

ASPETTI DELLA RICERCA SCIENTIFICA DELLA FICHICOLTURA CALABRESE E L'INDIVIDUAZIONE DEL FICO FRESCO IN CALABRIA



vol. 1

Francesco Arlia



Progetto "Azioni informative e Dimostrative sul territorio regionale"
Iniziativa finanziata dal FEASR Misura 1 – Intervento 1.2.1 del PSR Calabria 2014/2022

RICERCA SULLE CULTIVAR DEL FICO IN CALABRIA

Premessa

La presente ricerca è stata finalizzata ad una prima caratterizzazione fenotipica dell'ampio assetto varietale che caratterizza il fico nella nostra regione, la Calabria. Gli studi e le ricerche svolte hanno riguardato le molteplici realtà ambientali e territoriali ove è presente la coltivazione del fico, documentando quelle varietà che hanno un peculiare e stretto legame con il territorio Regionale. La principale caratteristica del fico è la sua grande capacità di adattamento ai climi più vari e a tutti i tipi di terreni. Per questi motivi, la pianta si è diffusa in tutto il territorio Calabrese, nelle zone interne e lungo i litorali, in pianura ed in montagna (fino a 1000 m. di altitudine), trovando il suo habitat ideale nei terreni compresi al di sotto dei 500 metri sul livello del mare con esposizione a mezzogiorno o a levante. L'attenzione è stata volta, principalmente, a documentare quelle varietà e/o ecotipi di fico che da tempo immemore sono presenti nel territorio regionale; prezioso patrimonio di germoplasma, oltre che espressione delle tradizioni e della cultura contadina. L'assetto varietale risulta estremamente complesso, come pure la specifica denominazione degli ecotipi; infatti, una stessa pianta viene chiamata in modi differenti nelle diverse zone del territorio calabrese, ove presente. Le varietà presenti sono molto numerose. Si distinguono in varietà tardive e a maturazione estiva. Alcune di queste varietà sono "bifere" cioè producono due volte all'anno. Nella prima, il frutto è chiamato fior di fico vero o "fiorone"; nella seconda è chiamato fico vero oppure fico fornito. Si ricorda che nel fico i fiori sono infiorescenze carnose, globose, contenute attraverso l'"ostiolo", cioè quel foro che si trova sulla parte terminale del fico. L'infiorescenza, che è priva di fiori maschili, diventa frutto dopo la fecondazione, ma ciò non è necessario per le varietà partenocarpiche. La fecondazione si attua con la caprificazione, pratica nata da epoca remotissima, che consiste nell'appendere sotto l'albero un grappolo di fichi raccolti da un caprifico - fico selvatico portatore di fiori maschili -, dai quali fuoriesce un insetto chiamato "blastophanga" che si va ad introdurre attraverso l'ostiolo nel fico comune, agendo da vettore della fecondazione dei fiori; ma a volte, anche di malattie. Le varietà adatte del fico da consumare fresco, hanno il loro habitat preferito in terreni freschi, fertili e profondi. In questa ricerca, le interviste con i vecchi mediatori fichi, vera memoria storica

del comparto, hanno fornito preziose indicazioni circa le vie da percorrere al fine di svolgere delle indagini quanto più possibile esaustive. Nelle schede tecniche che seguono si riporta una prima caratterizzazione relativa alle cultivar e/o biotipi di fico riscontrate nei diversi areali di coltivazione, e che per le particolari peculiarità, possono rientrare nel novero degli ecotipi più presenti sul territorio regionale. Per quanto attiene agli specifici aspetti della ricerca, inerenti le cultivar e/o gli ecotipi di fico d'interesse, essi hanno riguardato:

- a) Denominazione: sia quella ufficiale che la forma dialettale;
- b) Varietà: unifere, bifere;
- c) Diffusione: nei principali areali di coltivazione;
- d) Habitus della pianta: portamento, tronco, rami e foglie (forma, colore, sviluppo, ecc);
- e) Forma dei frutti (siconi): sia dei fioroni che dei fichi veri; osservandone la forma, l'ostiole, le brattee, collo, peduncolo, ecc.;
- f) Buccia: il colore e le eventuali sfumature, presenza e/o assenza di costolature, la forma delle lenticelle, lo spessore, l'eventuale presenza di fenditure, ecc;
- g) Polpa: lo spessore del ricettacolo, il colore e le eventuali sfumature, la consistenza, il sapore ecc.;
- h) Epoca di maturazione: dei fioroni e dei fichi veri;
- i) Produzione: sia dei fioroni che dei fichi veri, l'eventuale incidenza della cascola e/o di patologie;
- j) Peso dei frutti: peso medio dei siconi;
- k) Note (eventuali): relative a particolari aspetti riscontrati in loco, esclusivamente finalizzati a caratterizzare gli ecotipi censiti.

Quanto sopra riportato è stato, altresì documentato con i relativi rilievi fotografici. Nel corso della attività di ricerca sono state rilevate e registrate, inoltre, altre cultivar e/o varietà che non si riportano nelle seguenti schede, ma che vengono riassunte nelle conclusioni. In queste pagine vengono riportate anche le Cultivar di maggiore diffusione sul territorio Nazionale oltre a quelle censite sul territorio Regionale, ciò per fornire ulteriori informazioni sui vari utilizzi del prodotto in base alle loro caratteristiche.

Fico bianco “ficu janca”, “ficu lattaru”

Varietà	Bifera (a prevalente produzione di fichi veri o forniti)
Diffusione	In tutto l'areale calabrese con prevalenza nei territori del cosentino e catanzarese
Habitus della pianta	<p><u>Portamento:</u> Portamento eretto, di media altezza (4-5 m}, con chioma espansa soprattutto verso la periferia, con discreta attitudine pollonifera.</p> <p><u>Tronco e rami:</u> Tronco a sviluppo regolare, abbastanza robusto rispetto alla chioma, corteccia di colore grigio opaco; le branche di 2' e 3' ordine con portamento assurgente che tendono ad aprirsi lateralmente, le branche di ordine superiore sono presenti in quantità elevata, i rami dell'anno di media robustezza ed eretti con corteccia di colore marrone chiaro con sfumature verdognole; gemme apicali di forma conica e grandi rispetto al ramo su cui sono inserite, presentano tinta verde-giallognola con bordatura marrone e apice appuntito.</p> <p><u>Foglie:</u> Di forma differente, nella quasi totalità delle piante sono così distribuite: trilobate 70%, intere 20%, pentalobate 10%; la superficie fogliare si presenta leggermente ondulata e coriacea nella parte più interna; la pagina superiore si presenta di colore verde intenso, quella inferiore alquanto più chiara con leggera tomentosità; il picciolo ha sezione cilindrica, allungato e robusto di color verde paglierino.</p>
Forma dei frutti (siconi)	<p><u>Fioroni:</u> Piriformi, più o meno ovoidali; il collo subconico, l'ostiole quasi chiuso nei frutti immaturi, semiaperto in quelli prossimi alla maturazione, il peduncolo presenta tre corte brattee.</p> <p><u>Fichi veri:</u> Da piriforme a trottola, con collo emisferico; l'ostiole di diametro medio di 4-5 mm, aperto, con brattee semichiuse ove si rinviene la presenza di una goccia di "miele" in alcuni frutti prossimi alla maturazione, il peduncolo mostra tre brattee di colore giallo-verdastro con bordatura marrone.</p>

