



*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca*



**Centro di Ricerca
Sperimentazione e Formazione
in Agricoltura "BASILE CARAMIA"**

**Progetto "Biodiversità in Rete" ACPR15T4_00432 - Legge 113/91
modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015.**

Soggetti attuatori:

C.R.S.F.A. "Basile Caramia" (CAPOFILA),
Centro di Ricerca per l'Olivicoltura, la Frutticoltura e l'Agrumicoltura (C.R.E.A.-O.F.A.),
Fondazione I.T.S. Agroalimentare Puglia,
I.I.S.S. "Basile Caramia - F. Gigante",
Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase",
Riserve naturali regionali orientate del litorale tarantino orientale,
SINAGRI srl Spin Off,
Vivai Capitanio Stefano.

ATLANTE DEI FICHI *di Puglia*

A cura di: R. Cardone, L. Laghezza, V.N. Savino, P. Venerito

**Progetto "Biodiversità in Rete" ACPR15T4_00432 - Legge 113/91
modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015.**

Atlante dei Fichi di Puglia

AUTORI:

Prof. Vito Nicola Savino
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo.
Fondazione ITS Agroalimentare Puglia.

Prof. Giuseppe Ferrara
Dott. Andrea Mazzeo
Dott.ssa Carmela Pacucci
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

Dott. Francesco Minonne
Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase".
Fondazione per la gestione dell'Orto Botanico Universitario - Orto Botanico del Salento.

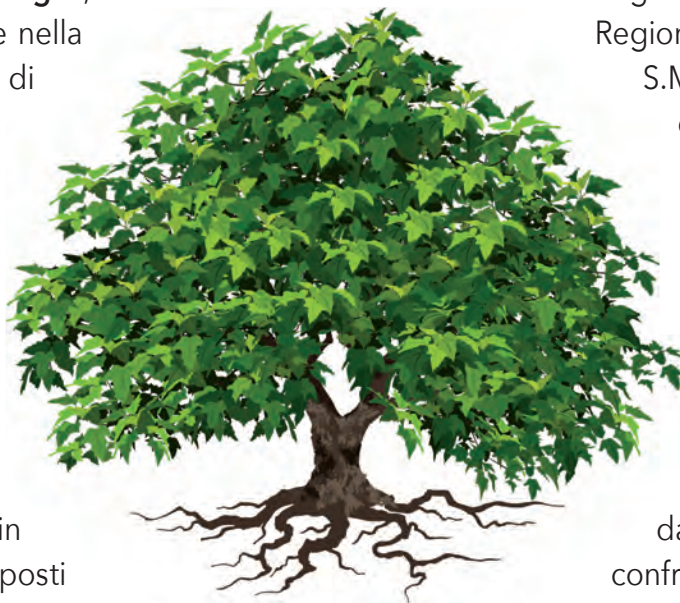
Dott. Nello Biscotti
Dott.ssa Rosanna Cardone
Dott. Lorenzo Laghezza
Dott. Andrea Turco
Dott. Pasquale Venerito
Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo.

Dott. Giuseppe Maggi
Fondazione ITS Agroalimentare Puglia

INDICE

• Prefazione	Pag. 4	• Del vescovo	Pag. 86
Il Fico		• Della Croce	Pag. 87
• Introduzione	Pag. 6	• Della Mota	Pag. 88
• Il Fico nell'antichità, sua domesticazione e diffusione nel Mediterraneo	Pag. 6	• Don Leonardo	Pag. 89
• Aspetti ambientali	Pag. 9	• Dottato	Pag. 90
• Aspetti botanici	Pag. 10	• Dottato nero del Gargano	Pag. 91
• Caprificazione e ogliazione	Pag. 13	• Farà	Pag. 92
• Classificazione delle varietà	Pag. 14	• Flauti	Pag. 93
• Tipologie di fruttificazione	Pag. 14	• Folm	Pag. 94
• Il fico in Italia	Pag. 15	• Fonnole	Pag. 95
• Il fico in Puglia	Pag. 15	• Laccia	Pag. 96
• Aspetti Nutrizionali	Pag. 20	• Lamacoppa	Pag. 97
• Sistemi d'impianto e cure colturali	Pag. 21	• Lattarola	Pag. 98
• Conservazione <i>ex situ</i> del fico	Pag. 23	• Madonna del pozzo	Pag. 99
Introduzione alle schede	Pag. 25	• Marangiana	Pag. 100
Varietà utilizzate prevalentemente per la produzione di fioroni		• Martana	Pag. 101
• Casciteddha	Pag. 28	• Mattepinto	Pag. 102
• Culummu nero	Pag. 30	• Menunceddha	Pag. 103
• Dei Greci	Pag. 32	• Monaca	Pag. 104
• Don Giacomo Divella	Pag. 34	• Morettina	Pag. 105
• Frecazzano bianco	Pag. 36	• Moscatello	Pag. 106
• Frecazzano nero	Pag. 38	• Muso rosso	Pag. 107
• Làncina	Pag. 40	• Natalegna	Pag. 108
• Nero di Terlizzi	Pag. 42	• Natalese	Pag. 109
• Ngannamele	Pag. 44	• Noce	Pag. 110
• Petrelli	Pag. 46	• Paccia	Pag. 111
• Petrelli nero	Pag. 48	• Panetta	Pag. 112
• Reale nero del Gargano	Pag. 50	• Paradiso	Pag. 113
• Rosso di Triggiano	Pag. 52	• Passedda	Pag. 114
• Tarantina	Pag. 54	• Pasulita	Pag. 115
• Tignuso	Pag. 56	• Plinio	Pag. 116
• Zingarello bianco	Pag. 58	• Processotto	Pag. 117
• Zingarello nero	Pag. 60	• Quagghia	Pag. 118
Varietà utilizzate principalmente per la produzione di forniti		• Regina	Pag. 119
• A Sangue	Pag. 64	• Ricotta	Pag. 120
• Abate	Pag. 65	• Rigato	Pag. 121
• Abbondanza	Pag. 66	• Rigato nero	Pag. 122
• Agostinella	Pag. 67	• Rizzeddha	Pag. 123
• Asprina	Pag. 68	• Rossa di Locorotondo	Pag. 124
• Borsamele bianco	Pag. 69	• Russeddha	Pag. 125
• Borsamele nero	Pag. 70	• San Lorenzo	Pag. 126
• Bottapezzenti	Pag. 71	• San Nicola	Pag. 127
• Campanello bianco	Pag. 72	• Santa Croce	Pag. 128
• Catenelle	Pag. 73	• Santa Pulita	Pag. 129
• Cavour	Pag. 74	• Schirale	Pag. 130
• Cerrato rosso	Pag. 75	• Sessa	Pag. 131
• Cervone	Pag. 76	• Signura	Pag. 132
• Chiazzaredha	Pag. 77	• Stabell'	Pag. 133
• Cioccolato	Pag. 78	• Testa di gatto	Pag. 134
• Cipolla	Pag. 79	• Troianella	Pag. 135
• Citrulara	Pag. 80	• Turca	Pag. 136
• Combina	Pag. 81	• Varderana Bianca	Pag. 137
• Comunione	Pag. 82	• Varderana Nera	Pag. 138
• Coppa	Pag. 83	• Vastesana	Pag. 139
• Culumbro a campanello	Pag. 84	• Verde di Natale	Pag. 140
• Del cavaliere	Pag. 85	• Verdesca	Pag. 141
		Varietà utilizzate per la caprificazione	
		• Caprifico bianco	Pag. 144
		• Caprifico nero	Pag. 146
		• Bibliografia	Pag. 148

“ Un atlante è sempre un qualcosa che evoca il viaggio, il piacere di conoscere nuove terre, di vivere una dimensione esperienziale fortemente emozionale e sentimentale come accadeva ai viaggiatori tra '700 e '800. Un atlante racconta di un qualcosa da esplorarsi e giustifica così la fatica di una strada intrapresa nel solco di una nuova conoscenza. Sentimenti ed emozioni che vi potrà accadere di vivere sfogliando le belle pagine di questo **Atlante dei Fichi di Puglia**, che abbiamo voluto editare nella piena consapevolezza di parlare di uno dei frutti più rappresentativi della nostra biodiversità. Quasi uno dei più rilevanti prodotti cognitivi che offre tanti spunti per conoscere e riconoscere anche il territorio variegato in cui cresce. Da quei posti davanti al mare a quelle terre che sfiorano le alte colline, tra scogliere e insediamenti rupestri.



Non a caso sono convinto che questa nostra operazione editoriale sia un altro buon frutto di questa pianta del sapere che ha cominciato a germogliare nel lontano dicembre 2016 nell'ambito del Progetto "Biodiversità in Rete". Sono queste pagine preziose indubbiamente per l'alto valore culturale e scientifico, oltre che divulgativo, ma innanzitutto perché

qui l'inchiostro racconta dell'orgoglio per aver accettato e vinto la sfida di fare rete tra pubblico e privato. E qui il mio pensiero corre sul filo della memoria per quella proficua complicità progettuale avviata tra prestigiose realtà di lunga esperienza nel settore, come il CRSFA "Basile Caramia" (CAPOFILA), il Centro di Ricerca per l'Olivicoltura, la Frutticoltura e l'Agrocoltura (CREA-OFA), la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, IISS "Basile Caramia - F. Gigante", il Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase", le Riserve naturali regionali orientate del litorale tarantino orientale, il SINAGRI srl Spin Off e i Vivai Capitanio Stefano. Tutte le attività organizzate hanno determinato davvero occasioni di confronto e di condivisione esperienziale, finalizzate ad una divulgazione scientifica sulla biodiversità.

Questa opera - realizzata dal CRSFA "Basile Caramia" di Locorotondo - arricchisce, per così dire, l'**Atlante dei Frutti Antichi di Puglia** realizzato sempre dal CRSFA nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, Mis. 10.2.1 «Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura»; Trascinamento della Misura 214 Azione 4 Sub azione a) del PSR 2007-2013:

Progetti integrati per la Biodiversità, Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese (Re. Ge.Fru.P.), finanziato dalla Regione Puglia.

L'Atlante dei Fichi di Puglia nasce dall'esigenza di mettere al centro dell'attenzione un prodotto che è sinonimo di storia, cultura rurale, tradizioni e stili alimentari ormai scomparsi, ma degni di essere conservati e così tutelati. Perché il fico nello scenario agricolo pugliese è presenza antica, segno di sedimentazione culturale di varie genti che hanno dominato le nostre terre in passato. È simbolo di valori autentici della nostra cultura contadina che ha conosciuto la fatica e il sudore. Mi piace ricordare della possibilità di sostentamento che da questa coltura hanno potuto godere famiglie di braccianti, massari e altre persone comuni. Gente che grazie al frutto di questa pianta "selvaggia" - coltura sobria proprio come il contadino, facile da trasformazione e conservare con la sua essiccazione - ha superato tanti periodi di difficoltà di vita quotidiana.

Quanta bellezza nelle sue varietà e nello sguardo da porgere a specie legnose che hanno retto l'economia agricola regionale tanto che di certo, ancora oggi, è al terzo posto dopo olivo e vite.



Che emozione passare in rassegna questo volume con ben oltre 80 varietà di fichi e 18 di fioroni. Non sono solo numeri, ma emozioni da cogliere con gli occhi e con il palato. Ma anche pretesto per tuffarsi tra i campi, in quel viaggio di cui parlavo all'inizio, che è scoperta di tante specificità da conoscere direttamente sul campo

Quindi, la nostra vuole essere da una parte un'azione di diffusione di certi saperi, dall'altra un'azione concreta di salvaguardia di quello che a torto per anni è stato considerato un "frutto minore", tanto da vivere una sorta di discriminazione nella produzione di scarsa attenzione di cui, invece, ha goduto per secoli. Disattenzioni che hanno determinato abbandono culturale e culturale. Oggi con questa operazione vogliamo contribuire a restituire tutta quella dignità che merita questo frutto, ma soprattutto restituirgli la sua originaria nobiltà e fierezza che devono conoscere e difendere le future generazioni.



Prof. Vito Nicola SAVINO
Responsabile del Progetto

Il Fico



Introduzione

Il fico (*Ficus carica* L.) è una specie arborea presente un po' ovunque nel bacino del Mediterraneo e diffusa, sin dall'antichità in quasi tutti i continenti nelle rispettive zone caldo-aride. De Candolle (1883) ritiene che il fico sia originario dell'Asia Minore dove si rinviene allo stato selvatico nella regione della Caria in Siria, da cui deriva il nome scientifico. Altri autori lo ritengono originario dell'Arabia meridionale e da qui si sarebbe poi diffuso in Medio Oriente ed in Asia Minore. Le prime forme coltivate si sono comunque sviluppate nella parte più meridionale del Mediterraneo: qui la pianta ha probabilmente conosciuto una prima domesticazione ed in seguito i flussi commerciali ne hanno determinato una sua diffusione in tutto il bacino del Mediterraneo. In particolare i fenici portarono la coltura del fico a Cipro, Rodi, in Sicilia, a Malta, in Corsica,

in Portogallo, in Francia, nelle isole della Manica e forse anche in Inghilterra. Poi con l'impero romano si è diffusa in tutta Europa e in altri continenti. I cinesi lo conobbero dai persiani, in India arrivò nel XIV secolo e molto più tardi in Australia e Africa meridionale. Con la scoperta dell'America gli spagnoli lo introdussero nelle zone del centro e nord America.

Il Fico nell'antichità, sua domesticazione e diffusione nel Mediterraneo

Il fico risulta sin dalle sue origini una specie chiave per la sopravvivenza delle antiche popolazioni mediterranee, come riportato da testimonianze archeologiche e numerosi testi antichi.

Le prime citazioni risalgono all'epoca di Omero, nell'Odissea, quando si parla



Eva, Albero della Vita. Mosaico della Cattedrale di Santa Maria Annunziata di Otranto.

del ritorno ad Itaca di Ulisse e del suo riconoscimento da parte del padre Laerte. Sono passati ormai venti anni dalla sua partenza da Itaca, la piccola isola di cui è re: nei primi dieci ha partecipato all'assedio di Troia, che ha contribuito a conquistare e distruggere grazie alla sua astuzia, negli altri dieci è costretto a vagare per volere degli dèi per mari e terre lontane in attesa di poter ritornare a casa. Il suo aspetto è molto cambiato ed il vecchio padre Laerte gli chiede una prova per riconoscerlo. Ulisse gli mostra la cicatrice provocata dal morso di un cinghiale, poi inizia a raccontare della sua infanzia:

*“Tredici peri a me donasti e dieci
Meli, e fichi quaranta e promettesti
Ben cinquanta filari anco di viti
che di bella vendemmia eran già carche:
Poichè vi fan d’ogni sorta uve e l’Ore
del gran Giove ministre, i lor tesori
Versano in copia su i fecondi tralci.”
Quali dar gli potea segni più chiari?
Laerte, a cui si distemprava il core,
E vacillavan le ginocchia, avvolsse
Subito ambe le mani al collo intorno
Del figlio; e il figlio lui, ch’era di spirti
Spento affatto, a sè prese, ed il sostenne.*

L’Odissea non è certo l’unico testo antico

che testimonia la presenza del fico. Questa pianta viene infatti citata anche nell’Epopea di Gilgamesh, poema epico della Mesopotamia, nella letteratura egiziana antica e, sempre in Egitto, in una stele proveniente da Abido e conservata al Museo del Cairo. Un importante affresco nelle piramidi di El-Gizah risalente al 2.500-2.400 a.C., all’epoca della dodicesima dinastia, rappresenta la raccolta dei fichi ad opera di tre scimmie ammaestrate, affiancate da un inserviente che dispone i frutti in un cesto.

Il fico inoltre è l’unica pianta, insieme all’albero della Conoscenza, ad essere nominato nel libro biblico della Genesi le cui foglie sono state usate come primo abito rudimentale da parte di Adamo ed Eva.

Il fico, insieme a orzo, farro legumi vite e ulivo è tra i primi protagonisti di quel lungo processo di domesticazione delle piante, durato probabilmente millenni, che ha portato alla progressiva sedentarizzazione dell’uomo. L’arboricoltura, molto più delle colture cerealicole, per la natura stessa delle piante, per il loro essere vincolate con le radici al suolo e per la loro longevità, ha contribuito al processo di affrancamento dal nomadismo, ed alla nascita ed evoluzione delle prime società umane, con la costruzione di villaggi e città. Una volta imparato a coltivare e produrre cibo, l’ingegno dei primi agricoltori della Mezzaluna fertile è stato tutto indirizzato a



Paesaggio rupestre del Fico con i furnieddi in pietra, Marittima di Diso (Le)

selezionare le varietà ed a trovare un sistema per conservare le eccedenze per i tempi più duri. Abbiamo testimonianza di granai ipogei (El Fayum, Egitto) tecniche di fumigazione e salatura delle carni e pesce, trasformazione di latte, uva e olive. Altro metodo è quello della conservazione degli alimenti per essiccazione al sole, e qui il fico si presenta come un frutto particolarmente adatto allo scopo. Una volta essiccato il fico diventa un alimento molto energetico e di facile conservazione e trasporto: sono stati ritrovati resti di alcuni piccoli fichi e parte di essi, essiccati per poi essere consumati, presso il villaggio di Gilgal nella Valle del Giordano, a sedici chilometri dall'antica Gerico, abitato 11.400 anni fa. Questa modalità di utilizzo è tuttora molto in voga.

I fichi, sia freschi che essiccati, assieme al pane d'orzo e di farro, alle cipolle, ai legumi e alle erbe spontanee, al dattero nelle aree in cui è presente, alla carne, al miele e ai latticini divennero base alimentare delle prime civiltà mediorientali e mediterranee.

Un albero di fico sarà legato anche alla fondazione della stessa città di Roma: secondo la leggenda, la cesta con i due gemelli Romolo e Remo si arenò sotto un fico selvatico. Il *Ficus ruminalis*, da *rumis* (mammella) è la pianta sotto la quale i due gemelli vengono allattati da una lupa, per poi essere raccolti, secondo la leggenda, dal pastore *Faustulus* e da sua moglie *Acca Larentina*. Tito Livio afferma che nel 296 a.C. gli edili Gneo e Quinto Ogulnio avevano eretto *ad Ficum ruminalem*, un monumento che rappresentava i gemelli e la lupa. Ovidio racconta che nel tempo in cui visse, del fico non rimanevano che le vestigia. Plutarco e Plinio narrano invece che un fico fu piantato nel Foro Romano in quanto ritenuto di buon auspicio e che ogni qual volta la pianta moriva veniva prontamente sostituita.

In un'altra occasione, come ci narra Plinio, nel suo *Historia Naturalis*, il fico sarà legato alla storia di Roma, in particolar modo alla



Fichi secchi infornati



Utensili tradizionali per l'essiccazione e la conservazione dei fichi.

accesa rivalità con la città di Cartagine, la cui flotta contendeva a Roma il controllo del Mediterraneo. *Carthago delenda est*, Cartagine deve essere distrutta, questa è la celebre frase pronunciata nel 149 a.C. da Marco Porcio Catone, detto il censore, davanti al senato. Pare che il grande oratore per avvalorare le proprie ragioni, abbia estratto da sotto la tunica un frutto di fico affermando che era stato raccolto tre giorni prima a Cartagine. Se il fico, frutto assai delicato, resisteva al viaggio, la città africana era troppo vicina a Roma ed andava quindi distrutta. La pianta di fico è probabilmente presente nella penisola italiana ben prima della fondazione di Roma e non c'è motivo di credere che la sua facile coltivazione non sia coeva a quella greca e mediorientale in ragione delle migrazioni di queste popolazioni approdate in Sicilia, in Puglia e nelle altre

regioni centromeridionali.

Da millenni quindi il fico caratterizza il paesaggio rurale mediterraneo spesso costituendo l'unica flora arborea presente assieme all'olivo nelle zone più aride.

Si può dire quindi che dall'antichità fino a metà del secolo scorso, quando prevaleva in tutto il bacino del Mediterraneo la popolazione rurale, i fichi hanno costituito una risorsa alimentare strategica a seguito della elevata conservabilità. Il ruolo è stato molto ridimensionato con la crescita dell'urbanizzazione e con l'abbandono della produzione per il consumo domestico nelle aziende agricole commerciali.

Il consumo del prodotto essiccato, prima prevalente, è ora circoscritto a poche settimane l'anno, principalmente nel periodo autunno-invernale ed in concomitanza con festività, mantenendone l'uso prevalentemente per tradizione.

Aspetti ambientali

Il fico, pianta xerofila e poco esigente, facilmente adattabile ai diversi suoli e climi, nel corso dei secoli si è diffuso in ambienti agricoli poco fertili. Ancora oggi costituisce una delle specie arboree da frutto indicata per terreni difficili ed ingrati.

L'elemento climatico che più condiziona la sua diffusione è la temperatura. In Europa è coltivato dal livello del mare a 1000 m di quota; è più diffuso nelle fasce costiere o collinari dei Paesi del Mediterraneo caratterizzate da ventosità moderata, con numerosi giorni assolati e piovosità contenuta (300-700 mm annui).

Le temperature minime invernali al di sotto delle quali la pianta subisce danni sono -8/-10 °C; le massime estive risultano dannose quando superano i 40 °C.

La sua adattabilità deriva dalla capacità di assorbimento dell'acqua ed alla limitazione della traspirazione mediante foglie adattate a condizioni estreme di scarsità idrica ed esposizione al sole.



Coppia di piante di fioroni - Torre Canne di Fasano (Br)

Per quanto riguarda le differenti condizioni pedologiche, il fico è una specie che si adatta da condizioni subacide a subalcaline; prospera in suoli calcarei e resiste in quelli salini meglio di altre specie da frutto.

I terreni di collina, argillosi, più superficiali, declivi e in condizioni ambientali con bassa umidità, sono i più adatti al prodotto essiccato. In pianura, i terreni profondi e fertili non sono ideali per frutti di qualità per il maggior contenuto in acqua e minore concentrazione di zuccheri, ragion per cui si conservano più difficilmente, come era già noto agli antichi. Nelle zone temperate la pianta perde le foglie nella stagione fredda, mentre nelle zone calde della fascia tropicale si mantiene sempreverde, con frutti che maturano tutto l'anno.

Aspetti botanici

Il fico appartiene alla famiglia delle *Moraceae*, genere *Ficus*, al quale afferiscono circa 800 specie diffuse dai Tropici ai Paesi temperati.

Specie affini al fico domestico sono il *F. racemosa* del subcontinente indiano (gular, udumbara) ed il *F. sycomorus* L. (sicomoro) di biblica memoria, dell'ambiente mediterraneo, apprezzato anche per il legno.

I botanici distinguono nella specie ***Ficus carica*** una varietà ***sativa*** (fico domestico o comune, con fiori soltanto femminili) ed una varietà ***caprificus*** (caprifico o fico selvatico, con fiori maschili e femminili). Il termine *caprificus* trae origine probabilmente dal fatto che la pianta si ritrova solitamente in luoghi scoscesi, quasi inaccessibili, abbarbicato spesso in fessure di roccia

L'albero può raggiungere anche i 10-12 m di altezza ma in coltura specializzata non supera i 3-4 m, con portamento della chioma più o meno assurgente e ramificato a seconda della cultivar.

E' caratterizzato da apparato radicale espanso con elevata capacità di penetrazione nel terreno, specie nei terreni aridi e profondi.



Pianta del fico

Per quanto riguarda le foglie, la caratteristica del fico è quella di recare foglie di ampiezza e forma diversa sulla stessa pianta.

Il fico possiede gemme a legno, a frutto e miste. Le gemme a legno sono piccole, poste all'ascella delle foglie; quelle a frutto, presenti o assenti a seconda della cultivar, sono semisferiche o sferiche, più grosse di quelle a legno, ad esse collaterali, concentrate nel tratto distale dei rami. Le gemme miste sono generalmente apicali. Oltre alle gemme normali, nel fico troviamo molte gemme latenti e avventizie.

I fiori del fico sono racchiusi, numerosissimi, all'interno di una infiorescenza (ricettacolo), di cui rivestono le pareti. I fiori sono di tre tipi:

- maschili: portano il polline, sono presenti solo nel caprifico, concentrati attorno all'ostiolo;
- femminili brevistili: numerosi nei caprifici, in grado di ospitare le larve della *Blastophaga psenes*, l'insetto imenottero che gioca un ruolo fondamentale nell'impollinazione dei forniti;
- femminili longistili: numerosi nei fichi eduli, nei quali stanno soli o assieme a fiori femminili brevistili.

Il fico coltivato è ginodioico, ma funzionalmente dioico, con un'impollinazione facilitata da un imenottero, la blastofaga *Blastophaga psenes* (L.) una vespa di 2 mm di lunghezza. La blastofaga sverna come uovo o larva nei frutti autunnali di caprifico che rimangono sulla pianta fino alla primavera successiva. Dopo una generazione svolta sui frutti del caprifico, le femmine fecondate escono attraverso l'ostiolo dei frutti di caprifico, sporcandosi del polline rilasciato dai fiori maschili che maturano dopo quelli femminili, e vanno ad impollinare i mammoni (seconda fruttificazione del caprifico) ed i forniti delle varietà di fico che richiedono l'impollinazione.

Il (falso) frutto del fico, detto siconio, deriva quindi da una infiorescenza che sviluppata

diventa infruttescenza; è piriforme più o meno arrotondato o allungato, con un peduncolo di attacco al ramo ed un collo più o meno pronunciato. I siconi si possono formare a seguito della fecondazione dei fiori femminili o per partenocarpia. Se vi è fecondazione si formano i veri frutti, che sono gli acheni (granelli di 1-2 mm).



Fico bianco



Fichi neri

Nel fico possono essere presenti tre tipi di fruttificazione:

- fioroni partenocarpici (non richiedono impollinazione), disposti prevalentemente sui rami dell'anno precedente specialmente nella parte distale, maturano dai primi di giugno all'inizio di agosto;
- forniti (fichi veri) pedagnuoli, posizionati all'ascella delle foglie dei rami dell'anno e maturanti da fine luglio ad ottobre;

- forniti (fichi veri) cimaruoli: maturano da ottobre-novembre fino alla primavera successiva

Gli abbozzi fiorali dei fioroni iniziano a formarsi alla fine dell'estate e già ad inizio autunno entrano in quiescenza. Nella primavera successiva, alla comparsa delle foglie, cominciano a crescere e si rendono visibili.

I fioroni hanno una fase di crescita veloce di circa 50-60 giorni, seguito da un periodo di quiescenza di circa 2 settimane e infine da un periodo di veloce maturazione di altre 2 settimane, nel quale si intensifica la crescita e l'accumulo di zuccheri. Per quanto riguarda i forniti invece la loro comparsa è scalare e segue la crescita dei rami dell'anno: all'ascella di ogni foglia si formano 1-2 frutti. Formazione e maturazione dei frutti terminano quando le temperature giornaliere di abbassano.

Il caprifico invece presenta tre fruttificazioni successive differenti, ovvero le mamme, i profichi ed i mammoni o stalloni. Durante l'estate, all'ascella delle foglie terminali dei rami, si sviluppano delle fruttificazioni che restano sul ramo dopo la caduta invernale delle foglie e rimangono lì fino alla primavera successiva. Queste fruttificazioni, chiamate *mamme*, *ouaha* in Kabilia, *cratitires* in Grecia, sono piccole dure rotondeggianti o leggermente compresse, di colore verde-bronzo o sfumate di violaceo e contengono al loro interno solo fiori femminili brevistili. Nei primi giorni di maggio le mamme sono mature ed incominciano a dar luogo alla sciamatura degli adulti di *Blastophaga*, pronti a deporre le uova. Nelle estremità superiore dei rami che portano le mamme, nel corso dell'inverno si vede la comparsa di tubercoli terminali, grossi come una testa di spillo, che iniziano ad ingrossare verso la metà di marzo e raggiungono le dimensioni di una grossa noce alla fine di aprile. Questi frutti (fioroni) sono conosciuti con il nome di *profichi* (*dokkar* per i kabili, *orni* per i greci, *grossi* per i latini) sono tappezzati nella parete laterale e nel fondo



Particolare di tronco di fico

della loro cavità di fiori femminili brevistili pronti a ricevere la deposizione della uova degli adulti fuoriusciti dalle mamme, i profichi impiegano un paio di mesi per la maturazione, quanto occorre perchè dalle uova del moscerino si sviluppino le larve e diano poi luogo agli insetti adulti. Partiti gli insetti dai profichi, questi marciscono o disseccano e cadono dall'albero. Prima che gli insetti abbiano terminato di uscire dai profichi sullo stesso albero è già pronta un'altra produzione di frutti denominati *mammoni* o *stalloni*. I mammoni sono rivestiti al loro interno di alcuni fiori femminili capaci di essere fecondati e di produrre semi fertili ed all'ostiolo di fiori maschili.

