

# Susina di Dro DOP



## Descrizione del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta Susina di Dro si riferisce al frutto fresco della cultivar locale Prugna di Dro (o Prugna Nera di Dro), comunemente detta Susina di Dro. Di forma ovale, lievemente allungata, si caratterizza per la polpa compatta, il delicato gusto dolceacidulo-aromatico e la buccia di colore da rosso-violaceo a blu-viola scuro.

## Zona di produzione

La zona di produzione della Susina di Dro DOP comprende numerosi comuni della provincia autonoma di Trento, situati nella Valle del Sarca, nella regione Trentino Alto Adige.

## Caratteristiche del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta Susina di Dro è riservata ai frutti che presentano le seguenti caratteristiche:

- forma ovale, moderatamente allungata;
- polpa compatta;
- colore della buccia da rosso-violaceo a blu-viola scuro, con presenza di patina pruinosa, a volte con piccole superfici verdastre;
- colore della polpa di colore giallo o verde-giallo;
- pruina biancastra sulla superficie;
- valore minimo di zuccheri alla raccolta: 9 °Brix;
- valore minimo di polifenoli: 900 mg/kg;
- sapore dolce-acidulo e aromatico;
- consistenza pastosa gradevole.

## Cenni storici

Le origini della Susina di Dro DOP risalgono già al 1284 come testimoniato nei 42 capitoli delle Carte di Regola del "Piano del Sarca".

Successivamente Angelo Massarelli, segretario del Concilio di Trento (1545-1563), scriverà in merito a "le pruna provenienti dal castello di Riva" e che la produzione di quella frutta "non è accidentale o fuor dell'usato, ma ogni anno sempre maturano a quest'epoca ciocchè parve a tutti cosa assai meravigliosa". Anche Agostino Perini in Statistica del Trentino confermava nel 1852 la coltivazione de "le brugne nere" in quell'area. La susinicoltura industriale decolla nel 1911 con la costituzione del Consorzio Cooperativo Lega dei Contadini del Bacino Arcense, che già alla sua nascita contava 650 soci. Nel 1941 il suo Consiglio di Amministrazione si impegnò in un costoso ampliamento dei magazzini e nella realizzazione di un moderno im-

pianto di essiccazione della Susina di Dro che all'inizio degli anni Sessanta arrivò a produrre 150 tonnellate di prugne secche. L'intera comunità della Valle del Sarca, da sempre sensibile alla valorizzazione della specificità qualitativa della Susina di Dro DOP si è attivata sul piano culturale in un contesto di sinergia turistico-territoriale-agroalimentare. Significative iniziative sono la Settimana del Prugno Fiorito di Dro, appuntamento ricorrente dall'inizio degli anni Settanta, poi sfociato nella più moderna manifestazione agostana denominata Dro: il tempo delle prugne.

## Caratteristiche del territorio

L'area di produzione Susina di Dro DOP è caratterizzata da un clima assolutamente unico nell'arco alpino, legato all'azione mitigatrice del Lago di Garda, il più grande lago italiano. Inoltre, è caratterizzata dal significativo periodo di luminosità, generalmente 10 ore di luce per una media di 36000 secondi di insolazione totale accumulati (dato medio al 21 giugno di ogni anno), legato alla pressoché costante limpidezza del cielo: sono le brezze regolari, in particolare quella denominata "Ora del Garda", a garantire tale limpidezza oltre ad esercitare una benefica attenuazione delle temperature massime pomeridiane che, altrimenti, andrebbero a compromettere la componente fenolica del frutto. Queste peculiarità climatiche si rivelano determinanti anche nella fase di svolgimento dei meccanismi fotosintetici che portano all'accumulo di carboidrati, e quindi degli zuccheri. Infatti, la frescura tipica degli ambienti alpini, esaltata nell'area di produzione dall'azione della brezza pomeridiana sopra ricordata, consente di mantenere costante durante il giorno la produzione di fotosintati che altrimenti verrebbe ad essere inibita dalle elevate temperature estive. Ugualmente favorevole risulta la relativa freschezza delle notti, che



risentono del clima alpino condizionato dalla vicinanza di importanti massicci montuosi, che inibisce i fenomeni respiratori, negativi ai fini dell'accumulo di carboidrati, a beneficio del positivo bilancio energetico, espresso dal quantitativo finale degli zuccheri prodotti. Nella zona di produzione della Susina di Dro DOP sono quindi particolarmente miti le stagioni invernali, così come le estati non presentano se non sporadicamente periodi di siccità ed eccessi termici: queste caratteristiche, che si aggiungono anche alla significativa luminosità giornaliera nonché a caratteristiche pedologiche di pregio, riconducibili geologicamente a formazioni sedimentarie marine, fanno di questo territorio un'oasi particolarmente felice per la coltivazione della susina.

