



SCHEDA PRODOTTO

Fichi di Cosenza

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Tutti i comuni del GAL Valle del Crati

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

PRODOTTO AGRICOLO

PRODOTTO TRASFORMATO

VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO

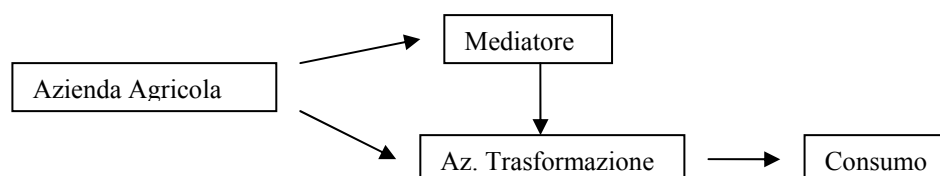
A RISCHIO

ATTIVO

SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

Ficu ianca, picce, crocette, palluni, iette o pratte, corolle,

STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)



MATERIE PRIME

Tipologie delle aziende dalle quali deriva il prodotto originario: Fichi

Tipo di varietà o cultivar prevalenti: **DOTTATO**. In quantità notevolmente inferiore si segnalano le cultivars Marinella, Paradiso, Granato.

Giacitura: Collina Pianura Mista

Sesto d'impianto: Tradizionale 10x10 12x12 Altro _____

Specializzato 5x5 6x6 Altro _____ 5x6 _____

Produzione media per ettaro: **Q.li/Ha...10-20.....**

Indicare il tipo di agricoltura praticato:

1) *Convenzionale*

2) *Integrato*

3) *Biologico*



SCHEDA PRODOTTO

Fichi di Cosenza

METODICHE DI LAVORAZIONE

Periodo prevalente in cui avviene la raccolta: dal mese di ...**agosto** al mese di **settembre**...

Tipo di raccolta: Manuale Altro _____

MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, trasformazione, conservazione)

1) Attrezzature per la raccolta ed essiccazione:

scollatura dei rami con pertiche (indicare materialeLegno.....);

reti per la raccolta;

supporti per essiccare indicare quali? Cannizzi Telai con reti per alimenti

uso di teloni in PVC per la protezione dalle piogge e dall'umidità notturna

2) Tipologie di essiccazione:

all'aria aperta per una durata media di 3 giorni 5 giorni 1 settimana

in serra per una durata media di 3 giorni 5 giorni 1 settimana

3) Attrezzature per la conservazione dei fichi secchi:

a) cassette in legno (indicare capacità Kg.**10- 25**.....);

b) cassette in plastica (indicare capacità Kg.**25**.....);

c) Altro (capacità Kg.....);

DESCRIZIONE DEL PROCESSO

I fichi, ad esclusione di quelli utilizzati per la produzione dei palloni e della "mielata", sono sottoposti ad un processo di essiccazione naturale, tradizionale o protetta.

Le particolari condizioni climatiche della provincia di Cosenza caratterizzate da forte insolazione, piogge poco frequenti e, soprattutto, ridotte percentuali di umidità (sia durante le ore diurne che notturne) consentono una essiccazione del fico assolutamente naturale. Infatti i fichi si lasciano sui rami fino a che raggiungono un avanzato grado di appassimento, accompagnato da variazione del colore dal verde, al giallo con sfumature beige. I fichi pendenti, ripiegati sul loro stesso peduncolo vengono localmente indicati "passuluni". Questo stato ne favorisce il distacco naturale. Agevolando sia la raccolta manuale che quella realizzata attraverso una semplice scrollatura delle branche principali.

Al fine di ottenere un tenore di umidità compreso tra il 20 e il 40% in grado di favorire le lavorazioni successive del prodotto, i fichi devono completare il processo di essiccazione al sole, per un periodo di tempo che va da tre a sette giorni, a seconda del grado di maturazione e del metodo utilizzato (tradizionale o protetto).

Durante questa fase di essiccazione, i fichi sono selezionati nelle diverse scelte commerciali come descritto nel successivo paragrafo.

