



Anna Garofalo  
chairman  
of Consortium to  
protect Cosenza  
PDO figs

Our land,  
our treasure  
Time to enhance it



**METODO  
DI PRODUZIONE?**

I Fichi di Cosenza Dop sono lasciati maturare sulla pianta fino a quando non raggiungono un determinato grado di appassimento, valutabile dalla variazione del colore della buccia da verde a giallo-beige e dalla piegatura del peduncolo. Grazie al clima mite, il frutto si disidrata sulla pianta, arrivando a un contenuto di acqua medio tra il 39 e il 43%. A questo stadio i fichi vengono chiamati passuluni. La raccolta avviene tra agosto e ottobre e viene eseguita solo a mano. Dopo essere stati raccolti, i fichi devono completare il processo di essiccazione, variabile a seconda del grado di maturazione e del metodo utilizzato. Quello tradizionale -su supporti di canne ("cannizze") sollevati da terra- prevede un'esposizione al sole di 3-7 giorni, mentre il metodo protetto consiste nel deporre i frutti all'interno di serre a una temperatura non superiore ai 50°C per un periodo massimo di cinque giorni. Per ottenere 1 kg di fichi secchi sono necessari 3 kg di fichi freschi.

**PRODUCTION METHOD?**

Cosenza PDO figs are left to ripen on the plant until they reach a certain level of drying, which can be assessed from the colour of the skin from green to yellow-beige and the folding of the stalk. Thanks to the mild climate, the fruit dries out on the plant, reaching an average water content of between 39 and 43%. It is at this point that the figs, precisely due to their characteristics, are locally called "passuluni". They are harvested between August and October, exclusively by hand. After harvesting, the figs need to complete the drying process, which will vary depending on the degree of ripeness and the method used. The traditional method - on cane supports ("cannizze") raised above the ground - involves exposure to the sun for 3-7 days, while the protected method instead consists of laying the fruit out inside greenhouses at a temperature of no more than 50°C for up to five days. It takes 3kg fresh figs to obtain 1kg dried figs.

# Fichi di Cosenza Dop, un successo di filiera

RAFFAELLA QUADRETTI  @raffaellaqu

*La presidente del Consorzio di tutela, Anna Garofalo:  
"Insieme valorizziamo il gioiello della nostra terra"*

Fichi di Cosenza Dop (Denominazione di origine protetta) nascono dalle migliori piante di **Ficus Carica Sativa**, varietà **Dottato**, e vengono essiccati al sole per acquisire l'inconfondibile sapore dolce, quasi mielato. La varietà è vocata all'essiccazione, soprattutto -caratteristica importante per la sua destinazione- è resistente alla Blastofaga, l'insetto che feconda i fichi. La non fecondazione permette ai fichi di Cosenza di mantenere il loro tipico sapore distintivo. Si hanno notizie del commercio dei fichi secchi in Calabria a partire dal Cinquecento e già nel 1812 i fichi di Cosenza venivano esportati fuori dal Regno di Napoli. Negli anni '70, con l'abbandono delle campagne, l'essiccazione dei fichi si riduce al consumo familiare. Per invertire la tendenza, nel marzo del 2003 nasce prima il Consorzio Fico Essiccato del Cosentino che, con il riconoscimento ufficiale del 2020, diventa il **Consorzio di tutela dei Fichi di Cosenza Dop**.

"La filiera dei fichi essiccati del Cosentino nasce grazie all'impegno di quel gruppo di aziende produttrici e di confezionamento che quasi 20 anni fa si riunì nel Consorzio -racconta **Anna Garofalo, presidente del Consorzio di tutela**-. Per valorizzare una tradizione artigianale, che stava scomparendo, abbiamo sviluppato l'intera filiera, uno sviluppo che ha riguardato sia l'ammodernamento delle

aziende sia l'incremento delle superfici coltivate (ndr: oggi tra tradizionale e Dop parliamo circa di 2.000 ettari). Per valorizzare le peculiarità dei nostri fichi, era necessario un passo in più: il marchio Dop. Così abbiamo definito un rigido disciplinare di produzione e avviato l'iter per il riconoscimento della Dop, che infatti è arrivata nel 2011".

