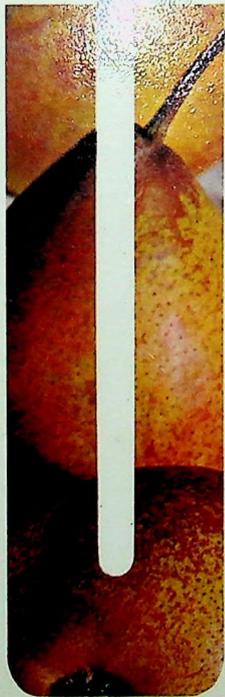


**CARTA
FRUTTICOLA
DELLA
PROVINCIA
DI**



**CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
e AGRICOLTURA
CUNEO**

La Camera di Commercio ringrazia l'*Istituto di Coltivazioni Arboree* dell'Università di Torino, le organizzazioni dei produttori e il gruppo di esperti dell'*Istituto Commercio Estero*, dell'*Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura*, del *Consorzio Agrario* e del *Sindacato Provinciale Esportatori ed Importatori Ortofrutticoli* di Cuneo, per la collaborazione prestata.

Stampato a cura dell'Ufficio Stampa e Pubbliche Relazioni della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura

**carta frutticola
della provincia
di cuneo**



La provincia di Cuneo, situata all'estremità Sud-Occidentale della regione piemontese, possiede tutti i requisiti ambientali per una eccellente produzione frutticola.

Nella fascia di territorio compresa fra i 300 e gli 800 metri di altitudine — che la cerchia maestosa delle Alpi difende dai venti e dal gelo — il clima sano e temperato, la luminosità dell'atmosfera, il suolo ricco e particolarmente fertile, l'ottima struttura e giacitura dei terreni, rappresentano altrettanti fattori indispensabili per l'affermarsi di una moderna frutticoltura.

Da quest'insieme di favorevoli condizioni pedo-climatiche, trae origine l'esaltazione delle qualità organolettiche del prodotto — in modo particolare del profumo, della sapidità, degli aromi — nonché la vivacità dei colori, la plasticità dei frutti, la loro resistenza al trasporto e l'attitudine alla conservazione.

Una rinnovata tecnica agricola impostata su basi razionali di coltivazione, di mezzi e di metodi; un'adeguata modernissima attrezzatura per la lavorazione e la conservazione del prodotto, consentono oggi alla provincia di Cuneo di inserirsi autorevolmente nel novero delle provincie italiane colturalmente e commercialmente più progredite.

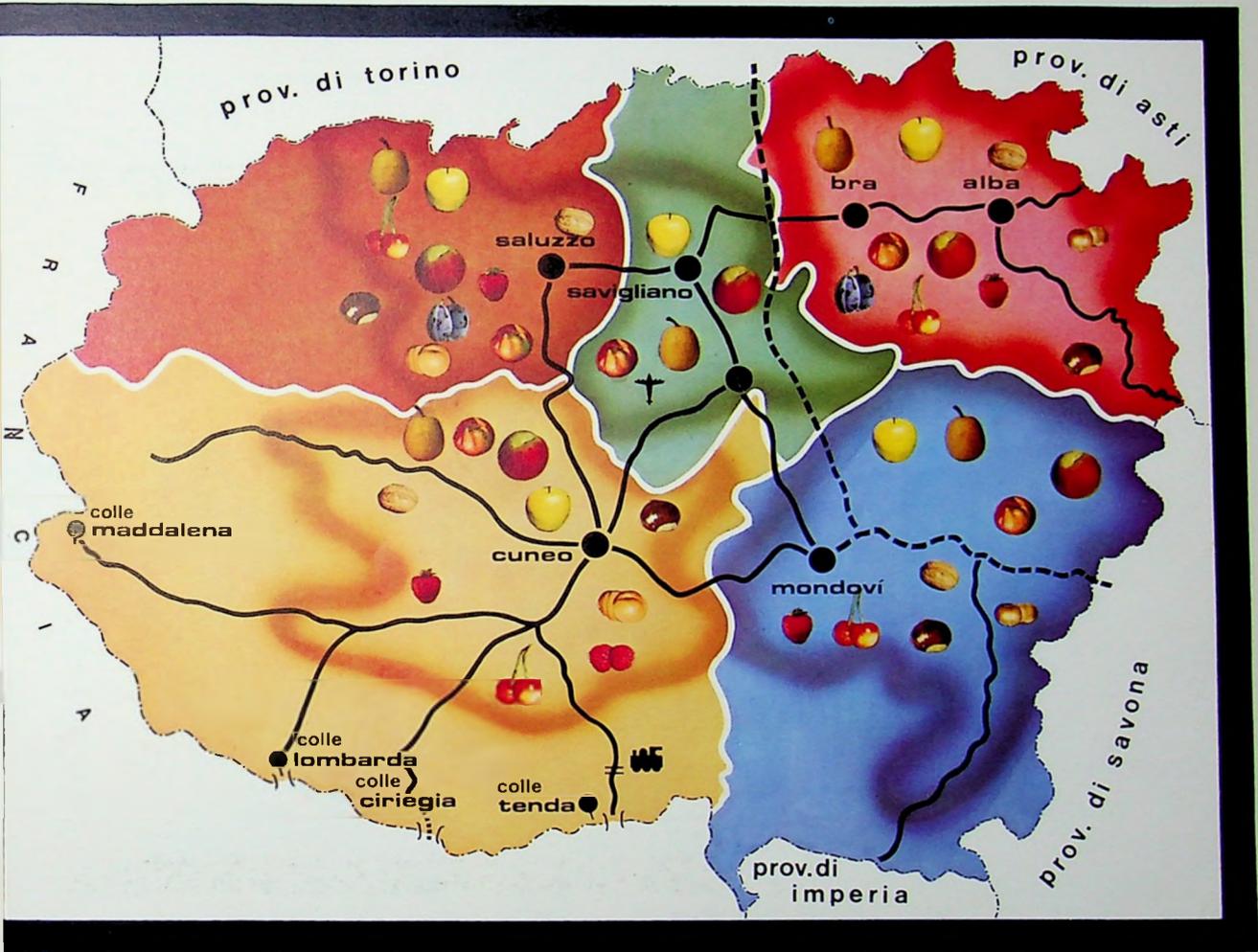
Tra l'altro essa detiene l'invidiabile primato qualitativo e quantitativo della produzione di mele « GOLDEN DELICIOUS », con circa 950.000 quintali, ed occupa il 3° posto nella graduatoria nazionale, con una potenzialità produttiva totale di frutta calcolabile intorno ai 3.108.000 quintali di cui: mele, 1.400.000 q.li; pere, 400.000 q.li; pesche, 900.000 q.li; albicocche, 35.000 q.li; ciliegie, 35.000 q.li; susine, 55.000 q.li; fragole, 95.000 q.li; lamponi, 10.000 q.li; nocciole, 60.000 q.li; noci, 8.000 q.li; castagne, 110.000 q.li.

