

Fichi di Cosenza

RELAZIONE TECNICA

La presente relazione tecnica, finalizzata ad esplicitare alcuni degli elementi contenuti nel disciplinare produttivo ai sensi dell'art.4 par 2 del Reg. CEE 2081/92, si compone di tre parti:

- 1) **Una descrizione della pianta;**
- 2) **Una descrizione del prodotto;**
- 3) **Una descrizione delle tecniche di coltivazione e lavorazione;**
- 4) **Una descrizione degli elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico.**

Per la descrizione degli **elementi che comprovano che il prodotto è originario della zona geografica**, si fa riferimento, oltre a quanto riportato al punto 3), anche alla relazione storica.

Il prodotto "Fichi di Cosenza" è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Calabria (v. D.M 25 luglio 2003 "Terza revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato nel Supplemento Ordinario alla G.U. del 29/08/03, n.200.

Rappresentano utili approfondimenti della presente Relazione tecnica i seguenti testi:

Giorgio Grassi: "Il fico. Manuale pratico", Ed. Reda;

ARSSA: "La coltivazione del fico. Tradizione, Innovazione e Valorizzazione del Fico Essiccato Cosentino", Cosenza 2001

1) La pianta

Il fico domestico¹ è una pianta, la cui altezza eccezionalmente può giungere a misurare 10 metri. I rami sono fragili e irregolari e per la loro disposizione nello spazio (dapprima verso il basso e successivamente verso l'alto) sono detti procombenti. La corteccia è sottile e liscia, ed il colore grigio cenere può assumere tonalità più o meno intense a seconda delle varietà. La chioma è rada ed espansa. Le foglie (alterne e picciolate, palmato-lombate, scabre nella parte superiore, ispide e pubescenti in quella inferiore) hanno forma ed ampiezza diversa nella stessa pianta (eterofillia); sullo stesso albero si possono infatti trovare foglie "cordate" (tendenti al cuoriforme), altre "palmate" in "lobi" più o meno pronunciati, tra loro separati da "seni" (spazi vuoti) di varia profondità.

I fiori e i frutti si sviluppano entro l'asse accrescente dell'infiorescenza che si trasforma in un ricettacolo globoso e piriforme carnoso, molto variabile per dimensioni e colore (giallo, verde, violetto o bruno violaceo).

Da un punto di vista botanico il fico domestico, "*Ficus carica sativa*" (*domestica* L.), si differenzia dal fico selvatico o caprifico, "*Ficus carica caprificus*" per la presenza di soli fiori femminili mentre quest'ultimo è dotato sia fiori maschili che femminili con frutti più piccoli e non commestibili. Entrambe producono due fioriture che poi si trasformano nel falso frutto (siconio) costituito dal ricettacolo carnoso e zuccherino. In particolare, il frutto del fico deriva dallo sviluppo di una infiorescenza all'interno della quale si trovano i singoli fiori che possono essere maschili o femminili. I femminili possono essere brevistili o logistili; è lo sviluppo della prima generazione di fiori che determina la formazione del fico edule o *falso frutto* ("*siconio*"). La prima generazione dà luogo ai "fioroni", la seconda ai fichi veri. Talvolta, può verificarsi una terza generazione autunnale di fichi cimaruoili, soprattutto nelle varietà vernili. I *veri frutti* sono costituiti dai granelli diffusi nella polpa ("achenii"), all'interno dei quali c'è il vero seme².

¹ Cfr.: 1) ARSSA "La coltivazione del fico – Tradizione, Innovazione e Valorizzazione del Fico Essiccato Cosentino", Cosenza, Novembre 2001; G. Grassi, "Il Fico - Manuale pratico", Ed Reda, pagg. 14-21.

² Su questo punto cfr. G. Grassi, Il Fico, cit. pagg. 22-37.

2) Il prodotto

La denominazione “Fichi di Cosenza” designa esclusivamente i frutti di fico domestico “*Ficus carica sativa*” (*domestica* L.), appartenenti alle varietà (tra parentesi sono indicati i termini dialettali) *Dottato (Ottato) e suoi ecotipi locali, Granato (Malosso), Paradiso (Paravis)*. La tradizione, confermata dalle indagini scientifiche³, ha evidenziato che tali varietà ed ecotipi sono tra i più idonei alle lavorazioni del prodotto essiccato.

Caratteristiche dei frutti da essiccare.

I frutti da essiccare devono inoltre presentare i seguenti requisiti: buccia chiara non coriacea e priva di macchie, completi di peduncolo, acheni piccoli, polpa non succosa e consistente. È ammessa una tolleranza non superiore al 10%.

Questi requisiti sono stati inseriti a tutela del consumatore per omologare la qualità della materia prima utilizzata su di un livello medio – alto.

Caratteristiche del prodotto essiccato.

Sono stati individuati i seguenti requisiti:

Caratteristiche fisiche

A seconda della pezzatura i fichi sono selezionati in:

- *prima scelta*: 55/65 frutti per 1 kg;
- *seconda scelta*: 66/85 per 1 kg;
- *terza scelta*: superiore a 85 per 1 kg.

La selezione viene effettuata sulla base delle esigenze di lavorazione, come verrà specificato più avanti al punto 2.3.

Caratteristiche chimiche

Umidità consentita: 20-40%. Il range indicato corrisponde alle esigenze di lavorazione. Infatti, ove non richiesto diversamente (es. nella produzione del pallone), tenori di umidità inferiori possono causare un eccessivo indurimento della polpa dei frutti, mentre tenori superiori possono generare un ammuffimento del prodotto (v. più in dettaglio punto 2.2).

³ Su questo punto cfr. G.Grassi "Il Fico –Manuale pratico", cit. pag 40; ARSSA "La coltivazione del fico", cit. pagg. 7-11.

L'etichettatura

Le modalità di presentazione del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono l'apposizione di un'etichetta rappresentata da un cartellino informativo posto su ciascuna confezione, che reca obbligatoriamente a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo, al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 1726/98 e successive modificazioni) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

- “Fichi di Cosenza” eventualmente con la traduzione in altre lingue, seguita, per esteso o in sigla (DOP), dalla espressione traducibile "Denominazione di Origine Protetta";
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda di lavorazione e confezionamento;
- il logo del prodotto, consistente – come da riproduzione sotto riportata – nella rappresentazione di un frutto di fico dottato, secco, di colore bianco, con l'ostiolo 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 sfondato 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 logotipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.

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



E' consentito l'utilizzo delle seguenti menzioni aggiuntive, utilizzando il termine italiano o quello dialettale, sulle confezioni delle varie tipologie di prodotti:

- "montagnoli"
- "crocette" o "crucitti",
- "nocchette"
- "fioroni"
- "pallone" o "pallune"
- "treccia" o "ietta",
- "corolle" o "coroncine",
- "salamino di fichi"
- "mielata di fichi" o "mele i ficu"

L'uso delle menzioni aggiuntive (in lingua italiana e in dialetto) è stato inserito in considerazione del fatto che su determinati mercati le diverse tipologie dei "Fichi di Cosenza" sono conosciute con questi appellativi.

