



Susina di Dro DOP, la delizia trentina ingrediente di tante ricette tipiche

Un frutto versatile nel segno della filiera corta, della freschezza e della bontà.



Susina di Dro DOP, caratteristiche e curiosità

La **Susina di Dro DOP** o **Prugna nera di Dro**, è una cultivar autoctona di lunghissima tradizione nelle valli trentine del fiume Sarca. Composta prevalentemente di acqua, è un frutto disseante e gustoso che, oltre ad essere mangiato fresco oppure essiccato, viene utilizzato in diverse ricette, dai primi piatti ai dolci.

Questa prugna, infatti, si usa per preparare i tradizionali **boemi o gnocchi di prugne**, per farcire carni, guarnire torte e dolci come la **torta rovesciata alle susine**, il **ciafoutis alle susine** e il **crumble cake alle susine**. Inoltre è ingrediente squisito per succhi, confetture, bevande fermentate, distillati e gelati.

Susina di Dro DOP: caratteristiche organolettiche

L'albero che produce la tipica prugna trentina è vigoroso, produttivo e entra lentamente nella fase della fruttificazione. I frutti hanno **forma** ovale e moderatamente allungata, con buccia rosso-violacea ricoperta da una **patina biancastra**, definita pruina, che le fornisce un valore aggiunto notevole anche dal punto di vista protettivo. La **polpa** è molto consistente e caratterizzata dal classico color giallo ambra; il peso del singolo frutto è di circa 20/30 grammi.

Sotto il profilo chimico, la **prugna di Dro** è ricca di **polifenoli**, agenti farmacologicamente significativi per il loro potere ossidante. È **povera di zuccheri**, pur avendo un gusto dolce e, al

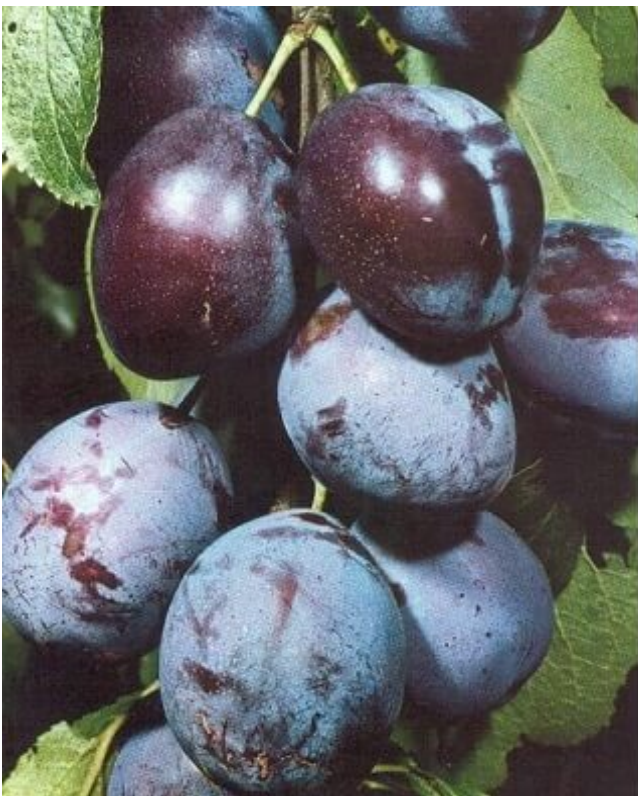
tempo stesso, acidulo. Contiene **potassio e vari tipi di vitamine** e si contraddistingue per una straordinaria resistenza alle malattie.

La zona di produzione e il clima del Lago di Garda

Dro è un Comune della provincia di [Trento](#), da cui si possono raggiungere agevolmente numerosi laghi dal fascino straordinario: Garda, Ledro, Vagolo, Teno e Cavedine. Centro montuoso di origine medievale situato in pianura, il paesino è celebre per le Marocche, colline di pietra alte dai 200 ai 250 metri, frutto dell'erosione dei ghiacciai.

