

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



Il Fico di Cosenza bontà essiccata

di VITO VERRASTRO

«**C**arissimo professore, ho bisogno di alcuni prodotti calabresi che non so a chi richiedere e che a me richiedono sorelle e nipotini. Sono principalmente certi ottimi fichi secchi con la noce o mandorle (non ricordo bene) dentro, ed altre specie di fichi secchi in filze e senza noce, e olive seccate. A lei non mancherà modo di ordinare questa cosa (a me nota fin dai tempi miei basilischi) a un commerciante di costi che me ne mandi un pacco agricolo di discreto peso e dimensione».

Per Giovanni Pascoli i fichi essiccati calabresi erano diventati una dolce ossessione, tanto da indurlo a fare frequenti viaggi per degustarli sul posto. E quando ciò non era possibile, come in questo caso – la missiva venne spedita a

Il frutto calabrese, pieno, carnoso e con semi piccolissimi, è molto buono fresco, ma secco è speciale e come tale ha raggiunto la fama e la denominazione di origine protetta (dop). Deve la sua notorietà anche all'abilità e alla fantasia dei trasformatori



Giovanni Patari, illustre saggista e giornalista catanzarese, alla fine del Novecento da Messina, dove il poeta insegnava letteratura latina – si affidava agli amici per ripercorrere un'esperienza sensoriale che doveva apparirgli molto intensa, immaginiamo sulle tracce delle citazioni sui fichi e la loro essiccazione nelle satire di Orazio, in Seneca e in Columella.

Del resto, non c'è da stupirsi. I fichi, pur essendo presenti in tutto il Mezzogiorno d'Italia, a Cosenza sono davvero speciali, grazie a una situazione pedoclimatica ideale e a una varietà, il Dottato, unica per gusto – i frutti sono pieni, carnosi, morbidi, con semi piccolissimi – e proprietà nutrizionali, organolettiche e merceologiche, e con una percentuale di zuccheri (in buona parte fruttosio) che raggiunge il 66%.

LA BUCCIA È CHIARA E DOLCE È IL SUO SAPORE

La pianta di fico in Calabria arrivò probabilmente con la colonizzazione greca del nostro Meridione, a opera dei viaggiatori che la impiegavano come merce di baratto. Da allora la sua coltivazione si è insediata in particolare nella provincia di Cosenza, dando vita a una tra le principali fonti di sostentamento alimentare e di commercio per la popolazione locale, grazie all'alto valore energetico unito a un'ottima capacità di conservazione.

Tutti questi elementi sono alla base della dop (denominazione di origine protetta) Fichi di Cosenza, che designa i frutti essiccati del fico comune, *Ficus carica sativa*, appartenenti alla varietà Dottato (oppure Ottato), caratterizzata da un frutto con buccia chiara, sottile ed elastica e polpa fine dal sapore dolce mielato, che si presta molto bene al processo di essiccazione e di trasformazione, fornendo prodotti dalle caratteristiche organolettiche superiori rispetto ad altre varietà.

L'areale di produzione è ristretto, inferiore a un terzo dell'intero territorio della provincia di Cosenza, ed è delimitato a nord dall'ampio versante meridionale del Massiccio del Pollino e a sud dalla Sila e dai fiumi che da essa scendono (vedi riquadro in alto).



La coltivazione dei fichi permette di valorizzare i terreni poveri e collinari del Cosentino. La dop consente la coltura fino agli 800 metri di altitudine, ma i prodotti migliori si ottengono tra i 200 e i 400 metri

LA ZONA DI PRODUZIONE E I NUMERI

Il fico è coltivato prevalentemente nelle **aree collinari della provincia di Cosenza** (la dop comprende terreni fino a 800 metri sul livello del mare).

Il 60% della produzione proviene da alcuni comuni in particolare (Zumpano, Castiglione Cosentino, Rose, Luzzi, Bisignano, Santa Sofia d'Epiro, Tarsia, Roggiano Gravina, San Marco Argentano, Mongrassano, Cerzeto, Cervicati, Torano Castello, San Martino di Finita, Montalto Uffugo, Lattarico, San Pietro in Guarano, Aciri) la quota restante si ottiene in altre piccole aree tradizionali.