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

È 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 comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Come si può notare, l'etichettatura del prodotto si basa su tre criteri:

- il puntuale rispetto della legislazione comunitaria e nazionale in materia;
- la fondamentale esigenza di salvaguardia della originalità del prodotto contro pericoli di abusi e contraffazioni;
- una più completa informazione al consumatore.

3) Il processo produttivo

3.1) Metodo di coltivazione e raccolta

Il fico notoriamente non manifesta particolari esigenze. Non si è, pertanto, ritenuto necessario descrivere in dettaglio il metodo di coltivazione. Sono state però riscontrate nel territorio cosentino alcune tecniche colturali, che sono state inserite nel disciplinare nelle parti più importanti.

L'epoca di piantagione è in genere quella autunnale-invernale, poiché l'apporto idrico naturale del periodo è tale da favorirne un buon attecchimento e approfondimento dell'apparato radicale.

La tecnica di moltiplicazione⁴ è quella per talea legnosa. Essa consiste nel prelevare da piante madri due rami (succhioni), privi di gemme apicali, lunghi da 50 a 100 cm con diametro compreso tra 2 e 5 cm. La messa a dimora viene effettuata inserendo le talee nel terreno, in buche ampie e profonde, da riempire poi con terreno smosso e arieggiato, in modo che la parte apicale sfiori il livello del suolo. In tali condizioni la talea, che è sufficientemente arieggiata e contemporaneamente protetta dalla disidratazione, può sfruttare tutte le sue riserve (idriche e alimentari) per favorire l'emissione delle radichette.

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

I sestri di impianto, ovvero la distribuzione delle piante sul terreno, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono tali da garantire una adeguata illuminazione e arieggiamento dell'intera chioma dell'albero. In questo modo viene facilitata l'attività fotosintetica tramite un migliore scambio gassoso, incidendosi favorevolmente sull'efficienza produttiva e il contenimento dei patogeni. Le conseguenze dovute a poca illuminazione, infatti, possono essere una scarsa fertilità della pianta e la perdita dei frutti. Per questo motivo, per gli impianti specializzati, si è imposta nel disciplinare una densità d'impianto che non deve superare le 400 piante per ettaro.

Le forme di allevamento, ovvero di distribuzione spaziale della pianta attraverso interventi di potatura, sono *a vaso* o *a cespuglio*. Queste due tipologie sono considerate le più adatte a facilitare la raccolta⁵.

La potatura⁶ di produzione viene finalizzata a:

⁴ v. 1) G. Grassi "Il Fico – Manuale pratico", cit. pagg. 54-72; ARSSA "La coltivazione del fico", cit. pag 12.

⁵ v. G. Grassi, Il Fico – Manuale pratico, Ed. Reda, pag 65 e ss.

- anticipare il più possibile l'entrata in produzione della pianta all'inizio dell'estate per sfruttare il maggior numero possibile di bel tempo estivo,
- concentrare al massimo la fruttificazione nel tempo.

Per conseguire tali obiettivi gli interventi sono leggerissimi sulle piante vigorose, mentre su quelle più deboli si effettuano diradamenti di rami più o meno intensi e tagli di ritorno sui rami esauriti e troppo lunghi. In ogni caso, si asportano i "succhioni", i quali, sottraendo nutrimento alla pianta, pregiudicano le caratteristiche quali – quantitative dei frutti.

La tecnica colturale prevede per gli impianti specializzati un adeguato drenaggio del terreno. Le operazioni di drenaggio si eseguono in modo tale da scongiurare il compattamento del terreno con il conseguente accumulo d'acqua e lo sviluppo di marciumi radicali.

Le irrigazioni di soccorso sono ammesse in annate particolarmente siccitose (piovosità inferiore a 250-300 ml annui) in fase di pre-produzione. Sugli impianti in piena produzione si può ricorrere a sistemi di irrigazione a scorrimento o a goccia fino a 20-30 giorni prima dell'inizio della raccolta ponendo attenzione a commisurare l'apporto idrico sulla base delle condizioni climatiche e del fabbisogno idrico delle piante. Infatti, un eccessivo apporto idrico, soprattutto dopo un periodo di siccità, può causare fenomeni di rigonfiamento e spaccatura dei frutti.

La pianta non ha bisogno di particolari attenzioni quanto ad esigenze di concimazione e difesa fitosanitaria. Questa caratteristica è importante perché ha consentito il mantenimento senza problemi della tradizione, che non prevede trattamenti fitosanitari con prodotti chimici di sintesi. Con grande vantaggio per il consumatore, visto che la parte edibile del frutto essiccato comprende anche la buccia.

La raccolta viene effettuata a mano nel periodo compreso dal 10 agosto al 10 ottobre, al fine di mantenere inalterate le caratteristiche qualitative dei frutti ed evitare ritardi nel processo di essiccazione. La raccolta dei fichi viene effettuata da manodopera esperta in grado di raccogliere i frutti senza staccarne il peduncolo e senza esercitare una pressione eccessiva delle dita sull'epidermide degli stessi che potrebbe causare annerimenti e successivo deprezzamento del prodotto.

⁶ v. ARSSA "La coltivazione del fico", cit. pag 15; G. Grassi "Il fico. Manuale pratico", cit., pag. 69.

3.2) Metodo di essiccazione

I fichi, ad esclusione di quelli utilizzati per la produzione dei palloni e della “mielata”, sono sottoposti ad un *processo di essiccazione, tradizionale o protetta*. I frutti da essiccare devono presentare le seguenti caratteristiche che sono state sopra indicate. In seguito al processo di essiccazione (tradizionale o protetta) il prodotto raggiunge un tenore di umidità compreso tra il 20 e il 40%. Tale livello di umidità favorisce le lavorazioni successive del prodotto e corrisponde a quello che si riscontrava tradizionalmente attraverso la verifica della mancata fuoriuscita della polpa premendo il frutto tra indice e pollice⁷.

Un tasso minore di umidità provocherebbe un disidratamento eccessivo del frutto, che diventerebbe stopposo; mentre un tasso maggiore comporterebbe il pericolo della insorgenza di muffe⁸.

Durante la fase di essiccazione (tradizionale o protetta)⁹, i fichi sono selezionati nelle diverse scelte commerciali come descritto nella precedente parte 1 della presente Relazione Tecnica.

