

2011/2012

Vivai BELFIORE

Loc. S. Ilario - Casella Postale 91
50055 - Lastra a Signa (Fi)
Tel. e Fax 055 8724166
Cell. 347 5900869 - 338 3156669
info@vivaibelfiore.it
www.vivaibelfiore.it



Composizione di frutti antichi

Specialisti in:
PIANTE DA FRUTTO
OLIVI - VITI ANTICHE E RARE
Piante autoctone mediterranee
di elevata rusticità

VARIETÀ ANTICHE DA FRUTTO PER COLTIVAZIONI NATURALI

ORTI e RTTI[®]

IV EDIZIONE

Fiera Primaveraile per l'Orto Amatoriale

20-21-22 Aprile 2012 dalle 10.00 alle 18.00

PARCO VIVAI BELFIORE - loc. S. Ilario - Lastra a Signa (FI)

PIANTE DA ORTO ANTICHE E RARE - SEMENTI
VARIETA' DI ORTAGGI LOCALI E DIMENTICATI
FRUTTI ANTICHI - PIANTE OFFICINALI E AROMATICHE

All'interno del parco è disponibile un Servizio Ristoro

INFO: www.vivaibelfiore.it - info@vivaibelfiore.it - tel. 3475900869 - 3283847235

PIANTE DA FRUTTO

MELI

VARIETÀ ANTICHE

S. Giovanni ● - Cultivar toscana a maturazione estiva. Frutto di media pezzatura tronco conico con epidermide giallo verdastra macchiata di rosso. Polpa fine e succosa.

Rosa Mantovana ● - Vigorosa e produttiva è cultivar a frutto medio grosso con buccia verde rossastra. Polpa rosa di sapore gradevole. Maturazione estivo-autunnale.

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 piccola mela dal sapore eccellente con epidermide giallo dorato e striature rosse. La polpa è croccante e profumata. La maturazione avviene a fine agosto.

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.

Renetta di Champagne ● - Straordinaria serbevolezza per questa renetta dal sapore gradevolmente acidulo. Frutto piccolo, appiattito, di colore giallo pallido.

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.

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 a frutto di buona pezzatura, giallo rosato, rosso all'insolazione. Molto serbevole, si conserva fino a primavera.

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 zuc-



CALVILLA BIANCA D'INVERNO

cherina. 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.

Abbondanza Rossa • - Varietà antica dell'Emilia Romagna, molto interessante sotto ogni profilo; rustica, molto produttiva, buonissima. Frutti attraenti di un rosso intenso. Pezzatura piccola.

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.

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) • - 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 Wine-sap, 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*.



ROSSA FIORENTINA



GAMBAFINA PIATTA



PERI VARIETÀ ANTICHE

Giugnolina • - 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.

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 giallo rosa, 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.

Butirra Hardy • - Frutti rugginosi di ottimo sapore anche se poco conservabili. La pezzatura è medio grossa e la forma ovoidale.

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 Feanza • - 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.

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' granulosa ma risulta eccellente per cottura. L'albero è molto resistente.

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 resistenza alle crittogame discreta. Ottima conservabilità.

VECCHIE VARIETÀ

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

VARIETÀ MODERNE

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

PESCHI

VARIETÀ ANTICHE

S. Anna Balducci • - Polpa bianca di ottimo sapore. Frutto medio grande e buccia verde rosata. Maturazione 15 Luglio, spicca.

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.

Sanguigna • - Varietà particolare per la sua polpa rosso sangue, matura in agosto.

Platicarpa Bianca • (*Pesca piatta*) - Molto curiosa e particolare. È una varietà rustica perché quasi selvatica. Produce un frutto appiattito con



L.A. MADERNASSA



PLATICARPA BIANCA



polpa dolce e aromatica, spicca.

Platicarpa Gialla • (*Pesca piatta*) - Come la precedente ma a polpa gialla.

Platicarpa Noce • (*Pesca piatta*) - Come la precedente ma con epidermide liscia.

Duracina Massima • (*Giallona di Verona*) - Frutto grosso e polpa gialla fino al nocciolo, anch'esso giallo. Succo dolce e fine. Matura a metà agosto.

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.

Cotogna di Rosano • - Cultivar toscana a frutto medio grosso con epidermide gialla. Polpa gialla macchiata di rosso vicino al nocciolo. Eccellente, matura a settembre.