La produzione dei fichi di Cosenza può contare su una superficie agricola di circa 600 ettari (il 60% in coltura specializzata e il 40% in coltura promiscua, cioè associata ad altre coltivazioni) e su circa **150 imprese tra produttrici e trasformatrici**. La resa media per una pianta di 10 anni è di 30-40 chili di prodotto fresco e quella media per ettaro si aggira sui 30 quintali (con piante di 10 anni). La produzione lorda vendibile è di 30.000 quintali per il frutto fresco e di 8-10.000 quintali per quello secco, a seconda delle annate.

I frutti freschi, ancora in pianta, vengono sottoposti a un processo di disidratazione naturale, dopo di che sono raccolti ed essiccati in maniera tradizionale sotto il sole, o protetta, cioè in serra (vedi riquadro a pag. 39). La raccolta viene effettuata manualmente nel periodo compreso fra il 10 agosto e il 10 ottobre.

IL RICONOSCIMENTO DELLA DOP

L'ambito traguardo della dop è stato tutt'altro che agevole da conquistare ed è arrivato nel giugno 2010, al termine di un iter durato 8 anni durante i quali il Consorzio Fico Essiccato del Cosentino,

protagonista della riscoperta e della valorizzazione della varietà Dottato, ha dovuto superare molti ostacoli burocratici e giuridici. L'avventura era partita all'inizio del 2003, grazie a un intervento della Camera di commercio di Cosenza. L'ente camerale, accogliendo una richiesta di aiuto del Consorzio, con un proprio finanziamento incaricò la società Dintec di Roma per la stesura del disciplinare di produzione e delle relazioni tecnica e storica, documenti propedeutici a corredo della richiesta di concessione della dop.

Nel 2008, quando il percorso sembrava aver finalmente imboccato la via della conclusione, ci fu uno stop tanto inatteso quanto drastico: l'Unione Europea, non ritenendo sufficiente la documentazione storica presentata, richiese un'integrazione. Le sorti del riconoscimento comunitario erano appese a un filo molto sottile; il Consorzio si affidò allora a Giorgio Grassi, tra i maggiori studiosi del fico in Italia, che riuscì a scovare nella biblioteca del Ministero dell'agricoltura il volume di un autore tedesco dal nome italiano, Ruggero Ravasini, «Die Feigenbäume Italiens» del 1911, che riportava una ricerca realizzata sul fico in Italia, con la provincia di Cosenza in evidenza rispetto alle altre aree, soprattutto per la sua vocazione pedoclimatica nei confronti della coltivazione del fico.

Fu questa la svolta tanto attesa che, insieme ad altre fonti attendibili, fu in grado di confermare che si era di fronte a un prodotto le cui origini potevano essere ricondotte a un territorio ben preciso: la provincia di Cosenza.

LA PERSEVERANZA DEI PRODUTTORI

La dop è diventata così un ulteriore segno del destino per la fichicoltura cosentina che, nel corso della sua lunga storia, ha rischiato di scomparire. «Purtroppo, a causa della fuga dalle campagne e della scelta dei produttori di puntare sull'olivicoltura, la coltivazione dei fichi si era progressivamente ridotta sino a diventare sporadica e marginale, tant'è che alla fine degli anni 90 la produzione di fichi secchi aveva toccato il punto più basso» conferma Angelo Rosa, presidente del Consorzio Fico Essiccato del Cosentino. Furono alcune aziende agricole che trasformavano e commercializzavano fichi, consapevoli della potenzialità del comparto, a decidere di crederci ancora. Nel novembre del 2001 costituirono un partenariato (poi trasformato in Consorzio) finalizzato a presentare alla Regione Calabria un Progetto integrato di filiera (Pif) facente capo al Por (Programma operativo regionale) 2000-2006, insieme ad alcuni enti operanti sul territorio, come il Gal (Gruppo di azione locale) Valle del Crati e l'Arssa (Agenzia regionale per lo sviluppo dei servizi in agricoltura), e alle organizzazioni professionali agricole Cia, Coldiretti e Unione Agricoltori.

