

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

FICO CUORE

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 56	
Famiglia: <i>Moraceae</i> Dumort	
Genere: <i>Ficus</i> L.	
Specie: <i>F. carica</i> L.	
Nome comune della varietà: Fico Cuore	
Significato del nome comune della varietà Discende dalla forma del frutto che ricorda quella di un cuore	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato): Fico del Cuore, Centro Italia (Gallesio, 1839); Rubado, Robado in Liguria (Gallesio, 1839)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Elevato	
Area tradizionale di diffusione Questa varietà era un tempo presente e coltivata ad Amelia.	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i>	
Data inserimento nel Registro 9/12/2019	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale Comune di Amelia	
Modica quantità 10 gemme	



Conservazione *ex situ*

Cenni storici, origine, diffusione

Non si conoscono le origini e la provenienza in ambito regionale di questa accessione.

Di questa varietà parlano diversi Autori dei quali si dà conto a seguire in ordine cronologico.

Giorgio Gallesio ne parla sia nel suo *Giornale dei viaggi*, sia con una specifica scheda corredata di una tavola botanica nella *Pomona Italiana*.

Nel *Giornale dei viaggi* si legge, riferito alla città di Genova, alla data 8 settembre 1819: «La Piazza di Genova è ora piena di fichi e di pesche [...]. [Tra i fichi] si vedono in quantità i Rubadi bianchi e neri [...]». Il giorno 14 settembre 1817: «I fichi si riducono a poche razze: Rubadi bianchi e neri, [...]». Riferito a Senigallia il 21 settembre 1820: «1. Fico a cuore, unifero, verde, campaniforme, a polpa rossa; è questo il Robado dei Genovesi ed è il più abbondante ed il più stimato [...]». Grottammare, 23 settembre 1820: «Il fico in questo littorale vi prospera bene e vi è in quantità. I più stimati sono i seguenti: 1. Il fico a Cuore: è questo il nostro Robado, vi fa alberi bellissimi, vi viene grosso e vi matura come in Genova; egli serve di fico da tavola ma nell'Ascolitano serve ancora a seccare». Fermo, 25 settembre 1820: «I fichi di questo paese sono gli stessi che sul littorale a press'a poco. Il Fico Cuore vi tiene il primo posto [...]».

Nella *Pomona Italiana* (1817-1839) di Giorgio Gallesio come detto la varietà, per la quale si attestano i sinonimi Cuore/Rubado (quest'ultimo per l'area ligure, l'altra per il resto del suo areale), è ampiamente descritta. «[...] La pianta non viene grande, e i suoi rami sono rari e sottili. La foglia è picciola, per lo più trilobata, ma di un verde carico. I suoi frutti, tutti autunnali, sbocciano nella state dalle gemme della messa nuova, e maturano gradatamente in Agosto e Settembre. Sono oblungi, larghi sulla corona, appuntati presso al peduncolo ed imitanti la forma di una campana, o piuttosto di un cuore, ciò che gli ha fatto dare il nome di Fico Cuore, o Fico del Cuore.

La buccia dura, compatta, e difficile a staccarsi dal pieno, a cui adere fortemente, è tinta di un verdastro cenericcio, che è spesso alterato dall'azione del Sole, e che, nella massima maturità, prende, nei punti che vi sono più esposti, una tinta di secco. La polpa è rossa, e di un rosso vinoso assai carico. I fiorellini che la formano sono numerosi e sottili, e il miele che gli avvolge è denso e concentrato. Il suo gusto è dolce ma caustico, e non è che nella massima maturità che perde quel pungente proprio dei fichi, il quale lascia nella bocca una specie di bruciore.