Poppa di Venere • - Cultivar molto vigorosa a frutto molto grosso di bell'aspetto. Polpa bianca profumatissima. Matura in settembre.

Carlotta bianca e gialla • - Cotogne rustiche a maturazione estivo-autunnale (metà settembre a Firenze), molto profumate e saporite. Polpa semi-aderente piuttosto consistente. Pezzatura media. Rusticità elevata.

Cotogna del Poggio • - Tardiva a frutto allungato e buccia molto tomentosa. Gialla a completa maturazione. Profumata e saporita.

Regina di Londra • - 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 VARIETÀ

Cardinal •, *Maria Bianca* •, *Pieri 81* •, *Michellini* •, *Flaminia* •.

VARIETÀ MODERNE

Springtime, *Mycrest*, *Springcrest*, *Dixired*, *Spring Red*, *Vesuvio*, *Redhaven*, *Globaven*, *Babygold 6*, *Carson*, *Stark Red Gold*, *Indipendence*, *Crest Haven*, *Fayette*, *Babygold 9*, *Fairlane*.

ALBICOCCHI

VARIETÀ ANTICHE

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.

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.

ALBICOCCO SUSINO • (Susincocco)

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 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.

CILIEGIO SUSINO • (Suregio)

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.

SUSINI

VARIETÀ ANTICHE

Ruth Gerstetter • - È la prugna più precoce ed apprezzata proprio per questa sua caratteristica. Polpa piuttosto soda e abbastanza saporita.

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.

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. Fine Luglio.

Regina Claudia Verde • - Simile alla Claudina ma di pezzatura superiore.

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

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.

Coscia di Monaca • - Antica varietà a frutto allungato tendenzialmente giallo, con maculature bruno rossa-



DAMASCHINA BLU



COSCIA DI MONACA



stre. Polpa soda e saporosa. L'albero possiede caratteristiche notevoli di rusticità.

Coscia di monaca rossa • - Come la gialla ha frutto allungato e polpa asciutta e saporita. Profumo molto intenso a maturazione, che avviene alla fine di luglio. Epidermide rossa con sfumature violacee.

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. Elenchiamo le altre: Precoce, Di Roero, Di Saluzzo, Tardivo, Nebbia.

Mirabella • - I Francesi ne vanno pazzi a buona ragione. A maturazione completa, le Mirabelle sono davvero buone. Le piante, rustiche e resistenti, sono molto produttive. Ne esistono molte varianti: Precoce, Tardiva, Piccola, Grande, Di Metz.

Prugna di Serra • - Coltivar popolazione tipica dell'Appennino Tosco Romagnolo, in special modo del piccolo borgo di Serra in Casentino, sulla antica via Maior. Probabilmente introdotta nel Medioevo dai pellegrini provenienti dalla Germania. Leggermente astringente quando ancora non ben matura, diventa ottima a completa maturazione e si presta moltissimo per divine marmellate. Ne esiste anche una variante gialla a maturazione 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.

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.

Cascolina • - Prugna a goccia di colore rosato rosso e discreta pezzatura che matura in agosto. Il sapore è ottimo e la resistenza agli agenti parassitari elevata.

Simiana • - Bella prugna di color rosso porpora e di pezzatura media. È molto antica e resistente alle avversità.

Verdacchia • - 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 molto buone.

Regina Claudia Violetta • - È una Claudia sul tipo della gialla, a maturazione più tardiva. Polpa succosa ed aromatica di colore giallastro. Epidermide vinaccia.

Pappagone 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 • - Pezzatura elevata, produttività buona e buone caratteristiche organolettiche per questa varietà 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 • - Le buone caratteristiche generali la rendono interessante anche in coltivazione amatoriale.

Regina Claudia Nera • - Varietà rustica di buone caratteristiche organolet-

tiche, da apprezzare anche per la maturazione tardiva.

VECCHIE VARIETÀ

Goccia d'oro ●, *Burbank* ●, *Formosa* ●, *Stanley* ●, *President* ●.

VARIETÀ MODERNE

Sorriso di Primavera ●, *Morettini 355*, *Santa Rosa*, *Ozark Premier*, *Sanguine di Drago*, *Burmosa*, *Bluefree* ●.

