

CATALOGO

VIVAI PETRAVIVA MADONIE

Varietà di frutti antichi e tradizionali della Sicilia



PetraViva
MADONIE

Melo “Cannameli”



Frutto: piccola pezzatura e forma sferoidale. Peduncolo breve, dritto e sottile. Epidermide liscia, gialla; polpa bianco-crema, croccante, a tessitura fine, succosa e dolce con leggero retrogusto acidulo. Cultivar diffusa in tutto il territorio regionale. È simile al melo “San Pietro”, dal quale però si differenzia per il sapore più dolce.

Maturazione: 2° decade di giugno.

Melo “Aira”



Frutto: media pezzatura e forma sferoidale. Peduncolo breve, dritto e sottile. Epidermide liscia, verde-gialla; polpa bianca, croccante, a tessitura fine, succosa ma con retrogusto fortemente acidulo (da cui deriva il nome in dialetto messinese). Cultivar in forte regressione.

Maturazione: 3° decade di agosto.

Melo “Gelato”



Frutto: di media pezzatura, sferoidale, peduncolo corto, cavità pedunculare e calicina profonde; epidermide liscia, colore giallo-verde, con lieve sovraccolore rosa-arancio e lenticelle bianche alla raccolta. La polpa è bianca, compatta, a tessitura fine, molto succosa e dolce. Il nome deriva dalla presenza nella polpa di aree traslucide che sembrano ghiacciate.

Maturazione: 3° decade di settembre.

Melo “A Barili”



Frutto: piccola pezzatura, forma cilindrica, peduncolo corto e spesso, cavità pedunculare e calicina poco profonde; epidermide di colore giallo-verde, sovraccolore assente, lenticelle diffuse. Polpa color crema, succosa, di media consistenza, aromatica e dolce. Il nome deriva dalla particolare forma cilindrica del frutto.

Maturazione: 1° decade di ottobre.

Melo “Cola”



Frutto: media pezzatura, forma cilindrica, peduncolo medio, epidermide liscia, colore giallo-verde alla raccolta e giallo paglierino dopo alcuni giorni. La polpa è bianca, compatta, leggermente acidula, a tessitura fine, succosa e dolce. Cultivar tipica del territorio etneo dove è molto diffusa e spesso confusa con la “Gelato Cola”.

Maturazione: 1° decade di ottobre.

Melo “Cristallina”



Frutto: di media pezzatura, sferoidale, con peduncolo dritto molto breve spesso circa 3 mm. Epidermide liscia, gialla con sfumature rosa; polpa bianca, compatta, a tessitura fine, molto succosa e dolce. Detta anche ‘Ghiaccia’, per via della consistenza ‘cristallina’ che le mele assumono durante la maturazione.

Maturazione: 1° decade di ottobre.

Melo “Gelato Cola”



Frutto: media pezzatura, forma tronco-conica, peduncolo corto, cavità peduncolare e calicina poco profonde. Epidermide liscia, colore giallo-verde, sovraccolore assente; lenticelle bianche alla raccolta. La polpa è bianca, compatta, a tessitura fine, succosa e dolce. Cultivar tipica del territorio etneo dove è molto diffusa e spesso confusa con la “Cola”.

Maturazione: 2° decade di ottobre.

Melo “Narbuni”



Frutto: di media pezzatura, forma tronco-conica, peduncolo medio, cavità peduncolare e calicina poco profonde; epidermide di colore giallo-verde, con sovraccolore rosato. La polpa è bianca, soda, succosa, aromatica e con retrogusto leggermente acidulo. Il nome della cultivar deriva dal soprannome del proprietario del fondo.

Maturazione: 2° decade di ottobre.

Melo “Limoncello”



Frutto: piccola pezzatura, forma conica-allungata, peduncolo medio, curvo; epidermide giallo, sovraccolore assente, lenticelle rade e rugginose. Cavità pedunculare profonda, a differenza di quella calicina. Polpa bianca, profumata, acidula, croccante. Elevata conservabilità. Fioritura tardiva.

Maturazione: 2° decade di ottobre.

Melo “Sgadari”



Frutto: piccola pezzatura, forma tronco-conica o oboide. Peduncolo breve, leggermente curvo. Epidermide liscia, gialla, con sovraccolore uniforme rosso e screziato; lenticelle evidenti e rugginosità a livello della cavità pedunculare. Polpa color crema, croccante, a tessitura fine, succosa, dolce e aromatica. Cultivar diffusa nel territorio delle Petralie, settore meridionale del Parco delle Madonie.

Maturazione: 3° decade di ottobre.

Melo “Supranisi”



Frutto: di media pezzatura, forma oboide, peduncolo breve. Epidermide liscia, colore di fondo giallo intenso, con sovraccolore rosso purpureo, mediamente esteso, uniforme e screziato; lenticelle medie. Polpa bianca, a tessitura fine, croccante, compatta, molto succosa, dolce e di ottimo sapore. Cultivar diffusa nel territorio di Petralia Soprana.

Maturazione: 3° decade di ottobre.

Melo “Saligno”



Frutto: piccola pezzatura e forma sferoidale. Peduncolo breve, dritto e sottile. Epidermide liscia, gialla, con leggero sovraccolore rosso chiaro. Polpa bianco-crema, a tessitura fine, poco succosa, non molto dolce ma di buon sapore; leggero retrogusto acidulo. Cultivar originaria del territorio trapanese in cui è ancora presente (seppur non molto diffusa) e apprezzata. Elevata rusticità.

Maturazione: 3° decade di ottobre

Melo “San Giuseppe”



Frutto: piccola pezzatura, forma circolare-appiattita, peduncolo breve. Epidermide liscia, colore di fondo giallo con esteso sovraccolore rosso; cere presenti; polpa color crema, compatta, fine, succosa e dolce. Aroma e profumo intensi. Il nome è legato alla sua lunga conservabilità: a Polizzi Generosa (Madonie) infatti, è tradizione adornare il carro devozionale di San Giuseppe, che si festeggia il 19 marzo, con i frutti raccolti l'inverno precedente.

Maturazione: 1° decade di novembre.

Melo “Lappedda”



Frutto: di piccola pezzatura, circolare-appiattito, con peduncolo breve. Epidermide liscia, gialla con rugginosità diffusa e lenticelle evidenti; cere presenti; polpa color crema, compatta, a tessitura fine, succosa e molto dolce. Aroma e profumo molto intensi.

Maturazione: 1° decade di novembre.

Pero “Majulinu”



Frutto: di pezzatura molto piccola, piriforme, con peduncolo dritto o leggermente ricurvo, lungo 5-6 cm. I frutti sono portati in gruppi di 2-5. Epidermide di colore verde-giallo; polpa bianca, succosa, molto dolce, a tessitura fine, con profumo gradevole. Cultivar molto precoce, nota anche col nome di “*Pirmini*”.

Maturazione: 3° decade di maggio.

