

Relazione storica
Fichi di Cosenza

PREMESSA

Produzione affascinante e storicamente significativa, i "Fichi di Cosenza" rappresentano una vera e propria risorsa economica e sociale della provincia di Cosenza. La loro importanza viene immediatamente percepita sfogliando le pagine della ricca documentazione storica sull'argomento. Fonti attendibili, precise, ufficiali, scritti di viaggiatori, relazioni agronomiche ed economiche, e tanti altri documenti che verranno illustrati di seguito, sono in grado di trasferire a qualunque lettore la sensazione che si è di fronte ad un prodotto in grado di soddisfare a pieno i requisiti e le finalità del Reg. Cee 2081/92 riconducendo la sua origine ad un territorio ben preciso: la provincia di Cosenza.

Non sarà pertanto facile presentare, nelle pagine che seguono, gli oltre 500 anni di storia dei "Fichi di Cosenza" che hanno portato alla nascita di un'attività di trasformazione unica e singolare nel suo genere.

ORIGINE DELLA PIANTA

Le prime notizie sulla pianta di fico (*Ficus carica*) risalgono ad epoca molto remota: già nella piramide di Gizah, eretta nel periodo compreso tra il 4.000 e il 1.500 a.C., è stata rappresentata la raccolta dei fichi.

Gli antichi egizi hanno lasciato nei propri sarcofagi le descrizioni delle tecniche di salatura ed essiccamento al sole, nonché dei metodi da seguire nella costruzione di appositi edifici per conservarli a lungo.

In Grecia, dove il fico era chiamato "sykon"¹, la produzione era talmente attiva che fu necessario costituire un'apposita classe dirigente per controllarne il commercio, denominata *siconfanti*². La fama dei fichi greci era tale da trovarne le tracce perfino nei banchetti dei re dell'Asia minore. Si racconta che Serse, dopo averli gustati, dichiarasse guerra agli Ateniesi promettendo a se stesso di non mangiarne più fino a quando non si fosse impadronito del paese che li produceva.³

¹ Termine da cui deriva la parola siconico, che sta ad indicare l'infruttescenza.

² Il termine ha dato poi origine alla parola greca *sìkon* che sta ad indicare tutti coloro che effettuato esportazione clandestina.

Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, "La coltivazione del fico. Tradizione, Innovazione e Valorizzazione del "Fico Essicato Cosentino", Cosenza 2001.

³ Idem, pag. 5.

Per i romani tre erano le piante sacre: l'ulivo, la vite ed il fico. In alcune delle sue opere Ovidio racconta che era tradizione offrire ad amici e parenti frutti di fico e vasi di miele all'inizio dell'inverno, come augurio affinché il nuovo anno iniziasse con dolcezza.

Secondo il famoso botanico De Candolle, la pianta di fico è originaria dell'Asia Minore, da dove si sarebbe diffusa prima in Grecia e in Italia meridionale (Sicilia, Calabria, Lucania) quindi nella zona mediterranea del nord-Europa, specialmente in Francia dove ha trovato condizioni favorevoli al suo sviluppo.

Le origini remote della pianta sono dimostrate anche dalla presenza dei frutti o semplicemente delle sole foglie in numerose rappresentazioni artistiche e testi antichi.⁴

La pianta di fico giunse in Calabria in epoca incerta, probabilmente al tempo della civiltà greco-romana per opera dei viaggiatori che la impiegavano come merce di baratto. Da allora in poi la sua coltivazione si è insediata velocemente, in particolare nella provincia di Cosenza, grazie ad una situazione pedoclimatica ideale (V. Relazione tecnica).

Si è così consolidata, in questo territorio, nel corso dei secoli una produzione di fichi rinomata, che per tanto tempo è stata considerata una tra le principali fonti di sostentamento alimentare e di commercio.

La pianta del fico è abbastanza diffusa in tutte le regioni dell'Italia meridionale. Tuttavia ciò che differenzia la produzione cosentina dalle altre è la presenza di un'attività economica fortemente legata alla trasformazione del prodotto, ed in particolare ad una produzione di fichi essiccati con caratteristiche peculiari.

La provincia di Cosenza produce oltre 800 tonnellate di fichi essiccati l'anno, rappresentando oggi la maggior quota di prodotto a livello nazionale. Si tratta di una produzione lavorata prevalentemente dalle aziende di trasformazione locali, specializzate nella produzione di confezioni tipiche quali *Palloni*, *Iette*, *Corolle*, *Crocette*.

⁴ A riguardo il fico ha una simbologia antichissima e complessa. La pianta del fico compare nell'Eden ed in molte tradizioni religiose dall'India al Mediterraneo come simbolo della Conoscenza salvifica, strumento di iniziazione nei Misteri e simbolo di resurrezione dalla morte. Viene spesso raffigurato tra Adamo ed Eva a simboleggiare sia l'albero dai frutti proibiti, sia la pianta le cui foglie serviranno ai progenitori per rimediare alla vergogna delle nudità. Infine la foglia di fico sarà scelta, in epoca della controriforma, a censurare i nudi considerati disdicevoli.

Tuttavia il settore ha bisogno di essere sostenuto poichè, negli ultimi anni, la crisi che ha attraversato la fichicoltura, ed il comparto agricolo in generale, ha portato ad una progressiva riduzione dei terreni dedicati a questa coltura e alla conseguente perdita di prodotto. Questo ed altri aspetti verranno affrontati nelle pagine seguenti.

STORIA DELLA COLTIVAZIONE DEL FICO NELLA PROVINCIA DI COSENZA

I primi riferimenti relativi alla coltivazione di fico nel territorio cosentino si ritrovano nell'opera "Descrittione di tutta Italia" (Venezia 1550) di Leandro Alberti, storico bolognese vissuto dal 1479 al 1552. Nell'opera l'autore si sofferma sulla descrizione dei luoghi visitati dandone, anche se sommariamente, descrizioni paesaggistiche e indicazioni sulle colture agricole più diffuse. Riguardo alla zona di nostro interesse l'autore scrive: " [nel territorio di Cosenza] *si raccoglie eziando grande abbondanza d'olio, et d'altri frutti, si come Citroni, Aranci, Limoni, pomi, fichi, et altri simili frutti*"⁵.

Questo, seppur succinto, riferimento può unicamente confermarci che la presenza della pianta era già abbondante a partire dal 1500, e pertanto inevitabilmente sfruttata dalla popolazione locale come fonte di sostentamento nell'alimentazione.

Tuttavia i riferimenti più dettagliati si hanno solo a partire dal 1700, cioè dall'epoca del *Grand Tour*, quel filone di viaggi che i rampolli di buona famiglia d'oltralpe intraprendevano per completare la loro educazione classica. Calabria, Sicilia, Campania diventano terre battute dalla curiosità dei nobili nord europei che, positivamente o negativamente, ne esaltano le caratteristiche più singolari, lasciando alle generazioni postume una preziosa testimonianza delle condizioni di vita e degli usi del tempo. I fichi vengono allora guardati con curiosità. Crauford Tait Ramage nel 1828⁶, Norman Douglas nel 1907⁷ sono attratti dai sistemi di fecondazione o maturazione artificiale, oltre che dalla ampia gamma delle varietà disponibili.

⁵ Tratto da: "Leandro Alberti in Calabria", a cura di G. Valento, Cosenza, 1968, pag. 27.

⁶ "Viaggio nel Regno delle Due Sicilie", Roma 1966 (1868), pagg. 1441-145.

⁷ "vecchia Calabria", Firenze 1983 (1915), pagg. 75-77.

Le notizie su produzione, essiccazione e commercializzazione dei fichi nella provincia di Cosenza cominciano ad apparire parallelamente in relazioni statistiche ed economiche. Nel 1792 viene pubblicata una indagine territoriale molto interessante, condotta da Giuseppe Maria Galanti (1743 –1806). L'autore, laureato in giurisprudenza a Napoli ed amante della storia e della letteratura, scrisse un saggio sul Contado del Molise guadagnandosi l'ammirazione del Re Ferdinando IV di Borbone che gli commissionò una inchiesta su tutto il regno. Nominato "Visitatore generale del Re", si portò nelle varie province facendo meticolosi rilievi sulle condizioni delle popolazioni, anticipando le indagini statistiche che seguirono negli anni successivi. I suoi scritti sono stati raccolti in più volumi e divisi per aree geografiche. In riferimento alla Calabria ed alla provincia di nostro interesse leggiamo: *“il Vallo [di Cosenza] è coltivato grano bianco, frumentone, pochi legumi, poco cotone, poco riso. Nelle vicinanze de' paesi gelsi e frutti; ne' lontani castagni e querci nelle colline. Da pochi anni si sono fatte gran piantagioni di olivi e di fichi dove i gelsi si sono invecchiati”*.⁸

E, più avanti: *“L'estrazioni (Le esportazioni ..d.r.) fuori Regno si riducono le ordinarie ad olio fichi ed uve passe”*⁹

A pochi anni di distanza giungono ulteriori conferme della presenza di fichi nella zona del cosentino grazie all'importantissima “Statistica murattiana del Regno di Napoli”, la prima indagine seria e metodica sul Mezzogiorno voluta da Gioacchino Murat al momento del suo insediamento nel Regno di Napoli.¹⁰ Anche in questo caso il riferimento alla provincia di Cosenza è chiaro e preciso: *“Li fichi fann'oggetto di picciol commercio né pressi della costa occidentale ed in taluni del Vallo di Cosenza. Se n'estraggono in circa duemila tomoli per la Capitale [Napoli], ed il pieno è di Lire 5,28 per ciascun tomolo”*¹¹ (Cosenza, li 12 maggio 1812).¹²

⁸ G. M. Galanti, “Scritti sulla Calabria”, edizione critica del “Giornale di viaggio” a cura di A. Placanica, Salerno 1993, pag. 285.

⁹ G. M. Galanti, cit., pag. 288

¹⁰ L'opera infatti fu voluta dal governatore francese per identificare gli artefici presenti sul territorio. Alla fine il progetto si rivelò più approfondito diventando un vero e proprio censimento sugli usi, costumi e abitudini sociali del territorio. Sebbene in certe parti incompleta o poco dettagliata “La statistica murattiana” rimane un testo fondamentale dal quale evincere la storia e le tradizioni popolari del meridione italiano.