È già disponibile e può essere richiesta la monografia di Ugo Fiorini:

“Le Antiche Susine Europee”

Varietà Rustiche per la coltivazione amatoriale

Masso delle Fate Edizioni - Signa (Firenze) - 2004

CILIEGI DOLCI

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.

MoscateLLa Gialla ● - Buonissimo durone, dall'inconfondibile epidermide gialla. Maturazione in giugno. Resistenza elevata.

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.

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* ●.



MOSCATELLA GIALLA



CORNETTA

VARIETÀ MODERNE (AUTOIMPOLLINANTI)

Isabella, Stella, Lapins, Sunbust.

AMARENA REALE



CILIEGI ACIDI

AMARENE

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.

VISCIOLE

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

medio peduncolo, polpa scurissima, leggermente acida e appena dolce. Fine Giugno.

MARASCHE

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

CILIEGI IBRIDI

VISCIOLONE

Inglese Precoce • - È matura ai primi di Giugno questa visciolona dal colore rosso intenso 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.

KAKI

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 Fuji • - 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.

GIUGGIOLO A OLIVA



GIUGGIOLI

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

necessita di impollinazione.

Olivaceo • - Giugliolo comune a frutto medio di elevate caratteristiche organolettiche. Ottima produzione e non necessita di impollinazione.

Gigante meliforme • - Frutti molto grandi, di ottimo sapore se 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.

AZZERUOLI

Moscatalella • - 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).

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



AZZERUOLO ROSSO

COTOGNI

Gigante di Wranja, di Lescovatz, meliforme, periforme.

FICHI

Dall'Osso (Fetifero) • - Rarità botanica a frutto nero violaceo di ottimo sapore e forma variabile. Produzione limitata.

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.

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 2° fico 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 goc-



PIOMBINESE



de e piriforme, dalla polpa ambrata molto fine e delicata.

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 Sorì • - Con il suo frutto dalla buccia striata verde e giallo è veramente un'autentica bizzarria. Polpa rosata di buon sapore. Produzione bifera. La varietà è 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.

cia, eccellente, dolce, zuccherino al massimo, matura i suoi forniti da metà agosto e non necessita, come gli altri qui descritti, di nessuna impollinazione.

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.

Filacciano Bianco • - Il nome significa praticamente fiorone, e infatti, questa varietà laziale si fa apprezzare soprattutto per il primo fico, ver-



Callara • - È chiamata anche rossa. Originaria dell'Abruzzo, si fa apprezzare per i bei fioroni rosso vivo, costolati e spanciati e per gli ottimi forni 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.

Neruccio 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.

Chi volesse approfondire le proprie conoscenze sulla coltivazione del fico, può richiedere la monografia di Ugo Fiorini:

“Il fico, pianta mediterranea della fortuna”

**Antiche varietà per il frutteto familiare,
il giardino ed il terrazzo**

Masso delle Fate Edizioni - Signa (Firenze) - 2000

MANDORLI •

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

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

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.

VITI DA TAVOLA

VARIETÀ ANTICHE

S. Anna di Lipsia (Luglienga) • - 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'essiccamento. Acino piccolo, apireno, molto zuccherino e di eccellente sapore. Matura in 2^a e 3^a 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 invece 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 3ª 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 3ª epoca.





Barbarossa • - Già facente parte della collezione medica. È 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.

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.

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 4^a 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 nera • - Come la bianca, da apprezzare come uva tardiva, con acino compatto, durevole, di elevato valore organolettico.

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.

VECCHIE VARIETÀ

Regina dei Vigneti • , *Perla di Csaba* • , *Precocissima nera* • , *Panse Precocce* • , *Matilde* • , *Cardinal* • , *Fiesta* • , *Palieri* • , *Franca* • , *Italia* • , *Alphonse Lavallee* • , *Sugraone* • , *Perlette* • , *Ciminnita* • , *Clotilde Prospero* • , *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 Seillard*.

VITI DA VINO ED A DUPLICE ATTIVITÀ

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, piuttosto 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.

Moscato • - 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. Degenissima 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 classico aroma di violetta. Grappolo di media grandezza, generalmente alato, acini molto scuri e saporiti. Si usa anche come uva da tavola.

Alionza (*Uva Lonza*) • - Simile alla precedente è usata generalmente per gli stessi scopi. Ha grappolo più serrato e maturazione generalmente più precoce.

