AGRIFARM LADISPOLI
al servizio dell'Agricoltura e del Giardinaggio

PIANTE DA FRUTTO

Tra le piante da frutto che normalmente potete trovare in vendita nel nostro negozio, di seguito una piccola descrizione/guida alla scelta tra le principali varietà delle diverse specie coltivate.

Drupacee: producono un vero frutto: la fecondazione dà origine ad una DRUPA, un frutto dove si distingue il nocciolo (endocarpo) circondato dalla polpa (mesocarpo) protetta dalla buccia (esocarpo o epicarpo).

Pomacee: producono un falso frutto (POMO): la fecondazione dà origine al torsolo che è il frutto vero (pericarpo cartilagineo) situato al centro, mentre la polpa deriva dallo sviluppo del ricettacolo (una porzione del fiore).

Agrumi: Il loro frutto è una bacca che si chiama esperidio, frutto carnoso composto di tre strati: più esterno l'esocarpo, intermedio mesocarpo e uno interno l' endocarpo formato da 8-12 spicchi (logge) delimitate da sottili pareti contenenti la polpa e i semi. Il genere di maggiore interesse per il nostro paese è il *Citrus* che comprende alberi o arbusti a foglie persistenti con rami angolosi provvisti di spine.

Frutti a guscio: frutti costituiti da un seme commestibile, racchiuso all'interno di un involucro legnoso più o meno duro, non commestibile. Tra quelli di nostro interesse: Nocciolo-Noce-Mandorlo.

Rampicanti: tra le piante rampicanti quelle di maggiore interesse agricolo sono sicuramente la VITE e l' ACTINIDIA. In entrambe il "frutto" prodotto è una BACCA frutto carnoso con la polpa che racchiude i semi.

ALBICOCCO

TYRINTOS:

a maturazione precoce, fine maggio inizi di giugno, questa albicocca produce frutti di grande pezzatura dalla forma oblunga/ovale con buccia giallo-arancio chiaro. La polpa è soda e compatta. Per la produzione di frutti la pianta può essere coltivata anche da sola in quanto autofertile.



VITILLO:

antica varietà di origine campane questa albicocca produce frutti di grande pezzatura dalla polpa molto soda e consistente che "spicca" (la polpa si separa nettamente dal nocciolo). La maturazione avviene a fine giugno-primi di luglio. Il frutto ha un colore giallo arancio con sovraccolore rosso nelle parti esposte al sole. Anch'essa è una pianta autofertile, non necessita pertanto di altre varietà impollinatrici vicino per produrre.



BULIDA :

di origini spagnole questa albicocca è una pianta rustica e altamente produttiva, da frutti molto grandi di forma sferica o leggermente ovale, che arrivano verso la metà di giugno. Presenta una polpa giallo-arancio chiaro molto soda succosa e spicca (la polpa si separa facilmente dal nocciolo). Buccia di colore giallo intenso con puntinature o sfumature rosse nelle parti esposte al sole. E' una pianta autofertile.



PAVIOT:

di origini francese è molto apprezzata per le sue caratteristiche organolettiche. Produce frutti medio-grandi dalla forma oblunga con la buccia liscia di colore giallo-arancio; la polpa è molto succosa, zuccherina, aromatica, semispicca.

La maturazione avviene a fine giugno inizi di luglio e produce anche da sola essendo autofertile, pur beneficiando comunque dell'impollinazione incrociata.



CILIEGIO

BIGARREAU MOREAU:

storica varietà precoce di origine francese fa parte delle "duracine" per le caratteristica consistenza della sua polpa.

I frutti sono medio grandi con forma a cuore e di colore rosso scuro a piena maturazione, ovvero da metà maggio a fine maggio. Essendo una varietà autoincompatibile per fruttificare necessita di altre varietà vicino come ad esempio la Lapins, la Ferrovia e la Burlat per garantire l'impollinazione incrociata.



