



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari

Corso di Laurea in Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio
Montano

“Recupero dell'Antica Varietà di Susino “Brogn Mischì””

Relatrice:

Prof.ssa Ilaria Mignani

Correlatore:

Dr. Guido Calvi

Laureando:

Costanza Del Bravo

ANNO ACCADEMICO 2015 - 2016

Indice

- Introduzione

- Scopo

- Materiali e metodi

- Risultati e discussione

- Conclusioni

- Bibliografia



Frutti appartenenti ad una delle piante censite in località Costa

Introduzione

Il Parco dell'Adamello da qualche anno si occupa del recupero e della tutela di antiche varietà di frutta nel territorio della Valle Camonica.

L'attività è iniziata col recupero di antiche cultivar di melo e pero e si sta sviluppando con l'intento di includere varietà di piccoli frutti e di tutte quelle specie che trovano collocazione nel brolo, l'antico orto-giardino, cinto da mura, delle case camune.

COME SI È SVOLTO IL LAVORO DI TIROCINIO:

Il lavoro di tirocinio è iniziato con la richiesta di segnalazione della presenza del susino “Brogn Mischi” nel territorio camuno. Tale richiesta è stata effettuata tramite invio di cartoline, annunci sul sito del Parco dell’Adamello e della Comunità Montana della Valle Camonica, affissione di volantini nelle attività commerciali del comune di Edolo, articolo di giornale, servizio su TeleBoario e passaparola. A seguito della raccolta delle segnalazioni pervenute è iniziata la fase operativa delle attività.



Le cartoline distribuite nelle attività commerciali del comune di Edolo



Parco Adamello
 P. Tassara, 3
 25043 Breno (BS)



Progetto recupero Brogn Mischi

Il Parco dell'Adamello, in collaborazione con l'Università della montagna (sede di Edolo dell'Università degli studi di Milano) e l'Associazione produttori agricoli Valle Camonica, nell'ambito dell'attività di recupero di antiche varietà da frutto

Ti invita,

se in possesso di piante di prugna "Brogn Mischi" a metterti in contatto con i nostri uffici.
 Spedisci o imbuca questa cartolina oppure contatta un responsabile al numero 0364324011
 indirizzo mail:
 costanza.delbravo@studenti.unimi.it
 guido.calvi@parcoadamello.it

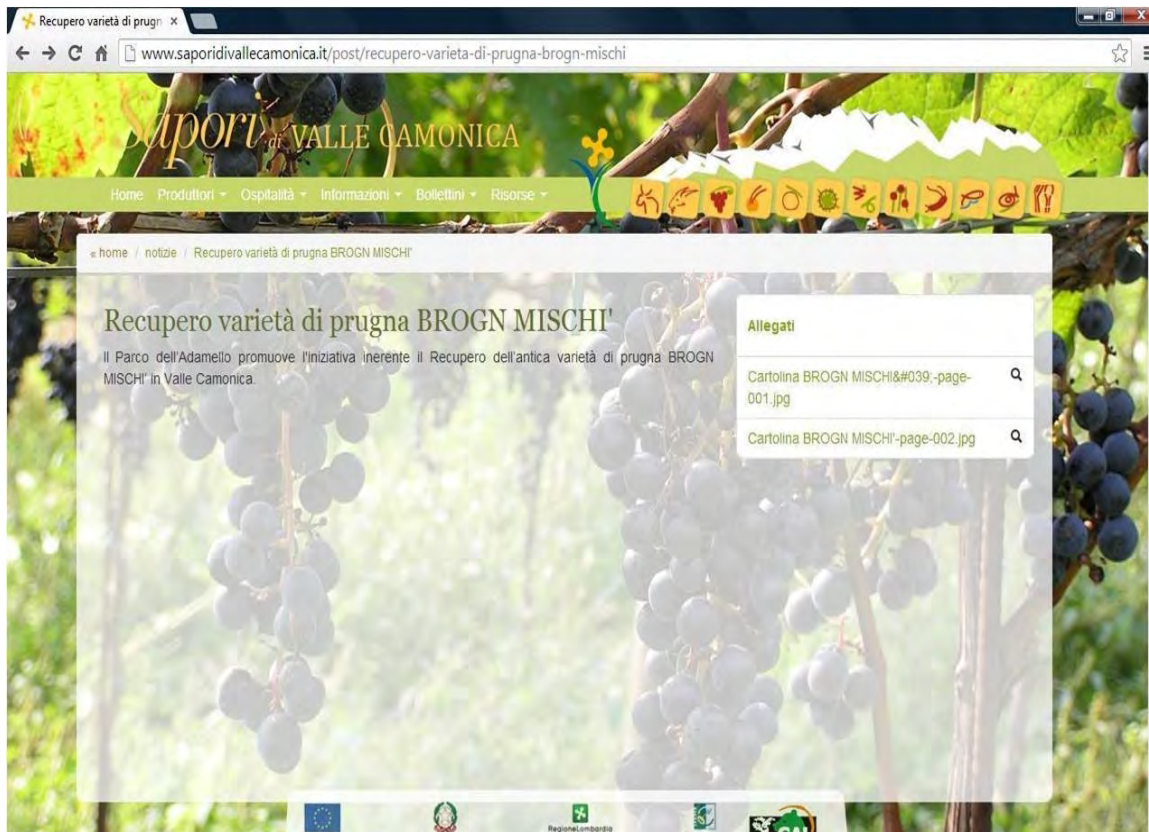
Collabora allo studio e alla valorizzazione di questo frutto in via d'estinzione!

Sono in possesso di una pianta
 Potete contattarmi al numero :

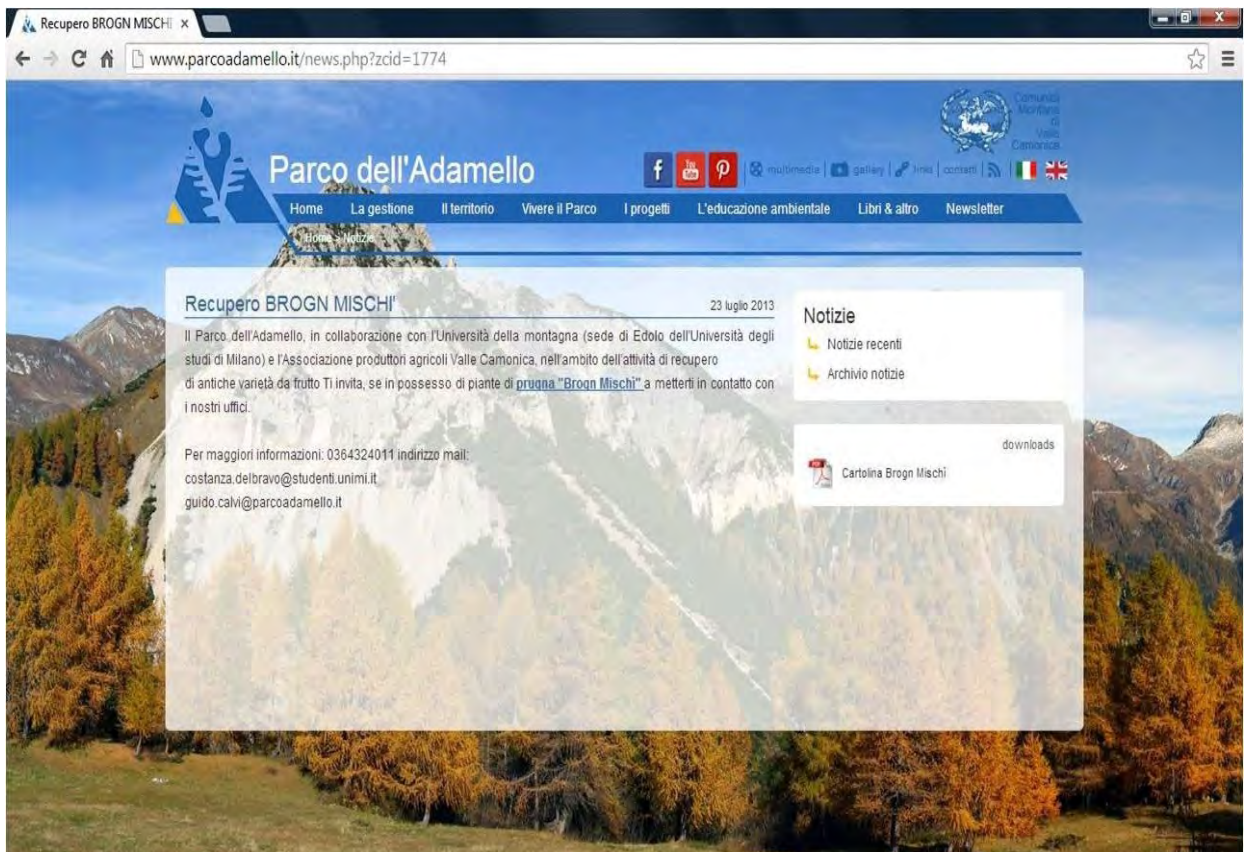
Il fronte retro della cartolina realizzata per promuovere l'attività di censimento



L'intervista realizzata da TeleBoario ad Artogne, luogo di uno dei censimenti



Come si presentava l'annuncio del censimento sul sito "Sapori di Valle Camonica"



Come si presentava l'annuncio del censimento sul sito del Parco dell'Adamello



Lozio Bimbo cade, grave al Civile

LOZIO Una bella brezza di giornata di sole, al cospetto delle montagne della Valle di Lozio, un'escursione e serata in compagnia. Insieme a centinaia di villeggianti che affollano la zona in questi giorni post Ferragosto. Grande spavento ieri mattina alla Casa della Sapienza, frazione Sommaripa di Lozio, dove un bimbo di soli

25 mesi è caduto mentre stava giocando, battendo violentemente la testa. Il piccolo, che si trovava in vacanza in compagnia della famiglia, è scivolato su alcuni gradini ed è ruzzolato per qualche metro, quando mancavano pochi minuti a mezzogiorno. I vicini e i genitori hanno immediatamente allertato i soccorsi e sul posto

è arrivata sia l'ambulanza della Priscivil Camunia che l'elicottero da Bergamo, che ha caricato il bambino e lo ha trasportato all'ospedale Civile in città. Al piccolo è stato riscontrato un trauma cranico e per questo è stato posto sotto osservazione, ma le sue condizioni non sarebbero preoccupanti.

Il ritorno della prugna «mischì»

Il parco dell'Adamello lancia un progetto di recupero dell'antico frutto. In passato veniva essiccato nei solai e consumato nella stagione invernale

BRENO Già sul nome c'è un dilemma: si pronuncia al maschile, come dicono in alta Valcamonica e cioè «brign mischi», oppure al femminile, come prevale in media-bassa Valle, cioè «brigna mischina»? Il Parco Adamello, dopo aver recuperato le antiche varietà di mele camune - individuandone decine di specie, alcune quasi estinte - ha deciso ora di puntare su una varietà di prugna non in commercio e che pare esista solo in Valcamonica e in poche altre zone.

Si tratta di frutti grandi un po' più di una calce e un po' meno di un'albicocca, sul nocciolo, che crescono abbondanti su piante che si trovano spesso all'interno di antichi broli o in prati di tutta la Valle e che maturano in estate. Chi ha almeno trent'anni non può non ricordarsi le brogne (o i brogni) mischi, per le scorpiacciate che si facevano da piccoli, rubacchiandole da piante con rami stracolmi oppure pescandole dai cesti

regalati dalla vicina. Queste piccole susine, purtroppo, al giorno d'oggi stanno scomparendo e la dolcezza profonda del frutto sta diventando un gusto sconosciuto al palato: è per questo che il Parco, in collaborazione con l'università della Montagna di Idolo e l'Apav (Associazione produttori agricoli Valcamonica), ha messo in campo il progetto di recupero dell'antica varietà. Tutto nasce da una suggestione, da un incontro che alcuni tecnici del Parco hanno avuto in Svizzera, dove nell'altopiano del Gâtura vengono coltivati dei pruneti ibridi molto simili al camuno «brigno mischi». «La questo frutto è molto diffuso, viene anche trasformato in alcuni prodot-

ti che poi sono venduti - spiega Guido Calvi del Parco -; ci siamo chiesti perché non provarci anche in Valle. Per iniziare abbiamo avviato un'indagine, una sorta di censimento per sapere quali e quante piante sono ancora rimaste da noi, di che tipo sono, che caratteristiche hanno. Poi vorremmo recuperarle e proporre delle nuove coltivazioni a chi ne farà richiesta: non pensiamo certo a una produzione industriale, ma a un mercato di nicchia come i piccoli frutti, per proporre il fresco o l'essiccato». Molti anziani ricordano che il brogn mischi veniva fatto essiccare sui solai delle vecchie case e poi conservato in grandi vasi: spesso era fra i pochi

frutti che i contadini riuscivano a mangiare in inverno. E per questo motivo che la coltivazione delle piante appartiene alla tradizione valdiga: «Con una cartolina abbiamo chiesto di segnalare la presenza delle piante in Valle e ne abbiamo già

risposte, compilando delle schede, almeno una trentina, ma ce ne sono tantissime in giro - continua Calvi -. In autunno, anche grazie a una tesi di laurea di una studentessa edoiese, metteremo a confronto i dati per fissarne le caratteristiche. L'ideale sarebbe trovare qualche azienda agricola che decida di produrle». Pare che ci siano già un paio di cuochi che stanno pensando a nuove ricette e a inserire il brogn mischi nel loro menù. Provare per credere: non c'è persona, in Valle, che ricordandosi di queste «palline» non ne decanti la dolcezza, e c'è già chi pensa di commercializzarle in sacchetti colorati per Natale.

Giuliana Mosconi



Nei broli...

