

Le susine siriache

All'interno del gruppo dei susini asiatico europei, le susine siriache, classificate come *Prunus insititia*, comprendono le damaschine a frutti ovali, quelle a frutti rotondi, le mirabelle e le sangiuliane.

Le damaschine sono una produzione tipica di molti comuni del parco del Po e sono conosciute con i nomi di ramassin, damaschin, dalmasin o darmasin. I nomi di origine araba ricordano il luogo di provenienza, la Siria ed in particolare la città di Damasco. Alcuni però affermano che in passato le susine erano raccolte quando cadevano a terra con una ramazza e da qui il nome. Le susine siriache sono colture molto rustiche, e per questo motivo sono utilizzate da sempre come piante colonizzatrici nei terreni più impervi e difficili.

Zona di allevamento nel Parco del Po:

Le susine damaschine sono un prodotto tipico di tutta la valle Po, delle colline saluzzesi, della Valle Bronda e della valle Infernotto. Sono comunque diffuse ed apprezzate un po' in tutta la regione Piemonte ma sono quasi del tutto sconosciute nel resto d'Italia.

Notizie storiche

La coltivazione delle damaschine è antichissima e sembra risalga alle



prime crociate in Terra Santa o alle invasioni saracene. Le prime introduzioni furono fatte dagli arabi che occupavano vaste aree dell'entroterra ligure e piemontese. In Piemonte la diffusione della coltura avvenne inizialmente ad opera di frati benedettini provenienti dalla Francia nelle zone collinari del torinese e del chierese ed in seguito avvenne la diffusione della specie nel saluzzese. La Valle Bronda divenne un importante centro produttivo e commerciale del prodotto a tal punto 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 nella frazione di S. Lazzaro. La tradizione vuole che la vendita non avvenisse a peso ma a "palot" (piccola pala usata come strumento di misura). Oggigiorno il mercato delle susine damaschine si concentra nei primi giorni dopo la raccolta e spunta costantemente buoni prezzi. Nel periodo successivo i prezzi crollano a causa della forte offerta ed il prodotto viene smistato sui mercati della Liguria e delle grandi città piemontesi.

Caratteristiche

La pianta dei susino damaschino è una pianta molto rustica che si adatta bene a qualunque tipo di terreno anche se predilige quelli fertili freschi e con pH compreso tra 6,5 e 7,5. Resiste molto bene al gelo (sino a -25°C) ed alle malattie, tant'è che di norma non richiede particolari cure fitosanitarie o agronomiche. Si coltiva sino a circa 1200 metri di altezza ed essendo un albero con una elevata vigoria, occorre tutti gli anni eliminare i polloni che si formano alla base del tronco per evitare un portamento a cespuglio. I frutti pesano da 10 a 15 grammi ed hanno una colorazione variabile dal giallo ambrato al viola intenso, la profumazione è intensa e caratteristica, la buccia è sottilissima e la conservazione non può andare oltre i pochi giorni. Le susine sono di norma raccolte a terra in seguito a caduta na-

turale o a scuotimento della pianta. Negli impianti più specializzati si utilizzano reti simili a quelle usate per la raccolta delle olive in modo da evitare il contatto dei frutti con il terreno e possibili deterioramenti. I "ramassin" della Valle Bronda e del Saluzzese sono caratterizzati da una elevata pruinosità, un forte aroma ed un sapore zuccherino. Nel saluzzese sono presenti le seguenti tipologie di Ramassin: *Ramassin di Pagno*, *Ramassin di Saluzzo*, *Ramassin giallo*.

Da un punto di vista vivaistico si possono riconoscere due ceppi: il precoce con una maturazione anticipata di 8-10 giorni ed il viola, di colore viola scuro coltivato tra i 300 e i 500 metri.

Produzioni tipiche

I frutti sono generalmente consumati freschi ma si prestano eccellentemente alla trasformazione in frutta cotta per il consumo immediato, in confetture dal particolare ed inconfondibile aroma, si conservano anche in sciropo con aggiunta di zucchero e sterilizzazione in barattoli di vetro. Infine i ramassin cotti in tegame o al forno sono un tipico accompagnamento del fritto misto alla piemontese. I frutti freschi, ma soprattutto la confettura, hanno un naturale effetto lassativo.

Dal 2006 le produzioni di susine damaschine della Valle Bronda sono tutelate dal Consorzio di Promozione e Valorizzazione del Ramassin del Monviso.

Fonti:

- Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte del 7 marzo 2001 suppl. al n. 10
- Re G., Bosio A., Giacalone G. individuazione e descrizione del germoplasma piemontese di susino cotogno e nespolo in <http://scuolamalva.it>
- <http://www.agraria.org/coltivazioniarboree/susino.htm>
- <http://www.presidislowlowfood.it>

SUSINE

3

