

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

**Susino Armascia gialla accessione di Amelia**

**SCHEDA IDENTIFICATIVA**

<b>Numero di iscrizione: 28</b>	
<b>Famiglia:</b> Rosaceae	
<b>Genere:</b> <i>Prunus</i> L.	
<b>Specie:</b> <i>domestica</i> L.	
<b>Nome comune della varietà (come generalmente noto):</b> Susino Armascia gialla, <i>accessione di Amelia</i>	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Forse derivato da una variante dialettale di Damasco/Damaschina, nome più comunemente diffuso in tempi storici per indicare alcune varietà di Susine	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b>	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialetto(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> Comune di Amelia	
<b>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b> Banca del germoplasma <i>in vitro</i> e Campo collezione presso 3A-PTA a Todi (PG)	
<b>Data iscrizione al Registro</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
25/05/2015	19/01/2016
<b>Ambito locale</b>	Comune di 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

La denominazione locale con cui questa vecchia cultivar di susina è conosciuta nel territorio amerino non ha una chiara origine etimologica, dal momento che l'insolito termine Armascia risulta completamente assente dai dizionari di qualsiasi genere lessicografico (compresi quelli dialettali). D'altra parte, è largamente documentata l'esoticità che sin dall'epoca romana si accompagna nell'immaginario collettivo (dotto e popolare) al frutto della prugna domestica che, come attestano fonti più recenti, deriverebbe il sinonimo di Susina dalla città di Susa in Persia [Muratori L., *Dissertazioni sopra le antichità italiane*, Marchini, Firenze, 1832: 310].

Un'ipotesi di studio in tal senso è offerta dall'eclatante caso di corruzione linguistica che, nel corso dei secoli, ha caratterizzato la nomenclatura della susina più citata e stimata della storia: la prugna *Damascena* o *Damaschina*. Diversi autori, in diverse epoche, si sono infatti riferiti a questa varietà usando una congerie di nomi. D'altra parte, l'alterazione del nome è talmente nota da essere codificata nel *Grande Dizionario dell'Uso italiano* e nel *Grande Dizionario della Lingua Italiana* del Battaglia alla voce *amoscino/damasceno*, come pure in numerosi vocabolari dialettali che riportano la voce nelle sue molteplici versioni locali e/o gergali: *ramassin*, *moscin*, *ammassina*, *amoscina*, *armuscin* [De Mauro T., *Grande dizionario italiano dell'uso*, vol. I, A-CG, Torino, UTET]. Non è un caso perciò che, ad esempio, una varietà di Susino del Piemonte sia chiamata con uno di questi nomi: Ramassin del Saluzzese.

Abbastanza plausibile dunque che il termine *Armascia* possa costituire una delle tante varianti e/o storpiature dialettali utilizzate, in tempi e luoghi diversi, per designare l'antichissima *Damaschina*, alla quale il frutto prelevato nel territorio di Amelia sembrerebbe avvicinarsi anche nell'aspetto.

In effetti, confrontando la Susina Armascia con la descrizione e l'immagine riportate dal Gallesio nella sua *Pomona* a proposito della *Damaschina estiva* è possibile rilevare numerose concordanze morfologiche e organolettiche: «La susina damaschina d'estate è una varietà della *Damaschina settembrina*. Le loro piante si somigliano tanto, che chi non è ben avvezzo a vederle ambedue, le prende facilmente l'una per l'altra. [...] 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, perché 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*» [Gallesio G., cit.: 124-126].

Nel corso dei secoli, infatti la *Damaschina* si diffuse ampiamente sull'intero territorio nazionale,

trovando il suo *habitat* ideale in molte regioni italiane. Le cultivar di Damaschine rintracciabili nella nostra penisola sono piuttosto numerose, il Tamaro le classifica come una vera e propria famiglia varietale: «*rotonde, oblunghe, ovoidali, adatte alla mensa e all'essiccazione*». Egli cita tra le migliori proprio la Damaschina d'estate, dandone la seguente descrizione: «*ovale-oblungo di colore giallo intenso con poca pruina, polpa gialla carnosa e piena di succo grazioso, dura lungo tempo sull'albero e può fornire la tavola per un mese*» [Tamaro D., *Trattato di frutticoltura*, U. Hoepli, Milano 1915: 728].

Non è ovviamente possibile sostenere una qualche corrispondenza tra la Susina Damaschina d'estate e la cultivar Armascia gialla, solo se ne sottolineano le corrispondenze.

Della varietà parla l'agronomo Mancinelli nel suo lavoro "I Fichi e le Susine di Amelia" del 1925. Nel testo, in riferimento alla varietà, così viene descritta: «*[...] è la prima varietà da tavola che si mangia fresca. Assomiglia alla verdacchia ma è più piccola; il frutto matura alla fine di luglio. L'«armasce» è più grande della susina zucarina e matura prima di questa varietà. Non si essicca però perché rimarrebbe quasi solo il nocciolo dopo l'essiccamento. Ha polpa soda, dolce e poco acquosa*» [Mancinelli A., *op.cit.*, pagg. 11-12].

