

# STORIA DELLA COLTIVAZIONE DEL FIGO FRESCO IN CALABRIA



VOL. 3

*Francesco Arlia*



Progetto "Azioni informative e Dimostrative sul territorio regionale"  
finanziato dall'Unione Europea  
l'Europa investe nelle zone rurali.



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



# IL FICO IN CALABRIA

---

## *Premessa*

Le ultime ricerche scientifiche<sup>1</sup> pongono il primato del *Ficus Carica* rispetto alla coltivazione di altre specie arboree, datandone la presenza ad 11 mila e 400 anni fa nell'area mediterranea. Questo dato anticiperebbe di ben 5 mila anni la produzione di fichi, indicando altresì che il fico iniziò a essere coltivato dall'uomo ben cinque millenni prima di altri alberi come ad esempio l'ulivo. I dati archeobotanici e storici, del resto, hanno sempre confermato i fichi tra i frutti più coltivati in antichità, rivelandone un uso alimentare e, cosa altrettanto importante, un uso costante sia nei riti funebri che nei ceremoniali sacri<sup>2</sup>. Particolarmente nel mondo greco il fico fu associato con miti e culti che celebrarono la natura sacra dell'albero e dei suoi frutti. Il fico inoltre, secondo Omero<sup>3</sup>, era sacro a pastori perché il suo uso, durante la produzione del formaggio, favoriva la buona coagulazione del latte. Un aspetto interessante inerente le offerte votive botaniche di tipo alimentare è l'utilizzo di frutti e semi che si possono conservare secchi per lunghi periodi rendendosi così sempre disponibili, consentendo così di poter realizzare il rituale (funebre o sacro) più volte nel corso dell'anno, slegandolo dalla stagionalità. Questa caratteristica è del resto la caratteristica perfettamente riconducibile ai frutti del fico, così come il suo basso costo li poneva alla portata di tutti.

---

<sup>1</sup> Ehud Weiss, Mordechai E. Kislev, and Anat Hartmann, Autonomous Cultivation Before Domestication, *Science* 12 June 2006 312. I Ricercatori Bar-Ilan University, coordinati da Ofer Bar-Yosef della Harvard University, documentano il ritrovamento di 9 piccoli fichi e 313 piccole parti del frutto in due siti archeologici nei pressi di Gilgal I, un villaggio nella bassa Valle del Giordano a circa sedici chilometri a Nord dell'antica Gerico, abitato 11.400 anni fa. Confrontando i fichi ritrovati con quelli moderni, sia selvatici che le varianti di produzione agricola, i ricercatori hanno visto che quelli antichi erano frutto di una vera e propria selezione di una varietà mutante, scelta appositamente dall'uomo. I fichi infatti erano partenocarpici, cioè il frutto si sviluppava senza l'impollinazione da parte degli insetti, diventando soffice, dolce e commestibile prima di cadere dall'albero. Gli antichi abitanti del villaggio si accorsero che i frutti non producevano semi ed iniziarono a coltivarli attraverso appositi innesti o piantandone un peduncolo nel terreno e lasciare che sviluppasse le radici fino a diventare una nuova pianta. Questa facilità nella coltivazione e i miglioramenti notevoli nel gusto del frutto dovuti a ulteriori mutazioni potrebbero spiegare il perché il fico iniziò a essere coltivato cinque millenni prima di altri alberi come ad esempio l'ulivo.

<sup>2</sup> Nei riti funebri antichi greci e romani, oltre agli oggetti personali che costituivano il corredo del defunto, venivano depositati anche alimenti fra cui frutta sia carnosa (fichi, datteri, uva, susine) che secca (noci, nocciole), cariossidi di cereali, principalmente orzo e grano e legumi.

<sup>3</sup> Iliade 5, 902-904.



**Costume di S. Giorgio Albanese.  
Provincia di Calabria nel Regno di Napoli.  
Donna in costume con cesto di fichi.  
Acquerello.1820**

Le antiche civiltà mediterranee attribuivano al fico un'importanza particolare, risultando adatto a sostituire il miele (non conoscendo ancora lo zucchero), dolcificante principe della cucina mediterranea del tempo, in più occasione nella preparazione di alcuni alimenti. I fichi erano altamente apprezzati nel mondo classico, tanto che sia Plinio che Columella ne parlano spesso e ne descrivono la coltivazione. Consumati sia freschi che secchi, si usava conservarli anche sotto forma di pasta. Apicio descrive il metodo per conservarli freschi nel miele e due modi di mangiarli con il prosciutto. Con i fichi, inoltre, si alimentavano le api e i pesci. Dioscoride e Plinio ne ricordano anche i numerosissimi usi medicinali. Le fonti letterarie, in particolare Columella<sup>4</sup> e Catone, dedicano ampio spazio ai modi per conservare i frutti più a lungo senza guastarli, e soprattutto ai fichi, che per il loro alto valore nutritivo, integravano anche la dieta delle classi meno agiate e degli schiavi, ma, in quanto molto zuccherini, potevano essere utilizzati come condimento. Sappiamo che Platone era ghiottissimo di fichi secchi. Anche Cicerone parla di "ficus carica" e fu proprio con questi frutti in mano che il famoso oratore convinse il Senato a dichiarare la II guerra punica, sentenziando *Cartago delenda est*, (Cartagine deve essere distrutta), perché quel frutto portato dalla vicina costa africana denotava la prosperità di quella terra nemica come un pericolo per Roma. E Ovidio scrive dell'abitudine di regalare nelle Calende di gennaio focacce di datteri e fichi secchi. Nel Medioevo i fichi erano considerati un vero e proprio bene di scambio, utilizzato per il suo valore alimentare anche come bene da baratto<sup>5</sup>.

<sup>4</sup> "I fichi si devono cogliere né troppo acerbi né passati e stendere in una posizione che riceva il sole tutto il giorno. Si infiggono in terra dei pali a distanza di quattro piedi uno dall'altro e vi si sovrappongono delle pertiche a modo di giogo. Sopra questi gioghi si mettono dei graticci di canna fatti appositamente, che distino almeno due piedi da terra perché non debbano assorbire l'umidità che in genere, durante la notte la terra esala; poi vi si distendono i fichi. Da una parte e dall'altra si dispongono orizzontalmente dei graticci da pastore intrecciati di paglia o di calici o di felci, in modo che quando il sole tramonta, si possano drizzare e, appoggiati l'uno all'altro, possano difendere i fichi dalla rugiada e dalla pioggia (che li rovinano) formando un tetto a testuggine come quello delle capanne." . Lucio Giunio Moderato Columella, *Les Douze livres des choses rustiques*. Traduits de Latin en François, par feu maistre Claude Cotereau Chanoine de Paris. La traduction duquel ha esté soingneusement revuee & en la plupart corrigée, & illustrée de docentes annotations par maistre Jean Thierry de Beauvoisis. Paris: Jacques Kerver, 1551, 1555.

