



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

## Ramasin della valle Bronda



Presidio Slow Food®

[www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)

### **Caratteristiche della varietà**

I ramassin, ecotipo di susina piemontese appartenente alla tipologia delle cosiddette damaschine (da Damasco, capitale della Siria, località originaria di coltivazione), dalle piccole dimensioni, dalla buccia di colore blu violaceo, con sfumature rosastre, maturano da metà giugno a fine luglio.

### **Territorio**

Valle Bronda, a 380 metri di altitudine.

### **Coltivazione**

Impianto razionale e in parte consociato con altri alberi da frutto. La potatura è eseguita nel periodo invernale.

### **Superficie coltivata**

0,80 ettari circa.

### **Concime**

Organico.

### **Gestione del suolo**

Inerbimento tra le file e lavorazioni superficiali sulla fila per

contenere lo sviluppo di erbe infestanti.

### **Diserbo**

Meccanico.

### **Trattamenti**

Quelli previsti dall'agricoltura biologica.

### **Irrigazione**

Irrigazione di soccorso a inizio estate.

### **Raccolta**

Avviene da metà giugno a fine luglio. I frutti maturi si staccano naturalmente dal peduncolo e cadono sulle reti poste sotto le piante. Le susine vengono raccolte manualmente, in modo da non danneggiare lo strato di pruina (una sostanza che protegge dai raggi solari e impedisce l'eccessiva disidratazione), sulla buccia dei frutti maturi.

### **Consigli d'uso**

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto il vasetto, si conserva in frigo per una settimana.