

GIACOMO PETRACCHI

LA COLTIVAZIONE DEL FICO A CARMIGNANO

TRADIZIONE, PROSPETTIVE, VALORIZZAZIONE

1 - NOTIZIE STORICHE

Il Fico è da sempre coltivato nelle campagne di Carmignano. Ne troviamo ancora molti esemplari diffusi negli oliveti più vecchi e sui ciglioni degli incolti.

Quando la conduzione delle aziende agricole era basata sulla Mezzadria, il paesaggio collinare era caratterizzato dalla presenza di molte piante da frutto ed in particolare di Fico che spiccava con possenti macchie di un profondo verde scuro, tra gli olivi e nelle vigne. Era un fatto culturale e tipico della nostra zona coltivare i Fichi per utilizzarne i frutti per il consumo fresco o per seccarli, tanto da caratterizzare il nome della località presso la vicina Firenze e dintorni: "Carmignan da' Fichi" (Carmignano dai Fichi).

La pianta, molto rustica per costituzione, non è mai stata oggetto di specifica coltivazione ed ha sempre occupato le zone marginali del podere: i capofilare dei "doppioni" delle viti, i margini dei ciglioni o dei muri a secco e le parti più aride e sassose del campo. Però, sovente, un Fico si trovava vicino al portico di casa o nell'orto.

Il Fico rappresentava, a causa della sua frequente e diffusa presenza nei campi, il punto per riposarsi al fresco nelle ore più calde delle giornate dei mesi estivi o tenere al fresco le bevande durante il duro lavoro nei campi.

Da non trascurare la funzione alimentare ed energetica dei frutti, specie se essiccati, data la necessità di calorie richieste dal lavoro totalmente manuale svolto nei campi.

Il fogliame ed i frutti immaturi, a fine estate, venivano utilizzati come foraggio per i bovini, poiché l'erba fresca, data l'esiguità delle unità poderali e lo sproorzionato carico di bestiame, era finita.

Purtroppo, con l'avvento della conduzione diretta con salariati, nelle aziende più grandi e dell'azienda diretta coltivatrice, o peggio, con il part-time e l'agricoltura del fine settimana, il Fico è stato marginalizzato, abbandonato o addirittura estirpato per "far posto agli olivi" ed ai vigneti. Quindi il numero delle piante si è enormemente ridotto rispetto al passato con la conseguente estinzione di alcune varietà importanti.

2 - NOTIZIE BOTANICHE

Il Genere FICUS, con la specie *Ficus carica* L., appartiene alla Famiglia delle URTICACEE, Tribù delle MOREE.

Nella Specie *Ficus carica* L. si distinguono due Sottospecie:

Ficus carica sativa Fiori (Fico domestico)

Ficus carica caprificus Riss (Fico selvatico o Caprifico).

La pianta può raggiungere una considerevole statura. In località aride, le radici si estendono notevolmente alla ricerca dell'acqua. Le foglie sono lobate, con lobi più o meno pronunciati a seconda delle varietà e del vigore della pianta; nella pagina superiore sono di un verde più intenso e lucido rispetto alla pagina inferiore e sono caduche.

Le gemme a legno sono in genere all'estremità dei rami; quelle fiorifere si trovano anche all'ascella delle cicatrici delle foglie dell'anno precedente o delle foglie dei rami dell'anno e dei germogli dell'anno.

La rottura dei rami, il distacco dei frutti e delle foglie, quando la pianta è in vegetazione, provoca la fuoriuscita della linfa lattiginosa (latte di Fico) irritante e appiccicosa (per questo detta localmente "lattifriggio").

Le gemme fiorifere generano le infiorescenze, i cosiddetti "ipoantodi o siconi", i quali sono dei ricettacoli carnosì, le cui pareti interne sono tappezzate dai fiori unisessuali. Il siconio termina nella parte superiore con un foro (ostiole), munito di squame (squame ostiolarì), il quale mette in comunicazione la cavità interna con l'esterno. Il siconio assume all'esterno la forma di una trottola più o meno allungata e di diverso colore a maturazione a seconda della varietà.

La maturazione è raggiunta quando sulla buccia si distinguono le caratteristiche screpolature ed il picciolo del siconio cambia l'angolo di attaccatura con il ramo.

