nella terza decade di luglio, ma la maturazione è un po' scalare. Questa ciliegia acida è da consumare solo trasformata e ha molti usi.

La sua ricchezza in antiossidanti ne fa un frutto prezioso, adatta alle composte e marmellate.

Le visciole si usano anche nella preparazione di vino aromatizzato (visciolato o visciolata).

Varietà di ciliegia acida autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà.

Pianta innestata su ciliegio selvatico (Prunus avium), chiamato anche "franco".

Ciliegio acido Visciola di Pagno (Prunus cerasus)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 130/150

Prezzo 19,80 €



La ciliegia Visciola è una pianta da frutto resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

La specie della visciola è quella del ciliegio acido, Prunus cerasus.

Ritrovata in Umbria nelle zone di Pietralunga (PG) e in Val Nerina nel comune di Vallo di Nera (PG), in piante singole, era in passato diffusa in tutta la regione, e presente anche sul versante marchigiano.

Questa varietà di visciola, come quasi tutta la specie Prunus cerasus, è particolarmente rustica e adatta a

stazioni di alta collina e montagna, in terreni anche marginali.

Anche se di seconda grandezza, l'albero della visciola è vigoroso, di forma irregolare e a portamento espanso, con rami ricadenti; fiorisce tardivamente, nella seconda decade di aprile.

La pianta di visciole ha una notevole tendenza alla formazione di polloni radicali che servono a produrre nuove piante; infatti tradizionalmente non viene innestato. Pur essendo molto rustico, si avvale di terreni freschi e profondi. Poco sensibile alla Monilia.

Il frutto della visciola è di piccole dimensioni, ha forma sferoidale schiacciata ai poli.

Il peduncolo è molto lungo inserito in una cavità profonda. Il colore della buccia è rosso molto scuro e così anche è colorata la polpa che è aderente al nocciolo e non troppo consistente.

Il succo della visciola, abbondante e rosso intenso, è caratteristicamente acidulo.

La visciola si raccoglie tardivamente, nella terza decade di luglio, ma la maturazione è un po' scalare. Questa ciliegia acida è da consumare solo trasformata e ha molti usi.

La sua ricchezza in antiossidanti ne fa un frutto prezioso, adatta alle composte e marmellate.

Le visciole si usano anche nella preparazione di vino aromatizzato (visciolato o visciolata).

Varietà di ciliegie autofertile, per produrre non ha bisogno di essere consociata assieme ad altre varietà

Pianta innestata su ciliegio selvatico (*Prunus avium*), chiamato anche "franco".

Gelso Bianco (*Morus alba*)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170

Prezzo 22,00 €



Il gelso bianco appartiene alla famiglia delle Moraceae ed è una specie originarie della Cina.

È un albero ad accrescimento rapido, che può raggiungere l'altezza di 10/15 metri, con chioma larga e molto fitta.

Le foglie del gelso bianco sono caduche, alterne, semplici, di colore verde brillante non molto scuro, cordate alla base ed acuminate all'apice, con margine dentato. Sulla stessa pianta spesso si possono trovare foglie anche molto diverse tra loro per forma e grandezza.

I fiori dei gelsi sono unisessuali (pianta monoica) e sullo stesso albero si trovano, in posizioni diverse, sia quelli maschili disposti in spighe cilindriche peduncolate, sia quelli femminili formanti dei glomeruli ovoidali.

Il gelso frutto è in realtà un falso frutto chiamato sorosio, di colore bianco-giallastro o nero (a seconda della specie) che diventa carnoso ed edule a maturazione (circa nel mese di luglio).

La pianta di gelso bianco cresce in qualsiasi tipo di terreno, anche in quelli argillosi e pesanti, tuttavia preferiscono quelli sciolti, profondi, ricchi di sostanza organica e ben drenati.

Gelso bianco - Il frutto del gelso è di colore bianco-giallo con sapore spiccatamente dolciastro ma con una punta acidula; molto ricco in zuccheri naturali, può essere utilizzato come edulcorante naturale al posto dello zucchero raffinato.

Pianta da frutto resistente alle malattie, il gelso bianco non necessita di trattamenti fitosanitari.

Gelso Nero (*Morus nigra*)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il gelso nero appartiene alla famiglia delle Moraceae ed è una specie originarie della Cina.

È un albero ad accrescimento rapido, che può raggiungere l'altezza di 10/15 metri, con chioma larga e molto fitta.

Le foglie sono caduche, alterne, semplici, di colore verde brillante non molto scuro, cordate alla base ed acuminate all'apice, con margine dentato. Sulla stessa pianta spesso si possono trovare foglie anche molto diverse tra loro per forma e grandezza.

I fiori sono unisessuali (pianta monoica) e sullo stesso albero si trovano, in posizioni diverse, sia quelli maschili disposti in spighe cilindriche pedunculatoe, sia quelli femminili formanti dei glomeruli ovoidali.

Il frutto è in realtà un falso frutto chiamato sorosio, di colore bianco-giallastro o nero (a seconda della specie) che diventa carnoso ed edule a maturazione (circa nel mese di luglio).

Il gelso cresce in qualsiasi tipo di terreno, anche in quelli argillosi e pesanti, tuttavia preferiscono quelli sciolti, profondi, ricchi di sostanza organica e ben drenati.

Gelso nero - Produce frutti di maggiori dimensioni, di colore nero-violaceo e di gusto più gradevole del gelso bianco. Ottimi per il consumo fresco, per la preparazione di confetture, succhi e nell'industria dolciaria.

Pianta da frutto resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

Gelso Rosso (*Morus rubra*)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il gelso rosso appartiene alla famiglia delle Moraceae ed è una specie originarie della Cina.

È un albero ad accrescimento rapido, che può raggiungere l'altezza di 10/15 metri, con chioma larga e molto fitta.

Le foglie sono caduche, alterne, semplici, di colore verde brillante non molto scuro, cordate alla base ed acuminate all'apice, con margine dentato. Sulla stessa pianta spesso si possono trovare foglie anche molto diverse tra loro per forma e grandezza.

I fiori dei gelsi sono unisessuali (pianta monoica) e sullo stesso albero si trovano, in posizioni diverse, sia quelli maschili disposti in spighe cilindriche pedunculatoe, sia quelli femminili formanti dei glomeruli ovoidali.

Il gelso frutto è in realtà un falso frutto chiamato sorosio, di colore bianco-giallastro o nero (a seconda della specie) che diventa carnoso ed edule a maturazione (circa nel mese di luglio).

Le piante di gelso rosso crescono in qualsiasi tipo di terreno, anche in quelli argillosi e pesanti, tuttavia preferiscono quelli sciolti, profondi, ricchi di sostanza organica e ben drenati.

Gelso rosso - Il frutto del gelso rosso è di maggiori dimensioni, di colore rosso intenso-violaceo e di gusto più gradevole del gelso bianco. I frutti del gelso sono ottimi per il consumo fresco, per la preparazione di confetture, succhi e nell'industria dolciaria.

Pianta di gelso resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

Gelso Saharanpur (Morus macroua)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 130/150

Prezzo 22,00 €



Il gelso "Saharampur" (nome botanico Morus macroua) è una varietà di moro di origine asiatica, in particolare della zona Himalayana.

Presenta frutti di notevole lunghezza (anche fino a 12 cm!) di colore giallo paglierino, molto dolci, con leggero aroma di melone ed estremamente piacevoli al gusto. Maturazione da Giugno a Settembre.

Il gelso "Saharampur" è autofertile e quindi produce senza problemi anche da solo.

Come tutti i tipi gelsi, anche il gelso "Saharampur" presenta una notevole rusticità, resistenza al gelo e, non essendo attaccato da malattie, non ha bisogno di trattamenti.

Gelso Sangue e latte (Morus alba)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/140

Prezzo 24,20 €



Il gelso "Sangue e Latte" è una varietà di gelso di grande interesse per la particolarità dei frutti che sono bianchi o variegati di rosa carico o completamente colorati di rosa a maturazione completata.

I frutti del gelso "Sangue e Latte" hanno un sapore dolcissimo e possono essere mangiati al naturale oppure utilizzati, con successo, nella preparazione di marmellate e sciroppi.

La maturazione avviene nel mese di agosto.

Il gelso appartiene alla famiglia delle Moraceae ed è una specie originaria della Cina.

È un albero ad accrescimento rapido, che può raggiungere l'altezza di 10/15 metri, con chioma larga e molto fitta.

Le foglie del gelso sono caduche, alterne, semplici, di colore verde brillante non molto scuro, cordate alla base ed acuminate all'apice, con margine dentato. Sulla stessa pianta spesso si possono trovare foglie anche molto diverse tra loro per forma e grandezza.

I fiori sono unisessuali (pianta monoica) e sullo stesso albero si trovano, in posizioni diverse, sia quelli maschili disposti in spighe cilindriche peduncolate, sia quelli femminili formanti dei glomeruli ovoidali.

Il frutto del gelso è in realtà un falso frutto chiamato sorosio, di colore bianco-giallastro o nero (a seconda

della specie) che diventa carnoso ed edule a maturazione (circa nel mese di luglio).

Il gelso cresce in qualsiasi tipo di terreno, anche in quelli argillosi e pesanti, tuttavia preferiscono quelli sciolti, profondi, ricchi di sostanza organica e ben drenati.

Pianta da frutto resistente alle malattie, il gelso non necessita di trattamenti fitosanitari.

Giuggiolo (Zizyphus Vulgaris)

Albero di 2 anni, vaso cm. 22, h.cm. 80/100.

Prezzo 26,40 €



Il Giuggiolo (Zizyphus vulgaris) appartiene alla Famiglia delle Rhamnacee.

L'albero del giuggiolo è di modeste dimensioni, alto al massimo 4/5 metri, dall'aspetto contorto, con rami irregolari e spinosi. La corteccia è rugosa, di colore rosso scuro.

L'apparato radicale del giuggiolo albero è molto sviluppato e profondo.

Le foglie, caduche, piccole, alterne, di forma ovata, sono lucenti e coriacee, hanno le stipole spinose e la pagina ondulata.

I fiori sono piccoli e verdastri. La fioritura è scalare e si protrae da giugno fino ad agosto.

Il frutto della giuggiola è una piccola drupa, di colore rosso marrone scuro a maturità.

La polpa è biancastra, soda, compatta, di sapore gradevole ed un poco acidulo, con un grosso nocciolo. La maturazione avviene in settembre - ottobre.

Ha un accrescimento ed una entrata in produzione molto lenta.

La pianta di giuggiole cresce bene in aree a clima temperato con minime invernali non inferiori a 10° C e con estati lunghe e calde. La pianta può subire dei danni da gelate precoci nel periodo autunnale.

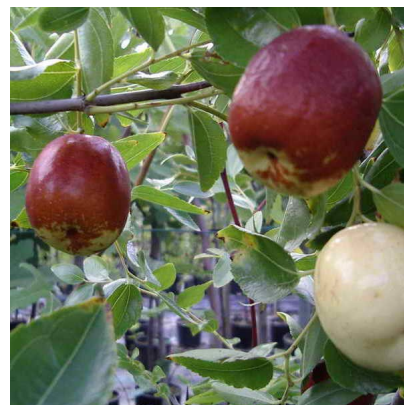
L'abero di giuggiole preferisce suoli leggeri, neutri o subalcalini, anche asciutti mentre non tollera quelli troppo compatti e ristagnanti. Resiste bene a situazioni di forte aridità grazie ad un apparato radicale molto sviluppato.

La pianta di giuggiole è resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

Giuggiolo Gigante a mela (Zizyphus Vulgaris)

Albero di 4 anni, vaso cm. 22, h.cm. 120/150.

Prezzo 38,50 €



Il Giuggiolo a mela, chiamato anche "maliforme", appartiene alla Famiglia delle Rhamnacee.

L'albero del giuggiolo a mela è di modeste dimensioni, alto al massimo 4/5 metri, dall'aspetto contorto, con rami irregolari e spinosi. La corteccia è rugosa, di colore rosso scuro.

L'apparato radicale è molto sviluppato e profondo.

Le foglie, caduche, piccole, alterne, di forma ovata, sono lucenti e coriacee, hanno le stipole spinose e la pagina ondulata.

I fiori sono piccoli e verdastri. La fioritura è scalare e si protrae da giugno fino ad agosto.

Il frutto della giuggiola a mela è una grande drupa, di colore rosso marrone scuro a maturità di forma quasi rotonda.

La polpa è biancastra, soda, compatta, di sapore gradevole ed un poco acidulo, con un grosso nocciolo.

La maturazione delle giuggiole avviene in settembre - ottobre.

Ha un accrescimento ed una entrata in produzione molto lenta.

La pianta di giuggiole a mela cresce bene in aree a clima temperato con minime invernali non inferiori a 10° C e con estati lunghe e calde. La pianta può subire dei danni da gelate precoci nel periodo autunnale.

L'abero di giuggiole a mela preferisce suoli leggeri, neutri o subalcalini, anche asciutti mentre non tollera quelli troppo compatti e ristagnanti. Resiste bene a situazioni di forte aridità grazie ad un apparato radicale molto sviluppato.

Le varietà principali di giuggiole pianta sono a frutto tondo "giuggiolo a mela" od oblungo "giuggiolo a pera".

La pianta di giuggiole a mela è resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

Giuggiolo Gigante a Pera (Zizyphus Vulgaris)

Albero di 4 anni, vaso cm. 22, h.cm. 120/150.

Prezzo 38,50 €



Il Giuggiolo a pera, chiamato anche "piriforme", appartiene alla Famiglia delle Rhamnacee.

L'albero del giuggiolo a pera è di modeste dimensioni, alto al massimo 4/5 metri, dall'aspetto contorto, con rami irregolari e spinosi. La corteccia è rugosa, di colore rosso scuro.

L'apparato radicale è molto sviluppato e profondo.

Le foglie, caduche, piccole, alterne, di forma ovata, sono lucenti e coriacee, hanno le stipole spinose e la pagina ondulata.

I fiori sono piccoli e verdastri. La fioritura è scalare e si protrae da giugno fino ad agosto.

Il frutto della giuggiola a pera è una grande drupa, di colore rosso marrone scuro a maturità di forma allungata a pera.

La polpa è biancastra, soda, compatta, di sapore gradevole ed un poco acidulo, con un grosso nocciolo.

La maturazione avviene in settembre - ottobre.

Ha un accrescimento ed una entrata in produzione molto lenta.

La pianta di giuggiole a pera cresce bene in aree a clima temperato con minime invernali non inferiori a 10° C e con estati lunghe e calde. La pianta può subire dei danni da gelate precoci nel periodo autunnale.

L'abero di giuggiole a pera preferisce suoli leggeri, neutri o subalcalini, anche asciutti mentre non tollera quelli troppo compatti e ristagnanti. Resiste bene a situazioni di forte aridità grazie ad un apparato radicale molto sviluppato.

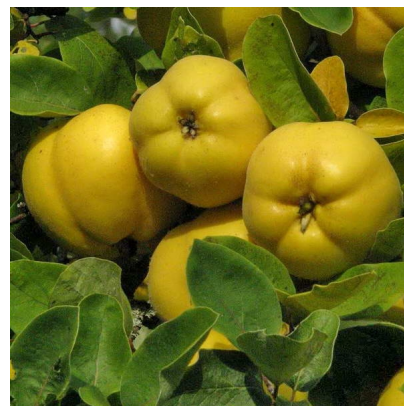
Le varietà principali sono a frutto tondo "giuggiolo a mela" od oblungo "giuggiolo a pera".

La pianta di giuggiole a pera è resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

Melo Cotogno (Cydonia Oblonga)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 19,80 €



Il melo cotogno (Cydonia oblonga) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

E' un piccolo albero, che può raggiungere i 5-6 metri di altezza.

Le foglie sono caduche, obovate od ellittiche, grandi, di colore verde cupo, glabre sulla pagina superiore, verde più chiaro e tomentose in quella inferiore.

I fiori sono singoli, di colore bianco o rosato, a cinque petali.

I frutti del melo cotogno, di colore giallo oro intenso, sono di dimensioni variabili, maliformi o piriformi ma sempre asimmetrici.

La buccia è ricoperta di peluria che scompare a maturazione.

La polpa delle mele cotogne è bianco-giallastra, facilmente ossidabile, poco dolce ed astringente. Dopo la cottura la polpa diventa molto dolce. La raccolta della melacotogna varia da metà settembre alla seconda decade di ottobre.

La resistenza ai geli invernali è molto elevata.

La melacotogna predilige terreni freschi, sciolti, neutri o subacidi soffrendo di clorosi ferrica in quelli argillosi e calcarei. Nei terreni troppo asciutti soffre la siccità estiva a causa dell'apparato radicale molto superficiale.

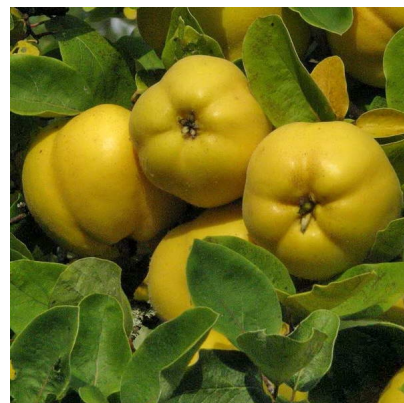
La varietà con i frutti a forma di mela è chiamata "melo cotogno", mentre quella con i frutti più allungati "pero cotogno".

La mela cotogna è un pianta da frutto resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

Melo Cotogno (Cydonia Oblonga)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 130/150

Prezzo 16,50 €



Il melo cotogno (Cydonia oblonga) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

E' un piccolo albero, che può raggiungere i 5-6 metri di altezza.

Le foglie sono caduche, obovate od ellittiche, grandi, di colore verde cupo, glabre sulla pagina superiore, verde più chiaro e tomentose in quella inferiore.

I fiori sono singoli, di colore bianco o rosato, a cinque petali.

I frutti del melo cotogno, di colore giallo oro intenso, sono di dimensioni variabili, maliformi o piriformi ma sempre asimmetrici.

La buccia è ricoperta di peluria che scompare a maturazione.

La polpa delle mele cotogne è bianco-giallastra, facilmente ossidabile, poco dolce ed astringente. Dopo la cottura la polpa diventa molto dolce. La raccolta della melacotogna varia da metà settembre alla seconda decade di ottobre.

La resistenza ai geli invernali è molto elevata.

La melacotogna predilige terreni freschi, sciolti, neutri o subacidi soffrendo di clorosi ferrica in quelli argillosi e calcarei. Nei terreni troppo asciutti soffre la siccità estiva a causa dell'apparato radicale molto superficiale.

La varietà con i frutti a forma di mela è chiamata "melo cotogno", mentre quella con i frutti più allungati "pero cotogno".

La mela cotogna è un pianta da frutto resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

Nashi Hosui (Pyrus Pyrifolia)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Pera Nashi Hosui. Pero asiatico con buccia di colore dorato-bronzato e polpa bianca fine e croccante, dolce e aromatica.

Il pero Nashi Hosui ha maturazione tardiva, da metà a fine agosto, circa.

Autofertile (produce anche se da solo), tuttavia se associato ad altre varietà di pera nashi, la produzione è maggiore.

È anche un ottimo impollinatore per tutte le varietà di melo e pero.

Descrizione generale

La pera Nashi (Pyrus pyrifolia) è conosciuto anche come il nome di "pera-mela" o "pero asiatico" ed appartiene alla famiglia delle Rosacee.

Albero abbastanza vigoroso, può raggiungere i 5-6 metri di altezza.

Le foglie sono caduche, alterne, lisce, di forma ovale, di colore verde scuro sulla pagina superiore mentre quella inferiore è verde chiara.

I fiori sono di colore bianco, molto evidenti e riuniti in mazzetti di 5-6. La fioritura è contemporanea ed avviene ad inizio aprile mentre la raccolta si ha verso la fine di agosto.

Il frutto della pera Nashi è un pomo di forma rotonda e appiattita, simile a quella della mela. La buccia è liscia o poco ruvida, di colore bronzeo dorato.

Polpa bianca, tenera, succosa e zuccherina, con un'acidità molto bassa, è compatta, succosa e croccante simile a quella delle pere. Il sapore è dolce e profumato con tonalità leggermente alcoliche.

È una specie abbastanza rustica che si adatta senza problemi alla maggior parte delle aree di coltivazione italiane.

Il pero Nashi È molto resistente alle intemperie, in particolare al freddo dei mesi invernali, mentre soffre le gelate tardive che possono provocare forti danni se queste avvengono durante la fioritura.

La pera Nashi preferisce terreni leggeri, fertili, a reazione sub-acida, mentre su quelli troppo argillosi e calcarei può soffrire di asfissia radicale e clorosi ferrica.

Nashi Kosui (Pyrus Pyrifolia)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Pera Nashi Kosui. Pero asiatico con di colore dorato-bronzato e polpa bianca fondente dolce e aromatica.

Il pero Nashi Kosui ha maturazione precoce, da metà luglio ad inizio agosto, circa.

Autofertile (produce anche se da solo), tuttavia se associato ad altre varietà di pera nashi, la produzione è maggiore.

È anche un ottimo impollinatore per tutte le varietà di melo e pero.

Descrizione generale

La pera Nashi (Pyrus pyrifolia) è conosciuto anche come il nome di "pera-mela" o "pero asiatico" ed appartiene alla famiglia delle Rosacee.

Albero abbastanza vigoroso, può raggiungere i 5-6 metri di altezza.

Le foglie sono caduche, alterne, lisce, di forma ovale, di colore verde scuro sulla pagina superiore mentre quella inferiore è verde chiara.

I fiori sono di colore bianco, molto evidenti e riuniti in mazzetti di 5-6. La fioritura è contemporanea ed avviene ad inizio aprile mentre la raccolta si ha verso la fine di agosto.

Il frutto della pera Nashi è un pomo di forma rotonda e appiattita, simile a quella della mela. La buccia è liscia o poco ruvida, di colore bronzeo dorato.

Polpa bianca, tenera, succosa e zuccherina, con un'acidità molto bassa, è compatta, succosa e croccante simile a quella delle pere. Il sapore è dolce e profumato con tonalità leggermente alcoliche.

È una specie abbastanza rustica che si adatta senza problemi alla maggior parte delle aree di coltivazione italiane.

Il pero Nashi È molto resistente alle intemperie, in particolare al freddo dei mesi invernali, mentre soffre le gelate tardive che possono provocare forti danni se queste avvengono durante la fioritura.

La pera Nashi preferisce terreni leggeri, fertili, a reazione sub-acida, mentre su quelli troppo argillosi e calcarei può soffrire di asfissia radicale e clorosi ferrica.

Nashi Nijisseiki (Pyrus Pyrifolia)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Pera Nashi Nijisseiki. Pero asiatico con buccia gialla, detto anche peromela e polpa bianca fine, dolce e croccante.

Il pero Nashi Nijisseiki ha maturazione media, da inizio agosto a metà agosto, circa.

Autofertile (produce anche se da solo), tuttavia se associato ad altre varietà di pera nashi, la

Produzione è maggiore.

È anche un ottimo impollinatore per tutte le varietà di melo e pero.

Descrizione generale

La pera Nashi (*Pyrus pyrifolia*) è conosciuta anche come il nome di "pera-mela" o "pero asiatico" ed appartiene alla famiglia delle Rosacee.

Albero abbastanza vigoroso, può raggiungere i 5-6 metri di altezza.

Le foglie sono caduche, alterne, lisce, di forma ovale, di colore verde scuro sulla pagina superiore mentre quella inferiore è verde chiara.

I fiori sono di colore bianco, molto evidenti e riuniti in mazzetti di 5-6. La fioritura è contemporanea ed avviene ad inizio aprile mentre la raccolta si ha verso la fine di agosto.

Il frutto della pera Nashi è un pomo di forma rotonda e appiattita, simile a quella della mela. La buccia è liscia o poco ruvida, di colore bronzeo dorato.

Polpa bianca, tenera, succosa e zuccherina, con un'acidità molto bassa, è compatta, succosa e croccante simile a quella delle pere. Il sapore è dolce e profumato con tonalità leggermente alcoliche.

È una specie abbastanza rustica che si adatta senza problemi alla maggior parte delle aree di coltivazione italiane.

Il pero Nashi È molto resistente alle intemperie, in particolare al freddo dei mesi invernali, mentre soffre le gelate tardive che possono provocare forti danni se queste avvengono durante la fioritura.

La pera Nashi preferisce terreni leggeri, fertili, a reazione sub-acida, mentre su quelli troppo argillosi e calcarei può soffrire di asfissia radicale e clorosi ferrica.

Nespolo del Giappone "Tanaka" (*Eriobotrya Japonica*)

Vaso cm. 22, h. cm. 120/150

Prezzo 27,20 €



Il Nespolo del Giappone (*Eriobotrya japonica*) è una pianta appartenente alla famiglia delle Rosacee.

In particolare la varietà "Tanaka" è una pregiata cultivar a frutto grosso di origine giapponese, ora ampiamente coltivata un po' in tutto il mondo.

Il nespolo Tanaka è un albero molto vigoroso e produttivo, che può raggiungere anche i 7-8 metri di altezza, con chioma arrotondata.

Le foglie sono sempreverdi, ellittiche, grandi e ricoperte da peluria nella pagina inferiore.

I fiori sono piccoli, raggruppati in pannocchie, di colore bianco o rosato e molto profumati. La fioritura avviene nei mesi di ottobre-novembre.

I frutti del nespolo del Giappone Tanaka sono dei pomi a forma di uovo o di pera, di elevata pezzatura (circa 60 grammi).

Il colore della buccia va dal giallo pallido all'arancio brillante. La polpa è di colore bianco crema, dolce o leggermente acidula, di ottimo sapore contenente 3-4 grossi semi.

La maturazione è molto precoce ed avviene dalla tarda primavera ad inizio estate.

Resiste a temperature sotto lo zero ma non per lunghi periodi. È sensibile al freddo durante la fioritura e la formazione dei frutti, per cui preferisce l'ambiente meridionale a clima più temperato per avere una produzione costante.

Il nespolo del Giappone Tanaka predilige terreni di medio impasto o quasi sciolti tollerando anche quelli calcarei. Rifugge invece dai suoli compatti ed asfittici.

Nespolo del Giappone (Eriobotrya Japonica)

Vaso cm. 18, h. cm. 100/120

Prezzo 18,70 €



Il Nespolo del Giappone (*Eriobotrya japonica*) è una pianta appartenente alla famiglia delle Rosacee.

Albero di medio sviluppo che può raggiungere anche i 7-8 metri di altezza, con chioma arrotondata.

Le foglie sono sempreverdi, ellittiche, grandi e ricoperte da peluria nella pagina inferiore.

I fiori sono piccoli, raggruppati in pannocchie, di colore bianco o rosato e molto profumati. La fioritura avviene nei mesi di ottobre-novembre.

I frutti sono dei pomi a forma di uovo o di pera. Il colore della buccia va dal giallo pallido all'arancio brillante. La polpa è di colore bianco crema, dolce o leggermente acidula, di ottimo sapore contenente 3-4 grossi semi. La maturazione è molto precoce ed avviene dalla tarda primavera ad inizio estate.

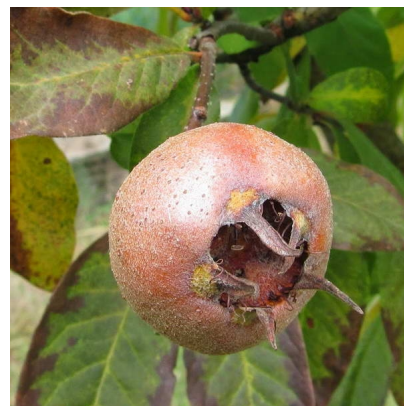
Resiste a temperature sotto lo zero ma non per lunghi periodi. È sensibile al freddo durante la fioritura e la formazione dei frutti, per cui preferisce l'ambiente meridionale a clima più temperato per avere una produzione costante.

Predilige terreni di medio impasto o quasi sciolti tollerando anche quelli calcarei. Rifugge invece dai suoli compatti ed asfittici.

Nespolo Europeo (*Mespilus Germanica*)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 22,00 €



Il Nespolo europeo (*Mespilus germanica*) appartiene alla famiglia delle Rosacee.

Albero di modeste dimensioni (massimo 5-6 metri di altezza), con apparato radicale molto superficiale ed esteso.

Le foglie sono caduche, di forma ovoidale, coriacee e di colore verde scuro. I fiori sono grandi, solitari e di colore bianco puro.

La fioritura, molto decorativa, è piuttosto tardiva (metà-fine maggio) ed avviene dopo l'emissione delle foglie.

I frutti sono dei piccoli pomi a buccia ruvida e di colore marrone chiaro, spesso coperti da una finissima peluria, sono di piccole dimensioni (2-2,5 cm di diametro). Si raccolgono in ottobre e vanno consumati dopo averli fatti ammezzire in quanto alla raccolta sono duri e legnosi con sapore acido ed astringente.

È una specie molto resistente al freddo; inoltre la fioritura tardiva è largamente successiva alle ultime gelate.

Si sviluppa bene anche in posizioni ombreggiate.

Riguardo al terreno non è particolarmente esigente; sarebbero comunque da evitare i suoli troppo umidi o secchi.

Nespolone di Trabia (Eriobotrya Japonica)

Albero di 2 anni, INNESTATO in vaso cm.20, h. cm. 80/100

Prezzo 24,20 €



E' una delle migliori varietà di nespolo che si è affermata, dal punto di vista commerciale, come specie da frutto sostitutiva del limone lungo la costa di Palermo.

Presenta frutto grosso (60-80gr.), di forma quasi rotondeggiante, di colore giallo arancio molto intenso.

Buccia spessa, polpa consistente, leggermente acida anche a completa maturazione, con all'interno 1-2 semi.

La maturazione è medio tardiva.

E' una delle varietà più apprezzate perché è abbastanza resistente a manipolazioni e trasporti.

Noce "Bicentennial" (d'innesto) (Juglans nigra)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 31,90 €



Noce "Broadview" (d'innesto) (Juglans regia)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 31,90 €



La Broadview è la più popolare varietà di noce coltivata nel Regno Unito ma si adatta bene anche ai climi temperati e freschi del nostro paese.

Si tratta di una straordinaria varietà di noce d'innesto, a sviluppo contenuto (raggiunge al massimo i 4/5 metri di altezza) e a maturazione tardiva, quindi raramente danneggiata dal gelo.

E' una varietà apomittica (produce noci senza impollinazione) per cui può essere praticamente considerata

una specie autofertile.

Al contrario della noce comune, l'entrata in produzione è molto precoce (già al terzo-quarto anno di età) e la produttività molto elevata e costante.

Noce "Chandler" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 2 anni. Vaso diam. 20, h. cm. 80/100

Prezzo 38,50 €



Varietà di origine californiana, adatta soprattutto per il consumo fresco.

Albero di medio vigoria, dal portamento semieretto e messa a frutto intermedia, con fruttificazione che avviene sui rami apicali e laterali.

La produttività e resa in sgusciato (attorno al 50%) sono elevate.

Il frutto (noce) è di grossa pezzatura (13-15 grammi), quasi sferico, con le sommità arrotondate, guscio di colore chiaro, debole e fragile e per questo soggetto a facile rottura.

Il gheriglio (la polpa interna, parte edule) è ben carnoso, di colore chiaro, molto gustoso e, come in tutte le noci, di elevato valore organolettico e dalle tante proprietà benefiche.

Epoca di maturazione e raccolta media; da verso metà settembre a metà ottobre

Varietà adatta per realizzare impianti di media ed elevata densità.

Noce "Chiara" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 31,90 €



Noce "Fertilis" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 30,31 €



Noce "Franquette" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 30,31 €



Cultivar a portamento semieretto, di vigore medio-basso.

Il frutto è di media pezzatura, a forma trapezoidale-ovale, di ottime qualità organolettiche.

L'epoca di maturazione è tardiva.

A causa del suo elevato fabbisogno in freddo è consigliabile metterla a dimora al centro-nord ed al sud nelle zone più fredde.

Valida anche come impollinatrice.

Noce "Jupiter" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 30,31 €



Noce "Lange Van Lod" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 31,90 €



Noce "Lara" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 3 anni. Vaso 22, h. cm. 150/170

Prezzo 38,50 €



Il frutto è di grosse dimensioni, di forma rotondeggiante e con la base piana.

Il guscio è solido ma di non difficile rottura, anche con le sole mani.

Questa varietà presenta una grande resistenza al freddo in quanto la fioritura è molto tardiva, in modo tale da sfuggire alle gelate primaverili.

La maturazione delle noci inizia verso fine settembre, metà ottobre.

Noce "Petra's Red Medac" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 31,90 €



Noce "Plovdivski" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 31,90 €



Noce "Soleze" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 28,71 €



Noce "Sychrov" (d'innesto) (*Juglans regia*)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 31,90 €



Noce "Thomas" (d'innesto) (*Juglans nigra*)

Pianta di 2 anni, vaso 15x15, h. cm. 60/80

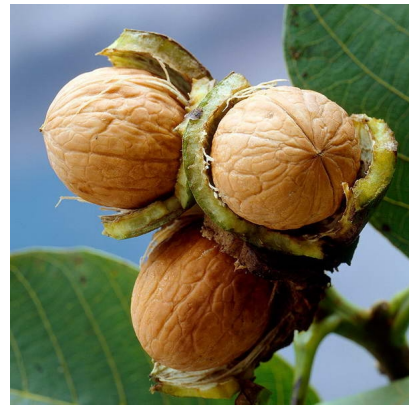
Prezzo 31,90 €



Noce Comune (*Juglans regia*)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 100/130.

Prezzo 18,70 €



Il noce comune (*Juglans regia*) è la specie più conosciuta ed importante del genere *Juglans* ed appartiene alla famiglia delle Juglandacee.

È un albero vigoroso e caratterizzato da un fusto alto, dritto e con un portamento maestoso che può raggiungere anche i 30 metri di altezza. L'apparato radicale è robusto e fittonante.

Le foglie sono caduche, composte ed alterne, formate da 5-9 foglioline di colore verde brillante.

Il noce è una pianta monoica; porta cioè sulla stessa piante fiori maschili e femminili, distinti e separati.

Il frutto è una drupa di forma globosa, composta dall'esocarpo (mallo) verde, carnoso, fibroso che maturità si apre e libera l'endocarpo legnoso, cioè la noce vera e propria. La raccolta si effettua normalmente a fine settembre, primi di ottobre.

Si adatta bene a condizioni climatiche diverse anche se teme il freddo ed il caldo eccessivi.

Preferisce terreni di medio impasto, quasi sciolti, profondi, con un buon franco di lavorazione. Tollera anche quelli calcarei mentre rifugge da quelli compatti ed asfittici.

Noce nero (*Juglans nigra*)

Albero di 3 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 100/130.

Prezzo 24,20 €



Il Noce nero (*Juglans nigra*) appartiene alla famiglia delle Juglandaceae ed è originario degli Stati Uniti orientali dove può arrivare ad oltre 40 metri di altezza mentre nei nostri ambienti si ferma attorno ai 20/25 metri.

Ha una chioma ovale, espansa, sorretta da un tronco diritto e molto solido, dalla corteccia bruna molto scura e fittamente solcata in senso longitudinale con un disegno caratteristico che ricorda un po' la forma di un rombo.

Le foglie sono decidue alterne, composte, imparipennate, formate da 15-20 segmenti singoli lunghi 10-12 cm circa, lanceolati e col margine seghettato, di colore verde chiaro.

La fioritura avviene da aprile a fine maggio e i fiori sono unisessuali. I fiori maschili formano degli amenti penduli all'ascella dei rametti dell'anno precedente, mentre quelli femminili formano corte spighe terminali sui rametti dell'anno in corso. La comparsa dei fiori maschili e femminili non è contemporanea, di solito infatti i fiori femminili spuntano prima di quelli maschili, quindi normalmente non si autoimpollina, tuttavia non è autosterile, dato che individui isolati riescono comunque a produrre semi. Si consiglia comunque di mettere a dimora almeno due piante per favorire l'impollinazione incrociata.

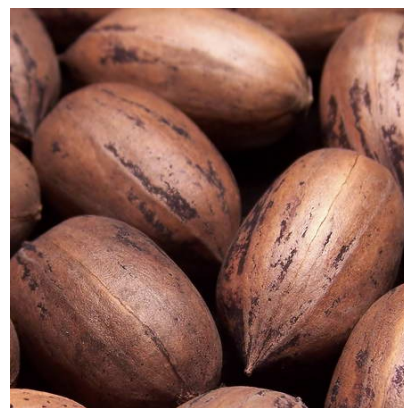
Il frutto è una drupa contenente una noce oleosa e commestibile, di colore nerastro, di ottime caratteristiche organolettiche che matura tra settembre e ottobre e cade dall'albero poco dopo le foglie.

Pianta molto rustica, ha tuttavia preferenze specifiche in fatto di suolo: Preferisce terreni neutri, ben drenati e profondi, fertili e umidi, dalla tessitura sabbiosa o limosa. Può adattarsi a terreni argillosi o sabbiosi aridi, tuttavia la crescita ne risulterà rallentata.

Noce Pecan "Cape Fear" (*Carya illinoensis*)

vaso 20. h. cm. 60/80 Varietà di innesto.

Prezzo 38,67 €



Il noce pecan "Cape Fear" è una pregiata varietà di innesto creata nel North Carolina ed attualmente diffusa in tutto il centro-sud degli Stati Uniti.

Albero vigoroso, con portamento espanso e radice fittonante.

Entra in produzione molto presto (a 5-6 anni) e questo un fattore che rende molto pregiata e ricercata questa varietà.

La noce è di forma ovale-oblunga, di grossa pezzatura (peso 7-8 grammi) con spessore del guscio sottile e resa in sgusciato del 55%.

Cultivar molto precoce, i frutti cominciano a maturare nel mese di ottobre.

Presenta ottima resistenza alle malattie fungine, in particolare alla ticchiolatura.

Noce Pecan "Cheyenne" (*Carya illinoensis*)

vaso 20. h. cm. 60/80 Varietà di innesto.

Prezzo 40,70 €



Il noce pecan "Cheyenne" è una pregiata cultivar d'innesto diffusa nel centro sud negli Usa, in particolare nel Texas.

Albero di taglia ridotta, dal portamento espanso, molto produttivo e dalla precoce entrata in produzione (5-6° anno).

La noce è di media dimensione (5-6 grammi), di forma allungata e di colore bruno scuro.

Il guscio è sottile e la resa in sgusciato è elevata attestandosi attorno al 55-60%, di elevata qualità.

Noce Pecan "Kiowa" (*Carya illinoensis*)

vaso 20. h. cm. 60/80. Varietà di innesto.

Prezzo 40,70 €



Varietà parzialmente autofertile. Impollinatori consigliati per ottenere una maggiore fruttificazione: "**Cape Fear**" e "**Cheyenne**".

Noce Pecan "Wichita" (*Carya illinoensis*)

vaso 20. h. cm. 60/80. Varietà di innesto.

Prezzo 40,70 €



Varietà parzialmente autofertile. Impollinatori consigliati per ottenere una maggiore fruttificazione: "**Cape Fear**" e "**Cheyenne**".

Noce Pecan (da seme) (*Carya illinoensis*)

Vaso 20. h. cm. 80/100. Riprodotto da seme.

Prezzo 26,40 €



Il Pecan (*Carya illinoensis*) appartiene alla famiglia delle Juglandacee ed è originario dell'area a confine tra Messico e Stati Uniti. In Italia lo si può trovare sporadicamente coltivato in piccole aree specializzate della Sicilia.

È un albero di notevoli dimensioni, molto longevo, a portamento assurgente e rapido accrescimento.

Le foglie sono composte da sei coppie di foglioline, più una terminale. Tutta la foglia completa misura mediamente 25-30 cm ed emana un caratteristico odore di resina.

E' una specie monoica e autofertile ma, come il noce comune, presenta spesso una marcata dicogamia, con amenti maschili e fiori femminili la cui fioritura non è quasi mai simultanea. Essa avviene a primavera inoltrata con impollinazione anemofila.

Il frutto è una noce di forma cilindrica allungata, con guscio liscio e sottile, di colore marrone ed elevata resa. A maturazione il mallo si apre lasciando cadere la noce e rimanendo attaccato sulla pianta per molto tempo. La noce pecan è apprezzata per il guscio tenero e il gheriglio dall'ottimo sapore. E' inoltre molto ricco di acidi grassi insaturi di ottima qualità.

La raccolta avviene nei mesi di ottobre-novembre (subito dopo la noce "comune").

Si adatta molto bene a diversi ambienti pedoclimatici, purché con estati calde e lunghe a causa dell'elevata durata del periodo vegetativo. Nei confronti delle temperature, resiste senza subire danni fino a minime di -10/15 °C.

Si adatta molto bene a diversi tipi di terreno, compresi quelli pesanti ed asfittici, tuttavia predilige suoli alluvionali, profondi, di medio impasto e ricchi di sostanza organica. Nei confronti del pH, preferisce terreni subacidi, però tollera discretamente anche quelli moderatamente calcarei.

Pero Cotogno (*Cydonia Oblonga*)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 19,80 €



Il pero cotogno (*Cydonia oblonga*) è una pianta della famiglia delle Rosacee.

E' un piccolo albero, che può raggiungere i 5-6 metri di altezza.

Le foglie sono caduche, obovate od ellittiche, grandi, di colore verde cupo, glabre sulla pagina superiore, verde più chiaro e tomentose in quella inferiore.

I fiori sono singoli, di colore bianco o rosato, a cinque petali.

I frutti della pera cotogna, di colore giallo oro intenso, sono di dimensioni variabili, maliformi o piriformi ma sempre asimmetrici.

La buccia della pera cotogna è ricoperta di peluria che scompare a maturazione.

La polpa del pero cotogno è bianco-giallastra, facilmente ossidabile, poco dolce ed astringente. Dopo la

cottura la polpa diventa molto dolce. La raccolta varia da metà settembre alla seconda decade di ottobre.

La resistenza ai geli invernali è molto elevata.

La pera cotogna predilige terreni freschi, sciolti, neutri o subacidi soffrendo di clorosi ferrica in quelli argillosi e calcarei. Nei terreni troppo asciutti soffre la siccità estiva a causa dell'apparato radicale molto superficiale.

La varietà con i frutti a forma di mela è chiamata "melo cotogno", mentre quella con i frutti più allungati "pero cotogno".

La pera cotogna è un pianta da frutto resistente alle malattie, non necessita di trattamenti fitosanitari.

Pistacchio (Pistacia vera)

Mix di 3 piante: 2 femmine e 1 maschio. In fitocella, h. cm. 150/170

Prezzo 167,20 €



Attenzione: Il pistacchio pianta è una specie dioica (vedi descrizione sotto). Per fruttificare servono individui maschi e femmine per cui vendiamo un mix composto da 3 piante di pistacchio (1 maschio e 2 femmine).

Il pistacchio (Pistacia vera) è un albero appartenente alla famiglia delle Anacardiaceae, originario del Medio Oriente, dove veniva coltivato già in età preistorica, particolarmente in Persia e gli arabi lo introdussero in Occidente.

L'albero del pistacchio è vigoroso e longevo, negli ambienti più vocati può raggiungere un'altezza di 8-12 metri e vivere anche per oltre 200 anni. Ha una corteccia di color grigio cenere, una chioma ampia e fitta con branche pendule. Il legno è duro e pesante, giallo intenso nelle piante pistacchio giovani e rosso bruno in quelle adulte.

Le foglie della pianta di pistacchio sono composte, alterne, imparipennate, tomentose nelle piante giovani mentre nella pianta adulta diventano glabre, coriacee e di colore verde scuro lucente.

L'albero del pistacchio è una specie dioica: i fiori, unisessuali, sono presenti su individui separati. I fiori femminili sono simili a un piccolissimo frutto con stimma trifido, carenato, allargato e papilloso, mentre quelli maschili sono provvisti di brattee e di grosse antere.

La fioritura avviene verso aprile-maggio e il pistacchio fruttifica in un ciclo biennale, il che, insieme alle variazioni climatiche, causa grandi variazioni nelle rese. L'impollinazione è inoltre assicurata anche da piante spontanee di Terebinto (Pistacia terebinthus).

Il frutto della pianta di pistacchio è una drupa, simile a una piccola mandorla, a guscio sottile e duro che contiene un seme edule, il cosiddetto pistacchio, di forma allungata, più o meno schiacciata, di colore verde vivo e di sapore aromatico dolce-amaro, ricco di olio e proteine, sostanze estrattive inazotate e vitamine.

Sorbo Domestico (Sorbus Domestica)

Albero di 3 anni, vaso cm. 22, h.cm. 150/170.

Prezzo 20,90 €



Il sorbo domestico (*Sorbus domestica*) è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle Rosacee e al genere *Sorbus*.

La pianta del sorbo è originaria dell'Europa Meridionale e in Italia si trova sporadicamente diffusa un po' dappertutto.

L'albero di sorbo ha origini molto antiche ed era già noto ai tempi dei Romani che ne apprezzavano la tenerezza e la dolcezza delle sorbole (il frutto del sorbo): le impiegavano molto per la preparazione dei liquori. La pianta di sorbo è un albero di discrete dimensioni, con chioma a portamento aperto e che può raggiungere anche i 10 metri di altezza negli ambienti più favorevoli.

Le foglie delle sorbe sono caduche, imparipennate, composte da 11-19 foglioline, seghettate, un poco appuntite con pagina superiore verde cupo e pagina inferiore più chiara e tomentosa.

I fiori sono piccoli, bianchi, riuniti in corimbi all'apice dei rami. La fioritura avviene nel mese di maggio.

Il frutto sorbe è un piccolo pomo subgloboso, lungo circa 2-4 cm, di colore giallo-rossastro e punteggiato che diventa rosso scuro a maturazione. La polpa delle sorbe frutto è verdognola, allampante alla raccolta, senza profumo.

La maturazione del sorbo frutto avviene da agosto ad ottobre ma al momento della raccolta le sorbe non sono eduli. Dopo l'ammazzamento, le sorbe frutto acquistano un gradevole sapore dolce-acidulo, con polpa farinosa e molle.

La sorba frutto è poco conosciuto, nonostante un tempo fosse davvero molto diffuso tra contadini e pastori.

I frutti sorbe venivano in passato usati a scopo alimentare, ma oggi non vengono quasi più consumati.

Poiché le sorbe maturano in autunno avanzato, con concreto rischio di danneggiamento dei pomi per l'esposizione alle intemperie e la caduta, si preferisce coglierle in anticipo e farle maturare, o "ammazzare" in luogo chiuso.

Le sorbole diventano quindi scure, morbide e saporite a causa della trasformazione enzimatica. Il frutto del sorbo maturo ha un contenuto di zuccheri di circa il 20%, e viene consumato al naturale o utilizzato per la preparazione di marmellate.

I frutti del sorbo domestico erano più diffusi nei secoli passati; negli ultimi decenni il consumo e la diffusione dei frutti sono andati via via in diminuzione. Oggi il sorbo domestico è considerato una rarità e viene classificato come "*frutto antico*" o "*dimenticato*".

Il sorbo pianta è una specie che sopporta senza problemi le basse temperature del nord Italia così come tollera i forti caldi estivi.

Anche in fatto di terreno, il sorbo albero non ha particolari preferenze adattandosi anche ai suoli di natura calcarea o pesanti.

Le sorbole sono delle piante da frutto resistenti alle malattie, la sorba frutto non necessita di trattamenti fitosanitari.

Boysenberry (ibrido mora-lampone) (*Rubus idaeus* x *Rubus ulmifolius*)

vaso 15x15. h. cm. 60/80

Prezzo 11,00 €



Il Boysenberry è un ibrido tra lampone e mora (*Rubus idaeus* x *Rubus ulmifolius*), appartiene alla famiglia delle Rosacee ed è originario della Nuova Zelanda.

È una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, molto vigorosa, che può arrivare anche fino a 3 metri di altezza.

La raccolta inizia verso la fine di giugno e termina a fine luglio.

Il frutto è simile alla mora ma molto più grosso (circa 8 grammi), di colore nero-violaceo, profumato, molto aromatico e ricco di vitamine.

Ottimo per la preparazione di sciroppi, marmellate e succhi.

Teme gli intensi e prolungati freddi invernali.

Fragola (*Fragaria* x *ananassa*)

vaso 9, h. cm. 10/20

Prezzo 5,50 €



La fragola coltivata (*Fragaria* x *ananassa*) appartiene al genere *Fragaria* e alla grande famiglia delle Rosacee: è derivata dall'incrocio di due specie spontanee americane, la *F. virginiana* (Nord America) e la *F. chiloensis* (Cile), comparse solo nel XVII secolo e coltivate in seguito soprattutto da grandi aziende specializzate; può crescere a varie altitudini, fino oltre i mille metri.

La fragola è una pianta perenne stolonifera costituita da un breve fusto, detto corona, sul quale si inseriscono germogli dai quali si dipartono dei piccoli portanti tre foglioline ovali, allungate, seghettate e disposte in modo da formare una rosetta. L'apparato radicale è superficiale, si espande su un limitato volume di terreno, infatti il 90% delle radici sono situate nei primi 15 cm di terreno. All'ascella delle foglie si inseriscono i corimbi costituiti da 3-8 fiori bianchi, che generalmente sono ermafroditi ed autofertili; nel caso di fiori dioici le cultivar femminili necessitano di impollinatori.

La parte edule della fragola è il falso frutto, derivante dallo sviluppo del ricettacolo, una volta avvenuta la fecondazione. I veri frutti della fragola sono gli acheni, frutti secchi indeiscenti che rimangono attaccati al falso frutto carnoso.

La fragola predilige terreni sciolti, a medio impasto, a pH neutro o subacido, freschi ma ben drenati, con una profondità superiore a 50 cm e ricchi di sostanza organica. Rifugge i suoli molto pesanti, asfittici, con ristagni idrici (in questo caso i frutti diventano sensibili alla muffa grigia), molto calcarei e salini.

Nonostante la fragola sia coltivata dalla pianura fino ad oltre i 1000 m di quota necessita di condizioni ambientali specifiche; le zone migliori sono quelle a clima temperato con estati brevi, caratterizzate da periodi caldi e da inverni abbastanza freddi. Le forti insolazioni estive possono provocare caduta anticipata delle foglie, disseccamenti, frutti deformi, scuri, di scarsa pezzatura e consistenza. Durante la fioritura la pianta

necessita di temperature miti ed uniformi, mentre forti sbalzi termici tra il giorno e la notte e le precipitazioni contribuiscono ad ostacolarla.

Fragola 4 stagioni (Fragaria x ananassa)

vaso 9. h. cm. 10/20

Prezzo 3,85 €



Varietà che fruttifica costantemente per tutta l'estate, fino ad autunno inoltrato.

Frutto grande, di forma conica, quasi a cuore, colore rosso vivo, molto dolce.

Produttività media.

La maturazione è medio tardiva, verso la seconda decade di maggio.

La fragola coltivata (Fragaria x ananassa) appartiene al genere *Fragaria* e alla grande famiglia delle Rosacee: è derivata dall'incrocio di due specie spontanee americane, la *F. virginiana* (Nord America) e la *F. chiloensis* (Cile), comparse solo nel XVII secolo e coltivate in seguito soprattutto da grandi aziende specializzate; può crescere a varie altitudini, fino oltre i mille metri.

La fragola è una pianta perenne stolonifera costituita da un breve fusto, detto corona, sul quale si inseriscono germogli dai quali si dipartono dei piccoli portanti tre foglioline ovali, allungate, seghettate e disposte in modo da formare una rosetta. L'apparato radicale è superficiale, si espande su un limitato volume di terreno, infatti il 90% delle radici sono situate nei primi 15 cm di terreno. All'ascella delle foglie si inseriscono i corimbi costituiti da 3-8 fiori bianchi, che generalmente sono ermafroditi ed autofertili; nel caso di fiori dioici le cultivar femminili necessitano di impollinatori.

La parte edule della fragola è il falso frutto, derivante dallo sviluppo del ricettacolo, una volta avvenuta la fecondazione. I veri frutti della fragola sono gli acheni, frutti secchi indeiscenti che rimangono attaccati al falso frutto carnoso.

La fragola predilige terreni sciolti, a medio impasto, a pH neutro o subacido, freschi ma ben drenati, con una profondità superiore a 50 cm e ricchi di sostanza organica. Rifugge i suoli molto pesanti, asfittici, con ristagni idrici (in questo caso i frutti diventano sensibili alla muffa grigia), molto calcarei e salini.

Nonostante la fragola sia coltivata dalla pianura fino ad oltre i 1000 m di quota necessita di condizioni ambientali specifiche; le zone migliori sono quelle a clima temperato con estati brevi, caratterizzate da periodi caldi e da inverni abbastanza freddi. Le forte insolazioni estive possono provocare caduta anticipata delle foglie, disseccamenti, frutti deformi, scuri, di scarsa pezzatura e consistenza. Durante la fioritura la pianta necessita di temperature miti ed uniformi, mentre forti sbalzi termici tra il giorno e la notte e le precipitazioni contribuiscono ad ostacolarla.

Fragola di bosco (*Fragaria vesca*)

vaso 14x14. h. cm. 10/20

Prezzo 5,50 €



La fragola di bosco (*Fragaria vesca*) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle rosacee originaria dell'Europa, dell'Asia e dell'America settentrionale. Spontanea nel sottobosco, è coltivata per i suoi frutti: piccole fragole dal profumo molto intenso. Si distingue dalle varietà ibride coltivate per il fatto che il frutto è piccolo e morbido (da cui il nome vesca che in latino significa molle).

Forma un piccolo cespuglio perenne, alto 15-20 cm, con dei ciuffi di foglie basali, sostenute da singoli fusti sottili.

Le foglie sono composte, costituite da tre piccole foglioline ovali, di colore verde brillante, più chiare e leggermente pelose sulla pagina inferiore.

I piccoli fiori, di colore bianco o bianco-rosato, hanno 5 petali e sbocciano nel periodo che va aprile a luglio; talvolta le piante rifioriscono nuovamente in autunno.

In primavera inoltrata e in estate producono numerosi piccoli frutti rossi, punteggiati dai semi. Il frutto è in realtà un falso-frutto, che sorregge i frutti propriamente detti che sono i semini di cui è cosparsa la superficie. Contiene buone dosi di vitamina C, di iodio, di ferro, di calcio, di fosforo. Da non sottovalutare la presenza, nel frutto, di acido salicilico. Le sono attribuite proprietà depurative e diuretiche ed è indicata nelle infiammazioni del cavo orale.

Le fragole di bosco possono essere utilizzate per il consumo fresco (anche se sono molto deperibili per cui vanno consumate entro breve tempo dalla raccolta) ma anche per preparare confetture e liquori, oltre che in erboristeria.

Come erba medicinale la fragola di bosco può essere impiegata per alleviare disturbi gastrointestinali. I principi attivi contenuti nella pianta sono oli essenziali, tannino e flavone.

Le fragole prediligono i luoghi freschi, ombreggiati o semiombreggiati; non temono il freddo anche se inverni particolarmente rigidi possono disseccare completamente la parte aerea della pianta, che si svilupperà senza problemi la primavera successiva; alcune specie di fragola crescono selvatiche nei nostri boschi.

Prediligono un terreno soffice, fresco, umido e piuttosto acido come quello presente nel sottobosco, costituito da una buona percentuale di materia organica.

Jostaberry (ibrido ribes nero-uva spina) (*Ribes x nidigrolaria*)

vaso 11x11 h. cm. 30/40

Prezzo 9,90 €



La Josta, nome botanico *Ribes nigrum x grossularia*, è un incrocio fra ribes nero ed uva spina. Dal primo ha ereditato il fogliame, il portamento eretto e l'assenza di spine, mentre dall'uva spina il colore del fiore, la forma e le dimensioni del frutto e l'assenza di odore.

È una specie a foglia caduca, dal portamento arbustivo, mediamente vigorosa che può crescere ad un'altezza

massima di circa 2 metri.

I fiori sono ermafroditi ed è specie autofertile essendo impollinata con successo degli insetti.

