I Frutti Antichi
di
ENZO MAIOLI

L'ABC DEL FRUTTO ANTICO - CATALOGO GUIDA

1ª Edizione

90 ANNI INSIEME

1928 - 2018

WWW.MAIOLIFRUTTIANTICHI.IT

INDICE

Una collezione di ..... pag. 4

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Mario Maioli, l'uomo dei semi ..... pag. 7
L'azienda e la sua filosofia ..... pag. 10
Lo staff ieri, oggi, domani ..... pag. 13
Attenzione alle imitazioni ..... pag. 14
Expo Milano 2015 ..... pag. 15
I riconoscimenti ..... pag. 17
Il campo di piante madri ..... pag. 19

LE ATTIVITÀ DELL'AZIENDA

Tre aziende, un solo nome ..... pag. 22
Consulenza e progettazione del frutteto ..... pag. 23
Corsi teorico pratici ..... pag. 23
Fiere e mostre ..... pag. 25
Produzione del Vino 106 ..... pag. 27
Produzione di succo di mele antiche ..... pag. 27
Visite guidate presso il campo delle piante madri ..... pag. 27
Visite guidate per scolaresche e studenti ..... pag. 27
Vendita frutta presso la sede e le principali mostre ..... pag. 28

LA FILIERA

La propagazione ..... pag. 30
La moltiplicazione attraverso l'innesto ..... pag. 31
Cavatura e Tagliola ..... pag. 36
Invasatura ..... pag. 37

CATALOGO PRODOTTI

Tanti buoni motivi per scegliere i frutti antichi di Enzo Maioli ..... pag. 40
I frutti antichi ..... pag. 42
Altri frutti antichi ..... pag. 82
Viti antiche e senza trattamenti ..... pag. 115
Frutti classici ..... pag. 126
Frutti nani ..... pag. 131
Frutti colonnari ..... pag. 132
Frutti della famiglia ..... pag. 133
Alberi del miele ..... pag. 134
Frutti curiosi e nuove scoperte ..... pag. 139
Frutti insoliti e del benessere ..... pag. 148
Piante a bacca edule e ornamentale ..... pag. 157
Frutti di bosco ..... pag. 171
Ciliegi e meli da fiore ..... pag. 182
Agrumi ..... pag. 184
Olivi ..... pag. 186
Frutti esotici ..... pag. 187

COME ACQUISTARE

Tipologia di piante ..... pag. 189
Ordini e spedizioni ..... pag. 192

I CONSIGLI DI ENZO

Una corretta formazione del frutteto familiare ..... pag. 197
Calendario dei lavori ..... pag. 208
Quattro chiacchiere con Enzo ..... pag. 210
Le ricette ..... pag. 213

IL GARDEN

Al servizio della natura ..... pag. 221

ENZO MAIOLI PRESENTA

UNA COLLEZIONE DI...

FRUTTI ANTICHI

ALTRI FRUTTI

VITI ANTICHE E SENZA TRATTAMENTI

FRUTTI CLASSICI

FRUTTI NANI

FRUTTI COLONNARI

FRUTTI
DELLA FAMIGLIA

ALBERI DEL MIELE

FRUTTI CURIOSI
E NUOVE SCOPERTE

FRUTTI INSOLITI
E DEL BENESSERE

PIANTE A BACCA
EDULE E ORNAMENTALE

FRUTTI DI BOSCO

CILIEGI E MELI
DA FIORE

AGRUMI

OLIVI

FRUTTI ESOTICI

Presentazione dell'AZIENDA

Mario Maioli, l'uomo dei semi
L'azienda e la sua filosofia
Lo staff ieri, oggi, domani
Attenzione alle imitazioni
Expo Milano 2015
I riconoscimenti
Il campo di piante madri

MARIO MAIOLI, L'UOMO DEI SEMI

Dal 1928...
Sì, proprio nel lontano 1928 nacque la passione di Mario Maioli: raccogliere i semi dei frutti per poi piantarli, vederli crescere belli e rigogliosi, innestarli e metterli infine a disposizione dei suoi primi clienti.

È così che, colui che vorremmo definire "L'Uomo dei Semi", iniziò il suo lavoro di vivaista; e pur tra le fatiche e gli ostacoli di allora riuscì, forte della sua umiltà e della voglia di fare bene, a crearsi un proprio vivaio.
Amava in particolar modo la vite e gli alberi da frutto: da qui la passione per la coltivazione di antiche varietà dimenticate o in estinzione. E il continuo impegno per la riscoperta di varietà antiche, con la certezza che anche una sola piccola marza, innestata sulle piantine che lui stesso aveva seminato, avrebbe evitato l'estinzione della varietà.
Negli anni la passione è stata trasmessa ai figli, che hanno sempre collaborato col Grande Maestro, facendo tesoro della sua esperienza. Egli non mirava alle cose moderne, alla bellezza, ma alla salvaguardia di quelle forme, quei colori, quei profumi, quei sapori che rendono unici i frutti antichi.

L'Uomo dei Semi è mancato alcuni anni fa lasciando un grande vuoto fra noi, ma ci ha consegnato un'eredità fatta di valori che ancora oggi vogliamo guidino la nostra attività.

Ad oggi la nostra collezione di frutti antichi, che abbiamo appunto voluto intitolare all'Uomo dei Semi, conta oltre 2000 varietà e il nostro impegno è farla crescere ogni giorno collaborando con altri operatori del settore, attraverso un continuo scambio di varietà antiche, non solo locali ma provenienti da tutta l'Italia, al fine di promuoverne la valorizzazione e preservare la biodiversità.
Certamente i frutti antichi non sono "belli" quanto quelli che il mondo di oggi ci propone, ma, a differenza di questi ultimi, sono molto più resistenti alle malattie, non richiedendo quindi pesanti trattamenti fitosanitari, ed hanno un elevato contenuto di vitamina C.

In un mondo in cui tutto pare contaminato, i frutti antichi, seppur piccoli e non lucidi, sono la garanzia di un prodotto genuino e naturale e di profumi e sapori inalterati.

Oggi, l'azienda agricola Maioli Enzo, tra le aziende leader nella coltivazione di frutti antichi, è orgogliosa di presentare alla clientela quanto di buono è stato creato in passato. La speranza è di poter trasmettere un po' di quella passione che ci spinge a far sì che non vadano perdute tante varietà di frutti che la natura ha voluto offrirci. L'invito è rivolto non solo a chi non è più giovane ed ha avuto la fortuna di conoscere queste ricchezze del passato, ma anche e soprattutto ai giovani, perché non perdano l'occasione di poterle apprezzare portando uno scorcio di passato e di autenticità in questo mondo proiettato verso il futuro.

L'Uomo dei Semi: radici antiche per guardare verso il futuro

Se oggi è stato possibile scrivere queste righe, un grazie particolare va all'Uomo dei Semi che nel 1928 ha fondato questa azienda.

Mario Maioli, l'uomo dei semi

Mario Maioli, con il figlio Enzo, tra le sue viti

Ci piace ricordare il papà, e nonno, Mario con questa foto.

Con un dito indica la terra, come a ricordarci che dobbiamo essere grati alla terra che ci nutre, amarla e proteggerla; con un dito indica il cielo, come a dirci che dobbiamo ringraziare Dio per i doni del creato e guardare al futuro restando profondamente ancorati alla nostra storia e alla nostra terra, alle nostre radici.

IL BENVENUTO DI ENZO MAIOLI

L'AZIENDA E LA SUA FILOSOFIA

Da oltre 80 anni la nostra azienda, ancora oggi a conduzione familiare, opera a 360 gradi nel settore del verde: dalla progettazione e realizzazione di giardini alla manutenzione e riqualificazione di aree verdi, fino alla produzione di piante ornamentali e da frutto.

In questa sede vorrei soffermarmi in modo particolare sulla nostra attività legata alle piante da frutto.

Negli anni '60/70 la frutticoltura in Italia ha virato verso quella che potremmo definire "la frutticoltura di massa", improntata a soddisfare le esigenze della grande distribuzione. Da qui l'abbandono di moltissime varietà presenti sul territorio e la selezione di un numero limitato di cultivar con frutti di medie o grandi dimensioni e con calibro uniforme, adatte a rispondere alla richiesta di chi al supermercato ricerca anche, o soprattutto, l'estetica.

L'avvento della meccanizzazione, poi, ha fatto sì che gli alberi secolari, quelli che amo chiamare "i patriarchi", divenissero un intralcio ai grandi macchinari per la lavorazione del terreno. Ed ecco allora che alcuni patriarchi sono stati sacrificati a livello radicale, altri capitozzati, altri ancora tagliati per fare legna: alberi che avevano sopportato inverni gelidi, come quelli del 1918, del 1928 o del 1953, e eccezionali siccità, come nel 2003, e che, superate tutte queste avversità, sarebbero morti soltanto per la vecchiaia.

Alcune delle mele antiche recuperate

Enzo Maioli nel campo di madri-piante

Ricordo che mio papà Mario diceva, in dialetto reggiano, che una volta la sua cena era "un pom e un pès ad pan", cioè "una mela e un pezzo di pane"... se c'era, perché allora non tutte le sere ci si poteva permettere un pezzo di pane! Si intuisce allora immediatamente il prezioso valore del recupero degli antichi frutti.

Quella legata ai frutti antichi non è semplicemente un'attività – attività di ricerca, recupero, salvaguardia e riproduzione – ma, per me, è una vera passione che ho ereditato da mio padre, qualcosa che sento dentro, una necessità, una MISSIONE.

Non solo, appunto, preservare le vecchie varietà, ma anche farle riscoprire o scoprire: una riscoperta per chi oggi ha una certa età e ricorda con nostalgia i sapori della frutta mangiata durante l'infanzia, una scoperta, credo davvero piacevole, per i giovani che conoscono solo i sapori neutri della frutta dei supermercati. Una ricchezza di biodiversità da preservare e valorizzare.

Dico spesso che bisogna FARE UN PASSO INDIETRO.

Prima della seconda guerra mondiale in Italia c'erano moltissime cultivar e gli agricoltori erano soliti inserire nel loro frutteto varietà a maturazione scalare, per potersi garantire durante tutto l'anno frutta raccolta al giusto punto di maturazione, gustosa e genuina. Nel tempo erano state selezionate una miriade di varietà presenti in natura: alcune resistenti alle malattie, altre caratterizzate da produttività costante, altre ancora davano frutta conservabile per diversi mesi o adatta per torte o succhi. Le stesse case coloniche erano attorniate da piante

Esempio di pianta romagnola

da frutto, che venivano piantate nei bordi di confine e spesso fungevano da sostegno per la vite. Come dicevo, molte di queste cultivar, purtroppo sono state via via abbandonate perché non rispondevano alle esigenze del mercato di massa e oggi un enorme patrimonio di biodiversità rischia di andare perduto.

Trasmettere agli agricoltori di oggi e di domani la necessità e l'opportunità di un ritorno al passato è l'IDEALE che fa da stimolo alla nostra attività. Ma l'invito è rivolto non solo agli agricoltori o a chi ha lo spazio per realizzare un piccolo frutteto familiare: mi occupo anche di progettazione di giardini e sempre consiglio di introdurre nell'area verde qualche albero da frutto. Sembrerebbe naturale preferire le piante ornamentali per la loro funzione estetica, ma pensiamo, solo per fare qualche esempio, alla copiosa fioritura del ciliegio, al rosa delicato dei meli in fiore, ai colori spettacolari delle foglie dei cachi...una pennellata di colore in giardino unita alla bontà di un frutto colto comodamente dall'albero e gustato al giusto punto di maturazione.

Scegliendo i frutti antichi avremo frutta di taglia piccola o non uniforme, ma che saprà regalare al palato il gusto pieno e intenso dei frutti di una volta. Non solo: avremo frutta genuina, perché i frutti antichi necessitano di pochissimi interventi fitosanitari rispetto ai 30/35 trattamenti ai quali viene sottoposta la frutta che compriamo nei vari negozi.

Pensiamo poi alle proprietà nutritive di questi frutti: una mela Calvilla o Parmena dorata, entrambe varietà antiche, contiene mediamente 58 mg di vitamina C, pari a 2-3 volte il quantitativo che si trova in una mela comune di una varietà moderna.

I frutti antichi sono davvero una scelta di benessere: una PRODUZIONE SOSTENIBILE, nel rispetto dell'ambiente e dei tempi della natura, e CIBO SANO per salvaguardare la nostra salute.

LO STAFF
IERI, OGGI E DOMANI...

Mario Maioli

Fernanda Rossi

Enzo con le sorelle Bruna, Vanda e la moglie Enza

Le figlie Eliana, Elisa, Erica

ATTENZIONE ALLE IMITAZIONI

Nell'acquisto di una pianta da frutto, in particolare di una cultivar antica, **occorre affidarsi a professionisti seri**. Spesso ci si lascia guidare e tentare dal prezzo, ma molto spesso il basso costo può essere sinonimo di scarsa qualità o di non corrispondenza reale del prodotto con quello indicato sul cartellino.
Per evitare di incorrere in questi problemi è consigliabile acquistare le piante presso un vivaio, un garden o un'agraria dove professionisti specializzati possono garantire la provenienza della pianta, dare consigli utili sulla scelta delle varietà e sulle cure colturali (concimazioni, potature, sesti d'impianto, ecc.).
Le nostre piante sono prodotte in Italia, con particolare attenzione nella scelta dei portainnesti e con l'utilizzo di marze provenienti dalle madri piante del nostro campo sperimentale. I controlli in campo per verificare l'eventuale presenza di malattie o virosi vengono eseguiti dal Servizio Fitosanitario di Reggio Emilia.
Da sempre la nostra serietà ci contraddistingue e, pur trattando oltre 2000 varietà di fruttiferi (lavoro certamente complesso) **il nostro impegno è sempre volto a produrre piante di prima qualità.**

100 %
PRODOTTO ITALIANO

I NOSTRI FRUTTI ANTICHI A

EXPO MILANO 2015

Esposizione di frutta antica sul Decumano

Sono tante le mostre e le manifestazioni in giro per l'Italia alle quali ogni anno partecipiamo per fare conoscere i frutti antichi, ma l'esperienza a Expo Milano 2015 merita sicuramente un discorso a parte.

Da maggio a ottobre 2015 il mondo si è riunito a Milano per l'Esposizione Universale. Nazioni, istituzioni, associazioni, aziende, esperti e tantissimi cittadini del mondo: tutti a Milano per Expo 2015. E a rappresentare la biodiversità, qui davvero davanti a tutto il mondo, c'erano anche i nostri frutti antichi.

"Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita!" era il tema dell'esposizione.

Con piacere abbiamo accettato l'invito di Cittaslow a presentare la nostra collezione di frutti antichi a Expo Milano 2015, nell'ambito del Padiglione Kip International School dell'Onu: le nostre piante da frutto costeggiavano l'ingresso al padiglione e una mostra pomologica mostrava ai visitatori la frutta delle principali varietà antiche che abbiamo recuperato. Sono stati numerosi gli eventi e gli incontri, organizzati da Kip International School e da Cittaslow, ai quali abbiamo preso parte, presentando la nostra attività di

I frutti antichi all'ingresso del Padiglione KIP

Enzo Maioli intervistato da Rai 1

ricerca e recupero e avendo poi l'occasione di esporre i nostri frutti antichi anche lungo il decumano, il corridoio che attraversava tutta l'area di Expo.

Durante le tante giornate passate a Expo, milioni di persone sono passate e con tante è stato possibile scambiare qualche parola: provenienze e esperienze di vita diverse, ma è stato bello vedere come tutti riconoscessero l'importanza di ridare al cibo la giusta attenzione, di ritornare a un cibo genuino prodotto nel rispetto del pianeta e della nostra salute.

Ora la sfida è far sì che ciò che a Expo è stato affermato con forza in tanti modi - mostre, piccoli eventi, filmati, slogan e tavole rotonde - diventi una realtà. C'è bisogno dell'impegno di tutti.

L'esperienza a Expo è stata una inaspettata opportunità, ma anche un'esperienza di vita che ci ha insegnato tanto. Oggi, nel nostro piccolo, portiamo avanti, con passione e rinnovato slancio, l'impegno per il recupero e la valorizzazione dei frutti antichi, per la salvaguardia di un patrimonio di biodiversità che davvero può nutrire per la vita!

I visitatori di Expo scoprono i frutti antichi

I RICONOSCIMENTI

I frutti antichi riscontrano crescente interesse tra il pubblico di amatori e hobbisti, ma il nostro lavoro di recupero di tante varietà di frutta che oggi sono a rischio estinzione è apprezzato anche dalle giurie di esperti presenti in tante mostre alle quali partecipiamo.

Questi sono i principali riconoscimenti che sono stati riservati alla nostra azienda:

• **nel 2009, al Flormart di Padova** - Salone internazionale del florovivaismo e del giardinaggio -, il premio Flormagazine "per l'attento lavoro di ricerca e recupero di antiche varietà";

Flormart 2009

Flormagazine
2009
AZIENDA AGRICOLA MAIOLI ENZO
SALVATERRA DI CASALGRANDE RE
COLLEZIONE E CATALOGO DI
780 FRUTTI ANTICHI DELL'AZIENDA
per l'attento lavoro di ricerca e recupero di antiche varietà,
che tende a proporre al grande pubblico grazie alla distribuzione in garden center
PadovaFiere

Premio Flormagazine

• **nel 2011, alla mostra Harborea di Livorno,** il premio "per la cartellinatura più completa e dettagliata";

• **nel 2011, alla mostra Orticolario di Cernobbio,** il primo premio "per la ricerca e l'ampiezza della collezione di frutti antichi";

Cernobbio 2011, premio e frutti

Attestato Orticolario 2011

• **nel 2011, alla mostra Nel Segno del Giglio di Colorno,** il premio "Certificato botanico" che "testimonia la qualità degli esemplari, la ricerca costante della biodiversità, con particolare attenzione al recupero di antiche specie botaniche fruttifere, ormai raramente coltivate".

Attestato 2011
Nel segno del giglio

IL CAMPO DELLE PIANTE MADRI

Peschi in fiore nel campo delle piante madri

La possibilità di riprodurre una varietà recuperata è strettamente legata alla disponibilità di materiale vegetativo di quella varietà. I patriarchi da cui in un primo momento recuperiamo le varietà sono spesso piante centenarie, che, per l'età o per altre cause, potrebbero morire in breve tempo, perciò è fondamentale assicurarsi la disponibilità di piante da cui poter prelevare le marze per l'innesto.

A questo scopo, nel 1995 abbiamo realizzato, nei pressi della nostra sede di Salvaterra, un Campo didattico sperimentale per la salvaguardia delle antiche varietà frutticole e vitifere. Il campo, che si estende su 5 ettari, ospita, per ogni varietà recuperata, due esemplari che chiamiamo "piante madri" perché da queste preleviamo ogni anno il materiale per riprodurre le piante figlie.

Questo campo è anche uno spazio privilegiato in cui possiamo osservare le oltre 2.000 varietà della nostra collezione: dalla fioritura alla fruttificazione, ma più in generale il comportamento di ogni varietà in base alle diverse condizioni climatiche. Sperimentiamo inoltre vari portainnesti per individuare quelli più adatti a ciascuna varietà.

Nel campo svolgiamo anche attività didattiche rivolte alle scuole e corsi sulla gestione del frutteto famigliare e la potatura degli alberi da frutto. Il campo è recintato e visitabile su appuntamento.

Enzo Maioli nel campo delle piante madri

Certamente la manutenzione richiede grande impegno e lavoro, ma questo campo è un vero e proprio "paradiso terrestre" in cui già da fine aprile troviamo le prime ciliegie mature e poi tutto l'anno frutta genuina a Km zero.

Per me il campo delle madri piante è veramente un luogo magico ed emozionante, in cui perdermi tra i filari ad ammirare i colori e gustare i profumi e i sapori della frutta appena maturata. Credo che la realizzazione di questo campo abbia coinvolto positivamente anche le mie tre figlie, le quali, terminati gli studi, si sono inserite nell'azienda di famiglia e oggi sono le maggiori responsabili della nostra attività. Vedere la terza generazione della nostra famiglia impegnata in azienda mi dà molta soddisfazione e spero che anche i miei genitori possano, da lassù, vedere che i loro sforzi non sono stati vani.

Enzo Maioli

Le ATTIVITÀ dell'Azienda

Tre aziende, un solo nome

Consulenza e progettazione del frutteto

Corsi teorico pratici

Fiere e mostre

Produzione del Vino 106

Produzione di succo di mele antiche

Visite guidate presso il campo delle piante madri

Visite guidate per scolaresche e studenti

Vendita frutta presso la sede e presso le principali mostre

LE ATTIVITÀ DELL'AZIENDA

TRE AZIENDE, UN SOLO NOME

Negli anni abbiamo ampliato la gamma dei servizi e dei prodotti che offriamo alla clientela, suddividendo l'attività in tre rami:

MAIOLI PIANTE S.R.L.

Progettazione, realizzazione e manutenzione di parchi, giardini e aree verdi.
Potature e abbattimenti, idrosemina, dendrochirurgia, endoterapia, trattamenti fitosanitari, impianti di irrigazione.
Piante ornamentali, esemplari secolari, piante da siepe, fioriture, piantine da orto.
Fontane, vasi, sassi, terricci e torbe, sementi, accessori da giardino.

Azienda Agricola MAIOLI ENZO Vivai piante

Produzione di piante da frutto antiche e moderne. Recupero, riproduzione e valorizzazione di antiche varietà di frutti e viti.
Il presente volume illustrerà dettagliatamente l'attività e i prodotti.

MAIOLI ENZO Agente con deposito dei

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA

Dal 1960 siamo Agenti con deposito, per la zona sud di Reggio Emilia, dei Vivai Cooperativi Rauscedo (PN), leader mondiale nel settore della viticoltura. VCR produce annualmente oltre 1 milione di viti innestate, un vasto assortimento di uve da tavola e da vino che possiamo offrire ai nostri clienti.

Sento il dovere di ringraziare lo staff di VCR e coloro che negli anni hanno diretto l'azienda, perché se oggi abbiamo raggiunto alcuni risultati è anche grazie alla collaborazione che mio papà Mario aveva intrapreso quasi 60 anni fa con VCR.

CONSULENZA E PROGETTAZIONE DEL FRUTTETO

I nostri esperti sono a disposizione, presso la nostra sede, via mail o via telefono, per consigliare le varietà più adatte alla zona di impianto in funzione del clima e del terreno e sulla base delle vostre esigenze. Possiamo proporre un assortimento varietale a maturazione scalare e gli impollinatori eventualmente necessari per la produzione.

CORSI TEORICO PRATICI

Da alcuni anni organizziamo corsi teorico-pratici sui frutti antichi e la gestione del frutteto familiare.

I corsi si svolgono interamente presso la nostra sede. Tutti i corsi, della durata di una o due giornate, prevedono una parte teorica, svolta da Enzo Maioli e da tecnici del settore, e una parte pratica sul tema della potatura delle piante da frutto, che, condizioni meteo permettendo, si tiene presso il nostro campo didattico di madri piante.

Dimostrazione pratica di innesto

I principali argomenti trattati sono:

- **I frutti antichi: caratteristiche, vantaggi, utilizzi**
- **Le tecniche di innesto, con dimostrazioni pratiche**
- **La progettazione e la realizzazione del frutteto familiare**
- **La gestione del frutteto: concimazione, cure, potature**
- **La potatura delle diverse specie di piante da frutto**

Nel corso di 2 giorni c'è generalmente anche uno spazio dedicato alla trasformazione della frutta.

Oltre alle nozioni teoriche e pratiche che è possibile apprendere, il corso è spesso un'occasione per chiarire dubbi, chiedere consigli e suggerimenti pratici per la cura delle proprie piante e per cogliere utili suggerimenti da parte di chi ogni giorno ha a che fare con le piante da frutto.

I corsi si tengono nei mesi di febbraio e marzo; è possibile iscriversi dal nostro sito o telefonicamente.

Lezione teorica in campo

Lezione teorica in aula

Prove pratiche di potatura

FIERE E MOSTRE

Ogni anno, in particolare nei mesi primaverili e autunnali, partecipiamo con i nostri frutti antichi a diverse mostre e manifestazioni del settore in tutta Italia per far conoscere a quante più persone possibili, soprattutto ai più giovani, la ricchezza di biodiversità che la natura ci ha dato e che cerchiamo di preservare. Per questo, insieme alle piante da frutto, troverete sempre una esposizione di frutta di alcune varietà della nostra collezione. Qui è possibile anche acquistare i nostri frutti antichi.

Fiera Landriana

Alle varie manifestazioni è possibile acquistare direttamente o acquistare le piante ordinate in precedenza.

È anche possibile acquistare la frutta dei nostri frutti antichi.

Di seguito le principali manifestazioni alle quali partecipiamo.

Mostre riservate agli operatori del settore:

MYPLANT & GARDEN – Milano

FLORMART – Padova

Mostre-mercato per privati e hobbisti:

Primavera

POLLICE VERDE – Ferrara
SEMINAT – Piacenza
ORTOGIARDINO – Pordenone
AGRIUMBRIA – Bastia Umbra (PG)
VITA IN CAMPAGNA – Montichiari (BS)
DI RARA PIANTA – Bassano del Grappa (VI)
PRIMAVERA ALLA LANDRIANA – Tor San Lorenzo (RM)
POLLICE VERDE – Gorizia
ESTE IN FIORE – Este (PD)
ORTICOLA – Milano

Autunno

GLI ANTICHI FRUTTI ANTICHI D'ITALIA S'INCONTRANO A PENNABILLI – Pennabilli (PU)
FIORISSIMA – Ovada (AL)
VERDE GRAZZANO – Grazzano Visconti (PC)
PIANTE E ANIMALI PERDUTI – Guastalla (RE)
ORTICOLARIO – Cernobbio (CO)
FRUTTI ANTICHI – Paderna di Pontenure (PC)
AUTUNNO ALLA LANDRIANA – Tor San Lorenzo (RM)
FESTA DEI FRUTTI DIMENTICATI – Casola Valsenio (RA)
ZAGARA D'AUTUNNO – Palermo
AUTUNNO DUCALE NELLE TERRE ESTENSI – Ferrara
NATURALMENTE IN FIERA – Cesena (FC)

Fiera di Bastia Umbra

Sul nostro sito ***www.maiolifruttantichi.it*** *si trova il calendario sempre aggiornato delle mostre alle quali partecipiamo con le relative date.*

PRODUZIONE DEL VINO 106

"106" è il nome del vino che abbiamo prodotto miscelando 106 varietà antiche di uve, scelte tra quelle che abbiamo recuperato in tanti anni. Varietà a bacca bianca e a bacca nera, insieme per un vino frizzante, genuino e davvero unico.

PRODUZIONE DI SUCCO DI MELE ANTICHE

Con le nostre mele antiche abbiamo prodotto anche un buonissimo e sano succo di mele. 100% mele antiche, completamente naturale e senza aggiunta di zuccheri: un'occasione in più per gustare il vero sapore della frutta!

VISITE GUIDATE PRESSO IL CAMPO DELLE PIANTE MADRI

È possibile organizzare visite guidate a gruppi presso il nostro campo didattico sperimentale di madri piante.

Gruppo di ragazzi in visita al campo delle piante madri

VISITE GUIDATE PER SCOLARESCHE E STUDENTI

Molte scuole dedicano oggi grande attenzione al tema della natura e della biodiversità, spesso realizzando progetti che affiancano a un approfondimento teorico un coinvolgimento più concreto dei ragazzi.

Diversi gruppi di studenti, dai bambini di 3-5 anni fino ai ragazzi delle scuole superiori, accompagnati dagli insegnanti e qualche volta anche dai genitori, hanno visitato il nostro vivaio proprio a questo scopo. Hanno così potuto toccare con mano la natura, vedere coi loro occhi la biodiversità, capire in modo semplice come nasce e cresce una pianta, vedere piante e fiori che in molti casi non avevano mai visto ed entusiasmarsi di fronte a tanta bellezza.

Siamo disponibili per organizzare visite presso il nostro vivaio, pensate per bambini e ragazzi di diverse età.

Le visite riguardano prevalentemente il settore dei frutti antichi, ma eventualmente è possibile concordare una visita che preveda un tour completo del vivaio, in modo che i ragazzi possano vedere anche piante ornamentali, fiori, ecc. e avere così una panoramica più ampia o un tema specifico da concordare con gli insegnanti.

Gruppo di ragazzi in visita al vivaio

Enzo Maioli mostra ai ragazzi la pesca Cardinal

Vendita presso la nostra sede

VENDITA FRUTTA PRESSO LA SEDE E LE PRINCIPALI MOSTRE

Nel periodo che va da giugno a ottobre presso la nostra sede è possibile acquistare la frutta dei nostri frutti antichi: buoni, sani e genuini. È possibile trovarli anche in alcune mostre (nel periodo autunnale).

Sacchetti di mele antiche miste acquistabili in mostra

La FILIERA:
come nasce una pianta da frutto...

La propagazione

La moltiplicazione attraverso l'innesto

Cavatura e Tagliola

Invasatura

LA PROPAGAZIONE

In generale, la produzione di nuove piante prende il nome di propagazione, che a sua volta si distingue in Riproduzione (con seme) e Moltiplicazione (senza seme e attraverso parti di pianta).

Esempi di moltiplicazione sono la margotta, il pollone radicato (usato ad esempio per il fico), la talea (usata ad esempio per melograno e nocciolo) e l'innesto.
Le nostre piante da frutto sono quasi tutte piante d'innesto.

La tecnica dell'innesto consiste nel fare in modo che parti di due piante, opportunamente accostate fra loro o inserite l'una nell'altra, si colleghino stabilmente a costituire una nuova, unica pianta.

L'innesto è costituito da una parte basale e da una parte apicale.
La parte basale, che fornirà le radici, è detta "portainnesto"; la parte apicale, che fornirà la chioma, viene chiamata "marza".

LA MOLTIPLICAZIONE ATTRAVERSO L'INNESTO

Patriarca: melo San Giovanni rosso

LA RICERCA

Il recupero di una antica cultivar inizia spesso dalla ricerca, o dalla scoperta, di un "patriarca".
Viaggiando in auto per lavoro o durante le passeggiate nel periodo estivo, mi capita di frequente di imbattermi in vecchissimi alberi da frutto. Spesso si trovano in paesini di montagna, in vecchi borghi, nei giardini delle ville padronali, ma anche in posti scomodi da raggiungere, abbandonati a se stessi su scarpate coperte da rovi.

Una volta individuato l'albero, cerco di parlare con il proprietario o con le persone anziane che abitano nella zona per capire di che varietà si tratti e quali siano le caratteristiche del frutto. Chiedo poi di poter prelevare le marze, cioè i rami giovani, per riprodurre quella varietà; devo dire che, in tanti anni, difficilmente, o forse mai, mi è stata negata questa possibilità; le persone, anzi, mi ringraziano!

Altre volte le cultivar da recuperare mi vengono segnalate dagli stessi proprietari, appassionati che ancora hanno in giardino una vecchia pianta da frutto e non vogliono perdere una varietà che, per tanti motivi, assume anche un valore affettivo.

Patriarca: Pero Nigrer

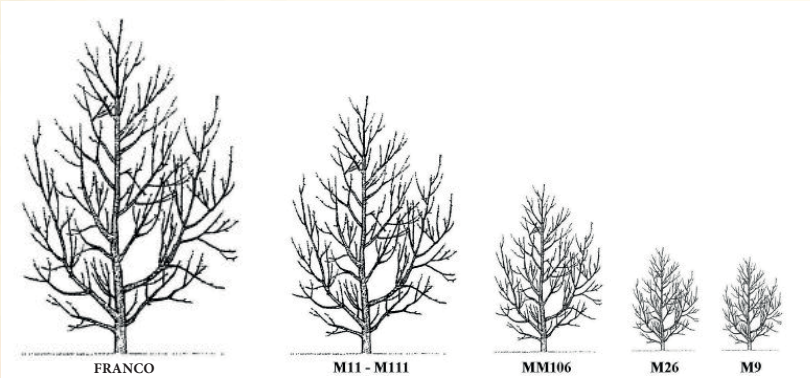
IL PORTAINNESTO

Il portainnesto può essere prodotto da seme (portainnesto selvatico o Franco), per talea da una pianta madre (l'East Malling), o micropropagato in vitro (ad esempio il GF per il pesco, che conferisce resistenza alla siccità e ai terreni argillosi, e il Gisela per il ciliegio). Una volta prodotto il portainnesto, che possiamo definire come la "radice" della pianta, per avere il frutto dobbiamo intervenire con la tecnica dell'innesto, andando quindi ad inserire sul portainnesto la varietà che si intende riprodurre.

Per il **ciliegio** possiamo usare come portainnesto: il Franco, che da una pianta molto vigorosa, che ben si adatta a tutti i tipi di terreno, con un'entrata in produzione tardiva; i portainnesti da meristema, che riducono le possibilità di crescita della pianta ma garantiscono al contempo una fruttificazione costante e precoce, già dal secondo/terzo anno.
I portainnesti da noi utilizzati per il ciliegio sono: Franco, Malebbo, Colt, Gisela 5 e 6, MaxMa, Piku1 e Cab.

Per **l'albicocco, il susino e il biricoccolo** possono essere utilizzati come portainnesti il Franco o il Mirabolano di Meristema 29°C, che non presentano particolari differenze in termini di crescita e fruttificazione delle piante.

Per il **melo** vengono utilizzati come portainnesti il Franco e i vari tipi di East Malling (M26, M111, MM106). Anche in questo caso, il portainnesto franco darà origine ad un albero di grosse dimensioni con fruttificazione tardiva, mentre con gli East Malling, in base alla vigoria del portainnesto, si possono avere frutti già dal secondo anno di vita.



Vigoria del melo in funzione del portainnesto

Per il **pero** vengono utilizzati il portainnesto Franco, il Fox11 e il Cotogno BA29. Per alcune varietà di pero (es. William rosso, William giallo e Kaiser) è indispensabile l'utilizzo del portainnesto Franco in quanto non hanno affinità con il cotogno.

Per **il pesco e il mandorlo** si utilizza come portainnesto il pesco selvatico o il pesco di meristema GF677.

Per **l'azzeruolo, il nespolo e il sorbo domestico,** il portainnesto da utilizzare è il biancospino. Per il cachi, si utilizza come portainnesto il cachi selvatico o il Diospyros lotus.

Fichi, melograni, kiwi, olivi, lamponi, ecc. vengono riprodotti per talea e pollone radicato.

Per la **vite** si utilizzano vari portainnesti, che si adattano alle singole varietà e ai diversi tipi di terreno: KOBER 5BB, 420A, 1103 PLAUSEN, 140 RUGGERI, SO4, ecc.
In questa panoramica, sarà l'esperienza del vivaista a consigliare la scelta del portainnesto più adatto, tenendo in considerazione il tipo di terreno, l'esposizione dello stesso, il clima e la varietà che deve essere innestata.

Campo di portainnesti

IL TAGLIO DELLA MARZA

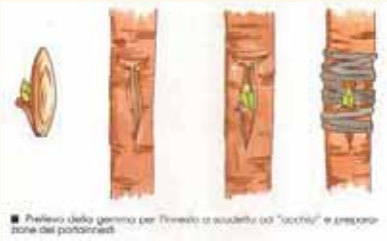
Il prelievo della marza

Prima di passare alle varie tecniche di innesto, vorrei soffermarmi sul taglio della marza: potrebbe sembrare un'operazione banale, ma è importante ricordare alcuni accorgimenti. È fondamentale tagliare le marze da piante sane e già in produzione, non dimenticando che i rami da prelevare sono quelli di un anno e che i migliori sono quelli che si trovano nella parte esterna della chioma.
Le marze per gli innesti primaverili devono essere rami ben lignificati, di buon vigore ma non troppo grossi. La raccolta delle marze deve essere fatta tra gennaio e febbraio, durante giornate "buone" ed evitando invece quelle molto fredde.
Per quanto riguarda, invece, le marze a gemma dormiente (per gli innesti estivi), devono essere prelevate il giorno precedente l'innesto per evitare la disidratazione. Subito dopo il prelievo, le marze vengono defogliate tagliando a metà il picciolo, scartando le gemme poste alla cima e alla base della marza.

Innesto a triangolo

L'INNESTO

La tecnica dell'innesto ha dato un grandissimo contributo alla frutticoltura, poiché ha consentito di riprodurre e diffondere le innumerevoli varietà esistenti al mondo. La tecnica dell'innesto consente di ottenere, all'interno della stessa varietà, piante omogenee. Se seminassimo, ad esempio, diversi noccioli di un'unica varietà di pesco, potremmo ottenere alcune piante con frutto buono e altre no, o persino nessuna pianta con frutto buono. Con l'innesto, invece, possiamo riprodurre molte varietà mantenendo le caratteristiche della pianta e del frutto. Un altro vantaggio è dato dalla possibilità di scegliere il portainnesto più adatto alla varietà che desideriamo innestare.
Esistono diversi tipi di innesto da praticare nelle varie stagioni dell'anno.



Innesto a occhio

Innesti invernali, da effettuarsi a febbraio: a spacco - doppio spacco inglese - a corona - a triangolo, ecc. Innesti estivi, da effettuarsi ad agosto: a gemma dormiente, per approssimazione, a zufolo, ecc.
Una volta effettuato l'innesto è importante avere cura di togliere i polloni selvatici per poter dar vita ad una bella pianta.

L'innesto "da tavolo", eseguito sulla vite, viene così definito perché non viene operato sulle piante in campo, ma sul tavolo di un magazzino, manualmente, con l'ausilio di apposite macchine che formano un incastro maschio/femmina chiamato omega.
Dopo l'innesto, si procede all'immersione in paraffina a bassa gradazione di fusione, avendo cura di coprire il punto di innesto. Si procede poi a stratificare le barbatelle in casse con segatura di abete o con torba. Dopo questo passaggio si procede alla messa a dimora verticalmente degli innesti talea, affinché si sviluppi la barbatella innestata. Da non dimenticare è poi il reinnesto degli alberi adulti.
L'innesto a corona è un innesto che si pratica su piante in produzione, su alberi adulti, per cambiare la varietà o risolvere diversi problemi, come quelli legati all'impollinazione.

CAVATURA E TAGLIOLA

LA CAVATURA

Novembre/dicembre è periodo di cavatura delle piante innestate. Il periodo dell'espianto può variare in funzione dell'andamento stagionale.

È sempre preferibile espiantare dopo la caduta delle foglie e quando il ramo è ben lignificato e maturo. L'espianto può essere effettuato manualmente o con mezzi meccanici.

Esempio di cavatura con zollatura di una pianta da frutto di grosse dimensioni

La cernita nel piazzale

LA CERNITA

Dopo l'espianto si procedere alla cernita, cioè alla suddivisione delle nuove piante in funzione delle loro dimensioni, avendo cura di controllare l'apparato radicale, il punto d'innesto ed eventuali difetti delle piante stesse.

LA TAGLIOLA

Dopo la cernita, che consente quindi di identificare le piante di prima e di seconda scelta, si procede alla cosiddetta "tagliola": si sotterrano i fasci delle nuove piante in modo che siano pronte per la vendita o per il reimpianto.

Gli astoni a radice nuda in tagliola

INVASATURA

Una parte delle piante vengono vendute a radice nuda, una parte vengono destinate all'invasatura. L'invasatura si effettua da gennaio a marzo. Le piante vengono poste in un contenitore/vaso con torba mista a pomice per permettere un buon drenaggio. Prima di procedere all'invasatura, si spuntano i rami e le radici per permettere alla pianta di attecchire meglio e di svilupparsi uniformemente.

Le piante vengono poi disposte in vivaio, dove vengono irrigate e concimate. In autunno saranno pronte per la commercializzazione.

Piante da frutto in vaso

Viti in vaso

NOTE:

Catalogo
PRODOTTI

Tanti buoni motivi per scegliere i frutti antichi di Enzo Maioli

I frutti antichi

Altri frutti antichi

Viti antiche e senza trattamenti

Frutti classici

Frutti nani

Frutti colonnari

Frutti della famiglia

Alberi del miele

Frutti curiosi e nuove scoperte

Frutti insoliti e del benessere

Piante a bacca edule e ornamentale

Frutti di bosco

Ciliegi e meli da fiore

Agrumi

Olivi

Frutti esotici

TANTI BUONI MOTIVI

scegliere i FRUTTI ANTICHI di Enzo Maioli

Elevata resistenza alle malattie

Elevato contenuto di vitamina C (fino al 29%)

Sapori genuini, intensi e prelibati

Bassa necessità di trattamenti fitosanitari

Un assortimento unico... oltre 1600 varietà

Piante ideali per frutteti familiari, giardini, pergole, balconi e terrazzi

I frutti che hanno sfamato i nostri nonni

I frutti antichi

PIACCIONO PROPRIO A TUTTI

Elena, la bambina dei frutti antichi

Bambini dell'asilo nido in visita

Dario mangia le ciliegie antiche

Enzo Maioli a Mango (CN) mentre scopre un'altra varietà antica

FRUTTI ANTICHI

ALBICOCCHE ANTICHE

L'ALBICOCCO

L'albicocco è conosciuto da almeno 4000 anni ed è originario dell'Asia minore.
Prospera in qualsiasi tipo di terreno, purché ben drenato. In generale l'albicocco non teme il freddo; l'unico problema è rappresentato dalle gelate tardive alle quali può essere soggetta la zona di impianto: queste possono compromettere la fioritura bianca, precoce (fine febbraio/inizio marzo), e la successiva fruttificazione. I frutti maturano, a seconda delle varietà, da metà maggio ad agosto.

