



Marilù è la Donna del Monte, la nuova generazione dei Monte che, insieme al fratello Giuseppe, sono già da oggi il futuro motore della Susina di Monreale; per arrivare a loro dovremo partire un pò più da lontano e precisamente dall'uomo del Monte, Nino, fino ad arrivare a suo padre. Negli anni '70 la mamma di Marilù, Rosalia, originaria di Monreale, eredita un appezzamento di terreno nel territorio di Pioppo, proprio sotto la località di Giacalone a circa 450 metri di altezza, con alcune varietà di frutta tra cui delle susine. Inizialmente l'appezzamento viene curato dal papà di Nino, Giuseppe, e dalla suocera dello stesso, la quale lo estende. La professione di infermiere di Nino non gli impedisce di aiutare il padre commerciante di frutta; Nino, con la guida di suo padre, impara presto a riconoscere molto bene la qualità di frutta e ortaggi, ma la passione per la pesca (quella che si fa con la lenza) ancora prevale, esso non sa ancora che il futuro gli riserva tre ettari di susine. Un giorno vede una cassetta di Susine di Monreale e si stupisce nel constatare che la pruina, la patina che ricopre questo tipo di frutta, è talmente integra da non riuscire a capire come fosse stato possibile raccoglierle senza intaccarla. Siamo già negli anni '80 e grazie alla curiosità di quella pruina, Nino Monte, finalmente passa dalla passione per la pesca (quella dei pesci) alla passione per la susina, dedicandosi al frutteto di famiglia. Da allora, per Nino Monte, è un crescendo: sopra dei nuovi portainnesto vengono inseriti i genotipi iniziali trovati nell'appezzamento originario,



estendendo la coltura fino a tre ettari. La passione di Nino però è un contagiosissimo virus, che infetta sin da piccola anche la figlia Marilù, oggi laureata in agraria, anch'essa catturata dal mondo delle susine. Nino, oggi in pensione, finalmente dedica tutto il suo tempo al frutteto, coltivando con amore e con tecniche assolutamente biologiche, le susine più buone del mondo. L'Azienda Monte, principale produttore di Susine di Monreale, ha anche il merito di aver fatto conoscere all'esterno del comprensorio questo frutto in via di estinzione. In particolare, Marilù, grazie ad una collaborazione con un membro di Slow Food, si ritrovò l'occasione di dover spedire una campionatura di susine in un periodo fuori stagione. Il dilemma è grande e l'occasione non capiterà più, l'interesse di Slow Food è importante per legittimare un prodotto dalle caratteristiche uniche e consegnarlo finalmente all'importanza che merita. Parlando con una sua nonna, Marilù scopre così che in tempi antichi una particolare varietà di susina, l' "Ariddo di core", veniva avvolta in carta velina per conservarla anche fino a tre mesi, dalla raccolta di Agosto fino a Dicembre. Recuperando l'esperienza di una vecchietta di Monreale, Marilù riesce così a codificare i parametri che gli consentono di replicare il trattamento e mantiene l'appuntamento della spedizione come previsto. Da lì il passo a diventare Presidio Slow Food è breve; Marilù diventa essa stessa responsabile dei produttori del Presidio e comincia a diffondere l'uso del frutto e dell'antica incartatura, raccogliendo plauso e grande soddisfazione soprattutto al Salone del Gusto. Attualmente ci sono solo una ventina di produttori, tutti piccolissimi tranne cinque, Monte compresi, che possono ritenersi grandi.

