



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Fondation suisse pour
la diversité patrimoniale
et génétique liée aux
végétaux et aux animaux








Fondazione svizzera
per la diversità socio-
culturale e genetica dei
vegetali e degli animali




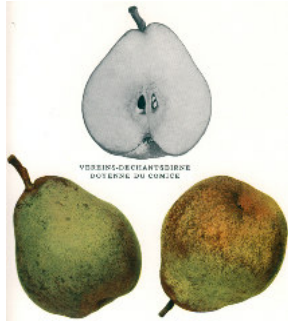

Frutti consigliati di Ticino


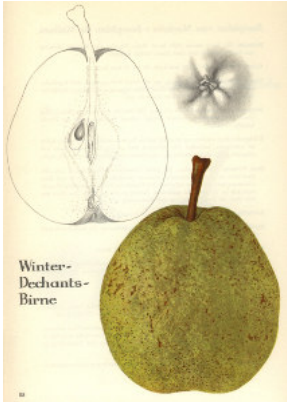


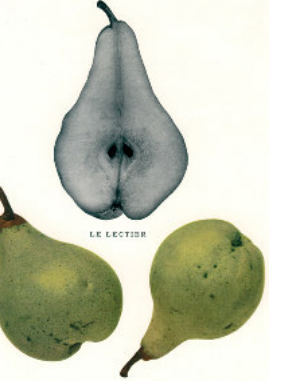
Disponibile nei seguenti vivaio:

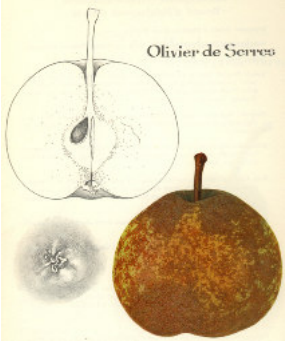



Marco Regazzi, Ing. STS, frutticoltura e viticoltura, via al Pizzante, **6595 Riazzino** Mobile 079 337 31 44. Mail vivaioegazzi@bluewin.ch



Mele




Renetta Ananas	Ottima mela da tavola che proviene probabilmente dai Paesi Bassi, attorno al 1800. Esigenze al clima e al terreno. Frutto piccolo a medio, verde-giallo a giallo-oro con stelle rugginose. Polpa consistente, sugosa, agrodolce pronunciato tipico della varietà. Matura verso metà fine 10, si conserva fino a 2.	
Berlepsch	Ottima mela da tavola selezionata verso il 1880 in Germania. Frutto di calibro medio, giallo con arancione-rosso. Polpa croccante, sugosa, sa di vino dolce e di lamponi. Alto tenore in vitamina C. Si raccoglie a 10, si consuma in 12 e si conserva fino a 2-4.	
Renetta dorata di Blenheim	Mela da tavola e da economia da Oetwil a.d. Limmat (ZH), verso il 1890. Frutto grosso, giallo-verde, colore di copertura marrone-rosso slavato, macchie gialle. Polpa compatta, sugosa, dolce, acidità pronunciata, speziata, tipo reinette. Si raccoglie inizio ottobre, si consuma da dicembre e si conserva fino a gennaio.	
Trasparente Bianca <i>Bitte Namen in DB korrigieren</i>	Apprezzata varietà precoce, del 1800. Adatta per l'altitudine. Frutto piuttosto piccolo, prima verde poi giallognolo con profumo caratteristico. Polpa soda, grumosa, sugosa, acidula. Maturazione in luglio. Conservazione e trasporto molto difficili. Mela da tavola e da cuocere.	
Calvilla bianca d'inverno	Mela da tavola francese, prima del 1600. Sensibile. Richiede terreni fertili, un clima mite e una posizione riparata. Frutto di calibro grosso con coste, verde giallo-verde. Polpa succosa, fine, dolce-acidula, sa di fragole. Matura fine ottobre e si conserva fino a febbraio.	
Regina delle Renette	Antica varietà inglese, attorno al 1200. Sensibile, esigenze al clima e al terreno. Frutto di calibro medio-grande, giallo-oro colore di copertura arancione-rosso. Polpa croccante, sugosa, sa di noce. Matura fine settembre, si conserva fino a gennaio. In posti ideali è un'ottima mela da tavola.	
Renetta grigia di Torriana	In elaborazione	

James Grieve	Mela da tavola scozzese, diffusa dal 1880. Ideale per l'altitudine, richiede terreni ricchi di sostanze nutritive. Frutto di calibro medio, strisce verde-gialle e arancione-rosse. Polpa leggera, di fine testura, aromatica. Matura inizio 9, si conserva fino a 10. Si presta alla distillazione.	
Verdesa	Antica varietà locale, ricevuta da Brione s. Minusio. Matura solo prima di Natale. Conservazione fino ad aprile o maggio. Mela croccante con sapore gradevole. Mela da tavola e da cottura.	
Albicocche		
Selezione	Varietà adatta a sud delle Alpi. Raccolta a fine luglio.	
Lepontia	Varietà adatta a sud delle Alpi. Raccolta a fine giugno.	
Pere		
Decana del Comizio	Pianta da seme casuale francese, attorno al 1850. Ottima pera da tavola per zone più calde. Frutto di calibro grande fino a molto grande a forma di cono ottuso. Colore di base grigio-verde/giallo-verde, sul lato soleggiato leggermente arancione-rosso. Polpa bianco-gialla, molto succosa, sapore nobile.	
Doppio Filippo	Pianta da seme casuale, attorno al 1800 trovata nel Belgio. Frutto di calibro medio grosso a grosso, giallo una volta maturo, numerose lenticelle. Polpa fondente, succosa, dolce-acidula, leggermente acra. Matura inizio-metà settembre, pronta alla consumazione inizio ottobre, non si conserva a lungo. Pera da tavola e da cottura.	