Pero “Cannatieddu”



Frutto: media pezzatura, sferoidale, peduncolo medio, dritto e robusto. Epidermide liscia, gialla con sfumature rosse; polpa color crema, compatta, a tessitura grossolana, ma succosa e dolce. Un tempo diffusa nel versante nord-orientale delle Madonie (in agro di Pollina), oggi è del tutto scomparsa.

Maturazione: 2° decade di giugno.

Pero “San Pietro”



Frutto: piccola pezzatura, piriforme, peduncolo breve, diritto o leggermente curvo. Epidermide liscia e sottile, di colore verde-giallo; polpa bianca, succosa, a tessitura fine, di sapore delicato. Il nome deriva dall'epoca di maturazione, che avviene a fine giugno, in prossimità delle festività in onore di San Pietro. Questa cultivar è anche nota col nome di “*Iazzolu*”.

Maturazione: 3° decade di giugno.

Pero “Bianchettone”



Frutto: di pezzatura medio-piccola, piriforme, peduncolo medio, sottile e leggermente ricurvo; epidermide liscio, di colore verde-giallo uniforme, leggero sovraccolore roseo. Polpa bianca, consistenza media, dolce, succosa, aromatica. I frutti sono simili a quelli della cultivar “*Bianchetto*” ma più grandi e con sovraccolore roseo.

Maturazione: 1° decade di luglio.

Pero “Settembucca”



Frutto: piccola pezzatura, piriforme, peduncolo diritto o leggermente fuori asse, lungo fino a 3 cm. Epidermide liscia, sottile, verde-giallognola, con sfumature diffuse di colore rosso-arancio; polpa bianca, croccante, a tessitura fine, di buon sapore e molto profumata. Il nome deriva dalla piccola dimensione dei frutti.

Maturazione: 1° decade di luglio.

Pero “Li Puma”



Frutto: di piccola pezzatura, piriforme, con peduncolo diritto o leggermente obliquo, spesso 2-3 mm e lungo 10-20 mm. Epidermide liscia e sottile, verde-giallognola; polpa bianca, succosa, a tessitura fine, di ottimo sapore. Cultivar simile al ben più noto “Piriddu di San Pietru”, dal quale si differenzia soprattutto per l’epoca di maturazione.

Maturazione: 1° decade di luglio.

Pero “Virdi Fattu”



Frutto: piccola pezzatura, piriforme. Epidermide liscia, verde; polpa color crema, a tessitura fine, succosa e dolce. Cultivar molto rustica, ma in forte regressione. Il nome deriva dalla peculiarità del frutto di mantenere il colore verde dell'epidermide anche a maturazione.

Maturazione: 2° decade di luglio.

Pero “Facci Russa”



Frutto: media pezzatura, forma turbinata, con peduncolo breve, leggermente obliquo all'attaccatura. Epidermide liscia, di colore verde-giallo con esteso sovraccolore rosso chiaro (80%); polpa bianca, di media consistenza, succosa, a tessitura fine e di ottimo sapore. Resistente ai patogeni.

Maturazione: 2° decade di luglio.

Pero “Gallo”



Frutto: di media pezzatura, piriforme, con peduncolo dritto e lungo fino a 5 cm. Epidermide liscia, gialla soffusa di rosso-arancio; polpa bianca, a tessitura fine, poco succosa ma di buon sapore. È una cultivar di discreto interesse agronomico, piuttosto nota e apprezzata nel termitano, molto meno nel resto dell'Isola.

Maturazione: 2° decade di luglio.

Pero “Pisciazzarù”



Frutto: media pezzatura, turbinato, peduncolo dritto o leggermente ricurvo, lungo 4 cm. Epidermide liscia, di colore verde-giallo, sovraccolore assente. Polpa compatta, color crema, a tessitura fine, succosa e dolce. Cultivar originaria del siracusano, rara e attualmente in forte regressione.

Maturazione: 3° decade di luglio.

Pero “Paradisu”



Frutto: di media pezzatura, piriforme, peduncolo dritto o leggermente ricurvo, lungo 3,5 cm. Epidermide liscia, di colore verde-giallo, con sovraccolore rosso. Polpa bianca, a tessitura fine, croccante, succosa e leggermente acre. Cultivar molto produttiva e resistente agli agenti patogeni.

Maturazione: 3° decade di luglio.

Pero “Mastru Natali”



Frutto: di grossa pezzatura, doliforme-ovoidale, con peduncolo dritto, medio e sottile. Epidermide liscia, verde con sfumature rosse; polpa bianca, compatta, a tessitura fine, molto succosa e dolce. Cultivar di elevato valore agronomico, molto resistente ai patogeni ed alle manipolazioni, è stata rinvenuta in agro di Palazzo Adriano (PA).

Maturazione: 3° decade di luglio.

Pero “Garofalu”



Frutto: media pezzatura, turbinato-appiattito. Peduncolo dritto, grosso e corto. Epicarpo liscio, giallo-verde con sfumature rosso-arancio. Polpa bianca, croccante, fine, succosa, molto dolce. Nota anche come ‘Arofalu’, il nome fa riferimento al colore rossastro dei frutti esposti al sole, che ricorda quello del garofano.

Maturazione: 3° decade di luglio

Pero “San Giovanni”



Frutto: di media pezzatura, forma turbinato-breve, peduncolo ricurvo, lungo 5 cm. Epidermide liscia, di colore giallo. Polpa fondente, bianco-gialla, a tessitura grossolana con sclereidi nel torsolo, poco succosa e di sapore discreto. Cultivar di mediocre qualità, piuttosto diffusa comunque nel territorio delle Petralie (Madonie).

Maturazione: 3° decade di luglio.

Pero “Zuccarinu”



Frutto: pezzatura media, forma turbinata-appiattita, peduncolo bruno, corto e spesso. Epidermide liscia, di colore verde chiaro, con sovraccolore rosso soffuso (40%). Polpa fondente, di colore bianco, a tessitura fine, molto succosa, profumata e di eccellente sapore. I frutti maturi sono molto ricchi di zuccheri. Ideale per il consumo fresco.

Maturazione: 3° decade di luglio.

Pero “San Binidittu”



Frutto: di pezzatura media, turbinato-appiattito. Epidermide più o meno liscia, di colore verde-giallo, con sovraccolore rosso soffuso (50%). Polpa fondente, bianco-giallo, a tessitura fine, con sclereidi sul torsolo, succosa, profumata e di buon sapore.

Maturazione: 3° decade di luglio.

Pero "Gelatu"



Frutto: pezzatura media, sferoidale, peduncolo dritto e corto. Epidermide liscia, di colore verde-giallo, con sovraccolore rosso soffuso (50%). Polpa bianca, a tessitura fine, molto succosa, profumata, dolce, di buon sapore, talvolta con sclereidi nel torsolo; conservabilità scarsa. Cultivar diffusa nel territorio di Castelbuono.
Maturazione: 3° decade di luglio.

