

ALLEGATO A.1

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Susino Pernicone

SCHEDA IDENTIFICATIVA	
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	
Genere: <i>Prunus</i> L.	
Specie: <i>P. domestica</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Susino Pernicone	
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Alto	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Campo Collezione regionale presso 3APTA a Pantalla di Todi (PG)	
Data inserimento nel repertorio 29 giugno 2020	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale Regione Umbria	
Modica quantità 10 gemme	



Cenni storici, origine, diffusione

Una varietà così chiamata è nota e diffusa nel Centro Italia almeno dal XVII secolo. Il Micheli (1679-1737) enumera e descrive diverse tipologie di susine che portano questo nome (Perniconna gialla che spicca, Perniconna piccola che spicca, Perniconcina romana lunga, Perniconcine, Pernicone, Pernicone lunghe, Pericone lunghe-piccole, Pernicone romane). Il Bimbi (1648-1729) raffigura diverse di queste varietà citate dal Micheli in un suo dipinto oggi esposto a Palazzo Pitti. In merito alla Perniconna l'attenta osservazione condotta sui dipinti del Bimbi da parte di alcuni studiosi (AA. VV., 1982) ha portato a delineare la seguente descrizione che molto si avvicina a quella della varietà ritrovata ad Amelia: «frutti medio piccoli, sferoidali o leggermente ellissoidali, con apice arrotondato, sutura poco evidente, peduncolo medio, cavità peduncolare piccola; epicarpo rosso cupo violaceo, estesamente pruinoso».

Della Perniconna parla anche il Gallesio, avendole egli osservate in diverse piazze d'Italia: a Firenze, nell'agosto del 1816, osserva una Susina Pernicone, nota anche come Simiana, «più stretta alla base, ossia al picciolo, che alla cima, che ha una sutura profonda che va dalla base alla cima da un lato e la cui buccia, di fondo gialligno, è coperta in quasi totalità da un velo di rosso vivissimo; la sua polpa è verdignola e gustosa»; l'anno successivo, sempre a Firenze, descrive dei «Pernigoni [...] tondi, violacei neri, mediocri in grossezza»; a Genova, nel 1818, annota che le «Pernicone sono susine violaceo-rosse di diverse varietà, tutte mediocri»; a Faenza, nel 1820, raccoglie la descrizione di una susina «Pernigona [...] nera, rotondeggiante, macchiata di punti e brinata» (ossia coperta di pruina).

Un esemplare in cera di Susina Perniconna è presente nella Carpologia italiana dimostrativa realizzata da Luigi Calamai per il Museo Fiorentino a partire dal 1829 ed oggi conservata, insieme ad altri pezzi, a Castelnuovo d'Elsa. Anche in questo caso le somiglianze con la varietà amerina risultano importanti.

Per il territorio di Amelia ne riferisce invece l'agronomo Mancinelli nel suo lavoro "I Fichi e le Susine di Amelia" del 1925 che rappresenta un documento fondamentale per la ricchezza dei dati e delle informazioni sulla situazione della frutticoltura nell'areale amerino. Insieme ad una sommaria descrizione del frutto («I Perniconi sono di due specie; [...] quelli con buccia nero lucente [...] e quelli con buccia color bianco rosato [...]. Queste ultime sono più grandi delle prime nere»), le informazioni più interessanti sono quelle legate agli aspetti organolettici e produttivi. Il Mancinelli riporta infatti che «a detta di molti i perniconi essiccati sono più saporiti delle verdacchie»; in termini numerici egli riferisce inoltre che «nella zona si trovano più perniconi che verdacchie [...]».

Attualmente nel territorio amerino sono note due tipologie di Susino Pernicone, quella qui descritta ed una a frutto giallo, di dimensioni minori, più asprigno ed utilizzato per la preparazione di marmellate.

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

Regione Umbria.

La varietà è nota da tempi storici per il Centro Italia.

Descrizione morfologica

Albero. Albero di vigoria media, con portamento eretto.

Rami. I rami dell'anno hanno una colorazione antocianica media. Le gemme vegetative sono di medie dimensioni con apice acuto e risultano leggermente divergenti rispetto al ramo. Il supporto della gemma è di grandi dimensioni e non presenta decorrenza ai margini.