■ In alto una pianta di brogn mischi presente in un brolo della Valle, zeppa di frutti, e a lato un esempio di frutto maturo e uno ancora acerbo. Il Parco ha deciso di preservare questa specie



LOZIO

Enel: «Massimo impegno e la qualità del servizio»

LOZIO Dopo le interruzioni del servizio del 10 e 19 agosto, Enel risponde al sindaco di Lozio, esasperato per il disagio di restare per lunghe ore senza la corrente: «La situazione è del tutto eccezionale - si legge in una nota - e nasce da due guasti accidentali ravvicinati legati a forti temporali estivi il 10 al terminale di un cavo aereo e il 19 al ramo portato dal vento è finito sui conduttori. Il personale Enel è sempre intervenuto, anche di notte e in condizioni avverse, per ripristinare

il servizio». La nota precisa poi che «Enel Distribuzione ha già investito sull'impianto, equipaggiandolo con un sistema di automazione che consente la localizzazione rapida del guasto e la ripresa del servizio di parte della clientela in modo automatico, ed effettuando sistematiche attività manutentive dell'esistente. Pur comprendendo i disagi causati dalla mancanza di elettricità, riteniamo che la valutazione della qualità vada fatta su un periodo significativo e contestualizzata anche nel territorio».

Saviore Nel fine settimana la rievocazione della transumanza

SAVIORE DELL'ADAMELLO È un appuntamento che ricorda la volontà dei saviorese di non «vedere» gli antichi pascoli, proprietà comunale dal XV secolo, alla Provincia di Trento. La quinta rievocazione della transumanza dal paese ai pascoli in Val Daone e Val di Fumo viene proposta dall'Associazione «Amici della natura» di Saviore sabato 24 e domenica 25 agosto. Il programma prevede la partenza dalla località Basega di Valle, frazione di Saviore, alle 7 di sabato, il pernottamento nelle baracche Marcolini a Malga Bissina e il rientro domenica 25 in serata. Italo Bigoli degli «Amici della natura» ricorda che da oltre 20 anni il sodalizio si occupa anche «degli apporti culturali di popoli nativi nordamericani alla nostra civiltà occidentale. In questa iniziativa, invece, ci accompagnerà il monaco tibetano e profugo Geshe Lharampa Tobsang Tenking, che guiderà l'accessione del fuoco sacro e la meditazione degli anemati al Passo di Campo». Prenotazioni ai numeri 0364/434664 e 335/6871116.

Erbanno Pancia fatti capanna per centomila succulenti casoncelli

DARFO Erbanno fa festa con 100mila casoncelli. Fervono i preparativi in vista della tradizionale sagra gastronomica che da domani a domenica (23, 24 e 25 agosto) porterà nella frazione darfense migliaia di buongustai che da 31 anni non rinunciano a gustare il piatto tipico locale. Nella tensostruttura del campo sportivo adiacente all'oratorio, durante i tre giorni della sagra le massaie volontarie di Erbanno confezioneranno circa 100mila casoncelli freschi che ogni sera dalle 19 in poi verranno serviti in tavola accompagnati dai tradizionali piatti tipici della cucina camuna. La manifestazione può contare sul coinvolgimento di tutta la comunità e dei gruppi di volontariato che, nel corso degli anni, hanno contribuito a far crescere la festa fino a trasformarla in uno degli appuntamenti più apprezzati della Valle. Ballo bisco e divertimento accompagneranno le tre serate che si chiuderanno domenica con l'entrata della sottoscrizione a premi.

BRENO Già sul nome c'è un dilemma: si pronuncia al maschile, come dicono in alta Valcamonica e cioè «brogn mischi», oppure al femminile, come prevale in media-bassa Valle, cioè «brogna mischina»? Il Parco Adamello, dopo aver recuperato le antiche varietà di mele camune - individuandone decine di specie, alcune quasi estinte - ha deciso ora di puntare su una varietà di prugna non in commercio e che pare esista solo in Valcamonica e in poche altre zone.

Si tratta di frutti grandi un po' più di una ciliegia e un po' meno di un'albicocca, col nocciolo, che crescono abbondanti su piante che si trovano spesso all'interno di antichi broli o in prati di tutta la Valle e che maturano in estate. Chi ha almeno trent'anni non può non ricordarsi le brogne (o i brogn) mischi, per le scorpacciate che si facevano da piccoli, rubacchiandole da piante con rami stracolmi oppure pescandole dai cesti

regalati dalla vicina. Queste piccole susine, purtroppo, al giorno d'oggi stanno scomparendo e la dolcezza profonda del frutto sta diventando un gusto sconosciuto al palato: è per questo che il Parco, in collaborazione con l'università della Montagna di Edolo e l'Apav (Associazione produttori agricoli Valcamonica), ha messo in campo il progetto di recupero dell'antica varietà. Tutto nasce da una suggestione, da un «incontro» che alcuni tecnici del Parco hanno avuto in Svizzera, dove nell'altopiano del Giura vengono coltivati dei pruneti tabulari molto simili al camuno «brogn mischi». «Là questo frutto è molto diffuso, viene anche trasformato in alcuni prodot-

ti che poi sono venduti - spiega Guido Calvi del Parco -; ci siamo chiesti perché non provarci anche in Valle. Per iniziare abbiamo avviato un'indagine, una sorta di censimento per capire quali e quante piante sono ancora rimaste da noi, di che tipo sono, che caratteristiche hanno. Poi vorremmo recuperarle e proporre delle nuove coltivazioni a chi ne farà richiesta: non pensiamo certo a una produzione industriale, ma a un mercato di nicchia come i piccoli frutti, per proporre il fresco o l'essiccato». Molti anziani ricordano che il brogn mischi veniva fatto essiccare sui solai delle vecchie case e poi conservato in grandi vasi: spesso era tra i pochi

frutti che i contadini riuscivano a mangiare in inverno. È per questo motivo che la coltivazione delle piante appartiene alla tradizione valligiana più genuina. «Con una cartolina abbiamo chiesto di segnalarci la presenza delle piante in Valle e ne abbiamo già

compilate, compilando delle schede, almeno una trentina, ma ce ne sono tantissime in giro - continua Calvi -. In autunno, anche grazie a una tesi di laurea di una studentessa edolese, metteremo a confronto i dati per fissarne le caratteristiche. L'ideale sarebbe trovare qualche azienda agricola che decida di produrle». Pare che ci siano già un paio di cuochi che stanno pensando a nuove ricette e a inserire il brogn mischi nel loro menù. Provare per credere: non c'è persona, in Valle, che ricordandosi di queste «palline» non ne decanti la dolcezza; e c'è già chi pensa di commercializzarle in sacchetti colorati per Natale.

Giuliana Mossoni

LA CARTOLINA

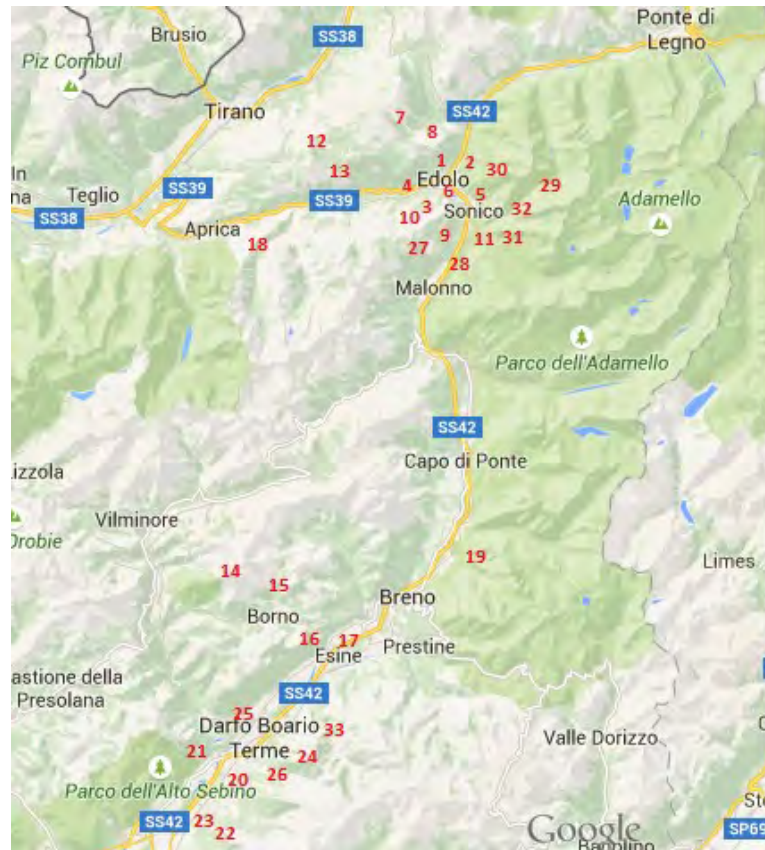
*È stata distribuita
ai proprietari
di giardini
e broli
per effettuare
il censimento
delle piante*

AREA DI STUDIO:

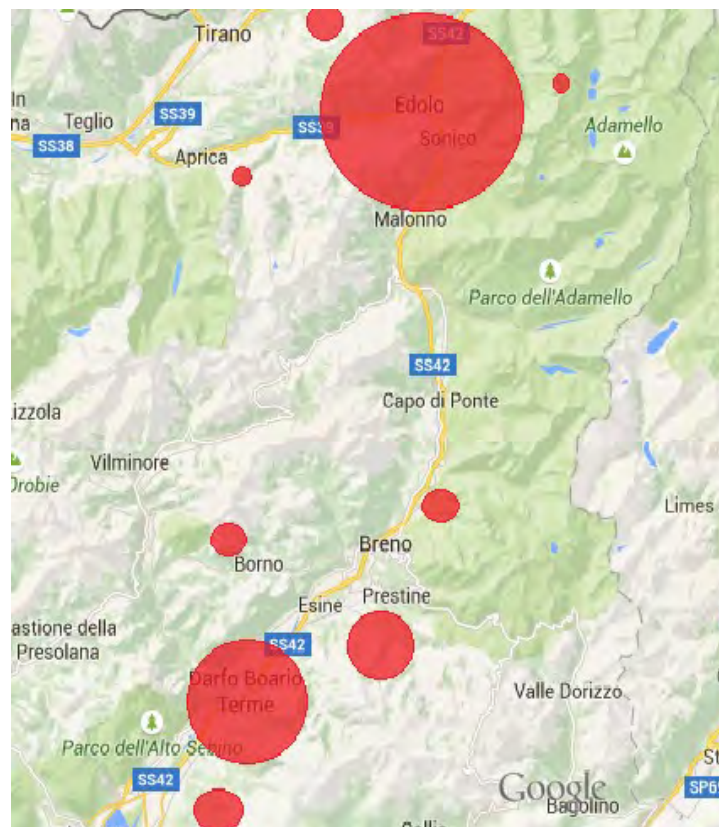


Valle Camonica





Le segnalazioni sono state raccolte in tutta la valle



Edolo e Darfo Boario Terme i comuni con più segnalazioni

Località:	m.s.l.m.
1) Edolo località 1	660m
2) Edolo località 2	697m
3) Edolo località 3	673m
4) Edolo località 4	673m
5) Edolo località 5	673m
6) Edolo località 6	658m
7) Edolo località 7	874m (località Costa)
8) Edolo località 8	813m (località Costa)
9) Edolo località 9	702m
10) Edolo località 10	714m
11) Edolo località 11	714m
12) Edolo località 12	997m (frazione Vico)
13) Edolo località 13	968m (frazione Vico)
14) Borno 1	912m
15) Borno 2	976m
16) Esine 1	284m
17) Esine 2	286m
18) Corteno Golgi 1	995m
19) Niardo 1	443m
20) Darfo Boario Terme 1	220m
21) Darfo Boario Terme 2	218m
22) Artogne 1	244m
23) Artogne 2	249m
24) Darfo Boario Terme 3	242m
25) Darfo Boario Terme 4	274m
26) Darfo Boario Terme 5	246m
27) Edolo località 14	655m
28) Edolo località 15	672m
29) Mù 1	717m
30) Edolo località 16	889m (località Costa)
31) Edolo località 17	570m
32) Edolo località 18	669m
33) Darfo Boario Terme 6	325m

L'area di indagine ha interessato diverse località site in Valle Camonica a differenti quote altimetriche.

La maggior parte delle segnalazioni sono state raccolte nel comune di Edolo, e all'imbocco della valle nel comune di Darfo Boario Terme.

In totale sono state censite 18 piante nel comune di Edolo, 6 nel comune di Darfo Boario Terme, 2 nel comune di Borno, 2 nel comune di Esine, 2 nel comune di Artogne, 1 nel comune di Corteno Golgi, 1 nel comune di Niardo ed una nella frazione di Mù.

Il rilevamento più basso è stato fatto ad una quota di 218m, a Darfo Boario Terme, il più alto a 997m, nella frazione di Vico sopra Edolo.

Non si riscontrano significative differenze nella valutazione visiva delle piante e dei frutti delle diverse segnalazioni, ad eccezione fatta per la numero 9, una pianta rinvenuta in un giardino pubblico del comune di Edolo che presentava frutti in abbondanza, al contrario delle altre censite, e di dimensioni sensibilmente più grandi. Verosimilmente non si tratta di "Brogn Mischi".

IL "BROGN MISCHI":

Il "Brogn Mischi" appartiene alla categoria dei susini asiatico-europei: susini europei.

Famiglia: Rosaceae

Sottofamiglia: Prunoidae

Genere: Prunus

Sezione: Prunophora

Nome scientifico: Prunus domestica (L.1753)

Cultivar a maturazione intermedia.

I frutti raccolti sulle piante censite presentavano un calibro variabile tra i 2 e i 3cm, ed un peso tra i 20-25g.

I noccioli hanno un calibro compreso tra 1,3 e 1,7cm.

La polpa è tendenzialmente morbida, si stacca facilmente dal nocciolo e ha un sapore molto apprezzato.





Misurazione e confronto su carta millimetrata dei frutti di una pianta in località Costa



Misurazione su carta millimetrata dei semi di una pianta in località Costa

Le foglie hanno generalmente una larghezza compresa tra i 3 ed i 4cm, ed una lunghezza compresa tra i 6 ed i 7,5cm.