Il frutto è una bacca di colore nero brillante, lucida, di dimensioni di circa 1,5-2 cm, molto appariscente. Non ancora maturo ha un gusto simile a quello dell'uva spina mentre via via che matura, assomiglia al ribes. E' inoltre molto ricco in vitamina C. Può essere consumato allo stato fresco od usato per la preparazione di confetture e succhi.

La maturazione è scalare e si completa nel mese di luglio.

E' una specie molto resistente al freddo e si adatta bene ai climi di montagna.

Il suo terreno ideale deve essere profondo, fresco ma non umido e comunque ben drenato, tuttavia riesce a tollerare anche in quelli più difficili.

Lampone Artico "Sofia" (Rubus Arcticus)

vaso diam. 18, h. cm. 20

Prezzo 12,10 €



Il lampone artico (*Rubus arcticus*) è una specie arbustiva appartenente alla famiglia delle Rosacee ampiamente diffuso nel nord della Scandinavia e nelle regioni subartiche dell'Eurasia.

Probabilmente è il più piccolo tra i 'Rubus' potendo raggiungere un'altezza massima compresa tra i 20 ed i 30 centimetri.

L'apparato radicale è costituito da un piccolo rizoma strisciante quasi legnoso.

I fusticini sono molto esili, di colore verde o marrone, ramificati e ricoperti da una fine peluria.

Le foglie sono composte da tre foglioline più piccole. Il picciolo più lungo si presenta peloso. Hanno forma rombica od obovata e con margine irregolarmente seghettato, a volte superficialmente inciso.

I fiori sono piccoli e apicali, con un diametro di circa 10-15 mm., solitari e con petali di colore rosa vivo. La fioritura avviene in estate, tra giugno e luglio.

Il frutto è una piccola bacca globosa, di colore rosso vivo, di diametro di circa 1 cm. ed è caratterizzato da un intenso profumo di fragola. Ottimo se consumato fresco ma può essere anche surgelato. La maturazione avviene tra luglio ed agosto.

Il lampone artico predilige luoghi soleggiati o semi ombreggiati ed è molto resistente al freddo. Inoltre si adatta bene a qualunque terreno ma preferisce quelli poco calcarei, freschi, permeabili e ben drenati.

Non necessita di irrigazioni frequenti e teme il ristagno d'acqua alle radici.

Lampone fragola (Rubus illecebrosus)

vaso diam. 16, h. cm. 40

Prezzo 9,90 €



Il Lampone fragola (nome botanico Rubus illecebrosus) è un frutto appartenente alla famiglia delle rosaceae, la stessa famiglia del più noto lampone rosso.

Questa piccola bacca è originaria delle zone asiatiche, in particolare del Giappone e da poco tempo si è diffusa anche in Europa.

Il lampone fragola, per via della forma dei suoi frutti, è un arbusto deciduo che raggiunge un'altezza di 1,50 metri, quindi è poco esigente dal punto di vista dello spazio occupato; non presenta particolari debolezze ai freddi invernali tipici del nostro paese e non soffre i periodi di siccità che posso incorrere nel periodo estivo.

È una pianta che si adatta particolarmente bene su ogni tipo di terreno purchè sia ben drenato, e grazie alle sue caratteristiche è adatta anche alle zone di ombra parziale.

Il periodo di produzione si concentra nel periodo estivo, in particolare nel mese di agosto.

I fiori sono ermafroditi e vengono impollinati tramite gli insetti.

I frutti sono leggermente più acidi rispetto a un lampone tradizionale, ma sono ottimi per la produzione di marmellate e per il consumo fresco.

Lampone giallo "Fallgold" (Rubus idaeus)

vaso 11x11. h. cm. 40/50

Prezzo 9,90 €



Il lampone giallo Fallgold una cultivar bifera (o riflorente).

Si presenta come un arbusto spinoso di altezza variabile (fino a 1,5 m), composta da numerosi polloni di durata biennale che sorgono dalle radici.

Le foglie sono caduche, di forma ovale, di colore verde scuro e con margine seghettato.

Preferisce terreni umidi, sub-acidi, ricchi di sostanza organica, in sole pieno o parziale.

Descrizione generale:

Il Lampone (Rubus idaeus) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

È una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalarmemente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico

quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone nero "Jewel" (*Rubus occidentalis*)

vaso 15X15 h. cm. 60/80

Prezzo 11,00 €



"Jewel" è un'ottima varietà di lampone nero rifiorente che sta prendendo piede anche in Italia per la sua elevata produttività e i caratteristici frutti scuri, molto buoni.

Descrizione generale:

Il Lampone (*Rubus idaeus*) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

È una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalaramente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone rosso "Aurora" (Rubus idaeus)

vaso 15x15, h. cm. 60/80

Prezzo 9,90 €



Aurora è, come tutti i lamponi, un arbusto spinoso di altezza variabile (fino a 1,5 m), composta da numerosi polloni di durata biennale che sorgono dalle radici. Le foglie sono caduche, di forma ovale, di colore verde scuro e con margine seghettato.

Aurora è una cultivar rustica, vigorosa e molto produttiva, rifiorante o "bifera" (ma di solito si preferisce avere solamente la produzione autunnale per avere una qualità migliore), con spiccata attività pollonifera alla base. Il fabbisogno in freddo è basso.

Descrizione generale:

Il Lampone (Rubus idaeus) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

È una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalaramente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone rosso "Autumn Bliss" (Rubus idaeus)

vaso 11x11, h. cm. 30/40

Prezzo 9,90 €



Il lampone Autumn Bliss è una varietà rifiorante, a maturazione precoce.

Frutti di forma conica, di pezzatura medio-grande (peso medio 3/4 grammi), colore rosso scuro, molto dolci e di ottima consistenza.

La pianta è di vigoria medio-elevata, portamento assurgente, mediamente pollonifero con polloni di grosso

diametro e molto spinescenti.

Produttività medio-elevata. Si presta sia da consumo fresco, sia da trasformazione.

Molto resistente e molto produttivo, è facile da coltivare e di ottima qualità gustativa.

Descrizione generale:

Il Lampone (*Rubus idaeus*) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

È una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalaramente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone rosso "Glen Ample" (*Rubus idaeus*)

vaso 14x14, h. cm. 60/80

Prezzo 9,90 €



Il lampone Glen Ample è una varietà di lampone non rifiorante (unifero).

Frutti di forma tronco-conica, di colore rosso brillante, di grossa pezzatura, profumati, al gusto dolci e gradevoli.

A maturazione medio-precocce, produttivo da metà giugno a metà luglio.

Produttività medio-elevata. Si presta sia da consumo fresco, sia da trasformazione. Ottima resistenza al trasporto e alle manipolazioni.

Pianta di media vigoria, semieretta, con polloni di medio diametro, senza spine.

Molto resistente e molto produttivo, è facile da coltivare e di eccezionale qualità gustativa.

Descrizione generale:

Il Lampone (*Rubus idaeus*) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

È una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalaramente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico

quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone rosso "Glen Clova" (Rubus idaeus)

vaso 11x11, h. cm. 40/60

Prezzo 9,90 €



Varietà di lampone non rifiorante (unifero).

Frutti di media pezzatura, profumati, al gusto dolci e gradevoli.

A maturazione precoce, produttivo da inizio giugno a fine luglio.

Produttività media. Adatto sia per il consumo fresco che per la trasformazione.

Molto resistente e molto produttivo, è facile da coltivare e di eccezionale qualità gustativa.

Descrizione generale:

Il Lampone (Rubus idaeus) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

E' una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalaramente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone rosso "Heritage" (Rubus idaeus)

vaso diam. cm. 18, h. cm. 100/120

Prezzo 11,00 €



Heritage è, come tutti i lamponi, un arbusto spinoso di altezza variabile (fino a 1,5 m), composta da numerosi polloni di durata biennale che sorgono dalle radici.

Le foglie sono caduche, di forma ovale, di colore verde scuro e con margine seghettato.

Heritage è una cultivar rustica, vigorosa e molto produttiva, rifiorante o "bifera" (ma di solito si preferisce avere solamente la produzione autunnale per avere una qualità migliore), con spiccata attività pollonifera alla base.

Il fabbisogno in freddo è basso.

Descrizione generale:

Il Lampone (Rubus idaeus) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

È una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalarmemente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone rosso "Malling promise" (Rubus idaeus)

vaso 11x11, h. cm. 40/60

Prezzo 9,90 €



Varietà di lampone non rifiorante (unifero).

Frutti di tronco-conica, di grossa pezzatura, profumati, al gusto dolci e gradevoli..

A maturazione precoce, produttivo da inizio giugno a fine luglio.

Vivai Piante Gabbianelli - Frutti di bosco o piccoli frutti

Produttività medio-elevata. Si presta sia da consumo fresco, sia da trasformazione.
Molto resistente e molto produttivo, è facile da coltivare e di eccezionale qualità gustativa.

Descrizione generale:

Il Lampono (*Rubus idaeus*) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

È una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalarmemente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampono rosso "Ottawa" (*Rubus idaeus*)

vaso 11x11, h. cm. 40/60

Prezzo 9,90 €



Il lampono Ottawa è una varietà di lampono non rifiorante (unifero).

Frutti di forma tronco-conica, di grossa pezzatura, profumati, al gusto dolci e gradevoli.

A maturazione tardiva, produttivo da inizio agosto a fine settembre.

Produttività medio-elevata. Si presta sia da consumo fresco, sia da trasformazione.

Molto resistente e molto produttivo, è facile da coltivare e di eccezionale qualità gustativa.

Descrizione generale:

Il Lampono (*Rubus idaeus*) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

È una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalarmemente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone rosso "Polana" (*Rubus idaeus*)

vaso diam. cm. 15, h. cm. 60/80

Prezzo 9,90 €



Il lampone Polana è una varietà di lampone rifiorante (bifero).

Una delle più antiche cultivar di lampone rosso rifiorante della Polonia.

Frutti di colore rosso brillante, gustosi, aromatici e dolci con forma conico-sferica, di media pezzatura, sodi e compatti che si prestano sia per il consumo fresco sia per la trasformazione.

Produttività medio-elevata. Si presta sia da consumo fresco, sia da trasformazione.

Ottima resistenza al trasporto e alle manipolazioni.

Pianta di media vigoria, semieretta, con polloni di medio diametro, molto spinescenti.

Molto resistente e molto produttivo, è facile da coltivare e di ottime qualità gustativa.

Descrizione generale:

Il Lampone (*Rubus idaeus*) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

E' una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalarmemente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone rosso "Rossana" (Rubus idaeus)

vaso 14x14, h. cm. 60/80

Prezzo 9,90 €



Il lampone Rossana è una varietà di lampone rifiorante (bifero).

Frutti di forma tronco-conica, di colore rosso brillante, di grossa pezzatura, profumati, al gusto dolci e gradevoli.

A maturazione tardiva, produttivo da inizio agosto a tutto settembre.

Produttività medio-elevata. Si presta sia da consumo fresco, sia da trasformazione. Ottima resistenza al trasporto e alle manipolazioni.

Pianta di media vigoria, semieretta, con polloni di medio diametro, molto spinescenti.

Molto resistente e molto produttivo, è facile da coltivare e di eccezionale qualità gustativa.

Descrizione generale:

Il Lampone (Rubus idaeus) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

E' una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalarmemente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone rosso "Tulameen" (Rubus idaeus)

vaso 14x14, h. cm. 60/80

Prezzo 9,90 €



Il lampone Tulameen è una varietà di lampone non rifiorante (unifero).

Frutti di forma tronco-conica, di colore rosso brillante, di grossa pezzatura, profumati, dalle ottime caratteristiche qualitative ed organolettiche e con un elevato grado zuccherino.

A maturazione media, produttivo da inizio luglio a tutto agosto.

Produttività medio-elevata. Si presta sia da consumo fresco, sia da trasformazione. Ottima resistenza al trasporto e alle manipolazioni.

Cultivar vigorosa e produttiva, mediamente pollonifera, quasi glabra, a portamento eretto. Adatta alla raccolta meccanica.

Molto resistente e molto produttivo, è facile da coltivare e di eccezionale qualità gustativa.

Descrizione generale:

Il Lampone (Rubus idaeus) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

E' una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalaramente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Lampone viola "Glencoe" (Rubus idaeus)

vaso 11x11. h. cm. 60/80

Prezzo 9,90 €



Il lampone viola "Glencoe" è senza spine.

Il Lampone (Rubus idaeus) appartiene alla Famiglia delle Rosacee.

E' una specie a portamento arbustivo, quasi ricadente, che può arrivare fino a 2 metri di altezza.

L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno dei polloni di colore verde chiaro e ricoperti da tante piccole spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi. Le foglie sono caduche, di colore verde scuro, con margine molto seghettato e nervature evidenti.

I fiori sono molto piccoli e bianchi. La fioritura avviene scalarmemente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno.

Il frutto è una drupeola di forma rotondeggiante o allungata, di colore variabile dal rosa pallido al rosso carico quasi violaceo. Alla raccolta essa si sfilia completamente dal suo ricettacolo. La maturazione, anch'essa scalare, avviene nel mese di luglio.

Non sopporta temperature invernali troppo basse ma se i tralci dell'anno sono ben lignificati, aumenta la sua resistenza anche oltre temperature di -10/-15°C.

I lamponi non hanno particolari esigenze in fatto di terreno anche se prediligono quelli sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili.

Tollerano quelli subalcalini (con limitata presenza di calcare attivo) mentre rifuggono da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Loganberry (ibrido mora-lampone) (Rubus loganobaccus)

vaso 11x11. h. cm. 40/50

Prezzo 9,90 €



Il Loganberry è stato ottenuto dall'incrocio tra la mora (Rubus ursinus) ed il lampone rosso (Rubus idaeus).

Fu creato casualmente nel 1883 in negli Stati Uniti, in California da James Harvey Logan, da cui la pianta prende il nome e fu commercializzata in Europa dai primi del '900

Dal portamento molto simile alla mora, si presenta come un cespuglio allungato con portamento piuttosto scomposto formato da numerosi rami semi-legnosi che possono raggiungere circa 3m di lunghezza. I lunghi tralci presentano qualche spina di piccole dimensioni con consistenza erbacea.

Le foglie sono simili a quelle della mora e del lampone contemporaneamente di color verde chiaro.

La fioritura avviene nei masi di maggio-giugno a seconda della zona.

La fruttificazione è continua e scalare e si ha per tutto il mese di luglio.

I frutti risultano essere effettivamente una via di mezzo fra la mora e il lampone come gusto, mentre l'aspetto è quello più allungato di un grosso lampone dal colore rosso-violaceo. Possono essere consumati freschi

oppure trasformati in marmellate, succhi, torte, sciroppi e gelatine, poiché i semi sono molto piccoli.

Il gusto è molto apprezzabile, dolce, rinfrescante e dissetante. E' ricco di antiossidanti, vitamina C, vitamina D, vitamina K, inoltre è un'ottima fonte di idratazione e un integratore di sali minerali con un basso contenuto calorico.

Preferisce esposizioni di mezz'ombra, soprattutto negli ambienti più caldi..

Buona resistenza al freddo, soprattutto se messo in una posizione al riparo dai venti.

Preferisce terreni ben drenati e con buona presenza di sostanza organica; inoltre avendo un apparato radicale che si espande in profondità, sopporta bene la siccità. Mal sopporta invece terreni pesanti e calcarei.

Mirtillo conilopide "Bright Blue" (*Vaccinium ashei*)

vaso 17. h. cm. 30/40

Prezzo 9,90 €



Vaccinium ashei (mirtillo conilopide) - varietà caratterizzata da un basso fabbisogno in freddo e quindi molto adatta al clima dell'Italia centro-meridionale.

Il Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semi, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante Berkeley (*Vaccinium corymbosum*)

Maturazione tardiva. vaso 19, h. cm. 30/40

Prezzo 13,20 €



Il Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Vivai Piante Gabbianelli - Frutti di bosco o piccoli frutti

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semini, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante Bluecrop (*Vaccinium corymbosum*)

Maturazione media. vaso 18, h. cm. 30/40

Prezzo 11,00 €



Il Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semini, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante Bluegold (*Vaccinium corymbosum*)

Maturazione medio-tardiva. vaso 11x11. h. cm. 30/40

Prezzo 9,90 €



Il Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente

seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semini, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante Bluejay (*Vaccinium corymbosum*)

Maturazione precoce. vaso 11x11, h. cm. 30/40

Prezzo 9,90 €



Il Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semini, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante Brigitta Blue (*Vaccinium corymbosum*)

Maturazione medio-tardiva. vaso 18, h. cm. 40/50

Prezzo 12,10 €



Il Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semini, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante Duke (Vaccinium corymbosum)

Maturazione precoce. vaso 17, h. cm. 30/40

Prezzo 11,00 €



Il Mirtillo gigante (Vaccinium corymbosum) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semini, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante Duke (Vaccinium corymbosum)

Maturazione precoce. vaso 19, h. cm. 40/50

Prezzo 13,20 €



Il Mirtillo gigante (Vaccinium corymbosum) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Vivai Piante Gabbianelli - Frutti di bosco o piccoli frutti

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semini, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante Goldtraube (*Vaccinium corymbosum*)

Maturazione tardiva. vaso 11x11, h. cm. 30/40

Prezzo 11,00 €



Il Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semini, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante Jersey (*Vaccinium corymbosum*)

Maturazione medio-tardiva. Vaso 17, h. cm. 40/60.

Prezzo 11,00 €



Il Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è

solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semi, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante Late Blue (*Vaccinium corymbosum*)

Maturazione tardiva. Vaso 17, h. cm. 40/60.

Prezzo 11,00 €



Il Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semi, è incolore. Il sapore e l'aroma sono gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Mirtillo gigante O'Neal (*Vaccinium corymbosum*)

vaso 17. h. cm. 30/40

Prezzo 11,00 €



Il Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Arbusto a portamento eretto, può arrivare fino a due metri di altezza. Apparato radicale superficiale e fascicolato.

Le foglie sono caduche, medio-grandi, ovato-allungate, senza peli, con apice appuntito, bordo leggermente seghettato e superficie un poco ondulata.

I fiori a forma di otre, molto caratteristici, sono di colore bianco-rosato e riuniti in infiorescenze.

Il frutto è una bacca globosa di circa 2 cm. di diametro, azzurra e ricoperta da uno strato di pruina. Il colore è solo nella buccia in quanto la polpa, che racchiude numerosi semi, è incolore. Il sapore e l'aroma sono

gradevoli anche se non molto accentuati. La maturazione è scalare ed inizia verso fine giugno e si protrae per circa un mese.

E' una specie molto rustica che sopporta temperature minime anche inferiori a -15°C.

Il mirtillo esige terreni acidi (pH 5-5,5), sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ma soprattutto privi di calcare attivo.

Vaccinium ashei (mirtillo conilopide) - varietà caratterizzata da un basso fabbisogno in freddo e quindi molto adatta al clima dell'Italia centro-meridionale.

Mirtillo nero (*Vaccinium myrtillus*)

vaso 10, h. cm. 10/15

Prezzo 13,20 €



Il mirtillo nero (*Vaccinium myrtillus*), detto anche "*mirtillo selvatico*" è un arbusto da frutto che appartiene alla famiglia delle Ericaceae e al genere dei Vaccinium.

La pianta di mirtillo selvatico cresce spontanea in gran parte delle regioni fresche o temperate dell'emisfero settentrionale e in Italia è presente sulle Alpi e sugli Appennini.

Viene anch'esso catalogato tra i frutti di bosco ma non va confuso con il mirtillo gigante americano, specie ampiamente coltivata e venduta, alta fino a 2-3 m e con frutti più grandi.

Il mirtillo nero selvatico è un piccolo arbusto a foglie caduche, con portamento espanso di altezza compresa tra 20 e 60 cm. Si allarga più in orizzontale che in verticale, ma con crescita molto lenta.

Si tratta di piccoli arbusti densamente ramificati, talvolta rampicanti o tappezzanti, che si mantengono al di sotto dei 40-50 cm di altezza.

Le foglie della pianta mirtillo nero di bosco sono ovali o lanceolate, spesse e cuoiose, di colore verde brillante. In autunno assumono colorazione giallo-oro o rossastra e tendono a rimanere sulla pianta anche dopo essere appassite.

A primavera avanzata (aprile-maggio) il mirtillo selvatico produce dei piccoli mazzetti di fiori campanulati, lievemente cerosi, di colore bianco, all'ascella fogliare. I fiori sono bianchi e hanno una forma tipica a orcio rovesciato, con petali saldati tra loro, come tutte le Ericacee.

I frutti del mirtillo nero sono delle piccole bacche viola, tondeggianti e sono ricoperti da uno strato di pruina che li rende opachi. La maturazione dei frutti avviene dalla tarda estate ad inizio autunno a seconda dei luoghi.

Il mirtillo nero contiene quantità di acidi organici (citrico, malico,...), zuccheri, pectine, tannini, mirtillina (glucoside colorante), antocianine, vitamina A, C e, in quantità minore, vitamina B.

I frutti del mirtillo nero selvatico si possono consumare freschi per la decorazione di torte oppure possono essere trasformati in succo o confettura.

I frutti essiccati hanno delle proprietà astringenti e possono essere utilizzati come antidiarroici. Alcune delle sostanze presenti nel mirtillo nero si sono infatti dimostrate utili per la circolazione sanguigna, per gli occhi, e anche contro il diabete. In particolare si evidenziano le proprietà favorevoli delle antocianine sui capillari della retina essendo in grado di proteggere le pareti dei vasi capillari e di svolgere un'azione benefica sulla microcircolazione e nei problemi vascolari.

È stata inoltre dimostrata la sua efficacia anche nella cura di problemi alle vie urinarie, ad esempio la cistite e la uretrite, e nella terapia di mantenimento.

Come tutti gli altri frutti di bosco, anche il mirtillo nero selvatico è una specie acidofila che ha quindi in suo habitat ideale nella mezzombra dei freschi terreni di bosco. Non tollera le posizioni troppo assolate e i terreni argillosi e compatti (che hanno un pH molto alcalino).

Mirtillo rosa "Pink Lemonade" (*Vaccinium corymbosum*)

Vaso cm. 15, h. cm. 40/50

Prezzo 14,85 €



Il mirtillo rosa detto anche "Pinkberry", nome botanico *Vaccinium corymbosum* "Pink Lemonade", è stato selezionato per questa insolita particolarità legata al colore dei frutti rosa brillante che lo rende ancora più decorativo. Appartiene alla famiglia dei mirtilli americani che si distinguono per la vigoria e per i frutti di maggiori dimensioni.

Pianta a portamento cespuglioso, non troppo vigoroso, con foglie appuntite di colore verde scuro che in autunno diventano color arancione brillante.

I fiori sbocciano in tarda primavera e sono di colore rosa pallido a forma di campanella.

I frutti si sviluppano acquisendo una tonalità dapprima bianco-verde, semitrasparente, ed infine, tra agosto e settembre, nel periodo di massima maturazione, si tingono di un rosa brillante carico, quasi fucsia, davvero stupefacente.

La forma e dimensione del frutto è uguale a quella del classico mirtillo americano blu ma, al contrario di questo, ha un sapore ottimo, molto più dolce ed appetitoso.

È dunque il frutto ideale per essere gustato da solo, per la preparazione di macedonie o in pasticceria per torte, gelatine e marmellate.

Considerate le dimensioni e l'aspetto molto decorativo, è perfetto anche come arbusto ornamentale per terrazze e balconi non troppo esposti al sole. Può essere coltivato quindi con successo in un vaso capiente ma è fondamentale l'utilizzo di terriccio specifico per piante acidofile, ricoprendo poi la superficie del vaso con uno strato di corteccia di pino per evitare che si asciughi troppo d'estate e che le radici superficiali si danneggino d'inverno.

Il mirtillo rosa è autofertile, riesce cioè a produrre i frutti senza bisogno di una seconda pianta.

Ha infine un'ottima resistenza alle malattie.

Mirtillo rosso americano (*Vaccinium macrocarpon*)

vaso 11x11 h. cm. 40/50

Prezzo 13,20 €



Il mirtillo rosso americano (Cranberry), nome latino *Vaccinium macrocarpon*, appartiene alla famiglia delle Ericacee ed è una specie di origine americana.

È un arbusto sempreverde, a portamento compatto, quasi prostrato a formare un cuscino di altezza di circa 20/40 centimetri.

I rami, sottili ed esili, portano delle piccole foglie coriacee di colore verde brillante e di buon valore ornamentale.

I piccoli fiori a forma di campana, di colore bianco rosato, sono riuniti in grappoli emessi in cima ai germogli.

La fioritura avviene nella tarda primavera o ad inizio estate e i frutti raggiungono la piena maturazione nel

mese di ottobre - novembre.

Il frutto è una bacca di colore rosso intenso, di buona dimensione, simile a quella del mirtillo gigante americano, con polpa dal gradevole e contrastante sapore dolce-acido a causa dell'alto contenuto di pectina. Sono eccellenti per la preparazione di composte e marmellate, servite anche per accompagnare la selvaggina.

I frutti, le composte, i succhi e gelatine derivate, oltre che a scopo alimentare, sono anche considerate tradizionalmente con attività farmacologiche, disinfettanti ed antiinfiammatorie, particolarmente attive per le infezioni alle basse vie urinarie (cistite).

Il Cranberry cresce bene e fruttifica abbondantemente in zone a clima invernale rigido, anche molto freddo e caratterizzate da terreni acidi, umidi e palustri, tipici dei ruscelli di bassa montagna. Al di fuori dell'ambiente naturale ripariale necessita di irrigazione frequente ed abbondante.

Mirtillo rosso europeo (*Vaccinium vitis idaea*)

vaso 12 h. cm. 20/30

Prezzo 12,10 €



Il mirtillo rosso europeo (nome botanico *Vaccinium vitis idaea*) è diffuso in tutto l'arco alpino ed in alcune aree dell'appennino settentrionale. Un tempo veniva anche chiamato "uva di monte" o "vite di monte" perché i suoi frutti sono raccolti in piccoli grappoli simili a quelli di una vite in miniatura.

Forma un piccolo cespuglio di altezza massima di 20-40 cm., con rami strascianti che si espandono mediante rizomi sotterranei ed è ideale anche come specie tappezzante ad uso ornamentale.

Le foglie sono sempreverdi, piccole, coriacee, di colore verde scuro e lucide nella pagina superiore.

I fiori sono di colore bianco rosato e riuniti in grappoli terminali e sbocciano a primavera inoltrata.

I frutti, che maturano in settembre-ottobre, sono delle bacche di colore rosso molto intenso ed hanno sapore dapprima acidulo ed amarognolo ma che dopo le prime gelate diviene dolciastro, molto simile al classico mirtillo blu.

I frutti possono essere consumati freschi, magari per accompagnare un gelato o una macedonia, oppure trasformati in sciroppi, confetture e gelatine.

Le bacche, che hanno proprietà astringenti e diuretiche, sono ricche di pectine, acidi organici, calcio, manganese, vitamina A e soprattutto molta vitamina C. Consumate fresche hanno una funzione stimolante sull'apparato gastro-enterico e facilitano l'assimilazione del calcio attraverso la mucosa intestinale.

Il Mirtillo rosso europeo trova il optimum nei terreni acidi, umidi ma ben drenati caratteristici delle fasce montane.

Il mirtillo rosso si può coltivare in tutte quelle zone in cui viene coltivato anche il mirtillo gigante, dal momento che le richieste ed esigenze per quanto riguarda il terreno sono praticamente le stesse.

Questo specie non va confusa con il mirtillo rosso americano detto "Cranberry" (*Vaccinium macrocarpon*), oggi giorno largamente pubblicizzato, che cresce nei terreni pianeggianti e paludosi.

Mora "Arapaho" (*Rubus fruticosus*)

vaso 15, h. cm. 80/100. Maturazione precoce

Prezzo 9,90 €



La mora (*Rubus fruticosus*) appartiene alla Famiglia delle Rosaceae.

E' una liana con tralci molto lunghi, anche fino a 3 metri. L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno pochi polloni, molto vigorosi, di colore verde chiaro, senza spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi.

Le foglie sono caduche, ellissoidali, di colore verde intenso, a margine seghettato e con nervature evidenti.

I fiori sono molto appariscenti, di colore bianco-rosato, riuniti in corimbi apicali. La fioritura avviene in modo scalare da fine maggio a fine giugno.

Il frutto è una drupeola di forma allungata, di colore nero-violaceo brillante. Alla raccolta il ricettacolo florale si stacca assieme al frutto e rimane all'interno della mora (al contrario del lampone). La maturazione, anch'essa scalare, avviene nei mesi di luglio-agosto.

Specie molto rustica, resistente al freddo invernale e alle brinate tardive.

La mora non ha particolari esigenze in fatto di terreno anche se preferisce quelli a reazione subacida, freschi, permeabili e ricchi di sostanza organica.

Tollera quelli subalcalini ma rifugge da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Mora "Black Satin" (*Rubus fruticosus*)

vaso 11x11. h. cm. 40. Maturazione precoce.

Prezzo 9,90 €



La mora (*Rubus fruticosus*) appartiene alla Famiglia delle Rosaceae.

E' una liana con tralci molto lunghi, anche fino a 3 metri. L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno pochi polloni, molto vigorosi, di colore verde chiaro, senza spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi.

Le foglie sono caduche, ellissoidali, di colore verde intenso, a margine seghettato e con nervature evidenti.

I fiori sono molto appariscenti, di colore bianco-rosato, riuniti in corimbi apicali. La fioritura avviene in modo scalare da fine maggio a fine giugno.

Il frutto è una drupeola di forma allungata, di colore nero-violaceo brillante. Alla raccolta il ricettacolo florale si stacca assieme al frutto e rimane all'interno della mora (al contrario del lampone). La maturazione, anch'essa scalare, avviene nei mesi di luglio-agosto.

Specie molto rustica, resistente al freddo invernale e alle brinate tardive.

La mora non ha particolari esigenze in fatto di terreno anche se preferisce quelli a reazione subacida, freschi, permeabili e ricchi di sostanza organica.

Tollera quelli subalcalini ma rifugge da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Mora "Chester" (Rubus fruticosus)

vaso 11x11. h. cm. 40/50. Maturazione tardiva.

Prezzo 11,00 €



La mora (Rubus fruticosus) appartiene alla Famiglia delle Rosaceae.

È una liana con tralci molto lunghi, anche fino a 3 metri. L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno pochi polloni, molto vigorosi, di colore verde chiaro, senza spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi.

Le foglie sono caduche, ellissoidali, di colore verde intenso, a margine seghettato e con nervature evidenti.

I fiori sono molto appariscenti, di colore bianco-rosato, riuniti in corimbi apicali. La fioritura avviene in modo scalare da fine maggio a fine giugno.

Il frutto è una drupeola di forma allungata, di colore nero-violaceo brillante. Alla raccolta il ricettacolo florale si stacca assieme al frutto e rimane all'interno della mora (al contrario del lampone). La maturazione, anch'essa scalare, avviene nei mesi di luglio-agosto.

Specie molto rustica, resistente al freddo invernale e alle brinate tardive.

La mora non ha particolari esigenze in fatto di terreno anche se preferisce quelli a reazione subacida, freschi, permeabili e ricchi di sostanza organica.

Tollera quelli subalcalini ma rifugge da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Mora "Hull Thornless" (Rubus fruticosus)

vaso 15x15. h. cm. 80/100. Maturazione intermedia.

Prezzo 9,90 €



La mora (Rubus fruticosus) appartiene alla Famiglia delle Rosaceae.

È una liana con tralci molto lunghi, anche fino a 3 metri. L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno pochi polloni, molto vigorosi, di colore verde chiaro, senza spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi.

Le foglie sono caduche, ellissoidali, di colore verde intenso, a margine seghettato e con nervature evidenti.

I fiori sono molto appariscenti, di colore bianco-rosato, riuniti in corimbi apicali. La fioritura avviene in modo scalare da fine maggio a fine giugno.

Il frutto è una drupeola di forma allungata, di colore nero-violaceo brillante. Alla raccolta il ricettacolo florale si stacca assieme al frutto e rimane all'interno della mora (al contrario del lampone). La maturazione, anch'essa scalare, avviene nei mesi di luglio-agosto.

Specie molto rustica, resistente al freddo invernale e alle brinate tardive.

La mora non ha particolari esigenze in fatto di terreno anche se preferisce quelli a reazione subacida, freschi, permeabili e ricchi di sostanza organica.

Tollera quelli subalcalini ma rifugge da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Mora "Jumbo" (Rubus fruticosus)

vaso 16, h. cm. 60/80. Maturazione tardiva.

Prezzo 9,90 €



La mora (Rubus fruticosus) appartiene alla Famiglia delle Rosaceae.

E' una liana con tralci molto lunghi, anche fino a 3 metri. L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno pochi polloni, molto vigorosi, di colore verde chiaro, senza spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi.

Le foglie sono caduche, ellissoidali, di colore verde intenso, a margine seghettato e con nervature evidenti.

I fiori sono molto appariscenti, di colore bianco-rosato, riuniti in corimbi apicali. La fioritura avviene in modo scalare da fine maggio a fine giugno.

Il frutto è una drupeola di forma allungata, di colore nero-violaceo brillante. Alla raccolta il ricettacolo florale si stacca assieme al frutto e rimane all'interno della mora (al contrario del lampone). La maturazione, anch'essa scalare, avviene nei mesi di luglio-agosto.

Specie molto rustica, resistente al freddo invernale e alle brinate tardive.

La mora non ha particolari esigenze in fatto di terreno anche se preferisce quelli a reazione subacida, freschi, permeabili e ricchi di sostanza organica.

Tollera quelli subalcalini ma rifugge da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Mora "Loch Ness" (Rubus fruticosus)

vaso 16, h. cm. 60/80. Maturazione tardiva.

Prezzo 9,90 €



La mora (Rubus fruticosus) appartiene alla Famiglia delle Rosaceae.

E' una liana con tralci molto lunghi, anche fino a 3 metri. L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno pochi polloni, molto vigorosi, di colore verde chiaro, senza spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi.

Le foglie sono caduche, ellissoidali, di colore verde intenso, a margine seghettato e con nervature evidenti.

I fiori sono molto appariscenti, di colore bianco-rosato, riuniti in corimbi apicali. La fioritura avviene in modo scalare da fine maggio a fine giugno.

Il frutto è una drupeola di forma allungata, di colore nero-violaceo brillante. Alla raccolta il ricettacolo florale si stacca assieme al frutto e rimane all'interno della mora (al contrario del lampone). La maturazione, anch'essa scalare, avviene nei mesi di luglio-agosto.

Specie molto rustica, resistente al freddo invernale e alle brinate tardive.

La mora non ha particolari esigenze in fatto di terreno anche se preferisce quelli a reazione subacida, freschi, permeabili e ricchi di sostanza organica.

Tollera quelli subalcalini ma rifugge da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Mora "Navaho" (*Rubus fruticosus*)

vaso 11x11. h. cm. 40/50. Maturazione tardiva.

Prezzo 9,90 €



La mora (*Rubus fruticosus*) appartiene alla Famiglia delle Rosaceae.

E' una liana con tralci molto lunghi, anche fino a 3 metri. L'apparato radicale è perenne mentre la vegetazione ha un ciclo biennale: in primavera fuoriescono dal terreno pochi polloni, molto vigorosi, di colore verde chiaro, senza spine. A fine stagione lignificano e ad inizio della successiva primavera emettono germogli fruttiferi.

Le foglie sono caduche, ellissoidali, di colore verde intenso, a margine seghettato e con nervature evidenti.

I fiori sono molto appariscenti, di colore bianco-rosato, riuniti in corimbi apicali. La fioritura avviene in modo scalare da fine maggio a fine giugno.

Il frutto è una drupeola di forma allungata, di colore nero-violaceo brillante. Alla raccolta il ricettacolo florale si stacca assieme al frutto e rimane all'interno della mora (al contrario del lampone). La maturazione, anch'essa scalare, avviene nei mesi di luglio-agosto.

Specie molto rustica, resistente al freddo invernale e alle brinate tardive.

La mora non ha particolari esigenze in fatto di terreno anche se preferisce quelli a reazione subacida, freschi, permeabili e ricchi di sostanza organica.

Tollera quelli subalcalini ma rifugge da quelli eccessivamente argillosi e compatti.

Mora "Thornfree" (*Rubus fruticosus*)

vaso 18, h. cm. 100/130. Maturazione tardiva.

Prezzo 11,00 €



Caratteristiche: Thornfree è una cultivar molto vigorosa ed estremamente produttiva, indicata anche per il centro - sud Italia per la sua maggiore resistenza alla siccità, ma ha necessità di un certo numero di ore di freddo invernale per fruttificare regolarmente.

Epoca di fioritura: ...

Colore fioritura: Bianco rosato.

Epoca di raccolta: Tardiva (da fine Luglio ad inizio Ottobre).

Frutto: Thornfree presenta frutti grandi e grossi (anche fino ad 8 g) di forma allungata e colore nero. La polpa è colore nerastra, succosa, acidula e aromatica, dal sapore gradevole.

Utilizzo del frutto: Consumo fresco, conserve (marmellate, sciroppi).

Conservabilità: Breve.

Resistenza alle avversità: Pianta rustica, resiste bene ai freddi invernali ed alle brinate tardive. Molto gradite da uccelli ed insetti. Abbastanza resistente alla siccità.

Mora "Thornless Evergreen" (Rubus fruticosus)

vaso 11x11. h. cm. 30/40. Maturazione intermedia.

Prezzo 9,90 €



La mora "Thornless Evergreen" è una particolare varietà di mora senza spine, **semi-semprevede**, con foglie che in autunno si tingono di rosso intenso, molto ornamentale.

È autofertile e produce una grande quantità di frutti.

Il periodo di maturazione va da agosto a settembre, preceduta dalla fioritura, di colore bianco, a partire da Maggio.

Può raggiungere il metro e mezzo di altezza.

Predilige terreni in pieno sole e ben drenati, non tollera il ristagno idrico.

Resiste a temperature invernali molto rigide, anche oltre i -10/-15°C.

Ribes bianco (Ribes rubrum)

vaso diam. cm. 18, h. cm. 40/60

Prezzo 11,00 €



Il Ribes rosso (Ribes rubrum) appartiene alla Famiglia delle Saxifragaceae.

È un arbusto perenne alto 1-2 m a portamento ricadente. I rami sono di colore grigiastro, senza spine e con numerose lenticelle.

Le foglie sono caduche, semplici, di colore verde pallido, palmate a 3/5 lobi, a margine dentato e pagina inferiore leggermente pubescente.

I fiori, generalmente autofertili, sono molto piccoli, bianco-verdognoli e riuniti in grappolini penduli. La fioritura è molto precoce.

I frutti sono bacche traslucide, di forma sferica (con diametro inferiore ad 1 cm.), di colore variabile dal rosso al rosa e dal giallo al biancastro (a seconda delle varietà). La polpa è dolce-acidula caratteristica, acquosa, con numerosi semi piccolissimi. La maturazione è contemporanea ed avviene in piena estate.

È una specie molto rustica e vive bene in ambienti con inverni freddi ed estati non troppo calde.

Preferisce suoli di medio impasto, profondi, subacidi e ricchi di sostanza organica tuttavia tollera anche quelli compatti e moderatamente calcarei.

Ribes nero (*Ribes nigrum*)

vaso diam. cm. 18, h. cm. 40/60

Prezzo 11,00 €



Il Ribes nero (*Ribes nigrum*) appartiene alla Famiglia delle *Sassifragaceae*.

E' un arbusto perenne alto 1-2 m a portamento ricadente. I rami sono di colore grigiastro, senza spine e con numerose lenticelle.

Le foglie sono caduche, semplici, di colore verde pallido, palmate a 3/5 lobi, a margine dentato. La pagina inferiore è leggermente pubescente e piene di ghiandole ricche di oli essenziali dalle quali emana un caratteristico odore. I fiori sono molto piccoli, bianco-verdognoli e riuniti in grappolini penduli. La fioritura è molto precoce.

Si differenzia molto dal ribes rosso per il colore, l'aroma e sapore e destinazione dei frutti. Le bacche, infatti, sono di colore viola scuro e caratterizzate da un sapore ed aroma "volpino" che non le rende adatte al consumo diretto. La maturazione è contemporanea ed avviene in piena estate.

E' una specie molto rustica e vive bene in ambienti con inverni freddi ed estati non troppo calde.

Preferisce suoli di medio impasto, profondi, subacidi e ricchi di sostanza organica tuttavia tollera anche quelli compatti e moderatamente calcarei.

Ribes rosso (*Ribes rubrum*)

vaso diam. cm. 18, h. cm. 40/60

Prezzo 11,00 €



Il Ribes rosso (*Ribes rubrum*) appartiene alla Famiglia delle *Sassifragaceae*.

E' un arbusto perenne alto 1-2 m a portamento ricadente. I rami sono di colore grigiastro, senza spine e con numerose lenticelle.

Le foglie sono caduche, semplici, di colore verde pallido, palmate a 3/5 lobi, a margine dentato e pagina inferiore leggermente pubescente.

I fiori, generalmente autofertili, sono molto piccoli, bianco-verdognoli e riuniti in grappolini penduli. La fioritura è molto precoce.

I frutti sono bacche traslucide, di forma sferica (con diametro inferiore ad 1 cm.), di colore variabile dal rosso al rosa e dal giallo al biancastro (a seconda delle varietà). La polpa è dolce-acidula caratteristica, acquosa, con numerosi semi piccolissimi. La maturazione è contemporanea ed avviene in piena estate.

E' una specie molto rustica e vive bene in ambienti con inverni freddi ed estati non troppo calde.

Preferisce suoli di medio impasto, profondi, subacidi e ricchi di sostanza organica tuttavia tollera anche quelli compatti e moderatamente calcarei.

Tayberry (ibrido mora-lampone) (*Rubus fruticosus* x *R. idaeus*)

vaso 11x11. h. cm. 40/50

Prezzo 11,00 €



Ibrido di mora e lampone appartenente alla famiglia delle Rosacee.

Pianta di medio vigore con tralci lunghi e leggermente spinosi.

Il frutto è una grossa bacca (4-5 cm), allungata, di colore rosso intenso, profumata, leggermente acidula, di discreta consistenza e di sapore simile alla mora e al lampone.

La produzione, continua e costante, inizia dal mese di luglio e si potrae fino a settembre. Le bacche sono utilizzate per la produzione di succhi e gelatine, ma vanno bene anche per il consumo fresco o surgelate.

Il Tayberry è specie abbastanza rustica ma teme comunque gli intensi freddi invernali.

Preferisce una posizione semiombreggiata.

Cresce bene su terreni freschi, ben drenati e ricchi di sostanza organica mentre non tollera quelli calcarei.

Uva del Giappone (*Rubus phoenicolasius*)

vaso 11x11. h. cm. 40/50

Prezzo 9,90 €



L'uva del Giappone (*Rubus phoenicolasius*) chiamato anche volgarmente "rovo a peli rossi", appartiene alla famiglia delle Rosacee.

E' una specie a portamento cespuglioso, molto simile al lampone (*Rubus idaeus*) ma dal quale si differenzia per il fusto completamente ricoperto da peli ghiandolari rossi.

Le foglie sono caduche, alterne, trifogliate, seghettate al margine, acuminate, bianco-tomentose nella pagina inferiore e con picciolo spinoso.

I fiori sono di colore roseo, avvolti da una peluria rossa, ermafroditi (hanno sia organi maschili che femminili) e sono impollinati dagli insetti.

La fioritura avviene da maggio a luglio e la maturazione dei frutti si ha da verso la fine di agosto a metà settembre.

Il frutto è di colore rosso rubino, molto simile a quello del lampone, solamente leggermente più piccolo e contiene molti semi. Nella raccolta si stacca facilmente lasciando il picciolo sul rametto a frutto. Il gusto è particolare, leggermente asprigno, ma molto aromatico, ottimo per la preparazione di torte gelato alla frutta, anche per il suo ottimo aspetto.

Specie rusticissima e frugale, si adatta a molti tipi di terreno, anche se tuttavia preferisce quelli ben drenati e tendenzialmente sub-acidi. Non ha nessun problema a resistere a temperature anche di molto inferiori allo zero.

Uva spina bianca (Ribes grossularia)

vaso diam. cm. 18, h. cm. 60/80

Prezzo 11,00 €



L'Uva spina (Ribes grossularia) appartiene alla Famiglia delle Saxifragaceae.

E' un arbusto di limitato sviluppo (alto al massimo 1 metro). I rami e le branche hanno spine robuste, lunghe circa 1 cm.

Le foglie sono decidue, semplici, palmate a bordo molto frastagliato.

I fiori, generalmente autofertili, sono molto piccoli, verdastri ed inseriti singolarmente oppure a gruppi di 2-3. La fioritura avviene verso la fine di marzo.

Il frutto è una grossa bacca sferica od oblunga (diametro da 10 a 25 mm), leggermente provvista di peluria. Il colore del frutto varia da verde pallido, giallastro, rosato o violetto, a seconda della cultivar. La buccia è trasparente e lascia intravedere i semi. Hanno sapore dolciastro e profumato e privo di acidità a piena maturazione. La raccolta avviene durante il periodo estivo.

E' una specie molto rustica e vive bene in ambienti con inverni freddi ed estati non troppo calde.

Preferisce suoli di medio impasto, profondi, subacidi e ricchi di sostanza organica tuttavia tollera anche quelli compatti e moderatamente calcarei.

Uva spina rossa (Ribes grossularia)

vaso diam. cm. 18, h. cm. 60/80

Prezzo 11,00 €



L'Uva spina (Ribes grossularia) appartiene alla Famiglia delle Saxifragaceae.

E' un arbusto di limitato sviluppo (alto al massimo 1 metro). I rami e le branche hanno spine robuste, lunghe circa 1 cm.

Le foglie sono decidue, semplici, palmate a bordo molto frastagliato.

I fiori, generalmente autofertili, sono molto piccoli, verdastri ed inseriti singolarmente oppure a gruppi di 2-3. La fioritura avviene verso la fine di marzo.

Il frutto è una grossa bacca sferica od oblunga (diametro da 10 a 25 mm), leggermente provvista di peluria. Il colore del frutto varia da verde pallido, giallastro, rosato o violetto, a seconda della cultivar. La buccia è trasparente e lascia intravedere i semi. Hanno sapore dolciastro e profumato e privo di acidità a piena maturazione. La raccolta avviene durante il periodo estivo.

E' una specie molto rustica e vive bene in ambienti con inverni freddi ed estati non troppo calde.

Preferisce suoli di medio impasto, profondi, subacidi e ricchi di sostanza organica tuttavia tollera anche quelli compatti e moderatamente calcarei.

Akebia quinata

vaso 11x11. h. cm. 60

Prezzo 17,60 €



L'Akebia quinata è una specie a portamento rampicante semisempreverde ed appartiene alla famiglia delle Lardizabalacee.

Originaria della Cina e del Giappone, l'Akebia quinata è molto apprezzata anche nelle nostre zone per via della curiosa fioritura e fruttificazione.

Il fusto è sottile, flessibile, di colore verde scuro, a crescita rapida e vigorosa. Si può far crescere addossato a muri o graticciati o come specie tappezzante lasciandola strisciare sul terreno.

Le foglie sono palmate, verde intenso, cerose, glauche sulla pagina inferiore e sono formate da cinque foglioline ovali, a volte allungate.

I fiori sono di colore marrone tendente al rosso porpora, a tre lobi, spesso riuniti in piccoli grappoli, con caratteristico odore di vaniglia e sbocciano in primavera avanzata. Sono unisessuali, cioè nella pianta sono presenti infiorescenze maschili diverse da quelli femminili e s'impollinano per via anemofila o entomofila.

In estate, ai fiori seguono i frutti, pochi in proporzione ai fiori; oltre alla particolare impollinazione, molto dipende anche dall'esposizione della pianta, infatti, per fruttificare ha bisogno di molto caldo e sole.

Il frutto dell'Akebia quinata è un baccello di forma e dimensione simile a quella di un uovo, di colore viola intenso, edule, con una polpa morbida dal sapore speciale e contenente tanti piccoli semi. La completa maturazione del frutto nei nostri climi si ha verso la fine dell'estate.

Specie che vive bene sia al sole che in mezz'ombra, tollera bene il freddo invernale potendo resistere a temperature fino a -20°C anche senza l'ausilio di pacciamature e coperture. Se lasciata crescere in ombra completa produce però pochissimi fiori.

L'Akebia quinata preferisce un terreno ricco, profondo e ben drenato. Nella piantagione in substrati molto compatti è preferibile apportare un mix di terriccio e sabbia di fiume lavata.

In generale questa pianta non ha particolari problemi di parassiti o malattie.

Albero dei coralli (Eleagnus umbellata)

vaso 18. h. cm. 80/90

Prezzo 12,10 €



L'Eleagnus umbellata o Guomi del Giappone è originario della Cina, appartiene alla famiglia delle Eleagnaceae ed è anche volgarmente chiamato "Albero dei coralli" o "olivo d'autunno".

È una specie caducifolia, a portamento espanso e crescita rapida; può essere allevata come piccolo alberello oppure a cespuglio con ramificazioni che partono alla base della pianta.

Le foglie sono alterne, con picciolo corto, hanno la pagina superiore di colore verde chiaro e glabra mentre quella inferiore è bianco-argenteo e provvista di peli.

I fiori sono di colore bianco crema, profumatissimi e sbocciano in grandi quantità tra aprile e maggio. Sono

ermafroditi, autofertili (produce senza il bisogno di altre piante vicino) e molto ricchi di nettare per cui sono molto visitati dalle api che con il loro lavoro garantiscono una perfetta impollinazione.

Verso fine settembre compaiono i frutti che sono numerosissimi a tal punto da ricoprire tutto il ramo conferendogli un aspetto molto particolare.

Il frutto del Guomi del Giappone è una bacca di forma globosa di 4-8 mm di diametro, di colore rosso, matura da settembre a novembre, è di gradevole sapore dolce acidulo, ricchissimo di vitamina C e sali minerali ed è molto apprezzato dagli uccelli. La polpa inoltre contiene (caratteristica unica per un frutto) anche piccole quantità di acidi grassi essenziali della serie Omega3 e Omega6.

I frutti dell'Eleagnus umbellata una volta raccolti sono facilmente conservabili per un paio di settimane e vengono di solito consumati freschi, ma sono ottimi anche per fare delle marmellate anche se la preparazione è piuttosto difficoltosa per la presenza dei semi.

Tollera qualsiasi tipo di terreno, anche povero, purché ben drenato anche se predilige suoli a reazione acida.

Rusticissima, è in grado di resistere a temperature fino a -40°C, ha solo bisogno della luce e del sole; in ombra cresce in maniera molto scarsa, con vegetazione rada che tende a "filare" e fiorisce pochissimo.

Molto tollerante anche ai venti salmastri, è spesso utilizzata come barriera frangivento nelle località di mare.

Adatta anche come pianta da siepe. Consigliata per la realizzazione di barriere frangivento, schermatura visuale, etc. di altezza mt. 1,50/2,50 a completo sviluppo.

Distanza consigliata di messa a dimora tra le piante: cm. 60/80.

Albero del miele (Evodia tetradium danielli)

vaso 15. h. cm. 60/80

Prezzo 24,20 €



L'Albero del miele (Evodia Tetradium Danielli) è originario della Cina e della Corea.

Nei primi 3-4 anni cresce in maniera molto veloce, anche 2 metri l'anno, raggiungendo in pochi anni i 10 metri ed oltre di altezza; successivamente, la crescita rallenta con l'avanzare dell'età ma la pianta può raggiungere e superare anche i 15-20 metri di altezza.

In assoluto è la pianta più mielifera conosciuta: i suoi fiori producono nettare in quantità superiore ad ogni altra pianta conosciuta. Confrontandola con la robinia, si può calcolare che su un ettaro di terreno la prima rendita circa 600-700 kg. di miele mentre l'Evodia arriva facilmente a superare i 1.200 kg.

La principale caratteristica dell'Evodia è quindi la sua fioritura. I piccoli fiori, di colore bianco-crema, sono raggruppati in una infiorescenza (corimbo) ed emanano un intenso profumo mielifero.

Di fondamentale importanza è anche la durata della fioritura: essa inizia verso la fine di luglio e può protrarsi anche per oltre mese e mezzo. Va pertanto a coprire un periodo in cui le fioriture mielifere sono abbastanza scarse. Al termine della fioritura, verso ottobre, compaiono piccoli frutti di colore arancione.

Nella medicina cinese i semi dell'Evodia sono usati sotto forma di infuso per contrastare cefalee, emicranie croniche e diareea, oltre che come stimolante del sistema immunitario.

Albero di ottimo aspetto, può essere messo a dimora in qualsiasi giardino anche a scopo ornamentale. La distanza di piantagione tra altri alberi o manufatti non deve però essere inferiore ai 7-10 metri considerando il notevole sviluppo della chioma dell'albero adulto.

Per quanto riguarda la longevità, si consideri che, introdotta in Europa oltre 100 anni fa, in alcuni giardini botanici ne esistono tuttora esemplari viventi.

Sopporta bene le basse temperature, soprattutto da adulta, mentre da giovane è bene proteggerla durante gli inverni troppo rigidi.

Non richiede terreni particolari per crescere in modo ottimale, tuttavia non gradisce suoli compatti e stagnanti. Avendo un apparato radicale sviluppato fino a grande profondità, non teme anche lunghi periodi di

siccità.

Albero dell'uva passa (Hovenia dulcis)

vaso 15 h. cm. 100/120

Prezzo 27,50 €



L'Albero dell'uva passa (*Hovenia dulcis*) è una pianta della famiglia delle Rhamnaceae ed è originaria delle zone montagnose della regione himalayana.

È un albero a grande sviluppo (può arrivare anche a 10/15 metri di altezza).

Le foglie sono caduche, lucide, di colore verde scuro, lanceolate, coriacee, di medie dimensioni.

I fiori, riuniti in un grappolo pendulo, sono piccoli, biancastri e sbocciano verso la fine di maggio.

I frutti, piccolini e sferoidali, sono portati da dei grossi piccioli ramificati con numerose biforcazioni. Proprio questi ultimi sono, in effetti, la parte commestibile di questa particolare specie. Tali piccioli sono morbidi al tatto, traslucidi, succulenti e nel sapore ricordano molto quello dell'uva passa. Possono essere consumati allo stato fresco, spesso in abbinamento con altra frutta nelle macedonie, oppure utilizzati per la preparazione di creme o succhi.

Specie estremamente resistente ai venti freddi ed al gelo, tollera temperature anche fino a -25/30°C; l'importante che queste condizioni di freddo rimangano costanti, altrimenti in inverni con ritorni di caldo, la pianta tende a passare alla fase vegetativa con conseguente vulnerabilità ai successivi geli.

In fatto di terreno non ha particolari esigenze, adattandosi a suoli di qualunque tipo; ovviamente nei terreni profondi e ricchi di sostanza organica, avrà un migliore sviluppo e "fruttificazione".

Albero della manna (*Fraxinus ornus*)

vaso 16, h. cm. 130/150

Prezzo 14,30 €



L'albero della manna, nome comune "Frassino orniello", nome scientifico "*Fraxinus ornus*" appartiene alla famiglia delle Oleacee.

È particolarmente diffuso nell'Asia minore e dell'Europa meridionale.

Portamento: albero dal tronco grigio-cenere, leggermente tortuoso. I rametti sono opposti con corteccia liscia e verdognola. Le gemme sono protette da squame di colore nero.

Foglie: opposte, imparipennate (5-7-9 foglioline) con un picciolo solcato nella superficie superiore e coperto di piccoli peletti. Le foglioline sono di forma ovale allungata con apice acuto, margine seghettato. La superficie superiore è glabra mentre quella inferiore è pubescente e ricca di nervature.

Fiori: riuniti in racemi, tutti inseriti a livello dell'ascella fogliare a parte quello terminale. Hanno il calice con 4 sepali irregolari, la corolla presenta 4 petali lineari bianchi.

Frutti: è una samara, ovvero un achenio provvisto di una membrana come un'ala. In questa specie, l'ala è

grande 2 volte l'achenio.