LAPINS:

varietà autofertile presenta frutti molto grandi dal colore rosso scuro e sovraccolore di tipo punteggiato. La polpa è croccante e succosa, il frutto può essere soggetto a "cracking" o rottura della buccia, una fisiopatia dovuta a 1)eccesso improvviso di acqua= intense piogge, 2) periodo di estrema siccità, 3) eccesso di pressione interna dovuta a potature eccesive per esempio.



FERROVIA:

di origine pugliese varietà ampiamente diffusa nel nostro paese è una duracina con frutto grosso a forma di cuore con peduncolo molto lungo.

Rosso intensa è soda succosa e molto croccante. Di maturazione medio tardiva: 1a decade di giugno essendo auto-incompatibile necessita di altre varietà vicino per fruttificare ex. Giorgia.



GROSSA DI PISTOIA:

varietà antica di origini toscane. Duracina tardiva ha un frutto di grossa pezzatura cuoriforme con peduncolo particolarmente corto.

rosso intenso il frutto aromatico e zuccherino matura nella 2a-3a decade di giugno. Essendo autosterile necessita di altre varietà per la fruttificazione, ex. Lapins.



FICO

BORGIOTTO NERO:

varietà antica molto diffusa in Italia presenta un frutto di forma schiacciata con la buccia spessa color viola tendente al nero verso la maturazione. E' una varietà unifera: produce una sola volta l'anno, più precisamente nel periodo di fine agosto-inizi di settembre.



VERDINO:

varietà antica e pregiata con frutti di piccola pezzatura dalla classica forma a pera, ha un colore verde brillante dalla buccia spessa. Zuccherina e aromatica è una varietà unifera, producendo frutti solo una volta l'anno in maniera scalare da fine agosto a fine settembre.



LUNGO DEL PORTOGALLO:

antica varietà bifera, produce due volte l'anno. I **fioroni**, o primaticci, sono i frutti che si originano dalle gemme rimaste sui rami dell'anno precedente, maturano tra fine giugno e inizi di luglio. Sono i frutti più grandi di forma piriforme e di colore bruno-violaceo.

I **forniti**, o fichi veri, sono invece quelli che si formano dalle gemme che nascono in primavera sui rami dell'anno in corso; essi maturano tra fine agosto e i primi di settembre. sono di dimensioni più contenute rispetto ai fioroni ma hanno una concentrazione zuccherina ancora più elevata.



DOTTATO:

varietà bifera è la più famosa e coltivata in Italia. Dal frutto ovoidale o piriforme la sua produzione principale è quella dei **forniti** (fichi veri) che avviene da agosto a settembre. Da giugno a luglio produce invece i fioroni, in quantità minore a seconda della stagione.

I frutti sono di colore verde-giallognolo chiaro con buccia sottile e delicata.



KAKO

TIPO:

varietà molto diffusa e coltivata in Italia. Classico e tradizionale è dolce e succoso, a maturazione presenta una buccia arancione e il frutto è estremamente morbido al tatto. L'altissima presenza di tannini, a patto che sia impollinato, lo rende inizialmente molto astringente, per cui prevede un periodo di maturazione (ammezzimento) dove i tannini solubili diventano zuccheri e solo a quel punto possono essere consumati.

I frutti si raccolgono tra metà ottobre e fine novembre.



VANIGLIA:



può essere astringente o non astringente alla raccolta in funzione dell'impollinazione e quindi del grado di fecondazione raggiunto dai frutti , **senza o con pochi semi** risultano astringenti e richiedono quindi il periodo di ammezzimento per rendere la polpa più molla, oppure con un **numero elevato di semi** sono sin da subito edibili.

Il frutto ha una forma più appiattita e schiacciata rispetto al tipo e viene raccolto tra ottobre e novembre.

MELA:



il suo nome lo deve per l'analogia appunto alla mela in quanto si può tagliare e consumare a spicchi quando è ancora duro e croccante.

