Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: SUSINE SANTA CLARA DEL SALUZZESE

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

La Santa Clara – nota anche con il nome di Stanley – è un'antica varietà di susino ottenuta nel 1913 negli USA. Fa parte del gruppo dei susini europei (*Prunus domestica* L.): sono circa un centinaio e vantano una storia ottocentesca. È una varietà rustica e dotata di buona adattabilità a terreni e condizioni difficili; è diffusa in tutto il Saluzzese, dove si spinge anche a altitudini piuttosto elevate.

Entrando in vegetazione più tardi rispetto alle altre drupacee, si difende meglio dalle gelate primaverili tardive. Anche per quanto riguarda le esigenze pedologiche questa specie, pur prediligendo i terreni sciolti e profondi e le posizioni soleggiate, dove si sviluppa bene la coltura industriale, si adatta ad una ampia varietà di situazioni sia in collina che in pianura.

L'albero è vigoroso o medio vigoroso, a portamento assurgente. L'epoca di fioritura è intermedia e le varietà più utilizzate per l'impollinazione sono President, Prugno d'Italia, Ruth Gerstetter. Si tratta di una varietà produttiva, ma particolarmente soggetta al fenomeno di cascola in pre-raccolta. Il frutto è di buona pezzatura; ha forma ellissoidale lievemente asimmetrica. La buccia è piuttosto spessa; la pruina vela il colore di fondo blu-violetto intenso. La polpa sfuma tra il giallo e il verde, è spicca e discretamente zuccherina. La consistenza soda e la buccia spessa rendono la *susina Santa Clara del Saluzzese* resistente alle manipolazioni in fase di raccolta, confezionamento e commercializzazione.

La *susina Santa Clara del Saluzzese* si raccoglie tra agosto e settembre ed è molto apprezzata sui mercati del Piemonte e della Liguria, dove viene consumata preferibilmente fresca.

Le *susine Santa Clara del Saluzzese*, se conservate in condizioni opportune, preservano inalterate le loro caratteristiche anche per 3/4 settimane. Oltre che per il tradizionale consumo fresco, la *susina Santa Clara del Saluzzese* ha ottime attitudini alla trasformazione. Si presta bene a essere essiccata o utilizzata per preparare succhi, confetture, marmellate, sciroppi, bevande fermentate e distillati.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'intero territorio saluzzese è interessato dalla coltivazione di *susina Santa Clara del Saluzzese*. In particolare la coltura si concentra nelle zone di collina e fondovalle attorno a Saluzzo.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle *susine Santa Clara del Saluzzese* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. Le susine, in particolare, possono essere commercializzate in imballaggi in cartone alimentare o in legno. È tuttavia comune anche il confezionamento in cestini per alimenti da 1 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *susine Santa Clara del Saluzzese* 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

Nel Saluzzese si ha memoria della diffusione della Santa Clara a partire dagli anni della Seconda Guerra Mondiale. Testimonianze orali attestano con sicurezza di piccoli impianti di Santa Clara effettuati per lo più sui terreni meglio esposti (*autin*, in dialetto piemontese), in consociazione con la vite. Il periodo di massima diffusione si ebbe intorno agli anni '60, quando raggiunse la ragguardevole superficie di oltre 50 ettari, motivata dal notevole interesse commerciale per le susine trasformate.

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.

Bellini E., Liverani A., Nicotra A, Sansavini S., 1982. *Osservazioni su cultivar di recente introduzione e revisione delle liste varietali del susino*. In: Frutticoltura, XLIV (12).

Bellini Elvio, 1991. *Susino* - Frutticoltura speciale.

Bellini E., Nencetti V., Nin S., 2000. Il *germoplasma toscano delle specie legnose da frutto: il susino*. In: Il germoplasma della Toscana: tutela e valorizzazione Atti del Convegno Firenze, 19 novembre 1999.

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.