Buccia	<p><u>Fioroni:</u> Di colore verde con sfumatura più chiara nella zona del collo, di medio spessore, in taluni casi presenta 1-2 fenditure nella zona basale del siconio.</p> <p><u>Fichi veri:</u> Di colore verde giallastro, di medio spessore con presenza di 2-3 fenditure longitudinali nella zona mediana del frutto.</p>
Polpa	<p><u>Fioroni:</u> Il ricettacolo è di medio spessore. di colore violaceo tendente alla tinta "vinosa" verso l'ostiole; polpa di colore ambrato, con sfumature violacee verso il ricettacolo, abbondante (riempie completamente ricettacolo) di consistenza molle, succosa, di sapore dolce zuccherino, poco aromatica.</p> <p><u>Fichi veri:</u> Il ricettacolo è spesso di colore biancastro: polpa di colore ambrato chiaro, di consistenza abbastanza soda che riempie completamente il ricettacolo, alquanto succosa, nei frutti maturi spesso si riscontra una goccia di "miele" che esce dall'ostiole, di sapore dolce con retrogusto mielato, acheni di medie dimensioni e abbastanza numerosi.</p>
Periodo di maturazione	<p><u>Fioroni:</u> A partire dalla seconda decade di giugno.</p> <p><u>Fichi veri:</u> Maturano alla fine di luglio - inizi d'agosto.</p>
Produzione	Non molto abbondante nei fioroni ove spesso si riscontra una marcata cascola; la cv. presenta buona produttività di fichi veri.
Peso dei frutti	Peso medio di circa 35,00 gr. nei fioroni e di 38,00 gr. circa nei fichi veri o forniti.
Note	Abbastanza quotata per il consumo fresco, ottima per il prodotto essiccato che se ne ottiene e per la dolcezza dei frutti.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

Impianto specializzato di fico bianco.



FOTO 2

Habitus della pianta. Tronco e rami a sviluppo regolare, branche con portamento assurgente tendenti ad aprirsi lateralmente, chioma uniformemente distribuita.



FOTO 3

Particolare di germoglio e foglie. Queste ultime, in massima parte trilobate con tinta verde intenso.



FOTO 4

Particolare della fruttificazione. Si può notare la notevole produttività della pianta con siliconi uniformemente distribuiti sul ramo fruttifero.



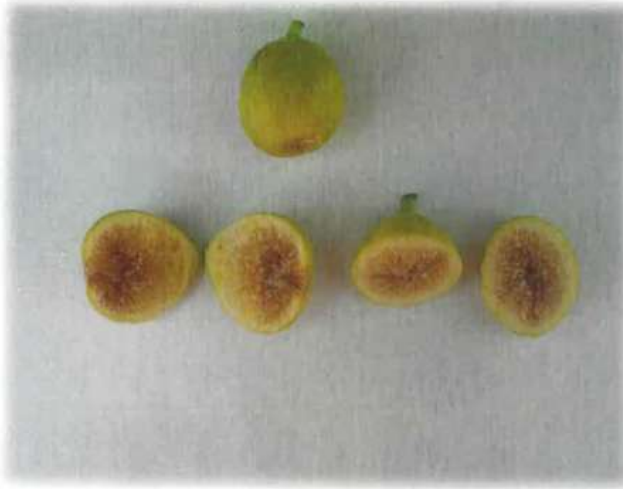
FOTO 5

Particolare della conformazione dei frutti, con la caratteristica tinta verde-giallastro e la goccia di “miele” che fuoriesce dall’ostiolo.



FOTO 6

Particolare del frutto in sezione. Si evidenzia l’ottima consistenza della polpa, la grana fine, la succosità con il ridotto vuoto interno riempito di liquido.



Fico Columbro bianco, “columbra”, “columbara”

Varietà	Unifera (fioroni)
Diffusione	Vari areali del territorio calabrese
Habitus della pianta	<p><u>Portamento:</u> Pianta con portamento eretto, di debole o media vigoria con chioma poco folta e moderatamente espansa .</p> <p><u>Tronco e rami:</u> Tronco diritto con sviluppo regolare, non molto robusto, la corteccia si presenta di colore grigio scuro nelle piante mature; le branche di 2° e 3° ordine sono erette con tendenza ad aprirsi lateralmente, branche di ordine superiore in discreta quantità e con portamento assurgente tendenzialmente aperto; i rami dell'anno sono lineari di medio sviluppo con corteccia liscia e di colore verde-giallastro e marrone- paglierino in taluni casi; gemme apicali di forma conica con apice appuntito e colore verde-giallastro .</p> <p><u>Foglie:</u> Sono trilobate 60% e pentalobate 40%, con contorno a trottola o pentagonale, lembo di medio spessore con ondulatori con lobo centrale più sviluppato e lobi laterali asimmetrici e curvilinei .</p>
Forma dei frutti (siconi)	<p><u>Fioroni:</u> Di aspetto piriforme, allargata quasi globosa, con apice subconico ed appiattito all'ostiole; ostiole semichiuso con brattee chiuse, peduncolo corto con brattee di colore verde chiaro.</p>
Buccia	Di colore verde-chiaro con sfumature di giallo-ambrato nella zona apicale, con costolature longitudinali marcate; lenticelle piccole circolari, rare e sparse; a maturità si fende in senso longitudinale, lasciando scoprire la polpa .
Polpa	Di colore giallo-ambrato chiazzato di rosso verso il centro con acheni piccoli e poco numerosi, consistenza molle e succosa; ricettacolo spesso e di colore giallo ambrato con sfumature rosa lungo il canale ostiole; ha sapore molto dolce, leggermente acidulo che conferisce al siconio una particolare aromaticità e gradevolezza.