Pero "Castagna"



Frutto: media pezzatura, doliforme-allungato. Peduncolo spesso 2-3 mm e lungo 20-50 mm. Epicarpo liscio, verde-giallognolo con sfumature rossastre. Polpa bianca a tessitura fine, succosa, molto dolce. La cultivar è stata censita solo sul versante meridionale delle Madonie. Il nome deriva dalla contrada Castagna in agro di Gangi, dove è molto diffusa. **Maturazione:** 3° decade di luglio.

Pero "San Calò"



Frutto: di media pezzatura, piriforme, peduncolo sottile e medio. Epicarpo di colore verde-giallo, liscio, con esteso sovraccolore (oltre l'80%) di colore rosso intenso. Polpa bianca, fine, croccante, succosa. Molto resistente agli agenti patogeni e alle manipolazioni dei frutti. Cultivar nota e diffusa nel territorio agrigentino.

Maturazione: 3° decade di luglio.

Pero "Rusatu"



Frutto: di media pezzatura, forma turbinato-breve. Epidermide liscia, verde chiaro con sovraccolore rosso soffuso (30%). Sclereidi assenti. Polpa croccante, bianco-gialla, a tessitura fine, molto succosa. Di ottimo sapore e media conservabilità.

Maturazione: 3° decade di luglio.

Pero “Palermu”



Frutto: media pezzatura, sferoidale, con peduncolo dritto e lungo 6-7 cm. Epidermide liscia, gialla, sovraccolore assente; polpa bianca, compatta, a tessitura fine, succosa e molto dolce. Cultivar poco diffusa, in via di regressione.

Maturazione: 1° decade di agosto.

Pero “Sana Malatu”



Frutto: di grossa pezzatura, turbinato, con peduncolo dritto di 2-3 mm di spessore e lungo circa 30 mm. Epidermide liscia, di colore giallo intenso, sovraccolore assente. Polpa bianco-crema, a tessitura fine, succosa, deliquescente e dolce. Cultivar nota solo per le Madonie, ove è abbastanza diffusa.

Maturazione: 2° decade di agosto.

Pero “Coscia”



Frutto: media pezzatura, piriforme, con peduncolo leggermente ricurvo e lungo fino a 4 cm. Epidermide liscia, di colore verde chiaro con sovraccolore rosso (20%). Polpa fondente, di colore bianco a tessitura fine, succosa e dolce. Mediamente profumata e di ottimo sapore. Scarsa la conservabilità. Molto diffusa e apprezzata.

Maturazione: 2° decade di agosto.

Pero “Riiddru”



Frutto: di piccola pezzatura, tendenzialmente sferoidale; peduncolo giallo-brunastro di circa 4 cm. Epidermide liscia, gialla con sfumature brunastre. Rugginosità presente soprattutto all’inserzione del peduncolo. Polpa bianco-crema, molto dolce, a tessitura fine, di gradevole profumo e di ottimo gusto. Cultivar diffusa solo nelle campagne di Isnello e Castelbuono (Madonie), è anche nota come “Magnu” o “Tifaniu”.

Maturazione: 2° decade di agosto.

Pero “Faccia di donna”



Frutto: media pezzatura, forma turbinata-troncata. Epidermide liscia, di colore giallo, con sovraccolore rosso soffuso (40%). Polpa croccante, giallo-crema, a tessitura fine, succosa, profumata e di buon sapore; sclereidi assenti. Il nome deriva dalla “faccetta” rosa dei frutti esposti al sole.

Maturazione: 2° decade di agosto.

Pero “Pottino”



Frutto: di pezzatura media, doliforme-breve, peduncolo corto. Epidermide rugosa, di colore verde-giallo con sovraccolore rosso soffuso (50%), con lenticelle evidenti. Polpa fondente, color crema, a tessitura grossolana, con sclereidi nel torsolo, poco succosa e di buon sapore. Il nome deriva dalla famiglia gentilizia dei Pottino.

Maturazione: 2° decade di agosto.

Pero “Ramunnu”



Frutto: media pezzatura, piriforme, peduncolo breve e sottile. Epidermide liscia, di colore giallo con sovraccolore rosso soffuso (40%). Polpa fondente, bianca, a tessitura fine, molto succosa; profumata e di ottimo sapore. È ideale per il consumo fresco ma ha scarsa conservabilità. Cultivar originaria delle alte Madonie, molto rara.

Maturazione: 3° decade di agosto.

Pero “Pumu”



Frutto: media pezzatura, doliforme-breve, peduncolo spesso 3-5 mm e lungo 4-6 cm, leggermente ricurvo. Epicarpo liscio, giallo, con sovraccolore rosso soffuso. Polpa bianca, fine e dolce. Il nome deriva dalla tipica forma a mela. Cultivar tipica e diffusa nel territorio di Gangi.

Maturazione: 3° decade di agosto.

Pero “Trunzu”



Frutto: pezzatura medio-grande, turbinato-appiattito, peduncolo corto e grosso. Epidermide liscia, di colore verde chiaro. Polpa bianco-giallo, a tessitura grossolana, con sclereidi nel torsolo, succosa, poco profumata e buon sapore. Frutti con elevata resistenza alla manipolazione.

Maturazione: 3° decade di agosto.

Pero “Partutu”



Frutto: media pezzatura, piriforme, peduncolo medio, grosso e ricurvo. Epidermide liscia, verde, con leggero sovraccolore rosso; lenticelle evidenti. Polpa a tessitura fine, fondente, con sclereidi nel torsolo, di ottimo sapore. Il frutto va consumato quando la polpa è bruna. Il termine dialettale “partutu” ha il significato di stramaturato, marcio, per via del colore bruno che deve assumere la polpa per poter essere consumata. **Maturazione:** 3° decade di agosto.

Pero “Putiri”



Frutto: media pezzatura, piriforme. Peduncolo diritto, lungo 5-15 mm. Epicarpo sottile, liscio, verde con sfumature rossastre. Polpa bianca a tessitura fine, succosa e molto dolce. È una etnovarietà a maturazione estiva, differente dalla più conosciuta ‘Butirra’.

Maturazione: 3° decade di agosto.

Pero “Napulitanu”



Frutto: di media pezzatura, turbinato-breve, leggermente asimmetrico. Peduncolo giallo-brunastro, sottile e lungo (5 cm). Epidermide liscia, sottile, verde-giallo con alone rossastro. Polpa bianca, a tessitura media, mediamente profumata e di buon sapore. I frutti che maturano più tardi sono più gustosi e di pezzatura più grossa.

Maturazione: 2° decade di settembre.

Pero “Straulatu”



Frutto: media pezzatura, forma turbinata, asimmetrico, peduncolo lungo 4-5 cm, ricurvo. Epidermide liscia, di colore verde-giallo, sovraccolore assente. Polpa a tessitura media, color crema, profumata e di buon sapore. Il nome si riferisce alla forma asimmetrica e sbilenco dei frutti.

Maturazione: 2° decade di settembre.

Pero “Caracciulu”



Frutto: di grossa pezzatura, forma turbinata. Peduncolo lungo e sottile. Epicarpo liscio, sottile, di colore verde-giallognolo con sfumature rossastre. Polpa bianco-giallo a tessitura fine, succosa, dolce. Cultivar rinvenuta in agro di Cammarata (AG), molto rara ma da rivalutare per le sue buone caratteristiche.

