

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE  
SEZIONE VEGETALI**

**Susino Cosciamonaca gialla accessione di Collescipoli**

**SCHEDA IDENTIFICATIVA**

<b>Numero Iscrizione: 16</b>	
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	
<b>Genere:</b> <i>Prunus</i>	
<b>Specie:</b> <i>domestica</i> L.	
<b>Nome comune della varietà:</b> Susino Cosciamonaca gialla (accessione di Collescipoli)	
<b>Significato del nome comune della varietà</b>	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b>	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialecto(i) del(i) nome locale(i)</b>	
<b>Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale</b>	
<b>Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)</b> Elevato	
<b>Area tradizionale di diffusione</b> La varietà risulta essere diffusa principalmente nel comprensorio Ternano, in particolare nei Comuni di Calvi, Narni e Terni e, in minima parte, anche in quello Amerino.	
<b>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b> Banca del germoplasma <i>in vitro</i> e Campo Collezione presso 3A-PTA	
<b>Data inserimento nel registro</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
15/12/2014	22/02/2016
<b>Ambito locale</b>	Comuni di Calvi, Narni, Terni, Amelia
<b>Modica quantità</b>	10 gemme



### Conservazione ex situ

- Banca del germoplasma *in vitro* 3A-PTA
- Campo collezione 3A-PTA

### Cenni storici, origine, diffusione

Relativamente alla varietà non sono stati trovati riferimenti storici che ne documentino l'origine e/o la provenienza. Il nome stesso della varietà rimanda a caratteri assai generici chiaramente riferiti alla sfera antropomorfica, utilizzata in riferimento a diverse varietà anche in altri contesti regionali.

Lo stesso Giorgio Gallesio osservava come, nel corso dei suoi viaggi di studio, con il nome di Coscia di Monaca gli venissero presentate di volta in volta esemplari di susina molto differenti tra loro: «essendo andato nell'orto di Scotti a Pisa, quel giardiniere mi ha presentato una susina nominata Coscia di Monaca che ho trovato eguale al nostro Buon-boccone, quando però ho esaminato con degli intelligenti la cosa ho riconosciuto che il nostro Buon-boccone riceve il nome di Santa Monaca e che quella che è detta Coscia di monaca è un'altra susina molto più grossa, longa e fatta a fiaschetto e più gialla di questa. [...] la Catalana è chiamata a Pontremoli anche Coscia di Monaca [...] La Simiana... pare non sia molto conosciuta ricevendo nel mercato stesso e dai contadini molti nomi quali Moscina, Coscia di Monaca... [...] Ho veduto a Pescia la bella susina procuratami l'anno scorso dalla Torregiani: ne ho veduta una pianta in un orto fuori della città, al di là del ponte; ivi è detta Coscia di Monaca...» [Gallesio G., *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 113, 46; 136; 142].

Sempre il Gallesio notava, inoltre, che la confusione tassonomica interessava quasi sempre le medesime varietà di susina: Simiana, Catalana, Buon-boccone e Santa Monaca, vicine tra loro per caratteristiche morfologiche, organolettiche e/o per la semplice analogia del nome: «La Monaca conosciuta a Firenze sotto il nome di Santa Monaca e confusa per l'analogia del nome con la cosiddetta Coscia di Monaca, è una susina che ha la forma di un ovo sottile e allungato di buccia gialla livida sfumata di rosso piena di sugo e saporitissima. Essa non è il nostro Buon-boccone di Finale<sup>1</sup> [...] La Catalana è il Buon-boccone del Genovesato: io l'ho vista da pochi fruttaioli e pare molto rara; anche a Pisa si vede ed è portata dalla Molina e da Pugnano, ove non ha un nome ben determinato e dove alcuni la chiamano Simiana, altri Coscia di Monaca» [Gallesio G., 1995, cit.: 116- 137].

In base alle caratteristiche descrittive ed alle informazioni fornite dal Gallesio, la varietà sembra avere qualche attinenza con la Damaschina d'estate: le piante «sono alte, piene, piramidali; e le loro messe, ancorché sottili, si sostengono dritte nel centro dell'albero, e solo si fanno pendole nei rami esteriori. Le gemme frequenti e vigorose le rendono fosche di un fogliame minuto ma vegeto, che lor dà una

*fisionomia lussureggiante. I fiori sono piccioli e bianchi, sbocciano a grappi, e allegano facilmente. Il frutto della Damaschina estiva ha le modeste forme di quella settembrina, ma è un poco più grosso, e la sua buccia, che è gialla, spicca un poco più, perchè il polline bianco che la vela è più leggero. La polpa è gialla, carnosa nella mezza maturità, e piena di un sugo grazioso, il cui sapore è particolare alle due Damaschine; ma per poco che passi diventa pastosa, e perde del suo rilievo, cosa che non succede nella settembrina.*

*La Damaschina estiva non è così propria alla seccagione come l'autunnale, e se si secca, non conserva la morbidezza dell'altra; ma è graziosa assai a mangiarsi fresca, e dura lunghissimo tempo sull'albero, sicchè con una sola pianta si può fornire la tavola giornalmente per più di un mese. Nel Genovesato, ove è coltivata in diverse località, essa continua dal Luglio al Settembre, e si attacca alla Damaschina autunnale, che va a tutto l'Ottobre.*

*La Damaschina estiva si trova in abbondanza nel Regno di Napoli, ed è comune nei contorni di Roma, ove si coltiva sotto il nome di Zuccherina. Io l'ho cercata inutilmente nella Romagna, nella Lombardia, e nel Piemonte». [Gallesio G., Pomona italiana, Susina Damaschina estiva].*

In Umbria è attestata la presenza di una varietà dal nome simile, ma con diverse caratteristiche. Si tratta della Susina Scosciamonaca, «di media pezzatura e di forma molto allungata. La polpa è poco aderente al nocciolo che infatti si stacca facilmente. La buccia è fina e di colore verde giallo con sfumature violacee. La polpa è gialla verde, molto profumata e saporita. Viene raccolta a metà agosto, da consumo immediato o per l'essiccazione» (fonte: sito Fondazione Archeologia Arborea).

