

SPECIE/VARIETA'	NOTE frutto/pianta
<b>Ciliegio</b>	
corniola	<p>La pianta madre è stata ritrovata nella zona di Città di Castello (PG), ed è ancora abbastanza diffusa nelle colline tra l'Umbria e la Toscana. Il nome è dato dalla sua somiglianza, nella forma e nella consistenza della polpa, con il frutto del corniolo (Cornus mas). L'albero è mediamente vigoroso e rustico, a portamento assurgente. La fioritura è medio tardiva, nella seconda decade di aprile. È autoincompatibile. Il frutto è di pezzatura media, di forma cordiforme allungata, con linea di sutura evidente. Il picciolo è lungo e di media grossezza. Il colore della buccia è rosso intenso. La polpa è di colore rosso, di buona consistenza, aderente al nocciolo. Ottimo il sapore, dolce e aromatico. La maturazione è tendenzialmente tardiva, alla fine di giugno, ma è alquanto scalare. È resistente alla manipolazione e al trasporto. Data la sua consistenza, è adatta alla trasformazione, sciropata o in marmellate.</p>
<b>melo</b>	
agostina	<p>Diffusa in Umbria, frutto medio piccolo, rotondeggiante, regolare, leggermente schiacciato ai poli. Buccia giallo paglierino, con sfumatura rosa verso il sole. Polpa bianca, dolce e profumata, quasi liquescente. Raccolto in agosto, da consumo immediato.</p>
cerata	
fiorentina	<p>Le piante madri sono state ritrovate nella zona di Pieve S. Stefano (AR). Viene coltivata in alta collina, in piante singole, e si ritrova in tutta l'area dell'Appennino Tosco-Romagnolo. È un'ottima varietà autunnale, apprezzata perché si conserva bene in fruttajo mantenendo a lungo le sue caratteristiche e adatta alla coltivazione di montagna ed alta collina. È vigoroso, a chioma espansa; produce in maniera alternata e fiorisce in epoca medio tardiva. È molto rustico e ornamentale quando è carico di frutti. Poco sensibile alla ticchiolatura, poco sensibile alla Carpocapsa. È medio (gr 140-165) di forma rotondeggiante, schiacciato simmetrico. Il peduncolo è medio-lungo inserito in una cavità profonda e aperta, la cavità calicina è semiaperta. La buccia è spessa, cerosa, di colore giallo paglierino con macchia rossa ben definita dalla parte del sole. La polpa è bianca, acidula, aromatica e croccante, succosa. È una varietà di ottima qualità, da riscoprire. Viene raccolta tradizionalmente in ottobre e si conserva egregiamente in fruttajo fino alla primavera successiva. Questa mela si adatta al consumo fresco e alla cottura. Un uso particolare di questa ed altre mele a buccia spessa, veniva consigliato in passato come decorazione per le tavole imbandite: si svuota il frutto dalla polpa senza rompere la buccia e si pone all'interno dell'olio di gelsomino o altro profumo con lo stoppino per farne una piccola lampada aromatica e originale.</p>

SPECIE/VARIETA'	NOTE frutto/pianta
francesca	<p>La pianta è di buona vigoria, a chioma espansa, lento ad iniziare la fruttificazione la quale risulta alternante, con scarsa allegagione, ma di media elevata vigoria. La pianta risulta essere però sensibile alla ticchiolatura.</p> <p>La varietà presenta frutti di piccola media dimensione, di forma tondeggianti appiattiti e regolari. La buccia è di colore verdastro, poco attraente, leggermente untuosa e appena macchiata di rosso se esposta al sole, con presenza di lenticelle piccole e poco evidenti. Con il procedere della maturazione la buccia tende a divenire di color giallo paglierino che poi è il colore tipico della varietà. La polpa è invece soda, di colore bianco, molto fine, succosa, acidula, profumata e molto aromatica.</p> <p>I frutti raccolti a metà ottobre, completano la loro maturazione in fruttajo ad inizio novembre, per poi conservarsi fino agli inizi di aprile.</p> <p>Durante la fase di conservazione, i frutti perdono la loro acidità e asprezza e acquisiscono un sapore delicato e zuccherino.</p> <p>I frutti possono essere destinati sia al consumo fresco, che alla preparazione di dolci, marmellate, distillati e mostarde di frutta. Grazie all'aroma che emanano a maturazione completa, un tempo le nonne erano solite porre le mele negli armadi per profumare i vestiti, oppure tenerle all'interno di cassette con sotto della paglia e consumarle nel corso dell'inverno.</p>
oliata	<p>Diffusa in tutto il centro Italia, frutto medio, rotondeggianti, regolari, schiacciati ai poli. Buccia giallo-verdognola, con sfumatura rosa verso il sole. Polpa bianca, croccante, dolce e molto profumata, leggermente acidula anche a maturazione. Raccolto in ottobre, si conserva in fruttajo.</p>