<sup>5</sup> Ciò si ricava da una canzone a contrasto citata da Dante nel *De Vulgari Eloquentia*, canzone nella quale il suo autore, un certo Castra, descrive l'avventura amorosa del protagonista, sottolineando che la donna aveva ceduto alle sue advances soltanto quando le aveva promesso un cesto di fichi.



**Pane e fichi. Pittura parietale.  
Ercolano, 79 d.C. Museo Archeologico  
Nazionale di Napoli**

## IL FICO DI CALABRIA: LE ORIGINI

Esiste una fonte storica dal quale è opportuno partire per rappresentare simbolicamente l'antico quanto radicato legame tra il territorio calabrese e la specie arborea del *Ficus Carica*. La fonte è Diodoro<sup>6</sup>, il quale, scrivendo dell'avvio della colonizzazione greca della regione, narra la storia di alcuni esuli calcidesi che, recatisi a consultare l'oracolo del santuario di Apollo a Delfi, per farsi suggerire il luogo adatto alla fondazione di una nuova città, ottennero dalla Pizia questa risposta: *"Dove l'Apsia, il più sacro dei fiumi, si getta in mare, troverai una femmina che sposa un maschio; lì fonda una città, perché il dio ti concede la terra Ausonia."* In effetti, continua Diodoro, *"Quelli avendo trovato presso l'Apsia una vite intrecciata ad un fico selvatico (la quale cosa è detta ermafrodito) fondarono una città"*. Ritenendo così soddisfatto l'oracolo in quel sito, poco dopo la metà dell'VIII secolo a.e. viene fondata Rhegion, l'odierna Reggio Calabria. È proprio un fico selvatico quindi a rappresentare simbolicamente il mito legato alla fondazione di quella che fu una delle più importanti polis della Magna Grecia. Del resto l'alimentazione della Calabria antica, come nel resto della Magna Grecia, era costituita soprattutto dai vegetali: cereali, legumi e frutta; ed il consumo di uva e i fichi rappresentavano gli elementi primari di una alimentazione con uno scarso apporto calorico e probabilmente sufficiente dal punto di vista nutrizionale. Tra i diversi atleti crotonesi che s'imposero nei Giochi Olimpici non ve ne fu uno che escluse dalla sua dieta tale frutto. I fichi erano inclusi nel grande consumo della frutta, e venivano utilizzati sia durante i pasti quotidiani che nelle ceremonie sacre ed i riti funebri. Fondamentale risulta l'apporto dato dagli scavi archeologici per attestarne la coltivazione e l'uso negli insediamenti antichi<sup>7</sup>.

<sup>6</sup> DIODORO, VIII fr.23,2.

<sup>7</sup> Nel mondo greco era consuetudine recarsi al santuario con offerte di varia natura, col fine di garantire una maggiore efficacia alle preghiere che si rivolgevano alle divinità. La frutta costituiva l'elemento primario di modesti tributi individuali. Doni di melegrane, fichi o uva sono confermati da un'iscrizione dedicatoria contenuta nell'Antologia Palatina. Le aree sacre delle principali civiltà magnogreche della Calabria risulteranno inoltre numerose riproduzioni in terracotta di frutta, pani e dolci, donate alla divinità in sostituzione delle offerte in natura, probabilmente perché più durature.

Riproduzioni in terracotta di fichi provengono dai santuari di Locri Epizefiri<sup>8</sup> e Griso Laboccetta di Reggio Calabria, così come nelle incenerazioni della Necropoli di Petti di Nolio- Carozzo di Rosarno<sup>9</sup>.



**Riproduzioni in terracotta di fico.  
Dai santuari della Mannella di Locri  
Epizefiri e di Griso Laboccetta di Reqqio.**

La presenza di tali frutti in epoca romana è attestata, oltre che dall'uso generalizzato testimoniato dalle fonti storiche, anche dal sovrapporsi dei fitotoponimi con alcune aree archeologiche della regione. Vale ad esempio la testimonianza che ci viene nella Valle media del Crati, nel comune di Bisignano, dove al toponimo "Acqua del Fico" corrispondono reperti di tale periodo storico<sup>10</sup> , così come si corrispondono a tale epoca rinvenimenti archeologici a Terranova da Sibari<sup>11</sup> presso il toponimo "Fontana del Fico", o presso Francavilla Angitola<sup>12</sup>, nel luogo noto come "Fondaco del Fico". Il fico nel Cinquecento è presente nei giardini, negli orti, nelle zone marine e

<sup>8</sup> In Le pratiche alimentari nella Calabria antica. Un percorso archeologico tra quotidianità e ritualità, a cura di Rossella Agostino e Roberta Schenal Pileggi, Museo Nazionale, Reggio Calabria, 2004-2005.

<sup>9</sup> Nel 1914, in una seconda fortunata campagna di scavi, Paolo Orsi, coadiuvato anche questa volta dal prof. Rosario Carta, esplorando in contrada Testa dell'Acqua, in agro di Rosarno, nella proprietà di Giovanni Gangemi, la necropoli di Nolio-Carozzo, che distava dall'antica Medma, due chilometri circa in linea d'area, portò alla luce ben 86 sepolcri.

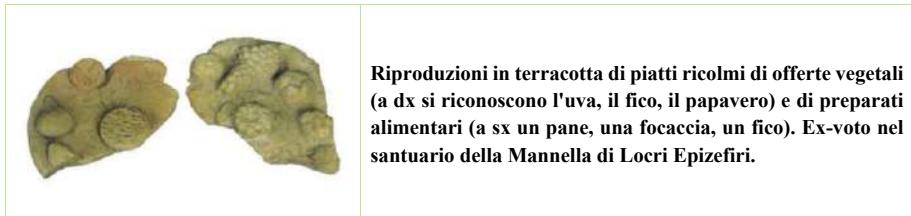
*"anche scarse riproduzioni di frutta si possono ricondurre al culto delle divinità chtonie (...) A Rosarno abbiamo trovato un melograno aperto ed un frutto di fico."* in P.Orsi, Notizie degli scavi di antichità, 1913.

<sup>10</sup> AA.W., Archeologia nel territorio di Luzzi. Stato della Ricerca e prospettive. a cura di A. La Marca, Rubbettino Ed., 2002. Il sito Acqua del Fico rivela ritrovamenti archeologici dall'età protostorica a quella altromedievale

<sup>11</sup> Sono presenti necropoli appartenenti a periodi storici differenti: una della prima età del Ferro, una ellenistica ed una romana. In tale località è stata ipotizzata la collocazione dell'antica Fans Thuria per via del rinvenimento di una stele ellenica.

