

# **Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta “Fichi di Cosenza”**

## **Art. 1**

### **Denominazione**

La Denominazione di Origine Protetta “Fichi di Cosenza” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## **Art. 2**

### **Descrizione del prodotto**

La denominazione “Fichi di Cosenza” designa esclusivamente i frutti essiccati di fico domestico “*Ficus carica sativa*” (*domestica* L.), appartenenti alla varietà “*Dottato*” (o “*Ottato*”), che nella zona di produzione di cui all’art. 3 allo stato fresco si presentano di forma ovoidale, tendente al globoso, l’ostiole è per lo più semiaperto, circondato da anello verde che con la maturazione tende sempre più al marrone. La buccia inizialmente verde paglierino, diventa giallo verdastra. Talvolta ha costolature longitudinali poco evidenti. Il ricettacolo, di colore ambrato, contiene polpa ambrata, mediamente soda, leggermente aromatica, non molto succosa; il succo è poco denso, tuttavia, a maturazione, fuoriesce talvolta dall’ostiole, a goccia (“piange”). Il sapore è dolce mielato. Gli acheni, piccoli e vuoti, sono relativamente poco numerosi.

#### **2.1 Caratteristiche del prodotto “Fichi di Cosenza”**

I fichi come sopra, essiccati naturalmente e con i metodi di cui all’art 5 (localmente detti *ficu siccati* o *ficu janchi*) al momento dell’immissione al consumo presentano le seguenti caratteristiche:

#### -Caratteristiche fisiche

- *pezzatura*: a seconda della pezzatura i fichi sono selezionati in:  
*grandi*: 55 - 65 frutti in 1 kg; *medi*: 66 - 85 frutti in 1 kg; *piccoli*: oltre 85 frutti in 1 kg;
- *forma*: a goccia allungata, talvolta leggermente appiattita all’apice
- *peduncolo*: presente sempre, corto e sottile
- *colore buccia*: chiara dorata da colore giallo paglierino carico a beige chiaro, talvolta con limitata estensione di parti più scure
- *costolature del frutto* (linee scure longitudinali): percepibili solo leggermente
- *achen*i: relativamente molto pochi, sono piccoli ( larghezza media mm 0,98, lunghezza mm 1,30), generalmente vuoti e poco numerosi, poco croccanti

#### -Caratteristiche chimiche

- *umidità*: massima del 24%; se condizionati 28%
- *zuccheri totali* (g % sostanza secca): 48-57 negli essiccati al sole; 50 - 75 negli essiccati in serra

#### -Caratteristiche organolettiche

- *sapore*: particolarmente dolce, quasi mielato.

E’ provato che le caratteristiche suddette differenziano i fichi secchi ottenuti col *Dottato* coltivato nel Cosentino rispetto ad altri fichi essiccati similari ottenuti in altre zone geografiche.

## **Art. 3**

### **Zona di produzione**

L’area geografica di produzione dei “*Fichi di Cosenza*”, è inferiore a 1/3 dell’intero territorio della provincia di Cosenza. E’ delimitata a Nord dall’ampio versante meridionale del Massiccio del

Pollino che ne impedisce il contatto con la regione Basilicata, e verso sud è delimitato dalla Sila e dai fiumi che da questa scendono verso SE, il fiume Nicà, e verso SO, il fiume Savuto. Giace tra 0 e 800 m s.l.m., escludendo le pendenze superiori al 35%.

Comprende: l'intera Valle del fiume Crati, che scorrendo da Sud a Nord sfocia a NE nel Mar Jonio; la Valle del fiume Savuto, interessando il versante destro del suo bacino che sfocia nel Mar Tirreno, verso SO; si estende inoltre lungo gran parte delle fasce litoranee e collinari prospicienti il Mare Tirreno e il Mar Jonio. La zona di produzione dei "Fichi di Cosenza" è rappresentata dal territorio della provincia di Cosenza compreso tra l'area montuosa del Pollino e l'area dell'Altopiano Silano. Più precisamente, la zona interessata è delimitata ad ovest dalla linea di costa tirrenica che va dalla foce del fiume Noce in prossimità del confine regionale (Calabria-Basilicata) fino ad arrivare alla foce del fiume Savuto che segna il confine della provincia di Cosenza con la provincia di Catanzaro.