Le foglie di una delle piante censite



Una delle piante censite con frutti in maturazione a Mù, frazione di Edolo

Scopo

- Raccolta del maggior numero di segnalazioni
- Realizzazione scheda pomologica
- Compilazione scheda pomologica per ogni pianta visitata
- Determinazione principali caratteristiche chimico-fisiche del frutto
- Analisi statistica delle proprietà chimico fisiche
- Determinazione origine genetica piante censite
- Verifica appartenenza piante segnalate alla medesima cultivar
- Stabilire differente denominazione della pianta nelle varie località della valle
- Approfondire la somiglianza con la susina Ramassin del Monviso
- Approfondire l'impiego di questo frutto nella tradizione

Materiale e metodi

ANALISI FRUTTI:

L'analisi sui frutti è stata condotta solo sulle piante che al momento del censimento già li presentavano.

La maturazione infatti non è regolare, data la differente collocazione delle piante per altimetria e posizione, e va indicativamente da fine luglio a fine agosto.

L'estate 2013 ha visto inoltre una particolare carenza di frutti, dovuta ad una fredda e piovosa primavera.

Su sei campioni di frutti è stato possibile condurre anche un'analisi della acidità titolabile.

Strumenti impiegati per l'analisi dei frutti raccolti sulle piante, dove presenti, sono stati il penetrometro ed il rifrattometro.

Il penetrometro manuale per frutta fornisce un valido indice per la determinazione del periodo più opportuno per raccogliere la frutta.

Il penetrometro è un dinamometro che misura la durezza della polpa dei frutti.

È stato utilizzato un rifrattometro digitale per l'analisi della concentrazione zuccherina dei frutti.

Il rifrattometro misura il residuo secco rifrattometrico (tenore zuccherino) in gradi Brix.

Penetrometro e rifrattometro sono entrambi strumenti distruttivi.

Di seguito i valori di riferimento di compattezza della polpa e contenuto zuccherino per la raccolta ed il consumo delle susine:

Susine	cino-giapponesi	1.7-2.6	10-12	10-15
	europee	0.8-3	13 (26)	16-18

Kg

°Brix

°Brix

RACCOLTA

CONSUMO



Per alcune piante che presentavano frutti in abbondanza al momento del censimento, è stato possibile condurre anche un'analisi dell'acidità titolabile, compiendo una titolazione (fino a pH 8,1) con una soluzione basica (NaOH) degli acidi organici presenti nel frutto.

Per le susine l'acido predominante, e quindi quello che viene titolato, è l'acido malico.

- Citric acid is present in many fruit species.
- Tartaric acid is essentially found in grapes.
- Malic acid is present in many fruit species, sometimes together with citric acid or tartaric acid in unripe grapes.

The titratable acidity of fruit is an important parameter in determining fruit maturity.

Fruits, juices	Titratable acidity (g/100 mL)	Predominant acid
Apple, pear	0.36-0.80	Malic acid
Cranberry	1.6-3.6	Citric acid
Grapefruit	1.2-2.0	Citric acid
Lemon	4-6.2	Citric acid
Mango	0.34-0.84	Citric acid
Orange	0.8-1.4	Citric acid
Peach, nectarine, sweet cherry	0.24-0.94	Citric acid
Pineapple	0.7-1.6	Citric acid
Plum/Sour cherry	0.94-1.64	Malic acid
Strawberry	0.6-1.1	Citric acid
Table grape	0.4-0.9	Tartaric acid
Tomato	0.34-1.00	Citric acid



Il titolatore utilizzato su alcuni frutti



I campioni numerati di frutti analizzati al titolatore

LA SCHEDA POMOLOGICA:

La prima operazione dell'attività di tirocinio è consistita nella stesura di un'adeguata scheda pomologica, modellata su schede preesistenti di susino e adattata alle specifiche esigenze dei nostri censimenti.

Ogni scheda riporta la data, i dati principali del proprietario, così che possa essere rintracciato per eventuali raccolte di dati successive, le coordinate GPS della pianta e la quota del luogo.

Per ogni pianta è riportata altezza stimata, circonferenza, età.

Vengono inoltre fornite dalla scheda informazioni sulla compresenza di altre piante, gli eventuali trattamenti colturali, l'epoca di maturazione, il nome tradizionale e gli usi dei frutti maturi.

Ad ogni rilevamento si è cercato di capire quale fosse l'origine della pianta, se propagata tramite pollone, ottenuta da seme o per innesto.

Purtroppo l'origine di molte piante si è persa nel tempo, o erano già presenti al momento dell'acquisto delle proprietà.

<u>SCHEDA POMOLOGICA</u>	<u>CURE COLTURALI:</u>
DATA RILEVAMENTO:	ORIGINE GENETICA:
PROPRIETARIO:	NOME TRADIZIONALE:
INDIRIZZO:	EPOCA MATURAZIONE:
RECAPITO TELEFONICO:	PRESENZA DI MALATTIE:
COORDINATE GPS:	CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE:
QUOTA:	
LOCALIZZAZIONE PIANTA:	<u>ANALISI</u>
COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE:	DATA:
CIRCONFERENZA:	PENETROMETRO:
ETA' STIMATA PIANTA:	RIFRATTOMETRO:
H STIMATA PIANTA:	QUALITA' ALL'ASSAGGIO:
	ANALISI TITOLATORE:

Ogni scheda è correlata da immagini della pianta, delle foglie su carta millimetrata e dei frutti dove presenti al momento del censimento.

Di seguito le 33 schede pomologiche:

SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHI

DATA RILEVAMENTO: 30/07/2013

PROPRIETARIO: Abondio Carmen

INDIRIZZO: via Cappellini 126, Darfo Boario Terme

RECAPITO TELEFONICO: 338/7725377

COORDINATE GPS: N 45°52'331" E 010°102'16"

QUOTA: 218m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: cortile davanti casa

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: piante ornamentali, olivo

CIRCONFERENZA: 33cm

ETA' STIMATA PIANTA: 7/8 anni

H STIMATA PIANTA: 4/5m

CURE COLTURALI: non vengono effettuati trattamenti, ma saltuariamente concimazioni

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone, è un pollone della pianta situata più in alto dietro il pollaio, sotto superstrada

NOME TRADIZIONALE: "la Brogna Meschina"

EPOCA MATURAZIONE: fine Luglio, già raccolta al momento della visita

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumate fresche, no marmellate

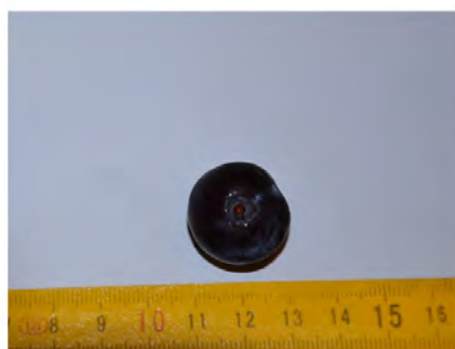
ANALISI

DATA: 05/08/2013

PENETROMETRO: 4,2lbs = 1,90Kg

RIFRATTOMETRO: 1,363 nD = 13,63°B

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: molto buona e dolce, non acida



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 05/08/2013

PROPRIETARIO: Zamboni Agostino

INDIRIZZO: Via Mazzini 36, Esine

RECAPITO TELEFONICO: 333 9732816

COORDINATE GPS: N 45°55'364" E 010°15'461"

QUOTA: 284m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: vicino al fiume

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: presenza di polloni radicali alla base della pianta madre

CIRCONFERENZA: 30cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 10 anni

H STIMATA PIANTA: circa 4 – 5m

CURE COLTURALI: nessun trattamento, nessuna potatura

ORIGINE GENETICA: propagazione per polloni radicali

NOME TRADIZIONALE: brogn meschina; "emoi", "anemoni" (alcune varietà innestate)

EPOCA MATURAZIONE: durante tutto il mese di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco

ANALISI

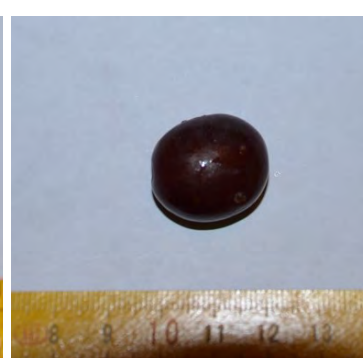
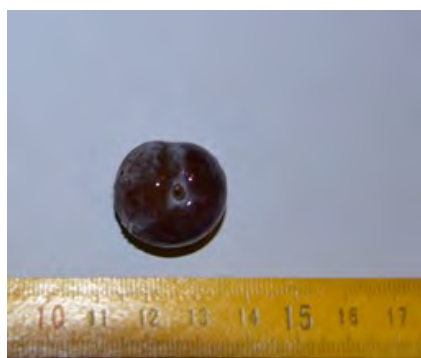
DATA:

PENETROMETRO: 5,4lbs = 2,45Kg

RIFRATTOMETRO: 1,358 nD = 13,58°B

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: un po' acida ma buona

ANALISI TITOLATORE: > 8,37% A.M.



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 18/07/2013

PROPRIETARIO: Stefania Bassi

INDIRIZZO: b&b Alta Valle Camonica, via Gennaro Sora 31a, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 335/5857523

COORDINATE GPS: N 46°10'38" E 010°19'968"

QUOTA: 660m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: frutteto lungo percorso vita vicino impianti sportivi

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: coltivazione di piccoli frutti e meleto

CIRCONFERENZA: 45cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 6 anni, trapiantata da 4-5 anni



H STIMATA PIANTA: circa 3m

CURE COLTURALI: nessuna, ma potatura eseguita nel 2012

ORIGINE GENETICA: molto probabilmente propagata tramite polloni radicali, non ricorda da chi è stato avuto il pollone

NOME TRADIZIONALE: "il Brogn Mischi"

EPOCA MATURAZIONE: fine Luglio, inizi Agosto (quest'anno in ritardo di 2 settimane)

PRESENZA DI MALATTIE: corineo, monilia

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: marmellata principalmente, inserita nel libro di ricette del b&b

NOTE: quest'anno quasi assenza di frutti



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 02/08/2013

PROPRIETARIO: Sabrina Bianchi

INDIRIZZO: località P. Lazzi S.Pietro di Corteno Golgi, agriturismo al Comù

RECAPITO TELEFONICO: 347/4680782

COORDINATE GPS: N 46°09'320" E 010°11'388"

QUOTA: 995m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: sul bordo della strada sterrata che porta all'agriturismo

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: terreno adibito a pascolo

CIRCONFERENZA: 20cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 3 – 4 anni

H STIMATA PIANTA: 2 – 3m

CURE COLTURALI: nessuna

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone, avuto da uno zio proprietario a S.Antonio della segheria Bianchi

NOME TRADIZIONALE: "brogn mischi"/"brugnì mischi"

EPOCA MATURAZIONE: maturi indicativamente a ferragosto

PRESENZA DI MALATTIE: presenza di frutti secchi, mummie di Monilia

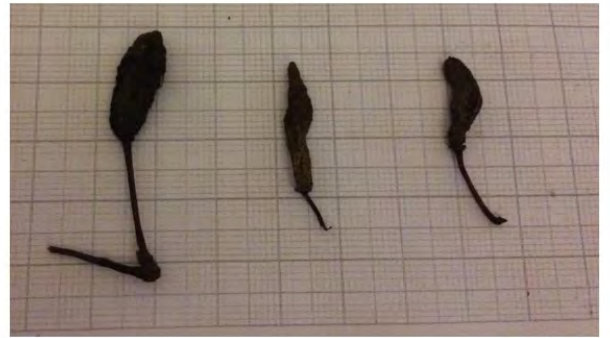
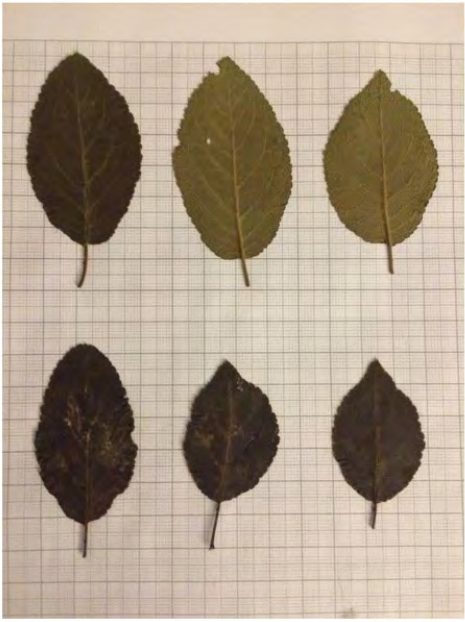
CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco e impiegato per marmellate

NOTE: possibilità di trattare con olio bianco e fungicida in post fioritura contro la Monilia, o dare verde rame e potare rami dritti

ANALISI

ANALISI TITOLATORE: > 8,37% A.M.





SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 26/07/2013

PROPRIETARIO: Bigatti

INDIRIZZO: Via S.Martino 21, Darfo Boario Terme, località Plemo

RECAPITO TELEFONICO: 0364/46007

COORDINATE GPS: N 45° 54' 611" E 010° 13' 749"

QUOTA: 246m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: frutteto vicino strada

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: melo, kiwi

CIRCONFERENZA: 43cm

ETA' STIMATA PIANTA: 4 anni

H STIMATA PIANTA: 3/4m

CURE COLTURALI: trattamenti melo

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite polloni, figlia di una pianta in paese ora tagliata

NOME TRADIZIONALE: "la Brogn Mischi"

EPOCA MATURAZIONE: fine Luglio – inizio Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco

ANALISI

DATA: 01/09/2013

PENETROMETRO: 2,5lbs = 1,136Kg

RIFRATTOMETRO: 1,371Nd = 13,71°B

ANALISI TITOLATORE: 1,14% A.M.

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: molto dolci

NOTE: frutto più grosso per via dei trattamenti; il proprietario sostiene che si possa innestare.