La parte utilizzata della pianta è la manna (linfa dolce che cola, in modo naturale o per incisione, e si rapprende al contatto con l'aria).

La quantità di manna prodotta dalla pianta viene influenzata dal clima. Infatti la coltivazione del frassino da manna è possibile in zone caratterizzate da una calda e secca estate, con limitate escursioni termiche. Infatti la pioggia può diminuire drasticamente la produzione di manna.

Il Frassino comincia a produrre manna dal sesto-ottavo anni di età. Si raccoglie la manna effettuando delle incisioni sul tronco con un coltello apposito. Dall'incisione fuoriesce la linfa che a contatto con l'aria e con i raggi del sole tende a solidificare in lunghi cannoli biancastri (chiamati anche Manna cannellata o Manna in lagrime, dall'aspetto simile alle stalattiti).

Il periodo giusto per l'incisione e la raccolta è tra la seconda settimana di luglio e la prima di settembre.

La sua azione principale è sicuramente quella lassativa, dolce e non irritante, particolarmente adatta ad anziani e bambini (solitamente viene sciolta in un po' di latte). Ma alla manna viene attribuita anche un'azione benefica a livello delle prime vie respiratorie, in quanto agirebbe come emolliente ed anticatarrale.

In cucina la manna e i suoi derivati vengono utilizzati per la realizzazione di dolcificanti per diabetici.

Alchechengio (*Physalis alkekengi*)

vaso cm. 14x14, h. cm. 20/30

Prezzo 12,10 €



L'Alkekengi o alchechengio (*Physalis alkekengi*) è una specie perenne che produce bacche commestibili ed appartiene alla famiglia delle Solanaceae.

L'alchechengio è originario dell'Europa orientale ed Asia ed coltivato fin dall'antichità in virtù delle sue proprietà medicinali.

Specie erbacea che ogni autunno dissecca la parte aerea per poi riemettere nuovi polloni nella primavera successiva, coltivata in molte regioni d'Italia, soprattutto meridionali, dove la temperatura non scende mai sotto lo zero, si riconosce facilmente per i calici che avvolgono la bacca, simili a piccoli lampioni arancioni. Al tatto il calice ha consistenza quasi cartacea e spesso è poroso.

Ha un portamento cespuglioso, di altezza 50-70 cm, con steli erbacei semieretti, foglie ovali-lanceolate. Il fusto può arrivare fino a 1m di altezza, è eretto, ramificato, subglabro ed angoloso.

I fiori sono bianchi o giallastri e sbocciano in piena estate, da luglio ad agosto

Il frutto dell'alchechengio è l'unica parte commestibile della pianta. È una bacca di forma sferica, di colore rosso arancio, grossa come una ciliegia di sapore simile a quello del lampone, contenente numerosi piccoli semi. Ricchissimo di vitamina C, acido citrico, tannino e zucchero. La maturazione avviene nel mese di settembre.

Si possono consumare fresche o se essiccate leggermente, si possono mettere sott'aceto o in salamoia. Dalle bacche si può anche ricavare un'ottima marmellata.

La crescita della pianta di alchechengio è favorita dall'esposizione non diretta ai raggi solari, preferisce terreni freschi in mezzombra.

Aronia "Viking" (Aronia melanocarpa)

vaso 17. h. cm. 40/60

Prezzo 13,20 €



L'Aronia melanocarpa, detta anche "Aronia nera", appartiene alla famiglia delle Rosacee, Arbusto a foglia caduca, a portamento eretto, di medie dimensioni, originario dell'America settentrionale. Foglie lanceolate, di colore verde lucente che diventano rosso porpora scuro in autunno, prima di cadere. A tarda primavera sbocciano i fiori bianco-rosati e nella tarda estate ai fiori seguono dei piccoli frutti rotondi, penduli, neri a maturazione.

I frutti hanno la dimensione di un pisello e sono ricoperti da un leggero strato di cera, con sapore dolce, leggermente acidulo, simile al mirtillo. Possono essere trasformati in succhi di frutta oppure consumati freschi o appassiti.

Specie molto rustica, in grado di resistere a temperature molto rigide.

Tollera anche l'inquinamento e l'aria salmastra delle zone marine. Teme invece i terreni calcarei, eccessivamente argillosi ed asfittici.

Aronia arbutifolia "Brilliant"

vaso 17, h. cm. 50/60

Prezzo 13,20 €



Arbusto a foglia caduca dal portamento dapprima eretto e poi ricadente con lo sviluppo.

Il suo fogliame, verde scuro durante l'estate, diventa di colore rosso brillante in autunno.

I piccoli fiori di colore bianco, sono riuniti in grappoli seguiti poi da bacche rosse persistenti lungo.

I frutti, di cui sono molto golosi gli uccelli, possono essere consumati freschi o per preparare gustose marmellate.

Un arbusto davvero interessante per il suo aspetto decorativo della fioritura, del rosso fogliame autunnale e come pianta da frutto.

Specie molto rustica, si adatta a quasi tutti i terreni, preferendo tuttavia suoli sub-acidi.

Resiste a temperature fino a -35 ° C.

Asimina (Asimina triloba)

Varietà da seme. Vaso 13x13. h. cm. 60/80

Prezzo 24,20 €



L'Asimina triloba, detta anche volgarmente "banano del nord", è una bellissima pianta da frutto che appartiene alla famiglia delle Annonaceae che annovera al suo interno quasi esclusivamente piante tropicali e comprende ben più di cento generi, tra cui quello dell'Asimina che produce tanti e squisiti frutti.

Originaria della parte orientale degli Stati Uniti d'America, dove cresce spontanea dalla Florida settentrionale fino alle Regioni canadesi, conosciuta, e molto apprezzata dai locali, col nome di "paw-paw", è un albero di piccole dimensioni, caducifoglia con portamento piramidale che può raggiungere l'altezza di un grande pesco, ha grandi foglie lanceolate pendenti di un bel colore verde intenso che in autunno assumono una splendida colorazione giallo vivo che mette in evidenza la pianta anche da molto lontano.

L'albero dell'[Asimina triloba](#) è di modeste dimensioni (4-5 metri) ed ha portamento assurgente con fitta chioma.

Le foglie del paw paw sono ellissoidali, piuttosto grandi, con piccolo mucrone e portamento pendulo; sono di colore verde intenso ed in autunno, prima di cadere, assumono una tonalità giallo carico.

È specie parzialmente autofertile, capace quindi di fruttificare un po' anche se in esemplare unico, tuttavia in presenza di impollinazione incrociata la percentuale di allegagione aumenta di molto.

Alla fine dell'inverno, prima della vegetazione delle foglie, compaiono numerosissimi fiori, color marrone simili ad alcune varietà di hamamelis, che sbocciano in modo graduale nell'arco di un mese e sono caratterizzati da uno sgradevole odore putrescente, impercettibile all'uomo, ma non alle api che non solo non sono attratte, ma addirittura li evitano.

I fiori sono a forma di "campanella", di colore rosso-violaceo, schiudono in aprile, prima della foliazione e sono impollinati anche per via anemofila (per opera del vento) e, soprattutto proprio per il particolare odore che emanano, da fastidiosi ditteri, tra cui il poco simpatico moscone.

Il fiore dell'Asimina triloba hanno ovari multipli quindi dopo il fiore compariranno il più delle volte diversi frutticini (anche 7/8) disposti su un unico piano attaccati allo stesso picciolo. Col passare dei giorni però molti cadranno e solo 2/4 per fiore o semplicemente uno solo riuscirà ad arrivare a maturazione.

L'Asimina triloba durante primi anni di vita, pur fiorendo e producendo diversi piccoli frutti, ne porterà a maturazione solo pochissimi; per un raccolto discreto si dovranno aspettare alcuni anni.

A fine estate, settembre/ottobre secondo la varietà e della zona di coltivazione, nascosti dalle belle foglie, si trovano grossi frutti di forma cilindrica con buccia molto sottile, color verde chiaro, che con il progredire della maturazione, si maculano al pari della vera banana, fino a cadere a maturazione avvenuta; avendo avuto la fioritura scalare, anche la maturazione dei frutti sarà graduale e si protrarrà per circa un mese. Le massime qualità organolettiche si raggiungono al momento della caduta del frutto dalla pianta.

I frutti maturi cadono, staccandosi dal peduncolo, verso l'ultima decade di settembre. Sono delle bacche di forma ovoidale, lunghe anche 15 cm, che ricordano vagamente una tozza banana con epidermide verde e liscia.

La polpa è di colore giallo pallido, ma a completa maturazione tende all'arancio-bruno e racchiude numerosi semi reniformi, di colore marrone che costituiscono circa il 30% del peso del frutto. Al momento della raccolta i frutti hanno un'aroma assai penetrante, quasi eccessivo, per cui se consumati subito sono poco gradevoli. Dopo alcuni giorni si verifica il processo di postmaturazione con l'ammorbidente del sapore, l'attenuazione dell'aroma ed il viraggio del colore della buccia da verde a marrone.

Del peso anche di diversi etti, il frutto della Banana di Montagna è composto da una polpa cremosa da bianca a giallognola, secondo la maturazione, in cui sono disposti longitudinalmente in modo ordinato grossi semi scuri, consistenti, della grandezza di un fagiolo, che non disturbano perché si separano facilmente dalla

polpa.

Il gusto della Banana di Montagna è difficilmente descrivibile perché non rientra nei sapori cui siamo abituati normalmente. La polpa cremosa, aromatica e profumata richiama molti gusti che vanno dalla vera banana, all'ananas, alla crema, alla vaniglia e variano con il variare del grado di maturazione, fino a richiamare un fondo di gusto di caffè al massimo della maturazione.

Non sono frutti climaterici (vedi Feijoa Sellowiana) e si possono conservare al freddo pochi giorni, inoltre, una volta raccolti e immagazzinati, in notevole misura, producono un'elevata quantità di etilene e di anidride carbonica tali da renderne difficile lo stoccaggio. Congelandolo, il frutto dell'Asimina triloba, non perde le sue caratteristiche organolettiche, però perde la sua consistenza diventando poco presentabile.

Il frutto dell'Asimina triloba ha un alto potere nutritivo ed è molto energetico: 100 grammi forniscono 80/85 calorie, come la vera banana, e al pari di questa, è difficile da digerire.

Per l'elevata quantità contenuta di magnesio, in particolare, e potassio, è un ottimo integratore salinico; importante la presenza, tra gli altri, anche di ferro calcio e fosforo, elevato anche il contenuto di vitamina A. Importante per quantità e qualità la presenza degli aminoacidi essenziali, che sono quelle sostanze indispensabili che il corpo umano non è in grado di produrre a sufficienza e devono quindi essere integrati necessariamente con l'alimentazione.

Il banano di montagna è molto rustico e poco esigente anche per quanto riguarda il terreno dove è messo a dimora. Di facile adattabilità, sebbene preferisca i terreni tendenzialmente acidi, come già accennato, anche in terreni subalcalini o addirittura alcalini, riesce comunque a vegetare rigogliosa. Fondamentale che siano terreni profondi, ricordiamo che è fittonante, e freschi, ma molto importante, non abbiano ristagni idrici.

Il paw-paw cresce bene su suoli ricchi di sostanza organica, freschi e profondi, a pH neutro o sub-acido mentre non tollera quelli calcarei e compatti.

L'Asimina triloba predilige climi temperati, con estati calde ma non torride ed inverni anche molto freddi resistendo fino a temperature di -20/-25 °C.

Il paw-paw è una specie resistentissima ai lunghi e forti freddi, sopporta anche -30°C, che sono necessari per la formazione delle gemme da fiore, non sopporta invece, al contrario delle piante degli altri generi delle Annonaceae, i caldi molto forti e umidi, che impedirebbero l'allegagione dei frutti; ha l'apparato radicale fittonante, composto di poche e grosse radici: questo comporta un difficile attecchimento a seguito di un eventuale trapianto.

L'Asimina triloba non ha finora mai mostrato particolari sensibilità a malattie fungine né ad insetti.

Asimina Prima 1216 (Asimina triloba)

Varietà di innesto. Vaso 18. h. cm. 60/80

Prezzo 39,60 €



L'Asimina triloba Prima 1216 è di origine italiana ed è una selezione dell'ormai ben noto banano di montagna, ma con una ancora più spiccata resistenza al freddo.

Autofertile, produce abbondantemente e in modo costante anche se messa a dimora da sola.

Il frutto dell'Asimina triloba Prima 1216 è di forma ovale tondeggiante, peso medio 200-250 grammi con buccia verde puntinata di nero.

Polpa di colore giallo carico, di ottimo sapore, molto zuccherino, di gusto esotico e con pochi semi.

La maturazione avviene verso la metà di settembre e il frutto raccolto si conserva per 10/15 giorni.

Come tutte le varietà di Asimina, anche la Prima 1216 ha una crescita molto lenta.

Asimina triloba "Sunflower"

Varietà di innesto. Vaso cm. 18, h.cm. 60/80

Prezzo 31,90 €



L'Asimina triloba Sunflower è una selezione dell'ormai ben noto banano di montagna, ma con una ancora più spiccata resistenza al freddo.

Autofertile, produce abbondantemente e in modo costante anche se messa a dimora da sola.

Il frutto dell'Asimina triloba Sunflower è di forma ovale tondeggiante, peso medio 200-250 grammi con buccia verde puntinata di nero.

Polpa di colore giallo carico, di ottimo sapore, molto zuccherino, di gusto esotico e con pochi semi.

La maturazione avviene verso la metà di settembre e il frutto raccolto si conserva per 10/15 giorni.

Come tutte le varietà di Asimina, anche la Sunflower ha una crescita molto lenta.

Calafate (Berberis buxifolia)

Vaso 18. h. cm. 30/40

Prezzo 16,50 €



Il calafate (Berberis buxifolia) è un arbusto che appartiene alla famiglia delle Berberidaceae, nativo delle zone meridionali dell'Argentina e del Cile (Patagonia e Terra del Fuoco) ed è un simbolo della Patagonia stessa.

È un arbusto sempreverde che può crescere fino ad un'altezza di circa un metro, con piccole foglie dalle punte spinose di colore verde scuro.

I fiori ermafroditi sono piccoli, di colore giallo-arancio che sbocciano in tarda primavera, molto evidenti ed ornamentali.

I frutti sono sferici, più grandi di quelli del ribes, di colore che varia dal blu al porpora. Il sapore ricorda molto quello dell'uva, ma un poco più acido ed astringente. Possono essere consumati freschi, tuttavia se ne consiglia l'utilizzo per preparare confetture.

Specie molto rustica, resiste ottimamente sia alla siccità negli ambienti più caldi, sia al freddo. Cresce ottimamente in qualsiasi tipologia di terreno.

Cappero (*Capparis spinosa*)

vaso 15, h. cm. 20/30

Prezzo 16,50 €



Il capperò (*Capparis spinosa*) è un piccolo arbusto ramificato a portamento prostrato-ricadente. Della pianta si consumano i boccioli, detti capperi, e più raramente i frutti, noti come cucunci. Entrambi si conservano sott'olio, sotto aceto o sotto sale.

Il portamento della pianta del capperò è cespitoso, con fusto subito ramificato e rami lignificati solo nella parte basale, spesso molto lunghi, dapprima eretti, poi striscianti o ricadenti.

Le foglie del capperò sono semplici, alterne e picciolate, con lamina subrotonda e a margine intero, glabre o finemente pelose, di consistenza carnosa. La forma della lamina è ovata, il margine è liscio, le nervature sono pennate.

I fiori del capperò sono solitari, ascellari, lungamente pedunculati, vistosi con calice e corolla, sono tetrameri, composti rispettivamente da 4 sepal verdi e 4 petali bianchi. L'androceo è composto da numerosi stami rosso-violacei, provvisti di filamenti molto lunghi mentre l'ovario è supero, con stamma sessile.

Il frutto del capperò è una capsula oblunga e verde, a forma di fuso, portata da un peduncolo di 2-3 cm, fusiforme e carnosa, con polpa di colore rosaceo. Contiene numerosi semi reniformi, neri o giallastri, di dimensioni di 1-2 mm. A maturità si apre con una fessura longitudinale. Comunemente i frutti del capperò sono chiamati cucunci o cocunci.

La pianta del capperò entra in riposo vegetativo ad inizio inverno. In piena primavera riprende l'attività vegetativa e fiorisce nei mesi di maggio e giugno. La fioritura si protrae poi durante tutta l'estate in condizioni di umidità favorevoli per diminuire progressivamente al sopraggiungere dell'autunno.

Il capperò è coltivato fin dall'antichità ed è diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo. È una specie spontanea solo sui substrati calcarei: nel suo ambiente naturale cresce sulle rupi calcaree, nelle falesie, su vecchie mura, formando spesso cespi con rami ricadenti lunghi anche diversi metri.

È una pianta eliofila (ama le posizioni molto assolate) e xerofila (con esigenze idriche limitatissime).

Ciliegio di Nanchino (*Prunus tomentosa*)

vaso 16. h. cm. 40/60

Prezzo 16,50 €



Il ciliegio di Nanchino (*Prunus tomentosa*) detto anche "ciliegia cuccarina", appartiene alla famiglia delle Rosaceae ed è originario della Cina (Nanchino, appunto).

Specie a portamento arbustivo eretto, a crescita media, può arrivare ad un'altezza massima di circa 3 metri.

In primavera si assiste ad una splendida fioritura a grappoli di colore rosa.

Il frutto matura nel mese di giugno ed è una piccola ciliegia (grande circa come un ribes), molto apprezzata per il sapore dolce acidulo.

Questa specie, a valenza sia ornamentale che frutticola, si dimostra anche molto resistente nei confronti delle basse temperature (sopravvive bene fino a -20°C) e nei confronti delle malattie non richiedendo alcun trattamento antiparassitario.

Corbezzolo (Arbutus unedo)

vaso 18. h. cm. 60/80

Prezzo 9,90 €



Il Corbezzolo (Arbutus unedo) appartiene alla Famiglia delle Ericaceae.

Alberello sempreverde alto al massimo 5-6 m con portamento spesso arbustivo.

Il tronco ha la corteccia finemente e regolarmente desquamata in lunghe e strette placche verticali di colore bruno-rossastro.

Le foglie sono alterne, coriacee, con breve picciolo, lamina obovata, lucide, di colore verde scuro sulla pagina superiore, opache e verdi più chiare con nervature bianche prominenti, nella superficie inferiore.

I fiori sono di colore bianco crema o rosato, riuniti in piccoli racemi penduli, presenti da ottobre a marzo nella parte terminale dei rami.

I frutti maturano in modo scalare nell'anno seguente alla fioritura che li origina. Sulla stessa pianta si trovano quindi contemporaneamente fiori, frutti immaturi e maturi, il che la rende molto ornamentale. Il frutto è una bacca globosa di circa 1-2 cm di diametro, di colore rosso scuro a maturazione, edule, con superficie ricoperta di granulazioni; polpa carnosa con molti semi.

Specie tipica della macchia mediterranea, ama il pieno sole, il clima temperato e le stazioni riparate dai venti freddi.

Predilige i terreni leggermente acidi e silicei non tollerando, invece, quelli calcarei.

Adatta anche come pianta da siepe. Consigliata per la realizzazione di barriere frangivento, schermatura visuale, etc. di altezza mt. 1,50/3 a completo sviluppo.

Distanza consigliata di messa a dimora tra le piante: cm. 50/70

Corniolo "Jolico" (Cornus mas)

vaso 12x12, h. cm. 80/100

Prezzo 18,70 €



Il corniolo Jolico è una varietà di origine austriaca selezionata per la sua resistenza e per la qualità dei suoi frutti carnosi, fino a 3 cm di lunghezza e 4-6 g di peso, di colore rosso scuro.

I frutti maturano verso la fine di settembre ed hanno un elevato tenore zuccherino che li rende particolarmente dolci. Oltre al consumo fresco, possono essere utilizzati per marmellate, gelatine succhi di frutta e liquori.

Il corniolo Jolico è un magnifico arbusto che fiorisce a fine inverno emettendo particolari infiorescenze dal

colore giallo molto profumate, di facile coltivazione è anche molto ornamentale. Ha un portamento arbustivo assurgente e mediamente ramificato.

Corniolo (Cornus mas)

vaso 16. h. cm. 40/60

Prezzo 13,20 €



Il Corniolo (Cornus mas) appartiene alla Famiglia delle Cornaceae.

L'albero del corniolo è a foglia caduca alto 2/4 metri a lento accrescimento.

Le foglie lunghe 4-10 cm, opposte, picciolate, ovali ed ellittiche acuminata in cima.

I fiori precedono la fogliatura, sono gialli e molto piccoli e sbocciano in febbraio-marzo.

Il frutto del corniolo è una drupa simile ad un'oliva nelle dimensioni, detta "corniola", di colore rosso brillante, che diventa più scura a maturazione.

La polpa è liquescente, un poco aspra e non molto abbondante.

La maturazione delle corniole avviene nei mesi di luglio-agosto.

Il Corniolo è una specie rustica, è una pianta che si adatta ai più svariati tipi di terreni a patto che non siano eccessivamente compatti o troppo umidi, preferendo quelli di natura calcarea.

Cudrania tricuspidata FEMMINA

Varietà di innesto. FEMMINA. vaso cm. 15x15, h. cm. 110/130

Prezzo 27,50 €



Varietà di innesto. FEMMINA.

Essendo una specie dioica, per avere la fruttificazione si consiglia la piantagione assieme ad una pianta MASCHIO.

La Cudrania tricuspidata (detta anche Maclura tricuspidata) è una specie appartenente alla famiglia delle Moraceae. Conosciuta anche con i nomi di: "Ci cinese", "Mora di gelso cinese" e "Gelso spinoso", è relativamente affine al gelso nero e bianco.

La cudrania è una pianta dioica, (cioè con sessi distinti su piante separate), decidua a foglie alterne. La pianta ha tendenza a produrre facilmente polloni dalla base, costituendo alla fine una sorta di boscaglia a fusti multipli, può raggiungere altezze di 6-8 metri e, se opportunamente potata, avere un fusto singolo.

I rami giovani sono spinosi, la parte adulta dell'albero riduce notevolmente la spinosità fino alla completa assenza di spine nel legno maturo. Le piante femmine sono sensibilmente più grandi e robuste dei maschi.

Le foglie sono allungate o lanceolate in origine nettamente trilobate con lobo centrale lungo fino al doppio dei lobi laterali, piuttosto robuste, con la pagina superiore di colore verde scuro ad apparenza cerosa. La specie presenta netta eterofillia: alcune piante hanno lobature ridotte, così come in alcune piante al passaggio alla fase adulta si ha una progressiva tendenza a ridurre la entità delle lobature fino ad avere foglie lanceolate

pressoché intere.

I fiori sono di colore giallo-verdastro molto piccoli, numerosi, raccolti in una infiorescenza sferica convessa della dimensione di un pisello. Alla fioritura i fiori delle piante maschili, producendo polline giallo su numerose piccole antere, assumono un colore giallo. I fiori femminili anche loro raccolti in una infiorescenza sferica, raccolgono il polline con numerosi piccoli stigmi gialli.

La produzione delle foglie e la fioritura sono tardive, successive a quelle del melo.

I frutti sono analoghi a quelli delle more da gelso, sono infruttescenze di forma globosa, nettamente tondi, ottenuti dalla unione di singoli frutticini: la infruttescenza ha diametro da 2,5 a 5 cm, di colore dal rosso vivo al rosso bruno, anche in funzione della varietà. All'interno sono contenuti piccoli semi. La polpa a maturità è succosa e di colore rosso. Il sapore della polpa è però diverso da quella della mora da gelso, è piuttosto insipida a frutto immaturo e solo a piena maturità, quando il frutto scurisce sensibilmente, assume il sapore gradevole che è definito "di anguria molto dolce". Il frutto, soprattutto se immaturo, ha sapore acidulo e leggermente resinoso. Il contenuto in zuccheri è elevato, equivalente a quello dei fichi.

Diversamente dal gelso i frutti non cadono facilmente. In caso di clima freddo si ha la caduta precoce delle foglie con i frutti che restano sui rami, l'albero spoglio con i frutti rosso scuro pendenti dai rami è considerato molto decorativo.

La pianta è originaria della Cina continentale con clima relativamente caldo in estate e molto freddo in inverno. E' molto robusta e resistente al freddo, resiste a -28 -30 °C, non ha esigenze di terreno particolari, crescendo in terreni di ripa, delle scarpate stradali e dei pendii naturali fino a 2000 metri di quota nel paese di origine (Cina), cresce facilmente sia in terreno acido che neutro che calcareo, tollera terreno sabbioso.

Sopporta anche clima piuttosto arido e siccitoso; solo in condizioni estreme in clima arido possono essere necessarie irrigazioni, la manifestazione della sofferenza per eccessiva siccità si manifesta con la caduta precoce delle foglie. Per quanto sia resistente a condizioni difficili di suolo le produzioni migliori si hanno in suolo consistente ed abbastanza profondo.

La coltivazione è normalmente effettuata in posizione soleggiata e calda. I frutti non raccolti si degradano e cadono al suolo, e se calpestati lo imbrattano, per cui normalmente le piante non sono collocate lungo strade di transito pedonale o veicolare, come d'altra parte accade anche per il gelso bianco o nero. La pianta è piuttosto resistente al vento, come lo è d'altra parte anche il gelso.

I frutti maturano (diversamente che dal gelso), in tardo autunno e spesso rimangono sull'albero fino alle prime gelate. I frutti, diversamente che per i frutti del gelso, non cadono a maturità e devono essere raccolti staccandoli singolarmente. È molto importante riconoscere lo stato di maturazione dei frutti che non è dato dalla facilità al distacco naturale, come avviene nel gelso, ma è dato dalla consistenza del frutto e dal colore che diventa rosso scuro ed in alcuni punti nerastro. I frutti maturi possono essere conservati per qualche giorno in frigo.

Il consumo è con frutti freschi, ma i frutti possono essere cucinati in vari modi, anche consumati con altra frutta a integrare e correggere con il proprio tono dolce-acidulo il sapore del complesso. Frullando i frutti e togliendo i semi con un colino si ha un succo, che è definito "delizioso". I frutti sono apprezzati in Cina e nei paesi di origine, ed esiste anche un discreto e diffuso mercato locale per tale tipo di frutti. La mediocre durata a frutto raccolto ne rende possibile solo una limitata diffusione commerciale; (non potrà mai avere una grande diffusione commerciale per il consumo di frutto fresco).

Cudrania tricuspidata MASCHIO

Varietà di innesto. MASCHIO. vaso cm. 15x15, h. cm. 110/130

Prezzo 27,50 €



Varietà di innesto. MASCHIO.

Essendo una specie dioica, per avere la fruttificazione si consiglia la piantagione assieme ad almeno una pianta FEMMINA.

La Cudrania tricuspidata (detta anche Maclura tricuspidata) è una specie appartenente alla famiglia delle Moraceae. Conosciuta anche con i nomi di: "Ci cinese", "Mora di gelso cinese" e "Gelso spinoso", è relativamente affine al gelso nero e bianco.

La cudrania è una pianta dioica, (cioè con sessi distinti su piante separate), decidua a foglie alterne. La pianta ha tendenza a produrre facilmente polloni dalla base, costituendo alla fine una sorta di boscaglia a fusti multipli, può raggiungere altezze di 6-8 metri e, se opportunamente potata, avere un fusto singolo.

I rami giovani sono spinosi, la parte adulta dell'albero riduce notevolmente la spinosità fino alla completa assenza di spine nel legno maturo. Le piante femmine sono sensibilmente più grandi e robuste dei maschi.

Le foglie sono allungate o lanceolate in origine nettamente trilobate con lobo centrale lungo fino al doppio dei lobi laterali, piuttosto robuste, con la pagina superiore di colore verde scuro ad apparenza cerosa. La specie presenta netta eterofillia: alcune piante hanno lobature ridotte, così come in alcune piante al passaggio alla fase adulta si ha una progressiva tendenza a ridurre la entità delle lobature fino ad avere foglie lanceolate pressoché intere.

I fiori sono di colore giallo-verdastro molto piccoli, numerosi, raccolti in una infiorescenza sferica convessa della dimensione di un pisello. Alla fioritura i fiori delle piante maschili, producendo polline giallo su numerose piccole antere, assumono un colore giallo. I fiori femminili anche loro raccolti in una infiorescenza sferica, raccolgono il polline con numerosi piccoli stigmi gialli.

La produzione delle foglie e la fioritura sono tardive, successive a quelle del melo.

I frutti sono analoghi a quelli delle more da gelso, sono infruttescenze di forma globosa, nettamente tondi, ottenuti dalla unione di singoli frutticini: la infruttescenza ha diametro da 2,5 a 5 cm, di colore dal rosso vivo al rosso brunastro, anche in funzione della varietà. All'interno sono contenuti piccoli semi. La polpa a maturità è succosa e di colore rosso. Il sapore della polpa è però diverso da quella della mora da gelso, è piuttosto insipida a frutto immaturo e solo a piena maturità, quando il frutto scurisce sensibilmente, assume il sapore gradevole che è definito "di anguria molto dolce". Il frutto, soprattutto se immaturo, ha sapore acidulo e leggermente resinoso. Il contenuto in zuccheri è elevato, equivalente a quello dei fichi.

Diversamente dal gelso i frutti non cadono facilmente. In caso di clima freddo si ha la caduta precoce delle foglie con i frutti che restano sui rami, l'albero spoglio con i frutti rosso scuro pendenti dai rami è considerato molto decorativo.

La pianta è originaria della Cina continentale con clima relativamente caldo in estate e molto freddo in inverno. E' molto robusta e resistente al freddo, resiste a -28 -30 °C, non ha esigenze di terreno particolari, crescendo in terreni di ripa, delle scarpate stradali e dei pendii naturali fino a 2000 metri di quota nel paese di origine (Cina), cresce facilmente sia in terreno acido che neutro che calcareo, tollera terreno sabbioso.

Sopporta anche clima piuttosto arido e siccitoso; solo in condizioni estreme in clima arido possono essere necessarie irrigazioni, la manifestazione della sofferenza per eccessiva siccità si manifesta con la caduta precoce delle foglie. Per quanto sia resistente a condizioni difficili di suolo le produzioni migliori si hanno in suolo consistente ed abbastanza profondo.

La coltivazione è normalmente effettuata in posizione soleggiata e calda. I frutti non raccolti si degradano e cadono al suolo, e se calpestati lo imbrattano, per cui normalmente le piante non sono collocate lungo strade di transito pedonale o veicolare, come d'altra parte accade anche per il gelso bianco o nero. La pianta è piuttosto resistente al vento, come lo è d'altra parte anche il gelso.

I frutti maturano (diversamente che dal gelso), in tardo autunno e spesso rimangono sull'albero fino alle prime gelate. I frutti, diversamente che per il frutto del gelso, non cadono a maturità e devono essere raccolti staccandoli singolarmente. È molto importante riconoscere lo stato di maturazione dei frutti che non è dato dalla facilità al distacco naturale, come avviene nel gelso, ma è dato dalla consistenza del frutto e dal colore che diventa rosso scuro ed in alcuni punti nerastro. I frutti maturi possono essere conservati per qualche giorno in frigo.

Il consumo è con frutti freschi, ma i frutti possono essere cucinati in vari modi, anche consumati con altra frutta a integrare e correggere con il proprio tono dolce-acidulo il sapore del complesso. Frullando i frutti e togliendo i semi con un colino si ha un succo, che è definito "delizioso". I frutti sono apprezzati in Cina e nei paesi di origine, ed esiste anche un discreto e diffuso mercato locale per tale tipo di frutti. La mediocre durata a frutto raccolto ne rende possibile solo una limitata diffusione commerciale; (non potrà mai avere una grande diffusione commerciale per il consumo di frutto fresco).

Falso pepe (Schinus molle)

Vaso diam. cm. 18, h. cm. 50/60

Prezzo 11,00 €



Il Falso pepe (Schinus molle) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae ed è conosciuto comunemente anche come "pepe rosa" o "pianta del pepe".

È un piccolo albero sempreverde originario dell'America meridionale ma diffuso anche in America settentrionale e in Africa. Alle nostre latitudini cresce fino a raggiungere medie dimensioni (5-8 metri di altezza).

Il fusto della pianta del pepe è eretto singolo o multiplo, molto ramificato, con portamento leggermente pendulo e chioma ampia, abbastanza disordinata.

La corteccia del pepe rosa è grigia negli esemplari giovani, con il passare degli anni tende a fessurarsi mostrando zone rosso-bronze ed emettendo un lattice coloso.

Le foglie sono grandi, pinnato-composte, lunghe 20-25 cm, con foglioline lanceolate, di colore verde scuro e molto aromatiche.

Durante l'estate la pianta del pepe produce pannocchie di piccoli fiori bianchi che sbocciano all'ascella delle foglie.

In autunno i fiori lasciano il posto ai frutti: sono delle piccole bacche tondeggianti di colore rosso vivo, molto simili al pepe e con odore molto aromatico e intenso. Poiché le bacche hanno un aroma simile a quello del pepe sono utilizzate come spezia: il pepe rosa appunto.

Il pepe rosa è una specie molto apprezzata per la forma, simile a quella del salice, dai rami flessuosi che armonicamente quasi raggiungono il suolo. Spesso utilizzato anche come albero da arredo urbano, lungo i viali e nei parchi.

La pianta del pepe ama le posizioni molto luminose e soleggiate ma può tollerare anche situazioni di mezz'ombra.

Lo Schinus molle può sopportare temperature di alcuni gradi al di sotto dello zero, ma durante gli inverni particolarmente rigidi è bene proteggerlo, soprattutto per quanto riguarda gli esemplari giovani.

Sopportare senza problemi periodi anche lunghi di siccità, tuttavia per avere un'abbondante fioritura è però consigliabile annaffiare regolarmente, soprattutto nei primi due-tre anni dalla messa a dimora della pianta.

La pianta del pepe non è una specie esigente per quanto riguarda il terreno: cresce anche in suoli poveri e non necessita di concimazioni; per questi motivi si considera una specie abbastanza rustica, tuttavia il suo ideale sono i terreni leggeri e non impregnati d'acqua. Nei suoli soggetti a ristagno idrico può soffrire di marciume radicale.

Feijoa "Apollo" (Feijoa sellowiana)

vaso 20. h. cm. 60/80

Prezzo 17,60 €



La Feijoa "Apollo" è una varietà autofertile, per fruttificare non necessita di impollinatori, tuttavia per aumentarne la produttività si consiglia di mettere a dimora almeno due piante, anche di varietà diverse.

Frutto di forma ovoidale, di elevata pezzatura, con buccia sottile e ruvida. La polpa è profumata, dolce e molto gustosa.

Epoca di maturazione : nel mese di settembre-ottobre circa.

La Feijoa (Feijoa sellowiana), chiamata anche "Acca sellowiana" appartiene alla Famiglia delle Mirtaceae.

E' una specie sempreverde a portamento arbustivo.

Le foglie di colore verde bluastrò nella pagina superiore e grigio argento in quella inferiore, sono lunghe circa 5 cm.

I fiori di colore bianco all'esterno e color porpora all'interno, sono molto vistosi. La fioritura avviene nei mesi di maggio-giugno.

La feijoa pianta è parzialmente autofertile; per aumentare la produzione di frutti feijoa, si consiglia di mettere a dimora almeno 2/3 piante, anche di varietà diverse.

Il frutto della feijoa è una bacca ovale, oblunga o sferica. L'epicarpo verde racchiude una polpa bianca e granulosa, molto zuccherina. La maturazione del frutto di feijoa avviene in ottobre-novembre

La feijoa sellowiana è una pianta rustica, resistente al freddo e alla siccità tuttavia l'habitat ideale di coltivazione è quello dell'olivo a condizione che non vi siano gelate precoci.

Si adatta bene sia ai terreni compatti, senza ristagni idrici, sia a quelli sciolti. In quelli troppo calcarei (pH > di 8) può manifestare clorosi ferrica.

Feijoa "Mammoth" (Feijoa sellowiana)

vaso 20. h. cm. 60/80

Prezzo 17,60 €



Varietà parzialmente autofertile. Per avere una maggiore fruttificazione si consiglia di associarla alla varietà "Triumph".

Il frutto è di ovoidale, quasi rotondo, di medie dimensioni, con buccia verde, quasi liscia.

Polpa dal sapore dolce ed aromatico, leggermente granulosa, morbida e succosa .

Epoca di maturazione media: verso settembre-ottobre circa.

La Feijoa (Feijoa sellowiana), chiamata anche "Acca sellowiana" appartiene alla Famiglia delle Mirtaceae.

E' una specie sempreverde a portamento arbustivo.

Le foglie di colore verde bluastrò nella pagina superiore e grigio argento in quella inferiore, sono lunghe circa 5 cm.

I fiori di colore bianco all'esterno e color porpora all'interno, sono molto vistosi. La fioritura avviene nei mesi di maggio-giugno.

La feijoa pianta è parzialmente autofertile; per aumentare la produzione di frutti feijoa, si consiglia di mettere a dimora almeno 2/3 piante, anche di varietà diverse.

Il frutto della feijoa è una bacca ovale, oblunga o sferica. L'epicarpo verde racchiude una polpa bianca e granulosa, molto zuccherina. La maturazione del frutto di feijoa avviene in ottobre-novembre

La feijoa sellowiana è una pianta rustica, resistente al freddo e alla siccità tuttavia l'habitat ideale di coltivazione è quello dell'olivo a condizione che non vi siano gelate precoci.

Si adatta bene sia ai terreni compatti, senza ristagni idrici, sia a quelli sciolti. In quelli troppo calcarei (pH > di 8) può manifestare clorosi ferrica.

Feijoa "Triumph" (Feijoa sellowiana)

vaso 20. h. cm. 60/80

Prezzo 17,60 €



Varietà parzialmente autofertile. Per avere una maggiore fruttificazione si consiglia di associarla alla varietà "Mammoth".

Il feijoa frutto è ovoidale, quasi rotondo, di medie dimensioni, con buccia verde, quasi liscia.

La frutta feijoa ha polpa dal sapore dolce ed aromatico, leggermente granulosa, morbida e succosa .

Epoca di maturazione del frutto feijoa media: verso settembre-ottobre circa.

Descrizione generale:

La Feijoa (Feijoa sellowiana), chiamata anche "Acca sellowiana" appartiene alla Famiglia delle Mirtaceae.

È una specie sempreverde a portamento arbustivo.

Le foglie di colore verde bluastrò nella pagina superiore e grigio argento in quella inferiore, sono lunghe circa 5 cm.

I fiori di colore bianco all'esterno e color porpora all'interno, sono molto vistosi. La fioritura avviene nei mesi di maggio-giugno.

La feijoa pianta è parzialmente autofertile; per aumentare la produzione di frutto feijoa, si consiglia di mettere a dimora almeno 2/3 piante, anche di varietà diverse.

Il frutto della feijoa è una bacca ovale, oblunga o sferica. L'epicarpo verde racchiude una polpa bianca e granulosa, molto zuccherina. La maturazione del frutto di feijoa avviene in ottobre-novembre

La feijoa sellowiana è una pianta rustica, resistente al freddo e alla siccità tuttavia l'habitat ideale di coltivazione è quello dell'olivo a condizione che non vi siano gelate precoci. Si adatta bene sia ai terreni compatti, senza ristagni idrici, sia a quelli sciolti. In quelli troppo calcarei (pH > di 8) può manifestare clorosi ferrica.

Le piante delle Feijoe sono adatte anche per la formazione di belle siepi sempreverdi, tuttavia se si esagera con la potatura, i frutti feijoa saranno molto scarsi o assenti.

Feijoa "Unique" (Feijoa sellowiana)

vaso 20. h. cm. 60/80

Prezzo 17,60 €



La Feijoa "Unique" è una varietà autofertile, per fruttificare non necessita di impollinatori, tuttavia per aumentarne la produttività si consiglia di mettere a dimora almeno due piante, anche di varietà diverse.

Il feijoa frutto è di forma allungata, di elevata pezzatura, con buccia sottile e ruvida. La polpa è profumata, dolce e molto gustosa.

Epoca di maturazione della frutta feijoa: nel mese di settembre-ottobre circa.

Descrizione generale:

La Feijoa (Feijoa sellowiana), chiamata anche "Acca sellowiana" appartiene alla Famiglia delle Mirtaceae.

È una specie sempreverde a portamento arbustivo.

Le foglie di colore verde bluastrò nella pagina superiore e grigio argento in quella inferiore, sono lunghe circa 5 cm.

I fiori di colore bianco all'esterno e color porpora all'interno, sono molto vistosi. La fioritura avviene nei mesi di maggio-giugno.

La feijoa pianta è parzialmente autofertile; per aumentare la produzione di frutto feijoa, si consiglia di mettere a dimora almeno 2/3 piante, anche di varietà diverse.

Il frutto della feijoa è una bacca ovale, oblunga o sferica. L'epicarpo verde racchiude una polpa bianca e granulosa, molto zuccherina. La maturazione del frutto di feijoa avviene in ottobre-novembre

La feijoa sellowiana è una pianta rustica, resistente al freddo e alla siccità tuttavia l'habitat ideale di coltivazione è quello dell'olivo a condizione che non vi siano gelate precoci.

Si adatta bene sia ai terreni compatti, senza ristagni idrici, sia a quelli sciolti. In quelli troppo calcarei (pH > di 8) può manifestare clorosi ferrica.

Le piante delle Feijoe sono adatte anche per la formazione di belle siepi sempreverdi, tuttavia se si esagera con la potatura, i frutti feijoa saranno molto scarsi o assenti.

Feijoa (Feijoa sellowiana)

vaso 18. h. cm. 60/80

Prezzo 10,45 €



La Feijoa (Feijoa sellowiana), chiamata anche "Acca sellowiana" appartiene alla Famiglia delle Mirtaceae.

È una specie sempreverde a portamento arbustivo.

Le foglie di colore verde bluastrò nella pagina superiore e grigio argento in quella inferiore, sono lunghe circa 5 cm.

I fiori di colore bianco all'esterno e color porpora all'interno, sono molto vistosi. La fioritura avviene nei mesi

di maggio-giugno.

La feijoa pianta è parzialmente autofertile; per aumentare la produzione di frutti feijoa, si consiglia di mettere a dimora almeno 2/3 piante, anche di varietà diverse.

Il [frutto](#) della feijoa è una bacca ovale, oblunga o sferica. L'epicarpo verde racchiude una polpa bianca e granulosa, molto zuccherina. La maturazione del frutto di feijoa avviene in ottobre-novembre

La feijoa sellowiana è una pianta rustica, resistente al freddo e alla siccità tuttavia l'habitat ideale di coltivazione è quello dell'olivo a condizione che non vi siano gelate precoci.

Si adatta bene sia ai terreni compatti, senza ristagni idrici, sia a quelli sciolti. In quelli troppo calcarei (pH > di 8) può manifestare clorosi ferrica.

Adatta anche come pianta da siepe. Consigliata per la realizzazione delle siepi sempreverdi, di barriere frangivento, schermatura visuale, etc. di altezza mt. 1,50/2,50 a completo sviluppo.

Distanza consigliata di messa a dimora tra le piante: cm. 50/70.

Goji "Amber sweet" (*Lycium barbarum*)

vaso 18, h. cm. 40/60

Prezzo 15,40 €



Appartenente alla famiglia delle Solanacee, come i *Lycium* tradizionali a bacca rossa, questa nuova varietà presenta le medesime caratteristiche salutistiche e di crescita.

La pianta si presenta con una crescita a cespuglio, con un portamento mediamente eretto in grado di sviluppare una vegetazione di 2-2,5 metri.

Come le sue piante gemelle resiste molto bene ai geli invernali.

La fioritura di questo arbusto avviene nel periodo da metà agosto ai primi di settembre, con la successiva maturazione dei frutti.

I frutti del *Lycium barbarum* giallo si presentano con un fantastico colore giallo-ambra con una dimensione più grande rispetto ai frutti delle varietà di goji tradizionali, inoltre sono ottimi anche da consumare freschi poiché non presentano il tipico retrogusto amaro di questa pianta.

Il *Lycium barbarum* al contrario del suo stretto parente *Lycium chinensis*, viene può essere consumato sotto forma di frutti freschi, o in alternativa come frutta disidratata o trasformato in succhi e bevande. Queste semplici bacche sono straordinariamente ricche di vitamine, minerali e oligoelementi, contengono inoltre 400 volte più vitamina C che una semplice arancia.

Il goji è anche un'eccellente sorgente di antiossidanti con una importantissima proporzione di carotenoidi, ma anche di ben quattro polisaccaridi che lo rendono unico nel suo genere. Il potere antiossidante delle bacche di goji è il più alto in assoluto tra tutti gli alimenti conosciuti, contengono inoltre 18 tipi di aminoacidi in quantità otto volte superiori a quelle trovate nel polline delle api, otto aminoacidi essenziali di cui il tryptophane e l'isoleucina, 21 oligoelementi dallo zinco al ferro passando dal rame, il selenio ed il fosforo a parità di peso più beta-carotene delle carote, molte vitamine tra cui B1, B2, B6 ed E22.

Il *Lycium barbarum* ha proprietà benefiche in tutto il corpo, con sostanze specifiche che stimolano le difese naturali dell'organismo, e pertanto ha proprietà anti invecchiamento, ha proprietà antinfiammatorie, fa abbassare la pressione arteriosa, migliora l'assimilazione del calcio, alleggerisce il fegato. Il goji è molto utile nei casi di stanchezza, di debolezza immunitaria, di ipertensione, di infezione urinaria, di eccesso di colesterolo e di prevenzione dei disturbi oculari.

Goji "Big" (*Lycium chinensis*)

vaso 16. h. cm. 40/60

Prezzo 16,50 €



Varietà "Big Lifeberry": bacche più grandi della specie tipo. Arbusto di maggiori dimensioni a crescita più forte e veloce.

Il Goji (*Lycium barbarum*) appartiene alla famiglia delle solanacee (la stessa del pomodoro e della patata), è originario dell'Himalaya ed è comunemente chiamato "la pianta della giovinezza" per le proprietà benefiche delle sue bacche che hanno un altissimo contenuto in antiossidanti.

E' una specie a portamento arbustivo, molto vigorosa, che può raggiungere allo stadio adulto anche i 3 metri di altezza.

Le foglie, caduche, sono lanceolate e di colore verde brillante o grigio-verdi.

Specie autofertile, non ha bisogno di impollinatori. I fiori sono di colore viola chiaro, a corolla semplice, con diversi pistilli bianchi.

Il frutto è una bacca di colore rosso-arancio vivo, pendulo, che assomiglia ad una piccola ciliegia allungata, con sapore lievemente zuccherino che raggiunge la piena maturazione alla fine dell'estate.

L'enorme interesse che sta suscitando in questi ultimi anni questa pianta, ancora da noi poco conosciuta, è dovuta alla straordinaria composizione delle sue bacche: oltre agli antiossidanti (contenuti in misura di molto superiore rispetto a qualsiasi alimento conosciuto) sono anche presenti: acido ascorbico (la comune vitamina C) superiore di molte volte a quella contenuta negli agrumi, vitamine B1, B2, B6 ed E, moltissimi amminoacidi, più di venti oligoelementi e carotenoidi (maggiori di quelli contenuti nella carota).

Preferisce i terreni di medio impasto, drenanti, a reazione sub-acida o neutra, tuttavia si adatta bene anche quelli alcalini. Sono invece assolutamente da evitare i suoli compatti, con ristagni d'acqua che portano alla marcescenza l'apparato radicale.

Il *Lycium barbarum* è un'arbusto molto rustico in quanto cresce ottimamente anche nelle zone più fredde del nostro paese, potendo tranquillamente sopportare temperature minime anche fino a -20-25°C.

Nella messa a dimora sono sempre da preferire le posizioni in pieno sole dove l'arbusto può manifestare la sua massima capacità produttiva, regalandoci alcuni chilogrammi di preziose bacche.

Goji "N1" (*Lycium chinensis*)

vaso 14. h. cm. 60/80

Prezzo 16,50 €



Il Goji (*Lycium barbarum*) appartiene alla famiglia delle solanacee (la stessa del pomodoro e della patata), è originario dell'Himalaya ed è comunemente chiamato "la pianta della giovinezza" per le proprietà benefiche delle sue bacche che hanno un altissimo contenuto in antiossidanti.

E' una specie a portamento arbustivo, molto vigorosa, che può raggiungere allo stadio adulto anche i 3 metri

di altezza.

Le foglie, caduche, sono lanceolate e di colore verde brillante o grigio-verdi.

Specie autofertile, non ha bisogno di impollinatori. I fiori sono di colore viola chiaro, a corolla semplice, con diversi pistilli bianchi.

Il frutto è una bacca di colore rosso-arancio vivo, pendulo, che assomiglia ad una piccola ciliegia allungata, con sapore lievemente zuccherino che raggiunge la piena maturazione alla fine dell'estate.

L'enorme interesse che sta suscitando in questi ultimi anni questa pianta, ancora da noi poco conosciuta, è dovuta alla straordinaria composizione delle sue bacche: oltre agli antiossidanti (contenuti in misura di molto superiore rispetto a qualsiasi alimento conosciuto) sono anche presenti: acido ascorbico (la comune vitamina C) superiore di molte volte a quella contenuta negli agrumi, vitamine B1, B2, B6 ed E, moltissimi amminoacidi, più di venti oligoelementi e carotenoidi (maggiori di quelli contenuti nella carota).

Preferisce i terreni di medio impasto, drenanti, a reazione sub-acida o neutra, tuttavia si adatta bene anche quelli alcalini. Sono invece assolutamente da evitare i suoli compatti, con ristagni d'acqua che portano alla marcescenza l'apparato radicale.

Il *Lycium barbarum* è un'arbusto molto rustico in quanto cresce ottimamente anche nelle zone più fredde del nostro paese, potendo tranquillamente sopportare temperature minime anche fino a -20-25°C.

Nella messa a dimora sono sempre da preferire le posizioni in pieno sole dove l'arbusto può manifestare la sua massima capacità produttiva, regalandoci alcuni chilogrammi di preziose bacche.

Goji (*Lycium barbarum*)

Ad alberetto. Di 3 anni, vaso 20, h. cm. 150/170

Prezzo 18,70 €



Il Goji (*Lycium barbarum*) appartiene alla famiglia delle solanacee (la stessa del pomodoro e della patata), è originario dell'Himalaya ed è comunemente chiamato "la pianta della giovinezza" per le proprietà benefiche delle sue bacche che hanno un altissimo contenuto in antiossidanti.

È una specie a portamento arbustivo, molto vigorosa, che può raggiungere allo stadio adulto anche i 3 metri di altezza.

Le foglie, caduche, sono lanceolate e di colore verde brillante o grigio-verdi.

Specie autofertile, non ha bisogno di impollinatori. I fiori sono di colore viola chiaro, a corolla semplice, con diversi pistilli bianchi.

Il frutto è una bacca di colore rosso-arancio vivo, pendulo, che assomiglia ad una piccola ciliegia allungata, con sapore lievemente zuccherino che raggiunge la piena maturazione alla fine dell'estate.

L'enorme interesse che sta suscitando in questi ultimi anni questa pianta, ancora da noi poco conosciuta, è dovuta alla straordinaria composizione delle sue bacche: oltre agli antiossidanti (contenuti in misura di molto superiore rispetto a qualsiasi alimento conosciuto) sono anche presenti: acido ascorbico (la comune vitamina C) superiore di molte volte a quella contenuta negli agrumi, vitamine B1, B2, B6 ed E, moltissimi amminoacidi, più di venti oligoelementi e carotenoidi (maggiori di quelli contenuti nella carota).

Preferisce i terreni di medio impasto, drenanti, a reazione sub-acida o neutra, tuttavia si adatta bene anche quelli alcalini. Sono invece assolutamente da evitare i suoli compatti, con ristagni d'acqua che portano alla marcescenza l'apparato radicale.

Il *Lycium barbarum* è un'arbusto molto rustico in quanto cresce ottimamente anche nelle zone più fredde del nostro paese, potendo tranquillamente sopportare temperature minime anche fino a -20-25°C.

Nella messa a dimora sono sempre da preferire le posizioni in pieno sole dove l'arbusto può manifestare la sua massima capacità produttiva, regalandoci alcuni chilogrammi di preziose bacche.

Goji (*Lycium chinense*)

Di 2 anni, vaso 11x11, h. cm. 50/60

Prezzo 12,65 €



Il Goji (*Lycium chinense*) appartiene alla famiglia delle solanacee (la stessa del pomodoro e della patata), è originario dell'Himalaya ed è comunemente chiamato "la pianta della giovinezza" per le proprietà benefiche delle sue bacche che hanno un altissimo contenuto in antiossidanti.

E' una specie a portamento arbustivo, molto vigorosa, che può raggiungere allo stadio adulto anche i 3 metri di altezza.

Le foglie, caduche, sono di forma lanceolata allargata e di colore verde brillante o grigio-verdi.

Specie autofertile, non ha bisogno di impollinatori. I fiori sono di colore viola chiaro, a corolla semplice, con diversi pistilli bianchi.

Il frutto è una bacca di forma quasi rotondeggiante, dal colore rosso vivo, pendulo, con sapore dapprima leggermente acidulo e poi dolciastro una volta raggiunta la piena maturazione.

La produzione dei frutti è molto scalare (dura per 2/3 mesi) per cui sulla stessa pianta si possono trovare fiori, frutti in maturazione e frutti maturi.

L'enorme interesse che sta suscitando in questi ultimi anni questa pianta, ancora da noi poco conosciuta, è dovuta alla straordinaria composizione delle sue bacche: oltre agli antiossidanti (contenuti in misura di molto superiore rispetto a qualsiasi alimento conosciuto) sono anche presenti: acido ascorbico (la comune vitamina C) superiore di molte volte a quella contenuta negli agrumi, vitamine B1, B2, B6 ed E, moltissimi amminoacidi, più di venti oligoelementi e carotenoidi (maggiori di quelli contenuti nella carota).

Preferisce i terreni di medio impasto, drenanti, a reazione sub-acida o neutra, tuttavia si adatta bene anche quelli alcalini. Sono invece assolutamente da evitare i suoli compatti, con ristagni d'acqua che portano alla marcescenza l'apparato radicale.

Il *Lycium chinense* è un'arbusto molto rustico in quanto cresce ottimamente anche nelle zone più fredde del nostro paese, potendo tranquillamente sopportare temperature minime anche fino a -20-25°C.

Nella messa a dimora sono sempre da preferire le posizioni in pieno sole dove l'arbusto può manifestare la sua massima capacità produttiva, regalandoci alcuni chilogrammi di preziose bacche.

Goji nero (*Lycium Ruthenicum*)

Vaso 16 h. cm. 60/80

Prezzo 22,00 €



Il Goji nero (*Lycium Ruthenicum*) appartiene alla famiglia delle Solanacee, è originario dell'Asia centrale e della Cina occidentale dove cresce ad altezze di 2000-3000 m. s.l.m. nelle sabbie dei deserti salini ed è una specie molto rara, da veri collezionisti.

Arbusto a sviluppo molto contenuto e spinescente.

Le foglie sono molto strette ed allungate, di consistenza carnosa e dal colore verde chiaro tendente al grigio.

I fiori sono a forma di imbuto, di colore lilla e crescono alla base dei rami.

Il frutto è una bacca dalla forma quasi rotonda, di 5-10 mm. di diametro che alla maturazione diventa di un colore viola molto scuro, quasi nero.

Il goji nero contiene 17 tipi di aminoacidi, 13 oligoelementi ed ha valori nutrizionali molto superiori a quelli del maggiormente conosciuto Goji rosso (Chinese e Barbarum), minerali essenziali e oligominerali, e soprattutto contiene gli antociani, potenti antiossidanti che proteggono il corpo dai danni dei radicali liberi, aiutano a migliorare l'elasticità dei vasi sanguigni, migliorare la microcircolazione e la levigatezza della pelle, inibiscono l'infiammazione e le allergie oltre a migliorare la flessibilità articolare.

Si sviluppa meglio in terreni sabbiosi, molto sciolti, con pH acido o neutro, anche se molto asciutti in quanto è estremamente resistente alla siccità. Vanno assolutamente vietati i terreni argillosi compatti ed umidi.