<sup>12</sup> Posto sull'asse viario romano noto come Via Popilia, il Fondaco del Fico (oggi Fondaco Vecchio) è esistito fino al 1969 un antico maniero turrito demolito per la costruzione del doppio binario ferroviario Salerno-Reggio. Recenti scavi archeologici in corso di pubblicazione hanno messo in evidenza un'area di lavorazione d'epoca romana legata alla produzione agricola.

collinari. A fine Settecento i fichi, tra i migliori del Regno, vengono seccati e adoperati per uso locale. Ne rileva la presenza Leandro Alberti<sup>13</sup>, così come ogni viaggiatore che tra il 500 ed il 700 visiterà la regione. Tra il 1598 e il 1602 il principe Ludwig di Anhalt-Kohten riporta tra le annotazioni del suo viaggio in Calabria come, durante la tappa di Paola "ci si rifornisce di fichi cosparsi di pura farina", e, qualche anno più tardi, Hieronimus Welsch visitando la Calabria diretto a Malta, rimane colpito



dalla ricchezza "oltremisura" dei fichi e dei frutti visti a Reggio Calabria<sup>14</sup>. Un'area specializzata alla produzione di fichi compare nell'*Apprezzo della città di Paola*, stilato per ordine regio nel 1563<sup>15</sup>, così come compare nella metà del '600 tra rendite dei Frati Domenicani di Belcastro, quello relativo al fitto del terreno posto in località "L'acqua di Fico"<sup>16</sup> E' sempre l'elencazione dei

<sup>13</sup> Nella *Descrittione di tutta Italia* (1550), Leandro Alberti scrive della Calabria come un paradiso dell'agricoltura: "Egli è questo paese quasi tutto pieno di monti, e di belli, e fruttiferi colli, e di vaghe valli. Quindi si cava grano, orzo, e altre biade, con vino di ogni condizione, cioè austero, e di altre maniere, olio, fichi, con altri saporiti frutti, zuccharo, mele, cera, sale di miniera, e d'acqua marina, oro, argento, lana, bambagia, e zafferano, con altre simili cose (...) Non vi mancano le fertili valli producevo/i di frumento, e d'altre biade". Questi luoghi in cui si alternano "belle vigne e fruttiferi alberi", vaghi giardini, varietà di agrumi a "altri nobili alberi fruttiferi": paiono un "paradiso posto in terra" . in G.Valente, (a cura di ) Leandro Alberti in Calabria, Cosenza, TAC, 1968.

<sup>14</sup> Le testimonianze del principe Ludwig di Anhalt-Kohten e Hieronimus Welsch sono pubblicate in T. Scamardi, Viaggiatori tedeschi in Calabria, Dal Grand Tour al turismo di massa, Rubbettino Editore 1998.

<sup>15</sup> Minervino, La città, gli uomini e le cose. Società, vita materiale e civilizzazione urbana a Paola (secoli XIV- XVIII), Effesette, Cosenza. L'Apprezzo della città di Paola, stilato per ordine regio nel 1563, divide il territorio di questa fascia tirrenica in due zone dalle differenti caratteristiche produttive. La prima, denominata «dalli fini in su», delimitata «da una parte del pendio infino alla cima dei monti», destinata al pascolo e agli usi forestali, comprendeva le superfici di montagna sopra i 300 metri di quota, territorio dove la vite, l'olivo e il gelso lasciavano il posto al castagno e alla foresta di conifere. La seconda, detta «dalli fini in giù» comprendeva la zona che dal pendio collinare arrivava fino al mare ed era quella delle colture specializzate, come gli ortaggi, gli agrumeti, i fichi, il cedro, cannamelì e il gelso che forniva l'alimento del prezioso baco da seta.

<sup>16</sup> I frati possedevano numerosi terreni di varia natura e di diverso uso, che davano in fitto. Tra i più redditizi erano quelli adatti alla semina, che di solito erano affittati tre anni a semina e tre a pascolo. Essi erano situati in località "Crina", "L'acqua della Fico", "Il Cavalcatore", "Furca", "La Cona", "Drialo" e "Juani Marra". Vi erano poi quelli adatti solo al pascolo, che erano in località detta "La Cubica o Chiubica". A ricordo di dove anticamente sorgeva il primo convento, i domenicani conservavano una vigna ed un territorio boschivo in località La Forestella. Vi era poi la "possessione" con alberi fruttiferi detta "La Torre di San Domenico" e la vigna con alberi da frutto di "Campia". questi terreni era da aggiungere un castagneto ed un oliveto. In passato numerosi piccoli fondi erano stati concessi a coloni del

terreni appartenenti ai conventi che offre l'opportunità di seguire l'evolversi temporale dell'uso e della coltivazione dei fichi. Nella relazione del 1650 del patrimonio fondiario del Convento di S. Maria della Croce dei Padri Agostiniani di Francavilla Angitola si scrive chiaramente come "*li frutti come fichi, cerasi et altri simili non si vendono, ma servono per uso del convento*", e qualche anno dopo vengono rilevati "*nella dispensa: due casse piene di fichi secchi, una cassa piena di fagioli e metà di castagne, due pezzi di lardo, tre mazzi di candele di sevo, sette cagnetti di vari salumi tutti dimezzati, molti vasi di creta con varij legumi, uno sportone pieno di maccheroni, due tumula e mezzo di fave, un quarto di noci*"<sup>17</sup> Acquaro il Convento Agostiniano di Santa Maria del Soccorso nel 1650, ricava "*nel territorio di Serrata, da Vigna con Celsi, Fichi, e Terre Arat(ri)e, et uno Giardinello di Celsi, che tutti sono di Capacità di tumulate 5 inc(irc)a si riceve di affitto l'anno di m(oneta) r(omana) scudi 8, 6 - e nel Territorio di Miglianò tiene un giardino di Celsi, e fichi di tumulate due inc(irc)a si percepisce di affitto di m(oneta) r(omana) scudi 7,3*"<sup>18</sup>. Le fonti storiche risentono ovviamente di uno iato documentale generalizzato per ogni attività umana della regione e bisogna attendere la tarda pubblicazione delle descrizioni seicentesche della Calabria realizzata da Padre Giovanni Fiore da Cropani per rintracciarne ulteriori riferimenti. Egli così scrive sui fichi calabresi: "*Nientemeno più prezioso, e per la copia, e per la perfezione egli è il raccolto Belli Fichi. Principia egli nel mese di Giugno, e si allunga fin all'altro di Decembre, sempre l'una succedendo all'altra, con vicendevole intralciamiento; altre nere, altre bianche, altre brune, altre rossaccie, tutte però così dolci, che filano dalla creduta bocca stille di mele, e come se per filarlo non bastasse una sola apertura su' i capo, sovvente ancora si stracciano per i fianchi*"<sup>19</sup>. E' tra il sei ed il settecento che il sistema delle trasformazioni fondiarie vede entrare nel sistema agrario calabrese, quasi prepotentemente ed organicamente l'inserimento degli alberi da frutto. Sono tantissimi gli atti di vendita o di fitto che documentano la presenza di alberi di fichi, e spesso il proprietario terriero specifica all'affittuario, tra i frutti spettantegli, la metà dei fichi raccolti tra quelli stimati da un esperto migliori<sup>20</sup>. Con un regalo di mezzo cantaro di fichi secchi nel '700 venne festeggiato l'artefice Giacomo Colombo,

---

luogo, previo il pagamento di un censo perpetuo annuo. Dai censuari al convento proveniva ogni anno 40 tomoli di grano e 168 ducati.

