Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: RAMASSIN o DALMASSIN

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

Il *Ramassin* o *Dalmassin* è una varietà di susino autoctona, tipica del Piemonte sud-occidentale. Presenta un frutto ovale di dimensioni miniaturizzate che alla maturazione cade spontaneamente al suolo. *Ramassin* e *Dalmassin* sono varianti linguistiche piemontesi (quest'ultima propria del Monregalese) che corrispondono all'italiano Damaschine, susine di Damasco. La varietà è infatti attribuita alla specie *Prunus domestica L. subsp. insititia*, il "susino della Siria", di cui Damasco è capitale. Diffuso da secoli in provincia di Cuneo, è una presenza costante nei frutteti famigliari.

È una susina di piccole dimensioni – ciascun frutto pesa circa 10 g e solo in rari casi supera i 15 – ha forma ovale e colore variabile dal giallo ambrato al blu fino al viola intenso. Uno dei segni particolari del *Ramassin* è la caratteristica pruinosità, che ne impreziosisce l'aspetto: la buccia è velata da una sottile pellicola di cera bianca (pruina) naturalmente prodotta dalle cellule superficiali dell'epidermide. La polpa del frutto, delicato e poco serbevole, è morbida, dolce ed aromatica, ha color giallo tenue e si stacca con facilità dal nocciolo.

Giunti a maturazione i *Ramassin* si staccano dal ramo e per questa ragione vengono tradizionalmente raccolti a terra, ogni mattina. Il *Ramassin* è un frutto delicato, poco serbevole e con una vita di scaffale limitata. L'impatto a terra ne limita ulteriormente la conservabilità e per questa ragione l'ideale è allestire le piante con reti sospese su cui far cadere i *Ramassin*: in questo caso l'integrità del frutto consente di proporlo anche su filiere strutturate. Oltre al diffuso e tradizionale consumo domestico, i ramassin vengono oggi commercializzati sui mercati all'origine (il mercato della piazza di Pagno è in assoluto il più rinomato), ma anche dirottati verso alcuni canali della grande distribuzione organizzata, sempre più interessati ad ampliare l'offerta con curiosità e primizie locali. I frutti maturano a partire dalla seconda decade di luglio fino a fine mese, ma la finestra di raccolta può variare a seconda della fascia altimetrica di coltivazione e a seconda dell'andamento stagionale. Il *Ramassin* è oggi presente su gran parte del territorio della provincia di Cuneo, con maggior concentrazione nella fascia pedemontana. Tra le aree tipiche spiccano il Saluzzese (colline saluzzesi e valle Bronda) e le colline del Monregalese.

I *Ramassin* si prestano bene sia al consumo fresco sia alla trasformazione artigianale. La raccolta concentrata in pochi giorni ha tradizionalmente favorito forme di conservazione che consentissero di disporre del prodotto trasformato anche nei mesi invernali. Ottima la confettura di ramassin, di consistenza densa grossolana e di colore vinoso scuro. Gustosi gli sciroppati nelle *burnìe,* i barattoli in vetro. Le *brigne sëcche* erano i dolcissimi ramassin essiccati al sole, ghiotta merenda per i bambini. Grazie alle piccole dimensioni, i ramassin sono infatti uno dei pochi frutti che, in un clima continentale come quello piemontese, si possono fare essiccare naturalmente al sole: li si apre a metà con un sol gesto delle mani a pollici affiancati, si getta via il nocciolo e distende la polpa al sole sulle *tabie*, le assi per la pasta. Sono infine ingrediente di gelatine e base per la preparazione di liquori aromatici. Il *Ramassin* cotto in forno o in tegame a fuoco lento accompagna inoltre il noto e tradizionale *fritto misto alla piemontese.*

L'elevato contenuto di potassio fa del *Ramassin* un alimento molto utile ai fini di prevenire disturbi quali tensione arteriosa, disordini dell'apparato digerente e crampi muscolari, coadiuvando la trasmissione dello stimolo nervoso. È una buona fonte di fibra: il consumo di ramassin – fresco o cotto – è uno dei più noti rimedi tradizionali contro l'intestino pigro. Il calcio ed il fosforo svolgono un'azione protettiva sulle ossa (soprattutto in condizioni fisiologiche particolari come la gravidanza) contro l'insorgere dell'osteoporosi. Il fosforo, in particolare, produce effetti benefici sul sistema nervoso e aiuta a mantenere la concentrazione. Il profilo vitaminico è contraddistinto dalle Vitamine A e B, l'una determinante nei processi di crescita e per la protezione dei tessuti, l'altra fondamentale per il buon funzionamento del

