

“Ramassin”, damaschina autoctona del Piemonte tornata di moda

FRANCESCA COSTAMAGNA - LORENZO BERRA - CRISTIANO CARLI - SILVIO PELLEGRINO

CReSO – Centro di ricerca e sperimentazione per l’ortofrutticoltura piemontese - Cuneo

Uno dei tanti esempi di vecchie varietà tornate alla ribalta grazie alla passione di frutticoltori e artigiani locali che ne ripropongono il consumo sia fresco, sia attraverso derivati ripresi dalle tradizioni alimentari locali.

Il Ramassin (o Dalmassin) è una varietà di susino autoctona, tipica del Piemonte Sud-Occidentale. Ramassin e Dalmassin sono varianti linguistiche piemontesi (quest’ultima propria del Monregalese) che corrispondono all’italiano “damaschina”, susina di Damasco. La varietà afferisce, infatti, alla specie *Prunus domestica L. subsp. insititia*, “susino della Siria”, di cui Damasco è capitale.

Diffusa da secoli in provincia di Cuneo, è una presenza costante nei frutteti famigliari. Si tratta di un tipico caso di cultivar-popolazione, che presenta al proprio interno una discreta 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, secondo gli ecotipi locali, tra il bluastro e il rosso violaceo, quest’ultimo caratteristico del Dalmassin del Monregalese. A questo proposito, un’indagine svolta dalla Scuola teorico-pratica “Malva Arnaldi” di Bibiana (To) ha consentito di individuare, catalogare e conservare in collezione due distinte tipologie genetiche: il Ramassin di Saluzzo, diffuso in particolare sulle colline e sull’altipiano saluzzese, e il Ramassin

di Pagno, che prende il nome dall’omonimo Comune della Valle Bronda, uno dei territori di elezione della varietà.

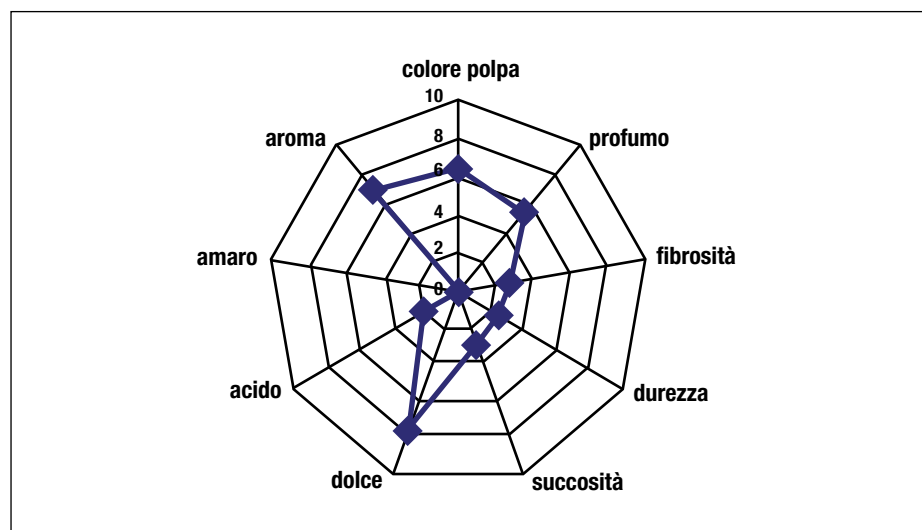
Caratteristiche pomologiche e qualitative

Il frutto è una drupa ovale di piccole dimensioni, di peso 10-12 g e diametro 20-25 mm. La buccia presenta colore di fondo verde che, all’approssimarsi della maturazione, si ricopre di rosso violaceo-bluastro per oltre l’80-90%. La pruinosità conferisce alla buccia un caratteristico aspetto opalescente. La polpa, gialla con sfumature ambrate, è spicca e tenera. Aroma e profumo intensi ne caratterizzano il profilo organolettico (Fig. 1); il RSR raggiunge in media 14,5-15,5 °Brix; l’acidità titolabile 125-150 meq/l.

Le susine Ramassin si prestano bene sia al consumo fresco, sia alla

trasformazione artigianale. La confettura di Ramassin, di consistenza densa e colore vinoso e gli scioppati nelle “burnie” (barattoli di vetro, in piemontese), sono due degli esempi caratteristici. Grazie alle piccole dimensioni i frutti sono tra i pochi che possono essere fatti essiccare naturalmente al sole in un clima continentale come quello piemontese. Un tempo si sezionavano in mezzene, esponendole per alcuni giorni su assi di legno al sole. Oggi sono anche un ingrediente di pregio per la preparazione di gelatine e liquori aromatici. Infine, cotte in forno o in tegame a fuoco lento, accompagnano il noto e tradizionale “fritto misto alla piemontese”.

