



Asini - Avicoli - Bovini - Cani - Cavalli - Cavie - Conigli - Gatti - Ovicapri - Polli - Suini - Fauna - Frutteti - Erbacee - Fiori - Alberi - Estimo
- Prodotti tipici - Funghi - Parchi

Offerte online

- . [Vacanze al mare](#)
- . [Vacanze in Sicilia](#)
- . [Settimane a Ischia](#)

Alberi da frutto

[Olivo](#)

[Vite](#)

[Frutti maggiori](#)

. [Actinidia](#)

. [Albicocco](#)

. [Ciliegio](#)

. [Mandorlo](#)

. [Melo](#)

. [Pero](#)

. [Pesco](#)

. [Susino](#)

[Agrumi](#)

. [Arancio amaro](#)

. [Arancio dolce](#)

. [Arancio trifogliato](#)

. [Bergamotto](#)

. [Cedro](#)

. [Chinotto](#)

. [Kumquat](#)

. [Lime e Limette](#)

. [Limoni](#)

. [Mandarini](#)

. [Mapo](#)

. [Pompelmo](#)

. [Altre specie](#)

Fico - *Ficus carica* L.

Atlante delle coltivazioni arboree - Alberi da frutto

Generalità

Il Fico (*Ficus carica* L.) è un albero frutto originario dell'Asia occidentale, introdotto da tempo immemorabile nell'area mediterranea. In Italia è presente sia in forma specializzata che consociata, soprattutto in Puglia, Campania e Calabria.

Appartiene alla famiglia delle Moraceae, genere *Ficus*, specie: *Ficus carica* L., di cui esistono due subspecie: *Ficus carica sativa* (fico domestico) e *Ficus carica caprificus* (caprifico o selvatico).

E' una pianta molto resistente alla siccità e vegeta nelle regioni della vite, dell'olivo e degli agrumi. Non resiste a -10°C; teme i ristagni idrici e ama i terreni freschi, profondi e ben dotati di sostanza organica.

Il fico domestico è caratterizzato da un apparato radicale molto espanso e superficiale, tronco robusto, con corteccia liscia grigiastrea, che può raggiungere gli 8 metri di altezza, rami deboli, con gemme terminali di forma appuntita portanti foglie tri-pentalobate, rugose. All'ascella di quelle poste all'apice del ramo sono inserite le gemme a fiore che, schiudendosi, danno origine a un'infiorescenza, detta siconio, formata da un ricettacolo carnoso, al cui interno sono inseriti solo fiori unisessuali, provvista di un foro, detto ostiolo, in posizione opposta rispetto all'inserzione del ramo. Il fico domestico presenta solo fiori femminili longistili e produce due tipi di frutti:

- fioroni o fichi primaticci: si formano in autunno, maturano nella tarda primavera dell'anno successivo e presentano fiori femminili sterili;
- fichi veri: si formano in primavera, maturano a fine estate dello stesso anno e portano fiori femminili fertili o sterili a seconda della varietà.

La formazione del frutto può avvenire sia per partenocarpia che mediante fecondazione; in quest'ultimo caso la fecondazione, detta "caprificazione", è assicurata dall'imenottero *Blastophaga psenes*.

Nel caprifico, invece, sono presenti sia fiori maschili che femminili e, a seconda del periodo, si possono formare:

- mamme (prodotti nel periodo invernale con solo fiori femminili abortiti);
- profichi (prodotti in primavera con fiori femminili abortiti e fiori maschili in prossimità dell'ostiolo);
- mammoni (presentano all'interno fiori femminili sterili e fertili oltre a quelli maschili).

Gli acheni, cioè i veri frutti, sono riuniti in un siconio carnoso. Il comune frutto edule è il siconio delle sole cultivar femminili. La forma è variabile, da sferico appiattita a piriforme-allungata. Il colore della buccia è bianco-verdastro e nero.