3.2.1) Essiccazione tradizionale

Il *metodo di essiccazione tradizionale* richiede un lavoro quotidiano impegnativo ed attento. Una volta¹⁰ i fichi venivano posti ad essiccare esclusivamente su graticci di canna detti “*cannizzi*” di dimensioni diverse ma in genere variabili da 60/70 cm di larghezza e 170/180 cm di lunghezza. Tali supporti¹¹, oggi come allora, sono costruiti interamente da canne schiacciate ed aperte, intrecciate tra di loro. Ai quattro lati sono delimitati da una canna intera in modo da formare un bordo di 3 / 4 cm. Il bordo serve per non fare rotolare i fichi durante il trasporto dei graticci nei ricoveri. Oggi i fichi vengono adagiati anche su supporti di metallo o altro materiale ad uso alimentare. Onde evitare la formazione di muffe è necessario che il fondo dei supporti sia tale da consentire la traspirazione e la conseguente perdita d’acqua dei frutti.

I fichi sono fatti asciugare al sole per un periodo di tempo che va da tre a sette giorni a seconda del grado di maturazione. Tale fase di lavorazione è particolarmente delicata, perché, come abbiamo sopra osservato, si deve evitare sia l’indurimento che l’ammuffimento del prodotto.

⁷ v. G. Grassi "Il Fico – Manuale pratico", cit., pag. 80.

⁸ Ibidem.

⁹ ARSSA "La coltivazione del fico" cit., pag 18.

¹⁰ V. G. Palopoli -Tradizione e imprenditorialità nella lavorazione dei fichi di Cosenza, 1986, Ed Satem –Cosenza, pag. 15.

¹¹ V. ARSSA "La coltivazione del fico", cit. pag 17.

Durante tale periodo i fichi devono essere:

- girati almeno due volte al giorno nei primi tre giorni, al fine di raggiungere una essiccazione uniforme ed evitare che eventuali scottature, dovute ai raggi ultravioletti, anneriscano il prodotto con conseguente deprezzamento;
- protetti dall'umidità notturna o da piogge inattese mediante il ricovero in locali coperti o mediante la copertura dei supporti con teli di materiale trasparente posizionati in modo tale da evitarne il contatto con i frutti. Quest'ultimo accorgimento mira a scongiurare il generarsi di fenomeni di condensa che inumidirebbero il prodotto.

3.2.2) Essiccazione protetta

Questo metodo prevede l'essiccazione dei frutti in serre con copertura in vetro o altro materiale trasparente, dotate di aperture regolabili che consentono di mantenere la temperatura massima al di sotto dei 50°C. Tale livello di temperatura permette di abbreviare i tempi di essiccazione senza causare annerimenti e/o cottura del prodotto.

Le serre devono essere, inoltre, dotate alle aperture di reti antinsetti per evitare che il prodotto venga contaminato da parassiti e/o insetti con conseguente riduzione delle rese e scadimento qualitativo del prodotto.

I fichi, adagiati su supporti del tipo di quelli descritti precedentemente e posti ad una altezza da terra variabile dai 60 ai 100 cm., sono fatti essiccare per un periodo massimo di 5 giorni.

Nei primi tre giorni è necessario girare almeno due volte al giorno i fichi per assicurare una uniforme essiccazione del prodotto ed evitare annerimenti dovuti ad una prolungata esposizione ai raggi ultravioletti.

3.3) Il metodo di lavorazione e confezionamento

I fichi essiccati, prima di essere avviati alle successive lavorazioni, possono essere sottoposti, in alternativa, ad uno dei seguenti pre-trattamenti al fine di assicurare adeguati livelli igienico-sanitari:

- Lavati con acqua fredda.
- Lavati e sbollentati in acqua a 100°C. Tale operazione deve protrarsi al massimo per due minuti per evitare che il trattamento termico, eseguito per tempi più prolungati, possa causare un eccessivo indurimento della consistenza dei frutti rendendo più difficoltose le successive lavorazioni.
- sterilizzati con anidride solforosa o con altri sistemi consentiti dalla normativa igienico-sanitaria.

Fichi secchi al naturale

La commercializzazione dei fichi essiccati al naturale rappresenta una delle più tradizionali forme di consumo dei “*Fichi di Cosenza*”.

I frutti devono presentare le seguenti caratteristiche:

- pezzatura di prima o seconda scelta,
- colore beige.

Come si può notare, viene garantito, da un lato, l’utilizzo di fichi di pezzatura superiore, maggiormente adatti a questo tipo di consumo, e, dall’altra, la colorazione beige che indica una essiccazione ottimale.

Montagnoli

Per la preparazione del prodotto vengono utilizzati fichi essiccati di seconda e terza scelta in quanto la pezzatura superiore renderebbe più difficoltoso il lavoro.

Il prodotto, prima della cottura, deve essere adagiato nelle teglie in unico strato. Infatti se i frutti venissero disposti in più strati, a cottura ultimata, i diversi strati si compatterebbero tra loro impedendo le successive lavorazioni del prodotto o, nella migliore delle ipotesi, renderebbero queste ultime estremamente difficoltose.

Inoltre, è indispensabile rispettare le temperature (150/200°C) e tempi di cottura (20/30 minuti). Temperature e tempi di cottura maggiori causerebbero un indesiderato indurimento della polpa dei frutti e scadimenti qualitativi delle caratteristiche organolettiche del prodotto

finale. Una volta raffreddati e portati a temperatura ambiente, i frutti vengono amalgamati con mielata di fichi. Operazioni di amalgama, effettuate a temperature (del prodotto) superiori a quella ambiente, potrebbero causare una percolazione eccessiva della mielata tale da rendere difficoltose le successive operazioni di confezionamento del prodotto.

L'amalgama con *mielata di fichi*, oltre ad arricchire il prodotto, contribuisce a preservare più a lungo la morbidezza dello stesso.

Crocette (crucitti), Nocchette e Fioroni

Le operazioni necessarie per l'ottenimento delle *Crocette, delle Nocchette e dei Fioroni o Bocconcini*, devono avvenire con le seguenti modalità:

- Utilizzo di fichi di prima e/o di seconda scelta. Pezzature inferiori renderebbero difficoltosa la farcitura.
- Suddivisione manuale dei frutti a metà. Tale operazione deve essere eseguita in modo tale da non separare le parti.
- *Farcitura* dei lobi con una mandorla o con ½ gheriglio di noce, ed eventualmente con della scorza di agrumi (arance, limoni e cedri). Al fico farcito viene sovrapposto un altro fico con le modalità sopra indicate.
- *Sottoposizione a pressione a i fichi lavorati*. Questa operazione viene effettuata affinché i lobi sovrapposti possano aderire perfettamente. Ciò consente di eliminare la maggiore quantità di aria all'interno degli stessi, evitando scadimenti qualitativi del prodotto dovuti a fenomeni di irrancidimento ossidativo degli ingredienti utilizzati per la farcitura (mandorle, noci e scorze di agrumi).
- *Cottura del prodotto adagiato nelle teglie in unico strato*. Il prodotto; prima della cottura, deve essere adagiato nelle teglie in unico strato. Questo accorgimento è importante facilitare le successive lavorazioni dei prodotti e consentire una uniforme cottura dei prodotti. È indispensabile rispettare le temperature (150/200°C) e i tempi di cottura (20/30 minuti) previsti per non incorrere in scadimenti qualitativi delle caratteristiche organolettiche del prodotto finale.
- *Raffreddamento del prodotto*. A cottura ultimata, le *Crocette, le Nocchette e i Fioroni* vengono fatti raffreddare a temperatura ambiente. Questa è ideale per la successiva operazione di confezionamento o per poter effettuare la facoltativa spennellatura del prodotto con una soluzione di acqua e *mielata di fichi*. Infatti, una temperatura (del prodotto) superiore a quella ambientale, potrebbe causare una percolazione eccessiva della

mielata tale da rendere difficoltoso il confezionamento. La leggera spolveratura di zucchero semolato e/o cannella corrisponde ad una vecchia tradizione peraltro oggi non sempre rispettata sul territorio.