Periodo di maturazione	Dalla 1 ^a decade di giugno in poi.
Produzione	Non molto elevata in asciutto ma può offrire rese più elevate, se irrigato ed adeguatamente concimato in terreni sciolti e profondi .
Peso dei frutti	Peso medio è di 71 gr. circa.
Note	La cv. presenta una squisita gradevolezza del frutto che lo rende delicato; molto ricercato sul mercato del fresco, per la precocità di maturazione e per l'elevata pezzatura.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

Habitus della pianta. ove,, notano le ridotte dimensioni della stessa e la tendenza delle branche di 2° e 3 ordine ad aprirsi lateralmente.



FOTO 2

Particolare del germoglio e foglie, in massima parte e trilobate e con evidente lobo centrale più sviluppato dei lobi laterali.



FOTO 3

Particolare della fruttificazione con frutto di dimensioni consistenti ma con scarsa concentrazione (in genere 2-3 per germoglio).



FOTO 4

Frutti interi e in sezione. Sui frutti interi, evidenti le costolature e l'apice subconico, peduncolo quasi assente; nel frutto in sezione, il ricettacolo spesso, ridotta presenza di acheni nella polpa e assenza di lume interno.



Fico Dottato, "ottato"

Varietà	Bifera (a prevalente produzione di fichi veri)
Diffusione	In tutta la provincia di Cosenza e in diversi areali della provincia di CZ, KR e VV
Habitus della pianta	<p><u>Portamento:</u> Pianta con portamento eretto, mediamente vigorosa con chioma espansa e mediamente folta, con moderata attitudine pollonifera.</p> <p><u>Tronco e rami:</u> Tronco robusto e con sviluppo regolare, corteccia di colore grigio opaco; rami di 2° e 3° ordine tendono ad inclinarsi aprendosi verso l'esterno. I rami dell'anno si presentano di colore marrone con sfumatura verdastria verso l'apice, gemme apicali coniche e di colore verde scuro.</p> <p><u>Foglie:</u> Foglie di forma variabile, in genere così distribuite: trilobate 60%, pentalobate 20%. Intere 20%, in quasi tutte si osservano seni peziolari profondi.</p>
Forma dei frutti (siconi)	<p><u>Fioroni:</u> Collo piriforme sormontato da un tozzo e corto peduncolo che ha alla base tre brattee, talvolta una di queste è più lunga delle altre; apice emisferico; ostiolo semichiuso e con diametro medio di 6 mm, nei frutti prossimi alla maturazione si evidenzia la presenza di "miele".</p> <p><u>Fichi veri:</u> Di forma sferica-oblunga (trottola) collo breve, peduncolo molto breve e il più delle volte sprovvisto di brattee alla base, apice emisferico e appiattito; ostiolo semiaperto con brattee aperte ove in taluni casi si evidenzia una goccia di "miele".</p>

Buccia	<p><u>Fioroni:</u> è di colore verdastro, cosparsa di lenticelle molto evidenti, bianche, allungate ed irregolari, presenta costolature in senso longitudinale che si dipartono dall'ostiole.</p> <p><u>Fichi veri:</u> è di colore verde giallastro che a maturazione avanzata diventa giallo-dorato ed è percorsa da costolature longitudinali evidenti.</p>
Polpa	<p><u>Fioroni:</u> Abbondante e fine con numerosi acheni, liquescente, profumata e molto dolce, di colore giallo-violaceo; ricettacolo con pareti bianco cotonose di medio spessore, con venature violacee.</p> <p><u>Fichi veri:</u> Di colore ambrato, liquescente, molle, dolcissima, aromatica con retrogusto di miele, acheni piccoli e poco numerosi; il ricettacolo è sottile di colore biancastro con sfumature violacee nella zona mediana e ostiolare.</p>
Periodo di maturazione	<p><u>Fioroni:</u> A partire dalla seconda decade di giugno.</p> <p><u>Fichi verdi:</u> Maturano alla fine di luglio - inizi d'agosto.</p>
Produzione	Abbondante nei fioroni ma la maggior parte della produzione tende alla cascola.
Peso dei frutti	Peso medio dei fioroni è di circa 50 gr., nei fichi veri il peso medio si aggira intorno ai 40 gr., la produzione di questi ultimi è molto abbondante.
Note	Gustosa per il consumo fresco è particolarmente apprezzata per l'essiccazione. elevata e costante produzione di fichi veri (forniti); ottime le caratteristiche merceologiche dei frutti e organolettiche della polpa, particolarmente esaltate dai locali fattori climatici.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

Giovane piantina di fico Dottato (gentile concessione vivai Mangiapane - Lamezia Terme CZ).



FOTO 2

Habitus della Pianta. Si evidenzia il portamento eretto la buona robustezza del tronco e la regolare distribuzione dei rami e della chioma.



FOTO 3

Particolare dell'apparato fogliare, con foglie di forma variabile ma in massima parte trilobate, con seni peziolari profondi e margine dentellato.



FOTO 4

Particolare del germoglio e frutto. Si evidenzia il caratteristico aspetto piriforme del siconio e la fruttificazione localizzata verso l'apice del germoglio.



FOTO 5

Particolare della fruttificazione, ove si evidenzia l'uniforme presenza di siconi sulle ramificazioni fruttifere.



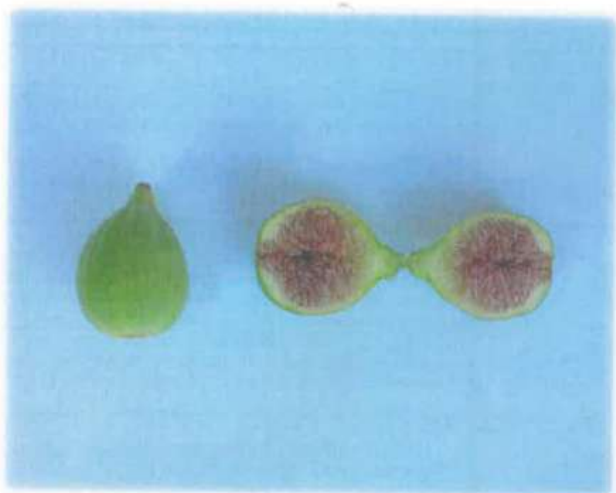
FOTO 6

Particolare della conformazione dei frutti; le lenticelle evidenti e le caratteristiche costolature longitudinali che si dipartono dall'ostiolo.



FOTO 7

Particolare del frutto in sezione, ove si evidenzia l'abbondanza della polpa, compatta e succosa con presenza di liquido mieloso all'interno.