Occorre infine citare la distintiva caratteristica di alcune varietà di pesche e di fragole, che maturando con un certo ritardo sulle altre produzioni europee, permettono di prolungare il periodo di commercializzazione, presentandosi quali ricercate « tardive ».

A questa realtà, alla meravigliosa realtà della frutticoltura cuneese, così facile da constatare e da ammirare oggi, si è giunti (per iniziativa della locale Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura in collaborazione con l'Ispettorato Agrario provinciale, con l'Istituto Commercio Estero di Cuneo e con le organizzazioni delle categorie economiche ed agricole) attraverso lunghi anni di preparazione, di studi e di sacrifici, grazie alla preparazione dei tecnici, alla intraprendenza e all'intelligenza dei frutticoltori, all'organizzazione e all'onestà dei commercianti e di quanti altri hanno contribuito a trasformare la vasta pianura pedemontana nella magnifica terra impegnata nella ricerca dei migliori mercati per la sua mirabile produzione.



CARTINA DELLE ZONE FRUTTICOLE E DELLE PRODUZIONI



Zona di BRA-ALBA Zona di CUNEO Zona di MONDOVÌ Zona di SALUZZO Zona di SAVIGLIANO

L'ubicazione dei simboli, nella cartina, non contrassegna i Centri ma l'intera zona di produzione. Per i dettagli si rimanda alla « legenda » riportata sul retro e alle cartine che illustrano le zone di produzione delle singole varietà.

CENTRI DI PRODUZIONE

MELE q. 1.400.000	PERE q. 400.000	PESCHE-NETtarINE q. 900.000	ALBICOCCHIE q. 35.000	CILIEGIE q. 35.000	SUSINE q. 55.000	FRAGOLE q. 95.000
<p>Golden delicious q. 950.000</p> <p>Stark delicious q. 200.000</p> <p>Starking q. 140.000</p> <p>Renetta del Canada q. 30.000</p> <p>Renetta grigla di Torriana q. 20.000</p> <p>Altre varietà (Granny Smith, Imperatore, ecc.) q. 60.000</p>	<p>Madernassa q. 130.000</p> <p>Passa Crassana q. 100.000</p> <p>Abate Fetel q. 60.000</p> <p>Kaiser Alexander q. 30.000</p> <p>B. William q. 30.000</p> <p>Cedrata romana q. 25.000</p> <p>Supertino q. 20.000</p> <p>Altre varietà q. 5.000</p>	<p>Michellini q. 225.000</p> <p>Impero q. 160.000</p> <p>J.H. Hale q. 150.000</p> <p>Redhaven q. 120.000</p> <p>Suncrest q. 45.000</p> <p>Glohaven q. 40.000</p> <p>Cresthaven q. 40.000</p> <p>Redtop q. 25.000</p> <p>(Dixired, Costa Az- zurra, Pesche di col- lina, Aurora, ecc.) q. 65.000</p> <p>Nettarine q. 30.000</p>	<p>Tonda di Costigliole q. 35.000</p>	<p>Durone bianco del Piemonte q. 20.000</p> <p>Amarene q. 15.000</p>	<p>Stanley q. 40.000</p> <p>Pond Seedling q. 5.000</p> <p>Altre varietà (Damascine ovali, Giant, Casalinga, Regina, ecc.) q. 10.000</p>	<p>Gorolla q. 70.000</p> <p>Pocahontas q. 15.000</p> <p>Altra varietà (Madamo Moutot, Souvenir de Ch. Machiroux, ecc.) q. 10.000</p>
						