Il confine nord è delimitato inizialmente dallo stesso fiume Noce nel tratto che va dalla foce all'intersezione con la SS 18, il cui percorso continua a segnare il limite nord fino all'intersezione con la SP Scalea-Tortora, nella località Anzo dell'Elce del Comune di San Nicola Arcella. Da qui prosegue sulla stessa SP Scalea-Tortora fino all'intersezione con la strada locale congiungente la SP suddetta con la SP ex SS 504. Proseguendo lungo quest'ultima, attraverso i Comuni di Santa Domenica di Talao e di Papisidero, arriva fino all'intersezione con la SS 19 nel Comune di Mormanno e da qui, lungo il percorso della SS 19 attraversando il Comune di Morano Calabro, arriva all'intersezione con la SP circonvallazione Castrovillari. Da questo punto percorrendo la strada locale che attraversando le località Rotondello e Cozzo della Paglia va ad intersecare il percorso della A3 nei pressi della località Conca del Re del Comune di Castrovillari. Da qui prosegue lungo l'autostrada A3 in direzione Cosenza fino al centro abitato di Frascineto da cui si immette sulla SP SS 105 innesto SS 534 – SS 92 che percorre fino ad intersecare la SP ex SS 92, subito dopo il centro abitato di Francavilla Marittima, attraversando il Comune di Civita. Proseguendo lungo quest'ultima SP ex SS 92 arriva alla località Cappella, in prossimità del centro urbano di Cerchiara di Calabria; da qui prosegue prima lungo la strada extra urbana che attraversa la contrada Santagada e il Torrente Satanasso, e poi seguendo l'affluente di quest'ultimo, e che delimita anche il confine tra i Comuni di Villapiana e Plataci, fino ad incrociare la SP Torre di Cerchiara-Villapiana-Plataci nei pressi del Timpone San Pietro. Da qui il limite nord dell'area segue il percorso di quest'ultima SP, in direzione Plataci, arrivando al torrente Canale Grande che quindi percorre fino alla Fiumara Saraceno. Seguendo poi il percorso della fiumara e a seguire del suo affluente, nella località B. Manca, arriva all'intersezione con la SP SS 106 Albidona-Alessandria; da qui segue il dapprima il percorso della stessa SP SS 106 attraverso il centro abitato di Albidona, e poi il collegamento stradale che attraversa le località "Bosco Mezzana", "Masseria Chidichimo" e Panebello fino al punto di intersezione dei confini tra i Comuni di Albidona, Castrolibero ed Amendolara. Da questo punto l'area è delimitata prima dalla strada interpodereale che attraversa Valle Turrisi fino ad arrivare all'intersezione tra i torrenti Fosso di Placa e Fosso di Frascineta che si immettono nel Torrente Straface. Il limite è poi segnato dal percorso di quest'ultimo Torrente Straface e poi della strada congiungente lo stesso torrente con la SP SS 481 VS nei pressi della località Pietra Stoppa. Da qui il limite dell'area prosegue lungo la SP SS 481 VS fino all'intersezione con la SS 481 e proseguendo su quest'ultima arriva alla SP Bivio Montegiordano-Oriolo; e percorrendo quest'ultima e poi la SP Scalo Rocca Imperiale – Nocera – Bivio Oriolo, che rappresenta dunque il tratto finale del confine nord dell'area di riferimento, arriva sulla costa ionica in corrispondenza di Rocca Imperiale scalo. Il limite est dell'area scende, in direzione sud, a partire da Rocca Imperiale scalo lungo la costa ionica fino ad arrivare al confine tra il Comune di Cariati, in provincia di Cosenza, ed il Comune di Crucoli in provincia di Crotone. Per quanto concerne il lato sud dell'area di riferimento, partendo dall'estremo sulla costa ionica fino a raggiungere l'altro estremo sulla costa tirrenica, il limite è definito come segue. Dalla costa ionica il limite territoriale in direzione ovest segue il percorso del fiume Nicà, a partire dalla sua foce, fino all'abitato di Campana attraversando i territori di Terravecchia e Scala Coeli. Dal centro abitato di Campana il