Pallone (Palluni)

Per la preparazione del prodotto si possono utilizzare fichi di prima e/o seconda e/o terza scelta che non hanno ancora completato l'essiccazione. L'impiego indifferente del tipo di pezzatura deriva dal fatto che il risultato finale (il pallone) appare come una massa compatta nella quale la grossezza dei fichi passa in secondo piano. L'elevato contenuto in acqua dei frutti impiegati agevola la cottura in forno e, contestualmente, favorisce il rilascio di una parte degli zuccheri contenuti nel siconio. Ciò ha dei riflessi positivi sull'aroma del prodotto in quanto lo strato zuccherino che avvolge i singoli frutti ne esalta l'aroma naturale.

I fichi, prima di essere avviati alla cottura in forno, sono lavati per asportare eventuali impurità. Per agevolare la cottura i frutti sono immessi nel forno ancora gocciolanti

Anche per questa tipologia di prodotto, è indispensabile rispettare le temperature e i tempi di cottura previsti.

A cottura ultimata i fichi vengono prelevati dal forno e lasciati riposare, stoccati in appositi recipienti, per 5/10 giorni in locali chiusi. Ciò consente ai frutti (a contatto con l'aria) di riacquistare una parte dell'umidità ceduta durante la cottura e, di conseguenza, una maggiore morbidezza.

L'“impallonatura” è l'operazione che consente di amalgamare con le mani i fichi gli uni contro gli altri fino ad ottenere il *pallone*. La pressione esercitata durante l'amalgama dei frutti è finalizzata a conferire al prodotto finale la forma voluta (pallone) e ad evitare che, tra un fico e l'altro, rimangano dei vuoti che possono causare un irrancidimento ossidativo del prodotto.

Al fine di aromatizzare il prodotto, è consentito inserire foglie di agrumi (limone, arancio e/o cedro) o alloro tra le foglie di fico ed i frutti amalgamati.

Treccia (Ietta)

La *Treccia* viene ottenuta con fichi essiccati di seconda e/o terza scelta, infilati usando sezioni di canne secche, opportunamente appuntite, di 20/30 cm di lunghezza e di 3/6 mm. di larghezza. L'operazione deve essere eseguita pressando i fichi gli uni agli altri al fine di

ottenere un prodotto compatto. Tale risultato lo si ottiene più facilmente attraverso l'utilizzo di fichi di pezzatura inferiore.

La cottura in forno del prodotto viene effettuata alle temperature (150/180°C) e ai tempi (20/30 minuti) previsti. Anche qui è indispensabile osservare le prescrizioni sopra riportate per raggiungere un risultato qualitativo adeguato. Il grado ottimale di cottura dei prodotti si desume anche dal raggiungimento di una colorazione ambrata.

Corolle o Coroncine

Questa tipologia di prodotto si basa, come quella precedente, nell'infilare i fichi usando un rametto di mirto o uno spago. Il risultato finale è una coroncina, i cui grani sono rappresentati dai fichi schiacciati a disco.

L'osservanza delle temperature e dei tempi di cottura indicati è indispensabile per ottenere un prodotto con adeguato livello qualitativo e dalla tipica colorazione ambrata.

Salamino di fichi

Per la preparazione del prodotto sono utilizzati fichi essiccati di II e III scelta. I fichi vengono adagiati in teglie in un unico strato, sono fatti cuocere in forno ad una temperatura tra i 200 e i 250 ° C. per un periodo compreso fra 20 e 30 minuti fino a quando assumono una colorazione dorata. A cottura ultimata i fichi sono amalgamati e trituriati con frutta secca (noci, mandorle e/o nocciole) e mielata di fichi. Si possono aggiungere frutta candita (arance, mandarini e/o cedri), agrumi freschi (arance, mandarini e/o limoni) e spezie. Ottenuto l'impasto, si procede alla porzionatura conferendo al prodotto la classica forma a salame.

"Mielata di fichi" (Mele i ficu)

Per la produzione del prodotto occorre utilizzare fichi freschi e/o essiccati (questi ultimi preventivamente messi in acqua per 3 /4 ore). L'elevato contenuto in acqua dei frutti impiegati agevola la cottura negli appositi recipienti e, contestualmente, favorisce il rilascio degli zuccheri contenuti nel siconio favorendo così l'ottenimento del prodotto finale.

A cottura ultimata e dopo aver tolto i fichi dal recipiente, si procede a filtrare il liquido ottenuto per asportare le eventuali impurità o gli acheni fuoriusciti dai frutti. Il liquido deve essere filtrato quando è ancora caldo. Ciò consente di mantenere una sufficiente fluidità che agevola la filtrazione.

4) I legami con il territorio

La produzione della “Fichi di Cosenza” è tradizionalmente legata all’ambiente e al territorio della provincia di Cosenza posto ad una altitudine inferiore agli 800 metri slm.

Si tratta di un ambiente particolare, risultato del concorso di fattori non solo geografici e climatici, ma anche produttivi, economici e sociali. Tali fattori, frutto di condizioni maturate in una situazione locale particolare, sono tra loro inscindibili e non possono essere valutati singolarmente.

Il mantenimento delle connessioni fra gli aspetti essenziali di tale contesto rappresenta la condizione imprescindibile per la salvaguardia della tipicità del prodotto.

4.1) I fattori geografici, pedologici e climatici

Il fico è una pianta che vegeta nei climi subtropicali e temperati. La sua diffusione in altitudine aumenta con il diminuire della latitudine¹². In Calabria è stato osservato che fruttifica anche a 1000 m. di altitudine.

Il fico sopporta una temperatura minima fino a -10°C, al di sotto della quale cessa la sua attività fisiologica e fino a +50°C, valore al di sopra del quale arresta la vegetazione con conseguente produzione di siconi stopposi e poco sviluppati¹³.

La pianta resiste alla scarsa umidità del terreno e ai periodi siccitosi in virtù del suo apparato radicale capace di espandersi diffusamente nel terreno e di penetrarvi in profondità. Ad una grande adattabilità climatica corrisponde una altrettanto grande adattabilità dal punto di vista pedologico. La pianta, infatti, riesce a vegetare anche in terreni argillosi o salini.

