FOTO DI COPERTINA: LUCIO ROSSI

1983 - 2023
40
ANNI DI RICERCA

# BELFIORE VIVAI

*specialisti in:*

*Frutti Antichi, Rari e Storici*

*per una coltivazione naturale a bassa manutenzione*

## CATALOGO 2023/2024

**Siamo a Lastra a Signa**
**in Toscana sulle colline di Firenze**

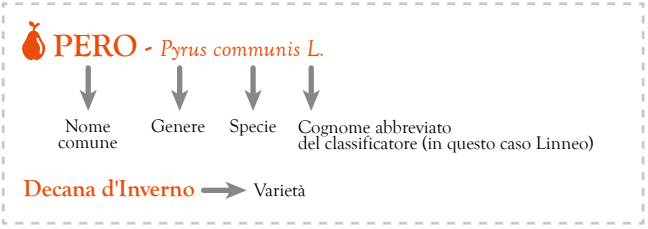
Tel. 3475900869 - 3283847235
info@vivaibelfiore.it - www.vivaibelfiore.it

# Agricoltori dal 1906

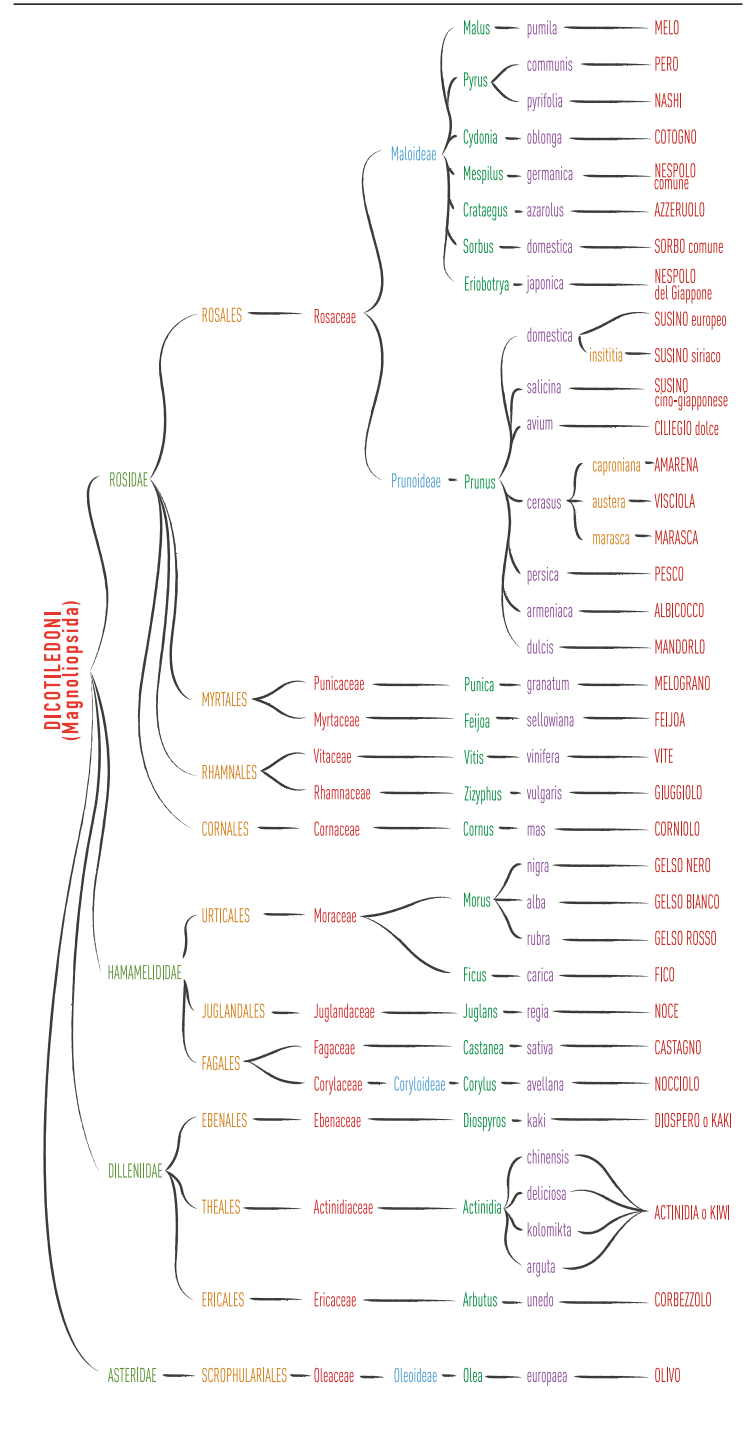
Da sempre i nostri nonni hanno coltivato la terra e raccolto i suoi frutti, in Casentino, area agricola e selvaggia della Toscana nord-orientale. Da questa lunga tradizione agricola e da un amore per la natura e la sua conservazione è nata, nel 1983, un'azienda agricolo-vivaistica specializzata in ricerca, recupero e produzione di Frutti Antichi: i Vivai Belfiore. La conduzione dell'azienda è familiare, e anche grazie a questo riusciamo a mantenere alta la qualità delle nostre piante. Ci rivolgiamo infatti ad appassionati, agricoltori, collezionisti e amanti dell'ambiente che cercano qualcosa in più del semplice vivaio. Noi vogliamo trasmettere. Vogliamo comunicare e trasferire ai nostri clienti la passione, l'entusiasmo e le conoscenze che permettono di apprezzare ciò che facciamo.
Per capire che non siamo "normali" basta venire a trovarci: quindici ettari di terra, sulle colline di Firenze, tra Lastra a Signa e Scandicci, dove la produzione e la conservazione delle piante da frutto in vaso e a radice nuda avviene tra oliveti, prati e frutteti in cui pascolano felici oche, tacchini, galline, conigli e asini. Al centro il cuore culturale dell'azienda: un annesso agricolo, costruito in bio-architettura, in cui troviamo lo spazio conferenze, le aule per i corsi e il punto ristoro.
I corsi sono un altro cardine dell'azienda. Da più di vent'anni apprezzati e molto frequentati, sono rivolti a tutti: principianti, amatori e professionisti. Potatura, coltivazione, difesa e tutto ciò che riguarda le piante da frutto è affrontato in un ricco programma di incontri che potete consultare alla fine di questo catalogo.
I nostri Frutti Antichi sono acquistabili tutto l'anno in sede o alle manifestazioni a cui prendiamo parte (ne facciamo in tutta Italia e il modo di raggiungervi lo troviamo sempre!). Su richiesta spediamo.
Le consulenze e i consigli sono offerti dalla casa, perché riteniamo che un buon prodotto valga di più se accompagnato dalla professionale assistenza di chi lo produce.

## IL NUOVO CATALOGO 2023/24

Come ogni anno il catalogo si rinnova, corretto e migliorato rispetto a quelli che lo hanno preceduto, sia nei contenuti che nella grafica. Vi invitiamo pertanto a sfogliarlo con attenzione, poiché troverete varie novità.
Per proporre le varietà che vendiamo dobbiamo ovviamente documentarci e fare ricerca. Studiare sui trattati di frutticoltura antichi e moderni, viaggiare in Italia e in Europa per venire a contatto con chi ancora coltiva queste varietà, recuperarle per salvarle dall'oblio e classificarle. Ed è proprio la classificazione che ci sta a cuore, perché permette di essere chiari e professionali quando si propone una pianta.
Catalogo sistematico, così lo potremmo definire (dato che è la Botanica sistematica la scienza che ci viene in aiuto in questo caso). Abbiamo infatti cercato di dare una connotazione scientifica ai suoi contenuti, fruibile anche per i non addetti ai lavori.
Ovviamente la Botanica sistematica è una scienza viva, in evoluzione. Le informazioni scientifiche presenti in questo catalogo sono pertanto il più aggiornate possibile al momento della sua pubblicazione.
Nella pagina a fianco trovate una sorta di "albero genealogico" per comprendere meglio le parentele tra le piante da frutto.
Qui sotto illustriamo invece come leggere il nome dei fruttiferi elencati e descritti in questo catalogo:



# CLASSIFICAZIONE SISTEMATICA DELLE PIANTE DA FRUTTO



## COME LEGGERE IL CATALOGO

- Le piante da frutto presenti in questo catalogo sono suddivise per Famiglia di appartenenza.
- Le singole varietà di ogni specie sono elencate in ordine di maturazione, dalla più precoce alla più tardiva.
- Col simbolo si identificano le varietà adatte anche alla coltivazione in vaso.
- L'epoca di maturazione data è riferita alla Toscana centrale, e può essere suscettibile a variazioni pedo-climatiche.

## INDICE ALFABETICO


ALBICOCCO....pag. 15
AMARENA....pag. 16
AZZERUOLO....pag. 10
BIRICOCCOLO....pag. 17
CASTAGNO....pag. 21
CILIEGIO ACIDO....pag. 16
CILIEGIO DOLCE....pag. 15
CORBEZZOLO....pag. 25
CORNIOLO....pag. 21
COTOGNO....pag. 09
FEIJOA....pag. 21
FICO....pag. 18
GELSO....pag. 20
GIUGGIOLO....pag. 21
KAKI....pag. 20
KIWI....pag. 25
MANDORLO....pag. 17
MARASCA....pag. 17
MELO....pag. 05
MELOGRANO....pag. 21
NASHI....pag. 11
NESPOLO EUROPEO....pag. 10
NESPOLO DEL GIAPPONE....pag. 10
NOCE....pag. 20
NOCCIOLO....pag. 21
OLIVO....pag. 25
PERO....pag. 08
PESCO....pag. 13
SORBO....pag. 10
SUREGIO, SUSINCOCCO....pag. 17
SUSINO....pag. 11
VISCIOLA....pag. 16
VISCIOLONE....pag. 17
VITE....pag. 22
CORSI E ATTIVITA'....pag. 28
CONSIGLI PER LA PIANTAGIONE....pag. 26
MOSTRE E MANIFESTAZIONI....pag. 30
CALENDARIO PER I TRATTAMENTI....pag. 31


## PORTINNESTI UTILIZZATI

Quanto è importante sapere su cosa è innestata una pianta da frutto? Molto. L'apparato radicale può fare la differenza per la buona riuscita della piantagione. Per questo cerchiamo di innestare le nostre piante con tecniche antiche, su portinnesti forti, vigorosi, molto adatti ad una coltivazione a bassa manutenzione e idonei per esprimere al meglio le caratteristiche di resistenza dei frutti antichi. Raccomandiamo sempre di chiedere su cosa è innestata la pianta da frutto che si desidera comprare. Per portinnesto **Franco** si intende il selvatico della specie in questione.