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, Buonamico, Montepulciano, Barbera, Lambrusco, Vernaccia.

Chi volesse approfondire le proprie conoscenze sulla coltivazione dell'uva, può richiedere la monografia di Ugo Fiorini:

“Le delizie dell'uva da tavola”
Antiche varietà per la coltivazione amatoriale
Masso delle Fate Edizioni - Signa (Firenze) - 2002

ALTRI FRUTTI INSOLITI:

ACTINIDIA (KIWI) ●

CORBEZZOLI ●

CORNIOLI ●

FEJOE ●

GELSI BIANCHI ROSSI E NERI ●

MELOGRANI ●

NASHI ●

NESPOLI EUROPEI ●

NESPOLI DEL GIAPPONE ●

NOCCIOLI ●

NOCI DA FRUTTO ●

SORBI ●

PICCOLI FRUTTI: ●

LAMPONI, MORE, RIBES, UVA SPINA

AMPIA SCELTA DI TUTTE LE VARIETÀ IN CATALOGO; DAL FRUTTO DI UN ANNO AGLI ESEMPLARI DI PRONTO EFFETTO.

SIMBOLI:

- Molto resistente ad agenti parassitari
- Resistente ad agenti parassitari

I FRUTTI DESCRITTI SONO ELENCATI IN ORDINE DI MATURAZIONE

PORTINNESTI IMPIEGATI:

MELO - FRANCO, MM106, M26, EM9

PERO - FRANCO, COTOGNO

PESCO - FRANCO, GF677, MRS.

SUSINO - MIRABOLANO

CILIEGIO - FRANCO, S. LUCIA

ALBICOCCO - FRANCO, MIRABOLANO

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

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

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI FRUTTETI E GIARDINI NATURALI

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 unicamente piante a radice nuda di 1 anno dopo l'innesto (tot. 2 anni) nel periodo Dicembre-Marzo, mezzo corriere.

Non ci sono minimi d'ordine.

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. 20). 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 cm.
- 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. Una volta riempita totalmente la buca, si consiglia di 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