Non tutte le varietà di caprifico presentano normalmente questa successione regolare nella produzione fruttifera. In alcune varietà



Sezione di infiorescenza di caprifico (profico).

spontanee mancano o quasi le mamme, in altre mancano o sono rari i mammoni. Così pure le differenti fruttificazioni subiscono in alcune varietà di caprifico delle alterazioni più o meno profonde nella disposizione e nel numero di fiori contenuti nel ricettacolo. Talvolta infatti i profichi, oltre ad essere provvisti di fiori maschili, ne posseggono altri disseminati fra i fiori femminili brevistili sul fondo e sulla parete della cavità del ricettacolo.

Caprificazione e ogliazione

L'impollinazione del fico è detta "caprificazione" perché il polline è fornito solo dal caprifico; questo processo è conosciuto da tempo immemorabile e se ne trova traccia nelle *Storie* di Erodoto e nei testi di scienza naturale di Aristotele e Teofrasto. L'impollinazione dei forniti avviene solo se fico e caprifico sono vicini in quanto la blastofaga non ha capacità di lunghi spostamenti; ciò rende ragione alla antica pratica di piantare caprifichi nei ficheti o di appendere rami di caprifico con frutti maturi sulle piante delle varietà di fico. Era consuetudine inoltre appendere delle collane fatte di filo di ferro,

con circa dieci frutti di caprifico (fioroni o profichi) ciascuno, sistemandone almeno due o tre per pianta oppure attaccare direttamente sotto alle foglie pochi profichi mediante l'utilizzo di fusticini di carota selvatica o semplici rametti essiccati di olivo. Questa operazione era praticata soprattutto sulle varietà non partenocarpiche, ma in Puglia anche su varietà partenocarpiche come il Dottato o la Verdesca, per migliorare le caratteristiche dei forniti.

Tra le antiche pratiche legate alla coltivazione del fico figura quella della "ogliazione". Questa tecnica consiste nell'umettare con olio di oliva l'ostiolo dei singoli siconi per anticipare di una settimana circa la maturazione dei fioroni o dei forniti. Alcuni componenti dell'olio di oliva, come gli acidi grassi insaturi, intervengono nella biosintesi dell'etilene, responsabile della maturazione di frutti. Se l'ogliazione viene però effettuata precocemente induce la cascola dei siconi oppure una maturazione incompleta che deprezza notevolmente la serbevolezza del frutto. Questa pratica, ormai abbandonata, è stata sostituita in tempi moderni con l'applicazione di prodotti etilen-promotori.



Caprificazione con collane di filo di ferro.



Caprificazione con steli di carota selvatica.

Classificazione delle varietà

Secondo studi di popolazione condotti sull'intero panorama varietale mondiale del fico circa l'80% delle varietà coltivate è di tipo partenocarpico, mentre il rimanente 20% richiede impollinazione.

Le varietà che richiedono impollinazione per produrre forniti sono raggruppate in due classi, in base alla produzione di fioroni:

- **Smyrna** con pochi o nessun fiorone (es. Troiano, Natalina, ecc.), 16% circa del totale;

- **San Pietro** con fioroni come produzione principale e forniti di qualità inferiore (*Petrelli, Columbro bianco e nero, Citrulara, ecc.*) 4% circa del totale.

Le varietà partenocarpiche non richiedono impollinazione per produrre forniti, ma possono essere comunque impollinate se in prossimità di caprifichi.

Gli effetti favorevoli ottenuti con l'impollinazione sono in generale l'incremento del calibro, anticipo di maturazione, incremento del contenuto zuccherino e acidico, buccia di colore più scuro, polpa rossastra dato l'elevato contenuto di acheni. Per questi motivi i vecchi fichicultori pugliesi praticavano la caprificazione anche sulla varietà Dottato che era utilizzata per la produzione dei fichi essiccati. In Calabria o nel Cilento invece, la presenza di acheni nei siconi è considerato un difetto, per cui è difficile trovare anche piante spontanee di caprifico.

I fichicultori, infatti, tendono a distruggere eventuali piante che nascono spontanee.

Tipologie di fruttificazione

Generalmente, tutte le varietà di fico formano fioroni e forniti, ma per quelle di tipo Smyrna e per le partenocarpiche, nella maggior parte dei casi solo i forniti arrivano a maturazione, mentre i fioroni sono soggetti a cascola precoce o non maturano completamente (Tab. 1).

La produzione di maggiore importanza economica può essere costituita da fioroni o forniti, secondo la varietà.

Vi sono varietà unifere (solo forniti), bifere (fioroni a giugno-luglio e forniti ad agosto-settembre) e trifere (con forniti tardivi autunnali nelle parti apicali dei rami, che rimangono sulla pianta fino alla primavera successiva senza arrivare a maturazione).

Le varietà unifere (*Troiano, Brogiotto, Panachè*) hanno una sola fruttificazione di forniti, mentre la produzione di fioroni è inesistente o rappresentata da qualche frutto per pianta che non arriva a maturazione. Sono bifere quasi tutte le varietà a produzione principale di fioroni: *Brown Turkey, Citrulara, Columbro bianco e nero, Petrelli, Rosso di Trani, Domenico Tauro, ecc.* La qualità dei forniti di queste varietà è generalmente inferiore, per colore della polpa e sapore.

Tipo /Varietà	GEN-FEB	MAR-APR	GIU-LUG	AGO-OTT	NOV-DIC
San Pietro			Fioroni	Forniti (fecondati)	
Smyrna			Pochi fioroni	Forniti (fecondati)	
Partenocarpiche			Pochi fioroni	Forniti (fecondati e non)	
Caprifico	Mamme	Mamme	Fioroni (=profichi)	Mammoni	Mamme

Tabella 1 - Tipologie di fruttificazione delle diverse classi di fico

Il fico in Italia

L'importanza economica del fico è stata molto maggiore nel passato rispetto alla situazione odierna.

Secondo stime Fao, la media della produzione mondiale di fichi nell'ultimo decennio ammonta a circa 1.100.000 t, impegnando una superficie di 410.000 ha, in prevalenza nei Paesi del Mediterraneo.

Turchia ed Egitto sono al primo posto, distaccando nettamente tutti gli altri

Paesi. La superficie coltivata a fico in Italia, concentrata prevalentemente nelle regioni meridionali, si è ridotta fortemente dagli inizi della seconda metà del secolo scorso ad oggi; la media delle superfici coltivate nel triennio 2008-2010 è stata di circa 2.600 ha, con una produzione di circa 11.520 tonnellate (FaoStat, 2013).

La produzione campana costituisce circa la metà di quella nazionale ed è concentrata per oltre il 90% nel Cilento, con destinazione del prodotto sia per il mercato fresco che per la trasformazione. Le varietà coltivate sono i fioroni del Cilento (*Colummi*, *Columbri*, *Columbari*) sia nero che bianco fino a fine giugno; il Dottato, che matura da fine luglio a metà settembre, il *Troiano* (*Triana*) fino ad ottobre inoltrato, con alcune varietà minori che si inseriscono in questo periodo quali *Paradiso*, *Signora*, *Minutedd* e *Melanzana*.

La produzione calabrese, prevalentemente concentrata in provincia di Cosenza, è basata sulla varietà *Dottato* destinata al consumo fresco ed all'essiccazione, pur in presenza di un patrimonio varietale regionale assai ricco.



Fiorone nero di Terlizzi

Il fico in Puglia

Il fico rappresenta, da sempre, una delle colture più importanti del panorama agricolo pugliese; tra le specie arboree che hanno retto l'economia agricola regionale si può dire che esso è, per importanza, al terzo posto dopo olivo e vite. Come afferma Ferdinando Vallese: *"Quand'anche non avessero trasportato piante, i fichi secchi dovevano costituire senza dubbio una delle provviste più gradite e di più facile e lunga conservazione nei viaggi intrapresi dalle antiche stirpi che popolarono il bacino del Mediterraneo"*. Per tutta la Regione, quindi, questa pianta ha assunto, fino a pochi decenni fa, un valore enorme se si pensa alla possibilità di sostentamento che da questa coltura hanno tratto famiglie di braccianti, coloni e mezzadri,



Ficheto nel nord barese



Alternanza lato di essiccazione dei fichi

una coltura di rapida entrata in produzione e di facile ed autonoma trasformazione dei frutti. Il radicale cambiamento dei mercati e dei consumi ed il conseguente crollo delle coltivazioni ha posto il fico, in pochi anni, tra i cosiddetti frutti minori.

Il fico ha trovato in Puglia un ambiente vario e difforme orograficamente e climaticamente, caratterizzato da aree miti nelle zone costiere ed aree più fresche nelle zone interne e murgiane. Questa variabilità pedoclimatica consentiva alla pianta di offrire frutti per un lasso di tempo molto lungo e di rivestire abbondantemente con la sua chioma disordinata e procumbente. Nel variegato territorio pugliese, e anche in altre aree del centro-sud, erano state introdotte numerose varietà di fico, in parte descritte da Plinio, e di cui oggi alcune sono ancora presenti

(Dottato) e diffuse dall'uomo per la facilità di propagazione della specie (talee, polloni radicati).

Il predominio della coltivazione del fico è stato



Fichi ad essiccare al sole

evidente fino alla metà del secolo XX e, in particolare, fino agli anni '40-'50 in cui la Puglia vantava il primo posto nella produzione di fichi con circa 1 milione di quintali di fichi freschi su una superficie di oltre 30.000 ettari rispetto ai 50.000 ettari della superficie totale nazionale. Chi oggi attraversa il territorio pugliese può vedere solo ciò che rimane di un antico sistema colturale legato al fico, ma può scorgere ancora i segni di un paesaggio rurale strettamente legato a questa specie. Il fico era coltivato generalmente in consociazione, ma anche in impianti specializzati, specialmente nelle provincie di Brindisi, Lecce e Taranto che contribuivano al 93% della produzione regionale pugliese. Chi attraversava i territori del Salento negli anni post-bellici vedeva il fico diffuso ovunque, dai terreni più fertili a quelli più superficiali e poveri e pietrosi, lungo i margini delle strade e fino alle cave di tufo o di pietra leccese (Donno, 1948).

Era consociato ad olivo, mandorlo ma anche a colture ortive lungo le zone costiere del Basso e Alto Salento, sulle Murge, nella Piana di Bari, nel vasto Tavoliere Foggiano, sui Monti

Dauni e sul Gargano. L'industria dei fichi secchi ha avuto una grande importanza per l'economia agricola pugliese del Novecento. Dal punto di vista commerciale, i fichi esportati dai porti di Brindisi, Taranto e Gallipoli erano rappresentativi di produzioni elevatissime. Nel 1873 furono 7.000 quintali ad essere imbarcati da questi porti, per un valore complessivo di 14 milioni di lire. Secondo alcuni studi dell'epoca, i fichi di Terra d'Otranto erano così classificati: Fichi di Brindisi, Fichi di Melpignano e Fichi di Taranto.

Intere famiglie erano dedite all'essiccazione, ponendo i frutti tagliati a metà o interi ad essiccare su caratteristici graticci chiamati *sciaje* o *cannizzi*, costruiti principalmente con la canna comune (*Arundo donax*) ma, anticamente, anche con fusti cavi di essenze comuni come l'asfodelo conosciuto nel Salento con il nome di *Uluzzu*. Le canne, lasciate crescere spesso sul limitare dei campi, venivano raccolte durante il periodo di luna nuova di febbraio, stagione considerata migliore, e legate tra loro con filo di ferro o corda ed assemblate a costituire una struttura compatta con impugnature. I cannizzi erano



Fico spaccato

disposti su telai di legno oppure sulle aie di masserie o trulli o su cumuli paralleli di terra (*scaracci*) appositamente allestiti, che consentivano il posizionamento in modo stabile, ed al tempo stesso, il passaggio dell'aria sotto i fichi esposti al sole.

Nel leccese i fichi erano molto spesso essiccati anche su "*spase*" e "*littere*", fatte di pietrame minuto disposto tra due muretti di pietre di più grossa pezzatura e spianate opportunamente per dare un appoggio ai frutti spaccati, che non venivano poggiati direttamente sulla pietra ma su di uno strato abbastanza spesso e battuto, costituito dalle comuni piante di *fumulu* (Erba di San Giovanni crespa), molto diffuse nei terreni aridi. Queste garantivano una perfetta aerazione e sofficità, caratteristiche necessarie per un buon essiccamento dei fichi esposti al sole.

I fichi posti sui cannicci dovevano essere rigirati, una volta essiccati da un lato e coperti alla sera affinché non penetrasse l'umidità o la pioggia. I fichi secchi erano distinti e selezionati secondo la qualità, si distinguevano in fichi di prima e seconda scelta dai fichi cosiddetti *scarti* che erano destinati alla distilleria.

I fichi essiccati interi venivano spesso scottati in acqua bollente e asciugati, dopo di che erano posti in barattoli di vetro e lasciati coprire da una patina di zucchero che fuoriusciva dai frutti. I fichi spaccati ed essiccati erano farciti con mandorle tostate, semi di finocchio e scorza di limone a costituire i cosiddetti *fichi maritati*, cotti in forno. Questo prodotto, realizzato soprattutto in passato nei paesi delle province di Brindisi e Taranto ed in particolare ad Ostuni, Ceglie Messapica, San Michele Salentino, Francavilla Fontana e San Vito dei Normanni, era destinato prevalentemente al mercato del Nord Italia (Milano era la piazza principale) ed esportati in Germania ed altri paesi. Il prodotto, famose erano le ditte "Torroni e Nobile", veniva confezionato in cestini



Anni '40. Sistemazione delle "sciaie" di fichi davanti ai trulli. Fototeca M. Ciraci.



Anni '30 Capovolgimento dei fichi per l'essiccazione. Fototeca M. Ciraci.



Anni '20 Scelta dei fichi sull'aia. Da E. Pantanelli "Frutticoltura in Terra di Bari", 1936.



Anni '30. Ostuni (Br). Essiccatoio automatico per fichi da esportazione. Da E. Pantanelli "Frutticoltura in Terra di Bari", 1936.

ottenuti da canne e polloni di olivo o lentisco, di forma rotonda e rettangolare e realizzati appositamente da artigiani del posto. Il fico maritato ha ottenuto il riconoscimento come presidio Slow Food "Fico mandorlato di San Michele Salentino".

Nel Leccese i fichi erano accoppiati e disposti a croce a formare le cosiddette *Crocette*, mentre a Ginosa venivano riuniti a triangolo a formare la *Scarcèdda*. Si produceva inoltre dalla loro cottura il caratteristico cotto di fichi.

Nel Salento meridionale si possono ancora ritrovare costruzioni rupestri legati al Fico. I *furnieddhi*, antichi forni di pietra a secco per la cottura dei fichi, le *mantagnate*, le muraglie di pietre a secco costruite per proteggere le piante dal vento salso lungo la costa o dai venti freddi nell'entroterra. Lungo le marine ostili e calde delle coste salentine si svolgeva il profumato viaggio dei fichi e delle carrube; i fichi buoni raccolti ed essiccati in agosto lasciavano il posto a quelli caduti e stramaturi che insieme alle *cornule* andavano *allu mbarcu*, si imbarcavano cioè per le industrie della distillazione presenti, peraltro, anche in importanti centri leccesi come San Cesario di Lecce.

Oggi, in tutte le province, la coltivazione del fico è quasi sempre associata ad altri fruttiferi o colture erbacee ma, da qualche anno, sono stati realizzati nuovi impianti ed altri sono in fase di realizzazione; un ritrovato interesse ha spinto alcuni imprenditori agricoli ad investimenti coraggiosi per la produzione di fico fresco e per la trasformazione in essiccato e composte. Anche il settore agrituristico ha dato, negli ultimi anni, un contributo sostanziale sia alla conservazione sia alla promozione di questo patrimonio, con l'impianto di piccoli ficheti per il consumo interno alla propria ristorazione.

Oggi in Puglia la coltura interessa prevalentemente le aree della provincia di Bari, Brindisi e Lecce con prevalente destinazione per il mercato fresco dei fioroni



Fichi raccolti nei caratteristici cesti di vimini.



Insieme di varietà di fichi



Fichi maritati

e dei forniti. Il patrimonio genetico pugliese di fichi è probabilmente il più ricco e vario che esista in ambito nazionale.

La varietà più famosa, bifera con forniti da caprificare è il *Petrelli* (noto anche con i nomi di *San Vito*, *San Giovanni*, *San Basilio*, *Colummaro bianco*) che è diffusa sia lungo la costa adriatica fino al litorale brindisino, sia nell'entroterra, nei territori pre-murgiani del barese, con maturazione che va dai primi di giugno fino a quasi metà luglio; i forniti maturano dalla fine luglio alla metà di agosto. Altre varietà o meglio ecotipi apprezzati di fioroni, coltivati nel nord della provincia di Bari, con produzioni tardive da fine giugno agli inizi di agosto sono il *Rosso di Trani*, il *Nero di Terlizzi* diffusa in agro di Terlizzi e meglio nota come *Domenico Tauro*, il *Rosso violaceo di Ruvo*. Nel tarantino spicca il *Fiorone nero di Sava*, in Salento spiccano il *Frecazzano nero*, la *Casciteddha* e la *Làncina*. Si tratta di varietà bifere sebbene i frutti di maggior pregio e le attenzioni agronomiche siano rivolte prevalentemente ai fioroni.

Tra i forniti, le varietà più importanti sono la bianca *Dottato*, diffusa in tutta la regione; il *Fico Agostinello*, bianco e diffuso nel nord della provincia di Foggia, pronto per la metà di agosto; il *Fico Verdesca* in provincia di Brindisi e Taranto, con maturazione a fine agosto; il *Fico Regina* diffuso nel sud barese, di polpa consistente e buccia nero violacea, che matura anch'esso a fine agosto.

Il livello di resa in fioroni e forniti dipende da varietà, clima e pratiche colturali: in coltivazioni intensive protette (sotto rete), si possono produrre fino a 12 t/ha di fioroni e 7 t/ha di forniti da varietà bifere, e con impianti fitti (800 piante per ettaro) fino a 24 t/ha di forniti da varietà unifere (che producono solo forniti). Per quanto riguarda il caprifico, anche questo in passato era coltivato in Puglia, molto spesso erano presenti piante isolate all'interno dei ficheti, per la produzione di profichi da utilizzare nella caprificazione. In particolare

i profichi (fioroni) erano venduti al mercato settimanale di Ostuni e acquistati dai fasanesi che li utilizzavano per la caprificazione dei forniti della varietà *Petrelli*. Differenze fra le varietà si possono riscontrare nella forma delle fruttificazioni, nel loro calibro, nel colore. In alcune varietà i profichi (fioroni), invece di mantenersi asciutti e verdi, si inteneriscono a maturazione diventando dolciastri fino quasi ad essere commestibili.

In Puglia ed in terra d'Otranto in modo particolare, esistono numerose varietà di caprifico, ritenute più o meno meritevoli a seconda del maggiore o minore numero di insetti che portavano all'interno. Le varietà si dividono solitamente in due grandi categorie cioè in profichi primaticci e profichi tardivi.

Aspetti Nutrizionali

I fichi sono un frutto particolarmente gustoso e sono solitamente apprezzati per la loro dolcezza. Infatti, quando giungono a completa

Valori nutrizionali per 100 g di fico fresco	
Acqua	81,9 g
Kcal	51
Proteine	0,9 g
Grassi	0,2 g
Fibre	2 g
Carboidrati	11,2 g
Di cui zuccheri	11,2 g
Vitamina C	7 mg
Vitamina B1	0,03 mg
Vitamina B2	0,04 mg
Acido pantotenico	0,22 mg
Vitamina B6	0,08 mg
Biotina	1 µg
Vitamina K	4,7 µg
Calcio	43 mg
Fosforo	25 mg
Magnesio	15 mg
Sodio	2 mg
Potassio	270 mg
Ferro	0,5 mg
Indice glicemico	35
Colesterolo	0 g

Tab. 2 Valori nutrizionali del fico (Fonte bda-ieo)

maturazione contengono un buon quantitativo di zuccheri semplici che conferisce loro il sapore particolare. Questo elevato contenuto di zuccheri, tuttavia, rende il fico un frutto non adatto a essere consumato in grandi quantità in caso di diete dimagranti o di diabete. Le chilocalorie dei fichi freschi sono 51 mentre i fichi secchi offrono circa 282 kcal ogni 100 gr con un indice glicemico pari a 50, risultando quindi più problematico di quello fresco. I fichi sono ricchi di vitamine e sali minerali: in particolare il quantitativo di sodio è molto basso e più alto è il quantitativo di potassio, che risulta essere il minerale più rappresentato, seguito da Magnesio e Ferro. Per quanto riguarda le vitamine troviamo un buon quantitativo di vitamina C, sono rappresentate le vitamine del gruppo B e la vitamina K.

Sistemi d'impianto e cure colturali

Per quanto concerne la coltivazione del fico come pianta da reddito, è possibile affermare che gli impianti specializzati hanno densità che oscillano dalle 250 alle 500 piante per ettaro con distanze di impianto che variano da 5x5 m a 8x6 m.



Ficheto consociato ad olivo, agro di Fasano (Br).

La forma di allevamento adottata è quella a vaso, più o meno espansa a seconda dell'habitus varietale, con piante che non superano i 4 metri di altezza. In qualche caso viene adottata la forma a globo. Comunque si tende ad abbassare l'impalcatura per favorire l'espansione laterale della chioma e facilitare le operazioni di raccolta, che rappresentano circa il 70% dei costi colturali.

Il fico è pianta con scarsa attitudine a ramificare, pertanto la potatura di produzione richiede pochi interventi per l'eliminazione dei rami sovrapposti e di quelli deperiti. Considerato che la produzione dei siconi è portata da gemme apicali o sub-apicali,



Impianto tradizionale di Fiorone Petrelli, agro di Fasano (Br)



Piante isolate di fioroni, agro di Fasano (Br).



Fila di profichi a ridosso di impianto di fioroni per la caprificazione naturale.

la potatura di produzione consiste in un diradamento dei rami, piuttosto che nel loro raccorciamento.

L'equilibrio tra vegetazione e fruttificazione è particolarmente complesso nel fico, dove due generazioni di infruttescenze si sviluppano in competizione sullo stesso ramo dell'anno in due stagioni consecutive.

La potatura di produzione delle piante è quindi la diretta conseguenza della destinazione produttiva della pianta, se fioroni piuttosto che forniti o se entrambi.

E' infatti dimostrata la correlazione positiva tra numero di fioroni e lunghezza del ramo dell'annata precedente e tra numero di forniti e lunghezza del ramo dell'anno. Inoltre, la produzione di fioroni influenza negativamente la vegetazione dell'anno e la produzione di fioroni dell'anno seguente, come la

produzione di fioroni influenza negativamente quella dei forniti dello stesso anno.

Queste interazioni fanno sì che nelle varietà partenocarpiche come la *Dottato* si possano avere produzioni discrete di fioroni di qualità in alcuni anni, seguite da anni in cui i fioroni cascolano prematuramente o non maturano. Tutte queste nozioni sono di fondamentale importanza per orientare e modulare gli interventi di potatura. Assume grande importanza mantenere una forma armoniosa della pianta con un giusto equilibrio tra vegetazione e organi produttivi dell'albero. In considerazione delle caratteristiche del legno del fico, tenero e spugnoso, bisogna evitare di operare tagli di ampia superficie che possono favorire l'instaurarsi di infezioni da *Phomopsis sycophila*, agente del cancro del legno e della formazione di carie. Per questo motivo è importante disinfettare le superfici di taglio e/o usare mastici cicatrizzanti al fine di evitare l'insorgere di tali problemi.

La chioma delle piante deve inoltre essere gestita per favorire una buona illuminazione di tutta la vegetazione, avendo ben a mente di non esporre i frutti eccessivamente al sole per evitare danni da scottature. Altro aspetto importante è quello di mantenere un'architettura dell'albero che permetta una buona areazione della chioma per evitare il ristagno di umidità, fattore predisponente l'insediarsi di infestazioni di cocciniglie. A livello dei frutti particolare attenzione va posta verso le infezioni da antracnosi, collettrici e marciumi.

Circa i parametri nutrizionali della coltura, i cui fabbisogni vanno determinati in relazione all'analisi chimica del terreno, è bene tenere presente che la coltura è particolarmente esigente in Calcio e Potassio, elementi importanti per la qualità dei frutti e per conferire loro una sufficiente fase di post raccolta del prodotto fresco.

Anche l'irrigazione va determinata con

attenzione, avendo cura di sospenderla o ridurla (a seconda della tessitura del terreno) in prossimità della raccolta, al fine di favorire la serbevolezza dei frutti.

Conservazione ex situ del fico

Obiettivo principale della conservazione *ex situ* è quello di conservare nel lungo periodo, le accessioni di fico presenti sul territorio



Centro Regionale per la Conservazione ex situ di Fruttiferi autoctoni, Locorotondo (Ba).

pugliese. Le collezioni di germoplasma costituiscono uno dei mezzi più importanti per la salvaguardia della biodiversità in quanto riducono il rischio della perdita di genotipi potenzialmente utili per il futuro. Inoltre consentono di conservare, studiare e caratterizzare le varietà a confronto dal punto di vista agronomico, produttivo e qualitativo, consentendo altresì di verificare sinonimie ed omonimie e individuare biotipi/ecotipi di particolare interesse produttivo.

In Puglia sono presenti numerose collezioni di germoplasma frutticolo costituite nel tempo da appassionati e da istituzioni scientifiche. In particolare, presso il Centro Regionale per la Conservazione *ex situ* del Germoplasma Frutticolo Pugliese, presso il Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" sono conservate 324 accessioni diverse di fico.

Alcune di queste accessioni sono inoltre replicate in altre collezioni di altri Enti Pubblici e territoriali, e privati quali:



Campo collezione Fico CRSFA Basile-Caramia, Locorotondo (Ba).

- Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti "DiSSPA" dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, in agro di Valenzano (Ba); 32 accessioni;
- Fondazione per la Gestione dell'Orto Botanico Universitario (Orto Botanico del Salento); 60 accessioni.



Campo collezione Di.S.S.P.A. UniBa.

- Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale, in agro di Manduria (Ta); 50 accessioni.
- Azienda agricola "I Giardini di Pomona", in agro di Cisternino (Br), con una vasta collezione internazionale e diverse accessioni autoctone per un numero complessivo di 101 accessioni.



Campo collezione Fondazione per la gestione dell'Orto Botanico Universitario-Università di Lecce.



Campo collezione Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale.

- Azienda agricola "Ruralia" con due diversi campi collezione in agro di Copertino (Le) e Diso (Le), 90 accessioni.
- Azienda agricola "Furni Russi", in agro di
- Carpignano Salentino (Le), 80 accessioni.
- Azienda agricola "Masseria Ficazzana", in agro di Salve (Le), 25 accessioni.
- Azienda agricola "Gabriele Tornese", in agro di Copertino (Le), 100 accessioni.



Nuovo campo di conservazione CRSFA Basile-Caramia Locorotondo (Ba)

Introduzione alle schede

Questo volume si propone di illustrare sinteticamente con delle schede esplicative, corredate da materiale fotografico, il vastissimo patrimonio che la biodiversità pugliese ha conservato per la specie del fico.

Per ogni varietà sono state indicate la provenienza, i principali sinonimi con cui viene indicata sul territorio, il periodo di maturazione, le caratteristiche pomologiche ed alcuni aspetti tipici che le contraddistinguono.

Vengono descritte in tre sezioni:

1. Varietà utilizzate prevalentemente per la produzione di fioroni;
2. Varietà utilizzate principalmente per la produzione di forniti;
3. Varietà utilizzate per la caprificazione.

Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO					
					
ERETTO	SEMI-ERETTO	APERTO	ESPANSO		
FOGLIA: FORMA DEL CONTORNO, TIPO PREVALENTE					
					
INTERA	TRILOBATA	QUADRILOBATA	PENTALOBATA	EPTALOBATA	
FRUTTO: FORMA					
					
GLOBOSA	ELLISSOIDALE	PIRIFORME	PIRIFORME APPIATTITA	PIRIFORME ALLUNGATA	ASIMMETRICA
FRUTTO: COLLO					
					
ASSENTE	PRESENTE				





Fiorone

Casciteddha

ORIGINE

Varietà antica molto presente nel Salento, dove è conosciuta con diversi sinonimi come Fico cani janco, Fica niura, Albanegra, Calimera.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine ondulato-crenato.

FIORONE

Medio-grande (peso medio 70-100 g).

Forma sferico appiattito, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle elevate di diverse dimensioni e rosa.

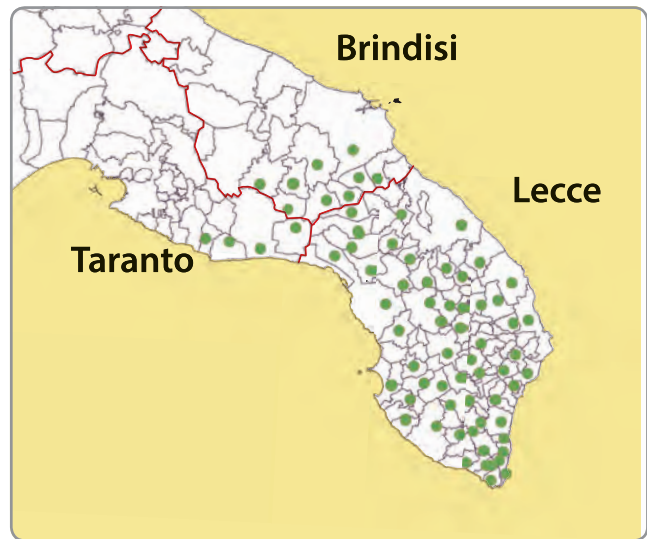
Peduncolo medio e spesso.

Polpa di colore rosso, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica.

Maturazione dei fioroni in epoca media (seconda decade di giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Grandi (peso medio 90-110 g).

Forma oblata, buccia sottile di colore bluneroastro o violetto scuro con fenditure longitudinali, ostiolo semiaperto, polpa di colore rosso chiaro, succosa, cavità del frutto medio-grande, molto saporito.

Maturazione di epoca media (seconda decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1906; Guglielmi G., 1908; De Rosa F., 1911; Donno G., 1951; Condit I.J., 1955; Minonne F., 2017.



Culummu nero

ORIGINE

Varietà antica diffusa nel Salento, ma anche in altre parti d'Italia con il nome di *Columbro nero*. Nel Basso Salento è anche chiamato *Culummara nera*.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, trilobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media.

FRUTTO (FIORONI)

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme allungata, con collo, asimmetrico, ostiolo stretto con squame rosa.

Buccia mediamente spessa, colore violaceo, lenticelle elevate di medie dimensioni e rosa.

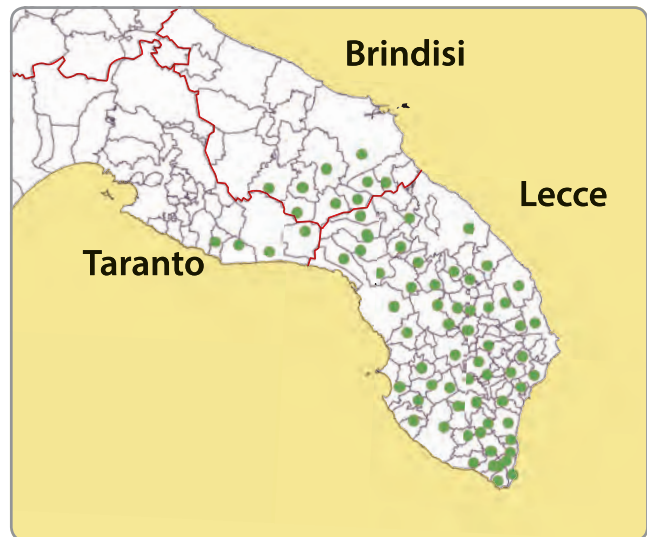
Peduncolo corto e tozzo, facile da staccare.

Polpa di colore rosa, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, scarsi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica.

Maturazione dei fioroni in epoca media (seconda decade di giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Piccoli (peso medio 20-50 g.).

Forma piriforme allungata; buccia sottile di colore nero-violaceo; ostiolo semiaperto; polpa di colore variabile dal rosa intenso al rosso e media consistenza; sapore aromatico; dolcezza elevata.

Maturazione in epoca intermedia (seconda decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909. De Rosa F., 1911; Condit I.J., 1955; Minonne F., 2017.



Dei Greci

ORIGINE

Varietà molto antica presente nella Grecia salentina attorno a Martano, Melpignano, Corigliano d'Otranto e paesi limitrofi. E' anche chiamata fica *Greca* o *Monaca* (nella zona di Diso), da non confondere con l'omonima varietà presente nel brindisino.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, trilobata, margine serrato-crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FIORONE

Grande (peso medio 90-120 g).

Piriforme, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie dello stesso colore della buccia, costole longitudinali evidenti.

Buccia mediamente spessa, colore verde, con fenditure marroni, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

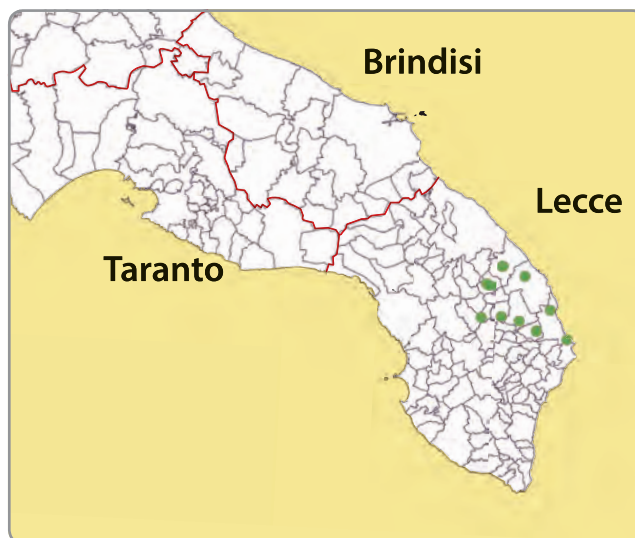
Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso scuro, con strato violaceo attorno alla buccia, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto grande.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore intenso, dolce, retrogusto acidulo.

Maturazione in epoca intermedia (terza decade di Giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Grandi (peso medio 90-110 g).

Forma oblata, buccia sottile di colore giallo-verde, con fenditure longitudinali, ostiolo semiaperto, polpa di colore rosso, succosa, cavità del frutto media, molto saporito.

Maturazione di epoca medio-tardiva (seconda-terza decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.



Don Giacomo Divella

ORIGINE

Vecchia varietà probabilmente selezionata dal famoso imprenditore agricolo del passato da cui ha preso il nome. E' presente in particolare nel sud est barese, a Sammichele di Bari, Putignano, Casamassima, Conversano, Rutigliano.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e per i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FIORONE

Grande (peso medio 90-120 g).

Piriforme, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa, costole longitudinali evidenti.

Buccia mediamente spessa, colore verde con bande irregolari di colore violaceo, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

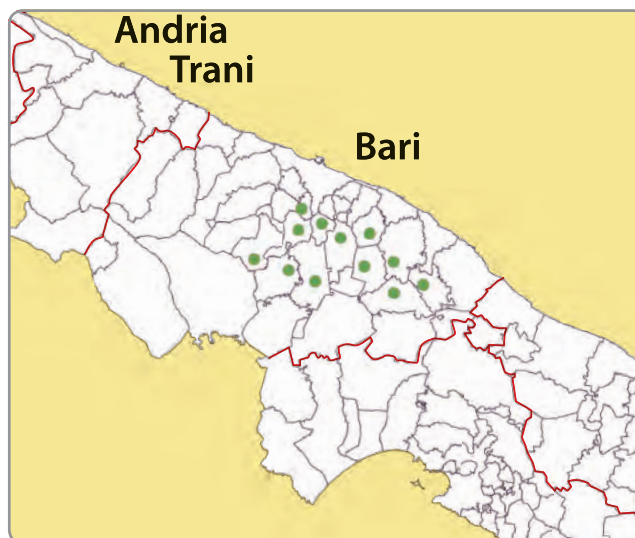
Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto grande.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore intenso, dolce, retrogusto acidulo.

Maturazione in epoca intermedia (terza decade di Giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Medio-grandi (peso medio 70-90 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, buccia di medio spessore, colore verde con bande marrone chiaro. Polpa di colore rosso ambrato, tessitura media, molto succosa, cavità del frutto media.

Acheni di medie dimensioni, scarsi.

Sapore intenso, aromatico.

Maturazione in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Cultivar apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



Frecazzano bianco

ORIGINE

Cultivar diffusa su tutto il territorio pugliese in particolare lungo la penisola salentina dove afferiscono diversi ecotipi. E' anche chiamata Ficazzano bianco o semplicemente Ficazzana.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo lungo.

FIORONE

Grande (peso medio 90-120 g).

Piriforme, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie dello stesso colore della buccia, costole longitudinali evidenti.

Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

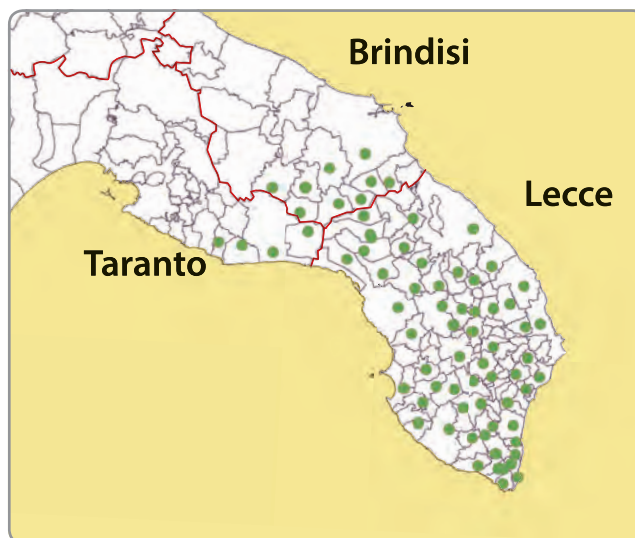
Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso scuro, con strato violaceo attorno alla buccia, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto grande.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore intenso, dolce, retrogusto acidulo.

Maturazione in epoca intermedia (terza decade di Giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

FORNITI

Grandi (peso medio 90-110 g).

Forma oblata, buccia sottile di colore giallo-verde, con fenditure longitudinali, ostiolo semiaperto, polpa di colore rosso, succosa, cavità del frutto media, molto saporito.

Maturazione di epoca medio-tardiva (seconda-terza decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmini G. 1908; Vallese F. 1909; De Rosa F. 1911; Mazzilli F., 1927; Donno G. 1948, 1951; Grassi G.1982; Brunetti P., 1989; A.A.V.V., 1994; AA.VV., 1999.



Frecazzano nero (o Nero di Sava)

ORIGINE

Cultivar diffusa su tutto il territorio pugliese in particolare lungo la penisola salentina. E' anche chiamato Fracazzano nero, Ficazzano russo, Fiorone nero di Sava. E' presente anche nei territori di Molfetta, Giovinazzo e Terlizzi dove è denominato Fiorone piccolo di Terlizzi. Esiste elevata variabilità intravarietale per cui esistono diverse denominazioni dello stesso tipo Frecazzano scritto, nero, ecc.

ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento espanso e/o pendulo. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, trilobata, lobi spatolati, base del seno penzolante cordata, margine ondulato, picciolo lungo e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FIORONE

Medio (peso medio 50-90 g).

Piriforme, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa, costole longitudinali e prominenti.

Buccia mediamente spessa, colore violaceo con piccole bande verdi.

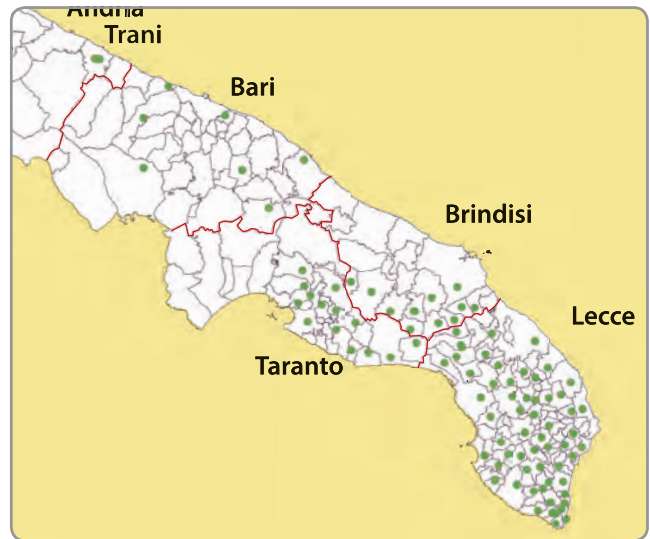
Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso brillante, mediamente fine e soda.

Acheni di piccole dimensioni, scarsi.

Sapore dolce a maturità completa, molto aromatica, media acidità.

Maturazione in epoca intermedia (seconda decade di Giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Piccoli (peso medio 20-50 g.).

Forma oblata; buccia sottile gialla con sovraccolore violaceo, con fenditure longitudinali ed anche trasversali; ostiolo semiaperto; polpa di colore variabile dal rosa intenso al rosso e media consistenza; sapore aromatico; dolcezza elevata.

Maturazione in epoca intermedia (seconda decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmini G. 1908; Vallese F. 1909; De Rosa F. 1911; Donno G. 1948,1951; E.Ferrara; D.Vendola 1991.



Lancina

ORIGINE

Sconosciuta, proviene probabilmente dai territori della Grecia salentina dove è abbastanza diffusa. E' anche chiamata Laccina.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine crenato, picciolo lungo e di colore verde-giallo.

FIORONE

Grande (peso medio 90-120 g).

Piriforme, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie dello stesso colore della buccia, costole longitudinali evidenti.

Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

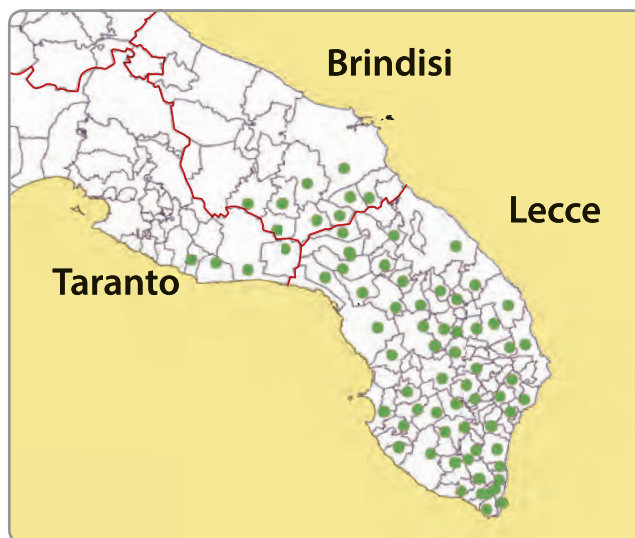
Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso scuro, con strato violaceo attorno alla buccia, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto grande.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore intenso, dolce, retrogusto acidulo.

Maturazione in epoca intermedia (terza decade di Giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Grandi (peso medio 90-110 g).

Forma oblata, buccia sottile di colore giallo-verde, con fenditure longitudinali, ostiolo semiaperto, polpa di colore rosso, succosa, cavità del frutto media, molto saporito.

Maturazione di epoca medio-tardiva (seconda-terza decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata per i fioroni e i forniti. Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Minonne F., 2017.



Nero di Terlizzi (o Mingo Tauro)

ORIGINE

E' un biotipo di Culummu selezionato a Terlizzi (BA) e zone limitrofe, migliorativo rispetto agli altri ed esteso a coltivazioni in tutto il territorio regionale. E' chiamato anche Domenico o Mingo Tauro, dal nome del sindaco di Ruvo di Puglia che lo ha selezionato nel XVIII Sec.

ALBERO

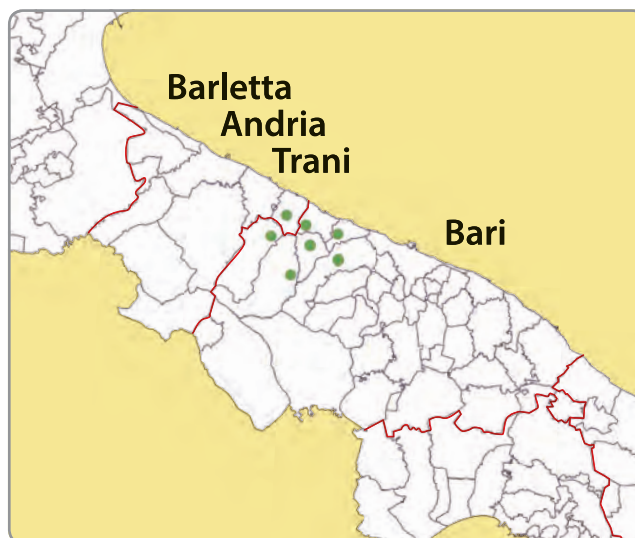
Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine intero o ondulato, piccolo medio.

FIORONE

Medio-grande (peso medio di 80-110 g).
Piriforme, buccia sottile di colore violaceo intenso, ostiolo semiaperto, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosa-bianco e media consistenza, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, scarsi.
Sapore dolce, acidità media.
Maturazione in epoca intermedia (seconda, terza decade di Giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Medi (peso medio di 50-80 g).

Forma oblata, buccia sottile verde con sovraccolore violaceo, ostiolo aperto.

Polpa di colore rosso e media consistenza, poco saporito, dolcezza elevata.

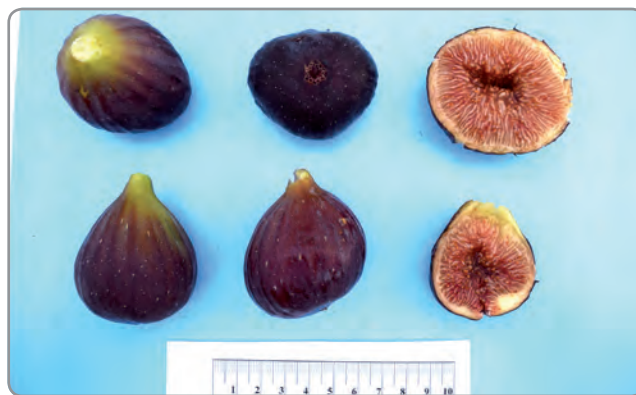
Maturazione in epoca intermedia (seconda decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona cultivar utilizzata principalmente per la produzione di fioroni. I forniti in annate piovose sono particolarmente soggetti a spacco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Ferrara E. *et al.*, 1991; Ferrara G. *et al.*, 2016; Ferrara G. *et al.*, 2017



Ngannamele

ORIGINE

Sconosciuta, presente soprattutto nei comuni del brindisino e del tarantino a confine con la provincia di Lecce come Avetrana, Manduria, Maruggio, San Pancrazio Salentino e San Donaci.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo medio.

FIORONE

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore bluneraastro o violetto scuro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

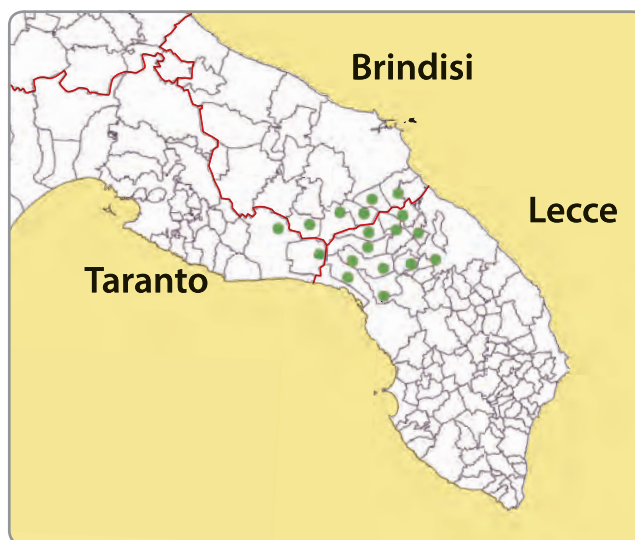
Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosa ambrato, tessitura fine, succosa, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.

Sapore dolce a maturità completa, bassa acidità, aromatica.

Maturazione in epoca intermedia (seconda-terza decade di giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



FORNITI

Medio-grandi (peso medio 70-100 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo di medie dimensioni, semiaperto, colore rosa, con goccia.

Buccia mediamente spessa, colore viola bluastrò, polpa di colore ambrato, succosissima, molto saporita.

Maturazione di epoca media (seconda decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata soprattutto per i fioroni, ma anche per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; AA.VV., 1999; Minonne F., 2017.



Petrelli

ORIGINE

Particolarmente diffuso in Puglia con maggiore concentrazione negli areali di Bari e Brindisi dove è presente in colture più specializzate, come nella frazione di Torre Canne di Fasano dove rappresenta una specialità di coltivazione (vengono messe le caratteristiche buste attorno all'apice del ramo per anticipare la maturazione). E' infatti conosciuto anche col nome di *Culumbro fasanese*, *Fiorone di Torre Canne*, *Culumbri*. Nel Brindisino è conosciuto come *Petrale*, nel Salento come *San Giovanni*, *San Pietro*, *Fiorone Mele* o *Fiorone di San Basilio* a Otranto.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni, non partenocarpica per i forniti.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine crenato, picciolo lungo e di colore verde-giallo.

FIORONE

Medio (peso medio 50-90 g).

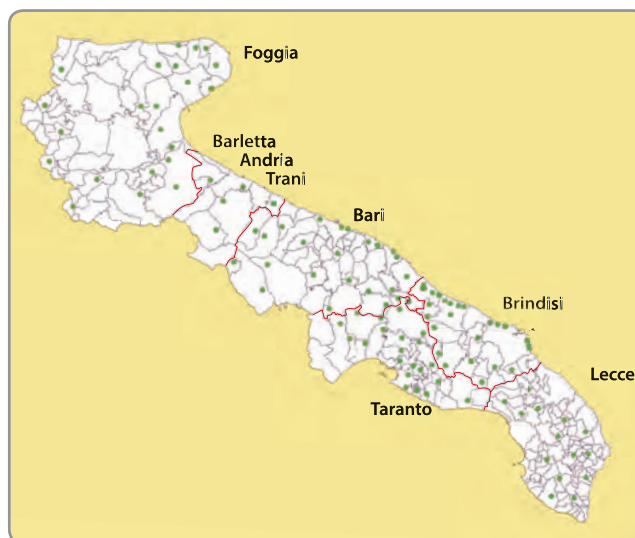
Piriforme, buccia sottile di colore verde, ostiolo semiaperto lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosa ambrato, con tessitura grossolana ma di media consistenza e con pochi acheni, con aroma e succosità media,

Sapore dolce, bassa acidità.

Maturazione in epoca precoce (prima-seconda decade di giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Piccoli (peso medio 20-50 g).

Forma oblata, buccia sottile di colore variabile dal verde al verde-giallastro, ostiolo semiaperto, polpa di colore ambrato di media consistenza, dolcezza elevata.

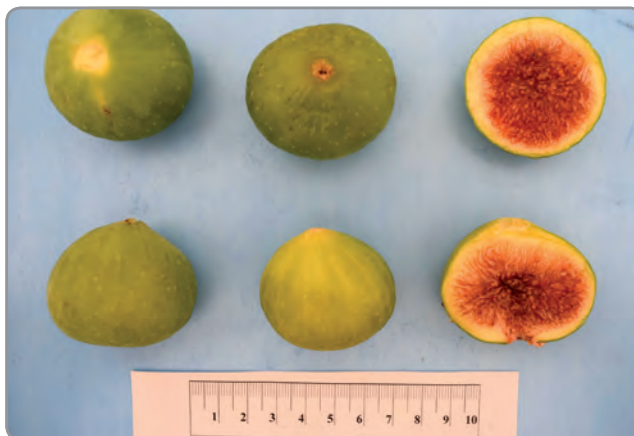
Maturazione dei forniti in epoca precoce (prima decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata soprattutto per i fioroni, ma anche per i forniti in quanto precoci. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Ferrara E. e Vendola G., 1987; Ferrara E. *et al.*, 1991; Ferrara G. *et al.*, 2017; Ferrara G. *et al.*, 2017; Minonne F., 2017.



Petrelli nero

ORIGINE

Originatosi per mutazione del Petrelli da cui differisce solo per il colore della buccia dei fioroni e dei fichi. E' infatti conosciuto come *Petrale nero*, in alcune zone del Salento è anche chiamato *Zingarello nero*.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni, non partenocarpica per i forniti.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine crenato, picciolo lungo e di colore verde-giallo.

FIORONE

Medio (peso medio 50-90 g).

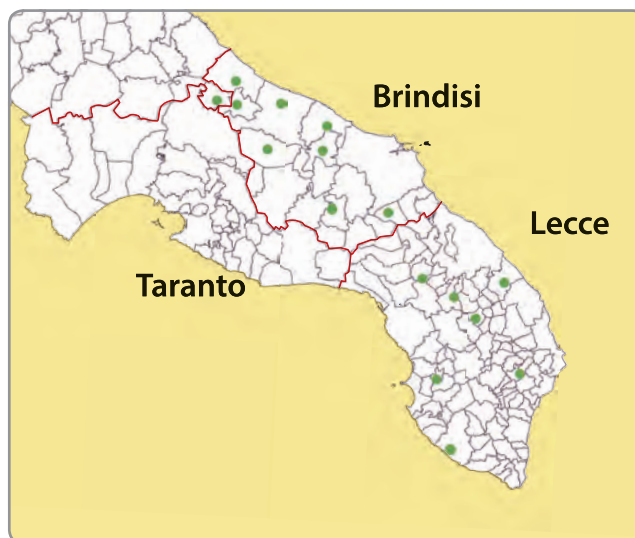
Piriforme, buccia sottile di colore verde con sovraccolore violetto, ostiolo semiaperto, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosa ambrato, con tessitura grossolana ma di media consistenza e con pochi acheni, con aroma e succosità media,

Sapore dolce, bassa acidità.

Maturazione in epoca precoce (prima-seconda decade di giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Piccoli (peso medio 20-50 g).

Forma piriforme appiattita, buccia sottile di colore verde con fenditure e sovraccolore violetto, ostiolo semiaperto, polpa di colore ambrato di media consistenza, dolcezza elevata.

Maturazione dei forniti in epoca precoce (prima decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata soprattutto per i fioroni, ma anche per i forniti in quanto precoci. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.



Reale nero del Gargano

ORIGINE

Particolarmente diffuso nell'area degli agrumeti, è stato rinvenuto in tutti i contesti garganici. Il nome di "fico reale nero" in realtà è stato riscontrato solo nel comune di Vico, nelle altre realtà garganiche, a partire già dal vicino comune di Ischitella, tutti i fioroni neri sono indicati con il termine di "columbri".

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio.