Maturazione: 3° decade di settembre.

Pero “Settembrinu”



Frutto: di media pezzatura, maliforme. Epidermide liscia, di colore giallo con sovraccolore rosso soffuso (30%). La polpa è di media consistenza, di colore bianco crema, deliquescente, mediamente profumata, a tessitura media, succosa e di ottimo sapore. Il nome deriva dal periodo di maturazione dei frutti.

Maturazione: 3° decade di settembre.

Pero “Paradisu tardìa”



Frutto: di media pezzatura, piriforme, peduncolo leggermente ricurvo. Epidermide liscia, di colore giallo con diffuso sovraccolore rosso. Polpa bianca, a tessitura fine, croccante, succosa e di buon sapore. Cultivar dai frutti bellissimi.

Maturazione: 3° decade di settembre.

Pero “Santu Liberti”



Frutto: di media pezzatura, turbinato-breve. Epidermide liscia, di colore verde chiaro con sovraccolore rosso soffuso (40%). Polpa bianca, a tessitura grossolana con sclereidi nel torsolo, poco succosa ma di buon sapore a completa maturazione. Produttività elevata. Indicato per i trasformati.

Maturazione: 3° decade di settembre.

Pero “Virgulusu”



Frutto: media pezzatura, maliforme e leggermente asimmetrico. Peduncolo breve, grosso 2-3 mm. Epidermide liscia, di colore verdastro tendente al giallo chiaro, con rugginosità diffusa e lenticelle evidenti. Polpa bianca, a tessitura fine, succosa e dolce. Buona attitudine produttiva. A differenza delle altre cultivar a maturazione autunnale, ha polpa succosa e fine. È detto anche “Cusi cusi”.

Maturazione: 2° decade di ottobre.

Pero “Ucciarduni”



Frutto: di grossa pezzatura, turbinato-breve, asimmetrico. Epicarpo verde scuro, ruvido. Polpa bianca, croccante, grossolana, con sclereidi nel torsolo, poco succosa e poco profumata ma di buon sapore. Cultivar presente in tutto il territorio regionale ma in forte regressione. I frutti, appesi ai soffitti, si conservavano durante l'inverno.

Maturazione: 2° decade di ottobre.

Pero “Cucuzzaru”



Frutto: di pezzatura medio-grande, disforme, generalmente turbinato-appiattito o cidoniforme, con peduncolo diritto, giallo-brunastro, corto e grosso. Epidermide spessa, rugosa, di colore verde giallognolo. Polpa bianca, a tessitura grossolana, con sclereidi, succosa, di buon sapore. Cultivar molto produttiva, rustica, resistente ai patogeni e alle manipolazioni.

Maturazione: 2° decade di ottobre.

Pero “Jazzolu d’inverno”



Frutto: di media pezzatura, piriforme, con peduncolo medio (3-4 cm) e ricurvo. Epidermide liscia di colore verde chiaro, che diventa gialla a maturità; polpa bianca, compatta, a tessitura media, abbastanza succosa e dolce. Cultivar presente in tutto il territorio regionale ma in forte regressione. Buona conservabilità.

Maturazione: 3° decade di ottobre.

Pero “Spingula”



Frutto: di media pezzatura, turbinato-troncato. Epidermide liscia, gialla, diffusamente punteggiata di rosso. Polpa bianca a tessitura grossolana, poco succosa, con sclereidi nella polpa e nel torsolo, di sapore discreto. Elevata conservabilità. In passato i frutti venivano conservati, appesi al soffitto, per tutto l'inverno.

Maturazione: 1° decade di dicembre.

Susino “Sant’Antonio”



Frutto: di media pezzatura, sferoidale, peduncolo sottile; cavità pedunculare e solco ventrale assenti. Epidermide di colore rossastro, polpa di colore giallo-verde, compatta, succosa e di buon sapore. Cultivar rustica. Il nome deriva dall'epoca di maturazione che coincide con le festività in onore di Sant'Antonio (13 giugno).

Maturazione: 2° decade di giugno.

Susino “San Vito”



Frutto: di media pezzatura, sferoidale, peduncolo lungo e sottile; cavità pedunculare assente e solco ventrale poco evidente. Epidermide di colore rosso-violaceo, polpa di colore giallo-verde, compatta, poco succosa ma di buon sapore. Cultivar molto rustica e vigorosa. Il nome deriva dall'epoca di maturazione che coincide con le festività in onore di San Vito (15 giugno).

Maturazione: 2° decade di giugno.

Susino “Rapparino”



Frutto: media pezzatura, leggermente allungato e appena asimmetrico, con peduncolo breve. Epidermide di colore giallo-verde. Polpa di colore giallo-verdastro, succosa e di buon sapore. Nocciolo di dimensione media e forma rotonda. Cultivar piuttosto diffusa nei giardini familiari dell'Isola. E' molto rustica se innestata su mandorlo.

Maturazione: 3° decade di giugno.

Susino “San Pietro”



Frutto: di piccola-media pezzatura, leggermente allungato e appena asimmetrico, con peduncolo medio e sottile; cavità peduncolare e solco ventrale assenti. Epidermide di colore violaceo, polpa di colore giallo, compatta, poco zuccherina ma di buon sapore; spicca. Nocciolo di piccole dimensioni. Cultivar molto rustica, deve il suo nome all'epoca di maturazione che avviene in prossimità delle festività in onore di San Pietro (29 giugno).

Maturazione: 3° decade di giugno.

Susino “Rapparino Russu”



Frutto: di piccola pezzatura, leggermente allungato e appena asimmetrico, con peduncolo medio e sottile. Epidermide di colore rosso scuro a maturità. Polpa di colore rossastro, non spicca, molto succosa e di buon sapore. Nocciolo arrotondato di piccole dimensioni. E' molto rustica se innestata su mandorlo.

Maturazione: 1° decade di luglio.

Susino “Occhiu di voj biancu”



Frutto: media pezzatura, leggermente asimmetrico, sferoidale, peduncolo sottile e breve. Epidermide giallo-verde. Polpa giallo-aranciato, non spicca, molto succosa, aromatica e di ottimo sapore; la polpa aderente al nocciolo (piccolo e arrotondato) ha un retrogusto acidulo. Cultivar piuttosto rustica e ancora diffusa nei vecchi frutteti siciliani.

Maturazione: 2° decade di luglio.

Susino “Occhiu di voj niuru”



Frutto: di media pezzatura, sferoidale, leggermente asimmetrico, con breve peduncolo. Epidermide di colore blu scuro. Polpa rosso scuro, succosa, aromatica e di buon sapore. Nocciolo arrotondato e di piccole dimensioni. È una cultivar abbastanza diffusa nei frutteti familiari siciliani. È molto rustica se innestata su mandorlo.

Maturazione: 2° decade di luglio.