limite segue lungo il percorso della SS 108 T, quindi della SP ex SS 282 e poi della SP Caloveto-Bocchigliero, sulla quale prosegue, attraversando il Comune di Pietrapaola, le località di Monte Colonina e Valle del Ceraso nel Comune di Caloveto, il centro abitato di Caloveto fino ad arrivare all'incrocio con la SS 531. A questo punto seguendo quest'ultima SS 531 arriva al centro abitato di Cropalati in corrispondenza dell'incrocio con la SS 177 e percorrendo la stessa SS 177 in direzione Paludi, attraverso il centro abitato di Paludi, le località La Forestella, Cozzo del Casale e Ginestrina nello stesso Comune, nonché la località di Santa Maria delle Grazie nel Comune di Rossano e lo stesso centro abitato di Rossano, arriva all'innesto della SS 177 con la strada che attraversa Contrada Armena e Petrarò. Procedendo su quest'ultima strada e poi sulle SP148 e SS106 attraversa l'abitato di Corigliano Calabro arrivando all'innesto con la SP Acri-S.Giacomo-Corigliano, il cui percorso continua a segnare il limite sud dell'area fino all'intersezione con la SP Acri-San Demetrio Corone in località Salici di Acri. Proseguendo su quest'ultima SP, e attraverso anche il collegamento stradale che passa per le località "S. Angelo", "Munnata" e "San Benedetto" fino al Vallone di Gioia, e poi lungo la SS 660 arriva in prossimità del centro urbano di Acri, da cui prosegue sulla SP 23 fino alla località Serricella. Da qui il limite segue il percorso della SP 228 e poi quello del collegamento stradale che unisce la SP 228 alla SP ex SS 559 nel Comune di Luzzi. Da qui il limite sud est - sud prosegue lungo la SP ex SS 559, arriva alla località "Timparello" (chiesa dell'Assunta) da cui prosegue lungo la strada che porta all'innesto con la SP 266 in località Serra Femmina Morta. Seguendo la SP 266 lungo il confine comunale tra Luzzi e Rose fino alla località Querceto, e poi il collegamento stradale che attraversa la località Querceto-Acqua della Pietra, giunge all'innesto con la SP ex SS 279 in località Cupone. A questo punto il limite è segnato prima dal percorso della SP ex SS 279 fino alla località Stio, e poi dalla strada locale Stio-Foresta fino a raggiungere il Fiume Arente. Seguendo il percorso del fiume verso la valle, percorso che segna anche il confine tra i Comuni di Rose e San Pietro in Guarano, arriva al confine comunale tra Rose e Castiglione Cosentino; da qui il limite sud dell'area segue dapprima la strada interpodereale attraverso la località Qualata fino all'innesto con la SP 014, proseguendo quindi sulla stessa SP 014 fino all'innesto con la SP Castiglione-San Pietro in Guarano-Pianette e poi su quest'ultima fino all'incrocio con la SP Altavilla-Ponte Mulino nel Comune di Lappano; da qui prosegue sulla SP Lappano fino all'intersezione con la SP SS 107 Rovito-Scalo Rovito direzione Flavetto, oltrepassando il centro abitato di Flavetto e poi il centro abitato di Rovito, dopo il quale prosegue lungo la stessa SP SS 107 Rovito-Scalo Rovito in direzione nord giungendo all'intersezione con la SP SS 107 svincolo per Rovito, sulla quale prosegue per un breve tratto. In prossimità dell'incrocio di quest'ultima con la SS 107 (subito dopo il centro abitato di Rovito) il limite dell'area segue la stessa SS 107 fino al centro abitato di Spezzano della Sila, quindi prosegue lungo la SP Valle Cupo fino alla SP bivio Casole Bruzio-Pietrafitta. Da qui il limite è segnato dal percorso di quest'ultima SP bivio Casole Bruzio-Pietrafitta, che attraversa l'abitato di Pedace raggiungendo la SP Cosenza (Ponte Rovito) -Aprigliano. La linea di confine segue poi la SP Cosenza (Ponte Rovito) -Aprigliano, attraversa le località Franconi e Acqua Vignoca, il confine con il comune di Aprigliano, ed arriva al centro abitato di Grupa proseguendo poi lungo la SP ex SS 178, il centro abitato di Aprigliano, di Santo Stefano, le località Corte, Agosto, Petrone e la stazione di Aprigliano, giungendo al confine tra il comune di Aprigliano e Piane Crati, ed all'intersezione con la SP Cancellò Serra - Figline-Cellara-Piano Lago. Successivamente la linea prosegue su quest'ultima SP attraverso l'abitato di Cellara e poi sulla SP Mangone-Santo Stefano-SS 19 attraversando il centro abitato di Mangone, il confine con il comune di Santo Stefano fino ad arrivare all'intersezione con la SS 19, in prossimità del confine con il comune di Rogliano. La linea prosegue quindi lungo la SS 19 attraversando i comuni di Rogliano, Marzi, Carpanzano fino ad arrivare al centro abitato di Carpanzano, passato il quale prosegue lungo la SP Carpanzano-Vadomale. Arriva successivamente nel comune di Scigliano, quindi al suo centro abitato da dove prosegue lungo la SP Scigliano-Maione per un breve tratto, all'incrocio con la SP 016 segue il tracciato di quest'ultima fino all'intersezione con la SP Carpanzano-Vadomale. In località Pittarella di Pedivigliano la linea prosegue sulla strada extraurbana che attraversa le località Il Timpone e Sciolle fino ad arrivare