Fiore di Albicocca Luizet

Le albicocche sono zuccherine e ricche di proteine e vitamine C, A e B. L'albicocca fresca è il frutto con la più elevata quantità di potassio, ma contiene anche altri elementi utili quali magnesio, fosforo e ferro: è perciò un frutto nutriente, saziante, digeribile e a basso valore energetico (35 calorie per etto).

All'albicocca si attribuiscono proprietà depurative, lassative e antireumatiche; protegge inoltre dai radicali liberi perché esercita una forte azione antiossidante.

Albicocca Bergeroni

ALBICOCCHE ANTICHE

Albicocca Venturina

ALBICOCCHE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
AGOSTANA	20 agosto
ALMANACCO	fine giugno/inizio luglio
AMABILE VECCHIONI	fine giugno
AMPIUS	20/25 luglio
ANTONIO ERRANI	primi di giugno
ARCOT	1/10 luglio
BARACCA	metà luglio
BARACCA TARDIVA	fine luglio / inizio agosto
BELLA D'AGOSTO	5/10 agosto
BELLA DEL GARDA	15/20 luglio
BERGERONI	15/30 luglio
BIANCA	10/15 luglio
CALDESI	fine giugno

VARIETÀ	MATURAZIONE
CAMALEONTE	15/20 giugno
CANINO TARDIVO	primi di luglio
CARLONA TARDIVA	inizio agosto
CECCONA	fine luglio/inizio agosto
CIBO DEL PARADISO	metà luglio
COLOMER	10/20 giugno
COSTIOLE	fine giugno
DE PROVENCE	20/30 luglio
DEL PRETE	15/20 giugno
DI CARPENTRAS	primi di luglio
DI MONTEPORZIO	10/20 luglio
DOPPIA DI ALESSANDRIA	20/30 luglio
DULCINEA	15/20 luglio

ALBICOCCHE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
FRACASSO	10/15 luglio
GELATO	10/20 luglio
GERMANA	fine giugno
GIGANTE "BIG BOMBA"	fine giugno
GIGANTE BENATTI	15/20 giugno
GROSSA DI FELINO	5/10 luglio
HANGRAND	10/15 luglio
IVONNE LIVERANI	15/20 giugno
LAMBERTIN	10/15 giugno
LUCIA FELINO	metà luglio
LUIZET	1/5 luglio
LUIZET FRANCESE	5/10 luglio
MARIÈ	15/20 luglio
MARINELLA	20-lug
MONACO	15/30 giugno
MOSCATA	15/20 luglio
MUSCAT PESCA DI NANCY	20/25 luglio
PAVIOT	metà luglio
PELLEGRINA DI VELLETRI	20/25 luglio
PELLICCHIELLA	primi di luglio
PERLA ROSSA	10/20 giugno
PESCA DI NANCY	15 luglio
PILLO	metà luglio
PISANA	20/25 luglio
POIZAT	05/10 agosto
POLONAI	10/15 luglio
PRECOCE COLOMER	fine giugno
PRECOCE DI TOSCANA	fine giugno
PRECOCE D'ITALIA	fine maggio
PRECOCISSIMA	fine maggio
PRECOCISSIMA DEL SUD	fine maggio
PRECOCISSIMA ROSSA	3/5 maggio

Arcot

Antonio Errani

Bianca

Gigante "Big Bomba"

Carlona tardiva

Ultima

Del Prete

Hangrand

ALBICOCCHE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
REALE DI ROUSSILLON	15/20 luglio
RITA	fine giugno
ROSALBA	20/25 maggio
ROSSA DEL CANTONE	15/20 giugno
ROSSO TRAMONTO	20/25 giugno
ROUGE DE ROUSSILLON	10/15 luglio
ROUGE DES MAUVES	fine luglio
ROUGE DI SERNHAC	inizio luglio
ROYAL DE ROUSSILLON	10/15 luglio
RUBINI MARIA	5/10 luglio
RUSTICA DEI PIRENEI	15/25 luglio
SABATANI	fine giugno
SAN FRANCESCO	10/15 luglio
SANGUIGNA	20/25 maggio
TARDIVA DELLE ALPI	metà luglio
TARDIVA DI BORDANEIL	primi di agosto
TARDIVA DI PICCIOLA	20/25 luglio
TARDIVA DI TAIN	05/10 agosto
TONDA DELLE CASTIGLIOLE	fine luglio
TONDA DI BORDEAUX	20/25 luglio
TONDA DI FRANCIA	fine luglio
ULTIMA	25/30 agosto
VAL VENOSTA	metà luglio
VALERIA	20/25 luglio
VALLEGGIA	20/25 luglio
VEECOT	metà luglio
VENOSTANA 1	primi di agosto
VENOSTANA 2	primi di agosto
VENTURINA	20/25 giugno
VILMA	15/25 luglio

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco o per acquisti visitate il sito
www.maiolifruttiantichi.it

Lucia Felino

Marie

Perla rossa

Pillo

Precocissima

Precocissima rossa

San Francesco

Valeria

CILIEGIE ANTICHE

IL CILIEGIO

Il ciliegio, originario dell'Asia, è diffuso in Europa fin dai tempi antichi. Il ciliegio si può dividere essenzialmente in due specie diverse: il **ciliegio a frutto dolce** e il **ciliegio a frutto acido.**

Il **ciliegio dolce,** a sua volta, si distingue in due categorie: le duracine e le tenerine.

• Le duracine, dette anche duroni, sono piante di notevole sviluppo (fino a 20 mt di altezza), con frutti a polpa soda e croccante.

• Le tenerine sono piante di dimensioni più ridotte e crescita più lenta, con frutti dalla polpa molle e succosa.

Fiore di Ciliegia Azzurra

Il **ciliegio acido** si distingue in tre diverse categorie: le amarene, le visciole e le marasche.

• Le amarene sono piante di scarso sviluppo, con rami pendenti e foglie piccole; i frutti, usati per la produzione di succhi e sciroppi, hanno la buccia color rosso intenso e la polpa più chiara.

• Le visciole hanno i rami dritti e foglie molto grandi; i frutti, di colore rosso brillante e con polpa dolce, sono utilizzati per il consumo fresco, per marmellate e conservate sotto spirito.

• Le marasche sono piante di taglia piccola; i frutti, di pezzatura medio-grossa, vengono utilizzati per il consumo fresco e si adattano molto bene alla conservazione sotto spirito e alla produzione di liquori.

Il ciliegio ha una buona resistenza al freddo e in Italia si trova anche nelle zone altocollinari sino a quelle montuose. Si adatta bene a qualsiasi terreno, ma non sopporta il ristagno idrico, cioè le terre troppo umide e impermeabili. Le ciliegie maturano, a seconda delle varietà, da maggio a luglio. Le ciliegie sono ricche di vitamine C e A che aiutano a proteggere la vista; contengono sostanze importanti per la lotta ai radicali liberi, carotene e sali minerali per proteggere la pelle dal sole. Le ciliegie fresche aiutano a prevenire l'insorgere di patologie come arteriosclerosi e disfunzioni renali; con i peduncoli è poi possibile realizzare decotti e tisane per purificare i reni e calmare la cistite.

Visciola nera Maioli

Ciliegia Stella

Amarena

Durone Grifone

CILIEGIE ANTICHE

Ciliegia Bella di Napoli

CILIEGIE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
ADRIANA	10/20 maggio
ALBENGA	20/25 maggio
AMARENA	fine giugno
AMARENA BASILICATA	fine giugno
AMARENA GRIOTTA BIANCA	15/20 giugno
AMARENA GRIOTTA SPAGNA	5/10 luglio
AMARENA LUNGA	fine giugno
AMARENA MARISA	inizio luglio
AMARENA MARISA PIEMONTE	10/15 giugno
AMARENA MONTERICI	15/30 giugno
AMARENA NERA DEI SABBIONI	fine giugno
AMARENA NERA MAIOLI	metà giugno
AZZURRA	10/20 giugno

VARIETÀ	MATURAZIONE
BELLA DI AREZZO	fine giugno
BELLA DI NAPOLI	10/20 giugno
BELLA DI PISTOIA	primi di giugno
BELLA ITALIA	01/15 giugno
BIANCA DI VERONA	fine giugno
BIONDA GROSSA	fine maggio
CELESTINA	primi di giugno
CORNETTA	25/30 giugno
CORNIOLA GIALLA	fine maggio
CORNIOLA ROSSA	20/25 giugno
CRISTINA	20/25 giugno
CUORICINA	10/15 giugno
DEL MERCATO	5/10 giugno

CILIEGIE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
DURONE ANELLA	15/20 giugno
DURONE BIGARREAU MARMOTTE	fine maggio/inizio giugno
DURONE BIGARREAU REVERCHON	fine giugno/inizio luglio
DURONE CASTASAVINIA	10/20 luglio
DURONE CUORE	fine giugno
DURONE DELLA MARCA	fine giugno
DURONE DI CAMPINI	15/20 giugno
DURONE DI MAGGIO	maggio
DURONE DI VERONA	1/15 luglio
DURONE FIORI	fine giugno
DURONE GIALLO DEL POGGIO	metà giugno
DURONE GIALLO DOTT. GAZZOTTI	metà giugno
DURONE GIALLO IOTTI	fine giugno
DURONE GIALLO TRAMONTO	20/25 giugno
DURONE GRIFONE	10/15 luglio
DURONE GROSSO DEL GARDA	metà giugno
DURONE LAMBERT	fine giugno
DURONE MAROSTICANA	primi di luglio
DURONE MARTIGNANO	10/30 giugno
DURONE MORSIANI	05/10 giugno
DURONE PORPORATO	primi di luglio
DURONE ROANA	25 maggio
DURONE ROSA	fine giugno
DURONE ZAMBELLONE MAIOLI	fine giugno
ELISA	25/30 maggio
ELISA VALVAST	fine luglio
FIOR DI MAGGIO	metà maggio
GARDEN BIG (COLONNARE)	fine giugno
GEMELLA	5/10 giugno
GIOCONDA	metà maggio
GRIOTA MORELLO	5/10 giugno
GRIOTE	5/10 giugno

Amarena nera Maioli

Bionda grossa

Durone di Verona

Durone dei Campini

Durone giallo

Durone giallo Lotti

Durone Grifone

Durone grosso del Garda

CILIEGIE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
GROSSA DI BENATTI	20/25 giugno
GROSSA DI PISTOIA	20/30 giugno
IMPERIALE DI CASERTA	inizio giugno
IMPERIALE GIALLA	inizio giugno
MARASCA DEL PIEMONTE	metà giugno
MARASCA DI PINZOLO	primi di luglio
MARASCA DI SAVENA	fine giugno
MARASCA DI VERONA	fine giugno
MARASCA MAIOLI	20/25 giugno
MARASCA PRECOCE BENATTI	primi di giugno
MARASCONE ROSSO	primi di luglio
MARCHIGIANA DI LARI	20/25 giugno
MARTINI	10/15 giugno
MONTAGNANA	15/20 maggio
MORA DALLA PUNTA	metà giugno
MORA DI CASSANO	01/15 luglio
MORA DI VIGNOLA	10/20 giugno
MORA NERA GROSSA	15/20 giugno
MORETTO	primi di luglio
MOSCATELLA GIALLA	fine giugno/primi di luglio
PAOLA	metà maggio
PRECOCE BENATTI	fine maggio
PRECOCE D' APRILE	20/25 aprile
PRECOCE DEL SUD	15/20 maggio
PRECOCE DI GRIGNANO	5/10 giugno
PRECOCE MARGHERITA	metà maggio
PROGRESSIFLORA (PENDULO)	luglio / agosto
RAFFAELLA	01/10 giugno
RAVENNA TARDIVA	15/18 giugno
REGINA DEL MERCATO	5/10 giugno
REGINA DEL SUD	fine giugno
SELVATICONA DI MONTAGNA	primi di giugno

Durone Lambert

Durone Martignano

Durone Roana

Durone Zambellone Maioli

Grossa di Pistoia

Marasca Maioli

Montagnana

Mora di Vignola

CILIEGIE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
STELLA	20/30 giugno
TITO POGGI	20/30 giugno
TURCA	15/20 giugno
ULTIMA	fine luglio
VISCIOLA DI PAGNO	metà giugno
VISCIOLA NANA BENATTI	fine giugno
VISCIOLA NERA MAIOLI	primi di luglio
VISCIOLA PRECOCE	primi di luglio
VISCIOLA REGINA ORTENSIA	primi di giugno
VITTONA	fine giugno
VITTORIA	10/15 luglio
VITTORIA	10/15 luglio
VITTORIANA	10/15 luglio
ZAMBELLA	20/25 giugno
ZAMBELLA GIALLA	metà giugno
ZUCCHERINA DI BITONTO	fine giugno

Mora nera grossa

Moscatella gialla

Selvaticona di montagna

Stella

Albenga

Zambella

Bella di Arezzo

Durone di Maggio

Per maggiori informazioni
sui prodotti in elenco
o per acquisti visitate il sito
www.maiolifruttiantichi.it

MELE ANTICHE

IL MELO

Il melo, originario dell'Asia centrale, è oggi una delle piante da frutto più diffuse e coltivate in Cina, Russia, Stati Uniti ed Europa, in particolare in Italia e in Francia.
Tollera benissimo il freddo e, con l'eccezione di qualche varietà, può sopportare temperature fino a -25°C; teme invece i climi troppo caldi e siccitosi.
Può essere coltivato in qualsiasi tipo di terreno, anche quelli calcarei purché ben drenati. La fioritura, di colore da bianco a rosa, compare ad aprile/maggio, mentre i frutti maturano, a seconda delle varietà, da giugno a novembre.

Fiore di mela Topazio

Il famoso detto "una mela al giorno toglie il medico di torno" affonda le radici nelle proprietà di questo frutto, il più consumato in Italia: nella mela sono presenti, in perfetto equilibrio, acqua, fibre, proteine, zuccheri e sali minerali; i grassi sono quasi totalmente assenti, mentre si trova un elevato contenuto di vitamine, sostanze antiossidanti e antitumorali.
La mela contiene pectina, una sostanza che regola la glicemia, cioè

Mela Zucchetta di Parma

Mela Durone giallo

l'assorbimento degli zuccheri, pertanto è adatta anche per chi soffre di diabete; contribuisce inoltre a ridurre il cosiddetto "colesterolo cattivo".

A differenza di molti altri frutti, la mela è un frutto altamente digeribile, che può quindi essere consumato anche a fine pasto; viene tradizionalmente consumata fresca, ma può essere anche utilizzata per preparare torte e succhi, o ancora essiccata.

Consumata cruda è un ottimo astringente, mentre cotta è un rimedio naturale contro la stipsi. Nel campo della cosmesi, viene utilizzata per rassodare e tonificare la pelle.

MELE ANTICHE

Mela Abbondanza rossa

MELE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
ABBONDANZA	ottobre
ABBONDANZA ROSSA	ottobre
ACIDULA BURCINA	settembre
AGOSTANO ROSSO	agosto
ALKEMENE	20/30 agosto
ALPISTELLA	ottobre
AMATY	settembre
ANAGOLD	primi di ottobre
ANGELINA	20/30 settembre
ANNURCA ROSSA	primi di ottobre
ANTICA MAIOLI B	metà agosto
ARANCIATA DI COX	20/30 settembre
ASTRACAN BIANCO	fine giugno

VARIETÀ	MATURAZIONE
ASTRACAN ROSSO	primi di luglio
BEL FIORE	10/15 ottobre
BEL FIORE PIEMONTESE	fine settembre
BEL GIAL	01/15 settembre
BEL MAGGIO	01/15 settembre
BELLA BIONDA	fine ottobre
BELLA D'AMERICA	inizio settembre
BELLA DEL GIARDINO	ottobre
BELLA DI BOSKOOP	01/15 ottobre
BELLA DI ROMA	inizio settembre
BELLA DONNA	primi di settembre
BELLA ITALIA	fine settembre
BERRETTO QUADRATO	metà settembre

MELE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
BIANCA DEL MONTE	ottobre
BIANCA DI BIOZAT	fine settembre
BIANCA NEVE	fine settembre
BIULA ONTARIO	settembre
BLACK BEN DAVIS	ottobre
BLENHEIM ORANGE	fine settembre
BRAMLEY	metà settembre
BURAS	fine settembre
CALAMANO	metà settembre
CALVILLA BIANCA D'INVERNO	ottobre
CALVILLA BIANCA MAIOLI	fine agosto
CALVILLA GIALLA ESTIVA	inizio settembre
CALVILLA GIANFARINA	15/30 settembre
CALVILLA PORPORA	ottobre
CALVILLA ROSSA	fine settembre
CALVILLA ROSSA D'INVERNO	ottobre
CALVILLA S. SALVATORE	fine agosto
CAMPANINO	01/15 ottobre
CANADA GIALLO	settembre / ottobre
CAPEL DEL PRETE	settembre / ottobre
CAPPELLO DEL PRETE	20/30 settembre
CARAMELLA	ottobre
CARDINAL	primi di settembre
CARLA DOPPIA	15/20 settembre
CARLA ROSSA	ottobre
CARLA VERA	fine settembre
CARPENDOLA DORATA	01/15 settembre
CARVILLA ROSÉ	inizio ottobre
CASCIANA	fine settembre
CASTAGNA	fine settembre
CATTEDRA	settembre
CAUDIL SMAT	15/20 settembre

Annurca rossa

Belfiore piemontese

Astracan bianco

Black Ben Davis

VARIETÀ	MATURAZIONE
CEDRO	ottobre
CERINA	15/30 settembre
CIOCA RUMÈLA	ottobre
CIOCA RUMÈLA CARPINETI	fine settembre
CIOCA RUMÈLA GIALLO	ottobre
COLONNARI (in varietà)	agosto/settembre/ottobre*
COMMERCIO	novembre / dicembre
CONTESSA	10/30 settembre
CORDIVINO	fine agosto
CORIASCO	metà settembre
CUCÙ	settembre
CULO D'ASINO	metà settembre
CULO DI PAPERINO	fine settembre
CUMIANA	ottobre
DALLARA	ottobre

* pag. 132

MELE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
DECIO	ottobre / novembre
DECIO BRUT E BON	ottobre / novembre
DECIO D'AUTUNNO	ottobre
DECIO GIALLO	agosto
DEGLI INNAMORATI	ottobre
DEL PAPA	settembre
DEL POVERO	fine ottobre
DEL SANGUE	10/20 settembre
DELIZIA DEL CORBOLEY	fine settembre
DELLA MADONNA	ottobre
DEMOCRAT	15/30 settembre
DI NATALE	fine ottobre
DIACCIATA	20/30 settembre
DISCOVERY	settembre
D'L'INSALATA	15/30 settembre
DOGE DI VERONA	15/30 settembre
DOLCE PIATTA	fine settembre
DOMINICI	ottobre
DRAPPO DORATO	fine settembre
DRAPPO ROSSO	20/30 settembre
DURELLO GIALLO	ottobre
DURELLO LUNGO	15/20 ottobre
DURELLO LUNGO MODENESE	15/30 ottobre
DURELLO MAIOLI BIANCO	20/30 ottobre
DURELLO MANTOVANO	15/30 ottobre
ELETTA	metà agosto
ESTERO	20/25 settembre
ESTIVA DI MONTICELLI	luglio
FANCIULLA	fine luglio
FERRO	ottobre
FIAMMA	ottobre
FINOCCHIETTA GIALLA	fine novembre

Calvilla bianca lunga

Cerina

Della Madonna

Dolce piatta

VARIETÀ	MATURAZIONE
FIOR D'ACACIA	15/30 ottobre
FIORE ROSSO	ottobre
FIORENTINA	inizio ottobre
FLAMBERRY (DI SAN PIETRO)	luglio
FRAGONE	01/20 ottobre
FRANCESCA	inizio settembre
FRASCUNA	ottobre
FREEDOM	10/20 settembre
FUSCIELLO	ottobre
GALUBRIA	ottobre
GAMBAFINA	ottobre
GAVA	20/30 settembre
GEMELLA	settembre/ottobre
GEMELLA POVIGLIO	ottobre
GERMAL	01/10 settembre
GEROMI	settembre

MELE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
GIACCHETTA	dicembre
GIALLO DI VIGNALE	settembre
GIUGNO (O ESTIVA)	fine giugno
GIUSEPPINA	15/30 settembre
GOLDEN 58A	01/10 ottobre
GOLDEN MIRIAM BELLISSIMA	primi di ottobre
GOLDEN NOBLE	ottobre
GONNELLA	primi di ottobre
GRAFENSTEIN	15/30 agosto
GRAN ALESSANDER	ottobre
GROSSA DEL PIEMONTE	10/20 settembre
GROSSA DEL SERGIO	ottobre
GROSSA DI TRENTO	fine settembre
GUSTAROL ROSSO	agosto
IDARED	ottobre
INVERNALE ROSSO	01/15 ottobre
JUMBO	inizio ottobre
KINGS OF TOMPKINS COUNTY	ottobre
LAMPONE	01/15 agosto
LAVINIA	15/30 ottobre
LIMONCELLA	ottobre
LIMONCELLA ROSSA	novembre
LIMONCINO	settembre/ottobre
LIMONE CASINA	ottobre
LIMONE GROSSO DI BLEGGIO	metà settembre
LOSA DI GIAVENO	fine ottobre
LOSA SARAYEVO	10/20 ottobre
LUIGI	inizio ottobre
MAGNANA	settembre
MAIATICA	10/20 settembre
MANGO	agosto
MANTOVANINA	settembre/ottobre

VARIETÀ	MATURAZIONE
MARCUN	fine settembre
MARGHERITA MIOSA	15 settembre
MARIA LUIGIA	settembre
MIETITURA	metà settembre
MIRIAM	primi di ottobre
MODENESE	ottobre/novembre
MORA DI CUNEO	fine agosto
MORGENDUFT	15/30 ottobre
MUSO DI BOVE	settembre
MUSONA	ottobre
MUTSU	01/10 ottobre
OLIO PIACENTINO	ottobre
ONTARIO	ottobre
PADRE COPET	novembre
PALMAN DOR	fine luglio
PANAJA	15/30 agosto

Mela Rosetta Bellunese

Di Natale

Drappo dorato

Durello Maioli bianco

MELE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
PARADISA	fine settembre
PARADIS VACCARI	fine agosto
PARMENA DORATA	20/30 agosto
PARMENA DORATA INVERNALE	primi di ottobre
PARMENA ROSSA	30 settembre
PASAROT	20/30 ottobre
PATRIZIO	ottobre
PERA	settembre
PERA IOTTI	novembre
PERA RUGGINOSA	ottobre
PESCA	ottobre
PESCA IOTTI	dicembre
PIATLAZA	20/30 settembre
PIATTA STELLA ROSSA	ottobre
PIATTONA	20/30 settembre
PICCIOLO CORTO	ottobre
PILOTAS	10/20 ottobre
PINAS	01/15 settembre
PIRLOS	10/13 luglio
PLATIN ROSA	fine settembre
POLPA ROSSA	settembre
POM ARSAN	fine settembre
POM BRINÀ	ottobre
POM BRULINA	ottobre
POM BRUSC	ottobre
POM BUSNET	fine settembre
POM CAVUC	fine settembre
POM CODEL	settembre
POM D'L GRISOT	15/20 settembre
POM DALL'OLIO	settembre / ottobre
POM DE L'ESTRO	settembre
POM DEA ROSETTA	settembre / ottobre

Estiva di Monticelli

Fanciulla

Gava

Limone di Casina

VARIETÀ	MATURAZIONE
POM DEL VESCOVO	metà settembre
POM LOGIA	fine settembre
POM MUNTÀ	ottobre
POM PIANALE	10/20 settembre
POM PLATIN	ottobre
POM PLATIN RUGOSO	ottobre
POM PORTUGAL	ottobre
POM SALAM	fine settembre
POM SALAM PIACENTINO	fine settembre
POM VITTORIO	primi di settembre
POMA	ottobre
POMELLA DI SOLIGO	10/20 ottobre
POMELLA GENOVESE	20/30 settembre
POMELLA ROSSA	inizio ottobre
POMELLA VERDE BRISCA	ottobre
POMME CLOCHE	fine agosto

MELE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
POMME FRAISE (FRAGOLA)	settembre
POMMIER SERVE	ottobre
POMO ESTIVO RAMESTON	agosto / settembre
POMO GIALLO ROSSO	ottobre
POMO PRECOCE	settembre
POMO RAMESTON	ottobre
POMO RAMESTON RUNSE	ottobre
POMO ROSALIA	ottobre
POMO ROSETTA COSTENARO	ottobre
POMO ROSETTA GENTILE	ottobre / novembre
POMO ROSSO PRECOCE	settembre
POMO ROSSO SANGUE VICENTINO	metà ottobre
POMO ROXONA COSTENARO	OTTOBRE
POMO RUNSE	ottobre
POPPINS NEWTON	01/15 ottobre
PRE SEC	ottobre
PRECOCE DI BIOGLIO	settembre
PRECOCE DI SUSA	inizio settembre
PRECOCISSIMA ROSSA	inizio agosto
PRIM ROUGE	fine agosto
PROMESSA	15/30 agosto
PRUSSIANA GIALLA	ottobre
PRUSSIANA ROSSA	ottobre
PUM CARERA	fine settembre
PUM D'LA COSTA	10715 ottobre
PUM D'LA LIRA	settembre
PUM DE LA LAMA	15/20 settembre
PUM DEL MEDICO	ottobre
PUM DIJ EBREI	fine settembre
PUM E PAN	ottobre
PUM GALERA	ottobre
PUM PARADIS ESTIVO	fine agosto

Piatlaza

Pinas

Pom Muntà

Pomella genovese

VARIETÀ	MATURAZIONE
PUM ROSSO SILVANO	settembre
PUM ROSTAIO	ottobre
PUM RUGAT	ottobre
PUM TRAVAIEN PIACENTINO	ottobre
PUM VINA	primi di settembre
PUMANDOR	primi di settembre
RAGIORA	10 settembre
RAMBUR FRANC	fine ottobre
REAL	settembre
REGINA DELLE RENETTE	10720 settembre
RENETTA ANANAS	01/15 settembre
RENETTA ASMARILLE	20/25 settembre
RENETTA BAUMAN	1/15 settembre
RENETTA BRUNA	10/20 ottobre
RENETTA CANADA ROSÈ	20/30 settembre
RENETTA CANADA RUGGINE	20/30 settembre
RENETTA CARMELITANI	20/30 settembre

MELE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
RENETTA CHAMPAGNE	10/20 ottobre
RENETTA CHAMPAGNE ROSÉ	10/20 ottobre
RENETTA DELLE FIANDRE	settembre
RENETTA DI FRANCIA	settembre
RENETTA DI SPAGNA	settembre
RENETTA DI TORRECHIARA	01/15 settembre
RENETTA DORATA	20/30 settembre
RENETTA GRENOBLE	01/20 ottobre
RENETTA GRIGIA DI TORIANA	01/15 ottobre
RENETTA ORLEANS	fine luglio
RENETTA RANA	settembre
RENETTA ROSSA	10/20 ottobre
RENETTA RUGGINE ROSSA	10/20 settembre
RENETTA STELLATA	ottobre
RENETTA TARANTASCA	fine settembre
RENETTA VERDE FRANCESE	ottobre
RENETTA WALDER	fine ottobre
RESI	settembre
RIGADIN	fine ottobre
RIGATA DI BEGONIA	settembre
RODELLA	fine settembre
ROSA D'ABRUZZO	metà ottobre
ROSA DAI	fine settembre
ROSA DELL'ULIVETO	10/20 ottobre
ROSA DI CALDARO	20/30 ottobre
ROSA DI CALDARO-BLEGGIO	fine ottobre
ROSA DI FONDO	fine settembre
ROSA DI PARMA	ottobre / novembre
ROSA DI TIORRE	ottobre
ROSA DOPPIA	ottobre
ROSA IN PIETRA	novembre
ROSA LUNGA	fine settembre

VARIETÀ	MATURAZIONE
ROSA MANTOVANA	20/30 ottobre
ROSA ROMANA	15/30 ottobre
ROSA ROMANA di GAVASSA	10/30 ottobre
ROSA ROMANA ROSSA	15/30 ottobre
ROSA VICENTINA	fine settembre
ROSATIS	01/15 ottobre
ROSETTA	01/10 ottobre
ROSETTA BELLUNESE	settembre / ottobre
ROSETTA DI COMANO	fine ottobre
ROSETTA DI FELINO	ottobre
ROSETTA PREAN MIANE	ottobre
ROSETTA VERDE	ottobre
ROSMARÌ	ottobre
ROSMARINA GIALLA	10/20 ottobre
ROSMARINA ROSSA	10/20 ottobre
ROSÒ	10715 ottobre

Renetta ananas

Renetta Canada rose

Renetta grigia di Toriana

Renetta rossa

MELE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
ROSON	novembre
ROSSA D'IMOLA	settembre
ROSSA DI CABORA-BEGONIA	10/15 settembre
ROSSA DI CALDARO PINZOLO	metà ottobre
ROSSA DI FIRENZE	ottobre
ROSSA DI MONTAGNA	settembre / ottobre
ROSSO AGOSTANO	01/20 settembre
ROSSO DI FELINO	novembre
ROSSO DI SASSO TIZZANO	ottobre
ROSSO DI VIGNALE (CODEL)	fine agosto
ROSSO ESTIVO	fine agosto
ROSSO NOBILE	20/30 ottobre
ROSSO NOSTRANO PIACENTINO	ottobre
ROSSO SANGUE POVIGLIO	fine settembre
ROSSO SANT'ANNA DAI	fine luglio
RUBRA PRECOCE	metà agosto
RUGGINE GIALLA	fine ottobre
RUGGINE PIEMONTE	ottobre
RUGGINOSA	ottobre
RUNSE	01/20 ottobre
RUSTAIOL PIACENTINO	ottobre
SALAMA	fine settembre
SAMANTA	settembre
SAN CARLO INVERNALE	ottobre
SAN GIACOMO	agosto
SAN GIORGIO	inizio settembre
SAN GIOVANNI	10720 luglio
SAN GIOVANNI GIALLO	fine giugno
SAN GIOVANNI ROSSO	luglio
SAN PIERO ROSSO	ottobre
SAN POLO	ottobre
SANT'ANNA	agosto / settembre

VARIETÀ	MATURAZIONE
SANT'ANNA MORENO	fine giugno
SANT'ANNA VICENTINA	agosto / settembre
SANTO STEFANO	agosto
SASSA	20/30 ottobre
SAVOIA	fine settembre
SCIAMPAGNA	settembre / ottobre
SCUDELLINO	metà ottobre
SELENA	settembre
SERIANA	ottobre
SNOW APPLE	ottobre
SONAGLIO	ottobre
SPARTAN	15/20 settembre
SPECIALE GROSSISSIMA	10/15 settembre
SPTIZLEDERER	20/30 settembre
STAIMAN NIEPLING	settembre
STAIMAN WINESAP	fine settembre

Renetta Walder

Rosa lunga

Rosatis

Rugginosa

MELE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
STRIATA ROMAGNOLA	settembre
SUNAIA	ottobre
TABAREIN	novembre
TANZE	fine ottobre
TELLINA	settembre / ottobre
TESTA DI GATTO	settembre
TINELLA	metà ottobre
TONINA	fine settembre
TOPAZIO	10/30 settembre
TRANSIT	10/30 settembre
TRASPARENT BLANC	10/20 agosto
UMBERTO IV	ottobre
VAGLIE VII	settembre
VALCAVI CARPINETI	ottobre
VERDE GIUSTINO	fine settembre
VERDONE	20/30 ottobre
VERDONE BOCCHIALINI	ottobre
VERDONE DI PIACENZA	metà ottobre
VERDONE STRIATO DI PIACENZA	fine settembre
VILLA S. ANTONIO	fine settembre
VIOLA PIATTA	fine settembre
VIOLATTA	fine settembre
VISTA BELLA	15/30 luglio

Mela Geneva Crab

Le varietà a Polpa Rossa sono a pag. 140 e 141

San Giovanni

San Giovanni rosso

Vaglie settimo

Verdone

Rosa doppia

Staiman Winesap

WAGNER	20/30 agosto
WINSTON	fine settembre
WINTER BANANA	ottobre
ZAMBONE	inizio settembre
ZEUCA	1/20 ottobre
ZITELLA	fine settembre
ZITELLA CARDINAL	metà ottobre
ZOCCO LEBEL	ottobre
ZUCARET	ottobre
ZUCCHETTA DI PARMA	ottobre
ZUCCHINA	fine settembre

PERE ANTICHE

IL PERO

Il pero ha origini euroasiatiche, è un albero oggi molto diffuso, che cresce bene sia in pianura che nelle zone montane. Tollera bene il freddo, fino a temperature intorno a -25°C.
Il pero ama il clima temperato ed è preferibile collocarlo in posizioni soleggiate e al riparo da correnti d'aria.
Ad aprile compaiono i fiori, di colore bianco, mentre i frutti giungono a maturazione, a seconda delle varietà, da giugno a ottobre. Per ottenere una buona produzione, è importante affiancare alcune piante di pero di varietà diverse.

La pera viene consumata fresca, cotta, sciroppata, o ancora può essere utilizzata per preparare torte, confetture, succhi di frutta e dolci in genere.
È un frutto ricco di fruttosio, uno zucchero semplice e immediatamente digeribile, perciò riesce a dare energia e senso di sazietà.
La pera ha un elevato contenuto di polifenoli, che svolgono un'importante azione antiossidante e sono utili nella prevenzione delle malattie cardiovascolari; contiene inoltre boro, che trattiene il calcio e contrasta l'osteoporosi, e potassio, che protegge sistema nervoso, reni e sistema linfatico.
Grazie all'elevato contenuto di fibre, la pera è un frutto particolarmente utile per regolarizzare l'intestino.

PERE ANTICHE

Pera Limone

PERE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
ACQUA ROSA	ottobre
ALEXANDRINE D'ULIVAR	01/20 ottobre
ALTEA VIGNALE	fine settembre
AMMAZZA CAVALLO	01/10 ottobre
ANGELICA	01/10 settembre
AVALLO	novembre
BAMBINELA	10/20 agosto
BELLA DI GIUGNO	20/30 giugno
BELLA DI PIROVANO	fine agosto
BELLA ROSA	fine settembre
BERGAMOTTA D'ESPERANCE	01/10 ottobre
BERGAMOTTA ESTIVA	20/30 settembre
BIANCLEIN	settembre/ottobre

VARIETÀ	MATURAZIONE
BROCCOLINA	novembre
BRUNETTA	luglio
BRUTTI E BUONI	15/20 settembre
BUCARINA	SETTEMBRE
BUGIARDA	01/10 settembre
BUONA LUISA	01/20 settembre
BUONA LUISA D'ARVANCE	01/20 settembre
BURRO ANTICO	primi di settembre
BURRO DI BRESCELLO	20/30 settembre
BURRO DI FELINO	fine agosto
BUTIRRA ARDENPOINT	01/10 ottobre
BUTIRRA ASSUNTA	fine agosto
BUTIRRA CLAIRGEAU	01/15 ottobre

PERE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
BUTIRRA D'ANJOU	01/10 ottobre
BUTIRRA DEL POLESINE	luglio
BUTIRRA DIL	10/20 ottobre
BUTIRRA GIFFARD	10/15 luglio
BUTIRRA HARDY	15/30 agosto
BUTIRRA PRECOCE MORETTINI	25/30 luglio
BUTIRRA ROSA MORETTINI	agosto
BUTIRRA ROSATA MORETTINI	agosto
BUTIRRA SOPRAFFINA	settembre
BUTIRRA VERDE FRANCA	agosto
CAMOSINA	fine giugno
CAMPAGNOLA	20/30 luglio
CAMPANA	fine agosto
CAMPANA RUGGINOSA	fine settembre
CANNELLA	ottobre
CANNELLINO	inizio agosto
CANNETTA	primi di settembre
CARDINAL	fine agosto
CARLET	fine agosto
CARLET PICCOLO	settembre
CARMELA	metà agosto
CASTELNUOVO	ottobre
CAVGION	settembre/ottobre
CEDRATA ROMANA	10/30 settembre
CIPOLLA DI SAN MICHELE	ottobre
COCOMERINO BRIACA	05/10 agosto
COCOMERINO INVERNALE	fine ottobre
CODA STORTA	dicembre
COLA	fine settembre
COLBARO	10/20 ottobre
COSCIA	10/30 luglio
CUCCHIAINO	fine settembre

Alexandrine d'Ulivar

Angelica

Pala pir

Burro antico

Cocomerino invernale

Curato

Decana rosso

Gamogna

PERE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
CURATO	10/20 ottobre
CURATO GROSSO	novembre
DECANA D'INVERNO	15/30 ottobre
DECANA ROSSA	fine settembre
DECURÀ	ottobre
DEI COLLI IMOLESI	ottobre
DEL VIN BIANCO	10/15 settembre
DELLE QUERCE	metà ottobre
DI SORRENTO	luglio
DIEGO VIGNALE	settembre
DOTT. GUYOT	luglio
DUCHESSA D'ANGOULEME	20/25 settembre
ESTIVA DI TIZZANO	agosto
ESTIVA GRASSI	20/30 luglio
ESTIVO IEMMI	agosto
ETRURIA	10/15 luglio
FARINACCIO	10/20 settembre
FAVORITA DI CLAPP	01/20 settembre
FICO	agosto
FIORENZA	agosto
FIORI	inizio agosto
FRATTON	inizio agosto
FREDEL	settembre
GAMOGNA	10/20 settembre
GAROFANINO TOSCANO	fine agosto
GARZIGNOLO	01/10 ottobre
GENERALE LECLERC	15/30 settembre
GENTILE	01/15 agosto
GHINEL	ottobre
GIALLA ANTICA IOTTI	fine agosto
GIOVANNA D'ARCO	novembre

Giasol

Gran duca

Madernassa

Martin sec

VARIETÀ	MATURAZIONE
GIUGNO	fine giugno
GIUSEPPINA MICHELIN	01/20 settembre
GRAN DUCA	20/30 agosto
GROSSO DEL GARDA	settembre
GROSSO DI FELINO	settembre/ottobre
GROSSO LUNGO	settembre/ottobre
GROSSO MAIOLI	fine agosto
GUSTARDEL	agosto
KAISER	01/20 ottobre
LAURA	15/20 ottobre
LIMONE	15/30 ottobre
LIMONE BENATTI	luglio / agosto
LIMONE ESTIVO	luglio
MACAGN	ottobre
MADERNASSA	10/20 ottobre

PERE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
MAGNAN	fine settembre
MAMÈTA	luglio
MANFREDINI GROSSA	settembre
MANFREDINI PICCOLA	settembre
MARCHETTI	novembre
MARGHERITA MERILLAT	10/20 settembre
MARTIN PESCATORE	10/20 settembre
MARTIN SEC	fine ottobre
MARTINAS DI SUSA	novembre
MARTINONE	01/20 ottobre
MARTINONE PRECOCE	luglio
MARTINONE ROSSO	settembre
MASTRANTUOMO	fine agosto
MAX RED BARTLETT	20/30 agosto
MESAGRANA	15/20 settembre
MIRANDINO ROSSO	20/30 giugno
MOLINACCIO	10/15 luglio
MONGHIDORO	fine settembre
MORA DI FAENZA	10/20 ottobre
MOSCATELLINA	01/10 luglio
MOSCATELLO	fine giugno
MUSCIARIELLO	inizio luglio
NIGRER	ottobre
NOBILE	ottobre/novembre
NOEL DI SUSA	fine ottobre
NONNA D'IMOLA / ERMANNA	fine ottobre
OLIVER DE SERRES	15/20 ottobre
OZZANO TARO	fine settembre
PACKHAM'S TRIUMPH	fine settembre
PALA PIR	primi di settembre
PASSA GRASSANA	15/30 ottobre
PATRIZIO	ottobre

VARIETÀ	MATURAZIONE
PER BANANA	luglio
PER BOTTIGLIA	ottobre
PER BUS	ottobre
PER BUTER	settembre
PER CAREGNAN	settembre
PER GIASOL	novembre
PER GNOC	metà ottobre
PER LARDEN	fine luglio
PER MARTEN	ottobre
PERINO GIALLO GUIDETTI	agosto / settembre
PEROLA	fine agosto
PIATTO DI VIGNALE	settembre
PICCOLA A GRAPPOLI IOTTI	fine giugno
PICCOLA GIALLA ANTICA IOTTI	fine agosto
PIRA 'E CABUDANI	settembre

Mesagrana

Moscatellina

Musciariello

Nobile

PERE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
PIRI BOCNE ERTA PIANARI	novembre / dicembre
PIRI BOCNE RAMESTON	novembre / dicembre
PIRI DELLA MADONNA	ottobre
PIRI PIANARI TINO	settembre
PIRI RAMESTON	ottobre / novembre
PIRI RAMESTON ALTO	ottobre / novembre
PIRI S. ANTONIO COSTENARO	ottobre
PRANDI QUATTRO CASTELLA	agosto
PRECOCE BASILICATA	inizio giugno
PRECOCE DI ALTEDO	inizio settembre
PRECOCE DI CASSANO	giugno
PRECOCE DI FIORANO	metà luglio
PRECOCE MORETTINI	fine luglio
PRINCIPESSA DI GONZAGA	luglio / agosto
QUINTONCE	fine settembre
RAMPINA	01/15 luglio
RE CARLO WURTEMBERG	10/20 ottobre
REGINA D'INVERNO	ottobre / novembre
RICOTONE	ottobre
ROSE E FIORI	primi di ottobre
ROSSO D'OTTOBRE	fine settembre
ROSSO GIUSTINO	agosto
ROSSO PICCOLO IOTTI	luglio
ROVESCIO	fine settembre
SALAMA	fine agosto
SAN COLOMBANO	15/30 agosto
SAN FRANCESCO	luglio
SAN GERMANO	ottobre
SAN GIORGIO	fine luglio
SAN GIOVANNI	20/30 giugno
SAN GIOVANNI PIACENTINO	20/30 giugno
SAN GIOVANNI TARDIVO	agosto

VARIETÀ	MATURAZIONE
SAN LORENZO	10/15 agosto
SAN MATTEO	fine settembre
SAN PIERO	primi di luglio
SAN PIERULI	luglio
SAN PIETRO	fine giugno
SANT'ANNA	agosto
SANTA LUCIA	10/20 settembre
SARDA	luglio
SBRUDACEN	agosto
SCIPIONA	01/20 ottobre
SEMPIO	20/30 settembre
SERENO	settembre
SOLDATO CONTADINO	fine settembre
WILLIAM SOLOGNO	settembre
SORBETTO	10/20 agosto

Palapir

Panasce

Precoce di Fiorano

Salama

PERE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
SORBO	01/15 luglio
SPADONA	01/20 ottobre
SPADONCINA	01/20 agosto
SPALER	novembre
SPERAL	metà ottobre
SPINA	settembre / ottobre
SPINA DI CARPI	01/20 ottobre
STEFAN	01/15 luglio
STIVOS	01/20 ottobre
STOLA DEL PRETE	ottobre
STRANGOLA PRETI	01/10 ottobre
SUPERTINO	01/10 ottobre
SVIRGOLE	01/10 ottobre
TASCA	fine agosto
TASCHINO	ottobre
TREBBIATURA	giugno
TRENTOSSO	metà ottobre
TRIONFO DI REVERE MANTOVANO	fine luglio
TRIONFO DI VIENNA	15/30 agosto
TRUVELA	fine agosto
TUMIN	fine giugno
VITERBESE	inizio agosto
VOLPINO	01/20 ottobre
VOLPONA	15/20 ottobre
WILLIAM PINZOLO	settembre
ZUCCHELLA	ottobre

San Piero

Sempio

Spina

Truvela

Volpino

William Pinzolo

San Colombano

Stola del Prete

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco o per acquisti visitate il sito
www.maiolifruttiantichi.it

PESCHE ANTICHE

IL PESCO

Il pesco è originario dell'Asia minore, ma oggi è molto diffuso, dagli Stati Uniti all'area del Mediterraneo. Predilige i climi miti, ma si adatta bene ad ogni tipo di clima, sopportando temperature minime fino a -15° C: per questo lo si trova un po' in tutta Italia, dalla pianura alla collina e da nord a sud.