Molto esigente in fatto di illuminazione, deve essere messa a dimora in luoghi molto soleggiati dove non arrivi mai l'ombra.

Jiaogulan (*Gynostemma pentaphyllum*)

vaso 11x11. h. cm. 40/50

Prezzo 16,50 €



Originario della Cina meridionale, del Giappone, India, Corea e Malesia, è una pianta appartenente alla famiglia delle Cucurbitaceae che cresce spontaneamente nei paesi di origine e da qualche tempo viene coltivata con tecniche biologiche anche in Italia.

Lo Jiaogulan (*Gynostemma pentaphyllum*) è conosciuto anche col nome di "Pianta dell'immortalità", o e ha innumerevoli proprietà terapeutiche conosciute fin dall'antichità infatti nei testi di medicina cinese, viene classificata come una pianta dagli effetti miracolosi e si usava già nel 1330 A.C.

È una pianta erbacea, perenne, a portamento rampicante, con un fusto esile di colore bianco.

Le foglie sono picciolate e di colore verde scuro molto intenso. Nel periodo che va da luglio ad agosto produce dei piccoli fiori di color verde-giallastro, non molto appariscenti, dai quali si sviluppano dei piccoli frutticini di forma tondeggianti.

L'ambiente ideale per la crescita di questa pianta è quello di montagna, fresco e soprattutto umido. Tollera serenamente periodi di freddo intenso mentre può soffrire nei periodi caldi e siccitosi.

Qualora se ne tentasse pertanto la coltivazione è bene non tenerla assolutamente in pieno sole, garantendole al contrario una posizione totalmente in ombra.

Il suolo dovrebbe essere ricco di sostanza organica, sciolto e ben drenante.

Le sue virtù sono conosciutissime nel settore della fitoterapia e oggi che è coltivata e conosciuta anche in Italia, viene coltivata soprattutto nelle pianure del Nord dell'Italia. Oramai le proprietà terapeutiche di questa pianta sono talmente tante e talmente apprezzate che gli appassionati di fitoterapia, la coltivano persino in giardino o sul balcone di casa.

Per quanto riguarda la raccolta e l'essiccazione, le foglie devono essere necessariamente raccolte da Giugno ad Agosto, mesi in cui le proprietà della pianta, risultano essere più attive.

Da molti lati la *Gynostemma pentaphyllum* assomiglia al ginseng perché migliora l'organismo donandogli una nuova energia e agisce sugli effetti stressanti della vita ma al contrario del ginseng, ha un effetto molto più calmante.

Le saponine triterpeniche di cui le foglie di questa pianta è piena, fanno sì che essa abbia l'effetto del ginseng ma triplicato.

Chiamata jiaogulan dai cinesi e ribattezzata "pianta dell'immortalità", in Oriente è conosciuta da secoli, ma solo recentemente si è iniziato a studiarla in modo scientifico. Le ricerche hanno evidenziato nella pianta la presenza di oligoelementi, aminoacidi, proteine, vitamine e numerose saponine che ne confermano le

straordinarie proprietà antiossidanti che rallentano i processi d'invecchiamento. tiene sotto controllo il colesterolo, aiuta la memoria e migliora la funzionalità del fegato. Stimola il metabolismo
Oltre all'azione tonica efficace anche nei casi di stanchezza e depressione, questa erba svolge anche un'azione sedativa naturale, perfetta in caso di stress, ansia, nervosismo. In più, contribuendo a mantenere le arterie pulite, è un alleato prezioso per il sistema circolatorio. Sembra che le foglie della pianta sotto forma di infuso o decotto, agiscano in diverse parti dell'organismo e leniscono il dolore, laddove serve.

Liquirizia (*Glycyrrhiza glabra*)

vaso 11x11, h. cm. 80/100

Prezzo 12,10 €



La pianta di liquirizia (*Glycyrrhiza glabra*) è una erbacea perenne, alta fino a un metro, appartenente alla famiglia delle Leguminose, nonché l'estratto vegetale ottenuto dalla bollitura della sua radice.

Questa pianta di liquirizia è una erbacea perenne molto rustica e resistente al gelo che cresce principalmente nell'Europa meridionale, trovando il suo optimum di crescita nei terreni estremamente calcarei ed argillosi.

Il fatto di appartenere al gruppo delle piante erbacee perenni, permette di considerarla una pianta decisamente resistente, la cui forma è ad arbusto, tipicamente arrotondata.

Nella maggior parte dei casi, la crescita della pianta di liquirizia non supera una dimensione media, senza mai andare oltre il metro di altezza.

La pianta di liquirizia sviluppa un grosso rizoma da cui si estendono stoloni e radici, lunghi fino a due metri. Della liquirizia vengono usate le radici delle piante di tre-quattro anni, raccolte durante la stagione autunnale ed essiccate.

Il principio attivo più importante della liquirizia pianta è la glicirrizina che le conferisce un'azione antinfiammatoria e antivirale. Inoltre è più dolce del saccarosio.

La moderna ricerca cerca di trarne vantaggio per nuove prospettive terapeutiche: terapia dell'ulcera, malattie croniche del fegato e prevenzione di gravi malattie autoimmuni.

Luppolo "Magnum" (*Humulus lupulus*)

vaso 13x13, h. cm. 10/15

Prezzo 14,30 €



Il Magnum è una varietà ibrida dell'Hallertauer tedesco, frutto dell'incrocio con il Galena.

Questo luppolo per birra e' considerato un varietà "super alfa" grazie agli alti livelli di alfa acido che ne fanno uno dei luppoli piu' utilizzati per l'amaricatura di molte birre, dalle bitter alle ipa, dalle lager alle stout.

Alta percentuale di alfa acidi. Aroma agrumato e leggermente floreale. Coltivato sia in Germania che negli Stati Uniti.

Pianta femmina, porta solo fiori femminili, i soli utili per la produzione di birra.

Il luppolo (*Humulus lupulus*) è una pianta a fiore appartenente, come la canapa (*Cannabis Sp.*), alla famiglia delle Cannabaceae.

Cresce spontaneamente in gran parte delle zone temperate dell'emisfero settentrionale, sulle rive dei corsi d'acqua, lungo le siepi, ai margini dei boschi, dalla pianura fino ad un'altitudine di 1.200 metri.

Pianta perenne, molto rustica, con rizoma ramificato permanente che può approfondirsi nel suolo anche oltre i 3 metri e che può vivere anche fino ad oltre 25 anni.

Dalle radici si estendono degli esili fusti rampicanti che possono raggiungere anche i 7/9 metri d'altezza in un solo anno. L'apparato fogliare annualmente muore e si rinnova: Ad ogni inizio primavera germoglierà nuovamente e i suoi germogli saliranno in senso orario con l'uso di micro peli sulla superficie degli steli e delle foglie. Lasciato a se stesso, salirà su qualsiasi altra pianta ad un'altezza straordinaria, anche in presenza di forte vento, tuttavia di solito si fa crescere in un sistema di reti e tralicci che variano in altezza da 3 a 6 metri.

Le foglie sono cuoriformi, picciolate, opposte, munite di 3-5 lobi seghettati. La parte superiore si presenta ruvida al tatto, la parte inferiore è invece resinosa.

I fiori maschili (detti anche staminiferi) sono riuniti in pannocchie pendule e ciascuno presenta 5 tepali fusi alla base e 5 stami.

I fiori femminili (pistilliferi) presentano un cono membranoso che circonda un ovario munito di 2 lunghi stimmi pelosi. Si trovano raggruppati alle ascelle di brattee fogliacee, costituendo un'infiorescenza dalla caratteristica ed inconfondibile forma a cono.

Varietà selezionata ed autofertile, per fruttificare è sufficiente una singola pianta.

La fioritura avviene in estate. L'impollinazione è anemofila (trasporto del polline ad opera del vento) e in settembre-ottobre, con la maturazione dei semi, le brattee assumono una consistenza cartacea che aumenta la dimensione del cono.

Le infiorescenze femminili sono ricche di ghiandole resinose secernenti una sostanza giallastra e dal sapore amaro, composta da alfa acidi (luppolina, umulone e lupulone), da polifenoli (es. flobafeni, xantumolo) e numerosi oli essenziali, che vengono utilizzati per aromatizzare e conferire alla birra il suo gusto caratteristico.

Ciascun ramo supporta diversi coni, di solito in piccoli gruppi di tre. I coni sono maturi per la raccolta tra agosto e settembre ed in buone condizioni ogni pianta può arrivare a produrre fino ad 1 kg di luppolo all'anno. Poco dopo la raccolta l'apparato fogliare deve essere tagliato al livello del terreno; successivamente la pianta continua ad accumulare riserve radicali ed emettere nuovi rizomi fino all'arrivo dei primi freddi.

Vista la grandezza raggiunta annualmente e la rapidissima crescita, questa specie richiede una grande quantità di energia solare, così come acqua e sostanze nutritive. Il luppolo predilige quindi ambienti freschi ed irrigui e molto soleggiati mentre il terreno ottimale deve essere molto fertile, ricco di sostanza organica, profondo e ben lavorato in modo che la pianta possa esprimere appieno il proprio potenziale produttivo.

Il luppolo viene usato soprattutto nel processo produttivo della birra, dove assume l'importantissimo ruolo di conferire la caratteristica più comune alla birra, ovvero il sapore amaro, oltre all'aroma.

L'uso del luppolo funge anche da conservante naturale della birra in quanto possiede proprietà antibatteriche, per questo motivo certi tipi di birra (per esempio India Pale Ale) venivano abbondantemente luppolati per migliorarne la conservazione. L'uso del luppolo infine aiuta a coagulare le proteine in sospensione nella birra rendendola più limpida (chiarificazione), inoltre aiuta nella tenuta della schiuma.

In cucina gli apici, della lunghezza di circa 20 cm, della pianta di luppolo vengono raccolti in primavera (marzo-maggio) e utilizzati come il più noto asparago (e a volte sono erroneamente chiamati "asparagi selvatici"). Da notare come, a differenza della maggior parte dei germogli utilizzati per uso culinario, i getti di luppolo selvatico siano più gustosi quanto più sono grossi. Una volta lessati per 5-10 minuti, con poca acqua o al vapore, si possono consumare direttamente con classico condimento "all'agro", oppure saltare qualche minuto in padella per servirli con riso o utilizzare per risotti, frittate e minestre.

Luppolo "Nordbrau" (Humulus lupulus)

vaso 13x13, h. cm. 10/15

Prezzo 14,30 €



Pianta femmina, porta solo fiori femminili, i soli utili per la produzione di birra.

Il luppolo (Humulus lupulus) è una pianta a fiore appartenente, come la canapa (Cannabis Sp.), alla famiglia delle Cannabaceae.

Cresce spontaneamente in gran parte delle zone temperate dell'emisfero settentrionale, sulle rive dei corsi d'acqua, lungo le siepi, ai margini dei boschi, dalla pianura fino ad un'altitudine di 1.200 metri.

Pianta perenne, molto rustica, con rizoma ramificato permanente che può approfondirsi nel suolo anche oltre i 3 metri e che può vivere anche fino ad oltre 25 anni.

Dalle radici si estendono degli esili fusti rampicanti che possono raggiungere anche i 7/9 metri d'altezza in un solo anno. L'apparato fogliare annualmente muore e si rinnova: Ad ogni inizio primavera germoglierà nuovamente e i suoi germogli saliranno in senso orario con l'uso di micro peli sulla superficie degli steli e delle foglie. Lasciato a se stesso, salirà su qualsiasi altra pianta ad un'altezza straordinaria, anche in presenza di forte vento, tuttavia di solito si fa crescere in un sistema di reti e tralici che variano in altezza da 3 a 6 metri. Le foglie sono cuoriformi, picciolate, opposte, munite di 3-5 lobi seghettati. La parte superiore si presenta ruvida al tatto, la parte inferiore è invece resinosa.

I fiori maschili (detti anche staminiferi) sono riuniti in pannocchie pendule e ciascuno presenta 5 tepali fusi alla base e 5 stami.

I fiori femminili (pistilliferi) presentano un cono membranoso che circonda un ovario munito di 2 lunghi stimmi pelosi. Si trovano raggruppati alle ascelle di brattee fogliacee, costituendo un'infiorescenza dalla caratteristica ed inconfondibile forma a cono.

Varietà selezionata ed autofertile, per fruttificare è sufficiente una singola pianta.

La fioritura avviene in estate. L'impollinazione è anemofila (trasporto del polline ad opera del vento) e in settembre-ottobre, con la maturazione dei semi, le brattee assumono una consistenza cartacea che aumenta la dimensione del cono.

Le infiorescenze femminili sono ricche di ghiandole resinose secernenti una sostanza giallastra e dal sapore amaro, composta da alfa acidi (luppolina, umulone e lupulone), da polifenoli (es. flobafeni, xantumolo) e numerosi oli essenziali, che vengono utilizzati per aromatizzare e conferire alla birra il suo gusto caratteristico.

Ciascun ramo supporta diversi coni, di solito in piccoli gruppi di tre. I coni sono maturi per la raccolta tra agosto e settembre ed in buone condizioni ogni pianta può arrivare a produrre fino ad 1 kg di luppolo all'anno. Poco dopo la raccolta l'apparato fogliare deve essere tagliato al livello del terreno; successivamente la pianta continua ad accumulare riserve radicali ed emettere nuovi rizomi fino all'arrivo dei primi freddi.

Vista la grandezza raggiunta annualmente e la rapidissima crescita, questa specie richiede una grande quantità di energia solare, così come acqua e sostanze nutritive. Il luppolo predilige quindi ambienti freschi ed irrigui e molto soleggiati mentre il terreno ottimale deve essere molto fertile, ricco di sostanza organica, profondo e ben lavorato in modo che la pianta possa esprimere appieno il proprio potenziale produttivo.

Il luppolo viene usato soprattutto nel processo produttivo della birra, dove assume l'importantissimo ruolo di conferire la caratteristica più comune alla birra, ovvero il sapore amaro, oltre all'aroma.

L'uso del luppolo funge anche da conservante naturale della birra in quanto possiede proprietà antibatteriche, per questo motivo certi tipi di birra (per esempio India Pale Ale) venivano abbondantemente luppolati per migliorarne la conservazione. L'uso del luppolo infine aiuta a coagulare le proteine in sospensione nella birra rendendola più limpida (chiarificazione), inoltre aiuta nella tenuta della schiuma.

In cucina gli apici, della lunghezza di circa 20 cm, della pianta di luppolo vengono raccolti in primavera (marzo-maggio) e utilizzati come il più noto asparago (e a volte sono erroneamente chiamati "asparagi

selvatici"). Da notare come, a differenza della maggior parte dei germogli utilizzati per uso culinario, i getti di luppolo selvatico siano più gustosi quanto più sono grossi. Una volta lessati per 5-10 minuti, con poca acqua o al vapore, si possono consumare direttamente con classico condimento "all'agro", oppure saltare qualche minuto in padella per servirli con riso o utilizzare per risotti, frittate e minestre.

Maqui - Mirtillo della Patagonia (*Aristotelia chilensis*)

vaso 11x11. h. cm. 100

Prezzo 19,80 €



Il Maqui (*Aristotelia chilensis*) è una pianta medicinale, nota anche con il nome di "Mirtillo della Patagonia", appartiene alla famiglia delle Eleocarpaceae ed è originario del Sud America, più precisamente della Patagonia e del Cile, dove è attualmente diffuso come specie spontanea.

È un arbusto sempreverde che viene coltivato sia a scopi ornamentali che medicinali.

Il fusto può arrivare fino a 5 metri di altezza; le foglie sono di colore verde intenso, opposte e lanceolate.

I fiori sono bianchi, raggruppati in grappoli e la fioritura avviene tra settembre e dicembre.

Nota importante: Il Maqui è una [specie dioica](#): fiori maschili e fiori femminili portati su piante diverse.

Gli esemplari in nostro possesso sono riprodotti da seme e non ci è purtroppo possibile distinguere i due sessi, pertanto, per avere una buona fruttificazione si consiglia la piantagione di almeno 2/3 esemplari vicini.

I frutti sono delle bacche di colore rosso scuro o violaceo, dal sapore dolciastro, molto simili al mirtillo e maturano da dicembre a gennaio.

Le bacche sono ricche di antocianine (cianidine e delphinidine), sostanze antiossidanti responsabili della loro colorazione purpurea e, con tutta probabilità, di molte delle proprietà medicinali che gli vengono attribuite. Dalle bacche si ottiene come prodotto commerciale un succo dalle importanti proprietà medicinali: astringenti, toniche, antidiarree e antidissenteriche ed, infine, anche un colorante naturale a partire dalle antocianine, pigmenti rossi delle bacche.

Le sue innumerevoli qualità rendono le Bacche di Maqui il sovrano indiscusso della famiglia delle cosiddette "superbacche", sopra a goji, mirtili, cranberry, sambuco, ribes ed acai, nonché il miglior alleato a tua disposizione per contrastare l'infiammazione cellulare, di ossa e articolazioni.

In Cile le bacche del Maqui vengono usate per preparare succhi di frutta, marmellata e gelati.

Attualmente le bacche di Maqui sono commercializzate sotto forma di succhi e infusi: una tazza per 3-4 volte al giorno permette di usufruire delle proprietà di questa pianta, oltre ad accelerare la guarigione di ulcere e ferite.

Dal Maqui vengono anche ricavati integratori: 25-50 mg al giorno agiscono da potente antiossidante, 50-100 mg al giorno bloccano l'infiammazione cellulare, 250-500 mg al giorno attivano l'enzima della vita, promuovendo quindi il dimagrimento, e il rallentamento del processo di invecchiamento.

Anche alle foglie sono riconosciute proprietà officinali per via degli alcaloidi in esse contenuti che hanno un'elevata capacità antiossidante. Il loro utilizzo è nella preparazione di infusi che combattono le irritazioni della gola, sono analgesiche e febbrifughe.

Il maqui predilige terreni umidi e con abbondante humus, leggermente alcalini, esposti sia a pieno sole che in mezzombra e resiste bene a temperature anche fino a 0/-5°C senza problemi.

Mirtillo siberiano "Duet" (Lonicera kamtschatica)

vaso diam. cm. 17, h. cm. 30/40

Prezzo 13,20 €



La "Duet" ha frutto più grande delle altre varietà (fino a 2,5 cm). Maturazione fine maggio - inizio giugno.

Il mirtillo siberiano (*Lonicera caerulea Kamtschatica*) appartiene alla famiglia delle Caprifogliacee ed è originario della penisola asiatica della Kamtschatica.

È un arbusto a foglia caduca di modeste dimensioni, rusticissimo per quanto riguarda il clima e molto longevo.

I piccoli fiori, bianchi e molto profumati, sbocciano ad inizio primavera e non hanno problemi di allegazione anche con temperature di -8/10 °C.

È specie autofertile, tuttavia la vicinanza di più piante assicura una maggiore produzione.

La maturazione dei frutti, nei nostri climi italiani, avviene circa verso la fine di aprile.

Il frutto è simile ad una bacca, di colore bluastro come quello del mirtillo comune, ma molto più stretto ed allungato (fino a circa 2 cm.).

La buccia sottile e i semi molto piccoli, li rendono adatti sia al consumo fresco, sia nella preparazione di succhi e confetture. Sono ricchi di vitamina C e D, acido ascorbico e antociani.

Il sapore è un mix dolce-acidulo che richiama il mirtillo, il ribes e lampone a seconda del grado di maturazione.

Il mirtillo siberiano si adatta a quasi tutti i tipi di terreno anche se preferisce quelli sub-acidi.

Pianta rusticissima, tollera tranquillamente temperature anche di -30°C.

Mirtillo siberiano "Siniczka" (Lonicera kamtschatica)

vaso diam. cm. 17, h. cm. 30/40

Prezzo 13,20 €



La "Siniczka" ha frutto medio-grande (2-2,5 cm). Maturazione metà - fine giugno.

Il mirtillo siberiano (*Lonicera caerulea Kamtschatica*) appartiene alla famiglia delle Caprifogliacee ed è originario della penisola asiatica della Kamtschatica.

È un arbusto a foglia caduca di modeste dimensioni, rusticissimo per quanto riguarda il clima e molto longevo.

I piccoli fiori, bianchi e molto profumati, sbocciano ad inizio primavera e non hanno problemi di allegazione anche con temperature di -8/10 °C.

È specie autofertile, tuttavia la vicinanza di più piante assicura una maggiore produzione.

La maturazione dei frutti, nei nostri climi italiani, avviene circa verso la fine di aprile.

Il frutto è simile ad una bacca, di colore bluastro come quello del mirtillo comune, ma molto più stretto ed allungato (fino a circa 2 cm.).

Vivai Piante Gabbianelli - Frutti strani e della salute

La buccia sottile e i semi molto piccoli, li rendono adatti sia al consumo fresco, sia nella preparazione di succhi e confetture. Sono ricchi di vitamina C e D, acido ascorbico e antociani.

Il sapore è un mix dolce-acidulo che richiama il mirtillo, il ribes e lampone a seconda del grado di maturazione.

Il mirtillo siberiano si adatta a quasi tutti i tipi di terreno anche se preferisce quelli sub-acidi.

Pianta rusticissima, tollera tranquillamente temperature anche di -30°C.

Mirtillo siberiano "Sinoglaska" (*Lonicera kamtschatica*)

vaso 11X11, h. cm. 40/50

Prezzo 13,20 €



La "Sinoglaska" ha frutto medio-grande (2-2,5 cm). Maturazione metà giugno - inizio luglio.

Il mirtillo siberiano (*Lonicera caerulea Kamtschatica*) appartiene alla famiglia delle Caprifogliacee ed è originario della penisola asiatica della Kamtschatica.

È un arbusto a foglia caduca di modeste dimensioni, rusticissimo per quanto riguarda il clima e molto longevo.

I piccoli fiori, bianchi e molto profumati, sbocciano ad inizio primavera e non hanno problemi di allegazione anche con temperature di -8/10 °C.

È specie autofertile, tuttavia la vicinanza di più piante assicura una maggiore produzione.

La maturazione dei frutti, nei nostri climi italiani, avviene circa verso la fine di aprile.

Il frutto è simile ad una bacca, di colore bluastrò come quello del mirtillo comune, ma molto più stretto ed allungato (fino a circa 2 cm.).

La buccia sottile e i semi molto piccoli, li rendono adatti sia al consumo fresco, sia nella preparazione di succhi e confetture. Sono ricchi di vitamina C e D, acido ascorbico e antociani.

Il sapore è un mix dolce-acidulo che richiama il mirtillo, il ribes e lampone a seconda del grado di maturazione.

Il mirtillo siberiano si adatta a quasi tutti i tipi di terreno anche se preferisce quelli sub-acidi.

Pianta rusticissima, tollera tranquillamente temperature anche di -30°C.

Mirtillo siberiano "Wojtek" (*Lonicera kamtschatica*)

vaso 11X11, h. cm. 40/50

Prezzo 13,20 €



La "Wojtek" ha frutto medio (circa 2-2,5 cm). Maturazione metà maggio - metà giugno.

Il mirtillo siberiano (*Lonicera caerulea Kamtschatica*) appartiene alla famiglia delle Caprifogliacee ed è originario della penisola asiatica della Kamtschatica.

È un arbusto a foglia caduca di modeste dimensioni, rusticissimo per quanto riguarda il clima e molto

longevo.

I piccoli fiori, bianchi e molto profumati, sbocciano ad inizio primavera e non hanno problemi di allegazione anche con temperature di -8/10 °C.

E' specie autofertile, tuttavia la vicinanza di più piante assicura una maggiore produzione.

La maturazione dei frutti, nei nostri climi italiani, avviene circa verso la fine di aprile.

Il frutto è simile ad una bacca, di colore bluastro come quello del mirtillo comune, ma molto più stretto ed allungato (fino a circa 2 cm.).

La buccia sottile e i semi molto piccoli, li rendono adatti sia al consumo fresco, sia nella preparazione di succhi e confetture. Sono ricchi di vitamina C e D, acido ascorbico e antociani.

Il sapore è un mix dolce-acidulo che richiama il mirtillo, il ribes e lampone a seconda del grado di maturazione.

Il mirtillo siberiano si adatta a quasi tutti i tipi di terreno anche se preferisce quelli sub-acidi.

Pianta rusticissima, tollera tranquillamente temperature anche di -30°C.

Mirto (*Myrtus communis*)

vaso 18. h. cm. 40/50

Prezzo 11,00 €



La pianta di mirto (*Myrtus communis*) è arbustiva e appartiene alla famiglia delle Myrtaceae.

Il mirto è una specie spontanea delle regioni mediterranee, comune nella macchia mediterranea. In Sardegna e in Corsica il mirto pianta è un comunissimo arbusto della macchia mediterranea bassa, tipica delle associazioni fitoclimatiche xerofile dell'Oleo-ceratonion.

Ha portamento arbustivo o di piccolo alberello, alto da 50 a 300 cm, molto serrato. La corteccia è rossiccia nei rami giovani, col tempo assume un colore grigiastro.

Ha foglie opposte, persistenti, ovali-acute, coriacee, glabre e lucide, di colore verde-scuro superiormente, a margine intero, con molti punti traslucidi in corrispondenza delle glandole aromatiche.

I fiori della pianta del mirto sono solitari e ascellari, profumati, lungamente pedunculati, di colore bianco o roseo. Hanno simmetria raggiata, con calice gamosepalo persistente e corolla dialipetala. L'androceo è composto da numerosi stami ben evidenti per i lunghi filamenti. L'ovario è infero, suddiviso in 2-3 logge, terminante con uno stilo semplice, confuso fra gli stami e un piccolo stimma.

La fioritura, abbondante, ha luogo nella tarda primavera e all'inizio dell'estate, da maggio a luglio. Un evento piuttosto frequente è la seconda fioritura che si può verificare in tarda estate, da agosto a settembre e, con autunni caldi, in ottobre. Il fenomeno è dovuto principalmente a fattori genetici.

I frutti della pianta di mirto sono bacche globoso-ovoidali di colore nero-azzurroastro, rosso-scuro o più raramente biancastre, con numerosi semi reniformi. Maturano da novembre a gennaio persistendo per un lungo periodo sulla pianta.

Per il suo contenuto in olio essenziale (mirtolo, contenente mirtenolo e geraniolo e altri principi attivi minori), tannini e resine, è un'interessante pianta dalle proprietà aromatiche e officinali. Al mirto sono attribuite proprietà balsamiche, antiinfiammatorie, astringenti, leggermente antisettiche, pertanto trova impiego in campo erboristico e farmaceutico per la cura di affezioni a carico dell'apparato digerente e del sistema respiratorio.

Dalla distillazione delle foglie e dei fiori della pianta del mirto si ottiene una lozione tonica per uso eudermico. La resa in olio essenziale della distillazione del mirto è alquanto bassa.

Il prodotto più importante, dal punto di vista quantitativo, è rappresentato dalle [bacche](#), utilizzate per la preparazione del liquore di mirto propriamente detto, ottenuto per infusione alcolica delle bacche attraverso macerazione o corrente di vapore. Un liquore di minore diffusione è il Mirto Bianco, ottenuto per infusione

idroalcolica dei giovani germogli, erroneamente confuso con una variante del liquore di mirto propriamente detto ottenuto per infusione delle bacche di varietà a frutto non pigmentato.

L'abbondante e suggestiva fioritura della pianta mirto in tarda primavera o inizio estate o la presenza per lungo tempo delle bacche (di colore nero bluastrò o rossastro o rosso violaceo) nel periodo autunnale rendono la pianta di mirto adatta per ravvivare i colori del giardino come arbusto isolato, allevato a cespuglio o ad alberello.

L'utilizzazione più interessante del mirto pianta ornamentale è tuttavia la siepe: in condizioni ambientali favorevoli è in grado di formare una fitta siepe medio alta in pochi anni.

Le foglie, relativamente piccole, e la notevole capacità di ricaccio vegetativo rendono la pianta di mirto adatta a formare siepi modellate geometricamente con la tosatura, ma può anche essere allevato a forma libera e sfruttare in questo caso lo spettacolo suggestivo offerto prima dalla fioritura poi dalla fruttificazione.

Adatta anche come pianta da siepe. Consigliata per la realizzazione di siepi basse o bordure, etc. di altezza mt. 1,00/1,50 a completo sviluppo.

Distanza consigliata di messa a dimora tra le piante di mirto: cm. 40/50.

Nocciolo "Mortarella" (Corylus avellana)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



Varietà autosterile. Gli impollinatori consigliati per avere una maggiore produzione sono: "San Giovanni" e "Tonda di Giffoni".

Raccolta: da metà a fine agosto.

Varietà di origine campana molto diffusa in quasi tutte le aree corilicole (ad eccezione del Giffonese) per le sue pregevoli caratteristiche d'idoneità alla trasformazione.

Frutto di dimensione medio-piccola, di forma leggermente allungata sub-cilindrica e compressa lateralmente, si distingue per il perisperma (la pellicola interna) che risulta facilmente staccabile.

Guscio abbastanza sottile, con colore marrone chiaro e lievi striature di colore più intenso, leggermente schiacciato nella parte inferiore.

La polpa è aromatica, consistente, di colore bianco-avorio e di ottimo sapore. Una volta tostata ricorda il profumo di crosta di pane e caramello.

Nocciolo "Nocchione" (*Corylus avellana*)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



La varietà "Nocchione" presenta frutto di grosse dimensioni ma con medio-bassa resa alla sguosciatura, utilizzato per il consumo fresco e per l'industria.

Varietà autofertile, può essere anche utilizzata come impollinatore della "Tonda gentile Romana".

Raccolta da metà agosto a metà settembre

Nocciolo "San Giovanni" (*Corylus avellana*)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



Varietà autosterile. Gli impollinatori consigliati per avere una maggiore produzione sono: " Tonda di Giffoni " e "Mortarella".

La nocciola di "San Giovanni", detta anche "sangiovannara" o "sanjovanna", è una varietà campana, principalmente coltivata nelle aree pianeggianti delle province di Napoli e Avellino.

Il frutto ha pezzatura medio-piccola, con forma allungata e lievemente compressa ai lati, molto apprezzato per le sue ottime caratteristiche organolettiche.

Il guscio è di colore marrone chiaro, piuttosto sottile.

Una volta tostato, il frutto è caratterizzato da un'aroma di media intensità che ricorda la crosta di pane.

Per via della forma allungata del frutto, è preferito per il consumo fresco mentre ha scarsa attitudine alla trasformazione.

Nocciolo "Tonda di Giffoni" (*Corylus avellana*)

Albero di 2 anni, vaso cm. 11x11, h.cm. 80/100

Prezzo 14,30 €



Varietà autosterile. Gli impollinatori consigliati per avere una maggiore produzione sono: "San Giovanni" e "Mortarella".

Raccolta: da metà agosto a fine agosto.

Varietà tipica della Regione Campania, deve le sue peculiari proprietà ai fattori ambientali, naturali e umani tipici della zona di produzione. Le sue caratteristiche organolettiche e qualitative la rendono un prodotto unico e molto richiesto sia per il consumo fresco, che per la trasformazione industriale.

L'albero è a portamento assurgente e di medio vigore.

Cultivar medio-precoce, la maturazione e raccolta dei frutti si ha verso la fine agosto - primi di settembre.

Guscio della nocciola di medio spessore, di colore marrone più o meno intenso e striature color marrone più scuro. Seme (nocciola sgusciata) di forma perfettamente rotonda, con polpa bianca, consistente, dal sapore aromatico e dal perisperma (la pellicola interna) sottile e facilmente staccabile con un'elevata resa in sgusciato elevata (43-46%).

E' particolarmente idonea alla tostatura, alla pelatura e alla calibratura, anche per la pezzatura media e omogenea del frutto. Per queste sue pregiate caratteristiche è molto adatta alla trasformazione industriale ed è pertanto fortemente richiesta dalle industrie dolciarie per la produzione di pasta e granello.

Nocciolo "Tonda di Romagna" (*Corylus avellana*)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



Varietà autofertile, non necessita di impollinatori per fruttificare.

Albero di media vigoria che entra in produzione al 4-5° anno dall'impianto e mostra una forte attitudine pollonifera.

I frutti maturano precocemente nella seconda metà di agosto, sono di colore marrone chiaro, pezzatura media, hanno guscio sottile ed elevata resa alla sgusciatura (46/48%). Il seme è sferico di color avorio, di sapore ed aroma eccezionali con pellicola che si stacca facilmente in seguito alla tostatura.

Nocciolo "Tonda Gentile Langhe" (Corylus avellana)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150

Prezzo 16,50 €



Tonda Gentile Trilobata, detta anche "**Tonda Gentile delle Langhe**".

Varietà autosterile. Gli impollinatori consigliati per avere una maggiore produzione sono: "Tonda romana", "Mortarella" ed il nocciolo selvatico (quello che cresce spontaneo).

Raccolta: da metà agosto a metà settembre.

Varietà ampiamente diffusa nelle colline e nella bassa montagna cuneese la cui coltivazione è consigliata negli areali con caratteristiche climatiche simili alle zone citate. Le piante, di vigoria media, entrano in produzione al 4-5° anno dall'impianto e mostrano una forte attitudine pollonifera.

La fioritura maschile ha luogo da metà dicembre a metà gennaio, quella femminile dura tutto il mese di gennaio.

I frutti maturano precocemente nella seconda metà di agosto, sono di colore marrone chiaro, pezzatura media, hanno guscio sottile ed elevata resa alla sgusciatura (46/48%). Il seme è sferico di color avorio, di sapore ed aroma eccezionali con pellicola che si stacca facilmente in seguito alla tostatura.

Ha un largo adattamento alle condizioni climatiche tuttavia trova il suo ambiente ideale in località con temperature medie annuali comprese tra 12 e 16°C. Minime invernali sotto i -10°C possono danneggiare i fiori femminili. Preferisce terreni sciolti, permeabili, fertili, con pH subacidi o neutri. In terreni molto calcarei si possono manifestare fenomeni di clorosi ferrica. Non tollera quelli asfittici e molto argillosi.

Nocciolo "Tonda gentile romana" (Corylus avellana)

Albero di 2 anni, vaso cm. 20, h.cm. 120/150.

Prezzo 16,50 €



La "**Tonda gentile Romana**" è la varietà più diffusa nel Lazio, principalmente nell'area del Viterbese.

Albero a portamento e vigore intermedio.

Frutto di medio-grossa pezzatura, di forma rotonda, con resa alla sgusciatura media (40/45%) e buona distaccabilità della pellicola. Buone anche le produzioni per ettaro e la resistenza alle malattie.

Impollinatori consigliati: Principalmente "Nocchione" ma anche "Tonda di Giffoni" e "Mortarella".

Raccolta da fine agosto a metà settembre.

Olivello spinoso FEMMINA (*Hippophae rhamnoides*)

Vaso 17. h. cm. 60/80. Femmina.

Prezzo 15,40 €



Olivella spinosa Femmina ottenuta da talea e quindi di sesso certo; da piantare assieme all'esemplare maschio impollinatore per avere fruttificazione.

L'*Hippophae rhamnoides*, detto anche volgarmente "Olivello spinoso", fa parte della famiglia delle Elaeagnacee.

L'olivello spinoso è un arbusto a foglia caduca, di media grandezza ma con crescita abbastanza rapida, che può raggiungere i 3-4 metri di altezza.

Il fusto è eretto, molto ramificato, con i rami muniti di lunghe spine.

Le foglie dell'olivella spinosa sono opposte, lineari, molto allungate, di colore verde-grigio sulla pagina superiore, più chiare, quasi biancastre, su quella inferiore.

L'olivello spinoso fiorisce prima della comparsa delle foglie in maggio. La pianta è dioica e l'impollinazione avviene grazie al vento: gli stami e i pistilli si trovano infatti su piante diverse. I fiori sono piccoli, della dimensione di circa 3 mm e di colore verde giallastro.

Il frutto, commestibile, è simile ad una oliva ma di colore giallo arancio. La polpa del frutto appena raccolto è molto astringente e risulta poco gradevole al palato, tuttavia basta già il semplice surgelamento per renderla molto più appetibile. Può essere inoltre utilizzata per la preparazione di succhi, marmellate e liquori. E' inoltre ricchissima di vitamina C, in misura molto superiore a quella contenuta nel kiwi e negli agrumi.

L'olivella spinosa è una specie rusticissima, si sviluppa senza problemi in qualsiasi terreno, sopporta aria ed acqua salmastre ed inquinamento.

Riguardo al clima, l'olivella spinosa non teme il freddo ed è molto resistente anche alle alte temperature estive.

Oltre che da frutto, gli olivelli spinosi sono anche considerati piante da giardino per il bel colore del fogliame, dei frutti e per l'ottima capacità a formare siepi alte e spinose.

Adatta anche come pianta da siepe. Consigliata per la realizzazione di barriere frangivento, schermatura visuale, etc. di altezza mt. 1,50/2,50 a completo sviluppo.

Distanza consigliata di messa a dimora tra le piante: cm. 70/100

Olivello spinoso MASCHIO (*Hippophae rhamnoides*)

Vaso 17. h. cm. 60/80. Maschio impollinatore.

Prezzo 15,40 €



Olivello spinoso Maschio ottenuta da talea e quindi di sesso certo; da piantare assieme all'esemplare femmina per avere fruttificazione.

L'*Hippophae rhamnoides*, detto anche volgarmente "Olivello spinoso", fa parte della famiglia delle

Elaeagnacee.

L'olivello spinoso è un arbusto a foglia caduca, di media grandezza ma con crescita abbastanza rapida, che può raggiungere i 3-4 metri di altezza.

Il fusto è eretto, molto ramificato, con i rami muniti di lunghe spine.

Le foglie dell'olivella spinosa sono opposte, lineari, molto allungate, di colore verde-grigio sulla pagina superiore, più chiare, quasi biancastre, su quella inferiore.

L'olivello spinoso fiorisce prima della comparsa delle foglie in maggio. La pianta è dioica e l'impollinazione avviene grazie al vento: gli stami e i pistilli si trovano infatti su piante diverse. I fiori sono piccoli, della dimensione di circa 3 mm e di colore verde giallastro.

Il frutto, commestibile, è simile ad una oliva ma di colore giallo arancio. La polpa del frutto appena raccolto è molto astringente e risulta poco gradevole al palato, tuttavia basta già il semplice surgelamento per renderla molto più appetibile. Può essere inoltre utilizzata per la preparazione di succhi, marmellate e liquori. E' inoltre ricchissima di vitamina C, in misura molto superiore a quella contenuta nel kiwi e negli agrumi.

L'olivella spinosa è una specie rusticissima, si sviluppa senza problemi in qualsiasi terreno, sopporta aria ed acqua salmastre ed inquinamento.

Riguardo al clima, l'olivella spinosa non teme il freddo ed è molto resistente anche alle alte temperature estive.

Oltre che da frutto, gli olivelli spinosi sono anche considerati piante da giardino per il bel colore del fogliame, dei frutti e per l'ottima capacità a formare siepi alte e spinose.

Adatta anche come pianta da siepe. Consigliata per la realizzazione di barriere frangivento, schermatura visuale, etc. di altezza mt. 1,50/2,50 a completo sviluppo.

Distanza consigliata di messa a dimora tra le piante: cm. 70/100

Pepe di Sichuan (*Zanthoxylum piperitum*)

vaso 16. h. cm. 60/80

Prezzo 19,80 €



La pianta del pepe di Sichuan (nome scientifico *Zanthoxylum alatum*) appartiene alla famiglia delle Rutaceae la stessa famiglia dei limoni e di tutti gli agrumi.

È una pianta perenne originaria della Cina, in particolare della regione di Sichuan, da cui prende il nome e dove viene usata da millenni per la sua azione antipruriginosa e antidolorifica a livello cutaneo, contro gli spasmi dolorosi intestinali e contro il mal di denti, per questo è detta anche "albero del mal di denti".

Anche se definito pepe non ha correlazione col pepe nero, ma solo una somiglianza nell'aspetto.

È inoltre molto utilizzato nella cucina orientale, per esempio in Cina (soprattutto nel Sichuan, da cui prende nome la spezia), Nepal, Tibet, Bhutan e Giappone.

In Europa e in America è conosciuto con diversi nomi; il più comune dei quali è, appunto, pepe del Sichuan o fiore di pepe (dal nome cinese) oppure fagara (da *Zanthoxylum fagara*, pianta diffusa in Florida). Può trovarsi sui mercati anche, a seconda del paese di provenienza, con altri nomi: pepe cinese, pepe giapponese o sansho, pepe nepalese, pepe-limone indonesiano.

Il Pepe di Sichuan ha un sapore molto caratteristico e particolare. Non è piccante e pungente quanto il pepe nero o il peperoncino ed è caratterizzato da un leggero aroma di limone. Alcune sostanze in esso contenute lasciano in bocca un leggero intorpidimento.

Il pepe del Sichuan ha un sapore particolare: non è pungente come il pepe nero o il peperoncino, ma, dopo il piccante, presenta un leggero aroma di limone e lascia in bocca un leggero intorpidimento (causato dal 3% di hydroxy-alpha-sanshool in esso contenuto).

A differenza del vero pepe i semi interni vengono scartati e si usano solo i gusci che li contengono; i quali di solito vengono tostati e macinati appena prima del loro utilizzo in qualche ricetta e generalmente vengono aggiunti all'ultimo momento, a fuochi ormai spenti.

L'aroma del Pepe di Szechuan è pungente e rinfrescante, con note di agrume e canfora.

Il sapore è forte con un retrogusto che lascia lievemente anestetizzata la lingua (analogamente al chiodo di garofano).

Poichè si utilizza in cucina solo l'involucro esterno del frutto (il seme risulta lievemente amaro, con una consistenza "sabbiosa" se masticato), dopo la fase di disidratazione le bacche sono passate attraverso dei setacci in movimento per consentire al seme interno alla capsula di fuoriuscire.

Non si adatta al macina pepe; è preferibile romperlo al mortaio o in un macinaspezie elettrico.

In cucina si accosta a carni di volatile, in particolare all'anatra. Nelle preparazioni agrodolci i suoi aromi calzano alla perfezione poichè le note dolci ne stemperano la piccantezza. In effetti il Pepe di Sichuan si accompagna molto bene a tutti i tipi di frutta sia cruda sia cotta e senz'altro sorprendente è l'accostamento con il cioccolato.

Nella cucina cinese si accompagna spesso allo zenzero e all'anice stellato. Viene utilizzato solitamente per piatti a base di pesce, anatra, pollo e con le melanzane fritte. Si può trovare spesso sotto forma di olio di pepe del Sichuan che è utilizzato, assieme a zenzero, zucchero di canna e aceto di riso, nella preparazione dei tagliolini fritti.

Il pepe del Sichuan è uno dei più importanti ingredienti delle cucine tibetana e bhutanesi; viene utilizzato assieme ad aglio, zenzero e cipolla per aromatizzare piatti di carne, soprattutto carni suine.

In Giappone è utilizzato in tagliolini, zuppe e piatti di pollo. Usano anche le foglie intere della pianta (kinome) per aromatizzare pietanze vegetali, soprattutto germogli di bambù, e decorare zuppe.

Alcuni ristoranti italiani presentano dessert, soprattutto a base di fragole o frutti rossi, contenenti questa spezia.

Pianta del tè (Camellia sinensis)

vaso 13x13, h. cm. 60/80

Prezzo 19,50 €



La pianta del tè (*Camellia sinensis*) appartiene al genere *Camellia*, un genere di piante della famiglia *Theaceae* ed è famosa in tutto il mondo per l'uso delle foglie e dei germogli, impiegati per la produzione del tè.

È una specie originaria del sud-est asiatico ma oggi è coltivata in tutto il mondo, soprattutto nelle regioni a clima tropicale e subtropicale.

Tutti i tipi di tè prendono origine dalla lavorazione delle foglie, dei germogli e di altre parti vegetali di questa pianta; sono poi i metodi di lavorazione e l'epoca di raccolta che differenziano le varie tipologie di tè che si possono ottenere.

La pianta del tè è un arbusto o un piccolo albero, dal portamento eretto. Se lasciata sviluppare in modo naturale, può crescere ben oltre i due metri di altezza ma, per facilitarne la coltivazione e la raccolta, generalmente viene contenuta nelle dimensioni con la potatura.

Le foglie sono ovato-acuminate, con il margine dentato e di colore verde-chiaro lucente.

I fiori sono semplici, di piccole dimensioni, di colore bianco e portano numerosi stami color giallo-oro.

Essendo una pianta di origine sub-tropicale, in Italia può essere coltivata con successo solitamente nelle zone dove le temperature in inverno non scendono sotto i 5° C e proteggendola dalle correnti fredde.

La pianta del tè preferisce una posizione in pieno sole su terreni fertili e ricchi di umidità.

Prugnolo (*Prunus spinosa*)

vaso 17, h. cm. 60/80

Prezzo 14,30 €



Il Prugnolo (nome botanico *Prunus spinosa*), detto anche "pruno selvatico", "prugna selvatica", "susino selvatico" e "susino spinoso" è un grande arbusto che a volte può assumere anche la forma di alberello.

Il pruno selvatico cresce spontaneo in tutt'Italia, nei boschi, nelle siepi e sulle scarpate ed è anche coltivato come pianta ornamentale nei giardini naturalistici.

Del prugnolo si usano sia i frutti, simili a piccole prugne (da qui il suo nome), per preparare liquori e marmellate, sia i fiori e le foglie, in fototerapia e per gustose tisane, sia il legno, duro e resistente, per fabbricare attrezzi e bastoni; le sue foglie vengono anche fumate, mescolate al tabacco.

Il prugnolo selvatico è un arbusto dai rami marroni (quelli vecchi) e grigiastri (quelli giovani) spinosi, foglie lanceolate con margine seghettato e fiori bianchi con cinque petali che sbocciano all'inizio della primavera.

Il *Prunus spinosa* è un arbusto spinoso e forma delle macchie impenetrabili quanto sono fitte, tali da fornire protezione agli uccelli che vi ci costruiscono il nido.

Il frutto del prugnolo selvatico è una bacca blu - nerastra che contiene vitamine B e C, acidi organici, sali minerali e tannini.

Le prugne possono essere consumate fresche ma solo dopo l'ammezzimento in quanto ha un sapore molto tannico. In distilleria le bacche sono usate per la preparazione del liquore di prugnolo.

In erboristeria dei prugnoli selvatici si usano i fiori, le foglie e la corteccia, che posseggono proprietà digestive, lassative, febbrifughe, antinfiammatorie.

In particolare, i fiori del prugnolo pianta sono degli ottimi lassativi, i più innocui fra tutti i lassativi esistenti, e sono anche degli ottimi purificanti; la corteccia, invece, è astringente e contiene tannini e una sostanza amara, mentre le foglie del *Prunus spinosa* si possono usare per una efficace tisana depurativa.

Il pruno albero è adatta anche come pianta da siepe. Consigliata per la realizzazione di barriere frangivento, schermatura visuale, etc. di altezza mt. 1,50/2,50 a completo sviluppo.

Distanza consigliata di messa a dimora tra le piante di pruno selvatico: cm. 50/70.

Rosa canina

vaso 16, h. cm. 40/60

Prezzo 9,90 €



La rosa canina, detta anche "Rosa selvatica", appartenente alla famiglia delle Rosacee, è la specie di rosa spontanea più comune in Italia e la si può spesso ritrovare nelle siepi naturali e ai margini dei boschi.

La rosa selvatica è un alberello a portamento cespuglioso che può raggiungere un'altezza anche di 3/4 metri, con fusto legnoso, di colore verdastro, dove sono inserite numerose spine robuste di colore rosso a forma arcuata.

Le foglie sono composte, imparipennate a 5/7 foglioline, dentate, ovali od ellittiche, glabre e allungate.

I fiori, singoli o a gruppi di 2/3, sono di color rosa molto chiaro, con cinque petali e numerosi stami, poco profumati e fioriscono da maggio a luglio.

Il frutto della rosa selvatica è un achenio peloso con pericarpo duro racchiuso in un falso frutto ovoidale di colore rosso vivace; è proprio questo falso frutto, chiamato cinorrodo, la parte interessante ed edule della pianta.

Matura alla fine dell'autunno e, privato dei semi, può essere utilizzato tal quale per la preparazione di ottime confetture.

E' ricchissimo di vitamina C, antiossidanti bioflavonoidi, polifenoli e carotenoidi e per questo è largamente usato dalle industrie farmaceutiche, alimentari e cosmetiche per la preparazione di moltissimi prodotti.

La rosa selvatica è una specie rusticissima e frugale, cresce sia in riva al mare che in montagna, in qualsiasi terreno, anche in quelli più poveri ed incolti.

Adatta anche come pianta da siepe. Consigliata per la realizzazione di barriere frangivento, schermatura visuale, etc. di altezza mt. 1,50/2,50 a completo sviluppo.

Distanza consigliata di messa a dimora tra le piante: cm. 50/70.

Rosa di Damasco (rosa x damascena)

vaso 18, h. cm. 40/60

Prezzo 19,80 €



La rosa di Damasco (rosa x damascena), anche nota come rosa di Castiglia, è una rosa ibrida derivata dalla rosa gallica, dalla rosa moschata e dalla rosa fedtschenkoana. Originaria del Medio Oriente, è attualmente coltivata su larga scala nelle ampie vallate della Bulgaria per ricavarne dai petali un prezioso olio essenziale e un'acqua aromatica.

La rosa damascena, come tutte le altre rose, appartiene alla famiglia delle Rosaceae, ha portamento arbustivo, può arrivare fino a circa 2 metri di altezza e ha fusti spinosi che portano piccole foglie pennate, decidue, di forma tondeggianti e colore grigio-verde.

Da maggio a luglio prode moltissimi fiori di dimensioni relativamente piccole che crescono in gruppi che hanno colori che spaziano dal rosa al rosso chiaro e sono intensamente profumati.

I fiori sono rinomati per il loro profumo e vengono utilizzati in profumeria per la fabbricazione dell'olio di rosa e l'acqua di rose.

L'olio essenziale della rosa di Damasco, preziosissimo, si ottiene dalla distillazione dei petali e, per ottenere una sola goccia di olio, vengono usati circa 25/30 fiori!

L'olio della rosa di Castiglia è tra gli ingredienti più preziosi per la pelle matura perché contrasta efficacemente la produzione di radicali liberi e mantiene la pelle tonica ed elastica più a lungo. Ha proprietà lenitive ed è un ottimo disarrossante della pelle, combatte dermatiti, eczemi e infezioni cutanee. Svolge anche un'azione astringente, molto utile per chi ha pori dilatati. È inoltre un equilibratore del sistema ormonale nella donna, combatte ansia e stress soprattutto nei periodi premenstruali.

Infine, i petali della rosa di Damasco sono commestibili e possono infatti essere usati per aromatizzare il cibo, come guarnizione e utilizzati per la preparazione di tisane.

Adatta anche come pianta da siepe. Consigliata per la realizzazione di barriere frangivento, schermatura visuale, etc. di altezza mt. 1,50/2,50 a completo sviluppo.

Distanza consigliata di messa a dimora tra le piante: cm. 50/70.

Sambucus Nigra "Haschberg"

Vaso cm. 15. h. cm. 60/80

Prezzo 14,30 €



Il sambuco comune (*Sambucus nigra*) è una pianta legnosa a foglie caduche appartenente alla famiglia delle Caprifoliacee.

È un grosso arbusto, molto vigoroso, diffuso nelle zone incolte della penisola italiana dal livello del mare fino a un'altitudine di 1200 metri, soprattutto negli ambienti ruderali (lungo le linee ferroviarie, parchi, ecc.), boschi umidi e rive di corsi d'acqua.

Le foglie sono ovali, seghettate ed imparipennate con margine dentato-seghettato; la forma delle foglioline è lanceolata con apice acuminato.

Il sambuco presenta proprietà medicinali-erboristiche riscontrabili solamente nei frutti e nei fiori. Tutto il resto della pianta (semi compresi) è velenoso poiché contiene il glicoside sambunigrina.

I piccoli fiori di colore bianco panna, a forma di stella, sono raccolti in infiorescenze a ombrella (corimbi) molto vistose, larghe 10-23 cm e sbocciano dalla tarda primavera ad inizio estate.

Con i fiori è possibile fare uno sciroppo, da diluire poi con acqua, ottenendo una bevanda dissetante. I fiori freschi sono inoltre ottimi nelle insalate, nelle frittate e nelle macedonie.

I frutti sono delle bacche di colore nero-violaceo, lucide, dal sapore acidulo e ricchissime di vitamina C. Arrivano a maturazione in autunno. Le bacche sono eduli solo dopo cottura e vengono impiegate per gelatine e marmellate, di cui non abusare, a causa delle proprietà lassative.

Il sambuco cresce bene nei terreni decisamente calcarei e tollera anche quelli umidi. Una posizione soleggiata risulta gradita a questa pianta che si ambienta comunque senza difficoltà anche a mezz'ombra.

Schisandra chinensis "Sadova"

vaso 15x15, h. cm. 40/50

Prezzo 22,00 €



La schisandra chinensis "Sadova" è autofertile; può cioè produrre anche se messa a dimora in singolo esemplare.

La *Schisandra chinensis*, il cui nome significa "frutto dai cinque aromi", appartiene alla famiglia delle Schisandracee ed è originaria della Cina settentrionale, nelle regioni confinanti con la Russia e la Corea, dove cresce nei boschi lungo le rive dei fiumi e torrenti.

È una pianta rampicante legnosa, a foglie caduche, che può raggiungere negli ambienti di origine lunghezze fino a 8/10 metri.

Le foglie sono di colore verde scuro, alterne, semplici, venate, a bordo liscio o leggermente dentellate.

I fiori sono di colore bianco crema, a volte rosa, piccoli e gradevolmente profumati. La fioritura avviene da verso fine aprile a tutto il mese di giugno.

I frutti sono delle bacche rosse, ovali e morbide, raggruppate in grappoli che alla maturazione sono di colore rosso intenso. Il gusto è una miscela unica di sapori acido, dolce, salato, caldo e amaro. Questa insolita combinazione di sapori si riflette nel suo nome cinese wu-wei-zi, che significa "frutto dai cinque gusti". La maturazione avviene verso settembre-ottobre.

Dal frutto completamente maturo ed essiccato al sole si ottengono le polveri e gli estratti utilizzati a scopo fitoterapico.

La Schisandra è una sostanza poco nota al mondo occidentale e solo di recente ha iniziato ad essere apprezzata per le sue virtù di adattogeno e tonico generale dell'organismo con attività simile a quella del Ginseng siberiano, che tuttavia rappresentano solo una parte delle potenzialità fitoterapiche.

I costituenti principali del frutto della Schisandra sono i lignani, in particolare i caratteristici "schisandrina" e "schisandrolo". Ad essi sono attribuite le proprietà "rigeneranti" della pianta nonché l'azione detossificante a livello del fegato. Sempre agli stessi fitocostituenti è attribuita l'azione tonica e rinvigorente generale sull'organismo. La comunità scientifica occidentale ha prediletto lo studio e l'approfondimento farmacologico delle proprietà epatoprotettive e tonico-adattogene dandone conferma dell'efficacia.

Questa pianta è anche una delle più efficaci erbe per combattere lo stress, soprattutto se legato al sistema corticosurrenale. In particolare, la Schisandra esplica un'azione tonica sui processi mentali, aumentando la facoltà di concentrazione e la memoria, senza gli effetti collaterali di nervosismo di altri rimedi stimolanti e tonico-nervini. Infine, la Schisandra fin dalla antica tradizione cinese è apprezzata come rimedio rinforzante per la sessualità dell'uomo e della donna.

È specie adattabile a condizioni climatiche difficili, potendo resistere fino a circa -17 ° C, non richiede potature ed attenzioni particolari, solo annaffiature di soccorso nei periodi estivi di intensa siccità.

Preferisce terreni sabbiosi, anche poveri, leggermente acidi, umidi ma ben drenati. Richiede una certa protezione dalla luce solare più intensa preferendo posizioni di mezzombra.

