



SUSINA BRIGNONCELLA

N° REPERTORIO: 65
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Prunus

SPECIE: domestica

NOME LOCALE: Brignoncella

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Cerreto D'Esì (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Carassai (AP)

Campo Collezione Univpm
Agugliano

Campo Collezione Cerreto
d'Esì (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Nelle "Memorie storiche di Cerreto d'Esì" curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che "la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele e susine) si può calcolare a 2000 quintali". Uno studio più recente (2007) sul "Ciliegio Acido" è compreso nella tesi di laurea "Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esì" di Marco Santellini, relatore il professore Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche.

Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare nel comune di Cerreto d'Esì.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

Molto rustica, cresce bene in tutti i terreni ma soffre i ristagni idrici; estremamente produttiva.

VIGORE

Medio.

RESISTENZA

Resiste a numerose patologie.

FRUTTO

Di piccole dimensioni (2,5 x 3 cm); peso medio 10,4 g.

COLORE

Giallo.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

FIORITURA

Primaverile.

RACCOLTA

Luglio - agosto.

POLPA

Consistente, mediamente fibrosa; molto dolce, poco acida, molto aromatica.

TRADIZIONE

La Brignoncella è un albero molto rustico che tollera tutti i tipi di terreni da quelli argillosi a quelli sabbiosi; la produzione è costante e non risente dell'alternanza tipica delle varietà rustiche.

I frutti di colore giallo acceso sono di piccole dimensioni ma molto dolci, ideali per la produzione di confetture grazie anche alla facilità con cui il nocciolo si distacca dalla polpa. Non è raro vedere piante di brignoncelle impiegate come tutore vivo lungo

i filari delle vigne più vecchie o in serie a formare siepi ai bordi degli appezzamenti.

GASTRONOMIA

Il frutto può essere consumato fresco, ma anche molto adatto alle confetture e ai succhi.



Scheda elaborata da:

Ambra Micheletti – A.S.S.A.M. e Riccardo Pellegrini

Foto di Riccardo Pellegrini.

Riferimenti bibliografici:

Balducci D., 1954. "Memorie storiche di Cerreto d'Esì", Premiata Tipografia Economica.

Dalla Ragione I., 2010. "Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire", Mondadori Electa

Santellini M., "Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esì". Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07. (indice, sintesi delle ricerche svolte, schede descrittive di 8 accessioni di "Brignoncella")

Falessi C., 2005. "Gli antichi protocolli dell'archivio notarile di Fabriano. Giovanni di maestro Compagno notaio (1297-1325)", Centro Studi sul Trecento Fabrianese e Altoesino – Ente Autonomo Palio di San Giovanni Battista.

Picchi G., 2006. "I frutti ritrovati nella Marca d'Ancona", Provincia di Ancona, Assessorato all'Agricoltura.