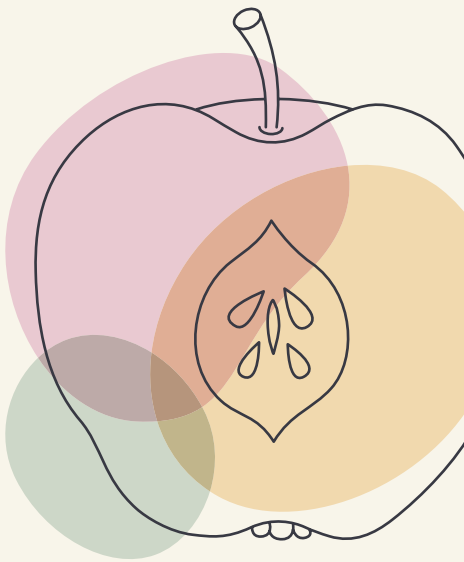


Il Frutteto degli incontri



Scopri le varietà piantate e il valore ecologico del frutteto in via Arca

Nome	Nome latino	Varietà	Descrizione	Maturazione	Utilizzo	Ente conservazione
Cassis	Ribes nigrum	A grappoli lunghi	Varietà olandese del 1885. Pianta vigorosa. Grappoli lunghi con bacche nere lucenti, acidule e molto aromatiche.	Fine giugno	Fresco, marmellate, gélée	
Ciliegio	Prunus avium	Schumacher	Originario della Svizzera Nord-orientale. Frutto da medio a grande, di colore nero-marrone. Polpa soda e succosa con un buon gusto aromatico.	Inizio-metà giugno	Fresco, conserve	
Corniolo maschio	Cornus mas		Arbusto di cui è possibile mangiare i frutti rossi e ricchi in vitamina C. Il legno è molto duro e ideale da modellare al tornio (p.es. per manici di attrezzi)	Agosto-settembre	Marmellate, gélée, liquori, sciroppi, salse	
Fico	Ficus carica	Dirce	Ritrovato a Morbio Inf. dove veniva coltivato da inizio '900. Denominato anche “Fig negri” per via del frutto con buccia viola scura.	Fine agosto-settembre	Fresco, marmellate	
Melo	Malus domestica	Mela Alfonsina (ex Zulu)	Varietà locale della Capriasca. Frutto dall’aspetto invitante, succoso, aromatico, croccante, con sapore deciso e ottima conservabilità.	Fine settembre-ottobre	Fresco, succo	
Melo	Malus domestica	Pom rossin ticinese (tipo rigato)	Frutto piccolo-medio, dalla forma panciuta e profilo irregolare. Apprezzato per il suo gusto.	Ottobre-novembre	Fresco, succo, grappa, sidro	
Melo	Malus domestica	Melba (Sant’Anna rossa)	Presente in diverse regioni del Ticino, conosciuta anche come Santa Rosa. Frutto giallo con striature rosa/rosse. Molto precoce.	Giugno-luglio	Fresco, lavorazioni culinarie varie	
Melo	Malus domestica	Montmédy (Mela ghiaccio)	Varietà dall’aspetto attraente, con polpa di qualità e ottima conservabilità in inverno. I frutti restano sull’albero senza deteriorarsi, anche col gelo.	Ottobre-novembre	Fresco e cottura	
Melo	Malus domestica	Renetta di Champagne	Varietà francese del 1667. Buccia giallo-verde, polpa succosa. Al meglio si consuma 1-2 mesi dopo la raccolta, quindi ottima da conservare.	Ottobre	Fresco, succo, sidro	
Melo	Malus domestica	Renetta Grigia di Torriana	Originaria del Piemonte. Robusta, adatta alla coltivazione biologica. Frutto di grandezza media con buccia ruggine, polpa dolce. Buona conservazione.	Seconda metà di ottobre	Molto adatta per cottura	
Melo cotogno	Cydonia oblonga	Gigante di Vranja	Varietà selezionata in Serbia nel 1898. Frutto molto grande, a forma di pera, con polpa molto soda e aromatica.	Metà ottobre	Conserve, cotognata, purée	
Nespolo	Mespilus germanica	Di Viganello	Il nespolo germanico era diffuso una volta in Ticino. I frutti ricchi di vitamine vanno raccolti immaturi e lasciati “ammezzire” prima del consumo.	Novembre	Fresco, marmellate	
Olivello spinoso	Hippophae rhamnoides		Arbusto con rami spinosi e bacche rosse-arancioni. Impiegato nella medicina naturale.	Settembre-ottobre	Fresco, marmellate, succhi, liquori	
Pero	Pyrus communis	Buona Luisa	Pera francese, dolce, aromatica e succosa. Con polpa morbida che sembra sciogliersi in bocca e retrogusto vanigliato.	Settembre	Fresco, conserve, cottura	
Pero	Pyrus communis	Pero del curato	Varietà francese del 1760. Frutto grande e allungato, da grigio-verde a giallo-verde. Polpa burrosa, poco aromatica. Buona conservazione.	Fine ottobre-novembre	Fresco (quando gialla), cottura	