Fico Paradiso, “paravis”

Varietà	Bifera
Diffusione	Vari areali del territorio calabresi
Habitus della pianta	<p><u>Portamento:</u> Albero di medie dimensioni, con portamento eretto e chioma espansa; la pianta ha una bassa attitudine pollonifera.</p> <p><u>Tronco e rami:</u> Tronco con sviluppo abbastanza regolare non molto robusto rispetto alla chioma, corteccia di colore grigio opaco; le branche di 2° e 3° ordine tendenti ad aprirsi lateralmente; branche di ordine superiore presenti in discreta quantità e con tendenza a piegarsi verso il basso; i rami dell'anno eretti e spessi con corteccia marrone chiaro con evidenti sfumature verdi lungo tutto l'asse; gemme apicali coniche con tinta verde-chiaro.</p> <p><u>Foglie:</u> Di forma diversa ma in massima parte sono così distribuite: trilobate 60%, pentalobate 30%, intere 10%, la pagina superiore di colore verde intenso, quella inferiore più chiara; nervature evidenti più marcata quella centrale; il lembo poco ondulato, il picciolo lungo e di colore verde paglierino.</p>
Forma dei frutti (siconi)	<p><u>Fioroni:</u> Piriforme più o meno ovoidale con collo breve o assente, peduncolo corto con tre brattee alla base, apice emisferico.</p> <p><u>Fichi veri:</u> Nella maggior parte di forma sferica e talora conforme, collo molto corto, peduncolo anch'esso corto con tre brattee, apice appiattito.</p>
Buccia	<p><u>Fioroni:</u> E' di colore verde con riflessi giallastri e presenza di lenticelle bianche, le costolature sono evidenti in senso longitudinale .</p> <p><u>Fichi veri:</u> E' di colore verde chiaro con venature giallastre e presenza di poche e rade lenticelle di colore biancastro e di forma irregolare.</p>

Polpa	<p><u>Fioroni:</u> Di colore rosa intenso nei fioroni, compatta, con pochi acheni; al centro presenta una cavità di forma triangolare, ripiena di un liquido sciropposo. succo denso, molto dolce, di sapore gradevole. Il ricettacolo è di colore bianco violaceo e di medio spessore.</p> <p><u>Fichi veri:</u> La polpa dei fichi veri è di colore rosa, densa, presenta una cavità centrale, poco succulenta, di sapore leggermente acidulo e gradevole. Il ricettacolo è di colore bianco e di spessore consistente.</p>
Periodo di maturazione	I fioroni, maturano nell'ultima decade di giugno; i fichi veri invece, nella seconda decade d'agosto.
Produzione	Buona produttività, ma è sensibile a fenomeni di marciume con conseguente deperimento e cascola dei frutti.
Peso dei frutti	Il peso medio dei fioroni è mediamente di 53 gr.; Nei fichi veri si aggira intorno ai 40 gr.
Note	Gustosa per il consumo fresco, si presta discretamente all'essiccazione e contiene una percentuale d'acqua maggiore rispetto alla Dottato.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

Habitus della pianta,
evidente il tronco
eretto e chioma
espansa.



FOTO 2

Particolare del
germoglio e foglie,
ove si evidenzia la
marcata trilobatura
delle stesse



FOTO 3

Particolare della fruttificazione con frutti maggiormente concentrati verso l'apice del germoglio.



FOTO 4

Particolare della conformazione dei frutti, in tutti si evidenzia la tinta rossastra che assume l'ostiolo e i riflessi giallastri sulla buccia.



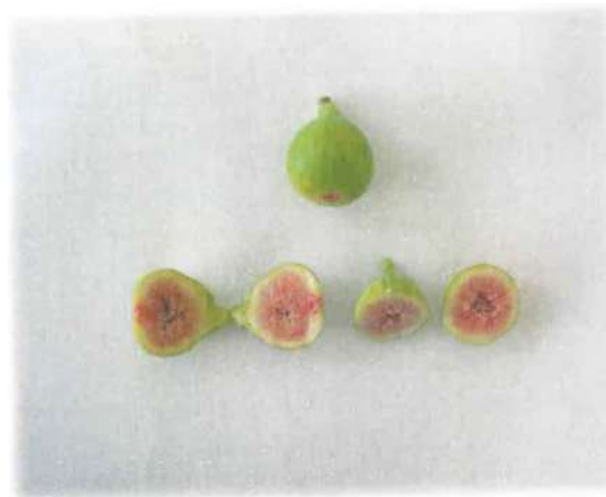
FOTO 5

Frutti interi e in sezione ove si nota la particolare tinta "rosa intenso" che assume la polpa e le poche lenticelle presenti sulla buccia del frutto intero.



FOTO 6

Frutto in sezione trasversale ove si evidenzia la presenza di piccolo vuoto interno.



Fico Granata

Varietà	Unifera (Forniti)
Diffusione	Rinvenuta nella zona di CS - Comune di Rose, loc. Foresta.
Habitus della pianta	<p><u>Portamento:</u> Albero di dimensioni medio-grandi. di buona vigoria, portamento eretto con chioma espansa e folta, folta anche verso la zona centrale; scarsa attitudine pollonifera .</p> <p><u>Tronco e rami:</u> Tronco diritto e molto robusto, la corteccia sulle piante mature si presenta di colore grigio scuro; le branche di 2° e 3° ordine sono erette con tendenza ad aprirsi lateralmente, branche di ordine superiore e la ramaglia sono presenti in quantità consistente, hanno portamento assurgente tendenzialmente aperto, tendente ad incurvarsi verso il basso; i rami dell'anno sono lineari di medio sviluppo con corteccia liscia di colore marrone-chiaro; gemme apicali di forma conica e di medie dimensioni con apice appuntito e colore verde-pallido.</p> <p><u>Foglie:</u> E' prevalente la forma trilobata (80%). pentalobate nel 15% e intere 5%, nelle foglie trilobate il lobo centrale (più sviluppato) ha forma regolare; in quasi tutte, l'apice mediamente appuntito, i seni interlobari sono di media profondità a formare una U, in tutte le tipologie, poi. il margine periferico si presenta dentato. La pagina superiore è di colore verde intenso, lucido, ruvida al tatto, la pagina inferiore meno ruvida e di colore più chiaro con una leggera tomentosità, nervature molto rilevate;</p> <p>picciolo lungo 1/3 del rachide, esile, ha forma cilindrica e tinta verde-paglierino .</p>
Forma dei frutti (siconi)	<p><u>Forniti:</u> Presentano forma sferica appiattita, in taluni la forma è assimilabile ad una trottole, con apice appiattito all'ostiole; in sezione il frutto presenta una certa simmetria; ostiole semiaperto con brattee chiuse, collo corto e/o assente, peduncolo di media lunghezza, dotato di brattee rossastre bordate di marrone.</p>