Relativamente ad una descrizione morfologica e agronomica di dettaglio della varietà, ad oggi non sono stati trovati lavori o citazioni utili in tal senso.

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

La varietà risulta essere piuttosto diffusa nel comprensorio Amerino e particolarmente nel Comune di Amelia. Attualmente sopravvivono, rispetto al passato, un numero esiguo di esemplari, in quanto la varietà non risulta più essere oggetto di coltivazione, se non per consumo familiare.

#### **Descrizione morfologica**

##### ***(Eseguita sugli esemplari conservati nel Campo collezione)***

**ALBERO:** Albero di media vigoria, con portamento aperto.

**RAMI:** I rami dell'anno hanno una colorazione antocianica debole. Le gemme vegetative sono di piccole dimensioni con apice acuto e risultano appressate o leggermente divergenti rispetto al ramo. Il supporto della gemma è di medie dimensioni e presenta una decorrenza visibile ai margini.

**FIORI:** I fiori hanno un diametro di 24 mm e sono presenti in numero di uno o due per ciascun germoglio. I *sepali* sono di forma ellittica stretta e sono disposti in modo da risultare allineati con i petali. Questi ultimi hanno forma ellittica aperta, in alcuni il margine mostra una leggera ondulazione ed inoltre sono disposti in modo da toccarsi tra loro. Il *peduncolo* è lungo in media 10 mm. Lo *stigma* si trova sotto o allo stesso livello delle antere. Queste mostrano, appena prima della deiscenza, un colore di tonalità giallastra.

**FOGLIE:** Il lembo superiore delle foglie è di colore verde di media tonalità. Il *lembo* è lungo in media 69 mm e largo mm 44, con superficie pari a 30 cm<sup>2</sup>. Il margine presenta una incisione di tipo dentato, mentre la pagina inferiore è ricoperta da tomentosità. Il *picciolo* raggiunge un terzo circa della lunghezza della foglia (12 mm). I nettari sono quasi sempre presenti e si collocano alla base della foglia.

**FRUTTI:** I frutti, di dimensioni medio piccole (26 g, altezza 47 mm, diametro maggiore e minore 31 mm), hanno forma ellittica e sono simmetrici in visione ventrale. La sutura in prossimità del picciolo è poco profonda, mentre la depressione in corrispondenza dell'apice è debole con tomentosità assente.

La *buccia* ha colore di fondo da verde giallastro a giallo.

La *polpa*, di colore giallo, è mediamente morbida con scarsa succulenza.

**SEME:** Il *nocciolo* ha forma ellittico stretta in visione sia laterale sia ventrale. La troncatura della base è stretta, lo sviluppo della carena è debole, mentre acuta è la forma dell'apice. La faccia laterale si presenta con tessitura martellata, mentre l'apice ha forma acuta. Il seme rappresenta il 4% del peso totale del frutto (1,1 g, altezza 28 mm, larghezza 12 mm, spessore 7 mm). La polpa si separa con molta facilità dal nocciolo (*spiccagnola*).

### Caratteristiche agronomiche

#### OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene tra la fine del mese di marzo e l'inizio di aprile (prima decade di aprile per Stanley).

La maturazione dei frutti si ha intorno alla terza decade del mese di luglio (prima decade di agosto per Stanley). La raccolta è scalare ed il consumo, data la facile deperibilità, è immediato.

#### OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Non sono state osservate fitopatologie di rilievo sugli esemplari presenti nella collezione.

**IMPOLLINAZIONE:** Entomofila.

**PRODUTTIVITÀ:** Elevata e costante.

### Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

#### CARATTERI DELLA POLPA (analisi eseguite nel 2011):

ZUCCHERI TOTALI (%)	6,56
COMPOSIZIONE IN ACIDI (mg/100gr)	Ac. Malico: 832, Ac. Ascorbico: 1
POLIFENOLI TOTALI (mg/kg)	1463
COMPOSIZIONE FENOLICA (mg/kg)	Ac. Clorogenico: 1360 Ac.1,5dicaffeilchinico: 71,5 Derivati della Quercetina: 31

### Utilizzazione gastronomica

Utilizzata per il consumo fresco.

### Progetti specifici

Reintroduzione in coltivazione presso una Azienda Agricola di Amelia (TR).

### Bibliografia di riferimento

- Gallesio G., *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839: 124-126.
- Mancinelli A., 1925. I Fichi e le Susine di Amelia, Cattedra ambulante di Agricoltura del Circondario di Terni, Sezione di Amelia. Pag. 10.