Melo: Franco - a richiesta MM111 e MM106
Pero: Franco - a richiesta Cotogno
Pesco: Franco, GF677 - a richiesta MrS e Missour
Susino: Mirabolano
Ciliegio: Franco - a richiesta S.lucia
Albicocco: Mirabolano
Kaki: Franco, Lotus
Azzeruolo: Biancospino
Mandorlo: Franco, GF677
Nespolo E.: Franco, Cotogno
Sorbo: Biancospino, Cotogno
Vite: 1103P, 775P, 779P, 420A, K5BB, SO4

## Rosaceae Maloideae (Pomacee)

### MELO - *Malus pumila Mill. = Malus domestica Borkh*

**VARIETÀ ANTICHE**

DURELLO

**S. Giovanni** - Cultivar toscana a maturazione estiva. Frutto di media pezzatura tronco conico con epidermide giallo verdastra macchiata di rosso. Polpa fine e succosa.
**Renetta di Ananas** - Frutto medio piccolo con epidermide giallo limone, leggermente maculato. Polpa molto saporita ed assai ricca di vitamina C. Maturazione precoce (metà agosto).
**Regina delle Renette** - È una mela dal sapore eccellente con epidermide giallo dorato e striature rosse. La polpa è croccante e profumata. La maturazione avviene a fine agosto.
**Rosa Mantovana** - Vigorosa e produttiva è cultivar a frutto medio grosso con buccia verde rossastra. Polpa rosa di sapore gradevole. Maturazione estivo-autunnale.
**Belfiore Giallo** - Cultivar a frutto grande di forma conica allungata; buccia untuosa di colore giallo paglierino con punti grigi e sfumatura rosa. Polpa dal classico sapore di mela cotta a completa maturazione, che avviene in autunno.
**Gambafina Piatta** - Bella mela rossa di pezzatura abbastanza elevata con polpa gialla, succosa e profumata. Matura in settembre.
**Teresa** - Renetta antica tipica della Liguria ed in particolare della Valle Scrivia. Epidermide di colore giallo con rugginosità e sfumature rosse. Polpa giallo crema, fondente. Matura in settembre.
**Bella di Boskoop** - Grossa renetta antica con epidermide quasi completamente rugginosa, attraente. Polpa bianca a tessitura fine e succosa. Maturazione fine settembre. Chiamata anche Renetta di Montfort, è una varietà originaria dei Paesi Bassi.
**Pomella genovese** - Antica cultivar della Liguria, basso Piemonte e Oltrepò pavese. Pomo di medie dimensioni, tendenzialmente verde con sfumature rosse. Polpa zuccherina e profumata di alto valore organolettico. Matura in ottobre.
**Renetta d'Orleans** - Bella renetta selezionata anticamente in Francia. Albero vigoroso e produttivo che produce frutti di buona pezzatura dall'epidermide a fondo verde con intense sfumature rosse all'insolazione. Resistente alle avversità parassitarie, matura in ottobre.
**Calvilla bianca d'inverno** - Cultivar buonissima a frutto rotondeggiante appiattito. Epidermide giallo verdastra, polpa bianca soda e aromatica, maturazione autunno-invernale.
**Commercio** - Antica cultivar americana con frutto di buona pezzatura, giallo rosato, rosso all'insolazione. Molto serbevole, si conserva fino a primavera.
**Abbondanza Rossa** - Varietà antica dell'Emilia Romagna, molto interessante sotto ogni profilo; rustica, molto produttiva, buonissima. Frutti attraenti di un rosso intenso con polpa rosata. Pezzatura piccola.
**Panaia o flagellata** - Frutto molto grosso per questa cultivar a maturazione autunnale a polpa molto fine e succosa. Buonissima da cuocere.

**Francesca** - Molto resistente alle avversità parassitarie; frutto medio a buccia tendenzialmente verde. Polpa croccante e succosa, molto profumata. Maturazione autunno-invernale.
**Rossa di Firenze** - Simile alla Francesca ma più rossa all'insolazione. Maturazione autunno-invernale.
**Renetta di Champagne** - Straordinaria serbevolezza per questa renetta dal sapore gradevolmente acidulo. Frutto piccolo, appiattito, di colore giallo pallido.
**Zittella** - Frutto medio per questa cultivar a buccia cerosa di colore verde brillante e guancia rossa. Polpa molto croccante e particolare. Maturazione invernale.
**Renetta Grigia di Torriana** *(Mela Ruggine)* - Cultivar di buon vigore a frutto rotondo con epidermide completamente rugginosa. Maturazione invernale, adatta per cuocere.
**Bella del giardino** - Bel frutto autunnale di pezzatura grande, rotondeggiante appiattito. Epidermide verde grigiastra soffusa di rosso all'insolazione. Polpa soda e saporita.
**Zeuca** - Frutto sferico oblungo di grandezza media, con buccia cerosa di colore verdastro e rosso. Polpa croccante di sapore molto gradevole. Ottima conservabilità.
**Decio** - Antichissima varietà coltivata fin dal tempo dei romani. In Toscana è conosciuta con il nome di Nesta ed è la mela da conservazione per eccellenza. La sua polpa, durissima, risulta nello stesso tempo fine e zuccherina. Maturazione invernale.
**Rotella** - Varietà tipica della Toscana occidentale (Garfagnana, Lunigiana), rossa e a polpa bianca molto serbevole e ottima.
**Scodellino** - Varietà emiliana a frutto medio, giallo cerato, polpa croccante fino a completa maturazione che avviene in ottobre. Pianta rustica.
**Casciana** - Come la Rotella è tipica della Toscana occidentale. Di forma piuttosto appiattita e di pezzatura piccola è mela rustica e meritevole di coltivazione.
**Cerina** - Varietà tipica del Lazio dove veniva anticamente coltivata per la sua rusticità e per le doti apprezzabilissime del frutto: sapore ottimo, profumo intenso, grande serbevolezza.
**Mora** - Antica cultivar toscana, già citata nel XVIII sec. da Pier Antonio Micheli. Tipica di Casentino e Mugello. Di pezzatura media, rotonda, con epidermide cerosa di colore rosso cupo. Interessante per le ottime caratteristiche nutraceutiche. Polpa fine, dolce e succosa. Matura da ottobre in poi. Ottima conservabilità.
**Roncalina** - Piccola mela tipica della Liguria. Matura a fine autunno inizio inverno. E' croccante e saporita; ha forma leggermente asimmetrica ed è resistente alle avversità. Molto adatta per il frutteto familiare.
**Prussiana** - Antica varietà del bellunese, dove risulta molto apprezzata per il suo valore organolettico, per la sua rusticità e conservabilità. Pezzatura media ed epidermide a fondo giallo-verde con un bel sovraccolore rosso intenso. Matura a fine ottobre. Adatta per la coltivazione in collina anche al centro-sud Italia.
**Lavina**
Tipicità dell'Emilia Romagna. Pezzatura piccola, epidermide verde pallido con leggere maculature rugginose. Polpa molto croccante leggermente acidula. Maturazione invernale; si conserva diversi mesi.
**Contessa di Taggia**
Mela a maturazione autunnale di pezzatura estremamente grande.

ROSSA DI FIRENZE

Individuata nella zona di Arma di Taggia. Ha forma rotondeggiante, epidermide a fondo verde con sfumature giallo-rosse. Polpa tenera e succosa. Buona da mangiare fresca ed ottima per la cottura.
**Verdone Romano** - Epidermide verde cerosa per questo tipo dalla polpa croccante, di pezzatura media e maturazione tardiva, degna di merito.
**Rosa Romana** - La mela apiana di Plinio: bella, schiacciata, croccantissima. Varietà rustica e di eccellente qualità organolettiche.
**Carla** - Antichissima varietà apprezzata soprattutto in Toscana e Piemonte. È di pezzatura piccola, a buccia chiara, saporita e profumata. Si conserva benissimo.
**Campanino** - Frutto piccolo, tondeggiante, con epidermide verdastra, macchiata di rosso. Produce generalmente frutti a coppie, disposti come due campane, dal gusto croccante e saporito. Maturazione tardiva.
**Annurca** - Cultivar del sud Italia molto vigorosa a fioritura tardiva; frutto medio piccolo, di forma appiattita, sferoidale con buccia giallo verdastra, mediamente rossa all'insolazione. Polpa bianca, dolce e un po' aromatica. Maturazione invernale.
**Durello** - È una delle mele più serbevoli. Il frutto è medio grosso, appiattito con epidermide verde e sfumature rosse. La polpa è soda e succosa. La pianta è molto produttiva.
**Piatlin** - Tipica mela da conservazione del biellese, che si ritrova spesso anche in Alto Adige nelle coltivazioni familiari. Ha pelle rugosa, grinzosa e rugginosa, polpa croccante succosa e leggermente acidula. Inconfondibile. Matura da metà ottobre in poi.
**Limoncella** - Cultivar del sud Italia, vigorosa e produttiva. Frutto medio piccolo, asimmetrico, a buccia gialla, con lievi lenticelle rugginose. Polpa bianca soda, succosa e aromatica. Maturazione invernale.
**Gelata** *(o Ghiacciata o dall'Olio)* - A frutto medio, di forma rotondeggiante schiacciata. Buccia verde un po' cerosa. Molto aromatica. Profumata e serbevole, si mantiene fino a primavera.

**VECCHIE VARIETÀ**

Golden, Deliziosa, Stayman Winesap, Renetta del Canada, Winter Banana,Imperatore, Fuji.

**VARIETÀ MODERNE**

Astrakan Rosso, Summerred, Ozark Gold, Hi - Early, Starking, Yellow spur, Jonagold, Golden B., Stayman Red, Granny Smith, Braeburn, Florina.

## MELO da fiore e a frutto ornamentale - *Malus spp.*

**Dolgo** - Fiore rosato, frutto rosso intenso ovale, maturazione estiva.
**Golden Hornet** - Fiore rosato, frutto giallo grande rotondo, maturazione autunnale.
**Golden Gem** - Fiore rosato, frutto giallo ovale, maturazione autunnale.
**New York** - Fiore rosato, frutto rosso ovale, maturazione autunnale.
**Red Sentinel** - Fiore rosato, frutto rosso rotondo e lobato, maturazione autunno-invernale.
**Everest** - Fiore rosato, frutto rosso rotondo, maturazione autunno-invernale.
**Mandshurica** - Fiore rosato, frutto giallo molto piccolo, maturazione autunno-invernale.
**Mandshurica red** - Fiore porpora, frutto rosso scuro piccolo, maturazione autunno-invernale.
**Profusion** - Fiore porpora, frutto rosso scuro molto piccolo, maturazione autunno-invernale.

## PERO - *Pyrus communis L.*

ANGELICA

### VARIETÀ ANTICHE

**Giugnolina** (*Moscatella d'estate*) Cultivar precocissima a frutto molto piccolo. Buccia gialla e polpa di facile ammezzimento.
**Bella di Giugno** (*Mirandino Rosso*) - A frutto piuttosto piccolo e periforme molto allungato. Buccia gialla, rossa all'insolazione. Matura a fine giugno ed ha ottimo sapore.
**S. Giovanni** - Cultivar estiva a frutto piccolo con polpa semi fine abbastanza zuccherina. Buccia gialla, liscia.
**Moscatella nera** - Individuata nel ragusano, questa varietà è una variante a epidermide quasi nera della Moscatella d'estate. Polpa chiara, fine e aromatica. Di pezzatura piccola, matura a fine giugno. Molto resistente alle avversità.
**Gentile Bianca** - Cultivar toscana a frutto piccolo, buccia verde e polpa bianca fine di ottimo sapore. Maturazione estiva tra le più precoci.
**Lardaia** - Varietà a frutto rotondo, giallo a maturazione, che avviene a fine luglio, molto buono prima dell'ammezzimento.
**Cocomera** *(Briaca)* - Di origine sconosciuta, produce in luglio-agosto dei frutti medio piccoli rotondeggianti. La buccia è verdastra e la polpa decisamente rossa. Molto particolare.
**Bugiarda** *(Brutta e buona)* - Frutto oblungo, non molto grosso, buccia verde, più scura a maturazione; polpa morbida e fine, sugosa e molto dolce; la più gustosa delle pere estive.
**Spadoncina** - È la tipica Spadona di fine estate, molto apprezzata soprattutto in Lazio e Campania. Qualità organolettiche molto buone, pezzatura media, buona resistenza alle crittogame.
**Angelica** - Cultivar a buccia gialla sfumata di rosso, forma periforme, polpa gentile, chiara, butirrosa e croccante.
Maturazione settembre-ottobre.
**Farinaccia** - Eccellente cultivar dal frutto periforme appiattito con epidermide giallo verdastra, rossa all'insolazione. Polpa profumata, abbastanza butirrosa e molto buona. Maturazione estivo autunnale.
**Butirra Precoce Morettini** - Ottima pera di fine estate con frutti attraenti e di sapore molto buono.
**Buona Luigia** - Cultivar francese a frutto medio con lungo peduncolo, buccia verde sfumata di giallo, liscia. Polpa fine, bianca molto zuccherina e aromatica. Maturazione autunnale.
**Burié** - Clone antico di Butirra, a maturazione estivo-autunnale. Periforme, di media pezzatura, con epidermide giallo-verde. Polpa fine, succosa, leggermente aromatica.
**Butirra Hardy** - Frutti rugginosi di ottimo sapore anche se poco conservabili. La pezzatura è medio grossa e la forma ovoidale.

LA MADERNASSA

**La Madernassa** - Di origine piemontese è cultivar produttiva a frutti piriformi di buona pezzatura con buccia mediamente rugginosa. Polpa soda, abbastanza granulosa, di ottimo sapore a completa maturazione. Invernale.
**Bergamotta di Esperen** - Frutto medio e rotondeggiante per questa cultivar dalla polpa abbastanza fine, succosa e profumata.
Maturazione invernale.
**Cedrata Romana** - Frutto grosso

e quasi sferico con epidermide giallo citrino, leggermente arrossato all'insolazione. Polpa fine, profumata e molto dolce.
**Curato** - Cultivar a frutto grosso molto serbevole con buccia verde giallastra e qualche lenticella.Polpa bianca, aromatica.
Maturazione invernale.
**Mora di Faenza** - Varietà invernale tipica dell'Appennino tosco-romagnolo. Frutto medio con polpa chiara, butirrosa e profumata; da serbo.
**Allora** *(Vernina)* - Cultivar tipica toscana a frutto oblungo ovato. Buccia verde, gialla a maturazione, polpa molto fine, delicata, carnosa, molto succosa, dolcissima.
**Spina Carpi** *(Casentina)* - Di vigoria elevata e mediamente fertile. Frutti con lungo peduncolo, buccia giallastra molto lenticolata, polpa bianco crema, poco granulosa, dolce. Maturazione invernale.
**Giovanazza** - Cultivar a frutto molto piccolo, periforme, con epidermide verde carico. Pur trattandosi di un pera invernale, ha polpa fine e delicata. Molto serbevole.
**Scipiona** *(Pera Fiasca)* - Cultivar vigorosissima a frutto periforme allungato, buccia verde e polpa bianco verdastra. Frutti molto serbevoli a maturazione invernale.
**Supertino** - È praticamente un Martin Secco di pezzatura più grande, altrettanto valida per l'inverno inoltrato.
**Decana d'Inverno** - Di pezzatura grossa, globosa ovoidale, e di buccia liscia verde-giallastra, sapore ottimo e resisteza alle crittogame discreta. Ottima conservabilità.
**Pasta** - Antichissima cultivar invernale tipica dell'Appennino tosco-umbro-marchigiano. E' eccezionale per la cottura. Si usava cuocerla e poi essiccarla lentamente in forno per consumarla fino a primavera; una vera leccornia. Piccola, periforme, verdolina con sfumature gialle, da cogliere poco prima dell'inverno.
**Volpina** - Antica varietà, molto apprezzata come pera da cuocere, ma nell'inverno inoltrato risulta ottima anche cruda. Serbevolissima, si conserva fino alla primavera.
**Martin Secco** *(Cannellina)* - Frutto piccolo e periforme, con epidermide rugginosa e punteggiata. La polpa, piuttosto gradevole, è un po' granellosa ma risulta eccellente per cottura. L'albero è molto resistente.

**VECCHIE VARIETÀ**

Coscia, Favorita di Clapp, Butirra Clairgeau, William, William Rosso, Decana del Comizio, Duchessa D'Angouleme, Passa Crassana, Kaiser.

**VARIETÀ MODERNE**

Precoce di Fiorano, S. Maria, Butirra Giffard, Abate Fetel, Conference, Generale Leclerc.

## COTOGNO
*Cydonia oblonga Mill.*

**Meliforme** - Frutto arrotondato, polpa fine e profumata.
**Periforme** - Frutto a pera di buona pezzatura, polpa poco granulosa.
**Gigante di Wranja** - Periforme irregolare di grande pezzatura con ottima polpa.
**Champion** - Periforme di pezzatura molto grande, con polpa estremamente profumata.

COTOGNE

## AZZERUOLO INVERNALE O CARRIERI

*Crataegus x Lavallei*

AZZERUOLO ROSSO

**Invernale** - È un azzeruolo coltivato anche per il frutto, ma soprattutto scopo ornamentale.
I suoi piccoli frutti aranciati, sono infatti molto decorativi per tutto l'autunno e parte dell'inverno. L'albero è esuberante e possiede un bel fogliame verde lucente.

## AZZERUOLO

*Crataegus azarolus L.*

**Moscatella** - È la vera azzeruola gialla, a frutto meliforme, di buona pezzatura, con polpa dolcemente acidula. L'albero ha foglia come il biancospino e fioritura altrettanto decorativa. Matura in settembre.
**A Frutto Rosso** - Come il precedente ma con frutto di colorazione rossa.
**Del Canada** - La maturazione di questa varietà, dal frutto più tondeggiante e color arancio-rosso, avviene più precocemente delle precedenti (metà di agosto).

## NESPOLO EUROPEO - *Mespilus Germanica L.*

NESPOLO REALE

**Comune** - E' il classico nespolo di bosco. Frutto piccolo ma eccellente. Matura anche sulla pianta.
**Reale** - Frutto di pezzatura molto grande e pianta molto produttiva.
**D'Olanda** - Frutto di pezzatura media con buona quantità di polpa.
**Periforme** - Il frutto si presenta allungato, di media pezzatura, molto saporito.

## NESPOLO DEL GIAPPONE

*Eriobotrya japonica (Thunb.) Lindl.*

Pianta da frutto che può diventare anche di medio grandi dimesioni, sempreverde, adatta alle regioni temperate. Ama terreni freschi e profondi ed esposizioni soleggiate. Necessita di impollinazione incrociata. Le varietà da noi riprodotte sono **Nespolone di Palermo** e **Conca d'oro**.

## SORBO DOMESTICO - *Sorbus domestica L.*

Albero indigeno dell'Europa, che si può ritrovare spontaneo dal livello del mare fino ad oltre mille metri di altitudine. E' molto longevo, a crescita lenta e produce dopo diversi anni dall'innesto, che può essere praticato su franco, su biancospino o su cotogno. Il frutto, portato a grappolo e simile ad una piccola pera o mela, ha delle ottime caratteristiche organolettiche e nutraceutiche, decisamente dal sapore antico. Eccezionale per confetture e trasformazioni in genere. Riproduciamo le seguenti varietà: **Rugginoso settembrino**, **Periforme ottobrino** e **Meliforme ottobrino**.

## NASHI - *Pyrus pyrifolia (Burm. f.) Nakai*

Diffuso soprattutto in Giappone e Cina, è originario di quest'ultima. Erroneamente chiamato pero-melo, è molto più simile al pero, sia come pianta che come frutto, anche se alcune varietà presentano frutti rotondi ed esteriormente molto simili ad una mela. La polpa del frutto è chiara, dolce e cremosa. L'epidermide ha una colorazione che va dal giallo chiaro al ruggine intenso. Le varietà da noi riprodotte sono **Kosui**, **Shinseiki**, **Hosui**, **Nijisseiki**.

# Rosaceae Prunoideae (Drupacee)

## SUSINO - *Prunus spp.*

### SUSINO EUROPEO - *Prunus domestica L.*

**VARIETA' ANTICHE**

**Ruth Gerstetter** - é la prugna più precoce ed appezzata proprio per questa sua caratteristica. Polpa piuttosto soda e abbastanza saporita.
**Regina Claudia Gialla** - Frutto di buona pezzatura a polpa compatta e zuccherina, matura a metà Luglio.
**Prugna del Cuore** - Selvatico vigorosissimo che inizia a produrre dopo 4 - 5 anni prugne di buona pezzatura dal colore rosso violaceo di eccellente sapore. Maturazione a metà luglio.
**Claudina** - Selvatico molto esuberante che entra in produzione dopo qualche anno. Frutto piccolo, verde, a polpa dura dolcissima a completa maturazione che avviene a fine Luglio.
**Regina Claudia Verde** - Simile alla Claudina ma di pezzatura superiore.
**Precoce di Ersinger** - Pur essendo medio precoce di maturazione, questa prugna presenta caratteristiche organolettiche molto buone. Il frutto ha media pezzatura con epidermide blu violetto e polpa gialla.
**California blu** - Prugna di colorazione scura a maturazione abbastanza precoce, metà luglio. Pezzatura medio grande e polpa gialla spicca, soda e saporita.
**Coscia di monaca rossa** - Ha frutto allungato e polpa asciutta e saporita. Profumo molto intenso a maturazione, che avviene alla fine di luglio. Epidermide rossa con sfumature violacee.
**Basaricatta** (*Collo torto*) - Varietà tipica della Liguria e del basso Piemonte. Pezzatura medio-piccola, forma a fiaschetta, buccia dorata con polpa gialla e consistente, di pregevoli caratteristiche organolettiche e molto conservabile. Matura in agosto.
**Mascina di Montepulciano** - Piccola prugna bluastra, a maturazione estiva (metà agosto in Toscana). La polpa è abbastanza molle ma di gusto molto buono. La pianta è molto rustica e produce anche se riprodotta da seme.
**Simiana** - Bella prugna di color rosso porpora e di pezzatura media. È molto antica e resistente alle avversità.
**Verdacchia tardiva** - Susina storica, rappresentata dal Bimbi e quindi facente parte a fine '600 della collezione medicea. Successivamente ben descritta nella Pomona gallesiana. Varietà rusticissima e ben meritevole di coltivazione anche per le sue qualità organolettiche.
**Regina Claudia Violetta** - E' una Claudia sul tipo della gialla, a maturazione più tardiva. Polpa succosa ed aromatica di colore giallastro. Epidermide vinaccia.
**Pappagona gialla** - Prugna tardiva di buona pezzatura con caratteristiche organolettiche pregevoli. Matura a metà settembre in Toscana e si può conservare abbastanza dopo la raccolta.
**Empress** - Produttività media, grande pezzatura dei frutti. Qualità organolettiche buone.
**Anna Späth** - Una delle più buone tra le tardive.
**Regina d'Italia** - Prugna violacea di pezzatura elevata, produttività buona e buone caratteristiche organolettiche; anche piuttosto rustica. Meritevole di coltivazione.

**Bernardina** - La vera prugna rossa, a goccia, con polpa soda e saporita. Pianta di buona vigoria e resistenza. Alta produttività.
**Favorita del Sultano** - Prugna ovale rossa. Le buone caratteristiche generali la rendono interessante anche in coltivazione amatoriale.
**Regina Claudia Nera** - Varietà rustica di buone caratteristiche organolettiche, con epidermide violacea e polpa gialla e succosa da apprezzare anche per la maturazione tardiva.

**VECCHIE VARIETA'**

Stanley, President.

## SUSINO EUROPEO SIRIACO - *Prunus domestica subsp. insititia L.*

**VARIETÀ ANTICHE**

**San Giovanni** - Antichissima piccola prugna gialla dal profumo intenso. La maturazione è precoce. Varietà di primo merito.
**Damaschina estiva** - Eccellente frutto molto piccolo, ma con caratteristiche organolettiche apprezzabilissime. Pianta rustica. Una delle migliori.
**Cascolina** - Prugna a goccia di colore rosato rosso e discreta pezzatura che matura in luglio. Il sapore è ottimo e la resistenza agli agenti parassitari elevata.
**Coscia di Monaca** - Antica varietà a frutto allungato tendenzialmente giallo, con maculature bruno rossastre. Polpa soda e saporosa. L'albero possiede caratteristiche notevoli di rusticità.