### Metodo di produzione

La Susina di Dro DOP è ottenuta da processi produttivi che prevedono le seguenti fasi:

**Operazioni colturali** - al fine di mantenere e accrescere la dotazione di sostanza organica, e di conseguenza la vitalità microbiologica dei terreni ed il necessario equilibrio nutrizionale, è obbligatorio l'inerbimento dei filari, mentre sono consentite le pratiche di diserbo lungo il filare. Concimazione minerale, difesa fitosanitaria, irrigazione, verranno gestite secondo le tecniche tradizionalmente adottate nella zona di produzione. Le forme di allevamento previste sono due: pieno vento e fusetto; la densità d'impianto non ammette susinetti con più di 2.500 piante per ettaro. Le produzioni massime realizzabili nella zona di produzione non possono superare le 78 tonnellate per ettaro. Il controllo del carico produttivo viene eseguito attraverso una opportuna gestione delle operazioni di potatura, effettuate manualmente nel periodo compreso tra il primo ottobre e il trentuno marzo.

**Raccolta** - viene effettuata esclusivamente a mano nei mesi di luglio, agosto e settembre, rispettando la scalarità di maturazione tipica dei diversi microclimi vallivi e collinari e delle varietà.

**Confezionamento** - il prodotto, di aspetto fresco e sano, pulito, privo di sostanze e odo-



ri estranei è confezionato nella zona di produzione per evitare deterioramenti dei frutti e ammuffimenti della massa. Sulle confezioni di vendita del prodotto dovrà apparire la locuzione Susina di Dro DOP e il relativo simbolo grafico. Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal disciplinare o di indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

### Sintesi del piano dei controlli

Il piano dei controlli per la Susina di Dro DOP è attualmente in fase di definizione.

### Valenze gastronomiche

Composta per la maggior parte di acqua, la susina è un frutto particolarmente dissetante. Oltre che per il tradizionale consumo fresco, la susina può essere essiccata o utilizzata per preparare succhi, confetture, gelati, sciroppi, bevande fermentate e distillati. Ottimo ingrediente per i dolci tra i quali ricordiamo la torta rovesciata alle susine, il clafoutis alle susine e il crumble cake alle susine. La Susina di Dro

DOP si presta per una conservazione anche prolungata (3-4 settimane) a una temperatura di 1-2°C.

### Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio da luglio a settembre. Tutte le tipologie di confezione devono essere chiuse attraverso un retino, un film o un coperchio.

### Reperibilità e distribuzione

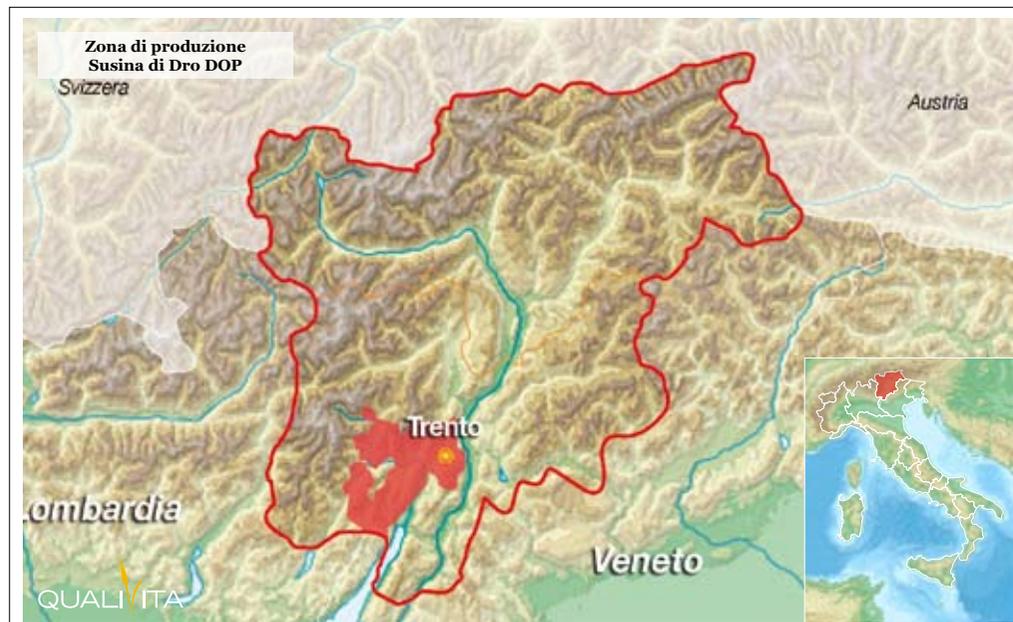
La Susina di Dro DOP è distribuita sul territorio nazionale attraverso la distribuzione moderna.

### Stagionalità

La Susina di Dro DOP è raccolta da luglio a settembre.

### Caratteristiche e proprietà nutrizionali

La susina è un frutto ricco di acqua, potassio, calcio e fosforo e contiene inoltre una discreta quantità di Vitamina A e di vitamina B. Per il prodotto non è stato possibile individuare valori delle caratteristiche nutrizionali.



**Susina di Dro DOP**

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati  
Reg. UE n. 188 del 07.03.2012 - GUUE L 69 del 08.03.2012

Nessuna informazione su consorzio/associazione produttori



**C.S.Q.A. Certificazioni S.r.l.**

Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI)  
Tel: +39 0445 313011 - Fax: +39 0445 313070  
www.csqa.it - csqa@csqa.it