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 19/07/2013

PROPRIETARIO: Maria Teresa Calvi

INDIRIZZO: Via Tise Edolo, Costa località Pedretti

RECAPITO TELEFONICO: 0364/71105

COORDINATE GPS: N 46°10'963" E 010°19'420"

QUOTA: 813m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: cortile (brolo)

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: giardino davanti casa

CIRCONFERENZA: 42,5cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 35 anni, piantata a metà anni '70

H STIMATA PIANTA: circa 4 – 5m

CURE COLTURALI: nessuna, ma potatura futura

ORIGINE GENETICA: piantina piccola avuta da sig.Trotti Francesco, probabilmente pollone

NOME TRADIZIONALE: brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: seconda metà Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco e marmellate



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 25/07/2013

PROPRIETARIO: Casatti

INDIRIZZO: località Basioli, Costa, Edolo

RECAPITO TELEFONICO:

COORDINATE GPS: N 46°11'371" E 010°20'259"

QUOTA: 874m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: prato in pendenza

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: frutteto, altri susini: eboi e brogn

CIRCONFERENZA: 32cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 13 – 14 anni

H STIMATA PIANTA: circa 3 – 4m

CURE COLTURALI: nessuna

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone ottenuto dal figlio

NOME TRADIZIONALE: brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: seconda metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco, produzione marmellate e grappa, no essiccato

NOTE: Secondo la sua testimonianza la Brogna sarebbe più grande e meno dolce dei Brogn Mischi, più sferici e dolci



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 19/07/2013

PROPRIETARIO: Marco Cicci

INDIRIZZO: Via Porro 141

RECAPITO TELEFONICO: 327/1969050

COORDINATE GPS: N 46°10'722" E 010°19'197"

QUOTA: 697m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: brolo in pendenza, probabile presenza di rocce che impediscono completo sviluppo pianta, esposizione in ombra

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: peri

CIRCONFERENZA: 31cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 20 anni

H STIMATA PIANTA: 2 - 3m

CURE COLTURALI: potatura decisa 2 anni fa

ORIGINE GENETICA: propagazione ottenuta tramite polloni, pianta che non richiede innesto

NOME TRADIZIONALE: "il Brogn Mischì"

EPOCA MATURAZIONE: metà Luglio, quest'anno maturazione in ritardo di circa 15 giorni

PRESENZA DI MALATTIE: corineo, evidente anche dai campioni fogliari raccolti e funebrana (Cydia Funebrana, conosciuta come ti-gnola o verme delle susine)

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco e marmellate



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 18/07/2013

PROPRIETARIO: Comensoli Emanuele

INDIRIZZO: località Casella, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 348/0009736 (cell.moglie)

COORDINATE GPS: N 46° 10' 461" E 010° 205' 80"

QUOTA: 655m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: nei pressi della ferrovia, di fronte alla carrozzeria Piazzali

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: orto e frutteto

CIRCONFERENZA: 93cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 70 anni

H STIMATA PIANTA: 5/6m

CURE COLTURALI: potature (per "stringere" la pianta)

ORIGINE GENETICA: non ricorda, pianta troppo vecchia, ma garantisce che non sono innestate

NOME TRADIZIONALE: "il Brogn Mischì"

EPOCA MATURAZIONE: metà Luglio se la stagione è buona, altrimenti fine Luglio; i frutti maturi resistono anche una settimana sulla pianta.

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumati freschi e marmellate, come in passato.

Disponibilità permettendo venduti freschi dalla figlia, proprietaria di un alimentari a Vezza d'Oglio.

ANALISI

DATA: 01/09/2013

PENETROMETRO: 0,9 lbs = 0,40Kg

RIFRATTOMETRO: 1,357 nD = 13,57°B

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: completa maturazione, molto buone e dolci



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 30/07/2013

PROPRIETARIO: Franzoni Fausto

INDIRIZZO: Via Milano 50, Borno

RECAPITO TELEFONICO: 0364/310613

COORDINATE GPS: 45°56'46"N 10°11'56"E

QUOTA: 912 m slm

LOCALIZZAZIONE PIANTA: giardino dietro casa

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: altre piante da frutto e piante ornamentali

CIRCONFERENZA: 53cm

ETA' STIMATA PIANTA: 19 anni

H STIMATA PIANTA: 5/6m

CURE COLTURALI: nessuna

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite polloni, alberello avuto ad Ossimo inferiore

NOME TRADIZIONALE: brogna meschina

EPOCA MATURAZIONE: metà Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: corineo abbastanza diffuso

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: mangiato fresco, marmellate

ANALISI

DATA: 01/09/2013

PENETROMETRO: 1,6lbs = 0,72Kg

RIFRATTOMETRO: 1,360nD = 13,60°B

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: mature, ma non molto dolci



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 05/08/2013

PROPRIETARIO: Marco Gervasoni

INDIRIZZO: Via Bortolo Vidilini 101 bis, Mù, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 339 114536

COORDINATE GPS: N 46°11'00" E 10°20'00"

QUOTA: 717 m slm

LOCALIZZAZIONE PIANTA: giardino davanti casa

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: alberi da frutto (peri, meli), orticole, piccoli frutti

CIRCONFERENZA: 40cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 7 – 8 anni

H STIMATA PIANTA: circa 4 m

CURE COLTURALI: potatura

ORIGINE GENETICA: ignota

NOME TRADIZIONALE: Brogn Mischi

EPOCA MATURAZIONE: seconda metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco

ANALISI

DATA:

PENETROMETRO: 2,5lbs = 1,136Kg

RIFRATTOMETRO: 1,365nD = 13,65°B

QUALITA' ALL'ASSAGGIO:

ANALISI TITOLATORE:



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 05/08/2013

PROPRIETARIO: Stefano Giacomelli

INDIRIZZO: via Brendibusio 15, accanto ad autofficina Putelli, Niardo

RECAPITO TELEFONICO: 348 2312427 0364/330384

COORDINATE GPS: 45°58'36"N 10°20'03"E

QUOTA: 443 m slm

LOCALIZZAZIONE PIANTA: cortile dietro casa, vicino pollaio e recinto cane

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: altri alberi da frutto: susini innestati, meli, ciliegio, pesco

CIRCONFERENZA: 45cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 20 – 25 anni

H STIMATA PIANTA: circa 10m

CURE COLTURALI: sottoposta a stessi trattamenti meli, non sono effettuate concimazioni

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone, ottenuto dal Sig. Piloni di Mezzarro

NOME TRADIZIONALE: brogna meschina

EPOCA MATURAZIONE: frutti maturi al momento della visita, prima metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco e marmellate

NOTE: il proprietario ricorda che in passato vi erano numerose piante nel comune di Breno



ANALISI

DATA:

PENETROMETRO: 5,6lbs = 2,54Kg

RIFRATTOMETRO: 1,361 nD = 13,61°B

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: molto buona

ANALISI TITOLATORE: > 1,26% A.M.



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 19/07/2013

PROPRIETARIO: -

INDIRIZZO: Viale Derna Edolo, di fronte macelleria "Da Mirco"

RECAPITO TELEFONICO: -

COORDINATE GPS: N 46°10'698" E 010°19'772"

QUOTA: 702m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: aiuola comunale

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: siepe ornamentale

CIRCONFERENZA: 268cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 20 anni ?

H STIMATA PIANTA: circa 8 – 9m

CURE COLTURALI: -

ORIGINE GENETICA: ignota

NOME TRADIZIONALE: -

EPOCA MATURAZIONE: seconda metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna, foglie dall'aspetto molto sano

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: raccolti dai passanti a maturazione e alla caduta

NOTE: la pianta è costituita da 4 polloni molto grossi.

Potrebbe trattarsi di una varietà differente: foglie più allungate, portamento molto espanso e un po' piangente.

Presenza di un ulteriore piccola pianta davanti a "macelleria da Mirko", dal portamento assurgente e poco distante dalla prima (pollone dell'esemplare principale?).



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 26/07/2013

PROPRIETARIO: Bortolo Mazzoli

INDIRIZZO: Via Giovanni Pascoli 1°, Artogne

RECAPITO TELEFONICO: 0364/598854

COORDINATE GPS: N 45°50'890" E 010°09'382"

QUOTA: 244m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: prato, adibito a pascolo pecore, esposizione pieno sole

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: acacie e olivi

CIRCONFERENZA: 38cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 7 - 8anni

H STIMATA PIANTA: circa 3 - 4m

CURE COLTURALI: effettuata potatura, no trattamenti

ORIGINE GENETICA: propagata tramite pollone

NOME TRADIZIONALE: il brogn mischì

EPOCA MATURAZIONE: seconda metà di Luglio

PRESENZA DI MALATTIE: afidi e presenza corineo evidente anche sui campioni di foglie raccolti

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: mangiate prevalentemente dalle pecore alla caduta



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 26/07/2013

PROPRIETARIO: Bortolo Mazzoli

INDIRIZZO: Via Giovanni Pascoli 1, Artogne

RECAPITO TELEFONICO: 0364/598854

COORDINATE GPS: N 45°50'965" E 010°09'562"

QUOTA: 249m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: cortile davanti casa

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: piante ornamentali

CIRCONFERENZA: 58cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 15 – 20 anni

H STIMATA PIANTA: circa 5 – 6m

CURE COLTURALI: potatura a vaso, trattamento contro i pidocchi, rame (foglie molto belle rispetto ad altre piante)



ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone, ottenuto dal padre e prelevato da una pianta più grande

NOME TRADIZIONALE: il brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: seconda metà di Luglio

PRESENZA DI MALATTIE: afidi e presenza corineo

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumate fresche alla caduta, raccolte grazie a telo posto sotto la pianta, simile raccolta olive



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 02/08/2013

PROPRIETARIO: Moles Fabio

INDIRIZZO: Via Adamello 81, vicino parco giochi

RECAPITO TELEFONICO: 347 6491279

COORDINATE GPS: N 46°105'37" E 010°20'136"

QUOTA: 673m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: cortile dietro casa

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: pero

CIRCONFERENZA: 68cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 20 anni

H STIMATA PIANTA: circa 9 – 10m

CURE COLTURALI: no trattamenti, si potatura per presenza di rami spezzati

ORIGINE GENETICA: ignota, esemplare acquistato in un vivaio pensando si trattasse di ciliegio

NOME TRADIZIONALE: "il brogn mischi"

EPOCA MATURAZIONE: presenza di qualche frutto già maturo al momento della rilevazione, seconda metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: fresche, marmellate più raramente, in passato si essiccavano

NOTE: in passato molto diffusa pratica dell'essiccazione dei frutti: si facevano essiccare le prugne tagliate a metà e private dei noccioli al sole (pronte in due giorni), o in solaio in caso di tempo avverso.

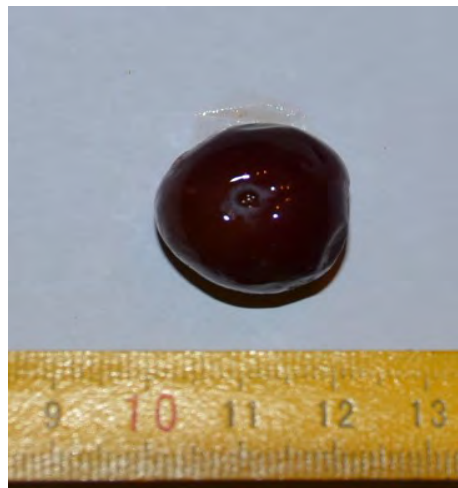
Una volta essiccate venivano conservate in vasetti di vetro dove si mantenevano anche per un anno.

A volte si mettevano sotto spirito con il picciolo.

Il proprietario conferma esistenza varietà "emoi" e "brogn bianca".

La pianta non ha una produzione regolare tutti gli anni.





SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 20/07/2013

PROPRIETARIO: Moraschini Annamaria

INDIRIZZO: Via Comasco, 22, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 338/3345822

COORDINATE GPS: N 46°10'347" E 010°20'352"

QUOTA: 570 m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: giardino dietro casa

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: meli

CIRCONFERENZA: 1 m

ETA' STIMATA PIANTA: circa 26 – 27 anni

H STIMATA PIANTA: circa 4 – 5 m, albero dal vigore medio - elevato

CURE COLTURALI: effettuata talvolta potatura, no trattamenti

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone, ottenuto dal padre, piantumato al momento della costruzione della casa

NOME TRADIZIONALE: il Brogn Mischi

EPOCA MATURAZIONE: fine Luglio – inizi Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: corineo

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco e marmellate, regalati quando in eccesso

NOTE: presenza di quelli che sembrano polloni alla base del tronco



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 26/07/2013

PROPRIETARIO: Pennacchio Faustino

INDIRIZZO: Via Trento 29, Angone di Erbanno, Darfo Boario Terme

RECAPITO TELEFONICO: 0364/533136

COORDINATE GPS: N 45°54'30" E 010°12'152"

QUOTA: 242m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: frutteto

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: meli, peschi

CIRCONFERENZA: 54cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 18 – 20 anni

H STIMATA PIANTA: circa 3 – 4m

CURE COLTURALI: potatura, trattata con rame

ORIGINE GENETICA: ignota

NOME TRADIZIONALE: brogna meschina

EPOCA MATURAZIONE: maturazione scalare

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: mangiata fresca anche non del tutto matura, non lega



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 02/08/2013

PROPRIETARIO: Mauro Perloti (fratello marito Silvia Togni)

INDIRIZZO: Via Camillo Benso conte di Cavour, frazione Vico, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 333 8025249

COORDINATE GPS: N 46°10'730" E 010°19'319"

QUOTA: 997m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: appezzamento di terra in pendenza sopra bar di Vico con piante da frutto

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: viti, peri, susini (susina "moscattella", susina bianca allungata)

CIRCONFERENZA: 34cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 15 anni

H STIMATA PIANTA: circa 7 – 8m

CURE COLTURALI: nessuna

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone ottenuto dalla pianta del fratello che si trova sempre a Vico

NOME TRADIZIONALE: brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: seconda metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: corineo, evidente anche dai campioni raccolti

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumate fresche o fatte essiccare aperte a metà sopra teli, per favorire areazione, lungo strada di passaggio per evitare che vengano mangiate dagli uccelli, pronte in 2/3 giorni.



