

**Disciplinare di produzione
del PRESIDIO SLOW FOOD®**

SUSINE BIANCHE DI MONREALE

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

La denominazione del prodotto è Susine bianche di Monreale, varietà autoctone appartenenti alla famiglia delle Rosacee, alla specie *Prunus domestica* L.. Con il termine susine bianche di Monreale si indicano tre varietà:

“Sanacore” - colore della buccia bianco-giallastro la cui maturazione è molto scalare dalla fine di giugno ai primissimi di agosto;

“Sanacore tardivo” - frutti molto simili a quelli di “Sanacore” ma con pezzatura leggermente maggiore ed epoca di maturazione che si presenta più tardiva. L’epoca di raccolta, infatti, inizia durante la prima decade di agosto e si protrae fino alla prima decade di settembre.

“Arido di cori” - di pezzatura piccola, con buccia bianco-giallastra e con epoca di maturazione che inizia nella prima decade di agosto. Molto zuccherina e profumata.

ART.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

L’areale di coltivazione si trova nel comune di Monreale, provincia di Palermo. Si tratta, in dettaglio, delle aree che ricadono nell’area di Pioppo, frazione di Monreale, e delle aree periurbane della cittadina di Monreale.

ART.3

RIFERIMENTI STORICI

Le piante di queste susine sono state da sempre tradizionalmente presenti negli orti familiari della Conca d’oro e pertanto fanno parte del paesaggio rurale palermitano. Il Nicosia (1735), parlando del Susino in Sicilia cita, riferendosi alla Rocca (Monreale), le *Pruna di cori janchi* definendole *...a frutto piccolo, ovato, bianco, inclinate al giallo, con gusto il più grato di tutte...*

Le coltivazioni di questa specie, nella forma più tradizionale, interessano impianti promiscui, spesso associati ad olivi, ed insistono in un’area che ha subito una notevole azione antropica soprattutto per via di una spinta attività edilizia.

Sono pochi oggi gli agricoltori impegnati a coltivare le susine bianche di Monreale, spesso anziani, e pochissimi i giovani che seguono questa tipologia di produzione. Le coltivazioni non si incrementano, a parte un paio di appassionati, anzi tendono a ridursi soprattutto in termini di superfici.

L’estinzione della coltura sembra potere essere associata all’abbandono di un territorio, una delle ultime fette di una Conca d’oro oggi ancora visibile, in alcune parti, nella sua costituzione originaria.

ART.4

CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL’ AREA DI PRODUZIONE

Gli areali di coltivazione, tutti sopra i 300 metri s.l.m e spesso ad orografia irregolare con prevalenza di colline declive sono caratterizzati da terreni di medio impasto, ricchi di scheletro e dal buon drenaggio.

Minime termiche in gennaio, raramente sotto i 5°C, estati calde che in luglio e agosto superano frequentemente i 35°C. L’umidità dell’aria è elevata e le precipitazioni oscillano tra i 500 e i 700 mm annui.

ART.5

PRATICHE DI IMPIANTO

Il metodo di propagazione per le Susine Bianche di Monreale Presidio Slow Food® più utilizzato per tradizione è l’innesto in campo di polloni o semenzali; recentemente si pratica, nei rari impianti nuovi, l’innesto in pieno campo di portinnesti clonali e/o si utilizzano astoni innestati

nei "vivai" locali che adoperano come portinnesti i polloni o i semenzali di varietà monreali quali 'Lazzarino' e 'Atrigno' di cui è nota da tempo l'affinità di innesto con le varietà in oggetto. Il materiale di propagazione deriva dall'attività degli stessi agricoltori che in pieno campo innestano i polloni o i semenzali; tra di essi, alcuni più specializzati portano avanti un'attività "vivaistica" di tipo amatoriale. La forma di allevamento è a vaso irregolare e le distanze di impianto non superano le 400 piante/ha.

ART.6 TECNICHE CULTURALI

La coltivazione del susino è spesso di tipo promiscuo, consociata in modo irregolare con piante di olivo, in prevalenza, e fico e viene condotta in modo tradizionale. Non è tuttavia insolito trovare piante di agrumi e nespole del Giappone che insieme a peri e altri fruttiferi minori caratterizzavano la conca d'oro di Palermo.

La potatura è annuale e deve prevedere il mantenimento della forma di allevamento e garantire un equilibrato livello produttivo. Annualmente va effettuata la spollonatura che, in considerazione dell'uso del portinnesto selvatico, è pratica indispensabile per il mantenimento della coltura. Data la caratteristica dei suoli e degli impianti, la lavorazione va effettuata prevalentemente attraverso mezzi meccanici superficiali. Nei casi in cui la flora spontanea venga eliminata meccanicamente è ammessa e consigliata la non lavorazione del suolo onde altresì evitare il proliferare di polloni radicali. In particolari annate con rilevante allegazione è ammesso il diradamento dei frutti.

