

Acerola (Malpighia glabra)

Vaso 18, h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



L'acerola (Malpighia glabra), nota in Europa come "Ciliegia Amazzonica" o "Ciliegia Acerola" per il caratteristico colore rosso dei frutti, è una pianta originaria del Sudamerica e della zona tropicale delle Antille ed è tuttora molto coltivata soprattutto in Brasile.

L'acerola è un arbusto o un piccolo albero che può raggiungere anche i 5 metri di altezza.

Le foglie sono dapprima rossastre per poi diventare di colore verde scuro.

Il frutto dell'acerola è di forma ovale, con dimensioni di 1-2 cm, di colore rosso intenso (a maturazione) e, pur assomigliando molto alla ciliegia europea, al suo interno presenta degli spicchi, come il mandarino. E' morbido, succoso e con una buccia sottile e un grosso seme all'interno.

Senza l'aggiunta di zucchero, il gusto è acidulo per l'alto contenuto di vitamina C: infatti mentre le arance forniscono da 500 a 4.000 ppm di vitamina C, l'acerola in natura raggiunge dai 16.000 ai 172.000 di ppm.

L'Acerola frutto ha un contenuto di Vitamina C elevatissimo e varia in funzione della stagione di raccolta, del clima e della località, risultando in natura secondo solo al "Camu Camu". Proprio la presenza di Vitamina C conferisce al frutto di acerola una potente azione antiossidante.

Il frutto apporta anche un significativo contributo di Calcio, Carboidrati, Ferro, Tiamina, Riboflavina, Niacina e contiene un tenore di Magnesio e acido Pantotenico (Vitamina B5) doppio di quello delle arance e quasi altrettanta Vitamina A delle carote.

I frutti di acerola vengono raccolti ancora verdi: la concentrazione di vitamina C diminuisce infatti con la maturazione del frutto.

Dai frutti, tolto il nocciolo, si ricava il succo che viene concentrato, essiccato e polverizzato fino ad ottenere un estratto con un altissimo contenuto di vitamina C; durante il processo di essiccazione del frutto la vitamina C non viene degradata.

La sua polpa la si può trovare in commercio sotto forma di polvere e di integratori alimentari.

Il succo del frutto di acerola viene commercializzato comunemente in America del Sud, mentre in Europa questo sta avvenendo solamente negli ultimi anni.

Per questo motivo il succo di acerola è comune in Brasile quanto il succo d'arancia in America del Nord. In Brasile viene utilizzata tradizionalmente anche quale antianemico, fungicida, antinfiammatorio, astringente, diuretico, per ridurre la febbre ed il colesterolo.

Il clima ideale è quello tropicale e predilige i terreni sabbiosi o argillosi.

Annona cherimola "Fino de jete"

vaso 16X36, h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



L'Annona (Annona Cherimola) appartiene alla famiglia delle Annonacee.

Specie originaria di alcuni paesi centro meridionali dell'America latina, in Italia si trova sporadicamente nelle aree di coltivazione del limone.

L'Annona pianta si sviluppa come alberello di modeste dimensioni, a lento sviluppo, con chioma espansa e rami pelosi e grigiastri. Nei climi tropicali, originari, è sempreverde mentre nelle aree temperate, si comporta come specie caducifoglia.

Le foglie sono alterne, ellittiche, lunghe 10-20 cm, di colore verde opaco nella pagina superiore e tomentose in quella inferiore.

I fiori sono bianco-verdastri, solitari o riuniti in gruppetti di 2-3 e sbocciano in modo scalare per tutto il mese di giugno.

I frutti di annona sono di forma variabile (sferoidale, ovoidale, conica) ed hanno una lunghezza di 7-12 cm. Maturano in ottobre-novembre e sono pronti per la raccolta quando virano di colore dal verde intenso al verde chiaro.

Dopo la raccolta i frutti delle annone maturano velocemente e devono essere consumati entro pochi giorni. La polpa, bianca e burrosa, è molto gradevole e di sapore simile all'ananas e alla banana.

Oltre che per il consumo fresco, la frutta della annona può essere impiegata nell'industria dolciaria o per la produzione di distillati.

L'annona si adatta bene agli ambienti subtropicali e temperati purché la temperatura non scenda sotto lo zero. La pianta di annona si dimostra tollerante a molti tipi di terreno, anche a quelli argillosi e calcarei, purché ben drenati.

Annona montana (Graviola montana)

vaso diam. cm. 18, h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



L'Annona montana, chiamata anche "Graviola montana", è una specie originaria dell'America centrale, meridionale ed isole caraibiche.

È un albero sempreverde o semideciduo, che può raggiungere nei luoghi originari altezze anche di 7-10 metri.

Le foglie sono di colore verde intenso, di forma ellittica, lunghezza variabile fino a circa 20-25 cm e larghezza fino ad 6-8 cm, con la pagina superiore lucida mentre quella inferiore è pallido ed opaco; se vengono stroppicciate emanano un intenso odore.

I fiori sono generalmente solitari con corolla formata da sei petali di colore giallo, tre esterni carnosì, lunghi circa 5 cm ed ispessiti all'apice, e tre interni, lunghi circa 4 cm, pressoché chiusi.

Il frutto dell'annona è un sincarpo (insieme di più frutti semplici concresciuti a formare un frutto apparentemente unico) di forma pressoché tonda, di diametro fino a circa 10-15 cm, con superficie di colore verdastro, che diventa giallo limone a maturità, ricoperta di corte spine morbide.

La polpa della frutta di annona è giallastra, piuttosto fibrosa, aromatica, dal sapore amaro e sub-acido che ricorda quello della delle altre specie di Annona.

Oltre al frutto delle annone, anche altre parti della pianta, già utilizzate nella medicina tradizionale, contengono numerose sostanze bioattive di notevole interesse in vari campi della medicina.

Rispetto alle altre specie di Annona, la montana è la meno esigente in fatto di suolo e può essere coltivata anche nelle zone a clima temperato, potendo resistere da adulta, a temperature fino a -2/-5 °C, seppur con danneggiamento della parte aerea.

Infine, l'annona montana è in grado di sopportare senza danni anche dei periodi (non prolungati) di siccità.

Avocado "Fuerte" (di innesto)

Vaso 16X36. h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



Avocado varietà "Fuerte": Frutto a forma di pera, di colore verde, di peso da 200 a 350 gr.

La pelle è liscia e si pela facilmente.

La polpa è senza fibra con un contenuto in olio che va dal 18 al 20%.

Il seme aderisce bene alla polpa ed è di grandezza media.

La raccolta in Sicilia va da Novembre a Febbraio. La fioritura inizia prima della Hass. Il frutto dell'avocado Fuerte è considerato di eccellente qualità.

L'albero di avocado è vigoroso, di notevoli dimensioni, presenta anche in alcune zone della Sicilia produzioni incostanti.

Anche se i suoi frutti sono conosciuti ed apprezzati, da diversi anni negli impianti specializzati è stata sostituita dalla Hass.

Descrizione generale:

La pianta di avocado (*Persea americana*) appartiene alla Famiglia delle Lauraceae ed è una specie originaria dell'America Centrale, conosciuta già in epoca precolombiana. Oggi è diffuso in America Latina, California e Florida. In Europa è presente solo in Israele, Spagna ed Italia, dove, nonostante nelle aree meridionali vi sia un ambiente idoneo, la coltivazione specializzata occupa solo pochi ettari.

L'avocado pianta è di alto fusto, sempreverde, molto longevo e di rapido accrescimento che può raggiungere nelle condizioni più favorevoli un'altezza anche di 10/15 metri.

Ha chioma densa e fitta, tondeggiante con foglie ovali di colore verde scuro, lisce, lucide e dall'aspetto ceroso. Pur essendo una specie sempreverde, in prossimità della fioritura, la pianta di avocado presenta a volte una filloptosi (caduta delle foglie) quasi completa che può durare anche un paio di mesi.

I fiori della pianta di avocado sono ermafroditi, sbocciano in posizione apicale dalla primavera fino ad estate inoltrata, sono piccoli e poco appariscenti ma molto numerosi e riuniti in racemi.

I frutti dell'avocado sono delle drupe, simili a grosse pere, lunghe 10/25 cm., di colore vario, dal verde al violaceo; la buccia può essere liscia o rugosa; la polpa è compatta, dolce, burrosa, di colore giallo chiaro, talvolta verde chiaro e ricca di grassi.

Vivai Piante Gabbianelli - Piante tropicali esotiche

La maturazione dei frutti dell'avocado è molto scalare, iniziando in autunno e proseguendo per diversi mesi. Gli avocado non maturano quando sono attaccati alla pianta, in genere necessitano di alcune settimane per maturare dopo essere stati raccolti.

Il frutto di avocado è da usare più come ortaggio che come frutta. Si possono consumare crudi, in insalata o salse, ma si utilizzano anche per preparare particolari ricette di origine centro americana.

È una specie dotata di ampie possibilità di adattamento sia ai climi tropicali, subtropicali, che agli ambienti temperati. Predilige le posizioni soleggiate, può sopportare brevi gelate di lieve entità anche se è consigliabile coltivarlo in luoghi riparati dal gelo e dai venti freddi che potrebbero causare la cascola dei frutti.

Le piante di avocado possono sopportare senza problemi la siccità e si adattano abbastanza bene a qualsiasi terreno, purché sia ben drenato. Non amano i terreni eccessivamente acidi o argillosi, prediligendo terreni sciolti ed abbastanza ricchi di materia organica.

Gli alberi di avocado temono il marciume radicale e lo sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto, favoriti dall'eccesso di annaffiature e dall'acqua stagnante.

Avocado "Hass" (di innesto)

Vaso 16X36. h. cm. 100/120

Prezzo 34,49 €



Avocado varietà "Hass": Frutto verde di forma ovale-piriforme, di grandezza media, 200-300 gr. di peso, di eccellente qualità.

