

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE  
SEZIONE VEGETALI

Susino Agostana tardiva

SCHEDA IDENTIFICATIVA

<b>Numero di iscrizione:</b> 77	
<b>Famiglia:</b> Rosaceae	
<b>Genere:</b> <i>Prunus</i> L.	
<b>Specie:</b> <i>P. domestica</i> L.	
<b>Nome comune della varietà (come generalmente noto):</b> Susino Agostana tardiva	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Legato al periodo di maturazione dei frutti	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è 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> Comuni di Todi, Collazzone	
<b>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b> Campo collezione presso 3A-PTA a Todi (PG)	
<b>Data iscrizione al Registro</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
13/12/2021	
<b>Ambito locale</b>	Regione Umbria
<b>Modica quantità</b>	10 gemme



## Conservazione *ex situ*

- Campo collezione 3A-PTA

### Cenni storici, origine, diffusione

Il nome della varietà rimanda semplicemente all'epoca di maturazione dei frutti. Come confermato dal Dizionario ragionato ed universale di agricoltura del Rozier il quale precisa che il termine «agostare nel linguaggio dei giardinieri vuol dire farsi maturo perché la maggior parte dei frutti terminano la loro evoluzione durante questo mese o poco dopo» [Dizionario ragionato ed universale di agricoltura. Opera compilata sul metodo di quella del fu abate Rozier, Napoli, Minerva, 1827-1833: 131].

Tuttavia, sebbene l'aggettivo di agostano/a possa essere accostato a diverse specie pomologiche (ciliegie, pesche, ...), esso sembrerebbe più strettamente legato alle susine, diventandone molto spesso un vero e proprio sinonimo. È il caso, ad esempio, delle Agostane di Cesena citate nella Rivista di ortoflorofrutticoltura italiana (vol. 43-44, 1959).

Anche nel contesto regionale umbro, sin da tempi piuttosto remoti, agostane sembrerebbero le susine per antonomasia. È quanto si evince dalle annotazioni contabili del fattore del Monastero di Monteluca in Perugia tra le quali si trova annotato: il duplice acquisto di «agogene secche» destinate alle inferme e al consumo in occasione del ferragosto e, nel luglio del 1496, l'intenzione di acquistare «agogene damasciana per seccare» [ASP, CRS, Monteluca, Entrata e uscita: 45, 42v; 47, 55v 49, 50r; Felicetti S., 1995: 613].

Appare evidente come nel lessico locale, la forma sostantivata agogene venisse utilizzata per indicare le prugne, come attesta ben cinque secoli più tardi il Vocabolario del dialetto perugino di Luigi Catanelli dove alla voce "agòge" si dà la seguente definizione: «agòge s.f. pl. Specie di prugna» [Catanelli L., 1995: 36].

Il Vocabolario del Dialetto di Magione attribuisce invece il significato di precoce al termine dialettale agògo, specificando come l'aggettivo si riferisca «specialmente» proprio alle susine [Moretti G., Ugolini F. A., 1973: 18].

Una simile indeterminatezza nel nome attribuito alla varietà impedisce dunque un chiaro ed univoco riconoscimento della varietà Susina Agostana tardiva con le poche fonti scritte ritrovate.

Importanti restano invece le notizie recuperate in ambito etnografico, interpellando le persone che detengono alcune delle piante madri individuate.

I testimoni riferiscono come in passato questa varietà fosse particolarmente apprezzata dalle famiglie contadine, per la buona produttività e le caratteristiche organolettiche. Era inoltre consuetudine essiccare le prugne Agostane facendole asciugare dapprima al sole, terminando la procedura nel forno a legna a bassa temperatura. Un altro metodo di conservazione consisteva nell'inserire le prugne in barattoli di vetro riempiti di zucchero e poi esposti al sole per qualche settimana, di modo che all'interno si formasse uno sciroppo. La conserva, come pure i frutti essiccati fatti rinvenire in acqua calda, era poi utilizzata durante l'anno in cucina in special modo per condire il baccalà in umido oppure semplicemente per arricchire del pane raffermo bagnato con acqua e olio.

