

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 rimettere 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 sepalì 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 stimma 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.

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.

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 amminoacidi in quantità otto volte superiori a quelle trovate nel polline delle api, otto amminoacidi 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.

È 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 delfinidine), 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 allegagione 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 allegagione 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 allegagione 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 bluastro 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 della cucina tibetana e bhutanesa; 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 solamente 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 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.

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).