È preferibile posizionarlo in un terreno sciolto, profondo e adeguatamente irrigato, non sopporta il ristagno idrico, quindi è importante prevedere un buon drenaggio.

Fiore di pesca Michelangelo

La fioritura del pesco è precoce. I fiori sono color rosa carico e conferiscono al pesco una valenza anche ornamentale. I frutti maturano, a seconda delle varietà, da maggio a novembre.

Le pesche si suddividono in **pesche** e **pesche noci.**

Le **pesche** hanno buccia vellutata, e la polpa può essere aderente o meno al nocciolo. In questa categoria oltre alle classiche pesche rientrano le pesche piatte e le percocche.

- Le pesche piatte sono ottime per il consumo fresco e presentano un'acidità bassissima.
- Le percocche si caratterizzano per la polpa aderente al nocciolo, più soda e resistente in

cottura, perciò sono spesso utilizzate per la produzione di frutta sciroppata.

Le **pesche noci,** adatte al consumo fresco, si caratterizzano per la buccia liscia commestibile.

Pesca noce Eliana precoce

Pesca bianca della Vigna

Sia le pesche che le pesche noci possono essere, a seconda delle varietà, a polpa bianca, a polpa gialla o a polpa rossa, con sfumature rossastre in prossimità del nocciolo.
La pesca è un frutto molto zuccherino, che, in generale, viene consumato fresco, ma anche utilizzato per confetture, succhi, mostarde, dolci, liquori, pesche sciroppate, ecc.

La pesca consumata fresca è ricca di acqua e fibre, priva di grassi e poco calorica, inoltre dà senso di sazietà, perciò è spesso presente nelle diete ipocaloriche.
Ha proprietà antiossidanti e diuretiche. Contiene minerali e vitamina C, un acido, simile all'acido citrico, che favorisce la digestione e contrasta i disturbi della circolazione.

Enzo e la pesca Cardinal

PESCHE ANTICHE

Pesca Ermelindo

PESCHE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
ALBAS	10/30 luglio
ANGELA	01/15 settembre
ANTARES	01/15 settembre
BELLA DI BIVIONA	fine agosto
BELLA DI CESENA	fine luglio
BELLA DI ROMA	fine luglio
BIANCA DEL CONTE	15/20 agosto
BIANCA DELLA VIGNA	fine agosto
BIANCA DI DIOLO	inizio luglio
BUCO INCAVATO	01/15 settembre
BURRONA DI TRESSANO	10/20 luglio
CARDINAL	01/10 luglio
CAROTA	metà agosto

VARIETÀ	MATURAZIONE
CESARINI	inizio settembre
CHIARA	15/20 luglio
CIPRESSINO	metà settembre
COTOGNA CECCARELLI	05/10 settembre
COTOGNA DEL POGGIO	INIZIO SETTEMBRE
COTOGNA DI ROSANO	settembre
DEI SANTI	10/15 ottobre
DEL BOSCO	primi di settembre
DEL CASTELLO	fine luglio
DEL PRATO	primi di agosto
DEL VINO	01/15 agosto
DELL'ORTO PIACENTINA	metà luglio
DELL'UOVO	inizio settembre

PESCHE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
DI MONTALCINO	fine agosto
DI SOLFERINO	20/30 giugno
DURACINA TOSCANA	metà agosto
ELBERTA	15/20 agosto
ERMELINDO	15/30 luglio
FIOR DI MAGGIO	10/15 giugno
FIOR DI SETTEMBRE	primi di settembre
FRANCESCA	20/25 agosto
FRUTTERIA	fine luglio / inizio agosto
GIALLA DI AOSTA	fine agosto
GIALLA DI MONTALCINO	primi di settembre
GIALLO DELLA VIGNA	20/30 settembre
GIALLO TARDIVO	15/20 settembre
GIALLONA DI VERONA	fine agosto
GIUSEP	15/30 luglio
GREZZANO	fine luglio
GUGLIELMINA	05/10 settembre
HALE	metà agosto
IMPERO	fine luglio
ISABELLA	20/25 luglio
K.2	15/20 agosto
LAGNASCO	fine agosto
LIMONINI	05/10 agosto
LORENZINO	10/20 luglio
MADELEINE POUYET	10/15 giugno
MALERBE	primi di luglio
MARIA ANGELA	20/30 settembre
MARIA DELIZIA	25/30 agosto
MICHELANGELO	fine agosto
MORA DEL DOLFO	metà agosto
MORA DI MORIANO	inizio agosto
MOSCATA	metà / fine agosto

Carota

Chiara

Cotogna del poggio

Francesca

Giallo tardivo

Giusep

Ermelindo

Mora del Dolfo

PESCHE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
MOSCATA MAISON	luglio / agosto
MOSCATELLONA	metà agosto
NATALINA	15/20 ottobre
NOCE ALBA	15/20 luglio
NOCE DI TONI TREVIGIANA	luglio
NOCE ELIANA PRECOCE	fine giugno
NOCE GUERRIERA	10/15 luglio
NOCE MORTON	10/30 luglio
NOCE PIATTA	10/15 giugno
NOCE REAL DI AOSTA	metà agosto
NOCE SANGUINELLO	inizio agosto
NOCE SBERGIO BIANCO	1/10 agosto
NORINA	metà settembre
PAOLA CAVICCHI	25/30 luglio
PERCOCCA CHIARA	10-giu
PERCOCCA ROMAGNOLA	20-ago
PERCOCCA UNICINATA	fine luglio
PERLA D'AUTUNNO	15/20 settembre
PIACENTINA BIANCA	15/20 luglio
PIER 81	10/15 agosto
PLATIPESCA BIANCA	fine luglio
PLATIPESCA BIANCA BRUNA	fine luglio
PLATIPESCA BRISIGHELLA	inizio luglio
PLATIPESCA DEL BORGO	luglio
PLATIPESCA GIALLA	01/10 agosto
PLATIPESCA HUFO	inizio luglio
PLATIPESCA ULTIMA	settembre
POPPA DI VENERE	fine ottobre
PRECOCE CRISTINA	fine maggio
PRECOCE IOTTI	fine giugno
PURET	metà luglio
REDESCHI	15/20 agosto

Noce guerriera

Noce piatta

Noce Sanguinella

Noce Sbergio

Paola Cavicchi

Percocca uncinata

Platipesca bianca bruna

Platipesca Hufo

PESCHE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
REGINA D'AUTUNNO	15/30 settembre
REGINA D'OTTOBRE	ottobre
REGINA DI LONDA	fine settembre
REGINA ELISABETTA	10/15 settembre
ROSA DEL WEST	inizio agosto
ROSSA DI TRENTO	fine agosto
ROSSO CARDINALE	fine agosto
SAN GIOVANNI	luglio
SAN GIULIANO	metà agosto
SANGUIGNA	fine agosto
SANGUIGNA TARDIVA DI CHANAS	fine agosto
SANGUINELLA	20/25 agosto
SANGUINELLA DI BRISIGHELLA	15/20 agosto
SANGUINELLA TARDIVA	5/10 settembre
SANT'ANNA BALDUCCI	fine luglio
SETTEMBRINA	inizio settembre
SETTEMBRINO	01/15 settembre
SETTEMBRINO GIALLO	fine settembre
SILVIA	inizio agosto
SOLARIS	20/30 agosto
SPACCATELLA	settembre
TARDIVA DI FIRENZE	primi di settembre
TARDIVA DI RENACCIO	inizio settembre
TARDIVO CATELLANI GIALLO	settembre
TARDIVO DELLA BASILICATA	10/15 settembre
TARDIVO ZULIANI	25/30 agosto
TRAMONTOS	01/15 luglio
VALERIA	15/30 luglio
VELLUTATA DI HOLLYWOOD	fine luglio/primi di agosto

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco o per acquisti visitate il sito
www.maiolifruttiantichi.it

Precoce Cristina

Rosa del West

Rossa di Trento

Sanguinella

Natalina

Norina

San Giuliano

Valeria

PRUGNE ANTICHE

IL SUSINO

Il susino, originario dell'Europa e dell'Asia minore, è un albero rustico che si adatta bene in qualunque tipo di clima e di terreno, preferendo comunque terreni profondi e ben drenati. Oggi è coltivato in particolare in Asia, Europa e Nord America; per quanto riguarda il nostro paese, lo si trova lungo tutto lo stivale.

La fioritura è di colore bianco; i fiori sbocciano a marzo/aprile.
I frutti giungono a maturazione da giugno a ottobre, a seconda della varietà.

Le susine, di origine europea hanno una maggiore resistenza al freddo e producono frutti generalmente di forma ovale, detti propriamente "prugne". La polpa è sempre spicca (si stacca facilmente dal nocciolo).

Nelle susine di origine cino-giapponese la fioritura è più precoce e producono frutti solitamente di forma tondeggiante, con polpa aderente al nocciolo, molto succosi, detti "susine".

La prugna presenta un elevato contenuto di polifenoli, ad azione antiossidante; contenuto che nelle prugne secche aumenta di sei volte rispetto al frutto fresco. Molto elevato anche l'apporto di fibre, utili per abbassare il cosiddetto "colesterolo

cattivo". La prugna è un frutto che contiene diverse vitamine, in particolare la vitamina C che favorisce l'assimilazione del ferro. Il potassio, tra i minerali presenti in questo frutto, mantiene i livelli di pressione sanguigna e contribuisce così a prevenire le malattie dell'apparato circolatorio.

Le prugne a buccia giallo/verde sono quelle con il più elevato contenuto di fibre, mentre quelle a buccia rosso violaceo sono più ricche di antiossidanti.

Meschina nera, varietà europea

Formosa, varietà eurogiapponese

Sono utili in caso di stitichezza, sono facilmente digeribili e hanno un'azione diuretica e disintossicante.
Consumata generalmente fresca, cotta o essiccata, la prugna può essere utilizzata anche per realizzare confetture e succhi.

PRUGNE ANTICHE

Miracelle o Nancy

PRUGNE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
AGEN	fine agosto
AGOSTANA	10/20 agosto
AMOLA GIALLA	15/20 luglio
ANNA MARIA GIALLA FRANCA	settembre
ANNA SPATH	25/30 settembre
BELLA DI BARBIANO	fine luglio
BELLA DI MISANO	fine luglio / inizio agosto
BELLAGIO	10/15 agosto
BERNARDINA	fine agosto
BIANCA DI BAGNOLO	agosto
BIANCA DI MILANO	dal 20 luglio
BIG EGG	fine ottobre
BLU FREE	20/30 agosto

VARIETÀ	MATURAZIONE
BOCCONE DEL RE	fine luglio
BURBANK	10/15 luglio
BURMOSA	primi di luglio
CASALINGA	20/30 agosto
CATINCA	15/20 luglio
COLLI STORTI LIGURI	15/20 agosto
COSCIA DI MONACA	fine agosto
COSCIA DI MONACA GIALLA	primi di settembre
COSCIA DI VERONA	10/20 agosto
COSCIA MONACA	20/30 agosto
COSCIA MONACA DI VELLETRI	10/20 agosto
CUORE	inizio agosto
DAMASCHINA NERA ESTIVA	fine luglio

PRUGNE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
DEL CASTELLO	settembre
DEL CUORE ROSSA	10/20 luglio
DELLA BRIANZA	fine agosto
DI SOLFERINO	metà agosto
DORATA DI POVIGLIO	10/20 settembre
FACCIA BELLA DORATA	01/10 agosto
FACCIA BELLA ROSATA	metà luglio
FAVORITA DEL SULTANO	fine agosto
FIOCCHE CARDINAL	inizio settembre
FIORENTINA	luglio
FORMOSA	15/20 luglio
GROSSA CELLA IOTTI	settembre
GROSSA DI FELISIO	fine agosto
GROSSA DI RONCOCESI	01/10 agosto
HAGANTA	settembre
IVANA	luglio
LEOPOTICA	metà luglio
LINCOLN	05/10 agosto
MARSIGLIA DI BOURODEY	fine luglio / inizio agosto
MESCHINA BIANCA	fine luglio
MESCHINA DI POVIGLIO	fine luglio
MESCHINA NERA	fine luglio
MIRABELLE	15/20 luglio
MIRABELLE DI NANCY	20/25 agosto
MOLLONA	luglio
MONTEPULCIANO	fine luglio
MORETTINI BENATTI	inizio giugno
NEMOLO DI MARSIGLIA	20/30 agosto
NERA DI DRÒ	10/20 agosto
NERA FRANCO	luglio/agosto
NERA PRECOCE	01/10 luglio
OVALE NERA	15/20 agosto

Amola gialla

Bianca di Bagnolo

Burmosa

Coscia Verona

Dorata di Poviglio

Meschina bianca

Nera precoce

Prugnolino

PRUGNE ANTICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
PAPPAGONA	metà agosto
PERDIGRONE	fine luglio
PERNIGONA	15/20 luglio
PRECOCE DI GIUGNO	giugno
PRECOCE DI LAXTON	prima luglio
PRUGNOLINO	fine agosto
PULZEIN	luglio
RAMASIN	01/15 luglio
RAMASIN DI BOERO	inizio agosto
RAMASIN DI PAGNO	10/15 agosto
RAMASIN GIALLA	metà luglio
REGINA CHAMPAGNE	20/25 agosto
REGINA CLAUDIA D'ALTHAN	fine luglio / inizio agosto
REGINA CLAUDIA D'OUILLINS	10/20 agosto
REGINA CLAUDIA DORATA	15/20 agosto
REGINA CLAUDIA FRANCESE	01/10 agosto
REGINA CLAUDIA MOSTRUOSA	01/10 agosto
REGINA CLAUDIA NERA	20/30 luglio
REGINA CLAUDIA ROSA	metà agosto
REGINA CLAUDIA VIOLETTA	10/15 agosto
REGINA D'ITALIA	fine agosto
REGINA VITTORIA	settembre
REGINELLA	5/10 agosto
ROSSA DI CALABRIA	fine luglio
ROSSA DI POVIGLIO	fine luglio
RUGGESTER	primi di luglio
RUSTICANO	fine giugno
SAN FRANCESCO	inizio ottobre
SAN PIETRO GIALLA	fine giugno
SAN PIETRO ROSSA	fine giugno
SANTA CATERINA (del miele)	settembre
SANTA CLARA	metà agosto

VARIETÀ	MATURAZIONE
SANTA ROSA ANTICA	inizio agosto
SCAGNARDA	20/25 luglio
SCAGNARDA BLU	20/25 luglio
SECCA DI BALE	settembre
SETTEMBRINA	15/20 settembre
STANLEY	20/30 agosto
SUSEGIO	10/15 luglio
VACCA ZEBEO	20/25 agosto
VITTORIA	luglio/agosto

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco o per acquisti visitate il sito
www.maiolifruttiantichi.it

Settembrina

Ramasin gialla

Regina Vittoria

Rossa di Poviglio

ALTRI FRUTTI ANTICHI

I frutti dimenticati, quei frutti da riscoprire per le basse esigenze culturali, per le loro caratteristiche e proprietà benefiche.

Banano di montagna

Azzeruoli

Biricoccoli

Feijoa

Fichi

Gelsi

Marroni e Castagne

Mandorli

Nashi

Nespoli

Noccioli

Cachi

Corbezzolo

Carrubo

Cotogni

Giuggioli

Melograni

Kiwi

Pistacchio

Noci

Kiwi arguta e kolomikta

Noci pecan

Mirabolani

Sorbo domestico

AZZERUOLI
(Crataegus Azarolus)

L'Azzeruolo appartiene alla famiglia delle Rosacee ed è anche volgarmente chiamato "Lazzeruolo". Di modeste dimensioni, alto massimo 4-5 metri con rami spinescenti, tortuosi o lineari.

Il frutto è di circa 3-4 cm di diametro, matura a settembre, la buccia è di colore rosso scuro, bianco o giallo.

La polpa è molto gustosa ed il sapore agrodolce ricorda quello della nespola. Le lazzeruole possono essere consumate fresche oppure utilizzate per la preparazione di confetture e gelatine.

Sopravvive nei climi più freddi e si adatta a molti tipi di terreno.

Azzeruolo rosso gigante

VARIETÀ	MATURAZIONE
AZZERUOLO ROSSO GIGANTE	ottobre
AZZERUOLO ROSSO SPINOSO	novembre
«POM LAZAREIN» GIALLO	fine settembre
«POM LAZAREIN» ROSSO	fine settembre

Azzeruolo rosso spinoso

Pom Lazarein giallo

BANANO DI MONTAGNA

(Asimina Triloba)

Originaria della parte orientale degli Stati Uniti d'America, dove cresce spontanea, è un albero di piccole/medie dimensioni, con portamento piramidale e grandi foglie lanceolate. Pianta resistentissima ai lunghi e forti freddi, sopporta anche -30°C. Non necessita di terreni particolari, è molto importante che non ci siano ristagni idrici.

I frutti, di grosse dimensioni (diversi etti) con forma cilindrica, maturano a settembre/ottobre. La maturazione dei frutti è graduale e si protrarrà per circa un mese. La buccia è molto sottile di color verde chiaro. La polpa cremosa, aromatica e profumata richiama molti gusti che vanno dalla banana, all'ananas, alla crema e alla vaniglia, di colore giallo più o meno intenso. Al suo interno sono presenti alcuni semi scuri della grandezza di un fagiolo.

Pianta biologica per eccellenza! Frutto ad alto potere nutritivo e molto energetico, per l'elevato contenuto di magnesio e potassio è un ottimo integratore salino; elevato anche il contenuto di vitamina A.

Asimina Sunflower

Asimina Prima 1216 aperta

Esistono alcune varietà autofertili e alcune asutosterili che per fruttificare hanno bisogno di essere affiancate a una varietà autofertile che funga da impollinatore.

VARIETÀ	MATURAZIONE
ASIMINA TRILOBA	settembre / ottobre
BELLE (GREENRIVER)	settembre
ASIMINA TRILOBA DAVIS	5 / 10 ottobre
MANGO	settembre / ottobre
MARY FOOS J.	settembre / ottobre
OVERLEESE	10 / 15 ottobre

VARIETÀ	MATURAZIONE
* PRIMA 1216® GIALLA	15 settembre
PROLIFIC	fine settembre
REBECCA	settembre / ottobre
* SUNFLOWER	15 / 30 settembre
TAYLOR	settembre
WILSON	settembre / ottobre

* autofertile

BIRICOCCOLI

(Prunus Dasycarpa)

Il Biricoccolo deriva dall'incrocio naturale tra albicocco e mirabolano. La Pianta è abbastanza vigorosa, può raggiungere i 5-6 metri di altezza, resiste bene al freddo e si può coltivare in pianura e collina.

I frutti maturano in estate, da giugno a luglio. Oltre che per consumo fresco, i frutti si possono utilizzare per marmellate. Buccia liscia, sottile, appena pelosa, di colore arancio-violetto. Polpa dolce, tenera e succosa, dal sapore che ricorda l'albicocca con fragranza di una susina, di colore rosso-aranciato.

Necessita di impollinatori, che possono essere piante appartenenti alla specie da cui deriva, ovvero prugne e albicocche ma l'impollinatore migliore rimane il mirabolano.

Presente fin dall'800 in Campania e nel bolognese, viene chiamato albicocco nero o albicocco del Papa.

Biricoccolo Gigante di Budrio

VARIETÀ	MATURAZIONE
SUSINOCOCCO	fine giugno
BIRICOCCOLO BOLOGNESE	10 / 15 luglio
BIRICOCCOLO GIGANTE DI BUDRIO	primi di luglio
BIRICOCCOLO NOSTRANO	10 / 15 luglio
BIRICOCCOLO VESUVIANO	10 / 15 luglio

Biricoccolo Nostrano

Biricoccolo Bolognese

CARRUBO
(Ceratonia Siliqua)

Albero sempreverde, robusto, alto fino a 7-10 metri, a lento accrescimento.

Il frutto, chiamato carruba che matura a fine estate, assume una colorazione marrone, quasi nerastra. La polpa fresca è gradevole al gusto ed ha un'azione leggermente lassativa, secca, al contrario, è astringente. Dai semi macinati si ottiene una farina dai molteplici usi.

Il carrubo è una pianta rustica, poco esigente.

È meglio evitare zone in cui le temperature invernali scendono al di sotto di 0°C.

Carruba

VARIETÀ	MATURAZIONE
CARRUBO	settembre / ottobre

CORBEZZOLO
(Arbutus Unedo)

Albero sempreverde alto al massimo 5-6 metri con portamento spesso arbustivo. I frutti maturano in modo scalare nell'anno seguente alla fioritura che li origina, i fiori sono di colore bianco.

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 rugosa, polpa carnosa con molti semi.

Specie tipica della macchia mediterranea, ama il pieno sole e il clima temperato.

Corbezzolo, frutto

VARIETÀ	MATURAZIONE
ARBUTUS UNEDO	ottobre

CACHI o KAKI

(Diospyros Kaki)

Albero a crescita lenta ma che può raggiungere dimensioni notevoli (anche 10 metri). Le foglie sono caduche. I frutti sono grosse bacche con polpa che va dal giallo-arancio (in quelli non fecondati) al rosso-marrone (in quelli fecondati).

La polpa in molte cultivar è astringete al momento della raccolta ed occorre attendere il suo ammezzamento affinché risulti gradevole.

La classificazione delle varietà è determinata dagli effetti dell'impollinazione sulla caratteristiche organolettiche dei frutti al momento della raccolta.

Tollera temperature inferiori a -10°C ma per brevi periodi. Si adatta bene a qualsiasi tipo di terreno, compresi quelli argillosi, purché non ristagnanti, con elevato franco di lavorazione.

Caco Cioccolatino

Caco Lampadina

	VARIETÀ	MATURAZIONE
*	AGAKAKI	settembre
*	AKOUMANKAKI	ottobre
*	AMANKAKI	ottobre / novembre
***	ATAGO	ottobre
	BONIQUEL	
*	BRAZZALE	ottobre / novembre
***	BRUNA	ottobre
*	BRUNIQUEL	ottobre / novembre
*	CASTELLANI	ottobre
*	CIOCCOLATINO	ottobre

	VARIETÀ	MATURAZIONE
***	COSTATA	ottobre / novembre
***	DINO	novembre
**	EDOICHI	novembre/ dicembre
***	FARMACISTA CICILIA	fine ottobre
***	FARMACISTA HONORATI	
***	FENNIO	ottobre
***	FUJI	ottobre
*	GIBOSHI	settembre
***	GUILBECKY	ottobre
***	HATCHIYA	20 ottobre
**	HIRATANENASHI	ottobre / novembre
*	HONAN ROSSO	10 ottobre
*	HYAKUME	novembre
***	KAWABATA	ottobre / novembre
*	KIRAKAKI	metà novembre
***	KOSHU YAKUME	ottobre / novembre
*	KUROKUMA	ottobre
*	LAMPADINA	ottobre
***	LYCOPERSICON	ottobre
*	MANDARINO	ottobre

	VARIETÀ	MATURAZIONE
	MEADER	
*	MELA	settembre
*	MELA CAL FUJU	ottobre / novembre
*	MELA FUYU	ottobre / novembre
*	MELA GIANT FUYU	settembre / ottobre
*	MELA HANA FUYU	primi di ottobre
*	MELA IZU	inizio ottobre
*	MELA JIRO	fine ottobre
*	MELA KODA GOSHO	ottobre / novembre
*	MELA MUSCAT	20 ottobre
*	MELA O'GOSHO	ottobre
*	MELA SHARON	ottobre
*	MELA SHENG	fine settembre / inizio ottobre
*	MELELLE	ottobre
*	MERCATELLI	10 / 20 ottobre
*	MIZUSHIMA	ottobre / novembre
*	MORO	ottobre
*	NIKITA'S GIFT	10 ottobre
***	RAGNO	ottobre
*	RISPOLI	ottobre
***	ROJO BRILLANTE	5 / 10 novembre

Caco Hatchiya

***	SAKOUMIATHAN	ottobre
*	SHOGATSU	ottobre
**	SUGITA WASE	ottobre / novembre
***	TAMAMOTO	settembre
*	THIEME	
***	TOMOPAN	10 novembre
***	TIPO	ottobre
**	TONE WASE	ottobre / novembre
**	TRIUMPH	novembre/ dicembre
*	VANIGLIA	inizio ottobre
***	YOKONO	ottobre / novembre
*	PIANELLA	fine settembre

Caco Nikita's Gift

	LEGENDA
*	frutti non astringenti (eduli alla raccolta)
**	necessitano di essere impollinati da * per non essere astringenti
***	frutti astringenti (eduli dopo l'ammezzimento)

** Ai cachi mela è bene affiancare un impollinatore; i principali sono: Caco Cioccolatino, Mercatelli, Pianelle, Lampadina, Mandarino, Rispoli, Moro, Shogatsu.*

Questi possono essere affiancati anche alle altre varietà per una maggiore produzione.

COTOGNI

(Cydonia Oblonga)

Albero che può raggiungere i 5-6 metri di altezza. I fiori sono singoli, di colore bianco o rosato. I frutti di colore giallo oro intenso, sono di dimensioni variabili, meliformi o piriformi. La buccia è ricoperta di peluria che scompare a maturazione. La polpa è bianco giallastra, facilmente ossidabile, poco dolce ed astringente. Dopo la cottura la polpa diventa molto dolce. La raccolta varia da metà settembre alla seconda decade di ottobre. La resistenza ai geli invernali è molto elevata. Predilige terreni freschi, sciolti, neutri.

Ottimi per la famosa cotognata.

VARIETÀ	MATURAZIONE
COTOGNO LIMONE	ottobre
MELA COTOGNA CHAMPION	
MELA COTOGNA	20 / 30 settembre
MELA COTOGNA COMMESTIBILE	20 settembre
MELA COTOGNA LESCOVATZ	10 / 30 ottobre
MELA COTOGNA TEWNKARA	1 / 10 ottobre
PERA COTOGNA	20 / 30 settembre
PERA COTOGNA DE BERECSKI	ottobre
PERA COTOGNA EKMEK	ottobre
PERA COTOGNA GIGANTE DI WRANJA	10 / 30 ottobre
PERA COTOGNA GIGANTE POVIGLIO	ottobre
PERA COTOGNA PORTOGALLO	10 / 30 ottobre

Melo Cotogno Tenwara

Pero Cotogno del Portogallo

Fiore del cotogno

Il frutto del Cotogno DA MANGIARE FRESCO!

NUOVA SCOPERTA!

Cotogno commestibile

FEIJOA

(Feijoa Sellowiana)

Arbusto sempreverde a crescita lenta, che può arrivare a 4-7 metri di altezza.

I frutti ovali hanno una robusta scorza verde con polpa bianca o giallastra, con semi piccoli e duri. Sono estremamente profumati, polpa morbida con sapore a metà tra ananas e fragola. La maturazione del frutto avviene nei mesi di settembre e ottobre. La specie è spesso autosterile, cioè per avere frutto è necessario coltivare almeno due varietà diverse.

La pianta è molto rustica e resistente, si adatta anche a suoli sassosi o sabbiosi purché sufficientemente profondi, ma non sopporta suoli eccessivamente umidi e poco drenati.

È ottima per il consumo fresco e per la preparazione di confetture.

Fiore di Feijoa

Feijoa Mammouth

Esistono varietà autofertili ed altre che necessitano di impollinatori:

VARIETÀ	MATURAZIONE	IMPOLLINATORE
SELLOWIANA	da ottobre a novembre	
INNESTATA VAR. MAMMOUTH	da ottobre a novembre	parzialmente autofertile / Triumph
INNESTATA VAR. TRIUMPH	da ottobre a novembre	Mammouth
INNESTATA AUTOFERTILE	da ottobre a novembre	autofertile

È un'eccellente sorgente di fibre, fondamentali per la salute ed il corretto funzionamento dell'intestino; contiene acidi grassi polinsaturi omega 3 ed omega 6, che hanno un'azione fluidificante, aiutano nello scioglimento del grasso, abbassano i livelli di colesterolo nel sangue; contiene vitamina C e vitamina K.

FICHI

(Ficus Carica L.)

Albero di medie dimensioni, che può raggiungere gli 8 metri di altezza, a portamento cespuglioso o eretto. Le foglie sono grandi e cuoriformi.

I frutti sono carnosi, di diverse forme e colore in base alle varietà. La polpa è dolce e il gusto varia da varietà a varietà. La forma è variabile, da sferico appiattita a piriforme-allungata. Il colore della buccia è bianco-verdastro o nero. L' epoca di maturazione: non variabile per i fioroni (metà giugno-luglio); per i forniti (fichi veri) si distinguono cultivar precoci (maturazione entro agosto) e tardive (maturazione da settembre in poi). Sono usati per il consumo fresco e per l'essiccazione.

È una pianta molto resistente alla siccità, teme i ristagni idrici e ama i terreni freschi, profondi e ben dotati di sostanza organica. Teme le basse temperature.

Fico Fiorone bianco del Sud

Il fico ha due tipi di produzione:

FIORONI O FICHI PRIMATICCI: si formano in autunno, maturano nella tarda primavera dell'anno successivo, sono molto grossi.

FICHI VERI O FORNITI: si formano in primavera, maturano a fine estate dello stesso anno.

Le varietà possono quindi essere: unifere (hanno una sola produzione principale di "fioroni" o di "forniti"); bifere (hanno una produzione precoce di "fioroni", oltre alla principale di "forniti").

VARIETÀ	FIORONI	FICHI	BUCCIA
ALBO	20/30 giugno	10/20 ago	gialla
BELLONE	-	10 sett/10 ott	nera
BROGIOTTO BIANCO	-	15 set/15 ott	gialla
BROGIOTTO NERO	-	15 ottobre	nera/viola
BROWN TURKEY	10/20 luglio	5/20 settembre	viola
CERRETO	15 giu/5 lug	-	rosa/verde
COLUMMARO BIANCO	fine giugno	15/20 agosto	gialla oro
COLUMMARO NERO	fine giugno	15/20 agosto	viola/marrone
DEL PORTOGALLO	20 giu/10 lug	1/20 sett	viola/marrone
DELLA GOTTA	-	ago/sett	rosa/gialla

Fico Cerreto

VARIETÀ	FIORONI	FICHI	BUCCIA
DOTTATO	1/20 lug	15 ago/30 set	gialla
FARAONA	20/30 giu	-	nera
FILLACCIANO	15 giu/5 lug	-	verde/gialla
FIOR DI FICO	-	10/30 set	verde
FIORONE BIANCO DEL SUD	10/30 giu	-	verde
FIORONE GIALLO	-	settembre	giallo
FIORONE GIALLO ORO	15/30 lug	-	giallo oro
FUMO NERO	-	1/30 set	nero
GENTILE	1/20 giu	10/20 set	gialla/verde
MELANZANA	15/30 lug	15/30 ago	viola/rosso
NERINO	1/20 lug	1/30 set	nera
PALAZZO	-	15 sett/10 ott	verde
PANASCÈ	-	15 ago/15 set	rughe verde/gialla
PANINO "S"	5/20 lug	20ago/10 set	verde
PANINO/DELL'ABATE	-	20 ago/30 set	verde
PARADISO "R"	-	20/30 giu	verde/gialla
PARADISO	10/20 giu	20ago/15 sett	verde/gialla
PETRELLI	1/10 giu	1/10 ago	giallo oro
FIORONE BIANCO DEL SUD	10/30 giu	-	verde
REALE	-	20/30 sett	verde
RONDE DE BOURDEAUX	-	1/20 ott	viola/rosso
ROSARIA	metà lug	sett	rosa
ROSCÈ SIGNORA	-	10/30 ago	rosa
SAN PIETRO	-	15/20 ago	nera
SIGNORA "O"	-	20 ago/10 sett	rosa
TAURO	1/20 lug	1/30 set	viola
TROIANO		25 sett/30 ott	verde/rosa
TURCA	1/20 lug	15 ago/15 set	viola
TURCA TARDIVO	-	20 ott/15 nov	viola
UCÈL DE BIRRO			rosa/gialla
VERDINO	-	1/20 ago	verde chiaro
VERDONE	-	25 set ai primi freddi	verde/viola
ZUCCHETTO	-	5/20 ago	verde chiaro

Fico Dottato

Fico Brogiotto nero

Fico Panascè

Fico Signora "O"

GELSI

(Morus Alba, Nigra e Rubrum)

Albero ad accrescimento rapido che può raggiungere l'altezza di 10-15 metri, con chioma larga e molto fitta. Le foglie sono caduche e possono essere molto diverse tra loro per forma e grandezza.

Il frutto, detto anche mora di gelso, è formato da un'infruttescenza formata da minuscole drupe compatte. La polpa è carnosa, succosa, contraddistinta da una parte centrale più soda. Il frutto può essere di colore bianco, nero, viola, rosso, rosa e di diverse dimensioni in base alle varietà. Il gusto è dolce, con diversi aromi in base alle varietà. Matura tra giugno ed agosto.

Vengono utilizzati per preparare granite, sorbetti, confetture, sono ottimi consumati freschi.

Gelso Pakistan

VARIETÀ	MATURAZIONE	COLORE
BIANCO	giugno / luglio	bianco
CONTORTO	agosto	nero
DELLA REGINA	dai primi di luglio a scalare	nero
GIRAUD'S GIANT	giugno / luglio	nero
HUNZA'S BLACK	giugno / luglio	viola
ILLINOIS "EVERBEARING"	agosto	nero
KOKUSO	20 / 30 luglio	viola
NERO	giugno / luglio	nero
OSCAR	10 agosto	nero
PAKISTAN	fine giugno	nero
PENDULA	luglio	nero
ROSSO	giugno / luglio	rosso
RUPP'S ROMANIAN	giugno / luglio	nero
SANGUE LATTE	giugno / luglio	rosa
TAYLOR	luglio / agosto	rosso
TENUIFOGLIA	giugno / luglio	bianco
TOWNSEND	luglio	nero
WELLINGTON	luglio	nero

Gelso Oscar

Gelso bianco

Gelso nero

Gelso rosso

Sono caratterizzati da un basso apporto calorico (43 calorie / 100 grammi di frutto), sono ricchi di vitamina C, del complesso B e vitamina K , apportano alla dieta Ferro (1,85 mg / 100 grammi di frutto), Potassio, Manganese e Magnesio. Hanno un alto contenuto in polifenoli flavonoidi dall'attività antiossidante e sono quindi un insostituibile strumento di prevenzione per le malattie legate all'invecchiamento cellulare, le malattie degenerative del sistema nervoso, il diabete, le infezioni batteriche, le infiammazioni e le malattie tumorali. Nei paesi anglosassoni è stato coniato il termine di "superfood" per indicare i frutti che possiedono proprietà dietetiche e curative uniche.

Le specie di gelso sono numerose e si differenziano per alcune caratteristiche come la forma delle foglie e delle gemme, la dimensione della pianta e il colore e sapore dei frutti.

Il **Gelso bianco** (Morus alba) è nativo delle aree centrali e orientali della Cina. Fu introdotto in Europa in epoca coloniale per migliorare la coltivazione del baco da seta. L'indicazione del nome è dovuta al colore chiaro delle gemme, non al colore dei frutti: il gelso bianco può produrre frutti di colore bianco, rosa e nero. È la specie che meglio tollera il freddo e raggiunge le dimensioni maggiori.

Il **Gelso nero** (Morus nigra) ha origine dalle regioni sud-occidentali dell'Asia. Produce frutti di colore nero, succosi, dotati di un buon equilibrio tra dolcezza e acidità, molto interessanti sotto l'aspetto nutritivo e medicinale.

Il **Gelso rosso** (Morus rubra) è molto diffuso nelle zone centro e sud-orientali degli Stati Uniti . Ha dimensioni della pianta inferiori alle due specie precedenti e produce frutti di colore rosso vivo tendente al nero a maturazione completa.

Sono ottimi per il consumo fresco e la trasformazione. Adatti anche per l'essiccazione.

Pianta molto rustica che cresce bene in qualsiasi tipo di terreno.

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco o per acquisti visitate il sito
www.maiolifruttiantichi.it

GIUGGIOLI

(Zizyphus vulgaris)

Albero di modeste dimensioni, alto al massimo 4-5metri, dall'aspetto contorto, con rami irregolari e spinosi. Ha foglie caduche, di piccole dimensioni. La fioritura è scalare e si protrae da giugno fino ad agosto.

Il frutto è una drupa, di colore verde marrone. La polpa biancastra, soda, compatta, di sapore gradevole e leggermente acidulo, all'interno è presente un grosso nocciolo. La maturazione avviene tra settembre e ottobre. Si può mangiare sodo quando la polpa è ancora verdognola e il sapore è molto equilibrato tra l'asprigno e il dolce, oppure quando il frutto è completamente avvizzito e il sapore risulterà nettamente più dolce in contrasto con la buccia leggermente acidula. Il frutto può essere consumato fresco, trasformato in marmellate o utilizzato per il famoso brodo di giuggiole.

Ha un accrescimento molto lento. È un bellissimo alberto ornamentale da usare in giardino. Cresce bene in aree a clima temperato, preferisce suoli leggeri.

In ordine da sinistra: Giuggiola d'innesto gigante Giuggiola pera - Giuggiola d'innesto grande lungo

In ordine da sinistra: Giuggiola d'innesto grande tondo Giuggiola mela - Giuggiola classico / antico

VARIETÀ	NOTE
CLASSICO / ANTICO	
DABAIZAO	senza spine
D'INNESTO GIGANTE	
D'INNESTO GRANDE LUNGO	
D'INNESTO GRANDE TONDO	
DONGZAO	senza spine
FUNGO	
MEIMIZAO	senza spine
MELA (LI)	
PERA (LANG)	

Giuggiolo pera

Giuggiolo mela

Giuggiolo fungo

NUOVA SCOPERTA!

KIWI

(Actinidia Chinensis)

È una pianta rampicante con foglie decidue, cuoriformi. Esistono varietà dioiche (piante con solo fiori maschili e piante con solo fiori femminili) e altre piante autofertili. I fiori sono di colore bianco paglierino. Nelle piante dioiche è consigliabile mettere a dimora una pianta maschile ogni 4/5 femminili.

Il frutto è di colore bruno-verdastro ricoperto da una fitta peluria. La polpa è di colore verde chiaro o giallo, brillante, profumata, di ottimo sapore, punteggiata di minuscoli semi (violacei o neri) disposti intorno a un cuore biancastro. La raccolta avviene da metà ottobre a fine novembre.

Predilige terreni di medio impasto o quasi sciolti, con un buon franco di lavorazione in quanto teme il ristagno idrico. Raramente è aggredita da parassiti.

Il frutto ha tantissime proprietà benefiche, molto indicate per la salute. Possiede un contenuto molto alto di vitamina C, superiore addirittura al limone, all'arancia e al peperone. Ma non solo: è ricco anche di potassio e vitamina E, rame, ferro e vitamina C. Notevole in esso è anche la presenza di minerali e proprio questa particolarità remineralizzante, è in grado di regolare la funzionalità cardiaca e la pressione arteriosa.