Nel Fico domestico si hanno due forme di frutti:

Fioroni o Fiori di Fico. Si formano nell'autunno, passano l'inverno e nella primavera sviluppano e giungono a maturazione tra la fine di giugno ed i primi di luglio;

Fichi veri o Forniti. Si formano in primavera all'ascella delle foglie dei nuovi germogli e maturano in agosto-settembre, fino ad ottobre in alcune varietà.

Alcune varietà non producono i fioroni e pertanto si hanno soltanto i fichi propriamente detti. Queste cultivar si dicono “unifere”, mentre le altre si dicono “bifere”.

3 - PROPAGAZIONE

Il Fico si può propagare per seme. Con questo metodo non si riproducono le caratteristiche della pianta madre: si hanno, di norma, piante che nello stadio giovanile presentano i caratteri della pianta selvatica, analogamente a quanto si riscontra nelle altre specie arboree e assumono i caratteri normali con il progredire dell'età. Questo tipo di riproduzione può essere impiegato per ottenere nuove cultivar.

Il Fico radica con molta facilità per cui si presta bene a essere moltiplicato per talea. Le talee, prelevate da branche di due o tre anni, si possono mettere subito a dimora oppure in barbatellaio. La lunghezza delle talee (40-60 cm) deve essere maggiore nei terreni aridi e nei piantamenti a dimora, minore nei terreni freschi e nel barbatellaio. Si adoperano anche i succhioni radicati che sviluppano alla base delle piante. Questi possono essere usati per ricostituire piante vecchie e deperite, allevandone da uno a tre alla base del vecchio tronco.

Il Fico si propaga inoltre per propaggine e per margotta, ma questi metodi sono poco praticati, per la facilità con la quale radicano le talee.

All'innesto si può ricorrere per cambiare cultivar e per mettere a frutto piante provenienti da seme o i caprifichi. Le forme d'innesto sono quelle indicate per gli altri fruttiferi: a corona, a gemma, a spacco inglese sulle cacciate dell'anno.

4 - IMPIANTO E PRATICHE COLTURALI

4.1 - PREPARAZIONE DEL TERRENO PER L'IMPIANTO

Con questo insieme di operazioni dobbiamo garantire agli apparati radicali delle piante di poter assolvere alle proprie funzioni: i rapporti che si instaurano tra piante e terreno sono limitati alla zona di espansione delle radici sia in senso radiale che in profondità.

4.1.1 - LIVELLAMENTO

Il livellamento deve essere attuato soltanto nella misura in cui consenta una piena e spedita agibilità dei mezzi meccanici, unita ad una facile regimazione delle acque piovane che tendono a scorrere in superficie. Occorre evitare un livellamento eccessivo a causa di “riporti” del terreno che possono provocare gravi disturbi alle piante, in quanto si rischia di portare in superficie del terreno inerte e sterile ove si creeranno inevitabilmente delle fallanze o avremo piante a crescita stentata.

Serve a predisporre la forma degli appezzamenti riferibili, per comodità, a figure geometriche. Serve inoltre ad orientare la pendenza dei versanti verso le affossature per lo smaltimento delle acque meteoriche che non debbono permanere a lungo sulla superficie dell'impianto. Questo è un inconveniente a cui deve essere prestata la massima attenzione: tanto minore è la rete drenante, tanto maggiore deve essere lo sviluppo delle scoline, verso le quali dovrà essere data una leggera pendenza agli appezzamenti.

A seconda della natura fisica del terreno, occorrerà trovare un giusto equilibrio fra rete drenante e sistemazione superficiale, da ottenersi con il livellamento. In funzione della meccanizzazione è necessario quindi privilegiare lo sviluppo della rete drenante.

4.1.2 - SCASSO

Per un razionale impianto del frutteto è sconsigliabile lo scasso a buche, salvo che si tratti di rinfiltramenti ed in quei terreni ove sia garantito un sufficiente emungimento delle acque sotterranee.

Questo è un imperativo categorico quando si vada ad impiantare in terreni compatti, perché in corrispondenza della buca si creano dei richiami d'acqua che tenderà a ristagnare con i noti danni di asfissia radicale.

Lo scasso per la preparazione ottimale del terreno è senza dubbio quello «totale».