<sup>17</sup> Foca Accetta, Il Convento di S. Maria della Croce dei PP. Agostiniani in Francavilla Angitola, in ANALECTA AUGUSTINIANA, Voi. LVII, 1994, pp. 143- 160.

<sup>18</sup> Archivio Generale degli Agostiniani, Roma, fondo li, 6. Relazione del 14/03/1650, f. 219.

<sup>19</sup> Padre Giovanni Fiore da Cropani, Della Calabria illustrata, Torno I, (a cura di Ulderico Nisticò) , Rubbettino, Saveria Mannelli, 1999.

<sup>20</sup> Archivio Stato Larnezia Terme, Notaio A. Bilotta, atto 23 Aprile 1730. "*Si pattuisce che per tutti detti quattro anni (la terra) la davessero coltivare da sentiero a sentiero e serrare, li fichi l'abbino da fare a metà con farli estimare da due esperti a loro spese, e della detta stima facienda c'abbino da consignare detta metà*"

autore della statua lignea di San Vito, durante collocazione nella Chiesa di Filogaso <sup>21</sup>. Per tutto il 1700 alcuni testamenti redatti nel vibonese rilevano con puntigliosa precisione la presenza di alberi di fichi nei terreni, sia che fossero alborati o seminativi <sup>22</sup>. George Arnold Jacobi scriverà nel 1792, dinanzi la Piana del Golfo di S. Eufemia, "Nei giardini i fichi si ergono come querce e la loro ombra fitta si alterna al verde luminoso dei mandorli e alle macchie di aranci pieni contemporaneamente di fiori balsamici e frutti maturi" <sup>23</sup>.

<sup>21</sup> 21 Archivio Storico Diocesano di Mileto, Libro dell'Universal Cappella di Santo Vito della terra di Panaja, ff. 11-14. Nella chiesa del villaggio di Panaja, ora rione di Filogàso, si conservano le statue lignee di San Vito e di Santa Rosalia, entrambe di artisti napoletani. L'arrivo della prima, scolpita da Giacomo Colombo per il compenso di 60,00 ducati, fu festeggiato il 26 dicembre 1719 con una spesa di 7,00 ducati. Oltre al denaro, l'artefice ebbe in regalo mezzo cantaro (44,550 Kg) di fichi secchi del valore di 2,50 ducati.

<sup>22</sup> Archivio di Stato di Vibo Valentia (ASW), Notaio Francesco Paolo Pappalo, Inventario dei beni di Tommaso Mannacio, 19 febbraio 1740: "Un fondo in più membri detto Citrara, Surdo e Valle dell'Olmo di tumulata cento e dieci in circa a/borati con ulivi, ce/si, fichi, ed altri alberi fruttiferi, limito fiume corrente, via publica ed altri notorii confini; un fondo detto Cardiò di tumulata novanta a/borato con ulivi e fichi, limito la via publica ed altri suoi notorii confini; un fondo detto Garcipoli alias D. Michel'Angiolo confina alla via publica ed ha un territorio della Cappella di S. Anna ius Patronato della famiglia Mannacio di tumulata dieci in circa con ulivi, fichi ed altri alberi; un pezzotto di territorio alla Fontanella limito la via pub/ica d'una tumulata in circa con pochi gelsi; Pizzullo, Garcipoli, Fumo e Chiuse/la di tumulata cento dieci in circa con ulivi, ce/si, fichi, terre seminatore [...] una vigna nel Pizzo limito la via publica e a/i beni del R.d.o D. Tomaso Satriano di tumulata quattro in circa chiamata la Pietà a/barata con gelsi, fichi, olivi, vigne ed altri alberi fruttiferi." 17 febbraio 1725 in Orsigliadi, Notaio Guerrera Giovan Battista di Rombiolo  
• La signora Antonia Marnane vedova di Gaetano Pugliese di orsigliadi vende un orticello di mezza stuppellata con due pedi di fichi e una casella contigua, nel casale di Orsigliadi, per ducati 10, per pagare il funerale del padre;  
• 20 agosto 1752 in Presinaci Notaio Salesio Giuseppe di Moladi. Il signor Currà di Presinaci vende al signor Ludovico Morelli di pernoci una vigna in località "navilla" sita nelle pertinenze di Presinaci della capacità di una tomolata, alberata con fichi ed altri alberi fruttiferi, per ducati 20;  
• 25 aprile 1753 in Presinaci. Notaio Salesio Giuseppe di Mo/adi. Mastro Giovanni Spinello di Filandari vende a I Maestro Nicolò Cacciatore di Filandari uno stabile località "Pistari" sito nelle pertinenze di Filandari della capacità di tre mezzarolate circa, alberato con vigna, ulivi, fichi ed altri alberi fruttiferi, al prezzo di vendita di ducati 38;  
• 5 ottobre 1761 in Presinaci Notaio Salesio Giuseppe di Mo/adi. Laura Gatto, moglie di Peppino Gatto di Presinaci vende al dottor fisico don Pietro Contartese di Rombiolo un orticello di due stuppellate, sito nelle pertinenze del Casale di Panaya, Distretto di Tropea, alberato con fichi, prugni e cerasi, per ducati 22;  
• 2 ottobre 1763 - in Moladi. Notaio Salesio Giuseppe di Moladi. Giuseppe Feudo e Anna Calabria di Moladi vendono a Francesco Palatino di Barbalaccone, distretto di Tropea u aterra in loco detto "vicci", sita nelle pertinenze di,barbalaccone di due tomolate alberata con ulivi, fichi e altrialberi fruttiferi, col peso bullale di grana 24 dovuto alla Cancelleria di Tropea, per ducati cinque e carlini sei;  
• 12 Novembre 1765 in Moladi Notaio Salesio Giuseppe di Moladi. La vedova Caterina di Stilo di Moladi vende a Domenico Landrò di Carenò distretto di Nicotera un orto di una stuppellata, sito nelle pertinenze del casale di Caroni, alberato con ulivi, fichi e gelso col peso di tre carlini di annuo censo dovuto alla Chiesa Parrocchiale di Motta Filocastro, per 35 carlini;  
• 29 agosto 1794 in Rombiolo Notaio Massara Giuseppe di Rombiolo. Alessandro Pata ed Elisabetta Aiclo e nicola Pata di Garavani madre e zio di Alessandro vendono al reverendo arciprete di Rombiolo Don Gennaro Fossato un fondo denominato "Il Conte" nelle pertinenze di Garavati, dell'estensione di due torneiate circa, terre bianche aratorei, alberate con fichi, un ulivo e due pioppi, per ducati 60;  
• 2 Maggio 1795 in Rombiolo Notaio Massara Giuseppe di Rombiolo. Il signor Domenico Morelli di Pernocari vende al signor Bruno Casinati di Presinaci una porzione di terra denominata "la Vigna", alberata con fichi e una quercia dell'estensione di mezzarolate tre circa, per ducati 55.  
• 28.10.1794, Testamento Ceraso. Notaio Massara Giuseppe di Rombiolo...vuole ordina e comanda che la detta sua moglie Carmela Viscuso dovesse avere sua vita dare tantum et non altrimenti, sopra li olivi esistenti nel sudd.o fondo La Vignola quattro annato d'olio per ogni due anni, qualora ne produrranno, nonché due priodi di fichi, uno a sua elezione, l'altro ad elezione della suoi Nipoti Antonio e Francesco.