FIORONE

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore blu-nerastro o violetto scuro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

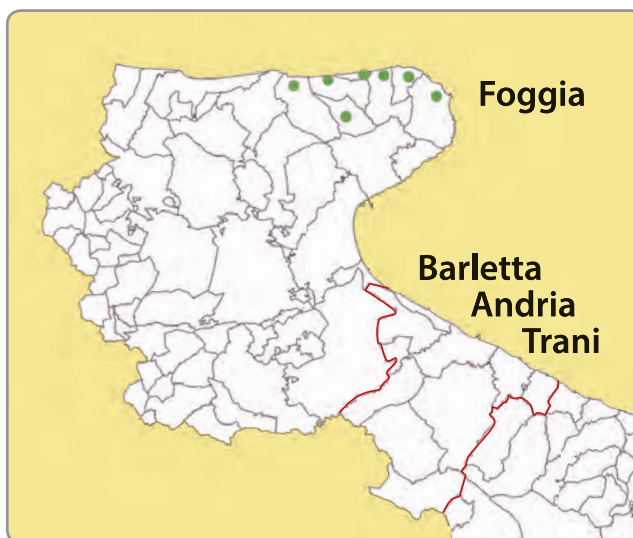
Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosa ambrato, tessitura fine, succosa, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.

Sapore dolce a maturità completa, bassa acidità, aromatica.

Maturazione in epoca intermedia (seconda-terza decade di giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Grandi (peso medio 90-110 g).

Forma oblata, buccia sottile di colore bluneroastro o violetto scuro con fenditure longitudinali, ostiolo semiaperto, polpa di colore rosso chiaro, succosa, cavità del frutto medio-grande, molto saporito.

Maturazione di epoca medio tardiva (seconda-terza decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Molto apprezzata per i fioroni. Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N., *et al.* 2010.



Rosso di Triggiano

ORIGINE

Particolarmente diffuso nei dintorni di Bari (Triggiano, Capurso, ecc.).

ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio, tri o pentalobata, margine ondulato, piccolo di lunghezza media e di colore verde.

FIORONE

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.

Buccia sottile di colore violaceo, ostiolo semiaperto, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

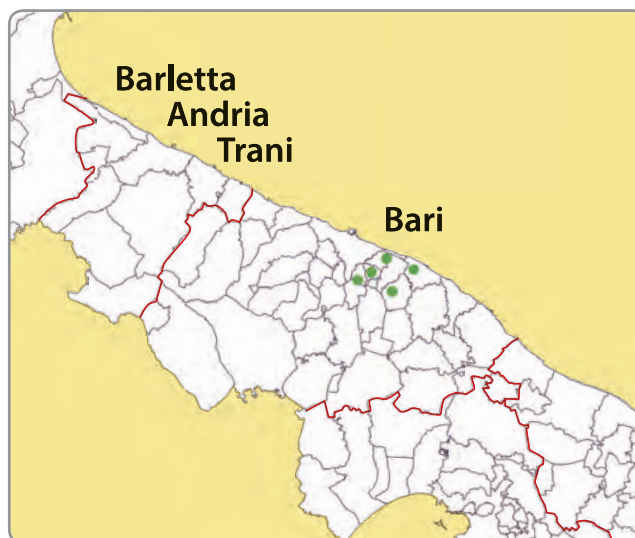
Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosa ambrato, talvolta rosacea e media consistenza, cavità del frutto medio-grande.

Acheni di dimensioni medio-grandi, mediamente presenti.

Poco saporito, dolcezza media.

Maturazione di epoca intermedia (seconda decade di Giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Piccoli (peso medio 20-50 g).

Forma oblata, buccia sottile di colore violaceo con fenditure longitudinali, ostiolo semiaperto, polpa di colore ambrato di media consistenza, poco saporito, dolcezza elevata.

Maturazione di epoca intermedia (seconda decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Ferrara G. et al., 2016; Ferrara G. et al., 2017.



Tarantina (o Delle Murge)

ORIGINE

Presente in diverse zone della Puglia, è anche chiamato fico delle Murge, nell'entroterra barese. Il nome Tarantina è utilizzato in provincia di Taranto e nel Salento.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FIORONE

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore bluneraastro o violetto scuro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo corto e tozzo.



Polpa di colore rosso chiaro, succosa, cavità del frutto medio-grande.

Acheni di dimensioni medio-grandi, mediamente presenti.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.

Maturazione in epoca tardiva (prima decade di luglio).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Grandi (peso medio 90-110 g).

Forma oblata, buccia sottile di colore bluneroastro o violetto scuro con fenditure longitudinali, ostiolo semiaperto, polpa di colore rosso chiaro, succosa, cavità del frutto medio-grande, molto saporito.

Maturazione di epoca tardiva (terza decade di Agosto-prima di Settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Minonne F., 2017.



Tignuso

ORIGINE

Varietà rara, ritrovata a Mesagne e Latiano (Br). Il nome è dovuto all'aspetto non proprio attraente, soprattutto del fiorone.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e non partenocarpica per i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine dentato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FIORONE

Medio (peso medio 50-90 g).

Piriforme, asimmetrico, apice piatto, ostiolo medio con squame piccole dello stesso colore della buccia, costole longitudinali e prominenti.

Buccia di medio spessore, colore giallo con bande piccole viola, lenticelle mediamente presenti piccole e bianche.

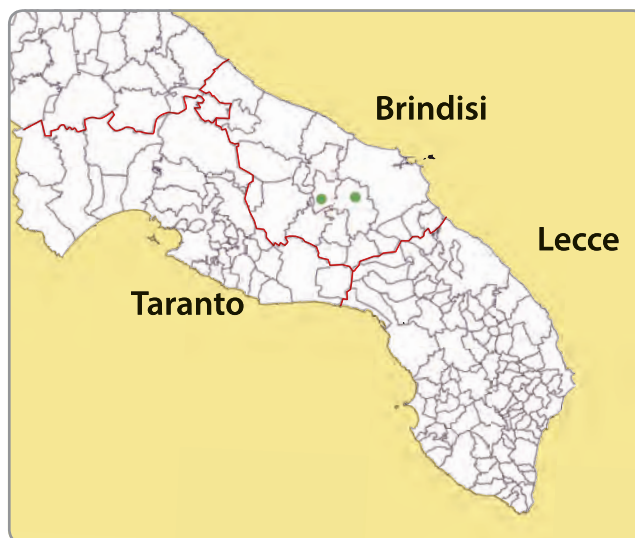
Peduncolo di media lunghezza e spessore.

Polpa di colore ambrato, tessitura media, molto succosa, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, numerosi.

Sapore intenso ed aromatico.

Maturazione dei fioroni in epoca intermedia (seconda-terza decade di giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Piccoli (peso medio 20-50 g).

Forma piriforme, buccia sottile di colore giallo verde, ostiolo semiaperto, polpa di colore ambrato di media consistenza, poco saporito, dolcezza elevata.

Maturazione di epoca intermedia (seconda decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA.VV., 1999.



Zingarello bianco

ORIGINE

Varietà antichissima, presente in molte zone della Regione, dalla Daunia fino al Salento, conosciuta però con nomi diversi. Nell'Alto Salento è conosciuto come *Culumm Tunn*, nel Barese come *Stravasciul*, in Valle d'Itria come *Culumbr Zingaridd*.

ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FIORONE

Medio-grande (peso medio 70-100 g).

Forma piriforme appiattito, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa chiaro, costole longitudinali.

Buccia mediamente spessa, colore verde con bande gialle, lenticelle mediamente numerose, medio-grandi e bianche.

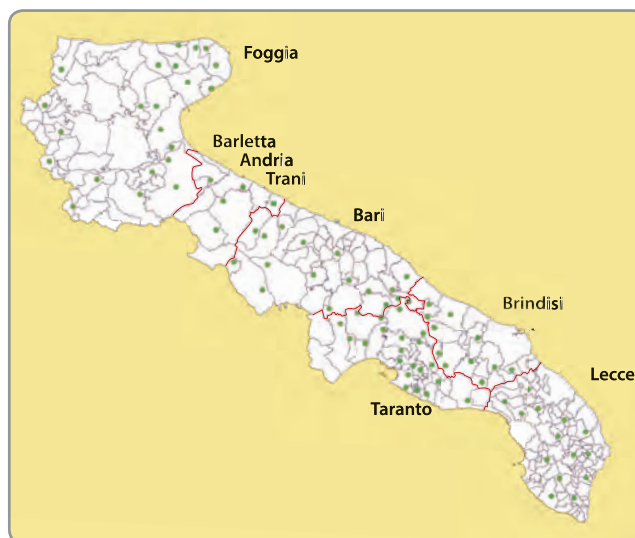
Peduncolo corto e tozzo, difficile da staccare.

Polpa di colore rosso, brillante mediamente fine e poco soda, molto succosa, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, mediamente numerosi.

Sapore dolce a maturità completa, con bassa acidità.

Maturazione in epoca tardiva (prima decade di luglio).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI

Medi (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme appiattita, buccia sottile di colore giallo verde, ostiolo semiaperto, polpa di colore rosso di media consistenza, molto saporito, dolcezza elevata.

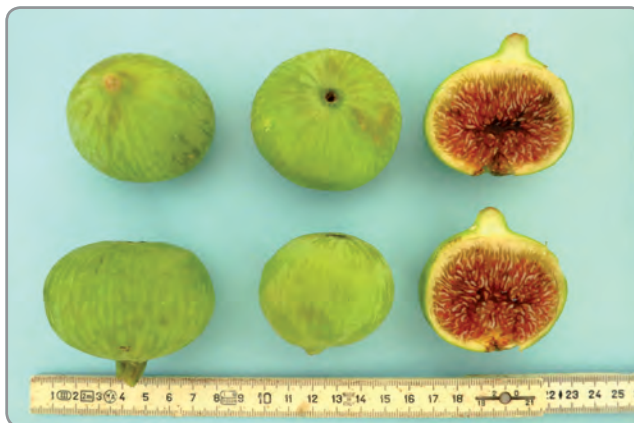
Maturazione di epoca intermedio-tardiva (seconda-terza decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936, Pace N., 1997, Pellegrino N., 2001, Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013.



Zingarello nero

ORIGINE

Varietà antichissima, presente in molte zone della Regione, dalla Daunia fino al Salento, conosciuta però con nomi diversi. Nell'Alto Salento è anche conosciuto come Zingariello, nel Barese come *Duacidd*, in Valle d'Itria come *Culumbr Zingaridd* nero o viola.

E' vero però anche il contrario, con tale nome sono conosciute anche varietà diversissime fra loro. A San Marco la Catola (Fg) ad esempio è conosciuto uno Zingarello che è ben diverso da questo, così come ad Oria e San Vito dei Normanni (Br). Esiste una elevata variabilità clonale in questa varietà con colorazioni diverse della buccia che può essere più o meno violetta.

ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, penta o trilobata, margine crenato o ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FIORONE

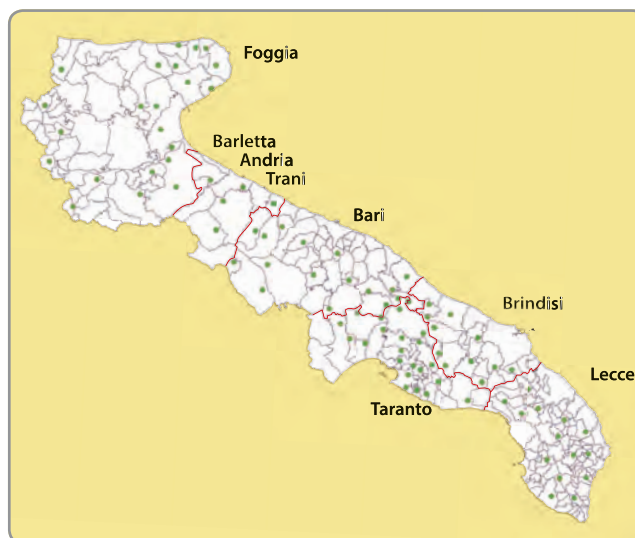
Medio-grande (peso medio 70-100 g).

Forma piriforme appiattita, asimmetrico, apice piatto, ostiolo stretto con squame piccole dello stesso colore della buccia, costole longitudinali e prominenti.

Buccia mediamente spessa, colore violetto con bande verdi, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

Peduncolo corto e spesso, mediamente facile da staccare.

Polpa di colore rosso, mediamente fine e poco



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



soda, molto succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.

Sapore dolce a maturità completa, bassa acidità.

Maturazione in epoca tardiva (prima decade di luglio).

FORNITI

Medi (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme appiattita, buccia molto sottile di colore violetto con bande verdi, ostiolo semiaperto, polpa di colore rosso, di media consistenza, molto saporito, dolcezza elevata.

Maturazione di epoca intermedio-tardiva (seconda-terza decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Medio-Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Ferrara E., *et al*, 1991; Pace N., 1997; Pellegrino N., 2001; Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013.







Fico

A Sanguè

ORIGINE

Antica, presente soprattutto nel brindisino e in Valle d'Itria dove è anche chiamata Sanguè di Porco, per il caratteristico colore della polpa.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma sferica, leggermente asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo corto.

Polpa di colore violetto, succosissima, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.

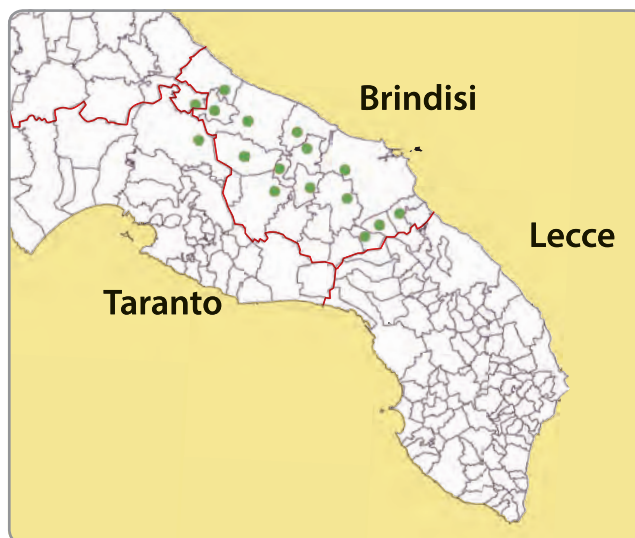
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Abate

ORIGINE

Varietà molto diffusa nel Salento, soprattutto nella Cintura Leccese, chiamata anche Albachiara, Fica rapona, Dell'abate.

ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma sferico appiattito, asimmetrico.

Buccia spessa, colore verde con bande gialle, lenticelle numerose, medio-grandi e bianche.

Peduncolo medio e tozzo, difficile da staccare.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e poco soda, molto succosa, cavità del frutto grande.

Acheni di medie dimensioni, mediamente numerose.

Sapore intenso e dolce a maturità completa.

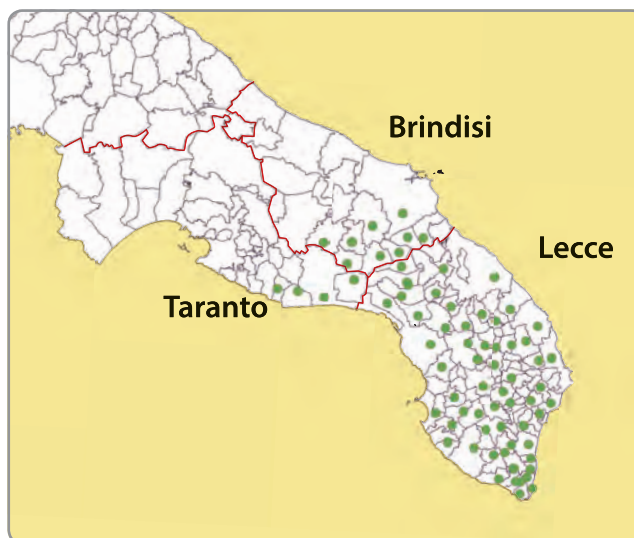
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Condit I.J., 1955; Donno G., 1959; Grassi G. 1982; A.A.V.V., 1994; Minonne F., 2017



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Abbondanza

ORIGINE

Varietà antica presente soprattutto nel brindisino nei comuni di Ostuni, Ceglie Messapica, Villa Castelli, San Michele Salentino, Latiano, San Vito dei Normanni. Il nome potrebbe avere avuto origine dalla omonima contrada in agro di Ceglie Messapica, dove è molto presente o per la sua elevata produzione.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato, picciolo medio.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia spessa, colore viola bluastrò, sovraccolore a bande viola, lenticelle medie di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso, succosità media, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni grandi, elevati.

Sapore intenso, aromatica, con retrogusto acidulo.

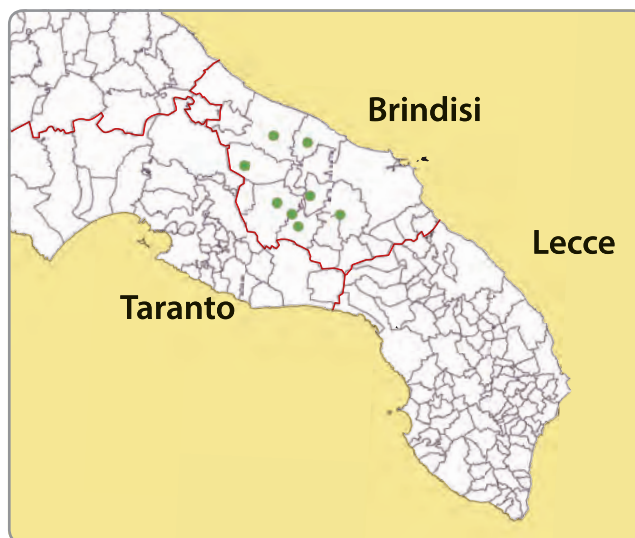
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Elevata resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008; Minonne F. et al., 2012; Trotta L. et al., 2013; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Agostinella

ORIGINE

Varietà abbastanza diffusa sui Monti dauni e sul Gargano. E' conosciuto anche come fico "vuciddinè" (di uccelli) a Ischitella e Peschici perché particolarmente ricercato dagli uccelli; a Vico è individuato come Fico d'agosto". Di fico uccellini o d'agosto ne parla M. Manicone alla fine del '700.

Può ritenersi il fico maggiormente legato alla tradizione frutticola garganica e dauna. Utilizzato per l'essiccazione e il forno. Con questo fico si preparano caratteristici dolci, noti come "fico a croce" (due fichi secchi incrociati, riempiti con mandorla e poi passati al forno).

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, piccolo medio.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma piriforme-appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore marrone verde con bande regolari viola, lenticelle scarse di medie dimensioni e bianche.

Peduncolo lungo e mediamente spesso.

Polpa di colore ambrato-rosa, di media tessitura e succosità, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, scarsi.

Sapore aromatico ed intenso.

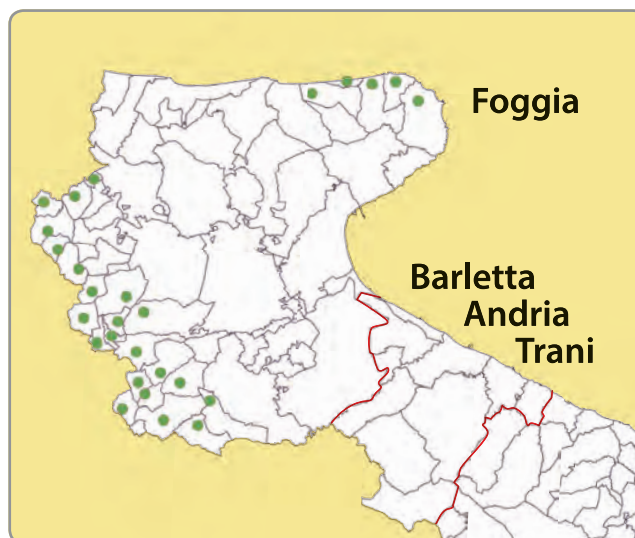
Maturazione dei forniti in epoca precoce (prima-seconda decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Manicone M., 1810; Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N., et al. 2010.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Asprina

ORIGINE

Cultivar diffusa nel Salento meridionale nei comuni di Maglie, Botrugno, San Cassiano ed altri. Cultivar utilizzata principalmente per la produzione di forniti che sono abbondanti e destinati al consumo fresco.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio.

FRUTTO

Piccolo (peso medio di 40-70 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.

Buccia sottile variabile dal verde al verde giallastro con poche lenticelle di colore bianco, ostiolo semiaperto.

Peduncolo di medie dimensioni e mediamente spesso.

Polpa di colore variabile dall'ambrato al rosso chiaro, di media consistenza e tessitura fine, mielosa quando il frutto è molto maturo.

Sapore neutro, dolcezza media.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Borsamele bianco

ORIGINE

Varietà molto antica, di grande pregio, presente nel Salento. Il nome è dovuto alla mielosità della polpa dei frutti che sono appunto delle borse di miele.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore giallo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso chiaro o ambrato, succosissima, cavità del frutto medio-grande.

Acheni di dimensioni medio-grandi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica.

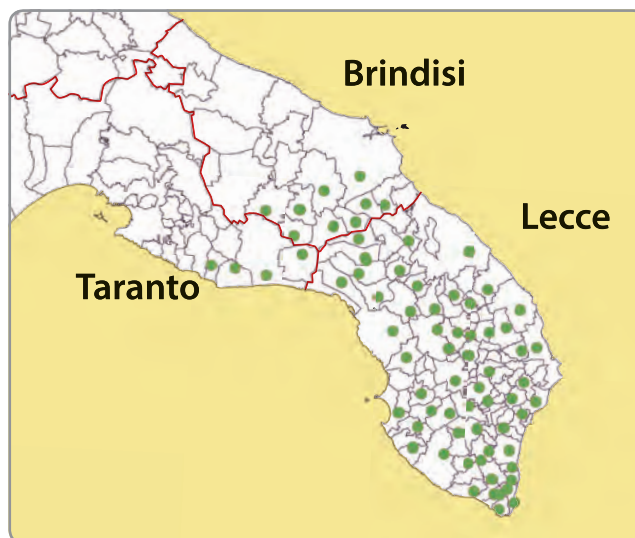
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952; Donno G., 1959; Donno G., 1952; Brunetti P., 1989. Grassi G.1982; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Borsamele nero

ORIGINE

Varietà molto antica, di grande pregio, presente ancora in alcuni paesi del brindisino e della Valle d'Itria. Il nome è dovuto alla mielosità della polpa dei frutti che sono appunto delle borse di miele.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore violetto scuro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso chiaro o ambrato, succosissima, cavità del frutto medio-grande.

Acheni di dimensioni medio-grandi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica.

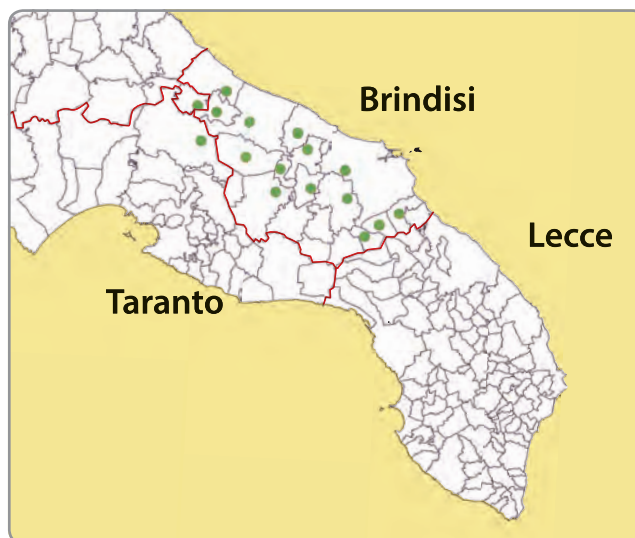
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952; Donno G., 1959; Brunetti P., 1989. Grassi G., 1982; Suma F., Venerito P., 2008; Trotta L. et al., 2013.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Bottapezzenti

ORIGINE

Varietà tipica dei Monti Dauni, ma ormai rarissima, rinvenuta a Troia. E' anche chiamata Bottavalana. Il nome riconduce all'abbondanza della produzione che sfamava i più poveri.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore giallo verde, lenticelle elevate di dimensioni elevate e bianco.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso marrone ambrato, media succosità, cavità del frutto grande.

Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.

Poco saporita e dolce a maturità completa.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Campanello Bianco

ORIGINE

Rara, presente nel brindisino e in Valle d'Itria, presenta la caratteristica forma a campanello, con evidenti lenticelle, da cui il nome.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 70-100 g).

Forma piriforme, simmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore verde scuro, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo di medie dimensioni.

Polpa di colore rosso chiaro, succosa, cavità del frutto medio-grande.

Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi. Sapore dolce a maturità completa.

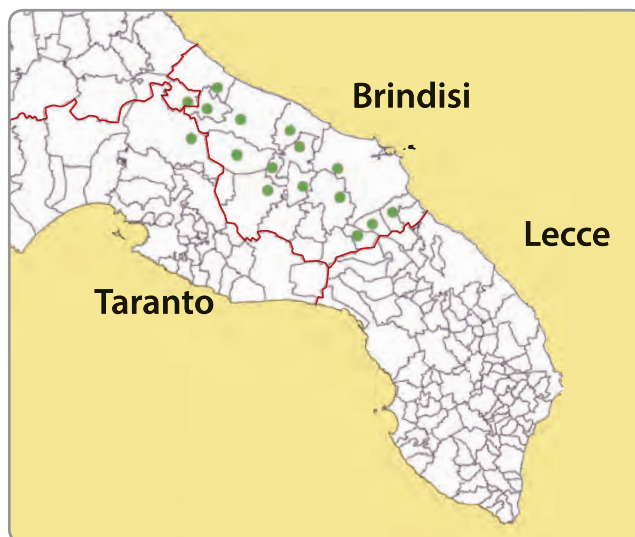
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Caterelle

ORIGINE

Varietà presente in agro di Martina Franca e comuni limitrofi del tarantino.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine dentato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma piriforme, asimmetrico, apice piatto, provvisto di collo.

Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo lungo e di medio spessore.

Polpa di colore rosso scuro, media tessitura, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medie, numerosi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica.

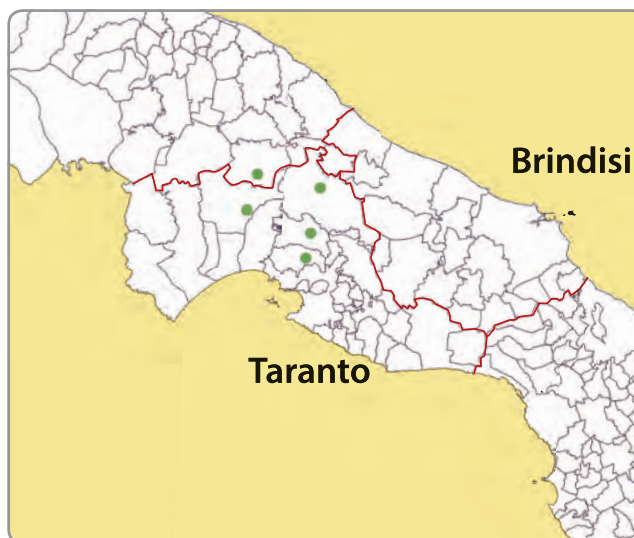
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).


VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Grassi G., 1984.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Cavour

ORIGINE

Varietà molto rara ritrovata a Martina Franca (Ta), Ceglie Messapica (Br) e Villa Castelli (Br).

ALBERO

Di elevato vigore e portamento semieretto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma piriforme, leggermente asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa chiaro, costole longitudinali non evidenti.

Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle elevate medio-piccole e rosa.

Peduncolo di medie dimensioni e spesso.

Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine e soda, poco succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore intenso ed aromatico.

Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

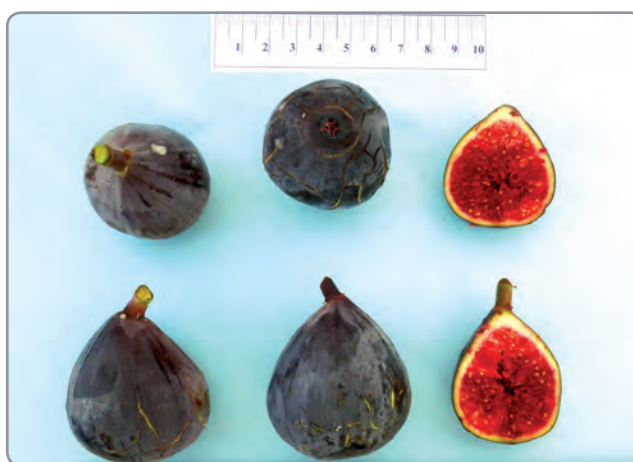
Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Cerrato rosso

ORIGINE

Varietà rara, presente a Laterza (Ta) e comuni limitrofi, dove è anche diffuso il Cerrato Nero, originatosi per mutazione del Cerrato rosso, da cui differisce esclusivamente per il colore della buccia.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine crenato, picciolo medio e di colore verde-rosa sulla parte superiore.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma oblata, asimmetrico, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa, costole longitudinali e prominenti.