La pelle è rugosa, di medio spessore e si pela facilmente.

La polpa della pianta di avocado "Hass" è di colore giallo chiaro, senza fibra, ha un contenuto in olio che va dal 18 al 22%.

Il seme piccolo di forma più o meno sferica aderisce bene alla polpa.

A maturazione, dopo alcuni giorni dalla raccolta, il frutto dell'avocado diventa violaceo.

Il periodo di raccolta in Sicilia va da fine Dicembre a Maggio.

Anche se il frutto dell'avocado può restare sull'albero per diverso tempo (estate) si consiglia una raccolta scalare da non protrarsi oltre il mese di Aprile per non incidere sulla produzione dell'anno seguente.

L'albero di avocado è vigoroso e può raggiungere, in terreni ricchi e profondi, ragguardevoli dimensioni. Per contenere la crescita sarebbero opportuni adeguati interventi di potatura sin dai primi anni.

Per la sua produttività e la sua eccellente qualità nonché buona resistenza ai trasporti è la varietà più diffusa e commercializzata nei mercati esigenti.

Descrizione generale:

L'Avocado pianta (*Persea americana*) appartiene alla Famiglia delle Lauraceae ed è una specie originaria dell'America Centrale, conosciuta già in epoca precolombiana. Oggi è diffuso in America Latina, California e Florida. In Europa è presente solo in Israele, Spagna ed Italia, dove, nonostante nelle aree meridionali vi sia un ambiente idoneo, la coltivazione specializzata occupa solo pochi ettari.

L'avocado pianta è di alto fusto, sempreverde, molto longevo e di rapido accrescimento che può raggiungere nelle condizioni più favorevoli un'altezza anche di 10/15 metri.

L'albero di avocado ha chioma densa e fitta, tondeggiante con foglie ovali di colore verde scuro, lisce, lucide e dall'aspetto ceroso. Pur essendo una specie sempreverde, in prossimità della fioritura, la pianta di avocado presenta a volte una filloptosi (caduta delle foglie) quasi completa che può durare anche un paio di mesi.

I fiori della pianta di avocado sono ermafroditi, sbocciano in posizione apicale dalla primavera fino ad estate inoltrata, sono piccoli e poco appariscenti ma molto numerosi e riuniti in racemi.

I frutti dell'avocado sono delle drupe, simili a grosse pere, lunghe 10/25 cm., di colore vario, dal verde al

violaceo; la buccia può essere liscia o rugosa; la polpa è compatta, dolce, burrosa, di colore giallo chiaro, talvolta verde chiaro e ricca di grassi.

La maturazione dei frutti dell'avocado è molto scalare, iniziando in autunno e proseguendo per diversi mesi. Gli avocado non maturano quando sono attaccati alla pianta, in genere necessitano di alcune settimane per maturare dopo essere stati raccolti.

Il frutto dell'albero dell'avocado è da usare più come ortaggio che come frutta. Si possono consumare crudi, in insalata o salse, ma si utilizzano anche per preparare particolari ricette di origine centro americana.

È una specie dotata di ampie possibilità di adattamento sia ai climi tropicali, subtropicali, che agli ambienti temperati. Predilige le posizioni soleggiate, può sopportare brevi gelate di lieve entità anche se è consigliabile coltivarlo in luoghi riparati dal gelo e dai venti freddi che potrebbero causare la cascola dei frutti.

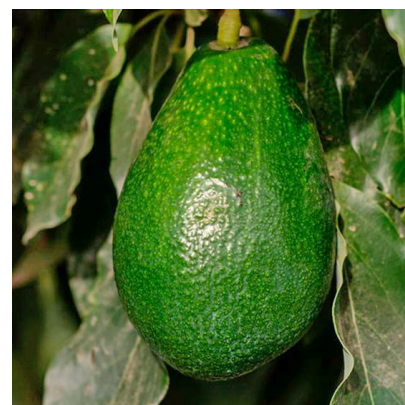
Le piante di avocado possono sopportare senza problemi la siccità e si adattano abbastanza bene a qualsiasi terreno, purché sia ben drenato. Non amano i terreni eccessivamente acidi o argillosi, prediligendo terreni sciolti ed abbastanza ricchi di materia organica.

Gli alberi di avocado temono il marciume radicale e lo sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto, favoriti dall'eccesso di annaffiature e dall'acqua stagnante.

Avocado "Bacon" (di innesto)

Vaso 16X36. h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



Avocado varietà "Bacon":

Cultivar di origine californiana molto vigorosa e assurgente.

Il frutto della pianta di avocado Bacon ha forma ovale, di media pezzatura (200-400 grammi, circa).

La buccia, che si rimuove facilmente, è liscia e di colore verde brillante e mantiene lo stesso colore anche a maturazione raggiunta.

La polpa dell'albero di avocado Bacon è di colore verde-giallo, contiene un po' di fibra, ha sapore molto gradevole e più delicato rispetto alle altre varietà e contiene un seme medio-grande.

È maturo e quindi pronto per essere mangiato quando si presenta leggermente morbido alla pressione.

L'avocado Bacon è abbastanza resistente al freddo e al vento. Un poco alternante nella produzione, inizia a fruttificare al terzo-quarto anno.

Descrizione generale:

L'Avocado pianta (*Persea americana*) appartiene alla Famiglia delle Lauraceae ed è una specie originaria dell'America Centrale, conosciuta già in epoca precolombiana. Oggi è diffuso in America Latina, California e Florida. In Europa gli alberi di avocado sono presenti solo in Israele, Spagna ed Italia, dove, nonostante nelle aree meridionali vi sia un ambiente idoneo, la coltivazione specializzata occupa solo pochi ettari.

L'avocado pianta è di alto fusto, sempreverde, molto longevo e di rapido accrescimento che può raggiungere nelle condizioni più favorevoli un'altezza anche di 10/15 metri.

Ha chioma densa e fitta, tondeggiante con foglie ovali di colore verde scuro, lisce, lucide e dall'aspetto ceroso. Pur essendo una specie sempreverde, in prossimità della fioritura, la pianta di avocado presenta a volte una filloptosi (caduta delle foglie) quasi completa che può durare anche un paio di mesi.

I fiori della pianta di avocado sono ermafroditi, sbocciano in posizione apicale dalla primavera fino ad estate inoltrata, sono piccoli e poco appariscenti ma molto numerosi e riuniti in racemi.

I frutti dell'albero di avocado sono delle drupe, simili a grosse pere, lunghe 10/25 cm., di colore vario, dal verde al violaceo; la buccia può essere liscia o rugosa; la polpa è compatta, dolce, burrosa, di colore giallo chiaro, talvolta verde chiaro e ricca di grassi.

Vivai Piante Gabbianelli - Piante tropicali esotiche

La maturazione dei frutti dell'avocado è molto scalare, iniziando in autunno e proseguendo per diversi mesi. Gli avocado non maturano quando sono attaccati alla pianta, in genere necessitano di alcune settimane per maturare dopo essere stati raccolti.

Il frutto di avocado è da usare più come ortaggio che come frutta. Si possono consumare crudi, in insalata o salse, ma si utilizzano anche per preparare particolari ricette di origine centro americana.

L'avocado pianta è una specie dotata di ampie possibilità di adattamento sia ai climi tropicali, subtropicali, che agli ambienti temperati. Predilige le posizioni soleggiate, può sopportare brevi gelate di lieve entità anche se è consigliabile coltivarlo in luoghi riparati dal gelo e dai venti freddi che potrebbero causare la cascola dei frutti.

Le piante di avocado possono sopportare senza problemi la siccità e si adattano abbastanza bene a qualsiasi terreno, purché sia ben drenato. Non amano i terreni eccessivamente acidi o argillosi, prediligendo terreni sciolti ed abbastanza ricchi di materia organica.

Gli alberi di avocado temono il marciume radicale e lo sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto, favoriti dall'eccesso di annaffiature e dall'acqua stagnante.

Avocado "Pinkerton" (di innesto)

Vaso 16X36. h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



Avocado varietà "Pinkerton": a crescita compatta e portamento eretto, con chioma densa e fitta e di buona produttività.

Foglie ovali, di colore verde scuro, dall'aspetto lucido, liscio e ceroso.

Il frutto dell'avocado Pinkerton è di forma ovale-piriforme, con peso medio di 250-350 grammi.

Buccia di colore verde scuro, brillante, leggermente coriacea e molto facile da pelare.

La polpa è ricca, di consistenza cremosa e buona degustazione, di colore giallo chiaro o verde pallido, ad alto contenuto in grasso.

Il seme è piccolo e si stacca facilmente dalla polpa.

Il periodo di raccolta dell'avocado Pinkerton in Sicilia va da dicembre a marzo.

Descrizione generale:

L'Avocado pianta (*Persea americana*) appartiene alla Famiglia delle Lauraceae ed è una specie originaria dell'America Centrale, conosciuta già in epoca precolombiana. Oggi è diffuso in America Latina, California e Florida. In Europa gli alberi di avocado sono presenti solo in Israele, Spagna ed Italia, dove, nonostante nelle aree meridionali vi sia un ambiente idoneo, la coltivazione specializzata occupa solo pochi ettari.

L'avocado pianta è di alto fusto, sempreverde, molto longevo e di rapido accrescimento che può raggiungere nelle condizioni più favorevoli un'altezza anche di 10/15 metri.

Ha chioma densa e fitta, tondeggiante con foglie ovali di colore verde scuro, lisce, lucide e dall'aspetto ceroso. Pur essendo una specie sempreverde, in prossimità della fioritura, la pianta di avocado presenta a volte una filloptosi (caduta delle foglie) quasi completa che può durare anche un paio di mesi.

