



Il luogo



Il centro



Ambiente e Storia



Agriturismo e progetti



Agricoltura biodinamica



Frutta Antica



Calendario



Come arrivarci

- [Premessa](#)
- [Meli precoci](#)
- [Meli autunno invernali](#)
- [Peri precoci](#)
- [Peri autunno invernali](#)
- [Peschi](#)
- [Scarica il Catalogo Completo \(PDF\)](#)

- [Susini](#)
- [Albicocchi](#)
- [Fichi](#)
- [Frutti minori](#)
- [Curiosità](#)
- [Listino Prezzi](#)  
e portainnesti utilizzati

## Fichi

varietà	descrizione	raccolta	caratteristiche	conservazione
<b>BRI ANZOLO</b> Passet Passin Passo Sciatel	Antica varietà tipica del milanese e della Brianza. Giorgio Gallesio lo descrive e fa raffigurare in una bellissima tavola, sul 1° volume della sua Pomona Italiana (1817). Avendo, questa varietà, la tendenza ad appassire sulla pianta, un tempo si usava infilzarne i frutti su una branca di biancospino e lasciarli essiccare nel sottotetto delle case. In questo modo si potevano conservare fino a Natale e oltre. Frutto piccolo, cucurbiforme. Buccia verde, fine, ma dura e consistente. Polpa rosso, consistente, delicata, color del vino a piena maturazione, dolce e mielosa, molto gustosa. Produce solo forniti. Una delle migliori varietà lombarde.	settembre	Albero di media vigoria, molto produttivo.	
<b>BROGIOTTO</b> bianco Brogiotto genovese Brogiotto gentile Genovese Monaco	Antica varietà coltivata soprattutto sulla riviera ligure ove riesce a dare il meglio di sé. La resa di questa varietà diminuisce man mano che ci si allontana dalla costa. Generalmente produce solo forniti piuttosto tardivi. Frutto medio-grosso, a forma di trottola, compresso alla corona, degradante verso il peduncolo, ma quasi privi di collo. Buccia sottile, verde-chiara con fenditure longitudinali bianche. Polpa color rosso-ambra, squisita se coltivato vicino al mare.	da settembre ai primi di ottobre	Albero maestoso, anzi forse la più grande fra i fichi, molto produttivo e costante nella maturazione. Le foglie sono tri e pentalobate, qualche volta intere.	

<p><b>BROGIOTTO</b>  <b>nero</b>  <b>Africano</b>  <b>Barnissotto</b>  <b>Bernissou,</b>  <b>Bertino</b>  <b>Brogiotto</b>  <b>fiorentino</b>  <b>Brosciotto</b>  <b>Della marca</b></p>	<p>Insieme al Dottato è sicuramente tra le varietà più antiche.          Probabilmente coltivato dai romani che lo importarono dall'Africa. Plinio il Vecchio lo descrive nella sua opera <i>Historia naturalis</i> col nome di Fico africano e, secondo la leggenda, fu la causa della guerra con Cartagine.          Nel rinascimento fu la varietà più ritratta, soprattutto nelle nature morte.          Generalmente produce solo forniti.          Frutto medio-grosso, schiacciato, panciuto, a forma di trottole.          Buccia violacea, con striature chiare a maturità.          Polpa rosso-vivo, dolce, mielosa, gustosissima, eccellente.          Adatto anche all'essiccazione.</p>	<p>da metà settembre</p>	<p>Albero vigoroso, e produttivo.          Le foglie sono trilobate e pentalobate, con lobi corti e ottusi.</p>	
<p><b>DI TRE VOLTE</b>  <b>Natalino</b></p>	<p>Vecchia varietà d'origine sconosciuta proveniente dalla Toscana.          Questo fico, nelle zone più favorevoli delle regioni del centro-sud, è una delle pochissime varietà che produce tre volte: fioroni, forniti e cimaruali.          Il <b>fiorone</b> è giallo, sferico-piriforme, di buona taglia ma prodotto in quantità ridotta; la polpa è rosata e di buon sapore.          Il <b>fornito</b>, in compenso più abbondante, è medio-grosso, di forma sferico-appiattita; con buccia verde-chiaro-giallina e polpa rosa, fine, delicata, ottima.          I <b>cimaruali</b> si raccolgono fino a ottobre-novembre.</p>	<p>fioroni: fine maggio          forniti: da fine luglio a fine settembre          cimaruali: fino a ottobre          novembre</p>	<p>Albero esuberante.          Foglia da intera a trilobata o pentalobata.</p>	
<p><b>DOTTATO</b>  <b>Bianco</b>  <b>Binello</b>  <b>Binellone</b>  <b>Buttada</b>  <b>Dattarese</b>  <b>Di Calabria</b>  <b>Fico dalla</b>  <b>Goccia</b>  <b>Gentile</b>  <b>Napoletano</b>  <b>Ottato</b></p>	<p>Varietà antichissima, ancora oggi è probabilmente la varietà più diffusa in Italia.          Il nome deriva probabilmente dal latino <i>Optatus</i>.          Il monaco vallombrosano Vitale Magazzini scrive su <i>Coltivazione toscana (Venezia 1625).....i veri e buoni fichi da seccare sono gli albi, i dottati i quali si dovrebbero seccare al sole e non in forno.</i></p>	<p>dalla fine agosto</p>	<p>Albero vigoroso e di elevata produttività.          Le foglie sono per lo più trilobate, con lobi poco pronunciati che sovente le rendono quasi intere.</p>	