Susino “Muscariddu”



Frutto: di piccola pezzatura, forma leggermente allungata, appena asimmetrico, con peduncolo breve. Epidermide di colore giallo. Polpa di colore giallo, che spicca, piuttosto succosa, aromatica e di ottimo sapore. Nocciolo ellittico di piccole dimensioni. Cultivar piuttosto nota e diffusa nei giardini tradizionali.

Maturazione: 3° decade di luglio.

Susino “Virduazzu”



Frutto: pezzatura medio-grossa, sferoidale, peduncolo medio e sottile, cavità pedunculare e solco ventrale poco profondi. Epidermide verde. Polpa giallo-verde, fondente, succosa, aromatica, molto dolce e di ottimo sapore; spicca. Cultivar rustica, è simile a *Regina Claudia Verde* da cui si differenzia per la pezzatura più grossa e la polpa più dolce.

Maturazione: 3° decade di luglio.

Susino “Sanacore”



Frutto: di piccola pezzatura, forma ellittica-allungata, simmetrico, con peduncolo breve. Epidermide di colore giallo-verde. Polpa di colore giallo, molto succosa e di eccellente sapore. Nocciolo ellittico-allungato, di piccole dimensioni. Cultivar originaria di Monreale, nota e diffusa in gran parte della Sicilia; è conosciuto anche come “Minacori” o “Prunu ri Murriali”.

Maturazione: 1° decade di agosto.

Susino “Lazzarino”



Frutto: piccola pezzatura, sferoidale, peduncolo medio, cavità peduncolare assente, solco ventrale poco profondo. Apice leggermente incavato. Epidermide di colore rosso-brunastro. Polpa giallastra, liquescente, dolce, leggermente aromatica e di buon sapore; spicca. Cultivar rustica, vigorosa ma produttiva, è tipica della zona di Monreale (Pa), assieme alla *Ariddu di cuore* e alla più nota *Sanacore*.

Maturazione: 2° decade di agosto.

Susino “Coscia di Monaca”



Frutto: media pezzatura, sferoidale, leggermente asimmetrico, peduncolo breve. Epidermide di colore violetto scuro. Polpa di colore rosso su fondo giallo, di media consistenza, succosa e di buon sapore. Nocciolo arrotondato di medie dimensioni. È una cultivar poco diffusa nel territorio regionale. Frutti resistenti alle manipolazioni.

Maturazione: 2° decade di agosto.

Susino “Sanacore tardivo”



Frutto: di piccola pezzatura, forma ellittica-allungata, simmetrico, con peduncolo medio. Epidermide sottile, di colore giallo, pruinosa. Polpa di colore giallo, succosa, aromatica, dolce e di ottimo sapore; spicca. Nocciolo di piccole dimensioni. Cultivar poco diffusa, è molto simile alla “Sanacore” (susino di Monreale), da cui si differenzia sostanzialmente per il diverso periodo di maturazione, essendo più tardiva di ben 6 settimane. Alta produttività.

Maturazione: 2° decade di settembre.

Susino “Settembrinu niuru”



Frutto: di media pezzatura, sferoidale, simmetrico, con peduncolo breve. Epidermide di colore blu scuro. Polpa tenera, di colore arancione, semi-spicca, molto succosa, aromatica e di ottimo sapore. Nocciolo ellittico e di piccole dimensioni. Cultivar con ottime qualità. È molto rustica se innestata su mandorlo.

Maturazione: 2° decade di settembre.

Susino “Rancò nero”



Frutto: di media pezzatura, sferoidale, leggermente asimmetrico, con peduncolo medio. Epidermide di colore rosso scuro. Polpa di colore giallo-verdastro, succosa, semi-spicca e di buon sapore. Cultivar nota solo per il territorio etneo, è molto produttiva e resistente alle manipolazioni.

Maturazione: 3° decade di settembre.

Pesco “Murtiddara”



Frutto: di media pezzatura e forma rotonda, simmetrico, con tomentosità media. Epidermide biancastro con sovraccolore rosso striato. Polpa bianca, non spicca, a tessitura media, profumata, dolce, consistente ma poco resistente alle manipolazioni. Cultivar a produttività media e costante, piuttosto diffusa nel bionese.

Maturazione: 2° decade di giugno.

Pesco “Rahgatedda”



Frutto: media pezzatura, forma rotonda, simmetrico, con tomentosità media. Epidermide di colore verde chiaro con diffuso sovraccolore rosso striato. Polpa bianca, non spicca, a tessitura media, profumata e appena acidula; consistente ma poco resistente alle manipolazioni. In passato diffusa nella Valle del Platani, oggi è in abbandono.

Maturazione: 1° decade di luglio.

Pesco “Laura”



Frutto: di media pezzatura e forma rotonda, simmetrico, con tomentosità media. Epidermide di colore biancastro con sovraccolore rosso striato. La polpa è bianca, non spicca, a tessitura media, profumata, dolce e consistente ma poco resistente alle manipolazioni. Cultivar a produttività media e costante.

Maturazione: 2° decade di luglio.

Nettarina “Bianca e rossa”



Frutto: piccola pezzatura, forma rotonda, asimmetrico, tomentosità assente. Epidermide liscia, di colore giallo-biancastro, con diffuso sovraccolore rosso. La polpa è bianca, non spicca, a tessitura fine, profumata, dolce e di buon sapore. Cultivar rustica e produttiva.

Maturazione: 2° decade di luglio.

Pesco “Tabacchera”



Frutto: appiattito, simmetrico, di piccola pezzatura (120 g) con tomentosità media; epidermide giallo-verde con sovraccolore rosso chiaro e striato; sutura laterale con evidente lesione; polpa bianca, non spicca, tessitura media, molto profumata, ottimo sapore, poco consistente e poco resistente alle manipolazioni.

Maturazione: 3° decade di luglio.

Pesco “Sbergia”



Frutto: piccola pezzatura, forma rotonda, simmetrico, tomentosità assente. Epidermide liscia, di colore verde-biancastro, con leggero sovraccolore rosso. La polpa è bianca, non spicca, a tessitura fine, profumata, molto dolce e dalle peculiari caratteristiche organolettiche. Cultivar molto antica, fu introdotta in Sicilia dagli arabi nel X secolo, nella Valle del Niceto (Me).

Maturazione: 1° decade di agosto.

Pesco “Austina”



Frutto: pezzatura media, appena asimmetrico, tomentosità elevata e forma oblata-rotonda. Epidermide giallo-verde con sovraccolore rosso chiaro. Polpa bianca, non spicca, a tessitura media, dolce all'esterno e leggermente acidula vicino il nocciolo; poco consistente e poco resistente alle manipolazioni. Produttività costante.

Maturazione: 2° decade di agosto.

Pesco “Tudia”



Frutto: pezzatura medio-piccola, forma ellittica, asimmetrico, tomentosità elevata. Epidermide giallo-verde con diffuso sovraccolore rosso chiaro. Polpa gialla, spicca, a tessitura media, dolce all'esterno e leggermente acidula vicino il nocciolo, consistente, poco succosa, resistente alle manipolazioni. Produttività buona e costante. La cultivar prende il nome della zona della Sicilia Centrale (vicino il paese di Resuttano) in cui è ancora diffusa e coltivata.