Essiccazione tradizionale

Il metodo di essiccazione tradizionale richiede un lavoro quotidiano impegnativo ed attento. Una volta i fichi venivano posti ad essiccare esclusivamente su graticci di canna detti "cannizzi" di dimensioni diverse ma in genere variabili da 60/70 cm di larghezza e 170/180 cm di lunghezza. Tali supporti¹, oggi come allora, sono



SCHEDA PRODOTTO

Fichi di Cosenza

costruiti interamente da canne schiacciate ed aperte, intrecciate tra di loro. Ai quattro lati sono delimitati da una canna intera in modo da formare un bordo di 3 / 4 cm. Il bordo serve per non fare rotolare i fichi durante il trasporto dei graticci nei ricoveri. Oggi i fichi vengono adagiati anche su supporti di metallo o altro materiale ad uso alimentare. Onde evitare la formazione di muffe è necessario che il fondo dei supporti sia tale da consentire la traspirazione e la conseguente perdita d'acqua dei frutti. I fichi sono fatti asciugare al sole per un periodo di tempo che va da tre a sette giorni a seconda del grado di maturazione. Tale fase di lavorazione è particolarmente delicata, perché, come abbiamo sopra osservato, si deve evitare sia l'indurimento che l'ammuffimento del prodotto.

Durante tale periodo i fichi devono essere:

- ◆ girati almeno due volte al giorno nei primi tre giorni, al fine di raggiungere una essiccazione uniforme ed evitare che eventuali scottature, dovute ai raggi ultravioletti, anneriscano il prodotto con conseguente deprezzamento;
- ◆ protetti dall'umidità notturna o da piogge inattese mediante il ricovero in locali coperti o mediante la copertura dei supporti con teli di materiale trasparente posizionati in modo tale da evitarne il contatto con i frutti. Quest'ultimo accorgimento mira a scongiurare il generarsi di fenomeni di condensa che inumidirebbero il prodotto.

Essiccazione protetta

Questo metodo prevede l'essiccazione dei frutti in serre con copertura in vetro o altro materiale trasparente, dotate di aperture regolabili che consentono di mantenere la temperatura massima al di sotto dei 50°C. Tale livello di temperatura permette di abbreviare i tempi di essiccazione senza causare annerimenti e/o cottura del prodotto. Le serre devono essere, inoltre, dotate alle aperture di reti antinsetti per evitare che il prodotto venga contaminato da parassiti e/o insetti con conseguente riduzione delle rese e scadimento qualitativo del prodotto. I fichi, adagiati su supporti del tipo di quelli descritti precedentemente e posti ad una altezza da terra variabile dai 60 ai 100 cm., sono fatti essiccare per un periodo massimo di 5 giorni. Nei primi tre giorni è necessario girare almeno due volte al giorno i fichi per assicurare una uniforme essiccazione del prodotto ed evitare annerimenti dovuti ad una prolungata esposizione ai raggi ultravioletti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

- 1^a scelta peso in gr...**15-20**....; pezzatura media/ Kg n...**55-65**.....

Colore ... **Beige chiaro**.....Prezzo medio ...**2,0 -2,5 euro**.....;

- 2^a scelta peso in gr **10-15**.....; pezzatura media/ Kg n. **66-85**

Colore **Beige leggermente scuro** Prezzo medio ...**1,5-2,0 euro**.....;

- Terza scelta peso in gr. < **10** .; pezzatura media/ Kg n...> **di 85** . Colore **Beige scuro**

Prezzo medio **0,5-1,0 euro** ..;

Aspetti Commerciali del prodotto fichi secchi

1) Mercato prevalente **Locale** **Regionale** **Extraregionale**

2) Tipologie di vendita

Vendita al dettaglio direttamente dall'azienda



SCHEDA PRODOTTO

Fichi di Cosenza

Attraverso il mediatore

Direttamente al trasformatore

TRASFORMAZIONE DEI FICHI SECCHI

DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE

Il metodo di lavorazione e confezionamento

I fichi essiccati, prima di essere avviati alle successive lavorazioni, possono essere sottoposti, in alternativa, ad uno dei seguenti pre-trattamenti al fine di assicurare adeguati livelli igienico-sanitari:

- 1) Lavati con acqua fredda.
- 2) Lavati e sbollentati in acqua a 100°C. Tale operazione deve protrarsi al massimo per due minuti per evitare che il trattamento termico, eseguito per tempi più prolungati, possa causare un eccessivo indurimento della consistenza dei frutti rendendo più difficoltose le successive lavorazioni.
- 3) sterilizzati con anidride solforosa o con altri sistemi consentiti dalla normativa igienico-sanitaria.

Fichi secchi al naturale

La commercializzazione dei fichi essiccati al naturale rappresenta una delle più tradizionali forme di consumo dei "Fichi di Cosenza".