Pur presentando queste caratteristiche, è stato peraltro osservato che il fico predilige una piovosità annua di almeno 500-600 mm, una temperatura media non eccessiva con escursioni termiche diurne ridotte, l’assenza di geli e nebbie intense e frequenti, l’assenza di frequenti piogge nei periodi di temperature elevate, terreni non molto argillosi e umidi¹⁴.

¹² v. Enciclopedia Agraria Italiana, 1957 voce "Fico", pag. 599.

¹³ Ibidem.

¹⁴ Ibidem e ARSSA "La coltivazione del fico", cit. pag. 11.

Il territorio della provincia di Cosenza presenta proprio queste caratteristiche. Compreso fra due mari, il Tirreno e lo Jonio, e difeso a nord dal Massiccio del Pollino, esso gode di una situazione climatica molto felice, dal momento che risente dei benefici influssi marini e di una adeguata protezione dai venti freddi di tramontana. I dati sulle temperature lo confermano. Si è potuto ricostruire, infatti, che nel ventennio 1953-1972 (si tratta purtroppo dell'unica sequenza ampia di dati disponibile), le temperature massime e minime non si sono mai avvicinate ai limiti di guardia, neppure in zone molto calde come la piana di Sibari o molto fredde come le montagne della Sila, mentre quelle medie si sono sempre collocate attorno ai valori ottimali per la coltivazione del fico.

Anche i livelli pluviometrici medi sono sempre risultati rispettivamente superiori e inferiori a quelli minimi e massimi necessari per escludere l'insorgenza di danni al frutto o alla pianta¹⁵.

¹⁵ v. Fonte dei dati climatici: Istituto Idrografico Nazionale.

Provincia di Cosenza - media climatica di 20 anni (53 - 72)															
Temperatura media															
codice	denominazione	altitudine	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	anno
20G	Bonifati	484	9	8	8	10	12	16	20	23	23	21	17	13	15
20Q	Calopezzati	179	10	10	12	15	19	23	26	26	23	18	15	11	17
20Z	Monte Scuro	1710	0	0	2	4	9	13	16	16	13	9	5	1	7
21I	Paola	30	12	12	13	16	19	23	25	26	24	20	17	14	18
2520	Villapiana Scalo	5	10	10	12	15	19	23	26	26	23	19	15	11	17
2521	Cosenza	250	7	8	10	13	17	21	24	24	22	16	12	9	15
2522	Camigliatello Silano	1291	1	2	4	7	12	15	18	18	15	10	6	2	9
2523	Cecita (ex Acquac.)	1180	1	2	4	7	12	15	18	18	15	11	7	3	9
2524	Torano Scalo	97	9	10	11	14	19	22	25	25	22	17	14	10	16
2525	Castrovillari	353	6	7	9	13	17	21	24	25	21	16	12	8	15
2526	Fagnano Castello	516	6	7	9	12	16	20	23	23	20	15	11	8	14
2527	Rossano	300	9	10	11	14	19	23	26	26	23	18	14	11	17
2678	Fiumefreddo Bruzio	220	9	9	11	13	17	21	23	24	21	17	14	11	16
2683	Belvedere M. Scalo	10	11	11	13	15	19	22	25	25	23	19	16	12	17
97	Grisolia	340	9	9	11	13	17	21	24	25	22	18	14	11	16

Fonte: Istituto Idrografico Nazionale

Provincia di Cosenza - media climatica di 20 anni (53 - 72)															
Temperatura minima															
codice	denominazione	altitudine	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	min anno
20G	Bonifati	484	7	6	5	7	9	13	16	19	20	17	14	10	5
20Q	Calopezzati	179	8	8	9	12	16	20	23	23	20	16	12	9	8
20Z	Monte Scuro	1710	-2	-2	-1	2	6	10	12	13	10	6	2	-1	-2
21I	Paola	30	9	10	11	13	16	20	22	23	21	17	14	12	9
2520	Villapiana Scalo	5	6	6	8	10	14	18	20	21	18	14	10	8	6
2521	Cosenza	250	3	4	6	8	11	15	17	17	15	11	8	5	3
2522	Camigliatello Silano	1291	-2	-2	0	2	6	9	11	11	9	6	3	0	-2
2523	Cecita (ex Acquac.)	1180	-2	-2	0	2	6	9	11	11	9	5	3	0	-2
2524	Torano Scalo	97	5	5	7	9	12	16	18	18	16	12	10	7	5
2525	Castrovillari	353	3	3	5	8	12	15	18	18	15	11	8	5	3
2526	Fagnano Castello	516	3	3	5	7	11	14	17	17	15	11	8	5	3
2527	Rossano	300	6	6	8	10	14	18	20	21	18	14	11	8	6
2678	Fiumefreddo Bruzio	220	6	6	7	9	13	16	18	19	17	14	10	7	6
2683	Belvedere M. Scalo	10	7	7	9	11	14	18	20	20	18	15	12	9	7
97	Grisolia	340	7	6	8	10	13	17	20	21	18	15	11	9	6