¹¹ Tomolo: antica misura di capacità, in uso con valori diversi in molti luoghi del meridione d'Italia. Corrispondeva a circa 45 Kg.

¹² V. Caldora, “La statistica murattiana del Regno di Napoli: le relazioni sulla Calabria”, Messina 1960.

La “Statistica murattiana” relativamente alla parte allora identificata come “Calabria citeriore”, il cui capoluogo amministrativo risiedeva nella città di Cosenza, scrive: *“molto abbondante è la produzione della frutta in Calabria Citeriore dove si trovano facilmente pere, mele, agrumi, fichi, susine, albicocche, ciliegie, mandorle, noci e castagne. [...] Fragole, more e fichi di seconda produzione non si vendono nelle piazze perché sono tanto abbondanti che ognuno li consuma senza dispendio.; si commerciano soltanto le primizie e le ultime produzioni autunnali.* (R. De Benedettis,

Grazie alle numerose citazioni, in parte riportate, possiamo dedurre con certezza che rappresentavano pratiche diffuse nel territorio non solo la coltivazione del fico, ma anche la sua essiccazione, operazione quest'ultima che permetteva l'esportazione del prodotto.

Datare le origini delle primordiali “tecnologie alimentari” relative all'essiccazione è naturalmente quasi impossibile. Con molta probabilità esse sono scaturite dalla naturale esigenza interna alla famiglia di conservare i cibi di uso comune per un arco di tempo il più lungo possibile, e si sono tramandate oralmente di generazione in generazione, arrivando fino ai giorni nostri.

Dalla ricerca storica effettuata, emerge tuttavia che i riferimenti ai fichi essiccati sono molti e attraversano i secoli XIX e XX. Sono presenti, ad esempio, negli scritti di Leopoldo Pagano, Accademico cosentino vissuto tra il 1815 e il 1862, il quale raccolse in dodici volumi (*zibaldoni*) le notizie economiche relative alla sua regione. L'opera, divisa in vari capitoli, riporta nella sezione dedicata al commercio ed all'esportazione/importazione, una notizia relativa al commercio di fichi secchi: “*il commercio nelle Calabrie è operoso, nonostante la deficienza di strade, di ponti, di porti e di comunicazione [...]. Nella provincia di Cosenza, i prodotti che danno la maggiore esportazione sono, i vini, gli olii, i salumi, i legnami, la lane, le pelli e i frutti secchi, in specie fichi, i quali da soli costituiscono un importante ramo di esportazione*”.¹³

Il testo di L. Pagano si rivela fondamentale anche perché conferma che la pratica di esportare il prodotto continuava e che essa incideva, in maniera abbastanza rilevante, sulla bilancia commerciale. L'autore al riguardo riporta che “*nel 1835 la Calabria Citeriore (provincia di Cosenza) mandò fuori 11910 quintali di fichi secchi, consumandone 30950, e nel 36, qu. 27500 tra fichi secchi ed uve passe*”¹⁴. Proprio il valore commerciale del prodotto fece nascere l'esigenza di tutelare la produzione e garantire una forma di attestazione delle sue origini, come segnala l'autore nello stesso testo.

“La statistica murattiana in materia di alimentazione”, in “Gli archivi per la storia dell'alimentazione”, Atti del Convegno in Potenza-Matera dal 5-8/ novembre 1988, Ministero per i Beni Culturali e ambientali, Roma 1995.

Nel testo è messa in risalto una presenza abbondante del frutto, tanto da consentirne sia lo smercio in grandi quantità che un consumo domestico che, consolidandosi nel tempo, darà vita alla creazione di numerose preparazioni a base di fichi tra le quali quelle proposte come oggetto del riconoscimento.

¹³ L. Pagano, “Natura Economica Storia in Calabria”, Edizioni Cronaca di Calabria, Cosenza 1992.

¹⁴ *Ibidem*, pag. 95.

Nella stessa opera, al Capitolo X dal titolo “I fichi. Varietà di fichi. Specie e sottospecie”, sono descritte le varietà presenti nella provincia e le loro caratteristiche più rappresentative. Tra le prime l'autore segnala il fico dottato come la più diffusa e ideale per i processi di essiccazione (*“presso di noi si hanno varietà di fico, ma il fico dottato è quello che più usato ad essere seccato”*).¹⁵

Si è dimostrato, quindi, che già a partire dalla fine del 700 la produzione di fichi secchi cosentini era diffusa e che parte di essa era destinata al commercio extra-regionale o nazionale.

Allora il prodotto secco proveniente dalla Turchia (“Ficchi secchi di Smirne”) era il più rinomato, e pertanto era in grado di spuntare un prezzo più elevato al consumatore.