Schisandra chinensis

vaso 15x15, h. cm. 80/100

Prezzo 22,00 €



La schisandra è una specie parzialmente autofertile; per avere una maggiore fruttificazione deve essere piantata assieme all'impollinatore [Schisandra rubriflora](#).

La Schisandra chinensis, il cui nome significa "frutto dai cinque aromi", appartiene alla famiglia delle Schisandracee ed è originaria della Cina settentrionale, nelle regioni confinanti con la Russia e la Corea, dove cresce nei boschi lungo le rive dei fiumi e torrenti.

È una pianta rampicante legnosa, a foglie caduche, che può raggiungere negli ambienti di origine lunghezze fino a 8/10 metri.

Le foglie sono di colore verde scuro, alterne, semplici, venate, a bordo liscio o leggermente dentellate.

I fiori sono di colore bianco crema, a volte rosa, piccoli e gradevolmente profumati. La fioritura avviene da verso fine aprile a tutto il mese di giugno.

I frutti sono delle bacche rosse, ovali e morbide, raggruppate in grappoli che alla maturazione sono di colore rosso intenso. Il gusto è una miscela unica di sapori acido, dolce, salato, caldo e amaro. Questa insolita combinazione di sapori si riflette nel suo nome cinese wu-wei-zi, che significa "frutto dai cinque gusti". La maturazione avviene verso settembre-ottobre.

Dal frutto completamente maturo ed essiccato al sole si ottengono le polveri e gli estratti utilizzati a scopo fitoterapico.

La Schisandra è una sostanza poco nota al mondo occidentale e solo di recente ha iniziato ad essere

apprezzata per le sue virtù di adattogeno e tonico generale dell'organismo con attività simile a quella del Ginseng siberiano, che tuttavia rappresentano solo una parte delle potenzialità fitoterapiche.

I costituenti principali del frutto della Schisandra sono i lignani, in particolare i caratteristici "schisandrina" e "schisandrolo". Ad essi sono attribuite le proprietà "rigeneranti" della pianta nonché l'azione detossificante a livello del fegato. Sempre agli stessi fitocostituenti è attribuita l'azione tonica e rinvigorente generale sull'organismo. La comunità scientifica occidentale ha prediletto lo studio e l'approfondimento farmacologico delle proprietà epatoprotettrici e tonico-adattogene dandone conferma dell'efficacia.

Questa pianta è anche una delle più efficaci erbe per combattere lo stress, soprattutto se legato al sistema corticosurrenale. In particolare, la Schisandra esplica un'azione tonica sui processi mentali, aumentando la facoltà di concentrazione e la memoria, senza gli effetti collaterali di nervosismo di altri rimedi stimolanti e tonico-nervini. Infine, la Schisandra fin dalla antica tradizione cinese è apprezzata come rimedio rinforzante per la sessualità dell'uomo e della donna.

È specie adattabile a condizioni climatiche difficili, potendo resistente fino a circa -17 ° C, non richiede potature ed attenzioni particolari, solo annaffiature di soccorso nei periodi estivi di intensa siccità.

Preferisce terreni sabbiosi, anche poveri, leggermente acidi, umidi ma ben drenati. Richiede una certa protezione dalla luce solare più intensa preferendo posizioni di mezzombra.

Schisandra rubriflora (Impollinatore)

vaso 15x15, h. cm. 80/100. Impollinatore

Prezzo 22,00 €



La Schisandra rubriflora produce solo fiori ed è l'impollinatore specifico della [Schisandra chinensis](#).

Sorbo degli uccellatori (Sorbus Aucuparia)

vaso cm. 16, h. cm. 100/120.

Prezzo 11,00 €



Detto anche "**Sorbo degli uccellatori**"

H 10-12 m diam. 5-7 m; forma arrotondata, a foglia caduca.

Foglie composte da 9-15 foglioline dentate, grigiastre sotto.

Fiori bianchi in corimbi a maggio-giugno e grappoli di frutti rossi in autunno-inverno, molto appetiti dagli uccelli.

Non vive sui terreni gessosi e soffre il caldo eccessivo.

Pianta molto rustica: può resistere a temperature inferiori a - 15° C.

Stevia rebaudiana

vaso 17. h. cm. 20/30

Prezzo 12,10 €



La Stevia rebaudiana è una pianta originaria dell'America latina ed appartiene alla famiglia delle Asteracee. Il grande interesse che questa pianta suscita, si deve alle sue foglie ricchissime di principi attivi e con potere dolcificante di molte volte superiore a quello dello zucchero. Con le foglie, sia fresche che secche, se ne possono fare bevande, una sorta di tè, o semplicemente aggiungere qualche foglia al posto dello zucchero. Se triturate od intere possono guarnire macedonie che si vogliono addolcire in modo naturale.

Richiede di essere messa a dimora in luoghi soleggiati ma tollera bene anche le posizioni semiombreggiate. La sua temperatura ottimale di crescita è a circa 20°C e può resistere fino a temperature prossime allo zero. In caso di clima molto freddo, può essere utile una pacciatura alla base della pianta per proteggere le radici e per farla quindi ricrescere in primavera. Se coltivata in vaso, è consigliato il ricovero invernale in serra, riportandola all'aperto dopo le ultime gelate primaverili.

La specie non ha particolari esigenze nei riguardi del terreno, tuttavia predilige suoli sciolti, freschi, anche sub-acidi ma senza ristagni superficiali che ne farebbero marcire l'apparato radicale.

Susino della spiaggia (Prunus maritima)

vaso 11x11, h. cm. 30/40

Prezzo 17,60 €



Il susino della spiaggia (Beach Plum), nome botanico *Prunus maritima*, appartiene come tutte le prugne alla famiglia delle Rosacee ed è una specie nativa della costa orientale degli Stati Uniti, dal Maine al Maryland.

Si tratta di un arbusto a foglie caduche, tendenzialmente spinoso, con corteccia lucida di colore marrone molto scuro. Nelle dune di sabbia, suo habitat naturale di crescita, cresce fino a 1-2 metri di altezza, ma se coltivato in giardini con disponibilità di acqua, può formare un alberello alto fino a 4-5 metri.

Le foglie sono alterne, di forma ellittica, con un margine fortemente seghettato. Esse sono di colore verde acceso nella pagina superiore, verde pallido in quella inferiore, diventando poi di un bel colore rossastro molto appariscente in autunno.

I fiori sono di colore bianco, di 1-1,5 cm di diametro, con cinque petali bianchi e grandi antere gialle e sbocciano verso la fine di maggio.

Il frutto è una drupa di colore rosso acceso, quasi viola, di 1,5-2 cm di diametro e ricoperta di pruina. La maturazione avviene verso la fine agosto, inizio di settembre. La polpa è di colore giallo, soda, croccante, di sapore dolciastro ma abbastanza acidula. Può essere consumato fresco ma è per lo più utilizzato per fare marmellate e gelatine.

Questa specie di susina è resistentissima al sale e al freddo.

Preferisce posizioni di pieno sole e si adatta anche ai terreni umidi diversi da quelli autoctoni sabbiosi dei litorali ma devono comunque sempre molto ben drenati altrimenti possono insorgere problemi di marciumi radicali.

Si propaga emettendo pollini e radici avventizie per cui risulta un'ottima soluzione per il controllo dell'erosione nel litorale negli stabilimenti marini, oltre ad avere un'importante valenza ornamentale per la bella fioritura ed ottima fruttificazione.

Topinambur (*Helianthus tuberosus*)

Vaso 14. h. cm. 40/60

Prezzo 14,30 €



La pianta di topinambur, nome scientifico *Helianthus tuberosus*, è una pianta appartenente alla famiglia delle Compositae ed è anche conosciuto col nome di "Rapa tedesca", "Carciofo di Gerusalemme" e "Tartufo di canna", probabilmente per il fatto che per decenni è stato un valido sostituto della patata, "patata americana".

Il topinambur pianta è perenne erbacea il cui fusto può raggiungere i 2 o 3 metri d'altezza originaria del Nord America (Canada in particolare), abbastanza apprezzata anche in Italia per l'alimentazione umana e, soprattutto, per il bestiame.

La forma biologica della specie è geofita bulbosa, ossia sono piante perenni erbacee che portano le gemme in posizione sotterranea.

Durante la stagione avversa non presentano organi aerei e le gemme si trovano in organi sotterranei chiamati tuberi, organi di riserva che annualmente producono nuovi fusti, foglie e fiori.

Le foglie sono a disposizione opposta nella parte bassa del fusto, e a disposizione alterna nel resto della pianta. Le foglie sono intere e ristrette alla base, sono inoltre picciolate con piccioli cigliati alla base (a volte i piccioli sono quasi alati). In quelle inferiori la forma è largamente ovata o anche cordiforme, mentre quelle superiori sono oblunghie o lanceolate, sempre con apice acuminato. Presentano margine seghettato e superficie ruvida di color verde scuro, rigato da marcate nervature.

Le infiorescenze sono dei capolini terminali eretti e sub-corimbose su peduncoli non ingrossati; i capolini sono da 3 a 15 per pianta e non tutti raggiungono la fioritura. I fiori gialli, similmente ai girasoli, si rivolgono al sole, seguendone il cammino con i capolini: non a caso, i fiori di topinambur vengono spesso scambiati, appunto, per girasoli.

La fioritura è molto caratteristica e avviene a fine estate (tra agosto e ottobre), con la comparsa di molti fiori giallo oro. Terminata la fioritura la pianta si secca, ma in primavera dai tuberi nasceranno i nuovi getti.

Il topinambur pianta viene coltivata, chiaramente, per la radice tuberizzata (le radici sono molto ramificate e sono provviste di rizomi tuberiferi): essa è globulosa, presenta una forma tozza ed è avvolta da una pellicola piuttosto rigida e chiara. Il tubero è commestibile, per questo è anche chiamato "patata topinambur".

Il tubero è costituito da una buona quantità di acqua (80%), 15-20% di glucidi (tra cui fruttosio, capace di non gravare sull'attività pancreatico), 2% di vitamina A e tracce di vitamine del gruppo B, sali minerali (ferro, potassio, silicio, fosforo, magnesio), biotina (vitamina H) e aminoacidi quali asparagina ed arginina.

La vitamina A in esso contenuta è utile alle funzioni della vista, mentre le vitamine B sono un valido aiuto in caso di spossatezza fisica, anemia, stress; l'arginina invece svolge azione benefica nei confronti del fegato e favorisce la cicatrizzazione delle ferite. La vitamina H è importantissima nella prevenzione di stanchezza fisica, dolori muscolari ed inappetenza.

Il topinambur rientra erroneamente tra i tuberi "dimenticati": l'alimento, infatti, non solo fornisce pochissime calorie (circa 30 Kcal per 100 grammi di prodotto), ma è miniera di inulina (fino al 60% del peso secco), il che lo rende particolarmente indicato per i diabetici. Non a caso, è stato osservato che la glicemia, in seguito ad

un pasto di soli topinambur, rimane invariata: ciò significa che la ghiandola pancreatica non viene stimolata a produrre insulina per equilibrare il tasso di glucosio nel sangue.

E' un alimento particolarmente indicato a chi vuole perdere peso ed allo stesso tempo svolgere un' opera di pulizia nei confronti dell'intestino; il topinambur contiene l'inulina, che è una molecola nutritiva dalle eccellenti proprietà. Chi ha problemi di obesità derivanti da un appetito costante dovrebbe bere molta acqua prima di cibarsi di topinambur; infatti l'unione dell'inulina con l'acqua ha la proprietà di conferire un buon senso di sazietà che si protrae per un buon lasso di tempo.

La pianta di topinambur ha la proprietà di abbassare il livello di assorbimento da parte dell'intestino degli zuccheri e del colesterolo; per questo motivo è molto indicato per i diabetici che non sono così soggetti a bruschi sbalzi della glicemia dopo i pasti. Anche chi soffre di alti livelli di colesterolo può trarre benefici da queste proprietà del topinambur che ne rallenta l'assorbimento a livello dell'intestino. Visto il suo sapore gradevole, un misto di carciofo e patata, si consiglia di consumarlo crudo, in quanto in tal modo l'alimento conserva intatte tutte le sue proprietà.

Le proprietà energetiche della pianta di topinambur la rendono un alimento consigliato nella dieta degli anziani, dei bambini e in generale delle persone convalescenti.

L'inulina oltre alle proprietà già citate favorisce la digestione, riduce la formazione di gas a livello intestinale e riequilibra la flora intestinale.

La pianta di topinambur non è molto esigente in termini di ambiente e terreno: si adatta, infatti, a tutti i climi, nonostante prediliga quelli temperati-caldi, e cresce facilmente in ogni tipo di terreno, dal più arido, al più umido.

Ugni molinae

vaso 14, h. cm. 20/30.

Prezzo 19,80 €



L'Ugni molinae, chiamato anche Mirtillo Del Cile, Myrtus ugni o Eugenia ugni, è un pianta appartenente alla famiglia delle Myrtaceae, originaria del Cile centro meridionale e delle regioni adiacenti della Argentina meridionale.

E' arbusto sempreverde di medio sviluppo (50/150 cm.) e sempreverde.

Le foglie sono opposte, quasi tondeggianti, appuntite, lunghe 1/1.5 cm, intere, lucide e cerosi, di colore verde scuro, aventi un odore speziato ed aromatico.

I fiori sono di colore rosa pallido, quasi bianco, pendenti, piccolini e numerosi. E' una specie ermafrodita ed autofertile.

Il frutto è una bacca tondeggiate, di colore rosso porpora, piccola (1 cm di diametro), con numerosi piccoli semi piccoli. La polpa è molto dolce, aromatica dal gusto di fragoline di bosco, assolutamente delizioso. In Europa la maturazione dei frutti si ha da settembre a novembre.

Ottima anche ad uso ornamentale, si presta molto bene alla potatura per la realizzazione di siepi.

Preferisce terreni subacidi, ben drenati, ha una discreta resistenza all'aridità mentre non tollera i terreni compatti asfittici.

Cresce bene in posizioni soleggiate, tuttavia sopporta bene anche la mezza ombra essendo una pianta di radura e di sottobosco.

Predilige aree con clima temperato fresco ed in inverno può resistere a temperature fino a circa -10 °C.

Uva Ursina (Arcostaphylus Uva Ursi)

Vaso cm. 17. h. cm. 10/20

Prezzo 14,30 €



L'Uva Ursina (Arcostaphylus Uva Ursi) è presente in tutte le zone di alta collina e montagna dell'emisfero nord.

Appartiene alla famiglia delle ericaceae, che comprende più di cento generi e quasi 3500 specie, tra cui il corbezzolo, quest'ultimo con rilevanti affinità salutistiche con l'uva ursina.

Piccolo arbusto con rami prostrati, che possono raggiungere la lunghezza di un metro, dai quali crescono germogli verticali di circa 20 centimetri, sempreverde, con foglie molto carnose, verde lucido la pagina superiore, leggermente bronzea quella inferiore. In inverni particolarmente freddi, possono assumere una colorazione rossastra.

In primavera produce piccoli grappoli di fiorellini a forma di campanula, bianchi con la parte terminale rosa piuttosto marcato e, come la quasi totalità delle piante che crescono anche allo stato selvatico, i fiori sono autoimpollinanti.

Col sopraggiungere del caldo compaiono bellissime bacche tondeggianti colorate di rosso vivo, molto piacevoli a vedersi mescolate al verde lucido delle foglie. Le bacche, seppur commestibili, per l'elevato contenuto di tannini, non hanno eccellenti qualità organolettiche.

Sono le foglie che rendono unico questo piccolo arbusto. In esse sono presenti composti fenolici che comprendono un elevato numero di prodotti derivati dalle reazioni chimiche e fisiche che avvengono in un organismo.

Come quasi tutte le ericacee, anche l'uva ursina, necessita di terreni acidi, con ph non superiore a 5.5, costantemente umidi ma perfettamente drenati. La presenza di calcare, anche in modeste percentuali (10/15%), favorisce la clorosi ferrica che impedisce l'attività di fotosintesi clorofilliana portando la pianta alla morte.

Non teme il freddo invernale e la possiamo trovare, allo stato selvatico, sulle nostre colline dai 500 metri in su ed in montagna fino oltre i 2000 metri. In luoghi particolarmente caldi ed assolati, può avere problemi di sopravvivenza pertanto è preferibile porla a dimora in luoghi semiombreggiati e freschi.

Zenzero (Zingiber officinale)

Vaso 16, h. cm. 40/60

Prezzo 19,80 €



Lo zenzero (Zingiber officinale) è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Zingiberaceae originaria dell'Estremo Oriente.

Viene coltivata come pianta medicinale e terapeutica fin da tempi remotissimi.

Proprietà terapeutiche: stomachiche, carminative, tonico-stimolanti, antisettiche; vitaminizzanti (ha un alto contenuto in vitamina C). Specie erbacea che ogni autunno nelle zone più fredde dissecca la parte aerea per

poi rimettere nuovi polloni nella primavera successiva.

Rizoma aromatico, steli eretti con due file di foglie lanceolate e spighe di fiori bianchi.

Largamente coltivata in tutta la fascia tropicale e subtropicale, è provvista di rizoma carnoso e densamente ramificato, dal quale si dipartono, sia lunghi fusti sterili e cavi, formati da foglie lanceolate inguainanti, sia corti scapi fertili, portanti fiori giallo-verdastri con macchie porporine.

Il rizoma contiene i principi attivi della pianta: olio essenziale (composto in prevalenza da zingiberene), gingeroli e shogaoli (principi responsabili del sapore pungente), resine e mucillagini, e presenta in modo più pronunciato il sapore e l'aroma tipico che lo vedono ampiamente utilizzato come spezia, specie in forma essiccata e polverizzata, o fresco in fette sottili. Il rizoma è adoperato fresco, essiccato o sott'aceto.

I germogli, le foglie e le infiorescenze vengono consumati crudi o cotti.

In cucina si abbina con carne e cacciagione e pesce, crostacei e per preparare dolci secchi; si usa per aromatizzare bevande (ginger), salse (curry).

Acerola (Malpighia glabra)

Vaso 18, h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



L'acerola (Malpighia glabra), nota in Europa come "Ciliegia Amazzonica" o "Ciliegia Acerola" per il caratteristico colore rosso dei frutti, è una pianta originaria del Sudamerica e della zona tropicale delle Antille ed è tuttora molto coltivata soprattutto in Brasile.

L'acerola è un arbusto o un piccolo albero che può raggiungere anche i 5 metri di altezza.

Le foglie sono dapprima rossastre per poi diventare di colore verde scuro.

Il frutto dell'acerola è di forma ovale, con dimensioni di 1-2 cm, di colore rosso intenso (a maturazione) e, pur assomigliando molto alla ciliegia europea, al suo interno presenta degli spicchi, come il mandarino. E' morbido, succoso e con una buccia sottile e un grosso seme all'interno.

Senza l'aggiunta di zucchero, il gusto è acidulo per l'alto contenuto di vitamina C: infatti mentre le arance forniscono da 500 a 4.000 ppm di vitamina C, l'acerola in natura raggiunge dai 16.000 ai 172.000 di ppm.

L'Acerola frutto ha un contenuto di Vitamina C elevatissimo e varia in funzione della stagione di raccolta, del clima e della località, risultando in natura secondo solo al "Camu Camu". Proprio la presenza di Vitamina C conferisce al frutto di acerola una potente azione antiossidante.

Il frutto apporta anche un significativo contributo di Calcio, Carboidrati, Ferro, Tiamina, Riboflavina, Niacina e contiene un tenore di Magnesio e acido Pantotenico (Vitamina B5) doppio di quello delle arance e quasi altrettanta Vitamina A delle carote.

I frutti di acerola vengono raccolti ancora verdi: la concentrazione di vitamina C diminuisce infatti con la maturazione del frutto.

Dai frutti, tolto il nocciolo, si ricava il succo che viene concentrato, essiccato e polverizzato fino ad ottenere un estratto con un altissimo contenuto di vitamina C; durante il processo di essiccazione del frutto la vitamina C non viene degradata.

La sua polpa la si può trovare in commercio sotto forma di polvere e di integratori alimentari.

Il succo del frutto di acerola viene commercializzato comunemente in America del Sud, mentre in Europa questo sta avvenendo solamente negli ultimi anni.

Per questo motivo il succo di acerola è comune in Brasile quanto il succo d'arancia in America del Nord. In Brasile viene utilizzata tradizionalmente anche quale antianemico, fungicida, antinfiammatorio, astringente, diuretico, per ridurre la febbre ed il colesterolo.

Il clima ideale è quello tropicale e predilige i terreni sabbiosi o argillosi.

Annona cherimola "Fino de jete"

vaso 16X36, h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



L'Annona (Annona Cherimola) appartiene alla famiglia delle Annonacee.

Specie originaria di alcuni paesi centro meridionali dell'America latina, in Italia si trova sporadicamente nelle aree di coltivazione del limone.

L'Annona pianta si sviluppa come alberello di modeste dimensioni, a lento sviluppo, con chioma espansa e rami pelosi e grigiastri. Nei climi tropicali, originari, è sempreverde mentre nelle aree temperate, si comporta come specie caducifoglia.

Le foglie sono alterne, ellittiche, lunghe 10-20 cm, di colore verde opaco nella pagina superiore e tomentose in quella inferiore.

I fiori sono bianco-verdastri, solitari o riuniti in gruppetti di 2-3 e sbocciano in modo scalare per tutto il mese di giugno.

I frutti di annona sono di forma variabile (sferoidale, ovoidale, conica) ed hanno una lunghezza di 7-12 cm. Maturano in ottobre-novembre e sono pronti per la raccolta quando virano di colore dal verde intenso al verde chiaro.

Dopo la raccolta i frutti delle annone maturano velocemente e devono essere consumati entro pochi giorni. La polpa, bianca e burrosa, è molto gradevole e di sapore simile all'ananas e alla banana.

Oltre che per il consumo fresco, la frutta della annona può essere impiegata nell'industria dolciaria o per la produzione di distillati.

L'annona si adatta bene agli ambienti subtropicali e temperati purché la temperatura non scenda sotto lo zero. La pianta di annona si dimostra tollerante a molti tipi di terreno, anche a quelli argillosi e calcarei, purché ben drenati.

Annona montana (Graviola montana)

vaso diam. cm. 18, h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



L'Annona montana, chiamata anche "Graviola montana", è una specie originaria dell'America centrale, meridionale ed isole caraibiche.

È un albero sempreverde o semideciduo, che può raggiungere nei luoghi originari altezze anche di 7-10 metri.

Le foglie sono di colore verde intenso, di forma ellittica, lunghezza variabile fino a circa 20-25 cm e larghezza fino ad 6-8 cm, con la pagina superiore lucida mentre quella inferiore è pallido ed opaco; se vengono stropicciate emanano un intenso odore.

I fiori sono generalmente solitari con corolla formata da sei petali di colore giallo, tre esterni carnosì, lunghi circa 5 cm ed ispessiti all'apice, e tre interni, lunghi circa 4 cm, pressoché chiusi.

Il frutto dell'annona è un sincarpo (insieme di più frutti semplici concresciuti a formare un frutto apparentemente unico) di forma pressoché tonda, di diametro fino a circa 10-15 cm, con superficie di colore verdastro, che diventa giallo limone a maturità, ricoperta di corte spine morbide.

La polpa della frutta di annona è giallastra, piuttosto fibrosa, aromatica, dal sapore amaro e sub-acido che ricorda quello della delle altre specie di Annona.

Oltre al frutto delle annone, anche altre parti della pianta, già utilizzate nella medicina tradizionale, contengono numerose sostanze bioattive di notevole interesse in vari campi della medicina.

Rispetto alle altre specie di Annona, la montana è la meno esigente in fatto di suolo e può essere coltivata anche nelle zone a clima temperato, potendo resistere da adulta, a temperature fino a -2/-5 °C, seppur con danneggiamento della parte aerea.

Infine, l'annona montana è in grado di sopportare senza danni anche dei periodi (non prolungati) di siccità.

Avocado "Fuerte" (di innesto)

Vaso 16X36. h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



Avocado varietà "Fuerte": Frutto a forma di pera, di colore verde, di peso da 200 a 350 gr.

La pelle è liscia e si pela facilmente.

La polpa è senza fibra con un contenuto in olio che va dal 18 al 20%.

Il seme aderisce bene alla polpa ed è di grandezza media.

La raccolta in Sicilia va da Novembre a Febbraio. La fioritura inizia prima della Hass. Il frutto dell'avocado Fuerte è considerato di eccellente qualità.

L'albero di avocado è vigoroso, di notevoli dimensioni, presenta anche in alcune zone della Sicilia produzioni incostanti.

Anche se i suoi frutti sono conosciuti ed apprezzati, da diversi anni negli impianti specializzati è stata sostituita dalla Hass.

Descrizione generale:

La pianta di avocado (*Persea americana*) appartiene alla Famiglia delle Lauraceae ed è una specie originaria dell'America Centrale, conosciuta già in epoca precolombiana. Oggi è diffuso in America Latina, California e Florida. In Europa è presente solo in Israele, Spagna ed Italia, dove, nonostante nelle aree meridionali vi sia un ambiente idoneo, la coltivazione specializzata occupa solo pochi ettari.

L'avocado pianta è di alto fusto, sempreverde, molto longevo e di rapido accrescimento che può raggiungere nelle condizioni più favorevoli un'altezza anche di 10/15 metri.

Ha chioma densa e fitta, tondeggiante con foglie ovali di colore verde scuro, lisce, lucide e dall'aspetto ceroso. Pur essendo una specie sempreverde, in prossimità della fioritura, la pianta di avocado presenta a volte una filloptosi (caduta delle foglie) quasi completa che può durare anche un paio di mesi.

I fiori della pianta di avocado sono ermafroditi, sbocciano in posizione apicale dalla primavera fino ad estate inoltrata, sono piccoli e poco appariscenti ma molto numerosi e riuniti in racemi.

I frutti dell'avocado sono delle drupe, simili a grosse pere, lunghe 10/25 cm., di colore vario, dal verde al violaceo; la buccia può essere liscia o rugosa; la polpa è compatta, dolce, burrosa, di colore giallo chiaro, talvolta verde chiaro e ricca di grassi.

Vivai Piante Gabbianelli - Piante tropicali esotiche

La maturazione dei frutti dell'avocado è molto scalare, iniziando in autunno e proseguendo per diversi mesi. Gli avocado non maturano quando sono attaccati alla pianta, in genere necessitano di alcune settimane per maturare dopo essere stati raccolti.

Il frutto di avocado è da usare più come ortaggio che come frutta. Si possono consumare crudi, in insalata o salse, ma si utilizzano anche per preparare particolari ricette di origine centro americana.

È una specie dotata di ampie possibilità di adattamento sia ai climi tropicali, subtropicali, che agli ambienti temperati. Predilige le posizioni soleggiate, può sopportare brevi gelate di lieve entità anche se è consigliabile coltivarlo in luoghi riparati dal gelo e dai venti freddi che potrebbero causare la cascola dei frutti.

Le piante di avocado possono sopportare senza problemi la siccità e si adattano abbastanza bene a qualsiasi terreno, purché sia ben drenato. Non amano i terreni eccessivamente acidi o argillosi, prediligendo terreni sciolti ed abbastanza ricchi di materia organica.

Gli alberi di avocado temono il marciume radicale e lo sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto, favoriti dall'eccesso di annaffiature e dall'acqua stagnante.

Avocado "Hass" (di innesto)

Vaso 16X36. h. cm. 100/120

Prezzo 34,49 €



Avocado varietà "Hass": Frutto verde di forma ovale-piriforme, di grandezza media, 200-300 gr. di peso, di eccellente qualità.

La pelle è rugosa, di medio spessore e si pela facilmente.

La polpa della pianta di avocado "Hass" è di colore giallo chiaro, senza fibra, ha un contenuto in olio che va dal 18 al 22%.

Il seme piccolo di forma più o meno sferica aderisce bene alla polpa.

A maturazione, dopo alcuni giorni dalla raccolta, il frutto dell'avocado diventa violaceo.

Il periodo di raccolta in Sicilia va da fine Dicembre a Maggio.

Anche se il frutto dell'avocado può restare sull'albero per diverso tempo (estate) si consiglia una raccolta scalare da non protrarsi oltre il mese di Aprile per non incidere sulla produzione dell'anno seguente.

L'albero di avocado è vigoroso e può raggiungere, in terreni ricchi e profondi, ragguardevoli dimensioni. Per contenere la crescita sarebbero opportuni adeguati interventi di potatura sin dai primi anni.

Per la sua produttività e la sua eccellente qualità nonché buona resistenza ai trasporti è la varietà più diffusa e commercializzata nei mercati esigenti.

Descrizione generale:

L'Avocado pianta (*Persea americana*) appartiene alla Famiglia delle Lauraceae ed è una specie originaria dell'America Centrale, conosciuta già in epoca precolombiana. Oggi è diffuso in America Latina, California e Florida. In Europa è presente solo in Israele, Spagna ed Italia, dove, nonostante nelle aree meridionali vi sia un ambiente idoneo, la coltivazione specializzata occupa solo pochi ettari.

L'avocado pianta è di alto fusto, sempreverde, molto longevo e di rapido accrescimento che può raggiungere nelle condizioni più favorevoli un'altezza anche di 10/15 metri.

L'albero di avocado ha chioma densa e fitta, tondeggiante con foglie ovali di colore verde scuro, lisce, lucide e dall'aspetto ceroso. Pur essendo una specie sempreverde, in prossimità della fioritura, la pianta di avocado presenta a volte una filloptosi (caduta delle foglie) quasi completa che può durare anche un paio di mesi.

I fiori della pianta di avocado sono ermafroditi, sbocciano in posizione apicale dalla primavera fino ad estate inoltrata, sono piccoli e poco appariscenti ma molto numerosi e riuniti in racemi.

I frutti dell'avocado sono delle drupe, simili a grosse pere, lunghe 10/25 cm., di colore vario, dal verde al

violaceo; la buccia può essere liscia o rugosa; la polpa è compatta, dolce, burrosa, di colore giallo chiaro, talvolta verde chiaro e ricca di grassi.

La maturazione dei frutti dell'avocado è molto scalare, iniziando in autunno e proseguendo per diversi mesi. Gli avocado non maturano quando sono attaccati alla pianta, in genere necessitano di alcune settimane per maturare dopo essere stati raccolti.

Il frutto dell'albero dell'avocado è da usare più come ortaggio che come frutta. Si possono consumare crudi, in insalata o salse, ma si utilizzano anche per preparare particolari ricette di origine centro americana.

È una specie dotata di ampie possibilità di adattamento sia ai climi tropicali, subtropicali, che agli ambienti temperati. Predilige le posizioni soleggiate, può sopportare brevi gelate di lieve entità anche se è consigliabile coltivarlo in luoghi riparati dal gelo e dai venti freddi che potrebbero causare la cascola dei frutti.

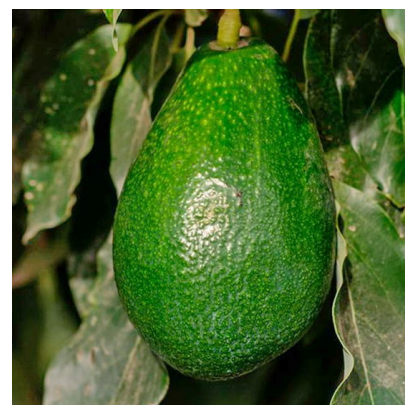
Le piante di avocado possono sopportare senza problemi la siccità e si adattano abbastanza bene a qualsiasi terreno, purché sia ben drenato. Non amano i terreni eccessivamente acidi o argillosi, prediligendo terreni sciolti ed abbastanza ricchi di materia organica.

Gli alberi di avocado temono il marciume radicale e lo sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto, favoriti dall'eccesso di annaffiature e dall'acqua stagnante.

Avocado "Bacon" (di innesto)

Vaso 16X36. h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



Avocado varietà "Bacon":

Cultivar di origine californiana molto vigorosa e assurgente.

Il frutto della pianta di avocado Bacon ha forma ovale, di media pezzatura (200-400 grammi, circa).

La buccia, che si rimuove facilmente, è liscia e di colore verde brillante e mantiene lo stesso colore anche a maturazione raggiunta.

La polpa dell'albero di avocado Bacon è di colore verde-giallo, contiene un po' di fibra, ha sapore molto gradevole e più delicato rispetto alle altre varietà e contiene un seme medio-grande.

È maturo e quindi pronto per essere mangiato quando si presenta leggermente morbido alla pressione.

L'avocado Bacon è abbastanza resistente al freddo e al vento. Un poco alternante nella produzione, inizia a fruttificare al terzo-quarto anno.

Descrizione generale:

L'Avocado pianta (*Persea americana*) appartiene alla Famiglia delle Lauraceae ed è una specie originaria dell'America Centrale, conosciuta già in epoca precolombiana. Oggi è diffuso in America Latina, California e Florida. In Europa gli alberi di avocado sono presenti solo in Israele, Spagna ed Italia, dove, nonostante nelle aree meridionali vi sia un ambiente idoneo, la coltivazione specializzata occupa solo pochi ettari.

L'avocado pianta è di alto fusto, sempreverde, molto longevo e di rapido accrescimento che può raggiungere nelle condizioni più favorevoli un'altezza anche di 10/15 metri.

Ha chioma densa e fitta, tondeggiante con foglie ovali di colore verde scuro, lisce, lucide e dall'aspetto ceroso. Pur essendo una specie sempreverde, in prossimità della fioritura, la pianta di avocado presenta a volte una filloptosi (caduta delle foglie) quasi completa che può durare anche un paio di mesi.

I fiori della pianta di avocado sono ermafroditi, sbocciano in posizione apicale dalla primavera fino ad estate inoltrata, sono piccoli e poco appariscenti ma molto numerosi e riuniti in racemi.

I frutti dell'albero di avocado sono delle drupe, simili a grosse pere, lunghe 10/25 cm., di colore vario, dal verde al violaceo; la buccia può essere liscia o rugosa; la polpa è compatta, dolce, burrosa, di colore giallo chiaro, talvolta verde chiaro e ricca di grassi.

Vivai Piante Gabbianelli - Piante tropicali esotiche

La maturazione dei frutti dell'avocado è molto scalare, iniziando in autunno e proseguendo per diversi mesi. Gli avocado non maturano quando sono attaccati alla pianta, in genere necessitano di alcune settimane per maturare dopo essere stati raccolti.

Il frutto di avocado è da usare più come ortaggio che come frutta. Si possono consumare crudi, in insalata o salse, ma si utilizzano anche per preparare particolari ricette di origine centro americana.

L'avocado pianta è una specie dotata di ampie possibilità di adattamento sia ai climi tropicali, subtropicali, che agli ambienti temperati. Predilige le posizioni soleggiate, può sopportare brevi gelate di lieve entità anche se è consigliabile coltivarlo in luoghi riparati dal gelo e dai venti freddi che potrebbero causare la cascola dei frutti.

Le piante di avocado possono sopportare senza problemi la siccità e si adattano abbastanza bene a qualsiasi terreno, purché sia ben drenato. Non amano i terreni eccessivamente acidi o argillosi, prediligendo terreni sciolti ed abbastanza ricchi di materia organica.

Gli alberi di avocado temono il marciume radicale e lo sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto, favoriti dall'eccesso di annaffiature e dall'acqua stagnante.

Avocado "Pinkerton" (di innesto)

Vaso 16X36. h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



Avocado varietà "Pinkerton": a crescita compatta e portamento eretto, con chioma densa e fitta e di buona produttività.

Foglie ovali, di colore verde scuro, dall'aspetto lucido, liscio e ceroso.

Il frutto dell'avocado Pinkerton è di forma ovale-piriforme, con peso medio di 250-350 grammi.

Buccia di colore verde scuro, brillante, leggermente coriacea e molto facile da pelare.

La polpa è ricca, di consistenza cremosa e buona degustazione, di colore giallo chiaro o verde pallido, ad alto contenuto in grasso.

Il seme è piccolo e si stacca facilmente dalla polpa.

Il periodo di raccolta dell'avocado Pinkerton in Sicilia va da dicembre a marzo.

Descrizione generale:

L'Avocado pianta (*Persea americana*) appartiene alla Famiglia delle Lauraceae ed è una specie originaria dell'America Centrale, conosciuta già in epoca precolombiana. Oggi è diffuso in America Latina, California e Florida. In Europa gli alberi di avocado sono presenti solo in Israele, Spagna ed Italia, dove, nonostante nelle aree meridionali vi sia un ambiente idoneo, la coltivazione specializzata occupa solo pochi ettari.

L'avocado pianta è di alto fusto, sempreverde, molto longevo e di rapido accrescimento che può raggiungere nelle condizioni più favorevoli un'altezza anche di 10/15 metri.

Ha chioma densa e fitta, tondeggiante con foglie ovali di colore verde scuro, lisce, lucide e dall'aspetto ceroso. Pur essendo una specie sempreverde, in prossimità della fioritura, la pianta di avocado presenta a volte una filloptosi (caduta delle foglie) quasi completa che può durare anche un paio di mesi.

I fiori della pianta di avocado sono ermafroditi, sbocciano in posizione apicale dalla primavera fino ad estate inoltrata, sono piccoli e poco appariscenti ma molto numerosi e riuniti in racemi.

I frutti dell'albero di avocado sono delle drupe, simili a grosse pere, lunghe 10/25 cm., di colore vario, dal verde al violaceo; la buccia può essere liscia o rugosa; la polpa è compatta, dolce, burrosa, di colore giallo chiaro, talvolta verde chiaro e ricca di grassi.

La maturazione dei frutti dell'avocado è molto scalare, iniziando in autunno e proseguendo per diversi mesi. Gli avocado non maturano quando sono attaccati alla pianta, in genere necessitano di alcune settimane per

maturare dopo essere stati raccolti.

Il frutto di avocado è da usare più come ortaggio che come frutta. Si possono consumare crudi, in insalata o salse, ma si utilizzano anche per preparare particolari ricette di origine centro americana.

L'avocado pianta è una specie dotata di ampie possibilità di adattamento sia ai climi tropicali, subtropicali, che agli ambienti temperati. Predilige le posizioni soleggiate, può sopportare brevi gelate di lieve entità anche se è consigliabile coltivarlo in luoghi riparati dal gelo e dai venti freddi che potrebbero causare la cascola dei frutti.

Le piante di avocado possono sopportare senza problemi la siccità e si adattano abbastanza bene a qualsiasi terreno, purché sia ben drenato. Non amano i terreni eccessivamente acidi o argillosi, prediligendo terreni sciolti ed abbastanza ricchi di materia organica.

Gli alberi di avocado temono il marciume radicale e lo sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto, favoriti dall'eccesso di annaffiature e dall'acqua stagnante.

Black sapote (*Diospyros digyna*)

Vaso 18, h. cm. 120/130

Prezzo 33,00 €



Nome botanico: *Diospyros digyna*

Famiglia: Ebenaceae

Origine: Messico

Questo albero tropicale da frutto è conosciuto nei luoghi dove è coltivato come: pianta del cioccolato, zapote nero o black sapote.

Appartiene alla famiglia dei diospiroidi ed è della dimensione stessa il frutto. La polpa si presenta a maturazione pastosa di colore marrone-nero.

La composizione del frutto e lo stesso sapore dolciastro ricordano la crema di cioccolato o un preparato del genere.

Il consumo trova vari modi di gustarlo: mousse, spalmato sul pane o biscotti, base per torte o gelati .

Canna da zucchero (*Saccharum officinarum*)

vaso 18, h. cm. 150/170

Prezzo 36,30 €



La Canna da zucchero (*Saccharum officinarum*) è una pianta tropicale, originaria dell'Asia, in particolare delle regioni indomallesi, appartenente alla famiglia delle Graminacee.

Attualmente la canna da zucchero è coltivata in quasi tutti i paesi dell'Asia, dell'America del Nord, Centrale e del Sud, in Africa e Australia. In Europa la coltivazione è limitata alla Spagna.

In Italia non è presente, anche se la sua coltivazione sarebbe possibile in alcune zone della Sicilia e della

Calabria.

Saccharum officinarum è una pianta tropicale perenne, a portamento cespuglioso, tipico delle graminacee, con getti che nascono dal colletto della pianta principale. Più che di fusti, nella canna da zucchero si parla di culmi, tipicamente cavi, paragonabili a quelli del bambù: ogni pianta è costituita da un fusto principale ramificato in numerosi culmi aerei.

Presenta un lungo fusto, che a maturità può superare i tre metri di altezza, contenente un tessuto succoso zuccherino.

Gli steli sono rivestiti da foglie molto lunghe e verdi, lanceolate ed incastrate su nodi con una guaina che avvolge il culmo. Le foglie sono lanceolate e inserite sui nodi con una guaina che abbraccia il fusto per tutta la lunghezza di un internodo,

L'infiorescenza è una spiga apicale e procombente.

I fiori, molto simili a quelli di avena e frumento, sono riuniti in infiorescenze chiamate pannocchie, che possono raggiungere anche dimensioni piuttosto consistenti (90 cm). Lo zucchero è ricavato da un fluido sciropposo presente all'interno del fusto.

È una pianta perennante, tipica delle zone a clima equatoriale e tropicale e se tagliata, rigetta dal colletto.

Nei mesi successivi, nei fusti principali e nei ricacci secondari si ha il progressivo accumulo di zucchero nella linfa. Il contenuto di zucchero raggiunge il suo massimo nella primavera-estate seguente e si mantiene durante tutto il periodo della raccolta delle canne. Ogni pianta dopo essere stata tagliata ricaccia ed i fusti che si sviluppano saranno raccolti l'estate successiva. Di solito la durata di un canneto è di 6-8 anni.

Può essere usata come alimento immediato, estraendone il succo attraverso spremitura, oppure nella produzione del dolcificante più diffuso: lo zucchero.

Viene coltivata principalmente per la produzione industriale di zucchero ma anche per l'utilizzo del sugo di pressione fresco (guarapo) e per la produzione di fermentati alcolici e distillati (rum e altri liquori) e per la produzione di alcool per autotrazione.

Carissa macrocarpa (Prugna del Natal)

vaso 18, h. cm. 60/80

Prezzo 27,50 €



La Carissa macrocarpa, altrimenti conosciuta come Prugna del Natal (Natal Plum), è una specie appartenente alla famiglia delle Apocynacee ed originaria del Sudafrica.

Grosso arbusto o piccolo alberello, sempreverde, dal portamento tondeggiante, molto denso e ramificato.

Allo stato spontaneo può raggiungere anche i 4-6 metri di altezza, ma alle nostre latitudini non supera mai i 1-2 metri, mantenendo le dimensioni di un piccolo alberello ed adattandosi quindi anche alla coltivazione in piccoli spazi.

Presenta un fusto liscio e spinoso che porta numerose spine, molto acuminate.

Le foglie sono lucide, di forma ovale, spesse e dal colore verde scuro molto brillante.

Dalla tarda primavera e fino ad inizio autunno, la carissa produce numerosi fiori bianchi, a stella, cerosi e delicatamente profumati;

In estate ai fiori seguono piccoli frutti verdi, ovali, che si sviluppano fino alle dimensioni di grosse prugne, ed a maturazione divengono di colore rosso fucsia grandi come prugne (di qui il nome comune), commestibili una volta giunti a maturazione.

I frutti hanno un delicato sapore, leggermente acidulo, che ricorda la fragola e la mela e sono ricchi di vitamina C e possono essere consumati freschi.

ATTENZIONE: A parte il frutto, tutte le altre parti della pianta sono velenose.

Predilige posizioni soleggiate ma può tollerare anche luoghi leggermente ombreggiati, anche se, con poca

illuminazione si avrà una scarsa fioritura.

Queste piante temono il gelo, soprattutto se prolungato, quindi vanno coltivate in luoghi riparati dal vento e dal gelo. Nelle zone con inverni molto rigidi, è consigliabile tenere la pianta in vaso, in modo da poterla spostare in serra fredda, o in luogo riparato, durante l'inverno.

Nel suo habitat naturale si sviluppa nei boschi lungo le dune costiere e per questo motivo predilige i terreni sabbiosi, molto ben drenati, che non trattengano l'umidità. Le innaffiature devono quindi essere moderate, evitando i ristagni d'acqua ed intervenendo solo nel caso estrema secchezza del terreno. In inverno, poi, le operazioni di irrigazione vanno ulteriormente diradate ed effettuate solo in giornate non troppo fredde.

Questa pianta, in virtù della sua elevata resistenza alla salinità ed al vento marino, nelle opportune aree di coltivazione, può essere efficacemente utilizzata anche come specie di elevata valenza ornamentale per la costituzione di siepi difensive vista la presenza di numerose spine che la rende impenetrabile.

Ciliegia di Cayenna (*Eugenia uniflora*)

Vaso 18. h. cm. 120/150

Prezzo 33,00 €



L'*Eugenia uniflora*, chiamata anche "Ciliegia di Cayenna", "Pitanga" o "Ciliegia del Brasile", appartiene alla famiglia delle Mirtaceae ed è originaria del Brasile.

È un albero di sviluppo modesto, spesso mantenuto a cespuglio, con chioma espansa.

Le foglie sono ovali, di colore verde scuro intenso, lucide, coriacee, di notevole effetto ornamentale.

I fiori sono piccoli, bianchi, singoli o raggruppati e negli ambienti più favorevoli possono sbocciare anche due volte l'anno.

Il frutto è una piccola sfera del diametro di 2-4 cm, schiacciata ai poli e costoluta longitudinalmente (simile, come forma ad mandarino senza buccia) e contiene un unico grosso seme, rugoso.

La maturazione è molto scalare e sulla stessa pianta si possono trovare frutti di colore rosso scuro, pronti da essere raccolti ed altri di colore dal verde al rosso in via di maturazione.

La polpa è di colore arancione, molto aromatica, dal gusto acidulo e zuccherino.

È molto ricco di vitamina C e può essere consumato fresco tal quale oppure utilizzato nella preparazione di confetture, gelati e bibite.

Specie mediamente rustica, tollera brevi periodi di temperature di qualche grado sotto zero, tuttavia a scopo precauzionale è bene proteggerla o ricoverarla in casa per evitare defogliazioni.

È preferibile metterla a dimora in posizioni pienamente assolate e garantire abbondanti e regolari annaffiature estive.

Si adatta a molti tipi di terreno ma sono comunque da evitare quelli troppo pesanti, argillosi e compatti.

Ciliegio cinese "Maurithius"

vaso 16x36. h. cm. 60/80

Prezzo 39,60 €



Il Litchi chinensis, detto anche "ciliegia della Cina", appartiene alla famiglia delle Sapindacee.

E' un albero sempreverde, molto longevo, di media grandezza nei nostri ambienti, mentre nelle zone tropicali di origine raggiunge anche i 10-15 metri di altezza.

Le foglie sono pinnate, formate da numerose foglioline simili a quelle del ficus, lanceolate, lucide, di colore verde intenso.

In primavera produce tanti piccoli fiori di colore biancastro riuniti in grappoli apicali. Ai fiori seguono quindi i frutti che maturano, nelle nostre zone, dalla tarda primavera fino a metà estate.

Il frutto è simile ad una noce, di colore rosso intenso o sfumato rosa, con una particolare buccia ruvida, sottile e rigida che si distacca facilmente.

La polpa è compatta, bianca traslucida, molto succosa e dolce, di sapore simile all'uva moscata e contiene al suo interno un grosso nocciolo ovale.

In Italia può essere coltivato all'aperto solamente nella zona climatica del limone, considerando che le giovani piante sono molto più sensibili al freddo di quelle adulte.

Vuole terreni ricchi, profondi e ben drenati, con irrigazioni abbondanti e regolari anche nel periodo invernale, se asciutto per molto tempo.

Le piante coltivate in contenitore andrebbero rinvasate ogni due/tre anni, utilizzando un buon terriccio universale miscelato a concime organico a lenta cessione.

Eugenia brasiliensis

Vaso 18, h. cm. 80/100

Prezzo 33,00 €



L'Eugenia brasiliensis, chiamata anche Dombey o Grumichama, appartiene alla famiglia delle Mirtaceae ed è una specie originaria del Brasile. Questa gradevole e singolare pianta da frutto è annoverata nella sezione delle cosiddette "ciliegie tropicali".

E' un albero sempreverde, di medie dimensioni, che può raggiungere oltre i 10 metri di altezza (nei luoghi originari), molto decorativa per il suo fogliame verde scuro lucido e per i caratteristici fiori bianchi tipici della famiglia.

Le foglie sono opposte, di forma oblunco-ovale, lucide, spesse, coriacee e con margine ricurvo.

I fiori sono portati singolarmente ai lati delle foglie, di colore bianco e con antere giallo pallido.

I frutti sono rotondeggianti e durante la maturazione passano dal verde, al rosso vivo e infine al viola scuro quasi nero a completa maturazione.

La polpa è biancastra, soffice, succosa ed ha un sapore molto simile ad una vera ciliegia dolce, tranne per un tocco di resina aromatica

Il grumichama è una specie subtropicale, sopravvivendo a temperature fino a -5°C. Preferisce terreni sabbiosi, fertili, profondi ed umidi. Nei terreni argillosi soffre, soprattutto se molto asciutti.

Eugenia myrtifolia

Vaso 16, h. cm. 30/40

Prezzo 19,80 €



L'Eugenia myrtifolia appartiene alla famiglia delle Mirtacee (come il mirto comune che cresce spontaneo in Sardegna).

Specie originaria dell'Australia ma poco diffusa in coltivazione in Italia, sebbene sia tra le poche piante sempreverdi ad avere una fioritura spettacolare e frutti eduli.

L'Eugenia myrtifolia è una pianta sempreverde, a portamento cespuglioso o arboreo, con chioma molto densa ed arrotondata che può raggiungere anche i 5 metri di altezza ed i 2 metri di larghezza.

Le foglie della pianta di Eugenia sono ovali, coriacee ed appuntite, di colore verde intenso, molto simili a quelle del mirto e in autunno assumono una colorazione rosso-biancastra.

In tarda primavera (o ad inizio estate a seconda del luogo di coltivazione) produce dei piccoli fiori riuniti in pannocchie all'apice dei rami, molto particolari per l'intenso colore viola dei boccioli e per i numerosi stami bianchi.

I piccoli frutti violacei, di circa 2 centimetri di diametro, hanno una polpa acidula con retrogusto di chiodo di garofano ed un solo seme al centro.

L'Eugenia myrtifolia si può utilizzare come pianta singola, ma è utilizzata prevalentemente per creare siepi di eugenia, anche perché tollera molto bene le potature. E' adatta anche a realizzare forme topiarie.

Abbastanza rustica, la pianta di Eugenia può resistere fino a temperature di -5 °C, purché venga collocata in posizione soleggiata e protetta dai venti freddi. In alternativa si può coltivare in un vaso grande per essere poi messa al riparo durante i mesi invernali.

L'Eugenia myrtifolia ama le posizioni luminose, ma non un eccesso di raggi solari diretti: necessita solo di alcune ore al giorno di sole.

Cresce bene in terreno fertile, leggero, ben drenato.

In estate può abbisognare di irrigazioni di soccorso, su terra ben asciutta. Questa pianta di Eugenia non ama l'umidità eccessiva, quindi se il terreno rimane a lungo umido, le annaffiature vanno diradate, ciò è valido soprattutto nei mesi autunnali.

Per la concimazione si può intervenire in autunno ed in primavera con un prodotto organico lenta cessione, tipo concime stallatico.

Falso pepe (Schinus molle)

Vaso diam. cm. 18, h. cm. 50/60

Prezzo 11,00 €



Il Falso pepe (Schinus molle) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae ed è conosciuto comunemente anche come "pepe rosa" o "pianta del pepe".

È un piccolo albero sempreverde originario dell'America meridionale ma diffuso anche in America settentrionale e in Africa. Alle nostre latitudini cresce fino a raggiungere medie dimensioni (5-8 metri di altezza).

Il fusto della pianta del pepe è eretto singolo o multiplo, molto ramificato, con portamento leggermente pendulo e chioma ampia, abbastanza disordinata.

La corteccia del pepe rosa è grigia negli esemplari giovani, con il passare degli anni tende a fessurarsi mostrando zone rosso-bronze ed emettendo un lattice coloso.

Le foglie sono grandi, pinnato-composte, lunghe 20-25 cm, con foglioline lanceolate, di colore verde scuro e molto aromatiche.

Durante l'estate la pianta del pepe produce pannocchie di piccoli fiori bianchi che sbocciano all'ascella delle foglie.

In autunno i fiori lasciano il posto ai frutti: sono delle piccole bacche tondeggianti di colore rosso vivo, molto simili al pepe e con odore molto aromatico e intenso. Poiché le bacche hanno un aroma simile a quello del pepe sono utilizzate come spezia: il pepe rosa appunto.

Il pepe rosa è una specie molto apprezzata per la forma, simile a quella del salice, dai rami flessuosi che armonicamente quasi raggiungono il suolo. Spesso utilizzato anche come albero da arredo urbano, lungo i viali e nei parchi.

La pianta del pepe ama le posizioni molto luminose e soleggiate ma può tollerare anche situazioni di mezz'ombra.

Lo Schinus molle può sopportare temperature di alcuni gradi al di sotto dello zero, ma durante gli inverni particolarmente rigidi è bene proteggerlo, soprattutto per quanto riguarda gli esemplari giovani.

Sopporta senza problemi periodi anche lunghi di siccità, tuttavia per avere un'abbondante fioritura è però consigliabile annaffiare regolarmente, soprattutto nei primi due-tre anni dalla messa a dimora della pianta.

La pianta del pepe non è una specie esigente per quanto riguarda il terreno: cresce anche in suoli poveri e non necessita di concimazioni; per questi motivi si considera una specie abbastanza rustica, tuttavia il suo ideale sono i terreni leggeri e non impregnati d'acqua. Nei suoli soggetti a ristagno idrico può soffrire di marciume radicale.

Guava comune (*Psidium guajava*)

vaso 16x36. h. cm. 80/100

Prezzo 31,35 €



La Guava (*Psidium guajava*) è originaria dell'America Centrale ed appartiene alla Famiglia delle Mirtacee.

È una specie sempreverde, a portamento arbustivo, alta al massimo 4-5 m e molto ramificata.

Le foglie sono opposte, lisce, coriacee, di forma ovale od oblunga e pubescenti nella pagina inferiore.

I fiori sono ermafroditi, autocompatibili, di colore bianco, vistosi, di solito riuniti in gruppi di 2-3 e si formano sui germogli dell'anno.

La maturazione dei frutti è molto scalare e in Italia è concentrata da ottobre a dicembre. I frutti vanno raccolti all'inizio dell'invasatura e sarebbe preferibile consumarli prima che diventino completamente gialli.

I frutti sono di forma quasi sferica o piriforme, con buccia di colore verde. La polpa è di colore rosa, di media consistenza, dal sapore agrodolce e leggermente acidulo, con numerosi semi, piccoli e biancastri.

Sono adatti sia per il consumo fresco che per la trasformazione in succhi, nettari, confetture. Hanno inoltre un contenuto di vitamina C molto superiore a quello degli agrumi.

Specie mediamente rustica, resiste bene a temperature fino allo zero e può essere coltivata proficuamente nell'areale del limone. Nel caso di gelate, la pianta si defoglia completamente però le radici sopravvivono e riformano la chioma che nel giro di 2-3 anni riprenderà a fruttificare. Per produrre bene necessita di buona illuminazione e bassa umidità relativa.

Predilige terreni sabbiosi e subacidi anche se tollera quelli pesanti purché ben drenati. Su quelli alcalini manifesta evidente clorosi ferrica.

Guava fragola (*Psidium cattleianum*)

vaso cm. 20. h. cm. 100/120

Prezzo 27,50 €



La Guava Fragola (*Psidium cattleianum*) appartiene alla famiglia delle Mirtacee ed è originaria dei paesi dell'America latina dove cresce spontaneamente nelle foreste costiere.

È un grande arbusto (o piccolo albero) sempreverde, con corteccia liscia di colore bruno rossastro che nelle piante adulte si sfalda in sottili squame dalla consistenza cartacea.

Le foglie sono opposte, oblunghe, coriacee, di colore verde intenso, lucide nella pagina superiore e chiare in quella inferiore.