Maturazione: 3° decade di agosto.

Pesco “Bianca di Bivona”



Frutto: media pezzatura, forma oblata-rotonda, simmetrico, tomentosità media. Epidermide biancastro con sovraccolore rosso chiaro. Polpa bianca, non spicca, a tessitura fine, molto profumata, dolce, consistente e piuttosto resistente alle manipolazioni. Produttività elevata e costante, con ottime qualità; è detta anche “Settembrina”.

Maturazione: 1° decade di settembre.

Pesco “Giallone”



Frutto: media pezzatura, forma oblata-rotonda, poco asimmetrico, con tomentosità media. Epidermide di colore giallo, sovraccolore assente. Polpa gialla, non spicca, a tessitura media, profumata e dolce; consistente e resistente alle manipolazioni. Produttività elevata e costante, coltivata negli anni '80, è stata di recente abbandonata.

Maturazione: 2° decade di settembre.

Pesco “Strisciata”



Frutto: pezzatura media, forma oblata-rotonda, appena asimmetrico, con tomentosità media. Epidermide di colore giallo-verde con sovraccolore rosso chiaro striato. Polpa bianca, non spicca, a tessitura fine, profumata e molto dolce; consistente e resistente alle manipolazioni. Produttività elevata e costante. Nota anche come “Riga” o “Striscia”.

Maturazione: 2° decade di settembre.

Pesco “Saporita”



Frutto: pezzatura media, forma oblata-rotonda, appena asimmetrico, tomentosità media. Epidermide color giallo-verde con sovraccolore rosso striato. Polpa bianca, non spicca, a tessitura fine, profumata e dolce; molto consistente e resistente alle manipolazioni. Elevata e costante produttività; tra le cultivar a polpa bianca è la più tardiva.

Maturazione: 3° decade di ottobre.

Amarena “Amaridduni”



Frutto: di grande dimensione, reniforme, colore rosso chiaro a maturità, peduncolo lungo con brattee medie. Polpa di consistenza morbida, colore rosa e bassa acidità, molto succosa e dolce; nocciolo di medie dimensioni e forma sferica. Cultivar presente in tutto il territorio regionale, seppur in modo sporadico.

Maturazione: 1° decade di giugno.

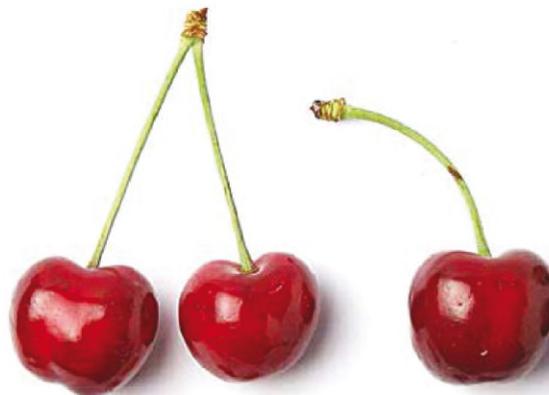
Ciliegio “Maiulina”



Frutto: pezzatura media, sferoidale, colore rosso chiaro, peduncolo lungo, polpa tenera e dal gusto moderatamente dolce (con 16-17° Brix). È una varietà molto precoce, matura infatti dalla 2° alla 3° decade di maggio (da cui deriva il nome stesso della cultivar); la maturazione è piuttosto scalare.

Maturazione: 3° decade di maggio.

Ciliegio “Napoleona precoce”



Frutto: pezzatura medio-grande, forma tronco-conica, epidermide gialla, rossa scura dalla parte esposta al sole e tendente al nero a maturità; peduncolo medio-lungo, polpa di media consistenza, di colore rosso chiaro, succosa, piuttosto dolce (con 19-20° Brix) e leggermente acidula. Si presta bene sia al consumo fresco che alla preparazione di conserve.

Maturazione: 3° decade di maggio.

Ciliegio “Niura pirminti”



Frutto: di pezzatura medio-grande, forma tronco-conica, colore rosso scuro e tendente al nero a maturità, peduncolo dritto, medio-breve e spesso 2-3 mm. La polpa è di media consistenza, succosa e dolce. I frutti in genere sono in gruppi di 2-3. È una varietà precoce, matura infatti tra la 2° e la 3° decade di maggio.

Maturazione: 3° decade di maggio.

Ciliegio “Caddusa”



Frutto: pezzatura media, di forma tronco-conica, colore rosso scuro, peduncolo lungo, polpa succosa, abbastanza dolce e piuttosto consistente (da cui deriva il nome della cultivar). La “caddusa” si raccoglie molto matura per la sua caratteristica di mantenere la consistenza della polpa; ha infatti una buona conservabilità.

Maturazione: 1° decade di giugno.

Ciliegio “Cappuccia”



Frutto: pezzatura media, di forma tronco-conica, colore rosso acceso, peduncolo lungo, polpa succosa, dolce ma non troppo, consistente, con aromi propri e un buon bilanciamento tra zuccheri e acidi organici. La cappuccia si raccoglie molto matura per la sua caratteristica di non essere molto dolce, ma avere polpa molto dura; ha infatti una buona conservabilità.

Maturazione: 2° decade di giugno.

Ciliegio “Moscatella nera”



Frutto: pezzatura media, sferoidale, colore rosso brillante a maturità, peduncolo medio-lungo, polpa mediamente succosa, dolce, molto consistente e sapore leggermente moscato. Buona resistenza alle malattie e buona conservabilità. È una varietà media, matura infatti dalla 1° alla 2° decade di giugno.

Maturazione: 2° decade di giugno.

Ciliegio “Giorgia”



Frutto: pezzatura medio-grande, colore rosso scuro a maturità, intenso e punteggiato, forma tendenzialmente sferoidale-reniforme; peduncolo breve e spesso. Polpa di colore aranciato, di media consistenza, succosa e dolce (con 16° Brix). Poco sensibile alla monilia, ha produttività elevata e buone caratteristiche organolettiche.

Maturazione: 2° decade di giugno.

Ciliegio “Ferrovia”



Frutto: pezzatura medio-grande, colore rosso scuro, intenso e punteggiato, forma tendenzialmente sferoidale e, in sezione verticale, cuoriforme; peduncolo lungo. La polpa è rosea, di buona consistenza, succosa e dal gusto dolce (con 16-17° Brix). Cultivar resistente alla monilia.

Maturazione: 2° - 3° decade di giugno.

Ciliegio “Masculusa”



Frutto: pezzatura media, di forma oblata-reniforme, colore rosso intenso, peduncolo lungo e sottile, polpa mediamente succosa, dolce ma non troppo, piuttosto consistente, aromatica e un buon bilanciamento tra zuccheri e acidi organici. Ha buona conservabilità.

Maturazione: 3° decade di giugno.