Il prodotto italiano, pur garantendo la medesima qualità, non solo era poco valorizzato ma per di più legato a sistemi di produzione meno “evoluti”, fattori questi che ne limitavano la promozione e l'indicazione della sua reale zona di provenienza. Così ne “La questione agraria e l'emigrazione in Calabria” (Firenze, 1908), gli estensori del volume lamentavano che non venisse curata abbastanza la coltura e *“nemmeno la Caprificazione che sappiamo quanto importanza abbia per l'ingrossamento dei fichi di Smirne”*.¹⁶

Ma il problema della valorizzazione dell'origine del prodotto si era già presentato con forza molti anni prima: da tempo i fichi secchi cosentini, esportati all'estero per poche lire al quintale, venivano confezionati e imballati in maniera più sofisticata negli stabilimenti francesi di Marsiglia, quindi messi in commercio sotto altra denominazione. La sosta del prodotto nei centri di trasformazione extra-europei cominciò ad essere avvertita come una minaccia all'identità del prodotto e con preoccupazione dalle amministrazioni locali. Contemporaneamente

¹⁵ L'importanza attribuita all'autore alla coltivazione di fico è dovuta al fatto che allora il frutto era la forma principale di sostentamento per gli agricoltori. Nell'alimentazione calabrese i fichi hanno mantenuto il ruolo di alimento base fino a pochi anni addietro, entrando nella dieta in modi e tempi diversi a seconda degli strati sociali. Pag. 95.

¹⁶ D. Taruffi, L. De Nobili, C. Lori, “La questione agraria e l'emigrazione in Calabria”, Firenze 1908, pag. 565. La caprificazione è un'antica pratica usata fin dai tempi antichi per facilitare la fecondazione dei fiori del fico domestico: la si attua appendendo ai rami di questo, rami di caprifico (varietà spontanea di fico con infiorescenze formate da fiori maschili e femminili) con frutti già maturi dalle quali esce l'imenottero (blastophaga) che compie l'impollinazione. Della tecnica di caprificazione applicata in Calabria, sono pervenute testimonianze relative al 1828 tratte dal libro citato “Viaggio nel Regno delle due Sicilie” di Craufurd T. Ramage: *“verso la mezz'estate mettono dei rami di fico selvatico tra quelli delle piante coltivate ed affermano che il polline della pianta selvatica viene propagato a mezzo delle zampe e delle ali di questi insetti nel ricettacolo interno del frutto. E' interessante notare che lo stesso metodo di fecondazione veniva usato dai babilonesi per la palma dattifera e si chiamava palmificazione”*.

la quota destinata alla esportazione era crescente, segno evidente che il prodotto era apprezzato all'estero.¹⁷

Nel 1874, il Direttore della Scuola Agraria di Cosenza Bartolomeo Tommasi, in occasione della visita del Ministro dell'Agricoltura per l'inizio dell'anno scolastico, lanciò un chiaro appello per sollecitare un intervento politico mirato alla tutela del prodotto nazionale sui mercati esteri, evidenziando la presenza di "rimaneggiamenti" che ne confondevano le origini: *"Nel solo comune di Cosenza dalla produzione di fichi si ha una rendita annua di Lire 360,000. Questo prodotto speciale attualmente viene pressoché per intero ritirato da case estere, particolarmente di Marsiglia, che dopo averlo confezionato a dovere, lo pongono in commercio sotto il manto delle loro Ditte, e quindi rimane dai più ignorata la sua originaria provenienza"*¹⁸.

Stessi riferimenti al riguardo si ritrovano in uno studio del 1915 promosso dalla Camera di Commercio di Cosenza relativo alla situazione delle attività industriali della provincia. Lo studio, diviso in capitoli a seconda del settore analizzato, riporta nella sezione dedicata alla "Utilizzazione di ortaggi, di frutta, di fiori, e di erbe" un resoconto circa le modalità di essiccamento e commercializzazione del prodotto. Relativamente a questo secondo aspetto, il testo riporta: *"i fichi [secchi] - di Calabria [...] maggiore merito avrebbero riconosciuto se venissero convenientemente messi in commercio e se fossero spediti direttamente alle piazza di consumo, senza fermate e rimaneggiamenti intermedi all'interno e all'estero, a Napoli o Marsiglia"*.¹⁹

¹⁷ A contribuire alla sua diffusione furono anche gli emigranti calabresi nel nord Europa e negli Stati Uniti .

¹⁸ La sollecitazione rivolta all'allora Ministro termina poi con un serio auspicio: ovvero di vedere finalmente riconosciuta l'origine del prodotto e di poter realizzare impianti di stabilimento in loco, senza dover ricorrere alla trasformazione in territorio francese: *"è perciò grandemente da desiderare, che sorga quanto prima anche fra noi qualche stabilimento che occupandosi al pari di quelli francesi, dell'industria in parola, possa praticare direttamente e con doppio profitto il commercio d'esportazione di questo genere ricercatissimo e di pronto spaccio"*.

"Discorso sulla Agricoltura della provincia e sui mezzi di migliorarla letto da Bartolomeo Tommasi direttore della Scuola Agraria di Cosenza [...]", Cosenza, 1874-75, pag. 7.

¹⁹ Si segnala allora un solo unico caso di produttore cosentino che, per valorizzare la propria produzione sul mercato, ideò tecniche di confezionamento alternative: *"particolare merito spetta al Sig. Raffaele Giordano, il quale prepara cestini e scatole che escono dall'ordinario, cestini di forme bizzarre fatti con trecce di paglia e foggiate nell'interno in modo civettuolo e provvisti di fazzolettini e forchettine"*.