«Vi aderirono 116 aziende agricole e 15 aziende di trasformazione e commercializzazione – ricorda Rosa – e i risultati ottenuti furono eccezionali, tanto da farci ritenere che la produzione potesse addirittura raddoppiare. Nel giro dei pros-

I fichi vengono spaccati e farciti con noci o mandorle. È una delle modalità più antiche per gustare il fico essiccato



I fichi possono essere essiccati sotto le serre a una temperatura inferiore ai 50 °C e per un periodo massimo di 5 giorni. Questa modalità assicura le migliori condizioni e aumenta la resa finale del prodotto

simi cinque o sei anni, con gli impianti a regime, pensiamo infatti di arrivare a produrre tra i 15 e i 20.000 quintali».

FORMAZIONE TECNICA E AZIENDE MODERNE

Il progetto, redatto da Giuseppe Perri di Agriconsult Mediterraneo, ricevette un finanziamento di 16 milioni e mezzo di euro. Si riuscirono così a creare 300 ettari di nuovi impianti a coltura specializzata e vennero acquistate 120.000 piante certificate per la micropropagazione del germoplasma locale (il materiale ereditario che è la base della variabilità della specie), con ottimi riscontri in termini qualitativi.

Al contempo, si lavorò sul fronte della formazione per trasferire soprattutto ai

produttori giovani le tecniche più adatte per la lavorazione del terreno, i sestri di impianto, la messa a dimora, la difesa fitosanitaria e la potatura. L'assistenza si estese anche alle aziende di trasformazione. Contestualmente all'impegno sul versante dell'ammodernamento delle aziende agricole e di trasformazione, vi fu anche quello rivolto al miglioramento qualitativo del prodotto in funzione delle esigenze dei consumatori e dei mercati.

LE CENTO FORME DEL FRUTTO SECCO

Oggi la produzione di Fichi di Cosenza essiccati, che va da 8.000 a 10.000 quintali l'anno – rappresentando così la maggior quota di prodotto a livello

L'ESSICCAZIONE DEI FICHI DI COSENZA

I frutti destinati alla trasformazione si lasciano sui rami fino a che non raggiungano un **avanzato grado di appassimento** (contenuto di umidità medio compreso tra il 39 e il 43%), accompagnato da variazione del colore – dal verde al giallo con sfumature beige – e da tendenza a piegarsi sul loro stesso peduncolo restando pendenti; per questa caratteristica localmente vengono chiamati «passuluni».

L'essiccazione tradizionale prevede che i fichi vengano **adagiati su supporti di canne** e fatti asciugare al sole per un periodo di tempo che va da tre a sette giorni, a seconda del grado di maturazione. Durante tale periodo i fichi devono essere rivoltati almeno due volte al giorno nei primi tre giorni, per raggiungere un'essiccazione uniforme, e vanno protetti dall'umidità notturna o da piogge inattese mediante il ricovero in locali coperti o la copertura con teli.

L'essiccazione dei frutti può avvenire anche in **serre parzialmente o totalmente chiuse**, con copertura in vetro o altro materiale trasparente e aperture regolabili, per un periodo massimo di cinque giorni. I fichi vengono adagiati su supporti del tipo di quelli usati per l'essiccazione tradizionale.

nazionale – coinvolge prevalentemente aziende locali e in tutte le fasi del processo di lavorazione, dalla raccolta al confezionamento, sono fondamentali le operazioni manuali, determinanti anche ai fini della qualità finale.

La forte incidenza dei fattori umani e culturali sui Fichi di Cosenza si rileva anche negli esiti finali: trecce, collane, crocette, palloni (vedi riquadro a fianco) sono le forme assunte dal prodotto, cariche di connotazioni simboliche in cui confluiscono significati sociali e religiosi, ma che rappresentano soprattutto altrettante forme di espressione della fantasia creativa della popolazione locale.

Fantasia che viene applicata anche al prodotto aromatizzato e farcito in mille modi – avvolto nel cioccolato, abbinato a noci e mandorle – che finisce per caratterizzare con il suo inconfondibile aroma torroni, dolci, conserve, liquori e gelati.

