

Le varietà di fico

L'Agriturismo "Ficazzana" ha costituito una collezione rappresentativa delle migliori e tradizionali varietà che nel tempo si sono diffuse nel Salento

http://www.masseriaficazzana.it/varietati_fichi.asp

Varietà di fico presenti nell'Azienda

Fico "Ottata"

Sinonimi: Dottato, Janculeddha, Nardolea, Lumindeddha, Uttateddha.

Questa varietà è senza dubbio la più conosciuta e più diffusa in Puglia ma anche nel resto d'Italia con il nome di Dottato. Il nome Ottata prende origine dal latino Optatum = scelto. E' a buon diritto considerato il migliore dei fichi italiani ed è il più usato per la produzione dei fichi secchi.



Fico "Dell'Abate"

Sinonimi: Albachiara

Varietà unifera, piuttosto tardiva, con picco di maturazione nella prima decade di settembre.

I siconi che produce sono tra i più belli e gustosi della specie.

Sapore delicato dolce ma non mieloso.

Ottimi per il consumo fresco anche per la resistenza alle manipolazioni.

Fico di "San Giovanni"

Sinonimi: Culummara bianca, Culummu bianco

Varietà bifera, precocissima nella produzione dei fioroni che sono di grossa pezzatura.

La polpa non è granulosa, di sapore dolce ma non mieloso.

L'epidermide è verde uniforme, con lenticelle bianche sparse.



Fico "della Signora"

Sinonimi: "Della Monaca"

Epidermide verde-violaceo chiaro, con costolature viola vivo; più scura la parte più esposta al sole. Sottili crepe longitudinali ne solcano la superficie alla maturità che avviene in agosto.

Siconi di pezzatura medio-piccola, dal sapore delicato e fresco, polpa rosso-aranciato non granulosa. Ottima per il consumo fresco.

Fico "Casciteddha"

Sinonimi: Albanega, Fica nera, Napulitana, Calimera

E' una delle varietà più conosciute nel Salento, ma con nomi diversi anche a pochi chilometri di distanza. Produce ottimi e grossi fioroni. Questi hanno polpa rosso-violacea, spesso cava all'interno, dolce e succosa, non granulosa. La parte non esposta al sole rimane di colore verde anche a maturità.



I forniti sono più piccoli e più dolci dei fioroni; compressi ai poli, presentano screpolature numerose ed accentuate alla piena maturazione. Più adatti al consumo fresco che all'essiccazione.



Fico "Marinese"

Sinonimi: Nessuno

Varietà bifera, di color verde che sfuma nel rosso-ruggine, con fioroni di grande pezzatura, che tendono spesso a spaccarsi nella zona dell'ostiolo. La forma del siconio è tipicamente a pera con peduncolo lungo più di un centimetro, fortemente ricurvo; costolature longitudinali evidenti.

Fico "Processotto"

Sinonimi: Nessuno

Produce fichi pastosi, con polpa rossa, un pò granulosa, adatti anche all'essiccazione.

La forma è tipicamente a trottola, molto regolare. La buccia presenta caratteristiche screpolature a maturità.



Fico "Morettina"

Sinonimi: Nessuno

Produce piccoli fichi gustosissimi, tondeggianti, con polpa rossa e granulosa.

La varietà è molto interessante data la maturazione tardiva dei frutti che contrariamente ad altre varietà tardive conservano forma e sapore apprezzabili.

Fico "Rizzedda"

Varietà unifera, ottima da essiccare; produce fòrniti molto dolci, nel pieno del mese di agosto.

Di consistenza granulosa per cui non è molto usata nel consumo fresco.

Un tempo molto comune nelle zone costiere del Salento.





Fico "Fracazzano bianco"

Sinonimi: "Ficazzanu", "Ficazzana"

Varietà bifera diffusa un pò ovunque nel Salento.

Produce pochi ma grossi fioroni che presentano epidermide di colorazione verde che vira al bluastro. Sempre i fioroni sono piriformi, regolari con costolature evidenti e parallele.

La varietà è più conosciuta per la produzione dei fòrniti che sono di colore giallo – verde uniforme ottimi per l'essiccazione.

Fico "Fracazzano rosso"

Sinonimi: "Ficazzanu", "Ficazzana"

Varietà bifera, comune in gran parte del Salento.

I fioroni, di buona pezzatura, piriformi, leggermente asimmetrici, con colorazione marrone-violaceo con zone più chiare tendenti al verde; la polpa presenta spesso cavità centrale.

I fòrniti hanno forma più arrotondata, colorazione di un bel blu-viola e polpa bianco-crema, fiorellini numerosi immersi in un succo rosso-granata intenso, piuttosto granulosa.



Fico "Rigato"

Sinonimi "Variegato", "Rigata"

E' certamente uno dei fichi più rari e più belli tra quelli ancora presenti nel territorio salentino. Descritto da diversi autori tra cui Vallese che lo indica come fico scarsamente coltivato e presente, dal 1850 circa nell'Orto Botanico di Lecce, forse il primo esemplare introdotto. Sempre Vallese segnala un altro esemplare a Matino e qualcun' altro sparso per la provincia.

