

Le susine, alcune varietà



La coltivazione del susino nell'area Vesuviana risale ai secoli scorsi e tuttora sono presenti varietà di rinomata fama e di particolare pregio per le caratteristiche organolettiche dei loro frutti. Tra queste spiccano le varietà **Pappacona**, **Pazza**, **Turcona** e **Scarrafona** che hanno in comune le ottime qualità gustative, la ridotta serbevolezza ma anche una scarsa resistenza alle manipolazioni. La susina "Pazza" ha la buccia giallo-arancio ed è di pezzatura media, la "Turcona", ha la forma allungata ed ha la buccia di colore giallo con striature biancastre e polpa aderente al nocciolo con peduncolo di lunghezza media. È considerata la migliore varietà vesuviana di susino, ma pian piano sta scomparendo poiché sostituita dal nuove cultivar. La susina "Scarrafona" (in foto), infine, è molto piccola e di colore viola, per questo motivo si chiama così, perché ricorda una blatta, detta "scarrafone" in na-

poletano. La sua polpa è verde e molto saporita, ottima per la marmellata.

Tra le susine diffuse nell'area flegrea e nel casertano la varietà di maggior pregio commerciale è la **Marmulegna**. Essa prende il nome dalle venature presenti all'interno della sua polpa gialla, che ricordano quelle del marmo. Anche la buccia è gialla ed il frutto, di grandezza media e dalle ottime qualità organolettiche, ha un sapore molto forte ed aromatico ed è particolarmente resistente alle manipolazioni. La Marmulegna è in realtà un ecotipo derivante dalla cultivar americana **Goccia d'Oro** (Shiro) diffusa in Campania a partire dagli anni '60, che si è particolarmente adattata alle condizioni pedo-climatiche della Campania. Tuttora è la varietà estiva di susino più coltivata nelle province di Napoli e Caserta.

CARATTERISTICHE

La susina è un frutto piccolo, di forma tonda o ovale, dalla polpa morbida, succosa, dal sapore lievemente acidulo, che racchiude un nocciolo. La versione secca viene chiamata prugna.

STAGIONE

giugno, luglio, agosto, settembre.

PROPRIETÀ NUTRITIVE

La susina è ricca di potassio e vitamina A. Ha spiccato effetto lassativo.

COME SCEGLIERE

La susina deve avere buccia liscia, senza grinze o ammaccature. Al tatto deve risultare morbida, non eccessivamente dura. Non acquistare le susine troppo dure, poiché maturano difficilmente una volta recise.

COME CONSERVARE

Conservare le susine in frigorifero nello scomparto della frutta e verdura per 6-7 giorni massimo. Se sono un po' acerbe, tenerle un paio di giorni a temperatura ambiente per favorire il processo di maturazione.

COME PULIRE

Le susine si possono consumare sia con la buccia, sia senza. In ogni caso è necessario lavarle accuratamente sotto acqua corrente. Scartare il nocciolo all'interno.