Specie autofertile (non necessita di impollinatori) con fiori ermafroditi generalmente solitari, a volte in gruppi, di colore bianco.

I frutti sono delle bacche globose od ovoidali, di colore rosso scuro, lucide, con polpa di colore biancastro, molto succosa e ricca di numerosi piccoli semi. Il sapore è caratteristico, un pochino acidulo, ricorda quello della fragola. È ricco di fibre, potassio ed acido ascorbico (la comune vitamina C). A causa della sua veloce deperibilità, può essere consumato fresco solo in loco o utilizzato per preparare confetture, gelati e bevande.

Per il tipo di terreno non ha particolari esigenze, adattandosi sia in quelli sciolti e drenanti, sia a quelli pesanti con ristagno idrico ed è anche in grado di sopportare lunghi periodi di siccità.

E' coltivabile solo nelle aree più calde del nostro paese, dove può reggere, da adulta, fino a temperature di -5/-10°C, tuttavia solo per brevi periodi e con caduta più o meno totale delle foglie.

Per crescere e produrre al meglio richiede la messa a dimora in luoghi pienamente soleggiati ma si adatta abbastanza bene anche a posizioni in mezzombra.

Guava gialla (*Psidium cattleianum* Lucidum)

Vaso cm. 18. h. cm. 100/120

Prezzo 27,50 €



La Guava gialla (*Psidium cattleianum* "Lucidum"), da qualche autore classificata anche come *Psidium littorale*, appartiene alla famiglia delle Mirtacee ed è originaria dei paesi dell'America del sud dove cresce spontaneamente nelle foreste costiere.

E' un grande arbusto (o piccolo albero) sempreverde, con corteccia liscia di colore bruno rossastro che nelle piante adulte si sfalda in sottili squame dalla consistenza cartacea.

Le foglie sono opposte, oblunghe, coriacee, di colore verde intenso, lucide nella pagina superiore e chiare in quella inferiore.

Specie autofertile (non necessita di impollinatori) con fiori ermafroditi generalmente solitari, a volte in gruppi, di colore bianco.

I frutti sono delle bacche globose od ovoidali, di colore giallo intenso, lucide, con polpa di colore biancastro, molto succosa e ricca di numerosi piccoli semi. Il sapore, caratteristico, è un pochino acidulo ma molto gradevole. E' ricco di fibre, potassio ed acido ascorbico (la comune vitamina C). A causa della sua veloce deperibilità, può essere consumato fresco solo in loco o utilizzato per preparare confetture, gelati e bevande.

Per il tipo di terreno non ha particolari esigenze, tuttavia preferisce suoli sciolti e drenanti; è anche in grado di sopportare lunghi periodi di siccità.

E' coltivabile solo nelle aree più calde del nostro paese, dove può reggere, da adulta, fino a temperature di -5/-10°C, tuttavia solo per brevi periodi e con caduta più o meno totale delle foglie.

Per crescere e produrre al meglio richiede la messa a dimora in luoghi pienamente soleggiati ma si adatta abbastanza bene anche a posizioni in mezzombra.

Guava limone (*Psidium guajava*)

vaso 16x36. h. cm. 130/150

Prezzo 33,00 €



La Guava (*Psidium guajava*) è originaria dell'America Centrale ed appartiene alla Famiglia delle Mirtacee.

È una specie sempreverde, a portamento arbustivo, alta al massimo 4-5 m e molto ramificata.

Le foglie sono opposte, lisce, coriacee, di forma ovale od oblunga e pubescenti nella pagina inferiore.

I fiori sono ermafroditi, autocompatibili, di colore bianco, vistosi, di solito riuniti in gruppi di 2-3 e si formano sui germogli dell'anno.

La maturazione dei frutti è molto scalare e in Italia è concentrata da ottobre a dicembre. I frutti vanno raccolti all'inizio dell'invasatura e sarebbe preferibile consumarli prima che diventino completamente gialli.

I frutti sono di forma quasi sferica o piriforme, con buccia di colore giallo. La polpa è di colore giallo, di media consistenza, dal sapore agrodolce e leggermente acidulo, con numerosi semi, piccoli e biancastri.

Sono adatti sia per il consumo fresco che per la trasformazione in succhi, nettari, confetture. Hanno inoltre un contenuto di vitamina C molto superiore a quello degli agrumi.

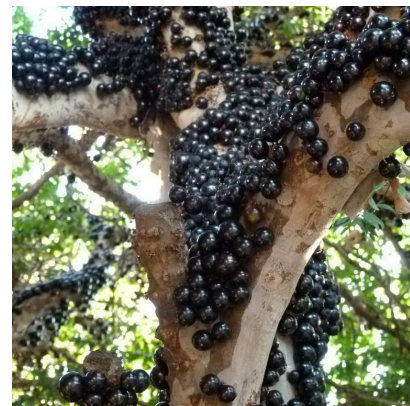
Specie mediamente rustica, resiste bene a temperature fino allo zero e può essere coltivata proficuamente nell'areale del limone. Nel caso di gelate, la pianta si defoglia completamente però le radici sopravvivono e riformano la chioma che nel giro di 2-3 anni riprenderà a fruttificare. Per produrre bene necessita di buona illuminazione e bassa umidità relativa.

Predilige terreni sabbiosi e subacidi anche se tollera quelli pesanti purché ben drenati. Su quelli alcalini manifesta evidente clorosi ferrica.

Jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*)

Vaso cm. 16, h. cm. 80/100

Prezzo 33,00 €



Conosciuto in Brasile col termine di Jaboticaba, questo particolare fruttifero fiorisce e fruttifica direttamente sul tronco e sui rami, questo spiega il nome della specie cauliflora.

Appartiene alla sezione ciliegie tropicali.

I frutti sono sferici, a maturazione nero lucenti e riuniti in grappoli.

Il sapore dell'uva, poichè organoletticamente dolciastra, liquescente e molto aromatica.

Longan (Euphoria longana)

Vaso 18, h. cm. 80/100

Prezzo 30,80 €



Nome botanico: Euphoria longana

Famiglia: Sapindaceae

Origine: Cina

Il frutto del longan è simile al frutto del litchis ma ha una qualità meno pregiata.

Questo fruttifero tropicale è diffusissimo nei luoghi del Sud-est asiatico come la Thailandia e Indonesia.

Come adattabilità climatica il longan risulta più rustico del litchis, sebbene ricordiamo che sono della stessa famiglia, con caratteristiche agronomiche e botaniche quasi medesime.

La migliore propagazione delle cultivar avviene per margotta o innesto, poiché i semenzali riescono a fruttificare tardi e incostantemente.

È un fruttifero legato alle annate di carica e scarica. Una ottima annata di carica di un albero adulto può superare i 120 kg di frutti.

Mango "Keitt" (di innesto)

Vaso cm. 16x36. h. cm. 90/100

Prezzo 33,00 €



Mango "Keitt"

Albero di media taglia con andamento della chioma verticale assurgente.

Il frutto del mango Keitt è di forma ovoidale-oblunga e peso medio di 500/600 grammi.

Il colore della buccia è di colore giallo-aranciato.

La polpa del mango Keitt è di colore giallo, fondente, non ha fibra e quindi molto adatto ad essere mangiato con il cucchiaino.

La dimensione del seme è piccola.

La qualità di questo frutto è eccellente e ha una lunga vita commerciale.

Maturazione media, a settembre circa.

Il Mango (Mangifera indica) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Originaria dell'Asia meridionale, la pianta di mango è ormai naturalizzata in gran parte delle zone calde del mondo, dall'Australia all'America latina, dall'Africa alle zone più calde del mediterraneo.

Il mango è un albero sempreverde a sviluppo abbastanza rapido che nell'arco di pochi anni può raggiungere, nelle condizioni più favorevoli, i 15/20 metri di altezza, con fusto corto e chioma allargata e tondeggiante.

Le foglie del mango pianta sono di colore verde scuro, lucide e leggermente cuoiose, di forma lanceolata o ovale, lunghe fino a 20-25 cm.

Dalla fine dell'inverno iniziano a produrre grandi pannocchie terminali costituite da tantissimi piccoli fiori di

colore bianco-arancio, o rosati a cui seguono piccoli frutti ovali, che si sviluppano nell'arco di alcuni mesi, facendo arcuare verso il basso i fusti che li portano.

I frutti della pianta di mango sono di forma ovoidale con pezzatura molto variabile (da 300/400 grammi ad oltre un kg.) con buccia di colore vario, dal verde giallastro, al verde rosso, fino al giallo, arancio e rosso.

La polpa del mango è di colore giallo-arancio, abbastanza fibrosa e compatta, profumata, con pochi o con nessun filamento, molto succosa e dolce nei frutti maturi, aspra nei frutti ancora verdi. Il nocciolo è appiattito, piuttosto duro e molto aderente alla polpa.

Il frutto del mango viene consumato al naturale, come sorbetto, in macedonia, in torte di frutta fresca od anche per preparare marmellate. In Asia esistono molte ricette a base di mango, dolci e salate.

Le piante di mango si coltivano in luogo soleggiato o semiombreggiato, anche in zone dove gli inverni sono abbastanza rigidi, purché le gelate siano brevi e di lieve entità; in questo caso però in genere non fruttificano ed hanno uno sviluppo molto ridotto, rimanendo delle dimensioni di grandi arbusti. La temperatura minima consigliata è di 5/7°C.

Prediligono terreni molto ben drenati, ricchi e profondi, dove possano affondare con facilità il loro apparato radicale.

Le piante di mango necessitano di annaffiature regolari, da fornire però solo se il terreno è ben asciutto, evitando gli eccessi e le annaffiature invernali che possono portare a sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto.

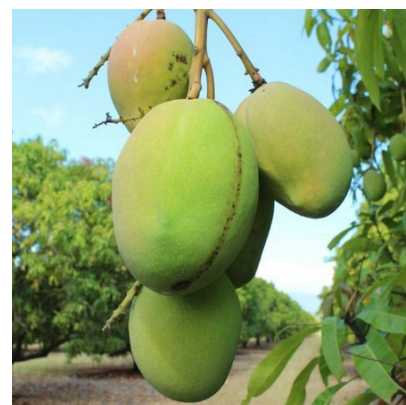
I frutteti coltivati a mango vengono spesso attaccati da parassiti che si cibano del fogliame e da varie mosche della frutta.

Per quanto riguarda gli esemplari coltivati come piante ornamentali possono occasionalmente essere attaccate dagli afidi o dagli acari.

Mango "Kensington" (di innesto)

Vaso cm. 16x36 h. cm. 120/150

Prezzo 33,00 €



Mango "Kensington"

Varietà originaria dell'Australia, con vegetazione molto vigorosa, è la più diffusa in Sicilia.

Dimostra buone capacità di resistenza ai climi più freddi e quindi adatto anche alle zone collinari.

Il frutto del mango Kensington ha una forma ovoidale allungata e peso medio di 400/600 grammi.

La buccia è di colore giallo verdastro con una zona leggermente rossastra.

La presenza di fibre nella polpa è moderata ed è poco adatto ad essere mangiato con il cucchiaino.

La dimensione del seme è media.

La qualità di questo frutto è ottima e ha una buona vita commerciale.

Maturazione media, a settembre circa.

Il Mango (*Mangifera indica*) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Originaria dell'Asia meridionale, la pianta di mango è ormai naturalizzata in gran parte delle zone calde del mondo, dall'Australia all'America latina, dall'Africa alle zone più calde del mediterraneo.

Il mango è un albero sempreverde a sviluppo abbastanza rapido che nell'arco di pochi anni può raggiungere, nelle condizioni più favorevoli, i 15/20 metri di altezza, con fusto corto e chioma allargata e tondeggiante.

Le foglie del mango pianta sono di colore verde scuro, lucide e leggermente cuoiose, di forma lanceolata o ovale, lunghe fino a 20-25 cm.

Dalla fine dell'inverno iniziano a produrre grandi pannocchie terminali costituite da tantissimi piccoli fiori di colore bianco-arancio, o rosati a cui seguono piccoli frutti ovali, che si sviluppano nell'arco di alcuni mesi,

facendo arcuare verso il basso i fusti che li portano.

I frutti della pianta di mango sono di forma ovoidale con pezzatura molto variabile (da 300/400 grammi ad oltre un kg.) con buccia di colore vario, dal verde giallastro, al verde rosso, fino al giallo, arancio e rosso.

La polpa del mango è di colore giallo-arancio, abbastanza fibrosa e compatta, profumata, con pochi o con nessun filamento, molto succosa e dolce nei frutti maturi, aspra nei frutti ancora verdi. Il nocciolo è appiattito, piuttosto duro e molto aderente alla polpa.

Il frutto del mango viene consumato al naturale, come sorbetto, in macedonia, in torte di frutta fresca od anche per preparare marmellate. In Asia esistono molte ricette a base di mango, dolci e salate.

Le piante di mango si coltivano in luogo soleggiato o semiombreggiato, anche in zone dove gli inverni sono abbastanza rigidi, purché le gelate siano brevi e di lieve entità; in questo caso però in genere non fruttificano ed hanno uno sviluppo molto ridotto, rimanendo delle dimensioni di grandi arbusti. La temperatura minima consigliata è di 5/7°C.

Prediligono terreni molto ben drenati, ricchi e profondi, dove possano affondare con facilità il loro apparato radicale.

Le piante di mango necessitano di annaffiature regolari, da fornire però solo se il terreno è ben asciutto, evitando gli eccessi e le annaffiature invernali che possono portare a sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto.

I frutteti coltivati a mango vengono spesso attaccati da parassiti che si cibano del fogliame e da varie mosche della frutta.

Per quanto riguarda gli esemplari coltivati come piante ornamentali possono occasionalmente essere attaccate dagli afidi o dagli acari.

Mango "Kent" (di innesto)

Vaso cm. 16x36. h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



Mango "Kent"

Il mango Kent ha un frutto con una forma ovoidale allargata e peso medio di 450/550 grammi.

La pelle ha un colore di fondo giallo-verdastro con sovraccolore rosso diffuso su quasi tutta la superficie.

La polpa ha poca fibra e si presta molto bene ad essere consumata con il cucchiaino.

La dimensione del seme è piccola.

Il frutto di questa varietà ha una qualità eccellente e una lunga vita commerciale.

Maturazione tardiva, a novembre circa.

Il Mango (*Mangifera indica*) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Originaria dell'Asia meridionale, la pianta di mango è ormai naturalizzata in gran parte delle zone calde del mondo, dall'Australia all'America latina, dall'Africa alle zone più calde del mediterraneo.

Il mango è un albero sempreverde a sviluppo abbastanza rapido che nell'arco di pochi anni può raggiungere, nelle condizioni più favorevoli, i 15/20 metri di altezza, con fusto corto e chioma allargata e tondeggiante.

Le foglie del mango pianta sono di colore verde scuro, lucide e leggermente cuoiose, di forma lanceolata o ovale, lunghe fino a 20-25 cm.

Dalla fine dell'inverno iniziano a produrre grandi pannocchie terminali costituite da tantissimi piccoli fiori di colore bianco-arancio, o rosati a cui seguono piccoli frutti ovali, che si sviluppano nell'arco di alcuni mesi, facendo arcuare verso il basso i fusti che li portano.

I frutti della pianta di mango sono di forma ovoidale con pezzatura molto variabile (da 300/400 grammi ad oltre un kg.) con buccia di colore vario, dal verde giallastro, al verde rosso, fino al giallo, arancio e rosso.

Vivai Piante Gabbianelli - Piante tropicali esotiche

La polpa del mango è di colore giallo-arancio, abbastanza fibrosa e compatta, profumata, con pochi o con nessun filamento, molto succosa e dolce nei frutti maturi, aspra nei frutti ancora verdi. Il nocciolo è appiattito, piuttosto duro e molto aderente alla polpa.

Il frutto del mango viene consumato al naturale, come sorbetto, in macedonia, in torte di frutta fresca od anche per preparare marmellate. In Asia esistono molte ricette a base di mango, dolci e salate.

Le piante di mango si coltivano in luogo soleggiato o semiombreggiato, anche in zone dove gli inverni sono abbastanza rigidi, purché le gelate siano brevi e di lieve entità; in questo caso però in genere non fruttificano ed hanno uno sviluppo molto ridotto, rimanendo delle dimensioni di grandi arbusti. La temperatura minima consigliata è di 5/7°C.

Prediligono terreni molto ben drenati, ricchi e profondi, dove possano affondare con facilità il loro apparato radicale.

Le piante di mango necessitano di annaffiature regolari, da fornire però solo se il terreno è ben asciutto, evitando gli eccessi e le annaffiature invernali che possono portare a sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto.

I frutteti coltivati a mango vengono spesso attaccati da parassiti che si cibano del fogliame e da varie mosche della frutta.

Per quanto riguarda gli esemplari coltivati come piante ornamentali possono occasionalmente essere attaccate dagli afidi o dagli acari.

Mango "Osteen" (di innesto)

Vaso cm. 16x36. h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



Mango "Osteen"

Albero vigoroso, con grande chioma espansa.

Il frutto del mango Osteen è di forma oblunga e peso medio di 500/550 grammi.

La buccia è di colore verde-violaceo, diffusa un po' su tutta la superficie del frutto.

La presenza di fibre nella polpa è moderata e si adatta bene al consumo con il cucchiaino.

La dimensione del seme è piccola.

La qualità di questo frutto è buona e una ottima vita commerciale.

Maturazione media, a settembre circa.

Il Mango (*Mangifera indica*) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Originaria dell'Asia meridionale, la pianta di mango è ormai naturalizzata in gran parte delle zone calde del mondo, dall'Australia all'America latina, dall'Africa alle zone più calde del mediterraneo.

Il mango è un albero sempreverde a sviluppo abbastanza rapido che nell'arco di pochi anni può raggiungere, nelle condizioni più favorevoli, i 15/20 metri di altezza, con fusto corto e chioma allargata e tondeggiante.

Le foglie del mango pianta sono di colore verde scuro, lucide e leggermente cuoiose, di forma lanceolata o ovale, lunghe fino a 20-25 cm.

Dalla fine dell'inverno iniziano a produrre grandi pannocchie terminali costituite da tantissimi piccoli fiori di colore bianco-arancio, o rosati a cui seguono piccoli frutti ovali, che si sviluppano nell'arco di alcuni mesi, facendo arcuare verso il basso i fusti che li portano.

I frutti della pianta di mango sono di forma ovoidale con pezzatura molto variabile (da 300/400 grammi ad oltre un kg.) con buccia di colore vario, dal verde giallastro, al verde rosso, fino al giallo, arancio e rosso.

La polpa del mango è di colore giallo-arancio, abbastanza fibrosa e compatta, profumata, con pochi o con nessun filamento, molto succosa e dolce nei frutti maturi, aspra nei frutti ancora verdi. Il nocciolo è appiattito,

piuttosto duro e molto aderente alla polpa.

Il frutto del mango viene consumato al naturale, come sorbetto, in macedonia, in torte di frutta fresca od anche per preparare marmellate. In Asia esistono molte ricette a base di mango, dolci e salate.

Le piante di mango si coltivano in luogo soleggiato o semiombreggiato, anche in zone dove gli inverni sono abbastanza rigidi, purché le gelate siano brevi e di lieve entità; in questo caso però in genere non fruttificano ed hanno uno sviluppo molto ridotto, rimanendo delle dimensioni di grandi arbusti. La temperatura minima consigliata è di 5/7°C.

Prediligono terreni molto ben drenati, ricchi e profondi, dove possano affondare con facilità il loro apparato radicale.

Le piante di mango necessitano di annaffiature regolari, da fornire però solo se il terreno è ben asciutto, evitando gli eccessi e le annaffiature invernali che possono portare a sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto.

I frutteti coltivati a mango vengono spesso attaccati da parassiti che si cibano del fogliame e da varie mosche della frutta.

Per quanto riguarda gli esemplari coltivati come piante ornamentali possono occasionalmente essere attaccate dagli afidi o dagli acari.

Mango "Tommy Atkins" (di innesto)

Vaso cm. 16x36. h. cm. 150/170

Prezzo 33,00 €



Mango "Tommy Atkins"

Albero mediamente vigoroso, di taglia media e chioma rotonda.

Il frutto del mango Tommy Atkins è di forma oblunga-ovale e peso medio di 500/600 grammi.

La buccia è di colore violaceo più o meno intenso.

La presenza di fibre nella polpa è medio-alta e quindi è poco adatto ad essere mangiato con il cucchiaino.

La dimensione del seme è piccola.

La qualità di questo frutto è media.

Maturazione precoce, in agosto circa.

Il Mango (*Mangifera indica*) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Originaria dell'Asia meridionale, la pianta di mango è ormai naturalizzata in gran parte delle zone calde del mondo, dall'Australia all'America latina, dall'Africa alle zone più calde del mediterraneo.

Il mango è un albero sempreverde a sviluppo abbastanza rapido che nell'arco di pochi anni può raggiungere, nelle condizioni più favorevoli, i 15/20 metri di altezza, con fusto corto e chioma allargata e tondeggiante.

Le foglie del mango pianta sono di colore verde scuro, lucide e leggermente cuoiose, di forma lanceolata o ovale, lunghe fino a 20-25 cm.

Dalla fine dell'inverno iniziano a produrre grandi pannocchie terminali costituite da tantissimi piccoli fiori di colore bianco-arancio, o rosati a cui seguono piccoli frutti ovali, che si sviluppano nell'arco di alcuni mesi, facendo arcuare verso il basso i fusti che li portano.

I frutti della pianta di mango sono di forma ovoidale con pezzatura molto variabile (da 300/400 grammi ad oltre un kg.) con buccia di colore vario, dal verde giallastro, al verde rosso, fino al giallo, arancio e rosso.

La polpa del mango è di colore giallo-arancio, abbastanza fibrosa e compatta, profumata, con pochi o con nessun filamento, molto succosa e dolce nei frutti maturi, aspra nei frutti ancora verdi. Il nocciolo è appiattito, piuttosto duro e molto aderente alla polpa.

Il frutto del mango viene consumato al naturale, come sorbetto, in macedonia, in torte di frutta fresca od anche per preparare marmellate. In Asia esistono molte ricette a base di mango, dolci e salate.

Le piante di mango si coltivano in luogo soleggiato o semiombreggiato, anche in zone dove gli inverni sono abbastanza rigidi, purché le gelate siano bevi e di lieve entità; in questo caso però in genere non fruttificano ed hanno uno sviluppo molto ridotto, rimanendo delle dimensioni di grandi arbusti. La temperatura minima consigliata è di 5/7°C.

Prediligono terreni molto ben drenati, ricchi e profondi, dove possano affondare con facilità il loro apparato radicale.

Le piante di mango necessitano di annaffiature regolari, da fornire però solo se il terreno è ben asciutto, evitando gli eccessi e le annaffiature invernali che possono portare a sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto.

I frutteti coltivati a mango vengono spesso attaccati da parassiti che si cibano del fogliame e da varie mosche della frutta.

Per quanto riguarda gli esemplari coltivati come piante ornamentali possono occasionalmente essere attaccate dagli afidi o dagli acari.

Maqui - Mirtillo della Patagonia (*Aristotelia chilensis*)

vaso 11x11. h. cm. 100

Prezzo 19,80 €



Il Maqui (*Aristotelia chilensis*) è una pianta medicinale, nota anche con il nome di "Mirtillo della Patagonia", appartiene alla famiglia delle Eleocarpaceae ed è originario del Sud America, più precisamente della Patagonia e del Cile, dove è attualmente diffuso come specie spontanea.

È un arbusto sempreverde che viene coltivato sia a scopi ornamentali che medicinali.

Il fusto può arrivare fino a 5 metri di altezza; le foglie sono di colore verde intenso, opposte e lanceolate.

I fiori sono bianchi, raggruppati in grappoli e la fioritura avviene tra settembre e dicembre.

Nota importante: Il Maqui è una specie dioica: fiori maschili e fiori femminili portati su piante diverse.

Gli esemplari in nostro possesso sono riprodotti da seme e non ci è purtroppo possibile distinguere i due sessi, pertanto, per avere una buona fruttificazione si consiglia la piantagione di almeno 2/3 esemplari vicini.

I frutti sono delle bacche di colore rosso scuro o violaceo, dal sapore dolciastro, molto simili al mirtillo e maturano da dicembre a gennaio.

Le bacche sono ricche di antocianine (cianidine e delphinidine), sostanze antiossidanti responsabili della loro colorazione purpurea e, con tutta probabilità, di molte delle proprietà medicinali che gli vengono attribuite. Dalle bacche si ottiene come prodotto commerciale un succo dalle importanti proprietà medicinali: astringenti, toniche, antidiarree e antidissenteriche ed, infine, anche un colorante naturale a partire dalle antocianine, pigmenti rossi delle bacche.

Le sue innumerevoli qualità rendono le Bacche di Maqui il sovrano indiscusso della famiglia delle cosiddette "superbacche", sopra a goji, mirtili, cranberry, sambuco, ribes ed acai, nonché il miglior alleato a tua disposizione per contrastare l'infiammazione cellulare, di ossa e articolazioni.

In Cile le bacche del Maqui vengono usate per preparare succhi di frutta, marmellata e gelati.

Attualmente le bacche di Maqui sono commercializzate sotto forma di succhi e infusi: una tazza per 3-4 volte al giorno permette di usufruire delle proprietà di questa pianta, oltre ad accelerare la guarigione di ulcere e ferite.

Dal Maqui vengono anche ricavati integratori: 25-50 mg al giorno agiscono da potente antiossidante, 50-100

mg al giorno bloccano l'infiammazione cellulare, 250-500 mg al giorno attivano l'enzima della vita, promuovendo quindi il dimagrimento, e il rallentamento del processo di invecchiamento.

Anche alle foglie sono riconosciute proprietà officinali per via degli alcaloidi in esse contenuti che hanno un'elevata capacità antiossidante. Il loro utilizzo è nella preparazione di infusi che combattono le irritazioni della gola, sono analgesiche e febbrifughe.

Il maqui predilige terreni umidi e con abbondante humus, leggermente alcalini, esposti sia a pieno sole che in mezzombra e resiste bene a temperature anche fino a 0/-5°C senza problemi.

Maracuja (Frutto della passione)

vaso 20. h. cm. 120/140

Prezzo 18,70 €



La maracuja (*Passiflora edulis*), chiamata anche "Frutto della Passione" o "Passion Fruit", appartiene alla famiglia delle Passifloracee.

Originaria del Sudamerica, la maracuja oggi è coltivata in numerose regioni tropicali e subtropicali del mondo. Specie a portamento rampicante, alta fino a 4-6 metri, con fusti erbacei, ramificati, a sezione circolare o quadrangolare, forniti di robusti viticci che le permettono di aggrapparsi con facilità ai sostegni.

Le foglie sono alterne, semplici, lanceolate, bilobate o palmate a più lobi, di colore verde intenso e brillante.

Il fiore della passione è molto grande, anche fino 10 cm, vistoso, con numerosi petali di colore bianco e corona di filamenti di colore rosso-violaceo.

Nei climi del sud Italia la fioritura del frutto della passione si protrae per tutta la stagione estiva, mentre nei climi tropicali fiorisce per tutto l'arco dell'anno.

La *Passiflora edulis*, a differenza delle altre passiflore che sono autoincompatibili, è autofertile e riesce a fruttificare anche se coltivata in esemplare unico. L'impollinazione è entomofila ed è operata dalle api e da altri insetti pronubi.

Il frutto della passione è una bacca ovoidale lunga circa 5-6 cm, con buccia di colore verde che diventa bruno-violetto a maturità.

La polpa della maracuja è gelatinosa, morbidissima e ricca di numerosi piccoli semi. Può essere consumato fresco o utilizzato dall'industria per la preparazione di succhi di frutta e cocktails.

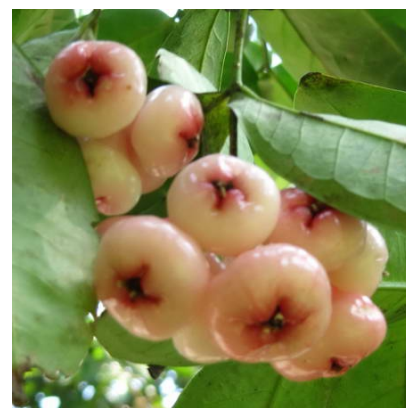
Il frutto della passione vive abbastanza bene nella fascia di coltivazione del limone e nelle zone a rischio di gelate deve essere protetta poiché soffre già con temperature anche di poco inferiori agli 0 °C.

La *Passiflora edulis* predilige terreni sabbiosi, profondi e subacidi mentre non tollera quelli calcarei, compatti e asfittici.

Melarosa (*Syzygium jambos*)

Vaso 18, h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



La Melarosa, nome botanico *Syzygium jambos*, appartiene alla famiglia delle mirtacee (come il mirto comune), è una pianta originaria dell'India da dove si è poi diffusa e naturalizzata in tutti i paesi tropicali e subtropicali per la spiccata adattabilità al clima.

È un albero sempreverde, alto fino a circa 8-12 metri, dalla corteccia di colore bruno chiaro e chioma ampia e densa, molto ornamentale per il colore rosso vinoso brillante delle foglie e la spettacolare fioritura.

Le foglie sono semplici, opposte, di forma lanceolata, lineare od oblunga con apice acuto, lunghe 10-20 cm e larghe 2-5 cm, piuttosto coriacee, di colore verde intenso lucido a maturità, mentre quelle giovani in accrescimento sono di colore rosa-rosso lucido.

I fiori sono molto vistosi per la presenza di numerosissimi lunghi stami di colore bianco crema e profumati. Sono impollinati da insetti, in particolare api, che producono un miele dal particolare sapore.

Il frutto, che matura nelle zone di origine verso luglio-agosto, è una bacca generalmente globosa, a volte leggermente piriforme, di 2-5 cm di diametro, con buccia che a maturità assume un colore bianco o giallo pallido, a volte con sfumature rosa,

La polpa è spessa, giallastra con accentuate sfumature rosee, dolce e dal leggero profumo di rosa. Difficilmente separabile dalla sottile buccia, è dolce e deliziosamente profumata di petali rosa: da questo le deriva il nome comune Melarosa; internamente contiene di solito un grosso seme.

I frutti freschi, che sono velocemente deperibili e quindi vengono consumati solo localmente, si utilizzano principalmente per confezionare marmellate; in alcuni paesi vengono anche canditi o sciropati.

L'albero fornisce inoltre un buon legno, duro e denso, adatto per mobili e strumenti musicali, usato localmente anche come combustibile e per produrre carbone. Infine, la corteccia ed i frutti vengono variamente utilizzati nella medicina tradizionale, in particolare in Asia ed Africa.

Specie da clima tropicale e subtropicale umido, da adulta può resistere a brevi periodi di secco. Se ne può tentare la coltivazione anche in zone temperato calde, potendo resistere fino a temperature di circa -4 °C per brevissimo periodo, ma dove la temperatura può scendere frequentemente sotto 0 °C, anche di poco, generalmente non fruttifica.

L'esposizione ottimale è in pieno sole, tranne nella fase giovanile, quando è preferibile una leggera ombreggiatura, e riguardo al suolo non è particolarmente esigente, purché sia sciolto e ben drenante.

Ai tropici è spesso utilizzata come frangivento; nei nostri giardini può essere inserita, per la sua bella e ampia chioma policroma, come pianta ornamentale.

Noce di macadamia (*Macadamia tetraphylla*)

Vaso cm. 18, h. cm. 80/100

Prezzo 29,70 €



La noce di *Macadamia tetraphylla*, detta anche "noce del Queensland", appartiene alla famiglia delle Proteaceae ed è una specie originaria dell'Australia subtropicale. In Italia sono presenti, in coltivazione, solo alcuni esemplari di noci di macadamia in Sicilia.

La noce macadamia è un albero sempreverde, che può raggiungere i 10-12 metri di altezza (negli ambienti ottimali di crescita), ha fiori ermafroditi con impollinazione entomofila ed ornitofila.

Il frutto della macadamia è una noce che racchiude un gheriglio di color crema grande quanto una biglia, dal ottimo sapore dolce.

I frutti della noce di macadamia hanno un elevato contenuto di grassi pregiati (oltre il 70%) di cui ben il 60% di monoinsaturi (maggiore di quello dell'olio extravergine d'oliva). Noci di macadamia proprietà: contengono inoltre molte vitamine (A e del gruppo B), calcio e fosforo.

Le noci macadamia è una specie molto resistente alla siccità, in presenza di interventi irrigui aumenta in modo considerevole la produttività.

Predilige i terreni di medio impasto, tendenzialmente sciolti, con ph acido o sub-acido.

Papaya (*Carica papaya*)

Vaso cm. 16x36. h. cm. 120/140

Prezzo 33,00 €



La papaya (*Carica papaya*) è una pianta della famiglia delle Caricacee.

È una specie originaria dell'America centrale, conosciuta e utilizzata da molti secoli, per quanto oggi si coltivi in molti Paesi di altri continenti, principalmente in Asia e Africa.

Si presenta come un piccolo albero a rapido accrescimento, in grado di superare (nei luoghi di origine) i 20 metri d'altezza, avente un unico fusto, di color grigio-bruno, che diviene fibroso con l'avanzare degli anni.

Il tronco, anche negli esemplari maturi, ha una consistenza tenera, succulenta, quasi erbacea e presenta cicatrici prodotte dalla crescita e caduta delle foglie superiori.

La linfa è di consistenza lattea e tossica allo stato naturale per l'essere umano, potendo produrre irritazioni allergiche al contatto con la pelle.

Le foglie sono disposte a rosetta all'apice del tronco e sono alterne, semplici, di grandi dimensioni, di forma palmato-lobata, con lobi pronunciati, presenti soltanto nella parte terminale del caule e dotate di un lungo picciolo.

I frutti e i fiori si trovano in grappoli subito sotto la inserzione dei piccioli delle foglie.

Il frutto è una bacca ovoidale allungata (ricorda molto un melone), lunga 10-20 cm e larga 7-12 cm, di colore verde-giallastro che a maturità vira al giallo o al giallo-arancione con un peso che può arrivare fino ai 7-8 Kg.

La buccia è verde, cerosa e sottile, ma allo stesso tempo molto resistente; a frutto immaturo è poi possibile

raccogliere il lattice mediante incisioni sulla superficie.

La polpa è succosa, spessa, più o meno consistente, di color arancione-rosato ed al centro, in una cavità, contenente moltissimi semi piccoli e neri dal gusto piccante

È una delle specie più produttive in relazione alla sua dimensione perché fiorisce continuamente e ha sempre allo stesso tempo fiori e frutti. Lo sviluppo dei frutti causa la caduta delle foglie inferiori, quindi i frutti sono sempre esposti alla luce solare.

La papaia è conosciuta come frutta da consumo, tanto come frutta intera che per la preparazione di frullati o in pasticceria ed ha inoltre diverse proprietà notevoli per facilitare la digestione degli alimenti di difficile assimilazione.

Preferisce climi tropicali e subtropicali; la temperatura ottimale per la crescita e per la produzione è di circa 25°C, se scende sotto i 20°C la crescita e l'emissione dei fiori rallentano, mentre, se superiore a 30°C provoca la sterilità dei fiori.

I valori termici in prossimità dello zero causano la morte della pianta; i venti sono pericolosi perché le foglie sono grosse, il peso dei frutti è significativo e l'ancoraggio al suolo è debole; inoltre necessita di esposizioni in pieno sole.

In fatto di terreno è una pianta piuttosto esigente, predilige suoli sabbiosi ottimamente drenati, ricchi di sostanza organica e subacidi, però si adatta a terreni moderatamente calcarei. Nei terreni limosi ed argillosi che trattengono l'acqua, si possono verificare marciumi alle radici o al colletto.

Sapote bianco (*Casimiroa edulis*)

Vaso 18, h. cm. 100/130

Prezzo 33,00 €



Nome botanico: *Casimiroa edulis*

Famiglia: Rutaceae

Origine: Messico

Il nome comune della frutta è Sapote bianco; essa era ben nota agli Aztechi.

La polpa della casimiroa è molto dolce (27% di zuccheri), cremosa, altamente nutriente.

Botanicamente appartiene alla famiglia dei Citrus e non alle Sapotaceae come si può pensare.

I semi hanno proprietà ipnotiche perché contengono la casimiroina.

Questo frutto potrebbe essere diffuso commercialmente in tutta Italia poiché coltivabile nel Mezzogiorno con ottime rese.

Tamarindo (*Tamarindus indica*)

Vaso 16, h. cm. 80/100

Prezzo 35,20 €



Nome botanico: *Tamarindus indica*

Famiglia: Fabaceae

Origine: Africa tropicale orientale

Grande albero con foglie pennate di color verde chiaro, caratterizzate dal chiudersi in se stesse in assenza di luce o in condizioni di siccità.

I fiori riuniti in racemi sono per lo più insignificanti.

Il frutto è un baccello curvo tipico delle ex leguminosae, i cui semi sono avvolti da una polpa scura e molliccia dal sapore dolciastro. Questo, ricorda il gusto di fichi o prugne secche. Gli arabi, che introdussero i primi frutti in Europa, lo chiamarono "dattero indiano".

La polpa dei frutti viene consumata fresca o trasformata in confetture, composti, bibite e sciroppi.

Il tamarindo è una specie che ben si adatta in ambienti aridi che umidi. Le piante piccole sono maggiormente sensibili al freddo ma da adulte resistono discretamente fino a -2° per corti periodi.

Ugni molinae

vaso 14, h. cm. 20/30.

Prezzo 19,80 €



L'Ugni molinae, chiamato anche Mirtillo Del Cile, *Myrtus ugni* o *Eugenia ugni*, è una pianta appartenente alla famiglia delle Myrtaceae, originaria del Cile centro meridionale e delle regioni adiacenti della Argentina meridionale.

È un arbusto sempreverde di medio sviluppo (50/150 cm.) e sempreverde.

Le foglie sono opposte, quasi tondeggianti, appuntite, lunghe 1/1.5 cm, intere, lucide e cerosi, di colore verde scuro, aventi un odore speziato ed aromatico.

I fiori sono di colore rosa pallido, quasi bianco, pendenti, piccolini e numerosi. È una specie ermafrodita ed autofertile.

Il frutto è una bacca tondeggianti, di colore rosso porpora, piccola (1 cm di diametro), con numerosi piccoli semi piccoli. La polpa è molto dolce, aromatica dal gusto di fragoline di bosco, assolutamente delizioso. In Europa la maturazione dei frutti si ha da settembre a novembre.

Ottima anche ad uso ornamentale, si presta molto bene alla potatura per la realizzazione di siepi.

Preferisce terreni subacidi, ben drenati, ha una discreta resistenza all'aridità mentre non tollera i terreni compatti asfittici.

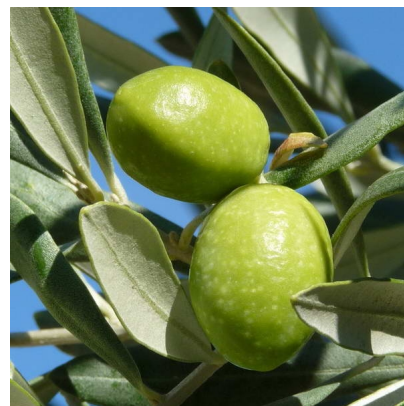
Cresce bene in posizioni soleggiate, tuttavia sopporta bene anche la mezza ombra essendo una pianta di radura e di sottobosco.

Predilige aree con clima temperato fresco ed in inverno può resistere a temperature fino a circa -10 °C.

Olivo Aglandau (*Olea europea*)

Varietà a duplice attitudine. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Beruguette, Blanquette, Plant d'Aix, Verdale

Varietà a duplice attitudine (sia da mensa che da tavola), di origine francese, diffusa un po' ovunque nelle regioni olivicole del Paese.

Albero di vigoria, media, dal portamento espanso e con densità della chioma elevata.

Varietà rustica, molto resistente alle basse temperature e alla siccità.

È inoltre resistente alla verticillosi e offre una resistenza media all'occhio di pavone mentre risulta sensibile alla cocciniglia.

Varietà autofertile, tuttavia l'associazione con la cultivar Picholine ne aumenta la produttività.

L'entrata in produzione è media e la produttività è media. È tendente all'alternanza che, tuttavia, si può controllare con un'adeguata potatura.

Drupa di peso medio, di forma ellittica, leggermente asimmetrica, con apice rotondo e base troncata.

Fornisce una resa medio-alta in olio (19-24%), di ottima qualità e di lunga conservazione.

Il contenuto in olio dei frutti è medio e il distacco della polpa dal nocciolo difficile.

Olivo Ascolana tenera (*Olea europea*)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/130.

Prezzo 16,50 €



Sinonimi: Ascolano, Oliva noce, Oliva dolce.

L'oliva Ascolana tenera è una cultivar originaria della provincia di Ascoli Piceno, occasionalmente coltivata in tutte le Marche.

Pianta mediamente vigorosa a portamento assurgente, chioma molto densa.

Foglie ellittiche, regolari e di colore verde intenso di medie dimensioni.

L'olivo Ascolana tenera ha un frutto di eccezionali dimensioni (8-10 g), forma ellissoidale, leggermente asimmetrico con apice arrotondato o appena conico, destinato alla mensa.

Resistenza elevata a freddo, cicloconio (o occhio di pavone) e rogna ma sensibile alla mosca.

L'olivo Ascolana tenera è una cultivar autosterile, buoni impollinatori sono Lea, Itrana, Rosciola, Pendolino, Leccino, Frantoio e Santa Caterina.

Maturazione precoce. Produttività elevata e costante. La resa al frantoio è discreta (16-18%).

La polpa è tenera e si presenta di colore bianco latte, rappresenta circa il 86-87% del frutto.

Olivo Bella di Spagna (Olea europea)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Gordal sevillana.

La Bella di Spagna è una varietà diffusa in Puglia e sporadicamente coltivata nell'Italia centrale.

Pianta vigorosa, chioma molto densa.

Frutto di eccezionali dimensioni (10-12 g), forma elissoidale destinato alla mensa.

Varietà decisamente rustica resiste bene alle principali avversità climatiche; ha inoltre elevata tolleranza alla rogna e all'occhio di pavone (o cicloconio).

L'olivo di Bella di Spagna è autosterile, buoni impollinatori sono Pendolino e Maurino.

Produttività buona ma un poco suscettibile all'alternanza.

La resa al frantoio è discreta (16-18%). La polpa è consistente.

Olivo Bianchera (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,11 €



Sinonimi: Belica

È la cultivar da olio maggiormente diffusa nel territorio sloveno e della provincia di Trieste.

La pianta di oliva Bianchera è caratterizzata da un portamento slanciato ed assurgente, con vigoria medio-elevata.

Le foglie sono lanceolate e tendono ad avvitarci su se stesse in modo molto accentuato, caratteristica che ne facilita il riconoscimento varietale.

L'olivo Bianchera è una varietà molto rustica e resistente al freddo, tollera bene i venti marini, i terreni calcarei, le potature energiche ed è tollerante al cicloconio e alla rogna.

Cultivar autosterile, buoni impollinatori si sono dimostrati Pendolino e Maurino.

Le drupe dell'olivo Bianchera sono di dimensioni medie (3 gr.) e di forma allungata con utilizzo prettamente da olio.

La maturazione è scalare e tardiva (verso la metà di novembre) e nei frutti permane un'elevata resistenza al distacco.

La produttività è elevata e costante con rese elevate, dal 17 fino al 22%.

La qualità dell'olio è ottima grazie all'abbondante presenza di polifenoli.

Olivo Bosana (*Olea europea*)

Varietà a duplice attitudine. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



La Bosana è la cultivar di olivo più diffusa in Sardegna.

L'etimologia del nome è incerta, ma potrebbe fare riferimento ad una presunta origine nel territorio di Bosa. Si ritiene comunque che la cultivar sia di origine spagnola.

L'olivo Bosana è particolarmente diffuso in tutte le aree a vocazione olivicola del centro e del nord della Sardegna (Sassari, Nurra, Marghine, Planargia) e in misura minore in quelle della Sardegna centro meridionale.

Sinonimi

L'opinione più accreditata è che con la Bosana s'identifichino altre varietà a diffusione locale. Sinonimi citati nella letteratura: Palma, Aligaresa, Algherese, Tonda di Sassari, Sassarese, Olia de Ozzu, Olieddu, Sivigliana piccola, Bosinca. Si tratta per lo più di nomi che identificano altre varietà di diffusione circoscritta che sarebbero tipi locali della Bosana.

L'olivo Bosana è una cultivar di media vigoria, a portamento espanso, con foglie ellittico-lanceolate, piane, ad apice aperto, di medio sviluppo.

Le olive sono di pezzatura media (2,5-3 g), forma leggermente ovoidale, abbastanza simmetrica, con il diametro maggiore verso l'apice. L'apice della drupa arrotondato e privo di umbone. La superficie è cosparsa di numerose lenticelle di piccole dimensioni.

L'invasatura procede iniziando dall'apice ed è abbastanza scalare. A maturità la colorazione è nera. È una cultivar medio-tardiva, nel Medio Campidano matura fra novembre e dicembre.

Tradizionalmente considerata cultivar a duplice attitudine, in realtà l'oliva Bosana è prevalentemente usata per l'estrazione dell'olio, in grado di dare buone rese. La qualità dell'olio è elevata se le olive sono raccolte precocemente, all'inizio dell'invasatura.

Le drupe di maggiore pezzatura sono spesso destinate alla trasformazione come olive da mensa, sia verdi sia nere.

È considerata un pregio la proprietà di non scolorire durante la lavorazione. Da alcuni anni, grazie all'intervento di Luigi Veronelli, si produce l'"olio denoccolato di bosana": le olive sono schiacciate dopo che sono state private del nocciolo, ottenendo un prodotto eccezionale per eleganza e finezza.

L'olivo Bosana è ritenuta una cultivar molto produttiva, adatta per l'impianto di oliveti intensivi anche con sesti abbastanza stretti e forme d'allevamento contenute (es. monocono). Ha una tendenza all'alternanza che si può limitare negli oliveti intensivi con le adeguate cure colturali (concimazione, irrigazione, potatura).

La cultivar di Bosana ha una media autofertilità, pertanto si avvantaggia della presenza di impollinatori. Fra le cultivar impollinatrici si prestano la Nera di Gonnos (o Tonda di Cagliari), la Pizz'e carroga, la Nera di Oliena (o Nera di Villacidro o Paschixedda), la Cariasina.

Non presenta particolare sensibilità alle principali avversità, fatta eccezione per l'occhio di pavone, soprattutto nei comprensori più umidi della Sardegna centrosettentrionale. Alte anche la resistenza al caldo e alla tignola.

Olivo Canino (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Canina, Caninese, Montignoso.

Il Canino è una varietà di oliva originaria del nord del Lazio, nei comuni di Canino, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano ma ora ampiamente diffusa in tutto l'area dell'alto viterbese.

L'albero è molto vigoroso, a portamento assurgente e chioma piuttosto densa.

Il Canino è dotato di notevole rusticità e presenta ottima resistenza alla mosca, alla rogna e alla tignola, oltre che alle basse temperature e al forte vento. Si adatta inoltre a qualsiasi tipologia di terreno, potendo vivere dalle zone costiere fino alle aree collinari ad altezze di 500 metri sul livello del mare.

Autosterile, buoni impollinatori si sono dimostrati Pendolino, Frantoio e Leccino.

La produttività è elevata ma un po' alternante tra gli anni.

Le drupe sono di forma leggermente asimmetrica, di piccola pezzatura (peso medio 1-1,5 grammi), hanno maturazione tardiva, scalare e invaiatura (cambio di colore dal verde al nero) mai completa.

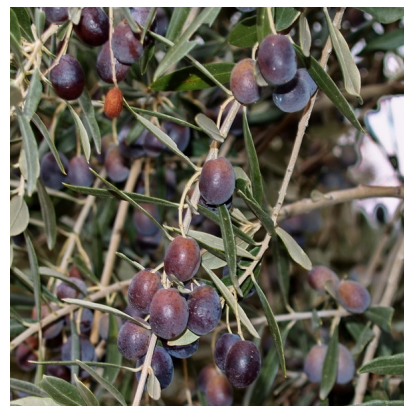
Danno una resa in olio media (16-18%) ma che in annate favorevoli può raggiungere anche il 20%.

Dalle olive di Canino si ricava un olio D.O.P. pregiato, molto profumato, di colore verde intenso e particolarmente ricco di polifenoli.

Olivo Carboncella (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Carbonchia, Carbognola, Caravogna, Carbonella, Marsella.

La Carboncella è cultivar di origine marchigiana, diffusa soprattutto nelle province di Ascoli Piceno e Macerata.

Albero di media vigoria a portamento assurgente. Chioma poco voluminosa a media densità.

Foglie di piccole dimensioni e color verde grigio.

Frutto di medie dimensioni (2-2,5 g) tondeggianti, di colore violaceo scuro a maturazione.

Resistente al freddo, all'occhio di pavone e alla rogna. Molto resistente alla siccità, si adatta a terreni poco profondi e aridi.

La Carboncella è una varietà autosterile, necessita di impollinatori come Ascolana Tenera, Sargano e Lea.

Maturazione tardiva. Produttività elevata e costante.

La resa al frantoio è medio-elevata (18-20%), olio fruttato armonico, amaro e pungente, di colore verde intenso con buon contenuto di polifenoli.

Olivo Carolea (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Catanzarese, Cortalese, Nicastrese.

Varietà originaria della Calabria dove è ampiamente diffusa, si può trovare saltuariamente anche in altri areali olivicoli del centro-sud Italia.

L'albero presenta una vigoria media, portamento assurgente e chioma folta e compatta. Le foglie, di forma ellittico-lanceolata, sono piuttosto spesse e coriacee.

I frutti dell'olivo Carolea sono medio-grossi (4-8 g) e si distinguono per la presenza di un umbone ben evidente all'apice. La polpa è di buona consistenza ma si distacca con difficoltà dal nocciolo.

La maturazione delle olive Carolea è piuttosto scalare. La produzione è buona e costante con elevate rese in olio (18-20%) di buona qualità.

Autosterile, per avere una buona allegagione necessita di impollinatori quali Itrana, Picholine, Maurino e Pendolino.

L'oliva Carolea è una varietà di buona rusticità, si adatta abbastanza bene a molti areali olivicoli italiani. Una particolare attenzione va però rivolta alla sua sensibilità agli attacchi della mosca.

Olivo Casaliva (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Drezzeri, Drizar, Drizeri, Casalin, Calma, Olivo Gentile, Zentil, Bagoler

È una varietà caratteristica dell'area del Lago di Garda, particolarmente della riviera veronese e di quella trentina.

Albero di buona vigoria, con rami fruttiferi penduli, di buona e costante produttività.

Foglie di medie dimensioni, ellittiche e di colore verde scuro lucente.

È autofertile, per produrre non richiede impollinatori ma se viene associata alle varietà "Pendolino", "Trep" e "Less" la produttività aumenta. Si è rivelata a sua volta buona impollinatrice di "Moraiolo", "Frantoio", "Rossanello", "Trep" e "Less".

Le drupe sono medio-piccole (peso medio circa 2 grammi), obovate simmetriche, talora ellissoidali allungate. L'epicarpo dopo l'invasiatura ha colore rosso-scuro violaceo non uniforme, con lenticelle evidenti, chiare, irregolarmente distribuite. A maturità completa il colore è quasi nero, con lievi riflessi viola scuri, e le lenticelle, sempre chiare, sono puntiformi, piccolissime, appena evidenti.

La resa in olio è ottima (20-23%) e di elevata qualità.

Questa varietà è sensibile al freddo e alla rogna.

Olivo Cipressino (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Frangivento, Olivo di Pietrafitta

L'olivo Cipressino è una cultivar di origine pugliese, diffusa dapprima in provincia di Taranto e quindi anche in molte altre regioni come cultivar a doppia attitudine: ad uso frangivento e da olio.

Di notevole vigore vegetativo, a rapido accrescimento, con tipico portamento assurgente e chioma raccolta. Evidenzia notevole tendenza a germogliare dal basso, formando spontaneamente una struttura colonnare con branche e germogli che si spingono verso l'alto. Tale caratteristica fa sì che venga impiegata soprattutto per realizzare efficaci barriere frangivento.

Le foglie sono di forma ellittico-lanceolata, medio piccole, con pagina superiore verde cupo e pagina inferiore verde argentato con sfumature marrone chiaro.

Le drupe dell'olivo Cipressino sono di dimensioni medie (2-3 g), di forma ovoidale quasi rotondeggiante, dapprima di colore verde a blu-nero a maturazione, passando per il rosso violaceo.

L'olivo Cipressino presenta ottima resistenza alle avversità climatiche, in particolare al freddo ed a i venti salmastri. E' indenne da più comuni parassitari dell'ulivo.

Cultivar autosterile, ottimi impollinatori sono: Frantoio, Leccino, Pendolino e Maurino.

Estremamente precoce nella messa a frutto.

La maturazione è scalare e si completa tra la metà di novembre e la metà di dicembre. La produzione è elevata e costante.

La resa in olio dell'olivo Cipressino è media, 15-17%, olio fine e leggero, di colore giallo oro, leggermente fruttato.

Olivo Coratina (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Racemo, Cima di Corato, Coratese, Racioppa.

L'oliva Coratina è di origine pugliese si è poi diffusa in tutta Italia.

Albero di media vigoria a portamento espanso, chioma mediamente folta, foglia di medie dimensioni, ellittico-lanceolate.

Frutto di medie dimensioni (3-4 g) obovato leggermente asimmetrico di colore verde con apice nero alla maturazione.

Buona resistenza alle basse temperature, alla mosca e alla tignola. Sensibile all'occhio di pavone.

L'olivo Coratina è parzialmente autosterile si avvantaggia di impollinazione incrociata con Frantoio, Leccino e Moraiolo e Cellina di Nardò.

Maturazione medio tardiva. Produttività buona.

La resa al frantoio delle olive Coratine è media (18-20%), olio fruttato intenso, amaro e piccante con alto contenuto di polifenoli; dopo alcuni mesi perde l'amaro e parte del piccante e diventa più armonico.

Olivo Coroncina (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Coronella, Corona e Corallina

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di Caldarola e Serrapetrona, fino alle aree interne, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

Albero di media vigoria con portamento espanso; chioma poco voluminosa di media densità; rami fruttiferi lunghi e poco ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medio-grandi ed espanse.

Entrata in produzione delle piante precoce; produttività media e costante.

Drupa di dimensioni medie di forma ovoidale, talvolta con caratteristica sporgenza nella saldatura dei carpelli. Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaatura tardiva e scalare. Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione avanzata. Periodo ottimale di raccolta intorno a fine novembre, prima metà di dicembre.

Olio di ottima qualità, molto fruttato, amaro e pungente, con sentore di carciofo, di colore verde intenso, ad elevato contenuto in polifenoli e clorofilla e buon rapporto grassi insaturi/saturi.

Varietà autosterile, necessita di impollinatori quali Piantone di Mogliano, Pendolino e Maurino.

Sensibilità al freddo e alla rogna media, alla mosca bassa.

Coltivata in terreni poveri e ghiaiosi per l'elevata resistenza alla siccità.

Olivo Dolce agogia (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Agogio, Gogio, Nerella, Oliva da conciare, Oliva dolce, Olivella, Raia

Varietà tipica dell'Umbria, dove è particolarmente diffusa nei territori fra Perugia e il lago Trasimeno.

Albero di vigoria elevata, che può assumere grande sviluppo e con portamento tendenzialmente assurgente che diviene abbastanza espanso da adulto.

Il frutto (drupa) è di dimensione media (2-4 g), di forma ovoidale, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto apicalmente, con apice tondo e base troncata. Alla raccolta il colore dell'epicarpo va dal verde scuro al violaceo e presenta numerose lenticelle piccole.

Cultivar che tollera bene il freddo, il cicloconio (occhio di pavone) e la rogna mentre è risultata sensibile a condizioni di limitata disponibilità idrica.

Parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione di Moraiolo, Frantoio, Leccino e Orbetana. La maturazione delle drupe è piuttosto precoce (fine agosto - metà ottobre) con una produttività media, ma abbastanza costante.