**Venditore di Fichi.**

È in quegli anni che viene rilevata l'esportazione dei fichi secchi a Genova e Marsiglia <sup>24</sup>. Nell'Ottocento la coltivazione, l'essiccazione e la cottura dei fichi assumono un'importanza economica sempre più rilevante soprattutto nelle terre di Cosenza, Catanzaro, Monteleone. Importante è la testimonianza fornita dal sacerdote Vincenzo Padula che segnalata, tra i mestieri della Calabria ottocentesca quello dei "fifarolt", localizzandone le coltivazioni a Cosenza, Sartano, Torano, Luzzi e Rose, e segnalando la lavorazione particolare di alcuni fichi secchi, in forma di "pratte, pupe, crocette e pregni" <sup>25</sup>. A fine Ottocento i fichi messi a seccare d'estate sulle "catrizzole" (graticole), poi scelti per essere consumate diversamente. Con quelli più integri, i pregiati "padduni" (palle), i fichi, appena appassiti, vengono infornati, dopodiché vengono fatte delle piccole palle di fichi, poi racchiusi entro le foglie della stessa pianta, con l'aggiunta di foglie di alloro e pezzetti di buccia di arancia, legati e poi reinfornati; "i crucetti" (a forma di croce), i fichi secchi, vengono tagliati a due, non tagliandoli all'attaccatura, poi farciti con gherigli di noci e buccia d'arancia, poi richiusi da altro fico, bagnati nell'acqua e passati al forno, messi in contenitori, vengono cosparsi di zucchero e cannella in polvere; poi le "schocche", costituite da fichi secchi infilati in uno o due spiedini di canna e cotti al forno; i "fici du casciumi", fichi bolliti e conservati, come dice il nome, nei grandi cassoni di legno dove acquistano una bianca patina zuccherina; i "filariddi", piccole corone di fichi infornati, infilati in un gambo di mortella; infine i semplici "fici janchi", dolcissimi e naturali, che spesso, servivano anche per il decotto <sup>26</sup>. "Sette

<sup>23</sup> T. Scamardi, Viaggiatori tedeschi in Calabria, Dal Grand Tour al turismo di massa, Rubbettino Editore 1998.

<sup>24</sup> Giovanni Vivenzio, Iстoria e teoria de tremuoti in generale: ed in particolare quelli della Calabria, e di Messina del 1783, Stamperia Regale, 1783. I Calabresi "... sostengono un attivo commercio con Genova, Mariglia e con altre nazione dell'europa di seta, olio, vini, uve passe, fichi secchi, tonno salato e agrumi".

<sup>25</sup> V. Padula, Le industrie e la terra, ne Il Bruzio, 26/30 Aprile, 1864. Egli ne fornisce una sorta di descrizione produttiva: "quando appassiscono e piangono, si colgono dopo il sole; si mettono sopra cannicci alti da terra un quattro palmi. Di sera si chiudono dentro baracche e si coprono di paglia. In quattro di tutto è finito. Se non piove si fanno da quattro a sei colte. Se piove s'infamano.

<sup>26</sup> Notevoli spunti di taglio antropologico relativi ai significati simbolici cibo/frutta nella tradizione calabrese è possibile rintracciarli nei testi di Vito Teti, Il pane, la beffa e la festa Guaraldi-Rimini-Firenze, 1986; Il paese e l'ombra edizioni periferia, Cosenza, 1989; Fame, digiuno, dieta nella storia e nella cultura folklorica della Calabria in AA.W. salute e

*conocchie di fichi secchi a quattro denti, altri sette a due denti, chiamati da noi chiappe/le ..."*  
sono contenute nel cesto inviato via mare a Napoli da uno studente Calabrese<sup>27</sup>.



**Venditore di Fichi.**

Così come sempre nei primi anni dell'800 *"Di fichi v'ha gran dovizia a Reggio. Per conseguire la maturazione di questa frutta usasi su alcune specie l'artifizio della caprificazione non altrimenti che in Sicilia. Quest'operazione chiamasi "armare". (...) Ora le ficaje che si "armano" o sulle quali si pratica la caprificazione vengono denominate bifara, ficazzana, melisa e molignana; le altre che danno buone frutta senza tale sussidio sono la catalana, la trojana e l'ottata che somministra fiche che si seccano pel bisogno di tutto l' anno"*<sup>28</sup>. A cavallo degli anni Cinquanta-Sessanta del XVIII secolo, Orsomarso, Cirella, Diamante, Abatemarco e Cipollina (oggi Santa Maria del Cedro) i contadini di Santa Domenica, favorirono un netto miglioramento delle rese, dapprima nella produzione dei fichi e poi in quella delle uve passe. L'alta produzione di questi due frutti indusse il magnifico Giacomo Cascia e un certo Quartarolo (verosimilmente un mercante), entrambi di Scalea, a fare incetta di questi prodotti pagandoli rispettivamente otto carlini il tomolo e venticinque carlini il cantaro, per rivenderli poi, caricandone una barca l'anno, nella

---

malattia nella cultura delle classi subalterne del Mezzogiorno, Napoli 1990; Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea, Ed.Universale Meltemi, 1999.

<sup>27</sup> L. M. Lombardi Satriani, Cibo, dono, socialità. La civiltà della tavola nella società signorile nei secoli XVII-XIX, in AA.VV, Mangiare Meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata, a cura di V. Teti, Ed. Caricai, Abramo, CZ 1999.