<p>Zona di</p> <p>BRA-ALBA Alba; Bra; Cornella- no A.; Guarene; La Morra; Monticello A.; Piobesi; Sanfré; S. Vittoria A.</p> <p>CUNEO Boves; Busca; Ca- raglio; Castelletto Stura; Cervasca; Cuneo; Tarantasca.</p> <p>MONDOVI Bastia M.; Monastero Vasco; Mondovì; Vicoforte M.; Villanova M.</p> <p>SALUZZO Brondello; Castellar; Costigliole S.; Envie; Lagnasco; Manta; Pagno; Plasco; Revello; Saluzzo; Scarnafigi; Verzuolo.</p> <p>SAVIGLIANO Cavallermaggiore; Centallo; Fossano; Marene; Savigliano; Villafalletto.</p>	<p>Zona di</p> <p>BRA-ALBA Alba; Bra; Cornella- no A.; Govone; Gua- rene; La Morra; Magliano Alfieri; Monticello A.; Piobesi; Sanfré; S. Vittoria A.; Sommariva P.</p> <p>CUNEO Boves; Busca; Ca- raglio; Castelletto Stura; Cuneo; Mon- terosso Grana; Pe- veragno; Tarantasca; Valgrana.</p> <p>MONDOVI Monastero Vasco; Mondovì; Vicoforte M.; Villanova M.</p> <p>SALUZZO Costigliole S.; Envie; Lagnasco; Manta; Pagno; Plasco; Revello; Saluzzo; Scarnafigi; Verzuolo.</p> <p>SAVIGLIANO Centallo; Fossano; Marene; Savigliano; Villafalletto.</p>	<p>Zona di</p> <p>BRA-ALBA Alba; Baldissero A.; Bra; Canale; Casta- gnito; Castellinaldo; Cornelliano A.; Grin- zane C.; Guarene; La Morra; Montà A.; Montaldo R.; Mon- teu R.; Monticello A.; Piobesi; Pocapaglia; Piocca; Sanfré; S. Vittoria A.; S. Stefano R.; Som- mariva P.; Vezza.</p> <p>CUNEO Busca; Caraglio; Cuneo; Tarantasca.</p> <p>MONDOVI Bastia M.; Monastero Vasco; Mondovì.</p> <p>SALUZZO Castellar; Costigliole S.; Envie; Lagnasco; Manta; Pagno; Plasco; Revello; Saluzzo; Scarnafigi; Verzuolo.</p> <p>SAVIGLIANO Cavallermaggiore; Centallo; Fossano; Savigliano; Villafalletto.</p>	<p>Zona di</p> <p>CUNEO Busca.</p> <p>SALUZZO Costigliole S.; Plasco; Verzuolo.</p>	<p>Zona di</p> <p>BRA-ALBA Alba; Bra; Canale; Castagnito; Castellar; Castellinaldo; Cornelliano A.; Magliano Alfieri; Monticello A.; Piobesi; Pocapaglia; Piocca; Sommariva P.</p> <p>SALUZZO Manta; Saluzzo; Verzuolo.</p>	<p>Zona di</p> <p>BRA-ALBA Baldissero A.; Ceresole; Montaldo R.; Sommariva B.; Sommariva P.</p> <p>CUNEO Boves; Chiusa Pesello; Peveragno; Valgrana.</p> <p>MONDOVI Mondovì; Planfel.</p> <p>SALUZZO Busca; Costigliole S.; Lagnasco; Verzuolo.</p>	

Sono prodotte in tutte le zone indicate nella cartina con esclusione della zona di Savigliano.

MIGNONI q. 110.000	NOCCIOLE q. 60.000	NOCI q. 8.000	CASTAGNE q. 110.000
<p>Domestica di Castagna q. 110.000</p>	<p>Tonda gentile delle Langhe q. 60.000</p>	<p>Noce del Piemonte q. 8.000</p>	<p>Domestica q. 55.000 Selvaschina q. 22.000 Altre varietà (Marrone, Gabbiana, Castagna della Madonna) q. 33.000</p>
			
<p>Zona di Chiusa Pe- veragno; Ros-</p>	<p>Sono prodotte nei comprensori di Bra-Alba e Mondovì, con i principali centri di commercializzazione ad Alba, Cortemilia e Mondovì.</p>	<p>Zona di BRA-ALBA S. Stefano B. CUNEO Bernezzo; Boves; Busca; Caraglio; Cervasca; Chiusa Peslo; Cuneo; Dronero; Peveragno; Valgrana. MONDOVI Frabosa Soprana; Frabosa Sottana; Monastero V.; Mondovì; Roccaforte M.; Villanova M. SALUZZO Bagnolo; Barge; Brondello; Castellar; Envie; Martiniana Po; Paesana; Piasco; Revello; Riffreddo; Sanfront.</p>	<p>Sono prodotte in quasi tutta la fascia collinare e montana sino ad 800 metri di quota, con i principali centri di commercializzazione a Barge, Bra, S. Dalmazzo, Boves, Busca, Canale, Caraglio, Ceva, Cuneo, Dronero, Garesio, Mondovì, Saluzzo, Sanfront, Venasca.</p>

specie e varietà



Produzione: q. 950.000

MELE

GOLDEN DELICIOUS

epoca di raccolta : 1ª decade di ottobre;

periodo di commercializzazione : ottobre-giugno;

frutto : medio-grosso, oblungo, regolare, allargato al peduncolo;

buccia : liscia, di colore dal verde al giallo citrino, talora con sfumature di rosso soffuso all'insolazione, cosparsa di lenticelle;

polpa : di colore tendente al giallo, soda, croccante, succosa, fondente, aromatica, di sapore molto gustoso e gradevole.

Varietà molto serbevole, di pregiate caratteristiche organolettiche costanti anche dopo lunga e razionale conservazione.