Il contenuto in olio è medio, con una resa al frantoio del 15-17%. L'olio che si ottiene da questa varietà è caratterizzato da un fruttato medio, di colore verde intenso. Di gusto prevalentemente amaro ha note piccanti medio leggere.

Olivo Favolosa FS-17 (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 17,60 €



La Favolosa FS-17 (Brevetto C.N.R. 1165 nv) è una cultivar di olivo italiana ottenuta attraverso la selezione massale di semenzali della varietà Frantoio. Un delle caratteristiche principali è quella di essere resistente alla batterio della Xylella Fastidiosa.

La Favolosa FS-17 è caratterizzata da vigoria contenuta e per le sue caratteristiche risulta una varietà idonea sia per l'olivicultura ad alta densità, che per la coltivazione in impianti tradizionali.

Ha una elevata attitudine alla meccanizzazione delle attività, dall'impianto all'allevamento, dalla potatura alla raccolta. La sua coltura permette bassi costi di gestione, di anticipare i tempi di raccolta e di ottenere elevate produttività.

Si distingue per il rapido accrescimento in campo con fruttificazione a partire dal 2°-3° anno dalla messa a dimora, garantendo un'alta e costante produzione negli anni.

La Favolosa FS-17 è una varietà autofertile: per produrre non ha bisogno di varietà impollinatrici.

La produttività è precoce ed abbondante, la maturazione media e la resa in olio è elevata con qualità dell'olio ottenibile.

La drupa dell'oliva Favolosa FS-17 è di forma sferica, di media grandezza (2-4 grammi), simmetrica, con apice rotondo, di colore rosso vinoso al momento della completa maturazione e con elevato rapporto polpa/nocciolo. Il nocciolo è di forma ovoidale, leggermente asimmetrico con superficie rugosa.

La resa al frantoio è alta (maggiore del 18%) e l'olio che si ottiene dall'oliva Favolosa FS-17 è di ottima qualità: presenta un contenuto medio-alto di polifenoli e un elevato tenore di sostanze volatili che conferiscono un gusto piacevolmente fruttato e sentori erbacei.

Si distingue per l'elevata attitudine a produrre olio di qualità, ricco di sostanze volatili, profumi con sentori di erbaceo e fruttato gradevole con un immediato riscontro della ricchezza di polifenoli.

Le piante di olivo Favolosa FS-17 dimostrano una buona resistenza al batterio Xylella Fastidiosa.

La varietà presenta, inoltre, una media resistenza all'occhio di pavone, resistenza medio-alta alla rogna e resistenza media a fattori abiotici quali freddo e stress idrico.

Olivo Frantoio (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 150/170

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Frantoiano, Razza, Razzo, Correggiolo, Gentile, Infrantoio.

L'olivo Frantoio è una varietà di origine Toscana, si è diffusa praticamente in tutte le zone olivicole del mondo. Albero di media vigoria, si caratterizza per avere i rami principali molto tortuosi ed inclinati ed i rami fruttiferi sottili, flessibili, tipicamente penduli. Foglie di forma lanceolata di dimensioni medie e di colore verde lucente. Il frutto dell'olivo Frantoio è di dimensioni medie (2-2,5 g), di forma ovoidale allungata e leggermente asimmetrico; colore dal verde chiaro al nero violaceo più o meno intenso, presenta rade ma ben visibili lenticelle.

L'olivo Frantoio si adatta abbastanza bene ai vari tipi di terreno. Ha scarsa resistenza al freddo e una certa sensibilità alla rogna e all'occhio di pavone (o cicloconio).

L'olivo Frantoio è autofertile ma si avvantaggia della impollinazione incrociata con Leccino, Maurino, Pendolino, Carolea e Kalamata mentre a sua volta è risultato un buon impollinatore per numerose altre cultivar.

Estremamente precoce nella messa a frutto (che a volte si manifesta addirittura nelle piante in vivaio).

La maturazione è scalare e tardiva. Produttività elevata e costante.

La resa al frantoio è elevata (18-22%), olio di ottima qualità fine, sapido, fruttato.

Olivo Gentile di Chieti (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Nostrana.

E' la cultivar tipica della provincia di Chieti, sicuramente la più importante essendo diffusa in tutte le zone olivicole di questo territorio.

Albero di media vigoria, con portamento assurgente e chioma mediamente folta.

La foglia è di colore verde scuro lucente, di dimensioni medio - grandi senza curvatura della lamina.

Varietà autosterile, ottimi impollinatori si sono dimostrati il Moraiolo, il Pendolino ed il Leccino.

La drupa è di forma ovoidale, con base troncata ed apice arrotondato. Le dimensioni del frutto sono medie (2,3 - 2,7 grammi) con polpa in percentuale variabile tra il 75 % ed il 79 %. Le drupe alla raccolta sono per la maggior parte non completamente invaiate e di colore verde-giallo, rosa-rosso vinoso, quelle completamente invaiate sono di colore nero-violaceo.

La resa al frantoio è media attestandosi attorno al 16-18%, mentre l'olio ottenuto è fine e di gusto particolarmente delicato, caratterizzato da note erbacee amare e piccanti con un fruttato delicato.

Questa varietà è molto produttiva anche se alternante nelle produzioni.

La maturazione è medio-tardiva e tendenzialmente scalare.

Molto rustica, si è adattata alle aree collinari più interne dell'Italia centrale, fino ad altitudine di 500-600 mt s.l.m., per la buona resistenza ai venti freddi e alle gelate.

Riguardo alle avversità parassitarie è resistente alla rogna ed alla tignola mentre risulta sensibile alla carie, al cicloconio ed alla verticillosi.

Olivo Ghiacciola (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Ghiacciolo

È una varietà tipica della Romagna, diffusa nell'areale di Brisighella e Faenza.

Albero di media vigoria, con chioma ampia a portamento pendulo.

Varietà dotata di ottima resistenza al freddo e ai parassiti più comuni dell'olivo.

Autofertile, tuttavia l'associazione con la varietà Nostrana di Brisighella ne aumenta l'allegagione dei frutti.

Le drupe sono di dimensioni medie (2,0-2,5 gr.), di forma ovoidale e con lenticelle ben visibili. La maturazione è tardiva e contemporanea con epoca di raccolta ottimale a fine novembre, periodo in cui le olive presentano un diffuso colore verde violaceo. La produttività è elevata ed abbastanza costante negli anni.

L'olio è molto caratteristico ed è facilmente riconoscibile per il suo colore giallo-verde particolarmente intenso e per l'aroma nettissimo di carciofo verde. Il retrogusto è mediamente piccante. La resa in olio è media e si attesta attorno al 12-15%.

Olivo Giarraffa (*Olea europea*)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Becco di corvo, Giardara, Giarrafara, Giarraffella, Giarraffu.

L'olivo Giarraffa è coltivato in molte zone della Sicilia ma ha trovato una certa diffusione anche in Calabria e Puglia.

Gli alberi, di media vigoria, presentano rami fruttiferi robusti e penduli; le foglie lanceolate (strette e lunghe) sono di color verde grigiastro.

I frutti dell'olivo Giarraffa, piuttosto grossi (6-8 g), ovoidali e un po' slargati verso la base, maturano precocemente e si possono prestare anche per l'estrazione dell'olio; comunque, la loro attitudine principale è la produzione di olive da tavola, sia verdi che nere.

È piuttosto sensibile al cicloconio (o occhio di pavone), alla rogna e alla siccità. Risulta invece molto resistente al mal del piombo.

L'olivo Giarraffa è caratterizzato da una parziale autofertilità, si avvantaggia dell'impollinazione da parte di Maurino, Nocellara del Belice e Ascolana Tenera. A sua volta è ottimo impollinatore della Nocellara del Belice

e dell' Ascolana Tenera.

L'oliva Giarraffa entra precocemente in produzione e la sua produttività, di elevata entità, presenta però una certa alternanza.

Olivo Grignan (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Bersan, Gargnà, Gargnano, Gargnan, Negrar

Varietà originaria del Veneto e della Lombardia, in questi ultimi anni si sta rapidamente diffondendo alle regioni limitrofe per merito delle sue ottime caratteristiche, in particolare la resistenza al freddo.

Albero di medio vigore e con portamento assurgente. Ha uno sviluppo vegetativo molto lento e non tollera potature energiche e tardive.

Autosterile, è ben impollinata da Pendolino, Maurino, Frantoio, Leccino, Trepp e Favarol.

Entra abbastanza presto in produzione e la produttività è abbondante e costante.

Le drupe sono di dimensioni medie (2-2,5 gr.) e di forma ovoidale allungata.

La maturazione è precoce, contemporanea ed alla raccolta i frutti, di colore violaceo, forniscono una resa in olio media.

Il Grignan è tra le cultivar emergenti, molto resistente al freddo e ottimamente produttiva con frutti di buona pezzatura; questo ne ha decretato un notevole successo sul mercato negli ultimi anni. Da tenere in debita considerazione nel caso di impianti localizzati nelle zone olivicole fredde, tipiche del Nord Italia, tanto che viene anche detto "olivo di montagna".

Resiste abbastanza bene cicloclonio (occhio di pavone) ed alla rogna mentre risulta sensibile alla mosca.

Olivo Grossa di Spagna (Olea europea)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Bella di Cerignola, Oliva di Cerignola.

Varietà diffusa soprattutto in Puglia, è sporadicamente coltivata anche nell'Italia centrale

Albero di media vigoria con chioma e portamento assurgente e rami fruttiferi penduli.

Foglie grandi, lanceolate, a lembo piatto, di colore verde chiaro.

Il frutto di eccezionali dimensioni (10-12 g), obovato e asimmetrico, prima dell'invasatura presenta delle lenticelle molto evidenti. La polpa è dura, molto compatta e il nocciolo presenta apice molto appuntito.

E' sensibile al freddo, al cicloclonio e alla rogna.

Parzialmente autofertile, buoni impollinatori si sono dimostrati Maurino, Sant'Agostino e Termite di Bitetto.

Entra in produzione non molto presto, la produttività è media e suscettibile ad una certa alternanza.

Olivo Itrana (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Oliva di Gaeta.

L'oliva Itrana, detta anche oliva Trana, è una pianta molto vigorosa e rustica, che produce un frutto dal gusto inconfondibile.

L'infiorescenza dell'Olivo Itrana è nella media sia in lunghezza che per numero di mignole. Una sua peculiarità è la maturazione decisamente tardiva: febbraio-marzo.

Commercializzata da anni con la denominazione di "Oliva di Gaeta" perché Gaeta era una terra ricca di uliveti prima che, per motivi commerciali, le coltivazioni ad ulivi lasciassero il posto ad altre attività più redditizie.

Oggi gran parte della produzione delle olive itrane viene fornita da Itri, paese in leggera collina, a circa 5 km dal mare, e da molti altri comuni che sono sul dorsale marittimo dei monti Lepini.

Essendo autosterile, sfrutta il Leccino e il Pendolino come impollinatori.

Il frutto dell'olivo Itrana è adatto sia per la produzione di olio che per la consumazione a tavola.

Le olive itrana danno un olio dal colore giallo-verde, ha un sapore intenso, fruttato, lievemente amaro e piccante; note di pomodoro verde ed erbacee. Oleosità media: 19%

Olivo Kalamata (*Olea europea*)

Varietà a duplice attitudine. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Kalamon, Aetonychia, Chondrolia.

Varietà a duplice attitudine, di origine greca, diffusa in un vasto areale del bacino del Mediterraneo, Albero di vigoria elevata, con portamento assurgente e densità della chioma media.

Le foglie sono di forma ellittico lanceolata di color verde intenso e lucente.

Presenta media resistenza ai climi freddi ed è anche sensibile ai climi eccessivamente caldi.

Mediamente sensibile all'occhio di pavone ed alla verticillosi, è invece molto resistente alla tubercolosi.

Varietà parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con le varietà Frantoio, Coratina e Koroneiki.

Presenta produttività elevata ma alternante.

La drupa è di peso elevato, di forma allungata, asimmetrica, con apice appuntito e base troncata.

La maturazione avviene in epoca tardiva e la raccolta si realizza quando la drupa ha interamente completato il processo di invecchiamento. Benché a duplice attitudine (sia da mensa che da olio), si coltiva principalmente come oliva nera da tavola alla "greca".

Il frutto è resistente ai trattamenti ed alle manipolazioni e può essere conciato in differenti modi, ma sempre

come oliva nera, tenendo assai bene il colore. Il rapporto polpa/nocciolo è elevato e il distacco della polpa agevole.

La resa in olio è media, ottenendo un prodotto di ottima qualità.

Olivo Koroneiki (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Koroni, Kritikia, Ladolia, Psylolia

Rappresenta la principale cultivar da olio della Grecia, diffusa nel Peloponneso, Zante, Creta, Samo e ricopre circa il 50% della superficie olivicola del paese.

Albero dal portamento eretto ed aperto, ma con vigore medio-basso che lo rende idoneo al sistema di allevamento superintensivo.

Varietà autofertile, per produrre non necessita di impollinatori.

Entra precocemente in produzione, già dai primi anni dall'impianto, poi la produttività è elevata e costante.

Fiorisce in epoca precoce e la maturazione è medio-precoce.

La drupa è di piccole dimensioni (circa 1/1,5 grammi) ma con contenuto in olio elevato (attorno al 20%) e molto apprezzato per le caratteristiche organolettiche e di stabilità.

Resistente bene all'aridità ed alla siccità. Teme invece il freddo e l'umidità. per cui si consigliano impianti in terreni dove la probabilità di gelate è ridotta e con una buona esposizione solare.

È resistente all'occhio di pavone e mediamente resistente alla verticillosi.

Risulta sensibile alla tubercolosi.

Olivo Lea (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Oliva strinata.

L'olivo Lea è varietà marchigiana, autoctona dell'area dell'ascolano. Attualmente è quasi scomparsa a causa della ridotta produttività e difficoltà nella gestione della pianta, tuttavia è un'ottima impollinatrice dell'oliva Ascolana tenera.

L'albero è di media vigoria, a portamento assurgente con chioma voluminosa a media densità.

Le foglie sono ellittico-lanceolate, di dimensioni ridotte e di colore verde scuro nella pagina superiore.

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce.

Il frutto è di dimensioni medie (1,5-2 grammi circa), di forma ovoidale, terminante all'apice con piccolo umbone. Il colore della drupa va dal verde chiaro al violaceo scuro, con epidermide pruinosa e lenticellata.

La resa in olio è medio- elevata con inolizione precoce.

L'olivo Lea è una cultivar autosterile, di produttività medio-bassa e tendenzialmente alternante. Presenta sensibilità al freddo nelle invernate più fredde, mentre ha resistenza media alla mosca e al cicloconio.

Olivo Leccino (*Olea europea*)

varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 150/170

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Leccio, Premice, Silvestrone.

Coltivata in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo.

L'olivo Leccino è un albero vigoroso con portamento assurgente ed aperto, si caratterizza per l'andamento inclinato dei rami principali e dei rami secondari. La chioma è ampia, espansa, con molti rametti penduli, arcuati all'apice.

Foglie di medie dimensioni, ellittico lanceolate, di colore verde grigio.

I frutti dell'olivo Leccino sono di solito riuniti a gruppi di 2/3 per infiorescenza, di media pezzatura (2-2,5 g), di forma ellissoidale, leggermente asimmetrici, con apice arrotondato e base appiattita. Alla raccolta le drupe sono nero - violacee e si prestano ad essere utilizzate anche per il consumo da tavola.

E' nota la particolare tolleranza dell'olivo Leccino alle avversità climatiche (freddo, nebbia e venti) e ad alcune patologie (rogna, occhio di pavone e carie). Viceversa, questa cultivar ha manifestato una particolare sensibilità alla fumaggine.

L'olivo Leccino è autosterile ed ottimi impollinatori sono Pendolino, Maurino, Frantoio, Moraiolo, Carolea e Dolce Agogia.

Maturazione piuttosto precoce e contemporanea. La produzione è elevata ed abbastanza costante.

La resa al frantoio è media (15-18%), olio di buona qualità, dolce ma senza picchi aromatici.

Olivo Leccino esemplare (*Olea europea*)

varietà da olio. h. mt. 1,80/2, circonferenza fusto cm. 16/18, vaso diam. cm. 55

Prezzo 205,00 €



Albero di Olivo in esemplare UNICO; la pianta spedita è esattamente quella raffigurata nelle foto in alto.

INFO: Per la spedizione di questa pianta esemplare è necessario un cassone di cm. 100x100 che però può contenere anche altre piante più piccole e quindi il costo della spedizione rimane sempre lo stesso.

Sinonimi: Leccio, Premice, Silvestrone.

Coltivata in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo.

L'olivo Leccino è un albero vigoroso con portamento assurgente ed aperto, si caratterizza per l'andamento

inclinato dei rami principali e dei rami secondari. La chioma è ampia, espansa, con molti rametti penduli, arcuati all'apice.

Foglie di medie dimensioni, ellittico lanceolate, di colore verde grigio.

I frutti dell'olivo Leccino sono di solito riuniti a gruppi di 2/3 per infiorescenza, di media pezzatura (2-2,5 g), di forma ellissoidale, leggermente asimmetrici, con apice arrotondato e base appiattita. Alla raccolta le drupe sono nero - violacee e si prestano ad essere utilizzate anche per il consumo da tavola.

E' nota la particolare tolleranza dell'olivo Leccino alle avversità climatiche (freddo, nebbia e venti) e ad alcune patologie (rogna, occhio di pavone e carie). Viceversa, questa cultivar ha manifestato una particolare sensibilità alla fumaggine.

L'olivo Leccino è autosterile ed ottimi impollinatori sono Pendolino, Maurino, Frantoio, Moraiolo, Carolea e Dolce Agogia.

Maturazione piuttosto precoce e contemporanea. La produzione è elevata ed abbastanza costante.

La resa al frantoio è media (15-18%), olio di buona qualità, dolce ma senza picchi aromatici.

Olivo Leccino esemplare (*Olea europea*)

Varietà da olio. h. mt. 2/2,20, circonferenza fusto cm. 18/20, vaso diam. cm. 55

Prezzo 245,00 €



Albero di Olivo in esemplare UNICO; la pianta spedita è esattamente quella raffigurata nelle foto in alto.

Sinonimi: Leccio, Premice, Silvestrone.

Coltivata in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo.

L'olivo Leccino è un albero vigoroso con portamento assurgente ed aperto, si caratterizza per l'andamento inclinato dei rami principali e dei rami secondari. La chioma è ampia, espansa, con molti rametti penduli, arcuati all'apice.

Foglie di medie dimensioni, ellittico lanceolate, di colore verde grigio.

I frutti dell'olivo Leccino sono di solito riuniti a gruppi di 2/3 per infiorescenza, di media pezzatura (2-2,5 g), di forma ellissoidale, leggermente asimmetrici, con apice arrotondato e base appiattita. Alla raccolta le drupe sono nero - violacee e si prestano ad essere utilizzate anche per il consumo da tavola.

E' nota la particolare tolleranza dell'olivo Leccino alle avversità climatiche (freddo, nebbia e venti) e ad alcune patologie (rogna, occhio di pavone e carie). Viceversa, questa cultivar ha manifestato una particolare sensibilità alla fumaggine.

L'olivo Leccino è autosterile ed ottimi impollinatori sono Pendolino, Maurino, Frantoio, Moraiolo, Carolea e Dolce Agogia.

Maturazione piuttosto precoce e contemporanea. La produzione è elevata ed abbastanza costante.

La resa al frantoio è media (15-18%), olio di buona qualità, dolce ma senza picchi aromatici.

Olivo Leccino esemplare (*Olea europea*)

varietà da olio. h. mt. 1,80/2, circonf. fusto cm. 8/10, vaso diam. cm. 30

Prezzo 90,00 €



Albero di Olivo in esemplare UNICO; la pianta spedita è esattamente quella raffigurata nelle foto in alto.

Sinonimi: Leccio, Premice, Silvestrone.

Coltivata in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo.

L'olivo Leccino è un albero vigoroso con portamento assurgente ed aperto, si caratterizza per l'andamento inclinato dei rami principali e dei rami secondari. La chioma è ampia, espansa, con molti rametti penduli, arcuati all'apice.

Foglie di medie dimensioni, ellittico lanceolate, di colore verde grigio.

I frutti dell'olivo Leccino sono di solito riuniti a gruppi di 2/3 per infiorescenza, di media pezzatura (2-2,5 g), di forma ellissoidale, leggermente asimmetrici, con apice arrotondato e base appiattita. Alla raccolta le drupe sono nero - violacee e si prestano ad essere utilizzate anche per il consumo da tavola.

E' nota la particolare tolleranza dell'olivo Leccino alle avversità climatiche (freddo, nebbia e venti) e ad alcune patologie (rogna, occhio di pavone e carie). Viceversa, questa cultivar ha manifestato una particolare sensibilità alla fumaggine.

L'olivo Leccino è autosterile ed ottimi impollinatori sono Pendolino, Maurino, Frantoio, Moraiolo, Carolea e Dolce Agogia.

Maturazione piuttosto precoce e contemporanea. La produzione è elevata ed abbastanza costante.

La resa al frantoio è media (15-18%), olio di buona qualità, dolce ma senza picchi aromatici.

Olivo Leccio del Corno (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 16,50 €



Cultivar toscana, occasionalmente diffusa in tutto il centro Italia.

L'olivo Leccio del Corno è una pianta di ulivo di media vigoria con portamento espanso e chioma molto folta.

Foglie grandi ed espanse di tipico colore verde cupo.

Le drupe del Leccio del Corno sono di dimensioni medie (2-3 g), di forma ovale, colore dal verde brillante lenticellato al nero violaceo lenticellato, schiacciata alle estremità, tipicamente riunite in grappoli, con breve picciolo.

Resiste bene al freddo, al ristagno di umidità e alle più comuni avversità parassitarie compresa la mosca.

Il Leccio del Corno è autosterile ed ottimi impollinatori sono Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Maurino e Leccino.

Invaiaura tardiva e contemporanea.

Produttività elevata e costante.

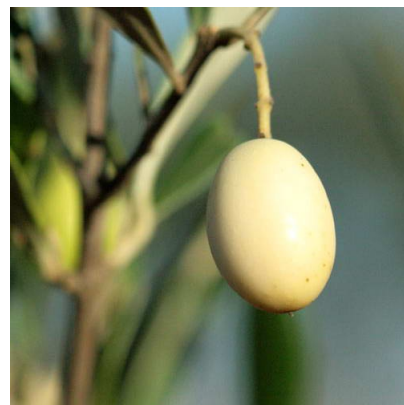
Le olive Leccio del Corno hanno resa in olio media, olio mediamente fruttato, leggermente piccante con

retrogusto amaro, di colore verde con buon contenuto di polifenoli.

Olivo Leucocarpa (Olive bianche) (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Olive bianche, Olivo bianco, Cannellina, Leucolea, Chiarita

La Leucocarpa è un'antica varietà diffusa nel centro-sud Italia, in particolare in Calabria.

L'albero delle olive bianche è mediamente vigoroso, con portamento assurgente. La chioma è ampia ed espansa. Le foglie sono di dimensioni medio grandi, allungate, di colore verde scuro.

Il frutto delle olive bianche è piccolo, di colore bianco avorio a maturazione raggiunta con contenuto di olio medio.

La produttività è buona e costante.

Varietà autosterile, buoni impollinatori sono Pendolino, Maurino.

La peculiarità di questa pianta di olive bianche è che quando le drupe sono completamente mature il loro colore è avorio per effetto della mancanza di sintesi antocianina. Come conseguenza questa pianta assume un aspetto assolutamente unico, completamente ricoperta da questi frutti color avorio che danno un senso di purezza ed eccezionalità.

L'oliva bianca Leucocarpa produce un olio molto chiaro e viene per tradizione mescolato con gli estratti di radici e balsamo per ottenere l'olio del Crisma, l'unguento usato dalla Chiesa cattolica in molte cerimonie come battesimo e cresima.

L'olivo bianco viene inoltre usato come olio combustibile in luoghi di culto perché bruciando produce poco fumo.

La Leucolea è mediamente rustica, tollera bene le basse temperature e non subisce attacchi di cicloconio.

Olivo Madremignola (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



La Madremignola è una varietà toscana, originaria delle colline pisane ma oramai diffusa, seppure in modo sporadico, negli uliveti delle province di Siena, Firenze, Livorno e Pisa.

L'albero dell'olivo di Madremignola è caratterizzato da un portamento semipendulo, con chioma raccolta e folta, caratterizzata da vigoria media e da produttività buona e costante.

Cultivar autosterile, richiede l'associazione con Pendolino o Maurino per produrre al meglio.

La fioritura è piuttosto tardiva mentre la maturazione dei frutti avviene abbastanza precocemente ed in modo scalare.

La drupa dell'oliva Madremignola è di forma ellissoidale, simmetrica o leggermente asimmetrica, di colore

nero quasi uniforme a maturazione completata.

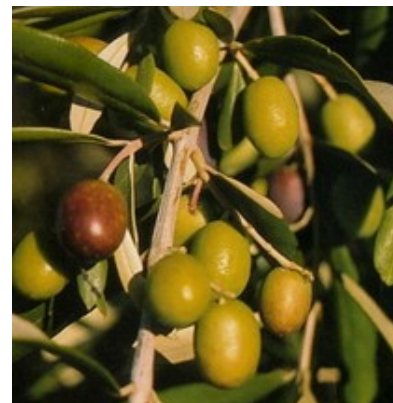
La resa al frantoio è bassa (11-15%) e se ne ricava un olio di colore verde intenso, con sapore marcatamente fruttato e pungente, molto apprezzato dai consumatori poiché si presta ottimamente ad essere consumato per il pinzimonio o per fare bruschette.

La Madremignola risulta molto tollerante ai ristagni di aria umida ed al cicloconio mentre è risultata molto sensibile al freddo e alla fumaggine.

Olivo Maurino (*Olea europea*)

Impollinatore. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Razzola, Maurino lucchese.

Cultivar toscana tipica da olio, di sviluppo medio e portamento delle branche principali eretto; la chioma è raccolta con rami fruttiferi penduli e cime risalenti. Le foglie sono ellittiche, di medie dimensioni e di colore verde grigio. Frutti piuttosto piccoli (1,5-2 g), ellissoidali e leggermente asimmetrici, alla raccolta sono di colore nero-violaceo.

Ha buona resistenza al freddo e può essere coltivata anche in zone umide e soggette a nebbie. Buona resistenza alla rogna e all'occhio di pavone.

Cultivar autosterile, si avvantaggia di impollinatori come Pendolino, Leccino, Frantoio, Moraiolo e Orbetana ed è a sua volta ottima impollinatrice per il Moraiolo ed il Pendolino.

Maturazione precoce e contemporanea. Produttività generalmente buona ma leggermente alternante. La resa al frantoio è media (18-20%), olio di eccellente qualità.

Olivo Mignola (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Sanguinella, Peparella, Laurina, Sargana, Morella.

Cultivar marchigiana diffusa soprattutto nelle province di Ascoli Piceno, Macerata e Ancona.

Albero di media vigoria con portamento espanso, chioma voluminosa di bassa densità. Il frutto è di piccole dimensioni (1-1,5 g) ovoidale, asimmetrico con apice appuntito, con colore che va dal verde intenso al nero inchiostro.

Resistenza media al freddo e alta alla mosca.

Varietà autosterile necessita di impollinatori come Leccino, Maurino e Moraiolo.

Ha una maturazione precoce e contemporanea. Produttività elevata e abbastanza costante. Resa in frantoio molto elevata (20-24%). Olio mediamente fruttato caratteristico per il sapore fortemente amaro, di colore giallo oro con alto contenuto di polifenoli.

Olivo Moraiolo (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Morinello, Morello, Morellino, Nebbia, Ruzzolino.

L'olivo Moraiolo è una varietà diffusa negli areali olivicoli dell'Italia centrale. Pianta di media o scarsa vigoria con branche a portamento assurgente tendenti a divaricarsi e rami fruttiferi dritti.

La chioma, raccolta, è ricca di foglie a forma ellittico lanceolata, di colore verde grigio e di medie dimensioni.

Il frutto dell'oliva Moraiolo è di modeste dimensioni (1,5-2 g), rotondeggiante, sferoidale, simmetrico. Alla raccolta le drupe sono di colore nero violaceo opaco.

Ha media resistenza al freddo, alla carie e alla rogna. E' sensibile a ristagni di umidità, sia atmosferica che nel terreno e all'occhio di pavone (o cicloconio). Tollera bene la siccità.

L'olivo Moraiolo è autosterile e richiede impollinatori quali Pendolino, Maurino, Dolce Agogia, Kalamata e Nostrale di Rigali.

La maturazione è molto precoce e contemporanea. Produttività mediamente elevata e costante.

La resa al frantoio dell'olivo Moraiolo è media (18-20%); olio fruttato, armonico, amaro e piccante, di color verde con un buon contenuto di polifenoli.

Olivo nano (*Olea europea*)

Vaso diam. cm. 20, h. fusto cm. 50

Prezzo 27,50 €



L'olivo nano è una pianta a ridotto accrescimento per cui può essere coltivato con successo in vaso per tanti anni.

L'olivo nano è adatto quindi a balconi, terrazzi e ovunque si abbia poco spazio a disposizione.

Olivo Negrette (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



La Negrette è una antica varietà francese originaria della regione del Gard e dell'Ardèche meridionale

Albero dal portamento mediamente vigoroso ed espanso, molto rustico e robusto.

La Negrette è autofertile e quindi non ha bisogno di impollinatori per fruttificare.

L'entrata in produzione è rapida e poco alternante negli anni.

Le olive sono di forma ovoidale allungata, di medie dimensioni e diventano completamente di colore nero lucido a maturazione.

La raccolta delle olive inizia ai primi di novembre e termina a dicembre.

Questa oliva dà un olio dorato e dolce con fruttato maturo con un'elevata resa. All'assaggio sprigiona note di nocciola o mandorla, leggermente liquirizia e vaniglia, con retrogusto pepato.

Molto resistente al freddo e alla siccità, si adatta anche a terreni ghiaiosi e poveri.

Olivo Nocellara del Belice (*Olea europea*)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Oliva di Castelvetrano, Nuciddara, Nebba, Nerba, Nocciolara, Nocellaia, Nocillara, Oliva tunna.

La Nocellara del Belice è cultivar diffusa principalmente in Sicilia.

Pianta di media vigoria a portamento pendulo.

Foglie ellittiche-lanceolate, di colore verde scuro risultano spesse e coriacee.

Frutto di medio-grandi dimensioni (6-8 g).

Si adatta bene negli areali meridionali e centrali. Abbastanza tollerante verso la mosca, è invece un po' sensibile alla rogna e al cicloconio (o occhio di pavone).

L'olivo di Nocellara del Belice è cultivar autosterile, necessita di impollinazione incrociata con Giarraffa e Pidicuddara.

Entra presto in produzione la quale si mantiene elevata e costante nel tempo.

La maturazione tardiva e le olive possono essere destinate sia alla produzione di olio che da tavola.

La resa al frantoio è discreta (15-18%); olio fine, delicato e di grande qualità. La polpa è consistente e pari all'85% del frutto.

Olivo Nociara (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/130.

Prezzo 15,68 €



L'olivo Nociara è una varietà da olio che ha trovato una certa diffusione negli areali olivicoli pugliesi della provincia di Brindisi, di Taranto e del Sud barese, ma la sua diffusione, attualmente modesta, è in espansione. La pianta si presenta di medie dimensioni con portamento piuttosto assurgente, chioma mediamente folta con rami fruttiferi lunghi e molto flessibili.

Le foglie, grandi di forma ellittica con superficie delicata, conferiscono alla pianta un aspetto di grande effetto estetico.

Il colore è verde scuro intenso nella pagina superiore, e verde chiaro in quella inferiore.

La fioritura è tardiva e molto abbondante e l'aborto dell'ovario molto basso, ragion per cui quasi tutti i fiori porteranno frutto.

Le olive di un verde molto pallido, durante l'invasatura, assumono inizialmente una colorazione rosso magenta, rendendo le piante particolarmente attraenti, per poi diventare di un viola scuro alla piena maturazione.

La polpa è molto delicata e poco consistente.

La resa in olio è alta (mediamente del 21%) e non presenta problemi di estrazione.

L'olio si presenta di un colore dorato con riflessi verdognoli, di ottima qualità, fruttato intenso leggermente maturo

L'olivo Nociara è parzialmente autosterile, a fioritura precoce, e si presenta con una produttività molto elevata e abbastanza costante, con una altrettanto precoce entrata in produzione.

Poco prima della raccolta la pianta assume un aspetto spettacolare con alcuni rami flessi, e carichi di drupe, al punto da occultare quasi completamente i rami stessi.

L'inoliazione tardiva e scalare è invece uno dei rari aspetti negativi per la programmazione delle operazioni di raccolta.

La buona produttività della pianta, l'elevata resa in olio, le ottime caratteristiche organolettiche dell'olio giustificano ampiamente l'incremento della sua diffusione sul territorio.

L'Oliva Nociara presenta infine una buona resistenza a diversi parassiti.

Olivo Nostrale di Rigali (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Borciona, Rigalese.

Cultivar umbra diffusa nella fascia pedemontana dei comuni di Nocera Umbra, Gualdo Tadino, Gubbio e limitrofi e sporadicamente diffusa anche in alcune aree interne della provincia di Pesaro, è nota per la sua alta resistenza a freddo e gelate.

Albero di vigoria medio-bassa, a portamento espanso con rami a frutto semipenduli; con legno dal caratteristico colore giallo dorato; chioma mediamente voluminosa ad elevata densità; internodi medio-corti. Foglie di dimensioni piccole, di colore verde scuro nella pagina superiore. Infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada ed elevata ramificazione del rachide. Drupa di grandi dimensioni (3,5-4,5 g), di forma ovoidale, ad invaiatura tardiva e contemporanea. Colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo, al viola cupo. Consistenza della polpa e resistenza al distacco inizialmente elevate ed in rapida diminuzione con la maturazione. Cascola elevata e precoce. Molto resistente al freddo ed alla mosca mentre è risultata sensibile alla rogna ed al cicloconio. Varietà autosterile, gli impollinatori consigliati sono il Leccino ed il Moraiolo. Entra in produzione precocemente, con produttività media, costante e resa in olio molto elevata (22-28%). Olio di buona qualità, a bassa acidità, ricco in polifenoli e di colore giallo-verde, molto leggero e fruttato.

Olivo Nostrana di Brisighella (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Varietà ampiamente diffusa in Emilia Romagna, principalmente nella zona del faentino. Albero di media vigoria, a portamento assurgente e con i rami vegetativi decisamente eretti. Le foglie sono medio-piccole, strette, lanceolate, con il lembo fogliare convesso e ripiegato verso il basso che rende facilmente riconoscibile questa cultivar. E' autofertile quindi per produrre non ha bisogno di varietà impollinatrici. Le drupe sono di dimensioni medio-grandi (2,5-3,5 gr.) con forma elissoidale e di colore verde-giallastro appena invaiato. Nelle giovani piante si nota una lenta messa a frutto ma, una volta raggiunto lo stadio di maturità, la produttività è molto buona anche se, talvolta, risulta alternante negli anni. La maturazione è medio-tardiva e leggermente scalare, la resa in olio è media (13-15%), di eccellente qualità, molto fine e con intenso aroma di fruttato erbaceo. Varietà molto resistente al freddo e ai parassiti più comuni dell'olivo, mostra tuttavia una certa sensibilità nei confronti della tignola dell'olivo e dell'occhio di pavone.

Olivo Olivastra seggianese (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,11 €



Sinonimi: Seggianese, Seggianina, Olivastra di Montalcino, Olivastro di Seggiano, Olivo dell'Amiata. Originaria della zona del Monte Amiata, la sua attuale diffusione è limitata ad alcune zone interne delle province di Grosseto e Siena.

Albero di vigoria molto elevata, con portamento assurgente e chioma espansa e mediamente folta.

La foglia è di forma foglia ellittico-lanceolata e di media dimensione.

Autosterile, buoni impollinatori sono risultati Frantoio, Moraiolo, Correggiolo, Leccino e, in minor misura, Pendolino.

Il frutto dell'Olivastra seggianese è di forma sferica con apice arrotondato, di media pezzatura e alla raccolta si presenta di colore completamente nero.

La maturazione è piuttosto precoce mentre la produttività è ottima anche se un poco alternante.

La resa al frantoio è elevata e l'olio ha caratteristiche organolettiche peculiari.

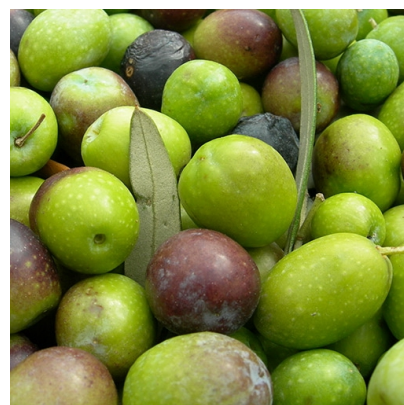
L'Olivastra seggianese è una varietà molto resistente alle basse temperature invernali che ne ha consentito la coltivazione nell'area pedemontana del Monte Amiata, ad un'altezza compresa tra i 450 e i 700 mt s.l.m.

Riguardo alle malattie, presenta buona resistenza al cicloconio ed alla rogna.

Olivo Orbetana (*Olea europea*)

Varietà a duplice attitudine. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Sarga (Caldarola), Noce bastarda (Abbadia di Fiastra), Oliva di San Francesco (Maceratese).

Cultivar marchigiana diffusa nell'interno della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di San Severino, Cingoli e Poggio San Vicino.

Albero di elevata vigoria, con portamento assurgente; chioma voluminosa a bassa densità; rami fruttiferi lunghi e scarsamente ramificati; internodi medi; foglie grandi, allungate ed appuntite, di colore verde-grigio nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

Varietà a duplice attitudine, idonea per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico o a monocono, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Varietà autosterile, necessità di impollinatori quali Pendolino e Maurino.

Produttività media, tendenzialmente alternante e entrata in produzione medio-tardiva.

Ottima resistenza al freddo e alla mosca.

Drupa di dimensioni medio-grandi (2,5-3 grammi), di forma ovoidale, con apice leggermente umbonato.

La resa in olio è media, inolizione tardiva e rapporto polpa-nocciolo medio.

Invaiaura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde intenso lenticellato al nero intenso.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate, fino a stadi avanzati di maturazione.

Periodo ottimale di raccolta inizio dicembre.

Olio mediamente fruttato armonico, amaro e pungente, di colore verde, tendente al giallo, con un buon contenuto in polifenoli e clorofille e basso rapporto insaturi/saturi.

Olivo Pendolino (*Olea europea*)

Impollinatore. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150

Prezzo 16,50 €



Sinonimi: Piangente, Maurino fiorentino.

L'olivo Pendolino è originario del comprensorio fiorentino, ha trovato larga diffusione anche nel centro Italia soprattutto come impollinatore; le piante inoltre sono apprezzate per le pregevoli caratteristiche ornamentali. E' specie dal tipico portamento pendulo e dimensioni piuttosto modeste. La chioma folta è ricca di foglie lanceolate, strette e lunghe, di medie dimensioni e di colore verde grigio piuttosto scuro.

Il frutto dell'olivo Pendolino è di dimensioni medio-piccole (1,5 g) di colore nero con superficie pruinosa, forma obovata, asimmetrica, con apice arrotondato.

Ha media resistenza al freddo. E' sensibile all'occhio di pavone (cicloconio) e alla rogna.

L'olivo Pendolino è autosterile e buoni impollinatori sono Leccino, Moraiolo, Frantoio e Maurino. A sua volta è ottimo impollinatore per la grande produzione di polline e per la compatibilità con numerose cultivar da olio e da mensa.

La maturazione dei frutti è mediamente precoce e contemporanea. Presenta elevata e costante fruttificazione.

L'olivo Pendolino ha una resa media al frantoio (13-18%), olio di gusto delicato e molto gradevole.

Olivo Peranzana (*Olea europea*)

Varietà a duplice attitudine. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150

Prezzo 16,50 €



Sinonimi: Francese, Provenzale, Provenzana, Tondina

L'olivo Peranzana è una cultivar pugliese il cui areale di produzione è la zona nord-ovest della provincia di Foggia. I territori in cui la coltivazione è prevalente sono quelli dei comuni di San Paolo Civitate, San Severo e Torremaggiore.

Albero vigoroso con portamento espanso e con produttività elevata.

Varietà autosterile, si consiglia l'impollinazione con la varietà Rotondella.

Il frutto dell'olivo Peranzana è di forma ovoidale, di calibro medio (4-5 grammi), nero a maturazione, di media resa in olio (13-17%). Ha un rapporto polpa/nocciolo molto elevata che la rende una cultivar a duplice attitudine: da olio e da mensa.

L'olio è ottimo sia per la sua fragranza e giusta piccantezza, sia per il suo contenuto di sostanze nutrizionali. L'olio di Peranzana, infatti, ha un alto contenuto di clorofilla e cherotene e un tempo di irrancidimento più lungo degli altri olii.

Fruttato medio di oliva prevalentemente maturo. Al gusto si avverte la presenza della mandorla e della mela. Buona la sensazione del piccante, lieve l'amaro.

L'olivo Peranzana resiste bene alla siccità e ai venti forti ma teme l'umidità.

Olivo Piangente (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



L'origine di questa cultivar è incerta, tuttavia con tale denominazione "Piangente" sono state segnalate diverse piante in varie zone olivicole della Toscana.

Albero di vigoria media, con portamento pendulo ad ombrello e chioma espansa e molto folta.

Le foglie sono di medio grande dimensioni, allungate, di colore verde scuro, ellittiche.

Cultivar autosterile, richiede opportuni impollinatori quali "Pendolino" e "Maurino"; a sua volta si comporta come ottimo impollinatore per "Frantoio", "Leccino" e "Pendolino".

Il frutto è di forma ovoidale allungata, leggermente asimmetrica, di colore verde-nero alla raccolta.

La maturazione dei frutti è tardiva e piuttosto scalare

La produttività è elevata ma piuttosto alternante.

Produce un olio mediamente fruttato, leggero con note di mandorla, erba e carciofo. Ben bilanciato l'equilibrio tra piccante e amaro.

E' stata segnalata una discreta resistenza alle principali avversità parassitarie (cicloconio) e climatiche, e in particolare ai venti salsi di mare.

Olivo Piantone di Falerone (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 100/110

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Piantone.

Cultivar marchigiana diffusa nella provincia di Fermo, in un'area limitata compresa tra i comuni di Falerone e Montegiorgio, ed in zone interne della provincia di Macerata, fino ad elevate altitudini.

Albero di media vigoria, a portamento assurgente con chioma voluminosa ad elevata densità

Rami con numerose ramificazioni, internodi corti, foglie strette ed allungate, di colore verde scuro nella pagina superiore e verde chiaro in quella inferiore.

La pianta entra in produzione precocemente, di produttività media e tendenzialmente alternante.

Varietà autosterile, impollinatori consigliati: Pendolino e Maurino.

La drupa è di medie dimensioni (2-2,5 grammi), di forma tendenzialmente cilindrica, con una resa in olio medio-elevata e inolizione precoce. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a bassi livelli dall'inizio della maturazione ed in progressiva diminuzione. L'invaiaitura è tardiva e contemporanea, con colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo.

L'olio è di un fruttato medio - leggero, dal gusto inizialmente dolce, leggermente piccante e con un retrogusto

piacevolmente amaro, di colore verde tendente al giallo, con contenuto in polifenoli piuttosto elevato. Sensibilità al freddo e al cicloconio media, alla mosca elevata.

Olivo Piantone di Mogliano (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 100/110

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Limoncella, Maggianese, Nibbiu, Oliva riccia.

Cultivar marchigiana diffusa soprattutto nella provincia di Macerata ad altitudini sopra 600 mt. Albero di assai limitata vigoria, con portamento assurgente, chioma poco voluminosa ad elevata densità. Foglie strette ed allungate. Frutto di dimensioni medio-grandi (2,5-3 g) con forma ovoidale, apice umbonato, con colore che va dal verde chiaro al rosso violaceo.

Resistenza buona al freddo e alla siccità, media alla rogna e alla mosca.

Varietà parzialmente autofertile.

Ha una maturazione tardiva e scalare. Produttività elevata e costante. Resa in olio elevata; olio leggermente fruttato, tendenzialmente dolce di color giallo oro.

Olivo Picholine (Olea europea)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Picholine Languedoc

La Picholine è una cultivar di olivo di origine francese.

Albero di media vigoria, con chioma a portamento aperto e un po' assurgente. Rami fruttiferi generalmente penduli.

Foglie ellittico-lanceolate, grandi di colore verde chiaro.

Le drupe di forma ellissoidale allungata, di dimensioni medio grandi (5-8 g), vengono raccolte verdi se utilizzate per la mensa, nere se destinate alla produzione di olio.

Elevata resistenza alla siccità e al freddo, media all'occhio di pavone (cicloconio) e alla mosca. Grande produttività, piuttosto costante.

L'olivo Picholine è parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con Leccino.

La maturazione è tardiva con resa al frantoio media (18-20%).

Olivo Raggia (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Mandolina.

Cultivar marchigiana diffusa nella provincia di Ancona. Albero di elevata vigoria, con portamento espanso, chioma voluminosa molto densa. Foglie grandi ed espanse. Frutto di dimensioni medie (2-2,5 g) con forma ovoidale allungata asimmetrica, con colore che va dal verde chiaro al nero violaceo.

Resistenza al freddo media, suscettibilità elevata alla rogna e all'occhio di pavone.

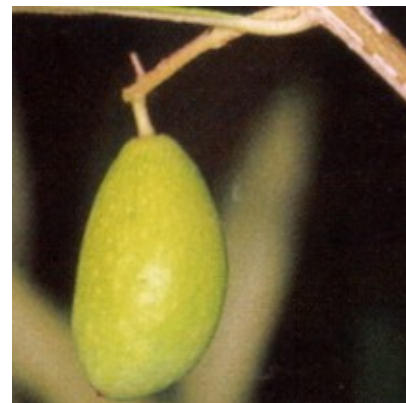
Varietà parzialmente autofertile.

Ha una maturazione tardiva e scalare. Produttività elevata con qualche alternanza. Resa in olio medio-elevata (20-22%); olio fruttato, armonico leggermente ammandorlato, di color giallo oro.

Olivo Raggiola (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Ragiola, Vergiola, Verzola, Corgiola, Correggiolo.

Cultivar marchigiana diffusa principalmente nella provincia di Pesaro. Albero di elevata vigoria, con portamento espanso, chioma voluminosa e molto densa. Foglie molto lanceolate di medie dimensioni. Frutto di dimensioni medie (2 g) con forma ovoidale allungata, arcuata e asimmetrica con colore che va dal verde al nero violaceo.

Resistenza al freddo media, suscettibilità alla rogna e all'occhio di pavone elevata.

Varietà parzialmente autofertile.

Ha una maturazione tardiva e scalare. Produttività limitata e relativamente costante. Resa in olio elevata (21-23%); olio fruttato, ammandorlato, leggermente amaro e piccante, di color verde tendente al giallo.

Olivo Ravece (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Curatone, Olivona e Ravaiola.

Varietà prevalentemente diffusa in Campania dove se ne trova documentata la presenza fin dagli inizi del '500.

L'albero ha vigoria media e portamento assurgente.

Frutto di dimensioni medio-grosse (4-6 gr.), di forma sferoidale e leggermente asimmetrico. Il colore è da verde a violaceo nero, con epicarpo pruinoso che presenta molte lenticelle di grandezza medio piccola.

Autosterile, si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con Pendolino e Maurino.

La produttività è sempre abbondante e costante.

Nonostante abbia una resa in olio medio-bassa (15-16%), questa varietà è apprezzata per la qualità dell'olio che risulta fruttato intenso con un'armonica presenza della carica amara e piccante.

Cultivar abbastanza rustica, resiste bene alle principali avversità, in particolare al cicloconio rogna e siccità.

Si è dimostrata invece abbastanza sensibile alla mosca ed alle temperature troppo rigide, tipiche degli ambienti più settentrionali della zona di origine.

Olivo Rosciola (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Rosina, Rasciola, Ricciuta, Risciola, Rossa, Rusciola.

Varietà diffusa in Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo. Albero di moderato sviluppo e chioma assurgente; i rametti, penduli sotto il carico dei frutti, sono provvisti di foglie di medie dimensioni, lanceolate, simmetriche, di colore verde chiaro con riflessi cinerei.

Frutto di medie dimensioni (2,5-3 g), di forma elissoideale con base ed apice arrotondati, le olive presentano una caratteristica colorazione nero violacea con riflessi rossi.

La resistenza è discreta a tutti i più comuni parassiti dell'olivo, buona resistenza agli stress idrici. Sensibile alla rogna.

Varietà autosterile, buoni impollinatori sono: Leccino, Moraiolo, Pendolino e Canino.

Maturazione abbastanza precoce. Produttività buona e costante. La resa al frantoio è discreta (18-20%), olio di rilevante qualità con leggero fruttato armonico tendenzialmente dolce, di colore giallo chiaro.

Olivo Rougette (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



La Rougette è un'antica varietà francese originaria della regione dell'Ardèche.

Albero di sviluppo medio grande con portamento espanso.

La Rougette è autofertile e quindi non ha bisogno di impollinatori per fruttificare.
autofertile

I frutti sono di forma ovoidale, di dimensioni medio-elevate e rimangono rossi fino a poco prima della maturazione che avviene tra la fine di novembre e l'inizio di dicembre

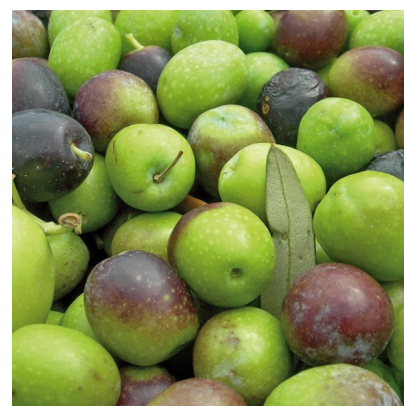
Olio molto pregiato, fruttato, leggermente amaro e piccante, con aroma di mela, ottimo per aromatizzare insalate.

Ottima resistenza al freddo e al cicloconio.

Olivo Sant'Agostino (*Olea europea*)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,11 €



Sinonimi: Grossa di Andria, Oliva di Andria.

L'olivo Sant'Agostino è varietà pugliese particolarmente diffusa in provincia di Bari, in prevalenza nel comune di Andria ma presente anche in provincia di Foggia.

Albero abbastanza vigoroso ma di modesto sviluppo, le branche mediamente assurgenti, hanno un portamento raccolto con rami fruttiferi molto flessibili, lunghi e penduli.

La foglia ha forma lanceolata, grande con base stretta; la superficie superiore è di colore verde pallido opaco mentre quella inferiore è grigio-argentea. L'infiorescenza è lunga, con un numero medio di 15-20 fiori.

Varietà autosterile, impollinatori consigliati: Oliva di Cerignola, Coratina, Moraiolo, Pendolino, Correggiolo.

Il frutto dell'oliva Sant'Agostino è di grande pezzatura (8-9 gr), asimmetrico, di forma ovoidale e larghezza massima nella zona centrale.

Viene raccolto precocemente (settembre) per essere destinato alla preparazione di olive verdi, mentre a maturazione (novembre) assume color violaceo. La polpa è abbondante (90%) e di rilevanti qualità. La resa in olio è medio-bassa, raggiunge la media del 14-15%.

Poco tollerante alla verticilliosi, alla rogna, alla fumaggine e ai freddi primaverili. È invece particolarmente resistente all'occhio di pavone.

L'olivo Sant'Agostino è una pianta poco rustica e di non facile adattamento ai diversi areali olivicoli.

Questa varietà preferisce terreni calcarei e profondi ma non eccessivamente umidi.

Olivo Santa Caterina (*Olea europea*)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Oliva di S.Biagio, Oliva di San Giacomo, Oliva lucchese.

La Santa Caterina è originaria della Toscana vuole terreni collinari freschi e non troppo compatti.

Pianta di notevole sviluppo, molto vigorosa e con chioma globosa, espansa.

Foglie ellittico-lanceolate, di medie dimensioni e di colore verde chiaro.

Frutto molto grande (7-9 g), ellissoidale, asimmetrico, con apice appuntito e base arrotondata. Buona resistenza al freddo, un po' sensibile all'occhio di pavone (cicloconio) e alla rogna.

L'oliva Santa Caterina è una cultivar parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione incrociata.

La maturazione è precoce e la raccolta viene effettuata verso i primi di settembre quando le olive hanno sempre un bel colore verde intenso.

La produttività è abbondante e costante.

Usata come oliva da tavola di grande pregio.

Olivo Sargano di Fermo (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Sargana, Sarganella.

Cultivar marchigiana diffusa soprattutto nel Fermano e nelle province di Ancona e Macerata. Albero di elevata vigoria, mediamente assurgente, chioma voluminosa molto densa. Foglie lunghe, strette, sottili di medie dimensioni. Il frutto è di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma ellissoidale, colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo lenticellato.

Resistenza ai venti, anche salmastri, media sensibilità al freddo, alla rogna e all'occhio di pavone (cicloconio).

Varietà autosterile necessita di impollinatori.

Maturazione tardiva e scalare. Produttività elevata ma tendenzialmente alternante. Resa al frantoio bassa; olio fruttato, equilibrato, leggermente dolce, con retrogusto amaro e piccante di color giallo con buon contenuto di polifenoli.

Olivo Semidana (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Olia de Riola (Oliva di Riola Sardo), Olieddu Terzu (Olivino Terzo, nel senso di intermedio per la dimensione dei frutti), Terza (intermedia), Olivo terzo grande.

Il nome ricorda l'antico uso, diffuso soprattutto nell'alta Marmilla, di impiantare filari di olivo lungo i bordi dei campi e quindi a lato dei sentieri delimitanti gli stessi campi (semidas). Diffusa principalmente in provincia di Oristano, ma presente come piante sparse in numerosi areali della Sardegna centro-meridionale.

Cultivar produttiva, recentemente rivalutata e utilizzata nei nuovi impianti. Ha il pregio di una precoce entrata in produzione e una ridotta alternanza. Le rese in olio non sono elevate ma il prodotto ottenibile è di buona qualità, caratterizzato da un fruttato medio molto armonico ed equilibrato nei sentori di amaro e piccante. Non manifesta particolari sensibilità alle più comuni fitopatie e si dimostra adatta alle esigenze della olivicoltura intensiva consentendo altresì un deciso incremento della densità di piantagione.

Pianta rustica, con portamento medio espanso, vigorosa, di ottima produttività, dalla tipica oliva di forma rotonda con un brillante colore amaranto a maturazione.

Pianta caratterizzata da produttività buona e costante con maturazione dei frutti tardiva (da metà ottobre).

Data la grossezza del frutto e la moderata grandezza del suo nocciolo, si tratta di una tipica varietà a doppia attitudine.

Ottima resistenza verso mosca olearia e occhio di pavone.

Drupa di colore da verde a nero, con epicarpo poco pruinoso, presenta numerose lenticelle grandi. Forma ovoidale, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto centralmente, con apice arrotondato con umbone e base arrotondata e peso medio di 3/4 grammi.

La resa è buona in un olio intensamente fruttato, lievemente amaro e piccante.

Utilizzato tanto da mensa che per la produzione di olio.

Olivo Taggiasca (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Lavagnina, Olivo di Taggia, Tagliasco, Pignola d'Oneglia.

L'oliva Taggiasca è una importante varietà da olio coltivata in Liguria soprattutto nella provincia di Imperia.

Albero di grande vigoria con portamento semipendulo e chioma piuttosto folta, rami fruttiferi penduli con cime risalenti. I fiori, parzialmente autofertili, presentano una bassa incidenza di aborto ovario. Le olive sono di piccole dimensioni (1,5-2 g), di colore nero violaceo, con epicarpo che presenta lenticelle rade e piccole.

L'olivo Taggiasca è una varietà poco rustica, risulta sensibile ai freddi primaverili, alla siccità ed alla rogna.

