

Dolce e succosa Zucchella, susina per marmellate super

Per la sua caratteristica zuccherina è molto apprezzata dai consumatori e sul mercato spunta anche il 30% in più delle altre varietà. Si coltiva nella zona di Brescello, a Reggio Emilia, ma era a rischio di estinzione.

Foto Dell'Aquila

Piccola e soda, ma tanto succosa che proprio da questa peculiarità qualcuno fa derivare il suo nome. La susina Zucchella, dalla classica forma a fiaschetto, contrariamente a ciò che si potrebbe pensare, non ha niente a che fare con le zucche, ma più probabilmente il suo appellativo trae origine da "sughella", piena di sugo. Se dell'etimologia si sa poco, sembra invece sicura la modalità del suo arrivo nella zona di Brescello, in provincia di Reggio Emilia: a importarla sarebbe stata Maria Luigia d'Austria, il cui ducato all'inizio dell'Ottocento si estendeva fino alla zona di Guastalla (la denominazione completa era, infatti, ducato di Parma, Piacenza e Guastalla). «Sembra - ci dice **Enzo Soliani**, produttore di Zucchella - che la duchessa fosse ghiotta di queste susine, portate qui dalla manodopera di origine slava che aveva chiamato nelle sue terre. L'ipotesi è plausibile, perché era anche amante della grappa ricavata dalle susine, una tradizione tipica delle aree slave». Enzo Soliani, 63 anni, di Lentigione nel comune di Brescello, ha sempre mantenuto la tradizione produttiva di questo frutto e negli ultimi anni ha deciso di ampliarla. Della storia della Zucchella se ne intende, anche perché il suo podere è appartenuto in passato ad un fattore di Maria Luigia: «Tra le terre su cui sperimentò la coltura - afferma - il fattore constatò che l'*habitat* migliore fosse nella nostra zona, perché il terreno è ricco di ferro e di elementi che conferiscono al frutto una maggiore dolcezza».

Proprio lo zucchero è una delle caratteristiche della susina. Ne contiene tanto, al punto che si può fare la marmellata praticamente senza aggiungerne, e il prodotto si conserva 4-5 mesi: «Una ricerca fatta dalla Stazione sperimentale per l'Industria delle Conserve alimentari di Parma - aggiunge Soliani - ha rilevato che basta un etto di zucchero per ogni chilogrammo di polpa di susina per fare un'ottima marmellata, a lunga durata. In pratica

c'è solo il 10% di zucchero, una percentuale che non ha paragoni in altre confetture».

FRANCESCO DIOLAITI

UN TEMPO QUASI ABBANDONATA, OGGI È ANCHE REDDITIZIA

Quella della marmellata, del resto, è una tradizione che si è consolidata negli anni e che continua anche perché la susina, oltre ad essere molto dolce, ha una polpa che perde poco peso nella lavorazione. Sul mercato di Parma c'è una forte richiesta e nel periodo di produzione, tra metà luglio e metà agosto, nessun altro tipo di susina o di prugna riesce a tenerle testa. «A Parma ne invio 6-7 quintali al giorno, per un totale di 150-180 quintali in una stagione» ricorda l'agricoltore, sottolineando che il prodotto dà buone soddisfazioni in termini di reddito.



Foto Dell'Aquila

Enzo Soliani con un cesto di susine Zucchella che coltiva nella sua azienda agricola a Lentigione (RE).



Foto Dell'Aquila

Le susine Zucchella sono piccole, sode e molto dolci.

Eppure in azienda è sopravvissuta quasi per caso. Qui, come da altre parti della pianura Padana, venivano coltivate le viti "sposate" con alberi: erano le cosiddette "piantate". Nella zona di Brescello a sorreggere le viti erano i susini; così Enzo Soliani, che assieme ai fratelli Marcellino e Remo ha ereditato il podere dal padre, si ritrova in casa i susini delle vecchie piantate. Ha continuato a coltivarli anche quando la produzione si è molto diversificata, spaziando dal vigneto, con Lambrusco e Malvasia, al prato e ai cereali; fino a cinque anni fa, inoltre, allevava vacche e produceva latte destinato al Parmigiano-Reggiano.

La Zucchella, però, ha avuto sempre uno spazio proprio, grazie ai buoni risultati ottenuti sul mercato parmense, dove spunta fino al 30% in più delle altre susine. Era quasi inevitabile, quindi, che Soliani pensasse ad impiantare altri alberi; a spingerlo è stata la possibilità delle nuove normative, che gli consentivano di vendere direttamente il suo prodotto. «Molti che fanno la marmellata in casa - spiega - vengono a comprare in azienda. Con l'acquisto alla produzione, il consumatore risparmia rispetto al prezzo pagato al mercato di Parma - che quest'anno si aggira attorno ai 3,90 euro al chilo - e io guadagno un po' di più: 2,50 euro rispetto ai 2 pagati dai commercianti. Il vantaggio è reciproco».

Un cesto di susine Zucchella



Foto Dell'Aquila

UN'ASSOCIAZIONE NATA PER VALORIZZARE IL PRODOTTO

Contemporaneamente a Soliani, qualcun altro si è accorto dell'importanza che la Zucchella può assumere per la zona di Lentigione e non solo: l'amministrazione comunale di Brescello, guidata dal sindaco Giuseppe Vezzani, un paio d'anni fa decise di ridare impulso alla produzione. Nasce l'associazione "Prugna di Brescello" e viene sottoscritta, in collaborazione con la Provincia di Reggio Emilia, una convenzione con il dipartimento di Colture arboree dell'Università di Bologna diretto dal professor Silvano Sansavini. «Lo scopo - dice **Luigi Pacchiarini**, dell'assessorato provinciale all'Agricoltura di Reggio Emilia - è la ricerca genomica per decodificare il tipo di prugna e individuare i sistemi migliori per promuovere lo sviluppo sostenibile di questo frutto, attraverso la razionalizzazione dei processi produttivi, compresa la trasformazione».

La prima parte della ricerca ha rilevato che si tratta di una varietà originale, affine ad alcune varietà di susine piemontesi e bolzanine». L'obiettivo è arrivare al riconoscimento della tipicità del prodotto coltivato nel comune di Brescello, soprattutto nella frazione di Lentigione, per ottenere l'eventuale registrazione di un marchio, che possa promuovere il consumo. Secondo le stime dell'assessorato, sono una decina gli ettari coltivati con questa susina, ubicati sui terreni un tempo bagnati dal Po, che qui si divideva in tre-quattro rami che spesso straripavano lasciando un *humus* fertile.

L'associazione è composta da una ventina di produttori professionali e da una cinquantina di soci sostenitori, i quali a loro volta coltivano piante di Zucchella, seguite sul fronte delle patologie dal Consorzio fitosanitario di Reggio Emilia. L'orientamento principale è avviare una buona produzione di marmellate; già quest'anno si pensa a seimila vasetti. «La nostra idea - conclude il vicepresidente dell'associazione, **Andrea Artoni** - è arrivare a commercializzare prodotto fresco e marmellate attraverso gli esercizi commerciali della zona, i negozi, gli agriturismi, in modo da creare un mercato di nicchia, che però sia lo specchio del nostro territorio».

L'intenzione dell'amministrazione comunale e dei promotori dell'associazione è di collegare la susina con il turismo. Un primo passo è già stato fatto, portando i vasetti di Zucchella, per l'esposizione e la vendita, al museo delle due più note glorie letterarie e cinematografiche locali, Peppone e don Camillo, visitato ogni anno da migliaia di turisti italiani e stranieri. ■