



Presidio Slow Food®

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

www.presidislowlowfood.it

Susine bianche di Monreale



Presidio Slow Food®

Susine sciroppate

Caratteristiche della varietà

Le susine della varietà Ariddu di cori (a punta di cuore), dalla buccia di colore giallo chiaro, maturano tra l'inizio di agosto e l'inizio di settembre.

Territorio

Comune di Monreale, nel bacino del torrente Oreto, tra i 300 e i 600 metri d'altitudine.

Coltivazione

L'azienda coltiva un impianto specializzato e in parte consociato con altri alberi da frutto che caratterizzavano la conca d'oro di Palermo, quali nespoli e agrumi. La potatura è eseguita una volta l'anno.

Superficie coltivata

0,5 ettari circa.

Concime

Chimico.

Gestione del suolo

Si praticano lavorazioni superficiali per contenere lo sviluppo

di erbe infestanti e limitare l'evaporazione d'acqua dal suolo.

Diserbo

Meccanico.

Trattamenti

Quelli previsti dai regolamenti regionali dell'agricoltura integrata.

Irrigazione

Praticata durante il periodo primaverile estivo.

Raccolta

Avviene dalla prima decade di agosto alla prima metà di settembre e si svolge 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 un luogo fresco e asciutto.

Una volta aperto il vasetto si conserva in frigo per una settimana.