La coltivazione della Susina di Monreale ha sofferto molto, come d'altronde molte altre varietà di frutta, della cieca politica di incentivazione di una falsa qualità, effettuata negli anni '80. Tale erogazione di contributi ha privilegiato l'alterazione dei germoplasmi originari a favore di una maggiore produttività degli impianti, di una maggiore resistenza al trasporto, di un miglior appeal sul consumatore grazie a forme e colori perfetti; tutto ciò, nel nome di una falsa qualità, ha causato un vero genocidio varietale, una maggiore esigenza nella gestione riconducibile a più potature, più concimazioni chimiche, più somministrazione di fitofarmaci, maggiore necessità di irrigazione, ed infine, un cambiamento del paesaggio dovuto alle differenti potature e conseguenti forme di allevamento, arrivando anche all'estirpazione delle piante da parte di tutti i piccoli coltivatori, impossibilitati a ricevere i contributi e quindi fuori mercato in quanto non più competitivi.

SUSINE BIANCHE



Sanacore



Aridda di core (in maturazione)



Sanacore tardiva (in maturaz.)

SUSINE NERE



Caleca o Rapparino di Monreale

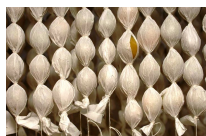


Pruno di vruno



Lazzarini (in maturazione)

Ma torniamo alla protagonista della giornata, la Susina di Monreale, di essa si ha notizia scritta sin dal 1696, grazie all'allora innovativo trattato di Francesco Cupani, botanico che nel suo "Hortus catholicus" elencò ben 21 varietà di susine, tutte presenti nella Conca d'Oro, gli antichi giardini che contornavano la città di Palermo, citando anche la "Bruna di cori janchi", coltivata nel territorio di Monreale. Con il passare del tempo, le numerose varietà, sono state sostituite con altre colture o addirittura sommerse dall'avanzare della città. L'unica varietà sopravvissuta a questi scempi di biodiversità è la susina bianca, nelle sue differenziazioni "Sanacore", "Arido di core" e "Sanacore tardiva", e quella nera, con le varietà Caleca o Rapparino di Monreale, Pruno di Vruno e Lazzarino, tutte anticamente coltivate nel comprensorio di Monreale.



Per le varietà bianche, oltre al consumo fresco, le "Sanacore" sono quelle che si prestano meglio per la realizzazione di confetture; dalla profumazione intensa e con un gusto dolce, che però richiama frutta esotica, non mancano di un piacevole retrogusto leggermente di mandorla amara. Le "Arido di core" invece, dal profumo e sapore simile alle Sanacore, si prestano per la tradizionale incartature e quindi la loro conservazione si protrae così anche per mesi; inoltre, **scioppate**, assumono la denominazione di "pruna 'ncilippate". Le susine nere invece sono adatte solamente per un consumo fresco, la varietà "Lazzarino", invece si presta, negli usi colturali, anche da portainnesto. Le uniche, però, che attualmente possono fregiarsi del titolo di Presidio Slow Food sono la "Sanacore" e la "Arido di core".

La raccolta va eseguita con scadenze relativamente precise, a Luglio maturano le susine nere insieme alle bianche "Sanacore", seguite ad Agosto dalle "Arido di core" per arrivare a settembre con la "Sanacore tardiva".

Sarebbe interessante cercare di risalire all'origine di tali varietà, magari tramite una ricerca scientifica promossa dalle istituzioni, al fine di tracciare con sicurezza le origini genetiche di tale materiale vegetale e per consentirne una precisa classificazione botanica.



L'ospitalità della famiglia Monte mi ha anche consentito di gustare la fresca cucina di Marilù ed il prezioso orto del papà Nino. Il pranzo ha visto delle tagliatelle con un condimento a base di pezzetti di frittatina,

La Donna del Monte

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 19 Luglio 2010 00:00

pomodori, peperoni, zucchine arrostite, melanzane fritte, erba cipollina, menta, pepe verde, pepe nero e rucola, ha insaporito e profumato molto bene la pasta, unico difetto: era poca ! A seguire zucchine e melanzane fritte, carne panata alla brace, anguria dolcissima, gelsi neri e, dulcis in fundo, una preziosissima pesca tabacchiera, costose e difficili da trovare.



Pesche Tabacchiera



Pesca Tabacchiera in sezione



Gelsi neri

[Tutte le foto della giornata](#)