L. A. Casella, "Le industrie della provincia di Cosenza", a cura dell'Ufficio Provinciale di Statistica ammesso alla Camera di Commercio di Cosenza, 1915.

Riguardo al confezionamento dei fichi cosentini all'estero, cfr il testo di D.Sella, "Conservazione e trasformazione della frutta nell'Italia Meridionale e in Sicilia", Cosenza 1930 pag. 13: *"i migliori fichi di Cosenza, esportati in Francia e pagati a prezzi modici, vengono quivi accomodati in modo civettuolo in eleganti cestini, e rimessi in commercio con il nome di "Fichi di Smirne"*.

Agli inizi del XX secolo la produzione di "Fichi di Cosenza" è ormai affermata. La documentazione si fa più copiosa e precisa. la selezione fra le varietà in funzione delle esigenze di trasformazione è stabilmente acquisita.

Accanto ai tradizionali artigiani troviamo una piccola industria di trasformazione in grado di proporre prodotti dolciari a base di fico, destinati sia alla esportazione sia al consumo interno. Nel 1910 nasce l'azienda Colavolpe, che si afferma sul mercato con prodotti che conseguono premi e riconoscimenti nelle principali fiere ed esposizioni (Tripoli, Roma, in particolare tra la fine degli anni 20 e li primi anni 30). Il consumatore comincia a distinguere i prodotti sul mercato anche in funzione della provenienza. Una testimonianza importantissima al riguardo viene dall'estero. Uno studioso americano così si esprime: "*Merchants of Paris and London spoke well of the quality of the Kadota (= Dottato) figs of Cosenza*"²⁰.

Nel 1930 i fichi essiccati in forno erano venduti alle distillerie austriache o tedesche per la preparazione del caffè di fichi, oppure impiegati per la preparazione del vino di Samos.²¹ Il liquido sprigionato dal frutto durante la cottura era invece destinato alla preparazione del "**miele di fichi**", impiegato come surrogato del vero e proprio miele o per conferire colorazione ambrata al vino bianco.²² Prendono, inoltre, sempre più piede i fichi imbottiti con frutta secca, cioccolato, spezie ed aromi e messi in commercio con il nome di **crocette, palluni, trecce, fichi imbottiti, fichi infornati**.²³

L'essiccazione avveniva al sole oppure in forni di tufo, nei quali il prodotto veniva lasciato cuocere per circa 24 ore. Di tanto in tanto, durante la cottura, i fichi erano "smossi" ed il liquido di cottura raccolto per la preparazione del miele. Per l'essiccazione al sole si impiegavano esclusivamente graticci di canne o verghette anche se, già a partire da allora, si consigliava la sostituzione con graticci metallici.²⁴

²⁰ La frase è di I. J. Condit in "The Kadota figs" Agr. Expt. Stat. Berkley, California Bull. 137, 1927 citato da D. Casella in "Il dottato nell'industria dei fichi secchi" in Annali R. Staz. Speriment. di Frutticoltura e di Agricoltura", Acireale, 1934, n.s. Vol. I, 1932-33, pag. 59.

²¹ D. Casella, cit. pag. 14.

²² Ibidem, pag. 14

²³ "Dalle famiglie sono conservati bianchi o infornati, sciolti o avvolti in **palluni** (globi) in foglie delle piante dalle quali sono stati prodotti, infilati a canne o a giunchi [...]; per spedizioni vengono pressati e chiusi in cestini di casi di stagno o di nocciuolo o di pino. [...] le famiglie preparano altresì rinomate **crocette**, imbottite con noci e mandorle e aromatizzate con cedro o cannella o altro e talvolta inzuccherate. Sono chiamate **crocette** [...] perché formate da quattro fichi appiattiti [...] in modo da formare un croce.

L. A. Casella, cit. pag. 59

²⁴ D. Casella, cit. pag. 17.

Il prodotto essiccato veniva suddiviso in tre categorie a seconda della qualità: la prima comprendeva i fichi di dimensioni maggiori e più morbidi, destinati ad essere confezionati in raffinati cestini di legno di castagno con pezzature da 1 a 2 Kg, oppure avvolti in confezioni di cellofan decorate con nastri colorati. La seconda qualità era impiegata per la preparazione dei dolci caratteristici quali *crocette*, *palloni*, *fichi imbottiti*. Le pezzature più piccole e gli scarti formavano la terza qualità, ed erano destinate ad uso casalingo in particolare per la preparazione dei *filari*, una corona di fichi, adagiata su foglie di mirto e successivamente cotta in forno.²⁵

Alla selezione del prodotto ed alle successive operazioni di trasformazione era destinata una consistente mano d'opera selezionata dal ceto contadino locale, in gran parte femminile.