È chiaro che non tutti i fichi sono di Cosenza Dop. La Denominazione di origine protetta Fichi di Cosenza è un'esclusiva dei prodotti essiccati che presentano una forma a goccia allungata e con peduncolo corto e sottile. La buccia ha un colore variabile dal giallo paglierino al beige chiaro, mentre la polpa presenta pochi semi, piccoli e poco croccanti. La pezzatura può variare da piccola (oltre 85 frutti in un chilo) a media (da 66 a 85 frutti) fino ad arrivare a grande (da 55 a 65 frutti in un chilo). Da secchi, i fichi Dottato risultano pieni, carnosi, morbidi, plastici, altamente zuccherini e di facile conservazione.

"Il riconoscimento porta il Consorzio a essere più incisivo e la filiera continua ad allargarsi -ricorda Anna-, ma sentivamo il bisogno di affiancare anche azioni di controllo e garanzia della filiera. Così nel 2020, quel nostro piccolo gruppo, ormai cresciuto, ha ottenuto il riconoscimento ufficiale come Consorzio di tutela dei Fichi di Cosenza Dop".

Chiaro lo scopo: promuovere il prodotto

con la partecipazione a fiere ed eventi in Italia e all'estero. Quest'anno è stata la volta di **Cibus** a Parma, a maggio, e del **Sial** a Parigi nell'ottobre 2022, ma sono in cantiere altri progetti.

“Stiamo studiando nuove tecniche di coltivazione -spiega la presidente-: i cambiamenti climatici impongono di innovarci. Nel 2021, abbiamo perso il 70% della produzione per la siccità e oggi studiamo nuovi metodi di potatura, più simili all'ulivo, e incentiviamo l'utilizzo di fertilizzanti naturali”.

La commercializzazione dei fichi di Cosenza Dop va da gennaio a maggio e da ottobre a dicembre, con il picco nel periodo natalizio, ma da alcuni anni si sta dif-

fondendo il suo consumo anche d'estate nelle zone turistiche.

“Il 70% della produzione va all'estero, principalmente nel mercato inglese, seguito da **Canada, Usa e Repubblica Ceca**. I fichi possono essere confezionati in vassoi di legno dal peso compreso tra 50 grammi e 1 chilo, oppure in contenitori di cartone che possono pesare fino a 25 chili. Su tutti è apposto il logo Fichi di Cosenza Dop. Il Consorzio di tutela enfatizza l'importanza del fico come gioiello della nostra terra. Una chiave di lettura che è stata sviluppata creando prima una collezione di abiti e, poi, una linea di gioielli, sempre in collaborazione con creativi del territorio”, conclude Anna Garofalo. •

### COSENZA PDO FIGS, A CHAIN SUCCESS

*The Chairman of the protection consortium, Anna Garofalo: “Together, we will strengthen the treasure of our land”*

Cosenza PDO (protected designation of origin) figs grow on the very best Ficus Carica Sativa plants whose figs are sun-dried, giving them the unmistakable, almost honey-like sweet flavour. The variety is particularly well-suited for drying but above all it is resistant to Blastophaga, the insect that fertilises the figs. Precisely the non-fertilisation allows the Cosenza figs to maintain the typical flavour that allows them to stand out from the rest. In the 1970s, as the countryside was abandoned, fig-drying was reduced to family consumption only. With a view to reversing the trend and taking the segment back to its prior glory, in March 2003, first the Consorzio Fico Essiccato del Cosentino (dried fig consortium of Cosenza) was established, followed, with official recognition in 2020, by the Consorzio di tutela dei Fichi di Cosenza Dop (consortium to protect Cosenza PDO figs).

“The Cosenza dried fig chain exists thanks to the commitment of that group of producers and packagers that almost 20 years ago gathered together to form the Consortium” - Anna Garofalo, Chairman of the protection consortium, says - “We have developed the entire chain both modernising the companies and increasing the cultivated surface areas. We knew that in order to optimise the specificity of our figs, it would take an extra step, the PDO mark for Cosenza figs. Thus we defined strict production rules and began the procedure to obtain the protected designation of origin. Which came in 2011”.



PER SAPERNE DI PIÙ  
MORE ABOUT