Anche lui, come il vaniglia, se provvisto di un numero elevato di semi è immediatamente commestibile alla raccolta.

Se lasciato maturare a lungo può ammorbidirsi e arrivare alla consistenza molle. La sua raccolta avviene tra ottobre i inizi di novembre.

CIOCCOLATINO:



quando impollinato il frutto presenta una polpa color bronzo-marrone più scuro nella parte intorno ai semi dove si accumulano gli zuccheri, a questo che deve il suo nome. Il frutto medio piccolo arriva già a fine settembre inizi di ottobre.

Anch'esso quando impollinato è da subito commestibile, altrimenti necessita del classico periodo di ammezzimento.

N.B. Tutte le varietà di kaki hanno ottime capacità di autoimpollinarsi, avvantaggiandosi comunque della naturale impollinazione entomofila . E' comunque buona norma inserire nell'impianto (diopireto) degli impollinatori come per esempio il cioccolatino.

MELO

GOLDEN DELICIOUS:



varietà di origine americana (vivai stark) ha un'importanza mondiale e in Italia, dove trova il suo areale di coltivazione in Trentino Alto Adige. Ha una precoce fruttificazione, tanto che matura a settembre, ed è molto stabile nella produzione. Il suo frutto di forma tonda o leggermente allungata ha una buccia giallo dorata e presenta una caratteristica rugginosità vicino al peduncolo. Notevoli le sue caratteristiche organolettiche.

GRANNY SMITH:



di origine australiana è la classica mela verde. Il frutto è tondo medio grande con la buccia verde brillante, spessa, e con numerose lenticelle chiare. Per il suo sapore acidulo è spesso utilizzata nelle diete povere di zuccheri.

Matura tardivamente tra ottobre e gli inizi di novembre.

STARKING DELICIOUS:



frutto di forma allungata dal colore rosso brillante con la caratteristica presenza nella parte inferiore del frutto di 5 gobbe pronunciate. La polpa è bianca, molto fina, dolce e profumata. La sua maturazione avviene da metà settembre.

RENETTA DEL CANADA:



di origini francesi è la mela da cottura per eccellenza ed una delle varietà più antiche e nobili d'Europa. Il frutto giallo-verdastro è ruvido al tatto ed è rugginoso, la polpa di color bianco crema è poco succosa, molto compatta e pastosa dal sapore acidulo.

La sua maturazione avviene da metà settembre fino alla 1a decade di ottobre.

N.B. l'impollinazione del melo avviene grazie al lavoro delle api e degli altri pronubi che trasportano il polline da un fiore all'altro. Infatti, nonostante il melo abbia fiori ermafroditi , che contengono quindi contemporaneamente sia gli organi riproduttivi maschili che quelli femminili, è spesso comune l'auto-incompatibilità.

Pertanto è sempre consigliabile consociare con un buon impollinante, ovvero una pianta che fiorisca contemporaneamente o in maniera lievemente anticipata rispetto alla cultivar da impollinare.

PERO

CONFERENCE:



varietà autunnale va in produzione da metà settembre. Il frutto ha una forma allungata a fiaschetto, il colore è verde-giallastro con la caratteristica di essere ricoperto da estese zone di rugginosità bronzea.

La sua polpa è a doppia consistenza: croccante se consumata precocemente, succosa e dolcissima a piena maturazione. E' parzialmente autosterile e, seppur riesca a fruttificare anche da sola, si avvantaggia molto dell'impollinazione di altre varietà come la william.

ABATE FETEL:



di origine francese è tra le autunnali maggiormente commercializzate nel nostro paese. Dalla caratteristica forma a fiaschetto, ha un collo molto allungato; il colore è verde-giallastro a maturazione rugginoso alla vista con macchie marroncini naturali. La sua polpa è finissima, succosa, dolce, aromatica e zuccherina. Essendo autosterile necessita della consociazione con altre cultivar per fruttificare, vedi coscia, kaiser e passa crassana. Raccolta ai primi di settembre conservata in celle frigo può durare fino a gennaio-febbraio.