all'intersezione con il fiume Savuto. Da qui prosegue lungo il percorso del fiume fino alla località Vallone del Forno quindi percorre la strada che collega il vallone con la SP 032. Quindi la linea di confine prosegue sulla SP 032 e poi sulla strada locale in direzione del fiume Savuto il cui percorso, fino alla foce nel Mar Tirreno, segna il tratto finale dell'area di riferimento.

#### Art. 4

### **Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### Art. 5

### **Metodo di ottenimento**

#### 5.1. Metodo di coltivazione

Le piante possono essere coltivate in consociazione con altre colture arboree o erbacee oppure in impianti specializzati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli usati nella zona di produzione, e cioè tali da garantire una adeguata illuminazione e arieggiamento. In particolare, per gli impianti specializzati la densità d'impianto non potrà superare le 400 piante per ettaro. Le forme di allevamento devono essere a vaso libero o a cespuglio. E' esclusa la caprificazione dei frutti e sono eliminate le sporadiche piante di fico selvatico che possono nascere vicino ai frutteti.

Sono ammessi interventi irrigui di soccorso nelle annate con scarse precipitazioni per le piantine messe a dimora, mentre sugli impianti in piena produzione si può ricorrere a sistemi di irrigazione a scorrimento a goccia fino a venti giorni prima dell'inizio della raccolta.

Sono esclusi trattamenti fitosanitari con prodotti chimici di sintesi.

#### 5.2. Metodo di essiccazione

I frutti freschi sono sottoposti ancora in pianta ad un processo di disidratazione naturale, dopo il quale saranno raccolti ad essiccazione che potrà essere o di tipo tradizionale (al sole diretto) o protetta (in serre con copertura in vetro o altro materiale trasparente).

#### Disidratazione naturale

I fichi si lasciano sui rami fino a che raggiungono un avanzato grado di appassimento (contenuto di umidità medio compreso tra 39% e 43%), accompagnato da variazione del colore dal verde al giallo con sfumature beige e tendenza a piegarsi sul loro stesso peduncolo, restando pendenti. Per queste caratteristiche, vengono localmente indicati come "*passuluni*".

La piegatura del fico sul peduncolo costituisce un elemento che agevola la raccolta di frutti integri di peduncolo, sia manualmente sia realizzata attraverso una semplice scollatura delle branche principali.

La raccolta viene effettuata manualmente nel periodo compreso fra il 10 agosto ed il 10 ottobre.

Al fine di ottenere una disidratazione tale da soddisfare le prescrizioni di cui all'art. 2, i fichi devono poi completare il processo di essiccazione, per un periodo di tempo che va da tre a sette giorni, a seconda del grado di maturazione e del metodo utilizzato (*tradizionale o protetto*), per ottenere i fichi secchi (*localmente detti ficu siccati o ficu janchi*).

### Essiccazione tradizionale

I fichi vengono adagiati su supporti di canne, o altro materiale per alimenti consentito dalle norme di legge, il cui fondo consenta la traspirazione e la conseguente perdita d'acqua dei frutti, e fatti asciugare al sole per un periodo di tempo che va da tre a sette giorni a seconda del loro grado di maturazione. Durante tale periodo, i fichi devono essere:

- rivoltati almeno due volte al giorno nei primi tre giorni, al fine di raggiungere una essiccazione uniforme;
- protetti dall'umidità notturna o da piogge inattese, mediante il ricovero in locali coperti o mediante la copertura con teli di materiale trasparente posizionati su supporti, in modo tale da evitarne il contatto con i frutti.

