



Pero *Pyrus communis*

Buona Luisa

Pera francese, dolce, aromatica e succosa.
Con polpa morbida che sembra sciogliersi
in bocca e retrogusto vanigliato.

Maturazione: settembre

Utilizzo: 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.

Maturazione: fine ottobre-novembre

Utilizzo: fresco (quando gialla), cottura



Melo *Malus domestica*
Mela Alfonsina (ex Zulu)

Varietà locale della Capriasca. Frutto dall'aspetto invitante, succoso, aromatico, croccante, con sapore deciso e ottima conservabilità.

Maturazione: fine settembre-ottobre

Utilizzo: fresco, succo



Melo *Malus domestica*

Pom rossin ticinese (tipo rigato)

Frutto piccolo-medio, dalla forma panciuta e profilo irregolare. Apprezzato per il suo gusto.

Maturazione: ottobre-novembre

Utilizzo: 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.

Maturazione: giugno-luglio

Utilizzo: 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.

Maturazione: ottobre-novembre

Utilizzo: fresco e cottura



Pero *Pyrus communis*

Giovannina di Brione (Pero San Pietro)

Vecchia varietà locale di pera. Colore giallo e polpa aromatica. Perfetta per consumo fresco, gelati e confetture.

Maturazione: fine giugno-inizio luglio

Utilizzo: fresco, confetture, grappa e gelati



Pero *Pyrus communis*

Ruggine di Lugaggia

Varietà locale di pere a maturazione tardiva, con aroma leggero ma interessante. Colore giallo-verde rugginoso.

Maturazione: ottobre-novembre

Utilizzo: 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.

Maturazione: ottobre

Utilizzo: 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.

Maturazione: seconda metà di ottobre

Utilizzo: molto adatta per cottura



Pero *Pyrus communis*

Decana d'Inverno

Varietà belga del 1825. Polpa succosa, dolce e molto saporita. Consumare dopo 1-2 mesi dalla raccolta.

Maturazione: ottobre-novembre

Utilizzo: fresco, cottura



Pero *Pyrus communis*

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.

Maturazione: fine ottobre-novembre

Utilizzo: cottura, ottima per dolci e pere al vino



Prugno *Prunus domestica* Gramesino

Arrivata nel Locarnese dal Piemonte. Conosciuta anche come “Ramassin”, “Damaschina” o “Brügnin”. Pianta robusta. Frutti piccoli, viola e molto dolci.

Maturazione: metà luglio

Utilizzo: fresco, marmellata, congelata, essiccata



Prugno *Prunus domestica* **Coscia di Monaca**

Antica varietà italiana conosciuta nelle varianti a frutto giallo e viola. Pianta rustica. Frutto allungato di media grandezza.

Maturazione: fine agosto-inizio settembre

Utilizzo: fresco, congelata



Prugno *Prunus domestica* Richards Early

Tipologia di prugna “Fellenberg”. Pianta robusta. Frutti medio-grandi, ovali, blu scuri, polpa giallo-verde.

Maturazione: fine agosto

Utilizzo: fresco, cottura



Prugno *Prunus domestica* Regina Claudia d'Oullins

Varietà francese del 1860. Frutto di grandezza media, verde-giallo dorato, polpa tenera e succosa.

Maturazione: inizio agosto

Utilizzo: fresco, cottura



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.

Maturazione: inizio-metà giugno

Utilizzo: fresco, conserve



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.

Maturazione: metà ottobre

Utilizzo: conserve, cotognata, purée



Pesco di vigna *Prunus persica* 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.

Maturazione: fine agosto-inizio settembre

Utilizzo: fresco, marmellate, sciropate, sotto vino



Pesco di vigna *Prunus persica*

Rosa di Cagiallo

Pesco di vigna riprodotto da seme. Frutti giallo-rossi con polpa rosata che si stacca bene dal nocciolo.

Maturazione: inizio settembre

Utilizzo: fresco, marmellate, sciropate, sotto vino

Pesco di vigna *Prunus persica*

Provenienza: Giardino Biodiverso

Questo albero da frutto è stato simbolicamente spostato dal Giardino biodiverso per marcare l'importanza della connessione tra gli spazi verdi del territorio.



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.

Maturazione: fine agosto-settembre

Utilizzo: fresco, marmellate



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.

Maturazione: novembre

Utilizzo: fresco, marmellate



Vite *Vitis labrusca* **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.

Maturazione: inizio settembre

Utilizzo: fresco, succo, gelée, grappa



Cassis *Ribes nigrum*

A grappoli lunghi

Varietà olandese del 1885. Pianta vigorosa.
Grappoli lunghi con bacche nere lucenti, acidule
e molto aromatiche.

Maturazione: fine giugno

Utilizzo: fresco, marmellate, gélée



Ribes *Ribes rubrum*

London Market

Antica varietà inglese. Bacche rosse su grappoli densi.

Maturazione: metà luglio

Utilizzo: fresco, marmellate, gelée



Ribes *Ribes rubrum*

Rosa di Champagne

Antica varietà francese. Bacche medio-grandi di colorazione rosa, molto aromatiche.

Maturazione: fine giugno

Utilizzo: fresco, marmellate, gélée



Ribes *Ribes rubrum*

Knight's Sweet Red

Antica varietà inglese del 1814. Grappoli di media lunghezza, bacche rosse, dolci e aromatiche. Pianta robusta e vigorosa.

Maturazione: fine giugno-luglio

Utilizzo: fresco, marmellate, gelée



Ribes *Ribes rubrum*

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.

Maturazione: giugno

Utilizzo: fresco, marmellate, gelée

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).

Maturazione: agosto-settembre

Utilizzo: marmellate, gélee, liquori, sciroppi, salse

Pero corvino *Amelanchier ovalis*

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.

Maturazione: agosto-settembre

Utilizzo: fresco, marmellate, liquori

Olivello spinoso *Hippophae rhamnoides*

Arbusto con rami spinosi e bacche rosse-arancioni. Impiegato nella medicina naturale.

Maturazione: settembre-ottobre

Utilizzo: fresco, marmellate, succhi, liquori