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 02/08/2013

PROPRIETARIO: fratello Mauro Perlotti

INDIRIZZO: via Camillo Benso conte di Cavour, frazione di Vico, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 333 8025249 (Mauro Perlotti)

COORDINATE GPS: N 46°10'568" E 010°17'656"

QUOTA: 968m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: in fondo al paese, in direzione di Corteno, sotto casa nativa fratelli Perlotti

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: nocciolo

CIRCONFERENZA: 85cm

ETA' STIMATA PIANTA: più di 50 anni

H STIMATA PIANTA: circa 7 – 8m

CURE COLTURALI: nessuna, solo qualche potatura

ORIGINE GENETICA: ignota

NOME TRADIZIONALE: brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: seconda metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: fresco ed essiccato

ANALISI

DATA:

PENETROMETRO: 2,5lbs = 1,136Kg

RIFRATTOMETRO: 1,360nD = 13,60°B

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: la più buona tra i campioni raccolti

ANALISI TITOLATORE:



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 30/07/2013

PROPRIETARIO: Caterina Polidori

INDIRIZZO: Via degli alpini, 18, località Gioldi, Esine

RECAPITO TELEFONICO: 0364/360768 338 6120093

COORDINATE GPS: N 45°55'273" E 010°15'106"

QUOTA: 286 m slm

LOCALIZZAZIONE PIANTA: in campo coltivato

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: mais, orticole, altri susini

CIRCONFERENZA: 37 cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 20 anni

H STIMATA PIANTA: circa 2 – 3m

CURE COLTURALI: nessuna

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone, ottenuta da un compaesano

NOME TRADIZIONALE: "la brogn mischi"

EPOCA MATURAZIONE: fine Luglio – inizi Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: leggera presenza di corineo, evidente anche sui campioni fogliari raccolti

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco e marmellate

ANALISI

DATA:

PENETROMETRO: 5,75 lbs = 2,61Kg

RIFRATTOMETRO: 1,358 nD = 13,58°B

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: molto buona





SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 19/07/2013

PROPRIETARIO: Bruno Sandrini

INDIRIZZO: Via Tise 4, Edolo, "Il Bait"

RECAPITO TELEFONICO: 0364/770139

COORDINATE GPS: N 46°10'593" E 010°20'325"

QUOTA: 669m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: giardino privato davanti casa

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: piante ornamentali

CIRCONFERENZA: 52cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 20 anni

H STIMATA PIANTA: circa 5 – 6m

CURE COLTURALI: nessuna

ORIGINE GENETICA: trovata nel giardino all'acquisto della proprietà

NOME TRADIZIONALE: brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: seconda metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: leggera presenza di corineo sulle foglie, evidente anche dai campioni raccolti

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: fresca e marmellate



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 01/08/2013

PROPRIETARIO: Alberto Savardi

INDIRIZZO: Via Esposito 6, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 0364/ 72686

COORDINATE GPS: N 46°10'665" E 010°19'797"

QUOTA: 714m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: orto

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: piante di fagioli

CIRCONFERENZA: 63cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 30 – 35 anni

H STIMATA PIANTA: circa 15 – 20m



CURE COLTURALI: nessuna

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone, avuto da un sig. in località Costa

NOME TRADIZIONALE: brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: fine Luglio – prima metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco e marmellate

NOTE: presenza secondo testimonianza proprietario di piante simili in Piemonte in provincia di Cuneo in località Saluzzo.

Si tratta del Ramassin del Salluzzese appartenente alle susine Ramassin del Monviso effettivamente molto simile.



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 01/08/2013

PROPRIETARIO: Alberto Savardi

INDIRIZZO: Via Esposito 6, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 0364/72686

COORDINATE GPS: N 46°10'665" E 010°19'797"

QUOTA: 714m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: orto

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: piante di fagioli

CIRCONFERENZA: 77cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 30 - 35 anni

H STIMATA PIANTA: circa 10 – 15m

CURE COLTURALI: nessuna

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone, avuto da un sig. in località Costa

NOME TRADIZIONALE: brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: fine Luglio – prima metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco e marmellate



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 30/07/2013

PROPRIETARIO: Mariangela Saviori

INDIRIZZO: Via Giuseppe Tovini 6, frazione Fucine, Darfo Boario Terme

RECAPITO TELEFONICO: 339 3900611 0364/534606

COORDINATE GPS: N45°52'373" E010°11'565"

QUOTA: 325m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: vicino orto, cortile cane

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: no

CIRCONFERENZA: 67cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 40 anni

H STIMATA PIANTA: circa 10m

CURE COLTURALI: potatura

ORIGINE GENETICA: ignota, pianta già presente al momento dell'acquisto della proprietà

NOME TRADIZIONALE: Brogn Mischi / "Brugni Mischi"

EPOCA MATURAZIONE: mature al momento della visita, raccolte alla caduta, anno di scarica con pochi frutti

PRESENZA DI MALATTIE: leggero corineo sulle foglie, evidente anche dai campioni raccolti

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumate fresche o per produzione marmellata



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO:18/07/2013

PROPRIETARIO: Domenica Sterle

INDIRIZZO: Via Gennaro Sora 35, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 0364/72683

COORDINATE GPS: N 46°10'519" E 010°19'700"

QUOTA: 673m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: nel cortile (brolo) dietro casa, davanti al B&B Alta Valle Camonica

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: meli e meli cotogni

CIRCONFERENZA: 53cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 20 – 25 anni

H STIMATA PIANTA: circa 4 – 5m

CURE COLTURALI: potatura

ORIGINE GENETICA: ignota

NOME TRADIZIONALE: il brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: tra la metà e la fine di Luglio

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumate fresche e marmellate che se prodotte in eccesso regalate



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 18/07/2013

PROPRIETARIO: Domenica Sterle

INDIRIZZO: Via Gennaro Sora 35, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 0364/72683

COORDINATE GPS: N 46°10'527" E 010°19'726"

QUOTA: 673m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: nel cortile (brolo) dietro casa, davanti al B&B Alta Valle Camonica

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: meli e meli cotogni

CIRCONFERENZA: 81cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 60 anni

H STIMATA PIANTA: circa 4 – 5m



CURE COLTURALI: potature

ORIGINE GENETICA: ignota, piantata dal padre

NOME TRADIZIONALE: il brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: tra la metà e la fine di Luglio

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumate fresche e marmellate che se prodotte in eccesso regalate



SCHEMA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 01/08/2013

PROPRIETARIO: Silvia Togni

INDIRIZZO: via Plitze 32, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 347/0521656

COORDINATE GPS: N 46°10'721" E 010°19'327"

QUOTA: 658m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: cortile dietro casa, esposizione in ombra

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: piante ornamentali

CIRCONFERENZA: 92cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 30 anni

H STIMATA PIANTA: circa 10m

CURE COLTURALI: potatura, no trattamenti

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone ottenuto da conoscente, pianta già di 1 – 2 anni

NOME TRADIZIONALE: il brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: maturazione scalare tra le ultime 2 settimane di Luglio e tutto il mese di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: nessuna

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumate fresche, produzione marmellata, essiccate, vendute quando in eccesso

NOTE: presenza varietà un po' più grossa nella frazione di Vico chiamata al femminile "la brogn mischi".

Presente accanto a pianta madre piccola piantina nata da seme (?).

ANALISI

DATA:

PENETROMETRO: 1,6lbs = 0,72Kg (molto matura)

RIFRATTOMETRO: 1,358 nD = 13,58°B

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: buonissima

ANALISI TITOLATORE:





SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 26/07/2013

PROPRIETARIO: Azienda Agricola Novelli Luigi

INDIRIZZO: via Bosca Gas 11, frazione Montecchio, Darfo Boario Terme

RECAPITO TELEFONICO: 345 7013602

COORDINATE GPS: N 45°52'911" E 010°11'784"

QUOTA: 274m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: terreno vicino proprietà

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: altri alberi da frutto

CIRCONFERENZA: circa 50cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 20 anni

H STIMATA PIANTA: circa 8-9 m

CURE COLTURALI: nessuna

ORIGINE GENETICA: ignota

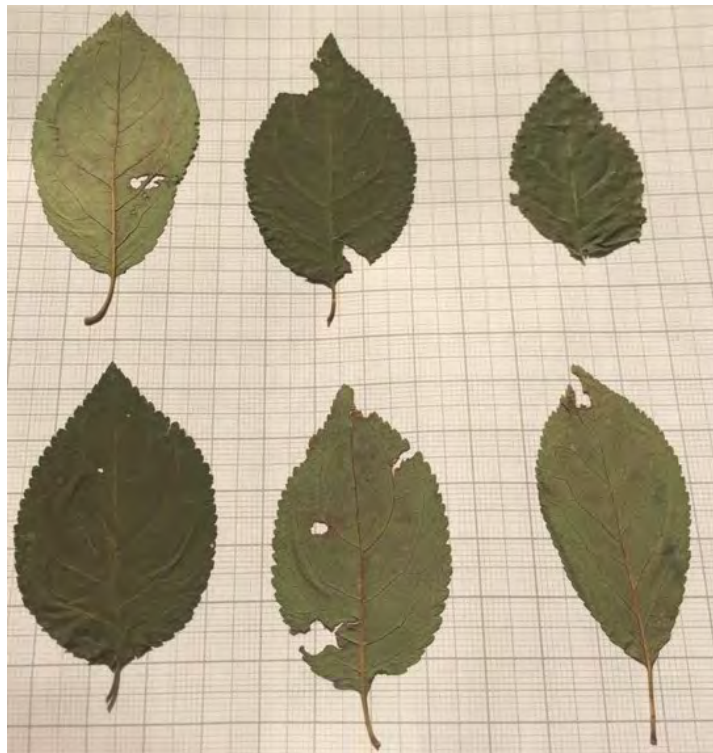
NOME TRADIZIONALE: brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: seconda metà di Luglio

PRESENZA DI MALATTIE: presenza di corineo sulle foglie, evidente anche dai campioni raccolti

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco

NOTE: la pianta si presenta con foglie e frutti un po' più grandi rispetto alle altre censite



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 18/07/2013

PROPRIETARIO: Ferruccio Piloni, Arzaroli Germana

INDIRIZZO: Viale Marconi, 18, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 036/471510

COORDINATE GPS: N 46°10'363" E 010°20'356"

QUOTA: 672m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: giardino privato prospiciente Viale Marconi

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: kiwi, altri susini (alberi di brogne bianche "Emoi", susine gialle innestate)

CIRCONFERENZA: 55cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 10 anni

H STIMATA PIANTA: circa 3 – 4 m

CURE COLTURALI: potature, volontà di effettuare trattamento al verde rame (ammesso in agricoltura biologica), per prevenire malattie primaverili

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite polloni

NOME TRADIZIONALE: brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: prima metà di Agosto, consumate nel tradizionale pic-nic di ferragosto a conclusione del secondo taglio del fieno

PRESENZA DI MALATTIE: presenza di corineo sulle foglie

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: molto diffusa in passato essiccazione dei frutti: le susine raccolte a maturazione venivano aperte e private dei noccioli e dopo poste a seccare su reti (simili a quelle per l'essiccazione dei funghi) o in solaio, pronte in circa dieci, quindici giorni venivano conservate in vasetti di vetro e consumate poi durante la stagione invernale.

Utilizzate anche per la produzione di marmellata.



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 30/07/2013

PROPRIETARIO: Fausto Franzoni

INDIRIZZO: Via Milano, 50, Borno

RECAPITO TELEFONICO: 0364/310613

COORDINATE GPS: N 45°57'238" E 010°12'194"

QUOTA: 976m

LOCALIZZAZIONE PIANTA: giardino privato dietro casa

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: piante ornamentali

CIRCONFERENZA: 49cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 20 anni

H STIMATA PIANTA: circa 4 – 5m

CURE COLTURALI: potatura, volontà di dare in futuro verde rame

ORIGINE GENETICA: propagazione tramite pollone, avuto piantina ad Ossimo

NOME TRADIZIONALE: brogna meschina

EPOCA MATURAZIONE: maturano quasi tutte assieme nel mese di Agosto, quando cadono sono pronte

PRESENZA DI MALATTIE: corineo evidente anche dai campioni fogliari raccolti

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumate fresche e marmellate

NOTE: forma più sferica dei frutti e foglia più stondata.

Gran produzione della pianta in passato



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 05/08/2013

PROPRIETARIO: Marina Tagliabue

INDIRIZZO: via Tartaglia 2, frazione Montecchio, Darfo Boario Terme

RECAPITO TELEFONICO: 347/5553424

COORDINATE GPS: 45°53'08"N 10°11'44"E

QUOTA: 220 m slm

LOCALIZZAZIONE PIANTA: cortile davanti casa

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE: ortensie e altre piante ornamentali

CIRCONFERENZA: 58cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 20 – 25 anni, piantato al posto di un maggiociondolo

H STIMATA PIANTA: circa 7 - 8m

CURE COLTURALI: non vengono effettuati trattamenti, viene un signore a potarla ogni tanto

ORIGINE GENETICA: avuta da un signore residente in via Ubertosa, 50m più in basso, propagata tramite polloni

NOME TRADIZIONALE: "la Brogna Meschina", chiamate anche "Brogne Aredo"

EPOCA MATURAZIONE: fine Luglio - inizi Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: foglie secco-accartocciate sui rami più alti, leggera presenza di corineo evidente anche dai campioni fogliari raccolti

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumato fresco e marmellate

ANALISI

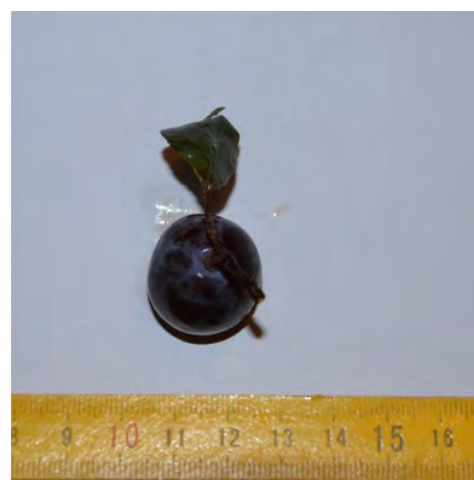
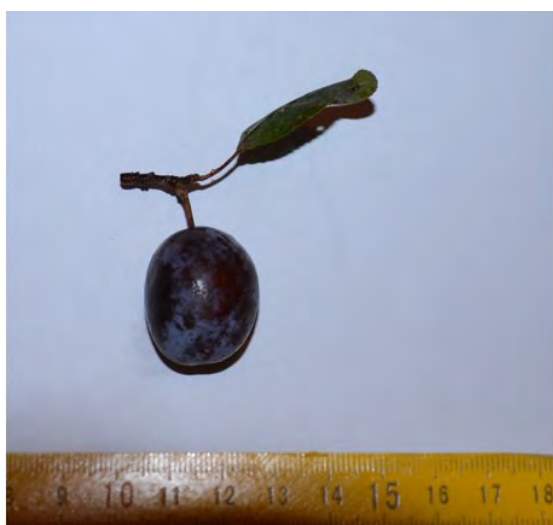
DATA: 05/08/2013

PENETROMETRO: 3,3lbs = 1,5Kg

RIFRATTOMETRO: 1,375nD = 13,75°B

ANALISI TITOLATORE: > 8,37% A.M.