<sup>28</sup> Dell'aspetto della Vegetazione nè contorni di Reggio in Calabria. Memoria del signor G. Brocchi. Biblioteca Italiana ossia Giornale di letteratura scienze ed arti, Volume 26, Fascicolo (mag, 1822), p. 219

fiera di Salerno<sup>29</sup>. Assieme al baco da seta vi era anche una buona produzione di fichi, miele, olive, olio, e vino; prodotti che non erano però sufficientemente commerciati per la mancanza di vie di comunicazione. I fichi erano considerati per certi versi il pane dei poveri: con un pugno di questo prodotto il contadino doveva arrangiarsi a volte per tutta la giornata di lavoro<sup>30</sup>. Ancora all'inizio del Novecento nell'alimentazione popolare calabrese i fichi secchi, anche quando sono di qualità scadente, occupano un posto importante. "Sappiamo di contadini che, nei mesi invernali, si nutrono quasi esclusivamente di fichi: un adulto, in condizioni normali, ne consuma da 500 a 600 grammi al giorno. Questo frutto ingrassa ed arrotonda le gote: *'tanto pari chi pigghian i fical'* (così come chi mangia i fichi), si sente esclamare da persone vegete e ben nutriti"<sup>31</sup>. Ovviamente i fichi, da sempre simbolo della cultura gastronomica regionale, esprimono nei tanti dialetti e tradizioni legate al territorio, diversità ed unicità nei termini utilizzati, così come nei detti o nei motti popolari. Spesso al termine popolare è associata una caratterizzazione o un modo di dire. Ad esempio con il termine *Bifaru*, che indica il fico che matura due volte, nella zona di Taurianova si suole indicare lo zotico; con *Mingiulu* (fico raccolto e seccato senza spaccarlo) si indica a Siderno una persona di scarsa intelligenza; con *Passulunu* (fico appassolato) a San Lucido si indica un individuo stupido o uno scansafatiche a Falerna; il termine *Scattagnolu* (fico non maturo) a Curinga è utilizzato per definire un uomo troppo immaturo ("pari nu scattagno/u"); *Scattiddrju* (fico prematuro) termine usato a San Lucido per indicare un ragazzo precoce ed insidioso. *Simu ancora a pedi i ficu* è un modo di dire tutto calabrese ed ancora molto utilizzato per esprimere un'azione intrapresa ma ancora lontana dal concludersi, anzi rimasta per lo più nella fase iniziale; mentre con *Ti salutu pedi i ficu* si usa esprimere, con un sentimento di rassegnazione, un'azione infruttuosa, lontana da esiti positivi.

---

<sup>29</sup> Saverio Napolitano, La Formazione di un borgo nuovo nella Calabria Moderna: Il caso di S. Domenica Talao. in Daedalus, Ricerche/Materiali, 45,2006

<sup>30</sup> G. A. Pasquale, *Relazione sullo stato fisico-economico-agrario della Prima Calabria Ulteriore*, Napoli, Tip. nel R. Albergo de' Poveri, 1863

<sup>31</sup> Inchiesta Parlamentare Nitti, 1909.76

# IL FICO NELLA TOPONOMASTICA DI CALABRIA

---

La fitotponomastica è una disciplina che fornisce indicazioni preziose sulle fluttuazioni dell'areale di distribuzione di specie arboree dei *Ficus Carica* verificatesi in epoca storica lungo tutto il territorio calabrese. L'affidabilità di tali indicazioni è verosimilmente proporzionata alla "utilità" di una determinata specie nell'economia agricola della regione in epoca preindustriale. La fissazione del nome di specie in fitotponimo è inoltre subordinata verosimilmente alla capacità degli individui o popolazioni di una specie, identificate in particolari siti, determinandone così il successo onomastico nel territorio considerato.



La presente ricerca si basa sullo spoglio informatico dei fogli digitalizzati della Carta Tecnica Regionale della Calabria (scala 1:5.000)<sup>32</sup> e sulla raccolta dei fitotoponimi, cioè di nomi di luogo (località, monti, valli, boschi, ecc.) costruiti sulle denominazioni popolari dei tipi fitonimici legati alla *Ficus Carica* sul territorio. L'ampiezza e la varietà del corpus hanno permesso di riscontrare alcune interessanti regolarità, sia relativamente alla distribuzione sul territorio, sia relativamente ai processi storico-antropici. Per quanto riguarda in particolare la distribuzione dei toponimi si è notato come questa corrisponda in larga misura alla diffusione sul territorio delle specie arboree corrispondenti, oltre che alla distribuzione di tratti linguistici locali. Si è proceduto inoltre alla consultazione di repertori bibliografici regionali contenenti censimenti di toponimi e microtoponimi e da aneddoti raccolti durante la campagna di censimento sulla distribuzione della *Ficus Carica*. In questa fase di disamina delle fonti sono state prese in considerazione solo radici toponomastiche in *Ficu*-, *Fica*-, *Fico*-. Sono state escluse radici presunta derivazione greca o legati a particolari specie dialettali del fitonimo. L'areale di *Ficus Carica* (fico), per la natura stessa della specie, ben si presta a una analisi comparata con i dati della ricchissima toponomastica, con ben 89 fitotoponimi, ad essa inequivocabilmente riferita nel territorio, proprio perché le radici toponomastiche ad essa collegabili risultano linguisticamente omogenei. La specie arborea di *Ficus Carica* viene pertanto a collocarsi in modo emblematico, come specie utile alla economia tradizionale, in quella casistica che meglio ricalca il dualismo fra condizione di "rarità" (intesa come non coltivabile in estensione; spesso indicata in antico come "ficara selvaggia") e condizione di vasta formazione estesa su aree continue, così favorevole alla fissazione della sua presenza nella toponomastica del territorio calabro. È la sua dipendenza ad un clima a termicità mediterranea che le permette di penetrare uniformemente lungo tutto l'arco costiero ed i primi terrazzi collinari della regione, mentre rarefatta e la sua distribuzione lungo l'area centrale e montuosa, ad altezze superiori ai 1000 mslm (anche se si segnalano alcune presenze intorno ai 1300 mslm). La ricerca documenta una rilevante presenza della specie già a partire dall'epoca di fissazione dei toponimi (periodo di affermazione delle parlate neolatine). Una sovrapposizione con la localizzazione di una significativa aliquota di nomi geografici considerati suoi derivati, mostra la sostanziale coincidenza fra distribuzione della specie e distribuzione dei toponimi nell'area cosentina, che non a caso si rivela l'area storicamente più produttiva. La ricerca, oltre a mettere

<sup>32</sup> Il Centro Cartografico Regionale della Calabria (CCR), allo scopo di semplificare l'accesso all'informazione geografica ha reso disponibile uno strumento per la consultazione on-line del patrimonio cartografico della Regione Calabria. Il WebGIS del Centro Cartografico Regionale della Calabria, oltre a permettere l'accesso ai dati geografici della Regione Calabria, sia in formato vettoriale che raster e l'interrogazione di banche dati alfanumeriche e geo-topo-cartografiche, consente di visualizzare layers presenti su alcuni server WMS remoti predefiniti, che integrano l'attuale dotazione di dati del CCR. Il sito si configura come un Sistema Telematico di Cooperazione Applicativa per dati. Il WebGIS è stato realizzato nell'ambito del Progetto Operativo Difesa Suolo (PODIS) del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio. Sito web: <http://188.41.139.89/cartografia/webgis/webgis.asp>

in luce la sorprendente uniformità di distribuzione del toponimo, evidenzia chiaramente la sua coincidenza con i bacini idrografici e valloni; il suo sovrapporsi ai principali assi viari dell'antichità ed ai percorsi della transumanza; la localizzazione presso fonti sorgive (*Sorgente Ficarazza, Fontana Ficomuto, Fonte Fico, Fonte di Ficazzara, etc.*); la sua attestazione in aree ad alta intensità archeologica. Questi dati, legati come sono all'evoluzione storico-economica della regione, contribuiscono in maniera significante ad evidenziare la presenza insediativa della specie arborea già dai primi episodi antropizzanti. Da segnalare la presenza dei toponimi *Fichi Bianchi* nel comune di Martirano (Catanzaro) e *Fico Bianco*, nonché *Torrente Fico Bianco* a Buonvicino (Cosenza), utili ad identificare areali produttivi di tale specie.

