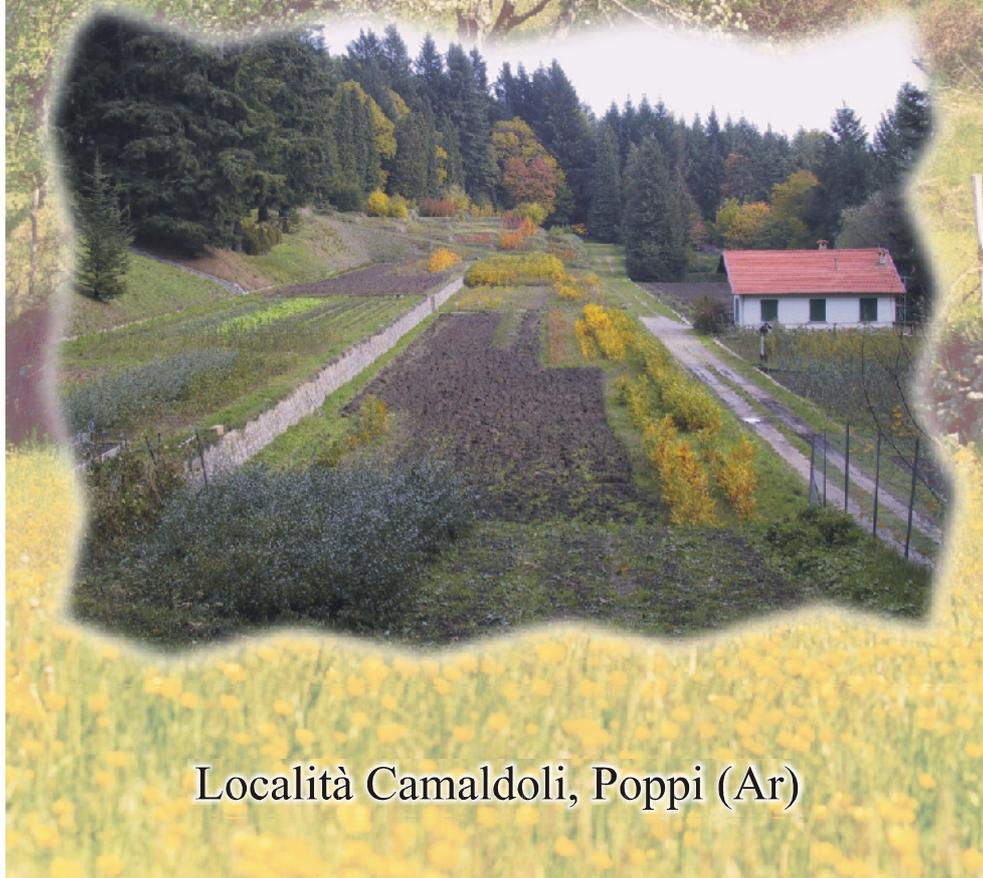




Comunità Montana del Casentino
settore agricoltura e foreste

VIVAIO DI CERRETA



Località Camaldoli, Poppi (Ar)

LA NOSTRA ATTIVITA'

A Cerreta si producono piantine per gli imboschimenti, i rimboschimenti e per i miglioramenti ambientali, nonché piante per uso ornamentale e per la produzione di frutta.

L'ambiente in cui operiamo impone l'adozione di metodi di coltivazione tradizionali che richiedono un'accurata lavorazione del terreno e limitano l'uso di prodotti chimici di forte impatto ambientale.

La raccolta dei semi viene fatta direttamente prelevando il materiale tra le migliori piante madri autoctone; la semina eseguita in pieno campo, in autunno o primavera a seconda della specie, viene fatta collocando il seme in piccoli solchi coperti da terriccio e proteggendolo con una rete nera con lo scopo anche di ombreggiare il terreno.

Le piantine di latifoglie in genere vengono messe a dimora quando hanno trascorso uno o due anni in vivaio, mentre le conifere trascorso tale periodo devono essere trapiantate a una distanza maggiore e dopo altri due anni sono pronte per la messa a dimora.