### Essiccazione protetta

Tale metodo prevede l'essiccazione dei frutti in serre, parzialmente o totalmente chiuse, con copertura in vetro o altro materiale trasparente e aperture regolabili in modo che la temperatura massima possa essere mantenuta inferiore a 50°C, per un periodo massimo di 5 giorni. Le serre devono essere, inoltre, dotate alle aperture di reti antinsetti.

I fichi vengono adagiati su supporti del tipo di quelli usati per l'essiccazione tradizionale, posti ad una altezza da terra variabile dai 60 ai 100 cm.

Nei primi tre giorni è necessario rivoltare almeno due volte al giorno i fichi per assicurare una uniforme essiccazione del prodotto.

### 5.3. Lavorazione preliminare

I fichi essiccati sono portati ai centri di lavorazione dove ricevono uno o più dei seguenti trattamenti:

- lavati con acqua fredda;
- lavati e sbollentati in acqua a 100°C per un tempo massimo di due minuti;
- sterilizzati con sistemi consentiti dalla normativa vigente in materia.

Si ottengono così i fichi secchi, pronti per essere commercializzati.

### 5.4. Commercializzazione

I Prodotti DOP “ Fichi di Cosenza” vengono commercializzati come fichi essiccati (*fichi secchi*) e devono rispondere alle caratteristiche di cui all'art. 2

Il prodotto viene confezionato in vassoi di legno o materiale per uso alimentare di peso compreso tra 50 e 1000 gr, oppure in contenitori di cartone o materiale per uso alimentare di peso compreso tra 1 e 25 kg. I contenitori devono essere ricoperti con pellicola trasparente.

## Art. 6

### **Legame con l'ambiente**

I “Fichi di Cosenza” hanno caratteristiche qualitative strettamente legate all'ambiente di produzione, intendendo per ambiente l'insieme dei Fattori naturali (Varietà, Terreni, Clima) e di quelli antropici.

### **Fattori naturali**

#### Varietà

La varietà utilizzata, Dottato, è italiana, descritta nel 1715 da Salvini, e rispetto a molte altre varietà è di particolare pregio, pertanto esportata anche all'estero (nel 1920 era presente in USA con vari sinonimi tra cui Kadota) (Casella D. 1933).

I fichi freschi della Dottato presentano caratteristiche ottimali per l'essiccazione e lavorazione. Hanno frutto chiaro, buccia sottile ed elastica, polpa piena e zuccherina, omogenea, povera di acheni che sono piccoli e sottili giacchè partenocarpici e quasi innavertibili alla masticazione, maturano precocemente, non vanno soggetti a cascola, hanno alta resistenza alle piogge si essiccano

più facilmente dei fichi di altre varietà e possono arrivare alla quasi completa essiccazione sull'albero. Danno resa superiore rispetto alla maggior parte delle altre varietà e, bene essiccati, si presentano pieni, carnosì, pastosi, morbidi, plastici, bianchissimi, altamente zuccherini e di facile conservazione. Tuttavia, avendo buccia sottile che la rende molto sensibile ad improvvise disidratazioni, per non venire danneggiata da eccessiva aridità ambientale e da non tempestiva raccolta, richiede clima idoneo e specifica attenzione circa il momento ottimale alla raccolta.

La varietà Dottato coltivata nel Cosentino dà un ottimo essiccato perché l'ambiente naturale ha particolari condizioni pedoclimatiche la cui interazione con la Dottato è determinante ai fini della qualità, anche se i parametri meteorologici e pedologici intesi solo nei loro valori assoluti non possono risultare chiarificatori in modo univoco, allo stato attuale delle conoscenze e delle elaborazioni scientifiche disponibili; infatti la reputazione della qualità "*Fichi di Cosenza*" è testimoniata storicamente da secoli nel mondo ben oltre le dimostrazioni scientifiche di causa-effetto tra parametri, che pur si stanno giustamente ora ricercando. (Casella D., 1933; Greco, 1864). Già nel 1864, infatti, si riconosceva che *Tale è la dolcezza del fico e la bellezza della esposizione di molti Comuni, .... da convenire più che mai alla maturità, soavità e squisitezze del frutto*" (Greco, 1864).

Nel Cosentino i fichi selvatici sono scarsi e la caprificazione non attuata (Ravasini, 1911), questo permette alla Dottato di manifestare al massimo la sua partenocarpia che rende la polpa quasi priva di acheni e comunque con acheni non fertili.