Buccia mediamente spessa, colore rosa-violetto, lenticelle mediamente presenti, medio-piccole e bianco-rosa.

Peduncolo di media lunghezza e spessore.

Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di medie dimensioni, numerosi. Sapore intenso ed aromatico.

Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Trotta L. et al., 2013.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Cervone

ORIGINE

Varietà rara, presente a Ruvo di Puglia (BA) e comuni limitrofi.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma oblungo, asimmetrico, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa, costole longitudinali e prominenti.

Buccia mediamente spessa, colore violetto con bande viola scuro, lenticelle mediamente presenti, medio-piccole e bianco-rosa.

Peduncolo di media lunghezza e spessore.

Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore intenso ed aromatico.

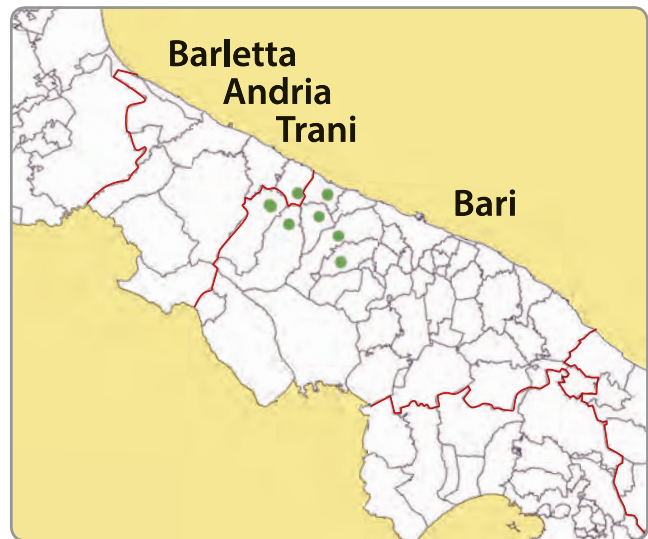
Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Trotta L. *et al.*, 2013.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Chiazzaredha

ORIGINE

Presente nella Cintura leccese, è molto rara.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine serrato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme-appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore verde giallognolo, collo piccolo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo molto corto e tozzo.

Polpa di colore rosso-rosa scuro, mediamente consistente, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medie, mediamente numerosi.

Sapore intenso ed aromatico.

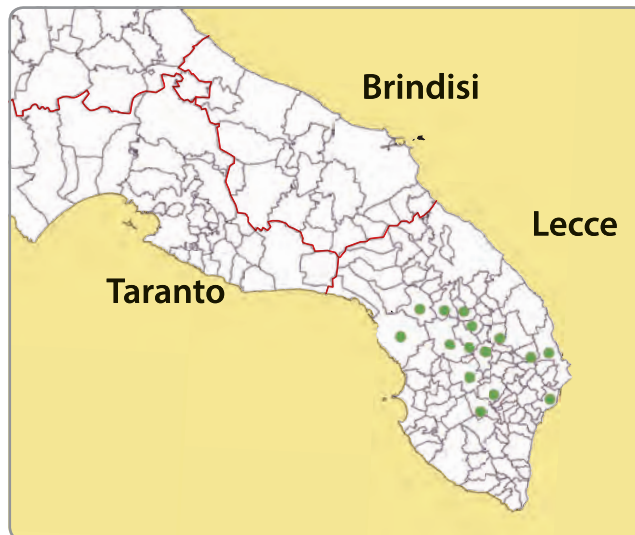
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

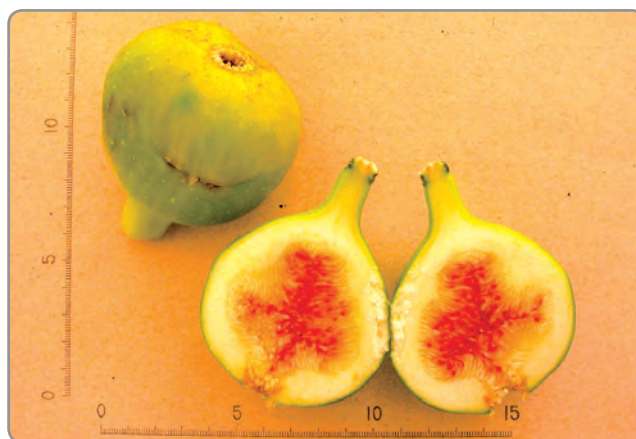
Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Ciocolato

ORIGINE

Varietà antica presente nell'area murgiana, in particolare a Santeramo in Colle, Altamura, Gravina in Puglia e Spinazzola. Chiamata in questo modo dal sapore particolarmente dolce dei fichi.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, ti o pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma sferica, simmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore marrone con bande irregolari viola marrone, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo lungo e di medio spessore.

Polpa di colore ambrato, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni piccole, scarsi.

Sapore molto dolce.

Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Cipolla

ORIGINE

Varietà presente nell'entroterra murgiano, in particolare a Santeramo in colle, Altamura e Gravina in Puglia.

Chiamata così date le variegature della buccia che ricordano quelle di una cipolla rossa.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, piccolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma globoso, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore giallo verde con bande regolari viola marroni, lenticelle di medie dimensioni e bianche.

Peduncolo di medie dimensioni e spessore.

Polpa di colore rosso, tessitura media, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni medie, scarsi.

Sapore intenso.

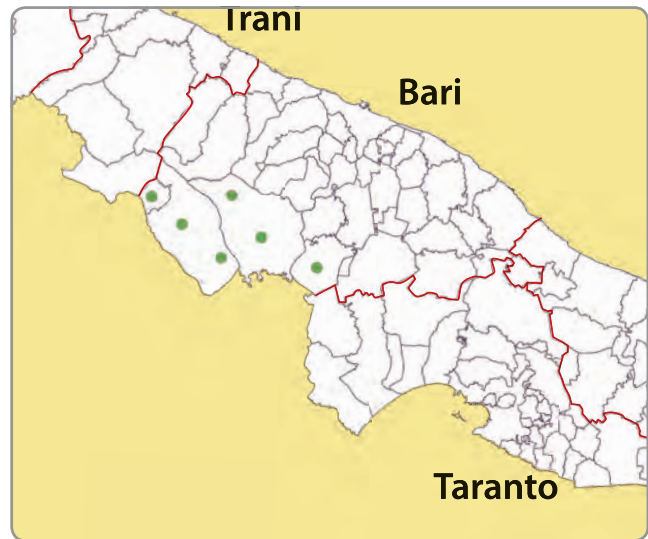
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Citrulara (o Mennavacca)

ORIGINE

Varietà tradizionale anche in Calabria e in Abruzzo, è presente sulla fascia adriatica salentina e nel tarantino e sul Gargano col nome di Mennavacca.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e per i forniti.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Medio-grandi (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme, simmetrico, collo piccolo.

Buccia mediamente spessa, colore blu-nerastro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo di media lunghezza e spessore.

Polpa di colore rosso chiaro, tessitura fine, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medio-grandi, mediamente numerosi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.

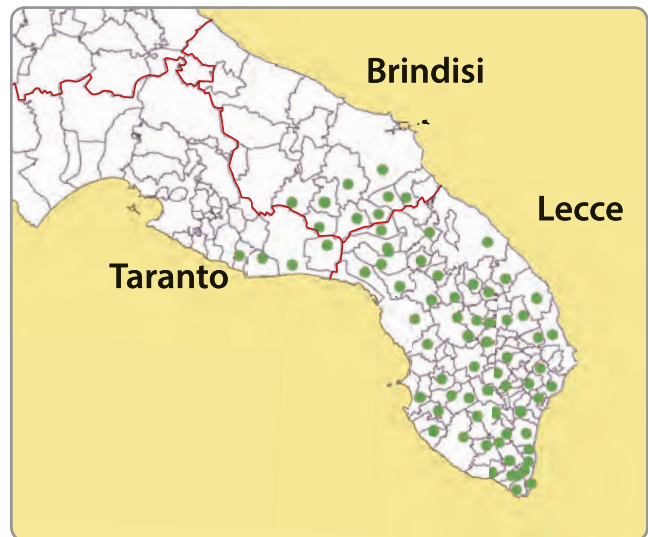
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

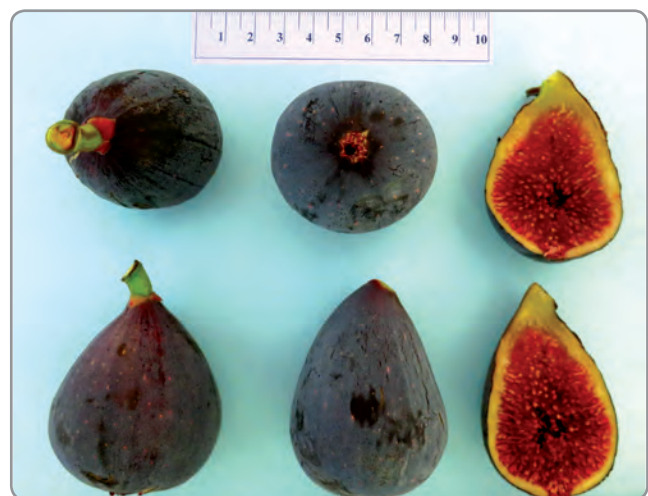
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Condit I.J., 1955; Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N., et al. 2010; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Combina

ORIGINE

Varietà rara presente nel sud del Salento. E' conosciuta anche una varietà con lo stesso nome ma che presenta buccia nera completamente diversa da questa, sempre nel territorio della Grecia salentina, rinvenuta a Melpignano (Le), che è bifera.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, trilobata, margine serrato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 60-80 g).

Forma ovata, asimmetrico, ostiolo stretto con squame piccole rosa.

Buccia sottile, colore verde, lenticelle di medie dimensioni e bianche.

Peduncolo corto e spesso, mediamente facile da staccare.

Polpa di colore rosso, brillante mediamente fine e poco soda, molto succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, medi.

Sapore aromatico, dolce.

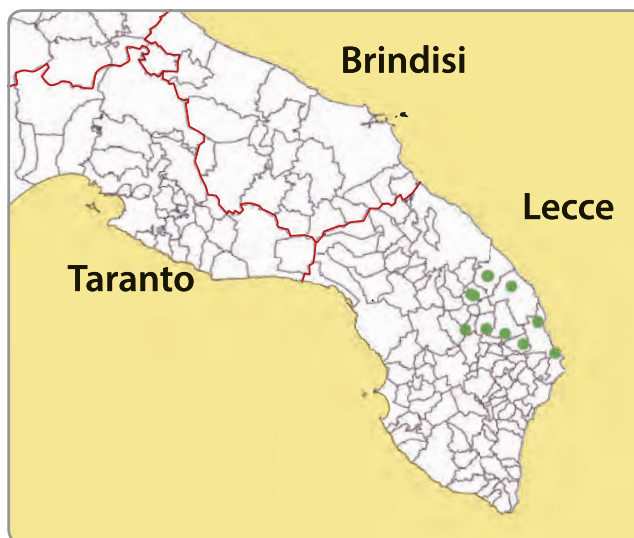
Maturazione dei forniti in epoca medio precoce (prima-seconda decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Comunione

ORIGINE

Varietà rarissima, rinvenuta nei territori tra Ceglie Messapica, San Miche Salentino, Mesagne e San Donaci. Il frutto è molto piccolo e dolce, da cui il nome.

ALBERO

Di medio-scarso vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, intera o trilobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma sferica, simmetrico.

Buccia sottile, colore nero bluastro, lenticelle elevate di piccole dimensioni e rosa.

Peduncolo cortissimo e tozzo, difficile da staccare.

Polpa di colore rosso, mediamente fine e soda, poco succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, mediamente presenti.

Sapore dolce con retrogusto acidulo, molto delicato

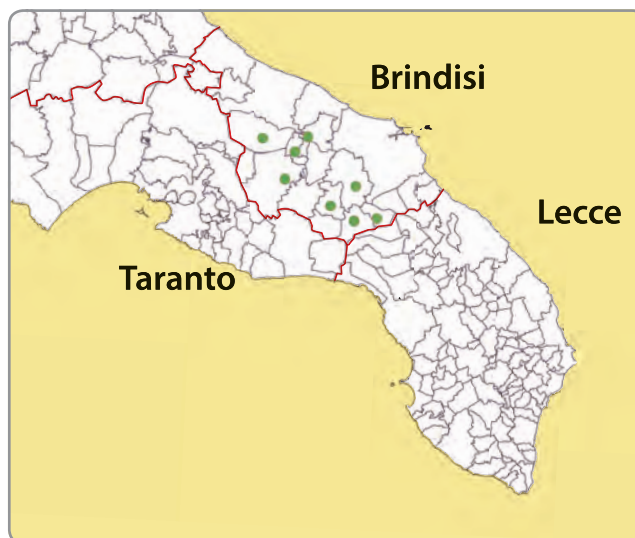
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008;



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Coppa

ORIGINE

Vecchia varietà di origine sconosciuta diffusa nel Salento, dove è conosciuta anche con il sinonimo Poppa.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma oblata, leggermente asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie bianche.

Buccia mediamente spessa, colore verde giallastro, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

Peduncolo corto mediamente spesso.

Polpa di colore rosso scuro, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto assente.

Acheni di piccole dimensioni, numerosi.

Sapore intermedio.

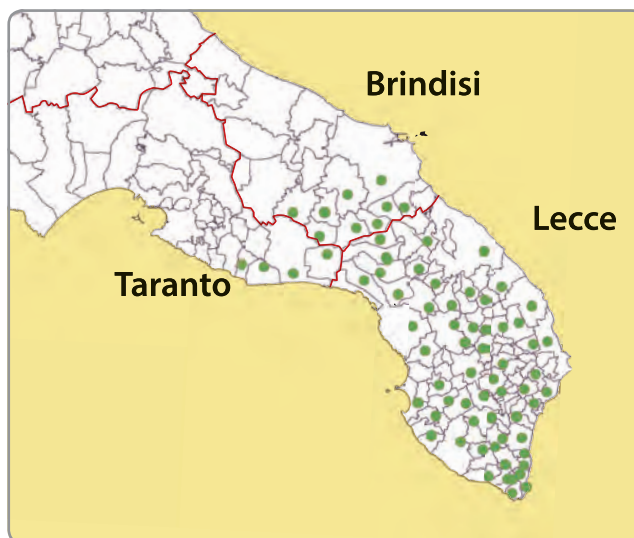
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

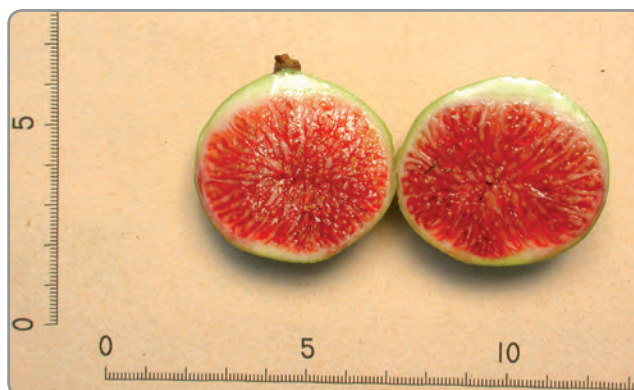
Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; Donno G., 1952; Condit I.J., 1955; Grassi G.1982; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Culumbro a campanello

ORIGINE

Varietà molto antica, presente soprattutto tra Ceglie Messapica, Ostuni e Francavilla Fontana (Br). Pur avendo stranamente nel nome l'appellativo di culumbro è una varietà unifera, forse il nome è dovuto alle grandi dimensioni dei forniti che hanno una caratteristica forma a campanello.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 70-100 g).

Forma piriforme, asimmetrico, ostiolo mediamente largo.

Buccia mediamente spessa, colore violetto, lenticelle elevate di grandi dimensioni e rosa.

Peduncolo lungo e mediamente spesso.

Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, numerosi.

Sapore intenso, aromatico.

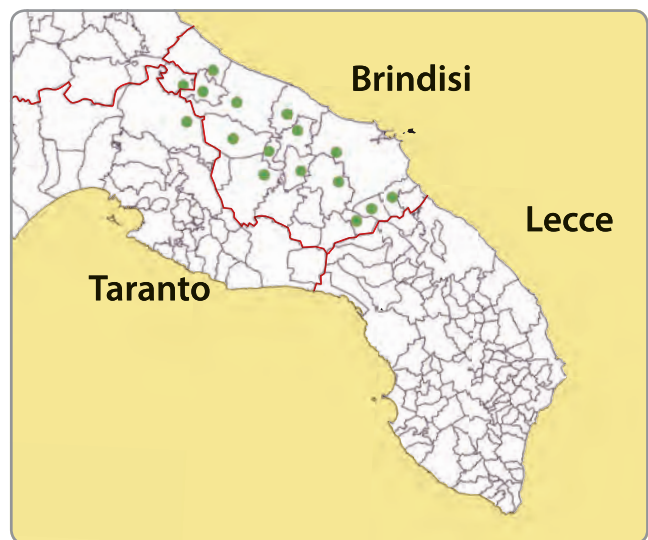
Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre).



VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; AA.VV., 1999; Mazzilli F., 1927. Suma F., Venerito P., 2008; Trotta L. et al., 2013.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Del cavaliere

ORIGINE

Con lo stesso nome è conosciuta una varietà del Centro Italia (Fiorini, 2000), ma che è nettamente diversa. Tale accessione è presente nel Nord Salento, in particolare nella zona di Trepuzzi e Salice Salentino.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, tri o pentalobata, margine crenato, piccolo di lunghezza media e di colore verde sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme appiattita, leggermente asimmetrico, apice piatto, collo presente.

Buccia mediamente spessa, colore verde violaceo a maturità, lenticelle medio-elevate e di medie dimensioni, bianche.

Peduncolo di media lunghezza e spessore.

Polpa di colore rosso, non brillante, tessitura media, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore dolce a maturità completa.

Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre)

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Grassi G., 1984; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Del vescovo

ORIGINE

Varietà rara, presente sul Gargano, in particolare negli agri di Mattinata e Monte S. Angelo.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma globosa, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore violaceo, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo lungo e di medio spessore

Polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi.

Sapore intenso.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Cultivar apprezzata soprattutto per i forniti.

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N., et al. 2010.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Della croce

ORIGINE

Varietà rarissima, presente in alcuni comuni del brindisino come Ostuni e Ceglie Messapica.

ALBERO

Di medio vigore e portamento semieretto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, trilobata, margine ondulato-crenato, piccolo di lunghezza media e di colore verde sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme, asimmetrico, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore bianche.

Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate di diverse dimensioni e bianche.

Peduncolo medio e spesso.

Polpa di colore rosso scuro, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica.

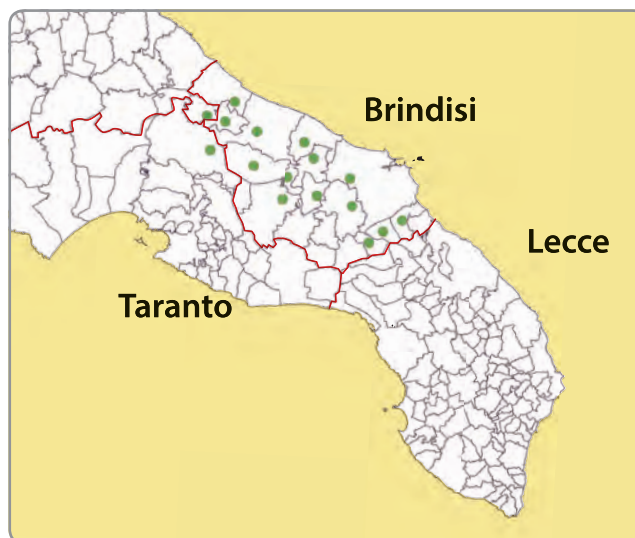
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Della mota

ORIGINE

Varietà diffusa nell'area della Valle della Cupa e nella cintura leccese. E' anche denominata Alla moda, Mota o Moda.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo corto.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma sferica, simmetrico, apice piatto.

Buccia spessa, colore verdastro, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo lungo e sottile.

Polpa di colore rosso, mediamente fine e succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi.

Sapore intenso, con retrogusto acidulo.

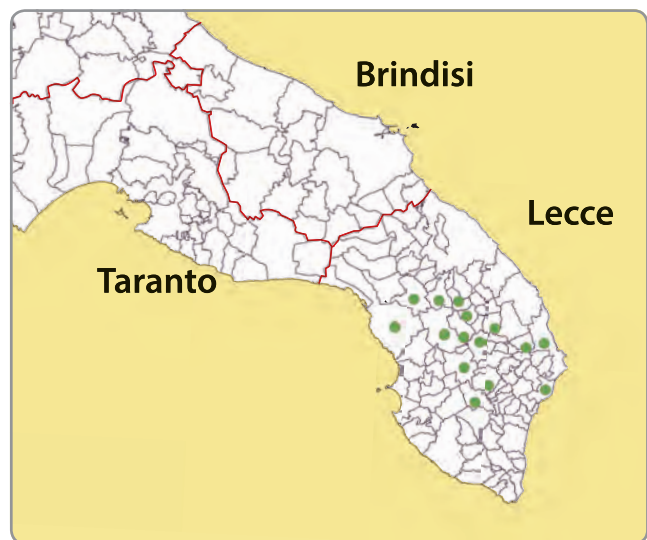
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; Grassi G.1982.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Don Leonardo

ORIGINE

Semenzale di origine sconosciuta proveniente dalla Valle d'Itria, in particolare da Locorotondo (Ba). Il nome deriva probabilmente dall'agricoltore che l'ha diffusa.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma sferico appiattito, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie dello stesso colore della buccia, costole longitudinali.

Buccia mediamente spessa, colore giallo verde, lenticelle elevate, grandi e bianche.

Peduncolo di medie dimensioni e spessore.

Polpa di colore ambrato, poco soda, succosa, cavità del frutto grande.

Acheni di piccole dimensioni, scarsi.

Sapore intenso, aromatico.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Dottato

ORIGINE

Varietà antichissima, forse portata in Italia dai Greci prima del IV secolo a.C. Il nome dottato deriverebbe dal greco optào o optetèon, ovvero essiccò o da essiccare, ed indicherebbe l'attitudine all'essicazione dei frutti (Casella 1957).

Esiste elevata variabilità intravarietale lungo la Regione.

ALBERO

Di medio vigore e portamento eretto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, trilobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa, costole longitudinali.

Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle mediamente presenti di medie dimensioni e bianche.

Peduncolo mediamente lungo e spesso.

Polpa di colore ambrato o rosso, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole o medie dimensioni, numerosi.

Sapore intenso, aromatico.

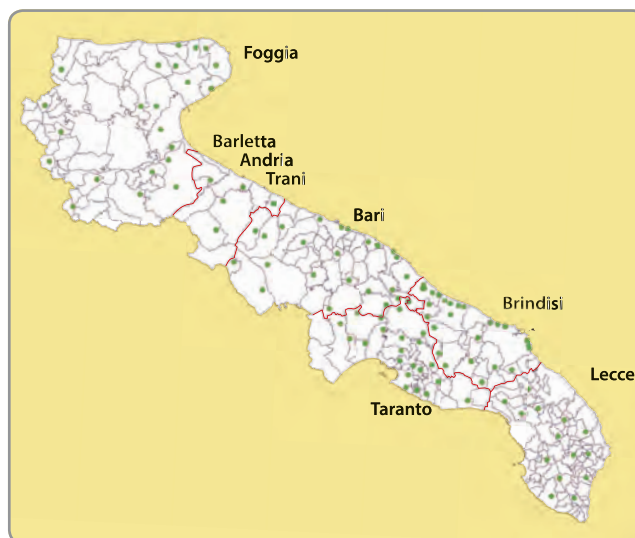
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Molto apprezzata per i forniti. Buona resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Casella D., 1933; Baldini E., 1953, Grassi G. et al., 2001.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Dottato nero del Gargano

ORIGINE

Originatosi per mutazione del Dottato, è presente sporadicamente in Puglia. Dall'esame dei diversi dottati, rinvenuti in diverse realtà pugliesi l'accessione garganica, presenta caratteri, almeno per la forma del frutto (di pezzatura maggiore, tendenzialmente piriforme), sufficienti a definire il "Fico 'uttale" garganico autentico ecotipo. In ogni realtà il nome ("vottata", "dottata", "ottato") ci porta all'antica cultivar "Dottato". Utilizzato anche come fico secco e da forno, ideale per la preparazione di un condensato localmente indicato come "vincotto" (particolarmente zuccherino) utilizzato per condire dolci.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento eretto. Fruttificazione unifera, raramente bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, trilobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa, costole longitudinali.

Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle mediamente presenti di medie dimensioni e bianche.

Peduncolo mediamente lungo e spesso.

Polpa di colore ambrato, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, numerosi.

Sapore intenso, aromatico.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N., et al. 2010.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Farà (o Pelosa)

ORIGINE

Sconosciuta, molto presente nella provincia leccese dove era utilizzata anche per l'essiccazione. Interessante è la sua presenza nelle cave di tufo della zona tra Novoli e Villa Convento dove cresce in condizioni di assoluta povertà dei suoli. E' conosciuta col sinonimo molto diffuso di Pelosa a causa della delicata pubescenza dei siconi e dei rami di un anno.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme, asimmetrico, con collo medio-lungo, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa.

Buccia spessa, colore giallo verde, lenticelle medio-elevate e di piccole dimensioni, bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso, brillante, tessitura media, granulosa, poco succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di grandi dimensioni, mediamente numerosi.

Sapore leggermente acidulo.

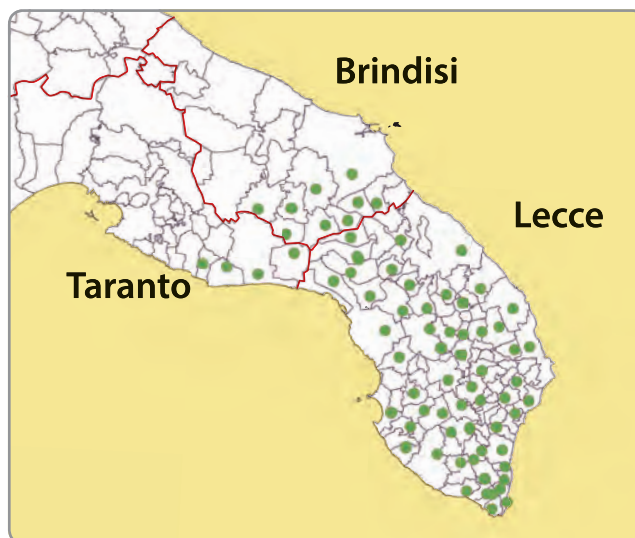
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Donno G., 1952; Condit I.J., 1955; Donno G., 1959; Donno G., 1952; Grassi G.1982; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Flanti

ORIGINE

Vecchia varietà molto rara, ritrovata nel sud est barese, in particolare tra Putignano, Conversano e Gioia del Colle.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, piccolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore viola bluastro con bande verdi, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo lungo e di medio spessore

Polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medie, numerosi.

Sapore intenso.

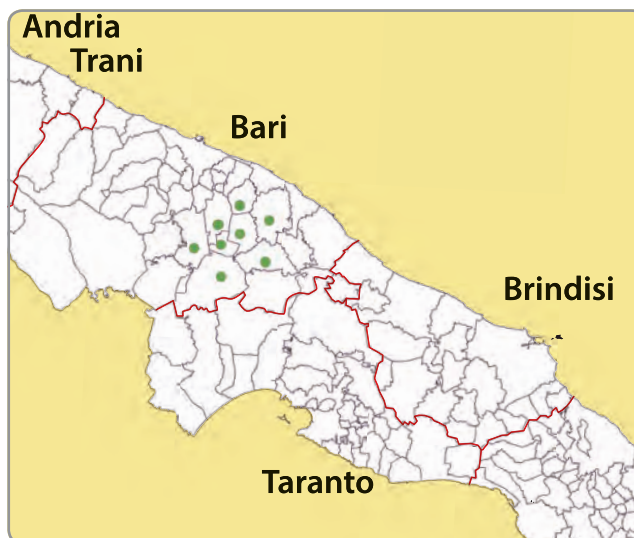
Maturazione dei forniti tra l'ultima decade di agosto e la prima di ottobre.