I fiori della pianta di avocado sono ermafroditi, sbocciano in posizione apicale dalla primavera fino ad estate inoltrata, sono piccoli e poco appariscenti ma molto numerosi e riuniti in racemi.

I frutti dell'albero di avocado sono delle drupe, simili a grosse pere, lunghe 10/25 cm., di colore vario, dal verde al violaceo; la buccia può essere liscia o rugosa; la polpa è compatta, dolce, burrosa, di colore giallo chiaro, talvolta verde chiaro e ricca di grassi.

La maturazione dei frutti dell'avocado è molto scalare, iniziando in autunno e proseguendo per diversi mesi. Gli avocado non maturano quando sono attaccati alla pianta, in genere necessitano di alcune settimane per

maturare dopo essere stati raccolti.

Il frutto di avocado è da usare più come ortaggio che come frutta. Si possono consumare crudi, in insalata o salse, ma si utilizzano anche per preparare particolari ricette di origine centro americana.

L'avocado pianta è una specie dotata di ampie possibilità di adattamento sia ai climi tropicali, subtropicali, che agli ambienti temperati. Predilige le posizioni soleggiate, può sopportare brevi gelate di lieve entità anche se è consigliabile coltivarlo in luoghi riparati dal gelo e dai venti freddi che potrebbero causare la cascola dei frutti.

Le piante di avocado possono sopportare senza problemi la siccità e si adattano abbastanza bene a qualsiasi terreno, purché sia ben drenato. Non amano i terreni eccessivamente acidi o argillosi, prediligendo terreni sciolti ed abbastanza ricchi di materia organica.

Gli alberi di avocado temono il marciume radicale e lo sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto, favoriti dall'eccesso di annaffiature e dall'acqua stagnante.

Black sapote (Diospyros digyna)

Vaso 18, h. cm. 120/130

Prezzo 33,00 €



Nome botanico: Diospyros digyna

Famiglia: Ebenaceae

Origine: Messico

Questo albero tropicale da frutto è conosciuto nei luoghi dove è coltivato come: pianta del cioccolato, zapote nero o black sapote.

Appartiene alla famiglia dei diospiroidi ed è della dimensione stessa il frutto. La polpa si presenta a maturazione pastosa di colore marrone-nero.

La composizione del frutto e lo stesso sapore dolciastro ricordano la crema di cioccolato o un preparato del genere.

Il consumo trova vari modi di gustarlo: mousse, spalmato sul pane o biscotti, base per torte o gelati .

Canna da zucchero (Saccharum officinarum)

vaso 18, h. cm. 150/170

Prezzo 36,30 €



La Canna da zucchero (*Saccharum officinarum*) è una pianta tropicale, originaria dell'Asia, in particolare delle regioni indomallesi, appartenente alla famiglia delle Graminacee.

Attualmente la canna da zucchero è coltivata in quasi tutti i paesi dell'Asia, dell'America del Nord, Centrale e del Sud, in Africa e Australia. In Europa la coltivazione è limitata alla Spagna.

In Italia non è presente, anche se la sua coltivazione sarebbe possibile in alcune zone della Sicilia e della

Calabria.

Saccharum officinarum è una pianta tropicale perenne, a portamento cespuglioso, tipico delle graminacee, con getti che nascono dal colletto della pianta principale. Più che di fusti, nella canna da zucchero si parla di culmi, tipicamente cavi, paragonabili a quelli del bambù: ogni pianta è costituita da un fusto principale ramificato in numerosi culmi aerei.

Presenta un lungo fusto, che a maturità può superare i tre metri di altezza, contenente un tessuto succoso zuccherino.

Gli steli sono rivestiti da foglie molto lunghe e verdi, lanceolate ed incastrate su nodi con una guaina che avvolge il culmo. Le foglie sono lanceolate e inserite sui nodi con una guaina che abbraccia il fusto per tutta la lunghezza di un internodo,

L'infiorescenza è una spiga apicale e procombente.

I fiori, molto simili a quelli di avena e frumento, sono riuniti in infiorescenze chiamate pannocchie, che possono raggiungere anche dimensioni piuttosto consistenti (90 cm). Lo zucchero è ricavato da un fluido sciropposo presente all'interno del fusto.

È una pianta perennante, tipica delle zone a clima equatoriale e tropicale e se tagliata, rigetta dal colletto.

Nei mesi successivi, nei fusti principali e nei ricacci secondari si ha il progressivo accumulo di zucchero nella linfa. Il contenuto di zucchero raggiunge il suo massimo nella primavera-estate seguente e si mantiene durante tutto il periodo della raccolta delle canne. Ogni pianta dopo essere stata tagliata ricaccia ed i fusti che si sviluppano saranno raccolti l'estate successiva. Di solito la durata di un canneto è di 6-8 anni.

Può essere usata come alimento immediato, estraendone il succo attraverso spremitura, oppure nella produzione del dolcificante più diffuso: lo zucchero.

Viene coltivata principalmente per la produzione industriale di zucchero ma anche per l'utilizzo del sugo di pressione fresco (guarapo) e per la produzione di fermentati alcolici e distillati (rum e altri liquori) e per la produzione di alcool per autotrazione.

Carissa macrocarpa (Prugna del Natal)

vaso 18, h. cm. 60/80

Prezzo 27,50 €



La Carissa macrocarpa, altrimenti conosciuta come Prugna del Natal (Natal Plum), è una specie appartenente alla famiglia delle Apocynacee ed originaria del Sudafrica.

Grosso arbusto o piccolo alberello, sempreverde, dal portamento tondeggiante, molto denso e ramificato.

Allo stato spontaneo può raggiungere anche i 4-6 metri di altezza, ma alle nostre latitudini non supera mai i 1-2 metri, mantenendo le dimensioni di un piccolo alberello ed adattandosi quindi anche alla coltivazione in piccoli spazi.

Presenta un fusto liscio e spinoso che porta numerose spine, molto acuminate.

Le foglie sono lucide, di forma ovale, spesse e dal colore verde scuro molto brillante.

Dalla tarda primavera e fino ad inizio autunno, la carissa produce numerosi fiori bianchi, a stella, cerosi e delicatamente profumati;

In estate ai fiori seguono piccoli frutti verdi, ovali, che si sviluppano fino alle dimensioni di grosse prugne, ed a maturazione divengono di colore rosso fucsia grandi come prugne (di qui il nome comune), commestibili una volta giunti a maturazione.

I frutti hanno un delicato sapore, leggermente acidulo, che ricorda la fragola e la mela e sono ricchi di vitamina C e possono essere consumati freschi.

ATTENZIONE: A parte il frutto, tutte le altre parti della pianta sono velenose.

Predilige posizioni soleggiate ma può tollerare anche luoghi leggermente ombreggiati, anche se, con poca

illuminazione si avrà una scarsa fioritura.

Queste piante temono il gelo, soprattutto se prolungato, quindi vanno coltivate in luoghi riparati dal vento e dal gelo. Nelle zone con inverni molto rigidi, è consigliabile tenere la pianta in vaso, in modo da poterla spostare in serra fredda, o in luogo riparato, durante l'inverno.

Nel suo habitat naturale si sviluppa nei boschi lungo le dune costiere e per questo motivo predilige i terreni sabbiosi, molto ben drenati, che non trattengano l'umidità. Le innaffiature devono quindi essere moderate, evitando i ristagni d'acqua ed intervenendo solo nel caso estrema secchezza del terreno. In inverno, poi, le operazioni di irrigazione vanno ulteriormente diradate ed effettuate solo in giornate non troppo fredde.

Questa pianta, in virtù della sua elevata resistenza alla salinità ed al vento marino, nelle opportune aree di coltivazione, può essere efficacemente utilizzata anche come specie di elevata valenza ornamentale per la costituzione di siepi difensive vista la presenza di numerose spine che la rende impenetrabile.

Ciliegia di Cayenna (*Eugenia uniflora*)

Vaso 18. h. cm. 120/150

Prezzo 33,00 €



L'*Eugenia uniflora*, chiamata anche "Ciliegia di Cayenna", "Pitanga" o "Ciliegia del Brasile", appartiene alla famiglia delle Mirtaceae ed è originaria del Brasile.

È un albero di sviluppo modesto, spesso mantenuto a cespuglio, con chioma espansa.

Le foglie sono ovali, di colore verde scuro intenso, lucide, coriacee, di notevole effetto ornamentale.

I fiori sono piccoli, bianchi, singoli o raggruppati e negli ambienti più favorevoli possono sbocciare anche due volte l'anno.

Il frutto è una piccola sfera del diametro di 2-4 cm, schiacciata ai poli e costoluta longitudinalmente (simile, come forma ad mandarino senza buccia) e contiene un unico grosso seme, rugoso.

La maturazione è molto scalare e sulla stessa pianta si possono trovare frutti di colore rosso scuro, pronti da essere raccolti ed altri di colore dal verde al rosso in via di maturazione.

La polpa è di colore arancione, molto aromatica, dal gusto acidulo e zuccherino.

È molto ricco di vitamina C e può essere consumato fresco tal quale oppure utilizzato nella preparazione di confetture, gelati e bibite.

Specie mediamente rustica, tollera brevi periodi di temperature di qualche grado sotto zero, tuttavia a scopo precauzionale è bene proteggerla o ricoverarla in casa per evitare defogliazioni.

È preferibile metterla a dimora in posizioni pienamente assolate e garantire abbondanti e regolari annaffiature estive.

Si adatta a molti tipi di terreno ma sono comunque da evitare quelli troppo pesanti, argillosi e compatti.

Ciliegio cinese "Maurithius"

vaso 16x36. h. cm. 60/80

Prezzo 39,60 €



Il Litchi chinensis, detto anche "ciliegia della Cina", appartiene alla famiglia delle Sapindacee.