Oggi queste delizie si possono trovare nelle migliori boutique gastronomiche, in qualche grande catena di prodotti di qualità, ma anche nei piccoli esercizi commerciali del Cosentino, da sempre attenti alle specialità e al rispetto delle tradizioni.

MARGINI DI CRESCITA ANCHE PER IL FICO FRESCO

La coltura del fico del Cosentino, tra le sue peculiarità, riveste un ruolo strategico anche nella valorizzazione dei terreni poveri e collinari (le migliori produzioni si ottengono su appezzamenti posti tra i 100 e i 400 m s.l.m.), su cui non è raro scorgere delle serre utilizzate per essiccare i frutti.



Una volta era la paga per il lavoro nei campi; oggi il «pallone» è una delle forme più apprezzate della lavorazione dei fichi, che vengono pressati e avvolti da una foglia, che poi viene chiusa con un filo di rafia

LE CROCETTE, SPECIALITÀ NATALIZIE, E UNA NOVITÀ, IL GELATO

Un tipo tradizionale di lavorazione del fico essiccato è rappresentato dalle «crocette», specialità della tavola natalizia calabrese (anche se ormai si gusta tutto l'anno). I fichi si fanno seccare al sole, si spaccano in due, si imbottiscono di noci e mandorle, con un pezzettino di scorza di arancia, e si riuniscono a gruppi di quattro disponendoli due a due in croce. Si cospargono di zucchero, si passano al forno per una decina di minuti, quindi si spolverano ancora di zucchero e si servono freddi.

Ancor più caratteristici sono i «palloni», retaggio dell'antico lavoro dei campi, quando la fatica della giornata poteva essere ricompensata con 25-30 fichi raccolti mentre appassivano, poi cotti al forno e chiusi dentro una foglia legata con un filo di rafia.

Chi ha deciso di puntare sull'innovazione utilizzando comunque una materia prima di grande qualità è lo chef Pietro Lecce, molto conosciuto per l'abilità nel saper reinterpretare la cucina calabrese. Gli ospiti del suo ristorante La Tavernetta (www.lataverneta.info), a Camigliatello Silano (Cosenza), da qualche tempo allietano le papille con un gelato ottenuto dalla combinazione di latte, panna e miele di fichi e ricoperto di mandorline tostate. Un piccolo capolavoro, ottenuto dopo oltre un anno di assidue sperimentazioni.

Fichi lavorati



Dei 116 aderenti al Pif, 100 hanno già realizzato una serra, registrando significativi vantaggi in termini produttivi. Quelli economici sono altrettanto incoraggianti e registrano un prezzo all'origine assai competitivo: la 1ª scelta dell'essiccato quota oltre i 3 euro al chilo, mentre la 3ª scelta arriva intorno all'euro.

Anche sul prodotto fresco (che non è dop) sono possibili notevoli margini di crescita: il mercato attuale è prevalentemente interregionale e da Roma in su è ancora tutto da costruire. «È un prodotto di gran pregio – assicura Rosa – ma per la sua stessa natura è molto delicato e deperibile. Perciò, per proporlo al consumo fresco, abbiamo pensato di realizzare un packaging idoneo a preservarne la freschezza e mantenerne inalterate le eccellenti caratteristiche organolettiche che lo rendono veramente speciale».

Dedicarsi alla fichicoltura nel Cosentino non è più solo una moda, ma è diventato un investimento ben ponderato: lo sanno bene al Consorzio Fico Essiccato del Co-

sentino, che può contare su 122 aziende di produzione e 13 di trasformazione associate e che continua a ricevere richieste di adesione. Un segnale confortante per l'economia di un intero territorio che potrà puntare anche in futuro su questa dolce specialità, generando ricadute in termini economici e occupazionali.

Vito Verrastrò

Foto a corredo dell'articolo di Agenzia Plane srl, S. Giovanni in Fiore (CS)

Per informazioni



Consorzio Fico Essiccato del Cosentino

Zona Industriale di Bisignano (CS)
Tel. e fax 0984.949106
info@fichidicosenza.it
consorzio@fichidicosenza.it
www.fichidicosenza.it