COSCIA DI MONACA GIALLA

**Ramasin di Pagno** - Tipica cultivar popolazione piemontese. Il frutto, di pezzatura molto piccola, possiede però qualità organolettiche eccellenti, non deve mancare in un frutteto amatoriale che si rispetti. Ne esistono diverse varianti, ma la più apprezzata rimane quella descritta. Le altre: Precoce, Di Roero, Di Saluzzo, Tardivo, Nebbia.
**Prugna di Serra** - Cultivar popolazione tipica dell'Appennino tosco romagnolo, in special modo del piccolo borgo di Serra in Casentino, sull'antica via Maior. Probabilmente introdotta nel Medioevo dai pellegrini provenienti dalla Germania. Leggermente astringente quando ancora non ben matura; ottima a completa maturazione, adatta per divine marmellate. Ne esiste anche una variante gialla più precoce.
**Arsellina** - Cultivar popolazione tipica della Liguria, dove spesso è venduta nei mercatini locali. Piccola ma ottima susina, molto resistente alle varie avversità. Splendida per marmellate.

DAMASCHINA BLU

**Mirabella** - I Francesi ne vanno pazzi a buona ragione. A maturazione completa, le Mirabelle sono davvero buone. Frutto piccolo, rotondo, con sfumature anrancio.Polpa gialla soda, dolce e spicca. Le piante, rustiche e resistenti, sono molto produttive.
Ne esistono molte varianti: Precoce, Tardiva, Piccola, Grande, Di Metz.
**Mirabella Tardiva** - Molto simile alla Mirabella, ma di pezzatura leggermente più grande e con maturazione più tardiva di circa dieci giorni.

## SUSINO CINO-GIAPPONESE - *Prunus salicina Lindl.*

**VECCHIE VARIETÀ**

Goccia d'oro, Burbank, Formosa, Sanguigna, Santa Rosa.

**VARIETÀ MODERNE**

Sorriso di Primavera, Morettini 355, Sangue di Drago, Ozark Premier.

## SUSINO MIRABOLANO - *Prunus cerasifera Ehrh.*

**VARIETÀ ANTICHE**

**Rusticana** *(Mirabolano)* - Selvatico vigoroso che produce le caratteristiche susine ciliegie, a colorazione variabile dal giallo al rosso. Molto buone a maturazione non completa.

.....

## PESCO - *Prunus Persica (L.) Batsch.*

### PESCHE BURRONE *a pasta bianca*

**VARIETÀ ANTICHE**

**S. Anna Balducci** - Polpa bianca di ottimo sapore. Frutto medio grande e buccia verde rosata. Maturazione metà Luglio, spicca.
**Platicarpa o Tabacchiera Bianca** - Molto curiosa e particolare. È una varietà rustica perché quasi selvatica. Produce un frutto appiattito con polpa dolce e aromatica, spicca.
**Pieri 81** - Polpa fondente, spicca e leggermente aromatica per questa varietà di pesca bianca a maturazione medio tardiva, fine agosto in Toscana. Pezzatura grande.
**Buco Incavato** - Polpa bianca e soda di sapore gradevolissimo, frutto medio grosso rotondeggiante a buccia chiara con guancia rossa. Matura in agosto.
**Di Vigna** - Tipica pesca bianca dal buon profumo, polpa tenera e saporita. Pezzatura medio piccola. Cultivar popolazione estremamente robusta, resistente alla bolla.
**Regina di Londa** - È la vera regina dell'autunno di pezzatura grossa, con epidermide bianca verdastra, intensamente macchiata di rosso e polpa bianco crema, venata di rosso al nocciolo. È alquanto gradevole, profumata ed aromatica. La polpa è spicca.

**VECCHIE VARIETA'**

Maria bianca, Michelini.

**VARIETÀ MODERNE**

Springtime

### PESCHE BURRONE *a pasta bianca con succo rosso*

**VARIETÀ ANTICHE**

**Sanguigna di Savoia** - Una delle varietà più rustiche, estremamente particolare per le caratteristiche del frutto: polpa bianca e succosa, macchiata di rosso vivo e dal profumo molto intenso. Ideale per eccellenti confetture. Matura a metà-fine agosto.
**Sanguinella** - Pesca semi-selvatica a succo rosso, chiamata anche pesca dal vino, in quanto presenta una polpa estremamente vinosa. Dolce e aromatica. Matura a metà settembre.

## PESCHE SPICCHE *a polpa gialla*

**VARIETÀ ANTICHE**

**Platicarpa o Tabacchiera gialla** - Frutto appiattito di pezzatura medio-piccola. Polpa gialla molto succosa ed aromatica, matura a fine luglio primi di agosto.
**Ala** - Cultivar molto produttiva a frutto grosso color giallo con macchie rosse. Polpa gialla, rossa vicino al nocciolo, spicca. Matura a metà agosto e necessità di impollinazione.
**Elberta** - Antichissima varietà toscana a polpa gialla saporitissima. La pianta è rustica ed è molto adatta anche per l'impollinazione della precedente.
**Reginella II** - E' un'antica varietà a polpa gialla tipica della provincia di Roma. Forma caratteristica ad uovo. Sapore intenso, molto profumata. Maturazione metà agosto.

TABACCHIERA GIALLA

**VECCHIE VARIETÀ**

Cardinal, Redhaven, Glohaven, Cresthaven, Fairtime.

**VARIETÀ MODERNE**

Mycrest, Springcrest, Springbelle, Dixired, Fayette.

## PESCHE NOCI o NETTARINE

**VARIETA' ANTICHE**

**Platicarpa o Tabacchiera noce** - Frutto appiattito di pezzatura piccola. Polpa bianca dolcissima, matura a fine Luglio.
**Pesca di Alberges** *(Sbergi)* - Pesca noce tipica della Sicilia e della Calabria, è decisamente una varietà particolare. Frutto piccolo, con buccia di colore giallo chiaro, con leggerissime marezzature rosse a completa maturazione. Polpa spiccagnola, bianca, dolce, aromatica e succosa con retrogusto di mandorla. Matura a metà-fine agosto.

**VARIETA' MODERNE**

Vesuvio, Caldesi 2000, Stark red gold, Venus, Fairline.

## PESCHE COTOGNE *pasta gialla*

**VARIETÀ ANTICHE**

**Duracina Massima** (Giallona di Verona) - Frutto grosso e polpa gialla fino al nocciolo, anch'esso giallo. Succo dolce e fine. Matura a metà agosto.
**Cotogna di Rosano** - Cultivar toscana a frutto medio grosso con epidermide gialla. Polpa gialla macchiata di rosso vicino al nocciolo. Eccellente, matura a settembre.
**Cotogna del Poggio** - Tardiva a frutto allungato e buccia molto tomentosa. Gialla a completa maturazione. Profumata e saporita.
**Carlotta gialla** - Cotogna rustica a maturazione estivo-autunnale (metà settembre a Firenze), molto profumata e saporita. Polpa semiaderente piuttosto consistente. Pezzatura media. Rusticità elevata.

**VECCHIE VARIETÀ**

Guglielmina

**VARIETÀ MODERNE**

Carson, Babygold 6, Babygold 9.

## PESCHE COTOGNE *pasta bianca*

**VARIETA' ANTICHE**

**Carlotta bianca** - Cotogna rustica a maturazione estivo-autunnale (metà settembre a Firenze), molto profumata e saporita. Polpa semiaderente e consistente. Pezzatura media. Rusticità elevata.
**Poppa di Venere** - Cultivar molto vigorosa a frutto molto grosso di bell'aspetto. Polpa bianca profumatissima. Matura in settembre.

## ALBICOCCO - *Prunus armeniaca L.*

**VARIETÀ ANTICHE**

PISANA

**Precoce di Toscana** - Frutto di buona pezzatura e polpa profumata attaccata al nocciolo. Matura in giugno.
**Luizet** - Frutto molto grosso per questa varietà a polpa zuccherina e profumata, di vigoria elevata. Matura a fine giugno.
**Paviot** - Cultivar a frutto grosso di un bel colore giallo scuro con sfumature rosse. Media di maturazione è molto apprezzata perchè gustosa e profumatissima.
**Valleggia** - Varietà di origine ligure, vigorosa, a fioritura tardiva. Il frutto, di un bel colore arancio leggermente puntinato di rosso, matura i primi di luglio e presenta una polpa soda, dolcissima e leggermente aromatica.
**Reale** - Varietà a frutto grosso cuoriforme dal sapore ottimo. Fioritura e maturazione tardiva. Albero molto vigoroso.

**VECCHIE VARIETÀ**

Bulida, Canino, Cafona, Pellechiella, Boccuccia, Dulcinea, S.Castrese, Palummella, Pisana.

**VARIETÀ MODERNE**

Ouardi, Precoce di Tirinto, Errani, Precoce di Colomer, Bella d'Imola, Portici, Precoce di Boulbon, Sungiant, Canino Tardivo.

## CILIEGIO DOLCE - *Prunus avium L.*

**VARIETÀ ANTICHE**

**Lustrina del Casentino** - Varietà molto precoce a polpa molle, colore rosa sfumato. Di sapore tenue e delicato; molto succosa. Rustica ed adattabile anche a terreni difficili.
**Maggese** - Tenerina dal gusto soave che matura in epoca precoce. Succosa ma non molto saporita. Matura ai primi di Maggio.
**Bigarreau Burlat** - Durone francese di precoce maturazione. Polpa rossa, delicata e saporita. Matura a metà Maggio ed è resistente alla mosca.
**Bigarreau Moreau** - Come il precedente ma a polpa più scura. Stessa maturazione.
**Regina del mercato** - Cultivar a maturazione piuttosto precoce, frutto cuoriforme di buona pezzatura e sapore più che buono. Inizio giugno.
**Turca** - Cultivar toscana a frutto medio grosso, rosso scuro a polpa dura e saporita. Maturazione tardiva.

**Anellone** - Durone nero tardivo, di ottima pezzatura e caratteristiche organolettiche molto buone. Polpa scura e succosa. Maturazione fine giugno, necessita di impollinazione.
**Moscatella Gialla** - Buonissimo durone, dall'inconfondibile epidermide gialla e sapore moscato. Maturazione in giugno. Resistenza elevata.
**Bella di Arezzo** - Durone mediamente vigoroso e molto produttivo. Il frutto è di pezzatura medio-grande, cuoriforme, di un bel colore rosso intenso con leggere maculature, e presenta una polpa rossa, molto dolce e croccante. Maturazione fine giugno. Varietà commercializzata, secondo fonti storiche, anche nell'antica Roma.

MOSCATELLA GIALLA

**Napoleone I** - Bel durone chiaro con guancia rossa di maturazione medio tardiva. Buona pezzatura e sapore ottimo.
**Mora di Vignola** - Tenerina a polpa molto scura. Ideale per marmellate perché succosa e di eccellente sapore.
**Ravenna tardiva** - Cultivar antica della Sabina, di genealogia sconosciuta. Frutto abbastanza grosso, cordiforme, di colore rosso vivo con polpa rossa, consistente e molto succosa. Matura a metà giugno.
**Durona dei Campini** - Frutto grosso e scuro per questa cultivar locale a maturazione medio tardiva. Polpa dura e molto succosa, sicuramente degna di merito.
**Cornetta** - Facente parte del gruppo dei duroni allungati teneri, questa varietà è molto apprezzata per la compattezza della polpa e il suo valore organolettico. Maturazione metà Luglio.
**Corniola** - Cultivar toscana vigorosa e assurgente. Frutto medio piccolo a polpa scura consistente. Maturazione molto tardiva.

**VECCHIE VARIETÀ**

Durone di Vignola I, Durone di Vignola II, Durone di Vignola III, Durone dell'Anella, Durone di Pistoia, Durone di Cesena, Ferrovia.