Frutti minori

- . Asimina
- . Azzeruolo
- . Carrubo
- . Castagno
- . Corbezzolo
- . Corniolo
- . Cotogno
- . Fico
- . Gelso
- . Giuggiolo
- . Kaki
- . Melograno
- . Nespolo comune
- . Nocciolo
- . Noce
- . Pistacchio
- . Sorbo domestico

Piccoli frutti

- . Fragola
- . Lampone
- . Mirtillo
- . Ribes nero
- . Ribes rosso
- . Rovo
- . Uva spina

Frutti tropicali

- . Anacardio
- . Ananasso
- . Anona
- . Avocado
- . Babaco
- . Banano
- . Carambola
- . Durian
- . Feijoa
- . Ficodindia
- . Guava
- . Litchi



Foglie di Fico (foto www.agraria.org)

Varietà e portinnesti

Il fico domestico si propaga sia per talea (utilizzando rami di 2-3 anni), sia tramite pollone radicato. Può essere innestato qualora si voglia cambiare varietà (innesto a gemma o a corona).

Le cultivar del caprifico sono qualche decina, mentre quelle del fico domestico sono diverse centinaia. Molte sono antichissime, coltivate localmente, e spesso poco note. Purtroppo sono assai comuni i casi di sinonimie ed omonimie. Le cultivar si classificano secondo:

- numero di fruttificazioni annue: unifere (hanno una sola produzione principale, di "forniti"); bifere (hanno una produzione precoce di "fioroni", oltre alla principale); trifere, molto poco diffuse (hanno una produzione precoce, quella principale ed una tardiva).
- suscettibilità alla caprificazione: unifere caprificabili (produzione di forniti mediante caprificazione); unifere e bifere non caprificabili (produzione di fioroni e forniti in assenza di caprificazione); bifere

. [Macadamia](#)

. [Mango](#)

. [Nashi](#)

. [Nespolo del Giappone](#)

. [Noce del Brasile](#)

. [Palma da cocco](#)

. [Palma da dattero](#)

. [Papaya](#)

. [Passiflora](#)

. [Pecan](#)

. [Pitahaya](#)

. [Rambutan](#)

. [Tamarillo](#)

. [Tamarindo](#)

[Specie forestali](#)

[Torna all'indice](#)

intermedie (caprificabili per i forniti e fioroni per via partenocarpica).

- epoca di maturazione: non variabile per i fioroni (metà giugno-luglio); per i forniti (fichi veri) si distinguono cultivar precoci (maturazione entro agosto) e tardive (maturazione da settembre in poi).

- colore della buccia: fichi bianchi (colore da verde a giallo-verdastro); fichi neri o violetti (con buccia da marrone a rosso violetto o viola-nerastro).

- destinazione della produzione: per il consumo fresco (tutte le cultivar); per l'essiccazione (cultivar caratterizzate da maturazione precoce, con produzione di forniti bianchi, buccia integra, resistente ed elastica, polpa densa e zuccherina).

Le più rappresentative in Italia sono: diversi tipi di fico precoce (Columbri), Brogiotti (sia bianchi che neri), la diffusissima Dottato, oltre a Troiano, Fico Bianco del Cilento, Gentile, ecc. Particolarmente vocati all'essiccazione sono Dottato, Fico Bianco del Cilento, Farà e Taurisano.

In Francia si coltivano soprattutto Blanquette, Bourjassotte (bianco o nero), Dauphine, Col de Dame, ecc.

In Grecia la più diffusa è Smirne, molto adatta all'essiccazione. In Portogallo tra gli altri Lampeira, Lampa

Preta, Pingo de mel Princesa. In Spagna sono diffusi vari tipi di Blanca, Negra, Coll de Dama, Napolitana.

Quest'ultima, insieme a Pajajero e Martinenca, è adatta all'essiccazione.



Frutti di Fico (foto www.asperupgaard.dk)

Tecnica culturale

L'impianto, in genere, è effettuato a fine inverno ed è preceduto da apporto di sostanza organica e concimi fosfo-potassici.