Nel 1915 la produzione di fichi secchi della provincia di Cosenza era pari a 70-80 mila quintali, coprendo quasi la metà della produzione totale nazionale che si aggirava sui 185 mila quintali.²⁶

Dati relativi alla produzione cominciano ad essere registrati in maniera più precisa e puntuale a partire dai primi anni 30, grazie alle indagini condotte sul territorio dalle Camere di Commercio o dai distaccamenti provinciali dell'Istituto Nazionale di Statistica. Riportiamo di seguito alcuni momenti significativi (dati relativi alla provincia di Cosenza):

- **1929-32:** produzione di fichi freschi pari a 145 mila quintali, di cui 44 mila destinati all'essiccazione. La quantità esportata (soprattutto verso i mercati francesi) è di 30 mila quintali;²⁷
- **1938:** la produzione di fichi freschi è di oltre 500 mila quintali (tra colture speciali e promiscue), di cui 66 mila destinati all'essiccazione;²⁸

²⁵ R. Cerchiara, "L'arboricoltura e le Industrie agrarie nella provincia di Cosenza", Cosenza 1933.

In molte zone collinari della provincia di Cosenza esistono ancora i ruderi di antichi essiccatoi che costituiscono una testimonianza delle attività svolte nelle aree rurali in presenza di colture povere e con scarse possibilità di colture alternative.

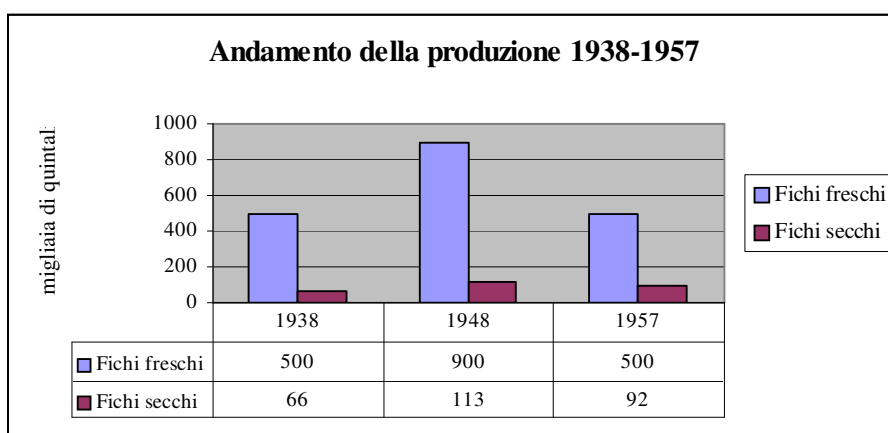
²⁶ L.A. Casella, pag. 59.

²⁷ R. Cerchiara cit. Il testo fornisce utili riferimenti al metodo di essiccazione che, come si potrà leggere, conserva ancora inalterate le sue caratteristiche: "i fichi si lasciano su graticci di canna – cannizze – per alcuni giorni, allo scopo di essicarli al solo, avendo cura di voltarli delicatamente ogni tanto". Il prodotto essiccato veniva diviso in tre qualità: i più grossi erano confezionati in cestini di castagno da 1-2 Kg; la pezzatura intermedia era impiegata per la preparazione di *crocette*, la varietà più piccola era impiegata per la preparazione dei *filari* (corona di fichi, adagiata su foglie di mirto e successivamente cotta al forno) di comune uso domestico.

²⁸ CCIAA di Cosenza, "I caratteri economici della provincia di Cosenza", Cosenza 1959.

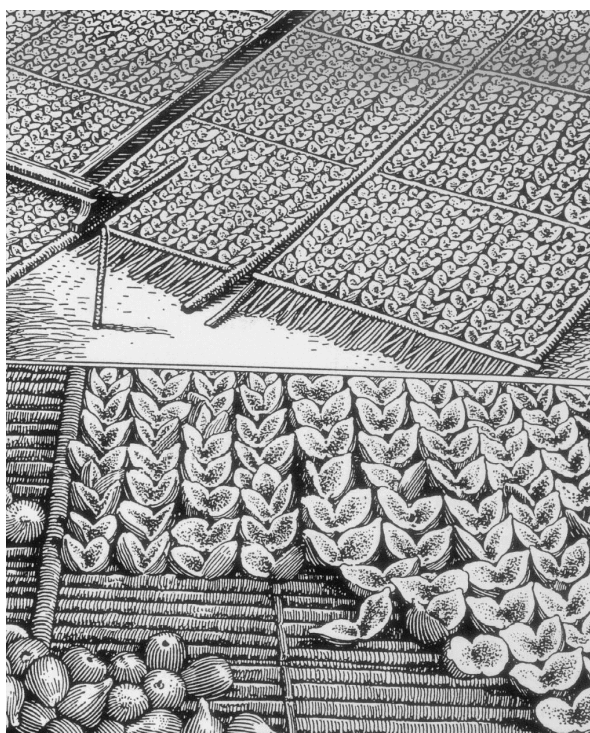
- **1948:** produzione di fichi freschi è di oltre 900 mila quintali, di cui 113 mila destinati all'essiccazione;²⁹
- **1957:** produzione di fichi freschi di circa 500 mila quintali, di cui 92 mila destinati all'essiccazione.³⁰

Per ulteriori informazioni si può vedere la Relazione Tecnica annessa al disciplinare.



²⁹ Ibidem, i pag. 78.

³⁰ Ibidem, pag. 78.



Stampa, probabilmente di fine '800, raffigurante il processo di essiccazione dei fichi su graticci di canne.

