

SUSINA GIALLA DI LIO PICCOLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Susina gialla di Lio Piccolo, succhetta.



La storia

Il susino è un albero da frutto (*Prunus domestica*) della famiglia Rosacee, proveniente dal sud-est europeo e dall'Asia occidentale coltivata fin dai tempi più lontani, era noto ai Latini dal I secolo. È ampiamente coltivato in quasi tutte le regioni a clima temperato. La "succhetta" di Lio Piccolo era coltivata ed apprezzata dai veneziani all'epoca della Serenissima. L'alluvione del 1966 ha praticamente distrutto tutti gli impianti frutticoli che non sono stati rinnovati. Rari impianti nuovi e piante sparse di interesse prevalentemente familiare, sopravvivono in qualche piccolo frutteto.

Descrizione del prodotto

La "susina gialla di Lio Piccolo" è un frutto acidulo, di pezzatura piccola, di forma tondeggiante, simmetrica, con buccia sottile e liscia, spicca per la colorazione della buccia intensamente giallo-dorata. All'interno contiene un nocciolo di piccole dimensioni, mentre la polpa è succulenta e di colore giallo. È particolarmente saporita, delicata e poco conservabile, ma se immatura si presenta acido-amarotica.

Processo di produzione

L'area tipica di produzione coincide con il territorio del comune di Cavallino-Treporti, caratterizzato da un clima mite ed inverni mai eccessivamente gelidi. Il terreno riesce a garantire sia un buon drenaggio che ottime caratteristiche gustative del prodotto.

Il susino è una pianta rustica, che può raggiungere i 5-10 m di altezza, con radici molto ramificate e poco profonde, corteccia scura e rami con colorazione grigiastrea. I fiori si sviluppano in genere prima delle foglie, che sono ovali e a margine seghettato. Per la riproduzione si ricorre all'innesto su mirabolano, pesco o albicocco; la pianta entra in produzione verso il terzo, quarto anno. Il sistema di allevamento è tradizionalmente costituito dal vaso o dalla palmetta spesso modificati in base alle esigenze aziendali e con distanza di impianto variabile e compresa tra metri 4x4 o 4x5. La maturazione dei frutti si concentra nella prima metà di luglio. La raccolta è manuale, scalare e riguarda solo i frutti adeguatamente maturi. La vendita deve essere immediata e quindi avviene con imballaggi unitari medio-piccoli.

Usi

Le susine contengono buone quantità di vitamine e potassio; hanno proprietà diuretiche disintossicanti. Generalmente consumate allo stato fresco oppure utilizzate per confezionare marmellate; talvolta vengono essiccate.

Reperibilità

La "susina gialla di Lio Piccolo" è prodotta in quantità ridottissime; la commercializzazione avviene esclusivamente in ambito locale e destinata alla vendita al dettaglio nella città di Venezia. Inoltre, essendo un prodotto altamente deperibile, si può trovare solamente tra fine giugno e inizio agosto.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Cavallino - Treporti (isole di Lio Piccolo, Mesole, Treporti e Saccagnana), in provincia di Venezia.