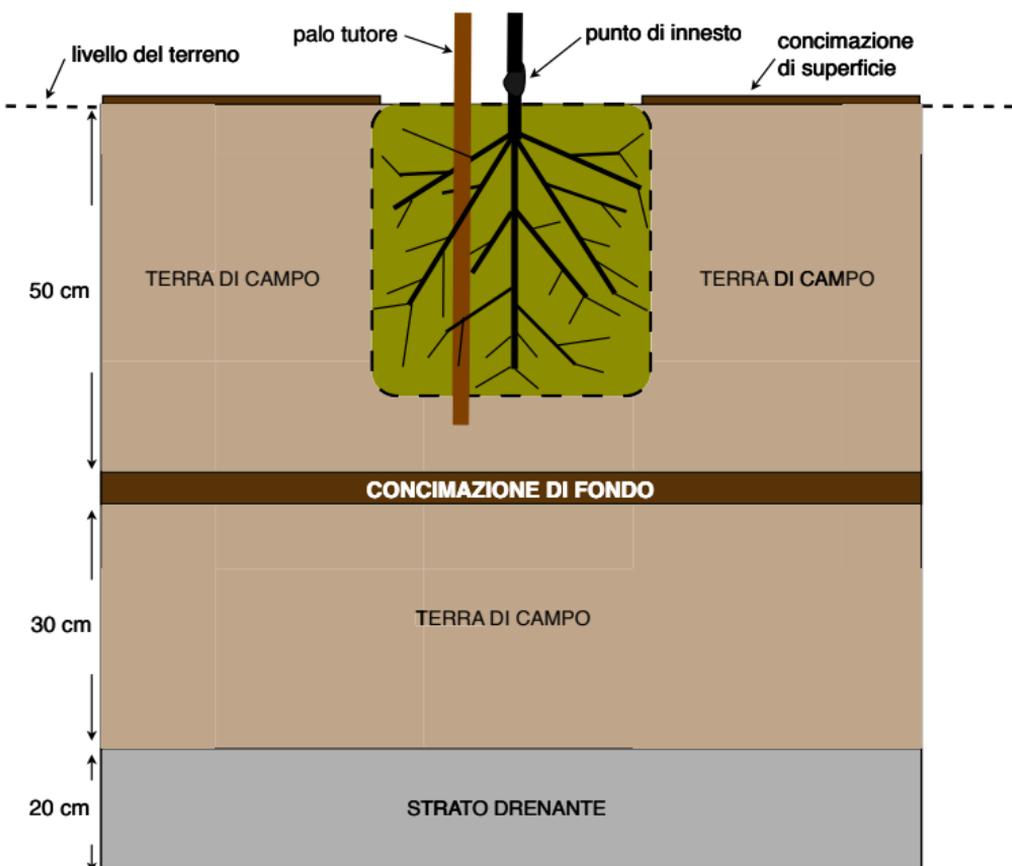


naturale, ricordiamo che sono attivi i corsi, il cui calendario è a pag. 22 di questo catalogo.

A pag. 21, 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.

Informiamo inoltre che, per tutti gli appassionati di varietà antiche e rare, di biologico e di naturale, nel parco della nostra azienda si tengono due interessanti manifestazioni: **"Orti e Horti"**, ad aprile, dedicata a piante da orto, sementi, piante officinali e frutti antichi e **"Pomarium"**, a settembre, dedicata interamente al mondo della pianta da frutto. Entrambi gli eventi sono ricchi di espositori provenienti da tutta Italia, conferenze, corsi e laboratori didattici.

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, 7/8 palate per il fondo e 3 palate per la superficie; se si tratta di concime a pellet 3 palate per il fondo e 1 palata in superficie.

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

MESE	TIPO DI AVVERSITA'	SPECIE COLPITA	RIMEDI ● PREVENTIVI ● ALLA COMPARSÀ DEL PARASSITA +P = Propoli
Gennaio	-	tutte	Pulizia tronchi con striglia meranese per eliminare muschi, uova e larve di insetti che si annidano nelle screpolature della corteccia +P
Febbraio	-	tutte	Come in gennaio.
Marzo	ticchiolatura bolla corinea monilia afidi	melo, pero pesco pesco, albic. albicocco melo, pero, ciliegio, susino	● poltiglia bordolese alla schiusura gemme +P ● ossicloruro di rame +P ● ossicloruro di rame + NAB +P ● ossicloruro di rame ● macerato di ortica o piretro naturale
Aprile	ticchiolatura oidio peronospera cicloconio afidi psilla	melo, pero melo, vite vite olivo melo, pero, ciliegio, susino pero	● ossicloruro di rame + zolfo +P ● zolfo +P ● ossicloruro di rame +P ● ossicloruro di rame +P ● macerato di ortica o piretro naturale ● macerato di ortica o piretro naturale
Maggio	ticchiolatura oidio peronospera afidi psilla mosca	melo, pero melo, vite vite melo, pero, ciliegio, susino pero ciliegio	● ossicloruro di rame + zolfo +P ● zolfo +P ● ossicloruro di rame +P ● macerato di ortica o piretro naturale ● macerato di ortica o piretro naturale ● trappole cromatiche da sistemare sulla pianta alla fine della fioritura
Giugno	ticchiolatura oidio peronospera metcalfa p. mosca rodilegno	melo, pero melo, vite vite tutte olivo. melo	● ossicloruro di rame + zolfo +P ● zolfo +P ● ossicloruro di rame +P ● pulizia da rovi, malerbe, robinie ● sistemazione sulle piante di esche proteiche avvelenate + silicato ● sistemazione sulle piante di trappole innescate con feromoni sessuali
Luglio	oidio peronospera metcalfa p. rodilegno	vite vite tutte melo	● zolfo ● ossicloruro di rame +P ● pulizia da rovi, malerbe, robinie ● piretro naturale + sapone ● intervento con filo di ferro per uccidere le larve
Agosto	peronospera metcalfa p. rodilegno	vite tutte melo	● ossicloruro di rame +P ● piretro naturale + sapone ● intervento con filo di ferro per uccidere le larve
Settembre	cicloconio	olivo	● ossicloruro di rame +P
Ottobre	bolla	pesco	● poltiglia bordolese alla caduta di metà delle foglie +P
Novembre	ticchiolatura bolla monilia	melo, pero pesco albicocco	● poltiglia bordolese alla caduta completa delle foglie +P ● poltiglia bordolese alla caduta completa delle foglie +P ● poltiglia bordolese alla caduta completa delle foglie +P
Dicembre	-	tutte	● pulizia tronchi con striglia meranese per eliminare muschi, uova e larve di insetti che si annidano nelle screpolature della corteccia +P