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: molto buona



SCHEDA POMOLOGICA BROGN MISCHÍ

DATA RILEVAMENTO: 25/07/2013

PROPRIETARIO: Moles Pietro

INDIRIZZO: Via Fratelli Ramus 10, Edolo

RECAPITO TELEFONICO: 0364/72860

COORDINATE GPS: N 46°11'314" E 010°20'189"

QUOTA: 889m

LOCALIZZAZIONE PIANTA:

COMPRESENZA DI ALTRE PIANTE:

CIRCONFERENZA: 53cm

ETA' STIMATA PIANTA: circa 25-30 anni

H STIMATA PIANTA: 7,8m

CURE COLTURALI: nessuna

ORIGINE GENETICA: origine ignota

NOME TRADIZIONALE: brogn mischi

EPOCA MATURAZIONE: mature nella prima metà di Agosto

PRESENZA DI MALATTIE: leggera presenza di corineo sulle foglie, evidente anche dai campioni raccolti

CONSUMO E USO CHE NE VIENE FATTO ATTUALMENTE: consumate secche dopo pranzo

ANALISI

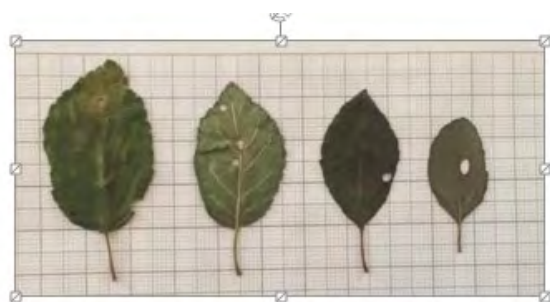
DATA:

PENETROMETRO: 3,8 lbs = 1,72Kg

RIFRATTOMETRO: 1,363nD = 13,63°B

QUALITA' ALL'ASSAGGIO: buonissima, un po' acidula

ANALISI TITOLATORE:



Risultati e discussione

Pressoché tutte le piante censite non presentavano interventi colturali significativi, ad eccezione fatta per alcune piante potate a vaso.

La forma a vaso è una forma di allevamento in volume che costituisce la forma più diffusa in Italia per il susino.

Le stesse non beneficiavano di alcun trattamento specifico, se non della deriva scaturita da prodotti impiegati nel medesimo frutteto.

Alcuni degli esemplari censiti presentavano tracce di Corineo, *Cydia Funebrana* e *Monilia*.

CORINEO:

Il Corineo, noto anche come gommosi, per via degli essudati appiccicosi che colano dal tronco e dai rami, è una patologia fungina tipica delle Drupacee dovuta all'azione di *Coryneum Beyerinckii*.

Viene anche chiamata "vaiolatura" perché le chiazze sulle foglie somigliano a quelle del vaiolo, oppure "impallinatura" perché le lamine prima di cadere appaiono forate, come se fossero state impallinate da una fucilata. Tra le piante colpite, oltre a susino, vi sono albicocco, ciliegio e pesco.

I sintomi si manifestano dapprima sulle foglie, poi sui frutti, quindi sui rametti, sui germogli e, se non curato, anche sui rami portanti e sul tronco. Sulle foglie compaiono piccole tacche di colore rosso-violaceo con bordi giallastri che poi scuriscono, seccano e si distaccano dalla foglia lasciando fori simili a un'impallinatura (le foglie colpite appaiono bucherellate), alla fine l'intera lamina annerisce e cade.

I frutti, se colpiti precocemente, presentano piccoli forellini; se colpiti in fase avanzata portano tacche di 1-2 mm, rossastre, circondate da un alone più scuro, da cui fuoriesce un essudato gommoso, che poi si indurisce.

Sui rami la malattia può generare fessurazioni o lesioni cancerose di varia dimensione da cui esce un essudato gommoso, una sorta di gelatina color zucchero bruciato.

In autunno può anche attaccare le gemme, distruggendole.

Può colpire in primavera o alle soglie dell'estate, a seguito di una potatura troppo drastica o di avversità climatiche come l'umidità eccessiva o la siccità. Le annate con forti geli invernali sono favorevoli allo sviluppo di questo fungo.

Si previene evitando le potature eccessive e raccogliendo sempre ed eliminando il fogliame caduto in autunno.

Se non trattate, le piante colpite si seccano progressivamente.



Uno degli esemplari censiti nel comune di Edolo con evidenti tracce di Corineo sui frutti ancora acerbi e sulle foglie



Tracce di Corineo su foglie e frutti di un altro esemplare censito



La caratteristica "impallinatura" sulle foglie di una pianta censita in località Borno

TIGNOLA O CIDIA DEL SUSINO

La tignola del susino (*Cydia funebrana*): è una farfalla di medie dimensioni (circa 12-15 mm di apertura alare) con le ali anteriori di colore grigiastro e con mazzature biancastre; la sua livrea è molto simile a quella della cidia del pesco. Le larve, che sono rosate o rossastre, hanno una lunghezza di circa 10-15 mm.

Il danno si manifesta sui frutti ed è determinato dalle larve; queste si nutrono della polpa dei frutticini scavando gallerie fino al nocciolo; queste gallerie vengono tappezzate di escrementi e rosure che rappresentano i residui dell'attività trofica. I frutti colpiti in momenti precoci cascolano. I frutti colpiti in uno stadio di sviluppo mediamente avanzato presentano la polpa meno consistente e con colorazione più scura. Il frutto si deforma lievemente e può essere soggetto a marciumi fungini da *Monilia*. I danni si manifestano con la comparsa, sui frutti, di cirri gommosi che fuoriescono in uno o più punti corrispondenti alle uscite delle gallerie. Se il frutto viene colpito tardivamente i segni palesi dell'attacco possono anche non manifestarsi.

La *cydia funebrana* supera l'inverno allo stadio larvale (larve mature) sotto la scorza o in altri ricoveri del frutteto. Gli adulti sfarfallano in primavera-inizio estate, tra maggio e giugno (1° volo) (fine aprile nel sud d'Italia). Le femmine ovidepongono sui frutticini, nella zona distale. Le larve, dopo un periodo di incubazione che va da 6-7 a 14-15 giorni, entrano nei frutticini scavando le gallerie descritte.

La maggior parte dei frutticini colpiti in questo stadio sono soggetti a cascola, per cui le larve di prima generazione o degenerano oppure completano il loro sviluppo a terra (dentro il frutticino), dove si incrisolidano per originare gli adulti (2° volo) nel mese di luglio. Da questo volo prende origine la seconda generazione larvale che provoca, sui frutti già sviluppati, i tipici danni. Generalmente queste larve sono destinate a svernare; tuttavia in alcune zone, con climi favorevoli al fitofago, si può verificare, a fine estate, una terza generazione. La cidia del susino compie, pertanto, 2 (a volte 3) generazioni.

La lotta contro la cidia del susino si avvale di monitoraggi effettuati con trappole sessuali allo scopo di stabilire i momenti dei voli e quindi degli eventuali trattamenti. La tecnica prevede:

- installazione delle trappole: queste vanno messe nel frutteto alla fine di aprile;
- il numero di trappole è di 1-3 per ettaro o per azienda;

- la soglia, orientativa, di intervento è di 5-10 ed oltre catture per trappola per settimana.

La generazione più pericolosa è sicuramente quella di piena estate (o le 2 estive nel caso svolga 3 generazioni).

MONILIA DELLE DRUPACEE:

La Monilia (*Monilia* spp) è una malattia fungina che colpisce principalmente le drupacee, ma anche meli e peri e talvolta anche arbusti ornamentali delle Rosacee, come il lauroceraso. I frutti maturi sono estremamente sensibili a questa muffa che si presenta sotto forma larvata che li fa apparire appassiti, o in forma virulenta sotto forma di muffa a circoli; a volte si mummificano assumendo una consistenza dura e legnosa. Anche i rametti possono venire colpiti: le foglie si seccano rimanendo appese, nel legno si formano crepe da cui cola una sostanza gommosa. La manifestazione più evidente è dalla tarda primavera all'estate, in coincidenza con periodi miti e afosi.

Oltre a raccogliere ed eliminare prontamente le parti colpite e i frutti mummificati si possono effettuare trattamenti preventivi, dopo ogni pioggia primaverile.



Frutti mummificati su una pianta censita affetta da Monilia in località San Pietro di Corteno Golgi

‘RAMASSIN’ – ‘BROGN MISCHÌ’ A CONFRONTO, STESSA VARIETÀ?

Durante il periodo di indagini e come hanno dichiarato alcuni stessi proprietari di ‘Brogn Mischi’, è emersa la somiglianza tra questa piccola susina della Valle Camonica e la susina ‘Ramassin’. I susini di questo gruppo, diffusi in alcune province del Piemonte (Cuneo, Asti, Torino, Biella) e della Liguria (Savona, Imperia), producono frutti piccoli, ma gustosi, sono molto rustici e possono essere coltivati con successo dal livello del mare fino ai 1500 m di quota.

L’etimologia araba del nome ‘Ramassin’ indica l’antica capitale siriana di Damasco, e sembra ricondurre l’introduzione della varietà al periodo delle invasioni dei Saraceni o delle crociate in Terra Santa.

Le varianti dialettali in lingua piemontese ‘Dalmassin’ (Monregalese), ‘Darmassin’, ‘Gramassin’ (Cebano), fino a ‘Ramassin’ (Saluzzese e Cuneese) sono trasformazioni del latino (medioevale) *Prunus damascenus*, cioè susino di Damasco – damaschino.

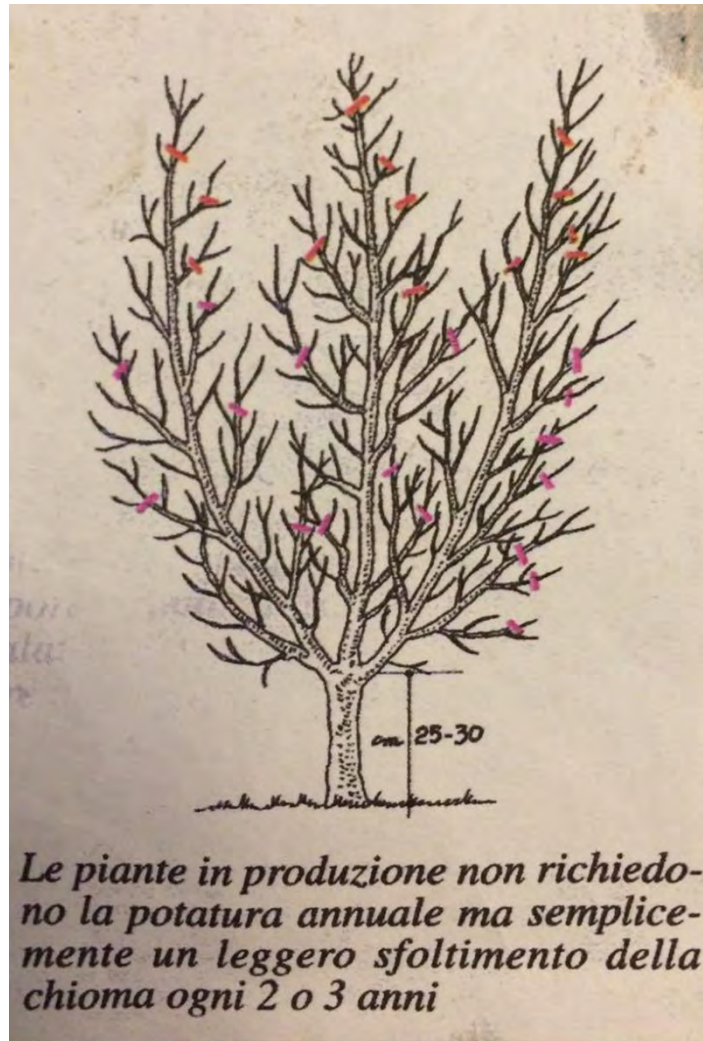


Fruttificazione di Ramassin

In Piemonte la diffusione di questa susina avvenne ad opera dei frati benedettini, provenienti dalla Francia nelle zone collinari del torinese e del chierese e solo successivamente avvenne la diffusione della varietà nel saluzzese.

La Valle Bronda divenne un importante centro produttivo e commerciale del prodotto a tal punto che nel periodo di raccolta si tenevano ogni sera due mercati completamente dedicati al 'Ramassin': uno nel comune di Pagno e l'altro nel comune di Saluzzo nella Frazione di S. Lazzaro.

Le piante non richiedono potatura di produzione ed i trattamenti antiparassitari sono limitati a due: a fine autunno e a fine inverno.



Indicazioni sulla cura del susino 'Ramassin' tratte dalla rivista "Vita in Campagna"

Per il momento si conoscono quattro varietà di questo susino particolarmente rustico che viene pertanto ritenuto adatto ad un piccolo frutteto familiare.