Kiwi Hayward femmina

Fiori di kiwi

VARIETÀ	BUCCIA
HAYWARD FEMMINA	verde
HAYWARD MASCHIO IMPOLLINATORE	verde
JENNY AUTOFERTILE	verde
BELLO DI BOSKOOP AUTOFERTILE	verde
AIR GOLD FEMMINA	giallo
AIR GOLD MASCHIO IMPOLLINATORE	giallo
JINFENG FEMMINA	giallo
JINFENG MASCHIO IMPOLLINATORE	giallo
GIALLO AUTOFERTILE	giallo

Kiwi giallo autofertile

KIWI ARGUTA

(Actinidia Arguta)

Kiwi Arguta Ken's Red

VARIETÀ	MATURAZIONE	COLORE
ANANASNAYA (FEMMINA)	settembre / ottobre	rosso/verde
BINGO PBR (FEMMINA)	metà set / metà ott	rosa
GENEVA (FEMMINA)	metà settembre	arancio
HARDY RED (FEMMINA)	settembre / ottobre	rosa/arancio
WIKI (MASCHIO IMPOLLINATORE)		
ISSAI (AUTOFERTILE)	metà ottobre	verde
JUMBO (FEMMINA)	metà settembre	bordeaux
KEN'S RED (FEMMINA)	fine set / inizio ott	verde
KOKUWA (AUTOFERTILE)	settembre / ottobre	verde
PURPURNA SADOWA (FEMMINA)	ottobre	viola
ROGOW (FEMMINA)	ottobre	verde
SCARLET SEPTEMBER KIWI® (FEMMINA)	agosto / settembre	rossa
VITIKIWI® (AUTOFERTILE)	ottobre	verde

Viene anche definito minikiwi, è una bellissima pianta rampicante con piccole foglie molto ornamentali. È adatta ad essere coltivata su reti come pianta ornamentale, in filare o a spalliera.

Le varietà sono molte, tutte con il frutto medio piccolo, con buccia molto sottile, non ricoperta di peluria, e questo fa sì che il kiwi arguta sia tutto commestibile, dalle qualità organolettiche notevoli. Il frutto si coglie maturo dall'albero ed è dissetante e gustoso. Il colore della buccia e della polpa varia da varietà a varietà, il gusto è simile, ma non uguale.

La fruttificazione si ha dal terzo anno, è una pianta molto produttiva, esistono piante maschili, femminili ed autofertili. Si consiglia di piantare un maschio ogni cinque femmine anche di varietà diverse. Pianta rustica, molto resistente al freddo (fino a -25 gradi), si adatta a tutti i tipi di clima e preferisce i terreni leggeri.

Kiwi Arguta Bingo

È un concentrato di vitamina C, principale alleato del sistema immunitario, che non teme rivali: 100 grammi (10 frutti) ne contengono 52,5 mg, ovvero più dell'arancio (39,7 mg/100gr), del litchi (42 mg/100 gr) e addirittura del ribes (40 mg/100 gr). Inoltre è particolarmente ricco anche di vitamina E (5.28 mg/100 gr), che contrasta i radicali liberi tenendoci giovani.

È un ottimo alleato della linea e dell'intestino perché è ipocalorico e ricco di fibre. In più è nemico dello stress grazie all'alto tasso di magnesio e perfetto per l'alimentazione anche di bambini e anziani per via di un elevato contenuto di calcio e fosforo. Insomma, è un cibo perfetto, per tutti!

Kiwi Arguta Issai

NOVITÀ senza semi!!

Kiwi Arguta Vitikiwi

Kiwi Arguta Ananasnaya

Kiwi Arguta Scarlet September

KIWI KOLOMIKTA

(Actinidia Kolomikta)

Pianta rampicante, decidua, simile al kiwi Arguta. È la specie più resistente del genere Actinidia, può sopportare in inverno fino a -40 °C.

L'Actinidia Kolomikta è coltivata come pianta ornamentale per giardini, frutteti e terrazzi. Molto belle le sue foglie rosa e ottimi i piccoli frutti simili al kiwi arguta.

VARIETÀ
ADAM (MASCHIO)
DR. SZYMANOWSKI (AUTOFERTILE)
SENTYABRSKAYA (FEMMINA)
VITAKOLA (FEMMINA)

Foglia e frutto di Actinidia Kolomikta

MANDORLI

(Prunus Dulcis)

Albero di medio-grandi dimensioni, può raggiungere gli 8-10 metri di altezza.

I fiori sono bianchi o leggermente rosati, sbocciano in generale all'inizio della primavera, e qualora il clima mite, anche tra gennaio e febbraio.

Il frutto è una drupa allungata, costituita dal mallo e dal guscio che contiene la mandorla. Il mallo è verde chiaro e provvisto di peluria; il guscio è marrone e più o meno legnoso.

Mandorlo d'Avola

Esistono varietà a guscio tenero e semi tenero, duro e semi duro). Esistono varietà autofertili e varietà che hanno bisogno dell'impollinatore per produrre.

Mandorlo Genco in fiore

	VARIETÀ	GUSCIO
	ANTICA DI FELINO	duro
	D'AVOLA	medio
	DEL DIAVOLO	duro
	FERRAGNES	medio
	FILIPPO CEO	duro
*	GENCO	medio
	GUARA	semi duro
	GUSCIO DURO DI BARI	duro
	GUSCIO DURO QUATTRO CASTELLA	duro
	NE PLUS ULTRA	semi tenero

	VARIETÀ	GUSCIO
	PRINCIPESSA	duro
	SANTA CATERINA	semi tenero
*	SUPERNOVA	semi tenero
	TENERA DI VEZZANO S/C	tenero
	TENERO DEL SERGIO	tenero
	TEXAS	tenero
	TOSA LISCIA	semi tenero
*	TUONO	semi duro
	ZUCCARELLA	

* *varietà autofertile*

Le varietà S. Caterina e Tosa liscia sono adatte al consumo fresco (raccolte a fine maggio).

MARRONI e CASTAGNE

(Castanea Sativa Mill.)

Il castagno europeo è una pianta longeva, alta fino a 25 metri, con tronchi di circonferenza talora imponenti, chioma espansa e molto ramificata, foglie caduche. La fioritura si ha in piena estate. Il frutto detto castagna è interamente rivestito da una cupola spinosa, detta riccio. Vengono considerati tre gruppi varietali ben distinti: Marroni, Castagne, Ibridi Eurogiapponesi.

• **MARRONI:** sono così considerati i frutti di castagno che presentano, nell'interno della buccia, i frutti interi, non settati, con la pellicola che non penetra nella polpa e che si stacca con facilità nelle operazioni di pelatura. Sono destinati alla trasformazione industriale e al consumo fresco. L'entrata in produzione avviene dopo il 5°-6° anno dall'impianto o dall'innesto. La maturazione dei frutti di questo gruppo varietale si può considerare medio-tardivo ed inizia verso la fine di settembre.

Sono considerati ottimi impollinatori gli ibridi eurogiapponesi "Precoce Migoule", "Marsol", "Bouche de Betizac".

Marrone di Marradi

VARIETÀ	MATURAZIONE
BELLE EPINE	primi di ottobre
BOUCHE ROUGE	novembre
CASTEL DEL RIO	ottobre
DELL'ETNA	fine settembre
DI CHIUSA PESIO	1ª decade di ottobre
DI MARRADI	primi di ottobre
DI ROCCAMONFINA	ottobre
DI SANTA MARIA TIBERINA	ottobre / novembre

VARIETÀ	MATURAZIONE
DI SEGNI	primi di ottobre
DI SPOLETO	ottobre
DI SUSA	20 settembre
DI VALLOCCHIA	ottobre / novembre
DI VITERBO	metà settembre
FIORENTINO	primi di ottobre
SAN MAURO SALINE	settembre / ottobre
STEINMOOR	settembre / ottobre

• **CASTAGNE:** questo gruppo comprende numerosissime varietà diffuse nelle diverse zone castanicole italiane e derivano tutte dal castagno europeo. I frutti definiti commercialmente con il nome di "castagna" sono di pezzatura medio piccola e sono caratterizzati da una pellicola interna che penetra in profondità nell'interno della polpa, in qualche caso fino a dividerla (frutti settati); i frutti hanno una duplice destinazione: consumo fresco e trasformazione in castagne bianche secche. Tutte le varietà necessitano di impollinazione incrociata.

VARIETÀ	MATURAZIONE
CASTAGNA	settembre
BRACALLA	settembre
DELLA MADONNA	settembre
PRIMITIVA	settembre
VARIEGATO	settembre / ottobre

Castagna Bracalla

• **IBRIDI EUROGIAPPONESI:** sono derivati da incrocio naturale o guidato tra il castagno europeo (Castanea sativa) ed il castagno giapponese (Castanea crenata); sono stati introdotti in Italia verso la metà degli anni '70.

Le principali caratteristiche sono una spiccata resistenza di alcune varietà al "cancro della corteccia", una minore sensibilità nei confronti del "mal dell'inchiostro", uno sviluppo contenuto che consente di realizzare impianti con sesti più ridotti e spiccata precocità nell'entrata in produzione. I frutti sono di elevata pezzatura e presentano, per la quasi totalità delle varietà, le caratteristiche del marrone, con un sapore meno intenso e con una maggiore percentuale di parte settata all'interno del frutto. La maturazione e raccolta dei frutti inizia a settembre, cioè prima dei marroni e delle castagne, e necessitano di impollinatori.

Nel Nord Italia non devono essere posti a dimora ad un'altitudine superiore ai 700 m.

VARIETÀ	MATURAZIONE
BOUCHE DE BÉTIZAC	metà settembre
MARAVAL	2ª decade settembre
MARSOL	dai primi di ottobre
PRECOCE DI MIGOULE	da 2ª decade settembre
VIGNOLS	dal 10 ottobre

Bouche de Bétizac

Tutti i gruppi varietali possono essere destinate alla trasformazione industriale (marrons glaces, marmellate di castagne, farine e frutti secchi) o al consumo fresco.

Castagna Variegata

Il legno semiduro trova impiego soprattutto nella fabbricazione di mobili e pali di sostegno.

Le castagne sono ricche di amido e in molte zone montane d'Italia hanno rappresentato, fino agli anni '50, la principale fonte alimentare.

Il castagno ama i terreni profondi, leggeri, permeabili, ricchi di elementi nutritivi, con pH tendenzialmente acido, non calcarei. Non sopporta i terreni pesanti e mal drenati. È una pianta eliofila, ama i climi temperati, pur sopportando freddi invernali anche molto intensi.

MELOGRANI

(Punica Granatum L.)

Melograno 116/17

Il melograno originario dell'Asia Occidentale, è un albero alto 4-5 metri con rami più o meno spinescenti in base alle varietà e foglie caduche.

I fiori sono di colore arancio rosso, molto belli e la fioritura va da giugno a luglio. Il melograno è autofertile e l'impollinazione è operata dal vento e dagli insetti, che vengono attratti dal colore del fiore.

Il frutto è una bacca carnosa, con buccia spessa, al cui interno sono presenti semi carnosi, di forma prismatica, con testa polposa e seme più o meno legnoso, molto succosi, separati da membrane. Tipico della stagione autunnale e matura a partire dal mese di settembre.

	VARIETÀ	GUSTO	SEME	MATURAZIONE
*	116/17	AGRODOLCE	SEMI TENERO	metà ottobre
	ABELLI	AGRODOLCE	SEMI DURO	ottobre
	ACCO 128	DOLCE	TENERO	metà settembre
	BELLA DI PADOVA	AGRODOLCE	DURO	ottobre
	CONTE	DOLCE	TENERO	ottobre
	DENTE DI CAVALLO	DOLCE	DURO	ottobre
*	GIGANTE GRANADA	AGRODOLCE	DURO	ottobre
*	HICAZ	DOLCE	SEMI TENERO	ottobre

Melograno Acco 128

	VARIETÀ	GUSTO	SEME	MATURAZIONE
	HILO BIANCO	AGRODOLCE	SEMI DURO	metà ottobre
	MOLLAR DE ELCHE	DOLCE	TENERO	fine settembre
	NERO	ACIDULO	DURO	fine ottobre
*	PARFIANKA	DOLCE	TENERO	inizio ottobre
*	RABAT	DOLCE	SEMI DURO	ottobre
	RED HORSE®	DOLCE	SEMI DURO	ottobre
	ROSSA GIGANTE	DOLCE	DURO	ottobre
*	ROSSA MAIOLI	AGRODOLCE	DURO	metà ottobre
	TETRAL	DOLCE	SEMI TENERO	inizio ottobre
	VALENZIANO	AGRODOLCE	DURO	inizio ottobre
*	VP	AGRODOLCE	DURO	ottobre
*	WONDERFUL	AGRODOLCE	DURO	ottobre
*	WONDERFUL PRECOCE	AGRODOLCE	DURO	settembre
	SOFT SEED 1®	AGRODOLCE	TENERO	
	SOFT SEED 2®	AGRODOLCE	TENERO	
	SOFT SEED 3®	DOLCE	TENERO	
	SOFT SEED 4®	AGRODOLCE	TENERO	
	SOFT SEED 5®	AGRODOLCE	TENERO	

Melograno Mollar

** Ottimo per succhi*

La buccia va dal verde giallo al rosso brillante (e nero) in base alle varietà, e anche il colore dei semi varia dal rosa al rosso scuro.

Il gusto del melograno varia molto in funzione delle varietà e può essere acido, agro-dolce o dolce. Alcune cultivar producono semi duri, mentre altre sono a seme soffice.

Possono essere utilizzati per la produzione di succhi, marmellate, o mangiati freschi.

Predilige climi temperati, teme molto le correnti d'aria. Preferisce terreni profondi, e si adatta anche a quelli molto poveri.

Melograno Hicaz

Melograno Parfianka

Il frutto del melograno è tra i più ricchi di antiossidanti. In particolare è una fonte di flavonoidi che aiutano il nostro organismo a mantenersi in salute e a prevenire l'invecchiamento precoce.

Si tratta inoltre di una fonte di vitamina, A, C, E e vitamine del gruppo B; contiene anche sali minerali importanti come il manganese, il potassio, lo zinco, il rame e il fosforo. La composizione di questo prezioso frutto si completa con acqua, zuccheri e fibre.

Interessante è anche l'impiego del melograno come pianta medicinale, dove vengono usati fiori, frutti e foglie.

Melograno Soft Sedd 1®

ALTRE VARIETÀ DISPONIBILI SOLO SU RICHIESTA
ANGEL RED®
EARLY FUL®
ROUGE DE GEBES 1®
ROUGE DE GEBES 2®
MR 100®
JCAZ®
SMITH®
JOLLY RED®
ROUGE DE GEBES 3®

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco
o per acquisti visitate il sito ***www.maiolifruttiantichi.it***

MIRABOLANI
(Prunus Cerasifera)

Albero con foglie caduche, il cui colore varia dal verde chiaro, a verde scuro fino a rosso-violaceo scuro in funzione della varietà.

Fiorisce in marzo-aprile, la fioritura è molto bella e abbondante. È un ottimo impollinatore per alcune varietà di prugne e per il biricoccolo.

Il frutto è una drupa sferica larga fino a 3 cm, rossa o giallo rosea a maturità, dolce e succulenta, adatta al consumo fresco e per ottima marmellate.

Non teme il gelo, si adatta a tutti i tipi di terreno, pianta molto rustica.

Mirabolano rosso

VARIETÀ	MATURAZIONE
DEL SECCHIA	fine giugno
DI NANCY	giugno
PROFUMATO	inizio giugno
RUSTICANO	fine giugno
SAN GIOVANNI	fine giugno
PRUNUS TRAILBLAZER (MIRABOLANO ROSSO)	fine giugno

Mirabolano del Secchia

Mirabolano San Giovanni

NASHI

(Pyrus Pyrifolia)

Conosciuto anche con il nome di "pera-mela" è un albero abbastanza vigoroso che può raggiungere i 5-6 metri di altezza. Presenta foglie caduche e fiori di colore bianco.

Il frutto è un pomo rotondo e appiattito, simile a quello della mela, con buccia liscia o poco ruvida, di colore giallo-verde-marrone. La polpa è compatta, succosa e croccante simile a quella delle pere. Il sapore è dolce e profumato con tonalità leggermente alcoliche. È una specie abbastanza rustica che si adatta senza problemi alla maggior parte delle aree di coltivazione italiane.

È un impollinatore di tutte le varietà di mele e pere. Per avere una buona produzione è necessario mettere a dimora varietà diverse.

Questi peculiari frutti contengono un'alta dose di fibre, vitamine del gruppo B e C, sali minerali a fronte di un basso contenuto calorico, aspetto che ne facilita l'inserimento nella dieta senza andare ad alterare le calorie introdotte giornalmente nel nostro organismo. Frutto molto dissetante, ottimo per l'estate.

Nashi Kosui

VARIETÀ	MATURAZIONE
CHOJURO	metà agosto
EARLY SHU	primi di agosto
HOSUI	fine agosto
KOSUI	primi di agosto
NIJISSEIKI	fine agosto
SHINSEIKI	metà agosto

Fiore di Nashi

Nashi Shinseiki

NESPOLI EUROPEI

(Mespilus Germanica)

Albero di modeste dimensioni, massimo 5-6 metri di altezza. Le foglie sono caduche. La fioritura è tardiva con fiori grandi, solitari e di colore bianco puro.

I frutti sono dei pomi di buccia ruvida e di colore marrone chiaro dai 2 ai 2,5 cm di diametro. Si raccolgono in ottobre e vanno consumati dopo averli fatti ammezzire, in quanto alla raccolta sono duri e legnosi con sapore acido ed astringete.

È una specie molto resistente al freddo e di adatta bene ad ogni tipo di terreno.

Nespolo di Germania

Nespolo Roncas

VARIETÀ	MATURAZIONE	FRUTTO
DI GERMANIA	novembre	piccolo
GIGANTE	novembre	gigante
GIGANTE D'OLANDA	ottobre	gigante
RONCAS	novembre	gigante

NESPOLI DEL GIAPPONE

(Eriobotrya Japonica)

È una pianta sempreverde, con fogli di grandi dimensioni, che può raggiungere i 6 metri di altezza.

La fioritura va da novembre a febbraio.

I frutti sono rotondi o ellittici, il cui colore va dl giallo pallido all'arancione intenso. La polpa è di colore giallo/arancio e contiene alcuni semi di colore marrone.

È una pianta con fioritura autunnale, pertanto è sconsigliato l'impianto per la produzione in zone con inverni rigidi e gelo prolungato. Diverso è il discorso se il nespolo viene piantato a fini ornamentali, essendo resistente alle basse temperature. Vanno comunque evitate zone esposte a aventi.

Le nespole sono frutti poco calorici, apportano infatti 30kcal per 100gr e sono una fonte eccellente di vitamine, Sali minerali e fibre. Contengono inoltre l'87% circa di acqua e pochissimi grassi. Anche la medicina tradizionale cinese riconosce alle nespole importanti proprietà curative.

Fiore di Nespolo del Giappone

Nespolo del Giappone

VARIETÀ	MATURAZIONE
DEL GIAPPONE (DA SEME)	fine aprile
TANAKA (D'INNESTO)	maggio

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco o per acquisti visitate il sito ***www.maiolifruttiantichi.it***

NOCCIOLI

(Corylus Avellana)

Portamento a cespuglio, pollonifero, alto in genere 2-4 m (max 7 metri). Le foglie sono caduche, di forma ovoidale, verdi o rosse. Il fusto è sottile e slanciato. Il frutto è composto dalla nocciola e dall' involucro.

La raccolta viene effettuata in agosto-settembre. Consigliamo l'impianto di varietà diverse per una buona impollinazione. Preferisce terreni sciolti, permeabili, fertili, con pH subacidi o neutri.

Ricordiamo inoltre che il nocciolo È una delle piante predilette dal tartufo bianco (Tuber Magnatum) e dal tartufo nero di Norcia (Tuber melanosporum).

Nocciola Bergeri

Nocciola Ennis

Max purpurea

	VARIETÀ	FRUTTO
**	BERGERI	lungo
	COSFORD	tondo / lungo
**	DI NOTTINGHAM	lungo
	ENNIS	tondo gigante
	GENTILE DELLE LANGHE	tondo grosso
	GIGANTE DEL MERCATO (GEANT DE HALLE)	tondo gigante
**	GUNSLEBERT	tondo / lungo
	LANG TIDLING ZELLER	lungo grosso
	LUNGA DI SPAGNA	lungo
*	MAX PURPUREA	lungo
	MORTARELLA	lungo
**	NOCCHIONE (IMPOLLINATORE)	lungo grosso

	VARIETÀ	FRUTTO
	NOSTRANA	tondo
	PIEMONTESE	tondo
	RICCIA	tondo piccolo
*	ROUGE DE ZELLER	tondo
**	SAN GIOVANNI	lungo
	TONDA DI ROMAGNA	tondo
	TONDA GENTILE ROMANA	tondo
	TONDA GIFFONI	tondo grosso
	WEBB'S PRIZE	lungo grosso
	CONTORTO	

* *foglia rossa*

** *ottimi impollinatori*

NOCI

(Juglans Regia)

Albero vigoroso e caratterizzato da un fusto alto, dritto e con portamento maestoso, può raggiungere anche i 30 metri di altezza con apparato radicale robusto e fittonante.

Il frutto è composto dal mallo verde, carnoso, fibroso, che a maturità si apre e libera la noce vera e propria. La raccolta si effettua normalmente a fine settembre, primi di ottobre. Si adatta bene a condizioni climatiche diverse anche se teme il freddo ed il caldo eccessivo. È sensibile ai ristagni e stress idrici, preferisce terreni di medio impasto.

Le cultivar italiane (es. Bleggiana) non presentano i caratteri definiti di una vera e propria cultivar. La più nota è Sorrento, il frutto è gustoso ed apprezzato dal mercato ma non ha la produttività delle varietà a fruttificazione laterale, molte delle quali sono francesi (es. Franquette) e americane (es. Sunland). Queste ultime sono tutte varietà innestate. È inoltre necessario stabilire un adeguato sistema di impollinazione.

Noci Lara

	VARIETÀ	MATURAZIONE
I	BLEGGIANA	1ª metà di ottobre
U	CHANDLER (D'INNESTO)	2ª decade di settembre
I	COCCO LUNGO (D'INNESTO)	20 ottobre
I	COCCO QUADRATO (D'INNESTO)	metà ottobre
I	COCCO VIALE (D'INNESTO)	ottobre
I	DI SORRENTO	ottobre
F	FERNETTE (D'INNESTO)	20 agosto / fine settembre
I	FELTRINA (D'INNESTO)	ottobre
F	FERNOR (D'INNESTO)	20 agosto / fine settembre
F	FRANQUETTE (D'INNESTO)	ottobre
	GIGANTE (D'INNESTO)	ottobre
I	GIGANTE DI SPELLO (D'INNESTO)	
U	HARTLEY (D'INNESTO)	metà ottobre
U	HOWARD (D'INNESTO)	ottobre
F	LARA (D'INNESTO)	fine settembre / metà ottobre

	VARIETÀ	MATURAZIONE
I	MALIZIA (D'INNESTO)	ottobre / novembre
	MARS GUSCIO TENERO (D'INNESTO)	fine ottobre
F	MEYLANNAISE (D'INNESTO)	ottobre
U	MIDLAND (D'INNESTO)	da inizio ottobre
I	NOSTRANA	settembre
F	PARISIENNE (D'INNESTO)	settembre / ottobre
	ROSSA SYCHROW (D'INNESTO)	prima metà di ottobre
U	SERR (D'INNESTO)	agosto
U	SUNLAND (D'INNESTO)	da metà ottobre
U	TULARE (D'INNESTO)	intermedia
	CUORE HEARTBREAKER (D'INNESTO)	
	PURPUREA (A FOGLIA ROSSA)	

	CULTIVA
I	varietà italiane
F	varietà francesi
U	varietà americane

NOCI PECAN

(Carya Illinoensis)

Albero di grandi dimensioni con foglie verdi molto ornamentali caducifoglie. Presenta un rapido accrescimento. Produce frutti con guscio liscio e sottile, di dimensioni variabili in relazione alla varietà, con gheriglio di sapore molto gradevole. Si adatta a diversi ambienti pedoclimatici. Resiste bene alle basse temperature invernali (fino a -10° C). Sopporta bene la siccità.

Esistono varietà autofertili che servono per impollinare le varietà non autofertili. La raccolta avviene in ottobre-novembre (subito dopo le noci "classiche").

Le noci pecan sono apprezzate per il guscio tenero e il gheriglio saporito. Contengono tra il 65% e il 70 % di olio.

VARIETÀ	
CAPE FEAR (D'INNESTO)	autofertile
CHEYENNE (D'INNESTO)	autofertile
DA SEME	
KIOWA (D'INNESTO)	
SHAWNEE (D'INNESTO)	
SHOSHONI (D'INNESTO)	
WICHITA (D'INNESTO)	autofertile

Guscio e mallo di Noce Pecan

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco o per acquisti visitate il sito
www.maiolifruttiantichi.it

Gheriglio di Noci Pecan

PISTACCHIO

(Pistacia vera)

Albero a chioma espansa e compatta, a foglia caduca, con altezza massima di circa 6 metri (a lento accrescimento). In età giovanile i rami sono rossastri, spinosi e tortuosi.

Presenta foglie di medie dimensioni e color verde intenso, sono coriacee, lanceolate, con apice acuminato e margine intero. Esistono piante che portano solo fiori maschili e altre solo fiori femminili. L'infiorescenza maschile è raggruppata in piccole pannocchie rosso rosate all'ascella della foglia, quella femminile invece assume un aspetto sferico, molto simile al frutto.

Pistacia vera

Il frutto è una drupa ovale costituita da un mallo carnoso esterno, dal colore inizialmente verdastro che poi tende a scurirsi, tingendo la porzione apicale di arancione viola. All'interno del mallo troviamo un guscio legnoso, sottile e resistente, contenente il seme di colore verde, dal sapore agrodolce.

Predilige terreni sassosi, sabbioni, ben drenanti e sciolti, resiste alle basse temperature.

Teme molto i ritorni di freddo che possono compromettere la precoce fioritura e quindi la produzione. Nel caso di impianto al centro e al nord Italia, si consiglia di scegliere un'area soleggiata, riparata dai venti e applicare protezioni in occasione di gelate tardive.

Il pistacchio viene utilizzato per il consumo essiccato, tostato o salato, in pasticceria, per la creazione di creme, bevande e condimenti. Contiene molti sali minerali, calcio, ferro e magnesio, vitamina E e B, carotenoidi, fosforo e antiossidanti. Contribuisce a proteggere la vista e prevenire l'invecchiamento.

SORBO DOMESTICO

(Sorbus domestica)

Albero di discrete dimensioni, con chioma a portamento aperto, può raggiungere anche i 10 metri di altezza negli ambienti più favorevoli.

Il frutto è un piccolo pomo lungo circa 2-4 cm, di colore giallo-rossastro e punteggiato, che diventa rosso scuro a maturazione. La polpa è verdognola, allappante. La maturazione avviene da agosto ad ottobre ma al momento della raccolta le sorbe non sono eduli.

Dopo l'ammezzimento acquistano un gradevole sapore dolce-acidulo, con polpa farinosa e molle. È una specie che sopporta senza problemi le basse temperature del nord Italia, così come tollera i forti caldi estivi. Anche per quanto riguarda il terreno non ha particolari esigenze.

VARIETÀ	MATURAZIONE
DOMESTICO	ottobre

I Sorbi degli Uccellatori (Sorbus Aucuparia L.) si trovano a pag. 169

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco o per acquisti visitate il sito ***www.maiolifruttiantichi.it***

VITI ANTICHE e SENZA TRATTAMENTI

Viti Senza Trattamenti
da vino e da tavola

Viti Antiche da Vino

Viti Antiche da Tavola

VITI SENZA TRATTAMENTI DA VINO E DA TAVOLA

Sempre più persone, in un'ottica di rispetto dell'ambiente e del mangiare sano, negli ultimi anni stanno imparando ad apprezzare queste varietà di vite che, rispetto alle classiche varietà, sono resistenti alle principali malattie che generalmente attaccano la vite (pronospera e oidio).
Questi tipi di uva non necessitano di trattamenti anticrittogamici e sono indicati sia per vigneti che per il frutteto famigliare; trovano inoltre largo impiego per la formazione di pergole vicino alle abitazioni che non rischiano quindi di essere macchiate dai prodotti generalmente utilizzati per i trattamenti.
Oltre alle varietà da tavola , negli ultimi 60 anni, sono state selezionate anche diverse uve da vino resistenti.
Alcune varietà senza trattamenti sono molto vecchie come l'Uva Fragola, altre invece sono di recente costituzione come l'Uva Miss Pink®.

Uva Gatti antica bianca 2

LEGENDA	
T	varietà da tavola
V	varietà da vino
VT	varietà da vino e tavola

Uva Adina

		VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
	T	ADINA	10/20 settembre	giallo oro
	VT	AGOSTANA	15 agosto	oro
senza semi	T	AMBRA	10 agosto	giallo chiaro
	T	ANGELA	primi di ottobre	giallo
	T	ANTICA FRANCA	settembre	giallo verde
	VT	ARON	settembre	giallo verde
	V	BACÒ	fine agosto	blu
	VT	BIANCA DI BAGNOLO	settembre	giallo verde
	T	BIANCA DI S. MARIA	15 settembre	giallo
	VT	BIANCO DORATO	15 settembre	giallo chiaro
	T	BLACK FINGER®	metà agosto	rosso scuro

Uva Clinton nero

Uva Melli rossa

Uva Lidi

Uva Philipp

Foglie di Uva Esther

		VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
	T	BLACK HELIOS	20/30 settembre	nero
	V	BRONNER	10/20 settembre	giallo verde
	V	CABERNET CORTIS	primi di settembre	blu
	VT	CLINTON BIANCO	15/20 settembre	blu
	VT	CLINTON NERO	15/20 settembre	giallo chiaro
	T	DAMARIS	20/30 settembre	blu nero
	T	DELILAH	01/10 ottobre	giallo verde
senza semi	T	ELISABETH	20/30 settembre	giallo
semi apirena	T	ESTHER	15 agosto	viola blu
	VT	EVITA	settembre	giallo
	VT	FANNY	fine settembre	giallo dorato

		VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
	VT	FRAGOLA BIANCA	primi di settembre	giallo
	VT	FRAGOLA NERA	primi di settembre	nero
	VT	FRAGOLA PRECOCE	01/15 agosto	nero
senza semi	VT	FRANCESE APIRENA	metà agosto	rosa giallo
	T	FRANCESE BIANCA LUNGA	fine agosto	giallo verde
	VT	FRANCESE BIANCA TONDA	15 settembre	verde giallo
	VT	FRANCESE NERA	15 settembre	blu nero
	VT	GALANTH	metà agosto	blu
	T	GATTI ANTICA BIANCA 2	fine settembre	giallo intenso
	T	GATTI BUONA ANTICA 3	settembre	giallo rosa

Uva Rosa

Uva Topazia

Uva Zemira

Uva Fanny

Uva Fragola nera

		VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
	T	GEORG	fine settembre	blu
	VT	GOLDLIFE MUSCAT	settembre	giallo oro
	VT	ISABELLA BIANCA	fine settembre	giallo verde
	VT	ISABELLA BIANCA PRECOCE	01/15 agosto	giallo oro
	VT	ISABELLA NERA PRECOCE	01/15 agosto	viola blu
	V	JOHANNITER	settembre	verde giallo
	T	KATHARINA	settembre	rosa intenso
	T	LIDI	10/20 agosto	rosa rosso
	VT	LILLA	metà settembre	giallo
	VT	MELLI 1	metà settembre	giallo chiaro
	VT	MELLI 2	metà settembre	rosa arancio

Uva Katharina

LEGENDA	
T	varietà da tavola
V	varietà da vino
VT	varietà da vino e tavola

Uva Black Elios

Uva Palatina

		VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
senza semi	T	MISS PINK®	1/10 settembre	rosa
	T	MOLDOVA	fine settembre	viola blu
	T	MONTI 1	primi di settembre	bianco giallo
senza semi	T	MOSCATO AGATA	20-luglio	viola blu
	VT	MOSCATO BLU	05/15 agosto	blu
senza semi	T	MOSCATO CITRINO	fine agosto	giallo vivo
	VT	MOSCATO PAOLA	fine agosto	giallo
	VT	MOSCATO THOMAS	15/30 settembre	giallo verde
	V	NEGRELLA	20/30 luglio	nero
	T	NERA	05/15 agosto	blu violaceo
	T	NERÒ	primi di agosto	blu nero
	VT	NERONA	15/30 settembre	nero
	VT	NOHA	inizio settembre	giallo
semi apirena	T	OPALINA (FRAGOLA)	10 agosto	blu viola
	T	PALATINA	metà agosto	giallo oro
	VT	PERLA NERA	15/30 settembre	blu
	T	PHILIPP	fine settembre	blu viola
	VT	PHOENIX	metà settembre	giallo oro
	VT	POLOSKEI MUSKATOLY	metà settembre	giallo oro
	V	PRIOR	primi di ottobre	nero
	T	REGINA	15/30 settembre	verde
	T	ROMANS	10/15 agosto	giallo chiaro
	T	ROSA	10 settembre	rosa
	T	SANT'ANNA	luglio	giallo verde
	T	SMERALDA (FRAGOLA)	20 luglio	rossa viola
	V	SOLARIS	15 agosto	giallo
	T	TERES	25/30 agosto	verde giallo
senza semi	T	TOPAZIA (FRAGOLA)	20 luglio	giallo
	T	ZEMIRA	20/30 settembre	rosa intenso

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco
o per acquisti visitate il sito ***www.maiolifruttiantichi.it***

VITI ANTICHE DA TAVOLA

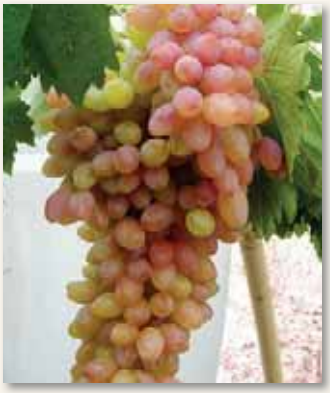
Oggi nei supermercati si possono trovare 3-4 varietà d'uva, che presentano tutte le medesime caratteristiche, acino sodo e di grossa pezzatura, elevata conservabilità e, spesso, assenza di semi. Un po' come accaduto per i frutti antichi infatti, negli ultimi anni il mercato di massa e la grande distribuzione hanno messo da parte le uve antiche, privilegiando poche varietà moderne, esteticamente gradevoli. Le uve antiche che abbiamo recuperato sono un numero consistente, ma soprattutto ognuna ha una sua specificità e si differenzia dalle altre per il gusto o per la consistenza della polpa, per la dimensione o la forma dell'acino. Davvero un variegato ventaglio di varietà da preservare e da riscoprire con gusto.

Uva Imperatrice rosa

	VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
	ALEDO	ottobre / novembre	giallo oro
	ALIONZA	metà settembre	bianco giallo
senza semi	AMETISTA	fine agosto	rosa
	ANGELA PATRIZIO BOLOGNESE	settembre	giallo oro
	ANTICA CARDI	20 agosto	rosa intenso
senza semi	APIRENA BIANCA	fine agosto	giallo
senza semi	APIRENA NERA	fine agosto	nera
senza semi	APIRENA ROSSA	metà settembre	rossa
senza semi	ARGENTINA	fine settembre	rosa

Uva Basugana

Uva Apirene bianca



Uva Imperatrice ovale

Uva Barbarossa

	VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
	BANANA	primi di ottobre	giallo chiaro
	BARBA ROSSA	fine settembre	rosso corallo
senza semi	BARESANA	fine settembre	bianco giallo
	BASUGANA	primi di agosto	rosa viola
	BERMASTONE	inizio ottobre	rosa giallo
	BERMASTONE CASALI	primi di ottobre	giallo arancio
	BIANCA BELLA DONNA	10/20 settembre	bianco
	BIANCA OVOIDALE PATRIZIO	settembre	giallo
	BRUMETTI	primi di ottobre	viola rosso
	CHASSELAS DORÉ	10/20 settembre	giallo oro
	CHASSELAS ROSÈ (CORALLA)	fine agosto	rosso corallo
	CONVENTINO	metà agosto	blu viola
	CORNIOLA	settembre	rosa arancio
	CORNONA	15/20 settembre	blu viola
	D'AMORE	fine settembre	viola
	DE' MEDICI	settembre	rosa rosso
	DEL METRO	primi di settembre	bianco giallo
	DELIZIA DI VAPRIO	fine settembre	giallo intenso
	DORBLI DI DARKAIA	novembre	bianco rosa
	EDERA FRASTAGLIATA	fine agosto	giallo chiaro
senza semi	GRECO ANTICO APIRENO	settembre	giallo intenso
senza semi	IMPERATRICE BIANCA	metà settembre	giallo
senza semi	IMPERATRICE OVALE	metà settembre	rosa chiaro
senza semi	IMPERATRICE ROSA	metà settembre	rosa rosso
	LEOPOLDO	fine agosto	blu viola
	LUGLIATICA	fine luglio	giallo oro
	MOSCATO BENIAMINA	primi di settembre	viola
	MOSCATO BIANCO SUPERIORE	metà settembre	bianco giallo
	MOSCATO DI FELINO	10/20 settembre	bianco giallo
	MOSCATO DI FRONTIGNANO	ottobre	giallo verde
	MOSCATO DI TERRACINA	fine settembre	giallo
	MOSCATO DI VENTOSO	fine agosto	giallo verde
	MOSCATO MONREALESE	metà settembre	giallo chiaro
	MOSCATO NERO BOCELLI	primi di settembre	blu nero

	VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
	MOSCATO NERO DI COLLINA	primi di settembre	blu nero
	MOSCATO NERO PREC PATRIZIO	agosto	blu chiaro
	MOSCATO REALE	agosto	giallo oro
	MOSCATO REALE ROSSO	15/30 settembre	blu viola
	MOSCATO ZANELLI	metà settembre	blu viola
	NAPOLEON	agosto	nero
	NERA DOLCE	metà settembre	blu
	OCCHIO DI PERNICE	settembre	viola
	PARADISA	fine settembre	gialla
	PELLEGRINA DI VELLETRI	fine settembre	viola marrone
	PERLA DI CSABA	20/30 luglio	giallo oro
	PISTOLONA	20/30 settembre	nero
	PREFERITA DI STALIN	fine settembre	rosa giallo
	RE DEI MORI	settembre	blu nero
	REGINA CA' BESINA	inizio settembre	giallo
	REGINA NERA	metà settembre	blu nero
	REGINA PERGOLONA	settembre	giallo oro
	SANT'ANNA DI LIPSIA	luglio	giallo intenso
senza semi	SGORLON APIRENA PATRIZIO	settembre	rosa intenso
	SPAGNA	fine settembre	rosa viola
senza semi	SULTANINA BIANCA	primi di settembre	giallo verde
senza semi	SULTANINA IMPERATRICE OVALE	inizio settembre	rosa arancio
senza semi	SULTANINA NERA	fine agosto	nero viola
senza semi	SULTANINA ROSA	15/30 settembre	rosa rosso
senza semi	SULTANO GROSSO	agosto	giallo oro
senza semi	TERMARINA ROSSA	15/20 settembre	rosso marrone
senza semi	TERMARINA BIANCA	15/20 settembre	bianco verde
senza semi	TERMARINA NERA PRECOCE	fine agosto	viola
	UCCELLO DEL PRETE	primi di ottobre	viola
	UOVA DEL GALLO	primi di settembre	giallo
	UVA PERGOLA PATRIZIO		giallo
	VERDEA	fine settembre	verde giallo
	ZIBIBBO BIANCO	10/20 settembre	giallo verde
	ZIBIBBO NERO	10/20 settembre	nero blu

Uva Moscato Reale rosso

Uva Sultanina nera

Uva Zibibbo

VITI ANTICHE DA VINO

Una collezione di vecchie varietà di uve da vino bianche, nere e rosa. Varietà ricche di sapore e di storia, varietà che permettono di avere un vino dal sapore pieno, unico.

In questa raccolta sono presenti anche le varietà antiche reggiane recuperate in collaborazione con l'Istituto Agrario Zanelli.