	<p>Compare negli scritti di Pier Antonio Micheli ed è raffigurato, sia come fiorone che come fornito, nei quadri di Bartolomeo Bimbi. Entrambi operanti alla corte di Cosimo III° de' Medici (1642-1723). Sulla sua origine Giorgio Gallesio, nel I° volume della sua opera Pomona Italiana (1817), si spinge molto indietro nel tempo.....I Latini lo conoscevano sotto il nome di Ficus Carica (nome botanico della specie), e Plinio il Vecchio lo vanta come uno dei più propri a seccare: egli dice che è stato portato da Soria da Lucio Vitellio nella sua Villa di Alba, quando era Legato in quella provincia, negli ultimi anni dell'Imperatore Tiberio. I sinonimi Binello e Binellone sono dovuti alla caratteristica che ha questa varietà a produrre fichi gemelli uniti l'uno all'altro.</p>			
	<p>Fiorone. Mai più grosso del fornito, generalmente caduco, nelle regioni settentrionali raramente riesce a maturare. Fornito. Di pezzatura medio-piccola, piriforme, . Buccia liscia, lucida, color verde-giallognolo. Polpa carnosa, delicata, mielosa, gustosa. Adatto anche per marmellate e all'essiccazione.</p>			
<b>FIORONE</b>	<p>Vecchia varietà (1800 ca.) di fico proveniente dalla Lunigiana. Fa parte di quella categoria di fichi (tipici nelle zone umide del nord) in cui la produzione privilegiata è quella dei fioroni, che avviene generalmente in luglio. Fiorone di pezzatura grossa, di forma ovoidale, tozza, schiacciato. Buccia verde pallido, diventa quasi biancastra a maturità. Polpa biancastra sfumata di rosso. Produce anche forniti ma non arrivano mai a maturare.</p>	luglio		

<b>GENOVESE</b> <b>Fioron</b>	<p>Vecchia varietà (1821) d'origine sconosciuta, proveniente dall'Oltre Po Pavese. Anticamente era conosciuto dall'alessandrino al bolognese, da cui si potrebbe dedurre, visto il nome, che sia arrivato in queste zone con gli scambi commerciali e culturali che avvenivano sulle antiche Vie del sale.</p> <p>I fioroni sono grossissimi, piuttosto allungati. Buccia verde-giallognola. Polpa giallo-rossiccia, pastosa, dolcissima.</p> <p>I forniti, simili al fiorone ma di mezza taglia inferiori. Buccia rosso-violacea, con lievi screpolature longitudinali.</p>	fioroni: metà luglio forniti: settembre	Albero vigoroso, con getti lunghi e sottili.	
<b>LONGHETTO</b> <b>Della gotta</b> <b>Longhet</b> <b>Lunghet</b> <b>San Peder</b>	<p>Antica varietà lombarda (1821), presente soprattutto nel comasco, nel milanese, nella Brianza lecchese e nella bergamasca.</p> <p>Un tempo questa varietà era molto apprezzata per la precocità e per l'abbondante produzione di fioroni e di forniti di ottima qualità, ricercatissimi sul mercato di Milano.</p> <p>Il fornito è piccolo, allungato, sottile.</p> <p>La buccia è verde.</p> <p>La polpa è rosso-rosata, dolce, mielosa, lievemente aromatica.</p> <p>Il fiorone è uguale al fornito d'aspetto e sapore, ma appena un pò più grosso e lungo.</p>	fiorone: prima metà di luglio  fornito: dalla seconda metà di agosto		
<b>LÜV</b> <b>Lupo</b>	<p>Vecchia varietà (1814) dell'Oltre Po Pavese.</p> <p>Frutto di pezzatura media. Buccia nera (forse da qui il nome).</p> <p>Polpa rossa, densa, piena di semi, saporita.</p> <p>Adatto all'essiccazione.</p>	tardivo		
<b>MADÖNA</b> <b>Della resta</b> <b>Fig dla Madöna</b> <b>Madonna</b>	<p>Antica varietà lombarda più volte citata da Giorgio Gallesio ne <i>I giornali dei viaggi</i> (1821).</p> <p>Un tempo comune soprattutto nella fascia pedemontana comprendente le province di Como, Lecco e Bergamo, ma presente anche nella zona di pianura sottostante fino al milanese.</p> <p>Frutto abbastanza grosso, un pò allungato, arrotondato all'attaccatura del picciolo. Buccia verde-chiaro, tendente al giallo a maturità.</p> <p>Polpa rossa, dolce, mielosa,</p>	inizio settembre	Albero poco vigoroso. Foglie in genere pentalobate, con lobi molto pronunciati.	