**VARIETÀ MODERNE** (autoimpollinanti)

Isabella, Stella, Lapins, Sunbust.

.....

## CILIEGIO ACIDO - *Prunus cerasus L.*

### AMARENA
*Prunus cerasus subsp. caproniana L.*

**Amarena di Verona** - Grossa pezzatura, peduncolo corto, succo incolore, maturazione primi di Giugno. Polpa acida tendente al dolce.
**Amarena Reale** - Pezzatura molto grossa, succo incolore, corto peduncolo, polpa leggermente acida, tendente al dolce.
Metà Giugno.

## VISCIOLA
*Prunus cerasus subsp. austera L.*

**Visciola di Roma** - Media pezzatura, medio peduncolo, polpa scurissima, leggermente acida e appena dolce. Fine Giugno.

## MARASCA
*Prunus cerasus subsp. marasca L.*

**Maraschina di Firenze** - Pezzatura piccola, medio peduncolo, polpa scurissima, acida e amara. Fine Giugno. Adatta per liquori.

VISCIOLA DI ROMA

## MANDORLO - *Prunus dulcis (Mill.) Webb. = Prunus amygdalus Batsch = Amygdalus communis L.*

**Mandorla del diavolo** - Varietà primaticcia da mangiarsi anche fresca, il frutto è grosso e la mandorla è dolce.

ALTRE VARIETÀ DISPONIBILI:

**Tuono**, **Dolce grossa**, **Filippo Ceo**, **Supernova**, **Ne plus ultra**.

# IBRIDI NATURALI nelle Prunoideae

## SUSINCOCCO - *ibrido naturale tra susino e albicocco*

Ibrido naturale tra il susino e l'albicocco, esiste da antica data. La pianta fiorisce di un colore bianco rossastro, il frutto è di colore sanguigno e la polpa, pure sanguigna, di consistenza simile ad una susina ciliegia, è molto profumata e aderente al nocciolo. Si riproduce solo per innesto.

## BIRICOCCOLO - *ibrido naturale tra susino e albicocco*

Ibrido naturale tra albicocco e susino con caratteristiche intermedie tra le due specie sia del frutto che della pianta. Matura a fine giugno; molto resistente alle avversità parassitarie.

## SUREGIO - *ibrido naturale tra susino e ciliegio acido*

Ibrido naturale tra susino e ciliegio. Pianta antica che fruttifica a fine maggio metà giugno, con frutto ovale della grandezza di una piccola susina e colore rosso vinaccia a maturazione

## VISCIOLONE - *ibrido naturale tra ciliegio dolce e ciliegio acido*

**Inglese Precoce** - E' matura ai primi di Giugno questa visciolona dal colore rosso intenso e dal succo vinoso e zuccherino. Sapore ottimo.
**Imperatrice Eugenia** - Precoce di maturazione e dal frutto grosso di colore rosso porpora. Succosa leggermente acida e deliziosa.
**Regina Ortensia** - Frutto di colore rosso chiaro e lucente, grande, quasi sferico, dal succo non troppo colorato ma di sapore eccellente. Maturazione tardiva.

S. PIERO

## Moraceae

### FICO - *Ficus carica L.*

**Dall'Osso** (*Fetifero*) - Rarità botanica a frutto nero violaceo di ottimo sapore e forma variabile. Produzione limitata.
**Petrelli** - Varietà bifera del sud Italia, principalmente pugliese. Fioroni e forniti esternamente verdi con polpa rosata. I fioroni sono precocissimi (metà giugno) e i forniti molto pregiati.
**Di Tre Volte** - Questa particolare qualità di fico, in luoghi ben esposti, produce frutti fino a tre volte in un anno. Il loro sapore è fine e delicato. Frutto verde con polpa giallo-rosata.
**Monaco** - Ha questo nome perché la polpa dei suoi bei fioroni precoci risulta avvolta, all'interno dell'epidermide, da un velo violaceo, tipo una tunica. Il fornito è un po' meno interessante.
**S. Piero** - Varietà bifera con fiorone grosso, bruno violaceo e screpolature longitudinali più chiare. Questo matura ai primi di luglio, mentre il fornito, molto più piccolo, a fine agosto. Varietà eccellente anche per l'essiccazione.
**S. Piero Bianco** - Di forma simile al S. Piero, ma colore dell'epidermide verdastro e polpa più chiara.
**Salame** - Varietà bifera tipica del nord, in particolare dell'oltrepò pavese. Il frutto è bianco e allungato sia nel fiorone che nel fornito, con polpa rosso vivo. Ottime entrambe le produzioni.
**Lungo del Portogallo** - Produce fioroni e forniti simili al S. Piero, ma più allungati e con colorazione rosso-violaceo.
**Gentile** - Una delle poche varietà del centro Italia che produce fioroni chiari, molto precoci nella maturazione. Il tipo è adatto per coltivazioni di alta collina, dove le varietà più tardive non riescono a maturare.
**Dottato** - È il classico fico dalla goccia, eccellente, dolce, zuccherino al massimo, matura i suoi forniti da metà agosto e non necessita, come gli altri qui descritti, di nessuna impollinazione.
**Popone** - E' il fico striato dell'isola d'Elba, simile al fico Bizzarria ma di dimensioni abbondanti. presenta una forma rotondeggiante, con polpa rossa, fine e dolce. Varietà Bifera.
**Melanzana** - Fico bifero molto conosciuto in Calabria ed in Sicilia, dove da abbondanti fioroni rosso-violacei allungati ed ottimi forniti della stessa forma, ma di dimensioni più ridotte. Polpa rosso rosata fine e delicata.
**Lupo** - Varietà unifera tipica dell'oltrepò pavese. Epidermide nerissima e polpa rosso vivace. sapore ottimo.
**Filacciano Bianco** - Il nome significa praticamente fiorone, e infatti, questa varietà laziale si fa apprezzare soprattutto per il primo fico, verde e piriforme, dalla polpa ambrata molto fine e delicata.
**Datto** - Fico bifero dai frutti di grandi dimensioni, molto allungati. Produce un buon fiorone lungo fino a 15-18 cm e un eccellente fornito che supera i 10 cm. L'epidermide è paonazza chiara e la polpa rossa. E' una varietà molto antica, descritta nei dettagli anche dal Gallesio.
**Cori** - È un ottima varietà che produce fioroni di pezzatura elevata e forniti sempre abbastanza grandi. L'epidermide è verde, la forma è piriforme e la polpa rossa.
**Bizzarria di Sori** - Con il suo frutto dalla buccia striata verde e giallo

è veramente un'autentica bizzarria. Polpa rosata di buon sapore. Produzione bifera. La varietà e tipica della Liguria e della Costa Azzurra.

**Albo** - Ottima varietà, tra le più resistenti al gelo, coltivata soprattutto in Toscana per i bei fichi dorati dal sapore delicato. Produce fioroni e forniti di buona pezzatura.

**Turco** - Probabilmente il nome deriva dal suo colore, molto scuro nella buccia con polpa rosso vivo. Buono il fiorone, di grande pezzatura e ottimo il fornito, di pezzatura medio grande.

**Brianzolo** - Produce solo forniti, in epoca intermedia (primi di agosto). Ne esiste una varietà rossa ed una bianca, entrambi particolarmente resistenti.

**Batignanese** - Forse il fico degli Etruschi; medio piccolo, esternamente verde giallo e rosso all'interno. La pianta è unifera ed il frutto ha un caratteristico leggero sapore moscato.

**Piombinese** - Una delle varietà più antiche. Il Gallesio lo rappresenta nella sua grandiosa pomona ottocentesca. Bello, molto scuro, slanciato, particolare soprattutto quando a completa maturazione, le sue fenditure biancastre, contrastano con il blu violaceo dell'epidermide. Ha due produzioni che danno entrambe ottimi frutti.

**Paradiso** - Varietà bifera che produce frutti dolcissimi e mielosi. Epidermide verde e polpa rossa.

**Pissaluto** - Tipico della Liguria, dove è considerato a buona ragione tra i migliori. Produce solo forniti, piccoli, allungati, dolci e raffinati.

**Rossellino** - Anche questa varietà, dal frutto rosso e abbastanza piccolo, si fa apprezzare soprattutto per la maturazione intermedia del fornito, che avviene in un momento in cui ritroviamo maturi pochi altri tipi (fine luglio in Toscana). Il frutto è asciutto e dolce e si presta anche all'essiccazione.

**Romagnolo** - E' un'ottima varietà a frutto chiaro, epidermide verde, polpa rosata. Fiorone di pezzatura estremamente grossa, di buon valore organolettico.Fornito di pezzatura medio-grossa, dolce e saporito. Varietà senz'altro meritevole di coltivazione.

**Callara** - È chiamata anche Rossa. Originaria dell'Abruzzo, si fa apprezzare per i bei fioroni rosso vivo, costoluti e spanciati e per gli ottimi forniti settembrini, un po' più piccoli, ma veramente squisiti.

**Sementino** - Piccolo fico nero che matura in Toscana molto tardivamente. Forma piriforme allungata, sapore buono, dolce e aromatico.

**Verdino** - Frutto esternamente molto verde e piccolo, interno rosso deciso. Buonissimo.

**Dattero** - Fico da essiccagione per eccellenza. Piccolo, marroncino e senza peduncolo. Risulta molto dolce e con giusto rapporto polpa semi.

**Pendolino rosso** - Rosso brillante nell'epidermide e rossa anche la polpa, per questa varietà bifera bella e buona. Ottima produttività, maturazione tardiva.

**Brogiotto Nero o Fiorentino** - Tra i fichi neri di Toscana, sicuramente il più saporito. Frutto medio, schiacciato e con peduncolo corto. Maturazione molto tardiva.

**Brogiotto Nero Romano** - Simile al precedente ma con frutto più allungato.

**Brogiotto Bianco** - Simile al precedente ma a polpa bianca ed epidermide verde.

**Cavaliere** - Compete con il Brogiotto per il primo posto tra i fichi neri. È infatti molto delicato e buonissimo. Ha forma piriforme e fenditure bianche a completa maturazione.

**Nerucciolo dell'Elba** - Varietà molto selvatica e rustica. Produce piccoli fichi neri tardivi, dal sapore asciutto e molto gradevole.

**Buzzone nero** - Frutto di buona pezzatura, nero violaceo, con doppia produzione. La prima non troppo precoce e la seconda veramente tardiva. Arriva fino ai geli. Entrambe le produzioni risultano ottime.

## GELSO BIANCO - *Morus alba L.*

E' la tipologia più diffusa di gelso. Ha delle belle foglie verde chiaro, glabre in entrambe le pagine e può diventare una pianta di grandi dimensioni.
E' riprodotto nelle varietà Bianco, molto dolce, e Nero, saporito e succoso. Maturano entrambe a fine giugno e sono ottime per essiccare.

## GELSO NERO - *Morus nigra L.*

Pianta con uno sviluppo abbastanza contenuto rispetto al Morus alba, diffusa soprattutto nelle regioni meridionali, con foglie verde scuro, pubescenti nella pagina superiore e quasi urticanti in quella inferiore. Il frutto è di un nero violaceo intenso, molto ricco di succo. Adatto per le più svariate trasformazioni.
Maturazione fine Luglio.

## GELSO ROSSO - *Morus Rubra L.*

Molto simile al Morus alba come pianta. Presenta frutti di un bel rosso vermiglio, con polpa compatta, non molto dolci ma saporitissimi. Matura a fine Giugno.