Uva Aleatico

Uva Alionza

Uva Covra

VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
ALBANA ANTICA	metà settembre	giallo oro
ALEATICO NERO	15 settembre	nero
ALEATICO VIOLA CASALI	settembre	blu viola
ALIONZA	metà settembre	giallo verde
BALSAMINA	metà settembre	blu viola
BASMEIN PAS	fine settembre	blu
BIANCA DI POVIGLIO	fine settembre	giallo verde
BIANCA DI ROSSENA	metà settembre	giallo verde
BIANCHETTA DI DIOLO	primi di settembre	giallo verde
BIONDINA	fine settembre	giallo
BISA	metà settembre	blu
BISETTA	metà settembre	giallo oro
BORDÒ	15 settembre	blu viola
CAGNONE	ottobre	nero
CAVAZZA	15/20 settembre	blu
CILIEGIA	settembre	blu
CORVINA	metà settembre	blu
COVRA	10 settembre	viola
COVRETTO	metà settembre	blu nero
D'ORO BIANCA	metà settembre	giallo
DELLA QUERCIA	15 settembre	blu
DOLCIOLA	settembre	viola
DORATA DI MONTERICCO	fine settembre	giallo oro
FILIPPINA (O MORETTINA)	15 settembre	blu

VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
FILUCCA	settembre	viola blu
FOGARINA	ottobre	blu
FORTANA	fine settembre	blu nero
GARGOLA	fine agosto	blu
GHIACCIA	metà settembre	verde giallo
GRECO	fine agosto	giallo
LAMBR. BARGHI	20 settembre	blu nero
LAMBR. DAL PICOL ROSS	20 settembre	blu nero
LAMBR. DEI VIVI	settembre	blu nero
LAMBR. DI GONZAGA	20 settembre	blu nero
LAMBR. FIORANO	fine settembre	blu nero
LAMBR. FOGLIA FRASTAGLIATA	fine settembre	blu nero
LAMBR. MONTANARO	15/20 settembre	blu nero
LAMBR. MONTERICCO	fine settembre	blu nero
LAMBR. MONTERICCO MEGLIOLI	fine settembre	blu nero
LAMBR. MORA DELLA CAVA	inizio settembre	blu nero
LAMBR. MUNARI	20/30 settembre	blu nero
LAMBR. NOBEL	15 settembre	blu nero
LAMBR. NOSTRANO VIADANESE	15/20 settembre	blu nero
LAMBR. OLIVA	fine settembre	blu nero
LAMBR. RUOZZI	15/20 settembre	blu nero
MALBO GENTILE	10 settembre	blu nero
MALVASIA NERA	settembre	blu nero
MARZEMINO CAPÒLEGH	20 settembre	blu nero
MOLLONA	20 settembre	verde giallo
MOSCATO BIANCO	settembre	giallo
NERO DI GONZAGA	inizio settembre	nero
NIGRISELLA	fine agosto	nero
OCCHIO DI GATTO	fine settembre	verde
PINTIROLA	settembre	blu
POSTIZZA	metà settembre	blu viola
REDGA	metà settembre	nero
RETICA	20 settembre	verde giallo
ROSSA DI REGNANO	metà settembre	viola

Uva della Quercia

Uva Erbaluce

Uva Ghiaccia

Uva Lambrusco di Fiorano

Uva Postizza

Uva Spergola Alata

Uva Termarin nera precoce

VARIETÀ	MATURAZIONE	BUCCIA
ROSSARA	settembre/ottobre	blu
ROSSETTO	20 settembre	rosa
SCARSAFOGLIA	metà settembre	giallo
SCORZA AMARA	20 settembre	blu pruinosa
SCORZA AMARA 1	20 settembre	nero
SGAVETTA	fine settembre	nero
SIMONINA	fine settembre	blu
SPERGOLA ORIGINALE CASALI	10 settembre	giallo verde
SQUERCIFOGLIA	primi di settembre	verde giallo
SQUERCIFOGLIA BIANCA	settembre	gialla chiara
TERMARINA ANTICA DEI BAGANZA	primi di settembre	giallo chiaro
TERMARINA BIANCA	15 settembre	giallo chiaro
TERMARINA BIANCA ALATA	metà agosto	giallo chiaro
TERMARINA DI TORRECHIARA	fine agosto	rossa viola
TERMARINA NERA PRECOCE	metà agosto	rossa viola
TERMARINA ROSSA	15 settembre	rossa viola
TOGNONA	15 settembre	giallo oro
TOGNONA BIANCA CADELBOSCO	fine agosto	giallo
TOGNONA BIANCA POVIGLIO	15 settembre	giallo verde
TOGNONA DI ROSSENA	metà settembre	giallo
TOSCA BIANCA	fine settembre	giallo chiaro
TOSCA NERA	fine settembre	viola
TREBBIANO ANTICO	ottobre	giallo

Molte varietà da vino antiche vengono riprodotte solo su richiesta

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco
o per acquisti visitate il sito ***www.maiolifruttiantichi.it***

Si ringrazia l'Istituto Agrario Zanelli di Reggio Emilia
per la collaborazione nel recupero di queste varietà.

FRUTTI CLASSICI

In questa categoria abbiamo voluto inserire tutti quei frutti, la maggior parte moderni, ma anche alcuni presenti diversi anni fa, che oggi vengono maggiormente utilizzati nella grande produzione. Questi sono quei frutti che negli anni sono stati selezionati per epoca di maturazione, pezzatura, conservabilità e aspetto.

ALBICOCCHE
CLASSICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
AURORA	20/30 maggio
BELLA D'IMOLA	15/20 giugno
BIG RED®	20/30 giugno
BOCCUCCIA LISCIA	fine giugno
BOREALE®	15/20 giugno
BULIDA	20/30 giugno
CAFONA	fine giugno
CALDESI	5/10 luglio
CARMEN TOP	10/20 giugno
KIOTO®	fine giugno

VARIETÀ	MATURAZIONE
MARIETTA	15/20 luglio
NINFA	20/25 maggio
PALUMELLA	5/10 luglio
PINKOT®	1/10 GIUGNO
PORTICI	5/10 luglio
PRECOCE CREMONINI	10/20 giugno
PRECOCE D'IMOLA	10/15 giugno
REALE D'IMOLA	15/20 luglio
SAN CASTRESE	fine giugno
SILVER COT®	10/15 giugno
SUNGIANT (GOLDRICH)	5/10 luglio
TYRINTHOS	primi di giugno
VITILLO	20/25 giugno
MAGIC COT®	primi di giugno
ORANGE RED®	metà giugno
DI MONTEPORZIO	10/20 luglio
DOPPIA DI ALESSANDRIA	20/30 luglio

CILIEGIE
CLASSICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
BLACK STAR	10/15 giugno
CARMEN	05/10 giugno
CELESTE	05/10 giugno
DURONE BIGARREAU BURLAT	fine maggio
DURONE BIGARREAU MOREAU	primi di giugno
DURONE BIGARREAU VAN	01/15 giugno
DURONE DI CESENA	fine giugno
DURONE FERROVIA	fine giugno
DURONE NEW STAR	metà giugno

VARIETÀ	MATURAZIONE
DURONE SUMBRUST	primi di giugno
DURONE SWEET HEART	primi di luglio
EARLY BIG	20/30 maggio
EARLY LORY	15/20 maggio
GIORGIA	primi di giugno
GIULIETTA	10/15 giugno
GRACE STAR	05/10 giugno
KORDIA	15/20 giugno
LUCREZIA	15/20 giugno
SANDRA	10/15 giugno
DURONE LAPINS	fine giugno
DURONE NAPOLEON	20/30 giugno
DURONE I DI VIGNOLA	15/20 giugno
DURONE II DI VIGNOLA	20/25 giugno
DURONE III DI VIGNOLA	fine giugno

MELE
CLASSICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
ANNURCA	15/20 ottobre
FLORINA	metà settembre
FUJI	primi di ottobre
FUJI ROSSO	fine settembre/primi ottobre
FUJON	primi di ottobre
GALA	20/30 agosto
GALA RED	10/15 agosto
GALIWA	primi di settembre
GOLDEN DELICIUS	metà settembre
GOLDEN DELICIUS K.B.	metà settembre
GOLDEN DELICIUS VAL DI NON	metà settembre

VARIETÀ	MATURAZIONE
GOLDEN RUGGINOSA	15/20 settembre
GOLDEN RUSH	10/15 ottobre
GRANNY SMITH	metà ottobre
HI EARLY	metà settembre
IMPERATORE	fine settembre
JONATHAN	primi di settembre
OZARK GOLD	fine settembre
PINOVA	fine ottobre
PINOVA	metà ottobre/novembre
RED CHIEF	metà settembre
RENETTA CANADA BIANCA	fine settembre
SMERALDA	15/20 settembre
STAIMAN RED	fine settembre
STARK DELICIUS	fine settembre
STARKING	metà settembre
SUPER STARKING	metà settembre
TOPAZ	10/15 settembre

PRUGNE E SUSINE
CLASSICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
ANGELENO	20/25 settembre
AUTUMN GIANT	20/25 settembre
BLACK AMBER	10/20 luglio
CALIFORNIANA	dal 20 agosto
CALITA	dal 20 luglio
DEZERTNAJA	metà luglio
ERSINGER	10/20 luglio
FORTUNE	10/15 agosto
FRIAR	metà agosto
GENOVA	10/15 settembre

VARIETÀ	MATURAZIONE
GOCCIA D'ORO	fine giugno
ITALIA	primi di settembre
OBLINAJA	05/10 luglio
OCTOBER SUN	15/20 settembre
OMEGA	fine agosto
OZARK PREMIER	20/30 luglio
PIATTA	agosto
PRESIDENT	fine agosto
REGINA CLAUDIA GIALLA	20/30 luglio
REGINA CLAUDIA VERDE	10/20 agosto
SANGUE DI DRAGO	primi di agosto
SANTA ROSA	FINE LUGLIO
SHIRO (GOCCIA D'ORO)	metà luglio
SON GOLD	fine agosto
SORRISI DI PRIMAVERA	fine giugno
SUGAR	fine luglio / inizio agosto
TC SUN	20/25 agosto

PESCHE
CLASSICHE

VARIETÀ		MATURAZIONE
PESCA	CRESTHAVEN	15/20 agosto
PESCA	DIXIRED	10/15 luglio
PESCA	FAIRTIME	fine settembre
PESCA	FAYETTE	metà agosto
PESCA	FLAVORCREST	5/10 luglio
PESCA	GLOHAVEN	fine luglio
PESCA	IRIS ROSSO	15/20 luglio
PESCA	JOHN HENRY	fine agosto
PESCA	JUNE GOLD	fine giugno
PESCA	MARIA BIANCA	15/20 luglio
PESCA	MARIA LUISA	primi di luglio
PESCA	MARIA ROSA	fine luglio
PESCA	MARIA ROSA	20/25 agosto
PESCA	MAYCREST	10/15 giugno
PESCA	MICHELINI	20/30 agosto
PESCA	O'HENRY	15/20 agosto
PESCA	OCTOBER RED	fine settembre
PESCA	REDHAVEN	metà luglio
PESCA	RED TOP	fine luglio

VARIETÀ		MATURAZIONE
PESCA	ROMESTAR	fine luglio / inizio agosto
PESCA	SPRING BELL	giugno
PESCA	SPRING LADY	primi di luglio
PESCA	SPRINGCREST	metà giugno
PESCA	SPRINGCREST	15/20 giugno
PESCA	SUNCREST	primi di agosto
PERCOCCA	ANDROSS	10/15 agosto
PERCOCCA	BABY GOLD 9	20/25 agosto
PERCOCCA	CARSON	20/25 luglio
PERCOCCA	DI AGOSTO	05/10 agosto
PERCOCCA	DI LUGLIO	10/15 luglio
PERCOCCA	DI SETTEMBRE	fine agosto/inizio settembre
PERCOCCA	FEDERICA	fine luglio
PERCOCCA	ROMEA	15/20 luglio
PESCA NOCE	ARMKING	metà giugno
PESCA NOCE	BIG TOP	05/10 luglio
PESCA NOCE	CALDESI 2000	fine giugno
PESCA NOCE	FAIRLANE	10/15 settembre
PESCA NOCE	FIREBRITE	metà luglio
PESCA NOCE	FLAVORTOP	fine luglio
PESCA NOCE	INDIPENDENCE	15/20 luglio
PESCA NOCE	MARIA CARLA	10/15 luglio
PESCA NOCE	MARIA LINDA	fine giugno
PESCA NOCE	MAY GRAND	fine giugno
PESCA NOCE	NECTAROS	inizio agosto
PESCA NOCE	SNOW QUEEN	15/20 luglio
PESCA NOCE	STARK RED GOLD	primi di agosto
PESCA NOCE	VENUS	10/15 agosto

PERE
CLASSICHE

VARIETÀ	MATURAZIONE
ABATE FETEL	primi di settembre
BUTIRRA HARDY	20/30 luglio
CARMEN	15/20 luglio

VARIETÀ	MATURAZIONE
CONFERENCE	primi di settembre
COSCIA	15/30 agosto
DECANA DEL COMIZIO	settembre
ETRUSCA	10/15 luglio
KAISER	metà settembre
PASSA GRASSANA	fine settembre
SANTA MARIA	01/15 agosto
SPADONA ESTIVA	01/15 agosto
WILLIAM GIALLO	metà agosto
WILLIAM ROSSO	15 settembre

VITI
CLASSICHE
DA VINO E DA TAVOLA

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA

Da oltre mezzo secolo siamo agenti dei Vivai Cooperativi Rauscedo

VARIETÀ DA VINO

ALBANA, ANCELLOTTA, BARBERA, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, CARNAIOLO BIANCO, CARNAIOLO NERO, CHARDONNAY, CILIEGIOLO, CORTESE, DOLCETTO, ERBALUCE, FREISA, GARGANEGA, GRIGNOLINO, LAMBRUSCO DI SORBARA, LAMBRUSCO GRASPAROSSA, LAMBRUSCO MAESTRI, LAMBRUSCO MARANI, LAMBRUSCO OLIVA, LAMBRUSCO SALAMINO, MALBOGENTILE, MALVASIA CANDIA, MALVASIA DI CANDIA AROMATICA, MALVASIA ISTRIANA, MALVASIA NERA, MARZEMINO, MERLOT, MONTEPULCIANO, MOSCATO BIANCO, MOSCATO GIALLO, MULLER THURGAU, NEBBIOLO, PIGNOLETTO, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, PINOT NERO, RARA, RIESLING ITALIACO, SANGIOVESE, SAUVIGNON, SCHIAVA, TOCAI FRIULANO, TRAMINER, TREBBIANO DI SPAGNA, TREBBIANO MODENESE, TREBBIANO ROMAGNOLO, TREBBIANO TOSCANO, VERDICCHIO, VIADANESE, POSTIZZA

VARIETÀ DA TAVOLA	BUCCIA
ALPHONSE LAVALLÉE	nero
AURORA	giallo chiaro
BLACK MAGIC	nero
CARDINAL	viola
CRIMSON SEEDLESS	rosa rosso
DANUTA SEES LESS	giallo
ITALIA	giallo
MATILDE	giallo verde
MICHELE PALIERI	blu nero
MOSCATO D'AMBURGO	blu nero
MOSCATO D'ADDA	viola blu
MOSCATO GIALLO	giallo oro
PANSE PRECOCE	giallo arancio
PRIMUS	giallo chiaro
RED GLOBE	rosa viola
REGAL SEEDLESS	giallo oro
REGINA DI VIGNETI	giallo verde
REGINA PERGOLONA	giallo
SUGRAONE	giallo verde
SUPERNOVA	rosa
VITTORIA	giallo chiaro

Uva Moscato d'Adda

Uva Vittoria

FRUTTI NANI

I frutti nani sono detti così per il loro portamento: sono caratterizzati da un punto di impalcatura molto basso, circa 50 centimetri, con portamento e accrescimento molto contenuto, con frutta di ottima qualità e pezzatura del tutto simile a piante da frutto con portamento classico. Raggiungono un'altezza massima di due metri.
Rappresentano la soluzione ideale per chi vuole tenere una pianta da frutto sul terrazzo o per chi ha un giardino molto piccolo.
Naturalmente è comunque possibile mettere a dimora i frutti nani anche in un giardino più ampio o nel frutteto, al pari dei frutti dal classico portamento a vaso. Per la loro forma elegante, questi alberi da frutto sono particolarmente adatti anche come elemento ornamentale.

VARIETÀ	MATURAZIONE
ALBICOCCO NANO	luglio
CILIEGIO NANO	giugno
MANDORLO NANO	settembre
MELO NANO	settembre
PERO NANO	settembre
PESCO NANO	luglio

VARIETÀ	MATURAZIONE
PESCO NANO ROSSO CRIMSON BONFIRE	luglio
PESCONOCE NANO	agosto
SUSINO GIALLO NANO	agosto
SUSINO VIOLA NANO	agosto

Albicocco nano

Susino nano giallo

Melo nano

Pesco nano

FRUTTI COLONNARI

I frutti colonnari sono detti così per il loro portamento: si sviluppano, infatti, in modo compatto intorno al tronco, in altezza piuttosto che in larghezza, e rappresentano la soluzione ideale per chi ha spazi ridotti o vuole creare una siepe di piante da frutto. Raggiungono un'altezza massima di tre metri. Naturalmente è comunque possibile mettere a dimora i frutti colonnari anche in un giardino più ampio o nel frutteto, al pari dei frutti dal classico portamento a vaso. Per la loro forma elegante, questi alberi da frutto sono particolarmente adatti anche come elemento ornamentale.

VARIETÀ	MATURAZIONE
ALBICOCCA COMPACTA	luglio
CILIEGIA GARDEN BING	metà giugno
CILIEGIA JACHIM	fine luglio / inizio agosto
CILIEGIA SILVIA	metà giugno / inizio luglio
MELA POMFORYOU	metà settembre
MELA POMGOLD	metà settembre
MELA POMPINK®	fine settembre
MELA POMREDROBUST®	fine settembre
MELA RED CATS	settembre
MELA RHAPSODIE	15/30 settembre
MELA RONDO®	inizio settembre
MELA SONATE®	inizio settembre
MELA STARCATS	inizio settembre
PERA CONDO	fine settembre
PERA DECORA	ottobre
PERA OBELISK	ottobre
PESCA NETTARINA ALICE COL®	inizio agosto

Mela Sonate

Mela Rondo

Ciliegia Jachim

FRUTTI della FAMIGLIA

I cosiddetti "alberi della famiglia" sono piante da frutto sulle quali vengono innestate più varietà, naturalmente della stessa specie. Si ha in questo modo, su una sola pianta, frutta a maturazione scalare e dalle caratteristiche organolettiche diverse, per soddisfare i gusti di tutta la famiglia. Gli alberi della famiglia sono la soluzione ideale per chi vuole soddisfare esigenze diverse ma ha poco spazio a disposizione.

ALBERI DEL MIELE

Le api hanno una grandissima importanza per l'impollinazione e per la produzione del miele. Ci stiamo impegnando sempre più per scoprire alberi ed arbusti dal grande potenziale mellifero. In questa sezione troviamo quindi alcune piante dall'elevato potenziale mellifero. Queste piante sono molto interessanti per la loro fioritura: sia in termini di quantità di polline contenuto nel singoli fiori che formano l'intera inflorescenza, sia per il periodo di fioritura, che si discosta dal periodo di fioritura della maggior parte delle piante e permette alle api di avere sempre a disposizione polline.

ACACIA (ROBINIA PSEUDOACACIA)

Acacia è un termine molto generico, rappresenta diverse specie, ma in questo caso viene utilizzato per indicare la robinia pseudoacacia.

L'acacia viene utilizzata per la produzione di vari farmaci e inoltre, grazie alla sua abbondante fioritura, è una pianta mellifera molto utilizzata dagli apicoltori.

È una pianta a foglia caduca originaria dell'America del Nord, ma diffusa in molte zone d' Europa. Può raggiungere un'altezza massima di 25 metri e può avere un portamento sia arbustivo che arboreo.

Le foglie sono costituite da tante piccole foglioline che di giorno sono aperte, mentre di notte tendono a sovrapporsi. Tra maggio e giugno si ha la fioritura a grappoli, composti da tanti piccoli fiori color crema, molto profumati e attraenti per le api. Successivamente si hanno i frutti, che sono dei baccelli che rimangono attaccati alla pianta per tutto l'inverno.

Questa pianta predilige un terreno ben drenato, ma si adatta senza problemi a diversi tipi di suolo. Ha radici molto profonde e pertanto viene anche utilizzata sui pendii per limitare il pericolo di frane.

DIERVILLA RIVULARIS HONEYBEE

(DIERVILLA RIVULARIS)

Arbusto a foglia caduca, molto interessante sia dal punto di vista mellifero che per il suo valore ornamentale.

Pianta a crescita compatta e cespugliosa, può raggiungere un'altezza massima di 90 cm e un diametro di circa 1 metro. Le foglie sono di colore giallo pallido; in estate si presenta un'abbondante fioritura di colore giallo oro, da cui le api e le farfalle sono molto attratte.

Ha un'ottima resistenza alla basse temperature (fino a -35°C), necessita di poca manutenzione e non è soggetta a malattie. Non necessita di terreni particolari e può essere esposta al sole o a mezz'ombra.

EVODIA DANIELLI

Albero di altezza massima intorno ai 20 metri, di rapida crescita nei primi anni (accresce anche 2 metri all'anno) fino a 8-10 metri circa, poi rallenta.

Le foglie sono composte, di medio grosse dimensioni. I fiori compaiono generalmente dal 3 anno tra fine luglio e inizio settembre, sono raggruppati in mazzetti, molto numerosi, di piccole dimensioni e di colore bianco, poco appariscenti ma con una produzione elevatissima di nettare tale da permettere una fabbricazione di miele di 1200 kg/ettaro. Il frutto è una bacca di colore rosso brillante, di piccole dimensioni, formata da 5 lobi che si racchiudono in zona apicale che rende l'albero molto decorativo. È una pianta molto rustica che si adatta molto bene ad ogni tipo di terreno

e resiste molto bene alle basse temperature, sviluppando l'apparato radicale in grande profondità, soprattutto in età adulta, resiste anche a lunghi periodi siccitosi. Predilige luoghi soleggiati ma vive bene anche a mezz'ombra.

Il fiore dell'Evodia produce così tanto nettare che l'ape attraverso il contatto con soli 3 fiori compie il suo rifornimento e ritorna all'alveare per il deposito; per le altre specie arboree mellifere sarebbe necessario il contatto con 40/80 fiori. Il periodo di fioritura fa si che le api possano avere a disposizione una riserva naturale per l'inverno così da non dover ricorrere all'alimentazione artificiale.

Queste sono le caratteristiche che fanno si che questa pianta sia molto gradita agli apicoltori.

HOVENIA DULCIS (ALBERO DELL'UVA PASSA)

Albero di grosse dimensioni, 10-15 metri di altezza, con foglie caduche, lucide, color verde scuro e lanceolate, con corteccia rugosa e di colore chiaro. Si tratta di una pianta molto resistente al freddo (-25°C) soprattutto nelle piante adulte, per uno sviluppo ottimale predilige terreni sciolti, freschi e subacidi. Tra fine giugno e nel mese di luglio compaiono piccoli mazzetti di fiori bianchi (con un elevatissimo contenuto di polline) che porteranno frutti pendenti all'estremità del ramo. I frutti sono non edibili, di piccole dimensioni, portati da grossi piccioli carnosi (parte edibile della pianta) con 3 o 4 ramificazioni con sapore molto simile a quello dell'uva passa. Il picciolo carnoso viene utilizzato fresco, essiccato o per preparazione di succhi e paste. In medicina è considerato antispasmodico, febbrifugo, e sono considerati come potenti neutralizzatori di ubriachezza e intossicazione.

La fioritura molto numerosa e attrattiva per le api, combinata al periodo abbastanza tardivo in cui avviene, fa si che questa pianta sia molto apprezzata dagli apicoltori che, in un periodo in cui non sono presenti molte fonti nettarifere floreali, permettono alle api di potersi cibare naturalmente.

MANUKA (LEPTOSPERMUM SCOPARIUM)

Albero noto come Manuka, fa parte della famiglia delle mirtacee, come mirto, eucalipto ecc. Questa pianta è degna di nota per le qualità peculiari del suo polline: il miele di manuka è un importante antibatterico e disinfettante naturale. Ha un portamento prettamente cespuglioso; nei luoghi di origine può raggiungere anche i tre metri di altezza. Le foglie sono piccole e appuntite, di colore verde chiaro. Dopo l'inverno, quando le temperature diventano più miti, insieme alla nuova vegetazione compaiono anche i fiori.

La fioritura si ha a scalare per una durata di circa un mese, partendo dalla base del tronco fino ad arrivare alla sommità dei rami. Il colore dei fiori varia in base alla varietà: generalmente sono rosso/rosa o bianchi. Il loro profumo è percepito soprattutto dagli insetti, che ne sono molto attratti. Dopo la fioritura, a fine estate si ha la comparsa dei frutti, non commestibili, piccole bacche di colore marrone che contengono i semi. Originaria delle zone tropicali, può essere coltivata nel nord Italia se esposta a sud e in zona soleggiata con terreno ben drenante.

PAULONIA (PAULOWNIA TOMENTOSA)

Albero a foglia caduca con rapidissimo accrescimento, altezza massima intorno ai 15 metri, corteccia spessa, resistente, di colore grigio chiaro con evidenti scanalature, chioma ampia, tondeggiante e ramificata. Le foglie sono di grosse dimensioni, con lungo picciolo, cuoriformi, di colore verde scuro e ricoperti da una fitta peluria. In primavera, prima delle foglie, produce numerosissimi fiori lilla, apicali, campaniliformi, di 5-6 cm, molto profumati e con un altissimo quantitativo di nettare e molto persistenti sulla pianta (più di 40 giorni). Il frutto è costituito da dei baccelli legnosi allungati (5 cm circa), riuniti in grappoli, contenenti piccoli semi neri alati.

Si adatta bene ad ogni tipo di terreno, purché ben drenati, resiste bene al caldo e al freddo ma è bene proteggere la pianta da venti freddi e forti per salvaguardare la fioritura. Ha un enorme potere nettarifero, le api sono molto attratte dal suo polline. Pianta utilizzata anche per il legno, essendo di rapida crescita, leggero, resistente e di facile lavorazione.

TILIA HENRYANA

Albero originario della Cina a foglia caduca con altezza massima di circa 20 metri e corteccia grigio chiaro fessurata. Presenta foglie cuoriformi di grosse dimensioni, 10-15 cm, inizialmente di colore bronzeo poi schiariscono fino al verde brillante. La particolare colorazione delle foglie la rende molto decorativa.

A settembre appaiono numerosissimi mazzetti di fiori bianchi avorio con una notevole produzione di nettare. I frutti sono delle piccole bacche sferiche color crema raggruppate in mazzetti, non edibili. Predilige terreni ben drenanti, freschi, resiste al terreno calcareo. Preferibile esposizione in pieno sole, non teme né il caldo né il freddo. Si tratta inoltre di una varietà molto resistente ad afidi e parassiti.

Il suo impiego da parte degli apicoltori, oltre che all'ottima qualità del miele che si ottiene, è principalmente dovuto alla sua fioritura tardiva che permette alle api di trovare nettare in un periodo in cui pochissime piante sono fiorite.

FRUTTI CURIOSI E NUOVE SCOPERTE

Incroci naturali

Mele a polpa rossa

Altre novità

MELE A POLPA ROSSA

Albero di medie dimensioni con altezza massima di circa 10 metri, portamento piramidale e chioma espansa, corteccia color rosso porpora lungo tutte le porzioni legnose.

Le foglie sono di forma lanceolata con apice acuminato e margine finemente seghettato, inizialmente di colore rosso porpora, poi verde intenso a maturità, per tornare in autunno ad assumere sfumature rossastre.

I fiori sono di medie dimensioni raggruppati in 2 o 3 per mazzo, di colore rosa acceso quasi rosso e sfumature biancastre al centro, formati da 5 petali ben aperti e molto appariscenti.

Geneva Crab

Redlove Odysso

VARIETÀ	MATURAZIONE
ALMATY	settembre
GENEVA CRAB	fine agosto
VITALSTAR	settembre
REDLOVE® ERA®	settembre
REDLOVE® CIRCE®	fine agosto
REDINI® CUCKOO®	settembre / ottobre
REDLOVE® ODYSSO®	ottobre
REDLOVE® CALYPSO®	fine settembre
REDLOVE® LOLLIPOP®	agosto

Mela Geneva Crab

Redlove Era

Mela Almaty

Il frutto è un pomo di dimensioni variabili a seconda delle varietà, di colore rosso porpora, tondeggianti, con polpa soda di colore rosso e sapore dolce e una punta di acidità più o meno marcata in base alla tipologia di pianta.

Il frutto mantiene la colorazione non ossidandosi una volta tagliata e lasciata all'aria.

Pianta molto rustica, si adatta bene ad ogni tipo di terreno purché ben drenanti e ricchi di sostanza organica, non teme il freddo.

Resiste alla ticchiolatura.

Principalmente utilizzata per consumo fresco, preparazione di marmellate, dolci e succhi di frutta, possiede anche un elevato potere ornamentale grazie agli splendidi colori di foglie, fiori e frutti.

Redlove Lollipop

ALTRI FRUTTI A POLPA ROSSA

Pesca Sanguinella

Pera Cocomerina

Pesco Noce Sanguinella

Mela Vitalstar

INCROCI NATURALI

Tipologia di piante da frutto ottenute tramite l'incrocio naturale di diverse specie tra loro.
Il risultato di questi incroci è stato l'ottenimento di varietà con un'ottima vigoria, spiccato sviluppo vegetativo, di facile gestione e con frutta dall'ottimo sapore.

APRIKYRA®

Incrocio tra ciliegia ed albicocca, albero di medie dimensioni, molto rustico e resistente alla monilia, con fiori autofertili che, in luglio, daranno origine ad un frutto di forma tondeggiante di colore rosso violaceo, di medie dimensioni, dal sapore unico che ricorda la ciliegia.

APRISALI®

Incrocio tra albicocca e prugna, albero di medie dimensioni, rustico e molto resistente al freddo e alla monilia. Porta fiori autofertili che a luglio produrranno un frutto dal colore viola scuro, intenso, dal sapore unico tra le due specie ibridate. La buccia è viola, leggermente pelosa; la polpa è gialla, sfumata di rosso vicino al nocciolo.

APRIMIRA

Incrocio tra susino Mirabelle di Nancy e albicocca, albero di medie dimensioni, rustico, molto tollerante agli afidi, produttivo già dal primo anno. Ha fiori autofertili che porteranno, nel mese di agosto, alla produzione di frutti con buccia giallo rosata, polpa arancione e dal sapore molto simile all'albicocca a perfetta maturazione.

BELLAMIRA

Incrocio tra prugna Mirabelle di Nancy e Cacak Best, albero di medie dimensioni con elevata vigoria, resistente agli afidi. I fiori sono autofertili e, da metà a agosto a inizio settembre, produrranno frutti di grosse dimensioni con buccia gialla finemente puntinata di rosso e dal sapore intenso e aromatico. La polpa è giallo oro, soda e succosa.

SUSEGIO

Ibrido naturale tra susino e ciliegio, molto resistente ai parassiti. Matura a metà luglio. La buccia è viola nera, la polpa è nera, molto aromatica e saporita.

ALTRE NOVITÀ

NUOVE SCOPERTE!

COTOGNO COMMESTIBILE

Frutto di grosse dimensioni, a buccia liscia, molto più morbido rispetto al cotogno tradizionale, non necessita di cottura per il consumo.

FIOR DI PESCO COMMESTIBILE

Pianta che produce frutti simili al pero cotogno, ma, al contrario di questo, lisci e senza peluria. Hanno un profumo molto intenso di limone e vengono utilizzati per realizzare liquori.

FICO PANASCÈ

Produce fichi da metà agosto a metà settembre, dal sapore estremante dolce e equilibrato. La buccia è striata verde gialla e la polpa è rossa bordeaux. Il tronco presenta striature che rendono l'albero anche ornamentale.

GIUGGIOLO FUNGO

Il frutto è a forma di fungo, con porzione apicale ingrossata interrotta da una strozzatura mediale che rende la base più stretta e allungata. Si presenta di colore inizialmente verdastro con sapore acidulo e astringente, si nota gradualmente il cambiamento di colore, arrivando pian piano al marrone (momento ottimale di raccolta e consumo) con gusto dolce e deciso.

GELSO PAKISTAN

Gelso nero, lungo fino a 10-12 cm, si raccoglie da metà maggio a fine giugno. Frutto molto saporito e aromatico.

NUOVE SCOPERTE!

MELA KARNEVAL

Frutto di medie dimensioni con polpa bianca e succosa, dal gusto leggermente acidulo e piacevolmente aromatico. La buccia si presenta con striature rosse, più o meno regolari, su fondo giallo che la rendono molto decorativa.

MELA ALPISTELLA

Una delle più antiche varietà svizzere che stupisce ancora oggi per la sua forma pentalobata. Presenta una fioritura abbastanza precoce che la rende poco suscettibile al gelo. Frutto di dimensione medio piccola e colore giallo sfumato di rosso.

MELA REDINI® CUCKOO®

Albero con portamento colonnare, produce mele a polpa rossa dal sapore dolce e gradevole, le gemme a frutto si sviluppano lungo il tronco, per una produzione aderente ad esso.

NUOVE SCOPERTE!

LAMPONE ARTICO
(RUBUS ARTICUS)

L'altezza massima a cui possono arrivare i sottili gambi è di circa 20 cm.
Il frutto che arriva a maturazione scalarmente da metà luglio ad agosto è ricco di vitamina C, visivamente ricorda molto il lampone; si tratta di una bacca globosa di colore rosso, più o meno intenso. La polpa è succosa, con una leggera acidità e profumo di fragola.

MIRTILLO CONILOPIDE

Frutto di grossa pezzatura, molto dolce e succoso, adatto ad ambienti con clima particolarmente miti, adatto per il Sud Italia, predilige esposizione soleggiata.

LAMPONE FRAGOLA
(RUBUS ILLECEBROSUS)

Arbusto di piccole dimensioni con portamento semi-eretto, può arrivare ad un'altezza massima di 1 metro. Il frutto ha le somiglianze di un lampone, ma è più grosso e allungato. La polpa è succosa e leggermente più acida, con un lieve sentore di fragola, il gusto finale è ottimo.

MORA E LAMPONE COMPATTI

Varietà di mora e lampone senza spine, caratterizzate da uno sviluppo contenuto e compatto e per questo definite "mora nana" e "lampone nano".
Queste piante possono essere coltivate sia a terra che su balconi e terrazzi, in vasi o foriere. La maturazione dei frutti si ha da inizio luglio.

NOCE CUORE "HEARTBREAKER"

Varietà molto vigorosa, che a fine settembre presenta frutti a forma di cuore, di dimensione medio-grossa e con guscio semi-tenero. Il gheriglio, rispetto alle altre noci, è molto dolce.

NUOVE SCOPERTE!

NOCE ROSSA

Noce di dimensioni leggermente più grosse rispetto a quelle tradizionali, presenza un gheriglio rosso molto dolce e saporito con guscio sottile.

NOCE A FOGLIA PORPORA

Varietà caratterizzata da foglie e mallo di colore rosso. Può raggiungere i 10 metri di altezza, ma la crescita è abbastanza lenta. Le foglie contengono tossine che possono uccidere le piante erbacee che si trovano sotto questi esemplari.

PESCA FRUTTERIA

Varietà completamente resistente alla bolla del pesco, ideale per frutteti privati in quanto non necessita di particolari trattamenti.

PIANTA DEL THE

pianta utilizzata per la produzione del The, si utilizzano le foglie giovani e in base all'età del fogliame cambierà il sapore della bevanda.

NUOVE SCOPERTE!

PESCO NANO ROSSO

Pesco molto decorativo per la presenza di foglie di colore rosso intenso e fiori pieni, di colore rosa a margine rosso. Pianta di piccole dimensioni, adatto per spazi ridotti o ambienti domestici, frutto di ottimo sapore.

PRUNUS CARMINE JEWEL

(PRUNUS FRUTICOSA X PRUNUS CERASUS)

Si presenta come un piccolo cespuglio, fruttifica in agosto.

Le ciliegie sono di colore rosso intenso tendente al nero a maturazione completa. Si tratta di una pianta autofertile.

PERA CUCCHIAINO

Maturazione a settembre, dopo due mesi di conservazione diventa molto morbida e succosa, di pezzatura medio grossa e buccia rossa e gialla, ottima.

PERA PANASCÈ

Pezzatura media, forma allungata, esternamente si presenta con striature gialle e verdi verticali, alternate. Sapore dolce e aromatico e polpa chiara. Anche il legno è striato, per questo motiva ha una elevata valenza estetica.

FRUTTI INSOLITI e DEL BENESSERE

AKEBIA
PIANTA DEL CIOCCOLATO

Portamento rampicante semi-sempreverde con lunghi fusti sottili e flessibili, fino a 8 -10 metri. Esistono due specie principali: akebia trifoliata (3 foglie) e akebia quinata (5 foglie). Entrambe presentano foglie palmate con differenti tonalità diverse. I fiori compaiono in mazzetti in primavera, e profumano di cioccolato. Il loro colore, come anche il colore delle foglie e del frutto varia in funzione della varietà. Sulla stessa pianta sono presenti sia fiori maschili che femminili, ma per avere una buona e costante produzione è consigliata l'impollinazione incrociata tra piante di varietà diversa. In tarda estate compaiono i frutti, che come il fiore emettono un aroma che ricorda il cioccolato. La maturazione del frutto avviene a fine settembre. La parte commestibile è la polpa contenuta all'interno che ha un sapore molto dolce. Oltre la polpa è commestibile anche la buccia che viene utilizzata fritta e ha un sapore leggermente amaro. Predilige terreni ben drenanti, profondi, ricchi e soleggiati. Resiste molto bene ad ogni tipo di clima, in caso di inverni molto severi la vegetazione può bloccarsi, ma riprenderà dalla base della pianta in primavera.

VARIETÀ

QUINATA - QUINATA ALBA
QUINATA SILVER BELLS
QUINATA VARIEGATA - TRIFOLIATA

Il frutto dell'Akebia mostra proprietà analgesiche, antifungine, diuretiche, combatte il mal di testa, il raffreddore e la debolezza dell'organismo in generale.

ARONIA

Pianta arbustiva con portamento a cespuglio, può raggiungere i 2 metri di altezza. Porta foglie lanceolate con colori che vanno dal verde scuro al rosso porpora, in base alle varietà e alla stagione. I fiori si presentano a mazzi di piccole dimensioni di colore bianco e porteranno (tra agosto e settembre) alla produzione di piccoli frutti tondeggianti, color rosso intenso o nero, ricoperti da un leggero strato ceroso, dal sapore dolce. Pianta molto rustica, senza particolari esigenze climatiche (resiste fino a -30°C) e di terreno. Predilige terreni ben drenanti e con pH neutro o leggermente acido, ma trattandosi di una pianta molto tollerante, non richiede l'acidificazione del suolo. È una cultivar molto resistente a malattie e parassiti.

Il frutto contiene grandi quantità di antiossidanti che permettono di prevenire il prematuro invecchiamento cellulare, vitamine, ferro e fibre. Possono essere consumati freschi o essiccati.

VARIETÀ

ARONIA MELANOCARPA
ARONIA MELANOCARPA HUGIN
ARONIA PRUNIFOLIA BRILLIANT
ARONIA PRUNIFOLIA NERO
ARONIA PRUNIFOLIA VIKING

CILIEGIO DI NANCHINO
PRUNUS TOMENTOSA

Detto anche "ciliegia cuccarina". Arbusto a foglia caduca a forma irregolare con portamento eretto ed un'altezza massima di circa 3 metri, con tendenza ad allargarsi maggiormente rispetto all'accrescimento in altezza. Foglie verde chiaro di piccole dimensioni, ellittiche e margine finemente seghettato. Prima della comparsa delle foglie compaiono piccoli boccioli fiorali rosati, che aprendosi daranno vita a mazzetti di fiori bianchi, molto melliferi. Ad inizio estate porta a maturità i frutti, piccole bacche rosso scarlatto dolci ma leggermente acidule, di piccole medie dimensioni. Si adatta bene ad ogni tipo di terreno ma preferisce una leggere acidità, necessita un buon drenaggio per evitare ristagno idrico. Non ha particolari esigenze climatiche e resiste fino ai -20°C durante il periodo invernale.

Il frutto viene consumato fresco oppure utilizzato per la produzione di succhi di frutta o bevande alcoliche. Hanno inoltre proprietà medicinali, usati per alleviare problemi bronchiali e tosse, stimolano la respirazione e migliorano la digestione.

GYNOSTEMMA PENTAPHYLLUM
PIANTA DELL'IMMORTALITÀ

Pianta erbacea perenne a portamento rampicante con produzione di germogli sotterranei. Presenta foglie verde chiaro con cinque punte, con profonde incisioni nella pagina superiore con margine dentellato e forma allungata. I fiori sono di piccole dimensioni, color giallo verde, quasi insignificanti. Porta piccoli frutti inizialmente verdi ma che a maturità assumono una colorazione nera. Predilige terreni ricchi e ben drenanti, un'esposizione solare ridotta, possibilmente in mezz'ombra, in luogo fresco ed umido. La pianta tollera il gelo fino a -15°C, in inverno la vegetazione sparisce e si ripresenta in primavera.

Le parti utilizzabili della pianta sono i giovani germogli che contengono molte vitamine e sali minerali e le foglie fresche e secche sono impiegate in infusi e tè o in insalate. La foglia è ricchissima di flavonoidi e composti steroidei con numerosissime azioni benefiche per l'organismo. Combatte lo stress, controlla l'emicrania, controlla disturbi al fegato e gastrointestinali, migliora le funzionalità del cervello e le prestazioni sessuali.

GOJI

PIANTA DELLA LONGEVITÀ

Arbusto caducifoglia perenne, con portamento cespuglioso e ricadente.

Presenta foglie lanceolate di colore verde. A inizio estate si formano piccoli fiori lilla con la successiva produzione delle tipiche bacche, arancioni o gialle, da metà luglio a metà ottobre. Il Goji è un arbusto molto rustico, resiste benissimo alle basse temperature invernali ed ai caldi estivi, si adatta ad ogni tipo di terreno, purché ben drenante. Predilige un pH leggermente basico.