	aromatica, eccellente.			
<b>MONACO</b> <b>Ammannato</b> <b>Batalone</b> <b>Bianco</b> <b>Buzzone</b> <b>Fico di Rimini</b> <b>Paradiso</b> <b>San Piero</b>	Vecchia varietà probabilmente originaria della Lunigiana o della Liguria. E' nel 1813 che Giorgio Gallesio, allora prefetto a Pontremoli, descrive il fico Monaco come una delle varietà più coltivate in Lunigiana. Pur essendo bifero questo fico era apprezzato soprattutto per il suo fiorone molto precoce. Fiorone piuttosto grosso, piriforme, ovale alla corona, allungato verso il collo. Buccia verdastra, a volte giallastra, molle, punteggiata di bianco. Polpa rosata, avvolta in una tunica violacea, fine, mielosa, delicata, lievemente caustica, prelibata. Produce anche forniti che pur essendo discreti sono meno buoni dei fioroni. Adatto anche all'essicazione.	fiorone: metà luglio	Albero vigoroso. Foglie larghe con lobi appena accennati e ottusi.	
<b>MUNGHEIN</b> <b>Monachino</b> <b>Moneghino</b> <b>Monichia</b>	Vecchia varietà probabilmente originaria dell'Oltre Pò pavese e proveniente dal comune di Rovescala, zona di Casteggio. Frutto piccolo, schiacciato, fatto a cipolla. Buccia nerastra. Polpa rosso, mielosa, molto gradevole.	settembre		
<b>MUNGHEIN</b> <b>rosso</b>	Simile al precedente ma con buccia rossastra. Questa versione rossastra del <i>Munghein</i> è più volte citata negli appunti di viaggio di Giorgio Gallesio (1819-1824) <i>.....il fico Moneghino è una ficaia a fiorone picciolo, schiacciato, ossia fatto a cipolla, rossiccio e di polpa bianco-rossignola; il fico è uguale ma più picciolo.</i>	settembre		

<b>MUREL</b>	Varietà locale della Brianza lecchese ancora abbastanza presente sul territorio. Letteralmente Morello. Frutto medio, a forma di goccia. Buccia liscia, quasi lucida, nero-violacea, a volte con sfumature rosso-brune, abbastanza spessa, punteggiata di lenticelle chiare. Polpa rossa, mediamente mielosa, interamente dolce, poco aromatica,	settembre		
<b>NERO dell'Oltre Po</b>	Vecchia varietà locale (1800 ca.). proveniente dall'Oltre Po Pavese. Frutto piccolo, piriforme, un pò compresso. Buccia nera. Polpa rossa e gustosa.	da fine agosto		
<b>NERUCCI OLO dell'Elba</b>	Varietà originaria dell'isola d'Elba. Frutto piccolo, piriforme. Buccia Blu-violacea. Se non raccolto tende a raggrinzire sulla pianta, diventando veramente squisito. Non produce fioroni.	da fine agosto	Pianta poco vigorosa, a portamento cespuglioso, quasi selvatico. Adatta alla coltivazione in vaso	
<b>PISSALUTTO Fico di riviera Panzarotto Pisano Stornese</b>	Varietà molto antica un tempo coltivata soprattutto in Liguria, ove era considerato uno dei migliori, ma anche in Sardegna e Corsica. Giorgio Gallesio, descrivendolo sul I ° volume della sua opera Pomona Italiana (1817), afferma che, secondo alcuni esperti che l'avevano preceduto, corrisponderebbe al Fico Laviano dei romani. E' conosciuta anche una variate frutto nero. Frutto medio-piccolo, tondo sotto, allungato verso il collo, simile ad una "zucchetta" di forma. Buccia sottile, verde-giallastra prima, tendente al giallo-canarino a maturità. Polpa color rosso-vinoso, grassa, mielosa, quasi deliquescente, ne troppo dolce ne caustica, di primo merito. Produce solo forniti. Adatto anche all'essicazione.	da fine agosto	Albero di vigoria medio-alta. Le foglie piccole sono tri-pentalobate.	