# Specie da frutto di altre Famiglie

## DIOSPIRO o KAKI o CACHI
*Fam. Ebanaceae - Diospyros kaki Thunb.*

**Tipo** - Varietà edule dopo ammezzimento se non impollinato. Frutto grande, polpa compatta, non farinosa, molto saporita e pregevole. Se ben impollinato, può produrre frutti eduli alla raccolta, da consumarsi anche duri (kako mela).
**Mercatelli** - Pezzatura più piccola per questa varietà che normalmente si può consumare anche dura. Si auto-impollina.
**Hana Fuju** - Varietà con sezione tendente al quadrato, edule alla raccolta. Pezzatura media.
**O'Gosho** - Simile al precedente ma con forma lievemente diversa
**Jiro** - Sempre edule alla raccolta, di frutto medio piccolo, quasi quadrato, fortemente appiattito. Eccellente sia duro che dopo ammezzimento.
**Fuju** - Simile al precedente con lievi differenze di forma.
**Rosso brillante** - Cultivar edule dopo ammezzimento. Frutto di grossa pezzatura, rotondeggiante molto allungato, dal colore rosso vivo a completa maturazione. Caratteristiche organolettiche ottime.

## NOCE - *Fam. Juglandaceae - Juglans regia L.*

Albero di grandi dimensioni con la chioma espansa di forma globosa. Le varietà da noi riprodotte fanno parte di una selezione da seme locale o di **Sorrento**. Il frutto è medio grande di forma ovale e produzione abbondante.

## NOCCIOLO - *Fam. Corylaceae - Corylus avellana L.*

Grande arbusto o piccolo albero che si adatta alla coltivazione sia di pianura che di collina o montagna. Pianta facile da coltivare che solitamente non necessita di particolari cure. Le varietà da noi riprodotte sono la **Comune**, pianta molto resistente, a frutto piccolo, saporito; la **Gentile del Piemonte**, la **Gentile romana** e la **Tonda di Giffoni**, tutte a frutto di medio grande pezzatura e di ottimo sapore.

## CASTAGNO - *Fam. Fagaceae - Castanea sativa Mill.*

Il castagno è una pianta molto longeva e di grandi dimensioni, alta fino a 25 metri. Le piante adulte presentano tronchi imponenti, chioma espansa e ramificata. La foglia è caduca. E' un pianta molto bella anche dal punto di vista ornamentale. I terreni che predilige sono quelli profondi, leggeri, con pH tendenzialmente acido. Non ama il calcare, i terreni pesanti e mal drenati. Il clima ideale per il castagno è di tipo temperato, anche se sopporta bene i freddi invernali anche molto intensi. Le varietà da noi riprodotte sono Marrone di Marradi, Marrone di Caprese Michelangelo e ibridi euro-giapponesi.

## MELOGRANO - *Fam. Punicaceae - Punica granatum L.*

Alberetto o arbusto molto ornamentale sia in fioritura (estiva) che in fruttificazione. Predilige posizioni assolate e solitamente necessita di impollinazione incrociata. Le varietà da noi riprodotte sono le seguenti: **Dolce Alappia**, **Dente di cavallo**, **di Alessandria**, **Marrakech**, **Mollar**, **Wonderful** e **Nero**.

## FEIJOA - *Fam. Myrtaceae - Feijoa sellowiana Berg.*

Bella pianta sempreverde di origine sudamericana (*Guaiabo del Brasile*), vegeta bene nella stessa fascia climatica dell'olivo. Fiori rossi appariscenti e frutti verdi, molto ricchi di iodio. Matura in autunno e necessita di impollinazione. Riproduciamo varietà selezionate a frutto grande.

## CORNIOLO - *Fam. Cornaceae - Cornus mas L.*

Pianta da frutto generalmente arbustiva che può diventare un piccolo albero, adatto a qualsiasi esposizione. Predilige suoli calcarei, ma si adatta anche ad altri tipi di terreno. Ha una bella fioritura gialla, in gennaio, anche sotto la neve. Fruttifica in estate, producendo delle attraenti drupe con colori dal rosso scuro al giallo. Ideale per eccellenti confetture. Le varietà da noi riprodotte sono la **comune** e la **Jolico**, a frutto più grande.

## GIUGGIOLO - *Fam. Rhamnaceae - ZIziphus vulgaris Lam.*

**Meliforme** - Il più comune a frutto piccolo. Molto apprezzato ragione perché di ottime caratteristiche organolettiche. Non necessita di impollinazione.

**Olivaceo**
Giuggiolo comune a frutto medio di elevate caratteristiche organolettiche. Ottima produzione e non necessita di impollinazione.

**Gigante meliforme** - Frutti molto grandi, di ottimo sapore se

GIUGGIOLO GIGANTE PERIFORME

consumati a media maturazione.
**Gigante periforme** - Come il precedente ma con il frutto più allungato.
**Gigante tardivo periforme** - Frutto molto allungato e maturazione molto tardiva (metà Ottobre). Necessita di impollinazione.

.....

## VITE - *Fam. Vitaceae - Vitis Vinifera L.*

### VITI DA TAVOLA

#### VARIETÀ ANTICHE

**S. Anna di Lipsia** *(Lugliena)* - Antichissima e precocissima uva bianca molto apprezzata per le sue doti organolettiche e produttive. Acino medio, leggermente ovale, giallo dorato chiaro, sapore dolce.
**Sultanina Bianca** - Adatta all'essicamento. Acino piccolo, apireno, molto zuccherino e di eccellente sapore. Matura in II e III epoca.
**Sultanina Nera** - Varietà a bacca nera con caratteristiche analoghe alla precedente. Il suo acino è di colore rosso scuro e la maturazione leggermente più precoce; il sapore un po' meno tendente al dolce. La pianta è meno esigente della bianca in fatto di esposizione e può allevarsi anche in luoghi favorevoli del Nord.
**Moscato d'Amburgo** - È il più comune Moscato nero da tavola; aroma intenso ma delicato. L'acino è medio, di colore violaceo e vellutato, spesso di grandezza non uniforme. Il vitigno è vigoroso e si adatta a diverse esposizioni; può essere coltivato da Sud fino a Nord senza problemi di maturazione. La sua resistenza alle avversità è buona e la produttività costante. Predilige allevamento non troppo espanso.
**Moscato Fior d'Arancio** - Varietà ad aroma moscato con leggero profumo di arancio, elemento particolare che distingue questo tipo dagli altri moscati. Anche il suo colore è piuttosto attraente: giallo canarino con riflessi dorati. La grandezza dell'acino non è per contro molto apprezzabile. La buccia, molto resistente, permette una buona conservabilità. Varietà da amatore.
**Moscato Maccarese** *(Di Terracina)* - È un ottimo moscato bianco con acino medio grande e produttività elevata. Molto adatto per coltivazioni del centro Italia, matura in epoca intermedia.
**Occhio di Pernice** - Antichissimo ed eccellente moscato rosso che a volte viene usato anche per alcuni vini (vedi Carmignano). L'acino è grosso ed il grappolo abbastanza spargolo. Veramente degno di merito.
**Moscato dell'Adda** - Si presta anche a luoghi più freddi, questo vecchio moscato nero con chicco grosso e croccante. La sua maturazione avviene a settembre.
**Chasselas Reale rosa** - Vecchia cultivar di origine svizzera. Attraente per il bell'acino rotondo, colore rosa intenso, croccante e saporito. Gusto semplice. Maturazione III epoca adatta per il nord.
**Schiava Grossa** - La Schiava Grossa o Uva Meranese, è varietà tipica del Trentino Alto Adige, e coltivata nella regione con scopi di duplice attitudine. Risulta infatti, soprattutto per il Nord, tipo interessante anche per la mensa, da coltivarsi in posizioni ben esposte e con allevamento espanso. L'acino è medio grande, sferoidale irregolare, ed ha colorazione nero violacea. Il suo gusto è dolce e delicato.
**Salamanna** (*Zibibbo*) - Cultivar mediterranea di III epoca.
Grappolo grosso e allungato con acini molto grossi di colore giallo verde. Polpa croccante e sapore caratteristico di Moscato. Di grande merito.
**Salamanna Nera** *(Zibibbo Nero)* - Caratteristiche molto simili alla bianca ma colorazione appunto sul rosso-nero violaceo. Anche questa, eccellente.
**Regina Pergolona** - È la vera regina delle uve da tavola. Acini molto grossi, ellittici, giallo dorati, zuccherini e di ottimo sapore. Matura in III epoca.

PIZZUTELLO NERO

**Barbarossa** - Già facente parte della collezione medicea. E' un'uva attraente e per il colore rosso deciso e per il sapore semplice, tenue e delicato. Matura in III epoca.

**Pizzutello Bianco e Nero** *(Galletta)* - Varietà decisamente particolare nella forma e preziosissima nel sapore, semplice ma deciso. L'acino è stretto, allungato ed incurvato a mezzaluna; ha un colore giallo paglierino carico (G. Bianca) o nero violaceo (G. Nera) e una polpa delle più croccanti. Matura molto tardivamente.

**Corniola** - Da non confondersi con la Cornetta, corrispondente al Pizzutello Bianco, questo vitigno da tavola, adatto a posizioni ben esposte, ha acino medio grande, olivoide, non incurvato. È molto croccante e saporita. Varietà da amatore.

**Baresana** *(Turchesca)* - Uva bianca con acino perlaceo e rotondo. La sua polpa è croccante ed il suo sapore semplice e dolce. Matura in settembre e merita di essere coltivata per la sua tipicità.

**Pellegrina di Velletri** - Uva da tavola particolare e per il suo colore, violaceo marrone, e per la sua notevole vigoria che la fanno preferire per grandi pergole. Maturazione medio tardiva.

**Maraviglia** - Vitigno piuttosto tardivo, di aspetto molto bello. Grappolo grande e non troppo appressato, acino rosso vivace particolarissimo, gusto croccante semplice e dolce.

**Dorbli di Darkaia** - Polpa croccante e affettabile per questa particolare uva ad acino grossissimo di ottimo sapore ed aspetto spettacolare. Maturazione medio tardiva.

**Lattuario** *(Regina Nera)* - Vitigno di origini antichissime che matura in IV epoca. Acini grossi simili per forma alla Pergolona ma di colore nero violaceo. Polpa croccante e serbevole.

**Pergolese di Tivoli**

Tardivissima uva rosso violacea dal gusto deciso e dall'acino duro e croccante. Molto apprezzata per la sua conservabilità sulla pianta fino ai geli.

**Almeria** - Tardivissima uva bianca dall'acino molto croccante e dal gusto semplice e delicato. Matura a fine ottobre e si presta ad essere conservata anche per lungo tempo.

**Almeria nera** - Come la bianca, da apprezzare come uva tardiva, con acino compatto, durevole, di elevato valore organolettico.

MARAVIGLIA

**VECCHIE VARIETÀ**

Regina dei Vigneti , Perla di Csaba, Precocissima nera, Panse Precoce, Matilde, Cardinal, Fiesta, Palieri, Franca, Italia, Alphonse Lavallee, Sugraone, Perlette, Ciminnita, Clotilde Prosperi, Delizia di Vaprio, Ignea, Inzolia Reale, Mennevacca bianca, Razaky, Primus, Moscato del Circeo, Persiana, Delight,

Quagliano nero, Moscato di Pasqua, Colombana nera, Uva d'oro, Uva natalina, Paradisa.

**VARIETÀ SENZA TRATTAMENTI**

Fragola bianca e nera, Clinton, Madeira, Bacò, Gagliardo, Francesina bianca e nera, Moscato nero e ibridi Sevillard.