Produzione: q. 200.000

MELE

STARK DELICIOUS

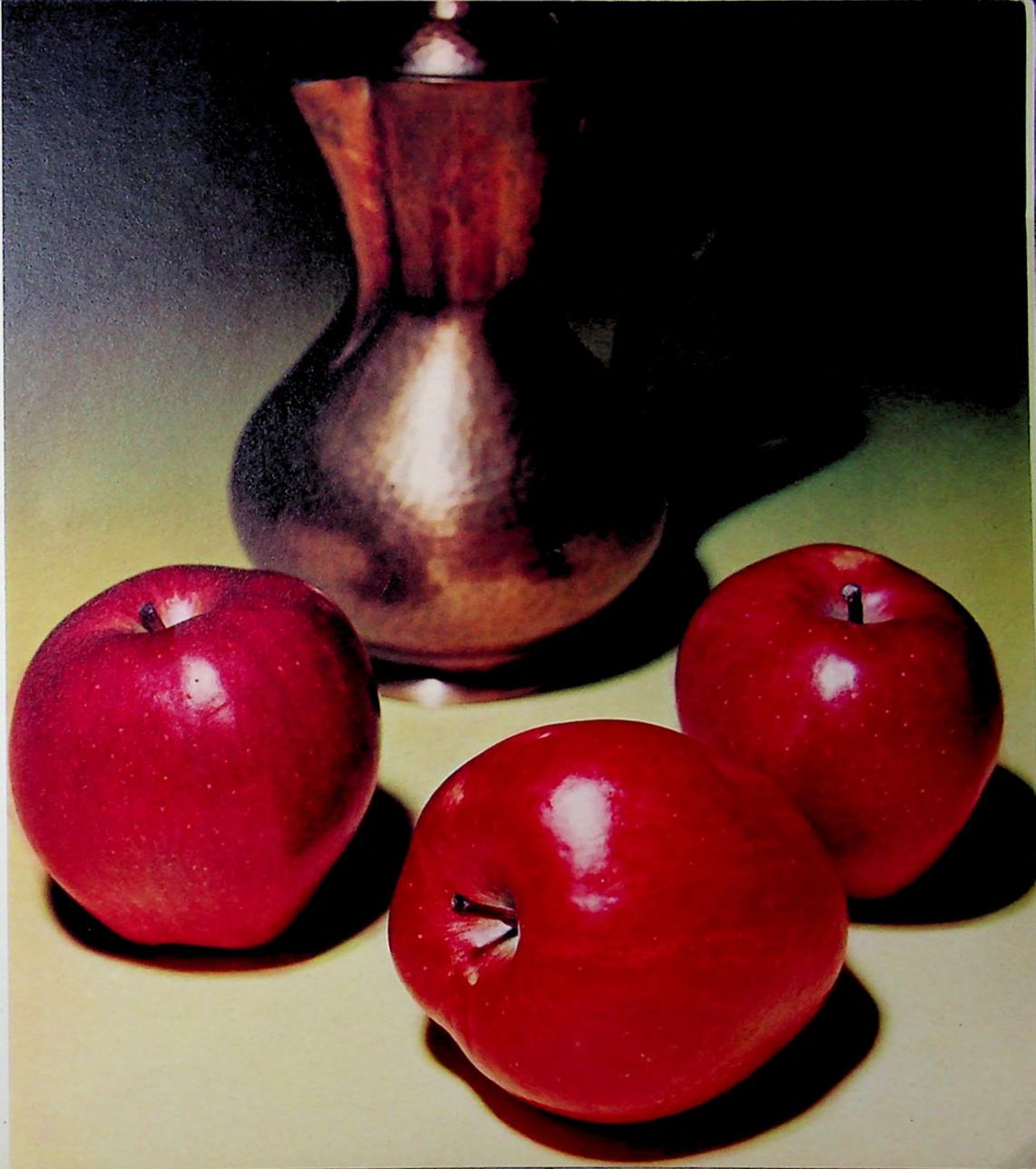
epoca di raccolta : 3^a decade di settembre;

periodo di commercializzazione : ottobre-aprile;

frutto : di pezzatura medio-grossa, oblungo-conico, affusolato, con rilievi pronunciati verso il calice;

buccia : di colore rosso intenso sulla quasi totalità della superficie;

polpa : leggermente giallognola, tenera, zuccherina, succosa, profumata, di gusto eccellente.





Produzione: q. 140.000

MELE

STARKING

epoca di raccolta : 3^a decade di settembre;

periodo di commercializzazione : ottobre-aprile;

frutto : simile alla Stark Delicious, ma di pezzatura più piccola tendente alla media;

buccia : di colore rosso carico con lenticelle appariscenti;

polpa : bianco-crema, profumata, più consistente e croccante delle altre varietà dello stesso gruppo.

Varietà di indiscutibile pregio.





Produzione: q. 30.000

MELE

RENETTA DEL CANADA

epoca di raccolta : 2^a decade di settembre;

periodo di commercializzazione : ottobre-aprile;

frutto : di pezzatura medio-grossa, asimmetrico, con base allargata;

buccia : oleosa, di colore giallo citrino con sfumature rosa in corrispondenza della faccia esposta al sole; rugginosa, di forma reticolare, con evidenti e numerose lenticelle di colore bruno;

polpa : bianca tendente al giallo tenue, farinosa, di sapore dolce-acidulo, molto gradevole e particolarmente gustosa.





Produzione: q. 20.000

MELE

RENETTA GRIGIA DI TORRIANA

epoca di raccolta : 2^a decade di ottobre;

periodo di commercializzazione : ottobre-febbraio;

frutto : medio-piccolo, appiattito, simmetrico;

buccia : ruvida e coriacea, di colore rugginoso con lenticelle evidenti;

polpa : bianca, consistente, poco succosa, poco zuccherina.





Produzione: q. 130.000

PERE

MADERNASSA

epoca di raccolta : 2' decade di ottobre;

periodo di commercializzazione : ottobre-marzo;

frutto : medio-piccolo, di forma conica allargata e tronca verso il calice;

buccia : di colore tendente al giallo, sovente rossastra all'insolazione, con lenticelle scure;

polpa : bianco-giallastra, compatta, leggermente acidula.

Pera adatta per la cottura.