Vivaio di Cerreta



CENNI STORICI

Il vivaio forestale di Cerreta è ubicato nella Foresta di Camaldoli a metri 855 s.l.m. e si estende su una superficie recintata di ettari 2,94.

Il suo impianto risale, secondo “Il Registro Storico della foresta demaniale inalienabile di Camaldoli” all'anno 1881:

“...Nel vivaio si coltivavano le seguenti essenze per i rimboschimenti : Laris europea , Pinus austriaca, Pinus laricio, Pinus sylvestris, Castanea vesca, Aesculus hippocastanum e Juglans regia. Nell'anno 1896 si migliorarono i

modi di concimazione, coltivazione, semine e trapianti rendendoli più razionali ed intensivi, si introdusse il trapianto con la tavola forata in aiuole divise da solchi battuti con mazzeranga. Sempre nello stesso anno il piantonaio di Cerreta si modifica in gran parte e si comincia a suddividere su ripiani a mezzo di bastioni. Al 31 dicembre 1896 negli orti forestali vi erano ben 1.705.220 piantine forestali. Nell'anno 1897 si terminarono i ripiani, nel 1898 i vivai volanti furono tutti aboliti, rimasero attivi i piantonai di Metaieto e Cerreta, Molino della Rena, Ghiaccioni, per un totale di ettari 7,08.04....”



LE NOSTRE PRODUZIONI

Specie forestali

Si producono piantine adatte alle zone della montagna appenninica quali abete bianco, aceri, castagno, carpini, ciliegio, douglasia, faggio, frassini, noce, ontani, olmi e specie quercine.

Di particolare interesse sono:

l'abete bianco, ottenuto da seme raccolto nelle abetine delle Foreste Casentinesi e quello moltiplicato per innesto con materiale proveniente dalla Foresta Monumentale della Verna e Sasso Fratino, importantissimo per la conservazione del germoplasma dei popolamenti originari;

il castagno, pianta tuttora di rilevante interesse, visto che oltre all'utilizzo come pianta forestale è richiesta e propagata in vivaio come pianta da frutto nelle varietà locali;

le specie nobili a legno pregiato, ampiamente usate in arboricoltura in numerosi impianti realizzati in varie parti della Toscana.

Piccoli arbusti

La nostra attività è orientata alla produzione di specie arboree e arbustive autoctone quali biancospino, ginestre, maggiociondolo, orniello, rosa canina, salici, sorbi, destinate al recupero di ambienti degradati e alla loro rinaturalizzazione.

Tutte le specie soggette alla disciplina del D. Lgs. n. 386/2003 sono debitamente certificate tramite documento che ne attesta la provenienza.

Innesti di antiche varietà da frutto





Mela Nesta

Frutti scomparsi

Siamo impegnati nella riscoperta e valorizzazione delle varietà locali di frutti che stanno scomparendo.

Il nostro lavoro inizia con l'individuazione e la schedatura delle piante madri, la raccolta di marze e il successivo innesto sui nostri portainnesti. Le migliori varietà sono anche conservate in due frutteti-collezione. Le piante prodotte sono debitamente certificate ai sensi della D. Lgs. n. 214/2005

Attraverso la riproduzione di queste antiche varietà si garantisce la loro conservazione, riducendo il rischio di estinzione.

Quelle più rappresentative sono:

Mela Nesta: mela di origine antichissima, di forma tondeggiante, schiacciata ai poli. Frutto di dimensioni medio-piccole, giallo con arrossamenti più o meno estesi. Polpa dura, croccante e leggermente acidula. Raccolta in autunno inoltrato e a lunga conservabilità. E' molto resistente alle principali avversità.

Mela Biancuccia: frutto a forma tronco-conica. Buccia liscia con lenticelle, di colore giallo con striature rosso chiaro. Polpa fine, soda e particolarmente dolce. Maturazione all'inizio dell'autunno.

Mela Limoncella: originaria della Campania, ma tradizionalmente coltivata anche in Casentino. Il frutto è di piccole dimensioni, cilindrico, con buccia verde-gialla. La polpa è fine, succosa e dolce. Maturazione invernale.