#### **Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione**

La varietà risulta essere diffusa principalmente nel comprensorio Ternano, in particolare nei Comuni di Calvi, Narni e Terni e, in minima parte, anche in quello Amerino.

In questi contesti la varietà, sebbene ormai rarefatta rispetto al passato, è ancora tenuta in considerazione ed utilizzata sia per il consumo fresco sia per la preparazione di marmellate.

#### **Descrizione morfologica**

##### ***(Eseguita sugli esemplari individuati nel territorio di origine)***

**ALBERO:** Di vigore medio basso, con portamento da eretto a aperto.

**RAMI:** I rami dell'anno presentano una debole colorazione antocianica. Le gemme vegetative sono piccole, hanno apice acuto e risultano fortemente sollevate rispetto al ramo. Il supporto della gemma vegetativa è grande e presenta anche una decorrenza di qualche millimetro.

**FIORI:** I fiori hanno un diametro di circa 21 mm e in numero da 1 a 3 per ciascuna gemma. I sepali, di forma ellittica stretta, sono disposti in modo da risultare allineati con i petali. Questi hanno forma circolare, senza ondulazione del margine e sono disposti in modo tale da risultare in contatto gli uni con gli altri. Il peduncolo è lungo circa 10 mm. Lo stigma è posto al di sotto delle antere, le quali (appena prima della deiscenza) sono di colore giallastro. La pubescenza dell'ovario risulta assente.

**FOGLIE:** Le foglie sono di colore verde chiaro, hanno forma ellittica con margine a denti di sega. Il lembo è lungo in media  $62,32 \pm 7,39$  mm, largo  $40,67 \pm 7,58$  mm (rapporto lunghezza/larghezza pari a 1,55), con superficie media di  $25,86 \pm 7,5$  cm<sup>2</sup>. La base della foglia è acuta, mentre l'angolo alla sommità è superiore a 90°. La pagina inferiore presenta una tomentosità molto debole, mentre i nettari sono assenti. Il picciolo è lungo in media  $8,27 \pm 2,85$  mm (rapporto lunghezza della foglia/lunghezza picciolo di 8,26).

**FRUTTI:** I frutti sono di piccole dimensioni, con un peso medio di  $18,8 \pm 2,2$  grammi (altezza  $40,19 \pm 1,6$  mm, diametro massimo  $30 \pm 1,18$  mm, spessore  $26,88 \pm 1,36$  mm). Hanno forma ellittica, sono simmetrici (in visione ventrale), mentre la sutura in prossimità del picciolo risulta essere poco profonda. In corrispondenza dell'apice sono assenti sia la tomentosità che la depressione. Il colore di fondo della buccia è verde giallastro che tende a diventare interamente giallo nei frutti pienamente maturi. La polpa presenta una colorazione che vira dal verde giallastro al giallo in base al grado di maturazione, con fermezza e succulenza medie.

**SEME:** I semi rappresentano il 5% del peso totale del frutto (peso  $1\pm 0,1$  g, altezza  $24,9\pm 1,02$  mm, larghezza  $12,4\pm 0,54$  mm, spessore  $6,7\pm 0,44$  mm). Hanno, in visione laterale, forma ellittico stretta, in visione ventrale, forma stretta. La troncatura alla base è stretta, l'apice è ottuso, mentre lo sviluppo della carena è debole. La faccia laterale presenta una tessitura martellata. Il grado di aderenza della polpa al nocciolo è medio (*semispicca*).

### **Caratteristiche agronomiche**

La maturazione dei frutti avviene intorno alla 2° decade del mese di luglio. La conservabilità è molto breve.

Nessuna osservazione di rilievo su resistenze o, al contrario, suscettibilità alle principali avversità biologiche.

### **Caratteristiche tecnologiche e organolettiche**

#### **CARATTERI DELLA POLPA**

(analisi eseguite nel 2011; in corsivo i valori per la Stanley, usata come confronto)

ZUCCHERI TOTALI (%): 12,35 (5,38)

COMPOSIZIONE IN ACIDI (mg/100gr): Ac. Malico: 600,6 (311), Ac. Ascorbico: 1,9 (1,7)

POLIFENOLI TOTALI (mg/kg): 666,8 (1090,3)

COMPOSIZIONE FENOLICA (mg/kg): Ac. Clorogenico: 589,5 (994,2)

Ac. 1,5dicaffeilchinico: 31,4 (51,8)

derivati della Quercetina: 45,9 (44,4)

### **Utilizzazione gastronomica**

Varietà da consumo fresco, tradizionalmente utilizzata anche per la preparazione di marmellate.

### **Progetti specifici**

### **Bibliografia di riferimento**

AA.VV. *La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie Arboree da frutto*. Volume 2. Edizioni 3A-PTA, 2015.