Nome	Nome latino	Varietà	Descrizione	Maturazione	Utilizzo	Ente conservazione
Pero	<i>Pyrus communis</i>	Giovannina di Brione (Pero San Pietro)	Vecchia varietà locale di pera. Colore giallo e polpa aromatica. Perfetta per consumo fresco, gelati e confetture.	Fine giugno-inizio luglio	Fresco, confetture, grappa e gelati	 ProFrutteti
Pero	<i>Pyrus communis</i>	Ruggine di Lugaggia	Varietà locale di pere a maturazione tardiva, con aroma leggero ma interessante. Colore giallo-verde rugginoso.	Ottobre-novembre	Cottura	 ProFrutteti
Pero	<i>Pyrus communis</i>	Decana d’Inverno	Varietà belga del 1825. Polpa succosa, dolce e molto saporita. Consumare dopo 1-2 mesi dalla raccolta.	Ottobre-novembre	Fresco, cottura	 ProFrutteti
Pero	<i>Pyrus communis</i>	Martin Sec	Attorno al 1530 in Francia veniva chiamata “San Martino”. Frutti medio-piccoli, da verde a gialli con polpa croccante, sugosa e gradevolmente dolce.	Fine ottobre-novembre	Cottura, ottima per dolci e pere al vino	
Pero corvino	<i>Amelanchier ovalis</i>		Arbusto con bella fioritura bianca e bacche nere-bluastre dal sapore simile alla pera. Per l’abbondanza di semi sono poco appetitose ma molto apprezzate dagli uccelli.	Agosto-settembre	Fresco, marmellate, liquori.	
Pesco di vigna	<i>Prunus persica</i>	Giallo rosa di Morazzone	Pesco di vigna riprodotto da seme. Frutti di grandezza media, verde-gialli, rosati sul lato esposto al sole, polpa bianca. Molto aromatici.	Fine agosto-inizio settembre	Fresco, marmellate, sciropate, sotto vino	
Pesco di vigna	<i>Prunus persica</i>	Rosa di Cagiallo	Pesco di vigna riprodotto da seme. Frutti giallo-rossi con polpa rosata che si stacca bene dal nocciolo.	Inizio settembre	Fresco, marmellate, sciropate, Sotto vino	
Pesco di vigna	<i>Prunus persica</i>		Questo albero da frutto è stato simbolicamente spostato dal Giardino biodiverso per marcare l’importanza della connessione tra gli spazi verdi del territorio.			Provenienza: Giardino Biodiverso
Prugno	<i>Prunus domestica</i>	Gramesino	Arrivata nel Locarnese dal Piemonte. Conosciuta anche come “Ramassin”, “Damaschina” o “Brügnin”. Pianta robusta. Frutti piccoli, viola e molto dolci.	Metà luglio	Fresco, marmellata, congelata, essiccata	
Prugno	<i>Prunus domestica</i>	Coscia di Monaca	Antica varietà italiana conosciuta nelle varianti a frutto giallo e viola. Pianta rustica. Frutto allungato di media grandezza.	Fine agosto-inizio settembre	Fresco, congelata	
Prugno	<i>Prunus domestica</i>	Richards Early	Tipologia di prugna “Fellenberg”. Pianta robusta. Frutti medio-grandi, ovali, blu scuri, polpa giallo-verde.	Fine agosto	Fresco, cottura	
Prugno	<i>Prunus domestica</i>	Regina Claudia d’Oullins	Varietà francese del 1860. Frutto di grandezza media, verde-giallo dorato, polpa tenera e succosa.	Inizio agosto	Fresco, cottura	
Ribes	<i>Ribes rubrum</i>	London Market	Antica varietà inglese. Bacche rosse su grappoli densi.	Metà luglio	Fresco, marmellate, gelée	
Ribes	<i>Ribes rubrum</i>	Rosa di Champagne	Antica varietà francese. Bacche medio-grandi di colorazione rosa, molto aromatiche.	Fine giugno	Fresco, marmellate, gelée	
Ribes	<i>Ribes rubrum</i>	Knight’s Sweet Red	Antica varietà inglese del 1814. Grappoli di media lunghezza, bacche rosse, dolci e aromatiche. Pianta robusta e vigorosa.	Fine giugno-luglio	Fresco, marmellate, gelée	
Ribes	<i>Ribes rubrum</i>	Rosso a Grappoli Radi di Riehen	Varietà probabilmente originata da seme. Produce lunghi grappoli radi con bacche rosse, medio-piccole, dal gusto fresco e acidulo.	Giugno	Fresco, marmellate, gelée	
Vite	<i>Vitis labrusca</i>	Magliasina	“Magliasina” è il nome locale per un’uva americana nera coltivata nella zona di Magliaso. Introdotta in Europa per la sua resistenza alle malattie.	Inizio settembre	Fresco, succo, gelée, grappa	