E' un albero sempreverde, molto longevo, di media grandezza nei nostri ambienti, mentre nelle zone tropicali di origine raggiunge anche i 10-15 metri di altezza.

Le foglie sono pinnate, formate da numerose foglioline simili a quelle del ficus, lanceolate, lucide, di colore verde intenso.

In primavera produce tanti piccoli fiori di colore biancastro riuniti in grappoli apicali. Ai fiori seguono quindi i frutti che maturano, nelle nostre zone, dalla tarda primavera fino a metà estate.

Il frutto è simile ad una noce, di colore rosso intenso o sfumato rosa, con una particolare buccia ruvida, sottile e rigida che si distacca facilmente.

La polpa è compatta, bianca traslucida, molto succosa e dolce, di sapore simile all'uva moscata e contiene al suo interno un grosso nocciolo ovale.

In Italia può essere coltivato all'aperto solamente nella zona climatica del limone, considerando che le giovani piante sono molto più sensibili al freddo di quelle adulte.

Vuole terreni ricchi, profondi e ben drenati, con irrigazioni abbondanti e regolari anche nel periodo invernale, se asciutto per molto tempo.

Le piante coltivate in contenitore andrebbero rinvasate ogni due/tre anni, utilizzando un buon terriccio universale miscelato a concime organico a lenta cessione.

Eugenia brasiliensis

Vaso 18, h. cm. 80/100

Prezzo 33,00 €



L'Eugenia brasiliensis, chiamata anche Dombey o Grumichama, appartiene alla famiglia delle Mirtaceae ed è una specie originaria del Brasile. Questa gradevole e singolare pianta da frutto è annoverata nella sezione delle cosiddette "ciliegie tropicali".

E' un albero sempreverde, di medie dimensioni, che può raggiungere oltre i 10 metri di altezza (nei luoghi originari), molto decorativa per il suo fogliame verde scuro lucido e per i caratteristici fiori bianchi tipici della famiglia.

Le foglie sono opposte, di forma oblunco-ovale, lucide, spesse, coriacee e con margine ricurvo.

I fiori sono portati singolarmente ai lati delle foglie, di colore bianco e con antere giallo pallido.

I frutti sono rotondeggianti e durante la maturazione passano dal verde, al rosso vivo e infine al viola scuro quasi nero a completa maturazione.

La polpa è biancastra, soffice, succosa ed ha un sapore molto simile ad una vera ciliegia dolce, tranne per un tocco di resina aromatica

Il grumichama è una specie subtropicale, sopravvivendo a temperature fino a -5°C. Preferisce terreni sabbiosi, fertili, profondi ed umidi. Nei terreni argillosi soffre, soprattutto se molto asciutti.

Eugenia myrtifolia

Vaso 16, h. cm. 30/40

Prezzo 19,80 €



L'Eugenia myrtifolia appartiene alla famiglia delle Mirtacee (come il mirto comune che cresce spontaneo in Sardegna).

Specie originaria dell'Australia ma poco diffusa in coltivazione in Italia, sebbene sia tra le poche piante sempreverdi ad avere una fioritura spettacolare e frutti eduli.

L'Eugenia myrtifolia è una pianta sempreverde, a portamento cespuglioso o arboreo, con chioma molto densa ed arrotondata che può raggiungere anche i 5 metri di altezza ed i 2 metri di larghezza.

Le foglie della pianta di Eugenia sono ovali, coriacee ed appuntite, di colore verde intenso, molto simili a quelle del mirto e in autunno assumono una colorazione rosso-biancastra.

In tarda primavera (o ad inizio estate a seconda del luogo di coltivazione) produce dei piccoli fiori riuniti in pannocchie all'apice dei rami, molto particolari per l'intenso colore viola dei boccioli e per i numerosi stami bianchi.

I piccoli frutti violacei, di circa 2 centimetri di diametro, hanno una polpa acidula con retrogusto di chiodo di garofano ed un solo seme al centro.

L'Eugenia myrtifolia si può utilizzare come pianta singola, ma è utilizzata prevalentemente per creare siepi di eugenia, anche perché tollera molto bene le potature. E' adatta anche a realizzare forme topiarie.

Abbastanza rustica, la pianta di Eugenia può resistere fino a temperature di -5 °C, purché venga collocata in posizione soleggiata e protetta dai venti freddi. In alternativa si può coltivare in un vaso grande per essere poi messa al riparo durante i mesi invernali.

L'Eugenia myrtifolia ama le posizioni luminose, ma non un eccesso di raggi solari diretti: necessita solo di alcune ore al giorno di sole.

Cresce bene in terreno fertile, leggero, ben drenato.

In estate può abbisognare di irrigazioni di soccorso, su terra ben asciutta. Questa pianta di Eugenia non ama l'umidità eccessiva, quindi se il terreno rimane a lungo umido, le annaffiature vanno diradate, ciò è valido soprattutto nei mesi autunnali.

Per la concimazione si può intervenire in autunno ed in primavera con un prodotto organico lenta cessione, tipo concime stallatico.

Falso pepe (Schinus molle)

Vaso diam. cm. 18, h. cm. 50/60

Prezzo 11,00 €



Il Falso pepe (Schinus molle) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae ed è conosciuto comunemente anche come "pepe rosa" o "pianta del pepe".

È un piccolo albero sempreverde originario dell'America meridionale ma diffuso anche in America settentrionale e in Africa. Alle nostre latitudini cresce fino a raggiungere medie dimensioni (5-8 metri di altezza).

Il fusto della pianta del pepe è eretto singolo o multiplo, molto ramificato, con portamento leggermente pendulo e chioma ampia, abbastanza disordinata.

La corteccia del pepe rosa è grigia negli esemplari giovani, con il passare degli anni tende a fessurarsi mostrando zone rosso-bronze ed emettendo un lattice coloso.

Le foglie sono grandi, pinnato-composte, lunghe 20-25 cm, con foglioline lanceolate, di colore verde scuro e molto aromatiche.

Durante l'estate la pianta del pepe produce pannocchie di piccoli fiori bianchi che sbocciano all'ascella delle foglie.

In autunno i fiori lasciano il posto ai frutti: sono delle piccole bacche tondeggianti di colore rosso vivo, molto simili al pepe e con odore molto aromatico e intenso. Poiché le bacche hanno un aroma simile a quello del pepe sono utilizzate come spezia: il pepe rosa appunto.

Il pepe rosa è una specie molto apprezzata per la forma, simile a quella del salice, dai rami flessuosi che armonicamente quasi raggiungono il suolo. Spesso utilizzato anche come albero da arredo urbano, lungo i viali e nei parchi.

La pianta del pepe ama le posizioni molto luminose e soleggiate ma può tollerare anche situazioni di mezz'ombra.

Lo Schinus molle può sopportare temperature di alcuni gradi al di sotto dello zero, ma durante gli inverni particolarmente rigidi è bene proteggerlo, soprattutto per quanto riguarda gli esemplari giovani.

Sopporta senza problemi periodi anche lunghi di siccità, tuttavia per avere un'abbondante fioritura è però consigliabile annaffiare regolarmente, soprattutto nei primi due-tre anni dalla messa a dimora della pianta.

La pianta del pepe non è una specie esigente per quanto riguarda il terreno: cresce anche in suoli poveri e non necessita di concimazioni; per questi motivi si considera una specie abbastanza rustica, tuttavia il suo ideale sono i terreni leggeri e non impregnati d'acqua. Nei suoli soggetti a ristagno idrico può soffrire di marciume radicale.

Guava comune (*Psidium guajava*)

vaso 16x36. h. cm. 80/100

Prezzo 31,35 €



La Guava (*Psidium guajava*) è originaria dell'America Centrale ed appartiene alla Famiglia delle Mirtacee.

È una specie sempreverde, a portamento arbustivo, alta al massimo 4-5 m e molto ramificata.

Le foglie sono opposte, lisce, coriacee, di forma ovale od oblunga e pubescenti nella pagina inferiore.

I fiori sono ermafroditi, autocompatibili, di colore bianco, vistosi, di solito riuniti in gruppi di 2-3 e si formano sui germogli dell'anno.

La maturazione dei frutti è molto scalare e in Italia è concentrata da ottobre a dicembre. I frutti vanno raccolti all'inizio dell'invasatura e sarebbe preferibile consumarli prima che diventino completamente gialli.

I frutti sono di forma quasi sferica o piriforme, con buccia di colore verde. La polpa è di colore rosa, di media consistenza, dal sapore agrodolce e leggermente acidulo, con numerosi semi, piccoli e biancastri.

Sono adatti sia per il consumo fresco che per la trasformazione in succhi, nettari, confetture. Hanno inoltre un contenuto di vitamina C molto superiore a quello degli agrumi.

Specie mediamente rustica, resiste bene a temperature fino allo zero e può essere coltivata proficuamente nell'areale del limone. Nel caso di gelate, la pianta si defoglia completamente però le radici sopravvivono e riformano la chioma che nel giro di 2-3 anni riprenderà a fruttificare. Per produrre bene necessita di buona illuminazione e bassa umidità relativa.

Predilige terreni sabbiosi e subacidi anche se tollera quelli pesanti purché ben drenati. Su quelli alcalini manifesta evidente clorosi ferrica.

Guava fragola (*Psidium cattleianum*)

vaso cm. 20. h. cm. 100/120

Prezzo 27,50 €



La Guava Fragola (*Psidium cattleianum*) appartiene alla famiglia delle Mirtacee ed è originaria dei paesi dell'America latina dove cresce spontaneamente nelle foreste costiere.

È un grande arbusto (o piccolo albero) sempreverde, con corteccia liscia di colore bruno rossastro che nelle piante adulte si sfalda in sottili squame dalla consistenza cartacea.

Le foglie sono opposte, oblunghe, coriacee, di colore verde intenso, lucide nella pagina superiore e chiare in quella inferiore.