Questo Fico è molto stimato come frutto fresco, e vi sono dei palati che lo mettono in primo rango fra i fichi da tavola. [...] Nè si deve considerare solamente come un fico da tavola: egli si presta ancora alla seccagione e riesce assai buono [...]. Questo Fico è uno dei più pregiati e dei più comuni in tutte le Marche, nell'Umbria, nella Sabina, e nei contorni di Roma. Esso è sconosciuto in Piemonte, nel Milanese, in tutto l'Appennino Lombardo, e nella Romagna. Non mi è riuscito mai di vederlo in Toscana; e solo ne ho trovata una pianta in Pisa nel giardino Lomellini, ove è stata portata da Genova. Esso ricomparisce nel Genovesato, ove cangia il nome di Fico Cuore in quello di Fico Rubado, e riesce a perfezione nei contorni di Genova [...]. In questo paese ei vi riesce tanto buono quanto in Fermo, in Macerata, in Ancona, e in altri luoghi dello Stato Romano, ove figura fra i Fichi i più squisiti. [...] Io non l'ho mai veduto nè in Provenza nè in Ispagna».

La scheda descrittiva è corredata da una Tavola opera di Domenico del Pino (1819, tempera, 41x29,5 cm; si veda la riproduzione in questa pagina).



Altre informazioni sulla varietà sono presenti nel *Dizionario delle Scienze Naturali* (Volume XI°. Firenze, 1840), che ad uno sguardo critico riporta in modo quasi integrale il testo della *Pomona* del Gallesio: «FICO CUORE, *Ficus carica sativa*, unifera, serotina, ficu maedio, cordiformi, foemineo, sterili, Galles., Pom. Ital., fasc. 8, cum tab.; volgarmente fico rubado, fico del cuore. Albero non molto grande; di rami radi e sottili; di foglie piccole, tinte d'un verde intenso, le più volte trilobate; di frutti tutti autunnali, bislungi, larghi sulla corona, appuntati presso al peduncolo, campani formi o piuttosto cuoriformi, rivestiti d'una buccia dura, compatta, fortemente aderente alla polpa e tinta d'un color verdastro cenerino che sovente resta alterato

dall'azione del sole, costituiti da una polpa rosso-vinata, composta di numerosi fiorellini sottili, immersi in una materia zuccherina, densa e concentrata. Questo fico ha un sapore dolce ma al quanto caustico, che non perde che quando è molto maturo. È tenuto in gran pregio quando è fresco; ma quantunque si abbia tra i più saporiti, pure non riunisce nè la delicatezza dei fichi pissalutti, nè la morbidezza gentile e graziosa dei brogiotti bianchi e neri, né il dolce di miele dei dottati. Vuole un clima umido e caldo ed un terreno forte e grasso, e ove manchi d'una favorevole esposizione, difficilmente matura i suoi frutti, i quali, sorpresi dai freddi autunnali, rimangono per la massima parte acerbi sulla pianta. Maturano essi gradatamente in agosto e in settembre. E comune nelle Marche, nell'Umbria, nella Sabina e nei contorni di Roma; non trovasi nel Piemonte, nel Milanese, in tutto l'Appennino lombardo e nemmeno nella Toscana. Si incontra poi nel Genovesato, dove perdendo il nome di fico cuore o del cuore, assume l'altro di fico rubado. Nè in Ispagna nè in Provenza è stato osservato dal Gallesio».

Ne parla poi Rodolfo Farneti in Frutti freschi e secchi, Ortaggi del 1892 (pagg. 152-153). Anche in questo caso la fonte sembra essere sempre il Gallesio: «È conico, campaniforme. Il popolo gli ha dato il nome di fico cuore, perché ritrae un poco della forma di quest'organo. Ha un colore verdastro-cenericcio, con buccia dura, difficilmente staccabile dal parenchima sottostante. La polpa è d'un rosso vinoso carico, e il concettacolo è ripieno di filamenti sottili, agglutinati in un miele denso. È saporito dolce e stimato, ma ha sempre un poco di pungente e di caustico, attenuato però di molto nella massima maturità. È coltivato in diversi luoghi, specialmente nella Romagna, a Roma, ecc., e si trova generalmente sui mercati nell'agosto e nel settembre. Nelle Marche e nell'Umbria, dove è coltivato in grande, è ritenuto per uno dei migliori e più saporiti fichi da tavola; ma non ha realmente il gusto e la delicatezza del pissalutto, né il gradevole mieloso del dottato, né la morbidezza gentile e delicata dei brogiotti.