**Ampia scelta di varietà da tavola moderne apirene.**

## VITI DA VINO ED A DUPLICE ATTITUDINE

**VARIETÀ ANTICHE**

**Ciliegiolo** *(Aleatico di Spagna, Canaiolo Romano)* - Antico vitigno molto adatto per le coltivazioni di alta collina, anche in zone piuttosto fredde. Acino medio grosso, nero, zuccherino e molto profumato. Maturazione precoce.
**Aleatico** - Vitigno nero a duplice attitudine, tipico dell'isola d'Elba. Il suo sapore è molto particolare e caratteristico (gusto Aleatico appunto) e merita senz'altro un posto tra i filari o in giardino.
**Moscatello** - Moscato bianco ad acino piccolo noto anche come Moscato di Canelli o di Montalcino. Quest'uva, di antica origine, molto usata anche per vinificazione, è deliziosa come uva da pasto. Il suo aroma è inconfondibile, soprattutto se la pianta è coltivata in terreni asciutti e allevata non molto espansa. Il colore è giallo ambrato, dorato al sole. Degnissima di merito.
**Moscato delle rose** - Interessante Moscato dal colore rosato e con leggero profumo di rosa. Acino piccolo. Maturazione precoce.
**Moscato di Scanzo** - Acino piccolo, quasi nero, dal buon aroma moscato, adatto anche alla tavola, oltre che al buon vino.
**Prugnolo** - È un Sangiovese molto antico, coltivato soprattutto dove si ha necessità di una maturazione più precoce. Ha buone qualità sia organolettiche che produttive.
**Passerina Nera** - Antichissimo vitigno con acino piccolissimo e apireno. Viene usato per più scopi: tavola, buonissime marmellate e colorazione del vino. Merita senz'altro di essere riscoperto.
**Chasselas doré** - Vecchia cultivar francese diffusa in tutto il mondo per i suoi valori organolettici e per la sua grande adattabilità. Buccia fine e resistente dal colore bianco dorato. Acino piccolo. Maturazione I-II Epoca.
**Buonamico** *(Moro Fiorentino)* - Vitigno di vigoria e produttività eccezionali. Si presta molto per grandi pergole.Il frutto è saporito e leggermente aromatico. Matura in settembre.
**Malvasia Lunga** - Vitigno molto vigoroso con grappoli molto lunghi, alati. L'acino è medio piccolo, sferico, giallo dorato, dolce e un pò aromatico. Uva pregiata anche per la tavola.
**Trebbiano Fiorentino** - Ottimo vitigno bianco da vino e da vin santo. Usato anche per la mensa in quanto molto zuccherino e gradevole. Grappoli lunghi e dorati. Matura in agosto-settembre.
**Uva Vecchia** *(Canaiolo Bianco)* - Eccellente uva bianca dal gusto dolce e aromatico. Acino medio di forma sferica e colore giallo vivace. Maturazione abbastanza precoce.
**Uva Rara** - Eccellenti qualità organolettiche per questo vitigno tipico piemontese dal grappolo tendenzialmente spargolo con acini neri a riflessi bluastri.
**Mammolo Nero** - Antichissimo vitigno toscano dal particolare aroma di violetta. Grappolo di media grandezza, generalmente alato, acini molto scuri e saporiti. Si usava anche come uva da tavola.
**Catalanesca** - Vecchia varietà di origine sconosciuta, diffusa nella zona vesuviana, dove viene molto apprezzata per la sua polpa carnosa e la tardività di maturazione. Buccia spessa, consistente, giallo dorata. Acino sferoidale leggermente allungato.
**Alionza** *(Uva Lonza)* - Uva bianca del Bolognese ad acino medio

piccolo usata come uva da serbo. Grappolo serrato, acino tondo, dolce e aromatico.
**S. Colombano** *(Verdea)* - È la classica uva da pendere, quella che si può conservare per molti mesi. Viene di solito impiegata per il vin santo, quello buono, insieme ad altri vitigni. Ha grappoli giallo dorati con acini spargoli di media grandezza molto zuccherini.

**VARIETÀ MODERNE**

Sangiovese, Trebbiano toscano, Malvasia bianca, Malvasia nera, Canaiolo, Colorino, Montepulciano, Barbera, Lambrusco, Vernaccia.

## OLIVO - *Fam. Oleaceae - Olea europea L.*

### OLIVI DA OLIO

**Frantoio**, **Razzo**, **Correggiolo**, **Leccino**, **Moraiolo**, **Pendolino**, **Cipressino**, **Leccio Belfiore**, **Ponteruolo**, **Mignolino**, **Rosciola**.

### OLIVI DA TAVOLA

**Ascolana Tenera**, **Bella di Spagna**, **S. Caterina**, **S. Agostino**, **Uovo di Piccione**.

## CORBEZZOLO - *Fam. Ericaceae - Arbutus unedo L.*

Bellissimo arbusto sempreverde della macchia mediterranea, ricco di fascino in ogni stagione dell'anno. Al nord predilige esposizioni soleggiate mentre al centro sud è ideale anche alla mezz'ombra. Fiorisce e fruttifica in novembre-dicembre, impiegando un anno per il ciclo completao di fruttificazione. I fiori sono bianchi e i frutti bacche rosse dolcissime e ottime sia per consumo fresco che trasformazione.

## ACTINIDIA o KIWI - *Fam. Actinidiaceae - Actinidia spp.*

Da sempre riproduciamo la classica varietà **Hayward**, una delle migliori per dimensioni e caratteristiche organolettiche. Necessita di pianta maschio per fruttificare.

## PICCOLI FRUTTI

Lamponi, more, ribes, uva spina.

**AMPIA SCELTA DI FRUTTI ANTICHI IN ESEMPLARI UNICI DI GRANDI DIMENSIONI**

**ED INOLTRE:** Piante aromatiche, Arbusti da fiore, Erbacee perenni, Piante rampicanti.

**DISPONIAMO DI ALBERI ED ARBUSTI DELLA MACCHIA MEDITERRANEA, PIANTE PER SIEPI NATURALI, FRANGIVENTO E DIFENSIVE.**

## PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI FRUTTETI, GIARDINI NATURALI E FOOD FOREST

Il nostro ufficio interno di progettazione, forte della sua esperienza di tanti anni di lavoro, è a vs. disposizione per qualsiasi progetto nel più completo rispetto dell'ambiente. L'intervento dei nostri tecnici specializzati nella messa a dimora delle piante, è un'ulteriore garanzia per il lavoro affidatoci.

**PREVENTIVI E SOPRALLUOGHI A RICHIESTA**

## DISPONIBILITÀ E PERIODI DI PIANTAGIONE

Le piante da frutto di un anno (astoni) sono coltivate in pieno campo e possono essere trapiantate durante i mesi invernali. Pertanto sono disponibili per la vendita da novembre a marzo compresi. Le piante da frutto di 2, 3, 4 anni, fino agli esemplari, sono coltivate e disponibili in vaso per tutto l'anno. Possono quindi essere trapiantate in ogni stagione.

**SPEDIZIONI**

Si spediscono piante a radice nuda nel periodo Dicembre-Marzo. Le piante in vaso si spediscono tutto l'anno. Non ci sono minimi d'ordine. Per grandi quantitativi consegniamo direttamente con i nostri mezzi in tutta Italia.

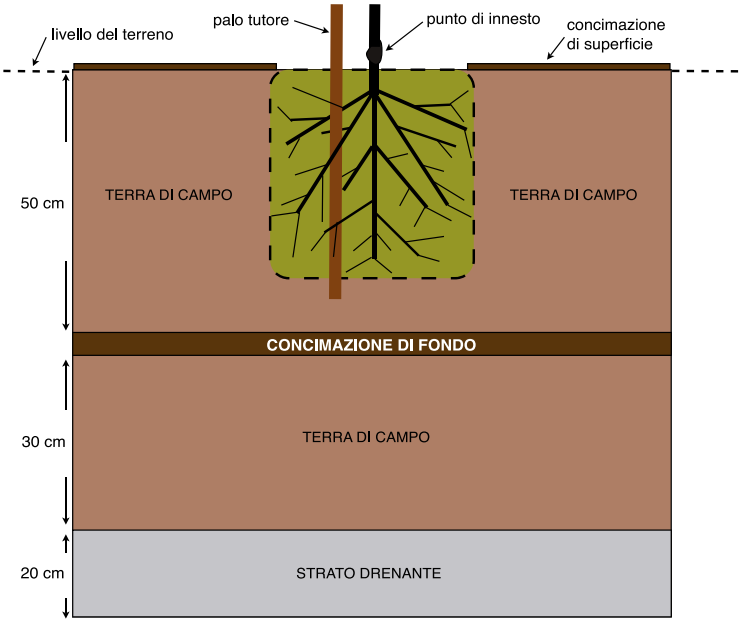
## MESSA A DIMORA
(sia per piante in vaso che a radice nuda)

- Al momento della piantagione consigliamo di seguire le indicazioni riportate nello schema della buca (pag. 27). Lo schema riporta la corretta stratigrafia di terreno all'interno di una buca professionale di 1 mc.
- Se si deve fare la buca di impianto manualmente, senza l'utilizzo di miniescavatore o trivelle, uno scavo di 1 mc può risultare impegnativo. Possiamo quindi ridurre lo scavo fino a 70 cmc.
- E' da tenere presente che più grande è la buca di impianto, meglio cresce l'apparato radicale alla ripresa vegetativa, poiché le giovani radici trovano terreno morbido e smosso e penetrano in profondità più rapidamente, assimilando meglio le sostanze nutritive dal terreno e dalla concimazione di fondo.
- In inverno è preferibile effettuare la piantagione nelle ore più calde.
- Nell'esecuzione della messa a dimora si ricorda di accostare bene alle radici il terreno più fine e sciolto, senza mai costiparlo. Riempire la buca ricomponendo gli strati nell'ordine in cui sono stati tolti e irrigare copiosamente (in inverno effettuare l'irrigazione a metà giornata per evitare danni da eventuali gelate notturne). Al termine si può procedere, per le piante a radice nuda, alla potatura di trapianto.

Per chi è interessato ad approfondire le tecniche di potatura delle piante da frutto, di innesto e di utilizzo dei prodotti per la difesa naturale, ricordiamo che sono attivi i corsi, la cui descrizione è a pag. 28 di questo catalogo. Il calendario è scaricabile da Vivaibelfiore.it. A pag. 31, sempre del catalogo, presentiamo un breve elenco delle cure da praticare al frutteto biologico nell'arco dell'anno, per avere delle piante in perfetta salute con il minimo sforzo.

OCHE DEL CANADA

STRATIGRAFIA DEL TERRENO NELLA BUCA
PER LA MESSA A DIMORA DELLE PIANTE DA FRUTTO




LA BUCA OTTIMALE DEVE ESSERE DI 1 METRO CUBO circa

**STRATO DRENANTE** - si consiglia di effettuare sempre uno strato drenante sul fondo della buca per evitare ristagni idrici. I materiali migliori per tale utilizzo sono inerti quali sassi di campo di media e piccola pezzatura, cocci, ghiaia, argilla espansa.

**TERRA DI CAMPO** - nel caso in cui il terreno del proprio campo fosse molto duro, calcareo, sassoso, ricco di argilla, si consiglia di migliorarlo mescolandolo ad un 20-30 % di sabbia e terriccio.

**CONCIMAZIONE** - la concimazione, sia di fondo che di superficie, è da effettuare possibilmente con stallatico naturale ben stagionato (bovino od equino) nelle seguenti dosi: se si tratta di stallatico di concimaia, 5/6 palate per il fondo e 2 palate per la superficie; se si tratta di concime a pellet 2 palate per il fondo e 1 palata in superficie.