Specie autofertile (non necessita di impollinatori) con fiori ermafroditi generalmente solitari, a volte in gruppi, di colore bianco.

I frutti sono delle bacche globose od ovoidali, di colore rosso scuro, lucide, con polpa di colore biancastro, molto succosa e ricca di numerosi piccoli semi. Il sapore è caratteristico, un pochino acidulo, ricorda quello della fragola. È ricco di fibre, potassio ed acido ascorbico (la comune vitamina C). A causa della sua veloce deperibilità, può essere consumato fresco solo in loco o utilizzato per preparare confetture, gelati e bevande.

Per il tipo di terreno non ha particolari esigenze, adattandosi sia in quelli sciolti e drenanti, sia a quelli pesanti con ristagno idrico ed è anche in grado di sopportare lunghi periodi di siccità.

E' coltivabile solo nelle aree più calde del nostro paese, dove può reggere, da adulta, fino a temperature di -5/-10°C, tuttavia solo per brevi periodi e con caduta più o meno totale delle foglie.

Per crescere e produrre al meglio richiede la messa a dimora in luoghi pienamente soleggiati ma si adatta abbastanza bene anche a posizioni in mezzombra.

Guava gialla (*Psidium cattleianum* Lucidum)

Vaso cm. 18. h. cm. 100/120

Prezzo 27,50 €



La Guava gialla (*Psidium cattleianum* "Lucidum"), da qualche autore classificata anche come *Psidium littorale*, appartiene alla famiglia delle Mirtacee ed è originaria dei paesi dell'America del sud dove cresce spontaneamente nelle foreste costiere.

E' un grande arbusto (o piccolo albero) sempreverde, con corteccia liscia di colore bruno rossastro che nelle piante adulte si sfalda in sottili squame dalla consistenza cartacea.

Le foglie sono opposte, oblunghe, coriacee, di colore verde intenso, lucide nella pagina superiore e chiare in quella inferiore.

Specie autofertile (non necessita di impollinatori) con fiori ermafroditi generalmente solitari, a volte in gruppi, di colore bianco.

I frutti sono delle bacche globose od ovoidali, di colore giallo intenso, lucide, con polpa di colore biancastro, molto succosa e ricca di numerosi piccoli semi. Il sapore, caratteristico, è un pochino acidulo ma molto gradevole. E' ricco di fibre, potassio ed acido ascorbico (la comune vitamina C). A causa della sua veloce deperibilità, può essere consumato fresco solo in loco o utilizzato per preparare confetture, gelati e bevande.

Per il tipo di terreno non ha particolari esigenze, tuttavia preferisce suoli sciolti e drenanti; è anche in grado di sopportare lunghi periodi di siccità.

E' coltivabile solo nelle aree più calde del nostro paese, dove può reggere, da adulta, fino a temperature di -5/-10°C, tuttavia solo per brevi periodi e con caduta più o meno totale delle foglie.

Per crescere e produrre al meglio richiede la messa a dimora in luoghi pienamente soleggiati ma si adatta abbastanza bene anche a posizioni in mezzombra.

Guava limone (*Psidium guajava*)

vaso 16x36. h. cm. 130/150

Prezzo 33,00 €



La Guava (*Psidium guajava*) è originaria dell'America Centrale ed appartiene alla Famiglia delle Mirtacee.

È una specie sempreverde, a portamento arbustivo, alta al massimo 4-5 m e molto ramificata.

Le foglie sono opposte, lisce, coriacee, di forma ovale od oblunga e pubescenti nella pagina inferiore.

I fiori sono ermafroditi, autocompatibili, di colore bianco, vistosi, di solito riuniti in gruppi di 2-3 e si formano sui germogli dell'anno.

La maturazione dei frutti è molto scalare e in Italia è concentrata da ottobre a dicembre. I frutti vanno raccolti all'inizio dell'invasatura e sarebbe preferibile consumarli prima che diventino completamente gialli.

I frutti sono di forma quasi sferica o piriforme, con buccia di colore giallo. La polpa è di colore giallo, di media consistenza, dal sapore agrodolce e leggermente acidulo, con numerosi semi, piccoli e biancastri.

Sono adatti sia per il consumo fresco che per la trasformazione in succhi, nettari, confetture. Hanno inoltre un contenuto di vitamina C molto superiore a quello degli agrumi.

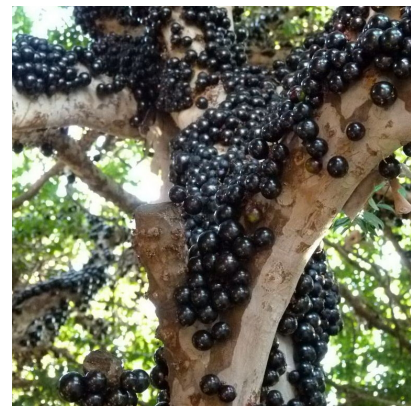
Specie mediamente rustica, resiste bene a temperature fino allo zero e può essere coltivata proficuamente nell'areale del limone. Nel caso di gelate, la pianta si defoglia completamente però le radici sopravvivono e riformano la chioma che nel giro di 2-3 anni riprenderà a fruttificare. Per produrre bene necessita di buona illuminazione e bassa umidità relativa.

Predilige terreni sabbiosi e subacidi anche se tollera quelli pesanti purché ben drenati. Su quelli alcalini manifesta evidente clorosi ferrica.

Jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*)

Vaso cm. 16, h. cm. 80/100

Prezzo 33,00 €



Conosciuto in Brasile col termine di Jaboticaba, questo particolare fruttifero fiorisce e fruttifica direttamente sul tronco e sui rami, questo spiega il nome della specie cauliflora.

Appartiene alla sezione ciliegie tropicali.

I frutti sono sferici, a maturazione nero lucenti e riuniti in grappoli.

Il sapore dell'uva, poichè organoletticamente dolciastra, liquescente e molto aromatica.

Longan (Euphoria longana)

Vaso 18, h. cm. 80/100

Prezzo 30,80 €



Nome botanico: Euphoria longana

Famiglia: Sapindaceae

Origine: Cina

Il frutto del longan è simile al frutto del litchis ma ha una qualità meno pregiata.

Questo fruttifero tropicale è diffusissimo nei luoghi del Sud-est asiatico come la Thailandia e Indonesia.

Come adattabilità climatica il longan risulta più rustico del litchis, sebbene ricordiamo che sono della stessa famiglia, con caratteristiche agronomiche e botaniche quasi medesime.

La migliore propagazione delle cultivar avviene per margotta o innesto, poiché i semenzali riescono a fruttificare tardi e incostantemente.

È un fruttifero legato alle annate di carica e scarica. Una ottima annata di carica di un albero adulto può superare i 120 kg di frutti.

Mango "Keitt" (di innesto)

Vaso cm. 16x36. h. cm. 90/100

Prezzo 33,00 €



Mango "Keitt"

Albero di media taglia con andamento della chioma verticale assurgente.

Il frutto del mango Keitt è di forma ovoidale-oblunga e peso medio di 500/600 grammi.

Il colore della buccia è di colore giallo-aranciato.

La polpa del mango Keitt è di colore giallo, fondente, non ha fibra e quindi molto adatto ad essere mangiato con il cucchiaino.

La dimensione del seme è piccola.

La qualità di questo frutto è eccellente e ha una lunga vita commerciale.

Maturazione media, a settembre circa.

Il Mango (Mangifera indica) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Originaria dell'Asia meridionale, la pianta di mango è ormai naturalizzata in gran parte delle zone calde del mondo, dall'Australia all'America latina, dall'Africa alle zone più calde del mediterraneo.

Il mango è un albero sempreverde a sviluppo abbastanza rapido che nell'arco di pochi anni può raggiungere, nelle condizioni più favorevoli, i 15/20 metri di altezza, con fusto corto e chioma allargata e tondeggiante.

Le foglie del mango pianta sono di colore verde scuro, lucide e leggermente cuoiose, di forma lanceolata o ovale, lunghe fino a 20-25 cm.

Dalla fine dell'inverno iniziano a produrre grandi pannocchie terminali costituite da tantissimi piccoli fiori di

colore bianco-arancio, o rosati a cui seguono piccoli frutti ovali, che si sviluppano nell'arco di alcuni mesi, facendo arcuare verso il basso i fusti che li portano.

I frutti della pianta di mango sono di forma ovoidale con pezzatura molto variabile (da 300/400 grammi ad oltre un kg.) con buccia di colore vario, dal verde giallastro, al verde rosso, fino al giallo, arancio e rosso.

La polpa del mango è di colore giallo-arancio, abbastanza fibrosa e compatta, profumata, con pochi o con nessun filamento, molto succosa e dolce nei frutti maturi, aspra nei frutti ancora verdi. Il nocciolo è appiattito, piuttosto duro e molto aderente alla polpa.

Il frutto del mango viene consumato al naturale, come sorbetto, in macedonia, in torte di frutta fresca od anche per preparare marmellate. In Asia esistono molte ricette a base di mango, dolci e salate.

Le piante di mango si coltivano in luogo soleggiato o semiombreggiato, anche in zone dove gli inverni sono abbastanza rigidi, purché le gelate siano brevi e di lieve entità; in questo caso però in genere non fruttificano ed hanno uno sviluppo molto ridotto, rimanendo delle dimensioni di grandi arbusti. La temperatura minima consigliata è di 5/7°C.

Prediligono terreni molto ben drenati, ricchi e profondi, dove possano affondare con facilità il loro apparato radicale.

Le piante di mango necessitano di annaffiature regolari, da fornire però solo se il terreno è ben asciutto, evitando gli eccessi e le annaffiature invernali che possono portare a sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto.

