

FICO DEL DIAVOLO

***Ficus carica* L.**

N° REPERTORIO: 135
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Moraceae

GENERE: *Ficus*

SPECIE: *F. carica*

NOME COMUNE:
Fico domestico “del Diavolo”

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

L'area di origine dell'accessione è sconosciuta; tuttavia molti aspetti morfologici dei siconi fanno pensare ad una vicinanza genetica con una varietà nota per la Puglia e la Calabria con il nome di "Citrulara" Fidighelli (2016), Minonne (2008), e Malta con il nome di "Bzènguli", Minonne, Bonello (2010); è certamente presente nel vicino Abruzzo nell'area di Atesa, AA.VV. (2014).

AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione è certamente diffusa nell'area marchigiana e abruzzese; nell'area del Conero è presente sia nel tratto costiero che in quello collinare. Conosciuta dai coltivatori come una delle varietà presenti da sempre nella zona.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

L'accessione ha una fruttificazione bîfera con fioroni che maturano tra la terza decade di giugno e la prima decade di luglio. I forniti sono invece maturi nella prima decade di settembre. Le produzioni sia degli uni che degli altri sono spesso abbondanti e sono mediamente resistenti alle manipolazioni. Gli esemplari, di medio vigore, non mostrano particolari esigenze in termini di esposizione e caratteristiche pedologiche.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

ALBERO

Di scarsa vigoria e portamento semieretto con chioma poco compatta; rami di un anno ricurvi e sottili.

FOGLIA ADULTA

Palmatopartita, da tri a penta-lobata con lobo centrale pronunciato e pentagonale, lievemente crenata sul margine; asse maggiore della foglia di circa 22 cm, asse minore circa 18 cm, colore pagina superiore verde intenso, colore pagina inferiore verde chiaro.

INFRUTTESCENZA (SICONIO-FIORONI)

Colore di fondo viola scuro-vinoso più marcato sulle costolature; piriforme allungato dal peso variabile da 100 a 120 grammi.

INFRUTTESCENZA (SICONIO-FORNITI)

Colore di fondo da violaceo intenso a bluastro; piriforme dal peso variabile da 40-50 grammi.

CARATTERI DELLA POLPA

Granato intenso con cavità allungata all'interno, sapore intenso, con liquido lievemente acidulo.

FENOLOGIA

Varietà bîfera con maturazione fioroni tra la terza settimana di giugno e la prima settimana di luglio; i forniti invece nella prima settimana di settembre.

PRODUTTIVITÀ

Elevata

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Medio-bassa

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Non presenta particolari esigenze pedoclimatiche che possono essere, tuttavia, approfondite in programmi di coltivazione e conservazione delle accessioni recuperate.

I siconi presentano una buona pastosità e consistenza della polpa dolce, delicata non mielosa con retrogusto lievemente acidulo. L'epidermide è mediamente resistente alle manipolazioni e presenta spaccature a maturità che si estendono prevalentemente nel senso longitudinale. Il prodotto si presta principalmente al consumo fresco; i fioroni di buona pezzatura sono



Custodi Biodiversità Agraria:

Carlo Marconi - Leo Richard, Varano (AN)

Alfeo Baldoni, Svarchi di Numana (AN)

Leonardo e Leonello Santinelli, Svarchi di Numana (AN)

Giuseppe Mancinelli, Sirolo (AN)

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



particolarmente attrattivi sia per gli aspetti organolettici che per la loro particolare silhouette.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La sua valorizzazione locale oltre che fare riferimento al consumo negli agriturismi e nelle dimore rurali attive in ambito turistico è meritevole di entrare nel mercato ortofrutticolo di qualità, sia con i fioroni che con i forniti.

BIBLIOGRAFIA

Fidighelli C. (a cura di) - Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani, 2016. Minonne F., Belloni P., De Leonardis V., - Fichi di Puglia - Ed. Coop. Ulisside, 2008. Minonne F., Bonello J. - Figs of Malta e Gozo - EcoGozo, 2010.

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

