Il Figo Moro, cibo vero e sfizio

A Caneva, ai piedi del Cansiglio, i tre "alberi della vita" dell'antichità: vite, ulivo e fico. Ma è il fico, rustico e in armonia con l'ambiente, che si sta espandendo per frutti da sempre colazione del contadino, oggi pure specialità da gourmet.

Caneva: paese del vino? Certo che sì, anche la viticoltura abita da sempre a Caneva, laborioso e vivace paese della Pedemontana Pordenonese, alle falde dell'antico Bosco del Cansiglio, punto d'incontro tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia. "Caneva", con l'accento sulla prima "a", significa infatti, nella parlata veneta, "cantina" e se ciò non bastasse a qualificare questo paese come vocato alla vitivinicoltura c'è la sua frazione di "Fiaschetti" a ribadirlo con forza. Qui, infatti, oltre ai soliti vitigni internazionali (Chardonnay, Cabernet, Merlot), c'è un ottimo Verdiso, c'è un ottimo Gamay e c'era il Picolit, ora relegato agli estremi confini nordorientali d'Italia, in quei Colli Orientali del Friuli che sono ai vertici mondiali per la qualità dei propri vini bianchi. Ma Caneva è anche una terra dove si produce un ottimo olio extravergine d'oliva, leggero e profumato e, da sempre, dei fichi straordinari.
Le invasioni barbariche e le occupazioni di eserciti stranieri – tutte le antiche orde, dai Quadi e Marcomanni, ai Goti di varia origine, ad Attila, ai Longobardi e ancora Ungheri e Turchi e poi imperiali, francesi ... – tutti sono passati di qua, lungo la strada che costeggia le Prealpi, rapinando, depredando e uccidendo e le inermi popolazioni locali hanno sempre trovato nelle piante di fico un fondamentale aiuto alla loro sopravvivenza, tanto che nei vecchi contratti agrari locali questa pianta era sovente citata perché il suo apporto all'alimentazione e al reddito dei residenti è sempre stato piuttosto notevole. Il fico, infatti, è la pianta più comune e diffusa in un territorio di circa 14 chilometri quadrati, che comprende, oltre al territorio di Caneva, quello del vicino comune di Cordignano, in provincia di Treviso, e lo è da sempre, in una varietà autoctona che popolarmente è chiamata "Figo Moro", il cui habitat ideale sono i declivi pedemontani. In questo comparto i terreni sono ricchi di carbonato di calcio, ferro e magnesio e

godono di un microclima particolare e unico e la coltivazione del "Figo Moro" si trova solo dove coesistono queste caratteristiche. Va aggiunto che una buona parte di questi fichi dalla buccia scura (da cui la qualifica di "moro"), piccoli e dolcissimi, e dei quali si mangia anche la buccia, hanno da tempo un buon mercato nei capoluoghi più prossimi, ma il reddito che se ne ricavava in passato era del tutto marginale rispetto alla viticoltura e agli allevamenti bovini. Poi, qualche anno fa, per iniziativa di un professionista specializzato nell'arredamento d'interni, l'arch. Gianni Coan, un alpino innamorato della sua gente e del suo paese, è nato un Consorzio per la tutela e valorizzazione del Figo Moro di Caneva, ora presieduto da Sandro Muton.
"La pianta del Figo Moro – dice Gianni Coan, che del Consorzio resta l'anima e l'intelligente e instancabile propulsore – *oggi può essere considerata uno dei principali emblemi del nostro territorio. È una pianta che ha bisogno solo di una veloce potatura annuale, per limitarne la crescita in altezza e, soprattutto, non richiede nessun aiuto dalla chimica, per cui i suoi frutti sono biologicamente purissimi. Arrivate al sesto anno di vita, queste piante danno ciascuna dai 70 ai 100 kg di fichi per una produzione annua che attualmente va dai 250 ai 300 quintali, tutti ottenuti nel mese di agosto. L'esperienza e l'intraprendenza di alcuni nostri produttori ci ha poi insegnato che questi frutti non servono solo per la colazione del mattino secondo l'antica tradizione contadina, che consistevano in "pane e fichi" o per moderni antipasti, come "prosciutto e fichi", ma anche per realizzare tanti altri prodotti, come marmellate, confetture, composte, salse, aceto di fichi, "fichi sciroppati", "fichi caramellati", "cioccofigo" che è il fico immerso nel cioccolato e ancora preparati per gelati (la ricetta è nata da un nostro gelataio in Germania che s'è portato lassù proprio questi nostri fichi) e, addirittura bagnoschiuma. Per tutte queste preparazioni il Consorzio, fin dall'inizio della propria attività, è stato in collaborazione con un'importante istituzione che ha sede a Parma, e i risultati fin qui ottenuti ci danno molta soddisfazione."*
È proprio così, se è stato realizzato addirittura un vivaio per far nascere nuove pianticelle di Figo Moro e quest'anno sono stati trapiantati ben 15

mila alberelli, che vanno addirittura a sostituire le viti, visto che richiedono meno lavoro e danno migliori risultati economici.

"La richiesta del mercato, sia di fichi freschi, appena colti, che dei prodotti derivati – ci dice ancora Coan – *è in continua crescita. Intanto il nostro Figo Moro s'è fatto un bel nome anche lontano dal paese e ora stiamo pensando a ulteriori espansioni e valorizzazioni, dal momento che quest'albero ci aiuta a conservare sul posto le famiglie agricole e a salvaguardare la terra, impedendo le frane, piuttosto comuni nei terreni in pendenza, oltre ad essere, come nei secoli passati, un prezioso presidio alimentare. Col nostro Consorzio, formato da oltre cinquanta produttori, ci proponiamo di triplicare già quest'anno la raccolta e la vendita dei fichi; quindi siamo impegnati a potenziare la vendita dei prodotti trasformati, che sono una decina e, in particolare, ad affinare il metodo di produzione dell'aceto di fichi; poi intendiamo mettere a dimora numerose altre piante nel territorio dei due comuni, visto che il prodotto ha una sua buona resa economica. Un altro settore che ci vede impegnati è più scientifico che operativo e riguarda una sempre miglior conoscenza da parte dei soci del Consorzio della pianta e del frutto e stiamo intanto proseguendo lo studio delle tecniche colturali in collaborazione con l'Ersa, l'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo del Friuli-Venezia Giulia. Ma c'è un altro settore che abbiamo unito alla produzione di fichi, quello delle erbe spontanee di primavera, che abbiamo iniziato a coltivare con l'apporto delle Università di Udine e di Trento nel quadro del progetto "Erbe spontanee", visto che c'è una forte richiesta anche delle erbe di campo (tarassaco, silene, ecc.)."*

Luigi Russolo

In alto, veduta di Caneva; qui sopra, le piante nuove in vivaio a testimonianza del crescente interesse per questa coltura, e alcune delle specialità di Caneva che contengono il Figo Moro.