Sotto il profilo nutrizionale e salustico questa varietà non si discosta dagli standard del susino europeo. In particolare, è una buona fonte di fibra: il consumo di Ramassin – fresche o cotte – è uno dei rimedi tradizionali contro la stipsi intestinale.



▲ Fig. 1 - Profilo sensoriale di Ramassin elaborato da ONAFrut (Organizzazione nazionale assaggiatori frutta).

TAB. 1 - PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI DI RAMASSIN

Peso (g)	Diametro (mm)	R.S.R. (°Brix)	Acidità titolabile (meq/l)
10-12	20-25	14,5-15,5	125-150

Aspetti agronomici

L'albero di Ramassin è rustico, poco esigente in fatto di cure colturali e di interventi fitosanitari, adatto per la coltivazione biologica. Dimostra ampia capacità di adattamento a diversi tipi di terreno e una buona resistenza al freddo (nessun problema fino a 25 °C sotto zero), che ne consente la coltivazione fino a oltre 1.200 m di altitudine.

La varietà è molto pollonifera. Per evitare il ricorso a sostanze spollonanti, non ammesse dai disciplinari PSR, si ricorre a portinnesti non polloniferi. Ad esempio, manifesta ottima affinità con Ferciana-Ishtara®, confermata in diverse indagini svolte dal CReSO. L'impiego di questo portinnesto si è diffuso nell'ultimo decennio, rivelando peraltro il limite di una maggior sensibilità al freddo invernale. La varietà è autofertile. L'epoca di fioritura è pressoché contemporanea a Stanley (prima decade di aprile nel Saluzzese). Il potenziale produttivo è di 20-25 t/ha, anche se la varietà è soggetta ad alternanza, spesso indotta/accentuata da eventi climatici, infestazioni non controllate di afide farinoso (*Hyalopterus pruni*) o tentredini (*Hoplocampa spp.*), ma soprattutto dalla mancanza di regolari potature.

I frutti si staccano naturalmente dal ramo a piena maturazione. La raccolta si esegue da terra, dopo caduta. Se raccolti sul ramo, o se le branche vengono scosse per anticipare il distacco dei frutti, questi rimangono acerbi, perdendo le pregevoli caratteristiche gustative. Sono frutti delicati, poco serbevoli e con limitata "vita di scaffale". L'impatto a terra ne limita ulteriormente la conservabilità. Per questo si è diffuso l'impiego di reti sospese, che attutiscono l'impatto e preservano l'integrità del frutto. La raccolta dalle reti avviene con apposite palette per trasferire le susine ai contenitori definitivi e minimizzare i danni da manipolazioni. La raccolta dev'essere in ogni caso tempestiva, con più passaggi ogni 2-3 giorni. La

Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino

La Toscana è stata fra le prime regioni, in Italia, a legiferare (1997 e 2004) sulla valorizzazione e conservazione del germoplasma autoctono, che oggi va a comporre la residua biodiversità ambientale che tutti i Piani dell'Ue vogliono proteggere. Non stupisce, perciò, che l'ARSIA, l'Agenzia regionale agroforestale (ora soppressa), abbia a suo tempo promosso un progetto su "Recupero, conservazione, valorizzazione del germoplasma frutticolo e viticolo autoctono del Casentino", poi realizzato dalla prestigiosa "Scuola Superiore Sant'Anna" di Pisa.

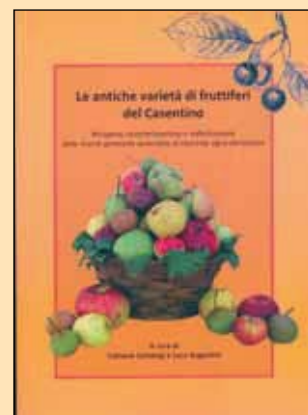
Un gruppo di studiosi ed esperti, guidati dal prof. Luca Sebastiani, ha condotto una sistematica ricerca territoriale, e quindi *in situ*, in quella parte della provincia di Arezzo che si spinge fino al crinale appenninico che divide la Toscana dalla Romagna, e che storicamente è sempre stato ricco di un vasto patrimonio frutticolo storico, in piccola parte sopravvissuto e fortemente ridotto a causa dell'abbandono e della generale perdita dei valori e delle culture del passato.