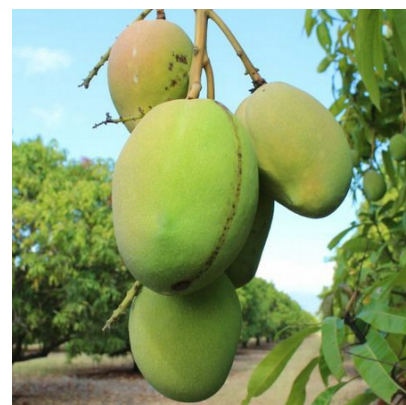
I frutteti coltivati a mango vengono spesso attaccati da parassiti che si cibano del fogliame e da varie mosche della frutta.

Per quanto riguarda gli esemplari coltivati come piante ornamentali possono occasionalmente essere attaccate dagli afidi o dagli acari.

Mango "Kensington" (di innesto)

Vaso cm. 16x36 h. cm. 120/150

Prezzo 33,00 €



Mango "Kensington"

Varietà originaria dell'Australia, con vegetazione molto vigorosa, è la più diffusa in Sicilia.

Dimostra buone capacità di resistenza ai climi più freddi e quindi adatto anche alle zone collinari.

Il frutto del mango Kensington ha una forma ovoidale allungata e peso medio di 400/600 grammi.

La buccia è di colore giallo verdastro con una zona leggermente rossastra.

La presenza di fibre nella polpa è moderata ed è poco adatto ad essere mangiato con il cucchiaino.

La dimensione del seme è media.

La qualità di questo frutto è ottima e ha una buona vita commerciale.

Maturazione media, a settembre circa.

Il Mango (*Mangifera indica*) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Originaria dell'Asia meridionale, la pianta di mango è ormai naturalizzata in gran parte delle zone calde del mondo, dall'Australia all'America latina, dall'Africa alle zone più calde del mediterraneo.

Il mango è un albero sempreverde a sviluppo abbastanza rapido che nell'arco di pochi anni può raggiungere, nelle condizioni più favorevoli, i 15/20 metri di altezza, con fusto corto e chioma allargata e tondeggiante.

Le foglie del mango pianta sono di colore verde scuro, lucide e leggermente cuoiose, di forma lanceolata o ovale, lunghe fino a 20-25 cm.

Dalla fine dell'inverno iniziano a produrre grandi pannocchie terminali costituite da tantissimi piccoli fiori di colore bianco-arancio, o rosati a cui seguono piccoli frutti ovali, che si sviluppano nell'arco di alcuni mesi,

facendo arcuare verso il basso i fusti che li portano.

I frutti della pianta di mango sono di forma ovoidale con pezzatura molto variabile (da 300/400 grammi ad oltre un kg.) con buccia di colore vario, dal verde giallastro, al verde rosso, fino al giallo, arancio e rosso.

La polpa del mango è di colore giallo-arancio, abbastanza fibrosa e compatta, profumata, con pochi o con nessun filamento, molto succosa e dolce nei frutti maturi, aspra nei frutti ancora verdi. Il nocciolo è appiattito, piuttosto duro e molto aderente alla polpa.

Il frutto del mango viene consumato al naturale, come sorbetto, in macedonia, in torte di frutta fresca od anche per preparare marmellate. In Asia esistono molte ricette a base di mango, dolci e salate.

Le piante di mango si coltivano in luogo soleggiato o semiombreggiato, anche in zone dove gli inverni sono abbastanza rigidi, purché le gelate siano brevi e di lieve entità; in questo caso però in genere non fruttificano ed hanno uno sviluppo molto ridotto, rimanendo delle dimensioni di grandi arbusti. La temperatura minima consigliata è di 5/7°C.

Prediligono terreni molto ben drenati, ricchi e profondi, dove possano affondare con facilità il loro apparato radicale.

Le piante di mango necessitano di annaffiature regolari, da fornire però solo se il terreno è ben asciutto, evitando gli eccessi e le annaffiature invernali che possono portare a sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto.

I frutteti coltivati a mango vengono spesso attaccati da parassiti che si cibano del fogliame e da varie mosche della frutta.

Per quanto riguarda gli esemplari coltivati come piante ornamentali possono occasionalmente essere attaccate dagli afidi o dagli acari.

Mango "Kent" (di innesto)

Vaso cm. 16x36. h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



Mango "Kent"

Il mango Kent ha un frutto con una forma ovoidale allargata e peso medio di 450/550 grammi.

La pelle ha un colore di fondo giallo-verdastro con sovraccolore rosso diffuso su quasi tutta la superficie.

La polpa ha poca fibra e si presta molto bene ad essere consumata con il cucchiaino.

La dimensione del seme è piccola.

Il frutto di questa varietà ha una qualità eccellente e una lunga vita commerciale.

Maturazione tardiva, a novembre circa.

Il Mango (*Mangifera indica*) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Originaria dell'Asia meridionale, la pianta di mango è ormai naturalizzata in gran parte delle zone calde del mondo, dall'Australia all'America latina, dall'Africa alle zone più calde del mediterraneo.

Il mango è un albero sempreverde a sviluppo abbastanza rapido che nell'arco di pochi anni può raggiungere, nelle condizioni più favorevoli, i 15/20 metri di altezza, con fusto corto e chioma allargata e tondeggiante.

Le foglie del mango pianta sono di colore verde scuro, lucide e leggermente cuoiose, di forma lanceolata o ovale, lunghe fino a 20-25 cm.

Dalla fine dell'inverno iniziano a produrre grandi pannocchie terminali costituite da tantissimi piccoli fiori di colore bianco-arancio, o rosati a cui seguono piccoli frutti ovali, che si sviluppano nell'arco di alcuni mesi, facendo arcuare verso il basso i fusti che li portano.

I frutti della pianta di mango sono di forma ovoidale con pezzatura molto variabile (da 300/400 grammi ad oltre un kg.) con buccia di colore vario, dal verde giallastro, al verde rosso, fino al giallo, arancio e rosso.

Vivai Piante Gabbianelli - Piante tropicali esotiche

La polpa del mango è di colore giallo-arancio, abbastanza fibrosa e compatta, profumata, con pochi o con nessun filamento, molto succosa e dolce nei frutti maturi, aspra nei frutti ancora verdi. Il nocciolo è appiattito, piuttosto duro e molto aderente alla polpa.

Il frutto del mango viene consumato al naturale, come sorbetto, in macedonia, in torte di frutta fresca od anche per preparare marmellate. In Asia esistono molte ricette a base di mango, dolci e salate.

Le piante di mango si coltivano in luogo soleggiato o semiombreggiato, anche in zone dove gli inverni sono abbastanza rigidi, purché le gelate siano brevi e di lieve entità; in questo caso però in genere non fruttificano ed hanno uno sviluppo molto ridotto, rimanendo delle dimensioni di grandi arbusti. La temperatura minima consigliata è di 5/7°C.

Prediligono terreni molto ben drenati, ricchi e profondi, dove possano affondare con facilità il loro apparato radicale.

Le piante di mango necessitano di annaffiature regolari, da fornire però solo se il terreno è ben asciutto, evitando gli eccessi e le annaffiature invernali che possono portare a sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto.

I frutteti coltivati a mango vengono spesso attaccati da parassiti che si cibano del fogliame e da varie mosche della frutta.

Per quanto riguarda gli esemplari coltivati come piante ornamentali possono occasionalmente essere attaccate dagli afidi o dagli acari.

Mango "Osteen" (di innesto)

Vaso cm. 16x36. h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



Mango "Osteen"

Albero vigoroso, con grande chioma espansa.

Il frutto del mango Osteen è di forma oblunga e peso medio di 500/550 grammi.

La buccia è di colore verde-violaceo, diffusa un po' su tutta la superficie del frutto.

La presenza di fibre nella polpa è moderata e si adatta bene al consumo con il cucchiaino.

La dimensione del seme è piccola.

La qualità di questo frutto è buona e una ottima vita commerciale.

Maturazione media, a settembre circa.

Il Mango (*Mangifera indica*) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Originaria dell'Asia meridionale, la pianta di mango è ormai naturalizzata in gran parte delle zone calde del mondo, dall'Australia all'America latina, dall'Africa alle zone più calde del mediterraneo.

Il mango è un albero sempreverde a sviluppo abbastanza rapido che nell'arco di pochi anni può raggiungere, nelle condizioni più favorevoli, i 15/20 metri di altezza, con fusto corto e chioma allargata e tondeggiante.

Le foglie del mango pianta sono di colore verde scuro, lucide e leggermente cuoiose, di forma lanceolata o ovale, lunghe fino a 20-25 cm.

Dalla fine dell'inverno iniziano a produrre grandi pannocchie terminali costituite da tantissimi piccoli fiori di colore bianco-arancio, o rosati a cui seguono piccoli frutti ovali, che si sviluppano nell'arco di alcuni mesi, facendo arcuare verso il basso i fusti che li portano.

I frutti della pianta di mango sono di forma ovoidale con pezzatura molto variabile (da 300/400 grammi ad oltre un kg.) con buccia di colore vario, dal verde giallastro, al verde rosso, fino al giallo, arancio e rosso.

La polpa del mango è di colore giallo-arancio, abbastanza fibrosa e compatta, profumata, con pochi o con nessun filamento, molto succosa e dolce nei frutti maturi, aspra nei frutti ancora verdi. Il nocciolo è appiattito,

piuttosto duro e molto aderente alla polpa.

Il frutto del mango viene consumato al naturale, come sorbetto, in macedonia, in torte di frutta fresca od anche per preparare marmellate. In Asia esistono molte ricette a base di mango, dolci e salate.

Le piante di mango si coltivano in luogo soleggiato o semiombreggiato, anche in zone dove gli inverni sono abbastanza rigidi, purché le gelate siano brevi e di lieve entità; in questo caso però in genere non fruttificano ed hanno uno sviluppo molto ridotto, rimanendo delle dimensioni di grandi arbusti. La temperatura minima consigliata è di 5/7°C.