Alle bacche di Goji sono attribuite numerose proprietà farmaceutiche, antitumorali ed energizzanti, contengono un alto quantitativo di carotenoidi, antiossidanti e vitamine. Possono essere consumate fresche o essiccate.

VARIETÀ
LYCIUM BARBARUM - LYCIUM CHINENSE
LYCIUM BARBARUM N°1
LYCIUM BARBARUM KOREAN BIG
LYCIUM BARBARUM NEW BIG
SWEET AMBER (GOJI GIALLO)
LYCIUM RUTHENICUM (GOJI NERO)

MAQUI

MIRTILLO DELLA PATAGONIA

Arbusto sempreverde che può raggiungere l'altezza di 4 metri. Presenta fiori di piccole dimensioni di colore bianco che compaiono tra settembre e novembre. Nel mese di dicembre arrivano a maturità le bacche, di colore blu scuro dal sapore dolciastro e succoso che ricorda molto il mirtillo. Non ha particolari esigenze di terreno e temperatura anche se preferisce terreni umidi. Una volta attecchito, resiste bene alle basse temperature invernali ma non tollera i lunghi periodi di freddo.

Le bacche del Maqui hanno numerose proprietà antiossidanti, neutralizzando i radicali liberi, rallentano il processo di invecchiamento e vengono attribuite proprietà antitumorali, antinfiammatorie e combattono i dolori reumatici.

Le bacche possono essere consumate fresche o essiccate; vengono utilizzate anche le foglie per la preparazione di infusi.

VARIETÀ
MAQUI – MAQUI VARIEGATO

MIRTILLO SIBERIANO
LONICERA KAMTSCHATICA

Arbusto a foglia caduca con fusto e rami legnosi che si sfaldano durante l'accrescimento. L'altezza, a seconda della varietà, può variare da 1,50 a 2,50 metri.
Le foglie sono lanceolate di colore verde chiaro. I fiori nelle diverse varietà compaiono tra il mese di marzo e quello di aprile e si presentano di colore bianco giallastro raggruppati in mazzetti, sono molto profumati e parzialmente autofertili; per favorire l'impollinazione e avere una buona produzione è bene avvicinare due o più piante di varietà differenti. I fiori resistono ed allegano senza problemi fino a -10°C. I frutti arrivano a maturazione tra aprile e giugno (in base alla varietà) e consistono in bacche allungate, di colore blu, che vanno dai 2 a 4 cm, e sono ricoperte da pruina, hanno buccia sottile e semi inconsistenti.

Il mirtillo siberiano si sviluppa perfettamente in ogni tipo di terreno, predilige un terreno leggermente acido, ma non essendo un vero mirtillo non richiede l'acidificazione del terreno come il mirtillo tradizionale. Resiste benissimo alle rigide temperature invernali e ai caldi estivi, ama un'esposizione in pieno sole. La crescita nei primi due anni è molto lenta, pertanto non è necessaria una potatura regolare. Dal secondo anno si sviluppa maggiormente e diventa fitto, è quindi doveroso effettuare una potatura per schiarire i rami. Una potatura eccessiva limiterà molto la produzione.

I frutti del mirtillo siberiano possono essere consumati freschi o usati per frullati, confetture e sono ricchi di vitamine C e D con un'alta presenza di antociani e antiossidanti. I frutti hanno anche proprietà antinfiammatorie e antisettiche.

VARIETÀ

AMPHORA - ATUT - BAKCARSKAYA - BLUE VELVET
DUET - EISBAR - INDIGO YUM - JOLANTA - KARINA
KRUPNOPLADNAYA - LENINGRADSKIJ VELIKAN
MORENA - NIMFA - SINICZKA - TOMICZKA - WAIJTEK
ZOJKA

LIPPA DULCIS
ZUCCHERO AZTECO

Pianta originaria delle zone del Messico che può raggiungere l'altezza massima intorno ai 20 cm. Le foglie sono piccole e dentate di colore verde intenso con piccoli fiori sferici che vanno dal bianco al violaceo.

Predilige esposizione in pieno sole in terreni ben drenanti per evitare marciume radicale. A livello climatico resiste bene ai caldi intensi ma necessita di protezione durante il periodo invernale per evitare la morte della pianta.

Sia le foglie che i fiori sono commestibili e contengono un elevatissimo potere zuccherino, usato al posto dello zucchero ed è assolutamente privo di calorie. Può essere utilizzata nella preparazione di tisane, tè, infusi, macedonie ed insalate, fresche o essiccate.

Può servire per alleviare tosse, influenza e non danneggia lo smalto dentale.

STEVIA
STEVIA REBAUDIANA

Arbusto semi erbaceo di ridotte dimensioni, con altezza massima di circa 50/60 cm che, con il passare degli anni, tende ad allargarsi generando un folto cespuglio.

Le foglie sono di piccole dimensioni di colore verde chiaro, argenteo, allungate ed apice con leggera dentatura. I fiori sono di piccole dimensioni, di colore bianco, formati da cinque petali principali divaricati, poco profumati e appariscenti. I frutti compaiono come piccole bacche di colore verde, non edibili, insignificanti.

Non ha particolari esigenze di terreno, tuttavia evitare suoli troppo compatti e stagnanti, predilige esposizione in pieno sole e si adatta benissimo anche alla coltivazione in vaso.

Le foglie sono largamente utilizzate per il loro valore dolcificante in diversi campi alimentari essendo molto più potente dello zucchero.

Inoltre non contiene calorie, è adatta ai diabetici, aiuta a combattere l'ipertensione, svolge un'azione tonificante, antifungina, antinfiammatoria, immunostimolante ed antitumorale.

Si può utilizzare fresca in infusione oppure essiccata (senza esposizione solare) per la preparazione del dolcificante naturale.

PASSIFLORA EDULIS

Arbusto rampicante con rami erbacei, lunghi fino a 6 metri, flessibili con viticci robusti e di facile appiglio. Le foglie sono alterne, di dimensioni variabili a seconda delle varietà, di colore verde intenso. Porta fiori solitari, di grosse dimensioni con petali a raggiera e una corona di filamenti attorno al centro. Il frutto è una bacca tondeggiante con buccia che a maturità si tinge di marrone con numerosi semi color viola intenso e polpa di consistenza molle.

Pianta che vive bene in areali miti e un range climatico che varia dai 10 ai 30 °C durante l'arco dell'anno. Può tollerare temperature vicine a 0°C ma deve essere messo a dimora con esposizione in pieno sole e a sud con luce abbondante. La passiflora predilige terreni sabbiosi, ben drenanti e sub acidi.

Il frutto della passiflora è ricco di vitamine, sali minerali e antiossidanti e può essere utilizzato fresco in cucina, oppure per cocktail e frullati.

Le foglie della passiflora contengono numerosissime sostanze utili all'organismo svolgendo un'importante azione per il sistema nervoso, combatte l'insonnia, stress, ansia.

PEPE DI SICHUAN

ZANTHOXYLUM PIPERITUM

Arbusto perenne o piccolo alberello che raggiunge l'altezza massima di 3 metri e si allarga con dimensioni simili con lunghi rami ricoperti da spine legnose.

Presenta foglie composte da numerose foglioline ovoidali con punta acuminata, di colore verde intenso. I fiori sono raggruppati in mazzetti, di piccole dimensioni e di colore giallo biancastro, poco appariscenti. I frutti sono delle bacche raggruppate in mazzi, di colore rosso intenso con piccioli sottili e rugginosi, con un'apertura su un lato che spesso favorisce la perdita del seme nero all'interno. La parte utilizzata del frutto è infatti la buccia, raccolta in autunno e lasciata essiccare al sole. Possiede un delicato aroma di limone ed un sapore pungente, acre, quasi anestetico per la lingua. Si adatta bene ad ogni tipo di condizione climatica, predilige terreni sciolti, freschi, profondi ed assolutamente drenanti. Non sopporta la siccità.

Fortemente utilizzato in cucina per insaporire carne e pesce e in medicina, grazie alla sua azione antinfiammatoria e antispasmodica per l'intestino e i dolori dentari.

SCHISANDRA CHINENSIS SADOWA NO.1

FRUTTO DEI CINQUE SAPORI

Pianta di provenienza Ucraina, rampicante (fino a 10 metri di altezza) a fusto legnoso e a foglia caduca. Le foglie sono di piccole dimensioni, leggermente carnose e molto coprenti. La fioritura avviene tra maggio e giugno con dei piccoli fiori bianco rosati e leggermente profumati. Sulla stessa pianta sono presenti sia fiori maschili che femminili, pertanto non necessita di impollinazione. Solo dopo il 4°- 6° anno, si presenta il frutto (verso fine estate) sotto forma di grappoli di piccole bacche rosse dal gusto molto particolare, che attraversa i 5 sapori principali, salato, dolce, acido, piccante e amaro con moltissime proprietà e usi medicinali. Pianta molto rustica, necessita di terreni ben drenanti. È da evitare assolutamente il ristagno idrico. L'utilizzo della bacca è dei più svariati, si va dal consumo fresco o essiccato, alla produzione di vino (nel paese di origine), condimento per carne o pesce, sciroppi, bibite. Oltre al frutto vengono utilizzati foglie, fiori e steli che anche se in misura minore, contengono sostanze tonificanti e rinforzanti.

La Schisandra viene utilizzata per moltissime disfunzioni del corpo, anti-esaurimento, antiossidante, antidepressivo, evita infezioni al fegato, cura e potenzia l'efficacia oculare, stimola l'attività sessuale di entrambi i sessi. Stimola il sistema cardiovascolare, migliora l'attività celebrale.

SCHISANDRA HENRYI

Varietà di Schisandra, originaria della Cina sud-centrale, dai fiori gialli, dal profumo delicato. Presenta le stesse caratteristiche di crescita e portamento delle altre varietà, necessita di impollinazione per la produzione dei frutti, che si presentano sempre come bacche dal colore rosso.

SCHISANDRA RUBIFLORA

Questa varietà è la più ornamentale tra tutte le varietà di Schisandra. Presenta piccoli fiori di colore rosso intenso tra aprile e maggio. I frutti si presentano in grappoli di piccole bacche rosse simili a piselli. Esistono piante maschili e femminili, per la produzione è quindi necessario mettere a dimora entrambe. Come le altre varietà richiede terreno fertile ma non stagnante.

Arbusto deciduo di piccole dimensioni con portamento cespuglioso ed altezza che variabile da 1 a 4 metri, con fitta ramificazione e legno di colore giallo. Porta foglie picciolate, opposte ed ellittiche. I fiori compaiono all'ascella delle foglie e raggruppati in mazzetti, di colore giallo biancastro. I frutti sono costituiti da un involucro pendulo con 4 lobi tondeggianti, di colore rosa acceso, che a maturità si aprono, lasciando intravvedere 4 capsule arancioni che rivestono i semi (tossici). Arbusto molto rustico, si adatta bene ad ogni tipo di terreno ed esposizione, evitare in ogni caso il ristagno idrico.

PRUNUS CARMINE JEWEL

PRUNUS FRUTICOSA X PRUNUS CERASUS

Si presenta come un piccolo cespuglio con foglie di colore verde intenso e fiori di colore bianco-rosa in primavera. In agosto compaiono i frutti, di colore rosso intenso tendente al nero a maturazione completa.

Le ciliegie prodotte sono commestibili, hanno un alto contenuto zuccherino e possono essere consumate fresche o utilizzate per marmellate. Si tratta di una pianta autofertile, pertanto è sufficiente un solo esemplare per avere una buona produzione.

Si tratta di una pianta molto resistente alle basse temperature e con una modesta richiesta di cure contro malattie e parassiti.

UVA URSINA

Arbusto sempreverde con fusti striscianti a rami eretti con altezza di 25-30 cm circa, ricoperti da una corteccia rossastra. Le foglie sono di colore verde scuro intenso, carnose con colorazione bronzea nel periodo invernale, vengono rinnovate ogni 3 anni. In primavera compaiono dei piccoli fiorellini rosati a mazzetti, a forma di campana, autoimpollinanti. Con l'arrivo del caldo si assiste alla produzione dei frutti, piccole bacche di colore rosso vivo intenso.

Predilige luoghi luminosi e soleggiati con terreni rocciosi, ricchi di sostanza organica e acidi, resiste molto bene alle rigide temperature invernali ma non altrettanto al caldo. In zone particolarmente calde è bene metterla a dimora in mezz'ombra per garantire la sopravvivenza della pianta.

L'uva ursina viene utilizzata sia a scopo ornamentale che medicinale, grazie ai numerosi composti fenolici contenuti nelle sue foglie. Le foglie possono essere usate per infusi o tisane utilissimi contro le infezioni dell'apparato urinario con funzione antisettica e calmante.

PIANTE A BACCA EDULE E ORNAMENTALE

AMELANCHIER

PERO CORVINO

Arbusto a foglia caduca con altezza che varia dai 3 ai 6 metri, a seconda delle varietà, può essere allevata ad alberello oppure a cespuglio (anche colonnare).

Presenta foglie semplici, alternate, con forma ellittica oppure lanceolata o tondeggiante. Le foglie compaiono inizialmente di colore rossastro, assumendo poi una colorazione verde (più o meno intenso a seconda delle varietà) con una pagina inferiore biancastra e tomentosa per arrivare ad una colorazione rosso/arancio poco prima della caduta, in pieno autunno.

I fiori si presentano come mazzolini bianchi, di piccole dimensioni sparsi lungo tutta la lunghezza di ogni ramo e compaiono ad inizio primavera, prima delle foglie, creando un notevole effetto decorativo.

I frutti compaiono in giugno e si presentano come bacche di piccole medie dimensioni assumendo una colorazione che va dal rosa al viola intenso, a seconda delle varietà.

Arbusto molto rustico, resiste benissimo alle basse temperature (-25°C) e predilige esposizione in pieno sole per una produzione ottimale, si adatta anche alla mezz'ombra ma con minore produttività. Necessita di terreni ben drenanti, non sopporta il ristagno idrico.

Il frutto viene usato per consumo fresco, marmellate, conserve o per liquori. Corteccia e foglie possono essere utilizzati per infusi con proprietà antinfiammatorie, antipiretiche, antireumatiche, diuretiche e astringenti.

Amelanchier Rotundifolia

Amelanchier Alnifolia

VARIETÀ
AMELANCHIER BALLERINA
AMELANCHIER ALNIFOLIA OBELISK
AMELANCHIER BARTRAMIANA ESKIMO
AMELANCHIER CANADENSIS RAINBOW PILLAR
AMELANCHIER CANADENSIS / LAMARKII
AMELANCHIER LAEVIS SNOWFLAKES
AMELANCHIER LAEVIS SNOWCLOUD
AMELANCHIER ROTUNDIFOLIA
AMELANCHIER X GRANDIFLORA

CALLICARPA

Arbusto a foglia caduca con altezze intorno ai 2 metri con rami semi legnosi di colore marrone chiaro e apparato radicale molto vigoroso.

Porta foglie di un colore verde brillante sulla pagina superiore e di colore più chiaro su quella inferiore per arrivare ad una colorazione rossa ambrata nel periodo autunnale, prima della defogliazione. In primavera presenta numerosi mazzetti di piccoli fiori rosa riuniti in grappoli che porteranno, in autunno, allo sviluppo di numerosi frutti, di piccole dimensioni, color lilla, che rimangono sulla pianta per alcuni mesi.

La Callicarpa predilige terreni con un'esposizione solare abbondante e riparati dai venti freddi, tuttavia tollera bene sia le alte che le basse temperature purché sia messa a dimora in zone ben drenanti e ricche di sostanza organica, sopporta brevi periodi di siccità.

VARIETÀ
CALLICARPA BODINIERI PROFUSION
CALLICARPA DICHOTOMA ISSAI

EVONIMO

EUONYMUS ALATUS

Arbusto a foglia caduca con altezza di circa 2.5 metri con rami e fusto muniti di creste laterale di consistenza cartacea denominate "ali".

Le foglie sono di un colore verde intenso, di forma ellittica, che in autunno assumono una colorazione rossa intensa.

I fiori sono piccoli e di colore verdastro, insignificanti, persistenti per un lungo periodo in primavera, porteranno poi dei piccoli frutti di color rosso intenso verso fine estate.

Predilige un'esposizione in pieno sole per favorire lo sviluppo vegetativo ma si adatta benissimo anche in ombra o mezz'ombra, non teme il freddo e sopporta benissimo il caldo estivo. Tollera molto l'aria salmastra e l'inquinamento.

CORNIOLO

CORNUS MAS

Corniolo comune

Arbusto a foglia caduca che può raggiungere dimensioni di 5 o 6 metri di altezza e altrettanti in larghezza, in condizioni ottimali può essere allevato ad alberello.

Presenta foglie semplici, di colore verde brillante, (a margine variegato di bianco nella varietà "Elegant") leggermente pelose e con nervature molto marcate.

Porta fiori ermafroditi, raggruppati in mazzi, di colore giallo e compaiono prima delle foglie (fine inverno), ombrelliformi.

Il frutto è rappresentato da una bacca carnosa di colore rosso intenso, arancione o giallo (a seconda delle varietà), dal sapore acidulo, con all'interno un unico seme legnoso. Le varietà d'Innesto presentano un frutto di grosse dimensioni e con una componente zuccherina molto più significativa e con un portamento più contenuto.

Predilige terreni sciolti, ben drenanti e ricchi di sostanza organica ma si adatta bene anche a terreni poveri ed aridi.

Preferibile esposizione in pieno sole ma si adatta bene anche alla mezz'ombra, non teme il freddo invernale ed il caldo estivo, resiste a brevi periodi di siccità.

Il frutto del corniolo può essere utilizzato fresco, oppure per confetture, succhi di frutta, bevande analcoliche e per la grappa.

Corniolo Golden Glory

VARIETÀ
CORNIOLO COMUNE
CORNIOLO VARIEGATO ELEGANT
CORNIOLO A BACCA GIALLA (D'INNESTO)
CORNIOLO GIGANTE JOLICO (D'INNESTO)
CORNIOLO GOLDEN GLORY (D'INNESTO)
CORNIOLO KASANLAKER (D'INNESTO)

Corniolo a bacca gialla

Fiori del Corniolo

Corniolo Kasanlaker

ELEAGNUS ANGUSTIFOLIA

OLIVO DI BOEMIA

Piccolo arbusto con chioma densa con rami giovani argentati e spinosi.

Presenta foglie lanceolate con breve picciolo, coriacee con pagina superiore verde intenso e pagina inferiore biancastra e finemente pelosa, lunghe circa 7-8 cm.

I fiori sono di piccole dimensioni, all'ascella dei rametti, di colore giallastro.

Il frutto è una bacca carnosa, allungata, di colore giallo arancione o rosso, dalla consistenza leggermente farinosa e sapore dolce.

Si adatta bene a terreni umidi, in zone litorali ma non troppo salmastre o lungo i corsi d'acqua.

ELEAGNUS MULTIFLORA

Arbusto di medie dimensioni a foglia caduca con portamento espanso a crescita rapida ed altezza variabile tra i 3 e i 6 metri. Porta foglie coriacee ellittiche ovoidali, con margine intero, pagina superiore color verde scuro e pagina inferiore più chiara, quasi argentata.

I fiori spesso solitari, all'ascella delle foglie, di colore giallastro. I frutti compaiono in tarda primavera e sono una bacca inizialmente verde e a maturazione assumono una colorazione rossa intensa finemente puntinata di bianco, con raccolta a fine estate. Predilige terreni fertili, ben drenanti ma umidi, preferibilmente in pieno sole. Non ha particolari esigenze climatiche, resiste bene anche alla salsedine.

Le bacche vengono consumate fresche con numerose proprietà benefiche per l'organismo, ricchi di vitamine, zuccheri e acidi grassi essenziali come Omega 3 e Omega 6.

ELEAGNUS UMBELLATA

GUOMI DEL GIAPPONE

Arbusto di medie dimensioni con chioma espansa a foglia caduca ed un accrescimento abbastanza rapido. Le foglie sono alternate, brevemente picciolate, con pagina superiore color verde chiaro e pagina inferiore argentea, tomentosa. Il fiore si presenta di color bianco crema, allungati ma di piccole dimensioni e compare ad inizio maggio. Il frutto è rappresentato da una bacca di forma sferica di medie dimensioni, di colore rosso brillante quasi traslucido oppure giallo brillante (a seconda delle varietà) e matura nel primo periodo autunnale (settembre-ottobre). Pianta molto rustica, si adatta perfettamente ad ogni tipo di terreno, purché ben drenanti, anche se predilige una leggera acidità. Vive bene in pieno sole, resiste molto bene alle basse temperature e viene utilizzata spesso come barriera frangivento in zone marittime, per la sua spiccata resistenza alla salsedine.

I frutti possono essere consumati freschi, sono molto ricchi di sali minerali e vitamine A,C, E, contengono acidi in grado di contrastare l'incidenza di tumori.

VARIETÀ
ELAEAGNUS UMBELLATA POINTILLA AMOROSO® (BACCA ROSSA)
ELAEAGNUS UMBELLATA POINTILLA FORTUNELLA® (BACCA GIALLA)
ELAEAGNUS UMBELLATA POINTILLA SWEET'N'SOUR® (BACCA ROSSA)

FALSO PEPE

SCHINUS MOLLE

Piccolo albero sempreverde con portamento leggermente ricadente con chioma espansa e disordinata, tronco grigiastro e contorto.

Porta foglie lanceolate di colore verde chiaro, abbastanza lunghe. In estate produce mazzetti di piccoli fiori bianchi, all'ascella fogliare e in autunno lasciano spazio a delle piccole bacche rosa con un intenso profumo.

Non ha particolari esigenze di terreno e clima, pianta molto rustica, predilige esposizione in pieno sole ma si adatta benissimo all'ombra. Necessita di terreni ben drenanti, con un buon apporto di nutrienti, soprattutto nei primi anni di vita.

Tutte le parti della pianta sono ricche di oli essenziali molto profumati che ricordano molto il pepe, utilizzato per la creazione di profumi e creme.

FIOR DI PESCO

CHAENOMELES JAPONICA

Piccolo arbusto deciduo con altezza massima di circa 2 metri, fusti poco ramificati e leggermente spinosi. Porta foglie colore verde scuro lucido, che compaiono dopo la fioritura.

Il fiore compare a fine inverno e persiste sulla pianta per circa due mesi, sono raggruppati in piccoli grappoli, con 5 petali color rosso vivo o rosa o bianchi, ben aperti, molto voluminosi e decorativi. Il frutto è costituito da una drupa tondeggiante di 4 o 5 cm, di colore giallo verde, punteggiati di bianco, dal sapore acidulo ed allappante. Si adatta benissimo ad ogni tipo di terreno e di clima, ma teme leggermente l'acidità. È preferibile una messa a dimora con esposizione in pieno sole per favorire lo sviluppo di una abbondante fioritura. Si sviluppa bene anche in mezz'ombra.

Il frutto viene consumato prevalentemente cotto, per dolci, marmellate o confetture.

NUOVE SCOPERTE!

Abbiamo selezionato alcune varietà con frutti grandi e commestibili:

VARIETÀ
CHAENOMELES JAPONICA "CIDO"
CHAENOMELES JAPONICA "SARGENTI"
CHAENOMELES SPECIOSA "KINSHIDEN"
CHAENOMELES X SUPERBA CRISMON AND GOLD

FUSAGGINE

EUONYMUS EUROPAEUS

Anche detta Berretta del Prete, si presenta come un arbusto deciduo con portamento prevalentemente cespuglioso ed altezza che varia da 4 a 7 metri, con fitta ramificazione e corteccia di colore bruno venata di verde. I rami giovani hanno spesso sezione quadrangolare.

Le foglie sono opposte, ellittiche con margine seghettato e terminanti a punta. I fiori compaiono all'ascella delle foglie e raggruppati in mazzetti, di colore giallo biancastro. I frutti sono costituiti da un involucro pendulo con 4 lobi tondeggianti, di colore rosa acceso, che a maturità si aprono, lasciando intravedere 4 capsule arancioni che rivestono i semi (tossici).

Arbusto molto rustico, si adatta bene ad ogni tipo di terreno ed esposizione, evitare in ogni caso il ristagno idrico.

Foglie, legno e frutti sono altamente tossici ma vengono utilizzati in ogni caso (in piccolissime quantità) in medicina grazie al loro potere purgativo ed ematico, il decotto di foglie è cicatrizzante mentre i frutti, se tritati o in decotto, combattono i parassiti cutanei.

FRANGOLA

RHAMNUS FRANGULA

Arbusto di 2 o 3 metri di altezza, a foglia caduca, con rami elastici, eretti, di colore marrone scuro e ricoperti di lenticelle di colore chiaro.

Le foglie sono leggermente picciolate, lanceolate di colore verde scuro nella pagina superiore. Porta piccoli fiori raccolti in mazzetti, ascellari ed ermafroditi, di colore biancastro. I frutti, a maturazione, si presentano come piccole drupe nerastre ovoidali.

Si adatta bene ad ogni tipo di terreno senza particolari esigenze climatiche.

Molto apprezzata per le proprietà medicinali per l'organismo, con proprietà lassativa e purgante molto importante per l'intestino.
Può essere usata anche per la cura dell'acne.

LIQUIRIZIA

GLYCYRRHIZA GLABRA

Pianta erbacea perenne con altezza massima di 1 metro. Si sviluppa da un rizoma principale per poi diramarsi ed espandersi longitudinalmente con numerosi stoloni che possono raggiungere i 6-8 metri di lunghezza.

Presenta una corteccia marrone scuro con l'interno giallastro e dal gusto dolce.

Porta foglie semplici, ovali, di piccole dimensioni con pagina inferiore ricca di ghiandole che la rendono appiccicosa. I fiori sono raccolti in piccoli mazzetti ascellari, di colore azzurro o lilla.

Predilige terreni sciolti, argillosi, umidi e profondi. Resiste molto bene al freddo invernale e al caldo estivo. La radice della pianta viene prelevata quando la pianta è in stasi vegetativa. Perché si possano prelevare le radici è necessario che la pianta abbia almeno 3 anni.

Le parti legnose e radicali della pianta sono ricche di sostanze utili all'organismo. È dissetante, rinfrescante, dolcificante (usato per addolcire cibo per diabetici), azione emolliente per bronchiti, raffreddori e azioni antispasmodiche.

LUPPOLO

HUMULUS LUPULUS

Pianta erbacea perenne, con rizoma ramificato, dal quale dipartono numerosi fusti rampicanti alti fino a 8 metri.

Le foglie sono cuoriformi con margine seghettato lobato, pagina superiore tomentosa e ruvida mentre quella inferiore risulta essere resinosa e appiccicosa.

Porta fiori unisessuali, su individui separati, di colore verde. I fiori maschili sono raggruppati in pannocchie mentre quelli femminili son ascellari e mantengono una forma globosa conica.

I frutti sono degli acheni di colore cenere che rendono il fiore femminile quasi cartaceo.

Il luppolo predilige terreni freschi, fertili e ben drenanti. Temono i forti venti e l'eccessiva umidità del terreno ma con una spiccata resistenza al freddo invernale (-30°C).

Il principale utilizzo del luppolo è per la produzione della birra, dove si usa il fiore femminile per dare aroma alla bevanda, oltre che alla componente microbiologica.

MURTILLA

UGNI MOLINAE

Piccolo arbusto sempreverde con dimensioni che variano dai 35/40 cm fino a 2 metri.

Porta foglie ovali, appuntite, a margine intero, cerose e compatte, di colore verde lucido.

I fiori son penduli, di piccole dimensioni di colore rosa pallido e lasceranno il posto a piccole bacche tondeggianti color porpora, molto profumati e dolci.

Preferisce terreni tendenti all'acido, ben drenanti e senza ristagno idrico. È preferibile un'esposizione in pieno sole ma resiste benissimo anche con la mezz'ombra. Dal punto di vista climatico resiste bene alla siccità , mentre in caso di inverni rigidi è consigliabile ripararla.

Questo frutto viene utilizzato nella preparazione di marmellate, sciroppi, dessert.

MIRTO

Mirto comune

Arbusto a portamento cespuglioso con altezza che varia da 1 a 3 metri in base alle varietà. Le foglie si presentano lanceolate, color verde intenso. In estate produce piccoli fiori bianchi, profumati, singoli, che daranno origine a piccole bacche con colorazione nerastra a maturità. Predilige climi caldi e asciutti, teme il gelo e non ha particolari esigenze di terreno.

Le bacche di colore viola intenso, quasi nero, vengono utilizzate in cucina per aromatizzare assieme alle foglie. Possiedono anche proprietà antibatteriche, balsamiche, sedative e digestive.

Mirto tarantino

VARIETÀ
MIRTO TARANTINO
MIRTO COMUNE

OLIVELLO SPINOSO

HIPPOPHAE RHAMNOIDES

Arbusto deciduo con rami spinosi, di altezza che può variare dai 2 ai 5 metri. Le foglie sono caduche, alterne, di colore giallo verdastro e tomentose.

Presenta fiori di piccole dimensione e di forma sferica di colore giallo poco intenso, a sessi separati, portati da individui differenti; è quindi necessario mettere a dimora una pianta maschile e una pianta femminile.

I frutti sono raggruppati in grappoli lungo tutta la lunghezza del ramo, di forma ovoidale ad apice allungato, di colore arancione intenso e sapore leggermente acidulo.

Non hanno particolari esigenze climatiche e di terreno, sono molto rustici e resistono benissimo alle basse temperature.

I frutti vengono utilizzati per le proprietà antireumatiche, sono ricchi di vitamina C con caratteristiche astringenti e antinfiammatorie.

VARIETÀ
OLIVELLO SPINOSO MASCHIO
OLIVELLO SPINOSO FEMMINA

SAMBUCO

SAMBUCUS NIGRA E RACEMOSA

Arbusto o piccolo albero che può raggiungere altezza massima di circa 8-10 metri con chioma espansa, tronco irregolare e nodoso con midollo centrale biancastro e flessibile.

Le foglie sono caduche, opposte di forma ovale o tondeggiante con apice acuminato di colore verde brillante (o porpora, a seconda delle varietà) ed emanano un forte odore, se manipolate.

Porta piccoli fiori ombrelliformi color bianco intenso oppure rosati (a seconda delle varietà), molto profumati, raggruppati in mazzetti.

Il frutto è una bacca che a maturità assume una colorazione viola nerastra oppure rosso vivo, di piccole dimensioni, lucide, succose e raggruppate in mazzetti con peduncolo rossiccio.

Predilige terreni freschi e ricchi di sostanza organica, possibilmente in zone soleggiate ma si adatta benissimo alla mezz'ombra.

Il sambuco viene utilizzato per le sue numerose caratteristiche fitoterapiche, come ad esempio, azione lassativa, depurativa, lenitiva per febbre e bronchite, antiossidante. Inoltre si utilizza il frutto come colorante naturale.

VARIETÀ
SAMBUCUS NIGRA BLACK BEAUTY (FOGLIA PORPORA E FIORI ROSA)
SAMBUCUS NIGRA BLACK LACE (FOGLIA PORPORA E FIORI ROSA)
SAMBUCUS NIGRA HASCHBERG
SAMBUCUS NIGRA
SAMBUCUS RACEMOSA (FRUTTO ROSSO)

PRUGNOLO

PRUNUS SPINOSA

Arbusto di 3-5 metri di altezza, a foglia caduca e ricco di spine con fusto irregolare. Le foglie sono ellittiche, brevemente picciolate e con margine seghettato.

I fiori sono ermafroditi, di piccole dimensioni, di colore bianco e con un'abbondante produzione di nettare. Il frutto matura in ottobre ed consiste in una drupa tondeggiante di piccole dimensioni, color viola intenso e ricoperto da un leggero strato di pruina.

Pianta molto rustica senza esigenze climatiche e di terreno, non teme il gelo e nemmeno il caldo torrido, predilige un'esposizione soleggiata.

I fiori e il frutto del prugnolo vengono utilizzati per le loro proprietà diuretiche e depurative tramite consumo fresco o infusi e tisane. Dalle bacche si ricava anche un ottimo liquore.

SINFORINA

SYMPHORICARPOS

Arbusto a foglia caduca con fusti flessibili, altezza massima di circa 2.5 metri.

Presenta foglie tondeggianti, di colore verde acceso. Porta fiori di piccole dimensioni, bianchi, raggruppati in mazzetti che lasceranno il posto (fine estate) a gruppi di bacche sferiche, con colori che vanno dal bianco al rosa intenso fino al nero, a seconda delle varietà, persistenti.

Predilige posizioni soleggiate, o a mezz'ombra, ama i terreni sciolti, ricchi e ben drenati, preferibilmente umidi, si adatta però alla gran parte dei terreni, tollera bene il calcare e l'inquinamento.

Le bacche contengono isochinolina, alcaloidi, chelidonina, ed altre tipologie di alcaloidi che risultano tossiche per il corpo umano, l'ingestione infatti può provocare diversi sintomi come nausea, vomito, diarrea, delirio e allucinazioni.

SORBI DEGLI UCCELLATORI

Si trova in natura al di sopra dei 600 metri e si spinge fino ai 2.000 metri d'altitudine. Il portamento può essere arbustivo o arboreo, la chioma è irregolare, ma sempre di grande effetto.

È molto apprezzato in primavera per la sua copiosa fioritura con ampi corimbi bianchi, in estate per l'abbondante fruttificazione con bacche grosse come piselli di colore giallo, rosso o rosa intenso, in funzione della varietà, che si mantiene fino all'inizio dell'inverno.

La raccolta delle bacche del sorbo dell'uccellatore deve avvenire quando queste hanno già assunto una colorazione intensa e sono già ad un buon grado di maturazione. Con un normale andamento stagionale la raccolta sarà effettuata in ottobre. La maturazione deve avvenire sulla pianta e non richiede nessun tempo di attesa o sosta sulla paglia come per le altre sorbe.

Il frutto, restando sulla pianta fino a tardo inverno, è fonte di cibo per gli uccelli, i quali sono molto attratti da queste bacche.

Ottimo per gelatine, composte e liquori.

VARIETÀ	FRUTTO
AUCUPARIA	rosso
AUTUMN SPIRE	arancione
DODONG	giallo
EDULIS	rosso
FASTIGIATA	
FINGERPRINT	rosso
JOSEPH ROCK	giallo
PINK PAGODA	rosa
SHEERWATER SEEDLING	rosso
SUNSHINE	giallo

Sorbo Aucuparia Joseph Rock

Sorbo Aucuparia Fingerprint

ROSA CANINA

UGNI MOLINAE

Arbusto di 1-3 metri di altezza ricco di fitte spine di piccole dimensioni ma molto resistenti, generalmente di colore rosso.

Le foglie sono caduche, di forma ellittica a margine dentellato, composte.

Porta grandi fiori rosa a 5 petali poco profumati, spesso singoli. Il frutto è una bacca carnosa di piccole dimensioni (falso frutto), ovoidali, di colore variabile dal giallo al rosso intenso, che racchiude il frutto vero e proprio della rosa canina, detto achenio, matura verso fine autunno o inizio inverno.

Specie molto rustica, si adatta benissimo ad ogni tipo di terreno e clima.

I frutti possono essere consumati freschi, oppure in marmellate o infusi. Con le bacche si può produrre un buonissimo liquore. Sono ricchissimi di vitamine con una forte azione antiossidante, diuretica e digestiva.

Per maggiori informazioni sui prodotti in elenco o per acquisti visitate il sito ***www.maiolifruttiantichi.it***

FRUTTI DI BOSCO

LAMPONI

RUBUS IDAEUS

Piccolo arbusto con altezza massima intorno ai 1.50 metri con steli leggermente spinosi, produce polloni legnosi dalle radici che si espandono e portano in produzione la pianta sul ramo dell'anno.

Lampone rosso rifiorente

Porta fiori solitari o raggruppati, bianchi o a volte macchiati di rosa. I frutti sono costituiti da una drupa carnosa, penduli e si sviluppano sul ramo giovane, di 1 anno, di colorazioni differenti a seconda delle varietà e possono essere rossi, gialli o neri.

Esistono due tipologie principali di lamponi, gli uniferi e i rifiorenti e differiscono per epoca di maturazione e di potatura. Gli esemplari uniferi hanno una sola produzione nell'arco dell'anno e andranno eliminati completamente i rami che hanno prodotto per permettere la produzione nell'anno successivo. Gli esemplari rifiorenti invece avranno due produzioni nell'arco dell'anno, una verso luglio agosto (la più produttiva) e una a settembre. In questo caso la potatura sarà leggermente differente e si dovranno eliminare i rami che hanno prodotto a luglio per prepararli alla produzione dell'anno successivo, la seconda produzione avverrà a settembre, sul ramo dell'anno, che una volta fruttificato andrà cimato fino a 15/20 cm (e non eliminato completamente come quelli che hanno prodotto a luglio) per permettere poi la fruttificazione in luglio, nell'anno successivo.

Lampone giallo

Non ha particolari esigenze di terreni, purché leggeri e ricchi, possono essere messi a dimora anche in leggera mezz'ombra senza particolari problematiche. Evitare assolutamente annaffiature dall'alto in presenza dei frutti per ridurre il più possibile l'insorgenza di muffe sulle drupe.

Il lampone viene consumato fresco e son ricchi di vitamine A e C con una buona azione antiossidante. Le foglie contengono grandi quantità di flavonoidi e vengono utilizzate per infusi, tisane e decotti e utilizzati come rimedio contro la ritenzione idrica, ha potere astringente e antinfiammatorie.
Possiede anche proprietà antispasmodiche, utili per il controllo del ciclo mestruale femminile e durante le gravidanze per il loro contenuto di acido folico.

VARIETÀ
LAMPONE ROSSO FAIRVIEW
LAMPONE ROSSO RIFIORENTE
LAMPONE ROSSO UNIFERO PRECOCE
LAMPONE ROSSO UNIFERO MEDIA MATURAZIONE
LAMPONE ROSSO UNIFERO TARDIVO
LAMPONE ROSSO SENZA SPINE
LAMPONE ROSSO ROSSANO
LAMPONE GIALLO
LAMPONE NERO

LAMPONE ARTICO

RUBUS ARTICUS

Pianta erbacea perenne diffusa nel nord dell'Europa e dell'America. L'altezza massima a cui possono arrivare i sottili gambi è di circa 20 cm, mentre i germogli fiorali possono arrivare anche a 40 cm.

Le foglie sono trifogliate con margini dentati, mentre i fiori sono di colore rosso-violaceo e compaiono da fine giugno. Successivamente si presentano i frutti, che arrivano a maturazione scalarmente da metà luglio ad agosto.

Il frutto, ricco di vitamina C, visivamente ricorda molto il lampone; si tratta di una bacca globosa di colore rosso, più o meno intenso. La polpa è succosa, con una leggera acidità e profumo di fragola.

Predilige terreni ben drenanti e un'esposizione a mezz'ombra. Resiste anche a basse temperature, fino a -20°C.

Questo lampone può essere consumato sia fresco che per la preparazione di confetture o liquori. Le foglie, nei paesi di maggiore diffusione come la Scandinavia, venivano utilizzate per ottenere un tè che aiutava nella cura delle infezioni delle vie urinarie.

LAMPONE FRAGOLA

RUBUS ILLECEBROSUS

Arbusto di piccole dimensioni con portamento semi-eretto, può arrivare ad un'altezza massima di 1 metro. Si tratta di una pianta che non ha particolari esigenze e che si adatta a diversi tipi di terreno, prediligendo comunque terreni ben drenanti. Predilige l'esposizione al sole o a mezz'ombra.

Tra maggio e giugno si ha la fioritura, mentre tra luglio e agosto compaiono i frutti. I fiori sono autoimpollinanti, pertanto per la produzione è sufficiente una sola pianta.

I frutti hanno le dimensioni del lampone, ma rispetto a questo sono leggermente allungati, con polpa succosa e poco più acida, con un lieve sentore di fragola.

Il frutto si presta sia per consumo fresco che per marmellate.

FRAGOLA

FRAGARIA VESCA

Piccolo arbusto erbaceo con altezza massima di 20 centimetri con portamento semi strisciante, con piccoli fusti sottili ed esili. Le foglie sono di medio piccole dimensioni, con una colorazione verde brillante. I fiori sono apicali, di piccole dimensioni, con petali generalmente bianchi tondeggianti e centro giallo intenso; il colore del fiore può variare in alcune varietà.
Ciò che si mangia della fragola è in realtà un falso frutto ottenuto dallo sviluppo del ricettacolo floreale. Il vero frutto della fragola sono gli acheni, quei semini gialli che restano attaccati alla parte carnosa di colore rosso, bianco, rosa (falso frutto).
Predilige terreni freschi, ricchi di sostanza organica, ben drenanti e leggermente acidi. Predilige un' esposizione soleggiata o a mezz'ombra, sono da evitare però le forti insolazione che possono causare problemi nella produzione sia in termini di quantità che qualità del frutto. Le basse temperature invernali potrebbero portare alla morte dell'apparato aereo senza però causare problemi all'apparato radicale, assicurando la ricrescita nell'anno successivo.

Il frutto della fragola viene sia consumato fresco che utilizzato per la preparazione di dolci, marmellate e confetture.