Produzione: q. 100.000

PERE

PASSA CRASSANA

epoca di raccolta : 3^a decade di ottobre;

periodo di commercializzazione : da novembre ad aprile;

frutto : molto grosso, di forma tronco-conica e irregolare;

buccia : spessa, leggermente ruvida, verde-giallognola a maturazione, cosparsa di lenticelle scure e di macchie rugginose localizzate in prevalenza nella zona del peduncolo e del calice;

polpa : bianco-avorio, succosa, aromatica, di sapore dolce-acidulo, squisita.





Produzione: q. 60.000

PERE

ABATE FETEL

epoca di raccolta : inizio di settembre;

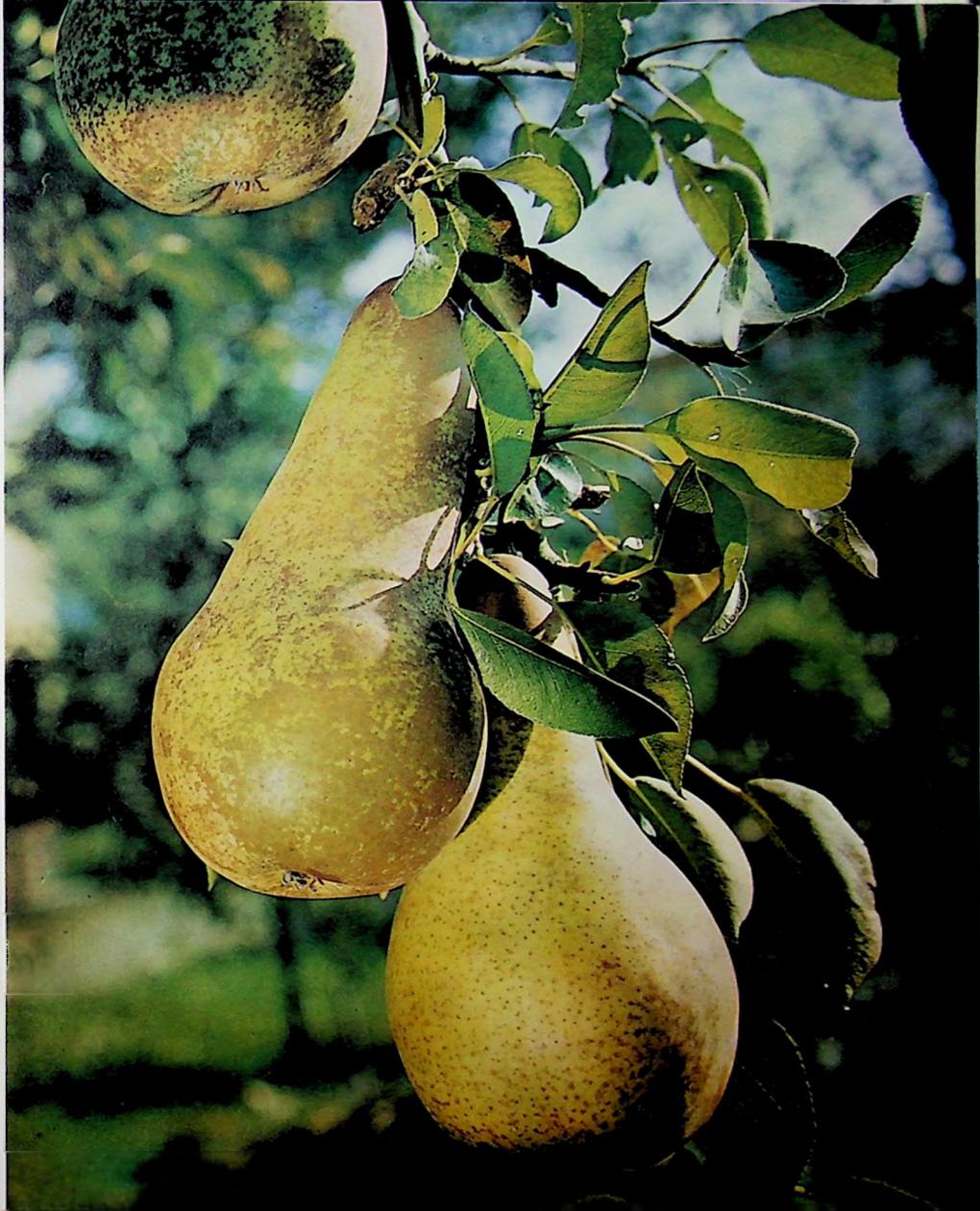
periodo di commercializzazione : ottobre-gennaio;

frutto : normalmente grosso, di forma conico-allungata;

buccia : liscia, con lenticelle depresse di colore verde tendente al paglierino e rugginosità particolarmente evidente vicino al peduncolo e al calice;

polpa : bianca, zuccherina, aromatica, molto succosa.

Di sapore altamente squisito, questa varietà è fra le più apprezzate da parte dei consumatori.





PERE

Produzione: q. 30.000

KAISER ALEXANDER

epoca di raccolta : inizio di settembre;

periodo di commercializzazione : ottobre-febbraio;

frutto : medio-grosso, calebassiforme;

buccia : ruvida, rugginosa, di un particolare colore giallo-ocra;

polpa : bianca tendente al giallo, fondente, succosa, dolce, particolarmente zuccherina a maturazione.

Frutto di altissimo pregio.





Produzione: q. 30.000

PERE

B. WILLIAM

epoca di raccolta : 3^a decade di agosto;

periodo di commercializzazione : fine agosto-fine ottobre;

frutto : medio-grosso, variabile, tendente al piriforme;

buccia : a maturazione si presenta liscia, di colore giallo paglierino talvolta sfumata di rosso nella parte esposta al sole, con numerose lenticelle brune e leggera rugginosità all'inserzione del peduncolo;

polpa : bianca, fine, deliquescente, dolce, molto aromatica.