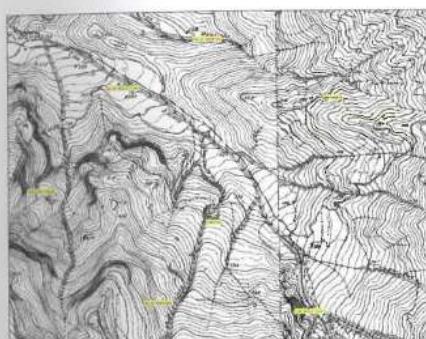
**TABELLA DEI FITOTOPONIMI PRESENTI NELLA REGIONE CALABRIA**

FITOTOPONIMI con radice <i>fic-</i> ( <i>u;a;o</i> )		
toponimo	Provincia	Comune
Timpone Ficarazza	Crotone	Roccabernarda
Ficarelli	Reggio Calabria	Galatro
Vallone Ficarazzi	Reggio Calabria	Reggio Calabria
Ficarazza	Reggio Calabria	Brancaleone
Ficara	Cosenza	S. Donato di Ninea
Can.le della Ficara	Cosenza	Orsomarso
Vallone dei Ficari	Reggio Calabria	Palizzi
Portella di Ficara	Reggio Calabria	Africo
V. del Fico	Crotone	Belvedere Spinello
V.ne Fico	Cosenza	S. Giorgio Albanese
Ficari	Reggio Calabria	Candidoni
Ficara	Reggio Calabria	Palizzi
Ficarazza	Reggio Calabria	Staiti

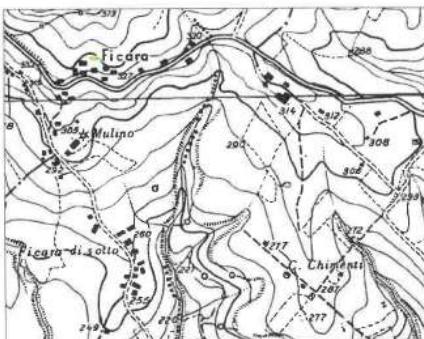
Piano del fico	Cosenza	S. Domenica Talao
Benefico	Cosenza	Scala Coeli
Contrada Ariafico	Catanzaro	Serrastretta
Ficara	Reggio Calabria	San Ferdinando
Poggio Ficara	Reggio Calabria	Caulonia
Ficara della Rocca	Reggio Calabria	Motta S. Giovanni
Fosso del Fico	Catanzaro	Conflenti
Fico Bianco	Cosenza	Buonvicino
Sorgente Ficarazza	Reggio Calabria	Gioia Tauro
Vallafico	Vibo Valentia	Rombiolo
Ficaro	Reggio Calabria	Mammola
Ficarazzi	Catanzaro	Guardavalle
Ficurella	Reggio Calabria	Reggio Calabria
Benefico	Catanzaro	Magisano
Piana Ficara	Vibo Valentia	Miletto
Fontana Ficomuto	Cosenza	Bisignano
Ficara del Rosario	Cosenza	Villapiana
Ficara	Cosenza	S. Donato di Ninea
Ficari	Reggio Calabria	Africo
Ficarazzi	Reggio Calabria	Brancaleone
Profichi	Catanzaro	Magisano
Acqua della Fica	Crotone	Crucoli
Fichi Bianchi	Catanzaro	Martirano
Ficazzana	Cosenza	Torano Castello
Ficarelli	Reggio Calabria	Palmi
Fosso Ficarazza	Crotone	Caccuri
Ficuzza	Cosenza	Luzzi
Valle della Fica	Cosenza	San Marco Argentano
Fonte Fico	Crotone	Crotone
Bonificu	Vibo Valentia	Miletto
Valle Ficareto	Reggio Calabria	Locri
Manca di Fico	Cosenza	Lattarico
Vallone della Ficara	Cosenza	Orsomarso
C. Fico	Crotone	Crotone
Ficarazza	Crotone	Cutro
Fico	Crotone	Crotone
Cava Ficara	Reggio Calabria	Reggio Calabria
Ficara	Reggio	Candidoni

	Calabria	
Acqua del Fico	Cosenza	Rossano
Ficara	Cosenza	Villapiana
Ficara di Sotto	Cosenza	Villapiana
Fontana Ficara	Cosenza	Villapiana
Serre dei Fichi	Crotone	Belvedere Spinello
Vallone Ficarazzi	Reggio Calabria	Reggio Calabria
Burrone Ficazzaro	Cosenza	Cerzeto
Ficuzza	Cosenza	Scala Coeli
Ficamarotta	Cosenza	Tarzia
Ficarola	Cosenza	Amendolara
Fonte di Ficazzara	Cosenza	Papasidero
Fosso Ficarazza	Catanzaro	Davoli
Ficaja	Crotone	Isola Capo Rizzuto
Ficarola	Cosenza	Papasidero
Ficarella	Catanzaro	Lamezia Terme
Contrada Colla della Ficara	Reggio Calabria	Stilo
Vallone Mangiafico	Reggio Calabria	Grotteria
Fonte della Fica	Cosenza	Rende
Valle Ficara	Reggio Calabria	Bivongi
Ficarazza	Reggio Calabria	Varapodio
Fontana Ficarola	Cosenza	Amendolara
Canale del Fico	Cosenza	Castroregio
Fontana Ficara	Vibo Valentia	Francavilla Angitola
Fondaco Vecchio (ex-Fondaco del Fico)	Vibo Valentia	Francavilla Angitola
Ficarazzi	Cosenza	Morano Calabro
Ficarella	Reggio Calabria	Gerace
Ficarazza	Vibo Valentia	Filadelfia
Piano Ficara	Reggio Calabria	Reggio Calabria
Ficarola	Cosenza	Castroregio
Ficarella	Vibo Valentia	Jonadi
La Ficuzza	Cosenza	Spezzano Albanese
Acqua della Ficara	Reggio Calabria	Seminara
Burrone	Catanzaro	Squillace

Ficarella		
Contrada Ficarella	Reggio Calabria	Rizziconi
Ficarelle	Reggio Calabria	Brancaleone
Contrada Ficozza	Reggio Calabria	Bovalino
Vallone Acqua di Fico	Cosenza	Aiello Calabro
Ficazzana	Cosenza	Corigliano Calabro
Valle dei Fichi	Crotone	Crotone