COSCIA:



antica varietà di origine toscana presenta un frutto medio piccolo dalla forma allungata, di color verde che vira al giallo paglierino a completa maturazione e sfumature rosse nelle parti esposte al sole. Ha una polpa bianca finissima zuccherina e molto succosa, pertanto va consumata fresca.

Parzialmente autosterile si avvantaggia dell'impollinazione di altre varietà quali william, spadona, conference e bella di giugno. Matura dalla 2a decade di luglio fino alla fine dello stesso mese.

WILLIAM:



tra le varietà di pere più consumate al mondo ha un frutto medio-grande con classica forma a fiaschetto dal colore verde che vira al giallo dorato verso la maturazione. La sua raccolta avviene dalla metà di agosto, la polpa bianco avorio ha consistenza compatta e un sapore dolce.

E' un ottimo impollinatore per molte varietà di pero e gradisce nelle sue vicinanze altra varietà tipo: abate fetel, conference, kaiser.

KAISER:



varietà autunno invernale si raccoglie dalla 2a metà di settembre. Grazie alla sua consistenza può essere facilmente frigo conservata. La polpa ha un sapore equilibrato aromatico dolce con note acidule. Le dimensioni del frutto sono medio-grandi dal colore marrone con una fittissima rugginosità che la rende molto riconoscibile.

E' autosterile, per cui necessità dell'impollinazione incrociata per fruttificare. buone impollinanti sono le cultivar conference, william.

PESCO

CRESTHAVEN: polpa gialla



Di origine americana ha un frutto di grossa pezzatura dalla forma tonda regolare. La buccia giallo sfumato ha delle striature rosse e una peluria superficiale leggera. E' una pesca spiccace, la polpa si separa nettamente dal nocciolo. La consistenza della polpa è buona, si presenta soda e succosa. La maturazione avviene nella 1a metà di agosto. Essendo autofertile non necessita di altre cultivar per fruttificare.

FLAVORCREST: polpa gialla



Con frutto di pezzatura medio grande, è una pesca a polpa gialla precoce che matura in piena estate, 2a decade di luglio. Il frutto è color arancio di fondo con colore di copertura rosso brillante. Ha la polpa di color giallo vivo con consistenza rilevante ed è anch'essa spiccagnola, quindi la polpa si stacca con facilità dall'osso. E' autofertile per cui non ha bisogno di altre varietà per fruttificare.

SPRINGCREST: polpa gialla



Con frutto di pezzatura media è tra le più precoci delle pesche a polpa gialla; fruttifica infatti nella metà del mese di giugno. Produce dei frutti di un colore rosso intenso molto brillante. La polpa, di color giallo chiaro è molto soda e compatta. E' una semi-spiccace, a seconda del grado di maturazione il nocciolo si stacca più o meno facilmente dalla polpa.

MARIA BIANCA: polpa bianca



Annoverata tra le migliori varietà di pesche a polpa bianca, questa pianta produce dei frutti medio-grandi di forma regolare con colore di fondo bianco crema e uno di copertura rosso vivo brillante, ed ha una peluria finissima. La produzione avviene in piena estate, nella 2a metà di luglio. Dal sapore molto dolce aromatica e fortemente profumata rimane molto spiccace a maturazione. Autofertile, produce anche da sola.

IMPERO: polpa bianca



Varietà di pesco a polpa bianca molto pregiata, produce dei frutti molto grandi. Arriva in produzione tra la fine di luglio e la 1a decade di agosto, con dei frutti dal colore di fondo della buccia verde chiaro e sovraccolore rosso intenso. La polpa bianco-crema ha sfumature rossastre vicino al nocciolo ed è molto soda e compatta.