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Elevata resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Locaputo P., 2010.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Folm

ORIGINE

Semenzale selezionato in agro di Castellana Grotte (BA), da cui si è diffuso in molti comuni del sud est barese e in Valle d'Itria, dove è molto raro.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso e habitus aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 70-100 g).

Forma piriforme-troncata, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa, costole longitudinali.

Buccia mediamente spessa, colore violetto scuro con bande verdi vicino al peduncolo e all'ostiolo, lenticelle elevate di diverse dimensioni e rosa.

Peduncolo medio e spesso.

Polpa di colore rosso scuro, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.

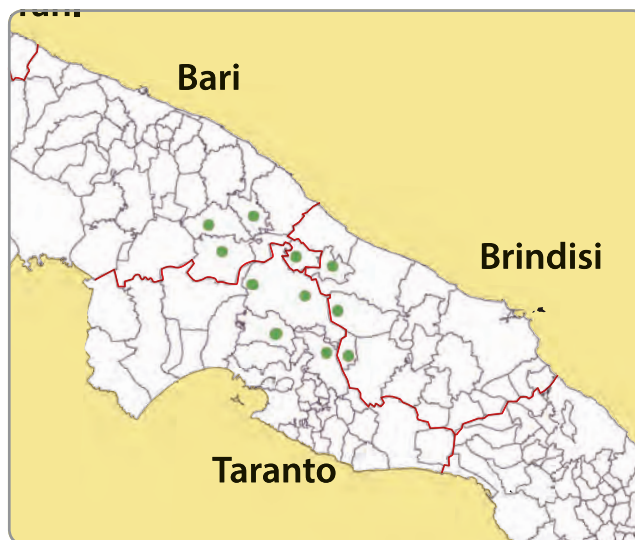
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pellegrino N. 2001; Locaputo P., 2010; Minonne et al, 2012.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Fonnole

ORIGINE

Varietà rara presente nel Salento e in alcuni comuni del brindisino. E' citata nel Catasto dei beni dei Domenicani del Comune di Ceglie Messapica (Br) del 1787, dove un'appezzamento è denominato "Chiusura della fica Fonnole", dove l'albero è addirittura rappresentato.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma globosa, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle medie e rosa.

Peduncolo lungo e mediamente spesso.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.

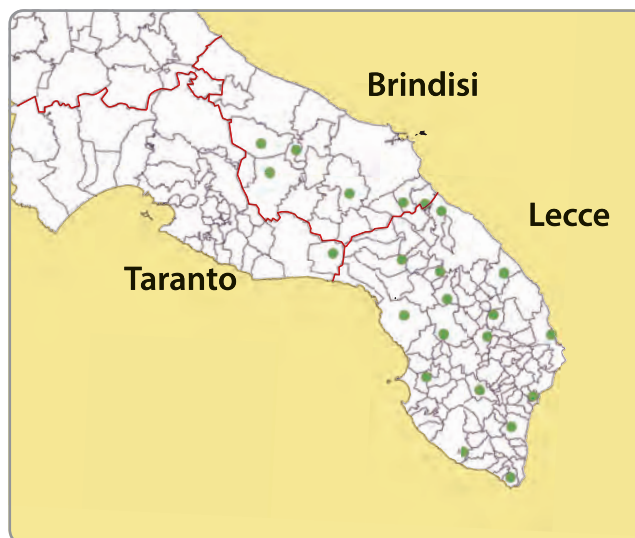
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiole.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

A.A.V.V., 1787; Vallese F., 1909; A.A.V.V., 1994.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Laccia

ORIGINE

Cultivar diffusa nel basso Salento nell'areale tra Maglie ed Otranto. Cultivar utilizzata per la produzione di forniti destinati al consumo fresco.

ALBERO

Di medio vigore e portamento semi-eretto. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, eptalobata, margine crenato o ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-70 g).

Forma oblata, simmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore giallo verde, con fenditure longitudinali, lenticelle scarse di dimensioni piccole e bianche.

Peduncolo lungo e spesso.

Polpa di colore rosso, mediamente consistente, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni piccole, mediamente presenti.

Sapore molto dolce, aromatico.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiole.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Lamacoppa

ORIGINE

Cultivar diffusa in agro di Ostuni (BR) limitatamente alla contrada da cui prende il nome. Cultivar utilizzata per la produzione di forniti destinati al consumo fresco.

ALBERO

Di medio vigore e portamento semi-espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, penta, margine crenato o ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30-50 g).

Forma globosa, simmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore giallo verde, con fenditure longitudinali, lenticelle scarse di dimensioni piccole e bianche.

Peduncolo di medie dimensioni e spesso.

Polpa di colore ambrato, mediamente consistente, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni piccole, scarsamente presenti.

Sapore molto dolce, aromatico.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Lattarola

ORIGINE

Varietà di origine antica, presente nel brindisino, soprattutto tra Ceglie Messapica, Ostuni, San Michele Salentino e San Vito dei Normanni dove era molto apprezzata per il consumo fresco, ma utilizzata anche per l'essiccazione. Il nome è dovuto alla grande quantità di lattice che sgorga al distacco dei siconi, ma anche per la delicatezza della polpa. In Valle d'Itria è chiamato Ritonna.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento eretto. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma sferico appiattito, leggermente asimmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore giallo verde, lenticelle elevate, di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo corto.

Polpa di colore rosso scuro, brillante granulosa e soda, succosa, cavità del frutto media.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore dolce, buona acidità.

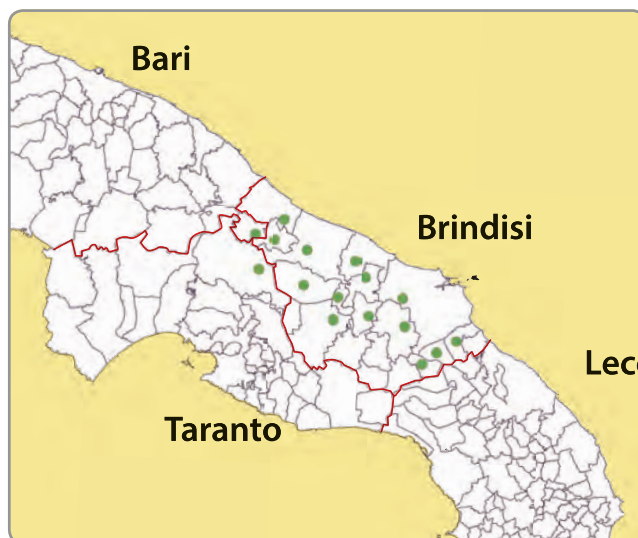
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiole.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908, Vallese F., 1909; Condit I.J., 1955; Suma F., Venerito P., 2008; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Macchia nuova

ORIGINE

Varietà che ha avuto origine nei pressi del santuario di San Cosimo alla Macchia, da cui il nome, situato in agro di Oria (Br). Da qui si è diffusa nei comuni limitrofi come Francavilla Fontana, Torre S. Susanna ed Erchie (Br) e Manduria (Ta). I devoti che usavano andare in pellegrinaggio presso il Santuario portavano con sé anche delle marze di questo fico per poterlo piantare nei propri terreni, in segno di devozione dei Santi Medici.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma sferico appiattito, asimmetrico.

Buccia spessa, colore verde giallo, lenticelle numerose, medio-grandi e bianche.

Peduncolo medio e tozzo, difficile da staccare.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e poco soda, molto succosa, cavità del frutto grande.

Acheni di medie dimensioni, mediamente numerosi.

Sapore intenso e dolce a maturità completa.

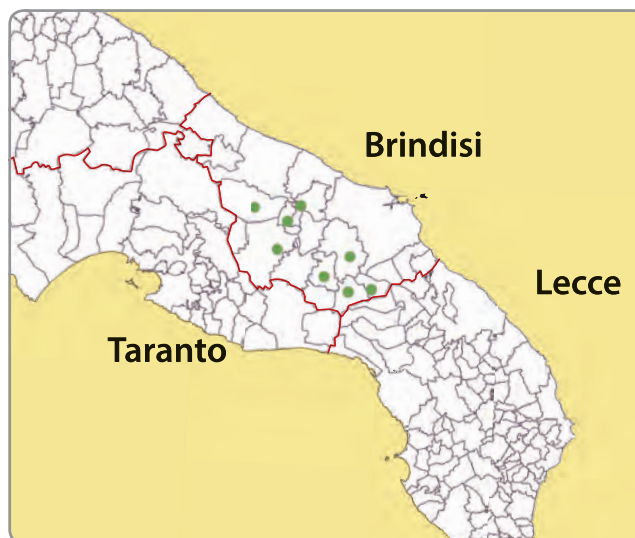
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiuolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Madonna del Pozzo

ORIGINE

Varietà rarissima, presente nei comuni a sud di Bari, in particolare a Mola di Bari, Capurso. Prende il nome dall'omonimo Santuario di Capurso.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma sferica, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore bianco, costole longitudinali.

Buccia mediamente spessa, colore giallo verde, lenticelle medio-elevate e di medie dimensioni, bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso scuro, brillante, tessitura media, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore dolce a maturità completa, media acidità, aromatica.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Marangiana

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa in tutto il Salento, soprattutto sulla fascia costiera. E' anche denominata Ottata rossa o Maranciana.

ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato, piccolo medio e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme, asimmetrico, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa, costole longitudinali e prominenti.

Buccia mediamente spessa, colore violaceo, lenticelle elevate medio-piccole e rosa.

Peduncolo di medie dimensioni, mediamente facile da staccare.

Polpa di colore rosso, brillante mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di medie dimensioni, mediamente numerosi.

Sapore dolce a maturità completa, molto aromatica, media acidità.

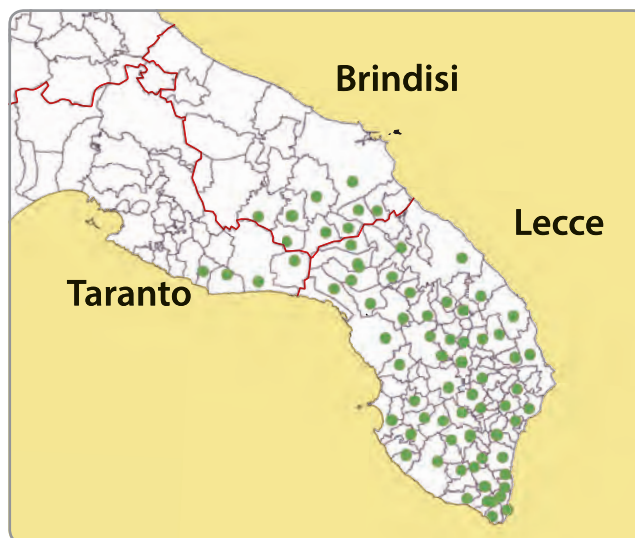
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Elevata resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmini G., 1908; Vallese F., 1909; Ferrara e Papa, 2001; Ferrara *et al.*, 2017; Ferrara *et al.*, 2017; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Donno G., 1959; Condit I.J., 1955; Minonne F., 2017; AA.VV., 1999; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Mattepinto (o Trimone)

ORIGINE

Semenzale, il nome deriva probabilmente da un certo Matteo Di Pinto che la selezionò e diffuse. E' presente soprattutto in Valle d'Itria e nel sud est barese. Alberi sparsi sono stati ritrovati anche negli agri di Altamura e Gravina in Puglia. A Martina Franca (TA) è denominato fico Trimone.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme a volte globosa, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo.

Buccia mediamente spessa, colore violetto chiaro con bande verdi, lenticelle elevate di diverse dimensioni e bianche.

Peduncolo corto e tozzo, difficile da staccare.

Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.

Sapore dolce a maturità completa, profumata, con retrogusto acidulo.

Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pellegrino N., 2001; Minonne *et al.*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Menunceddha

ORIGINE

Varietà molto antica, Vallese la riporta tra le varietà presenti nella collezione del vecchio Orto botanico della città di Lecce. E' anche chiamata Meloncella o Melonceddha.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo lungo.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 70-100 g).

Forma piriforme-appiattita, simmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso scuro, molto pastosa, poco succosa, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi. Sapore ottimo, adatto anche per l'essicazione.

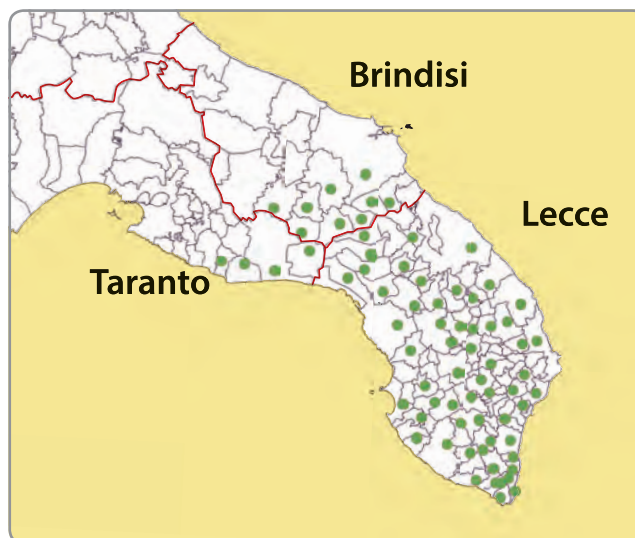
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; Condit I.J., 1955; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Monaca

ORIGINE

Si tratta di una varietà molto nota in Salento, dalle origini molto antiche. Nel brindisino è molto presente soprattutto vicino alle masserie. Le piante infatti raggiungono elevate dimensioni, data la vigoria, e gli animali potevano trarne ombra oltre che cibo. Produce dei frutti di ottima qualità, molto apprezzati. Nel Basso Salento, in particolare a Salve (Le), è chiamata Santa Marina in quanto matura in occasione della festività della Santa.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento semieretto. Fruttificazione bifera, produce pochi fioroni, partenocarpica per i fioroni e per i forniti.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine seghettato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma oblata, simmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore giallo verde con bande regolari viola, lenticelle scarse di dimensioni piccole e bianche.

Peduncolo lungo e spesso.

Polpa di colore rosso, tessitura grossolana, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni piccole, mediamente presenti.

Sapore dolce, acidità media.

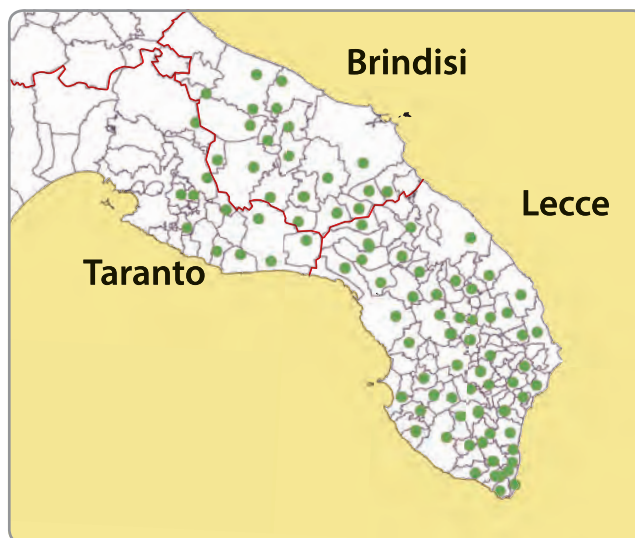
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata per i forniti, poco per i fioroni. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; Donno G., 1952; Donno G., 1952; Condit I.J., 1955; G.Grassi, 1982; Trotta L. et al., 2013; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Morettina

ORIGINE

Caratteristica della zona della Grecia salentina (Borgagne, Martano), è una varietà divenuta rara dai siconi piccoli e dalla buccia color violetto, da cui il nome.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, tri o pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma globosa, leggermente asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa chiaro.

Buccia mediamente spessa, colore viola blastro, lenticelle mediamente numerose, medio-grandi e rosa.

Peduncolo di media lunghezza e spessore.

Polpa di colore rosso, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, mediamente numerosi.

Sapore intenso.

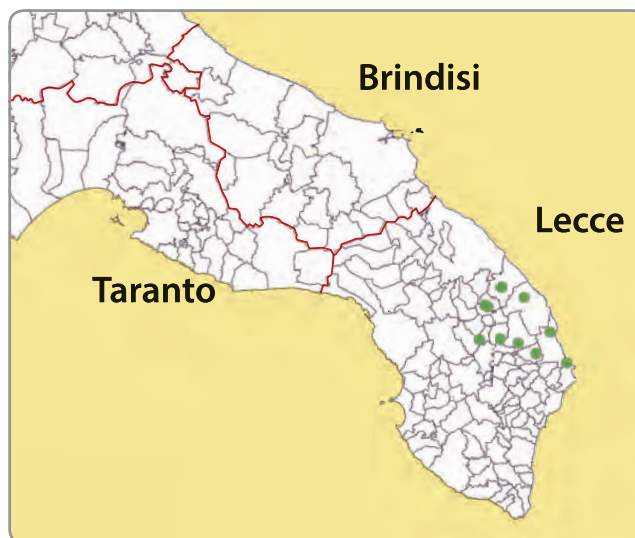
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Moscato

ORIGINE

Rarissima, ritrovata sul Gargano in agro di Vico. Ricorda molto la cultivar Della Signura o Monaca.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, produce pochi fioroni, partenocarpica sia per i fioroni che per i forniti.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine seghettato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma oblata, simmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore giallo verde con bande regolari viola, lenticelle scarse di dimensioni piccole e bianche.

Peduncolo lungo e spesso.

Polpa di colore rosso, tessitura grossolana, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni piccole, mediamente presenti.

Sapore molto buono.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N., et al. 2010.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Muso rosso

ORIGINE

Varietà tipica dei Monti Dauni, ma ormai rarissima, rinvenuta a Troia, Orsara di Puglia, Volturara Appula. Esiste anche una varietà Muso russo a buccia color violetto.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40-60 g).

Forma piriforme, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa-rosso, costole longitudinali.

Buccia mediamente spessa, colore verde giallastro, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

Peduncolo lungo e sottile, mediamente facile da staccare.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.

Sapore dolce a maturità completa, con retrogusto acidulo.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Natalegna

ORIGINE

Varietà antichissima, presente in molte zone della Puglia con diversi nomi. Viene chiamata anche Di Natale, Natale nera, Varnea nera a Francavilla Fontana (Br).

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, produce pochi fioroni, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo con riflessi rosati sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio-piccolo (peso medio 40-60 g).

Forma piriforme, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie dello stesso colore della buccia, costole longitudinali.

Buccia mediamente spessa, colore blu o nero-violaceo, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

Peduncolo lungo e sottile, mediamente facile da staccare.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.

Sapore dolce a maturità completa, con retrogusto acidulo.

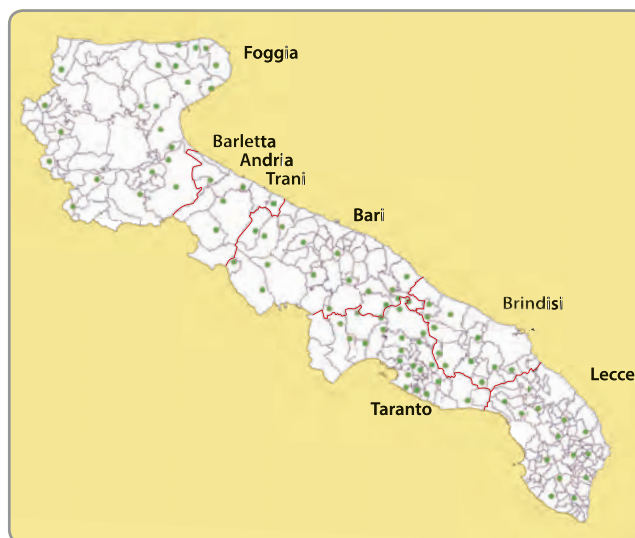
Maturazione dei forniti in epoca molto tardiva (prima decade di settembre-terza di ottobre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata per i forniti, poco per i fioroni. Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Brunetti P., 1989; Occhiobianco C., 1992; AA.VV., 1999; Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al*, 2013.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Natalese

ORIGINE

Varietà antichissima, presente in particolare nel tarantino, in particolare a Grottaglie, San Marzano di San Giuseppe, Lizzano.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, produce pochi fioroni, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo con riflessi rosati sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio-piccolo (peso medio 40-60 g).

Forma piriforme, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame rosa, collo molto lungo.

Buccia mediamente spessa, colore verde giallastro, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

Peduncolo lungo e sottile, mediamente facile da staccare.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.

Sapore dolce a maturità completa, con retrogusto acidulo.

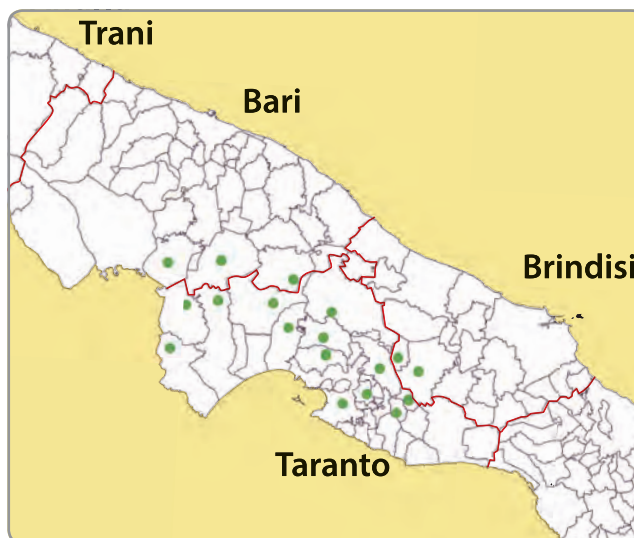
Maturazione dei forniti in epoca molto tardiva (prima decade di settembre-terza di ottobre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Brunetti P., 1989; Occhiobianco C., 1992; AA.VV., 1999.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Noce

ORIGINE

Presente nel Basso Salento da Otranto in giù, probabilmente è un semenzale di origine sconosciuta.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine intero o ondulato, picciolo medio.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma sferica, simmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore verde chiaro, lenticelle elevate di piccole dimensioni e bianche.

Peduncolo mediamente lungo, facile da staccare.

Polpa di colore rosso chiaro, mediamente consistente, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni piccole, mediamente numerosi.

Sapore intermedio, delicato.

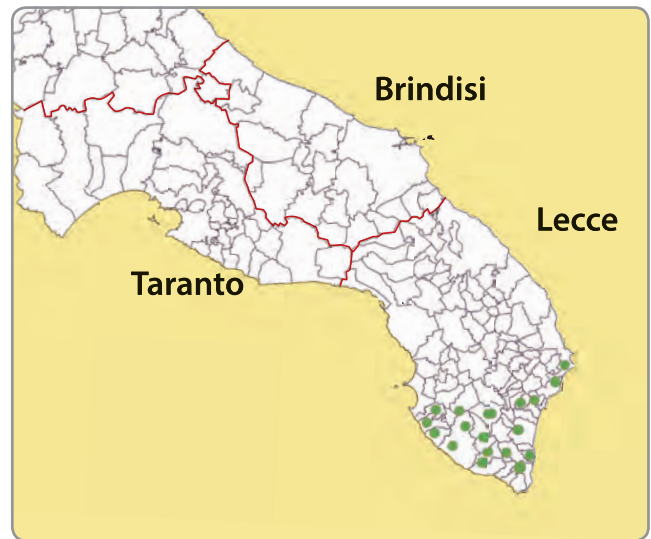
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Rosa F., 1911; Condit I.J., 1955; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Paccia

ORIGINE

Varietà ormai poco comune ma comunque conosciuta in tutto il Salento. Il nome può essere ricondotto alla grandezza dei siconi, della foglia e della pianta. E' anche chiamata Grossa o Fica Ciucci.

ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FRUTTO (FORNITI)

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma sferico appiattito, asimmetrico.

Buccia spessa, colore verde con bande gialle, lenticelle numerose, medio-grandi e bianche. Peduncolo medio e tozzo, difficile da staccare.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e poco soda, molto succosa, cavità del frutto grande.

Acheni di medie dimensioni, mediamente numerose.

Sapore intenso e dolce a maturità completa.

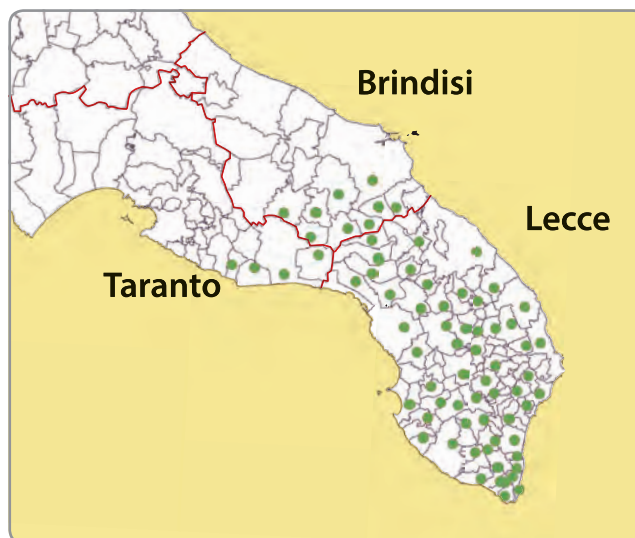
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiole.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Condit I.J., 1955; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Panetta

ORIGINE

Rara ma diffusa nel Salento e nel brindisino, è anche chiamata Sant'Oronzo, per il periodo di maturazione che avviene a fine agosto.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine dentato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma oblata, simmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore violaceo con bande verdi vicino al peduncolo, lenticelle elevate di grandi dimensioni e bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso, pastosa, molto succosa, cavità del frutto medio.

Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi.

Sapore intenso.

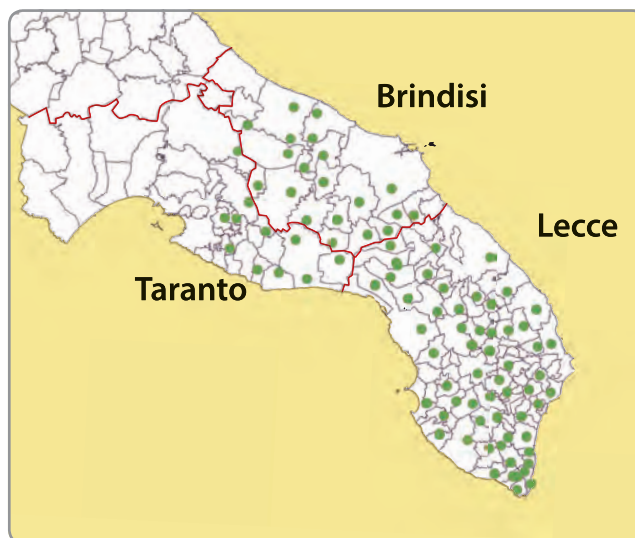
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; AA.VV., 1999; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Paradiso

ORIGINE

L'appellativo "Paradiso" si trova in diverse realtà pugliesi e si sono registrati diversi casi di omonimia. Il biotipo descritto è stato rilevato ad Ostuni (Br). Per il suo tenore zuccherino utilizzato anche come fico secco" e da forno.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore viola bluastrò con bande viola, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo di medie dimensioni.

Polpa di colore ambrato, succosissima, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medie, scarsi.

Sapore intenso, dolce, con retrogusto acidulo.