Esso può essere effettuato con gli aratri da scasso oppure, più propriamente, con i ripper o scarificatori, che smuovono il terreno in profondità, senza rivoltarlo, evitando così di portare in superficie strati inerti o indesiderati.

La profondità di scasso varia con la granulometria del terreno: minore nei terreni sciolti e privi di scheletro, maggiore in quelli compatti e con abbondante presenza di scheletro: da 80 a 120 cm. La maggior profondità di scasso, nei terreni sassosi, verrà compensata dal reperimento in loco del materiale necessario alla costruzione della rete drenante: il pietrame.

Dalla buona preparazione e sistemazione del terreno dipende in gran parte il successo tecnico ed economico di un impianto arboreo.

L'epoca in cui si debbono effettuare gli scassi è senza dubbio l'estate, quando il terreno è asciutto, si trova cioè nella situazione di «tempera». In questo caso è massimo l'effetto scasso che consente alla pianta un rapido sviluppo vegetativo ed un'esaltazione della fertilità fisica del terreno.

Durante il lavoro di scasso si deve intervenire con la concimazione di fondo, interrando la sostanza organica ed i concimi minerali a base di fosforo e potassio.

4.1.3 - DRENAGGIO

Gli scopi della realizzazione di un'efficiente rete drenante sono:

- assicurare la massima agibilità dei mezzi meccanici;
- provvedere allo smaltimento dell'acqua piovana o di infiltrazione non utilizzabile dalle piante;
- evitare ristagni idrici anche parziali e soprattutto, quando non sia possibile evitarli del tutto, far sì che non si protraggano nel tempo.
- costituire una fonte continua di rifornimento di ossigeno nel terreno, al duplice fine di esaltare la fertilità fisica e microbiologica e di evitare processi riduttivi che possano recar danno alle radici.

La rete drenante deve essere collocata al disotto della profondità di scasso, in modo da garantire nello spazio esplorato dalle radici la presenza della sola acqua utilizzabile dalle piante, vale a dire l'acqua capillare. Questo costituisce l'obiettivo della «sanità di un terreno».

Il ristagno idrico provoca, oltre all'asfissia radicale, anche la vulnerabilità delle piante ai parassiti radicali, quali l'*Armillaria mellea* (chiodini) e la *Rosellinia necatrix*.

La rete drenante deve essere collocata in modo che possa scolare in fossi a quote inferiori.

I dreni possono essere costituiti da materiale di diversa provenienza.

Innanzitutto, se con lo scasso si rinviene del pietrame in loco, è questo il materiale di uso più economico. Altrimenti si possono utilizzare scarti di fornace, tubi di varia fattura e foggia, anche se ormai sono disponibili apposite tubazioni forate in PVC prodotte dall'industria per il preciso scopo.

Riguardo alla posizione essi devono «tagliare» le acque, essere posti cioè con maggiore o minore angolatura a seconda della pendenza della superficie.

La distanza di un dreno dall'altro dipende dalla natura fisico-meccanica del terreno e dall'entità delle precipitazioni del luogo.

Lungo le linee che uniscono i punti più bassi si pongono i dreni più grossi o «macro-dreni», i quali raccolgono le acque provenienti dai dreni secondari. Essi, almeno per 2/3 devono essere al disotto della quota di scasso. I microdreni devono sboccare nel terzo superiore dei macrodreni.

4.2 - PREPARAZIONE DEL TERRENO PER LA PIANTAGIONE

Anch'essa deve essere effettuata in condizioni di «tempera». È quell'operazione che, mediante mezzi appropriati (erpici a dischi, frangizolle, ecc.), a seconda della natura dei componenti del suolo messi in evidenza dallo scasso, frantuma le grosse zolle, rendendo la superficie idonea a che le piante siano messe a dimora in un ambiente il più possibile perfetto per il contatto terra-radici. Attorno agli astoni è bene porre la terra più sciolta e più asciutta.

4.2.1 - SISTEMI E DISTANZE DI PIANTAGIONE

Negli arboreti razionali gli alberi vengono ordinatamente distribuiti nei singoli appezzamenti secondo una disposizione geometrica che consente la costituzione di filari paralleli fra loro e delimitanti gli interfilari nei quali deve essere possibile il transito dei mezzi meccanici.

Gli schemi tradizionali di piantagione più diffusi sono:

- IN QUADRO, con alberi situati ai vertici di un quadrato;
- IN RETTANGOLO, con gli alberi situati ai vertici di un rettangolo;
- A QUINCONCE, con gli alberi situati ai vertici di un triangolo equilatero. Esso consente una maggiore densità di impianto, ferme restando le distanze e permette una più uniforme illuminazione ed aerazione della chioma dei singoli alberi.

Attualmente il rigido schematismo prima descritto tende a decadere sostituendolo con il sistema della piantagione continua in filari con allineamento tra gli stessi sui quali le distanze tra albero ed albero possono essere anche variabili (soprattutto traguardando gli interfilari)

L'intervallo ottimale fra pianta e pianta lungo i filari, e la distanza tra questi, dipendono da vari fattori, quali:

- la specie, la cultivar ed il portinnesto adottati, ossia l'intrinseca vigoria dei singoli alberi;
- il livello di fertilità del terreno;
- il sistema di allevamento prescelto;
- l'energia radiante disponibile;
- le esigenze delle tecniche colturali, con particolare riferimento alla meccanizzazione, che - con l'«ingombro» delle attrezzature - condiziona l'ampiezza minima degli interfilari.

Per il fico potrebbero essere adottate le stesse distanze utilizzate per l'olivo:

- tra le file: 5-7 m;
- sulla fila 5-7 m.

4.2.3 - MODALITÀ DI PIANTAGIONE

La messa a dimora delle piante potrà aver luogo in autunno o in primavera . Molto importante, ai fini di una buona riuscita dell'impianto è non sacrificare con presunte potature di formazione delle giovani piante appena messe a dimora.

4.3 - LAVORAZIONI PERIODICHE

Nella conduzione di un impianto arboreo, ed in particolare per il Fico, allevato principalmente in aridocoltura, senza l'ausilio dell'irrigazione, le lavorazioni che si effettuano durante il corso dell'anno devono essere orientate ad economizzare al massimo l'acqua presente nel terreno.

Si effettuerà una lavorazione principale in autunno, dopo la caduta delle foglie, allo scopo di immagazzinare l'acqua delle precipitazioni autunnali in concomitanza della quale si procederà all'interramento dell'eventuale concimazione organica.

In primavera se ne effettuerà un'altra, meno profonda, contestualmente alla reintegrazione delle sostanze minerali asportate dalla produzione dell'anno precedente o, in fase di allevamento, agli elementi necessari per favorire una rapida crescita delle piante.

Durante l'estate si effettueranno varie sarchiature allo scopo di eliminare la vegetazione infestante e per rompere la continuità capillare del terreno.

5 - CULTIVAR

Le cultivar di Fico sono molto numerose (meglio dire "erano", per la nostra zona); per orientarsi vengono raggruppate in base alla colorazione e alla destinazione del prodotto.

In base alla colorazione vengono distinte in due gruppi:

- a) Fichi bianchi;
- b) Fichi neri o violacei.

Ciascun gruppo a sua volta è distinto in cultivar precoci e cultivar tardive, cioè in cultivar bifere, che producono in giugno e agosto, e unifere che producono solo in agosto-settembre.

In base alla destinazione o uso del prodotto, si distinguono: Fichi adatti per l'essiccazione; Fichi a duplice destinazione.

È difficile esaminare singolarmente le singole cultivar, anche per la difficoltà di contraddistinguerle secondo i vari nomi locali (molti sono i sinonimi).

Tuttavia possiamo considerare le principali cultivar ancora diffuse nel territorio di Carmignano.

Con l'abbandono ed il taglio di molte piante si sono perse numerose varietà locali che si sentono nei ricordi dei più anziani (perticone, donicale, verdone, rossellino, pécciolo). Comunque di alcune ne resta ancora qualche raro esemplare che un'appropriata reintroduzione potrebbe portare alla loro riscoperta ed alla loro valorizzazione.

5.1 - DOTTATO

È pianta che può raggiungere dimensioni notevoli, come tutti i Fichi, ma inferiori rispetto al verdino e al brogiotto nero. Presenta fogliame verde chiaro. Le foglie presentano lobi rotondeggianti e poco incisi. I migliori frutti sono portati dai polloni e dai rami di un anno.

È la cultivar più diffusa (circa il 90% delle piante presenti nel territorio di Carmignano). È un Fico bianco che, in condizioni favorevoli, può dare origine ad un discreto numero di "fioroni" che maturano tra la fine di giugno e l'inizio di luglio. La produzione economicamente rilevante è comunque rappresentata dai "forniti" dalla buccia verde-lucido chiaro e la polpa che può variare dal rosso intenso, nei frutti derivati dai polloni più vigorosi nelle fasi iniziali della maturazione, al rosa chiaro che ingiallisce progressivamente nelle ultime raccolte. La raccolta si effettua a più riprese a partire dalla metà di agosto fino alla seconda metà di settembre (almeno due volte a settimana). I siconi possono essere destinati al consumo fresco, per la discreta pezzatura, le buone caratteristiche estetiche e le ottime caratteristiche organolettiche (sono dolci, delicati, mai stucchevoli), soprattutto quelli raccolti durante le prime fasi della maturazione. Il prodotto si presta molto bene all'essiccazione con il tipico procedimento carmignanese.

5.2 VERDINO

La pianta può raggiungere dimensioni gigantesche, poco pollonifero e dal fogliame verde scuro. Le foglie portate dai rami vigorosi presentano lobi poco pronunciati e rotondeggianti, mentre quelle dei rami più stentati sono fortemente incise e di dimensioni più piccole.

Inizia a maturare i propri frutti (forniti) circa due settimane dopo dottato. Solo eccezionalmente produce qualche fiorone. Presenta frutti di pezzatura più piccola, di un verde opaco e intenso e la polpa rosso fuoco che si accosta alla buccia molto sottile.

Il frutto è molto saporito e dolce, un po' frizzante se non troppo maturo. È spiccatamente dolce e di sapore caratteristico quando inizia ad appassire (fichi verdini "passolini").

È ottimo per il consumo fresco; accompagna bene i salumi ed i formaggi. I frutti appassiti sono indicati per esser messi sotto la grappa o sotto spirito.

5.3 - BROGIOTTO NERO (Fico Brigiotto Loc.)

La pianta può raggiungere dimensioni gigantesche; è anch'esso poco pollonifero con portamento più espanso rispetto ad altre varietà. Il fogliame è folto e scuro con foglie grandi, larghe e poco lobate nei rami giovani e vigorosi.

Non produce fioroni. Inizia a maturare i propri frutti una settimana dopo dottato, ma essa si protrae, se le condizioni climatiche rimangono favorevoli, per tutto il mese di ottobre. Essi sono di un colore nero intenso con sfumature violacee, se posti nelle parti più in ombra della pianta e nelle fasi finali del periodo di maturazione, oppure bluastre se più esposti al sole. Hanno la tipica forma a trottola e possono raggiungere dimensioni ragguardevoli con polpa succosa e soda e buccia piuttosto massiccia. La polpa è molto saporita e dolce. È per questo indicato per il consumo fresco. Dato l'alto contenuto in zuccheri si potrebbe tentarne l'essiccazione per la formazione delle tipiche "picce"

carmignanesi, anche se in passato, essendo usata prevalentemente l'essiccazione naturale e data la consistenza dei frutti e l'epoca di maturazione tardiva di questa cultivar, non è mai stata effettuata, almeno su larga scala. Alcuni tentativi sono stati effettuati dallo scrivente, coadiuvando l'azione del sole con l'essiccazione artificiale, con un ottimo risultato sotto il profilo organolettico: le picce sono tenere come i canditi e molto più dolci di quelle ottenute con il dottato.

5.4 - FICO SAN PIERO (Sin. Fico Portogallo)

La pianta è gigante, con fogliame più chiaro rispetto a verdino e brogiotto nero. Le foglie sono più allungate e spesso leggermente trilobate.

Produce essenzialmente i soli fioroni, tra la fine di giugno e l'inizio di luglio (la data di riferimento è il 29 giugno, SS. Pietro e Paolo). Presentano buccia verde-violacea chiara. I frutti sono di pezzatura rilevante e l'alburno, anziché bianco, come nelle cultivar finora descritte, presenta delle intrusioni violacee. Sono molto delicati, devono essere raccolti con la massima attenzione a non premere sulla polpa, ma solo tenendoli per il picciolo ("zéccolo"), appoggiandoli con cautela nei recipienti di raccolta. Presentano polpa dolce e succosa e si sbucciano facilmente. Occorre fare attenzione a non mangiare l'ostiolo (fiore) perché presenta sapore erbaceo. Si consumano solo freschi.