sistema nervoso e del fegato.
Dal punto di vista agronomico, il *Ramassin* è un albero rustico, poco esigente in fatto di cure colturali e di interventi fitosanitari, tanto da essere particolarmente adatto per la coltivazione biologica. Dimostra buone capacità di adattamento a diversi tipi di terreno (ottimali risultano essere i terreni di medio impasto, fertili ed irrigui con un pH da 6,5 a 7,5) e una particolare resistenza al gelo (fino a 25 °C sotto zero) che ne consente la coltivazione fino a 1.200 m di altitudine. Alla base emette numerosi polloni, che devono essere eliminati annualmente per evitare che assuma un portamento cespuglioso. Negli impianti professionali è spesso innestato su portinnesti non polloniferi. La pianta di *Ramassin* è piuttosto produttiva, anche se soggetta ad alternanza, spesso accentuata da eventi climatici e dalla mancanza di regolari potature. La fioritura è medio-tardiva, un aspetto importante che offre al ramassin buone *chance* di scampare alle temibili gelate primaverili.
Il *Ramassin* è una cosiddetta cultivar-popolazione, che presenta al proprio interno una certa variabilità di caratteri. Sono stati ad esempio selezionati ecotipi con maturazione leggermente anticipata, oppure con polpa più o meno dolce. Anche il colore della buccia oscilla, a seconda degli ecotipi locali, tra il bluastro e il rosso violaceo, quest'ultimo caratteristico del *Dalmassin* del Monregalese. Sporadicamente è presente anche una curiosa variante a frutto giallo. Una tipologia di *Ramassin* presente nel territorio saluzzese è il *Ramassin di Saluzzo,* diffuso in particolare sulle colline e sull'altipiano saluzzese. Invece il *Ramassin di Pagno*, che prende il nome dall'omonimo comune della Valle Bronda, si trova in uno dei territori di elezione della varietà.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Ramassin* (*Dalmassin*) è presente sottoforma di piante sparse in tutto il territorio cuneese.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei *Ramassin* (*Dalmassin*) rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. I *Ramassin* (*Dalmassin*), 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 0,5 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *Ramassin* (*Dalmassin*) possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservati e confezionati 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

I *Ramassin* sono un endemismo (specie o varietà presente in un territorio isolato) del Piemonte sud-occidentale con tracce di presenza anche nella Riviera di Ponente (Gallesio, in Pomona italiana, Pisa 1817-1839) e in Provenza. Tale distribuzione, che corrisponde alle aree delle incursioni saracene del IX e X secolo, induce a ritenere che i *Ramassin* possano essere stati introdotti dal Medio Oriente nell'alto medioevo, una delle tante tracce della cultura e della civiltà araba nel Piemonte meridionale, al pari di vocaboli, toponimi, cognomi…
Più azzardato trovare una corrispondenza varietale, se non nel nome, tra i *Ramassin* e le *Pruna damascena* citate da Plinio e più tardi – nel IV secolo – da Rutilio Palladio, che nel *De re rustica* ne descrive l'attitudine all'essiccazione non dissimile da quella degli attuali Ramassin (*Pruna damascena… siccantur in sole per crates loco sicciore disposita. Haec sunt quae Damascena dicuntur* – Vengono fatte seccare al sole disposte su graticci in posti asciutti: queste sono le susine chiamate Damaschine). Noccioli di questa specie di susino (*Damson* in inglese) sono stati trovati durante scavi archeologici in

corrispondenza di accampamenti romani in Inghilterra e in varie parti d'Europa. È in qualche modo suggestivo pensare che gli attuali Ramassin discendano dalle damaschine essiccate giunte al seguito dei legionari romani nei *castra* e successivamente nei *municipia* della Gallia cisalpina.
Testimonianze relative alle prime forme di coltivazione organizzata si trovano negli archivi di alcuni comuni intorno a Saluzzo. La Valle Bronda divenne fin da subito un importante centro produttivo e commerciale del prodotto tanto che nel periodo di raccolta si tenevano ogni sera due mercati completamente dedicati al ramassin: uno nel comune di Pagno e l'altro nel comune di Saluzzo, in Frazione S. Lazzaro. Ancora oggi la produzione si concentra nelle zone pedemontane del Saluzzese – in particolare in Valle Bronda e Valle Po – e nel Monregalese.
Tuttavia le forme di coltivazione più organizzata si concentrano in alcune aree circoscritte. Nel Saluzzese – precisamente in Valle Bronda – è nato nel 2006 il *Consorzio di promozione e valorizzazione del Ramassin del Monviso – Valle Bronda.* Sulla piazza di Pagno, da sempre, si svolge il mercato del ramassin, che un tempo si misurava in "*palòt*", la piccola pala di legno utilizzata come strumento di misura. Un'altra area tipica e tradizionale di coltivazione è il Monregalese, nella fascia pedemontana tra Bastia Mondovì e Villanova Mondovì, con buona diffusione soprattutto sulle colline di Mondovì e di Monastero Vasco. Nel maggio del 2006 è nato il Consorzio "Dalmassin del Monregalese" che raccoglie i produttori della zona. La presenza dei *Ramassin* nel Piemonte sud occidentale è fatta risalire all'alto medioevo, ma è possibile che sia da anticipare all'età romana. Le varianti dialettali in lingua piemontese *Dalmassìn* (Monregalese), *Darmassìn*, *Gramassìn* (Cebano), fino a *Ramassìn* (Saluzzese e Cuneese) sono trasformazioni del latino *Prunus damascenus*, susino di Damasco, Damaschine, una delle tipologie varietali afferenti alla specie *Prunus insititia L.* il susino della Siria, di cui Damasco è capitale.

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.
Hehn V., 1935. *Il pruno e il susino - Etimologia e storia*. In: "L'Ortofrutticoltura italiana" rivista mensile di economia e tecnica ortofrutticola - Anno IV- n. 2 Febbraio 1935 – XIII.
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 Ortoflorofrutticoltura 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 Ortoflorofrutticoltura Italiana, Anno 85°, Volume XLIV.
Rico Gulin, *Ij Ramassin*, in Musicalbrande, settembre 1983, numero 99, p.13.
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.