Prediligono terreni molto ben drenati, ricchi e profondi, dove possano affondare con facilità il loro apparato radicale.

Le piante di mango necessitano di annaffiature regolari, da fornire però solo se il terreno è ben asciutto, evitando gli eccessi e le annaffiature invernali che possono portare a sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto.

I frutteti coltivati a mango vengono spesso attaccati da parassiti che si cibano del fogliame e da varie mosche della frutta.

Per quanto riguarda gli esemplari coltivati come piante ornamentali possono occasionalmente essere attaccate dagli afidi o dagli acari.

Mango "Tommy Atkins" (di innesto)

Vaso cm. 16x36. h. cm. 150/170

Prezzo 33,00 €



Mango "Tommy Atkins"

Albero mediamente vigoroso, di taglia media e chioma rotonda.

Il frutto del mango Tommy Atkins è di forma oblunga-ovale e peso medio di 500/600 grammi.

La buccia è di colore violaceo più o meno intenso.

La presenza di fibre nella polpa è medio-alta e quindi è poco adatto ad essere mangiato con il cucchiaio.

La dimensione del seme è piccola.

La qualità di questo frutto è media.

Maturazione precoce, in agosto circa.

Il Mango (*Mangifera indica*) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Originaria dell'Asia meridionale, la pianta di mango è ormai naturalizzata in gran parte delle zone calde del mondo, dall'Australia all'America latina, dall'Africa alle zone più calde del mediterraneo.

Il mango è un albero sempreverde a sviluppo abbastanza rapido che nell'arco di pochi anni può raggiungere, nelle condizioni più favorevoli, i 15/20 metri di altezza, con fusto corto e chioma allargata e tondeggiante.

Le foglie del mango pianta sono di colore verde scuro, lucide e leggermente cuoiose, di forma lanceolata o ovale, lunghe fino a 20-25 cm.

Dalla fine dell'inverno iniziano a produrre grandi pannocchie terminali costituite da tantissimi piccoli fiori di colore bianco-arancio, o rosati a cui seguono piccoli frutti ovali, che si sviluppano nell'arco di alcuni mesi, facendo arcuare verso il basso i fusti che li portano.

I frutti della pianta di mango sono di forma ovoidale con pezzatura molto variabile (da 300/400 grammi ad oltre un kg.) con buccia di colore vario, dal verde giallastro, al verde rosso, fino al giallo, arancio e rosso.

La polpa del mango è di colore giallo-arancio, abbastanza fibrosa e compatta, profumata, con pochi o con nessun filamento, molto succosa e dolce nei frutti maturi, aspra nei frutti ancora verdi. Il nocciolo è appiattito, piuttosto duro e molto aderente alla polpa.

Il frutto del mango viene consumato al naturale, come sorbetto, in macedonia, in torte di frutta fresca od anche per preparare marmellate. In Asia esistono molte ricette a base di mango, dolci e salate.

Le piante di mango si coltivano in luogo soleggiato o semiombreggiato, anche in zone dove gli inverni sono abbastanza rigidi, purché le gelate siano bevi e di lieve entità; in questo caso però in genere non fruttificano ed hanno uno sviluppo molto ridotto, rimanendo delle dimensioni di grandi arbusti. La temperatura minima consigliata è di 5/7°C.

Prediligono terreni molto ben drenati, ricchi e profondi, dove possano affondare con facilità il loro apparato radicale.

Le piante di mango necessitano di annaffiature regolari, da fornire però solo se il terreno è ben asciutto, evitando gli eccessi e le annaffiature invernali che possono portare a sviluppo di muffe o funghi nei pressi del colletto.

I frutteti coltivati a mango vengono spesso attaccati da parassiti che si cibano del fogliame e da varie mosche della frutta.

Per quanto riguarda gli esemplari coltivati come piante ornamentali possono occasionalmente essere attaccate dagli afidi o dagli acari.

Maqui - Mirtillo della Patagonia (*Aristotelia chilensis*)

vaso 11x11. h. cm. 100

Prezzo 19,80 €



Il Maqui (*Aristotelia chilensis*) è una pianta medicinale, nota anche con il nome di "Mirtillo della Patagonia", appartiene alla famiglia delle Eleocarpaceae ed è originario del Sud America, più precisamente della Patagonia e del Cile, dove è attualmente diffuso come specie spontanea.

È un arbusto sempreverde che viene coltivato sia a scopi ornamentali che medicinali.

Il fusto può arrivare fino a 5 metri di altezza; le foglie sono di colore verde intenso, opposte e lanceolate.

I fiori sono bianchi, raggruppati in grappoli e la fioritura avviene tra settembre e dicembre.

Nota importante: Il Maqui è una specie dioica: fiori maschili e fiori femminili portati su piante diverse.

Gli esemplari in nostro possesso sono riprodotti da seme e non ci è purtroppo possibile distinguere i due sessi, pertanto, per avere una buona fruttificazione si consiglia la piantagione di almeno 2/3 esemplari vicini.

I frutti sono delle bacche di colore rosso scuro o violaceo, dal sapore dolciastro, molto simili al mirtillo e maturano da dicembre a gennaio.

Le bacche sono ricche di antocianine (cianidine e delphinidine), sostanze antiossidanti responsabili della loro colorazione purpurea e, con tutta probabilità, di molte delle proprietà medicinali che gli vengono attribuite. Dalle bacche si ottiene come prodotto commerciale un succo dalle importanti proprietà medicinali: astringenti, toniche, antidiarree e antidissenteriche ed, infine, anche un colorante naturale a partire dalle antocianine, pigmenti rossi delle bacche.

Le sue innumerevoli qualità rendono le Bacche di Maqui il sovrano indiscusso della famiglia delle cosiddette "superbacche", sopra a goji, mirtili, cranberry, sambuco, ribes ed acai, nonché il miglior alleato a tua disposizione per contrastare l'infiammazione cellulare, di ossa e articolazioni.

In Cile le bacche del Maqui vengono usate per preparare succhi di frutta, marmellata e gelati.

Attualmente le bacche di Maqui sono commercializzate sotto forma di succhi e infusi: una tazza per 3-4 volte al giorno permette di usufruire delle proprietà di questa pianta, oltre ad accelerare la guarigione di ulcere e ferite.

Dal Maqui vengono anche ricavati integratori: 25-50 mg al giorno agiscono da potente antiossidante, 50-100

mg al giorno bloccano l'infiammazione cellulare, 250-500 mg al giorno attivano l'enzima della vita, promuovendo quindi il dimagrimento, e il rallentamento del processo di invecchiamento.

Anche alle foglie sono riconosciute proprietà officinali per via degli alcaloidi in esse contenuti che hanno un'elevata capacità antiossidante. Il loro utilizzo è nella preparazione di infusi che combattono le irritazioni della gola, sono analgesiche e febbrifughe.

Il maqui predilige terreni umidi e con abbondante humus, leggermente alcalini, esposti sia a pieno sole che in mezzombra e resiste bene a temperature anche fino a 0/-5°C senza problemi.

Maracuja (Frutto della passione)

vaso 20. h. cm. 120/140

Prezzo 18,70 €



La maracuja (*Passiflora edulis*), chiamata anche "Frutto della Passione" o "Passion Fruit", appartiene alla famiglia delle Passifloracee.

Originaria del Sudamerica, la maracuja oggi è coltivata in numerose regioni tropicali e subtropicali del mondo. Specie a portamento rampicante, alta fino a 4-6 metri, con fusti erbacei, ramificati, a sezione circolare o quadrangolare, forniti di robusti viticci che le permettono di aggrapparsi con facilità ai sostegni.

Le foglie sono alterne, semplici, lanceolate, bilobate o palmate a più lobi, di colore verde intenso e brillante.

Il fiore della passione è molto grande, anche fino 10 cm, vistoso, con numerosi petali di colore bianco e corona di filamenti di colore rosso-violaceo.

Nei climi del sud Italia la fioritura del frutto della passione si protrae per tutta la stagione estiva, mentre nei climi tropicali fiorisce per tutto l'arco dell'anno.

La *Passiflora edulis*, a differenza delle altre passiflore che sono autoincompatibili, è autofertile e riesce a fruttificare anche se coltivata in esemplare unico. L'impollinazione è entomofila ed è operata dalle api e da altri insetti pronubi.

Il frutto della passione è una bacca ovoidale lunga circa 5-6 cm, con buccia di colore verde che diventa bruno-violetto a maturità.

La polpa della maracuja è gelatinosa, morbidissima e ricca di numerosi piccoli semi. Può essere consumato fresco o utilizzato dall'industria per la preparazione di succhi di frutta e cocktails.

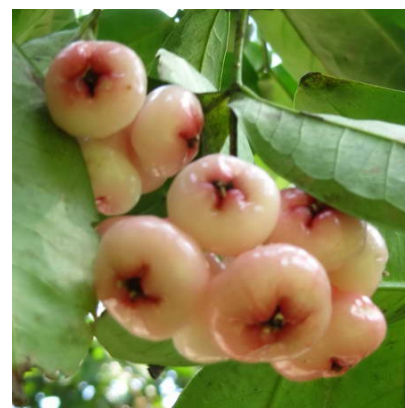
Il frutto della passione vive abbastanza bene nella fascia di coltivazione del limone e nelle zone a rischio di gelate deve essere protetta poiché soffre già con temperature anche di poco inferiori agli 0 °C.

La *Passiflora edulis* predilige terreni sabbiosi, profondi e subacidi mentre non tollera quelli calcarei, compatti e asfittici.