L'irrigazione avviene durante il periodo primaverile-estivo, dal mese di maggio in poi, attraverso sistemi per scorrimento tradizionalmente utilizzati o sistemi localizzati nei nuovi impianti.

ART. 7 CONCIMAZIONE

La concimazione avviene con somministrazione tradizionale in inverno con apporto di concime ternario di N, P₂O₅, K₂O (20-10-10) nell'ordine di 40 unità/ha. Alcuni impianti più recenti adottano sistemi di fertirrigazione, somministrando dopo l'allegazione concimi minerali (20-20-20) con microelementi; il quantitativo somministrato si aggira dalle 40 alle 60 unità fertilizzante /ha/anno rispettivamente di N, P₂O₅, K₂O, in relazione alla produttività dell'anno e alla produzione registrata l'anno precedente. E' anche prevista, in particolari annate molto produttive, una concimazione fogliare somministrando il medesimo fertilizzante (20-20-20) nella quantità di 200 g/100 litri di acqua.

ART.8 DIFESA

Gli interventi di difesa della coltura dalle principali fitopatie della specie, sia di natura entomologica che fungina, nonché dallo sviluppo e dal proliferare della flora spontanea è effettuato tenuto conto delle disposizioni normative che regolano la gestione dei frutteti in regime integrato. A tal fine, si fa riferimento al regolamento 1257/99 e s.m.i. nonché alla circolare n. 2 del 3/4/2008 che ad esso si riferisce.

Non è in nessun caso ammessa alcuna deroga che derivi dalla necessità di effettuare interventi di difesa delle colture consociate alle Susine Bianche di Monreale Presidio Slow Food®.

In ogni caso, la definizione dei piani annuali di difesa deve prevedere, per specifiche necessità, il controllo e l'ausilio di consulenti tecnici indicati da Slow Food.

ART.9 RACCOLTA

La raccolta è effettuata obbligatoriamente a mano ed è una fase particolarmente delicata perché deve essere operata in modo da non eliminare o danneggiare lo strato di pruina presente sull'epidermide del frutto a maturazione. Nell'ambito delle Susine Bianche di Monreale Presidio Slow Food®, la cultivar 'Sanacore', in funzione della zona, giunge a maturazione a partire dall'ultima settimana di giugno per concludersi nella terza decade di luglio, prolungandosi talvolta ai primissimi di agosto. La cultivar 'Sanacore tardiva' giunge a maturazione con circa 30 giorni di ritardo rispetto alla tipologia originaria. La 'Ariddu di core', invece, raggiunge la piena maturazione intorno alla seconda metà di agosto.

Tenuto conto delle specificità del territorio in esame, la resa media di impianti di Susine Bianche di Monreale Presidio Slow Food® si attesta intorno a 140-160 q.li/ha.

ART.10

CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE

Le Susine Bianche di Monreale Presidio Slow Food® subiscono una brevissima conservazione in magazzino, funzionale al confezionamento. Tutte le procedure di cui al presente articolo devono avvenire nell'area di produzione delimitata dal precedente art. 2.

E' prevista la produzione di derivati o trasformati sotto forma di confetture, sciroppati, susine incartate. Al fine di regolamentare le procedure per il loro ottenimento si rimanda a specifici allegati al presente disciplinare.

ART.11

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO

Le Susine Bianche di Monreale Presidio Slow Food® sono esteticamente ed organoletticamente riconoscibili. Il colore, la forma e la pezzatura ne definiscono inequivocabilmente l'originalità mentre, parallelamente, l'inconfondibile profumo e il particolare aroma contribuiscono alla loro affermazione presso i principali mercati del prodotto fresco. Per quanto siano susine bianche, recenti studi hanno messo in evidenza che questi frutti sono peraltro dotati di una discreta concentrazione di polifenoli ed antiossidanti dai quali derivano interessanti risvolti per la salute del consumatore.

ART.12

CONFEZIONAMENTO

Per essere commercializzate secondo quanto previsto dal presente disciplinare le Susine Bianche di Monreale Presidio Slow Food® devono essere di categoria commerciale extra (localmente definite fioroni) e confezionate in contenitori singoli da massimo kg 1, eventualmente riuniti in confezioni più grandi di massimo kg 6. Per il confezionamento vanno preferiti, ove disponibili, materiali riciclati o riciclabili. Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso.