

FICO A CUORE

***Ficus carica* L.**

N° REPERTORIO: 133

inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Moraceae

GENERE: *Ficus*

SPECIE: *F. carica*

NOME COMUNE:

Fico domestico "a Cuore"

SINONIMI: Robado

RISCHIO DI EROSIONE:

Alto

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Area Parco Naturale
del Conero (AN)

LUOGO DI

CONSERVAZIONE:

Campo germoplasma
frutticolo AMAP - Carassai
(AP)

Campo collezione

UNIVPM - Agugliano (AN)



CENNI STORICI

La Documenti storici del 1700 riportano importanti segnalazioni su di una varietà di fico conosciuta come fico "Core". La Marchesa Laura Centofiorini marchigiana che va in sposa alla fine del 1700 al Marchese Filippo Bufalini di San Giustino in Umbria e si fa inviare due varietà di fichi dalle native Marche: *"fichi Neroli venduti, li 30 novembre 1804 ... fichi Cori rimessi alla signora marchesa Laura Bufalini a Città di Castello"*⁽³⁾

Ampia descrizione della varietà Fico a Cuore è presente nel Giornale dei viaggi di Giorgio Gallesio, riferendosi alla città di Senigallia il 21 settembre 1820, *"fico a cuore, unifero, verde, campaniforme. A polpa rossa; è questo il Robado dei genovesi ed è il più abbondante ed il più stimato" [...]* Poi riferendosi a Grottammare: *"Grottammare 23 settembre 1820. Il fico in questo litorale vi prospera bene e vi è in quantità. I più stimati sono i seguenti: 1 Il fico a Cuore: è questo il Robado, vi fa alberi bellissimi, vi viene grosso e vi matura come in Genova; egli serve di fio da tavola ma nell'Ascolano serve ancora a seccare". Infine parlando di Fermo: "Fermo 25 settembre 1820: I fichi in questo paese sono gli stessi che sul litorale a press'a poco. Il fico Cuore vi tiene il primo posto [...]"*⁽⁴⁾

Nella sua Pomona Italiana il Gallesio inserisce in una scheda apposita il fico Cuore sempre in sinonimia con il Rubado genovese e così viene descritto: *"[...] la pianta non viene grande, e i suoi rami sono rari e sottili. La foglia è picciola, per lo più trilobata, ma di un verde carico. I suoi frutti tutti autunnali, sbocciano nella state dalle gemme della messa nuova e maturano gradatamente in Agosto e Settembre. Sono oblunghi, larghi sulla corona, appuntati presso il peduncolo ed imitanti la forma di una campana, o piuttosto di un cuore, ciò che gli ha fatto dare il nome di Fico Cuore o Fico del Cuore. La buccia dura, compatta, e difficile a staccarsi dal pieno, a cui adere fortemente, è tinta di un verdastro cenericcio, che è spesso alterato dall'azione del Sole, e che, nella massima maturità, prende, nei punti che vi sono più esposti, una tinta di secco. La polpa è rossa, e di un rosso vinoso assai carico. I fiorellini che la formano sono numerosi e sottili, e il miele che gli avvolge è denso e concentrato. Il suo gusto è dolce ma caustico [...]. Questo Fico è molto stimato come frutto fresco, e vi sono dei palati che lo mettono in primo rango fra i fichi da tavola [...] egli si presta ancora alla seccagione e riesce assai buono [...]. Questo fico è uno dei più pregiati e dei più comuni in tutte le Marche, nell'Umbria, nella Sabina e nei contorni di Roma. Esso ricomparisce nel Genovesato, ove cangia il nome di Fico Cuore in quello di Fico Rubado, [...] In questo paese ei vi riesce tanto buono quanto in Fermo, in Macerata, in Ancona, e in altri luoghi dello Stato Romano, ove figura fra i Fichi più squisiti". Nel Trattato di Frutticoltura di Domenico Tamaro del 1901 è descritto, per la verità utilizzando quasi le stesse parole del Gallesio, il fico Cuore senza parlare però dell'origine della varietà: "sinonimo: Rubado. Maturazione: i fichi maturano in agosto e settembre. Clima e terreno: riesce bene in clima caldo, umido ed in terreno grasso, forte. Località ed esposizione: In tutta Italia eccetto, forse, la Toscana e qualche provincia vicina. Descrizione della pianta: Albero medio, a rami sottili, rari, a foglie piccole, per lo più divise in 3 lobi, di un verde carico. Descrizione del frutto: I fichi, tutti autunnali, sbocciano nell'estate dalle gemme della nuova messa, sono oblunghi, larghi alla corona, appuntati vicino al peduncolo, somiglianti ad una campana, o meglio un cuore: la buccia ne è dura, compatta, di un verdastro cenericcio e dalla parte del sole di una tinta di secco nella massima maturità; la polpa è d un rosso-vinoso assai carico; il sapore dolce caustico; tuttavia è molto pregiato come fico da tavola; ma inferiore ai pissalutti, ai dottati, ai brogiotti."*⁽⁶⁾ La stessa identica descrizione è ripresa dal Prof. Edoardo Bassi nella sua Frutticoltura aggiungendo un giudizio negativo: *"[...] I fichi, tutti autunnali, sono oblunghi, larghi alla corona, [...] qualità mediocre"*⁽⁷⁾.

AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione è diffusa nella Regione e, certamente, nell'area del Conero sia nel tratto costiero che in quello collinare; qui è ben conosciuta dai coltivatori come una delle varietà maggiormente presenti nel passato.

- (1) Gli Statuti del Comune di Sirolo del 1465 e loro successive riformazioni. Ancona Deputazione di Storia Patria 1938 XVI, Cap. 22 Archivio di Stato di Macerata
- (2) Statutorum ecclesiasticae terrae Montis Milonis, Maceratae, Apud Sebastianum Matcellinum 1540
- (3) Archivio e biblioteca della famiglia Bufalini di San Giustino Busta 170 registro 454 carta 22
- (4) Gallesio G., I giornali dei viaggi. Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995
- (5) Gallesio G., Pomona italiana, ossia Trattato degli alberi fruttiferi. Pisa 1817-1839
- (6) Tamaro D., Trattato di frutticoltura, Ulrico Hoepli ed. Milano 1901
- (7) Bassi E., Frutticoltura Unione Tip. Editrice Torinese, Torino 1932

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

L'accessione ha una fruttificazione unìfera con siconi che maturano nella prima decade di settembre. Mostra spesso produzioni abbondanti con 3 o 4 siconi sulle gemme prossime all'apice. Si tratta quasi sempre di esemplari di medio vigore, spesso in condizioni di semiabbandono colturale o isolati nel territorio in campagne o giardini periurbani. La varietà non mostra particolari esigenze in termini di esposizione e caratteristiche pedologiche, essendo diffuso sia sul tratto costiero che su quello più interno e collinare.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

ALBERO

Di buona vigoria, portamento semieretto con chioma compatta; rami di un anno dal portamento sinuoso caratteristico.

FOGLIA ADULTA

Palmatopartita, prevalente la forma trilobata, con lobo centrale poco pronunciato e circolare, margine appena ondulato; asse maggiore della foglia di circa 18 cm, asse minore circa 17 cm, colore pagina superiore verde intenso, colore pagina inferiore verde chiaro.

INFRUTTESCENZA (SICONIO-FORNITI)

Cuoriforme asimmetrica, colore di fondo verde giallastro con lenticelle bianche irregolari; peso variabile da 60-70 grammi.





CARATTERI DELLA POLPA

Violaceo delicato con cavità cuoriforme all'interno, dolce delicata, con liquido lievemente mieloso.

FENOLOGIA

Varietà unìfera con maturazione dei siconi nella prima settimana di settembre.

PRODUTTIVITÀ

Elevata

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Medio-bassa

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

L'accessione rilevata non mostra particolari esigenze pedoclimatiche che possono essere approfondite in programmi specifici di conservazione e coltivazione. I siconi presentano una buona pastosità e consistenza della polpa dolce e poco granulosa

L'epidermide è mediamente resistente alle manipolazioni e presenta spaccature a maturità che si estendono prevalentemente nel senso longitudinale. Il prodotto si presta sia al consumo fresco che all'essiccazione; negli anni la maturazione oltre il mese di agosto ha certamen-

te limitato questa seconda possibilità, per cui questa accessione è più conosciuta per il consumo fresco.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Si può dire che questa entità gode di un particolare legame con il territorio del Conero.

Ciò può favorire una sua valorizzazione locale con particolare riferimento alla sua coltivazione e consumo negli agriturismi e nelle dimore rurali attive in ambito turistico e vacanziero.

Anche un rinnovato mercato ortofrutticolo di qualità può arricchirsi di questo prodotto identitario ma divenuta marginale negli anni.

Custodi Biodiversità Agraria:

Carlo Marconi - Leo Richard, Varano (AN)

Serafino Bellucci, Varano (AN)

Marina Bottegoni, Varano (AN)

Massimo Bolognini, Varano (AN)

Alfeo Baldoni, Svarchi di Numana (AN)

Leonardo e Leonello Santinelli, Svarchi di Numana (AN)

Annunziata Brasili, Fraz. Poggio (AN)

Giuseppe Mancinelli, Sirolo (AN)

Ogni azienda indicata presenta pochi esemplari per autoconsumo e/o vendita diretta.

Scheda elaborata da:

Francesco Minonne - Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase"

Enrico Maria Lodolini - CREA Centro di Ricerca Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura, sede Roma

Davide Neri, Giorgio Murri - Università Politecnica delle Marche D3A e Azienda Agraria

Isabella Dalla Ragione - Fondazione Archeologia arborea

Elisabetta Ferroni - Ente Parco Regionale del Conero

Ambra Micheletti - AMAP