Buccia	Di colore verde-scuro con sfumature di giallo-ambrato nella zona apicale, costolature longitudinali abbastanza marcate; lenticelle per lo più di forma circolare con disposizione sparsa ma quasi assenti; nei frutti maturi si riscontrano diverse piccole fenditure longitudinali . I frutti si sbucciano con facilità.
Polpa	Abbondante, di colore rosso ambrato-ambrato o granato con acheni grandi ma poco numerosi, consistenza abbastanza soda e con presenza di succo nei frutti completamente maturi ove spesso all'interno è presente una cavità che si riempie di liquido; ricettacolo poco spesso di colore bianco con sfumature rosa nei pressi del canale ostiolare; ha sapore dolce leggermente "pizzicante" e aromatico.
Periodo di maturazione	Da fine agosto a tutto settembre.
Produzione	Buona produttività con frutti di dimensioni medio-grandi.
Peso dei frutti	Peso medio è di 38,6 gr. circa.
Note	Cultivar non molto diffusa ma molto apprezzata per il consumo fresco, legato sia all'aspetto che all'ottimo sapore dei frutti.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

Habitus della pianta, di notevole vigoria ove si evidenzia la chioma particolarmente folta ed espansa.



FOTO 2

Particolare del germoglio e foglie, con queste ultime prevalentemente di forma trilobata e regolari al margine dentato, e con tinta verde intenso.



FOTO 3

Particolare della fruttificazione con disposizione dei frutti regolare e alternati lungo l'asse del germoglio.



FOTO 4

Frutto intero e in sezione; nel primo si evidenziano costolature abbastanza marcate e lenticelle di forma circolare sparse e rade; nei frutti sezionati la polpa è di colore rosso ambrato con acheni grandi ma poco numerosi.



FOTO 5

Frutto a maturazione completata; si nota ricettacolo di lieve spessore e polpa con presenza liquido sciroposo.



Fico Troiano

Varietà	Unifera (Forniti)
Diffusione	Vari areali del territorio calabrese
Habitus della pianta	<p><u>Portamento:</u> Pianta con portamento eretto, di notevole vigoria con chioma folta distribuita uniformemente.</p> <p><u>Tronco e rami:</u> Tronco diritto con sviluppo regolare, robusto, la corteccia di colore grigio scuro; le branche di 2° e 3° ordine sono erette tendenti ad aprirsi lateralmente, branche di ordine superiore presenti in quantità consistente con portamento assurgente e tendenzialmente aperto; i rami dell'anno sono lineari e ben sviluppati con corteccia liscia di colore marrone con sfumature verdastre più evidenti verso l'apice; gemme apicali di forma conica e colore verde-chiaro, apice non molto appuntito se confrontato alle altre varietà osservate.</p> <p><u>Foglie:</u> In generale si presentano trilobate, più ottuse che lunghe, di grandezza modesta, lembo di medio spessore e ondulato con margine dentellato, la pagina superiore di colore verde lucido, lievemente più chiara quella inferiore.</p>
Forma dei frutti (siconi)	<p>Fichi veri:</p> <p>Di aspetto fiaschi forme, con apice subconico lievemente appiattito all'ostiole; ostiole semichiuso con brattee chiuse avente una caratteristica tinta rosacea, col lo di media lunghezza, peduncolo lungo con brattee di tinta verde-chiaro bordate marroni.</p>
Buccia	Di colore verde-chiaro con sfumature gialle più evidenti nella zona apicale, costolature longitudinali presenti ma poco marcate, presenza di piccolissime fenditure aventi andamento trasversale, lenticelle di forma circolare, evidenti e con disposizione sparsa.

Polpa	Di colore rosa-ambrato con sfumatura rosso vivo verso il centro ove spesso si riscontra una piccola cavità piena di liquido "mieloso", acheni di medie dimensioni, poco numerosi, consistenza molle e succosa; ricettacolo spesso e di colore bianco; ha sapore dolce molto delicato e aromatico.
Periodo di maturazione	Dall'ultima decade di agosto a fine settembre.
Produzione	Buona produttività in coltura asciutta, molto alta nelle piante irrigate.
Peso dei frutti	Peso medio è di circa 32 gr.
Note	Non si presta per l'essiccazione. Adatta esclusivamente per il consumo fresco.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

Giovani piantine di fico troiano in vivaio (gentile concessione Vivai Mangiapane - Lamezia Terme CZ)



FOTO 2

Pianta adulta di fico troiano, si connota per il notevole sviluppo vegetativo e la chioma folta ed espansa.



FOTO 3

Particolare del germoglio e foglie su giovane piantina, con frutti ancora immaturi ma disposti regolarmente sul germoglio; le foglie, con nervature evidenti, sono in massima parte trilobate.



FOTO 4

Particolare di germoglio e foglie su pianta adulta.



FOTO 5

Particolare del frutto intero e aperto; sul frutto intero si evidenziano le caratteristiche screpolature con andamento radiale e le lenticelle ben evidenti; la sezione del frutto maturo mostra la particolare tinta rosa della polpa.

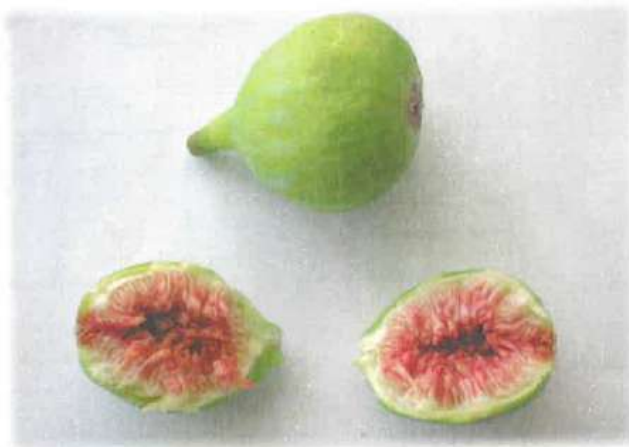


FOTO 6

Frutti in sezione ove si nota la piccola cavità interna, lo spessore ricettacolo e la notevole lunghezza del picciolo.



Fico Zingarella “minutella” , “minutedda” , “marinella”

Varietà	Unifera (Forniti)
Diffusione	Diversi territori del cosentino e del catanzarese
Habitus della pianta	<p><u>Portamento:</u> Albero di modeste dimensioni a portamento eretto. chioma sufficientemente espansa verso la periferia; pianta con alta attitudine pollonifera che nel complesso assume aspetto quasi cespuglioso .</p> <p><u>Tronco e Rami:</u> Tronco a sviluppo lineare, non molto robusto, la corteccia di colore grigio scuro nelle piante mature, le branche di 2° e 3° ordine aperte in rapporto a quelle di ordine inferiore: le branche di ordine superiore e la ramaglia presenti in quantità media; rami dell 'anno con portamento assurgente con notevole sviluppo lineare, corteccia liscia e di colore marrone chiaro con sfumature verdastre: gemme apicali coniche e grandi se rapportate al ramo che le sostiene</p> <p><u>Foglie:</u> Di forma differente sulle piante osservate si riscontrano foglie con 4 lobi (50%), trilobate (30%) e intere (20%). la pagina superiore di colore verde-chiaro. la pagina inferiore più chiara e con leggera tomentosità, il lembo ondulato, marcate le nervature, picciolo allungato e di colore verde-paglierino .</p>
Forma dei frutti (siconi)	Da piriforme a trottola, con collo breve ed emisferico. ostiolo (3-4 mm) chiuso con brattee chiuse che all'esterno assumono una tinta rossastra. il peduncolo lungo con brattee di colore giallo-verdastro con bordatura marrone; apice appiattito.
Buccia	Di colore verde-intenso nei frutti prossimi alla maturazione, nei frutti maturi è verde-paglierino con sfumature giallastre particolarmente visibile nella zona apicale, costolature marcate, lenticelle rare e sparse.

Polpa	Di colore rosato-chiaro che tende ad assumere tinta ambrata nei frutti maturi abbondante, di consistenza molle e succosa a completa maturazione, con presenza di un piccolo vuoto al centro del siconio, acheni grandi e presenti in giusta quantità: ricettacolo molto spesso e di colore bianco-giallastro: al gusto mostra lievi note acidule e sapore dolce e gradevole.
Periodo di maturazione	Ad iniziare da metà agosto - settembre
Produzione	Buona produttività tenuto conto della spiccata rusticità.
Peso dei frutti	Peso medio 18,0 gr. circa.
Note	Particolarmente versatile. buona per il consumo fresco. In epoche passate era utilizzata, allo stato fresco, per l'elaborazione dei tipici " filari" e trecce di fichi.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

Habitus della pianta ove si evidenzia 11 ridotto sviluppo e la notevole attitudine pollonifera tanto da farla apparire quasi “cespugliosa”



FOTO 2

Particolare di germoquio e foglie, queste ultime assumono forma diversa (con prevalenza di 4 lobi), tinta verde chiaro e margine ondulato.



FOTO 3

Particolare del germoglio (ramo dell'anno) e frutti, questi ultimi dislocati lungo tutto l'asse del germoglio, caratteristica positiva ai fini del contenimento dei fenomeni di marciume.



FOTO 4

Particolare del frutto, evidenti sui frutti interi le sfumature giallastre e le costolature: nei frutti in sezione: ricettacolo molto spesso e un piccolo vuoto al centro del siconio.



Fico Natalese, “natalisa” , “ficu vernile”

Varietà	Unifera (fichi veri o forniti)
Diffusione	In diversi comuni del cosentino, quali: S. Marco Argentano , Raggiano, Montalto, Firmo. Belmonte Cal. ecc.
Habitus della pianta	<p><u>Portamento:</u> Pianta di discreta vigoria. con portamento eretto. chioma espansa e abbastanza folta in periferia; bassa attitudine pollonifera.</p> <p><u>Tronco e rami:</u> Tronco poco robusto, e con variabile linearità nello sviluppo. corteccia di colore grigio opaco; branche di 2' e 3'ordine sono aperte rispetto a quella inferiore, branche di ordine superiore e ramaglia presenti in quantità media e con disposizione aperta; i rami dell'anno , con portamento assurgente rispetto alle branche di _ 2 anni, hanno andamento lineare di modesto spessore, corteccia liscia di colore verdastro tendente al marrone con striature verdastre, lucida . Gemme apicali, coniche e di piccole dimensioni con colore giallo-violaceo bordato di marrone.</p> <p><u>Foglie:</u> Si presentano in massima parte pentalobate (60%) e trilobate (30%), poche le intere (10%), le foglie pentalobate presentano un lembo di medio spessore, leggermente ondulato. il lobo centrale di forma pentagonale nella quasi totalità si mostra asimmetrico.</p>
Forma dei frutti (siconi)	<p><u>I forniti:</u> Presentano forma piriforme con collo lungo e apice appiattito con presenza di peduncolo con lunghezza di circa 5 mm; l'ostiole con brattee chiuse, le brattee del peduncolo sono lunghe e di color verdastro paglierino bordate di marrone.</p>
Buccia	Colore da verde scuro a verde-vinoso con sfumature giallastre nella zona mediana e del collo, di spessore sottile e senza fenditure; a maturità si sbuccia con facilità .

Polpa	Di colore giallo-ambrato con sfumature tendenti al rosa, compatta, con acheni di media grossezza e numerosi. al palato di sapore dolce, poco succosa con succo denso.
Periodo di maturazione	L'inizio di maturazione è nella seconda decade di settembre. protrahendosi fino a fine novembre-inizi di dicembre.
Produzione	Buona la produttività, tenuto conto del peso medio dei frutti oltre che dell' epoca di maturazione.
Peso dei frutti	Il peso medio dei siconi si aggira intorno ai 50 gr . circa
Note	Caratteristica della cv.. rispetto alle altre, è un peduncolo più lungo; buona gradevolezza del frutto a palato. Apprezzata. per la maturazione tardiva dei fichi veri che permette di disporre di frutti freschi anche in prossimità dell'inverno.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

Habitus della pianta,
tronco esile e
chioma poco
espansa.



FOTO 2

Particolare del
germoglio e foglie.