SPECIE/VARIETA'	NOTE frutto/pianta
panaia	<p>La prima pianta madre è stata ritrovata nel Comune di Pieve S.Stefano (AR). La varietà sembra di origine toscana e qui viene coltivata, ma piante alquanto simili sono state trovate in altri luoghi in Umbria, a Pietralunga, a Gualdo Tadino dove viene chiamata 'Pagliaccia' fino a Norcia e Preci dove è piuttosto diffusa. Alcuni esemplari ne sono stati ritrovati anche in Abruzzo. Viene coltivata nelle zone di alta collina, in piante singole, in Toscana e in Umbria. Varietà buona per la rusticità della pianta e per le caratteristiche organolettiche del frutto. Adatta alla coltivazione di montagna ed alta collina. La pianta è mediamente vigoroso, chioma aperta; produce in maniera alternata, fiorisce in epoca tardiva. E' molto rustico. Il frutto è di grande pezzatura , di forma rotondeggiante, e molto schiacciato. Il peduncolo è medio, inserito in cavità, grande profonda e molto aperta. La cavità calicina è media semiaperta, profonda La buccia è lucida, con colorazione di fondo gialla verde, ma con sovracoloro rosso brillante diffuso. La polpa è bianca, leggermente acidula, aromatica, non spiccatamente croccante, di buona qualità. Viene raccolto tradizionalmente ad ottobre e si conserva egregiamente in fruttaiolo fino alla primavera successiva; può essere consumato anche poco dopo la raccolta. Il suo nome è presumibilmente collegato alla grossezza del frutto e al pane. Nella zona di Norcia e Preci la 'Panaia' è anche la cesta del pane. E' una varietà adatta al consumo fresco e anche da cottura al forno con poco zucchero messo nella cavità del peduncolo e un poco di vino bianco nella teglia.</p>
sona	<p>a pianta madre è stata ritrovata nel comune di Foligno. La sua origine è sconosciuta, ma era comunque conosciuta e coltivata in tutta la Valnerina, dove però attualmente sono rimaste poche piante singole. L'albero è vigoroso e molto rustico, a portamento espanso e alternante nella produzione. Il frutto è di media pezzatura, di forma allungata, ovoidale. La buccia è spessa e cerosa, di colore giallo verde, con forti sfumature rosso brillante. A maturità i semi si staccano dall'ovario e producono il singolare rumore percepibile se si scuote il frutto. Il peduncolo è di media lunghezza inserito in una cavità piccola e poco aperta. La cavità calicina è quasi inesistente. La polpa è bianca, croccante, aromatica, non troppo succosa, ma di buona qualità. Questa mela viene raccolta ad ottobre , si conserva egregiamente in fruttaiolo e si comincia a consumare in dicembre. Quando è matura, la cera che copre la buccia si scioglie e sprigiona un intenso profumo di narciso. Adatta alla conservazione, era molto conosciuta e usata per la cottura e per i dolci a base di mele, tipo la 'Rocciata', grazie alla consistenza della sua polpa e al suo aroma. Da utilizzare anche per deodorare la casa, bruciandone la buccia, o da tenere nei cassetti per profumare la biancheria.</p>
zucchina	