Fonte: Istituto Idrografico Nazionale

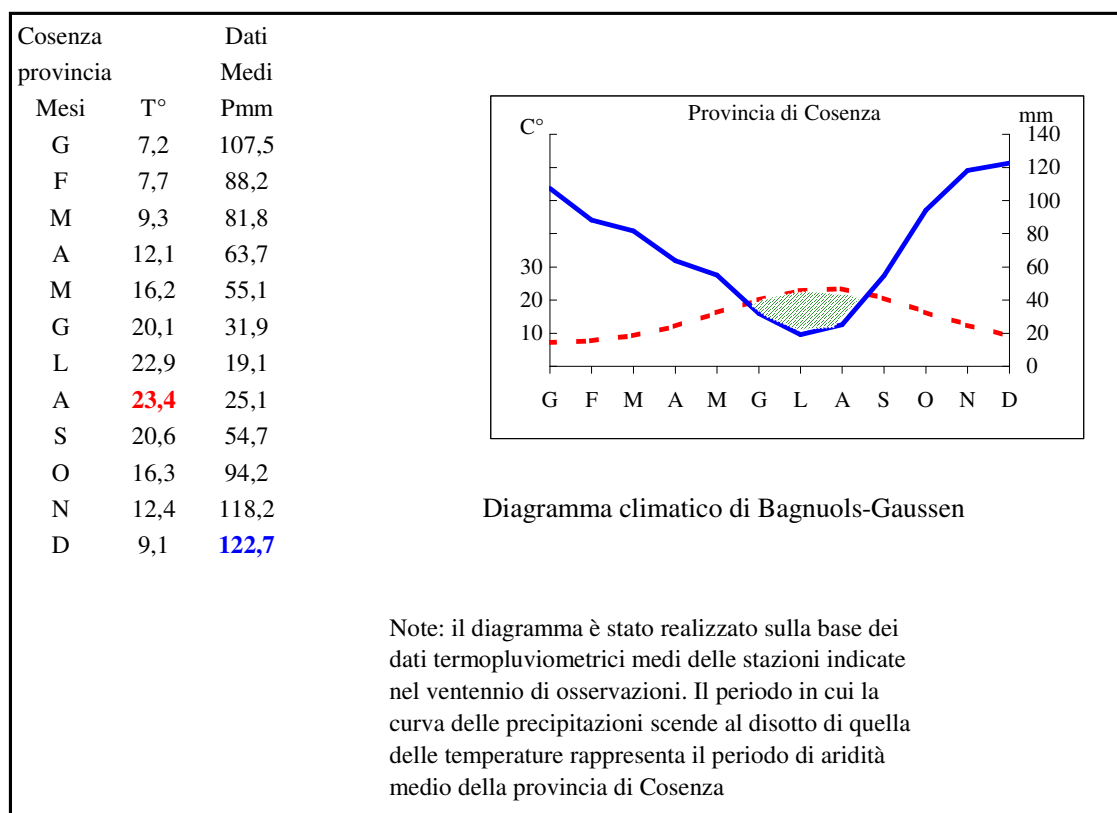
Provincia di Cosenza - media climatica di 20 anni (53 - 72)															
Temperatura massima															
codice	denominazione	altitudine	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	max anno
20G	Bonifati	484	12	11	11	13	15	19	23	26	27	25	20	16	27
20Q	Calopezzati	179	12	13	15	18	22	27	30	30	26	21	17	14	30
20Z	Monte Scuro	1710	2	2	4	7	13	17	19	20	16	11	7	4	20
21I	Paola	30	14	15	16	19	22	26	28	29	27	23	19	17	29
2520	Villapiana Scalo	5	13	15	17	20	24	29	32	32	28	23	19	15	32
2521	Cosenza	250	11	13	15	18	24	28	31	31	28	22	17	13	31
2522	Camigliatello Silano	1291	4	6	7	11	17	21	24	24	20	15	10	5	24
2523	Cecita (ex Acquac.)	1180	5	7	8	12	18	21	25	25	21	16	11	6	25
2524	Torano Scalo	97	12	14	16	19	25	29	32	33	28	23	18	14	33
2525	Castrovillari	353	10	11	14	17	23	27	31	31	27	21	15	12	31
2526	Fagnano Castello	516	9	10	13	16	22	26	29	30	26	20	15	11	30
2527	Rossano	300	12	13	15	19	24	28	32	32	27	21	17	14	32
2678	Fiumefreddo Bruzio	220	12	12	14	17	21	26	28	29	26	21	17	14	29
2683	Belvedere M. Scalo	10	14	14	16	19	23	27	30	30	28	23	19	16	30
97	Grisolia	340	12	12	14	16	20	25	28	29	25	21	16	13	29

Fonte: Istituto Idrografico Nazionale

Provincia di Cosenza - media climatica di 20 anni (53 - 72)															
Precipitazione totale (media annua)															
codice	denominazione	quota	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	anno
2683	Belvedere M. Scalo	10	131	101	82	66	55	38	15	32	59	88	132	145	944
21I	Paola	30	114	69	64	46	55	29	22	19	68	95	116	91	788
2678	Fiumefreddo Bruzio	220	151	129	100	83	74	38	22	35	72	103	155	184	1146
97	Grisolia	340	75	64	84	72	63	19	12	14	51	88	108	98	747
20G	Bonifati	484	103	104	92	83	51	30	19	32	65	119	127	125	947
20Z	Monte Scuro	1710	102	92	97	60	64	58	35	25	30	52	99	121	835
20Q	Calopezzati	179	76	58	53	37	25	11	9	19	39	114	92	95	627

Fonte: Istituto Idrografico Nazionale

Inoltre, il diagramma climatico di Bagnouls-Gausсен, realizzato sulla base dei dati termopluviometrici medi del ventennio di osservazioni in esame, evidenzia che il periodo di aridità medio della provincia di Cosenza, essendo compreso tra giugno e i primi giorni di agosto, coincide proprio con il periodo precedente la raccolta; periodo nel quale l'umidità non deve essere elevata al fine di evitare che i siconi risultino più acquosi, si spacchino irregolarmente sull'albero, acidifichino, ammuffiscano rapidamente e richiedano maggior tempo per l'essiccamento¹⁶.



Fonte: Istituto Idrografico Nazionale

Se, quindi, le condizioni climatiche appaiono determinanti per la vocazionalità del territorio di Cosenza alla coltivazione del fico, una importanza minore è probabilmente da ascrivere alle condizioni pedologiche, essendosi riscontrate buone produzioni anche in terreni argillosi¹⁷.

¹⁶ V. Enciclopedia Agraria Italiana, pag. 599.

¹⁷ v. ARSSA "La coltivazione del fico", cit. pag 11.

La vocazionalità è comunque confermata anche dalla presenza di alcuni ecotipi locali della varietà Dottato, (ad es. il “Fico di Zumpano”, il “Fico di Luzzi”), i quali hanno evidentemente trovato nell’area in questione un habitat favorevole al loro sviluppo.

4.2) I fattori socio-economici

Il legame economico del “Fico cosentino” con il contesto locale è particolarmente forte e la provincia di Cosenza risulta essere la prima, sia in ambito regionale che nazionale, nella produzione di fichi secchi.¹⁸

Le **aziende** che operano nella trasformazione dei fichi secchi sono oltre una **ventina**, che lavorano complessivamente circa **7-8.000 quintali** di prodotto.

A questo dato occorre aggiungere una piccola percentuale di prodotto lavorato da ditte dolciarie (che affiancano la trasformazione dei fichi secchi a quella di altre preparazioni meno tradizionali) e da aziende agrituristiche per la propria clientela.

La materia prima impiegata per la lavorazione proviene da aziende agricole locali che rispondono a due tipologie. La prima riguarda aziende con impianti ridotti (da 0,10 a 0,7 ha) e indirizzo familiare, nelle quali la coltivazione del fico viene effettuata tradizionalmente ma in misura marginale rispetto a colture che assicurano un reddito superiore.

La seconda è rappresentata da strutture di più grandi dimensioni, con appezzamenti di terreno superiori all’ettaro destinati a questa coltura, che pertanto viene ad occupare un ruolo significativo nell’economia aziendale¹⁹.

L’attività di trasformazione è stata oggetto di studi da parte di Università ed Enti di ricerca. Ai fini della presente relazione tecnica è stata presa come riferimento la recente indagine condotta dall’Università di Reggio Calabria (Dipartimento Scienze e Tecnologie agroforestali e ambientali) incentrata sull’analisi economica e le prospettive di mercato di alcuni dei prodotti tipici calabresi, tra i quali i “Fichi di Cosenza”.²⁰

Riportiamo di seguito alcuni elementi emersi nello studio, utili per valutare il legame socio-economico della trasformazione del fico nella provincia cosentina.