Ciliegio “Raffiuna”



Frutto: pezzatura media, cordiforme, di colore rosso scuro, peduncolo lungo. Polpa soda, compatta, succosa, leggermente acidula ma il sapore è molto gradevole. Il nocciolo è grosso e di forma ellittica. La produttività è buona ma non costante. Ino alla prima metà del '900 era la cultivar più diffusa e apprezzata nel territorio etneo.

Maturazione: 3° decade di giugno.

Ciliegio “Mastrantonio”



Frutto: pezzatura medio-grande, cordiforme, colore rosso brillante, peduncolo lungo, polpa compatta e dolce (con 19-20° Brix). L'origine di questa cultivar (detta anche *Raffiuna di Trecastagni, Don Antoni* o *Durone dell'Etna*) è attribuita a Don Antonio Gangemi (vissuto a metà dell'800). Cultivar dalle ottime qualità e caratteristiche.

Maturazione: 1° decade di luglio.

Albicocco “Sciddataru”



Frutto: pezzatura media, forma rotonda, appena asimmetrico e peduncolo breve; colore di fondo giallo-arancione con sovraccolore rosso chiaro, poco esteso. Polpa di colore aranciato chiaro, tenera, profumata e di ottimo sapore. Maturazione scalare. Essendo molto precoce sfugge agli attacchi degli insetti. Dal 2013 è Presidio SlowFood.

Maturazione: 3° decade di maggio.

Albicocco “Nustrali”



Frutto: di media pezzatura, forma rotonda, leggermente asimmetrico, peduncolo breve e apice arrotondato; colore di fondo giallo-arancione con sovraccolore rosso chiaro. La polpa è di colore aranciato chiaro, tenera, profumata e di buon sapore. La maturazione è scalare. Produttività elevata e costante.

Maturazione: 2° decade di giugno.

Albicocco “San Giovanni”



Frutto: media pezzatura, forma rotonda, leggermente asimmetrico, peduncolo breve e apice arrotondato; colore di fondo giallo-verde con sovraccolore arancione. Polpa color giallo arancio, profumata, di media consistenza ed ottimo sapore. Il nome della cultivar deriva dall'epoca di maturazione, coincidente con la festività di San Giovanni.

Maturazione: 3° decade di giugno.

Melograno “Dente di cavallo”



Frutto: di media pezzatura, forma sferoidale, calice semichiuso. Epidermide di colore giallo-verdastro con screziature di colore rosso. I grani, di durezza media e facile separazione, sono grossi, di colore rosso intenso e molto dolci a maturità ed è quindi ideale per il consumo fresco. Cultivar molto rustica, con spinescenza elevata e scalarità di maturazione media.

Maturazione: 3° decade di settembre.

Melograno “Zuccherinu”



Frutto: di media pezzatura, forma sferoidale, calice semichiuso. Epidermide di colore giallo-verdastro con diffuso sovraccolore rosso. I grani, di durezza media e facile separazione, sono piccoli, di colore rosso intenso e molto dolci (zuccherini) a maturità ed è quindi ideale per il consumo fresco. Cultivar rustica, con spinescenza media e bassa scalarità di maturazione.

Maturazione: 1° decade di ottobre.

Cotogno “Nustrali”



Frutto: di media pezzatura, forma sferoidale-quadrata, di colore giallo, leggermente asimmetrico, collo corto, con costolatura debole sia all'estremità peduncolare che in quella calicina. La polpa è di colore giallo chiaro, a tessitura fine, molto soda e compatta. Si utilizza in cucina nella preparazione della cotognata oppure mostarde e confetture. Rusticità elevata.

Maturazione: 1° decade di ottobre.

Cotogno “Bummuliddu”



Frutto: di grande pezzatura, piriforme, di colore giallo, leggermente asimmetrico, con costolatura media sia all'estremità peduncolare che in quella calicina. La polpa è di colore giallo chiaro, molto soda e compatta. Si utilizza in cucina nella preparazione della cotognata oppure mostarde e confetture. Il nome deriva dalla forma del frutto, molto simile al “bummulu”, tradizionale brocca per l'acqua in terracotta.

Maturazione: 2° decade di ottobre.

Azzeruolo “Russu”



Frutto: piccolo pomo globoso con epidermide liscia di colore rosso, molto profumato e con un buon aroma; polpa bianca, con un gradevole sapore dolce-acidulo. In passato l'azzeruolo contribuiva al sostentamento delle popolazioni rurali; attualmente è in forte regressione e si trova sempre più raramente nelle campagne.

Maturazione: 1° decade di ottobre.

Azzeruolo “Giallu”



Frutto: piccolo pomo globoso con epidermide liscia di colore giallo, molto profumato e con un buon aroma; polpa bianca, con un gradevole sapore dolce-acidulo. In passato l'azzeruolo contribuiva al sostentamento delle popolazioni rurali; attualmente è in forte regressione e si trova sempre più raramente nelle campagne.

Maturazione: 1° decade di ottobre.

Sorbo “Agustinu”



Frutto: di media pezzatura, forma tronco-conica, peduncolo medio, buccia di colore giallo soffuso di rosso. Polpa color crema, profumata e di buon sapore. Il nome della cultivar deriva dall'epoca di maturazione.

Maturazione: 3° decade di agosto.

Sorbo “A Piru”



Frutto: di pezzatura medio-grossa, piriforme, peduncolo lungo, buccia di colore giallo soffuso di rosso. Polpa color crema, profumata e di eccellente sapore. È una delle cultivar di sorbo più apprezzate per via della buona pezzatura e dell'ottimo sapore dei frutti. Il nome della cultivar deriva dal forma dei frutti.

Maturazione: 2° decade di ottobre.

Sorbo “Natalina”



Frutto: di pezzatura medio-piccola, forma conica, peduncolo medio, buccia di colore giallo soffuso di rosso. Polpa color crema, profumata e di buon sapore. In passato, dopo la raccolta, i frutti venivano raggruppati per formare le tradizionali “conocchie” che, appese al soffitto, permettevano di conservare le sorbe fino al periodo natalizio e oltre.

Maturazione: 1° decade di dicembre.

Corbezzolo



Frutto: piccola bacca con superficie rugosa per via dei piccoli tubercoli. Polpa chiara, succosa, dolciastria, con sclereidi e numerosi piccoli semi. Inizialmente verdi, i frutti diventano gialli e quindi rosso-arancio. I frutti (in dialetto “mbriaculi”) si consumano sia freschi che trasformati (confetture, liquori). La maturazione è scalare ed è contemporanea alla fioritura che originerà i frutti dell’anno successivo. **Maturazione:** 2° decade di ottobre.

Frassino da manna “Verdello”



Chioma densa, verde scuro intenso (da cui deriva il nome). Foglioline a margine intero o con pochi dentelli appena accennati. Le samare sono obovate, con apice tronco o poco acuto. È caratterizzata da: rapido accrescimento; precocità produttiva (si inizia ad incidere verso la fine di giugno); rapida cicatrizzazione delle incisioni. La manna prodotta è bianca, di buona qualità e con caratteristiche organolettiche stabili nel tempo. È la cultivar di frassino da manna più diffusa nella zona frassinicola di Castelbuono e Pollina .