SPECIE/VARIETA'	NOTE frutto/pianta
limoncella	<p>Di antica coltivazione, di origine sicuramente italiana, questa mela veniva coltivata diffusamente nell'Italia centro Meridionale ed in alcune regioni è ancora presente (Campania, Abruzzo). Si era diffusa anche in Umbria per la sua buona capacità di conservazione. L'albero è mediamente vigoroso, è a chioma espansa; fiorisce tardi e quindi adatto alle zone con gelate tardive. Mediamente rustico, si adatta bene nei terreni poco fertili. Il frutto è medio piccolo, di forma cilindrico-conica allungata; la buccia è gialla, con lenticelle rugginose rade e emerse. La cavità pedunculare è profonda e stretta, la cavità calicina è poco profonda, aperta e pieghettata. La polpa è bianca, acidula, croccante e molto profumata. Viene raccolta in ottobre e si conserva in fruttai per essere consumata da novembre a febbraio- marzo. Diffusa in molte zone del centro e del sud Italia era pregiata per la sua serbevolezza. In Umbria veniva anche chiamata Polsella o Cannella per la sua forma, che ricorda un piccolo cilindro o cannello. Secondo Mattioli alcune mele sbucciate e libere da i semi, insaporite con cannella e chiodi di garofano, possono essere sciroppate nel vino.</p>
<b>Pero</b>	
briaca	<p>Antica varietà, di difficile reperibilità, il cui nome è dovuto alla particolare colorazione del frutto che quando viene raccolto ben maturo ha una polpa di color rosso deciso. Molto aromatica e saporita è ideale per marmellate e succhi. Raccolta: fine agosto – metà settembre.</p>
brutta e buona	<p>Le piante madri sono state ritrovate in diverse zone della Alta Valle del Tevere, sia nella parte toscana che umbra. L'origine è probabilmente toscana. Può essere adatta alla coltivazione nelle zone di alta collina. L'albero è mediamente vigoroso, rustico e a portamento quasi assurgente, è molto produttivo e fiorisce in epoca medio tardiva. Questa pera è di grandezza medio piccola, sferoidale, con il peduncolo medio e non grosso. I frutti sono spesso riuniti in grappoli. La cavità calicina è poco pronunciata. La buccia è spessa, di colore verde, ma comunque completamente ricoperta di ruggine. La polpa è bianca, succosa, croccante, di ottimo sapore e poco granulosa. I frutti vengono raccolti alla fine di agosto e sono adatti al consumo fresco. È probabilmente quella che il Gallesio nella sua Pomona Italica descrive come la Brutta e Buona di Giaveno, ed era diffusa in Toscana, Umbria e Romagna. È molto simile anche alla Bugiarda o Inganna villani. Per la sua dolcezza e consistenza della polpa è adatta a molti usi in cucina.</p>
cannella	

SPECIE/VARIETA'	NOTE frutto/pianta
del curato	<p>La pianta madre è stata ritrovata nel comune di Pieve S.Stefano (AR), ma è diffusa in tutta l'area collinare e montana, tra Toscana e Umbria. Molto frequente è anche nelle zone dell'Amerino e al sud dell'Umbria. In definitiva è diffusa in tutto il centro Italia. E' probabilmente di origine francese, molto ben adattata alle nostre condizioni. L'albero è vigoroso, irregolare, ad elevata produttività.</p> <p>Il frutto è grande, di forma allungata piriforme, con peduncolo lungo e grosso, caratteristicamente piantato di lato rispetto alla sommità del frutto, quasi a becco d'uccello. La cavità calicina è grande e aperta. La buccia è spessa, di colore verde chiaro omogeneo, a volte con puntature rossicce. Carattere distintivo è la presenza di una striatura grigio rugginosa, che parte dalla base del peduncolo e arriva quasi sempre alla cavità calicina. La polpa è bianca, non troppo granulosa, succosa e zuccherina. Viene raccolta tardi, matura da novembre a gennaio, si conserva molto bene in fruttajo.</p> <p>Particolarmente adatta alla cottura, di norma era coltivata proprio a questo scopo.</p>
di burro	<p>La pianta madre è stata rinvenuta a Gualdo Tadino (PG); la sua origine è sconosciuta e non sono state trovate altre piante della stessa varietà. L'albero è mediamente vigoroso e molto rustico, a chioma espansa, produce in maniera costante e fiorisce tardivamente. Questa pera è di medie dimensioni, ovoidale corta, allargata alla base, con il peduncolo corto, grosso inserito in una cavità media. La cavità calicina è piccola e poco profonda. La buccia è spessa di colore di fondo giallo, totalmente coperta di ruggine. La polpa è bianca, succosa e totalmente priva di granulosità (burrosa), molto zuccherina e profumata. Di ottima qualità. Si raccoglie in ottobre e si conserva per circa due mesi in fruttajo, anche appesa in corone. Viene anche chiamata pera Nera per il suo aspetto totalmente rugginoso scuro.</p> <p>E' adatta alla essiccazione per l'ottima qualità della polpa, ma anche alla cottura al forno. Una volta essicata può essere conservata in sacchetti di cotone in un luogo arieggiato, e utilizzata nei piatti a base di pesce; ad esempio messa a cuocere con il baccalà al tegame.</p>