5.5 - FICO CORBO

La pianta è di dimensioni medio grandi ed ha portamento leggermente procombente; ricorda il verdino. La differenza è data dalle foglie che sono più scure e presentano i lobi più incisi.

È una varietà rifiorante, quasi scomparsa. Produce sia i fioroni, che maturano tra la fine di giugno e i primi di luglio, che i forniti, tra la fine di agosto e i primi di settembre. Il frutto è di colore nero e di forma estremamente allungata, piriforme, di pezzatura intermedia.

La polpa è rosso vivo. I fioroni si consumano freschi, ben maturi. I forniti non sono commestibili freschi: si essiccano interi infilzati su una spina.

5.6 - FICO BIANCO O BIANCONE

Può essere gigante, con fogliame più chiaro rispetto a tutte le altre varietà. Le foglie presentano lobi molto incisi. È una varietà minore, anch'essa quasi scomparsa. Produce sia fioroni che forniti senza soluzione di continuità. Infatti i frutti maturano dai primi di luglio fino a tutto il mese di agosto.

I siconi presentano il picciolo pedunculato anziché sessile come nelle precedenti varietà descritte e l'ostiolo è tipicamente rosso. Sono di consistenza fragile e la polpa è di colore giallo chiaro con alburno intriso di sfumature violacee, deliquescente e poco dolce e quel poco stucchevole. È la cultivar di qualità più scarsa e forse non utilizzabile ed apprezzabile dal mercato, salvo la trasformazione dei frutti in confettura. Potrebbe essere interessante sfruttare alcune sue caratteristiche per il miglioramento genetico.

5.7 - VARIETÀ MINORI

5.7.1 - PERTICONE

È un fico bianco di maturazione leggermente posticipata rispetto a Dottato. Il frutto ha forma a trottola un po' allungata con polpa di colore rosso. Presenta sapore dolce e delicato, indicato per il consumo fresco. Veniva essiccato "alla spina".

5.7.2 - ROSSELLINO

È un fico nero, di forma e caratteristiche simili a Brogiotto nero, ma con frutti di dimensioni decisamente inferiori (circa la metà).

5.7.3 - PÉCCIOLO

È anch'esso un Fico nero. Presenta frutti piriformi, un po' schiacciati all'apice. Ha sapore più delicato, ma meno dolce rispetto a Brogiotto nero.

6 - RACCOLTA

La forma d'allevamento più diffusa nella nostra zona, data la marginalizzazione della coltura, volge verso la forma libera che tende ad assumere la forma del vaso o del globo, facendo raggiungere alle piante dimensioni ragguardevoli, non governabili. Questa ragione rende la raccolta difficoltosa con la necessità di salire sugli alberi o utilizzando scale con numerosi interventi di salita e discesa a terra per lo svuotamento dei recipienti e per lo spostamento delle scale.

La forma d'allevamento a vaso basso o a palmetta, comunque contenuta potrebbe consentire di agevolare le operazioni di raccolta, da terra o con piccole scale o panchette agevolatrici o dal carro del trattore. Impensabile è l'introduzione del carro-raccolta utilizzato nei frutteti specializzati per superfici inferiori ai 5 ha e per aziende con bassa specializzazione.

La raccolta è sicuramente l'operazione più onerosa in quanto la scalarità della maturazione dei siconi comporta ripetuti passaggi sull'apezzamento (mediamente 2-3 passaggi a settimana per le 3-4 settimane in cui i frutti maturano). Inoltre, la raccolta, che deve esser fatta necessariamente con il picciolo (zèccolo), comporta un notevole dispendio di tempo e molta cautela. Occorrerebbe introdurre uno strumento agevolatore per il taglio del frutto alla base del picciolo. Inoltre, la delicatezza dei siconi maturi comporta dover appoggiare il frutto con cautela nei plateaux che non devono consentire una sovrapposizione superiore ai 5-6 strati, pena lo schiacciamento dei frutti dei piani inferiori. Ottimale sarebbe la collocazione diretta dei frutti nelle cassette da commercializzazione. Per evitare, o per limitare, gli immancabili danneggiamenti, è opportuno che i frutti siano adeguatamente separati dal bordo e dalle pareti dell'imballaggio, e tra frutto e frutto, con idonei materiali protettivi.