Fico “Dottatu”



Frutto: di media pezzatura, forma piriforme appiattita, apice semisferico, ostiolo rialzato con scaglie aperte, colore di fondo della buccia verde scuro, sovraccolore assente. La maturazione dei fioroni e dei forniti è precoce. È una delle cultivar più apprezzate.

Maturazione: 2° - 3° decade di agosto.

Fico “Biancu”



Frutto: di media pezzatura, piriforme, apice semisferico, ostiolo rialzato con scaglie aperte, collo assente, colore di fondo della buccia giallo-verde, sovraccolore assente. La maturazione dei fioroni e dei forniti è media. Cultivar molto apprezzata per l'ottimo sapore e l'epidermide sottile. **Maturazione:** 3° decade di agosto.

Fico “Pilusedda”



Frutto: di piccola pezzatura, forma globosa, apice piatto, ostiolo depresso con scaglie chiuse, collo assente, peduncolo lungo, colore di fondo della buccia verde scuro, sovraccolore assente. La maturazione è medio-tardiva. Cultivar in forte regressione, un tempo molto apprezzata per l'elevato contenuto zuccherino dei frutti, indicata per le confetture. **Maturazione:** 2° decade di settembre.

Nespolo d'inverno "Comune"



Frutto: piccolo pomo di 2-3 cm di diametro, con buccia ruvida e di colore marrone chiaro, ricoperto da una finissima peluria. I frutti del nespolo d'inverno in genere, restano duri, legnosi e astringenti anche dopo molti giorni dalla raccolta; i frutti di questa cultivar invece, maturano già sulla pianta. **Maturazione:** 2° decade di novembre.

Nespolo d'inverno "Grosso"



Frutto: di grande pezzatura (circa 5-6 cm di diametro), con buccia ruvida e di colore marrone chiaro, ricoperto da una finissima peluria. Questa cultivar, rispetto agli altri nespoli d'inverno, è molto produttiva e i frutti maturano già sulla pianta. **Maturazione:** 2° decade di novembre.

Giuggiolo “A Piriddu”



Frutto: piccola drupa carnosa con all'interno un nocciolo indurito, dalle proprietà espettoranti, tossifughe ed antinfiammatorie. La polpa, di colore bianco-verde, ha un sapore zuccherino gradevole. Se raccolto quando non è ancora maturo (ossia quando presenta un colore verde uniforme), ha un sapore simile a quello di una mela. A maturità assume un colore marrone.

Maturazione: 1° decade di ottobre.

Mandorlo “Pizzuta d’Avola”



Frutto: media pezzatura e forma cordata; guscio molto duro, con apice acuminato. Mandorla dolce di medie dimensioni, di colore marrone scuro, forma ellittica-allungata e ottimo sapore. Percentuale di semi doppi bassa. La maturazione è molto precoce, così come la fioritura. Insieme alla “Romana” e alla “Fascionello” è una delle tre cultivar del presidio Slow Food “Mandorle di Noto”. Autosterile ed elevata alternanza di produzione.

Maturazione: 2° decade di agosto

Mandorlo “Muddisa”



Frutto: grande pezzatura e forma cordata; guscio semiduro di colore chiaro, moderatamente poroso, con apice dritto e appena acuminato. Mandorla dolce di grandi dimensioni, di colore marrone chiaro, forma allungata e ottimo sapore. Percentuale di semi doppi media. Produttività elevata e costante. Fioritura intermedia, buona resa, discreta conservabilità. Il guscio si apre con lo schiaccianoci.

Maturazione: 3° decade di agosto

Mandorlo “Nuciddara dura”



Frutto: di grande pezzatura, forma rotonda, guscio di colore scuro, molto duro e poco poroso; valve del guscio saldamente chiuse. Mandorla dolce di medie dimensioni, di colore marrone chiaro, forma ellittica-rotonda ed ottimo sapore. Percentuale di semi doppi elevata. La maturazione è intermedia. Produttività elevata e costante. Ottima conservabilità.

Maturazione: 1° decade di settembre

Mandorlo “Cavalera”



Frutto: media pezzatura, forma ovata, guscio di colore scuro, densamente poroso, molto tenero (quasi cartaceo). Mandorla dolce, di medie dimensioni e forma ellittica. Percentuale di semi doppi media. Molto ricercata e apprezzata per il guscio prèmice (si schiaccia con le dita), anche dagli uccelli che ne bucano il guscio per cibarsi dell'ottima mandorla. Scarsa conservabilità, a causa della facile ossidazione del seme che fa rancidire gli oli presenti.

Maturazione: 3° decade di agosto

Mandorlo “Nuciddara muddisa”



Frutto: di media pezzatura e forma rotonda; guscio tenero di colore chiaro, densamente poroso e, talvolta, con incisioni lineari. Mandorla dolce di medie dimensioni, di colore marrone chiaro, forma ellittica-rotonda e buon sapore. Percentuale di semi doppi media. La maturazione è precoce. Produttività media e costante. Non si riesce a schiacciare il guscio con le sole dita.

Maturazione: 3° decade di agosto

Mandorlo “Pizzu di corvu”



Frutto: grande pezzatura e forma cordata; guscio duro di colore chiaro, moderatamente poroso, con apice ricurvo e acuminato. Mandorla dolce di grandi dimensioni, di colore marrone chiaro, forma allungata e ottimo sapore. Percentuale di semi doppi media. Produttività elevata e costante. Il nome deriva dalla particolare forma del frutto che ricorda quella del becco di un corvo. Fioritura tardiva; è quindi indicata per le zone di alta collina. Elevata conservabilità.

Maturazione: 1° decade di settembre

Mandorlo “Percia visazza”



Frutto: media pezzatura e forma cordata; guscio duro di colore chiaro, moderatamente poroso, con apice molto acuminato. Mandorla dolce di medie dimensioni, di colore marrone scuro, forma ellittica e ottimo sapore. Percentuale di semi doppi media. Produttività elevata e costante. Il nome deriva dall'apice molto acuminato e letteralmente significa “buca bisaccia”. Cultivar originaria delle Alte Madonie. Fioritura tardiva. Buona conservabilità.

Maturazione: 1° decade di settembre

Mandorlo “Vinci a tutti”



Frutto: media pezzatura, forma rotonda, guscio di colore scuro, duro e poco poroso; valve del guscio molto evidenti. Mandorla dolce di medie dimensioni, di forma ellittica-rotonda ed ottimo sapore, idonea per la produzione di pasta di mandorle. Percentuale di semi doppi bassa e buona resa. Produttività elevata e costante. Cultivar molto rustica, originaria della Sicilia centrale. Autofertile. Fioritura intermedia-tardiva.

Maturazione: 1° decade di settembre

COOPERATIVA PETRAVIVA MADONIE

Via Nazionale, 81 - 90026 Petralia Soprana (PA)

P. IVA 05966880824

www.petravivamadonie.it

petravivamadonie@gmail.com

info@petravivamadonie.it

328 3125303