

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE  
SEZIONE VEGETALI**

**Fico Bianchelle**

**SCHEMA IDENTIFICATIVA**

<b>Numero Iscrizione: 20</b>	
<b>Famiglia:</b> <i>Moraceae</i>	
<b>Genere:</b> <i>Ficus L.</i>	
<b>Specie:</b> <i>F. carica L.</i>	
<b>Nome comune della varietà:</b> Fico Bianchelle	
<b>Significato del nome comune della varietà</b>	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b>	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialecto(i) del(i) nome locale(i)</b>	
<b>Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale</b>	
<b>Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)</b> Elevato	
<b>Area tradizionale di diffusione</b> Questa varietà era un tempo ampiamente diffusa e coltivata ad Amelia.	
<b>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b>	
<b>Data iscrizione al Registro</b> 15/12/2014	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b> 18/02/2016
<b>Ambito locale</b>	Comune di Amelia
<b>Modica quantità</b>	10 gemme



## Conservazione *ex situ*

### Cenni storici, origine, diffusione

Il Fico Bianchelle è forse la varietà di fico ad Amelia più conosciuta e caratteristica, sebbene insieme a questa siano presenti da tempo molte altre varietà. La rinomanza di questa varietà è senza dubbio da ascrivere all'uso che in passato si soleva fare con i suoi frutti. Le Bianchelle erano infatti i principali fichi da essiccazione.

Varietà storicamente ben radicata nel Comune di Amelia (e forse anche in alcuni Comuni limitrofi). Alcune fonti ne attestano la presenza nel Centro Italia, Toscana e Umbria in particolare (Dalla Ragione I., Dalla Ragione L. *Diario di due cercatori di piante*, 2006).

Una importante fonte storica al riguardo ne parla estesamente il Dr. Mancinelli Arturo, in un suo scritto del 1925, dal titolo "*I Fichi e le Susine di Amelia*". Nel dare conto delle principali varietà di fico (e di susino) all'epoca coltivate, l'autore approfondisce gli aspetti tecnici della lavorazione e del confezionamento dei frutti.

I fichi di questa varietà erano posti ad asciugare su graticci realizzati intrecciando manualmente steli di Canna comune (*Arundo donax* L.), chiamati "*camorcanne*". La maturazione tardiva del Fico Bianchelle (settembre) comportava spesso che il processo fosse accompagnato o del tutto sostituito con l'essiccazione «al forno comune da pane [...] ad una temperatura da 40 a 50 gradi» (Mancinelli, 1925; tutte le altre citazioni nel proseguo riportate sono tratte dallo stesso articolo). Una volta terminata l'essiccazione iniziava il processo di confezionamento. A questo proposito Mancinelli distingue tra un confezionamento casalingo, operato dalle famiglie contadine per autoconsumo o per il mercato locale, ed un confezionamento industriale, per la vendita presso mercati cittadini, italiani ed esteri.

Nel primo caso la lavorazione artigianale portava alla realizzazione di "*sertoni*" e "*mattonelle*". Questo il metodo per la preparazione dei sertoni: «10 fichi interi si infilzano in ramo di salice da vimine e formano la così detta *palla* o piccola *corona*; 100 di queste palle formano 4 *sertoni* o *corone grandi*. Il sertone viene confezionato con rami di *vitalba* pianta che si trova nelle siepi; ed il così detto *centinaio* di fichi cioè 4 sertoni pesa da 6 a 7 chilogrammi ciascuno».

Per la preparazione delle mattonelle si procedeva invece pressando i fichi, «preferibilmente mondati o sbucciati prima dell'essiccamento, e poi a suo tempo conditi con mandorle tostate, cioccolato, cannella e canditi», «fra le pareti orizzontali di un torchietto di legno o di ferro [...] di forma rettangolare e del peso di circa grammi 150».