I frutti devono presentare le seguenti caratteristiche:

- pezzatura di prima o seconda scelta,
- colore beige.

Come si può notare, viene garantito, da un lato, l'utilizzo di fichi di pezzatura superiore, maggiormente adatti a questo tipo di consumo, e, dall'altra, la colorazione beige che indica una essiccazione ottimale.

Montagnoli

Per la preparazione del prodotto vengono utilizzati fichi essiccati di seconda e terza scelta in quanto la pezzatura superiore renderebbe più difficoltoso il lavoro.

Il prodotto, prima della cottura, deve essere adagiato nelle teglie in unico strato. Infatti se i frutti venissero disposti in più strati, a cottura ultimata, i diversi strati si compatterebbero tra loro impedendo le successive lavorazioni del prodotto o, nella migliore delle ipotesi, renderebbero queste ultime estremamente difficoltose.

Inoltre, è indispensabile rispettare le temperature (150/200°C) e tempi di cottura (20/30 minuti). Temperature e tempi di cottura maggiori causerebbero un indesiderato indurimento della polpa dei frutti e scadimenti qualitativi delle caratteristiche organolettiche del prodotto finale. Una volta raffreddati e portati a temperatura ambiente, i frutti vengono amalgamati con mielata di fichi. Operazioni di amalgama, effettuate a temperature (del prodotto) superiori a quella ambiente, potrebbero causare una percolazione eccessiva della mielata tale da rendere difficoltose le successive operazioni di confezionamento del prodotto.

L'amalgama con *mielata di fichi*, oltre ad arricchire il prodotto, contribuisce a preservare più a lungo la morbidezza dello stesso.

Crocette (crocette, crucitti), Nocchette e Fioroni

Le operazioni necessarie per l'ottenimento delle *Crocette, delle Nocchette e dei Fioroni o Bocconcini*, devono avvenire con le seguenti modalità:

- Utilizzo di fichi di prima e/o di seconda scelta. Pezzature inferiori renderebbero difficoltosa la farcitura.
- Suddivisione manuale dei frutti a metà. Tale operazione deve essere eseguita in modo tale da non separare le parti.
- *Farcitura* dei lobi con una mandorla o con ½ gheriglio di noce, ed eventualmente con della scorza di agrumi (arance, limoni e cedri). Al fico farcito viene sovrapposto un altro fico con le modalità sopra indicate.
- *Sottoposizione a pressione a i fichi lavorati*. Questa operazione viene effettuata affinché i lobi sovrapposti possano aderire perfettamente. Ciò consente di eliminare la maggiore quantità di aria all'interno degli stessi, evitando scadimenti qualitativi del prodotto dovuti a fenomeni di irrancidimento ossidativo degli ingredienti utilizzati per la farcitura (mandorle, noci e scorze di agrumi).
- *Cottura del prodotto adagiato nelle teglie in unico strato*. Il prodotto; prima della cottura, deve essere adagiato nelle teglie in unico strato. Questo accorgimento è importante facilitare le successive lavorazioni dei



SCHEDA PRODOTTO

Fichi di Cosenza

prodotti e consentire e una uniforme cottura dei prodotti. È indispensabile rispettare le temperature (150/200°C) e i tempi di cottura (20/30 minuti) previsti per non incorrere in scadimenti qualitativi delle caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

• *Raffreddamento del prodotto.* A cottura ultimata, le *Crocette*, le *Nocchette* e i *Fioroni* vengono fatti raffreddare a temperatura ambiente. Questa è ideale per la successiva operazione di confezionamento o per poter effettuare la facoltativa spennellatura del prodotto con una soluzione di acqua e *mielata di fichi*. Infatti, una temperatura (del prodotto) superiore a quella ambientale, potrebbe causare una percolazione eccessiva della mielata tale da rendere difficoltoso il confezionamento. La leggera spolveratura di zucchero semolato e/o cannella corrisponde ad una vecchia tradizione peraltro oggi non sempre rispettata sul territorio.

Pallone (Palluni)

Per la preparazione del prodotto si possono utilizzare fichi di prima e/o seconda e/o terza scelta che non hanno ancora completato l'essiccazione. L'impiego indifferente del tipo di pezzatura deriva dal fatto che il risultato finale (il pallone) appare come una massa compatta nella quale la grossezza dei fichi passa in secondo piano. L'elevato contenuto in acqua dei frutti impiegati agevola la cottura in forno e, contestualmente, favorisce il rilascio di una parte degli zuccheri contenuti nel siconio. Ciò ha dei riflessi positivi sull'aroma del prodotto in quanto lo strato zuccherino che avvolge i singoli frutti ne esalta l'aroma naturale.