Si usa anche seccarlo, ma la sua buccia resta dura e la sua polpa non conserva la pastosità ricercata nei fichi secchi».

L'ultimo riferimento ad oggi noto è quello di Arturo Mancinelli che nella sua memoria "I Fichi e le Susine di Amelia" del 1925 attesta la presenza di questa varietà tra le 7 presenti e coltivate nel territorio amerino. L'Autore descrive diverse varietà di fichi presenti nel territorio e tra queste accenna anche alla varietà in oggetto: «Infine come 7a varietà abbiamo il fico cuore». Nessuna ulteriore descrizione viene fornita, a differenza invece della altre 6 varietà, per ciascuna delle quali sono riportate alcune ulteriori informazioni.

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

Varietà diffusa nel territorio di Amelia.

Descrizione morfologica

(Eseguita sugli esemplari individuati nel territorio di origine)

Albero. Albero di vigore intermedio con portamento aperto.

Rami. Dominanza apicale assente e grado della ramificazione intermedio. La gemma terminale ha forma conica ed è di colore verde. I germogli sono di media lunghezza (12,5 cm), sottili (9,4 mm) e di colore marrone. Ogni germoglio porta in media 9 foglie e 5 fichi.

Foglie. Sono presenti per lo più foglie pentalobate a base cordata e lobi spatolati, di colore verde scuro (sono altresì presenti, in forma minoritaria, anche foglie pentalobate con base calcarata e foglie trilobate). I piccoli lobi laterali sono localizzati sul lobo centrale. 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 (0,6) per cui le foglie risultano marcatamente lobate. Le foglie sono inoltre di dimensioni medie (277 ± 107 cm²). Il margine delle foglie è crenato. Le foglie sono molto tomentose nella parte inferiore, molto meno in quella superiore. 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 oblunga (in base al rapporto

diametro/lunghezza) e ovoidale/piriforme (in base alla posizione del massimo diametro), con apice piatto. Sono, uniformemente, di dimensioni medie: peso 54 grammi, lunghezza 5,3 cm, ampiezza 4,6 cm. Il collo è di media lunghezza (9 mm). L'ostiolo risulta di ampiezza medio grande (3,2 mm), privo di goccia, con scaglie medie, di colore marrone (diverso dall'epidermide) ed aderenti; è inoltre resistente alle spaccature. Il picciolo è variamente rigonfio e l'abscissione dal ramo è di media difficoltà (a volte il picciolo resta attaccato al ramo).

La buccia, di consistenza media, è di colore verde con presenza di una colorazione cenere come pruina. Le lenticelle sono mediamente numerose, di colore bianco e medio grandi. La sbucciatura è mediamente facile (alle volte ne resta una parte intorno all'ostiolo), con linee longitudinali prominenti sulla superficie del frutto e spaccature longitudinali nel complesso assai rade e solo nei frutti più maturi.

La polpa presenta una intensa colorazione di tonalità rossa, risulta di buon sapore, tessitura medio fine, scarsa succosità. Assenza di cavità nel frutto.

Osservazioni fenologiche

La maturazione dei frutti avviene nel periodo tardo estivo (fine agosto, primi di settembre).

Osservazioni fitopatologiche

Nessuna di rilievo.

IMPOLLINAZIONE: Allogama (Entomofila)

PRODUTTIVITÀ: Media e costante.

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

Produce solo forniti nel periodo tardo estivo (fine agosto primi di settembre). Da consumo immediato.

Utilizzazione gastronomica

Varietà da consumo fresco.

Bibliografia di riferimento

Dizionario delle Scienze Naturali. Volume XI°. Firenze, 1840. Pagg. 439-470.

Farneti R., 1892. Frutti freschi e secchi, Ortaggi. Pagg. 152-153.

Gallesio G. I giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, 1995.

Gallesio G., 1839. Pomona Italiana.

Mancinelli A., 1925. "I Fichi e le Susine di Amelia". Pag. 10.