I fichi (fioroni o forniti), dovranno essere suddivisi in categorie di qualità (extra, prima e seconda) e per calibro. Ogni imballaggio dovrà contenere solo prodotto della stessa varietà, origine, qualità e calibro.

Il grado di maturazione e la colorazione dovranno essere uniformi.

Come per tutti i prodotti ortofrutticoli, all'esterno dell'imballaggio dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla legge.

La commercializzazione del fico è tutt'altro che semplice, come si è visto. Il frutto è molto delicato e per nulla resistente alle manipolazioni. Lesioni, ammaccature e schiacciamenti, anche parziali, determinano in brevissimo tempo diffusi fenomeni di marcescenza, con la conseguente perdita di ogni valore commerciale. Inoltre la permanenza oltre i 2-3 giorni nei luoghi di commercializzazione, anche senza l'insorgenza di alterazioni evidenti, determina una sensibile alterazione delle caratteristiche organolettiche.

Delicatezza, attenzione e rapidità sono, quindi, elementi essenziali per una buona commercializzazione di questo frutto, anche perché è indispensabile che lo stesso sia raccolto al momento opportuno e con il giusto grado di maturazione.

I fichi troppo maturi sono caratterizzati da una serie di fessurazioni (crepe) della buccia in senso longitudinale (dalla cicatrice stilare al peduncolo) che interessano prevalentemente la parte equatoriale del frutto.

È questo un particolare ricercato dal consumatore accorto, perché è indice di ottimale maturazione fisiologica e, quindi, di ottime caratteristiche gustative. I fichi raccolti precocemente ("fichi palloni") hanno sì la buccia più dura, ma l'interno permane duro e di sapore sgradevole.

Nella pratica commerciale però, le crepe, dimostrano solamente che il frutto ha esaurito ogni possibilità di conservazione e che la vendita (a qualsiasi prezzo) non è più rinviabile.

7 - PROCEDIMENTO DI ESSICCAZIONE

Per la descrizione si fa riferimento alla varietà Dottato. I frutti destinati all'essiccazione devono essere raccolti con le stesse cure osservate per il prodotto

destinato al consumo fresco, salvo la possibilità di utilizzare recipienti di capacità superiore. Devono essere i frutti migliori che si destinano all'essiccazione. Il grado di maturazione deve essere ottimale perché i fichi troppo acerbi assumono un'eccessiva durezza e rimangono vuoti. Quelli troppo maturi non si spaccano bene e si appiccicano al supporto.

Immediatamente dopo le operazioni di raccolta, nel centro aziendale, si procede alla spaccatura longitudinale dei frutti, dal picciolo verso l'ostiole (fiore) con un taglio non superiore ai 2/3 (immediatamente sotto il punto di maggior diametro). Il taglio non si inizia dal picciolo, ma dal punto di arrivo procedendo all'insù con un coltello appuntito e tagliente. I siconi, parzialmente aperti vengono collocati in piedi su stuoie di cannucce ("caniccioni"), generalmente di 1x2 m, messi in ambiente confinato e sottoposti all'azione dei vapori di zolfo (si accende lo zolfo in una ciotola di coccio e si fa sviluppare anidride solforosa). Questo per ottenere fichi secchi con la buccia bianca. Poi, successivamente si collocano in pieno sole.

L'essiccazione decorre normalmente per un periodo di 4-5 giorni a seconda della temperatura e del grado di umidità dell'aria. Naturalmente le stuoie con i fichi a seccare devono essere riposte al chiuso alla sera; l'umidità della notte vanificherebbe quanto ottenuto dall'azione del sole. Essa diviene problematica qualora la meteorologia decorra sfavorevolmente. E' quindi necessario, in alternativa e per garantire la buona riuscita del procedimento, contemplare l'utilizzazione dell'essiccazione artificiale (appositi locali ventilati e condizionati o essiccatori artificiali all'interno dei quali sia possibile effettuare la solforazione a dosaggio controllato necessaria all'imbianchimento dei frutti, per la loro conservazione e per escludere l'attacco delle tignole in magazzino). L'essiccazione artificiale potrebbe inoltre garantire tempi più rapidi e la sicurezza di avere un prodotto omogeneo.