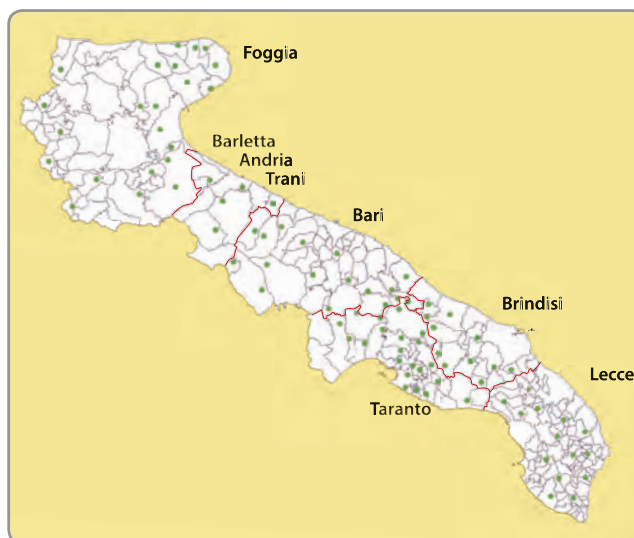
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Stella G., 1857; Gasparini G., 1845; Condit I.J., 1955; Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N., et al. 2010; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Passedda

ORIGINE

Varietà rara, tipica della zona di Martina Franca (Ta). Chiamata in tal modo in quanto il frutto tende a disseccare sulla pianta.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, trilobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore violetto scuro con bande marroni, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo mediamente lungo e spesso

Polpa di colore ambrato, di media tessitura, succosissima, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, scarsi.

Sapore molto dolce.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Grassi G., 1984; Trotta L. et al., 2013.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Pasulita

ORIGINE

Varietà divenuta molto rara, ma presente nei ricordi dei contadini del Salento dove era diffusa, soprattutto nel sud est.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, eptalobata, margine ondulato, picciolo lungo, verde.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma oblata, simmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore verde chiaro, lenticelle mediamente presenti di dimensioni grandi, bianche.

Peduncolo lungo e mediamente spesso.

Polpa di colore rosso ambrato, tessitura media, scarsamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di piccole dimensioni, scarsi.

Sapore intenso.

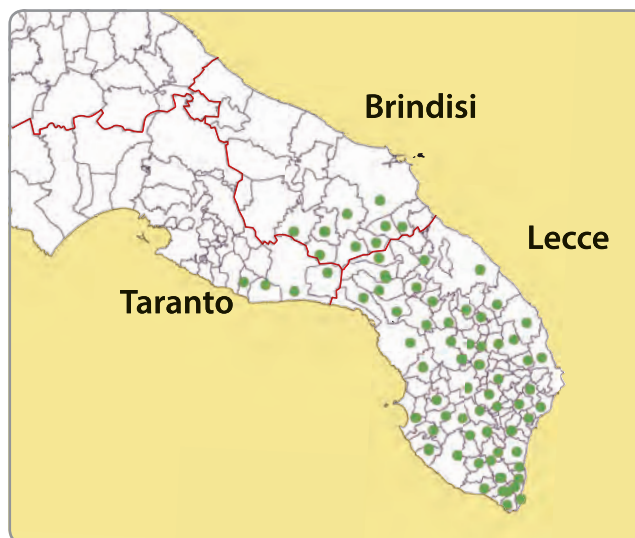
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Elevata resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Condit I.J., 1955; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Plinio

ORIGINE

Varietà rara, ritrovata sui Monti dauni meridionali, in particolare ad Ascoli Satriano e comuni limitrofi.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine dentato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma globoso, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore rosa chiaro con bande verdi irregolari, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo lungo e mediamente spesso

Polpa di colore rosso chiaro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.

Sapore dolce.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

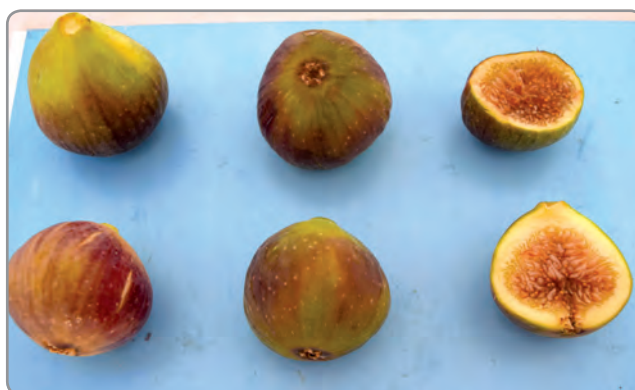
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Processotto

ORIGINE

Varietà presente in tutta la Puglia, adatta anche all'essiccazione. Si pensa possa essere il Brogiotto bianco diffuso in altre aree dell'Italia. Prucssotte è un nome abbastanza noto ancora oggi tra i contadini. A Bitonto (BA) è stato selezionato un fico "precisuotto", a Chieuti (FG) è indicato come "processotta". Nel Barese è conosciuta anche un'altra varietà con lo stesso nome, ma evidentemente diversa in quanto ha buccia color violetto.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine serrato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme-appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore verde giallognolo, collo piccolo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo molto corto e tozzo.

Polpa di colore rosso-rosa scuro, mediamente consistente, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medie, mediamente numerosi.

Sapore buono.

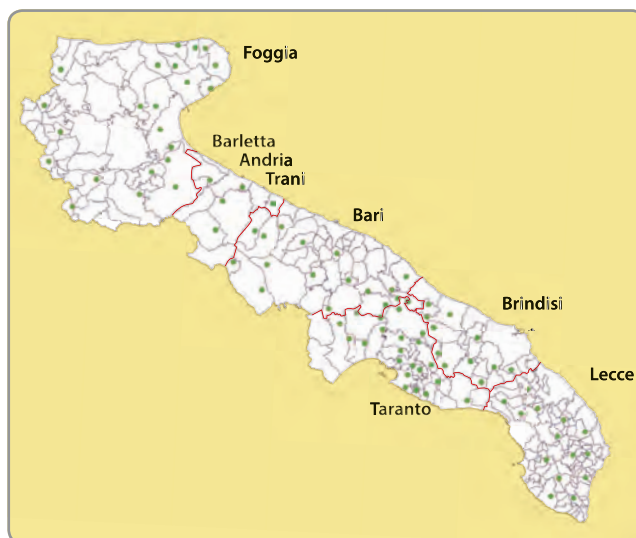
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Condit I.J., 1955; Ferrara F., 1983; Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N., et al. 2010; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Quagghia (o Russuliddha)

ORIGINE

Varietà salentina ormai rarissima, era tradizionalmente conservata in alcol o liquori. Diffusa nei paesi della Grecia salentina anche col nome di Russuliddha.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine serrato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma globoso, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore marrone-violaceo con bande violetto, lenticelle mediamente presenti, di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso chiaro, mediamente consistente, poco succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.

Sapore delicato, con retrogusto acidulo.

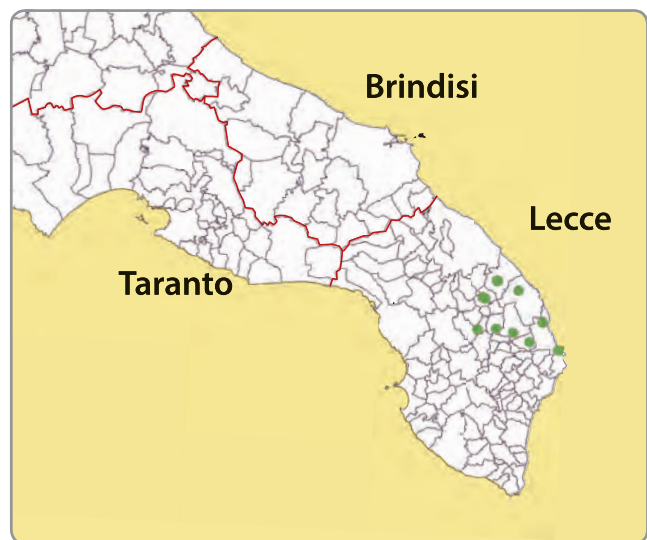
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; Condit I.J., 1955; A.A.V.V., 1994; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Regina

ORIGINE

Varietà antichissima, già descritta dal Gallesio nella sua Pomona. E' diffuso soprattutto a Bari e nei comuni limitrofi.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, produce pochi fiori, partenocarpica per i fiori e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme appiattita, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa, costole longitudinali e prominenti.

Buccia mediamente spessa, colore violetto con bande verdi, lenticelle medio-elevate e di medie dimensioni, bianche.

Peduncolo molto corto e tozzo, molto difficile da staccare.

Polpa di colore rosso scuro, non brillante, tessitura media, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore dolce a maturità completa, bassa acidità, aromatica.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Molto apprezzata per i forniti. Medio-scarso resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G., 1817; Stella G., 1857; Vallese F., 1909; Ferrara e Vendola, 1987; Pace N., 1997; Trotta L. et al., 2013; Ferrara et al., 2017; Ferrara et al., 2017



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Ricotta

ORIGINE

Varietà nota soprattutto in Valle d'Itria e contraddistinta dalla delicatezza della polpa, da cui il nome.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento semieretto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma piriforme-appiattita, simmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore violaceo con bande verdi, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso chiaro, succosissima, cavità del frutto medio-grande.

Acheni di dimensioni medio-grandi, scarsi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.

Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Grassi G., 1984; Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Rigato

ORIGINE

Varietà nota in Italia dal '600 (Aldrovandi 1668), costituita da biotipi simili originatisi per mutazione gemmaria spontanea (chimera) della varietà Dottato, come dimostra un lavoro di caratterizzazione genetica di Lumare del 2007 che la distingue dalla Panachè francese. In Puglia è presente nel Salento dal 1850 in quanto presente nel catalogo dell'Orto Botanico della città di Lecce. E' presente anche un biotipo del Gargano e della Daunia che sembrerebbe a frutto un po' più allungato.

ALBERO

Di medio vigore e portamento eretto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma sferica, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore verde con bande regolari gialle, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo di medie dimensioni.

Polpa di colore rosso o ambrato, succosa, cavità del frutto medio.

Acheni di dimensioni medie, elevati se presenti.

Sapore intenso.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzato per i forniti. Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Condit I.J., 1955; Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N., et al. 2010; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Rigato nero

ORIGINE

Presente nel Salento, molto raro, è stato rinvenuto a Melpignano col nome di Fracazzano multicolore.

ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, penta o trilobata, margine crenato o ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo stretto con squame piccole e rosa.

Buccia mediamente spessa, colore violetto con bande regolari gialle, lenticelle elevate medio-piccole e rosa.

Peduncolo corto e spesso, mediamente facile da staccare.

Polpa di colore rosso, brillante mediamente fine e poco soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore dolce a maturità completa.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzato sia per i fioroni che per i forniti. Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Rizzedda

ORIGINE

Molto antica, è presente nelle due fasce costiere del Salento dove sostituiva la varietà Dottato nella coltivazione in quanto riusciva ad adattarsi meglio agli ambienti salsi. Era molto utilizzata per l'essiccazione, il nome deriva probabilmente dalle numerose fenditure irregolari che solcano l'epidermide rendendo il siconio molto corrugato. E' anche chiamato Rizzello.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma oblata, simmetrico, apice piatto, ostiolo rosa e morbido.

Buccia sottile, colore giallo verde con bande regolari verdi, lenticelle mediamente presenti di grandi dimensioni e bianche.

Peduncolo lungo e di medio spessore.

Polpa di colore rosso, tessitura media, poco succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.

Sapore aromatico

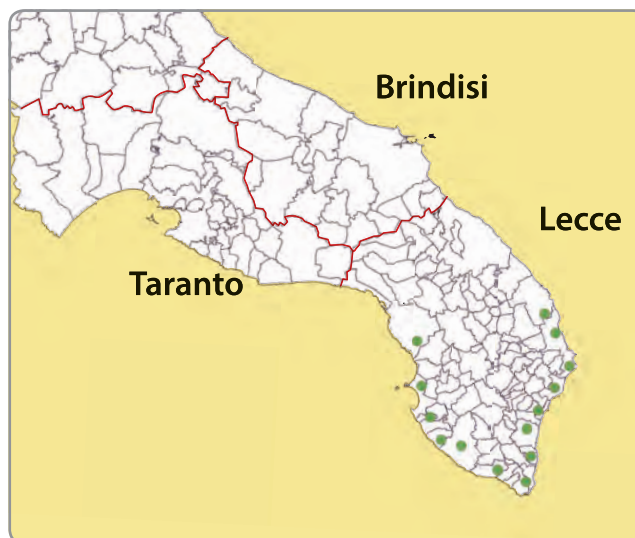
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Mazzilli F., 1927; Condit I.J., 1955; Ferrara E. e Dell'Atti G., 1998; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Rossa di Locorotondo

ORIGINE

Varietà molto antica, di grande pregio, presente in Valle d'Itria, in particolare a Locorotondo (Ba).

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore violetto scuro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso chiaro o ambrato, succosissima, cavità del frutto medio-grande.

Acheni di dimensioni medio-grandi.

Sapore dolce a maturità completa, aromatica.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

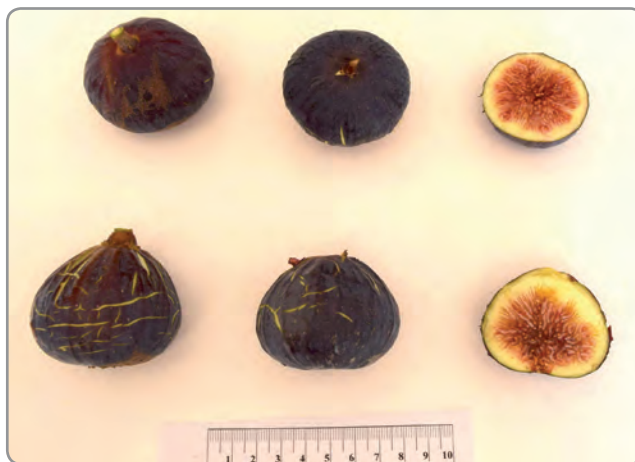
Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Russeddha

ORIGINE

Varietà presente nel sud est del Salento, rarissima, è probabilmente descritta dal Condit con il nome Ruscello.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine serrato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 30-60 g).

Forma globoso, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore marrone-violaceo con bande violetto, con collo piccolo e stretto, lenticelle mediamente presenti, di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso chiaro, mediamente consistente, poco succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.

Sapore delicato, con retrogusto acidulo.

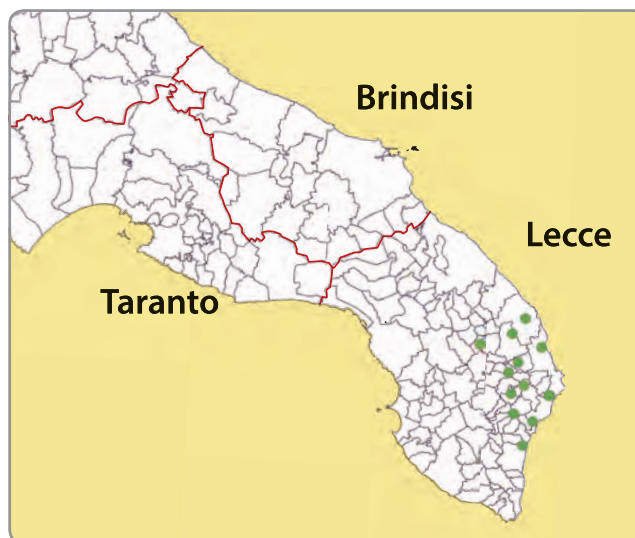
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952; Condit I.J., 1955;
Occhiobianco C., 1992; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



San Lorenzo (o Folla)

ORIGINE

Varietà rara, presente nelle zone tra Cisternino, Ostuni e Ceglie Messapica in provincia di Brindisi, dalla maturazione precoce dei forniti che avviene attorno al 10 di Agosto. E' anche chiamato Fico Folla.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e per i forniti.

FOGLIA

Medio, pentalobata, margine ondulato, picciolo medio e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa.

Buccia mediamente spessa, colore violaceo bluastrò con bande viola, lenticelle elevate medio-piccole e rosa.

Peduncolo di medie dimensioni e spessore.

Polpa di colore ambrato, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, scarsi.

Sapore buono.

Maturazione dei forniti in epoca precoce (prima-seconda decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; A.A.V.V., 1999; Suma F., Venerito P., 2008;



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



San Nicola

ORIGINE

Varietà rara, presente nel Basso Salento, in particolare tra Melpignano e Otranto(Le).

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio, pentalobata, margine ondulato, picciolo medio e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa.

Buccia mediamente spessa, colore violaceo blastro con bande viola, lenticelle elevate medio-piccole e rosa.

Peduncolo di medie dimensioni e spessore.

Polpa di colore rosso, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, scarsi.

Sapore buono.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; A.A.V.V., 1999.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Santa croce (o Zavorra)

ORIGINE

Varietà antica, proveniente dalla zona di Ceglie Messapica. Il nome probabilmente deriva dal cognome dell'agricoltore che l'ha diffusa nella zona. A Villa Castelli (Br) e Martina Franca (Ta) è chiamata anche Zavorra.

ALBERO

Di medio vigore e portamento eretto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme, asimmetrico, ostiolo stretto con squame piccole rosa.

Buccia mediamente spessa, colore nero-violaceo, lenticelle elevate di medie dimensioni e rosa.

Peduncolo di medie dimensioni e spessore.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, numerosi.

Sapore intenso.

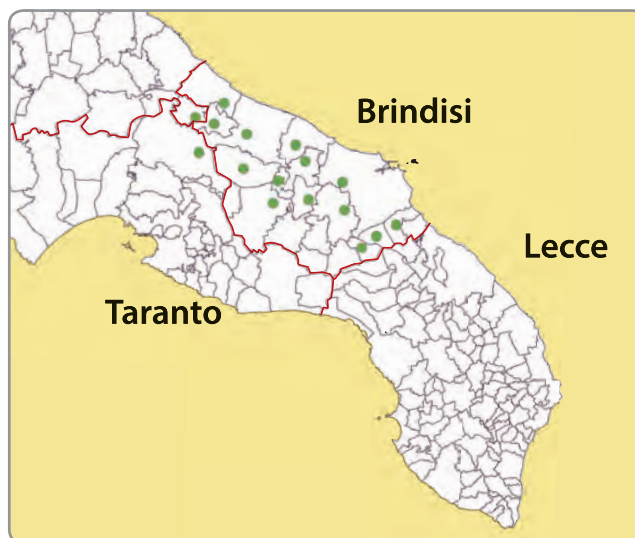
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; A.A.V.V., 1994.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Santa Pulita

ORIGINE

Varietà molto rara ritrovata a Martina Franca (Ta) e Ceglie Messapica (Br). E' ignota l'origine di questo nome molto curioso.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).

Forma sferico appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore verde chiaro, lenticelle elevate di grandi dimensioni e bianche.

Peduncolo di medie dimensioni e spessore.

Polpa di colore rosso, tessitura media, elevata succosità, cavità del frutto grande.

Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.

Sapore intenso e dolce.

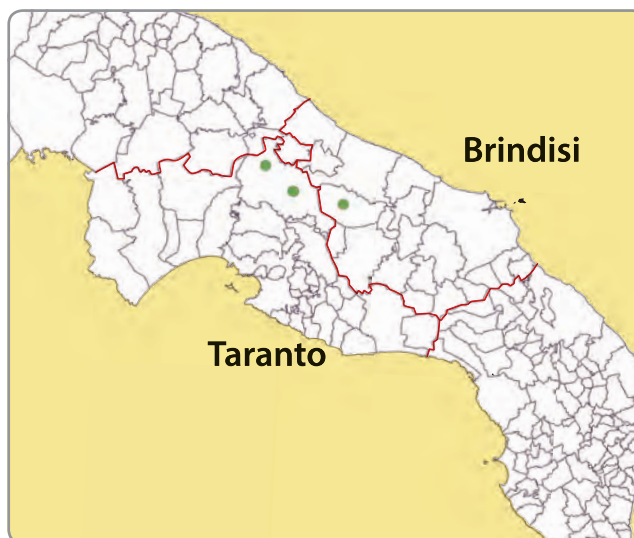
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

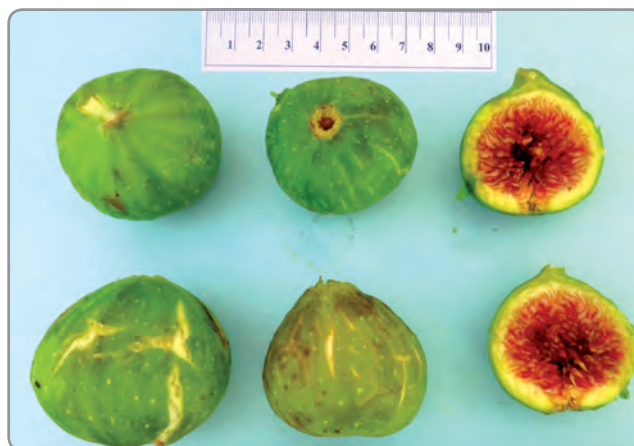
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008;



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Schirale (o La penna)

ORIGINE

Varietà rara presente nel Nord Barese in particolare nella zona di Bisceglie e comuni limitrofi, dove è anche talvolta denominato Fico La Penna.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma oblata, asimmetrico, collo assente.

Buccia mediamente spessa, colore viola con bande irregolari verdi, lenticelle elevate di medie dimensioni e bianche.

Peduncolo di medie dimensioni e spessore.

Polpa di colore rosso, tessitura fine, succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni medie, numerosi.

Sapore intenso.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Cotugno R., 1909; Pantanelli E., 1936; Antonellis L., 1994.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Sessa

ORIGINE

Varietà molto rara, presente nel sud del Salento.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, tri o pentalobata, margine ondulato-crenato, piccolo medio.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore violaceo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso, molto succosa, granulosa, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medie, mediamente numerosi.

Sapore ottimo.

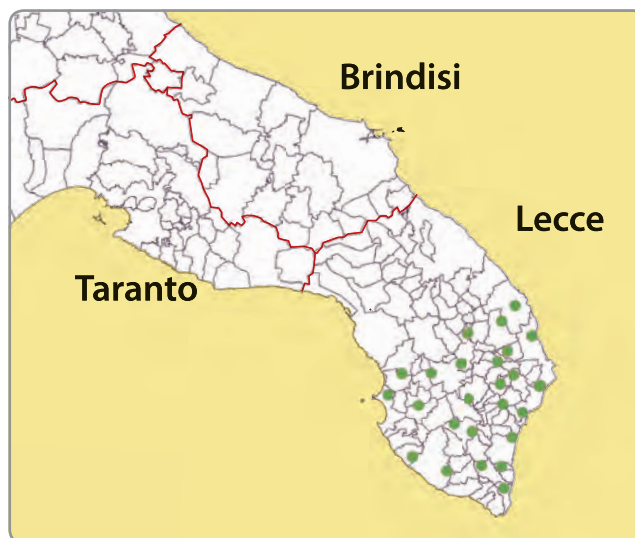
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Condit I.J., 1955; Mazzilli F., 1927; Trotta L. et al., 2013; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Signura

ORIGINE

Si tratta di una varietà molto nota in Salento, dalle origini molto antiche. Produce dei frutti di ottima qualità, per cui era consuetudine portarne i frutti alla padrona (Signura) della masseria o alla nobile di paese.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento semieretto. Fruttificazione bifera, produce pochi fioroni, partenocarpica per i fioroni e per i forniti.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine seghettato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma obovata, simmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore giallo verde con bande regolari viola, lenticelle scarse di dimensioni piccole e bianche.

Peduncolo lungo e spesso.

Polpa di colore rosso, tessitura grossolana, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni piccole, mediamente presenti.

Sapore dolce, acidità media.

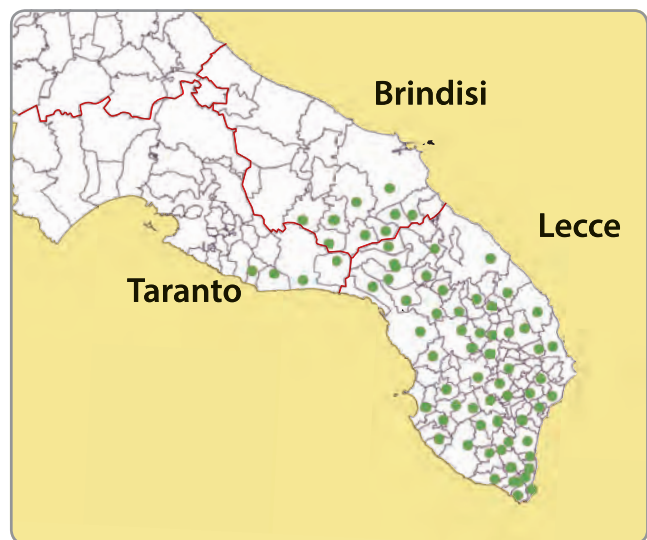
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; Donno G., 1952; Donno G., 1952; Condit I.J., 1955; G.Grassi, 1982; Trotta L. et al., 2013; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Stabell (o Variata)

ORIGINE

Varietà rara presente in Capitanata, in particolare a Torre Maggiore e San Severo (Fg), dove era molto apprezzata, e sul subappennino dauno col nome di Variata, in quanto presenta variegature sulla buccia.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, piccolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme, leggermente asimmetrico, collo medio.

Buccia sottile, colore rosa violetto con bande irregolari verdi, lenticelle elevate di medie dimensioni e bianche.

Peduncolo di medie dimensioni e spessore.

Polpa di colore ambrato, tessitura fine, succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di dimensioni medie, numerosi.

Sapore intenso.

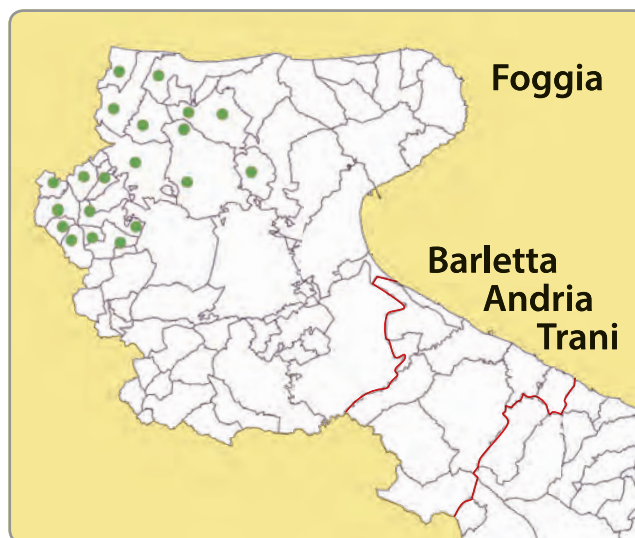
Maturazione dei forniti in epoca precoce (prima-seconda decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Testa di gatto

ORIGINE

Varietà presente nel sud est barese, in particolare a Gioia del Colle. Il nome deriva dall'aspetto dei siconi che ricordano quelli della testa di una gatto guardandoli dal lato dell'ostiolo.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma globosa, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa chiaro, costole longitudinali.

Buccia mediamente spessa, colore violetto, lenticelle mediamente numerose, grandi e bianche.

Peduncolo di medie dimensioni e spessore.

Polpa di colore rosa ambrato, tessitura media, molto succosa, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, mediamente numerose.

Sapore buono, molto dolce.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Buona resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pellegrino N., 2001; Ferrara E. *et al*, 1991.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Troianella

ORIGINE

Probabilmente campana, testimonianze lo indicano coltivata nel Napoletano dalla fine del Cinquecento (Della Porta G.B., 1592), ed è citata anche nella Pomona di Gallesio. Questa accessione è stata selezionata sui Monti Dauni meridionali, in particolare a Troia (Fg). Era conosciuta però anche a Cerignola.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, piccolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma globoso, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore verde giallo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto media.

Acheni di dimensioni medie, numerosi.

Sapore dolce, aromatico.