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

L'areale di diffusione di questa varietà, in base alle informazioni ad oggi disponibili, è riconducibile ad alcune località dei Comuni di Todi e Collazzone (PG), dove sono state ritrovate poche piante in orti e giardini familiari. L'accessione proposta per l'iscrizione al Registro fa riferimento alla pianta madre rinvenuta in loc. Pantalla di Todi (PG).

## Descrizione morfologica

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

**ALBERO.** Albero di vigore medio basso, con chioma poco densa e portamento eretto.

**RAMI.** I rami presentano una debole colorazione antocianica delle estremità. Le gemme vegetative sono di medie dimensioni, hanno apice acuto e risultano mediamente sollevate rispetto al ramo. Il supporto della gemma, rispetto ad essa, è di grandi dimensioni e presenta, anche se in modo poco percettibile, una decorrenza lunga alcuni millimetri ai lati.

**FIORI.** I fiori hanno un diametro di 25 mm e sono presenti in numero di due per ciascun germoglio. 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 obovata, presentano ondulazione del margine e sono disposti in modo libero, senza punti di contatto tra loro. Il *peduncolo* è lungo in media 10 mm. Lo *stigma* si trova al di sotto 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 51 mm e largo mm 30, con superficie pari a 15 cm<sup>2</sup>. Il margine presenta incisione di tipo dentato, mentre la pagina inferiore è priva di tomentosità. Il *picciolo* raggiunge un quarto della lunghezza della foglia (12 mm). I *nettari* sono rari, mentre quando presenti si situano tra la base della foglia ed il picciolo.

**FRUTTI.** Di forma ellittica, sono simmetrici in visione ventrale. Le dimensioni sono piccole (25 g, altezza 39 mm, diametro maggiore 33, diametro minore 32), non presentano né tomentosità né depressione in corrispondenza dell'apice. La sutura verso l'estremità pistillare è poco profonda. Il *peduncolo* è lungo circa un terzo del frutto (16 mm).

La *buccia* è liscia, ampiamente ricoperta di pruina. Il colore di fondo è un violetto di tonalità tra il porpora ed il violetto scuro.

La *polpa* è di colore verde, semi aderente al nocciolo, di fermezza e succosità nella media.

**SEME.** Il *nocciolo* ha forma ellittico stretta, debole sviluppo della carena. La faccia laterale si presenta con tessitura martellata, mentre l'apice ha forma arrotondata. Il seme rappresenta il 5% del peso totale del frutto (1,3 g, altezza 27 mm, larghezza 14 mm, spessore 7 mm).

## Caratteristiche agronomiche

### OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene intorno alla prima decade di aprile.

La maturazione e la raccolta si ha intorno alla terza decade di agosto, prima di settembre; la maturazione dei frutti 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.

**PRODUTTIVITÀ:** Elevata e costante

## Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

### Utilizzazione gastronomica

Utilizzata per il consumo fresco ma destinata anche all'essiccazione. In questa forma era poi utilizzata anche in cucina per insaporire alcuni piatti, tra i quali il baccalà in umido.

## Progetti specifici

### Bibliografia di riferimento

AA.VV. La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto. Volume 4. Ed. 3APTA, 2021, pagg. 84-116.

Catanelli L. Vocabolario del Dialetto Perugino, Tibergraph, Perugia, 1995: 36.

Felicetti S. Aspetti e risvolti di vita quotidiana in un Monastero perugino riformato, Monteluca secolo XV, Estr. Collectanea franciscana, n. 3-4, Istituto storico Cappuccini, Roma, 1995: 613.

Moretti G., Ugolini F. A. Vocabolario del dialetto di Magione (Perugia), Istituto di filologia romanza, Perugia 1973: 18.

Nuovo corso completo di agricoltura teorica e pratica, contenente la grande e piccola coltivazione, l'economia rurale... ossia Dizionario ragionato ed universale di agricoltura. Opera compilata sul metodo di quella del fu abate Rozier, Napoli, Minerva, 1827-1833: 131.