PERE

Produzione: q. 25.000

CEDRATA ROMANA (Beurré Roca)

epoca di raccolta : fine agosto;

periodo di commercializzazione : settembre-dicembre;

frutto : medio-grosso, di forma ovoidale;

buccia : di colore giallo citrino con lenticelle scure ed evidenti;

polpa : bianca, fine, zuccherina, molto succosa, di gusto gradevole e particolare.





Produzione: q. 20.000

PERE

SUPERTINO

epoca di raccolta : 3^a decade di ottobre;

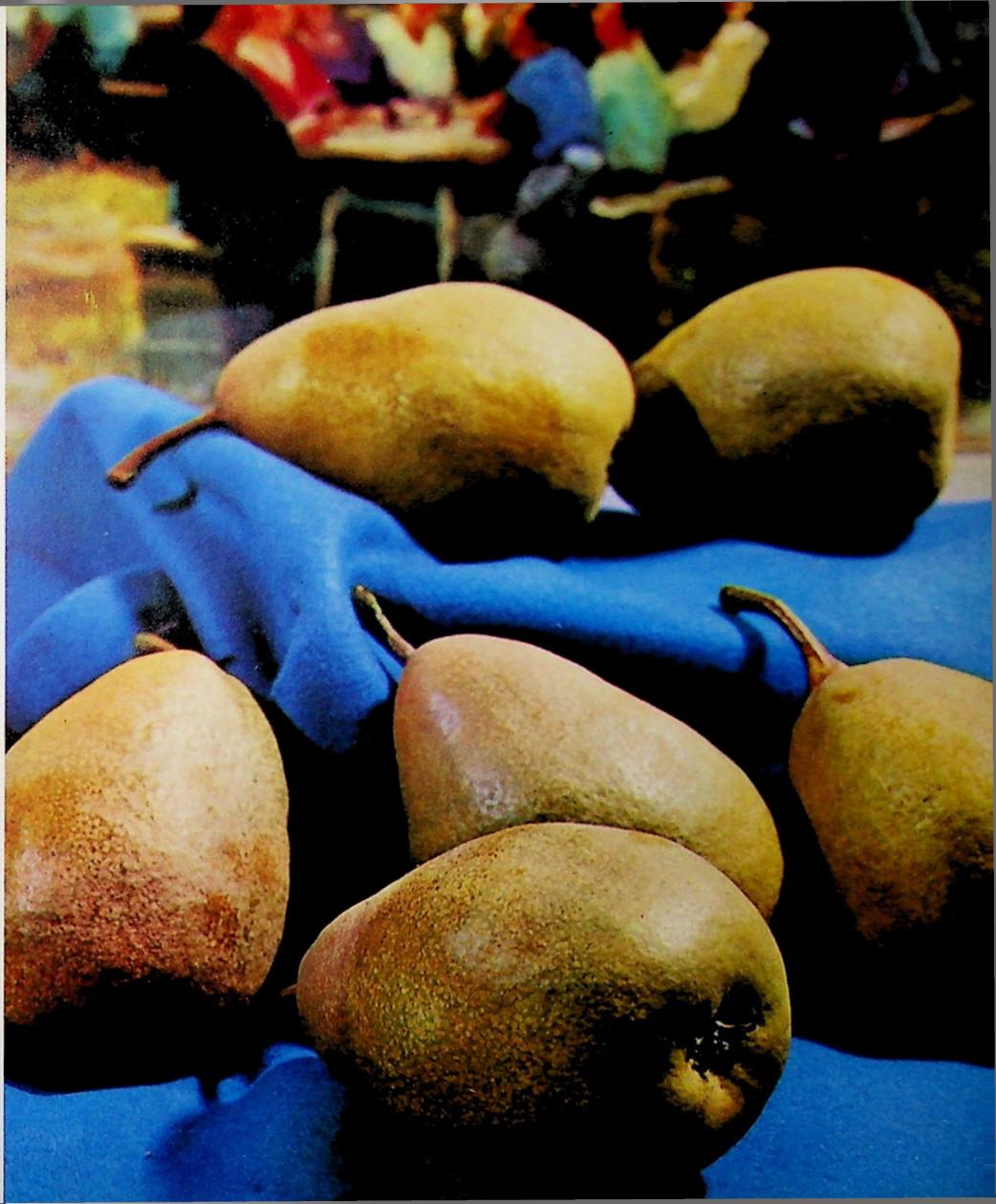
periodo di commercializzazione : da novembre a febbraio;

frutto : medio, tendente al piriforme;

buccia : resistente, ruvida, quasi interamente ricoperta di ruggine che le conferisce il tipico colore marrone sfocato;

polpa : bianco-crema, soda, abbastanza zuccherina, lievemente granulosa intorno alla cavità ovarica.

Tipica e pregiata pera da cottura.





PESCHE

Produzione: q. 225.000

MICHELINI

epoca di raccolta : 3^a decade di agosto - 1^a decade di settembre;

periodo di commercializzazione : 3^a decade di agosto - 2^a decade di settembre;

frutto : medio-grosso, sferoidale;

buccia : intensamente colorata e mazzata di rosso;

polpa : di colore bianco-crema striata di rosso in vicinanza del nocciolo, spiccagnola, aromatica, molto zuccherina.

I frutti di questa varietà sono altamente serbevoli e, anche per la loro tardività, molto apprezzati sui mercati esteri.





PESCHE

Produzione: q. 160.000

IMPERO

epoca di raccolta : 1^a decade di agosto - 2^a decade di agosto;

periodo di commercializzazione : agosto;

frutto : medio-grosso, leggermente sferoidale;

buccia : intensamente macchiata di rosso, diffuso sulla quasi totalità della superficie;

polpa : bianca, carnosa, mediamente consistente, molto succosa.