Fico Verdino o Verdolino

Varietà	Bifera Produce frutti fioroni (sviluppati da gemme d'autunno precedente) e forniti (sviluppati da gemme primaverili che maturano a fine estate) ed è caratterizzato per la sua maturazione tarda che avviene a fine agosto - inizio settembre.
Habitus della pianta	Preferisce terreno mediamente fertile, leggermente umido ma ben drenato. Pieno sole. Vegeta su tutto il territorio Calabrese.
Forma dei frutti (siconi)	Forma piriforme.
Buccia	È un fico dal colore verde brillante, caratterizzato da una buccia sottile e poche scanalature.
Polpa	La polpa è rosa - giallastra, con pochi semi e dal sapore dolce.
Periodo di maturazione	La maturazione dei frutti ha inizio a fine agosto.
Produzione	La pianta è mediamente vigorosa., con portamento irregolare.
Peso dei frutti	Frutto dalle medie e piccole dimensioni.
Note	Frutto apprezzato per la sua maturazione tardiva (fichi forniti). Buono il suo grado di conservazione del frutto fresco.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

**Particolare del
frutto intero.**



Fico Colombro nero

Varietà	Bifera (fioroni)
Habitus della pianta	Si adatta bene anche a terreni poveri ed asciutti. Pianta con elevata longevità (può superare il secolo). Diffuso in forma non specializzata , su tutto il territorio Calabrese.
Buccia	È un fico con buccia sottile e delicata, di colore nera-violacea.
Polpa	La polpa è rosa - giallastra, con pochi semi e dal sapore dolce.
Produzione	La maturazione dei frutti ha inizio nella seconda decade di giugno. I Forniti dalla metà di agosto.
Peso dei frutti	Peso medio dei fioroni 80 gr; dei forniti 45 gr
Note	Non si presta all'essiccazione. Molto apprezzato come frutta fresca.
Varietà	Bifera (fioroni)

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

**Particolare del
frutto intero.**



Fico Brogiotto nero

Varietà	Unifera
Habitus della pianta	È una cultivar diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo. Portamento poco vigoroso ed espanso. Presente su tutto il territorio Calabrese.
Buccia	È un fico con buccia dal colore viola scuro.
Polpa	La polpa è di colore vinaccia e sapore molto zuccherino, media consistenza aromatica e poco succosa.
Periodo di maturazione	La maturazione dei frutti avviene tra la II decade di agosto e la prima decade di settembre.
Produzione	Ha una produttività molto elevata e costante.
Peso dei frutti	Frutto dalle medie-grosse dimensioni con forma schiacciata e panciuta.
Note	Destinato al consumo fresco, commercializzato come frutto tardivo.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FOTO 1

**Particolare del
frutto intero e
all'interno.**



Altre varietà Calabresi segnalate per il consumo fresco

Fico Citrulara o citrullara

Varietà di fico tradizionale diffusa in Calabria, molto apprezzata per i fioroni che hanno una pezzatura buona e per il sapore e la gradevolezza della polpa.

Pianta: di medio vigore, portamento aperto. Bifera, produce due raccolti all'anno: Fioroni e Forniti o fichi veri.

Forma dei frutti (siconi) Fioroni di forma piriforme allungati, Forniti della stessa forma, meno allungata leggermente più schiacciata ai poli.

Buccia di medio spessore e di colore rosso - violaceo nei fioroni, mentre nei forniti è più sottile e di colore nero.

Polpa Fioroni con polpa di colore rosso vinoso, succosa, gradevole leggermente acidula. Forniti con polpa di colore rosso granato con riflessi violacei.

Periodo di maturazione La maturazione dei frutti ha inizio nella seconda decade di giugno per i fioroni e i forniti veri dalla terza decade di agosto fino a metà settembre.

Peso medio dei frutti: fioroni 60-70 gr; forniti: 40-45 gr.

Fico Melanzana o milungiana

Varietà di fico tradizionale diffusa in Calabria, molto apprezzata per i fioroni che hanno una pezzatura buona e per il sapore e la gradevolezza della polpa, caratterizzata per la particolare forma del frutto che ricorda una “melanzana” .

Pianta: di forte vigore, portamento aperto. Bifera, produce due raccolti all'anno: Fioroni e Forniti o fichi veri.

Forma dei frutti (siconi) Fioroni di forma tipo una melanzana, Forniti più piccoli e di forma meno allungata.

Buccia di medio spessore e di colore nero - violaceo nei fioroni con delle fenditure longitudinali che a maturità tendono leggermente ad aprirsi scoprendo i tessuti sottostanti di colore bianco, mentre nei forniti la buccia è più sottile e di colore nero.

Polpa Fioroni con polpa di colore rosso vivo, mediamente succosa, gradevole leggermente acidula. Forniti con polpa di colore rosso granato con riflessi violacei.

Periodo di maturazione La maturazione dei frutti ha inizio nella terza decade di giugno per i fioroni e i forniti veri dalla terza decade di agosto fino a metà settembre.

Peso medio dei frutti: fioroni 90-110 gr; forniti: 40-45 gr.

CONCLUSIONI

Tra neri e bianchi i fichi, i fichi in natura, sono tantissimi: ne esistono più di 700 varietà diverse e tantissime di queste crescono solo nel nostro Paese e sono particolarmente diffuse in Calabria. Le varietà si distinguono per grandezza, per colore interno ed esterno, per periodo di maturazione e per sapore, per gli usi a cui si prestano. Qui di seguito si riportano in modo riassuntivo le varietà italiane più diffuse e conosciute indicando il loro utilizzo e il territorio di maggiore diffusione. Questi Cultivar possono essere impiantati in Calabria in aggiunta a quelli elencati in precedenza.

FICO BIANCO DEL CILENTO DOP

Deriva dal fico Dottato: è il fico bianco del Cilento Dop, varietà dalla tradizione millenaria per le sue caratteristiche particolarmente nutrienti, il fico bianco del Cilento è amato per il gusto prelibato e per il profumo intenso. Lo si può gustare fresco oppure essiccato come da tradizione.

FICO SALENTINO

È particolarmente diffuso in Puglia, caratterizzando da millenni il paesaggio di questa regione. In questa denominazione generica sono racchiuse tantissime varietà diverse: ne esistono circa 90 tipologie, tutte diverse una dall'altra, alcune anche molto antiche recuperate dagli agricoltori locali. Usate per il consumo fresco, per produrre marmellate e per essere essiccate.

FICO DELL'ABATE

Il fico dell'Abate è una delle varietà più conosciute del fico Salentino. Delicato e dolce al punto giusto, si presenta con frutti panciuti dalla buccia verde chiaro e dalla polpa succosa, molto saporita ma non troppo zuccherina, motivo per cui lo puoi apprezzare a pieno mangiato fresco o come marmellata.

FICO DELLA MONACA

Anche questo Cultivar rientra tra le specie di fico salentino presentandosi diverso dal fico dell'Abate con i frutti molto piccoli e la buccia che tende verso il viola, mentre la polpa interna è poco dolce e dal sapore molto delicato. È ideale da mangiare fresco.