¹⁸ ARSSA (M. Bruno) Relazione sull’attività dell’ARSSA a sostegno della valorizzazione dei “Fichi di Cosenza” (2000-2003), pag. 4

¹⁹ Il fico essiccato del Cosentino”, Pubblicazione realizzata dal GAL “Valle Crati” all’interno del progetto PCQ (Prodotti Calabresi di Qualità), Cosenza 2002.

L'indagine è stata condotta su 8 aziende, localizzate nell'area del Basso Tirreno Cosentino e nella Valle del Crati e considerate tra le più rappresentative.

Le dimensioni aziendali sono risultate medio-piccole, mentre i quantitativi lavorati sono compresi tra 150 e 300 quintali nel 50% dei casi, come dimostra la tabella sotto riportata.²¹

Q.li di prodotto lavorato	N. di ditte	Incidenza %
150-300	4	50,0
300-800	1	12,5
800-1.500	1	12,5
1.500-2.000	2	25,0

Dal punto di vista occupazionale le ditte specializzate nella trasformazione dei fichi secchi occupano, complessivamente, circa 450 dipendenti (da ottobre a dicembre) in funzione della grandezza dello stabilimento produttivo, con 70 unità di personale fisso assunto a tempo pieno. L'impresa con il numero di dipendenti inferiore (pari a 7) registra un quantitativo di prodotto lavorato pari a 150 q.li.²²

Il prodotto viene commercializzato durante tutto l'anno, sia sui mercati nazionali sia su quelli internazionali.

La quota di prodotto destinata all'estero oscilla tra il 5 e il 10%, ed è diretta principalmente in Germania, Danimarca, Gran Bretagna, USA ed Canada. Ad alimentare il flusso di prodotto all'estero contribuisce la richiesta degli emigrati che ritrovano nei fichi essiccati il "sapore" della propria terra.

I principali canali di vendita del prodotto sono così ripartiti:²³

- 30% dettaglio;
- 50% grande distribuzione;
- 20% grossisti dolciari.

²⁰ "I prodotti agroalimentari tipici della Calabria – Analisi economiche e prospettive di mercato", a cura di G. Carrà, la Ruffa editore, Cosenza 2002.

²¹ Ibidem, pag. 303.

²² Data l'artigianalità della produzione si segnala una forte presenza di manodopera femminile, fattore, questo, importante perché assorbe quella parte di risorse umane che in un contesto economico "difficile" come quello cosentino troverebbe difficoltà di inserimento.

²³ Il fico essiccato del Cosentino", Pubblicazione realizzata dal GAL "Valle Crati" all'interno del progetto PCQ (Prodotti Calabresi di Qualità), Cosenza 2002.

I “Fichi di Cosenza”, rivestendo un ruolo di **specialità gastronomica**, sono richiesti da una particolare categoria di negozi con target di clientela medio-alta: quali *boutique* di lusso, *gourmanderie*, enoteche, negozi di specialità nazionali ed estere.

Frequentemente vengono inseriti in composizioni alimentari (ad esempio i classici cesti natalizi) assieme ad altre specialità nazionali.

Le interviste condotte sul territorio rilevano che le crocette e le trecce sono tra i prodotti più graditi dai consumatori, mentre le confezioni preferite sono quelle di formato medio/piccolo da 250 e 500 grammi.

Le principali occasioni di consumo si concentrano nelle festività, specie Natale e Pasqua, quando i fichi sono oggetto di dono tra i familiari e amici. Ad incentivare questa tipologia di consumo ha da sempre contribuito la particolare cura che le aziende riservano alla confezione, arricchendo il prodotto con certo livello di bellezza estetica.²⁴

Le stesse interviste sopra citate consentono di rilevare che, nonostante il legame particolarmente forte alla tradizione alimentare contadina dei “Fichi di Cosenza”, questi sono apprezzati in particolare da una clientela giovane, compresa tra 30 e 40 anni, individuata come abituale. La frequenza di acquisto è pari a 1 volta ogni 2-3 mesi, in particolare nel periodo natalizio (34,75 delle risposte) o in particolari occasioni (29,2% delle risposte).²⁵

Come viene sottolineato nello studio citato, i “Fichi di Cosenza”, pur conservando la tradizionalità della lavorazione, rappresentano “*nella realtà calabrese un esempio di filiera agroindustriale in grado di confrontarsi con un mercato alimentare in forte evoluzione*”.²⁶

Le buone prospettive economiche sono confermate dalla recente tendenza del mercato alla valorizzazione dei prodotti alimentari legati al territorio e dalla nascita di nuove forme di turismo, come quello enogastronomico, in grado di attirare un buon numero di visitatori.

²⁴ Tipiche sono le scatoline in stile liberty, oppure le confezioni realizzate in cesti tipici, terracotte lavorate e dipinte a mano, confezioni di metallo, studiate e disegnate da personale specializzato a cui molti produttori delegano l’immagine aziendale.

²⁵ Dati rilevati sul campo tramite interviste ai consumatori condotte nell’area del Basso Tirreno Cosentino.

4.3) Fattori culturali e umani

La produzione dei “Fichi di Cosenza” si caratterizza per una elevata dose di manualità che è presente in molte fasi del processo di lavorazione e che si rivela determinante anche ai fini della qualità del prodotto finale. Le operazioni manuali sono effettuate da personale esperto che svolge la sua attività secondo modalità consolidate nel territorio.

Riportiamo di seguito le principali fasi nelle quali si ricorre alle operazioni manuali:

- **raccolta.** E' indispensabile per assicurare alcuni requisiti, come il mantenimento del peduncolo e l'integrità del frutto;
- **selezione.** E' fondamentale la verifica qualitativa e dimensionale dei fichi adatti alle varie tipologie di lavorazione sia al momento della raccolta che al termine dell'essiccazione;
- **essiccazione.** I frutti, in questa fase, devono essere rigirati manualmente per garantire un processo uniforme ed omogeneo;
- **confezionamento.** Anche questa operazione viene fatta a mano per garantire l'integrità del prodotto e la possibilità di elaborazione delle diverse composizioni.

Tuttavia è nella fase di **lavorazione** che la manualità ed il tradizionale “saper fare” dei produttori trova la sua massima espressione.

Tutte le operazioni del ciclo produttivo (l'apertura, la farcitura, la pressatura, lo schiacciamento a disco dei frutti, la formazione dei palloni.) sono non solo eseguite a mano, ma richiedono una particolare abilità che è patrimonio insostituibile della manodopera locale. L'arte che i trasformatori impiegano per la preparazione del prodotto si tramanda da secoli, di generazione in generazione, ed è frutto di una elevata specializzazione.