Fiori. I fiori hanno un diametro di 26 mm e sono presenti in numero di uno per ciascuna gemma. I sepali sono di forma ellittica stretta e sono disposti in modo da non toccare né il ricettacolo né i petali. Questi ultimi hanno forma ellittica aperta, senza ondulazione del margine ed inoltre sono disposti in modo da toccarsi tra loro. Il peduncolo è privo di pubescenza. Lo stigma si trova 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 chiaro ed ha forma ovata. Il lembo è lungo in media 49,5 mm e largo mm 31, con superficie pari a 15 cm². Il margine presenta una incisione di tipo dentato, la pagina inferiore è ricoperta da tomentosità. La foglia ha apice e base ottusi. Il picciolo è un quinto circa della lunghezza della foglia (11 mm). I nettari sono presenti e si collocano tra la base della foglia ed il picciolo.

Le foglie dei dardi sono in proporzione più piccole di circa la metà (lunghezza 37 mm, larghezza 19,6 mm,

superficie 7 cm²). Hanno forma ellittica e base acuta, colore verde medio. Il margine è dentato e per lo più sono prive di tomentosità nella pagina inferiore. Il picciolo è un quarto della lunghezza della foglia (9,5 mm). I nettari (quando presenti) sono variamente distribuiti tra la base della foglia ed il picciolo.

Frutti. I frutti, di piccole dimensioni (16 g, altezza 31 mm, diametro maggiore 31 e minore 28 mm), hanno forma sferico obovata e sono simmetrici in visione ventrale. La sutura in prossimità del picciolo è poco profonda, mentre la depressione in corrispondenza dell'apice è assente e presentano invece una spaccatura della buccia in questa posizione. Il peduncolo è lungo in media 11 mm, spesso 1,6 mm, mentre la cavità del peduncolo misura 2,5 mm.

La buccia, ricoperta di pruina, ha colore di fondo da violetto porpora a blu violaceo.

La polpa, di colore da verde a giallo, è morbida, con media succulenza. Sapore dolce, gradevole. Il grado zuccherino medio è di 20,7 °BRIX, ma alla fine del periodo di raccolta può arrivare anche a 30.

Seme. Il nocciolo ha forma ellittica in visione laterale e forma ellittica allargata in quella ventrale. La troncatura della base è piccola, lo sviluppo della carena è debole, mentre la forma dell'apice è arrotondata. La faccia laterale si presenta con tessitura martellata. Il seme rappresenta il 5% circa del peso totale del frutto (0,9 g, altezza 17,8 mm, larghezza 11,3 mm, spessore 8,3 mm). La polpa si separa con molta facilità dal nocciolo (spiccagnola) e resta aderente al nocciolo solo in corrispondenza del peduncolo.

Osservazioni fenologiche

La fioritura avviene tra la seconda e la terza decade del mese di marzo (prima decade di aprile per Stanley).

La maturazione dei frutti, scalare, si ha a partire dalla seconda decade di agosto e si protrae fino alla fine del mese (prima decade di agosto per Stanley). Utilizzata per il consumo fresco e apprezzata anche come frutto essiccato.

Osservazioni fitopatologiche

Non sono state osservate fitopatologie di rilievo sugli esemplari presenti in collezione, ad eccezione della presenza, modesta, di *Monilia (Monilinia sp.)*.

Caratteristiche agronomiche

Matura nel mese di agosto. Da consumo fresco e, secondariamente, anche per l'essiccazione.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

AA. VV. Agrumi, Frutta e Uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo. CNR, 1982.

Baldini E. Cinque secoli di Pomologia italiana. Bologna, 2004.

Gallesio G. I giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, 1995.

Gallesio G., 1839. Pomona Italiana.

Mancinelli A., 1925. "I Fichi e le Susine di Amelia". Pag. 10.

Micheli P. A. Lista di tutte le frutta che giorno per giorno dentro all'anno sono poste in alla mensa dell'A. R. e del Ser.mo Gran Duca di Toscana. MS., sd, presso Bibl. Dip. Bot. Univ. Firenze.