I fichi, prima di essere avviati alla cottura in forno, sono lavati per asportare eventuali impurità. Per agevolare la cottura i frutti sono immessi nel forno ancora gocciolanti

Anche per questa tipologia di prodotto, è indispensabile rispettare le temperature e i tempi di cottura previsti.

A cottura ultimata i fichi vengono prelevati dal forno e lasciati riposare, stoccati in appositi recipienti, per 5/10 giorni in locali chiusi. Ciò consente ai frutti (a contatto con l'aria) di riacquistare una parte dell'umidità ceduta durante la cottura e, di conseguenza, una maggiore morbidezza.

L'"impallonatura" è l'operazione che consente di amalgamare con le mani i fichi gli uni contro gli altri fino ad ottenere il *pallone*. La pressione esercitata durante l'amalgama dei frutti è finalizzata a conferire al prodotto finale la forma voluta (pallone) e ad evitare che, tra un fico e l'altro, rimangano dei vuoti che possono causare un irrancidimento ossidativo del prodotto.

Al fine di aromatizzare il prodotto, è consentito inserire foglie di agrumi (limone, arancio e/o cedro) o alloro tra le foglie di fico ed i frutti amalgamati.

Treccia (letta)

La *Treccia* viene ottenuta con fichi essiccati di seconda e/o terza scelta, infilati usando sezioni di canne secche, opportunamente appuntite, di 20/30 cm di lunghezza e di 3/6 mm. di larghezza. L'operazione deve essere eseguita pressando i fichi gli uni agli altri al fine di ottenere un prodotto compatto. Tale risultato lo si ottiene più facilmente attraverso l'utilizzo di fichi di pezzatura inferiore.

La cottura in forno del prodotto viene effettuata alle temperature (150/180°C) e ai tempi (20/30 minuti) previsti. Anche qui è indispensabile osservare le prescrizioni sopra riportate per raggiungere un risultato qualitativo adeguato. Il grado ottimale di cottura dei prodotti si desume anche dal raggiungimento di una colorazione ambrata.

Corolle o Coroncine

Questa tipologia di prodotto si basa, come quella precedente, nell'infilare i fichi usando un rametto di mirto o uno spago. Il risultato finale è una coroncina, i cui grani sono rappresentati dai fichi schiacciati a disco.

L'osservanza delle temperature e dei tempi di cottura indicati è indispensabile per ottenere un prodotto con adeguato livello qualitativo e dalla tipica colorazione ambrata.

Salamino di fichi

Per la preparazione del prodotto sono utilizzati fichi essiccati di II e III scelta. I fichi vengono adagiati in teglie in un unico strato, sono fatti cuocere in forno ad una temperatura tra i 200 e i 250 ° C. per un periodo compreso fra 20 e 30 minuti fino a quando assumono una colorazione dorata. A cottura ultimata i fichi sono amalgamati e trituriati con frutta secca (noci, mandorle e/o nocciole) e mielata di fichi. Si possono aggiungere frutta candita (arance, mandarini e/o cedri), agrumi freschi (arance, mandarini e/o limoni) e spezie. Ottenuto l'impasto, si procede alla porzionatura conferendo al prodotto la classica forma a salame.

"Mielata di fichi" (Mele i ficu)

Per la produzione del prodotto occorre utilizzare fichi freschi e/o essiccati (questi ultimi preventivamente messi in acqua per 3 /4 ore). L'elevato contenuto in acqua dei frutti impiegati agevola la cottura negli



SCHEDA PRODOTTO

Fichi di Cosenza

appositi recipienti e, contestualmente, favorisce il rilascio degli zuccheri contenuti nel siconio favorendo così l'ottenimento del prodotto finale.

A cottura ultimata e dopo aver tolto i fichi dal recipiente, si procede a filtrare il liquido ottenuto per asportare le eventuali impurità o gli acheni fuoriusciti dai frutti. Il liquido deve essere filtrato quando è ancora caldo. Ciò consente di mantenere una sufficiente fluidità che agevola la filtrazione.

3) Informazioni sulla promozione e certificazione

- Esistono aziende di trasformazione con una propria etichetta? Sì No

- Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio Biologico?

Sì No **Solo alcune aziende agricole**

- Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con altro tipo di certificazione?