La forte incidenza dei fattori umani sui "Fichi di Cosenza" si rileva anche dagli **esiti finali della produzione**. Le trecce, le collane, le crocette, i palloni sono tipologie produttive che rappresentano altrettante forme di espressione della fantasia creativa della popolazione locale. Esse sono anche cariche di una simbologia nella quale confluiscono significati sociali e religiosi. Si pensi, ad esempio, al valore simbolico della crocetta, che evidenzia chiaramente il rapporto con le festività religiose, o della collana, che richiama la preziosità di un prodotto che nel passato ha costituito un alimento indispensabile per contrastare fame e carestie.

²⁶ Ibidem, pag. 321.

Nella zona di produzione dei "Fichi di Cosenza" si registrano numerose fiere e manifestazioni folcloristiche dedicate al prodotto. In quasi tutte le feste patronali è usanza locale allestire mercatini dove non manca mai il prodotto. Tra le fiere si segnala in particolare quella di S. Giuseppe, documentata a Cosenza almeno dalla metà del secolo XIX e che si tiene ogni anno il 17/18/19 marzo con una larga partecipazione di molti espositori degli apprezzati "Fichi di Cosenza". Non mancano, a testimonianza della vitalità di una tradizione molto radicata nel territorio, iniziative più recenti come la "Sagra dei fichi" di Zumpano, che si tiene tra la fine di settembre e i primi di ottobre nella omonima località e che rappresenta da qualche anno la più rinomata occasione per la degustazione del prodotto.

4.4) *Impiego nella gastronomia*

La presenza consolidata del prodotto nel territorio si riscontra anche dal suo impiego nella cucina tradizionale. Nel tempo i modi di preparazione e di utilizzazione di questo frutto sono diventati sempre più numerosi e ricercati.

I fichi, a seconda del loro stadio di maturazione, possono essere consumati in più modi. Quelli non troppo maturi sono impiegati per la preparazione della marmellata, o composta, con l'aggiunta di una scorza di limone grattugiato e un po' di zucchero. Per la preparazione dei fichi sciropati, invece, si impiegano i frutti maturi, lasciati bollire nell'acqua con un po' di zucchero e vaniglia. I fichi imbottiti sono invece una antica tradizione gastronomica, tramandata per lo più oralmente, e comprende la preparazione di "crocette", "treccie", "palloni di fichi", "collane" ed altre preparazioni ricercate e fantasiose.

Con la *mielata di fichi* viene condito il grano lessato, impiegato per realizzare uno dei piatti tipici della cucina locale, la "cuccia". La ricetta è riportata in tutti i libri di cucina gastronomica calabrese (Cfr. Vincenzone A. "La vera cucina della Calabria e della Basilicata", Genova, 1977). Anche la preparazione del *sanguinaccio*, antica specialità invernale comune a più regioni d'Italia a base di sangue di maiale, nella gastronomia locale prevede l'impiego di miele di fichi piuttosto che di un dolcificante comune. Non sono da dimenticare, inoltre, le "crespelle con miele" (*crispedde ammilate*), anch'esse preparate con il miele di fichi durante il periodo natalizio.

Un volume dedicato a questo argomento da Ottavio Cavalcanti, docente di Storia delle tradizioni popolari presso l'Università degli Studi della Calabria e tra i massimi esperti di gastronomia regionale, segnala alcune preparazioni tipiche del territorio che prevedono

l'impiego di fichi, come la "*pitta 'mpigliata*" (una sorta di sformato dolce ripieno di fichi, noci, uvetta, miele e cannella) e le "*frittatine di farina con miele di fichi*"²⁷. Queste ultime appaiono interessanti per la presenza di varianti locali (se ne registrano almeno tre, la cosentina, la bisignanese e quella tipica dei paesi di origine greco-albanese) e per la particolarità del contrasto tra il gusto salato delle uova e della farina e quello dolce del miele.

E' interessante aggiungere che l'uso del fico nella cucina del territorio non si pone solo come conservazione della tradizione, ma si connota anche di aspetti innovativi. Lo testimonia, tra l'altro, l'opera di Pinuccio Alia, la cui ricerca sull'impiego gastronomico dei fichi e del miele di fichi ha contribuito a fare del suo locale, "La Locanda di Alia" a Castrovillari, il tempio della cucina calabrese. Segno, questo, di grande vitalità di una tradizione che sa anche rinnovarsi reinterpretando l'antico sulla base di nuovi gusti e nuove esigenze.

Ma, anche senza salire ai vertici della gastronomia, ci sembra sul piano sociale degna di nota l'usanza locale assai diffusa di lasciare essiccare al sole i fichi sui balconi delle case, di conservarli con cura e di servirli in più occasioni, come antipasto assieme al pane o a fine pasto assieme alla frutta.

4.5) Impiego nella farmacopea

La cultura popolare attribuisce al fico valori proprietà che non accomunano la pianta a nessun'altra.

I frutti sono da tempo impiegati nella medicina popolare per le proprietà curative loro attribuite, nonché per i benefici che se ne possono ricavare anche dal punto di vista estetico.

Per quando riguarda **l'uso interno**, ad esempio, il frutto viene fatto bollire con rosmarino fino a farlo diventare uno sciroppo, utilizzato contro il catarro e la bronchite. Grazie, infatti, alla considerevole quantità di sostanze pectiche contenute nella polpa, i fichi sono considerati un buon rimedio per curare malattie dei polmoni e la tosse convulsa.

Inoltre i fichi, grazie alla presenza di una particolare sostanza, la cradina, hanno particolari proprietà digestive. Il loro impiego si rivela poi estremamente efficace anche come lassativo, in quanto i semi, le mucillagini e le sostanze zuccherine contenute nel siconio fresco o secco esercitano una delicata funzione peristaltica.

Per **uso esterno**, la farmacopea li impiega contro i geloni, per rinforzare i muscoli e per favorire la rottura degli ascessi e delle infiammazioni in genere.

²⁷ O. Cavalcanti "La cucina calabrese", Roma ed. 2001, passim.

Il decotto di fichi secchi è un emolliente per le mucose delle pelli infiammate. Impacchi di fichi secchi si possono applicare sulle parti direttamente interessate per estirpare porri, verruche e calli o per contrastare le efelidi. Se applicato prima di esporsi al sole, facilita l'abbronzatura.

Ad oggi il fico si ritrova anche come componente dei prodotti di bellezza in quanto il suo elevato potere nutritivo ha un effetto idratante ed un pò esfoliante per la pelle.

Nel complesso si può dire che la produzione e la trasformazione dei “Fichi di Cosenza”, pur operando in un settore agricolo delicato e difficile, rappresentino un punto di riferimento di credibile spessore. Ciò consente di guardare al prodotto anche come importante elemento di diversificazione per l'agricoltura della provincia di Cosenza.

Il riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta ai "Fichi di Cosenza" si ritiene opportuno non solo per salvaguardare una consolidata tradizione del territorio, ma anche per rilanciare la filiera produttiva e ridare forza al settore.