<p>Martin sec</p>	<p>Chiamata "Poire de Saint-Martin" attorno al 1530 in Francia, molto apprezzata come pera da cottura attorno al 1748 a Neuchâtel. Frutti medio-piccoli, verdi oliva fino a giallognoli. Polpa prima bianca poi gialla, soda, croccante, sugosa, gradevolmente dolce. Raccolta ottobre a dicembre.</p>	
<p>Decana d'inverno</p>	<p>Proviene dall'orto di un convento di Löwen, Belgio, scoperta da Van Mons nel 1825. Pera da tavola molto fine e esigente. Si presta per spaliere su facciate riparate orientate verso sud. Succosa, dolce con aroma speziato. Lasciarla il più a lungo sulla pianta. Pronta alla consumazione dicembre a marzo/aprile.</p>	
<p>San Pietro</p>	<p>In elaborazione</p>	
<p>Ruggine</p>	<p>In elaborazione</p>	
<p>Le Lectier</p>	<p>Introdotta nel 1889 e chiamata secondo Le Lectier, noto pomologo del 17imo secolo. Frutti grandi e verdi-gialli chiaro: Polpa fine, sugosa, molto dolce, aromatica, a volte acre e tanninica. Consumazione fine novembre-dicembre. Molto sensibile alla pressione, mela da tavola, da succo o da essicare.</p>	

Olivier de Serres	Pianta da seme da Rouen F, 1861. Dedicata al noto promotore dell'agricoltura Olivier de Serres. Si presta solo per piante a basso fusto. Richiede posti buoni e soleggiati. Pera da tavola nobile. Polpa giallo-bianca, fondente, succosa, dolce e speziata. Si presta alla consumazione a partire da metà dicembre.	
Fichi		
Fico Nero	Per il sud delle Alpi. Varietà preferita, piccola, viola, dolce come il miele.	
Fico Passo	Per il sud delle Alpi. Piccola, verde, rosso vino all'interno, molto dolce.	
Ciliegie		
Weisse Herzkirsche	Ai tempi era la principale varietà del lago di Biene. Calibro medio, rossa su fondo giallo-bianco con puntini chiari, sensibile alla pioggia. Polpa consistente, succosa, abbastanza dolce, gradevolmente speziata. Mezzo tardiva. Crescita rigogliosa. Ciliegia da tavola e da marmellata.	
Pesche		
Amsden	Varietà precoce. Si presta anche per la Svizzera settentrionale. Ottimo frutto da tavola. Polpa bianca. Una volta era molto diffusa nei vigneti svizzeri.	
Rosso sanguineo	Tanta peluria, grigio-rosso, piccolo, piuttosto tardivo, polpa rossa. Crescita piuttosto debole. Moltiplicazione tramite nocciolo. Grandi fiori. Il sapore varia a seconda del clima e dell'anno da acro a dolce. Attribuito al gruppo delle pesche delle vigne.	

S. Anna Balducci	Pesca bianca, si presta per la coltivazione a sud delle Alpi. Matura inizio agosto.	
J. H. Hale	Si presta per la coltivazione a sud delle Alpi, Matura fine agosto.	
Duras bianco	Si presta alla coltivazione a sud delle Alpi. Matura metà settembre.	
Susine		
Bühler Frühzwetschge	Antica varietà tedesca, attorno al 1850. Esistono vari tipi. Robusta, ottima resa. Frutto di calibro medio, blu scuro con anelli. Polpa succosa, dolce e acidula. Matura fine luglio-metà agosto. Susina da tavola e da cottura.	
Regina Claudia verde	Varietà molto antica di origine sconosciuta, coltivata in Francia nel 15imo s. Crescita rigogliosa. Frutto di calibro medio, tondo appiattito, verde, oro a maturazione con anelli. Polpa gialla, molle, succosa, molto dolce e gradevolmente speziata. Matura fine agosto- inizio settembre. Frutto a multiple utilizzo.	

<p>Mirabella di Nancy</p>	<p>Varietà molto antica di origine sconosciuta, introdotta in Francia nel 15imos. Frutto di calibro piccolo, corto e ovale, con guance blu-rosse e anelli. Polpa succosa, molto dolce, molto speziata. Matura inizio settembre. I frutti maturi scoppiano facilmente. Frutto da distillazione, tavola e marmellata. .</p>	
<p>Regina Claudia d' Althans</p>	<p>Proviene dalla Boemia (CZE), attorno al 1850. È cresciuta da un nocciolo della grossa Reineclaude verde Per l'altitudine. Frutto di calibro grosso, tondo, blu-rosso con anelli viola. Polpa gialla, molle, piuttosto succosa, dolce e speziata. Matura inizio settembre.</p>	
<p>Prugna di Basilea Rinklin</p>	<p>Es existieren verschiedene Hauszwetschgen-Typen. Dieser Typ stammt aus Riehen (BL). Geeignet für höhere Lagen. Frucht mittelgross, dunkelblau. Fleisch fest, süss-säuerlich. Reift E8-E9. Vielseitig verwendbar: Rohgenuss, Backen, Kochen, Dörren, Brennen.</p>	
<p>Regina Claudia gialla</p>	<p>In elaborazione</p>	
<p>Gramesino</p>	<p>In elaborazione</p>	
<p>Mela cotogna</p>		
<p>Ronda</p>	<p>In elaborazione</p>	



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Fondation suisse pour
la diversité patrimoniale
et génétique liée aux
végétaux et aux animaux

Fondazione svizzera
per la diversità socio-
culturale e genetica dei
vegetali e degli animali

Vranja	In elaborazione	
Biricoccolo		
Biricoccolo	in elaborazione	