#### Terreni

I terreni di gran lunga dominanti nell'areale dei "*Fichi di Cosenza*" sono tendenzialmente sciolti, scarsamente umidi, ricchi di calcio e dotati di media fertilità complessiva.

I terreni, di buona tessitura, non argillosi nè pesanti, evitano ristagni idrici e favoriscono invece le migliori condizioni fisiologiche delle piante, la cui chioma è meno soggetta all'insorgenza di malattie fungine e batteriche.

#### Clima

L'areale dei "*Fichi di Cosenza*" è caratterizzato da clima mite. Infatti esso è compreso fra due mari, il Tirreno e lo Jonio, a nord il Massiccio del Pollino lo difende dai venti freddi di Tramontana, l'Altopiano della Sila lo difende dai venti caldi ed impetuosi di SE.

I dati meteorologici disponibili indicano assenza di geli e nebbie intense e frequenti, temperature medie annuali moderate, piovosità di fine primavera ed inizio estate limitata a eventi brevi e distanziati, una situazione di assenze di pioggia con temperature mai torride proprio nel periodo più favorevole al mantenimento delle caratteristiche qualitative del frutto, quello riguardante la maturazione, la raccolta e l'essiccazione, che si avvantaggia in modo determinante di una ventilazione moderata e quotidiana. Il verificarsi di queste condizioni climatiche fa sì che i fichi essicchano quasi completamente sull'albero fornendo una migliore qualità rispetto agli essiccati ottenuti dalla stessa varietà o da varietà simili in differenti zone geografiche.

I venti estivi moderati e continui che mitigano i picchi di calore durante i mesi estivi, fanno sì che la sottile buccia del Dottato non si disidrati troppo rapidamente e non assuma colore marrone scuro; così la velocità di migrazione dell'acqua dall'interno del frutto alla parte periferica della buccia è progressiva e continua, determinando la omogeneità e morbidezza della polpa del fico in essiccazione e favorendo il fenomeno per cui i fichi lentamente si asciugano, restando appesi all'albero (localmente detti i *passuluni*): fenomeno importantissimo ai fini qualitativi perché permette ai coltivatori di raccogliergli al momento ottimale prevenendo che cadano da terra naturalmente, restando così esposti ai parassiti.

#### **Fattori antropici**

I fichi essiccati che dall'antichità costituiscono alimento utilissimo perché conservabile ed energetico, nell'area di Cosenza sono diventati importante risorsa anche economica (ASN 1587), oggetto di una locale civiltà specifica, non sviluppatasi nelle province limitrofe, incentrata sulla locale varietà Dottato.

La coltivazione, la lavorazione del fico Dottato, l'utilizzo del suo essiccato, costituiscono cultura specifica e tradizionale dell' area di Cosenza, riconosciuta in Italia nel tempo da ogni studioso e da ogni commerciante, che descrivevano e riconoscevano le spiccate qualità dei famosi "Fichi secchi del Cosentino" (Casella, 1933; Pagano 1857).