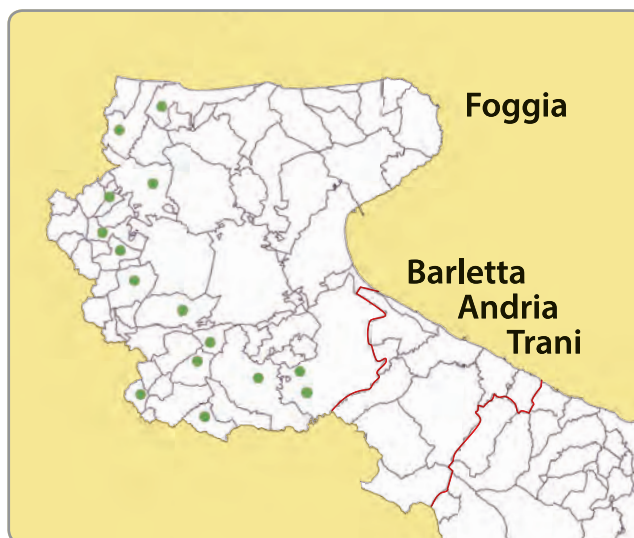
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

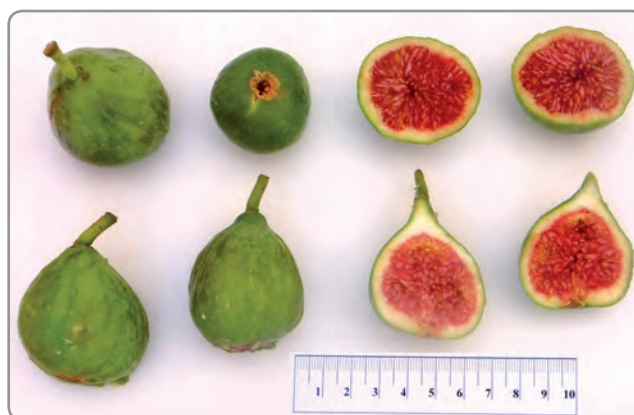
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G., 1817; Gasparini G., 1845, Grassi G., 1991; Antonellis L., 1994.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Turca

ORIGINE

Varietà rara ma presente in tutto il Salento.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, tri o pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).

Forma piriforme, leggermente asimmetrico, collo medio-lungo, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie, rosa.

Buccia mediamente spessa, colore viola bluastrò, lenticelle elevate medio-grande e rosa.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore rosso ambrato, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.

Acheni di medie dimensioni, numerosi.

Sapore intermedio.

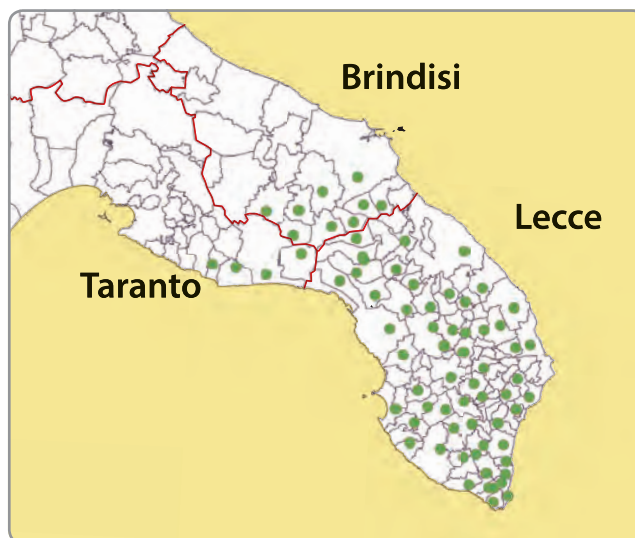
Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909, Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Varderana bianca

ORIGINE

Varietà garganica, diffusa soprattutto tra Vieste, Monte S. Angelo, Manfredonia e Mattinata. Probabilmente era anche presente a Barletta, Margherita di Savoia e Zapponeta, come testimoniato dal De Santis.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine intero, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma piriforme-allungato, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore verde chiaro, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo lungo e di medie dimensioni

Polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto grande.

Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.

Sapore intenso.

Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pace N., 1997; De Santis M., 1988.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC



Varderana nera

ORIGINE

Varietà garganica, diffusa soprattutto tra Vieste, Monte S. Angelo, Manfredonia e Mattinata. Probabilmente era anche presente a Barletta, Margherita di Savoia e Zapponeta, come testimoniato dal De Santis.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine intero, piccolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma piriforme-allungato, asimmetrico, apice piatto.

Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo lungo e di medie dimensioni

Polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto grande.

Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.

Sapore intenso.

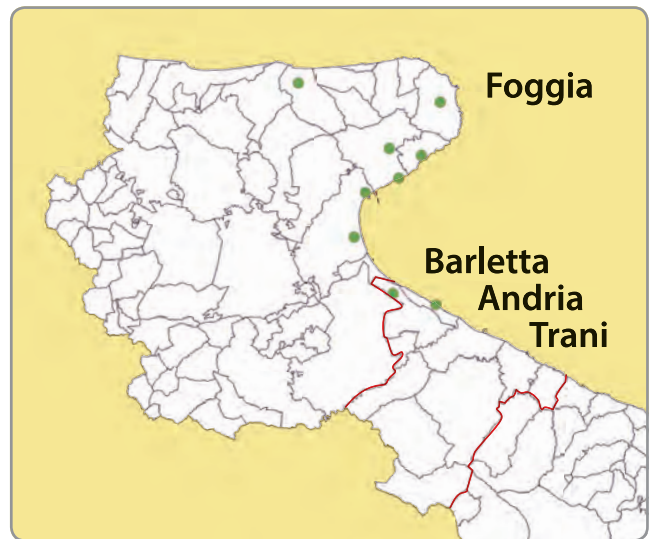
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pace N., 1997; De Santis M., 1988.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Vastesana

ORIGINE

Varietà tipica della Valle d'Itria e del Sud est barese. Esiste anche la Vastesana nera, probabilmente una sua mutazione.

ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine intero, picciolo di lunghezza media e.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 30-60 g).

Forma piriforme-allungata, asimmetrico, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore bianco o rosa.

Buccia mediamente spessa, colore verde chiaro, lenticelle elevate di diverse dimensioni e bianche.

Peduncolo lungo e mediamente spesso.

Polpa di colore rosso scuro, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto larga.

Acheni di medie dimensioni, mediamente numerosi.

Sapore intenso.

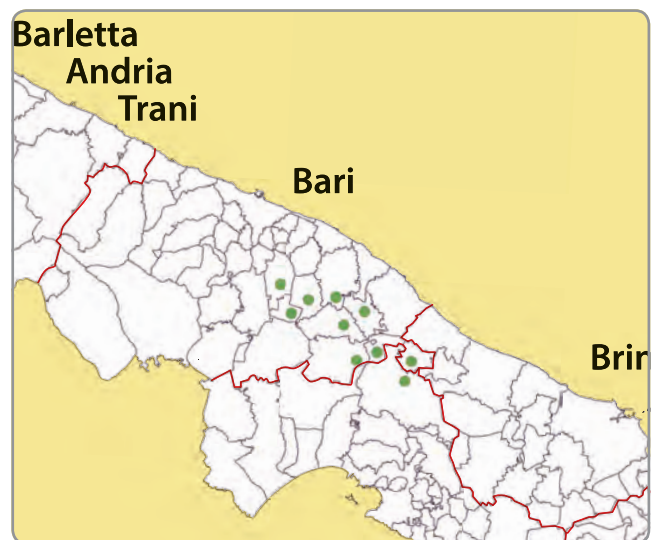
Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre).



VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Grassi G., 1984; Pellegrino N., 2001; Locaputo P., 2010; Trotta L. et al., 2013.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Verde di Natale

ORIGINE

Antichissima, è presente in quasi tutta la Regione con diversi nomi quali Natalina, Natalina verde, Natalina bianca, fico d'inverno, Arnea bianca, ecc. E' probabile che le molte sinonime però non siano tutte tali, sotto questi nomi molto simili infatti potrebbero nascondersi varietà con il solo punto in comune della maturazione molto tardiva. Spesso nel mese di Dicembre si assiste alla caduta delle foglie e alla contemporanea maturazione dei fichi che però spesso si spaccano.

ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento eretto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40-60 g).

Forma piriforme appiattita, leggermente asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie dello stesso colore della buccia, costole longitudinali non evidenti.

Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

Peduncolo corto e tozzo, difficile da staccare.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, poco succosa, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, numerosi.

Sapore poco dolce, retrogusto acidulo.

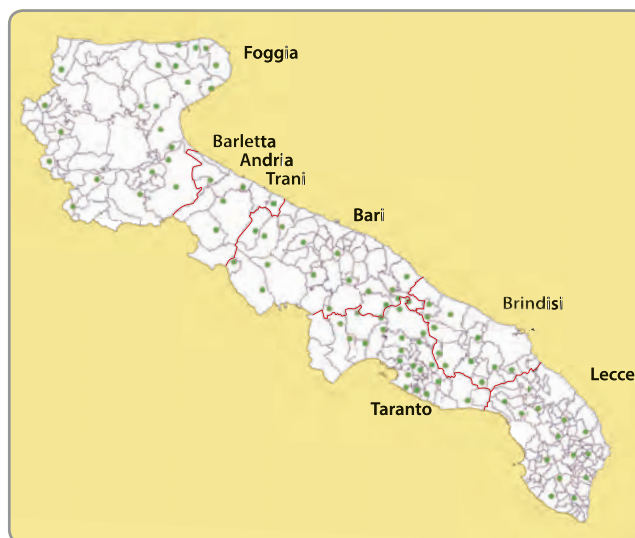
Maturazione dei forniti in epoca molto tardiva (terza decade di settembre-prima di ottobre).


VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Condit I.J., 1955; AA.VV., 1999; Minonne et al., 2012; Trotta L. et al., 2013; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



Verdesca

ORIGINE

Varietà nota soprattutto nelle aree del brindisino e del tarantino, come riportava Vallese nella sua opera nel 1909. I paesi in cui era più diffuso sono Martina Franca, Cisternino, Francavilla Fontana, dove era coltivata anche per la produzione di fichi essiccati. E' anche chiamato in alcune zone Verdescone. Sui Monti Dauni, con il nome Verdesca è conosciuta una varietà completamente diversa, dalla forma piriforme allungata, con buccia di colore verde scuro e lenticelle molto grandi e bianche, polpa di colore rosso scuro.

ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 70-100 g).

Forma piriforme appiattita, leggermente asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa.

Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.

Peduncolo corto e tozzo, difficile da staccare.

Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, poco succosa, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, numerosi.

Sapore intenso e dolce, retrogusto acidulo.

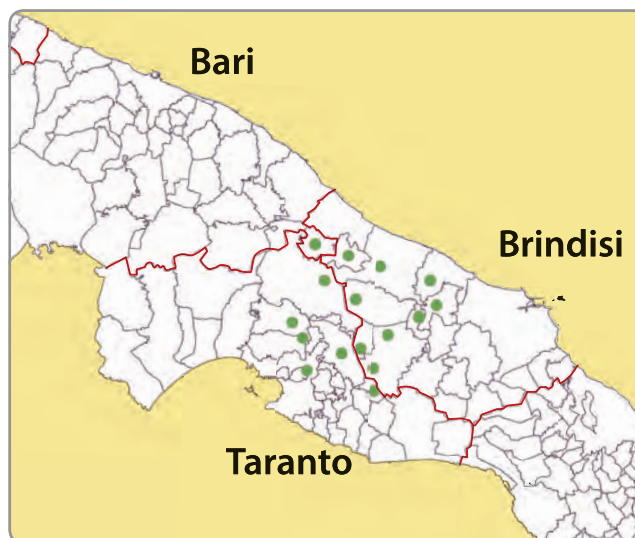
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparini G., 1845; Vallese F., 1909; Mazzilli F., 1927; Condit I.J., 1955; Donno G., 1959. Grassi G., 1984; AA.VV., 1999; Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC







Caprifico

Caprifico bianco

ORIGINE

Si ritrovano diversi biotipi di caprifico, molti dei quali spontanei, ma alcuni erano anche selezionati e coltivati perché producevano frutti particolarmente adatti da utilizzare per il processo di caprificazione. Come riporta il Vallese nel 1902, i frutti di caprifico erano anche commercializzati nei mercati dei diversi paesi ed erano venduti fino a un prezzo di 50 Lire cadauno. Il Vallese nella sua opera "Il Fico" del 1909 descrive il "Caprifico Mendolaro" che sembra corrispondere a questa varietà.

ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.

FOGLIA

Piccola, pentalobata, molto incisa, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FIORONI (PROFICHI)

Piccoli (peso medio 30-40 g).

Forma piriforme, asimmetrico, apice semisferico.

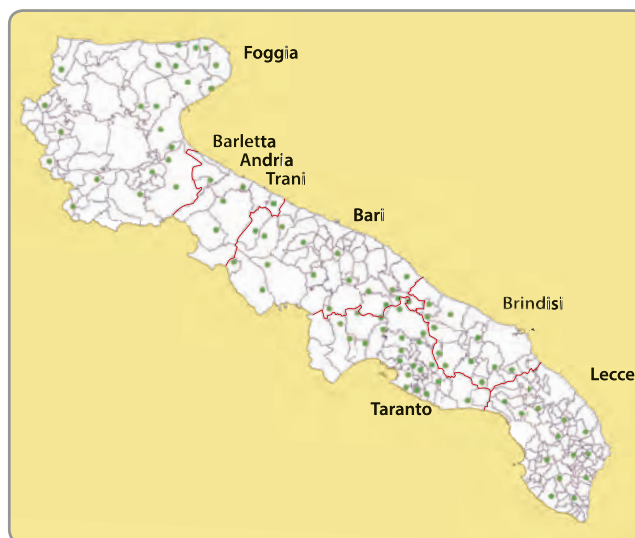
Buccia mediamente spessa, colore giallo-verde, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore ambrato, con alone rosso violaceo attorno alla buccia, cavità del frutto media.

I fiori gallicoli sono di color viola scuro con estremità di color nocciola, i fiori staminiferi maschili sono numerosissimi e molto ricchi di polline, presenti in prossimità dell'ostiole. Non sono commestibili.

Maturazione in epoca intermedia (seconda-terza decade di giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI (MAMMONI)

Molto piccoli, (peso medio 20-50 g), rari.

Forma piriforme appiattita, **buccia** sottile di colore giallastro, **ostiole** semiaperto, **polpa** di colore ambrato, asciutta. Alcuni frutti possono diventare commestibili.

Maturazione di epoca intermedia (seconda decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

I profichi vengono utilizzati come impollinatori per le varietà non partenocarpiche, i mammoni non sono utilizzati.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1843; Vallese F., 1902; 1904; 1906; 1909; Guglielmi G., 1908; De Rosa F., 1911; Donno G., 1951; Condit I.J., 1955; Minonne F., 2017.



Caprifico nero

ORIGINE

Biotipo di origine spontanea, produce frutti particolarmente adatti da utilizzare per il processo di caprificazione. Infatti si coltivavano nei filari di confine di vecchi impianti di Fiorone Petrelli per la caprificazione naturale dei forniti di tale varietà. Il Vallese nella sua opera "La caprificazione in Terra d'Otranto" del 1904 descrive il "Caprifico rugoso" che sembra corrispondere a questo gruppo di biotipi.

ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso.

FOGLIA

Piccola, pentalobata, incisa, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo, roseo.

FIORONI (PROFICHI)

Piccoli (peso medio 30-40 g).

Forma piriforme appiattita, asimmetrico, apice semisferico.

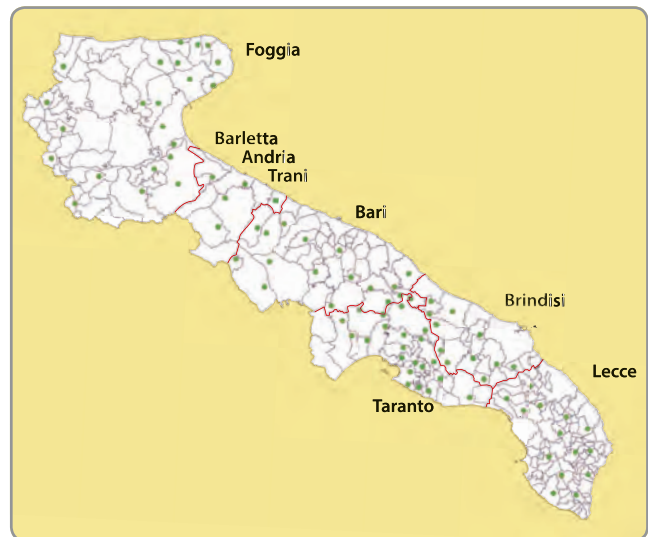
Buccia mediamente spessa, rugosa, colore verde scuro-bluastro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.

Peduncolo corto e tozzo.

Polpa di colore violaceo, con alone rosso violaceo attorno alla buccia, cavità del frutto media.

I fiori gallicoli sono di color viola scuro con estremità di color nocciola, i fiori staminiferi maschili sono numerosissimi e molto ricchi di polline, presenti in prossimità dell'ostiolo. Non sono commestibili.

Maturazione in epoca intermedia (seconda-terza decade di giugno).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					



FORNITI (MAMMONI)

Molto piccoli, (peso medio 20-50 g), rari.

Forma piriforme appiattita, **buccia** sottile di colore verde bluastrò, **ostiole** semiaperto, **polpa** di colore ambrato, asciutta. Alcuni frutti possono diventare commestibili.

Maturazione di epoca intermedia (seconda decade di Agosto).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

I profichi vengono utilizzati come impollinatori per le varietà non partenocarpiche, i mammoni non sono utilizzati.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1843; Vallese F., 1902; 1904; 1906; 1909; Guglielmi G., 1908; De Rosa F., 1911; Donno G., 1951; Condit I.J., 1955; Minonne F., 2017.



BIBLIOGRAFIA

- AA.VV.,1900. Terra di Bari in: "Provincia di Bari". Tipografia V. Vecchi, Trani.. Vol. III: 256-258.
- AA.VV., 1994. La Puglia nell'inchiesta agraria Jacini 1877-1885. Finsiel, Roma.
- AA.VV, 1999. I Fichi e i canti popolari diffusi a Latiano. Nedografica, Latiano.
- Agrimeca Grape and fruit consulting, 2017. Fichi e fioroni: tra passato e futuro Fruit Journal 05-2017, pp. 6-15.
- Angelicchio N., Biscotti N., Fiorentino F., 1993. Paesaggio nel Gargano, Schena Editore, Brindisi.
- Antonellis L., 1994. Dizionario dialettale cerignolano. Centro Regionale di Servizi Educativi e Culturali, Cerignola.
- Archivio dei Padri Domenicani, Ceglie Messapica, anno 1787.
- Arnese F., 1932. Note pratiche di frutticoltura. Ne "L'agricoltura brindisina". Tip. Ed. Brindisina, Brindisi.
- Arnese F. 1936, Indirizzi e limiti di sviluppo della frutticoltura nel Tarantino. Tip. Ed. Brindisina, Brindisi.
- Baldacci O., 1962. Puglia. UTET, Torino.
- Biscotti N., 1990, Paesaggi agrari del Gargano. Un'oasi agrumicola. Agricoltura, n. 204/205, Ismea, Roma.
- Biscotti N., Biondi E., 2008. I frutti antichi del Gargano, un tesoro irripetibile a rischio di rapida estinzione. Biodiversità italiana, trimestrale Min. Ambiente e tutela del territorio e del mare. Anno 2, n. 2.
- Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotto B., 2010, I frutti dimenticati e biodiversità recuperata, Ispra, Roma.
- Briganti G., 1910. Per l'incremento della frutticoltura in provincia di Bari. Stab. Tip. Avellino & C., Bari.
- Brunetti P., 1989. Vocabolario essenziale, pratico ed illustrato del dialetto manduriano. Ed. Barbieri Selvaggi, Manduria.
- Cavallo C., 2013. "I fioroni ed i fichi: caratteristiche e tipicità delle produzioni pugliesi". Edizioni COBEGA, Capurso (Ba).
- Condit I.J., 1955. Fig varieties: a monograph. Hilgardia II: 323-538.
- Cotugno R., 1909. Lessico dialettale andriese italiano. F. Rossignoli, Andria.
- De Giorgi C., 1873, L'agricoltura nel circondario di Lecce. Tipografica Salentina, Lecce.
- De Rosa F., 1911. Di alcune fiche salentine. R. Istituto d'Incoragg. di Napoli. Atti (sr 6) 9.
- De Santis M., 1988. Lessico dialettale barlettano. Comune, Barletta.
- Donno G., 1948. Il Fico nel Salento. L'Agricoltura meridionale, Napoli. A1, 12.
- Donno G., 1951. Alcune varietà unifere di Fico coltivate in provincia di Lecce. Annali Facoltà di Agraria di Napoli, Portici serie III, vol. XIX: 89:106.
- Donno G., 1952. Costatazioni e considerazioni sul biferismo del Fico. Annali Facoltà di Agraria di Napoli, Portici, serie III vol. XXIX.
- Donno G., 1959. Il Fico. Editore Cressati, Bari.
- Ferrara E., 1986. La coltura del fico in Puglia: stato attuale e prospettive. Notiziario Agricolo Regionale.10, 1-7.
- Ferrara E., Vendola D. 1990, Il Fico: Tredici cultivar diffuse in Puglia. Atti del I Convegno nazionale sul Fico, Vallo della Lucania (Sa), 1986. In: Agricoltura e Ricerca, anno XII n. 112-113- nuova serie, agosto-settembre: 31-38.
- Ferrara E., Petruzzella D., Guida F., 1991. Valutazioni feno-carpologiche del patrimonio varietale del Fico raccolto in Puglia, nota II. Frutticoltura 6: 63-66.
- Ferrara E., Papa G., 2001. Germoplasma fico: caratterizzazione morfologica di 30 cultivar per la produzione di fioroni. VI Convegno Nazionale della Biodiversità, Bari, 6-7 Settembre 2001.
- Ferrara F., 1983. Lessico dialettale tranese. Edizione Carmastro, Bisceglie.
- Ferrara G., Mazzeo, A., Tarantino A., Incerti O., Crisosto C., Marcotuli I., Matarrese, A.M.S., Pacucci, C., Nigro D., Blanco, A., and Gadaleta, A. 2016. Characterization of edible fig germplasm from Puglia, southeastern Italy: Is the distinction of three fig types (Smyrna, San Pedro and Common) still valid? Sci. Hortic. 205, 52-58.
- Ferrara, G.; Mazzeo, A.; Gallotta, A.; Pacucci, C.; Matarrese, A. M. S.; Tarantino, A.; Incerti, O.; Marcotuli, I.; Nigro, D.; Blanco, A.; Gadaleta, A., 2017. Fruit-set and SSR markers of fig cultivars from Puglia region, Southeastern Italy . ActaHortic.2017.1173.7
- Fideghelli C., (coordinatore),2017. Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. Mipaaf-CREA.
- Gallesio G., 1817. Pomona Italiana, presso Nicolò Capurro, Pisa.
- Gasparini G. 1845. Ricerche sulla natura del caprifico e del fico e sulla caprificazione. Articolo estratto dal n. 23 del Rendiconto della R. Accademia delle Scienze di Napoli. Napoli, Tip. Dell'Aquila di V. Puzziello.

Gasparrini G., 1845. Raguaglio agricoltura e pastorizia nel Regno di Napoli. Tip. Del Filiale Sabezio, Napoli.

Grassi G. 1982, Il Fico: Una coltura interessante per molte zone della Puglia. Frutticoltura anno XLIV n. 9-10.

Grassi G., 1984. Dizionario martinese italiano. Schena, Fasano.

Guglielmi G., 1908, Coltivazione industriale del fico nel Leccese, memoria monografica.
<https://www.viversano.net/alimentazione/mangiare-sano/fico-proprieta/>

Locaputo P., 2010. Dizionario della parlata conversanese. Levante Editori, Bari.

Maldarelli D., 1969. Antologia giovinazzese. Andriola, Giovinazzo.

Marciano G., 1855, Descrizione, origine e successi della provincia di Otranto. Stamperia dell'Iride, Napoli.

Mazzilli F., 1927. L'industria dei fichi secchi nel Tarantino. Tipografia Il Popolo Jonico, Taranto.

Miglietta R., 1913. Giardino di acclimatazione Catalogo generale. Tipografia Ed. Salentina., Lecce.

Minonne F., Belloni P., Biscotti N., 2011. Fichi di Puglia: storia, paesaggi, biodiversità, conservazione del fico in Puglia. Le Varietà. Coop. Ulisside Editore, Grafiche Giorgiani, Castiglione d'Otranto (Le).

Minonne F., 2017. Varietà frutticole tradizionali del Salento. Biodiversità, Conservazione, Valorizzazione. Grafiche Giorgiani, Castiglione d'Otranto (Le).

Nardone D., Dittono N.M., Lamusta S., 2012. Fave e favelle. Le piante della Puglia peninsulare nelle voci dialettali in uso e di tradizione. Centro Studi Salentini, Lecce.

Occhiobianco C., 1992. Cussi parlavunu li nanni nuesci. Dizionario grottagliese italiano.

Pace N., 1997. Dialetto e cultura contadina a Bitonto. Centro Ricerche di Storie e Arte, Bitonto.

Paccès G., Cannudo E., Rossi E., 1880. Monografia circa lo stato di fatto dell'agricoltura e della classe agricola nei singoli circondari della provincia di Terra d'Oranto. Stab. Tipografico Scipione Ammirato, Lecce.

Pantanelli E., 1929. Norme per gli impianti dei frutteti nella regione Apulo-Lucana. Stab. Tip. Ditta Ved.Trizio, Bari.

Pantanelli E., 1936. La Frutticoltura in Terra di Bari. G. Laterza e figli, Bari.

Pellegrino N., 2001. Dizionario castellanese. Schena, Fasano.

Piccirillo P., 2015. Il fico. Coltivazione e gestione della pianta. Edagricole, Milano.

Pignatti S., 1984. Flora d'Italia. Edagricole, Bologna.

Ricchioni V., 1939. L'economia dell'agricoltura pugliese. Annali della Facoltà di Agraria, Bari.

Ricchioni V., 1942. La statistica del reame di Napoli del 1811. Relazioni sulla Puglia. Vecchi e C. Editori, Trani.

Romito G., 1982. Dizionario della lingua barese. Levante, Bari.

Russo S., 2011. Le campagne pugliesi nell'Ottocento, in: "Mezzogiorno-Agricoltura. Processi storici e prospettive di sviluppo nello spazio EuroMediterraneo". Franco Angeli Srl, Milano.

Savino V., Palasciano M., Ferrara G., Lipari E., Mazzeo A., Pacucci C., Todisco M.C., Minonne F., Biscotti N., Del Viscio G., Turco A., Venerito P., 2018. Atlante dei Frutti Antichi di Puglia. Digita, Locorotondo.

Scorcia C., 1967. Saggio di nomenclatura popolare barese: relativa all'agricoltura caccia e pesca. Resta, Bari.

Stella G., 1857. Catalogo delle piante che si coltivano nell'Orto Agrario della Società Economica della Provincia di Terra d'Otranto. Giornale di Economia Rurale, Terra d'Otranto, 11: 99-107.

Stella Elia G., 2004. Dizionario del dialetto di Trinitapoli. Levante, Bari.

Suma F., Venerito P., 2008. Ceglie Messapica terra di biodiversità, illustrazione delle varietà da frutto locali. Ceglie Messapica (Br).

Trotta L. (coordinatore), 2013. La biodiversità delle colture pugliesi. Italgrafica Sud, Bari.

Vallese F., 1906. I migliori fichi della nostra regione. "L'Agricoltura Salentina". Lecce

Vallese F., 1904. La Caprificazione in Terra d'Otranto. Tipografia sociale cooperativa, Lecce.

Vallese F., 1909. Il Fico. Libreria editrice Concetto Battiato di F. Battiato, Catania.

Zocco D., 1884. La mostra collettiva del comizio agrario di Gallipoli presentata all'esposizione generale di Torino, 1884. Catalogo e schiarimenti. Tipolitografia editrice Salentina, Lecce.

© 2019. Tutti i diritti riservati
Ai sensi della Legge sui diritti d'autore tutelati dal Codice Civile
è vietata la riproduzione di questo libro o di parte di esso con qualsiasi mezzo.

Le foto sono di proprietà degli autori.

Progetto grafico e impaginazione
Angelo Lillo
www.angelolillo.com - angelolilloadv@gmail.com

Stampa a cura di *Emmeci Grafica* - Locorotondo (BA)

2019 CRSFA BASILE CARAMIA DI LOCOROTONDO

ISBN 978-88-943586-0-5



9 788894 358605