Fico Bianco  
Cosenza - Buonvicino



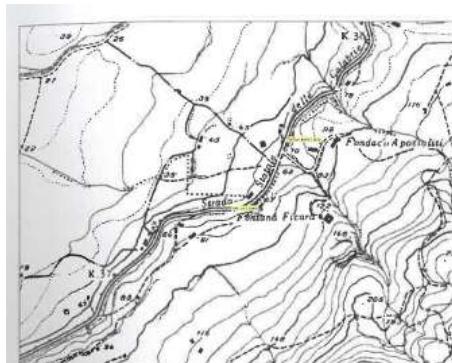
Ficara e Ficara di Sotto  
Cosenza - Villapiana



Fichi Bianchi  
Catanzaro - Martirano



Valle dei Fichi  
Crotone



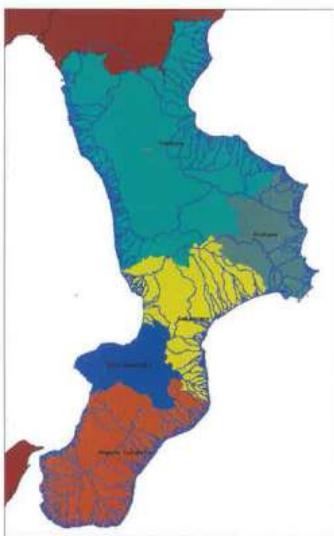
**Fontana Ficara**  
Vibo Valentia – Francavilla Angitola



**Valle dei Fichi**  
Crotone



Localizzazione dei Siti Archeologici Vincolati



Localizzazione dei Bacini Idrografici

**TABELLA DEI BACINI IDROGRAFICI DELLA REGIONE CALABRIA IN CUI RISULTANO FITOTOPONIMI DEL FICO**

<b>Bacini idrografici</b>			
<b>Codice Bacino</b>	<b>Nome Bacino</b>	<b>Area (Kmq)</b>	<b>Perimetro (Km)</b>
198	Torrente del Fico	5.27	15.08
	Tronco n.1 - Torrente Acqua del Fico : Dalla sorgente fino alla confluenza con il Torrente del Fico		
		Tronco n.7 - Torrente del Fico : Dalla confluenza con Torrente Acqua del Fico fino alla foce	
336	Burrone Ficarella	6.53	17.64
	Tronco n.7 - Burrone Ficarella : Dalla confluenza con Vallone S.Pietro e Vallone Muratore fino alla foce		
344	Fosso Caccavari	4.49	12.54
	Tronco n.7 - Vallone Ficari Basile		
415	Vallone Mangiafico	4.80	13.29
	Tronco n.3 - Vallone Mangiafico : Dalla confluenza con Vallone Malovento e Vallone Della Corte fino alla foce		
488	Vallone dei Perari	0.99	5.71
	Tronco n.3 - Vallone Ficara Arangara		
494	Torrente Carcane	1.06	5.06
	Tronco n.7 - Vallone Ficari		
558	Fiumara di Macellari	8.30	17.02
	Tronco n.9 - Vallone Ficazzari : Dalla confluenza con V.ne Panteritti alla confluenza con la F.ra Macellara		
614	Fosso Acqua della Ficara	0.86	4.75
885	Torrente Fico Bianco	0.97	5.23

# FICO DI CALABRIA: L'USO DELLA DENOMINAZIONE

---

Come ben si rileva dati economico-commerciali ed antropologici, sull'attestazione storica del fico calabrese nel territorio regionale sin qui esposti, si dimostra di grande utilità lìi riscontro dei fitotoponimi presenti nel territorio con attestazioni documentabili a partire dall'epoca stessa della fissazione dei toponimi (XI-XI 11 secolo), con una tale ampiezza e varietà distributiva nel territorio, tale da ricalcare le aree produttive, il sistema degli assi viari regionali e le località di valenza storico- antropica, consolidando in maniera determinante territorialmente il termine *Ficara* (derivante dal fico) nella consuetudine del dialetto regionale. Più che indicativo inoltre della caratterizzazione regionale della produzione è l'articolo del Direttore<sup>33</sup> del Giardino Botanico di Napoli che, alla metà dell'ottocento, non soltanto segnala alla comunità scientifica europea i "fichi calabresi" come quelli di migliore qualità tra le varietà regionali, ma ne documenta la pratica d'uso come componente dolcificante nella farmacopea, non mancando di affrontare una particolareggiata descrizione dei tipi allora noti come Minutello, Monacello, Presciutto e Burgiotto, che già all'epoca risultavano catalogati come cultivar calabresi. Ovviamente una così radicata presenza del fico nella pratica agraria della regione è meglio rappresentata dalle lavorazioni artigianali del suo frutto, particolarmente attente alla "trasformazione" del frutto secco. Non esiste paese calabrese che non abbia prodotto suo tipico "fico secco", con modi e forme più diverse, e che ancora oggi contribuiscono a caratterizzare il ricco paniere della tradizione gastronomica della regione. La Calabria avvia dal 1950 fino a tutto il '60 un tale produzione di fichi che la condurrà a guadagnare, negli anni '54-'57, il primato tra le regioni italiane (Istituto Italiano di Statistica - 1959), caratterizzandosi per l'esperienza dei suoi mediatori che, abilissimi nella scelta e nella lavorazione dei fichi, riscossero molta stima in ambito europeo. Non è un caso che in molte regioni italiane, ed in particolar modo in Liguria, il termine "Fico di Calabria" era stabilmente utilizzato come sinonimo del fico dottato, il più apprezzato e commercializzato in quegli anni. (Enciclopedia Agraria Italiana, M.VV. a cura di Domenico Casella, 1957 - alle voci Dottato e Fico).

---

<sup>33</sup> R. F. Denhart, *Descrizione dei differenti fichi commestibili, insieme ad osservazioni della Cultur*, in Nuovo Repertorio di Farmacia, T. Xli. AA.W., Monaco 1859, pp. 184-194



Copertina e stralcio R. F. Denhart

Nuovo Repertorio di Farmacia, Monaco 1859



Encyclopédie Agraria Italiana, 1957

# INDICE

---

<i>IL FICO IN CALABRIA .....</i>	1
<i>Premessa.....</i>	1
<i>IL FICO DI CALABRIA: LE ORIGINI.....</i>	3
<i>IL FICO NELLA TOPONOMASTICA DI CALABRIA.....</i>	11
<i>TABELLA DEI FITOTOPONIMI PRESENTI NELLA REGIONE CALABRIA .....</i>	14
<i>TABELLA DEI BACINI IDROGRAFICI DELLA REGIONE CALABRIA IN CUI RISULTANO FITOTOPONIMI DEL FICO.....</i>	19
<i>FICO DI CALABRIA: L'USO DELLA DENOMINAZIONE .....</i>	20





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