Sul fronte della preparazione industriale, Mancinelli specifica che la fabbricazione della mattonella ricalca quella artigianale, salvo per il fatto che la forma è stata modificata «in modo da renderla meglio commerciabile e di maggiore effetto estetico». Il procedimento prevede comunque che i fichi, essiccati al sole e scelti, «vengono spaccati secondo il diametro longitudinale, conditi con mandorle tostate e cioccolato ed infine pressati sotto un torchio di ferro». All'epoca del suo scritto, Mancinelli riporta che le ditte che si occupano del confezionamento di «rotelle e mattonelle di fichi conditi» sono diverse, sebbene per importanza citi solo «la premiata Ditta A. Girotti e la Società prodotti alimentari

di Amelia di Varazi e Del Pezzo».

Il Castori (*La frutticoltura nell'Umbria*, 1924) si limita a citare per il territorio di Amelia questa varietà senza aggiungere altre informazioni: «[...] le bianchelle hanno dato vita all'essiccamento nel territorio di Amelia».

#### Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

Varietà ampiamente nota e diffusa nel territorio di Amelia.

#### Descrizione morfologica

**(Eseguita sugli esemplari individuati nel territorio di origine)**

**Albero.** Albero di vigoria medio alta con portamento da semi eretto ad aperto.

**Rami.** Rami di forma lineare con escrescenze corticali sotto forma di tuberi. La formazione di germogli laterale è scarsa; la gemma terminale è di forma conica, di colore verde. Nell'arco della stagione di crescita i germogli raggiungono una lunghezza medio lunga e sono di medio spessore. Il colore dei germogli è marrone.

**Foglie.** Sono presenti per lo più foglie pentalobate a base cordata e lobi spatolati (risultano assenti i piccoli lobi laterali). Negli esemplari giovani le foglie assumono una forma caratteristica con lobi stretti e molto lunghi. In media il grado di lobazione delle foglie (dato dal rapporto tra la lunghezza del lobo centrale e la lunghezza totale della foglia) risulta elevato (0,61). Le foglie sono inoltre di dimensioni medio grandi (412±90 cm<sup>2</sup>). Il margine delle foglie è dentato (carattere presente unicamente nella parte superiore della foglia). Le foglie sono molto tomentose sia nella parte superiore sia in quella inferiore. La venatura risulta visibile. Il picciolo è lungo (10,4 cm), spesso circa 5 mm, di colore verde chiaro e leggermente schiacciato in sezione trasversale.

**Frutti.** La varietà è unifera e produce solo forniti. Questi sono di forma globosa, con apice piatto ed ostiolo leggermente depresso. Sono, uniformemente, di piccole dimensioni (34 grammi), corti (4,2 cm di lunghezza), mediamente ampi (4,3 cm di diametro). Il collo è assente o corto (2,5 mm). L'ostiolo risulta di ampiezza molto grande (7,3 mm in media), privo di goccia, con scaglie grandi, dello stesso colore dell'epidermide ed aderenti; è inoltre resistente alle spaccature. Il picciolo è corto e spesso e l'abscissione dal ramo avviene con facilità.

La buccia, di consistenza mediamente dura, è di colore verde con sopraccolore giallo a forma irregolare. Le lenticelle sono scarse, di colore bianco e di grandi dimensioni. Di facile sbucciatura, con linee longitudinali prominenti sulla superficie del frutto e spaccature longitudinali nel complesso assai rade.

La polpa è di colore da ambra a rosso, di sapore non molto pronunciato, tessitura media, semi molto piccoli.

#### Caratteristiche agronomiche

La maturazione dei frutti avviene a partire dai primi del mese di settembre e prosegue scalare fino ai primi del mese successivo.

In alcuni anni particolarmente favorevoli allo sviluppo della specie, i frutti sono particolarmente suscettibili alla proliferazione di infestazioni di Mosca della frutta (*Ceratitis capitata* Wiedemann).

#### Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

### **Utilizzazione gastronomica**

Varietà da consumo fresco. Tradizionalmente usato per l'essiccazione e la produzione di fichi secchi.

### **Bibliografia di riferimento**

Castori A., *La frutticoltura nell'Umbria*. 1924.

Dalla Ragione I., Dalla Ragione L. *Archeologia Arborea. Diario di due cercatori di piante*. Ali&no Editrice. Perugia, 2006.

Mancinelli A., *I Fichi e le Susine di Amelia*. 1925.