Sì No

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Riferimenti storici (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

La pianta di fico giunse in Calabria in epoca incerta, probabilmente al tempo della civiltà greco-romana per opera dei viaggiatori che la impiegavano come merce di baratto. Da allora in poi la sua coltivazione si è insediata velocemente, in particolare nella provincia di Cosenza, grazie ad una situazione pedoclimatica ideale. Si è così consolidata, in questo territorio, nel corso dei secoli una produzione di fichi rinomata, che per tanto tempo è stata considerata una tra le principali fonti di sostentamento alimentare e di commercio.

La pianta del fico è abbastanza diffusa in tutte le regioni dell'Italia meridionale. Tuttavia ciò che differenzia la produzione cosentina dalle altre è la presenza di un'attività economica fortemente legata alla trasformazione del prodotto, ed in particolare ad una produzione di fichi essiccati con caratteristiche peculiari.

Si tratta di una produzione lavorata prevalentemente dalle aziende di trasformazione locali, specializzate nella produzione di confezioni tipiche quali *Palloni, Iette, Corolle*.

La presenza della coltura in questa provincia è testimoniata, nei secoli successivi da scrittori del '500 come Leandro Alberti. Ma anche da scrittori stranieri così come appare dalle cronache riportate da Friedrich L. Von Stolberg nel 1791, Crauford Tait Ramage nel 1828, Norman Douglas nel 1907, dove i fichi vengono allora guardati con curiosità: sono attratti dai sistemi di fecondazione o maturazione artificiale, oltre che dalla ampia gamma delle varietà disponibili. Le notizie su produzione, essiccazione e commercializzazione dei fichi nella provincia di Cosenza cominciano ad apparire parallelamente in relazioni statistiche ed economiche. La prima pubblicazione riguarda una indagine territoriale molto interessante, condotta da Giuseppe Maria Galanti nel 1792. Successivamente è un susseguirsi di indagini e studi scientifici condotti su questa coltura che arrivano fino ai giorni nostri.

Riferimenti culturali (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

La produzione dei "Fichi di Cosenza" si caratterizza per una elevata dose di manualità che è presente in molte fasi del processo di lavorazione e che si rivela determinante anche ai fini della qualità del prodotto finale. Le operazioni manuali sono effettuate da personale esperto che svolge la sua attività secondo modalità consolidate nel territorio.

Riportiamo di seguito le principali fasi nelle quali si ricorre alle operazioni manuali:

- **raccolta.** E' indispensabile per assicurare alcuni requisiti, come il mantenimento del peduncolo e l'integrità del frutto;
- **selezione.** E' fondamentale la verifica qualitativa e dimensionale dei fichi adatti alle varie tipologie di lavorazione sia al momento della raccolta che al termine dell'essiccazione;
- **essiccazione.** I frutti, in questa fase, devono essere rigirati manualmente per garantire un processo uniforme ed omogeneo;
- **confezionamento.** Anche questa operazione viene fatta a mano per garantire l'integrità del prodotto e la possibilità di elaborazione delle diverse composizioni.

Tuttavia è nella fase di **lavorazione** che la manualità ed il tradizionale "saper fare" dei produttori trova la



SCHEDA PRODOTTO

Fichi di Cosenza

sua massima espressione.

Tutte le operazioni del ciclo produttivo (l'apertura, la farcitura, la pressatura, lo schiacciamento a disco dei frutti, la formazione dei palloni.) sono non solo eseguite a mano, ma richiedono una particolare abilità che è patrimonio insostituibile della manodopera locale. L'arte che i trasformatori impiegano per la preparazione del prodotto si tramanda da secoli, di generazione in generazione, ed è frutto di una elevata specializzazione. La forte incidenza dei fattori umani sui "Fichi di Cosenza" si rileva anche dagli **esiti finali della produzione**. Le trecce, le collane, le crocette, i palloni sono tipologie produttive che rappresentano altrettante forme di espressione della fantasia creativa della popolazione locale. Esse sono anche cariche di una simbologia nella quale confluiscono significati sociali e religiosi. Si pensi, ad esempio, al valore simbolico della crocetta, che evidenzia chiaramente il rapporto con le festività religiose, o della collana, che richiama la preziosità di un prodotto che nel passato ha costituito un alimento indispensabile per contrastare fame e carestie.