ARMKING: pesco noce



Storica varietà di nettarina, di origine americana, produce frutti medio grandi di color rosso brillante, con buccia lucida e liscia. La polpa dalla consistenza soda garantisce una buona resistenza alla manipolazione ed ha un sapore dolce aromatico molto bilanciato. Matura intorno alla 2a decade di giugno ed è pertanto considerata precoce.

E' una varietà autofertile e non necessita, quindi di altre varietà per fruttificare.

INDIPENDENCE: pesco noce



Con frutto di dimensione media dalla forma ovale o leggermente ellittica, questa nettarina matura nella 2a decade di luglio portando avanti frutti caratterizzati da sfumature rosse brillanti dovute appunto al sovraccolore rosso intenso. La polpa gialla estremamente venata di rosso è molto soda e succosa. Ha, come la maggior parte delle nettarine, un'ottima resistenza alle manipolazioni. Essendo una pianta autofertile non necessita di impollinatori per produrre.

SUSINO

SHIRO o GOCCIA D'ORO:



Varietà cino-giapponese di origini americane deve il suo nome per la sua caratteristica forma e colore. Ha una polpa gialla succosa, mediamente soda e si presta molto bene al consumo fresco nel periodo estivo. La maturazione avviene generalmente nella 1a decade di luglio ed essendo una varietà autoincompatibile necessita di impollinatori, quali santa rosa o sorriso di primavera, per produrre.

SORRISO DI PRIMAVERA:



Di origini italiane fa parte delle varietà cino-giapponesi ed ha dei frutti medio-piccoli dal colore giallo dorato con sfumature rosse nelle parti esposte al sole. Molto apprezzata per la sua precocità, matura a fine giugno, è un ottimo impollinatore e nonostante questo per ottenere un'ottima fruttificazione è consigliabile consociarla con altre varietà quali shiro e santa rosa.

SANTA ROSA:



Apprezzatissima le caratteristiche organolettiche dei suoi frutti, la santa rosa , sempre facente parti delle varietà cino-giapponesi, produce tra la 2a e la 3a decade di luglio. I suoi frutti hanno un colore di base giallo oro che si copre totalmente di rosso a maturazione. Anche la polpa di color giallo presenta venature rosse.
E' una varietà autosterile e pertanto necessita della consociazione con altre varietà, come il sorriso di primavera e la shiro, per produrre.

SANGUE DI DRAGO:



Così chiamata per la colorazione della sua polpa, questa varietà cino-giapponese produce frutti medio grandi a forma sferica. Maturando a fine luglio, inizi di agosto, porta avanti frutti con buccia spessa e color rosso viola dalla polpa rossa succosa e soda. Per la produzione abbisogna di varietà impollinanti, tipo la shiro, per produrre.

PRESIDENT:



Tra le migliori susine europee, la president è apprezzatissima per i suoi frutti che sono di grandi dimensioni con forma ellittico-allungata. La buccia spessa e di color viola scuro/blu intenso è ricoperta da uno strato di pruina che è un sottile strato ceroso opaco biancastro che protegge la buccia dai raggi UV. La sua polpa giallo-verdadastra sicca ed è molto soda e consistente. Fruttifica a fine agosto inizi di settembre e per farlo, essendo anch'essa autosterile, ha bisogno di altre varietà impollinatrici come la stanley e la grossa di felisio.

STANLEY:



Varietà di susina europea apprezzatissima, produce frutti dalla forma tipicamente ellissoidale-allungato di colore blu scuro/violaceo. La polpa è soda e compatta, zuccherina, acidula poco aromatica spicca. La sua maturazione avviene a fine Agosto ed è autofertile, riesce a produrre anche da sola.

NESPOLO DEL GIAPPONE



Pianta a foglie persistenti originario della Cina meridionale produce frutti globosi, allungati di colore giallo intenso con all'interno 3-4 semi e adatto al consumo fresco. La produzione avviene tra aprile e giugno.