I frutti essiccati, dopo un periodo di stoccaggio in luogo fresco e asciutto, vengono accoppiati ("appicciati") longitudinalmente con l'interposizione di semi di anice per conferire il caratteristico aroma. Si ottengono così le cosiddette "picce di fico secco" che presentano la tipica forma di "otto".

Il confezionamento e successiva commercializzazione devono avvenire quando sulla superficie delle "picce" si forma la tipica efflorescenza zuccherina ("bruma").

A Carmignano, si destinano all'essiccazione con il procedimento descritto, esclusivamente i frutti della varietà Dottato raccolti tra la fine di agosto e la metà di settembre.

7.1 - CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO ESSICCATO

Attualmente i fichi essiccati ed "appicciati" vengono posti alla rinfusa in plateaux da frutta.

Naturalmente per tipizzare e rendere visibile il prodotto sul mercato, le confezioni dovranno contenere dal mezzo chilogrammo al chilo di fichi secchi appicciati in apposita busta termosaldata, come quella della frutta secca normalmente in commercio. Si potrà caratterizzare il prodotto ponendolo in canestrini di plastica o, meglio di vimini o di vitalba.

Ogni azienda, per il prodotto così confezionato, provvederà ad apporre sulle singole confezioni il proprio marchio e tutte le altre indicazioni previste dalla legge.

8 - ALTRE TRASFORMAZIONI

Oltre all'essiccazione, la principale trasformazione è sicuramente l'ottenimento della confettura. Possono essere utilizzati i forniti di tutte le varietà, sia bifere che unifere che, data l'epoca di maturazione, presentano un contenuto zuccherino sufficiente a dare confetture di consistenza idonea.

Occorre procedere alla sbucciatura dei siconi perché la buccia, soprattutto in alcune varietà, conferisce un sapore sgradevolmente erbaceo. Per questo tipo di trasformazione possono essere utilizzati anche i frutti sovramaturi e quelli scartati dalla commercializzazione fresca per pezzatura o per deformazioni e quelli che si scartano durante le operazioni di spaccatura per l'essiccazione.

Questa trasformazione dei frutti dovrà necessariamente essere fatta solo da quelle aziende dotate di idoneo laboratorio in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie.

9 - PROSPETTIVE

Nel quadro dell'agricoltura carmignanese, la coltivazione del Fico può essere interpretata, e deve essere intesa, come integrazione del reddito nelle aziende che producono principalmente i vini (DOCG e DOC) e l'olio extravergine d'oliva. È interessante la sua riscoperta anche per le aziende che praticano l'Agriturismo. È un altro prodotto tipico del nostro territorio da sottoporre all'attenzione degli ospiti.

Una coltivazione remunerativa sotto l'aspetto economico presuppone una specializzazione della coltura, con forme d'allevamento idonee e contenute, tali da facilitare le operazioni colturali (potatura, raccolta, lavorazioni del terreno).

Inoltre la coltivazione del Fico, visto il potenziale bacino di utenza (le città di Firenze, Prato e Pistoia ed il loro interland, ma anche prospettive più ampie, visti i canali ormai aperti dai vini e dall'olio), potrebbe diventare interessante se ci si crede.

Infatti i prezzi pagati per il prodotto fresco, se di buona qualità, sono sicuramente remunerativi, date le scarse esigenze della coltura (non necessita normalmente di trattamenti antiparassitari, anche se risponde molto bene alle concimazioni, all'irrigazione ed alle lavorazioni del terreno). Potrebbe essere una coltura da introdurre anche nelle aziende che seguono i canoni dell'agricoltura biologica e biodinamica.

I fichi secchi invece spuntano prezzi abbastanza elevati, anche se, con la metodologia ancora seguita, richiedono un considerevole apporto di manodopera specializzata.

Giacomo Petracchi
Dottore Agronomo

BIBLIOGRAFIA

- 1 - A. MORETTINI "Frutticoltura generale e speciale" - Il Fico - REDA ROMA 1977.
- 2 - A. MARCHIORO - "I fichi freschi" L'INFORMATORE AGRARIO n. 33/95.