Nella zona di produzione dei "Fichi di Cosenza" si registrano numerose fiere e manifestazioni folcloristiche dedicate al prodotto. In quasi tutte le feste patronali è usanza locale allestire mercatini dove non manca mai il prodotto. Tra le fiere si segnala in particolare quella di S. Giuseppe, documentata a Cosenza almeno dalla metà del secolo XIX e che si tiene ogni anno il 17/18/19 marzo con una larga partecipazione di molti espositori degli apprezzati "Fichi di Cosenza". Non mancano, a testimonianza della vitalità di una tradizione molto radicata nel territorio, iniziative più recenti come la "Sagra dei fichi" di Zumpano, che si tiene tra la fine di settembre e i primi di ottobre nella omonima località e che rappresenta da qualche anno la più rinomata occasione per la degustazione del prodotto.

Riferimenti gastronomici (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti)

La presenza consolidata del prodotto nel territorio si riscontra anche dal suo impiego nella cucina tradizionale. Nel tempo i modi di preparazione e di utilizzazione di questo frutto sono diventati sempre più numerosi e ricercati.

I fichi, a seconda del loro stadio di maturazione, possono essere consumati in più modi. Quelli non troppo maturi sono impiegati per la preparazione della marmellata, o composta, con l'aggiunta di una scorza di limone grattugiato e un po' di zucchero. Per la preparazione dei fichi sciropati, invece, si impiegano i frutti maturi, lasciati bollire nell'acqua con un po' di zucchero e vaniglia. I fichi imbottiti sono invece una antica tradizione gastronomica, tramandata per lo più oralmente, e comprende la preparazione di "crocette", "trecce", "palloni di fichi", "collane" ed altre preparazioni ricercate e fantasiose.

Un volume "La cucina calabrese", dedicato a questo argomento da Ottavio Cavalcanti, docente di Storia delle tradizioni popolari presso l'Università degli Studi della Calabria e tra i massimi esperti di gastronomia regionale, segnala alcune preparazioni tipiche del territorio che prevedono l'impiego di fichi, come la "pitta 'mpigliata" (una sorta di sformato dolce ripieno di fichi, noci, uvetta, miele e cannella) e le "frittatine di farina con miele di fichi". Queste ultime appaiono interessanti per la presenza di varianti locali (se ne registrano almeno tre, la cosentina, la bisignanese e quella tipica dei paesi di origine greco-albanese) e per la particolarità del contrasto tra il gusto salato delle uova e della farina e quello dolce del miele.

Esistenza di un panel? Si No

Se sì, indicarne i riferimenti.....
.....

Riferimenti sociali ed economici (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

Vi sono alcune aziende di trasformazione in questa provincia che hanno iniziato ai primi del 900 e si sono specializzate nella lavorazione tradizionale dei fichi di Cosenza, come la Ditta Colavolpe, la Ditta Garritano, la ditta Bertini e la ditta Marano.

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE



SCHEDA PRODOTTO

Fichi di Cosenza

Fattori geografici e climatici:

Il fico è una pianta che vegeta nei climi subtropicali e temperati. La sua diffusione in altitudine aumenta con il diminuire della latitudine. In questa provincia è stato osservato che fruttifica anche a 1000 m. di altitudine.

Il fico sopporta una temperatura minima fino a -10°C , al di sotto della quale cessa la sua attività fisiologica e fino a $+50^{\circ}\text{C}$, valore al di sopra del quale arresta la vegetazione con conseguente produzione di siconi stopposi e poco sviluppati.

La pianta resiste alla scarsa umidità del terreno e ai periodi siccitosi in virtù del suo apparato radicale capace di espandersi diffusamente nel terreno e di penetrarvi in profondità. Ad una grande adattabilità climatica corrisponde una altrettanto grande adattabilità dal punto di vista pedologico. La pianta, infatti, riesce a vegetare anche in terreni argillosi o salini.

Pur presentando queste caratteristiche, è stato peraltro osservato che il fico predilige una piovosità annua di almeno 500-600 mm, una temperatura media non eccessiva con escursioni termiche diurne ridotte, l'assenza di geli e nebbie intense e frequenti, l'assenza di frequenti piogge nei periodi di temperature elevate, terreni non molto argillosi e calcarei.

Il territorio della provincia di Cosenza presenta proprio queste caratteristiche. Il verificarsi di queste condizioni climatiche fanno sì che i fichi possono arrivare alla quasi completa essiccazione sull'albero dando resa migliore rispetto alla maggior parte dei fichi ottenuti da altre varietà.