I risultati dell'indagine, limitatamente alla "Commissione specie legnose da frutto", sono stati pubblicati in un bel volume di oltre trecento pagine ampiamente documentate con foto a colori delle varietà censite, che sono ben 273, di cui 163 di melo, 80 di pero, 29 di ciliegio e una sola di pesco ("Vinosà", della tipologia pesche della vigna).

Il Casentino, dunque, si è rivelato un bacino di inestimabile valore per la ricerca delle tracce genetiche, ancestrali, delle tre citate specie oggi tanto importanti nella frutticoltura industriale. Naturalmente, le varietà effettivamente individuate, discriminate e riconosciute dalle nuove metodologie molecolari ("fingerprinting"), sono circa un centinaio, metà delle quali mele, alcune di grande rilevanza storica (per es. Panara rossa e gialla, Garofana, Ghiacciola, Limoncella, Cipolla, Calvè, Arpiona); 32 sono pere (Campana, Cova, Curato, Lardaia, Sanguinella, ecc.) e 14 ciliegie (Corniola, conservata dai monaci camaldolesi, Marchiana o Napoletana, Morellina, Ciliegia Bianca, tipica toscana secondo Gallesio, Palumbina, una visciola).

Di ciascuna varietà si riporta, con le foto dei frutti, una scheda descrittiva, l'areale di coltivazione, osservazioni etnobotaniche, ma anche la valutazione dell'attività antiossidante dei frutti; davvero un libro utile per gli appassionati delle varietà del passato.

S. Sansavini



IL LIBRO

Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino – Recupero, caratterizzazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone di interesse agro-alimentare (razze animali e varietà vegetali), a cura di Fabiano Camagni e Luca Segantini. Edito da Regione Toscana, Comunità Montana del Casentino e BioLabs (Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa), 2011, pp 320. Senza prezzo.



▲ Fruttificazione di Ramassin.



▲ Fasi della raccolta di Ramassin nel Cuneese; i teli sospesi servono a ridurre i danni meccanici al momento del distacco dei frutti.



▲ Frutti in cestini da 500 g in vendita presso i mercati locali.



▲ Derivati artigianali del Ramassin.

durata della cascola pre-raccolta è di 10-15 giorni, secondo le condizioni meteorologiche. La raccolta avviene nella seconda e terza decade di luglio, seguendo le fasce altimetriche di coltivazione.

Storia e distribuzione sul territorio

Le Ramassin sono un endemismo del Piemonte Sud-Occidentale con tracce di presenza anche nella Riviera di Ponente (Gallesio, in Pomona italiana, Pisa 1817-1839) e in Provenza. Le varianti dialettali in lingua piemontese "Dalmassin" (Monregalese), "Darmassin", "Gramassin" (Cebano), fino a "Ramassin" (Saluzzese e Cuneese) sono trasformazioni del latino (medioevale) *Prunus damascenus*, cioè susino di Damasco – damascino. La distribuzione territoriale, che corrisponde alle aree delle incursioni saracene del IX e X secolo, induce a ritenere che questa varietà sia stata introdotta dal Medio Oriente nell'alto Medioevo, una delle tante tracce della cultura e della civiltà araba nel Piemonte meridionale, al

pari di numerosi toponimi, cognomi e altri vocaboli.

Più azzardato trovare una corrispondenza varietale, se non nel nome, tra le 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 dell'attuale varietà ("*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.

Testimonianze riguardanti le prime forme di coltivazione di Ramassin in Piemonte si trovano negli archivi di alcuni comuni intorno a Saluzzo. La Valle Bronda diviene 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 alle Ramassin: uno nel co-

mune di Pagno e l'altro nel comune di Saluzzo, in Frazione S. Lazzaro. La varietà è oggi presente sotto forma di piante sparse su gran parte del territorio della provincia di Cuneo.

Canali di commercializzazione e percorsi di valorizzazione e tutela

Oltre al diffuso e tradizionale consumo domestico, le Damaschine vengono oggi commercializzate sui mercati all'origine (il mercato della piazza di Pagno è il più rinomato), ma anche veicolate dalle OP piemontesi verso la grande distribuzione organizzata, spesso attenta a segmentare e ampliare l'offerta con "prodotti del territorio". La produzione, nelle annate di pieno carico, si attesta intorno a 800 t, su una superficie ragguagliabile a 50-60 ettari.

Un'altra area tipica e tradizionale di coltivazione è il Monregalese, nella fascia pedemontana tra Bastia e Villanova Mondovì. Anche qui nel 2006 è nato il Consorzio "Dalmassin del Monregalese", che raccoglie una decina di produttori, con una produzione di circa 80 t/anno. ■