Anche nel secondo dopoguerra le tecniche di essiccazione dei fichi rimangono sostanzialmente invariate ed il loro impiego nella pasticceria locale continua a rappresentare una delle forme più interessanti e conosciute della produzione agroalimentare del territorio, come viene attestato nel 1957 anche dalla “Enciclopedia Agraria Italia”.³¹

Tra il 1950 e il 1965 si registrano le maggiori quote di produzione.

Il successivo rallentamento del settore, in particolare del prodotto secco, si registra a partire dagli anni '70 con una serie di cambiamenti sociali che modificano il classico assetto agro-pastorale della società contadina nelle campagne cosentine.³² Una crisi che nasconde molteplici fattori ma che vede nel progressivo allontanamento delle nuove generazioni dalle campagne la causa

³¹ Alla voce “Dottato” il volume riporta la seguente descrizione: “Per uso di famiglia, più che per attività commerciali, si preparano in modo vario fichi secchi che poi si passano al forno. Tra queste preparazioni vanno ricordate le rinomate **crocette, i fichi imbottiti o picce, delle zone del Cosentino**”.

³² Secondo i dati del 1942, i ficheti a coltura specializzata nella provincia di Cosenza si estendevano su una superficie di 14.000 ettari. La produzione fresca rappresentava circa il 23% dell'intera produzione italiana. Nei primi anni del '90 si registravano appena 3500 ettari di ficheti in coltura specializzata, mentre si è andata via via diffondendosi la consociazione.

G. Palopoli, “La produzione ed utilizzazione del fico in provincia di Cosenza”, Relazione presentata al Convegno nazionale sul fico tenutosi a Vallo della Lucania il 12 luglio 1986.

principale: *“la lavorazione è eseguita da persone anziane e da lavoratori occupati in altri settori che, occasionalmente, magari in coincidenza dei giorni di festa, si recano nell’appezzamento di proprietà per utilizzare ciò che esso produce più o meno spontaneamente. [...] qualche eccezione esiste ed è rappresentata da quei pochi contadini che anche per via di rapporti personali con industriali locali, realizzano produzioni i straordinaria qualità, pagate anche bene, destinate alla produzione delle “crocette o dei fichi imbottiti al cioccolato”.*³³

Si ricorda, come emerge dal disciplinare di produzione, che la produzione dei “Fichi di Cosenza” conserva una buona dose di manualità e di “saper fare”, in particolare nella fase dell’essiccazione naturale: se i fichi sono esposti al sole per un periodo di tempo eccessivamente lungo, perdono di peso e rischiano di diventare duri; se, invece, sono esposti troppo poco conservano un eccessivo quantitativo di acqua che potrebbe portare ad un precoce ammuffimento del prodotto.

Nel corso degli anni ottanta la coltivazione subisce una ulteriore progressiva riduzione.

Le cause sono quelle comuni alle altre colture minori delle aree interne del Mezzogiorno, quali i diffusi fenomeni di abbandono aziendale, la sostituzione delle superfici con colture a maggiore reddito, i cambiamenti nell’utilizzazione delle terre ed, in particolare, la carenza di manodopera specializzata.³⁴

Per arginare una situazione di crisi progressiva del mercato, in particolare quando dai 3.500 ettari dei primi anni ’90 si passa a 2.000 ettari alla fine dello stesso decennio, è stata tentata l’introduzione di metodi per l’essiccazione artificiale in forno con aria calda che, pur non alterando il prodotto, ne accelerano i metodi di lavorazione.³⁵

³³ Ibidem, pag. 24.

³⁴ Ma anche il cambiamento dei gusti alimentari: “fra le cause di abbandono della coltura del fico si può annoverare l’atteggiamento negativo dei cosentini nei confronti di un frutto che rappresentava il pane dei poveri e che più di ogni altro evocava un passato di stenti e di miseria”.

A. Nicolosi, D. Privitera, “Fichi del Cosentino”, estratto dal volume “I prodotti agroalimentari tipici della Calabria. Analisi economiche e prospettive di mercato”, Università degli studi mediterranea di Reggio Calabria, La Ruffa editore, 2002.

³⁵ Tuttavia, alcuni consumatori hanno manifestato di non gradire il colore ambrato che assume il prodotto tramite cottura artificiale, preferendo le caratteristiche del prodotto essiccato naturalmente. Idem, pag. 300.

Le istituzioni locali si sono attivate per la tutela del prodotto promuovendo e sostenendo varie iniziative tra le quali il presidio Slow Food sul fico Dottato (2001) o forme di associazionismo tra i produttori e la richiesta della DOP per il prodotto trasformato.³⁶

Tali iniziative sono state una spinta a non abbandonare le attività di trasformazione (in mano ormai a **23 aziende** a carattere artigianale) che conservano ancora caratteristiche di dinamicità e buone prospettive economiche, come evidenziato dagli stessi organi direttivi dell'ARSSA – Calabria: *“I nuovi impianti (di trasformazione n.d.r.) realizzati tra il 1994 e il 2000 e la forte dinamicità imprenditoriale [...] hanno fatto emergere il vivo interesse degli operatori per un comparto da rinnovare attraverso interventi strutturali, azioni d’assistenza tecnica e valorizzazione qualitativa dell’offerta”*.³⁷

La DOP rappresenta una forma di tutela che, oltre a dare il giusto merito al prodotto e proteggere il consumatore a livello nazionale ed europeo da denominazioni simili che ne evocano la reputazione, può dare una forte spinta agli operatori del settore affinché non abbandonino tale tipo di attività.