La colorazione dei frutti conferisce a questa varietà una particolare bellezza; questi, infatti, presentano una variegatura giallo-verde; si tratta probabilmente di una chimera, fissata geneticamente come quella di un'altra varietà presente in Francia e in alcune regioni italiane come la Liguria, nota con il nome di Panachè. Nel lavoro di recupero svolto da Francesco Minonne, per l'Orto Botanico dell'Università del Salento, questo fico è stato rinvenuto finora a Marittima, Cavallino e Salve proprio nei pressi della nostra masseria.

Altre varietà di fico presenti nell'Azienda

Fico "Turca"

Varietà bifera, non molto comune, presente nel Salento ed in altre regioni meridionali dove è ritenuta molto interessante per il mercato del prodotto fresco.

I fioroni sono di colore nero-violaceo con polpa rosa-ambra di forma allungata e maturano nella prima decade di luglio; i forniti sono sempre di colorazione nera-violacea ma più arrotondati.



Fico "Brogiotto"

Varietà unifera, tardiva, con produzione di fichi dalla metà di settembre a ottobre.

Molto noto perché presente anche in altre regioni italiane; nel Salento è poco noto con questo nome e viene spesso confuso con altre varietà locali.

Fico "Abbondanza"

Varietà unifera, rara, presente nel Nord Salento, nell'area di San Michele salentino, Latiano, Francavilla Fontana.

Buccia spessa e polpa ottima ma un po' granulosa.

Matura tardivamente a partire dalla prima decade di settembre.



Fico "Dei Greci"

Sinonimo "Monaca"

Varietà bifera, con fioroni e fichi di grossa pezzatura a maturazione precoce. L'epidermide, di colorazione giallo-verde, presenta un alone più chiaro e chiazze marroni intorno all'ostiole. Ha consistenza quasi "legnosa" e leggermente allappante. Il siconio è un po' piriforme ma irregolare, panciuto con costolature evidenti e irregolarmente parallele.

Fico “Della ‘Mota”

Sinonimo “Moda”, “Alla mota”

Varietà unifera, diffusa nella cintura leccese verso Novoli. Buccia coriacea e peduncolo nettamente distinto dal siconio che è piuttosto sferico. Polpa rossastra, leggermente granulosa. Matura nella terza decade di agosto.



Fico “di Natale”

Sinonimi: “Invernale”, “Natalina”

Con questo nome e anche con i rispettivi sinonimi vengono indicate anche varietà diverse, accomunate dalla maturazione estremamente tardiva dei frutti. Si tratta infatti di maturazioni che vanno dai primi di novembre alla metà di dicembre e oltre a seconda delle stagioni con siconi attaccati ai rami spogli. Quella coltivata nella nostra collezione è unifera, bianca, con buccia molto coriacea e polpa rossa e granulosa; ottima nelle annate povere di piogge.

Fico “Lattarola”

Varietà unifera presente nel Nord Salento, buona per l'essiccazione.

Il nome deriva dalla notevole quantità di lattice che sgorga al distacco dei siconi; questi sono sferici o a trottola ed elegantemente costolati.

Matura nella seconda decade di agosto.





Fico "Maranciana"

Sinonimo "Marangiana"

Varietà unifera, molto diffusa in tutto il Salento sud orientale.

E' una delle più buone varietà da tavola; la polpa è di colore bianco-violaceo, dal sapore dolce e delicato non granulosa.

I siconi sono di pezzatura media con caratteristica forma conica e costolature evidenti; epidermide viola intenso.

Fico "Martana"

Varietà unifera, diffusa nell'area della Greca salentina.

Forma subsferica, più compressa a maturità con epidermide viola-bluaastro.

La polpa è piuttosto granulosa e compatta.

Matura nella seconda decade di agosto.



Fico "Petrelli"

Si tratta di una varietà rientrata nel Salento ma originatasi nell'area di coltivazione barese; sono i primi fioroni, forse ormai gli unici, ad apparire sul mercato.

Ha origine comune con la nostra "San Giovanni" o "Culummara bianca" dalla quale si differenzia per una maggiore precocità dovuta ad un miglioramento varietale di tipo culturale. I fioroni sono pronti nella prima decade di giugno mentre i fichi veri arrivano a maturazione nella prima decade di agosto.

Fico "Paccia"

Varietà ormai poco comune ma conosciuto un po' in tutto il Salento per la grossa pezzatura dei frutti che purtroppo tendono a spaccare a maturità. La forma è a trottola ma molto schiacciata e con peduncolo cortissimo. Anche il resto della pianta ha un vigore che la porta, con rapidissimo sviluppo, a raggiungere dimensioni notevoli. La maturazione dei frutti avviene nella seconda decade di agosto.



Fico "Russedda"

Varietà unifera, rara, con siconi dalle caratteristiche screpolature dell'epidermide in piena maturità. Polpa rosso intenso, dolce e un po' granulosa. Maturazione nella seconda decade di agosto.

Fico "a Piru"

Sinonimo "Pizzilonga"

Con questo nome sono indicate anche altre entità con frutto più o meno piriforme.

Quella da noi conservata è una varietà unifera, con siconi allungati e colorazione verde con poche lenticelle bianche, sparse, di forma irregolare, consistente e coriacea.

Polpa densa, mielosa, di colore rosso tendente al vinaccia, leggermente granulosa.

La maturazione va dalla fine di agosto alla prima decade di settembre.



Patrocinio scientifico

Orto Botanico dell'Università del Salento

Testi e foto a cura di Francesco Minonne