Melarosa (*Syzygium jambos*)

Vaso 18, h. cm. 100/120

Prezzo 33,00 €



La Melarosa, nome botanico *Syzygium jambos*, appartiene alla famiglia delle mirtacee (come il mirto comune), è una pianta originaria dell'India da dove si è poi diffusa e naturalizzata in tutti i paesi tropicali e subtropicali per la spiccata adattabilità al clima.

È un albero sempreverde, alto fino a circa 8-12 metri, dalla corteccia di colore bruno chiaro e chioma ampia e densa, molto ornamentale per il colore rosso vinoso brillante delle foglie e la spettacolare fioritura.

Le foglie sono semplici, opposte, di forma lanceolata, lineare od oblunga con apice acuto, lunghe 10-20 cm e larghe 2-5 cm, piuttosto coriacee, di colore verde intenso lucido a maturità, mentre quelle giovani in accrescimento sono di colore rosa-rosso lucido.

I fiori sono molto vistosi per la presenza di numerosissimi lunghi stami di colore bianco crema e profumati. Sono impollinati da insetti, in particolare api, che producono un miele dal particolare sapore.

Il frutto, che matura nelle zone di origine verso luglio-agosto, è una bacca generalmente globosa, a volte leggermente piriforme, di 2-5 cm di diametro, con buccia che a maturità assume un colore bianco o giallo pallido, a volte con sfumature rosa,

La polpa è spessa, giallastra con accentuate sfumature rosee, dolce e dal leggero profumo di rosa. Difficilmente separabile dalla sottile buccia, è dolce e deliziosamente profumata di petali rosa: da questo le deriva il nome comune Melarosa; internamente contiene di solito un grosso seme.

I frutti freschi, che sono velocemente deperibili e quindi vengono consumati solo localmente, si utilizzano principalmente per confezionare marmellate; in alcuni paesi vengono anche canditi o sciropati.

L'albero fornisce inoltre un buon legno, duro e denso, adatto per mobili e strumenti musicali, usato localmente anche come combustibile e per produrre carbone. Infine, la corteccia ed i frutti vengono variamente utilizzati nella medicina tradizionale, in particolare in Asia ed Africa.

Specie da clima tropicale e subtropicale umido, da adulta può resistere a brevi periodi di secco. Se ne può tentare la coltivazione anche in zone temperato calde, potendo resistere fino a temperature di circa -4 °C per brevissimo periodo, ma dove la temperatura può scendere frequentemente sotto 0 °C, anche di poco, generalmente non fruttifica.

L'esposizione ottimale è in pieno sole, tranne nella fase giovanile, quando è preferibile una leggera ombreggiatura, e riguardo al suolo non è particolarmente esigente, purché sia sciolto e ben drenante.

Ai tropici è spesso utilizzata come frangivento; nei nostri giardini può essere inserita, per la sua bella e ampia chioma policroma, come pianta ornamentale.

Noce di macadamia (*Macadamia tetraphylla*)

Vaso cm. 18, h. cm. 80/100

Prezzo 29,70 €



La noce di *Macadamia tetraphylla*, detta anche "noce del Queensland", appartiene alla famiglia delle Proteaceae ed è una specie originaria dell'Australia subtropicale. In Italia sono presenti, in coltivazione, solo alcuni esemplari di noci di macadamia in Sicilia.

La noce macadamia è un albero sempreverde, che può raggiungere i 10-12 metri di altezza (negli ambienti ottimali di crescita), ha fiori ermafroditi con impollinazione entomofila ed ornitofila.

Il frutto della macadamia è una noce che racchiude un gheriglio di color crema grande quanto una biglia, dal ottimo sapore dolce.

I frutti della noce di macadamia hanno un elevato contenuto di grassi pregiati (oltre il 70%) di cui ben il 60% di monoinsaturi (maggiore di quello dell'olio extravergine d'oliva). Noci di macadamia proprietà: contengono inoltre molte vitamine (A e del gruppo B), calcio e fosforo.

Le noci macadamia è una specie molto resistente alla siccità, in presenza di interventi irrigui aumenta in modo considerevole la produttività.

Predilige i terreni di medio impasto, tendenzialmente sciolti, con ph acido o sub-acido.

Papaya (*Carica papaya*)

Vaso cm. 16x36. h. cm. 120/140

Prezzo 33,00 €



La papaya (*Carica papaya*) è una pianta della famiglia delle Caricacee.

È una specie originaria dell'America centrale, conosciuta e utilizzata da molti secoli, per quanto oggi si coltivi in molti Paesi di altri continenti, principalmente in Asia e Africa.

Si presenta come un piccolo albero a rapido accrescimento, in grado di superare (nei luoghi di origine) i 20 metri d'altezza, avente un unico fusto, di color grigio-bruno, che diviene fibroso con l'avanzare degli anni.

Il tronco, anche negli esemplari maturi, ha una consistenza tenera, succulenta, quasi erbacea e presenta cicatrici prodotte dalla crescita e caduta delle foglie superiori.

La linfa è di consistenza lattea e tossica allo stato naturale per l'essere umano, potendo produrre irritazioni allergiche al contatto con la pelle.

Le foglie sono disposte a rosetta all'apice del tronco e sono alterne, semplici, di grandi dimensioni, di forma palmato-lobata, con lobi pronunciati, presenti soltanto nella parte terminale del caule e dotate di un lungo picciolo.

I frutti e i fiori si trovano in grappoli subito sotto la inserzione dei piccioli delle foglie.

Il frutto è una bacca ovoidale allungata (ricorda molto un melone), lunga 10-20 cm e larga 7-12 cm, di colore verde-giallastro che a maturità vira al giallo o al giallo-arancione con un peso che può arrivare fino ai 7-8 Kg.

La buccia è verde, cerosa e sottile, ma allo stesso tempo molto resistente; a frutto immaturo è poi possibile

raccogliere il lattice mediante incisioni sulla superficie.

La polpa è succosa, spessa, più o meno consistente, di color arancione-rosato ed al centro, in una cavità, contenente moltissimi semi piccoli e neri dal gusto piccante

È una delle specie più produttive in relazione alla sua dimensione perché fiorisce continuamente e ha sempre allo stesso tempo fiori e frutti. Lo sviluppo dei frutti causa la caduta delle foglie inferiori, quindi i frutti sono sempre esposti alla luce solare.

La papaia è conosciuta come frutta da consumo, tanto come frutta intera che per la preparazione di frullati o in pasticceria ed ha inoltre diverse proprietà notevoli per facilitare la digestione degli alimenti di difficile assimilazione.

Preferisce climi tropicali e subtropicali; la temperatura ottimale per la crescita e per la produzione è di circa 25°C, se scende sotto i 20°C la crescita e l'emissione dei fiori rallentano, mentre, se superiore a 30°C provoca la sterilità dei fiori.

I valori termici in prossimità dello zero causano la morte della pianta; i venti sono pericolosi perché le foglie sono grosse, il peso dei frutti è significativo e l'ancoraggio al suolo è debole; inoltre necessita di esposizioni in pieno sole.

In fatto di terreno è una pianta piuttosto esigente, predilige suoli sabbiosi ottimamente drenati, ricchi di sostanza organica e subacidi, però si adatta a terreni moderatamente calcarei. Nei terreni limosi ed argillosi che trattengono l'acqua, si possono verificare marciumi alle radici o al colletto.

Sapote bianco (*Casimiroa edulis*)

Vaso 18, h. cm. 100/130

Prezzo 33,00 €



Nome botanico: *Casimiroa edulis*

Famiglia: Rutaceae

Origine: Messico

Il nome comune della frutta è Sapote bianco; essa era ben nota agli Aztechi.

La polpa della casimiroa è molto dolce (27% di zuccheri), cremosa, altamente nutriente.

Botanicamente appartiene alla famiglia dei Citrus e non alle Sapotaceae come si può pensare.

I semi hanno proprietà ipnotiche perché contengono la casimiroina.

Questo frutto potrebbe essere diffuso commercialmente in tutta Italia poiché coltivabile nel Mezzogiorno con ottime rese.

Tamarindo (*Tamarindus indica*)

Vaso 16, h. cm. 80/100

Prezzo 35,20 €



Nome botanico: *Tamarindus indica*

Famiglia: Fabaceae

Origine: Africa tropicale orientale

Grande albero con foglie pennate di color verde chiaro, caratterizzate dal chiudersi in se stesse in assenza di luce o in condizioni di siccità.

I fiori riuniti in racemi sono per lo più insignificanti.

Il frutto è un baccello curvo tipico delle ex leguminosae, i cui semi sono avvolti da una polpa scura e molliccia dal sapore dolciastro. Questo, ricorda il gusto di fichi o prugne secche. Gli arabi, che introdussero i primi frutti in Europa, lo chiamarono "dattero indiano".

La polpa dei frutti viene consumata fresca o trasformata in confetture, composti, bibite e sciroppi.

Il tamarindo è una specie che ben si adatta in ambienti aridi che umidi. Le piante piccole sono maggiormente sensibili al freddo ma da adulte resistono discretamente fino a -2° per corti periodi.

Ugni molinae

vaso 14, h. cm. 20/30.

Prezzo 19,80 €



L'Ugni molinae, chiamato anche Mirtillo Del Cile, *Myrtus ugni* o *Eugenia ugni*, è una pianta appartenente alla famiglia delle Myrtaceae, originaria del Cile centro meridionale e delle regioni adiacenti della Argentina meridionale.

È un arbusto sempreverde di medio sviluppo (50/150 cm.) e sempreverde.

Le foglie sono opposte, quasi tondeggianti, appuntite, lunghe 1/1.5 cm, intere, lucide e cerosi, di colore verde scuro, aventi un odore speziato ed aromatico.

I fiori sono di colore rosa pallido, quasi bianco, pendenti, piccolini e numerosi. È una specie ermafrodita ed autofertile.

Il frutto è una bacca tondeggiante, 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.