## IRRIGAZIONE IN FASE DI COLTIVAZIONE

E' importante, soprattutto nei primi anni post-piantagione, irrigare le piante da frutto. Non esiste però un'unica regola per fare ciò. Quando si irriga, infatti, entrano in gioco molteplici variabili: specie da frutto messa a dimora, tipologia di terreno e situazione climatica. E' bene quindi sapere che nessuna specie fruttifera ama un eccesso idrico. Pertanto generalmente si annaffia quando il terreno è ben asciutto; si può verificare ciò da un esame visivo e tattile del substrato presente. Quando siamo ad irrigare, è meglio evitare apporti idrici brevi e ravvicinati nel tempo; sono infatti da preferire annaffiature meno frequenti ma più abbondanti, che permettono all'acqua di penetrare a fondo nel terreno raggiungendo in maniera efficace l'apparato radicale. E' consigliato irrigare nelle ore più fresche (mattina e sera) nel periodo estivo, e nelle ore centrali della giornata nel periodo invernale; è sconsigliato bagnare la chioma della pianta. Le indicazioni date valgono sia per piante in piena terra che in vaso.

# La nostra scuola di FRUTTICULTURA

## Attività annuali - Corsi con prove pratiche

### POTATURA E DIFESA DEL FRUTTETO FAMILIARE BIOLOGICO

Prendersi cura correttamente delle piante da frutto

**Imparare a potare correttamente le piante da frutto e prendersi cura del frutteto per ottenere un buon risultato con poco sforzo**: questo è l'obiettivo del corso.
Tutti i partecipanti hanno modo di vedere, sperimentare e approfondire i vari passaggi di una potatura armonica che attraversa tutte le età della pianta da frutto. Ampio spazio è dedicato alla difesa naturale delle piante da frutto, proponendo rimedi naturali e indicazioni riguardo le modalità di impiego.

### L'OLIVETO BIOLOGICO: PIANTAGIONE, CONCIMAZIONE, POTATURA E DIFESA

Imparare a coltivare l'olivo, la più generosa delle piante da frutto

**L'olivo se ben seguito può dare grandi soddisfazioni, anche al coltivatore meno esperto.** Con questo corso si da la possibilità di imparare o approfondire le tecniche che sono alla base di una corretta gestione di un oliveto. Si tratta di un corso pratico e teorico: ampio spazio è dedicato alla potatura, che è analizzata sotto tutti i suoi aspetti, fondamentale per la produzione. Si parla inoltre di piantagione, concimazione e difesa naturale dell'olivo.

### INNESTO DI PIANTE DA FRUTTO

Riprodurre le piante attraverso una tecnica antica e affascinate

**Imparare a propagare una pianta, riprodurla in autonomia in un frutteto familiare, in un orto o in un giardino** è alla portata di tutti. Con questo corso ci rivolgiamo a quanti si vogliono dedicare ad una delle pratiche più antiche dell'agricoltura.
Durante il corso, essenzialmente pratico, si analizzano i portinnesti principali per le piante da frutto per passare poi alle tecniche di innesto vere e proprie: spacco, corona, gemma ma soprattutto innesto a triangolo.
Un maestro innestino guida i partecipanti, svelando i segreti per affinare la tecnica ed ottenere veramente dei risultati.

### SPECIALE FRUTTETO: POTATURA E DIFESA DEL FRUTTETO FAMILIARE BIOLOGICO, TECNICHE DI IMPIANTO, IMPOLLINAZIONE, TERRENO E CONCIMAZIONI

Un corso approfondito per analizzare ogni aspetto della corretta gestione del frutteto

**Gestire un frutteto familiare, dal momento dell'impianto alla fruttificazione.**
Si tratta del corso pratico e teorico più completo proposto nel nostro programma, che analizza la gestione delle piante da frutto sotto tutti i suoi aspetti: **valutazione dell'area di impianto, scelta delle varietà, valutazione della corretta impollinazione, corretta tecnica di piantagione e concimazione iniziale, potature di formazione e produzione che rispettino la pianta da frutto, analisi di parassitosi e cure da praticare.**

## Corsi Individuali

Tutto l'anno organizziamo su richiesta corsi individuali (1-4 persone) su POTATURA, INNESTO e DIFESA del frutteto familiare biologico, dell'oliveto e del vigneto.
Gli argomenti pratici e teorici dei corsi individuali possono essere concordati dal cliente con i nostri esperti in modo da sviluppare al meglio le aree di interesse personale.

## Percorsi didattici

L'azienda organizza tutto l'anno, a richiesta, percorsi didattici dedicati agli appassionati, a scuole e professionisti del settore.
I percorsi mirano a illustrare il lavoro fatto dall'azienda per il recupero delle varietà antiche da frutto, spiegare la riproduzione e la coltivazione, imparare a identificare le specie e le varietà toccandole con mano. I percorsi possono essere accompagnati da degustazioni e pranzi.

.....

## I CORSI SI SVOLGONO DA OTTOBRE A MARZO

Si può richiedere il programma dettagliato od effettuare le iscrizioni per telefono, via mail o consultando il nostro sito internet.

Tutti i corsi sono strutturati in modo da essere facilmente fruibili per i neofiti ma allo stesso tempo interessanti e formativi per i più esperti e per gli addetti ai lavori. Sono comprese le dispense, sia della parte teorica che pratica, e il rilascio di un attestato di partecipazione.

Ogni corso è accompagnato da prima colazione, pranzo e merenda presso il punto ristoro dell'azienda. È possibile la partecipazione al pranzo anche a persone esterne al gruppo del corso, previo accordo con gli organizzatori.

.....

## CONTATTI (info, programmi, costi ed iscrizioni)

328 3847235 - 348 8999313 - 347 5900869
corsi@vivaibelfiore.it | www.vivaibelfiore.it

MARIO

BELFIORE VIVAI

Tutti i diritti di questa pubblicazione sono riservati.
Titolare esclusivo: Vivai Belfiore.
Vietata la riproduzione.

# Mostre e manifestazioni ricorrenti alle quali partecipiamo

## MARZO

**ORTOGIARDINO**
Pordenone fiere
Friuli Venezia Giulia

**VITA IN CAMPAGNA LA FIERA**
Montichiari padiglioni fieristici
Lombardia

## APRILE

**MOSTRA DELL'ORTICOLTURA**
Giardino dell'Orticoltura - Firenze
Toscana

## MAGGIO

**ORTICOLA**
Parco Indro Montanelli - Milano
Lombardia

## SETTEMBRE

**MURABILIA**
Mura urbane di Lucca
Toscana

**FIERUCOLA**
P.zza S.S. Annunziata - Firenze
Toscana

**PIANTE E ANIMALI PERDUTI**
Centro storico di Guastalla
Emilia Romagna

## OTTOBRE

**MOSTRA DELL'ORTICOLTURA**
Giardino dell'Orticoltura - Firenze
Toscana

**FRUTTI ANTICHI**
Castello di Paderna - Pontenure
Emilia Romagna

**Parteciapiamo inoltre a mostre e manifestazioni in tutta Italia, non presenti in questo elenco. Potete mantenervi aggiornati telefonandoci, consultando il sito o attraverso i nostri canali social.**

**E' possibile ordinare le nostre piante e ritirarle senza costo di trasporto presso il nostro stand alle manifestazioni sopra elencate.**
Si consiglia di effettuare l'ordine telefonandoci almeno una settimana prima dell'evento.

## Note

## Cure da praticare al frutteto biologico durante l'arco dell'anno

### TRATTAMENTI INVERNALI

Irrorare le piante con poltiglia bordolese sia sul tronco che sulla chioma come segue:

| | |
|---|---|
| 1° volta | alla caduta parziale delle foglie |
| 2° volta | alla caduta totale delle foglie |
| 3° volta | prima della ripresa vegetativa (febbraio) |
| 4° volta | all'ingrossamento delle gemme, insieme a propoli agricola |

### TRATTAMENTI PRIMAVERILI

Irrorare sulla chioma come segue:

| | |
|---|---|
| 1° volta | in fioritura con propoli agricola (unico trattamento che si può fare in fioritura) |
| 2° volta | alla caduta dei petali con:<br>- propoli e equiseto, per albicocchi e ciliegi<br>- propoli e silicato di sodio, per peschi, susini e mandorli<br>- propoli e macerato di ortica su tutte le altre piante |
| 3° volta | ripetere come sopra a distanza di 15 giorni |

Alla comparsa di parassiti (afidi, lepidotteri, ditteri, ecc..) irrorare con macerato di ortica.
I trattamenti primaverili vanno fatti la mattina presto entro le 10 o la sera dopo le 17, evitando le ore più calde.

Tutti i trattamenti devono permanere sulle piante almeno 8 ore.


SalaManna
La Cucina di Belfiore

Adesso nel parco dei Vivai Belfiore è possibile Mangiare!
Nel nostro punto ristoro, SalaManna, troverete un buffet dove assaporare piatti a base di frutta e grani antichi, con carni, zuppe e verdure cucinati nel pieno rispetto della memoria culinaria delle Valli Toscane.
Un particolare riguardo è dedicato a portate vegetariane, vegane e senza glutine, che da sempre fanno naturalmente parte di questa sana cucina tradizionale.

**Orari:**
dal primo Novembre alla fine di Febbraio
Sabato e Domenica a pranzo

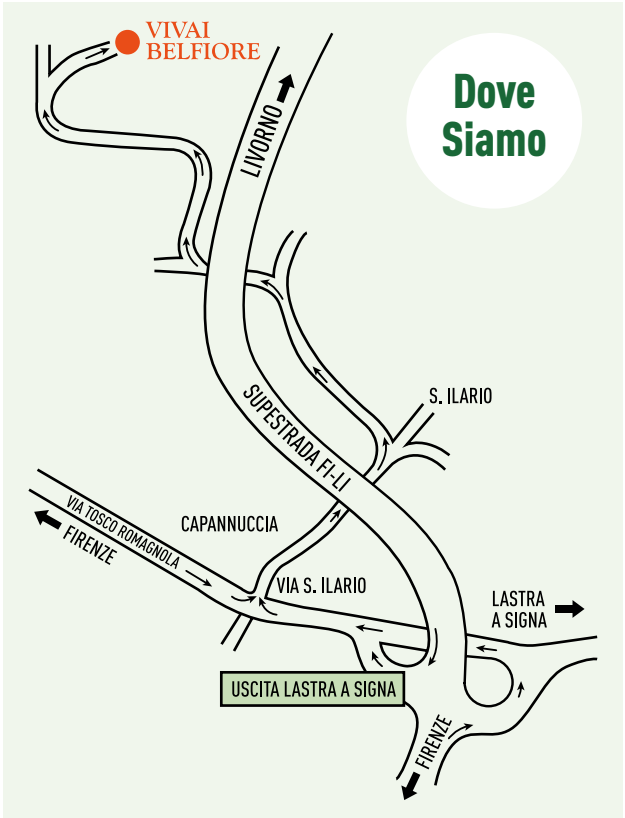
da metà Maggio alla fine di Luglio
Sabato e Domenica su richiesta

**Solo su prenotazione**
Accettiamo anche prenotazioni in giorni e orari diversi da quello di apertura per gruppi di minimo 10 persone.

SalaManna - la Cucina di Belfiore
**+39 3383156669 - +39 3283847235**

BELFIORE VIVAI
Via di Valle, loc. S. Ilario - 50055 Lastra a Signa - Fi
Tel. 3475900869 - 3283847235 - 3488999313
info@vivaibelfiore.it - www.vivaibelfiore.it
www.ifruttiantichi.com

I.P.




*Laudato ingentia rura, exiguum colito.* (Virgilio, Georgiche)

## ORARIO DI APERTURA DEL VIVAIO

**Settembre, Ottobre:**
Da lunedì a sabato - dalle 9 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18,00.

**Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio, Marzo:**
Tutti i giorni, anche sabato e domenica
dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 17,00.

**Aprile, Maggio:**
Da lunedì a sabato - dalle 9 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18,00.

**Giugno, Luglio e Agosto:**
apertura solo su richiesta telefonando al
347 5900869 o al 348 8999313.

**Da Natale a Capodanno e nei giorni di Pasqua:**
chiuso.