L'albero di 'Ramassin' è rustico, poco esigente in fatto di cure colturali e di interventi fitosanitari, adatto per la coltivazione biologica. Tra i molti pregi dei susini 'Ramassin' spicca la notevole resistenza alla siccità, l'adattamento ai diversi tipi di terreno (sciolto, di medio

impasto ed argilloso), pH (variabile da 5 a 7,5, cioè da acidi a moderatamente alcalini), e una buona resistenza al freddo (nessun problema fino a 25 °C sotto zero).

Le piante in fase di allevamento possono essere allevate in forma libera, a vaso cespugliato o addirittura a cespuglio e non richiedono una particolare specializzazione da parte dell'operatore, le piante in produzione non richiedono la potatura annuale, ma semplicemente un leggero sfoltimento della chioma ogni 2 o 3 anni.

Dal punto di vista del materiale vivaistico non è mai esistita una vera e propria selezione, ma si possono individuare almeno due ceppi:

- il precoce, a maturazione anticipata di 8/10 giorni, viene considerato un vero e proprio gioiello dai possessori e quindi non riprodotto altrove;
- il viola, di colore viola scuro con una caratteristica e pregiatissima buccia vellutata, coltivata nella fascia altimetrica dai 300 ai 500 m s.l.m.

Dopo la fioritura, se non si verificano dei massicci attacchi di afidi, i susini 'Ramassin' non richiedono interventi con fitofarmaci. Di conseguenza i frutti si possono considerare "puliti", cioè con la garanzia che non hanno subito trattamenti.

Il frutto è una drupa ovale di piccole dimensioni, di peso 10-12g e diametro 20-25 mm.



La buccia presenta colore di fondo verde che, all'approssimarsi della maturazione, si ricopre di rosso violaceo-bluastro per oltre l'80-90%. La pruinosità conferisce alla buccia un caratteristico aspetto opalescente. La polpa, gialla con sfumature ambrate, è spicca e tenera.

Aroma e profumo intensi ne caratterizzano il profilo sensoriale; il RSR raggiunge in media 14,5-15,5 °Brix; l'acidità titolabile 125-150 meq/l.



Profilo sensoriale di Ramassin elaborato da ONAFrut (Organizzazione nazionale assaggiatori frutta)

La varietà è molto pollonifera. Per evitare il ricorso a sostanze spollonanti, non ammesse dai disciplinari PSR, si ricorre a portinnesti non polloniferi. La moltiplicazione del susino 'Ramassin' avviene generalmente per pollone radicale e non è richiesto l'innesto.

La varietà è autofertile. Anche per quanto riguarda la propagazione sembra esserci un'assonanza con il 'Brogna Mischì' quindi, essendo stati trovati polloni radicali in numerosi rilevamenti sotto le piante madri.



La moltiplicazione del susino 'Ramassin' sul mensile "Vita in Campagna"



Scavo per verificare che la giovane piantina sia in effetti un pollone nel corso di un censimento

Il potenziale produttivo è di 20-25 t/ha, anche se la varietà è soggetta ad alternanza, spesso indotta/accentuata da eventi climatici, infestazioni non controllate di afide farinoso (*Hyalopterus pruni*) o tentredini (*Hoplocampa spp.*), ma soprattutto dalla mancanza di regolari potature.

L'alternanza produttiva è emersa anche per il Brogn Mischì.

Il frutto, di piccole dimensioni, presenta a maturità un colore blu violaceo e una volta maturo tende a cadere a terra. La raccolta si esegue da terra, dopo caduta. Se raccolti sul ramo, o se le branche vengono scosse per anticipare il distacco dei frutti, questi rimangono acerbi, perdendo le pregevoli caratteristiche gustative. Sono frutti delicati, poco serbevoli e con limitata "vita di scaffale". L'impatto a terra ne limita ulteriormente la conservabilità. Per questo si è diffuso l'impiego di reti sospese, che attutiscono l'impatto e preservano l'integrità del frutto. Nel corso del censimento è emerso il ricorso a questo metodo anche per il 'Brogn Mischì' in Valle Camonica.

La raccolta dalle reti avviene con apposite palette per trasferire le susine ai contenitori definitivi e minimizzare i danni da manipolazioni. La raccolta dev'essere in ogni caso tempestiva, con più passaggi ogni 2-3 giorni. Questa caratteristica fa sì che il 'Ramassin' tradizionalmente venga raccolto a terra, solo quando i frutti hanno raggiunto la piena maturazione, e venga commercializzato senza classi qualitative di grandezza o di peso.

Si tramanda che la vendita tradizionale non avvenisse a peso, ma bensì "al palot", cioè un tanto per ogni piccola pala di susine.

Grazie alle piccole dimensioni i frutti sono tra i pochi che possono essere fatti essiccare naturalmente al sole in un clima continentale come quello piemontese.

Un tempo si sezionavano in mezzene, esponendole per alcuni giorni su assi di legno al sole.

Rutilio Palladio, nel "*De re rustica*" descrive l'attitudine all'essiccazione delle susine '*Pruna damascena*' non dissimile da quella dell'attuale varietà ("*Pruna damascena...siccantur in sole per crates loco sicciore disposita. Haec sunt quae Damascena dicuntur*" = "vengono fatte seccare al sole disposte su graticci in posti asciutti: queste sono le susine chiamate damaschine").

Noccioli di questa varietà di susino (“Damson” in inglese) sono stati trovati durante scavi archeologici in corrispondenza di accampamenti romani in Inghilterra e in varie parti d’Europa.

Oltre al diffuso e tradizionale consumo domestico, le Damaschine vengono oggi commercializzate sui mercati all’origine (il mercato della piazza di Pagno è il più rinomato), ma anche veicolate dalle OP piemontesi verso la grande distribuzione organizzata, spesso attenta a segmentare e ampliare l’offerta con “prodotti del territorio”.

La produzione, nelle annate di pieno carico, si attesta intorno a 800 t, su una superficie ragguagliabile a 50-60 ettari.



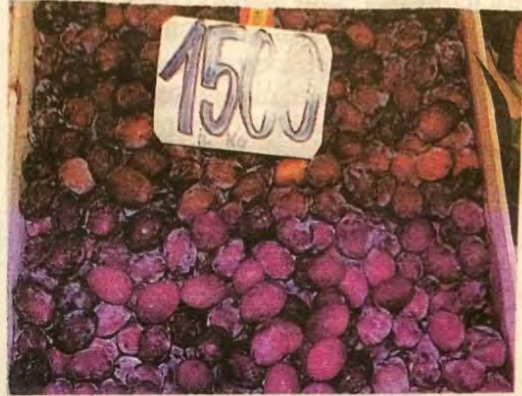
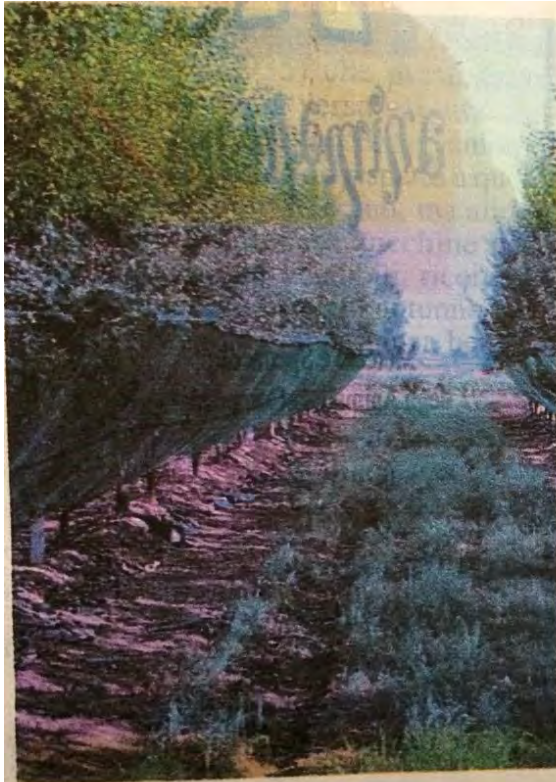
▲ Fasi della raccolta di Ramassin nel Cuneese; i teli sospesi servono a ridurre i danni meccanici al momento del distacco dei frutti.



▲ Frutti in cestini da 500 g in vendita presso i mercati locali.



▲ Derivati artigianali del Ramassin.



A sinistra: quando il frutto ha raggiunto la completa maturazione fisiologica, cade liberamente in terra. Di conseguenza per raccogliere i frutti è sufficiente appendere sotto le piante in produzione una semplice rete tipo quella impiegata per la raccolta delle olive. Sopra: i frutti, anche se sono di piccola pezzatura, mediamente della grossezza di una oliva da tavola, sono di ottimo sapore



L'impiego delle reti anche in Valle Camonica per la raccolta del 'Brogn Mischì' nel comune di Artogne

Susini Ramassin per il frutteto familiare

I susini di questo gruppo, diffusi in alcune province del Piemonte e della Liguria, producono frutti piccoli ma gustosi, sono molto rustici e possono essere coltivati con successo dal livello del mare ai 1.500 metri di quota. Non richiedono potatura di produzione e i trattamenti antiparassitari sono limitati a due: a fine autunno e a fine inverno. Al momento sono quattro le varietà disponibili

Presso alcune province del Piemonte (Cuneo, Asti, Torino, Biella) e della Liguria (Savona, Imperia) risulta diffusa una specie di susino – appartenente al gruppo delle susine Siriache, introdotte in queste zone verso il 1000-1100 dai Saraceni – le cui varietà vengono chiamate con il nome di «Ramassin».

I MOLTI PREGI DEI SUSINI RAMASSIN

Si tratta di susini particolarmente rustici che presentano diversi pregi e che riteniamo pertanto adatti a un piccolo frutteto familiare:

- possono essere coltivati a livello del mare e fino ad un'altitudine di 1.500 metri con esposizione a sud e sud-ovest;
- manifestano una notevole resistenza alla siccità;
- si adattano ai diversi tipi di terreno (sciolti, di medio-impasto ed argillosi);
- vegetano su terreni con un pH (reazione) variabile da 5 a 7,5, cioè da acidi a moderatamente alcalini;
- le piante in fase di allevamento possono essere allevate in forma libera, a vaso cespugliato o addirittura a cespuglio e non richiedono una particolare specializzazione da parte dell'operatore;



Le piante in fase di allevamento possono essere allevate in forma libera o a vaso cespugliato (come nella foto) e non richiedono una particolare specializzazione da parte dell'operatore

mente un leggero sfoltimento della chioma ogni 2 o 3 anni;

- la difesa fitosanitaria è limitata ai seguenti due interventi: un trattamento con poltiglia bordolese industriale-20 alla dose di grammi 300 per 10 litri di acqua per prevenire gli eventuali attacchi di bozzacchioni e corineo (da eseguire dopo la caduta delle

gemma leggermente ingrossata con olio bianco-80 alla dose di grammi 300 per 10 litri di acqua unitamente a grammi 25 di clorpirifos-metile-22 per combattere le uova di ragno rosso, le uova di afidi, le cocciniglie (*Diaspis*, *Leperii*, ecc.) e tutte le forme di parassiti animali ibernanti sulla pianta. Dopo la fioritura, se non si verificano dei massicci attacchi di afidi, i susini Ramassin non richiedono interventi con fitofarmaci. Di conseguenza i frutti si possono considerare «puliti», cioè con la garanzia che non hanno subito dei trattamenti;

- i frutti non vengono raccolti direttamente sulla pianta. Infatti, quando il frutto ha raggiunto la completa maturazione fisiologica, cade liberamente in terra. Di conseguenza per raccogliere i frutti è sufficiente appendere (o, in alternativa, stendere) sotto le piante in produzione una semplice rete tipo quella impiegata per la raccolta delle olive;
- i frutti, anche se sono di piccola pezzatura, mediamente della grossezza di una oliva da tavola, sono di ottimo sapore e si prestano egregiamente al consumo fresco, alla essiccazione e alla trasformazione in sciroppi, marmellate, confetture, ecc.;
- la moltiplicazione delle piante si effettua, generalmente, per pollone radicale

Un estratto di "Vita in Campagna" che elogia i pregi del susino 'Ramassin'

Il 'Ramassin' del saluzzese rientra tra i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT). Inoltre nel 2006 è stato costituito da alcuni produttori il "Consorzio di promozione e valorizzazione del 'Ramassin' del Monviso - Valle Bronda".



Sarebbe auspicabile riuscire a poter fare altrettanto con il 'Brogn Mischì', facendolo riscoprire prima di tutto come prodotto della tradizione nella stessa Valle Camonica.

Le attività di valorizzazione potrebbero essere molteplici: vendita nei mercati locali e nei negozi di ortofrutta anche in piccole quantità, realizzazione di un vivaio per la propagazione

di polloni di alcune piante censite per meglio comprendere le specifiche esigenze di questo susino, approfondire e diffondere la pratica dell'essiccazione, i trasformati del 'Brogn Mischi' (marmellate, prugne secche, dolcetti ecc.) rappresenterebbero un prodotto vendibile tutto l'anno.

Vale la pena chiedersi, date le evidenti e numerose affinità tra il susino 'Brogn Mischi' ed il 'Ramassin' del Monviso, se si tratta effettivamente della stessa varietà.

Un'analisi del genoma del 'Brogn Mischi' ed un confronto con una banca dati di genomi potrebbe essere molto utile.