ATTIVITÀ 2011-2012

Corsi di Frutticoltura con prove pratiche

Titolo del corso	Date di Svolgimento
<i>Potatura e difesa del frutteto familiare biologico</i>	<i>Domenica 20 Novembre 2011 (ore 09 - 18)</i>
<i>Il frutteto familiare biologico (piantagione, concimazione, potatura, difesa)</i>	<i>Sabato 26 Novembre 2011 (ore 09 - 18)</i>
<i>Potatura e difesa del frutteto familiare biologico</i>	<i>Domenica 4 Dicembre 2011 (ore 09 - 18)</i>
<i>Il frutteto familiare biologico (piantagione, concimazione, potatura, difesa)</i>	<i>Sabato 10 e Domenica 11 Dicembre 2011 (ore 14 - 18)</i>
<i>Potatura e difesa del frutteto familiare biologico</i>	<i>Domenica 8 Gennaio 2012 (ore 09 - 18)</i>
<i>Il frutteto familiare biologico (piantagione, concimazione, potatura, innesto, difesa)</i>	<i>Sabato 14 e Domenica 15 Gennaio 2012 (ore 09 - 18)</i>
<i>Potatura e difesa del frutteto familiare biologico</i>	<i>Sabato 4 Febbraio 2012 (ore 09 - 18)</i>
<i>Potatura e difesa del frutteto familiare biologico</i>	<i>Sabato 11 Febbraio 2012 (ore 09 - 18)</i>
<i>Potatura e difesa del frutteto familiare biologico</i>	<i>Domenica 12 Febbraio 2012 (ore 09 - 18)</i>
<i>L'oliveto biologico, piantagione, concimazione, potatura e difesa</i>	<i>Sabato 18 Febbraio 2012 (ore 09 - 18)</i>
<i>L'oliveto biologico, piantagione, concimazione, potatura e difesa</i>	<i>Domenica 26 Febbraio 2012 (ore 09 - 18)</i>
<i>L'oliveto biologico, piantagione, concimazione, potatura e difesa</i>	<i>Domenica 4 Marzo 2012 (ore 09 - 18)</i>
<i>La difesa del frutteto familiare con prodotti naturali</i>	<i>Domenica 3 Giugno 2012 (ore 14 - 18)</i>

Corsi di Cucina con Frutti Antichi

Titolo del corso	Date di Svolgimento
<i>Dolci e salati con Frutti e Grani Antichi</i>	<i>Sabato 2 Giugno 2012 - ore 15 - 20</i>
<i>Marmellate di Frutti Antichi</i>	<i>Domenica 10 Giugno 2012 - ore 15 - 20</i>

Percorsi didattici nel frutteto animato

Su richiesta per scuole, associazioni, gruppi di almeno 10 persone.

Tutti i corsi di frutticoltura sono comprensivi di una merenda dove sarà possibile assaggiare prodotti della nostra azienda. I corsi di una giornata sono comprensivi di prima colazione.

ISCRIZIONI: è possibile effettuare l'iscrizione telefonando in azienda o inviandoci una e-mail, almeno 5 giorni prima dell'inizio del corso. I corsi sono a numero chiuso (max. 20 partecipanti) e si effettuano per un minimo di 6 persone. **Costi corsi:** telefonare in azienda.

Per iscrizioni ed informazioni: direttamente in vivaio

È disponibile inoltre il manuale semplice:

"Potatura del frutteto familiare biologico"

Masso delle Fate Edizioni - Signa (Firenze) - 2000

POMARIUM®



VI EDIZIONE

Dieci Giornate per il Frutteto Amatoriale

MOSTRA E MERCATO DI PIANTE DA FRUTTO ANTICHE E RARE

dal 14 al 23 Settembre 2012 dalle 10.00 alle 18.00

PARCO VIVAI BELFIORE - loc. S. Ilario - Lastra a Signa (FI)

FRUTTI ANTICHI - VITI ANTICHE E RARE DA TAVOLA E DA VINO - DEGUSTAZIONI
MOSTRE POMOLOGICHE E AMPELOGRAFICHE - CORSI - CONFERENZE E DIBATTITI
EDITORIA SPECIALIZZATA - COLTURA E CULTURA DEL FRUTTETO FAMILIARE
PRODUTTORI, ARTIGIANI E STAND DI ARTICOLI INERENTI ALL'ARGOMENTO

