

## Categoria F

### 1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

### 2) NOME DEL PRODOTTO: SUSINE DELLA COLLINA TORINESE

### 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Nell'area collinare del Torinese e del Chierese, sono tradizionalmente coltivate un gran numero di cultivar locali di susino, perlopiù riconducibili al gruppo delle susine europee (*Prunus domestica* L.), di seguito descritte. Il territorio della collina di Torino offre condizioni pedoclimatiche ideali per l'ottimizzazione delle caratteristiche qualitative delle susine, molto conosciute ed apprezzate dai consumatori torinesi.

Tra queste meritano di essere citate:

**San Luigi** (tipica della zona di Verrua Savoia). Frutto di forma elissoidale e di piccola pezzatura (10-15 g circa); la buccia ha colore di fondo giallo – più o meno mazzato di rosso-viola – e la polpa arancio chiaro, di consistenza fondente. È una varietà a maturazione precoce e si raccoglie intorno alla terza decade di giugno.

**San Giovanni** (tipica della zona di S. Mauro). Frutto di forma elissoidale e di pezzatura molto piccola (un frutto pesa circa 5 g). La buccia gialla è sfumata di rosso-viola e la polpa, verde chiaro, ha scarsa consistenza. Questa varietà matura nella terza decade di giugno.

**Saluzzo** (tipica della zona di Gassino). Frutto di forma ovale allungata e di piccola pezzatura (9 -10 g), ha buccia color arancio con sfumature viola scuro e la polpa giallo arancio, di buona consistenza. Questa varietà matura nella seconda decade di luglio.

**Ramassin d'la nebbia** (tipica della zona di S. Mauro). Frutto di forma ellittica e di piccola pezzatura (circa 10 g/frutto); il colore di fondo della buccia è verde, velato da un sovraccolore rosso viola e ricoperta di pruina bianca. La polpa è di color giallo verde. La raccolta si colloca intorno alla terza decade di luglio.

**Settembrina tonda** (tipica della zona di Gassino). Frutto di piccola pezzatura (ogni frutto pesa circa 10 - 15 g), ha buccia di colore arancio e polpa color albicocca.

**Settembrina ovale** (tipica della zona di Sciolze). Anche in questo caso il frutto è di piccola pezzatura (il peso medio non supera i 10-15 g/frutto). A variare è l'aspetto esterno: la buccia è verde chiaro e la polpa giallo-verde. Per entrambe le settembrine, l'epoca di maturazione si aggira intorno alla terza decade di agosto. La pianta è caratterizzata da vigoria media con portamento assurgente; la produttività è media. La polpa è dolce, succosa e spicca.

**Santa Rosa** (tipica della zona di Gassino). Si tratta in questo caso di una varietà californiana classificabile nel gruppo delle susine cino-giapponesi, una delle varietà di riferimento a diffusione internazionale. Frutto di forma rotonda e di pezzatura grande (in media un frutto pesa circa 60 g), dalla buccia rosso arancio, la polpa gialla e consistente. Matura intorno alla seconda decade di luglio.

Tra le altre varietà ricordiamo **Bertola, Spagna, Gaiotti, Sant'Anna, Ramassin d'agosto, Aprà, Bernarda, Frignone, Uova di tacchino, Maribulan, Ramassin bianca, Del col viola, Maddalena.**

### 4) ZONA DI PRODUZIONE

L'intero territorio collinare alle porte di Torino è interessato dalla coltivazione di Susine della collina torinese.

### 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle susine rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della

distribuzione. Le *Susine della Collina Torinese*, in particolare, possono essere commercializzati in imballaggi in cartone alimentare o in legno. È tuttavia comune anche il confezionamento in cestini trasparenti per alimenti da 1 kg.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Le *Susine della Collina Torinese* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La maggior parte delle varietà descritte si presume abbiano comuni origini orientali, prova ne è il fatto che il termine con cui vengono designate alcune di queste varietà, *Dramasin* o *Ramassin*, deriva etimologicamente dal nome della capitale siriana Damasco. L'ipotesi più accreditata sul loro arrivo in Europa è l'introduzione ad opera dei Crociati al ritorno dalla Terra Santa. In Italia, le susine fecero la loro prima comparsa intorno al XII secolo diffondendosi anche nelle zone collinari del Torinese e del Chierese ad opera delle comunità di Frati Benedettini, il cui insediamento è testimoniato dalle Abbazie, tutt'oggi presenti nel luogo. Dalle testimonianze dei produttori locali, si può far risalire la coltivazione delle varietà di susine locali citate perlomeno alla seconda metà dell'Ottocento. Non è raro trovare impianti di varietà di susino locale di 30-50 anni.

#### **Bibliografia:**

Donno G., 1935. *Studio biometrico sul frutto di susino "della vendemmia" (Correlazioni ed osservazioni sul metodo)*. Estratto dagli Annali del R. Istituto Superiore Agrario di Portici Serie III - Vol. VII – 1935.

Baldini E., 1958. *Contributo allo studio delle cultivar di susino. Indagine pomologica comparativa sulle cultivar introdotte a Firenze presso il Centro Miglioramento Piante da Frutto e da Orto del C.N.R.* Estratto dalla: "Rivista di Ortoflorofruitticoltura italiana" – Anno 83 – Vol. XLII, n. 5-10, 1958 – Vallecchi Editore Officine Grafiche Firenze.

Morettini A., 1960. *Orientamenti per la scelta delle cultivar di susino*. Estratto da: "La coltura del susino" - Numero speciale della Rivista di Ortoflorofruitticoltura Italiana, Anno 85°, Volume XLIV.

Re G., Bosio A., Giacalone G., 2002. *Individuazione e descrizione del germoplasma piemontese di susino, cotogno e nespolo*. Programma di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola.

Pellegrino S., 2006. *Dal Piemonte un frutto in miniatura*. Ortofrutta Italiana, 6: 94.