È parzialmente autofertile, ma si avvantaggia dell'impollinazione di Maurino, Pendolino e Pignolo.

La maturazione dell'oliva Taggiasca è piuttosto tardiva e scalare. La produttività è elevata e costante con resa

in olio molto alta (22-25%) di eccellente qualità.

Olivo Termite di Bitetto (Olea europea)

Varietà da mensa. Di 2 anni, in fitocella, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Cima di Bitetto, Mele di Bitetto, Oliva Mele

Pianta con portamento espanso, chioma mediamente folta, caratterizzata da vigoria medio bassa e produttività discreta.

E' una varietà autosterile, buoni impollinatori sono Coratina e Mele.

Drupa di grande dimensione (peso circa 4 grammi), di forma sferoidale, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto centralmente, con apice arrotondato e base arrotondata. Colore da verde a violaceo nero, con epicarpo pruinoso che presenta molte lenticelle di grandezza piccola.

L'invasatura è precoce e concentrata, la maturazione dei frutti è precoce (settembre) e quasi contemporanea, la raccolta viene praticata prevalentemente a mano.

Utilizzato soprattutto come oliva da mensa, può essere anche mangiata appena raccolta dalla pianta, per cui viene anche chiamata volgarmente "Oliva dolce di Bitetto".

Olivo Uovo di Piccione (Olea europea)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



L'olivo Uovo di Piccione è una cultivar di discreta vigoria, a portamento assurgente e chioma espansa.

I rami sono lunghi e flessibili, provvisti di foglie ellittico-lanceolate, di medie dimensioni e di colore verde lucente.

L'Uovo di Piccione è un'oliva da mensa di eccezionali dimensioni (8-10 g), di forma ellissoidale e leggermente asimmetrica, di colore viola scuro a maturazione raggiunta.

Buona resistenza a freddo, occhio di pavone (cicloconio) e rogna.

L'olivo Uovo di Piccione è parzialmente autofertile e con opportuni impollinatori aumenta la produzione; a sua volta è ottima impollinatrice per molte cultivar.

La maturazione è precoce.

Produttività medio-alta e costante. La polpa è pari all'82% del frutto.

Vite americana 1103 Paulsen (Vitis vinifera)

Vite selvatica. Di 2 anni, vaso cm. 18, h. cm. 110/140.

Prezzo 11,00 €



1103 Paulsen (Berlandieri x Rupestris)

Non produce uva. Utilizzabile come portainnesto per innestare qualsiasi varietà di uva da vino o da tavola o come pianta rampicante ornamentale.

Diffusione: È uno dei portainnesti più diffusi in Italia.

Origine: Incrocio Berlandieri x Rupestris.

Portainnesto vigoroso, elastico, presenta un elevato grado di affinità con tutte le varietà.

Resiste bene alla siccità e si adatta bene a quasi tutti i terreni, anche a quelli argillosi, compatti e calcarei (con calcare fino al 18-20%).

Vite da tavola Agata Moscato nero (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Varietà apirrena e resistente alle malattie.

Prezzo 16,50 €



Pregiata selezione di moscato nero apireno (senza semi) di recente costituzione, ma già molto apprezzata per le sue caratteristiche molto interessanti che la rendono davvero unica.

Grappolo grande, mediamente compatto, con acini grossi dall'eccezionale ed inconfondibile sapore dolce di moscato.

Molto rustica e resistente alle malattie fungine, adatta in particolare alla realizzazione di pergole dove risulta difficile, nonché sconsigliabile eseguire trattamenti fitosanitari.

Maturazione molto precoce, a fine agosto circa.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Alphonse Lavallo (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140

Prezzo 14,30 €



Grappolo medio - grande, cilindrico o conico, un poco spargolo, del peso medio di circa 550-650 grammi. Acino molto grosso di forma sferica; buccia spessa, consistente, pruinosa, di colore blu nero intenso e uniforme; polpa croccante, succosa, dolce, con sapore semplice. Resiste bene al trasporto ed ha una buona conservabilità. Vitigno abbastanza vigoroso, con ottima e costante produttività. Epoca di maturazione: tra la fine di agosto e la fine di settembre. Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Angela (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 15,40 €



Bella varietà con ottima resistenza alle principali malattie fungine, dal grappolo medio grande ed acino succoso e fruttato. Si adatta ad essere piantata vicino alle abitazioni per formare pergolati, per orti e giardini vitati. Germogliamento: medio tardivo (II decade di aprile) Vitigno di buona vigoria con produzione media e costante. Grappolo: medio-grande, piramidale, alato dal peso indicativo di gr. 250-400 Acino: medio-grande, ovoidale, con buccia leggermente coriacea di colore verde giallo. Polpa soda e succosa, con un buon aroma fruttato. Caratteristiche vegeto produttive: La vigoria medio-elevata con portamento assurgente dei tralci. Produzione indicativa per pianta 4-5 kg/p.ta Resistenza alla Peronospora: molto buona Resistenza all'Oidio: buona Resistenza alla botrite: buona Epoca di maturazione: da metà a fine settembre Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Ansonica (Inzolia) (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Inzolia, Insolia

L'Ansonica è il più antico vitigno autoctono siciliano e si è poi diffuso anche in altre regioni italiane ed in particolare in Sardegna, Lazio e Toscana meridionale.

Il grappolo dell'uva Ansonica è di grosse dimensioni, conico e con acini piuttosto radi.

Acino grande, di forma ellissoidale che presenta una buccia di colore giallo-ambrato.

La vigoria è buona e la produzione è elevata e costante.

Il vitigno Ansonica è molto resistente anche in climi piuttosto siccitosi ed ha una foliazione piuttosto scarsa che richiede un minor assorbimento d'acqua.

Epoca di maturazione: prima o seconda settimana di settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Apirena bianca grossa (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Varietà apirena (senza semi)

Prezzo 16,50 €



Varietà dotata di elevata vigoria e produttività con qualità dell'uva prodotta decisamente elevata.

Grappolo da medio a grande, lungo e conico, compatto (peso medio di 600-800 g).

Acino grosso (20-22 mm), lungo, ellittico-ovoidale, senza semi, con polpa carnosa, croccante, di colore giallo-verde intenso e di eccellenti qualità organolettiche ed ottima conservazione.

Epoca di raccolta: 25 luglio / 10 agosto

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Apirena bianca lunga (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Varietà apirena (senza semi)

Prezzo 16,50 €



Grappolo piuttosto grande, conico cilindrico, alato, spargolo, peduncolo erbaceo
Acino medio grosso, di forma ellittica abbastanza lunga, sapore neutro e dolce, buccia leggermente pruinosa, di colore giallo carico, senza seme.

Vitigno di uva da tavola apirena interessante per la elevata fertilità, la qualità dell'uva è buona, oltre all'apirenia possiede un peso medio delle bacche più che buono, circa 6 gr, incrementabili ad oltre 8 gr se sottoposta ad opportune tecniche colturali.

Una piccola anomalia può essere costituita dalla tendenza della bacca a staccarsi facilmente dal peduncolo.

Ad una buona fertilità consegue una buona produzione, quasi 20 Kg. di uva per ceppo.

La maturazione è precoce arriva ai primi di Agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Apirena bianco-rosata (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Varietà apirena (senza semi)

Prezzo 16,50 €



Nuova selezione di uva apirena (senza semi), di notevole pregio per le sue caratteristiche.

Grappolo medio-grande, di forma allungata, un poco spargolo, del peso di circa 600-800 grammi.

Acino molto grosso, di forma affusolata; buccia di colore rosa carico; polpa croccante, priva di semi, dalle ottime caratteristiche gustative.

Adatta sia per uso familiare che per la viticoltura professionale. Ha un'ottima conservabilità.

Epoca di maturazione: Da inizio a metà settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Apirena nera (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Varietà apirena (senza semi)

Prezzo 16,50 €



Uva da tavola nera apirena (senza semi), molto produttiva, caratteristica per la bellezza del suo aspetto estetico, e la dimensione dei grappoli.

Grappolo grande del peso medio di circa 800 grammi, di forma conico-piramidale, non troppo compatto.

Acino di pezzatura medio grande, forma cilindrica-ellittica, sapore dolce con buccia pruinosa di colore nero-violaceo, senza semi.

Epoca di maturazione: Da fine settembre a fine ottobre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Apirena rosa (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Varietà apirena (senza semi)

Prezzo 16,50 €



Uva da tavola apirena (senza semi) caratterizzata da proprietà organolettiche e aspetto uniche che la rendono molto apprezzata sulla tavola dei consumatori.

Il grappolo è medio grosso, con peso di circa gr. 500 - 600, di forma piramidale e spargolo.

L'acino dell'uva apirena rosa è di forma cilindrico allungata, di colore rosa intenso, quasi porpora, polpa soda e croccante con caratteristiche gustative eccellenti.

Ottima la conservabilità e il trasporto.

L'epoca di maturazione è medio-tardiva: da metà settembre a metà ottobre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Apirena rossa (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Varietà apirena (senza semi)

Prezzo 16,50 €



Cultivar rosata ed apirena a maturazione precoce, con pianta di buon vigore, buona produttività ed ottimo indice di fertilità

Grappolo grosso, conico, lungo, spesso alato.

Acino apireno, medio-grosso, di forma ovoidale, allungato-ovoidale, colore della buccia rosso-rosa corallo. Polpa non colorata, molto croccante e di gusto aromatico ed intenso.

Vitigno ad uva da tavola apirena molto interessante per il consumo allo stato fresco.

Possiede gusto aromatico delicatamente intenso.

Presenta un basso indice di distacco pertanto sgrana facilmente.

Epoca di maturazione: fine agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Black Magic (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140

Prezzo 14,30 €



Il grappolo dell'uva Black Magic è di dimensione grande, di forma conico-piramidale, semplice o alato, spargolo, del peso medio di circa 500-600 grammi.

Gli acini dell'uva Black Magic sono di grossa pezzatura e forma ellissoidale

La buccia è di colore blu-nero, spessa e pruinosa con polpa carnosa e croccante, di ottimo sapore, molto dolce.

Ha ottima resistenza allo schiacciamento e al distacco.

La vite Black Magic è un vitigno dotato di buon vigore e produttività elevata.

L'uva Black Magic matura molto precocemente, da metà a fine luglio, circa.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Cardinal (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140

Prezzo 14,30 €



L'uva Cardinal ha un grappolo di dimensioni medio grandi, di forma conica allungata, spargolo, del peso medio di circa 500-600 grammi.

L'uva di Cardinal ha un acino molto grosso, di forma sferoidale; buccia pruinosa e mediamente spessa, di colore rosso violaceo non uniforme; polpa croccante, dolce, con sapore molto gradevole.

La vite da tavola Cardinal è una delle migliori uve precoci rosse da tavola. Alla maturazione, va raccolta subito perché non ha una grande resistenza sulla pianta.

Vitigno molto vigoroso con produttività buona e costante.

Epoca di maturazione: molto precoce, da inizio a metà agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Chasselas Doré (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Vitigno una volta molto diffuso e che per tale motivo possiede diversi sinonimi: "C. bianco", "C. di Fontainebleau", "C. di Thomery" (in Francia), "Fendant" (in Svizzera), "Gutedel", "Edelweiss", "Süsstraube" (nei Paesi tedeschi), "Queen Victoria" (in Inghilterra), ecc.

Uva che viene utilizzata sia per il consumo fresco che per la vinificazione.

Epoca di germogliamento: media (I decade di aprile)

Grappolo: grandezza media (circa cm 14-15), un po' serrato, cilindro-conico, con un'ala non molto sviluppata;

Acino: medio (mm 14-15 circa), di colore giallo-dorato distribuito regolarmente, sferoide regolare, buccia pruinosa, sottile, abbastanza consistente; polpa leggermente carnosa, succosa, dolce, priva di sapori speciali ma molto gradevole;

Caratteristiche vegeto produttive: Vitigno di vigoria media che non necessita di potature lunghe, con produzione buona.

Epoca di maturazione: da metà a fine agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Citrina Moscato bianco (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Varietà apirena e resistente alle malattie.

Prezzo 16,50 €



Pregiata selezione di moscato bianco apireno (senza semi) di recente costituzione, ma già molto apprezzata per le sue caratteristiche molto interessanti che la rendono davvero unica.

Grappolo grande, mediamente compatto, con acini di media dimensione dall'eccezionale ed inconfondibile sapore dolce di moscato.

Molto rustica e resistente alle malattie fungine, adatta in particolare alla realizzazione di pergole dove risulta difficile o sconsigliabile eseguire trattamenti fitosanitari.

Maturazione medio precoce, ad inizio settembre circa.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Coralla Chasselas rosa (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 15,40 €



Varietà di recente costituzione ma già molto apprezzata per le sue caratteristiche molto interessanti.

Il grappolo è piccolo, con acini serrati di un bel colore rosa brillante, dal profumo intenso e dal sapore squisito.

Molto rustica e resistente alle malattie fungine, adatta in particolare alla realizzazione di pergole dove risulta difficile, nonché sconsigliabile eseguire trattamenti fitosanitari.

Maturazione medio precoce, ad inizio settembre circa.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Corniola (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



La Vite da tavola Corniola è una antica e rara varietà di uva da tavola, molto pregiata. L'uva Corniola ha un acino di forma allungata, leggermente asimmetrico con buccia di colore rosa dorato. Polpa di colore rosa ambrato, dolcissima croccante e succosa. Maturazione: A metà settembre, circa. Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Delizia di Vaprio (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Vitigno precoce con pianta di media vigoria, elevata fertilità, buona produttività si adatta sia ad allevamento a spalliera che a tendone con una potatura media. Acino medio ovale, di colore giallo ambrato, a grappolo grande. Epoca di maturazione: inizio-metà settembre. Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Ecologica bianca (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Uva d'oro, Uva francese bianca, Brugnera. Grappolo grande, piramidale e allungato, leggermente serrato, del peso medio di 700-800 grammi. Acino medio-grande, leggermente ellissoidale con buccia sottile e tenera, molto ricca di pruina e dal colore

giallo.

La vigoria è buona e la produzione è molto elevata.

Molto rustica e resistente alle malattie fungine, adatta in particolare alla realizzazione di pergole dove risulta difficile, nonché sconsigliabile eseguire trattamenti fitosanitari.

Epoca di maturazione: tardiva, verso fine settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Ecologica nera (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Prungentile, Uva francese nera, Brugnera.

Grappolo grande, di forma piramidale e allungata, abbastanza serrato, del peso medio di circa 500-600 grammi.

Acino di media pezzatura, quasi rotondo; buccia sottile, pruinosa e dal colore nero-blu uniforme. Ottime caratteristiche gustative.

La vigoria è buona e la produzione è media.

Molto rustica e resistente alle malattie fungine, adatta in particolare alla realizzazione di pergole dove risulta difficile, nonché sconsigliabile eseguire trattamenti fitosanitari.

Epoca di maturazione: tardiva, verso fine settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Esther (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 15,40 €



Buona e bella varietà adatta sia per il consumo fresco che per vinificazione.

La precoce maturazione la rende adatta anche in zone dal clima difficile e fredde. Il fogliame in autunno è di un bel rosso vinoso!

Questa uva ha un eccellente sapore dolce e pochi e piccoli semi.

Germogliamento: medio (II decade di aprile).

Grappolo: medio-grande, piramidale con due piccole ali, spargolo dal peso indicativo di gr. 350-550.

Acino: medio, ovoidale, con buccia coriacea di colore blu-scuro. Polpa soda, croccante e succosa, con un buon aroma.

Caratteristiche vegeto produttive: Vitigno di buona vigoria con produzione abbondante e costante di circa 4-5

kg/p.ta

Resistenza contro le malattie: ottima resistenza alle principali crittogame

Resistenza alla Peronospora: molto buona

Resistenza all'Oidio: buona

Resistenza alla botrite: molto buona

Epoca di maturazione: dai primi alla metà di agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Isabella - Fragola Nera (*Vitis vinifera*)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Uva Isabella

Grappolo medio piccolo, di forma cilindrica, abbastanza compatto, del peso medio di circa 150-200 grammi.

La vite da tavola Fragola Nera ha un acino piccolo, di forma ovale; buccia spessa, coriacea, leggermente pruinosa, di colore nero violaceo; polpa soda e succosa, di colore rosso scuro, dal caratteristico e tipico sapore di fragola.

La Fragola Nera è un vitigno molto vigoroso, produttivo e rustico in quanto non necessita di particolari trattamenti.

L'uva Fragola Nera è adatta in particolare alla realizzazione di pergole dove risulta difficile, nonché sconsigliabile eseguire trattamenti fitosanitari.

Epoca di maturazione: tardiva, da metà a fine settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Italia (*Vitis vinifera*)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Grappolo grande, conico piramidale, un poco spargolo, simmetrico, con peso medio di 500-800 grammi.

Acino molto grosso, di forma ellissoidale; buccia di medio spessore, consistente e pruinosa; polpa di colore giallo dorato, croccante, succosa e dolce con gradevole aroma di moscato.

È un vitigno molto vigoroso e caratterizzato da elevata e costante produttività.

Epoca di maturazione: tardiva, fra la seconda e terza decade di settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Leopoldo (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



La vite Leopoldo è una pregiata e molto produttiva varietà di uva da tavola a bacca nera. Il grappolo è di notevoli dimensioni, con forma prevalentemente conica e abbastanza compatto. L'acino è di forma sferica, di medie dimensioni, pruinoso e di colore blu scuro con polpa molto dolce e succosa.

L'uva Leopoldo è destinata solamente al consumo fresco e ha una buona conservabilità.

Varietà rustica e resistente, si adatta bene a ogni tipo di terreno.

Epoca di maturazione: fine agosto - primi di settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Lidi (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 15,40 €



Ottima varietà di origine Ungherese con grappoli appaganti, acini oblungi e croccanti.

Uva molto piacevole sia per un consumo familiare che per la vendita in azienda.

Necessita di qualche trattamento antiperonosporico in più rispetto alle altre varietà.

Adatta ad essere piantata sopra gli 600 slm.

Germogliamento: medio (I decade di aprile)

Grappolo: medio-grande, piramidale giustamente spargolo, non eccessivamente lungo dotato solitamente di due ali dal peso indicativo di gr. 350-450

Acino: medio-grande (3,7 gr), oblungo, con buccia vitrea di colore rosso mediamente pruinosa non eccessivamente coriacea. Polpa soda, croccante e succosa, con un buon aroma fruttato.

Caratteristiche vegeto produttive: La vigoria elevata con portamento assurgente dei tralci.

Resistenza contro le malattie: media resistenza alle principali crittogame

Resistenza alla Peronospora: media

Resistenza all'Oidio: media

Resistenza alla botrite: buona

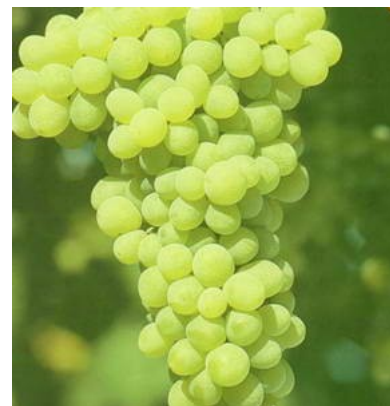
Epoca di maturazione: da fine luglio a metà agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Luglienga (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Lugliatica, Luglienga.

Grappolo di medie dimensioni, di forma conica, abbastanza compatto, alato, del peso medio di circa 450-550 grammi.

Acino medio, sferoidale; buccia sottile, pruinosa, di colore giallo chiaro o verdastro; polpa succosa, dolce e molto gradevole.

Vitigno mediamente vigoroso con produttività media.

Epoca di maturazione: precoce, tra la fine di luglio e seconda decade di agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Matilde (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



La vite da tavola Matilde ha un grappolo grande, di forma cilindrica o conica allungata, spargolo, con un peso di circa 700 - 800 grammi.

Acino grosso o molto grosso, di forma cilindrica, del peso medio di 7 grammi; buccia sottile, consistente, di colore giallo; polpa soda, abbastanza croccante e succosa, leggermente aromatica.

La Matilde è un vitigno di buona vigoria con produttività costante ed abbondante;

Epoca di maturazione: precoce, tra la metà luglio e la seconda metà di agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Michele Palieri (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Grappolo molto grande, di forma cilindrico piramidale, spargolo, alato, del peso medio di 700-800 grammi. Acino grosso, di forma ovale; buccia consistente, abbastanza spessa, pruinosa, di colore nero violaceo; polpa croccante, succosa, dal sapore dolce e delicato. Buona conservabilità e resistenza al trasporto. Vitigno abbastanza vigoroso e caratterizzato da buona e costante produttività. Epoca di maturazione: media, tra seconda metà di agosto e prima metà di settembre. Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Moscato Bianco (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Moscatello.

L'uva di Moscato Bianco ha un grappolo di medie dimensioni, cilindrico un po' allungato e abbastanza serrato. Acino di media grandezza (2-2,5 g.), di forma sferoidale; buccia sottile, non molto pruinosa, giallo verdastro, che diventa di colore giallo oro nelle parti esposte al sole con sapore eccezionale di moscato. Il Moscato Bianco è un vitigno mediamente vigoroso, caratterizzato da produttività elevata e costante. Epoca di maturazione: da metà a fine settembre. Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Moscato Bianco Precoce (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Grappolo di medie dimensioni, cilindrico un po' allungato e abbastanza serrato.

Acino di media grandezza (2-2,5 g.), di forma sferoidale; buccia sottile, non molto pruinosa, giallo verdastro, che diventa di colore giallo oro nelle parti esposte al sole con sapore molto moscato.

È un vitigno mediamente vigoroso, caratterizzato da produttività elevata e costante.

Epoca di maturazione: da metà a fine agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Moscato Di Adda (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Grappolo di medie dimensioni, cilindrico conico, mediamente compatto, alato, con peso medio di 350-400 grammi.

Acino medio o grosso, quasi sferoidale; buccia croccante, di colore nero violaceo uniforme; polpa carnosa, succosa, con caratteristico ed eccezionale sapore di moscato.

Ha una buona resistenza al trasporto e alla conservazione sulla pianta.

Vitigno molto vigoroso con produttività buona e costante.

Epoca di maturazione: tra la seconda metà di agosto e la seconda metà di settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Moscato Di Amburgo (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Grappolo di medie dimensioni, piramidale allungato, compatto, del peso medio di 300-450 grammi. Acino medio - grosso, un poco ellissoidale; buccia molto pruinosa, sottile ma resistente, di colore nero violaceo uniforme; polpa molle, succosa, con dolce sapore di moscato. Vitigno mediamente vigoroso e caratterizzato da una buona produttività. Epoca di maturazione: tra la fine di agosto e la fine di settembre. Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Moscato di Terracina (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Moscatello, Moscatellone.

Grappolo piuttosto grosso, di forma cilindro-conica, compatto, alato (con 1 ala) e lungo circa 20-25 cm.

L'uva Moscato di Terracina ha un acino di pezzatura medio-grande, tondeggiante, molto aderente al pedicello con buccia pruinosa, spessa ma non molto consistente, di colore giallo dorato più carico dalla parte esposta al sole.

La polpa è leggermente carnosa, abbastanza succosa e dolce (molto dolce nei grappoli più spargoli, esposti al sole), di gradevole aroma moscato.

Il Moscato di Terracina è un vitigno adatto per il consumo diretto e anche per la vinificazione (che di solito, vista la relativamente limitata produzione, non avviene in purezza varietale).

Epoca di maturazione: fine settembre - primi di ottobre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Nerò (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 15,40 €



Pregevole uva rossa dal sapore moscato. Può essere piantata vicino alle abitazioni per formare pergolati o nei terrazzi.

Non necessita di particolari cure e resiste molto bene al freddo. Ideale per impianti in montagna fino a 1.000 metri o in zone esposte a nord.

Germogliamento: medio (II decade di aprile)

Grappolo: medio, cilindrico, spargolo dal peso indicativo di gr. 250-350

Acino: medio, ovoidale, con buccia coriacea di colore blu-violaceo. Polpa soda, croccante e succosa, con un buon aroma e sapore gradevole.

Caratteristiche vegeto produttive: Vitigno di buona vigoria con produzione abbondante e costante di circa 4-5 kg/p.ta

Resistenza contro le malattie: buona resistenza alle principali crittogame

Resistenza alla Peronospora: buona

Resistenza all'Oidio: molto buona

Resistenza alla botrite: media

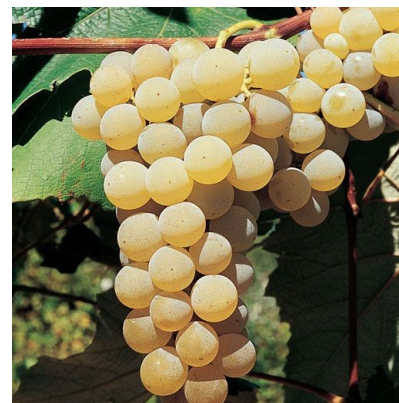
Epoca di maturazione: da fine luglio a metà agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Noah - Fragola Bianca (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Uva Noah.

Il grappolo dell'uva fragola bianca è di media grandezza con acini ravvicinati.

L'acino della vite da tavola Fragola Bianca è medio-piccolo, con polpa carnosa e croccante, dal sapore dolce e tendenzialmente simile alla fragola ma privo dell'aroma di moscato.

L'uva fragola bianca è un varietà dotata di buona produttività, resistente al gelo e adatta anche ai terreni umidi. Molto rustica, resiste a molti agenti patogeni, tra i quali l'oidio e la peronospora.

La Fragola Bianca è adatta in particolare alla realizzazione di pergole dove risulta difficile, nonché sconsigliabile eseguire trattamenti fitosanitari.

Epoca di maturazione: fine settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Panse precoce (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Varietà da uva da tavola a bacca bianca diffusa nel Sud Italia.

Si caratterizza particolarmente per la sua precocità di maturazione.

Grappolo di media grossezza, lungo 18-20 cm, conico, mediamente spargolo, semplice o provvisto di 1 ed anche 2 ali.

Acino medio-grosso, ellissoidale, regolare, con ombelico non persistente, di sezione trasversale regolare, circolare; buccia pruinosa, di colore uniforme giallo dorato, abbastanza spessa, che però lascia talora intravedere i vinaccioli; polpa succosa, di sapore dolce, semplice.

Vitigno di buona vigoria con produttività costante ed abbondante;

Epoca di maturazione: Precoce, tra l'ultima decade di agosto e la prima decade di settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Perla di Csaba (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 13,59 €



Conosciuta all'estero come "Julski Muscat" o "Cvabski Biser".

Vitigno di vigoria contenuta, con produzione media.

Grappolo: grandezza medio-piccola, conico piramidale, piuttosto compatto, con un'ala, peso medio gr. 300-350.

Acino: medio-piccolo, sferoidale, buccia pruinosa, abbastanza spessa di colore giallo-chiara e polpa succosa, dolce, dal netto sapore di moscato.

Buone le caratteristiche gustative e la sua precocità ma inadatta ai trasporti.

Maturazione: precocissima, dai primi alla fine di luglio.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Pizzutello Bianco (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Pizzutello di Tivoli, Uva Cornetta.

Grappolo medio - grosso, di forma cilindrica o piramidale, un poco spargolo ed alato, del peso medio di circa 300-400 grammi.

L'acino della vite da tavola Pizzutello Bianco è medio - grande, allungato e appuntito in maniera caratteristica a corno; buccia leggermente pruinosa, abbastanza sottile, resistente, di colore giallo verde o giallo oro; polpa croccante, succosa, dolce, a sapore semplice ma molto gradevole.

Il Pizzutello Bianco è un vitigno vigoroso e caratterizzato da produttività da media ad abbondante.

Epoca di maturazione: tardiva, da metà settembre a metà ottobre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Pizzutello Nero (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Grappolo grosso, di forma conica-cilindrico irregolare, un poco spargolo, del peso di circa 500-600 grammi.

Il pizzutello nero ha un acino grosso, di caratteristica forma allungata e leggermente arcuata.

Buccia sottile di colore rosso - violaceo intenso e polpa carnosa, di ottimo sapore molto dolce.

La vigoria e la produzione dell'uva pizzutella nera sono molto buone.

Il pizzutello nero matura tardivamente, dalla metà alla fine di settembre, circa.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Regina (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Regina di Firenze, Pergolona, Inzolia Imperiale.

Grappolo molto grosso, allungato, piramidale o cilindrico, un poco spargolo, qualche volta alato, del peso medio di 600-700 grammi.

Acino molto grosso, ellittico e un po' appiattito; buccia di medio spessore, resistente, pruinosa, di colore giallo dorato a piena maturazione; polpa di ottimo sapore, carnosa, croccante e dolce.

Vitigno molto vigoroso, con produttività buona e costante.

Epoca di maturazione: medio-tardiva, da fine agosto a tutto settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Regina dei Vigneti (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



La Regina dei Vigneti ha grappolo di medie dimensioni, cilindrico conico o allungato, semicompatto, semplice o alato, del peso medio di circa 500-600 grammi.

L'uva Regina dei Vigneti ha acino molto grosso, di forma ellissoidale; buccia pruinosa, di medio spessore, di colore giallo dorato; polpa carnosa o croccante, con sapore di moscato, molto gustosa.

La vite Regina dei Vigneti è un vitigno abbastanza vigoroso con produttività discreta.

Epoca di maturazione: precoce, tra la fine di luglio e seconda decade di agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Rosa grossa (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 15,40 €



Grappolo molto sviluppato con peso medio di 700 - 800 gr. (a volte supera anche il Kg), di forma conica - piramidale, alato con 1 o 2 ali, mediamente spargolo; acino di color rosso-violaceo, di forma abbastanza sferica, peso medio di circa 9 - 10 gr., presenta 2 o 3 vinaccioli per bacca.

Vitigno di buona vigoria e fertilità (1,5 grappoli per ogni gemma lasciata durante la potatura invernale); la produttività è elevata e la qualità è ottima. Possiede caratteristiche qualitative medie con zuccheri al 14%, pH 3,4 ed acidità totale 5,5 g/l

La produzione è costante e soprattutto abbondante.

Può costituire una valida alternativa nella fase finale di offerta sia per l'epoca di maturazione che per la buona resistenza alle avversità in pianta ed ai lunghi trasporti.

L'epoca di maturazione e raccolta va da settembre alla fine di dicembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Rossa locale precoce (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Antica varietà locale diffusa localmente nell'entroterra marchigiano.

Grappolo di medio-piccole dimensioni, di forma conica, abbastanza compatto, alato, del peso medio di circa 300-450 grammi.

Acino medio-piccolo, sferoidale; buccia sottile, pruinosa, di colore rosso scuro, violaceo; polpa succosa dal sapore semplice e dolce.

Vitigno mediamente vigoroso con produttività media.

Rustico, è abbastanza resistente alle varie malattie della vite.

Epoca di maturazione: Molto precoce, tra la metà e la fine di luglio.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Sultanina (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Varietà apirena (senza semi)

Prezzo 14,63 €



L'uva Sultanina ha un grappolo di medie dimensioni, cilindrico o conico, compatto o semi spargolo, alato, del peso medio di 400-450 grammi.

Acino di media pezzatura, di forma ovale o ellissoidale. Buccia poco pruinosa, sottile ma resistente, di colore giallo-oro. Polpa croccante, di ottimo sapore, molto zuccherina, assai gradevole ed **apirena (senza semi)**.

La vite di Sultanina ha un'elevata vigoria e produttività media.

Oltre che per il consumo fresco, è ottima anche per la preparazione di succhi e distillati ed è la varietà per eccellenza destinata all'appassimento.

Fra i vitigni apireni (cioè senza semi), l'uva Sultanina è sicuramente uno dei più interessanti.

Epoca di maturazione: dai primi di agosto ai primi di settembre, a seconda della zona e del clima.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Sultanina rosa (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Varietà apirena (senza semi)

Prezzo 16,50 €



Antico vitigno apireno (senza semi), storicamente diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo.

Selezione della classica uva sultanina, caratterizzato però dalla singolare colorazione rosa della buccia.

Gli acini sono ovali, di medio-piccola dimensione, croccanti, dolcissimi e privi di semi.

Ottima per il consumo fresco, ma ancora oggi è insuperabile per l'appassimento.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Victoria (o Vittoria) (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Vittoria

L'uva da tavola Vittoria ha un grappolo molto grande, cilindrico conico, mediamente compatto, spesso alato, con peso medio di circa 700-800 grammi.

L'uva Victoria ha un acino grosso, oblungo od ellittico; buccia poco pruinosa, mediamente spessa, di colore verde-giallo; polpa, croccante, succosa, di sapore neutro-dolce. Ha come caratteristica molto importante un'elevata resistenza allo schiacciamento e al distacco.

L'uva Vittoria è un vitigno di elevato vigore, con produttività molto buona o ottima.

Epoca di maturazione: tra la fine di luglio e la seconda decade di agosto.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Zaffira (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 14,30 €



La Zaffira è una nuova ed eccellente varietà di vite da tavola di recentissima selezione per le sue caratteristiche molto interessanti: la maturazione precoce, il sapore di moscato e l'ottima resistenza alle malattie fungine.

Si tratta di un moscatello blu, che produce grappoli spargoli con acini tondi e grandi.

Grappolo medio, spargolo, acino medio con buccia color blu scuro.

Il gusto dell'uva Zaffira è molto dolce, gradevole, con sapore leggermente moscato.

Epoca di maturazione: Fine di agosto - metà settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Zemira (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140. Resistente alle malattie.

Prezzo 15,40 €



Bel aspetto e piacevole gusto. Grappolo grande dotato di acino rosa con polpa mediamente croccante e succosa, con un buon aroma fruttato.

Germogliamento: medio tardiva (II decade di aprile)

Grappolo: medio-grande, piramidale giustamente spargolo, alato dal peso approssimativo di gr. 300-400

Acino: medio-grande (3,5 gr), tondo ovoidale, con buccia vitrea di colore rosso mediamente pruinosa non eccessivamente coriacea. Polpa soda, croccante e succosa, con un buon aroma fruttato.

Caratteristiche vegeto produttive: La vigoria elevata con portamento assurgente dei tralci.

Resistenza contro le malattie: buona resistenza alle principali crittogame

Resistenza alla Peronospora: molto buona

Resistenza all'Oidio: buona

Resistenza alla botrite: media

Epoca di maturazione: da metà a fine settembre

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Zibibbo (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Sinonimi: Moscato di Pantelleria, Moscato d'Alessandria e Salamanna.

Il grappolo è di media grandezza, con forma conica allungata, semicompatto e alato.

L'acino della vite da tavola Zibibbo è di dimensione medio-grossa, di forma ellittica, con buccia spessa, poco pruinosa e di colore giallo-ambrato; la polpa è di colore giallo chiaro, croccante, dolce, con sapore tipico moscato.

Ottima per il consumo fresco ma soprattutto adatta alla produzione dei famosi vini passiti.

Lo Zibibbo è una cultivar abbastanza vigorosa, di buona fertilità e produzione.

Epoca di maturazione: media, verso metà di settembre.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da tavola Zibibbo nero (Vitis vinifera)

di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/140.

Prezzo 14,30 €



Importanza e diffusione: attualmente la sua presenza è limitata a pochi ceppi, nei vigneti più antichi della provincia di Trapani ed è stato recuperato grazie al Progetto della Regione Sicilia relativo alla valorizzazione della piattaforma ampelografica.

Grappolo di medie dimensioni, da molto spargolo a spargolo, con peduncolo da corto a medio, lignificato solo alla base, di forma da cilindrico a conico con 1- 2 ali più o meno pronunciate.

Acino lungo, medio, di forma ellissoidale, largo, di colore rosso; la polpa non presenta alcuna pigmentazione antocianica ed è ad aroma moscato, è di consistenza leggermente soda; lo sviluppo dei vinaccioli è completo.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite americana 1103 Paulsen (*Vitis vinifera*)

Vite selvatica. Di 2 anni, vaso cm. 18, h. cm. 110/140.

Prezzo 11,00 €



1103 Paulsen (Berlandieri x Rupestris)

Non produce uva. Utilizzabile come portainnesto per innestare qualsiasi varietà di uva da vino o da tavola o come pianta rampicante ornamentale.

Diffusione: È uno dei portinnesti più diffusi in Italia.

Origine: Incrocio Berlandieri x Rupestris.

Portainnesto vigoroso, elastico, presenta un elevato grado di affinità con tutte le varietà.

Resiste bene alla siccità e si adatta bene a quasi tutti i terreni, anche a quelli argillosi, compatti e calcarei (con calcare fino al 18-20%).

Vite da vino Aleatico (*Vitis vinifera*)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 11,50 €



Vigorosità: buona; si adatta anche a sistemi d'allevamento a larga espansione; vuole potatura di media lunghezza.

Produzione: generalmente abbondante.

Posizione del primo germoglio fiorifero: dal 3° o 4° nodo.

Resistenza alle avversità: molta alle malattie crittogamiche; l'uva si conserva facilmente senza marcire.

Utilizzazione: esclusivamente per la vinificazione.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Barbera (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vigoria: buona, ma non eccezionale. Nella sua zona più tipica di coltura viene allevato con sistemi tipo Guyot, per lo più con un solo capo a frutto relativamente lungo (10, anche 12 gemme), molto più raramente con due capi a frutto.

Produzione: è considerata una delle più costanti per i vitigni piemontesi, e, relativamente, abbondante; solo in annate decisamente sfavorevoli può andar soggetta a colatura.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 3° nodo (più raramente 2°).

Numero medio di infiorescenze per germoglio: per lo più 2 (raramente 1).

Fertilità delle femminelle: trascurabile.

Resistenza ai parassiti ed altre avversità: piuttosto sensibile alle gelate e brinate (relativamente ad esempio al "Freisa").

Quanto alla resistenza alle malattie crittogamiche, i pareri non sono sempre concordi: chi lo considera più ricettivo all'oidio che alla peronospora; chi al contrario; tuttavia si può bene difendere da entrambe queste crittogame. In autunni piovosi l'uva va piuttosto soggetta al marciume, anche perché piuttosto attaccata dalle tignole (specialmente la cosiddetta "Barbera grossa", a grappoli serrati).

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: oggi i portinnesti preferiti sono il "420" e il "Kober 5BB" (quest'ultimo tende a prevalere sul primo, ma non dappertutto la maturazione dell'uva avviene con esso egualmente bene). Poco usata la "Ruprestis du Lot" (che può provocare colatura) e, nei terreni molto calcarei, il "41 B" (che in qualche caso ha dimostrato di ritardare la maturazione). Ormai abbandonati gli ibridi di "Riparia" x "Rupestris", specialmente per le frequenti fallanze lamentate negli innesti sul "3309".

Utilizzazione: esclusivamente per la vinificazione.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Biancame (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vigoria: molta; non ha particolari esigenze rispetto al sistema di allevamento e alla forma di potatura, ma preferisce quella media.

Produzione: abbondante e costante.

Posizione e numero di infiorescenze per germoglio: dal 1° generalmente nessuna, dagli altri due e qualche volta anche tre infiorescenze.

Fertilità delle femminelle: nessuna o scarsa.

Vivai Piante Gabbianelli - Viti uva da vino

Resistenza alle avversità: massima ai freddi primaverili e così massima alla peronospora e all'oidio, ma nelle annate umide e nei

terreni freschi e fertili l'uva va spesso soggetta a marcire.

Utilizzazione: da qualche zona, specie della provincia di Pesaro, in passato era utilizzata come uva da consumo diretto e come tale era anche esportato. Presentemente è utilizzato solo per la vinificazione.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Cabernet Sauvignon (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vigoria: buona.

Produzione: media e costante, allegazione buona (la punta del grappolo non matura sempre perfettamente).

Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°-3° nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: 2.

Fertilità delle femminelle: molto scarsa.

Resistenza alle malattie: sensibile un po' all'oidio.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: normale.

Utilizzazione: esclusivamente per la vinificazione.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Chardonnay (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vitigno di elevata vigoria e fenologia precoce. La sua fertilità inizia sin dalle prime gemme basali (2a-3a) e presenta una media di 2-3 grappoli per germoglio.

La produzione risulta molto regolare ed abbondante, con scarso apporto di uva di seconda fioritura.

Discreta la gradazione zuccherina dell'uva (circa 18-19%) e buono il suo livello di acidità fissa (7,5-8,5‰).

Generalmente contenuti i valori del pH (3,1-3,2). Soffre le gelate primaverili e le zone eccessivamente umide nelle quali può mostrare fenomeni di colatura; in queste zone è facile osservare manifestazioni anche intense di Flavescenza dorata.

Il suo grappolo compatto e la buccia sottile possono favorire la formazione di marciume durante la

maturazione. Buona la resistenza alla peronospora, un po' meno alla Botrytis ed all'oidio. Buona anche la sua affinità con i più diffusi portinnesti.

Resistenze (aspetti macroscopici)

- Alle avversità climatiche - 3) buona

- Agli agenti parassitari - 2) media

Comportamento nella moltiplicazioni vegetativa

- Affinità d'innesto con i più diffusi portinnesti - 3) buona

-Utilizzazione-

Viene utilizzato esclusivamente per la produzione di vino, sia del tipo tranquillo che spumante.

La vinificazione viene effettuata generalmente in purezza per la produzione di vini di qualità. Può essere mescolato vantaggiosamente anche con altre uve per la produzione di vini comuni da tavola. Nel primo caso si hanno vini di un colore giallo paglierino scarico, con profumo delicatamente fruttato che ne costituisce una sua caratteristica.

Di gusto leggermente amarognolo ma gradevole, armonico, morbido giustamente fresco e vivace di acidità.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Ciliegiole (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Non ha veri sinonimi tranne quello di "Ciliegino" e non ha nulla in comune con 1° "Aleatico-Ciliegiole" di Lucca e 1° "Aleatico di Spagna" (Dalmasso 1946). In qualche località della Toscana, si chiama erroneamente "Aleatico" o "Aleaticone di Spagna", ed in altre "Reno", "S. Maria Nero", "Canaiolo Romano".

Grappolo a maturità industriale: grosso (lunghezza 20-30 cm) di aspetto semi-compatto o compatto; allungato, cilindrico, alato, piramidale (con una o, più spesso, due ali); peduncolo visibile, erbaceo o semi-legnoso, grosso.

Acino: medio-grosso (diametro trasversale 12-20 cm) arrotondato o subrotondo di forma regolare; ombelico piccolo in parte persistente; buccia molto pruinosa, di colore nero violaceo di medio spessore; polpa succosa di sapore neutro; pedicelli corti di color verde; cercine evidente, verde; pennello medio-corto.

Vinaccioli: in numero di 2 per acino; mezzani, piriformi con becco medio o lungo; nessun acino sprovvisto di vinaccioli.

Germogliamento: seconda - terza decade di Aprile (qualche giorno dopo il Sangiovese ma qualche giorno prima del Canaiolo).

Fioritura: ultima decade di Maggio - 1a decade di Giugno.

Invaiaura: primi giorni della prima decade di Agosto.

Maturazione dell'uva: seconda - terza decade di Agosto.

Caduta delle foglie: terza decade di Novembre.

Caratteristiche ed Attitudini colturali

Produzione: abbondante e costante nei cloni di cui ci si occupa.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 3°-4° nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: 2.

Fertilità delle femminelle: in condizioni normali nessuna o scarsa.

Resistenza ai parassiti ed altre avversità: ai comuni parassiti della vite presenta una resistenza normale.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: normale.

Vivai Piante Gabbianelli - Viti uva da vino

Per la vinificazione. L'uva è gradita anche per il consumo diretto, data la precoce maturazione; nel passato nella zona delle colline del Pisano gli esportatori spedivano in Germania cassette di "Chasselas dorè" (Bordeaux "tramezzato" con grappoli di Cilieggiolo che chiamavano "mascherine").
Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Lacrima Nera (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vitigno di notevole vigoria e di una non buona capacità produttiva costante.

La sua fertilità inizia mediamente dalla seconda-terza gemma e si estrinseca con 2 grappoli per germoglio. Porta talvolta uva sulle femminelle.

Risente particolarmente degli attacchi botritici e dei ragnetti, mentre non presenta particolari sensibilità alle altre malattie crittogamiche ed agli insetti.

E' un vitigno che ben si adatta al clima temperato del litorale marchigiano. Sui portinnesti comunemente impiegati non presenta problemi di disaffinità. Si sconsiglia comunque, per la ridotta longevità della pianta per l'eccesso di vigore indotto, l'innesto su: 17-37 du Lot e 140 Ru.

Resistenze (aspetti macroscopici): Alle avversità climatiche - 1) scarsa

Comportamento nella moltiplicazioni vegetativa:

- Affinità d'innesto con i più diffusi portinnesti - 3) buona

-Utilizzazione-

Serve esclusivamente per la produzione di vini tranquilli. Non viene vinificato in purezza, ma qualora lo sia fornisce un vino di un bel colore rosso rubino carico, con profumo vinaceo pieno, di sapore asciutto, con buona gradazione alcolica, di acidità e tannicità equilibrata, di corpo, piacevole. Si presta per un moderato invecchiamento.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Maceratino (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Germoglio: apice medio, a ventaglio, cotonoso, verde chiaro.

Foglia: medio-grande o grande, orbicolare, quinquelobata; profilo del lembo ondulato, con superficie vescicolosa e bollosa; lobi revoluti; seno peziolare a lira da aperto a semi-chiuso, mediamente o molto

Vivai Piante Gabbianelli - Viti uva da vino

profondo; seni laterali mediamente profondi, i superiori a clava, gli inferiori a V aperta; pagina superiore di colore verde carico, quella inferiore lanuginosa.

Grappolo a maturità industriale: medio-grande o grande, cilindro-conico, serrato.

Acino: medio, sferoidale; buccia pruinosa, spessore medio, consistente, giallo-dorato con screziature marroni; ombelico molto appariscente.

Germogliamento: medio-tardiva.

Fioritura: media.

Invaiaura: media.

Maturazione: medio-tardiva.

Utilizzazione: Per la vinificazione.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Malvasia Bianca di Candia (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vigoria: media o quasi molta; preferisce sistemi di allevamento a media espansione e potatura media o meglio corta.

Produzione: abbondante e costante.

Posizione del primo germoglio fruttifero: dal 4° al 5° nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: dal primo generalmente 1 e dagli altri 2.

Fertilità delle femminelle: nessuna.

Resistenza alle malattie: buona alle malattie crittogamiche; facilmente soggetta a colatura dei grappoli in terreni umidi e in annate a decorso primaverile piovoso, specie se innestata su portainnesto vigoroso, come la "Rupestris del Lot" e gli ibridi "europei x americani".

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: normale.

Affinità con i portainnesti: ottima con tutti.

Utilizzazione: Esclusivamente per la vinificazione.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Merlot (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vigoria: notevole.

Produzione: abbondante e costante.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°-3° nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: 1-2.

Fertilità delle femminelle: molto scarsa.

Resistenza alle malattie: un po' scarsa alla peronospora del grappolo, normale agli altri parassiti, ottima al marciume.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: ottima (con il "Merlot" non si sono infatti verificati casi di insuccesso o di successo parziale tanto negli innesti al tavolo che in quelli a dimora, dimostrando altresì un buon adattamento con i più diffusi portinnesti).

Utilizzazione: esclusivamente per la vinificazione.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Montepulciano (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vigoria: media; sembra preferire sistemi d'allevamento a scarsa o a media espansione; negli Abruzzi, le viti sono generalmente allevate ad alberello basso, con 2 o 3 branche e con speroni di 2 o 3 gemme; ma in questi ultimi anni nelle provincie di Pescara e di Chieti si stanno allevando a pergolato, con viti poste più vicine che per la "Regina" (m 3 x 2), con potatura dei tralci a frutto più corti e con risultati che, per quanto si riferisce alla qualità e alla quantità della produzione, sembrano migliori.

Produzione: media e anche abbondante e abbastanza costante.

Posizione del primo germoglio fiorifero: è portato dal 3° al 4° nodo e dalla 1a gemma del tralcio a frutto.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: dal 1° generalmente due.

Fertilità delle femminelle: nessuna o molto scarsa; in questo secondo caso l'uva non riesce a maturare.

Resistenza ai parassiti ed altre avversità: massima alle gelate primaverili; scarsa la resistenza delle foglie alla peronospora e all'oidio; maggiore quella dei grappoli e degli acini; molta la resistenza di questi al marciume; specialmente quando le viti sono potate lungo, i grappoli vanno facilmente soggetti all'acinellatura verde, difficilmente alla colatura e all'acinellatura dolce.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: buona con gran parte dei portinnesti, spesso deficiente con la "Riparia X Rupestris 3309".

Vivai Piante Gabbianelli - Viti uva da vino

Esigenze: data la tardività della maturazione, vuole climi caldi; nelle Marche e così nelle altre regioni più settentrionali il "Montepulciano " vuol essere diffuso in terreni di collina bene esposti, altrimenti l'uva non riesce a maturare regolarmente.

Utilizzazione: esclusivamente per la vinificazione; in passato da alcune zone dell'Abruzzo veniva esportata in Germania come uva da tavola.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Pinot grigio (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vigoria: buona.

Produzione: buona.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°-3° nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: 1-2.

Fertilità delle femminelle: scarsa.

Resistenza alle malattie ed altre avversità: normale alla peronospora e all'oidio; sensibile al marciume dell'uva.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: normale.

Utilizzazione: esclusivamente per la vinificazione.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Prosecco (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vitigno a bacca bianca di origine incerta; è possibile che provenga dalla zona di Prosecco (da cui origina il nome), in provincia di Trieste, dove era conosciuto sotto il nome di Glera, da qui si è spinto fino alla zona dei Colli Euganei (Veneto), dove è diventato Serprina. Un'altra ipotesi suppone lo spostamento inverso, da occidente a oriente. Attualmente è coltivato come Prosecco sulla sponda sinistra del Piave, tra Valdobbiadene e Conegliano, dove ancora oggi è il vitigno più coltivato. Se ne conoscono diversi biotipi, tra cui il Prosecco tondo ed il Prosecco lungo, differenti prevalentemente per la forma dell'acino, il Prosecco Balbi che ha forte predisposizione all'acinellatura e il Prosecco dal peccol rosso. Un'altra versione si trovava in Dalmazia come

Prosecco rosa, ma è praticamente estinto.

Caratteristiche e esigenze ambientali e culturali:

Ha foglia medio-grande, pentagonale, cuneiforme trilobata o pentalobata; grappolo medio-grande, piramidale, allungato e con due ali pronunciate, piuttosto spargolo; acino medio, sferoidale, con buccia giallo-dorata, leggermente punteggiata e ricoperta di pruina, abbastanza consistente. Predilige terreni collinari, non troppo asciutti, necessita di potature estiva e invernale lunga; la forma di allevamento è a controspalliera.

Malattie e avversità:

Soffre le brinate primaverili e la siccità estiva, è sensibile all'oidio e alla peronospora, difficilmente subisce l'attacco del marciume acido. Nelle annate sfavorevoli è sensibile all'acinellatura e alla colatura. Può essere attaccato da acari, cicaline e tignole. Può essere colpito anche dalla flavescenza.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Sangiovese (*Vitis vinifera*)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vigoria: notevole;

Produzione: abbondante e costante.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°-3° nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: 1-2.

Fertilità delle femminelle: buona.

Resistenza alle malattie: buona.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: ha buona affinità d'innesto.

Utilizzazione:

È uno dei vitigni classici che entra nella formula del vino Chianti. Fra i vitigni classici del Chianti è quello fondamentale. Nella mescolanza tipica del vino Chianti rientra con percentuali variabili da zona a zona che raggiungono perfino i 7/10. Fra le varie mescolanze tipiche del Chianti è abbastanza frequente quella contenente i 4/5 di uva nera (in prevalenza "Sangiovese" e un po' di "Canaiolo") ed 1/5 di uve bianche. Generalmente si unisce con il "Canaiolo nero" (5-15%), la "Malvasia" (5-15%) ed il "Trebiano" (5-15%). Si può vinificare anche da solo, ma se ne ottiene un vino piuttosto rude, che invecchiando assume un colore troppo "aranciato".

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Sauvignon (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Grappolo medio piccolo, cilindrico, alato e spargolo.

L'acino è medio, di colore verde - giallo, di forma tendenzialmente ovoidale ma spesso più schiacciato per effetto della compressione degli acini.

La buccia è spessa, dura, pruinosa, punteggiata.

La polpa è succosa, dal sapore aromatico (erbaceo), dolce.

Il Sauvignon è un vitigno con una produzione costante ma medio bassa. Preferisce i terreni collinari asciutti e ricchi di scheletro.

Caratteristiche enologiche: produce un vino di colore giallo dorato dal profumo intenso e delicato, molto caratteristico. Al gusto è asciutto, caldo, vellutato. Può sopportare un leggero invecchiamento. In ambienti adatti l'uva può essere sottoposta a sovraturazione per effetto della muffa nobile.

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Trebbiano toscano (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 12,10 €



Vigoria: notevole.

Produzione: molto abbondante e costante, specialmente nei cloni selezionati.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°, 3° o 4° nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: 1-2.

Fertilità delle femminelle: buona.

Resistenza alle malattie: ai comuni parassiti della vite presenta una resistenza normale; l'uva si conserva con una certa facilità in fruttajo.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: ha buona affinità all'innesto.

Utilizzazione: è uno dei vitigni classici che entra comunemente, in proporzione variabile, a seconda delle aziende, nel vino Chianti. Col "Trebbiano" da solo o con la "Malvasia" si preparano in Toscana buoni "vini santi". In combinazione con la "Malvasia" e il "Canaiolo bianco" dà buoni vini bianchi secchi.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

Vite da vino Verdicchio (Vitis vinifera)

Di 2 anni, in vaso, h.cm. 130/150.

Prezzo 11,50 €



Vigoria: media e anche molta; vuole sistemi d'allevamento a media o a grande espansione e potatura lunga; nella zona classica il vitigno viene allevato generalmente maritato agli aceri o con un sistema basso, detto "cavallo" o "conocchia", avente tralci a frutto lunghi, ripiegati e legati all'estremità al ceppo.

Produzione: incostante, spesso anche scarsa.

Posizione del primo germoglio fiorifero: è portato dalla 3a o 4a gemma del tralcio a frutto.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: dal 1° generalmente una, dagli altri una o due e anche nessuna.

Fertilità delle femminelle: nessuna.

Resistenza alle avversità meteoriche: media; sia le foglie come i grappoli presentano scarsa resistenza alla peronospora e specialmente all'oidio, l'uva presenta media e qualche volta scarsa resistenza al marciume, specie nelle annate umide e nelle località basse di pianura.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: normale.

Affinità con i principali portinnesti: buona con i portinnesti più diffusi, scarsa con il "Berlandieri x Riparia 420 A" piantato in terreni silicei.

Esigenze: non presenta particolari esigenze rispetto alla natura del terreno; ha dato i migliori risultati in quelli argilloso-siliceo-calcarei. Data la sua scarsa resistenza alle malattie crittogamiche e la tardività della maturazione dell'uva vuole terreni di collina bene esposti.

Utilizzazione: esclusivamente per la vinificazione.

Fonte: Registro Nazionale delle varietà di vite

Vite innestata su Kober 5BB Berlandieri x Riparia.

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 rifiorente 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.

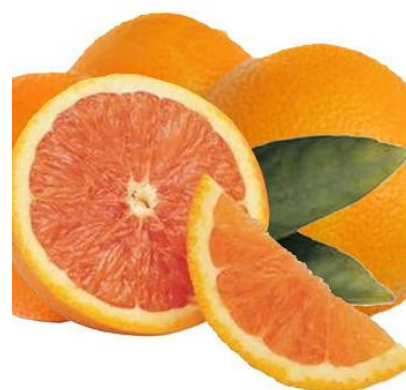
La teoria più accreditata è quella della chimera o ibrido d'innesto, generata casualmente dall'insorgenza di una mutazione gemmaria avvenuta tra il portainnesto arancio amaro ed il domestico di limone cedrato; tale mutazione avrebbe provocato la nascita di un germoglio avente i caratteri di entrambe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

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.

Rifiorite 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 sbuciarlo (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 dolciastra.

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 limonimeditica 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.