All'interno del parco è disponibile un Servizio Ristoro

INFO:www.pomarium.net - info@pomarium.net - tel. 3475900869 - 3283847235

VIVAI BELFIORE

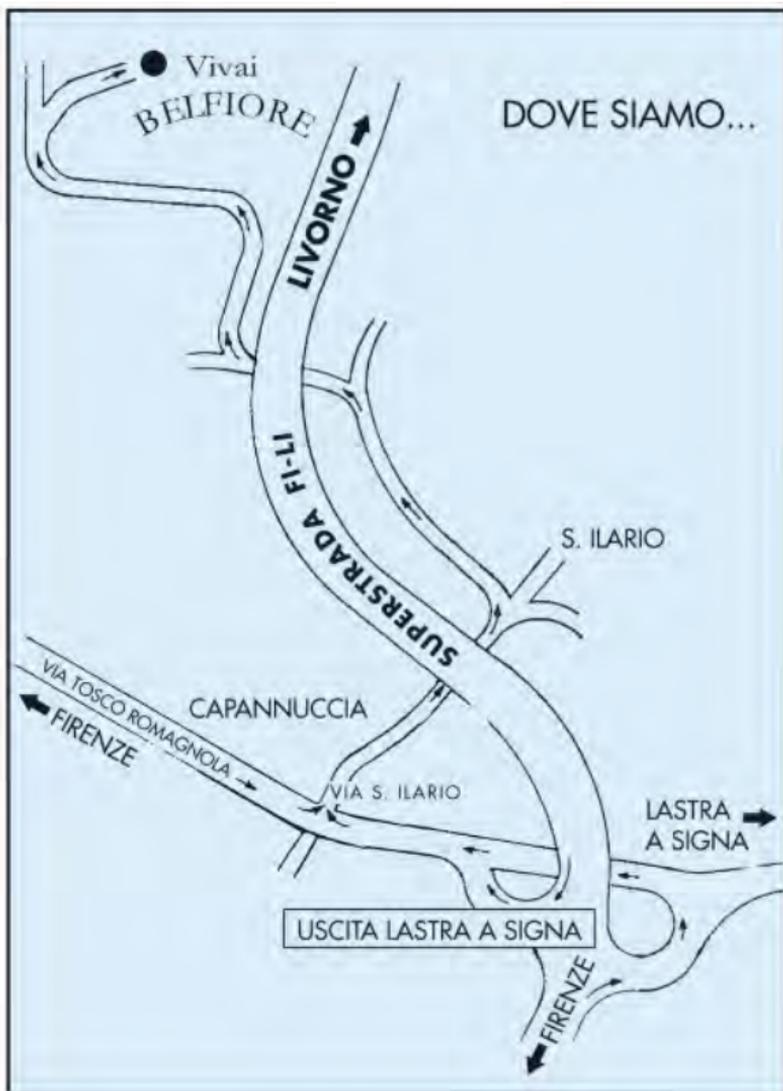
Loc. S. Ilario - C.P. 91 - 50055 Lastra a Signa (Firenze)

Tel. e fax 055 8724166

Cell. 347 5900869 - 338 3156669

info@vivaibelfiore.it - www.vivaibelfiore.it

I.P.



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

ORARIO DI APERTURA DEL VIVAIO

Settembre, Ottobre, Aprile:

Da Lunedì a Sabato - dalle 9 alle 12,30 e dalle 15,30 al tramonto.

Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio, Marzo:

Feriali - dalle 9 alle 12,30 e dalle 15,30 al tramonto.

Sabato e Domenica - dalle 9 alle 13,00 e dalle 14,30 al tramonto

Maggio, Giugno:

Feriali - dalle 9 alle 12,30 e dalle 15,30 al tramonto.

Luglio e Agosto:

apertura solo su richiesta telefonando al 347 5900869.

da Natale a Capodanno e nei giorni di Pasqua:

chiuso.

Per una guida completa sulla coltivazione delle varietà da frutto antiche con il metodo biologico si consiglia il libro di UGO FIORINI
"Frutti Antichi coltivabili biologicamente"

Masso delle Fate Edizioni - Signa (Firenze) - 2010