VARIETÀ
DI BOSCO ROSSA - DI BOSCO BIANCA (RIFIORENTE) MARABLANCA (BIANCA, UNIFERA) ANANAS (BIANCA, UNIFERA) FRUTTO GROSSO (ROSSA, RIFIORENTE) - QUATTRO STAGIONI (ROSSA, RIFIORENTE) - THELMA E LOUISE (ROSSA, RIFIORENTE) - MARA DE BOIS (ROSSA, RIFIORENTE) - CHARLOTTE (ROSSA, RIFIORENTE - MARIGUETTE (ROSSA, RIFIORENTE) MAGNUM MANILLE (ROSSA, UNIFERA) FRAU MIEZE (ROSSA/NERA, UNIFERA)

MORA

RUBUS FRUTICOSUS

Arbusto perenne semisempreverde con portamento cespuglioso rampicante, i rami dell'anno saranno lineari mentre quelli dell'anno precedente avranno un aspetto ricurvo e porteranno fiori e successivi frutti.

Tra maggio e luglio compaiono dei piccoli fiori rosati posizionati nella porzione apicale del ramo. In estate compaiono i piccoli frutti, inizialmente verdastri, poi neri, di forma globosa e molto saporiti. La mora è molto rustica, si adatta bene ad ogni tipo di terreno anche se preferisce una leggera acidità nel suolo e un buon drenaggio con un'esposizione in pieno sole oppure mezz'ombra se posizionato a sud.

I frutti vengono consumati prevalentemente freschi o usati per marmellate e confetture oppure per guarnire dolci. Le foglie della mora sono ricchi di tannini con effetti astringenti, contro le emorroidi ed infiammazioni intestinali.

VARIETÀ
MORA CON SPINE
MORA SENZA SPINE
MORA SENZA SPINE THORNLESS EVERGREEN
MORA RIFIORENTE REUBEN

MORA E LAMPONE COMPATTO

Varietà di mora e lampone senza spine, caratterizzate da uno sviluppo contenuto e compatto e per questo definite “mora nana” e “lampone nano”.

Queste piante possono essere coltivate sia a terra che su balconi e terrazzi, in vasi o foriere; sono caratterizzate da rami corti e flessibili, pertanto possono assumere un portamento semi-ricadente.

La maturazione dei frutti si ha da inizio luglio. La raccolta media da una pianta adulta è superiore ad 1 kg. Il sapore dei frutti ricorda esattamente quello della mora e del lampone.

Come per tutte le altre varietà di more e lamponi, anche questi frutti possono essere impiegati per marmellate, sciroppi o consumate fresche.

MIRTILLO CONILOPIDE

VACCINUM ASHEI

Arbusto perenne con altezza massima di circa 2,5 metri. Porta foglie caduche di medie dimensioni, ellittiche, i fiori sono ermafroditi, di piccole dimensioni, raggruppati in mazzettini, di forma tubolare e colore bianco, generalmente apicali. Il frutto è una bacca di medie dimensioni di colore viola intenso ricoperto di pruina.

Necessita di terreno acido, ma rispetto al mirtillo americano si adatta anche a terreni con pH superiori. Al contrario del mirtillo americano predilige un’esposizione soleggiata. Predilige terreni ben drenanti e ricchi di sostanza organica.

È molto adatto per essere coltivato in sud Italia in quanto ha uno scarso fabbisogno di freddo e si adatta anche ai terreni più compatti.

I frutti vengono consumati freschi, impiegati per marmellate, confetture e succhi. Questa pianta viene utilizzata anche a scopo puramente ornamentale.

MIRTILLO ROSSO RED PEARL

VACCINIUM VITIS IDEA

Piccolo arbusto sempreverde che forma un basso cespuglio a portamento strisciante e tappezzante che si espande mediante rizomi sotterranei con altezza massima intorno ai 40 cm e rami erbacei con larghezza di 1 metro.

Le foglie sono di piccole dimensioni, di forma ovale, coriacee e carnose a margine liscio e di un colore verde intenso e lucido nella pagina superiore e verde pallido in quella inferiore. Porta fiori bianco rosati a forma di piccola campana, singoli o a gruppetti. I frutti si presentano come delle bacche tondeggianti di colore rosso brillante che tende al porpora a piena maturazione, con buccia coriacea e dal sapore acidulo.

Predilige terreni acidi ma ben drenanti, evitare assolutamente il ristagno idrico, preferibile una posizione in pieno sole e ben luminosa, ma in zone troppo calde e afose, è meglio posizionarlo in mezz'ombra e al fresco.

Il mirtillo rosso può essere consumato fresco, in macedonie, marmellate, confetture. Tra i mirtilli, quello rosso è quello con più proprietà benefiche per il nostro organismo, ad esempio favorisce la digestione, abbassa il rischio di creazione e propagazione di cellule tumorali, rinforza il sistema immunitario, è ricco di antiossidanti, utile in gravidanza e durante il ciclo mestruale per le sue proprietà antispasmodiche.

MIRTILLO ROSSO CRANBERRY

VACCINIUM MACROCARPON

Arbusto sempreverde di piccole dimensioni con altezza intorno ai 40-50 cm con fusto e rami legnosi a portamento eretto, si allarga fino ad 1 metro.

Le foglie sono di piccole dimensioni, di forma ovale, coriacee e carnose a margine liscio e di un colore verde intenso e lucido. I fiori sono di piccole dimensioni con petali color rosato e ricurvi all'indietro (quasi in posizione eretta) e separati tra loro. I frutti inizialmente si presentano di un colore verdognolo biancastro e a maturità virano verso il rosso intenso, di dimensioni abbastanza grandi.

Predilige terreni molto sabbiosi e ricchi di sostanza organica, acidi e privi di calcare e umidi. Per quanto riguarda l'esposizione, è preferibile sempre una posizione di mezz'ombra in quanto sopporta solo per poche ore il sole diretto. L'innaffiatura deve essere piuttosto frequente ed abbondante essendo una pianta di origine palustre.

Il mirtillo rosso può essere consumato fresco, in macedonie, marmellate, confetture. Tra i mirtilli, quello rosso è quello con più proprietà benefiche per il nostro organismo, ad esempio favorisce la digestione, abbassa il rischio di creazione e propagazione di cellule tumorali, rinforza il sistema immunitario, è ricco di antiossidanti, utile in gravidanza e durante il ciclo mestruale per le sue proprietà antispasmodiche.

MIRTILLO ROSA PINK LEMONADE

VACCINIUM CORYMBOSUM

Arbusto con portamento cespuglioso con altezza massima intorno a 1 metro, possiede rami assurgenti con una fitta vegetazione.

Le foglie sono di piccole dimensioni, in tarda primavera compaiono dei piccoli fiori bianchi a forma a forma di campana, raggruppati in mazzetti. Il frutto è costituito da delle bacche rosa intenso, dal sapore dolce e piacevole, dal sentore di limone.

Come tutti i mirtilli necessita di terreno acido con esposizione non troppo soleggiata, resiste bene ai freddi invernali.

Viene utilizzato per consumo fresco delle bacche, per marmellate o confetture, ma anche a scopo puramente ornamentale.

MIRTILLO GIGANTE AMERICANO

VACCINIUM CORYMBOSUM

Pianta con portamento cespuglioso con altezza massima di 3 metri e larghezza di circa 2 metri con polloni laterali che allargano il cespuglio e andranno in produzione nel loro secondo anno. In primavera presenta piccoli fiori autofertili bianchi, raggruppati in mazzetti, per una buona produzione è necessario accostare due o più varietà tra loro, per favorire l'impollinazione incrociata. Durante il periodo estivo compaiono i frutti, bacche tondeggianti di colore blu scuro, ricoperti da uno strato di pruina, raggruppati in mazzetti.

I mirtilli necessitano di terreno molto acido, ben drenato e ricco di sostanza organica, resistono senza problemi anche a temperature inferiori a -15°C, prediligono la mezz'ombra o la completa ombra nelle zone più calde, possono presentare qualche difficoltà a crescere in zone con climi molto miti.

Il mirtillo può essere consumato fresco per confetture, marmellate, dolci e possiede anche ottime proprietà terapeutiche grazie ad un'elevata presenza di antociani che migliorano il sistema cardiovascolare con una particolare efficacia nel rinforzo dei vasi capillari.

VARIETÀ
MIRTILLO GIGANTE PRECOCE
MIRTILLO GIGANTE MEDIA MATURAZIONE
MIRTILLO GIGANTE TARDIVO

IBRIDI
MORA PER LAMPONE

Con il termine Ibrido si intende un incrocio tra specie o razze differenti, in questo caso sono state incrociate la mora con il lampone (entrambe in differenti varietà), ottenendo principalmente 3 ibridi con caratteristiche miste tra i due genitori, come ad esempio, la forma di allevamento, la dimensione del frutto e il sapore dello stesso.

LOGANBERRY

Portamento cespuglioso e scomposto, molto simile a quello della mora. I rami possono raggiungere una lunghezza di 2-3 metri e sono privi di spine. I frutti, di colore rosso violaceo, sono molto simili alle more, si presentano da fine giugno e sono di grandi dimensioni e molto dolci. Possono essere consumati freschi o lavorati per la produzione di marmellate, gelatine, ecc.

TAYBERRY

Portamento semi-rampicante simile a quello della mora, è quindi necessario un supporto per sorreggere i rami. Presenta piccole spine lungo tutti i rami semi-legnosi. La fruttificazione si ha da metà giugno fino a circa metà luglio. I frutti sono simili a more allungate, molto succosi e con un gusto abbastanza dolce. È una pianta molto resistente al freddo.

BOYSENBERRY

Portamento cespuglioso con tralci ricadenti completamente privi di spine, necessita di sostegni per una crescita ottimale. I frutti, che maturano da fine giugno, sono di grosse dimensioni e di colore rosso scuro tendente al nero. Esternamente ricorda la mora, mentre il sapore ricorda il lampone.

JOSTABERRY

RIBES × NIDIGROLARIA

Ibrido tra Ribes Nero e Uva Spina con le migliori caratteristiche di entrambi i genitori.

Ha portamento cespuglioso con rami dritti e completamente privi di spine (caratteristiche del ribes).

Presenta foglie di colore verde scuro, intenso, il frutto è di grosse dimensioni di colore nero e privo di odore (caratteristiche dell'uva spina), dal gusto dolce e molto gradevole, senza l'acidità dell'uva spina.

Si adatta bene ad ogni tipo di terreno, pianta molto rustica, preferisce un'esposizione in pieno sole ma si adatta benissimo alla mezz'ombra.

Viene consumato fresco o utilizzato per dolci, marmellate e confetture.
Possiede tutte le caratteristiche nutrizionali delle piante madri, con un considerevole aumento della vitamina C, rispetto al Ribes Nero (già molto alta).

UVA GIAPPONESE

RUBUS PHOENICOLASIUS

Arbusto perenne con lunghi tralci ricadenti, non ramificati e fortemente ricoperti da una peluria spinosa di colore rosso, si sviluppa con un'altezza massima di circa 2 metri, con apparato radicale a rizomi polloniferi.

I rami hanno durata biennale, durante il primo anno raggiungono la loro lunghezza massima con produzione di sole foglie. Durante il secondo anno, tra maggio e luglio, produrrà i fiori, di piccole dimensioni e color rosso o rosa.

Il frutto, che si presenta da fine agosto, è di piccole dimensioni, di colore rosso e ricco di semi; il sapore è leggermente acidulo e molto aromatico.

Si adatta bene ad ogni tipo di terreno, anche se preferisce quelli ben drenanti, predilige un pH leggermente acido, ma nel caso in cui non fosse presente il terreno acido, non si rende necessaria l'acidificazione artificiale. È una pianta molto rustica, resiste benissimo alle fredde temperature invernali ed ai caldi estivi.

Utilizzato per consumo fresco o per la produzione di marmellate e confetture.

RIBES

RIBES NIGRUM E RUBRUM

Arbusto con foglie decidue con altezza massima intorno ai 2 metri con fusti eretti e legnosi. Presenta grosse foglie palmate, in primavera compaiono mazzetti di fiori di colore verde/bianco, molto poco appariscenti. I frutti sono bacche traslucide di colore nero, bianco o rosso, a seconda delle varietà, di forma tondeggiante con un piccolo peduncolo all'apice e raggruppati in mazzetti, dal sapore dolce ma leggermente acidulo. Foglie, fiori e frutti hanno un aroma molto intenso grazie ad una ricca presenza di oli essenziali.

Prediligono terreno soffice e ricco di sostanza organica, ben drenante e leggermente acido. Per quanto riguarda il clima e l'esposizione il ribes, col tempo, si adatta benissimo ad ogni tipo di esposizione e clima senza generare grossi problemi di gestione.

Il ribes può essere consumato fresco, impiegato per la preparazione di succhi, macedonie, marmellate. Le foglie vengono utilizzate per decotti e tisane. I frutti del ribes, in modo particolare del ribes nero, sono ricchi di flavonoidi, antociani, acidi polinsaturi, vitamina C e oligoelementi. Possiedono doti rinfrescanti e protettive nei confronti della retina e dei capillari. Sono ottimi come diuretici e utili per alleviare i gonfiori delle gambe in gravidanza.

VARIETÀ

RIBES BIANCO - RIBES ROSSO - RIBES NERO

UVA SPINA

RIBES GROSSULARIA

Cespuglio di piccole dimensioni con un'altezza massima intorno ai 2 metri, con rami intrecciati tra loro e ricchi di grosse spine. Le foglie sono decidue di colore verde chiaro, i fiori, che sbocciano tra marzo e aprile, sono poco appariscenti, di colore rossastro o biancastro e compaiono alla base delle foglie o delle spine. Dal periodo di luglio compaiono i frutti, bacche di colore rosso o bianco, a seconda della varietà, tondeggianti, di grosse dimensioni. Predilige terreni fertili, sciolti e leggermente sub acidi, avendo un apparato radicale molto superficiale, predilige terreni ben drenanti. Per la riuscita del frutto, l'esposizione ideale è in pieno sole, ma in climi particolarmente caldi è preferibile posizionarlo a mezz'ombra per evitare la disidratazione del frutto stesso.

**L'uva spina si può consumare fresca, in macedonie, marmellate, confetture e dolci.
È ricca di vitamine A, B e C e di pectine, ricca di antiossidanti, riduce la concentrazione del colesterolo cattivo, contribuisce alla pulizia delle vie urinarie e combatte la stitichezza.**

VARIETÀ

UVA SPINA BIANCA - UVA SPINA ROSSA - UVA SPINA VERDE

VIERBEERE

RIBES ODORATUM/AUREUM

Arbusto di medie dimensioni con altezza massima di circa 1,5 metri e larghezza molto simile, presenta rami flessibili e ricadenti con una fitta vegetazione. Presenta foglie di un colore verde brillante che in autunno si colorano di un rosso ruggine molto decorativo. I fiori sono raggruppati in mazzetti, di colore giallo oro intenso e molto profumati, composti da 5 petali sottili e lunghi, sistemati a stella, con corona centrale rossa. I frutti maturano nel mese di agosto e sono delle bacche di grosse dimensioni di colore giallo oppure nero, a seconda delle varietà, dal sapore ottimo, molto dolce.

Predilige terreni ricchi, freschi e ben drenanti ma si adatta bene ad ogni tipo di terreno, resiste bene alle basse temperature ma è buona norma metterlo a dimora in pieno sole per favorire un'abbondante fioritura e fruttificazione.

Il frutto viene generalmente consumato fresco oppure usato per dolci, marmellate o confetture.

VARIETÀ
VIERBEERE® BLACK GEM® (BACCA NERA)
VIERBEERE® ORANGESSE® (BACCA GIALLO ORO)

CILIEGI e MELI DA FIORE

CILIEGIO DA FIORE

Alberi di medio piccole dimensioni e rapida crescita con altezza massima di circa 6 metri, portamento espanso oppure fastigiato in base alle varietà.

Le foglie sono alternate, di forma ovoidale, di colore bronzeo inizialmente poi verde brillante e in fine giallo intenso in autunno.

In primavera sbocciano numerosi fiori doppi, pieni, con colori che vanno dal bianco, al rosa fino al rosso, raggruppati in mazzetti.

I frutti sono di piccole dimensioni, carnosi, di colore rosso o arancione dal sapore acidulo e astringente.

Predilige terreni umidi ma ben drenanti e ricchi di sostanza organica, leggermente acido, tollera brevi periodi di siccità. Predilige un'esposizione in pieno sole per favorire una fioritura abbondante.

Utilizzato principalmente per l'enorme effetto decorativo.

VARIETÀ
CILIEGIO DA FIORE PRUNUS AMANOGAWA
CILIEGIO DA FIORE PRUNUS I. KOJOU-NO-MAI
CILIEGIO DA FIORE PRUNUS NIPPONICA BRILLIANT
PRUNUS CERASIFERA NIGRA
PRUNUS CISTENA

Ciliegio da fiore Prunus I. Kojou-No-Mai

Prunus Cerasifera Nigra

MELO DA FIORE

Albero di piccole medio piccole dimensioni con altezza massima di circa 6-8 metri, con chioma espansa.

Le foglie sono lucide, di colore verde chiaro o rossastro, in autunno possono tingersi di rosso per un ottimo effetto decorativo.

I fiori compaiono prima delle foglie e sono generalmente composti da 5 petali aperti a forma di stella, molto colorati ed appariscenti, vanno dal bianco al rosso con diverse sfumature e tonalità.

I fiori daranno poi origine a delle piccole mele colorate, singole o a grappoli, di diversi colori, dal giallo al rosso intenso, dal sapore acido e astringente.

Si adattano benissimo ad ogni tipo di terreno purché ben drenato, non teme il freddo e resiste per molto tempo al di sotto dello zero termico. Preferibile esposizione in pieno sole.

Il melo da fiore ha un notevole impatto estetico e decorativo per il colore delle foglie, fiori e frutti, che rimangono sulla pianta fino ad inverno inoltrato. Il frutto può essere utilizzato per la produzione di liquori o nelle marmellate per la pectina in quanto funge da addensante naturale. Le piccole mele vengono conservate anche sotto spirito.

VARIETÀ
MELO DA FIORE
MELO DA FIORE MALUS EVEREST
MELO DA FIORE MALUS FLORIBUNDA
MELO DA FIORE MALUS FRANCA
MELO DA FIORE MALUS GOLDEN HORNET
MELO DA FIORE MALUS LISET
MELO DA FIORE MALUS RED SENTINEL

Melo da fiore Malus Golden Hornet

Melo da fiore Malus Everest

Melo da fiore Malus Liset

Melo da fiore Malus Red Sentinel

AGRUMI

Sono alberi di medie dimensioni generalmente sempreverdi, legno di colore chiaro, tendente al grigio, liscio, con grosse spine lungo i rami con tendenza a scomparire durante la crescita e l'allevamento.
Le foglie sono lanceolate o ellittiche, sempreverdi.
Il fiore può svilupparsi singolo o in infiorescenza, generalmente di colore bianco ma possono avere sfumature colorate di giallo, rosa, viola.
Il frutto è botanicamente un esperidio di forma variabile, sono caratterizzati dalla presenza di una buccia esterna con rugosità più o meno accentuata e colori variabili dal giallo al rosso.

Mano di Buddha

Internamente è presente uno strato biancastro che protegge la polpa centrale, suddivisa in spicchi di diverse dimensione e numero in base alle varietà, molto succose se mature e con sapori dolci e aciduli.
Gli agrumi prediligono terreni sciolti, ben drenanti, ricchi di sostanza organica con esposizione in pieno sole, evitare correnti fredde e, se possibile, necessitano di essere riparati se la temperatura scende sotto a 0°C, essendo piante tropicali.
Vengono utilizzati principalmente per il consumo fresco, o in cucina per numerose preparazioni, per la produzione di profumi e cosmetici.

Papeda delle Mauritius

VARIETÀ
ARANCIO
ARANCIO CORRUGATO
ARANCIO SANGUINELLO
ARANCIO TAROCCO GIALLO
ARANCIO TAROCCO ROSSO
ARANCIO TRIFOLIATO (PONCIRO)
BERGAMOTTO
CALAMONDINO
CALAMONDINO VARIEGATO
CEDRO
CHINOTTO
CLEMENTINA
CLEMENTINA ISA
HYSTRIX
KUCLE
KUMQUAT
LIME DEI CARAIBI
LIMEQUAT
LIMETTA ROSSA
LIMETTA VERDE
LIMONCELLA ROMANA
LIMONE CARRUBARO
LIMONE CAVIALE
LIMONE LUNARIO
LIMONE MAYER
LIMONE QUATTRO STAGIONI
LIMONE ROSSO
MANDARINO
MANDARINO SENZA SEMI
MANO DI BUDDHA
PAPEDA DELLE MAURITIUS
POMELO
POMPELMO
POMPELMO ROSA
PURSHA (LIMONCINO ROSA)
YUZU

Arancio Corrugato

Limone Quattro Stagioni

Arancio

Limone Caviale

OLIVI

Albero sempreverde generalmente di medie dimensioni che in condizioni ottimali, può raggiungere altezze considerevoli. Questa pianta, grazie alla sua capacità di rigenerare efficacemente le parti danneggiate, è generalmente molto longeva, anche millenaria.
Presenta un tronco nodoso con numerose contorsioni, legno pesante e compatto con corteccia che si sfalda durante la crescita.
Presenta foglie lanceolate, sempreverdi, i fiori sono bianchi e di piccole dimensioni, privi di profumo.
Il frutto è una drupa carnosa con nocciolo legnoso centrale, di forma ovale con colori che vanno dal verde al violaceo in base alle varietà, dal sapore amaro, astringente e ricco di olio.

Si adatta bene a terreni sassosi, ben drenanti e ricchi di sostanze nutritive, possibilmente con clima mite in quanto sopporta bene il caldo estivo ma non tollera temperature inferiori a -7°C per periodi troppo prolungati.
Il frutto viene utilizzato principalmente per l'estrazione di olio, per consumo fresco e per numerose preparazioni in campo culinario.

VARIETÀ
OLIVO ASCOLANA
OLIVO BELLA DI SPAGNA
OLIVO BIANCHERA
OLIVO CARBONCELLA
OLIVO CAROLEA
OLIVO CIPRESSINO
OLIVO CORATINA
OLIVO DI BRISIGHELLA
OLIVO FRANTOIO

VARIETÀ
OLIVO GHIACCIOLA
OLIVO GROSSA DI SPAGNA
OLIVO HOLGA (DOLCE)
OLIVO ITRANA
OLIVO LECCINO
OLIVO MAURINO
OLIVO MORAIOLO
OLIVO PENDOLINO
OLIVO ROSCIOLA

FRUTTI ESOTICI

Sono definite tropicali le piante che sopravvivono esclusivamente con determinate condizioni climatiche. La coltivazione di queste piante necessita di temperature sopra lo zero durante tutto l'anno, non devono inoltre essere esposte a correnti fredde. In Italia è possibile coltivare alberi tropicali, in pieno campo, solamente in meridione, in zone consone alle loro necessità climatiche, con terreni ricchi di sostanze nutritive, sciolti e ben drenanti.
L'utilizzo delle serre, per la loro coltivazione, è una valida alternativa per permettere lo sviluppo di queste piante, anche in areali a loro avversi.

Carambola

VARIETÀ
AGUACATE HASS (AVOCADO)
AGUACATE LAMB HASS D-7 (AVOCADO)
AGUACATE LAMB HASS DUSA (AVOCADO)
CARAMBOLA
CARISSA
CHIRIMOYA
GUAYABA ROYA
GUAYABO ROSA
GUAYAVA CATTLEY
LITCHI
MACADAMIA
MANGO KEITT
MANGO OSTEEN
MANGO TOMMY ATKINS

VARIETÀ
PAPAYA
SAPOTE

Avocado

Chirimoya

Come
ACQUISTARE

Tipologia di piante
Ordini e spedizioni

TIPOLOGIA DI PIANTE

L'assortimento delle principali specie di piante da frutto (albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi, susini) è generalmente disponibile in due misure:

- **piante in vaso di 3 anni (2 dopo l'innesto)**

Piante da frutto in vaso

- **piante a radice nuda (astoni) di 2 anni (1 dopo l'innesto)**

Piante da frutto a radice nuda

Per alcune varietà sono disponibili anche piante di 1 anno in vaso 15/20 cm.
Sono poi disponibili misure superiori: da piante di 3-4 anni a pronta fruttificazione fino a esemplari in mastello 70 cm, o in zolla, soluzioni ideali per chi vuole inserire qualche pianta da frutto in giardino.

Pianta in zolla

Per le altre specie (giuggioli, cachi, cotogni, ecc.), sono disponibili misure diverse, specifiche per ogni prodotto e descritte sul nostro sito.

Per quanto riguarda le viti, da vino e da tavola, possono essere disponibili, a seconda delle varietà, le seguenti misure:

- **barbatelle di 1 anno a radice nuda;**
- **viti in vaso;**
- **viti in mastello.**

Barbatelle di vite

Viti in vaso

Viti in mastello

Frutti di bosco

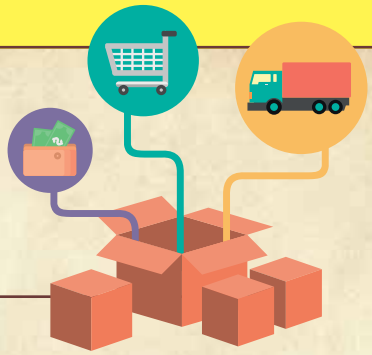
I frutti di bosco, della salute, le piante a bacca edule e ornamentale sono disponibili in diverse misure (età, altezze e prezzo differenti), anche queste sono tutte descritte sul nostro sito.

Da quest'anno sono disponibili piante da frutto e viti a spalliera.
Per ogni richiesta specifica Vi invitiamo a contattarci!

Frutti a spalliera

Viti a spalliera

ORDINI E SPEDIZIONI



È possibile ricevere/ritirare le piante secondo le modalità qui elencate:

PER CORRISPONDENZA. Spedizione a mezzo corriere in tutta Italia e in Europa. È importante fornire l'indirizzo di destinazione completo e un recapito telefonico al quale il destinatario sia sempre reperibile.

PRESSO LA NOSTRA SEDE DI SALVATERRA (RE). Il giorno e l'orario indicativo per il ritiro vengono concordati alla conferma dell'ordine.

PRESSO UNA MOSTRA/FIERA ALLA QUALE PARTECIPIAMO (vedi calendario sul nostro sito www.maiolifruttiantichi.it - sezione Mostre), risparmiando così le spese di trasporto. Il ritiro avviene presso il nostro stand in fiera. Chiediamo di inviarci la richiesta almeno 3-4 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

È possibile ordinare:

- **EFFETTUANDO L'ORDINE ON LINE DAL NOSTRO SITO**
- **VIA E-MAIL**
- **TELEFONICAMENTE**
- **VIA FAX**

ORDINI ON LINE

L'ordine può essere inviato, anche per piccole quantità, direttamente attraverso il nostro sito internet **www.maiolifruttiantichi.it** - sezione Acquista on line.

Nella compilazione dell'ordine è necessario scegliere la modalità di consegna fra quelle indicate sopra (spedizione a mezzo corriere, ritiro in sede, ritiro in fiera). Nel caso si opti per il ritiro in fiera, indicare nel campo Note la manifestazione alla quale verrebbe effettuato il ritiro ed il giorno previsto per lo stesso.

Una volta completato l'ordine, riceverete una mail automatica con il numero dell'ordine. Provvederemo quindi a controllare la disponibilità delle piante richieste e a calcolare le spese di trasporto in funzione del volume della merce e della destinazione. Vi invieremo una mail riepilogativa con il totale da pagare, gli estremi per il pagamento in funzione della modalità di pagamento scelta e i tempi di evasione dell'ordine. Attenderemo quindi una Vostra conferma, per poi procedere all'invio o concordare il ritiro, in base alla modalità di consegna scelta.

ORDINI VIA MAIL - TELEFONO - FAX

È possibile trasmettere un ordine, o una richiesta di disponibilità, anche via e-mail (**info@maiolifruttiantichi.it**), telefonicamente (**0522 840773**) o via fax (stesso numero).

Occorre specificare:

- **le varietà richieste;**
- **per ogni varietà, la quantità e la misura desiderata** (es. piante in vaso o piante a radice nuda);
- **se si richiede la spedizione a mezzo corriere** (specificare il paese di destinazione), **il ritiro in sede o il ritiro in fiera** (specificare quale fiera e possibilmente il giorno del ritiro).

Anche in questo caso, provvederemo a formulare un preventivo di spesa e attenderemo poi conferma per procedere.

I prezzi delle piante si intendono franco nostra sede. Spedizioni in tutta Italia e in Europa a mezzo corriere, salvo accordi diversi. Le spese di trasporto dipendono dal volume della merce e dalla destinazione. In base al numero di piante richieste e al loro volume, le piante stesse possono essere imballate in uno o più pacchi, oppure caricate su pallet.

- In un pacco standard possiamo caricare:
  - **fino a 4-5 piante in vaso 24 cm (più qualche piccolo vaso);**
  - **circa 15 astoni a radice nuda, in balle alle specie scelte.**

  Come riferimento, per le spedizioni in Italia le spese di imballo e trasporto per un pacco standard ammontano a circa:
  - ***€ 22,00 per consegne al nord/centro Italia;***
  - ***€ 25-27,00 per consegne al sud Italia;***
  - ***€ 29,00 per consegne in Calabria, Sicilia, Sardegna.***

  Per le isole, il costo viene comunicato di volta in volta.

- Per piccoli quantitativi o piante di piccole dimensioni, possiamo spedire in pacchi di dimensioni inferiori.
- Su un pallet è possibile caricare un quantitativo maggiore di piante; le spese di imballo e trasporto vengono comunicate in fase di offerta.

Preparazione dei pacchi

Pacchi pronti per la spedizione

L'ordine potrà essere modificato o annullato se la merce non è ancora stata imballata. Non è in ogni caso possibile modificare o annullare un ordine per il quale il corriere abbia già preso in carico la merce.

Il contratto ha come oggetto piante vive e soggette a rapido deterioramento in caso di rispedizione, pertanto l'esercizio del diritto di recesso, previsto dall'art. 5 del D. Lgs. 185/99, è escluso dalla lettera c, comma 3.

Ci riserviamo, nel caso di esaurimento di uno o più articoli ordinati, di non provvedere alla relativa consegna o di sostituirli, quando possibile, con altri con caratteristiche simili (varietà similare e stessa misura o stessa varietà e misura alternativa), previa autorizzazione richiesta al Cliente.

Le piante possono essere potate prima della spedizione.

Esempi di imballaggi diversi

Bancale pronto per la spedizione

Saranno rifiutati tutti gli ordini per i quali la banca non ci autorizzi l'incasso. Ci riserviamo in ogni caso l'insindacabile diritto di rifiutare qualsiasi ordine per qualsivoglia ragione giudicheremo opportuna.

Su richiesta del Cliente potranno essere forniti i tempi previsti per la consegna, da intendersi in ogni caso indicativi in quanto suscettibili di variazioni non preventivabili dovute alle condizioni meteorologiche o a cause di forza maggiore.

Eventuali reclami per merce ritenuta non idonea potranno essere inoltrati via e-mail a info@maiolifruttiantichi.it o info@maiolipiante.it, o via fax allo 0522-840773. Il reclamo dovrà pervenire entro e non oltre le 24 (ventiquattro) ore successive alla consegna; in caso contrario la merce stessa si intende accettata alla consegna.

In caso di contestazione della merce a seguito della quale siano accertati vizi e/o difetti della merce imputabili al venditore, l'importo del relativo risarcimento del danno richiesto dal Cliente non potrà in ogni caso superare l'importo della merce consegnata (totale fornitura piante).

Eventi atmosferici quali grandine, gelo, malattie delle piante e altre cause imprevedibili che impediranno un normale raccolto del vivaio, sono da considerarsi "forza maggiore" e quindi esonerano il venditore dall'obbligo di consegna delle piante.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere è competente il tribunale di Reggio Emilia.

I CONSIGLI di Enzo

Una corretta formazione del frutteto familiare

Calendario dei lavori

Quattro chiacchiere con Enzo

Le ricette

I CONSIGLI DI ENZO PER

UNA CORRETTA FORMAZIONE DEL FRUTTETO FAMILIARE

Considerazioni preliminari

Il trapianto causa inevitabilmente uno stress alla pianta, pertanto, proprio in questa fase, è importante non commettere errori per non rischiare di compromettere l'attecchimento della pianta e il futuro sviluppo della stessa.

Prima di iniziare la posa a dimora delle piante, occorre impostare il frutteto, prendere in considerazione tutti gli elementi di criticità e tenere a mente alcuni consigli utili. Una buona partenza è fondamentale per avere nel tempo un ottimo risultato.

Di fondamentale importanza è la scelta dell'**ubicazione del frutteto:** il luogo adatto rende la riuscita della coltivazione molto più semplice e gestibile. Se possibile, la scelta deve ricadere su zone lontane da fonti di inquinamento e distanti da luoghi in cui vengono effettuati trattamenti chimici diserbanti ed antiparassitari.

Altro fattore fondamentale, per individuare correttamente **quali piante utilizzare e quali interventi eseguire** per la riuscita dell'impianto, è la conoscenza delle caratteristiche pedoclimatiche della zona selezionata, quali: temperatura, esposizione, precipitazioni, umidità, tessitura e composizione del suolo con relativi nutrienti e pH.

Nel progettare il frutteto e la disposizione delle piante, è importante tenere a mente alcune linee guida:

• evitare il ristagno dell'acqua. Il terreno deve avere una adeguata pendenza, così da prevenire la formazione di avvallamenti e conseguenti ristagni d'acqua. Se possibile, livellare il terreno prima di procedere alla piantumazione e formare dei fossi di scolo, da ripulire ogni anno a ottobre affinché durante il periodo invernale il terreno si mantenga asciutto;

• una corretta esposizione al sole. Nelle regioni settentrionali si consiglia l'esposizione con orientamento nord-sud per garantire la migliore insolazione delle piante, mentre nelle regioni meridionali e centrali è preferibile optare per un orientamento est-ovest, per proteggere il frutteto da una eccessiva esposizione solare ed evitare le bruciature;

• stabilire la distanza tra le piante in funzione dello sviluppo che raggiungeranno da adulte, tenendo in considerazione la fertilità del terreno e i diversi portainnesti che influenzano la capacità di adattamento della pianta al terreno stesso.

Piante a medio sviluppo (come peschi e meli su portainnesti deboli) necessitano di 15 mq, mentre per piante che raggiungono uno sviluppo maggiore (ciliegi, susini, albicocchi, meli e peri innestati su portainnesti vigorosi) si può arrivare fino a 30 mq.

• per ottenere frutta buona da mangiare, occorre che questa riceva luce e aria. Piante troppo fitte causerebbero una scarsa produzione, con frutta priva di colore e sapore, inoltre sarebbero più facilmente soggette ad attacchi di marciume; consigliamo pertanto di mettere qualche pianta in meno rispetto a quelle che risulterebbero da un preciso calcolo matematico, per garantire che l'aria e la luce del sole possano filtrare tra i rami;

• evitare di mettere a dimora alberi da frutto sotto grandi piante esistenti o dove siano stati da poco estirpati altri alberi in particolare della stessa specie;

• rispettare le distanze dai confini dei vicini previste per legge (attualmente 3 metri);

• in generale la vicinanza di più piante della stessa specie favorisce una maggior produzione; occorre poi considerare che alcune varietà sono autosterili e necessitano del polline di un'altra varietà, pertanto in questi casi sarà necessario collocare vicino alla pianta autosterile un esemplare della stessa specie, in particolare una varietà impollinatrice.

Per chi non ha a disposizione un giardino dove inserire qualche pianta da frutto o un appezzamento di terreno per realizzare un piccolo frutteto familiare, ricordiamo che abbiamo anche piante adatte a essere coltivate in vaso su balconi o terrazzi o in generale in piccoli spazi. Nella scelta ci si può orientare in particolare su piante con un apparato radicale piuttosto ridotto e su varietà con una buona resistenza alle malattie, questo al fine di ridurre al minimo i trattamenti necessari, soprattutto quando si ha a che fare con poche piante posizionate ad esempio su un balcone e quindi molto vicine ai luoghi dove si vive.

Disposizione delle piante

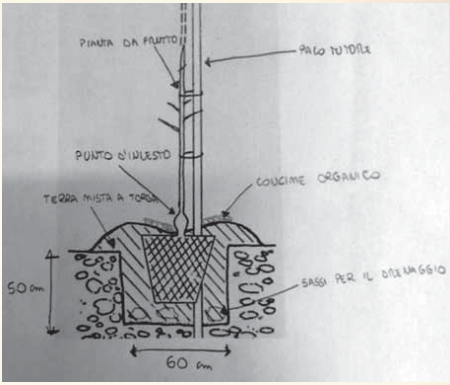
Per un ottimale sesto d'impianto, occorre tenere ben presenti alcuni parametri fondamentali, come la forma d'allevamento desiderata, la vigoria e il comportamento della pianta e del relativo portinnesto ed, infine, la fertilità del suolo. Importante è anche considerare l'eventuale passaggio di mezzi per la lavorazione e adeguare le distanze tra le file per agevolare le pratiche agricole.

Il sesto d'impianto maggiormente utilizzato per le piante da frutto è di 4x4, con una distanza di 4 metri tra una pianta e l'altra e 4 metri tra un filare e quello successivo.

Una valida alternativa è la disposizione a quinconce, in cui le piante vengono posizionate su ciascun filare in modo sfalsato rispetto ai filari adiacenti; questo metodo consente di evitare l'ombreggiamento delle piante, ma la loro altezza non deve superare la distanza tenuta tra i filari, altrimenti tutto sarà inutile.

Sono convinto che la diffusione delle malattie sulle piante da frutto derivi a volte anche da un sesto di impianto troppo ravvicinato, perciò consiglio sempre di lasciare a ogni pianta uno spazio adeguato.

Preparazione della buca



Consigliamo di preparare la buca almeno un mese prima della posa della pianta, per far sì che il terreno, esposto agli agenti atmosferici, tenda a sbriciolarsi e diventare farinoso: un terreno di tessitura fine eviterà, al momento della posa, che possano rimanere spazio vuoti tra le radici.

La buca deve avere un diametro di almeno 50-60 cm e la stessa misura sarà valida anche per la profondità. Per le ampie superfici si può eseguire un'aratura a una profondità di 50 cm previa distribuzione di letame ben stagionato (almeno 2 anni), procedendo poi ad una ulteriore lavorazione di affinamento, utile anche per livellare il terreno smosso.

Qualora nello stesso terreno fossero stati presenti in precedenza altri alberi da frutto, si consiglia di spolverare la buca con un fungicida per spegnere eventuali funghi nel terreno.

Quando effettuare il trapianto?

Per quanto riguarda le piante a radice nuda (astoni), il trapianto si può eseguire da quando termina la caduta delle foglie - indicativamente da fine novembre, in funzione dell'andamento stagionale – e fino alla fine di marzo.

È importante non effettuare il trapianto quando il terreno è troppo bagnato o gelato.

Ricordo che la pianta a radice nuda deve essere posta a dimora nel più breve tempo possibile, in quanto l'esposizione delle radici al sole e al vento ne provocano la disidratazione e rendono poi più difficile l'attecchimento della pianta stessa.

Meno problemi da questo punto di vista si avranno nel caso di piante in vaso. Queste possono essere messe a dimora tutto l'anno, avendo però cura, qualora si effettui il trapianto nei mesi più caldi, di verificare che ci sia un'innaffiatura costante e regolare.

Per l'acquisto delle piante, consigliamo sempre di rivolgersi a centri specializzati controllando bene la freschezza della pianta e lo stato di salute della stessa.

Prima della posa a dimora, effettuare una leggera potatura delle radici più grosse, lasciando invece quelle più fini che garantiranno alla pianta il sostentamento dopo il trapianto. Togliere eventuali radici spezzate e rinnovare il taglio delle stesse permette una cicatrizzazione più rapida e la formazione del cosiddetto "callo", da cui si formeranno nuove radici.

È importante, nel caso di piante a radice nuda, eseguire la pratica dell'inzaffardatura. È un'antica tecnica che consiste nell'immergere le radici della pianta (prima di posare la stessa nella buca) in una poltiglia preparata con acqua, concime organico, terra, torba e fungicida in polvere. Oltre a garantire una buona idratazione, questo accorgimento fa sì che le radici rimangano coperte da questa poltiglia ricca di sostanze che stimolano l'attecchimento.

Qualora non fosse possibile mettere a dimora le piante a radice nuda in tempi brevi dopo l'acquisto, è necessario riparare le radici effettuando la cosiddetta "tagliola", coprendo cioè interamente l'apparato radicale con terriccio, sabbia o segatura: si protegge così il rizoma da gelo, sole e vento, evitando la disidratazione e la conseguente morte della pianta.

La posa a dimora

Molta attenzione occorre porre nel collocare la pianta alla giusta profondità: il colletto deve essere pari al livello del terreno e il punto di innesto deve rimanere fuori dal livello del terreno di circa 10 cm. Piante poste troppo in profondità nel terreno potrebbero soffrire di asfissia radicale, causa di seri problemi di crescita.

Ancora maggiore riguardo bisognerà avere nel caso di terreni argillosi e impermeabili. In questo caso è buona norma scavare una buca più profonda e porre sul fondo uno strato di almeno 20 centimetri di calcinacci o lapillo per permettere un buon drenaggio ed evitare l'insorgere di asfissia radicale.

Le piante di ciliegio, in particolare, non sopportano i ristagni d'acqua, quindi per questa specie sarà ancora più importante una corretta collocazione nel terreno.

Non è consigliabile mettere concime minerale nella buca perché potrebbe ustionare le giovani radici. Se si ha invece a disposizione del letame maturo (di almeno 2 anni), lo si può miscelare al terreno; in alternativa si può utilizzare un po' di torba o di sabbia, sostanze che aiutano la radicazione.