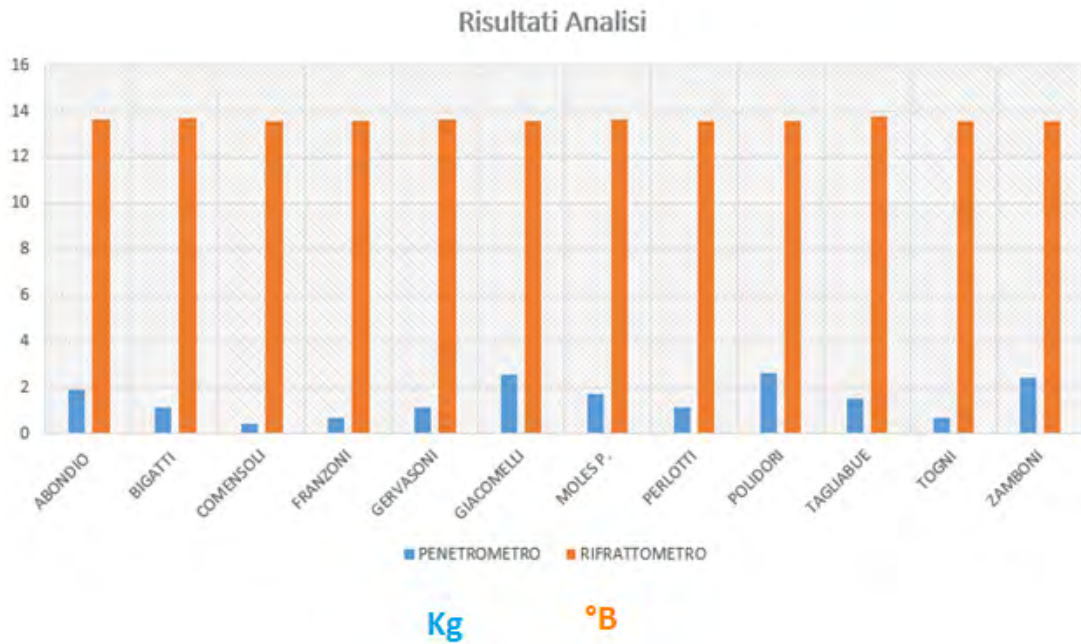
Le somiglianze tra le due varietà:

- Varietà molto rustiche, adatte a diversi tipi di terreno e pH, resistenti alla siccità e alle basse temperature;
- Adatte ad essere coltivate fino a quote molto alte (rilevamento più alto effettuato nella frazione di Vico, sopra Edolo a 997m slm), i 'Ramassin' possono essere coltivati fino a 1500m di quota;
- Non richiesti trattamenti con fitofarmaci;
- Piante allevate a forma libera, a vaso cespugliato o a cespuglio;
- Potatura di produzione non richiesta;
- Alternanza di produzione, con un anni di carica e anni di scarica;
- Varietà che si prestano all'essiccazione al sole;
- Grande capacità pollonifera e propagazione per pollone radicale;
- Dimensioni dei frutti (circa 25-30mm di diametro);
- Impiego di reti per la raccolta dei frutti;
- Somiglianza di valori del rifrattometro (14,5 – 15,5 °Brix per il 'Ramassin'), (13,57 – 13,75 °Brix per il 'Brogn Mischi'), tenendo conto che l'analisi sulle prugne 'Brogn Mischi' è stata condotta su frutti ben oltre la maturità di raccolta;
- Testimonianza diretta di proprietari di 'Brogn Mischi' circa l'uguaglianza di questa varietà con il susino 'Ramassin'.

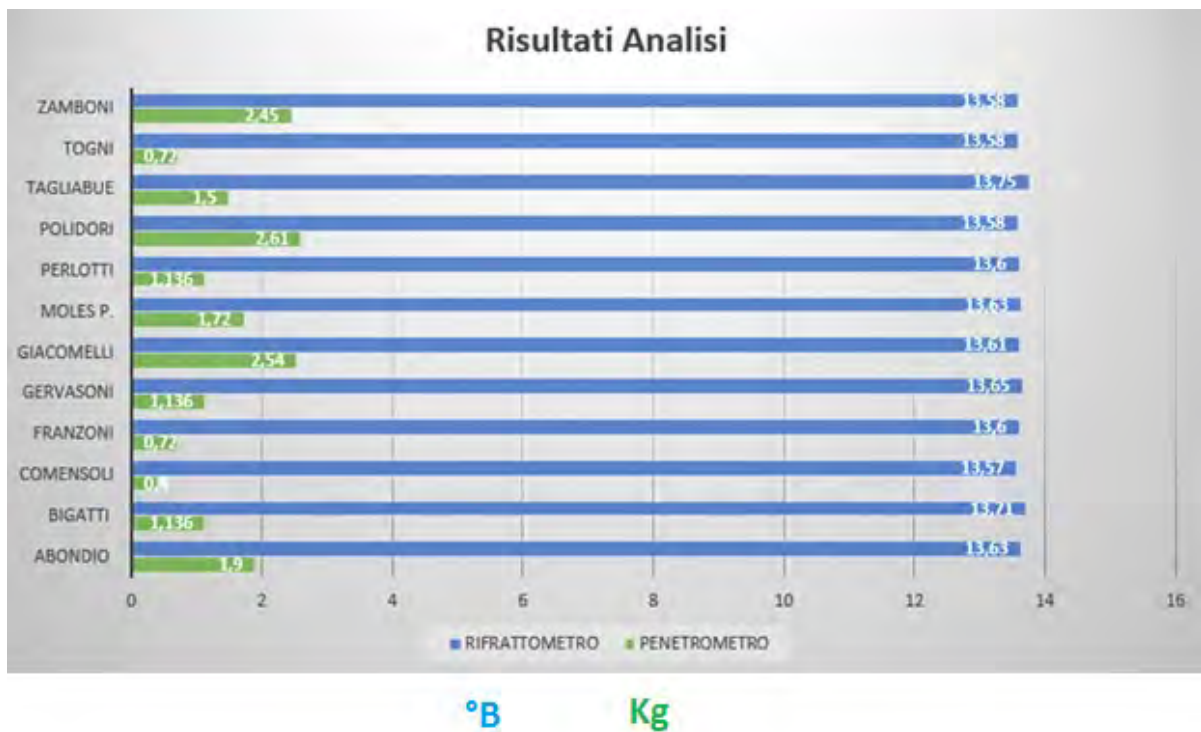
LA PRATICA DELL'ESSICCAZIONE:

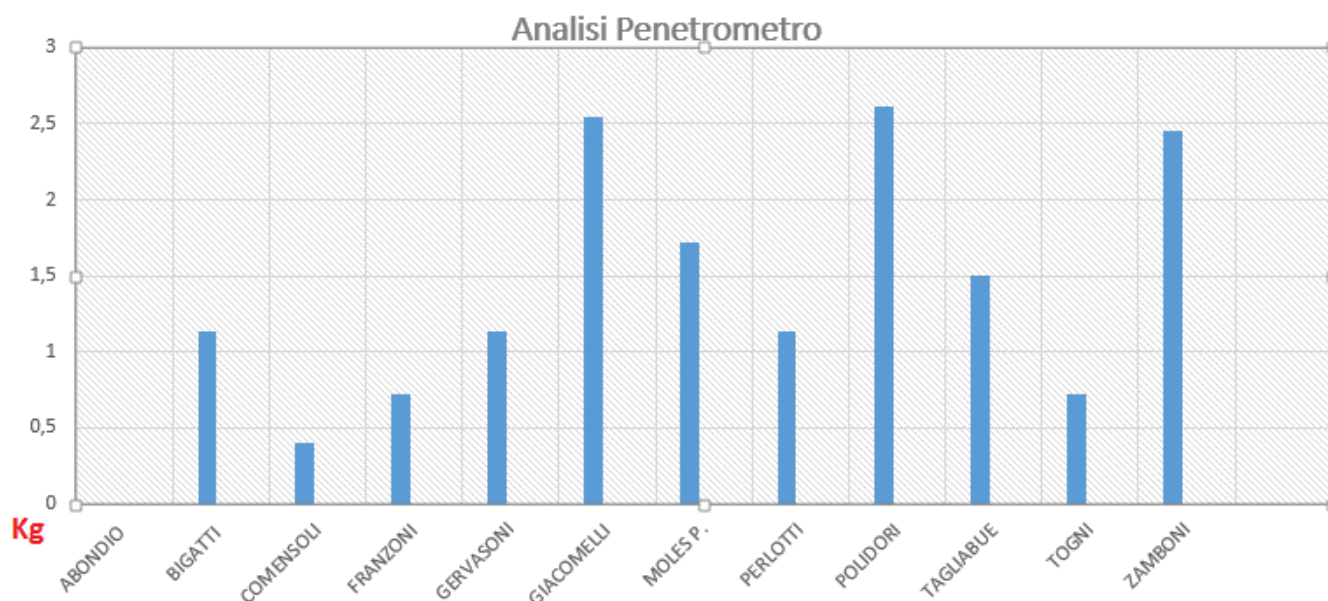
Nel corso del censimento è emersa l'usanza, diffusa soprattutto in passato, di essiccare i frutti di 'Brogn Mischì', specialmente durante stagioni di raccolta particolarmente favorevoli. L'essiccazione delle susine è parsa pratica molto più diffusa della produzione di marmellata per esempio. Secondo le testimonianze, dopo la raccolta si procedeva a tagliare a metà i frutti e alla denocciolatura, poi si mettevano le prugne ad essiccare al sole, se la stagione lo permetteva, o in solaio. Dopo pochi giorni, due/tre, se l'essiccazione procedeva al sole, qualcuno in più se effettuata in solaio, le prugne erano pronte per essere consumate o conservate in barattoli di vetro per la stagione invernale. Nella frazione di Vico era usanza fare essiccare le prugne lungo la strada di fronte al pubblico passaggio per evitare che gli animali si cibassero dei frutti.

RISULTATI ANALISI:

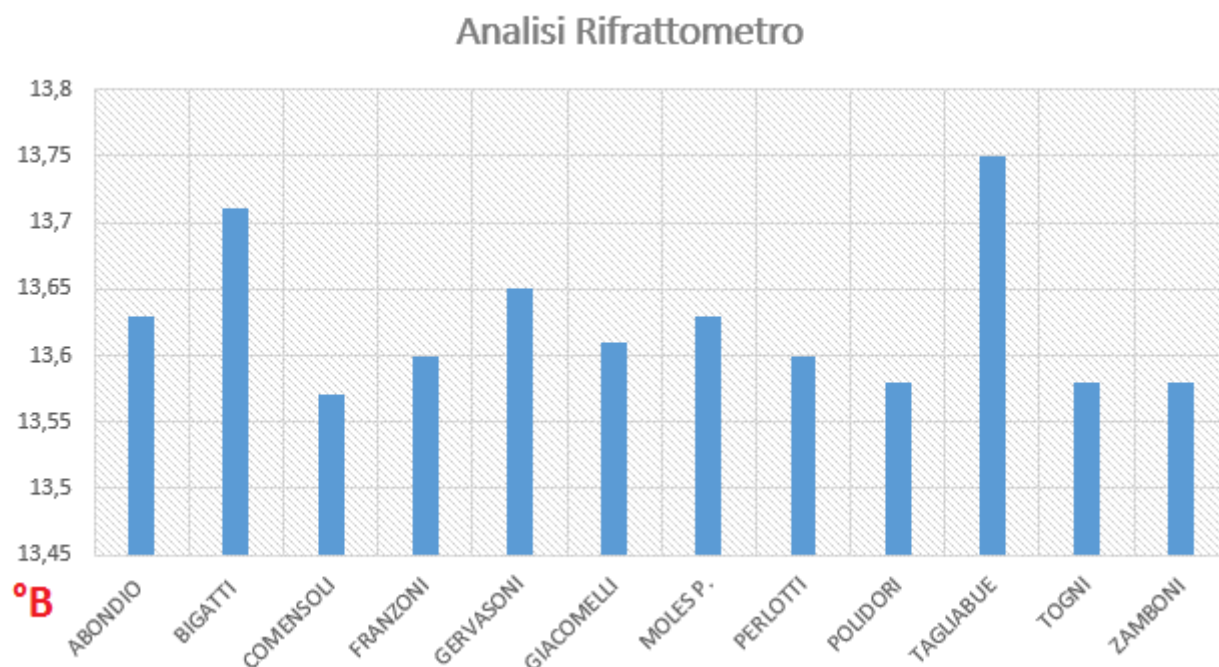


Le analisi con penetrometro e rifrattometro sono state condotte solo per le piante che al momento del censimento presentavano frutti in maturazione, cioè 12 piante su 33 censite.





L'intervallo di valori per i susini europei per quanto riguarda la maturit  di raccolta va da 0,8 Kg a 3 Kg. Le susine analizzate al penetrometro rientravano per la maggior parte in questo intervallo di valori.



Il tenore zuccherino invece, per i susini europei, per quanto riguarda la maturit  di raccolta deve essere di 13 Brix e tra i 16 ed i 18  Brix per il consumo. I valori ottenuti al rifrattometro rientravano per la maggior parte in questo intervallo di valori.

Conclusioni

- Quasi tutte le piante analizzate appartengono alla varietà 'Brogn Mischì';
- Pianta dall'elevata rusticità e resistenza a malattie e parassiti;
- Frutti di elevate qualità sensoriali;
- La maggior parte delle piante risulta essere state propagate per pollone radicale;
- Elevato contenuto in zuccheri che maschera quasi completamente l'alto livello di acidità;
- Produttività medio-alta nonostante i proprietari non effettuino né potature né trattamenti;
- La forma di allevamento a vaso sembra essere la più indicata;
- Il termine "Brogn Mischì" trova più larga diffusione nel comune di Edolo e nella zona dell'alta Valle Camonica, mentre nella bassa Valle è più impiegato il genere femminile "Brogn Meschina";
- Istituire un consorzio di promozione e valorizzazione del 'Brogn Mischì'.



Una pianta di 'Brogn Mischì' a Mù, frazione di Edolo

Bibliografia

1) Libri

- **“Il Susino”**, collana frutticoltura anni 80, diretta da E.Baldini, F.Scaramuzzi

2) Riviste e periodici

- **“Vita in Campagna”**, 11/96

3) Siti

- Indirizzo: <http://www.parcodamello.it> visitato Settembre 2014
- Indirizzo: <http://www.giardinaggioweb.net> visitato Marzo 2015
- Indirizzo: <http://www.turismovallecamonica.it> visitato Maggio 2015
- Indirizzo: <http://www.agraria.org> visitato Dicembre 2015
- Indirizzo: <http://prodottitipici.provincia.cuneo.it> visitato Dicembre 2015
- Indirizzo: <http://agronotizie.imaginenetwork.com> visitato Dicembre 2015
- Indirizzo: <http://www.cresoricerca.it> visitato Dicembre 2015