<p><b>PORTOGHESE</b>  <b>Buzzone nero</b>  <b>Fico grosso</b>  <b>Papale</b>  <b>San Piero</b></p>	<p>Antica varietà di probabile origine portoghese (visto il nome).  Raffigurata, agli inizi del 1700, nei quadri di Bartolomeo Bimbi e segnata col nome di Lampas portoghese.  Un tempo era un delle varietà più comuni in Toscana, ma si coltivava anche nel padovano, sui laghi di Lombardia e nel piacentino, sempre però nei luoghi caldi.  Produce sia fioroni che forniti, ma i fioroni sono la produzione più pregiata.  Il fiorone è grosso, piriforme, allungato, terminante in un collo lungo e sottile.  La buccia è di un color verde-giallastro velato da una sfumatura rosso-violacea, con screpolature longitudinali.  La polpa è rosa-vivo, molle, morbida, molto fine, piena di un miele fluidissimo.  Il fornito è simile al fiorone ma più piccolo, meno allungato meno abbondante e più dolce.</p>	<p>fiorone:  inizio luglio  fornito: fine  agosto</p>	<p>Albero mediamente vigoroso, produttivo.  Foglie da intere a pentalobate.</p>	
<p><b>REGINA</b></p>	<p>Antica varietà originaia della zona di Roma.  Giorgio Gallesio la descrive nel I ° volume della sua Pomona Italiana (1817).....  <i>Fico Regina è una varietà propria al territorio di Roma, e merita d'essere estesa a tutti i paesi ove prospera il Fico .</i>  Frutto grosso, oblungo, ovato alla corona, degradante verso il picciolo.  Buccia verde-chiaro degradante verso il bianco, con velatura violacea.  Polpa rossa, crassa, mielosa, delicata.  Produce solo forniti.</p>	<p>settembre</p>	<p>Albero vigoroso, e frondoso.  Foglie pentalobate.</p>	

<b>RIMES</b>	<p>Antica varietà lombarda. Secondo Giorgio Gallesio (1821), tipica della Brianza, e del Milanese.</p> <p>E' forse il più grosso tra i fichi-forniti lombardi.</p> <p>Frutto di pezzatura piuttosto grossa (con tre fichi si riempie un piatto), schiacciato, panciuto.</p> <p>Buccia di colore nero-violaceo con lievi screpolature chiare longitudinali.</p> <p>Polpa rosso-rosea, dolce, mielosa, abbondante, eccellente (se non piove).</p> <p>Produce anche qualche fiorone che faticano a maturare e sono di sapore mediocre.</p>	dalla metà agosto		
<b>ROSSO lombardo</b>	<p>Vecchia varietà lombarda diffusa un tempo nella fascia premontana che va da Como a Brescia.</p> <p>Giorgio Gallesio, passando per la bergamasca (7 ottobre 1821), lo cita come piuttosto comune negli orti del territorio. in quanto molto stimato dai contadini.</p> <p>Produce solo forniti.</p> <p>Il frutto è medio-piccolo, un pò compresso, a forma di fiasco.</p> <p>La buccia è di colore variabile dal rossastro al marrone.</p> <p>La polpa è rossa, mielosa, dolce, saporita, lievemente caustica.</p>	dall'ultima decade di agosto	Albero abbastanza vigoroso, a portamento aperto.	
<b>SALAM</b>	<p>Vecchia varietà locale dell'Oltre Po Pavese.</p> <p>Frutto lungo (da qui il nome).</p> <p>Buccia verdognola.</p> <p>Polpa rossa, dolce, polposa, fresca, ottima.</p>			
<b>VERDINO Verdolino</b>	<p>Varietà proveniente dallo spezzino, ma tipicamente toscana, diffusa soprattutto nel Chianti.</p> <p>Frutto piccolo, piriforme.</p> <p>Buccia sottile, verde intenso.</p> <p>Polpa color rosso-carico, eccellente, soprattutto se il frutto è raccolto appassito sulla pianta.</p>	primi di settembre	Albero di media vigoria.	