SPECIE/VARIETA'	NOTE frutto/pianta
moscatella	<p>Le piante madri sono state trovate nel comune di Città di Castello (PG). Con diverse variazioni, questa varietà è coltivata in tutto il Centro Italia, soprattutto nelle zone di media e alta collina, e qui ancora si può trovare in grandi piante singole. L'albero è molto vigoroso, rustico e a portamento piuttosto espanso, produce in maniera costante e fiorisce precocemente. La sua fioritura è così abbondante che è adatta anche come pianta mellifera di grande pregio.</p> <p>I frutti sono di piccole dimensioni, frequentemente riuniti in mazzetti, piriformi, a peduncolo lungo, senza cavità pedunculare e calicina. La buccia è gialla con sfumature rosso scuro dalla parte del sole e numerose piccole lenticelle. La polpa è bianca, molto zuccherina e profumata, con sapore di moscato, con torsolo piccolo. Matura la prima decade di agosto ed è da consumo immediato.</p> <p>Si trova menzionata numerose volte e da tempo immemorabile. Il suo nome viene dall'odore di moscato, ed è così dolce che viene chiamata anche Moscarella (le mosche sono attratte dal suo zucchero). Vengono anche dette 'superbe' (forse le stesse che citava Columella) perché pur piccole «vogliono essere le prime a comparire mature sulle tavole».</p>
San Pietro	<p>Piccola pera estiva, ritrovata nel Comune di Pietralunga provincia di Perugia, ai confini con le Marche. Il nome si riferisce al periodo di maturazione di fine giugno inizio luglio ma in montagna è più tardiva. Buccia spessa, e polpa bianca succosa e dolcissima.</p>
Santa Maria	
<b>Pesco</b>	
della vigna	<p>Le piante madri sono state trovate a Città di Castello (PG), ma era diffusa in tutto il centro Italia. Veniva riprodotta per lo più da seme e coltivata lungo i filari di vite, e da questo sistema di coltivazione prende il nome. L'albero è poco vigoroso, a portamento irregolare e generalmente produttivo. Molto rustico, è poco esigente soprattutto per quanto riguarda i terreni.</p> <p>Di piccola pezzatura, il frutto è rotondo. La buccia è di colore verdognolo-giallo paglierino, ricoperta di intensa peluria. La polpa è bianca, succosa e molto profumata, liquescente a maturità, leggermente amarognola e semiaderente al nocciolo. La linea di sutura è poco profonda, e l'umbone è medio, a volte assente. Viene raccolta ad ottobre, insieme all'uva, per il consumo immediato o per la conservazione essiccata o altro. Adattissima ad essere conservata sotto alcool e secondo antiche ricette nel miele o nel mosto cotto bollito. Può anche essere essiccata al forno.</p>

SPECIE/VARIETA'	NOTE frutto/pianta
marscianese	<p>La zona di probabile origine e di sicura diffusione era il territorio marscianese, dove la varietà era un tempo coltivata e dalla quale appunto trae il nome che la identifica. La fioritura avviene tra la terza decade di marzo e la prima di aprile, con il picco tra gli ultimi giorni del mese di marzo ed i primi del successivo. La raccolta dei frutti avviene intorno alla seconda decade di settembre, generalmente dopo il 15 del mese. Di dimensioni medio piccole (136g) e forma rotonda (altezza 62 mm, diametro 67 mm). Sono asimmetrici visti dall'estremità pistillare. La polpa è di colore bianco crema ed ha consistenza media e buona succulenza. La colorazione antocianica è molto intensa intorno all'osso, mentre è assente o debole sia sotto l'epidermide che nella polpa.</p>
sanguinella	<p>e piante madri sono state trovate a Città di Castello (PG), ma era diffusa in tutto il centro Italia. Veniva riprodotta per lo più da seme e quindi si diversificava per l'intensità di colore e per l'epoca di maturazione. Un tempo faceva parte delle pesche Damaschine. L'albero è poco vigoroso, a portamento irregolare e generalmente produttivo. Molto rustico, è poco esigente soprattutto per quanto riguarda i terreni. Il frutto è di piccola pezzatura, rotondo, leggermente appuntito. La buccia è di colore grigio rosso violaceo, ricoperta di intensa peluria. La polpa è di base bianca o gialla con diffuso colore rosso più intenso verso il nocciolo. E' succosa e molto profumata, liquescente a maturità, leggermente amarognola e semiaderente al nocciolo. La linea di sutura è poco profonda, e l'umbone è medio. Viene raccolta ad ottobre, insieme all'uva, per il consumo immediato o per la conservazione essiccata o altro.</p>
<b>Susino</b>	
Scoscia monaca	<p>Le piante madri sono state trovate nel comune di Città di Castello (PG), ma era diffusa in tutta l'Umbria. L'albero è mediamente vigoroso, molto rustico, a portamento irregolare. Ad alta produttività, veniva in passato per lo più riprodotto da seme. Di media pezzatura, questa susina è di forma molto allungata. La polpa è poco aderente al nocciolo che infatti si stacca facilmente. La buccia è fina e di colore verde giallo con sfumature violacee. La polpa è gialla verde, molto profumata e saporita. Viene raccolta a metà agosto, da consumo immediato o per l'essiccazione. Tenuta da sempre in grande considerazione per la sua buona attitudine all'essiccazione.</p>
<b>Noce</b>	
geriglio rosso	