È importante, prima di chiudere completamente la buca, innaffiare abbondantemente e creare una conca, o "zanella", per facilitare il contenimento dell'acqua.

Per evitare la crescita di infestanti e la formazione di crepe nel terreno, possiamo ultimare il lavoro di posa con uno strato di pacciamatura del diametro di 50 cm. Consigliamo di non collocare vicino alla pianta residui di potatura macinati in quanto portano malattie fungine, né foglie o erba perché possono fermentare. Consiglieremmo invece film di plastica nera o dischi in fibra di cocco, ma non

dimentichiamo anche i metodi "naturali" come una leggera sarchiatura sia manuale che meccanica.

Per chi opera in zone esposte agli attacchi di animali quali lepri o caprioli, consigliamo di collocare intorno ai tronchi apposite protezioni. Onde evitare spiacevoli sorprese, soprattutto in montagna, è consigliabile recintare il frutteto con pali e rete di almeno 2 metri di altezza.

Ricordiamo sempre che il terreno smosso scende, dopo l'assestamento, di circa 20 cm, pertanto al momento del trapianto sarà importante valutare bene il livello a cui posare la pianta.

Alla fine del trapianto, alleggerire la vegetazione del 50% favorisce la ripresa vegetativa.

Il tutore

In fase di trapianto di una pianta da frutto, si consiglia sempre di posizionare un tutore, così che, al momento della emissione delle nuove radici, la stessa rimanga ferma e cresca dritta. Si può utilizzare una semplice canna di bambù nel caso di piante giovani, o pali di abete trattato, di diametro 4-6 cm, in caso di piante in zolla o più adulte.

Per rendere efficace l'azione del tutore, è necessario che lo stesso sia conficcato in profondità nel terreno per almeno 30-40 cm.

Fra il tutore e la pianta, posizionare un cuscinetto elastico per evitare lo sfregamento e consentire al tronco della pianta di crescere. Legare il tutore alla pianta con materiali elastici in plastica, evitando assolutamente corde di nylon o fili di ferro.

La concimazione del frutteto e vigneto familiare

Il concime in generale non crea problemi, ma per il frutteto familiare consigliamo di usarlo con moderazione, in particolare quello minerale.

Le fasi di ripresa vegetativa - fioritura, accrescimento del frutto, e maturazione dello stesso - sono periodi in cui la pianta è sottoposta a stress, pertanto, in questi frangenti, è utile sostenerla con una idonea concimazione.

• Dopo la caduta delle foglie, eseguire una concimazione organica con stallatico maturo o stallatico pellettato di bovino o equino (evitare invece la pollina).

• Durante la fase di fioritura si può intervenire con concime misto organico ad alto contenuto di fosforo, in ragione di 50 gr per esemplare, per aiutare la pianta a rinforzare l'apparato radicale;

• In terreni molto poveri, per aiutare le piante a far crescere la frutta, possiamo intervenire nella stagione estiva con potassio in ragione di 50 gr per ciascuna pianta, evitando distribuzioni in prossimità della maturazione.

• Ci sono piante, come i peschi, i kiwi e i peri innestati su cotogno, che, piantati in terreni difficili con pH superiore a 8 ed elevato contenuto di calcare, mostrano segni di ingiallimento fogliare (clorosi), manifestando al contempo una crescita molto ridotta. In questi casi è importante intervenire quando si presentano i primi sintomi di ingiallimento: diluire 50 gr di chelato di ferro in circa 30 lt di acqua e distribuire la soluzione in corrispondenza di tutto l'apparato radicale assorbente, individuabile considerando la proiezione a terra del raggio della chioma. I chelati vengono facilmente degradati dai raggi ultravioletti, perciò è importante somministrare il prodotto in giornate prive di sole o con scarsa luminosità o, eventualmente, interrarlo.

• In presenza di piante con scarsa vegetazione o terreni argillosi, si consiglia di ripetere una concimazione ad aprile-maggio con concime misto organico-minerale, col quale si apporta non solo azoto, ma anche fosforo, potassio, calcio e magnesio, pienamente disponibili grazie alla frazione organica.

• Per quanto riguarda la vite, conviene non esagerare con le concimazioni a base di azoto. L'azoto potrebbe determinare un eccesso di vigoria vegetativa e quindi una notevole produzione fogliare, con conseguente ombreggiatura dei grappoli e creando condizioni favorevoli per l'insorgere di malattie fungine.

• La vite necessita invece di: boro nel periodo della fioritura; potassio, che favorisce il tasso zuccherino e regola l'acidità; ferro, che regola la fotosintesi clorofilliana nei terreni calcarei argillosi e aiuta a prevenire l'ingiallimento delle foglie; fosforo, che rende la vite più resistente alle malattie a gli stress invernali da freddo e contribuisce al processo di maturazione del legno.

Per ridurre i fenomeni erosivi (in caso di terreno in pendenza) e i danni da scottature da irraggiamento, è utile l'inerbimento completo o dell'interfila. Creando un ambiente favorevole per gli insetti utili, determina una maggiore disponibilità di fosforo, potassio e sostanza organica per le radici degli alberi, a condizione che l'erba venga triturata sul posto.

Trattamenti fitosanitari

I frutti antichi necessitano di pochi trattamenti di difesa, essendo varietà che la natura ha selezionato per adattabilità, rusticità e maggiore resistenza a malattie.

Alla caduta delle foglie, consigliamo trattamenti rameici, utili per cicatrizzare ferite, cancri rameali, gommosi ecc.

Prima della fioritura - quando le gemme assomigliano a bottoni rosa, si ingrossano e danno i primi segnali di apertura - consigliamo un trattamento unico su drupacee e pomacee con rame, olio bianco e un insetticida; in questo modo si prevengono numerose malattie ed avversità.

Per quanto riguarda le drupacee, in particolare peschi e albicocchi, per combattere la moniliosi si possono effettuare, anche durante la fioritura, trattamenti con fungicidi,

che non vanno ad interferire con il lavoro delle api e non danneggiano altri insetti utili. Il trattamento contro la moniliosi va effettuato quando il 20% dei fiori è quasi aperto. In caso di abbondanti piogge durante il periodo primaverile, sarebbe opportuno ripetere il trattamento quando l'80% dei fiori è aperto.

A fioritura avvenuta, controllare gli afidi con un insetticida a base di piretro associato a un fungicida per controllare la moniliosi. In annate piovose conviene ripetere questo trattamento, ricordando sempre di rispettare i tempi di carenza sulle varietà che per prime giungono a maturazione.

Per quanto riguarda le pomacee, in annate molto piovose alcune varietà di melo sono più sensibili alla ticchiolatura, per la quale è sufficiente trattare preventivamente con un formulato rameico più frequentemente.

Sempre per quanto riguarda le pomacee e anche il noce, nel periodo da maggio a giugno bisogna porre attenzione alla carpocapsa (verme) con insetticida specifico. Un altro sistema molto valido contro i vermi della frutta è l'uso della confusione sessuale, metodo completamente rispettoso dell'ambiente.

Particolare attenzione sul ciliegio contro corineo (gommosi), mosca e afidi; anche in questo caso consigliamo prodotti rameici con piretro naturale.

Sulle drupacee (albicocchi, peschi, susini), raccomandiamo qualche trattamento in più con prodotti rameici, non tossici ma utili per prevenire e curare, utilizzati anche in agricoltura biologica.

Salvo necessità particolari, i trattamenti richiesti sono quindi mediamente 5 o 6, distribuiti nei mesi di febbraio, primi di marzo, fine aprile, fine maggio, in estate per il verme e infine alla caduta delle foglie, a fronte degli oltre 30 interventi che vengono normalmente eseguiti nella frutticoltura moderna.

Nella nostra esperienza, in particolare, abbiamo imparato che utilizzando il solfato di rame neutralizzato con calce (poltiglia bordolese) si possono evitare diversi problemi alle piante.

Per quanto riguarda la vite, è noto che viene comunemente colpita dalla peronospora, ma anche da oidio, botrite, ecc.; si interviene in questo caso con prodotti rameici con aggiunta di zolfo. Esistono poi varietà di vite, cosiddette tolleranti, che non necessitano di alcun trattamento; la nostra azienda ne ha recuperate più di 80.

Ricordiamo di trattare sempre in giornate di sole e mai nelle ore più calde della giornata. Se sfortunatamente dovesse piovere prima che il trattamento si sia asciugato, è necessario ripeterlo; nel caso di trattamenti con prodotti fungicidi, qualora dopo alcuni giorni siano di nuovo previste piogge, occorre ripetere il trattamento prima della successiva pioggia per ripristinare la copertura data dal prodotto.

Raccomandiamo in ogni caso di evitare il fai-da-te e, in caso di dubbio, di rivolgersi al vivaio o a un consulente tecnico di zona.

La potatura

Potare non è solo tagliare: occorre capire come è formata la pianta che si ha davanti e potare considerando la vigoria della pianta, la varietà e il portainnesto. È poi importante cercare di piegare i rami anziché tagliarli, per creare un giusto equilibrio tra lo sviluppo vegetativo della pianta e la possibilità della stessa di fruttificare.

Se si mette a dimora una pianta a radice nuda, occorre effettuare un taglio netto sull'astone, esattamente nel punto in cui si desidera che la pianta si impalchi. Se si acquista una pianta in vaso in vivaio, normalmente ha già avuto le potature necessarie e per un anno dall'impianto non necessita di tagli.

Lo scopo principale della potatura è quello di dare in modo rapido forma alla pianta, senza intaccare la capacità produttiva, evitando di eliminare gemme a frutto e di favorire legno dove non necessario.

Parlando di frutti antichi, prevalentemente utilizzate per frutteti familiari, la forma di allevamento più diffusa è quella a vaso: occorre sostanzialmente cercare di mantenere vuota la parte centrare della pianta togliendo i cosiddetti "succhioni" e diradare i rami verticali cercando di dare una forma sempre più verso l'esterno ai rimanenti, avendo cura di lasciare i rametti piccoli che hanno gemme gonfie arrotondate, chiamate lamburde nelle pomacee e dardi nelle drupacee. È sempre buona norma eliminare i rami che si intersecano tra loro e quelli che ombreggiano il tronco.

Eliminare sempre i rami spaccati a causa di traumi o gelate e i rami rovinati da malattie. Se il ramo tagliato o asportato è di grandi dimensioni, è opportuno proteggere la parte rimanente con una pasta cicatrizzante o rame stemprati in acqua e olio di lino.

Qualche attenzione in più nella potatura di varietà innestate su portainnesto franco, che per i primi anni tendono a formare molta vegetazione a scapito della fruttificazione (ad esempio i susini della famiglia regina, la santa rosa, ecc.), si sviluppano molto verticalmente e non riescono perciò a formare gemme a fiore. In questi casi, tagliando si peggiora la situazione, perché la pianta ricaccia nuovi polloni che producono inutilmente foglie e legno; sarà allora necessario limitare molto le concimazioni azotate ed effettuare la curvatura dei rami, utile in quanto ha lo scopo di diminuire l'incremento legnoso del ramo e rallentare lo scorrimento della linfa elaborata, favorendo così la trasformazione delle gemme a legno in gemme a frutto.

Un'altra tecnica per rallentare la vegetazione e aumentare la produzione è la decorticazione. Con un coltello da innesto si praticano due tagli paralleli, distanti fra loro 5-6 mm, sul 50% della circonferenza del tronco, circa a metà fusto; si asporta quindi la striscia di corteccia. Eseguire questa operazione alla ripresa vegetativa, quando la circolazione linfatica è attiva e la corteccia si stacca facilmente.

Può succedere che chi ama le piante desideri che queste abbiano una forma perfetta, soprattutto nel caso di alberi da frutto che non sono inseriti in un frutteto, ma arredano il giardino con una funzione anche ornamentale.

A questo scopo, si può adottare il metodo del "taglio del caporale", che consiste nell'"obbligare" la pianta ad emettere nuovi rami dove riteniamo manchino. Con un coltello da innesto, si esegue un taglio a V rovesciata sopra alla gemma. Nel momento in cui la ferita si cicatrizza, la gemma rimane isolata dalla parte superiore della pianta; la gemma germoglierà come se fosse stato fatto un taglio completo e formerà un germoglio molto vigoroso, che sarà alimentato dalla linfa che arriva direttamente dalle radici. Il taglio del caporale si effettua in primavera prima della ripresa vegetativa.

Le cure colturali

Dopo la posa a dimora della pianta, il lavoro non è finito, anzi inizia!

Anche se si tratta di un frutto antico, che necessita quindi di poche cure, non deve essere abbandonato a se stesso, soprattutto per i primi anni.

Importanti sono dunque le cure dei primi 3/4 anni di vita. Come diceva l' "uomo dei semi", la pianta è come un bimbo piccolo: deve essere custodita, ha bisogno di essere tenuta "nel pulito" togliendo le infestanti e mantenendo dissodato il terreno al fine di evitare eventuali crepe dalle quali, nel periodo estivo, il caldo penetri disidratando la pianta.

Innaffiare con una certa frequenza quando l'occhio, anche se non esperto, capisce che c'è bisogno di acqua.

In generale è meglio dare poca acqua eventualmente frequentemente, perché un eccesso di acqua su alcuni portainnesti porta marciumi e malattie fungine. Se il terreno è povero, una manciata di concime è sempre utile perché – diceva l'uomo dei semi – "la pianta deve essere a tavola", cioè deve stare bene, non le deve mancare il necessario, così come l'uomo a tavola sta bene. Chi ama le piante ha piacere e soddisfazione nel vedere le sue piante rigogliose e nel raccogliere ottimi frutti.

È importante ricordare che le lavorazioni del terreno devono essere superficiali (15-20 cm) per evitare di danneggiare le radici.

Per chi possiede qualche filare di alberi da frutto, consigliamo di seminare tra le file un "prato

stabile asciutto", un miscuglio di semi composto principalmente da trifoglio. Il trifoglio ha un apparato radicale superficiale, perciò non interferisce con le radici delle piante; forma inoltre una "rete" molto folta che impedisce la traspirazione del terreno mantenendolo fresco ed è infine un potente fissatore di azoto nel terreno.

Negli ultimi anni sono molti gli appassionati che ricercano le vecchie varietà da coltivare nei frutteti familiari perché sono caratterizzate da sapori e profumi nemmeno lontanamente paragonabili alla frutta "standardizzata".

In ogni zona d'Italia sono presenti moltissime varietà antiche, conosciute solo localmente da tempi remoti e che non dovremmo lasciare scomparire.

La natura le aveva selezionate per adattabilità, rusticità, resistenza alle malattie e venivano coltivate ai margini dei campi o frequentemente "ammaritate" alla vite.

L'irrigazione

Per tutti gli organismi viventi l'acqua è indispensabile. In una giornata estiva, una singola pianta da frutto di medie dimensioni può assorbire 25-30 litri di acqua, che possono aumentare a seconda della temperatura e del carico di frutta che si avvicina a maturazione.

È importante sapere dosare l'acqua per l'innaffiatura: una quantità di acqua di molto superiore alla capacità di assorbimento del terreno provoca ristagni di acqua e crea le condizioni per l'asfissia radicale.

I terreni sabbiosi hanno una scarsa capacità di trattenere l'acqua, viceversa nei terreni argillosi occorre fare un buon drenaggio. Per determinare la giusta quantità di acqua, occorre allora considerare l'età della pianta, la specie, l'epoca di maturazione della varietà, il tipo di portainnesto, le caratteristiche del terreno, la densità dell'impianto. Le specie con apparati fogliari ampi, come il kiwi, sono soggette ad elevata traspirazione.

A una sola innaffiatura abbondante, preferire più innaffiature con quantitativi più contenuti, tali che possano essere assorbiti dalle radici. Si evita così anche lo spreco dell'acqua, oggi un bene sempre più prezioso.

Almeno venti giorni prima della maturazione della frutta, ridurre le innaffiature, per aumentare la quantità di zuccheri ed evitare marciumi della frutta.

Evitare sempre di irrigare nelle ore più calde. Evitare di bagnare le foglie e la frutta, per evitare l'insorgere di malattie fungine: è preferibile un sistema di irrigazione sottochioma.

Per chi ha poche piante, conviene annaffiarle manualmente e con una certa frequenza, soprattutto nei primi anni dopo il trapianto.

Nel caso di un piccolo frutteto, consiglio un impianto automatico di irrigazione, così da poter definire la quantità di acqua e la frequenza delle innaffiature. Un valido sistema può essere il tubo gocciolante, fornito con gli erogatori inseriti a varie distanze; ogni erogatore eroga mediamente 4 lt/ora; questa tecnica di irrigazione è consigliata soprattutto a chi ha un limitata disponibilità di acqua.

Se si ha, invece, abbondanza di acqua, si possono utilizzare irrigatori a spruzzo, che coprono a 360 gradi un raggio di 3 metri. Questo tipo di irrigazione è consigliata nei terreni sabbiosi e argillosi.

I tubi di irrigazione in superficie potrebbero intralciare le lavorazioni, perciò è possibile installare un impianto automatico di irrigazione completamente interrato, in cui sono visibili soltanto gli irrigatori che fuoriescono in corrispondenza delle piante.

L'irrigazione automatica, sia essa con tubo gocciolante, con irrigatori o con impianto interrato, è conveniente dotarsi di una centralina, anche a batteria, in cui è possibile programmare i tempi e le frequenze. È poi consigliabile installare un sensore pioggia, che blocca l'impianto in caso di pioggia e contemporanea nostra assenza.

La raccolta del frutto

La raccolta deve avvenire generalmente quando il frutto ha raggiunto le migliori caratteristiche organolettiche, ovvero poco prima che si stacchi naturalmente dall'albero, permettendoci di gustarne a pieno il sapore. Il consumo però deve essere effettuato in tempi rapidi, per evitare la perdita di queste fondamentali caratteristiche.

Nei frutteti famigliari, la raccolta si effettua generalmente a mano, avendo cura di riporre accuratamente la frutta in modo ammaccature o rotture della stessa, così che possa essere conservata più a lungo mantenendo le caratteristiche organolettiche tipiche della varietà.

La frutta si conserva in un luogo fresco e asciutto, possibilmente al buio.

CALENDARIO DEI LAVORI

Gennaio-Febbraio

Si raccolgono le marze e nel mese di febbraio si possono iniziare gli innesti.

Nel frutteto si può iniziare la potatura, tralasciando per il momento le specie più sensibili al freddo, come cachi e kiwi. Ricordare, al termine della potatura, di trattare con prodotti rameici (v. poltiglia bordolese) per disinfettare le ferite e i tagli effettuati. Se il terreno non è gelato, il periodo è ottimale per i trapianti.

Marzo

Ultimare le potature e i trapianti di piante a radice nuda. Eseguire, al rigonfiamento delle gemme, un trattamento con rame, olio bianco e insetticida. Si eseguono gli innesti a spacco, a triangolo e a corona.

Aprile

Si possono ancora mettere a dimora le piante in vaso. Concimare con fosforo. Trattare le drupacee con un fungicida contro bolla e monilia; non utilizzare un insetticida, che danneggerebbe le api. Prestare attenzione agli attacchi di afidi ed eventualmente intervenire con un insetticida, possibilmente a base di piretro. Se la stagione è molto piovosa, si consiglia di trattare melo e pero con ossicloruro di rame per evitare l'insorgere della ticchiolatura. Sulla vite, iniziare i trattamenti contro oidio e peronospera, da ripetere fino a luglio con frequenza da stabilire in base alla piovosità (in una stagione con piovosità media, si considerano 10-12 trattamenti).

Maggio

Controllare l'eventuale necessità di innaffiare le piante posate in autunno. Eseguire la pratica del diradamento manuale della frutta sulle varietà precoci. Concimare con fosforo. Trattare le pomacee contro la carpocapsa ed eventualmente posizionare gli erogatori per la confusione sessuale. Negli ultimi anni alcuni problemi sono causati dai rodilegno, in particolare su melo e pero; è possibile contrastare i rodilegno in modo naturale: alle prime avvisaglie di segatura ai piedi della pianta è importante individuare il foro e, con un filo di ferro, cercare di uccidere il rodilegno, poi disinfettare con poltiglia bordolese e chiudere il foro con corteccia artificiale.

Soprattutto se la stagione è molto piovosa, fare un trattamento insetticida contro la mosca del ciliegio. Usare prodotti a bassa tossicità.

Giugno-Luglio

Controllare sempre l'eventuale necessità di acqua per le piante trapiantate. Per chi non impiega la pacciamatura, dissodare il terreno onde evitare la formazione di crepe.

È periodo di raccolta: ciliegie, albicocche e prugne possono essere colte al giusto punto di maturazione.

Eseguire una potatura verde, cioè togliere i succhioni e quei rami che non lasciano filtrare i raggi del sole sulla frutta.

Agosto-Settembre

Si esegue l'innesto ad occhio dormiente. Eseguire un trattamento contro l'"occhio di pavone" dell'ulivo. In annate molto siccitose, come il 2017, continuare, anche dopo la raccolta della frutta, le innaffiature su ciliegi e peschi: su tali piante, caratterizzate da un apparato radicale superficiale, si evita così l'insorgere di malattie fungine.

Ottobre

Cessare le innaffiature. Si raccolgono i frutti sulle varietà tardive, fino a novembre-dicembre. Fare attenzione alla mosca dell'ulivo.

Novembre-Dicembre

Eseguire una concimazione con concime organico. È buon uso raccogliere le foglie per ridurre la presenza di larve e spore fungine in vista dell'anno successivo. Eseguire su tutte le piante un trattamento con poltiglia bordolese. Si iniziano i nuovi trapianti di alberi da frutto e viti.

Nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari,
attenersi sempre alle istruzioni riportate sulla confezione
e rispettare i tempi di carenza.
Consigliamo sempre di evitare il fai-da-te e, in caso di dubbio,
di rivolgersi a tecnici esperti.

QUATTRO CHIACCHIERE CON ENZO

Nel corso dei secoli l'uomo ha selezionato una miriade di varietà di piante da frutto: varietà resistenti alle malattie, altre che garantiscono una produttività costante, altre ancora che producono frutta conservabile per diversi mesi o adatta per diversi utilizzi (consumo fresco, frutta secca, torte, succhi, ecc.).

Questa frutticoltura specializzata è caratterizzata da:

• l'uso massiccio di fitofarmaci, che avvelenano non solo la frutta, ma anche l'ambiente in cui viviamo e l'aria che respiriamo;

• l'impiego di concimi chimici fogliari per accrescere dimensioni e intensità di colore della frutta, a scapito del sapore della stessa;

• l'utilizzo di prodotti come diserbanti e antigerminanti, o i disseccanti per spollonare i tronchi;

• innaffiature frequenti volte a "gonfiare" velocemente la frutta, che però perde di sapore e necessita poi di conservanti per poter essere conservata a lungo.

Tali scelte derivano dalla volontà di produrre frutta bella, sacrificando gusto e genuinità. In questo senso credo che un po' tutti noi, come consumatori, siamo in parte responsabili, perché nei nostri acquisti, anche di frutta, spesso accontentiamo gli occhi senza pensare al sapore o alla genuinità di ciò che mangiamo.

Viaggiando per le campagne, raramente vedo agricoltori al lavoro: oggi si tende a meccanizzare ogni lavorazione, spesso peraltro utilizzando macchinari e attrezzature tecnologicamente evoluti, che sono motivo di orgoglio per i proprietari, ma sovradimensionati rispetto alle reali necessità di utilizzo e alle caratteristiche del terreno.

I nostri vecchi allevavano tutto ciò che cresceva, in particolare su scarpate e margini delle strade; oggi vediamo invece grosse trince distruggere questa vegetazione, perché non si ha più la disponibilità, e la pazienza, di curare manualmente queste aree.

Sento spesso dire "ho un terreno cattivo, non vi cresce nulla". No, non è un terreno cattivo, ma un terreno coltivato male, che ha bisogno delle mani dell'uomo! Facciamo un passo indietro, dedichiamo tempo a coltivare la nostra terra e vedremo che in pochi anni – non mesi, anni – diventerà fertile. Dovremmo sempre tenere a mente che, certo, sono importanti le fabbriche, le macchine, i divertimenti, ma tutto ciò che mangiamo viene dalla terra e dal mare.

Soprattutto in tempi di miseria o di guerra, la disponibilità di frutta durante tutto l'anno era una fonte di sostentamento di primaria importanza.

Ricordiamo che le case coloniche erano attorniate da piante da frutto che venivano piantate sui bordi di confine e spesso fungevano da sostegno per la vite; anche nel contesto dei giardini delle ville padronali gli alberi da frutto erano sempre presenti.

Talvolta si trovavano piante da frutto all'interno di siepi o in punti difficilmente accessibili: questo perché un tempo tutto ciò che spuntava dal terreno e che poteva avere un'utilità veniva allevato e poi innestato; esisteva un vero e proprio scambio di marze fra gli agricoltori, che ha permesso la diffusione di molte varietà.

Purtroppo negli ultimi 50-60 anni abbiamo potuto osservare la distruzione di quel patrimonio di varietà.

I fattori sono i più svariati: l'introduzione di macchine di dimensioni sempre più grandi per la lavorazione del terreno, la costruzione di nuove strade e in generale una edilizia sfrenata, ma anche una frutticoltura specializzata orientata su poche varietà che, pur dando frutti poco saporiti e che richiedono molti trattamenti fitosanitari, garantiscono una grossa pezzatura della frutta stessa e quindi una resa economica molto elevata.

Io ho ereditato da mio papà quella che considero "la missione" di recuperare le vecchie varietà di frutta, per fare in modo che non scompaiano e che possano nuovamente diffondersi tra le vecchie e le nuove generazioni. Credo che in questo senso ci sia uno spiraglio:

vedo che in Italia alcune persone si stanno impegnando, come me, per la salvaguardia delle antiche cultivar. Sono nate diverse associazioni di volontari appassionati e oggi le stesse Amministrazioni Pubbliche mostrano la loro sensibilità per questo tema attraverso la formazione di campi didattici, così come già da alcuni anni fanno diversi agriturismi.

Sono ormai tante le persone che hanno scoperto che si può mangiare frutta magari meno bella, ma sicuramente molto più genuina.

In Italia ci sono tanti vivaisti appassionati come me, che raccolgono vecchie varietà, ma c'è bisogno anche di lettori ed hobbisti che ci segnalino vecchie varietà di fruttiferi che, attraverso l'innesto, riusciamo a salvare. Possiamo così contribuire alla conservazione di un patrimonio genetico prezioso, che sarebbe altrimenti destinato a disperdersi. Con i frutti antichi trovi il benessere recuperando il passato!

Oggi il 90% della nostra produzione di piante da frutto di varietà antiche è richiesta da hobbisti o da chi ha un piccolo appezzamento di terreno: sono anziani ma anche giovani, persone storicamente legate per svariati motivi, a volte anche affettivi, alle vecchie varietà e che possono trasmettere conoscenze e passione alle persone che hanno accanto.

Il mio lavoro non è solo la produzione di frutti antichi: mi occupo di progettazione, realizzazione e manutenzione di giardini, parchi e aree verdi. In fase di progettazione di un giardino, piccolo o grande che sia, sono fondamentali le piante ornamentali, belle da vedere perché regalano spesso variopinte fioriture e consentono di ombreggiare alcune zone, ma, ahimè, non danno alcun frutto da mangiare!

Consiglio sempre di introdurre in uno spazio verde, anche se adibito a giardino, qualche albero da frutto. Quando si decide di collocare un albero da frutto nel proprio giardino si tende purtroppo spesso a collocarlo in una zona volutamente poco visibile, come se non potesse svolgere adeguatamente una funzione di ornamento; pensiamo invece, solo per fare qualche esempio, alle copiose fioriture del ciliegio, alla colorazione rossa delle foglie in autunno, al rosa delicato dei meli in fiore, agli spettacolari colori delle foglie dei cachi!

L'inserimento degli alberi da frutto in giardino non è certo una novità, ma semplicemente una buona pratica che negli anni si era un po' persa; oggi il ritorno a questa tradizione non è soltanto legato alla situazione economica contingente, ma anche alla crescente consapevolezza che il giardino non deve essere solo bello ma anche utile.

Credo sia piacevole seguire l'intero ciclo produttivo delle piante, passeggiare in giardino e cogliere un frutto dalla pianta al giusto punto di maturazione e gustarlo subito... una soddisfazione unica! Per questo dico che non dobbiamo nascondere gli alberi da frutto negli angoli più irraggiungibili del giardino, ma collocarli vicino a casa. Ricordo inoltre che i frutti antichi necessitano di pochi trattamenti fitosanitari, quindi rappresentano un'opportunità per mangiare un prodotto gustoso ma anche genuino.

Confido tanto nei giovani e li invito ad avvicinarsi al mondo dei frutti antichi, a riscoprire i frutti che hanno sfamato i nostri e i loro nonni. Oggi c'è bisogno, come dico sempre, di fare un passo indietro, di riavvicinarci alla terra, di imparare ad apprezzare i suoi frutti, a scegliere cibi, non solo frutta, genuini e non dannosi per la nostra salute. Mi auguro che anche le Istituzioni tengano alta l'attenzione sul tema della salvaguardia della biodiversità e sostengano fattivamente chi cerca di preservare le antiche cultivar del nostro territorio per poter lasciare alle nuove generazioni un patrimonio fatto di forme e colori, sapori e profumi unici e irripetibili.

Le
RICETTE

Cotognata di Cotogne
Marmellata di Mele Renette
Brodo di Giuggiole
Torta con Susine Zucchelle
Pere Martin Sec al forno
Liquore di Melograno
Prugnolino
Nocino
Grappa di Corniola
Liquore di Uva Termarina
Sburlon
Liquore di foglie di Amarena

Cotognata di Cotogne

Cotogne per la cotognata

Il primo passo per la realizzazione della cotognata consiste nella rimozione della peluria esterna delle cotogne, per fare ciò, è sufficiente lavare ed asciugare accuratamente la frutta che andremo ad utilizzare.

Successivamente tagliare a pezzi le cotogne (1 Kg), eliminare i semi e mettere il tutto in una casseruola con 750 gr di acqua per ogni kg di frutta.

Cuocere fino alla completa sfaldatura della polpa e, utilizzando un passaverdura, assicurarsi di eliminare ogni residuo di buccia.

In questo momento abbiamo ottenuto una purea abbastanza liquida e per far rapprendere il nostro composto, dobbiamo rimettere sul fuoco il tutto, con l'aggiunta di 350 gr di zucchero, per ogni 500 gr di prodotto ottenuto in precedenza.

Mescolare ripetutamente fino ad ottenere un colore giallo oro intenso, assicurandosi di non superare il punto di gelificazione, evitando in questo modo una cotognata troppo dura.

A questo punto prendete delle fondine e ungetele con olio di mandorle, versate la composta al loro interno e livellate il tutto con la lama bagnata di un coltello.

La cotognata andrà fatta riposare all'aria da due a cinque giorni per completare l'asciugatura e portare il composto al giusto grado di consistenza. Superato il periodo di riposo, estrarre dalle fondine, tagliare a cubetti e spolverare con abbondante zucchero semolato prima di riporre i cubetti.

Marmellata di Mele Renette

Per la preparazione, è necessario tagliare a pezzettini le mele (1 Kg) ed inserirle in una pentola, aggiungere 250 gr d'acqua, 400 gr di zucchero, 4 pezzi di cannella, 4 chiodi di garofano e la buccia di un limone grattugiata.

Portare ad ebollizione il tutto fino a che la marmellata non ha raggiungo la giusta consistenza.

A questo punto aggiungere il cognac e far bollire per qualche minuto per eliminare completamente l'alcol dalla marmellata e mantenerne comunque il sapore.

Successivamente è necessario far raffreddare il composto per poi andare a invasare la marmellata, aggiungendo una piccola goccia di cognac prima di chiudere i vasi.

Brodo di Giuggiole

Ingredienti per il brodo di giuggiole

1 Kg di giuggiole

800 gr di zucchero

2 mele cotogne mature

1 limone

2 grappoli di uva Zibibbo o Isabella
(a bacca bianca o nera)

0,5 lt di vino cabernet

Mettere in una teglia: l'uva, le mele cotogne tagliate a pezzi, le giuggiole snocciolate, lo zucchero, la scorza del limone e mezzo litro di acqua.

Cuocere a fuoco basso per 1,5 ore senza portare a ebollizione.

Durante la cottura, aggiungere progressivamente il vino mano a mano che l'acqua evapora.

Lasciare intiepidire e passare il composto con il passaverdura.

Si ottiene un prodotto che ha una consistenza a metà tra la marmellata e lo sciroppo. Se dovesse essere molto denso, si può aggiungere del vino.

Mettere il composto in vasetti sterili di vetro e conservare in luogo fresco.

Spalmato su una fetta di pane, è una delizia e un concentrato di vitamine.

Torta con Susine Zucchelle

500 gr di farina
300 gr di zucchero
250 gr di burro
5 uova
1 bustina di lievito
1 buccia di limone
Sale q.b.
250 gr di amaretti
100 gr di mandorle tritate
50 gr di cioccolato in polvere
susine zucchelle

Impastare 500 gr di farina, 300 gr di zucchero, 250 gr di burro precedentemente fuso, 5 uova, 1 bustina di lievito e la buccia di un limone per la preparazione della sfoglia per la torta.

Mentre l'impasto riposa, bisogna preparare il ripieno della torta mescolando 250 gr di amaretti, 100 gr di mandorle tritate, 100 gr di zucchero e 50 gr di cioccolato in polvere.

Ora infarinare e imburrare una teglia e stendere metà della sfoglia sul fondo, avendo cura di ricoprire tutti i bordi.

Successivamente ricoprire la sfoglia con le susine di var. zucchella denocciolate, stando ben attenti a non lasciare buchi o spazi vuoti, ricoprire il tutto con il ripieno di mandorle e amaretti preparato in precedenza e chiudere la torta con la rimanente pasta sfoglia.

Infornare per 180°C e attendere la completa cottura.

Pere Martin Sec al forno

Per prima cosa lavare le pere (1 Kg), eliminare la buccia e tagliarle a metà nel senso della lunghezza per eliminare il torsolo centrale ed andare a posizionarle dentro ad una teglia da forno abbastanza capiente.

A questo punto dovremmo aromatizzare la frutta con cannella (2 stecche), noce moscata e chiodi di garofano, successivamente scogliere lo zucchero (200 gr) nel vino (1 bicchiere) e cospargere le pere con il liquido ottenuto.

Ora cuocere le pere in forno a 180°C per 30 minuti. Mentre attendiamo la cottura, montiamo la panna.

Passati 30 minuti togliere dal forno la teglia e lasciare raffreddare, quindi disporle su un piatto da portata, cospargerle del liquido di cottura aromatizzato dalle spezie aggiunte in precedenza e accompagnare con panna montata.

Liquore di Melograno

600 gr di semi di melograno

0,5 lt di alcool 90°

400 gr di zucchero

0,5 lt di acqua

In un contenitore di vetro mettere i semi di melograno con l'alcool, chiudere il contenitore e lasciare riposare al buio per dieci giorni.

Trascorso questo tempo, preparare lo sciroppo facendo bollire l'acqua con lo zucchero, poi lasciare raffreddare.

Separare i semi di melograno dall'alcool, avendo cura di pressare leggermente i semi per fare uscire tutto il succo, che andrà unito all'alcool.

Aggiungere all'alcool lo sciroppo e conservare per 40 giorni al buio.

Filtrare con carta da filtro, poi imbottigliare, preferibilmente in una bottiglia scura.

Conservare in un luogo fresco. È possibile tenere il liquore in congelatore e servire ghiacciato.

Prugnolino

Imbottigliamento dei liquori

1 Kg di prugnole

600 gr di zucchero

3 chiodi di garofano

1 lt di alcool 90°

2 scorze di limone

Lavare bene le bacche e asciugarle con cura.

Mettere tutti gli ingredienti in un vaso di vetro a chiusura ermetica e lasciare riposare per 2 mesi.

Filtrare e imbottigliare. Consumare dopo 2 mesi.

Preparazione delle noci per il nocino

Nocino

Tagliare le noci (30 circa) in quattro parti e metterle in un vaso a chiusura ermetica a riposo per 40 giorni al buio, assieme a 1.5 litri di alcool 95 gradi, 750 gr di zucchero a velo, 2 gr di cannella, 1 chiodo di garofano, 400 gr d'acqua, una buccia di limone e attendere. Agitare ogni tanto per evitare il deposito delle noci.

Trascorso i giorni previsti si deve filtrare accuratamente per separare i residui solidi dal liquido creato e imbottigliare. Per un'ottimale nocino, è necessario far invecchiare il liquore per almeno 4 mesi in un luogo oscuro.

Grappa di Corniola

250 gr di corniole

250 gr di zucchero

250 ml di grappa bianca 40-45°

Mettere in infusione nella grappa le corniole con lo zucchero; lasciare riposare per 20 giorni al sole, avendo cura di scuotere il contenitore ogni giorno.

Filtrare e imbottigliare. Conservare in luogo fresco e servire dopo 2 mesi.

Liquore di Uva Termarina

Per prima cosa sgranare 500 gr di chicchi di uva Termarina, lavarli ed asciugarli accuratamente ed inserirli in un vaso a chiusura ermetica aggiungendo 160 gr di zucchero, 6 grani di pepe, 1 foglia di menta e una fettina di pera, ricoprire il tutto con alcool o grappa, con l'aggiunta di un goccio di vino o vermouth.

Chiudere il vaso e lasciare riposare per 1 mese, in un luogo fresco e al buio, agitando saltuariamente.

Trascorso il mese necessario per la macerazione si può aprire il barattolo, filtrare il liquido e imbottigliare.

Per un'ottimale utilizzo, è necessario far invecchiare il liquore per almeno 10 giorni.

Sburlon

1 Kg di mele cotogne o pere cotogne

500 ml di alcool 95°

400 gr di zucchero

Lavare bene le cotogne, tagliarle a pezzi togliendo il torsolo e mantenendo la buccia.

Centrifugare, riporre il prodotto ottenuto in un vaso di vetro e lasciare riposare per tre giorni.

Strizzare con un telo la polpa precedentemente ottenuta per ricavarne il succo.

Per ogni 100 ml di succo ottenuto precedentemente, aggiungere 50 gr di zucchero e 50 ml di alcool.

Mescolare e riporre in un contenitore di vetro, avendo cura di agitarlo ogni giorno.

Dopo 4-5 giorni, quando lo zucchero sarà sciolto, filtrare e imbottigliare. Se il prodotto non è limpido, fare un secondo filtraggio.

Lasciare riposare 3-4 mesi e servire a fine pasto come ottimo digestivo.

Liquore di foglie di Amarena

100 foglie di amarena

1 bottiglia di vino frizzante

300 gr di zucchero

400 ml di alcool 90°

Lavare bene le foglie e asciugarle con cura.

Mettere il vino e le foglie in un contenitore di vetro, chiudere il contenitore e lasciare riposare al sole per 12 giorni avendo cura di scuoterlo ogni giorno.

Trascorso questo periodo, filtrare il contenuto e metterlo in un pentolino aggiungendo lo zucchero; portare a ebollizione, poi lasciare raffreddare.

Unire l'alcool e mescolare. Imbottigliare e lasciare riposare al buio.

11
GARDEN

AL SERVIZIO DELLA NATURA

L'attività della nostra azienda, conosciuta oggi su larga scala principalmente per l'attività di recupero e riproduzione dei frutti antichi, comprende anche altri ambiti sempre legati al verde.

Da decenni ci occupiamo della progettazione, realizzazione e manutenzione di aree verdi: dal giardino privato al verde aziendale, fino a parchi e aree verdi.

L'esperienza maturata in tanti anni di attività ci consente oggi di affiancare il cliente fin dalla fase di progettazione del suo spazio verde, cogliendo le sue necessità e i suoi desideri e suggerendo le piante più adatte, i materiali più utili e le soluzioni più economiche, per poi passare alla realizzazione dell'area verde a regola d'arte.

Personale qualificato è in grado di eseguire tutti quegli interventi di manutenzione del verde che possono rendersi necessari, quali potature (con gru fino a 36 mt), trattamenti, ecc.

Progettazione degli spazi verdi

Realizzazione e manutenzione aree verdi

Statue, fontane, vasi e fioriere...

Piante da interno, fioriture, bulbi...

Presso la nostra sede di Salvaterra si trova un vasto assortimento di piante ornamentali di ogni genere: dalle alberature alle piante da siepe, dalle rose alle fioriture stagionali, e naturalmente le piante da frutto.

Nel rinnovato garden è possibile trovare anche piante da interno, fioriture e piantine da orto, bulbi, sementi da orto e da fiore, terricci e concimi, statue e fontane, vasi e fioriere, sassi e rocce, articoli da regalo e tanti accessori utili per la cura del verde.

Nel nostro garden è possibile acquistare tutti i prodotti in catalogo.

Le piante sono dislocate su diversi campi; se venite da lontano, consigliamo di contattarci in anticipo per assicurarvi che le piante richieste siano disponibili presso la nostra sede.

NOTE:

I Frutti Antichi

ENZO MAIOLI

90 ANNI DI ESPERIENZA NEL VIVAISMO

PRODUZIONE E VENDITA
di **OLTRE 2000 VARIETÀ**
di **FRUTTI ANTICHI**
e **CLASSICI**

Via Castello Salvaterra 5 - 42013 Salvaterra (RE)
Tel. e Fax: 0522 840773 - info@maiolifruttiantichi.it

www.stamparesrl.it

WWW.MAIOLIFRUTTIANTICHI.IT