La **zona di produzione della Susina di Dro DOP** corrisponde al territorio compreso nella provincia autonoma di Trento e corrisponde al bacino idrografico del fiume Sarca per la parte che insiste sui seguenti Comuni: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano e Trento limitatamente alle frazioni di Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga e Baselga del Bondone.

Il **Lago di Garda**, grazie alla luminosità della zona e alle caratteristiche dei terreni circostanti, mitiga sensibilmente il clima. Dieci ore di luce al giorno, una costante limpidezza del cielo, le brezze regolari, specialmente quella che viene definita "**Ora del Garda**" che comporta un'attenuazione delle temperature massime pomeridiane, favoriscono, per la susina, l'accumulo di carboidrati e di zuccheri, mentre i terreni di impasto tendente al sabbioso con leggera componente argillosa facilitano la sua sapidità e consistenza, oltre all'assorbimento di fosforo, potassio, calcio e magnesio.



Susina di Dro DOP e il logo che la caratterizza.

Coltivazione e raccolta della Susina di Dro

Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali, mantenute costanti nel tempo per garantire il consueto equilibrio vegeto-produttivo. Si utilizzano sistemi di allevamento a pieno vento o a forma piramidale nei frutteti giovani con portainnesto a ridotta vigoria. Essenziale è il mantenimento della struttura e della fertilità del terreno e, al riguardo, è vitale la costituzione di un cotico erboso tra i filari di susino.

Rappresentano buone consuetudini, inoltre, la [pratica del diserbo](#) lungo il filare, la concimazione minerale, la difesa fitosanitaria, una regolare irrigazione. Nel periodo che va dal 1° ottobre al 31 marzo si eseguono, infine, adeguate operazioni di potatura.

La **raccolta si effettua a mano** nel mese di agosto e cade per lo più vicino a Ferragosto, a seconda della maturazione dei frutti, anche se può essere differita o anticipata, nel rispetto della scalarità dei microclimi di valli e colline.

Nelle operazioni di raccolta si deve far attenzione a maneggiare con cura il picciolo, per non intaccare la pruina ed evitare il deterioramento dei frutti. Anche per questa ragione, le susine si confezionano nella zona di produzione nel rispetto della filiera corta.

Controllo della qualità secondo il Disciplinare di produzione

Ogni momento del processo produttivo viene monitorato con zelo. Il **Disciplinare di produzione della Susina di Dro** prevede che la struttura di controllo gestisca appositi elenchi con l'indicazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori.

Inoltre viene garantita la tracciabilità, attraverso la denuncia tempestiva dei quantitativi prodotti allo stesso organo di controllo. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, vengono assoggettate al controllo da parte della struttura.

Sulle confezioni di vendita deve apparire la dicitura **DOP "Susina di Dro" e il logo** costituito da una susina stilizzata viola completa di foglie in verde.

La Susina di Dro si conserva in luogo fresco e asciutto per qualche giorno e in frigorifero per periodi più lunghi.

Dro: le susine nella storia

L'area agricola di produzione della Susina di Dro già nel 1284 era definita con la dicitura "di Dro" come elemento di riferimento storico-agricolo nei capitolati delle Carte di Regola del Piano del Sarca. Anche il Massarello, segretario del Concilio di Trento (1545-1563) parlava di regolarità della coltivazione della susina.

La susinicoltura a livello industriale prende il via nel 1911, con la costituzione del Consorzio Cooperativo “**Lega dei Contadini del Bacino Arcense**” con ben 650 soci. Nel 1941, inoltre, avviene un ampliamento dei magazzini e la realizzazione di un moderno impianto di essiccazione.

La Valle del Sarca si è attivata da decenni per valorizzare la specificità qualitativa della susina di Dro con interessanti manifestazioni che coinvolgono locali e turisti. All’inizio degli Anni Settanta ha origine la “Settimana del Prugno fiorito”, evento poi sfociato nella kermesse agostana “**Dro: il tempo delle prugne**”.

Fonte: Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Susina di Dro»

SUSINA DI DRO
PRODUZIONE E VENDITA
Elenco aziende
Contattaci se vuoi essere presente qui!

Data di creazione

27/11/2017

Autore

redazione