Mela Mora: è ritenuta una delle migliori antiche varietà casentinesi. Frutto a forma sferica e di piccole dimensioni; è di colore verde con sovraccolore rosso scuro. Polpa bianca e succosa. Raccolta in autunno ha ottima conservabilità.

Mela Panaia: produce frutti di medie-grosse dimensioni, di forma piatta e irregolare. La buccia, che ha un colore di fondo verde, alla maturazione assume un sovraccolore rosso scuro. Maturazione tardiva e lunga conservabilità. Ottima per la cottura.

Mela Sonina: il nome proviene dal suono che emettono i semi scuotendo il frutto quando è maturo. Il frutto è di medie dimensioni e forma appiattita. Colore giallo verdastro con ampie zone rosse. Maturazione estiva (fine agosto).

Mela Musa: il frutto è di forma tronco-conica allungata (tipo pera rovesciata), colore giallo chiaro che a maturazione assume sfumature rossastre e liscio al tatto. La raccolta avviene a fine ottobre con possibilità di conservazione fino a marzo. La polpa è dura, croccante e leggermente acidula, con la conservazione si accentua la componente zuccherina. La pianta è resistente alle patologie in genere.



Mela Sonina



Mela Calvè

Mela Ruggina: cultivar a forma rotondeggiante con la buccia ruvida al tatto per l'uniforme rugginosità che la caratterizza.

Polpa dura, di sapore acidulo che con la maturazione in fruttajo si ammorbidisce acquisendo un ottimo sapore.

Si raccoglie in autunno inoltrato ed è molto serbevole; durante la conservazione diviene leggermente aromatica e grinzosa, senza per questo perdere le sue ottime caratteristiche organolettiche. E' molto resistente alle avversità.



Mela Ruggina



Pera Rossellina



Ciliegia Capellina o Gabellina

Pera Briaca o Cocomera: frutto di piccole dimensioni di forma sferoidale. Buccia liscia, di colore giallo verdastro, con i lati più esposti al sole che presentano un sovraccolore rosso diffuso. La polpa è fondente e di un buon sapore dolciastro. Maturazione a fine agosto, di limitata conservazione. Il nome di questa cultivar è legato alla caratteristica colorazione rosso striata della polpa.

Pera Lardona: pomo di media-grossa pezzatura. Epidermide abbastanza spessa di colore verde. La polpa è succosa e di colore bianco verdastro. Buona resistenza alle crittogame, ma soffre la siccità. Si raccoglie a settembre e ha conservabilità limitata nel tempo.

Pera Rossellina: frutto di piccole dimensioni con lungo peduncolo. Buccia rugosa, marrone; polpa croccante color crema. Raccolta in autunno inoltrato; viene consumata cotta: lessata intera nell'acqua risulta particolarmente squisita.

Pera Giovanazza: frutto molto piccolo di tipico aspetto piriforme. Epidermide di colore giallo con rugginosità. La polpa è di colore bianco-giallo, succosa, tessitura fine e sapore gradevole. Maturazione invernale, molto serbevole.

Ciliegia Capellina o Gabellina: il frutto è di dimensione medio-grossa e di colore rosso scuro, con polpa consistente e succosa a gusto prevalentemente dolce. La pianta ha una cima espansa, abbastanza rustica ed autoincompatibile. La maturazione è tardiva e scalare.



Sede

Comunità Montana del Casentino

via Roma, 203

52014 Ponte a Poppi (Ar)

Tel. 0575 5071 (centralino)

per informazioni e vendita

tel. 0575 507283 / 216

fax 0575 507230

www.casentino.toscana.it

www.cm-casentino.toscana.it/agricoltura

e-mail: fabiociabatti@casentino.toscana.it

Vivaio forestale di Cerreta

Località Cerreta

52010 Camaldoli (Ar)

Tel. 0575 556134

Si ringrazia l'archivio storico del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali C.F.S. Ufficio Territoriale per la Biodiversità di Pratovecchio per la concessione della foto in calce ai cenni storici.