L'origine dei "Fichi di Cosenza" nel territorio della provincia di Cosenza è attestata da numerosi documenti. "Merchants of Paris and London spoke well of the quality of the Kadota (= Dottato) figs of Cosenza". Così si esprimeva nel 1927 uno studioso americano, I. J. Condit, a proposito dei "Fichi di Cosenza". Ma il prodotto era conosciuto e apprezzato da molto più tempo. Probabilmente introdotta al tempo della Magna Grecia, la coltivazione del fico è documentata nella provincia di Cosenza fin dal '500 (v. "Descrizione di tutta Italia" di Leandro Alberti). Informazioni più dettagliate sulla sua produzione, essiccazione e commercializzazione si rinvennero in alcune relazioni e note economiche redatte nel 700 e nell'800. Particolarmente interessante al riguardo è la "Statistica murattiana" del 1812, dalla quale apprendiamo come i "Fichi di Cosenza" fossero già allora oggetto di esportazione fuori dal Regno. Una specifica indagine sulla presenza dei caprifichi nelle province d'Italia (Ravasini 1911) ne escludeva l'impiego in provincia di Cosenza, pur essendo essi usati nelle province limitrofe. All'inizio del secolo scorso alcune aziende cominciano a uscire dall'ambito della produzione familiare e ad affrontare il mercato con maggiore efficacia. Partendo dai fichi sfusi essiccati al sole, i contadini di Cosenza hanno inventato nei secoli una grande quantità di derivati, più o meno elaborati ed artistici. Il fattore umano è determinante sulla qualità sia dei fichi secchi, sia delle altre tipologie di prodotto da essi derivati. Infatti la produzione dei "*Fichi di Cosenza*" si caratterizza per un elevato apporto di manualità, di esperienza e di sapere, che sono presenti in tutte le fasi del processo di lavorazione, e che si rivela determinante ai fini della qualità del prodotto finale, che ha sempre ottenuto riconoscimenti economici differenziati (C.U.P.E.C.C., 1936). L'esperienza locale, antica, differenziata, consolidata, determina gli esiti finali anche della produzione delle molteplici elaborazioni tradizionali che si ottengono con i "*Fichi di Cosenza*" (montagnoli, crocette, nocchette, fichi imbottiti, fichi infornati, palloni, trecce, corolle, salamini di fichi, mielata di fichi), che rappresentano altrettante forme di espressione della fantasia creativa della popolazione locale, riconosciute fin dal passato da una ricca bibliografia (Casella D. 1933; Casella L.A. 1915; Cerchiara 1933; Jacini 1877; R.E.D.A. 1960; Palopoli 1985). Esse sono anche cariche di una simbologia nella quale confluiscono significati sociali e religiosi: nella zona di produzione dei "*Fichi di Cosenza*" si segnalano numerose fiere e manifestazioni folcloristiche dedicate al prodotto, fra le quali quella di S. Giuseppe, documentata a Cosenza almeno dalla metà del secolo XIX. Oggi il prodotto viene commercializzato durante tutto l'anno, con punte massime nel periodo natalizio, sia sui mercati nazionali che su quelli internazionali. La quota destinata all'estero è diretta principalmente nei paesi della Unione Europea, oltre che negli U.S.A. e in Canada. Ad alimentare il flusso dell'esportazione contribuisce anche la richiesta degli emigrati che continuano a vedere in questo prodotto un simbolo della terra di origine. Il legame del prodotto con il territorio si evidenzia anche nel suo impiego nella gastronomia tradizionale. I modi di preparazione e di utilizzazione dei "Fichi di Cosenza" sono molti. In particolare, essi vengono utilizzati nella "pitta 'mpigliata", una sorta di sformato dolce, oltre che in numerosi dolci locali. Ma, anche senza salire ai vertici della gastronomia, sul piano sociale è degna di nota l'usanza assai diffusa di lasciare essiccare al sole i fichi sui balconi delle case, di conservarli e di servirli in più occasioni, all'inizio o alla fine del pasto.

#### Art. 7

### **Controlli**

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06. Tale struttura è l'organismo di controllo ICQ-Istituto Calabria Qualità, Via F. Mancuso, 1, 87100 – Cosenza, Tel. +39.0984.35117, Fax +39.0984.484616.

Art. 8  
**Etichettatura**

Le modalità di presentazione del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono che sull'etichetta compaiano, a caratteri chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario, le seguenti indicazioni:

- *Fichi di Cosenza* eventualmente seguita dalla traduzione in altre lingue e, per esteso dalla espressione traducibile "Denominazione di Origine Protetta";
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice o del centro di lavorazione e confezionamento;
- il logo del prodotto.

E' consentito l'utilizzo delle seguenti menzioni aggiuntive, in lingua italiana o in dialetto locale, sulle confezioni delle varie tipologie di prodotti:

- *Fichi secchi di Cosenza, Fichi essiccati del Cosentino, Ficu siccati, Ficu janchi.*

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare. Il logo del prodotto consiste nella rappresentazione di un frutto di fico Dottato, secco, di colore bianco, con l'ostiole e 6 striature di colore verde, posto su di una foglia stilizzata di fico di colore verde. Questi elementi sono inglobati in un'ulteriore e più grande foglia stilizzata, con sfondo bianco e bordo verde. Nella parte inferiore sono poste sette aste verticali di diversa lunghezza, affiancate e stilizzate, di colore verde. Ai lati dell'immagine due segni a forma di semicerchio, di colore verde. Il tutto è inscritto in un cerchio col bordo verde che contiene in forma circolare e in alto da sinistra verso destra la scritta "FICHI di COSENZA".

Il carattere tipografico del testo è il "Futura MdBT". La tonalità utilizzata del colore verde è scura ("PANTONE 349 C").

Il limite massimo di riduzione del marchio è cm 2 di base.