Il sesto d'impianto varia da m 6x6 a m 10x10 in funzione della natura del terreno e della vigoria della

pianta. Dopo l'impianto questa viene capitozzata ad 1 metro e lasciata crescere in forma libera. La potatura, effettuata in inverno, deve mirare all'eliminazione dei rami mal disposti, secchi e malati, e di eventuali polloni. La concimazione può essere fatta ricorrendo al sovescio di leguminose. La pianta inizia a produrre intorno al 5° anno dall'impianto, raggiunge la massima produzione (40-60 kg di frutti) dai 30 ai 40 anni e poi, gradualmente, inizia ad avere una resa minore; può sopravvivere sino ai 60 anni e oltre.

Produzioni

Periodo di raccolta: prima decade di giugno (Sud) - inizio di Agosto (Nord) per le cultivar precoci; fine luglio-fine settembre (Sud) od ottobre (Nord) per le cultivar principali "forniti"; novembre-aprile per le cultivar tardive "cimaruoili".

Grande attenzione va posta nella individuazione del migliore periodo per la raccolta, data la scarsa serbevolezza dei frutti e l'arresto dei processi di maturazione dopo il distacco dei siconi.

Altro aspetto delicato riguarda la manipolazione dei siconi in quanto sono molto delicati, per cui durante la raccolta bisogna staccare il frutto con il peduncolo evitando di lacerare la buccia.

I frutti freschi possono essere refrigerati per 10-30 giorni (1-2°C e 90% di U.R).

L'essiccazione dei fichi può essere iniziata sull'albero oppure dopo la raccolta. In condizioni di buon soleggiamento l'essiccazione dei siconi interi viene completata in 4-8 giorni nel primo caso; nel secondo caso i fichi tagliati longitudinalmente in due metà richiedono 12-16 giorni per essere essiccati. Si ricorre all'essiccazione in stufa per completare il processo o per avviarlo (ciò consente di avere un prodotto più chiaro).

Fin dai tempi antichi i frutti di fico freschi sono usati per il consumo fresco e recentemente il loro valore nutritivo è stato ulteriormente esaltato (le sostanze pectiche prevengono le ostruzioni delle vene, il calcio è utilizzato per la produzione di latte per bambini, ecc). I fichi sono usati ampiamente come prodotto essiccato (unito con altra frutta secca, aromatizzato in vari modi, ricoperto con cioccolato o glassato, ecc).

Anche i fichi selvatici sono usati per produrre fichi caramellati, dolci, insalate di frutta e marmellate. E' possibile ottenere anche alcool. La ficina è estratta dalle foglie ed usata per scopi farmaceutici.

In cucina il frutto di fico si utilizza al naturale, essiccato, trasformato in succo o sciroppo, come contorno al prosciutto o ai formaggi, tostato e macinato per surrogare il caffè, guarnito con noci e mandorle, per estrarre alcool, ecc.

Avversità

Il fico risente molto delle avversità climatiche, in particolare delle basse temperature e della grandine che possono distruggere completamente la produzione.

Danni possono essere provocati da una virosi (mosaico) e dai marciumi radicali; tra gli insetti risultano dannose alcune cocciniglie, la mosca della frutta (*Ceratitis capitata*) e la psilla del fico (*Homotoma ficus*).

In evidenza

- [. Cerca allevamento](#)
- [. Inserisci allevamento](#)
- [. Forum di Agraria.org](#)
- [. Agriturismo in Italia](#)
- [. Rivista di Agraria.org](#)
- [. Abbonamento gratuito](#)

Libri

- [. Frutteti, olivo, vite](#)
- [. Fiori e giardini](#)
- [. Cucina e agricoltura](#)

Shopping BIO

 [Versione di stampa](#)



[Cerca in Agraria.org](#)

[Vooila.com](#) - [Turismo.agraria.org](#) - [AnimaliNelMondo.com](#) - [About-Maremma.com](#) - [Salvaterra.biz](#) - [DiFossombrone.it](#)

Copyright © [www.agraria.org](#) - Codice ISSN 1970-2620 - Webmaster: Marco Salvaterra - info@agraria.org