Varietà particolarmente gradita dai consumatori.





PESCHE

Produzione: q. 150.000

J.H. HALE

epoca di raccolta : 3^a decade di agosto;

periodo di commercializzazione : 3^a decade di agosto - 1^a decade di settembre;

frutto : grosso, di forma rotonda;

buccia : a fondo giallo intenso, sovente macchiata di rosso;

polpa : di colore giallo marcato, rossa vicino al nocciolo, spiccagnola, soda, aromatica, altamente apprezzata.





Produzione: q. 120.000

PESCHE

REDHAVEN

epoca di raccolta : 3^a decade di luglio;

periodo di commercializzazione : 3^a decade di luglio - 2^a decade di agosto;

frutto : medio, quasi sferico, a valve leggermente ineguali;

buccia : fine, di colore giallo estesamente coperta di rosso brillante, con striature più marcate;

polpa : gialla, mediamente consistente, spiccagnola, di sapore eccellente e di buona resistenza.





Produzione: q. 45.000

PESCHE

SUNCREST

epoca di raccolta : 2^a decade di agosto - 3^a decade di agosto;

periodo di commercializzazione : 2^a decade di agosto - 1^a decade di settembre;

frutto : di grossa pezzatura, rotondo;

buccia : gialla, quasi interamente ricoperta di colore rosso lucente;

polpa : gialla, consistente, aromatica, succosa, fondente, spiccagnola.

In virtù delle elevate qualità organolettiche e di conservazione, questa pesca rappresenta una delle migliori e più apprezzate cultivar a maturazione medio-tardiva.





Produzione: q. 40.000

PESCHE

GLOHAVEN

epoca di raccolta : 2^a decade di agosto;

periodo di commercializzazione : 2^a decade di agosto - 3^a decade di agosto;

frutto : grosso, di forma quasi rotonda;

buccia : di colore rosso brillante su fondo giallo intenso;

polpa : giallo-chiara, spiccagnola, molto soda, priva di venature rosse attorno al nocciolo, di sapore squisito, molto dolce e delizioso.

La grande serbevolezza, l'eccellente qualità, il periodo di maturazione e la pezzatura molto sostenuta, ne fanno una delle pesche maggiormente richieste dai mercati nazionali ed esteri.





Produzione: q. 40.000

PESCHE

CRESTHAVEN

epoca di raccolta : fine agosto - 1^a decade di settembre;

periodo di commercializzazione : 3^a decade di agosto - 2^a decade di settembre;

frutto : medio-grosso, di forma sferica e di pezzatura uniforme;

buccia : di colore giallo oro, soffuso di un bel rosso carico, lucente;

polpa : di colore giallo chiaro, con venature rosse intorno al nocciolo, spiccagnola, consistente, di ottimo sapore.

Fra le varietà di recente introduzione, fa spicco per il colore, la consistenza della polpa, il profumo ed il delicato sapore.





PESCHE

Produzione: q. 25.000

REDTOP

epoca di raccolta : 2ª decade di agosto;

periodo di commercializzazione : 2ª decade di agosto - 3ª decade di agosto;

frutto : di pezzatura media, quasi sferico;

buccia : di colore rosso intenso su quasi tutta la superficie;

polpa : gialla, spicca, molto soda, di grana fine, resistente e di ottimo sapore.

Per la resistenza ai trasporti e le qualità organolettiche, risulta particolarmente apprezzata dai consumatori esteri.





NETTARINE

Produzione complessiva: q. 30.000

epoca di raccolta : 3^a decade di luglio - fine agosto;

periodo di commercializzazione : 3^a decade di luglio - fine agosto;

frutto : di diverse pezzature e forme a secondo della varietà;

buccia : glabra, a fondo giallo, ricoperta quasi interamente di un intenso colore rosso brillante;

polpa : di colore giallo più o meno carico, soda, di gusto squisito ed aromatico.

Le nettarine, che rappresentano un po' il frutto dell'avvenire, si stanno diffondendo anche in provincia di Cuneo con particolare riguardo alle varietà: Independence, Flavortop, Fantasia, Stark Sunglo, Nectared 5, May Grand.





Produzione: q. 35.000

ALBICOCICHE

TONDA DI COSTIGLIOLE

epoca di raccolta : 1ª decade di luglio;

periodo di commercializzazione : luglio;

frutto : medio-piccolo, tondeggiante;

buccia : di colore giallo, sovente rosata nella parte esposta al sole;

polpa : soda, spicca, di colore giallo marcato e di sapore aromatico, dolce, gustoso.





Produzione: q. 20.000

CILIEGIE

DURONE BIANCO DEL PIEMONTE

epoca di raccolta : 2^a decade di giugno;

periodo di commercializzazione : 2^a decade di giugno - 3^a decade di giugno;

frutto : grosso, di forma rotonda;

buccia : di colore bianco avorio macchiata di rosso;

polpa : chiara, consistente, dura, non molto succosa; il nocciolo, piccolo, si stacca agevolmente dalla polpa.

Questa ciliegia si presta particolarmente alla trasformazione industriale (marmellate, confetture, sotto spirito, ecc.) ed è, per questa sua caratteristica, conosciuta ed apprezzata dalle industrie nazionali ed estere.





Produzione: q. 15.000

CILIEGIE

AMARENA

epoca di raccolta : 3^a decade di giugno;

periodo di commercializzazione : 3^a decade di giugno - 2^a decade di luglio;

frutto : medio-grosso, di forma rotonda;

buccia : di colore rosso intenso;

polpa : succosa, non soda, di sapore acidulo.

Trova facile impiego sia allo stato fresco, sia per l'industria dello sciroppo, delle marmellate, ecc.