Un giusto riconoscimento per un prodotto che ha fama di essere tra i migliori al mondo.

³⁶ I presidi sono un’iniziativa che l’associazione Slow Food –Arcigola ha ideato per promuovere ed incentivare la produzione dei prodotti agroalimentari tipici a rischio di estinzione, individuando nuovi canali per la loro commercializzazione ed il coinvolgimento dei ristoratori.

³⁷ Introduzione del Direttore Generale dell’ARSSA – Calabria pubblicato in, “La coltivazione del fico. Tradizione, innovazione e valorizzazione del “Fico essiccato cosentino”, Programma Operativo Multiregionale, Misura 2, Cosenza 2001.

TABELLA RIEPILOGATIVA DEI DATI STORICI RELATIVI ALLA PRODUZIONE DI FICHI FRESCHI E FICHI SECCHI NELLA PROVINCIA DI COSENZA

Anno	Fichi freschi	Fichi secchi
1915		70-80.000 q.li su 185 in tutta Italia
1933	100.000 q.li	44.000 q.li
1938	525.000 q.li	66.200 q.li
1948	900.000 q.li	113.000 q.li
1949		104.000 q.li
1950	756.000 q.li	94.500 q.li
1957	500.000 q.li	92.000 q.li

La tabella è un riepilogo dei dati produttivi riportati nella documentazione storica allegata alla presente relazione. Informazioni più dettagliate sull'attuale situazione produttiva sono riportate nella Relazione tecnica.

BIBLIOGRAFIA

A. Casella, *“Le industrie nella provincia di Cosenza”*, a cura della CCIAA di Cosenza, 1915.

D. Casella, *“Conservazione e trasformazione della frutta nell’Italia Meridionale ed in Sicilia”*, Cosenza 1930

“Discorso sulla Agricoltura della Provincia e sui mezzi di migliorarla...”, Tipografia Migliaccio, Cosenza 1875

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Cosenza, *“L’agricoltura e le industrie agrarie nella provincia di Cosenza”*, Tipografia Commerciale Antonio Pranno, Cosenza 1933

CCIAA di Cosenza, *“I caratteri economici della provincia di Cosenza”*, Cosenza 1959

Craufurd Tait Ramage, *“Viaggio nel Regno delle Due Sicilie”*, De Luca Editore, Roma 1966

Enciclopedia Agraria Italiana, Roma 1957

G. Maria Galanti, *“Scritti sulla Calabria”*, Di Mauro editore, Salerno 1993

G. Palopoli, *“La produzione ed utilizzazione del fico in provincia di Cosenza”*, pubblicato sul mensile di scienze Agronomiche *“Agricoltura e ricerca”*, agosto settembre 1990

G. Valente, *“Leandro Alberti in Calabria”*, Cosenza 1968

Istituto Centrale di Statistica, *“Prodotto netto dell’agricoltura in provincia di Cosenza. 1938-1949-1950”*, CCIAA di Cosenza

L. Pagano, *“Il Regno delle due Sicilie – Calabria Citeriore”*, Napoli 1857

L. Pagano, *“Natura economica storia in Calabria”*, Edizioni cronaca di Calabria, Cosenza 1992

“La questione agraria e l’emigrazione in Calabria”, note statistiche ed economiche di D. Trauffi, L. De Nobili e C. Lori, Firenze 1908

N. Douglas, *“Vecchia Calabria”*, Giunti, Firenze 1983

R. De Benedettis, *“La statistica murattiana in materia di alimentazione”*, tratto da *“Gli Archivi per la storia dell'alimentazione”*, Atti del Convegno tenutosi a Potenza – Matera dal 5 all'8 ottobre 1988, Ministero per i Beni culturali e Ambientali, Roma.

Regione Calabria Assessorato Attività Produttive, *“Rapporto sul turismo in Calabria”*, Cosenza 2003

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, *“Analisi economiche e prospettive di mercato”*, La Ruffa Editore, 2002

V. Caldora, *“La statistica murattiana del Regno di Napoli: le relazioni sulla Calabria”*, Messina 1960

ARTICOLI TRATTI DA RIVISTE

“Informatore agrario”:

- E. Pianelli, *“Il fico pianta storica da tutelare”*, 6-12 ottobre 2000

“Il Quotidiano di Cosenza”:

- E. Pianelli, *“Un sole speciale per i nostri fichi”*, 11/11/2001
- E. Pianelli, *“Il fico secco, risorsa da riscoprire”*, 3/10/2002
- AA.VV., *“Un consorzio per la tutela del fico secco”*, 16/04/2003

“La Provincia Cosentina”:

- AA.VV., *“Centocinquanta aziende investono nei fichi secchi”*, 16/04/2003
- C. Cortese, *“Una varietà di fichi unica al mondo”*, 14/06/2003