FICO DATTERO

Dolce e piccolino, lo si può riconoscere facilmente per la sua buccia dalle sfumature marroni-violacee e per la sua polpa rossa intensa. È una varietà piccola che matura alla fine dell'estate, verso la fine del mese di agosto. Asciutto e compatto, si presta particolarmente bene per il consumo fresco e per l'essiccazione. Viene coltivato principalmente in Calabria e in Puglia.

FICO BROGIOTTO NERO

Molto simile al fico dattero: ha la stessa polpa rosso vivo e la stessa forma a trottola, ma è più grosso, ha la buccia viola scuro e un sapore che lo distingue da qualsiasi altra varietà. Aromatico e estremamente dolce, viene usato soprattutto nella preparazione di dolci come torte e biscotti. Coltivato da secoli in Calabria.

FICO GENTILE

Delicato e zuccherino è una varietà antica dalla buccia verde e sottile. Matura a inizio luglio, la polpa è rossa e carnosa, ottimo per essere consumato fresco. La pianta è abbastanza resistente al freddo e motivo per cui viene coltivata anche nelle aree del Nord Italia.

FICO CALLARA

Cultivar originario dalle Marche, soprannominato “la rossa” per il suo colore predominante: varietà particolare per la polpa rossissima e per la buccia dalle sfumature rosate con frutti grandi e carnosi.

FICO PIOMBINESE

Questo fico si riconosce per la sua forma particolarmente allungata. Questa varietà ha origine Toscana, ma è diffusa anche in Veneto e Lombardia, e si caratterizza per la buccia quasi nera, e per la polpa rossa e saporita. Per il suo gusto intenso è molto usato in cucina, soprattutto nelle preparazioni salate.

FICO MORETTINA

Varietà tra le più tardive molto apprezzata. È caratterizzato da dimensioni molto piccole, dalla forma tondeggiante e dalla polpa dolce, granulosa e ricca di succo.

FICO BELLONE

Tardivo con maturazione in ottobre con la sua buccia quasi nera e molto sottile. Apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche tra cui spicca l'essere asciutto e zuccherino, con un sapore delicato che lo rende idoneo ad abbinamenti salati.

FICO MELANZANA

Tipologia di fico che nella forma ricorda l'ortaggio omonimo, la melanzana, anche dal colore viola della sua buccia. Molto diffuso nel centro-sud Italia, apprezzato per la polpa aromatica, dolce ma non in modo eccessivo.

FICO BRIANZOLO BIANCO

Il fico della Lombardia, conosciuto anche con i nomi pasin, pasit, paset che stanno per “passito” in dialetto brianzolo e comasco. Particolarmente resistente al clima più rigido del Nord Italia, questo fico è squisito sia fresco che essiccato.

FICO DELL'ELBA

Rientrano sotto questo nome il fico nerucciolo o neruccio, di stagione ad agosto e consumato fresco o essiccato, e il fico popone o striato, specie tardiva meno produttiva.

Varietà nazionali interessanti per la coltivazione in Calabria

Fiorone di San Giovanni:

Tipo: Bifero con fioroni dominante

Frutto: Molto grosso, buccia violaceo-verdastro, polpa rosata

Epoca: fioroni: fine giugno (San Giovanni), Seconda: limitata a settembre

Uso: Fresco precoce, mercati di pregio

Esigenze pedoclimatiche:

Clima: Richiede zone calde e riparate, sensibile al vento

Suolo: Profondo e fertile, buon drenaggio

Note agronomiche: Ideale per il mercato precoce, richiede irrigazione di sostegno e potature equilibrate

Atreano:

Tipo: Bifero

Frutto: Medio, buccia giallo-verde, polpa rosso-ambra

Epoca: fioroni: giugno | Seconda: agosto

Uso: Fresco, dolce e di buona qualità

Esigenze pedoclimatiche:

Clima: Adatto a climi caldi, tollera moderata siccità

Suolo: Ben drenato, pH neutro

Note agronomiche: Frutto molto dolce, pelle sottile, ottima per mercati locali e GDO di prossimità.

Nero di Sicilia:

Tipo: Bifero

Frutto: Medio-grosso, buccia nero violacea, polpa rossa intensa

Epoca: fioroni: giugno | Seconda: agosto-settembre

Uso: Fresco e trasformazione (conservare)

Esigenze pedoclimatiche:

Clima: Perfetto in ambienti caldi e siccitosi

Suolo: Tollera calcare, evitare ristagni

Note agronomiche: Ottima colorazione e dolcezza, buona tolleranza al caldo; richiede gestione irrigua minima

SOMMARIO

RICERCA SULLE CULTIVAR DEL FICO IN CALABRIA	1
PREMESSA	1
FICO BIANCO “FICU JANCA”, “FICU LATTARU”	3
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	5
FICO COLUMBRO BIANCO, “CULUMBRA”, “CULUMBARA”	8
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	10
FICO DOTTATO, “OTTATO”	12
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	14
FICO PARADISO, “PARAVIS”	18
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	20
FICO GRANATA	23
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	25
FICO TROIANO.....	28
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	30
FICO ZINGARELLA “MINUTELLA” , “MINUTEDDA” , “MARINELLA”	33
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	35
FICO NATALESE, “NATALISA” , “FICU VERNILE”	37
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	39
FICO VERDINO O VERDOLINO.....	40
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	41
FICO COLUMBRO NERO.....	42
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	43
FICO BROGIOTTO NERO	44
DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.....	45
CONCLUSIONI	47
FICO BIANCO DEL CILENTO DOP	48
FICO SALENTINO	48
FICO DELL'ABATE	48
FICO DELLA MONACA.....	48
FICO DATTERO	49
FICO BROGIOTTO NERO.....	49
FICO GENTILE.....	49
FICO CALLARA.....	49
FICO PIOMBINESE	50
FICO MORETTINA.....	50

FICO BELLONE	50
FICO MELANZANA	50
FICO BRIANZOLO BIANCO.....	51
FICO DELL'ELBA.....	51
VARIETÀ NAZIONALI INTERESSANTI PER LA COLTIVAZIONE IN CALABRIA.....	51
FIORONE DI SAN GIOVANNI:.....	51
ATREANO:	52
NERO DI SICILIA:	52
RONDE DE BORDEAUX:	53
BROWN TURKEY:	53
SOMMARIO.....	54



Progetto "Azioni informative e Dimostrative sul territorio regionale"
Iniziativa finanziata dal FEASR Misura 1 – Intervento 1.2.1 del PSR Calabria 2014/2022