Produzione: q. 40.000

SUSINE

STANLEY (Santa Clara)

epoca di raccolta : 3^a decade di agosto;

periodo di commercializzazione : 3^a decade di agosto - 2^a decade di settembre;

frutto : medio-grosso, di forma obovata, asimmetrico, con solco ventrale molto pronunciato;

buccia : di colore violaceo scuro, pruinosa, sottile;

polpa : di colore giallo verdastro, compatta, spicca, dolce.

Per la sua tardività nei confronti di produzioni similari di altre regioni e per il suo particolare apprezzamento commerciale, nonché per l'utilizzazione industriale si ritiene susina di grande avvenire.



PONZA
VOCABOLARIO
PIEMONTESE

VOCABOLARIO
PIEMONTESE
PIEMONTESE

CON
DIE
VARI



Produzione: q. 5.000

SUSINE

POND SEEDLING (Pond cling)

epoca di raccolta : 1^a decade di settembre;

periodo di commercializzazione : 1^a decade di settembre - 3^a decade di settembre;

frutto : grosso, di forma allungata;

buccia : sottile, di colore rosso-violaceo;

polpa : di colore tendente al giallo, saporita, dolce e di gusto particolarmente gradevole.





Produzione: q. 70.000

FRAGOLE

GORELLA

epoca di raccolta : 2^a decade di maggio - fine giugno;

periodo di commercializzazione : 2^a decade di maggio - fine giugno;

frutto : grosso, di forma conica con apice appiattito, di un bel colore rosso vivo; sepali di media grandezza e calice che si stacca con relativa facilità;

polpa : consistente, di colore rosso, di gusto dolce-acidulo, con cuore sviluppato, quasi sempre pieno.





Produzione: q. 15.000

FRAGOLE

POCAHONTAS

epoca di raccolta : 1ª decade di maggio;

periodo di commercializzazione : 1ª decade di maggio - 2ª decade di giugno;

frutto : grosso, rosso lucente, di forma conica regolare con apice arrotondato; sepali abbastanza sviluppati e calice che si stacca con facilità;

polpa : soda, aromatica, abbastanza compatta, di colore rosa intenso, succosa, di sapore dolce-acidulo, con cuore parzialmente cavo.





Produzione: q. 10.000

LAMPONI

LAMPONE DI PEVERAGNO

epoca di raccolta : 2^a decade di giugno;

periodo di commercializzazione : 2^a decade di giugno - 3^a decade di luglio;

lampone : di pezzatura medio-grossa, di forma oblunga e di colore rosso porpora; calice che si stacca con facilità;

polpa : rosata, molto dolce, aromatica, succosa, profumata, dal gusto di lampone particolarmente accentuato.





Produzione: q. 60.000

NOCCIOLE

TONDA GENTILE DELLE LANGHE

epoca di raccolta : agosto-settembre;

periodo di commercializzazione : settembre-giugno;

frutto : di pezzatura media, di forma tondeggiante;

guscio : di colore marrone non molto chiaro;

seme : occupa l'intera cavità; rotondo, croccante, profumato, particolarmente ricco di oli eterei, con tegumento sottile che si stacca facilmente alla tostatura.

In virtù dei suoi requisiti organolettici e merceologici, ovunque riconosciuti ed apprezzati, costituisce il termine di paragone per tutte le altre varietà nazionali.





NOCI

Produzione: q. 8.000

NOCE DEL PIEMONTE

epoca di raccolta : 3^a decade di settembre;

periodo di commercializzazione : 3^a decade di ottobre - 3^a decade di novembre;

frutto : di pezzatura media e di forma tondeggiante, sovente allungata;

guscio : rugoso, abbastanza tenero;

gheriglio : di colore chiaro e di sapore particolarmente gradevole e gustoso.





CASTAGNE

Produzione: q. 55.000

DOMESTICA

epoca di raccolta : 1^a decade di ottobre;

periodo di commercializzazione : 1^a decade di ottobre - 3^a decade di dicembre;

frutto : di pezzatura media e medio-grossa, di forma tondeggiante non sempre regolare;

buccia : di colore dal marrone rossastro al marrone scuro, con striature più evidenti sulla parte convessa; la cicatrice ilare è mediamente estesa, di forma irregolare con lieve pelosità ai margini;

seme : di colore giallo o tendente al giallo con cuticola abbastanza sottile, di colore marrone rossiccio.





Produzione: q. 22.000

CASTAGNE

SELVASCHINA

epoca di raccolta : 3^a decade di settembre;

periodo di commercializzazione : 3^a decade di settembre - 3^a decade di novembre;

frutto : medio e medio-grosso, di forma ellittica, appiattito su un lato;

buccia : di colore marrone scuro con striature ed apice appuntito caratterizzato da una certa pelosità; la cicatrice ilare è molto espansa;

seme : di colore giallo, striato, con cuticola di colore marrone chiaro, sottile.



1ª edizione (1968):

PROGETTAZIONE E IMPAGINAZIONE:

Ufficio Stampa e Relazioni Pubbliche della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo,
In collaborazione con lo studio di Pubblicità A.G.A.

ESECUZIONI TECNICHE, FOTOLITO, COMPOSIZIONE E STAMPA:

Tipolitografia A.G.A. (Arti Grafiche Associate), Cuneo.

FOTOCOLOR:

A.G.A. e Foto BEDINO, Cuneo.

2ª edizione (1975):

COMPOSIZIONE E STAMPA:

Istituto Grafico Bertello, Borgo San Dalmazzo (Cuneo).

ESECUZIONI TECNICHE DEGLI AGGIORNAMENTI E FOTOLITO:

Arti Grafiche Iro Stringa, Genova; R.G.A. Cuneo.

FOTOCOLOR:

Foto BEDINO, Cuneo.

