

## Fico

*Ficus carica L.*

## Fico nero di Terlizzi



- **Pianta:** bifera; vigoria elevata; portamento espanso con fitta ramificazione; media attitudine a produrre polloni;
- **Foglia:** dimensioni 20,5 cm x 19,5 cm; forma pentalobata con margine ondulato; colore verde scuro; lobo centrale obovale; lobi laterali ovati circolari; seno peziolare ad U aperto; picciolo di media lunghezza 50-80 mm di colore verde chiaro; caduta tardiva delle foglie;
- **Frutto (fioroni/forniti):** sviluppo partenocarpico; elevato peso (>90 g); larghezza molto elevata (>60 mm); lunghezza molto elevata (>75 mm); forma piriforme; apice emisferico; facile distacco del frutto dal peduncolo; elevata fuoriuscita di lattice dal peduncolo; ostiolo depresso e semiaperto, di colore rosa; presenza di goccia rosa all'apertura dell'ostiolo; buccia dal colore di fondo verde; assenza di sovracoloro della buccia; medio spessore buccia 2-3 mm; facilità di sbucciatura; fenditure trasversali della buccia;
- **Periodo di raccolta:** prima decade di settembre.

### Caratteristiche tecnologiche:

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Si adatta molto bene a diverse condizioni pedo-climatiche. Non presenta suscettibilità a particolari patogeni. Elevata resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole. Utilizzata per il consumo fresco, apprezzato soprattutto per i fioroni, ma anche per i forniti. Nella zona di produzione questo frutto prelibato è utilizzato per la preparazione di molte ricette, come il gusto di gelato al fiorone ed entra come ingrediente in diverse ricette dei ristoranti locali. In particolare, è abbinato a piatti sia dolci che salati. Una delle ricette lo abbinata con il polipo, mandorle tostate e ricotta.

### Storia e curiosità:

La storia locale fa riferimento a un'origine del 1700 ad opera del sindaco di Ruvo di Puglia Domenico Tauro. La leggenda racconta che il Sindaco ebbe l'intuizione di far incrociare il fiorone spagnolo della varietà 'Suar' con una pregiata varietà locale. Da questo incrocio nasce il fiorone 'Menghtaur', traduzione dialettale di Domenico Tauro. Da lì si sarebbe diffuso nei comuni limitrofi.

La cultura del fiorone Mingo Tauro si sposa con le tradizioni religiose del territorio di Terlizzi. In particolare la coltura del fiorone è legato alla data del 13 giugno, giorno in cui si festeggia Sant'Antonio da Padova, data in cui gli agricoltori del nord barese, come da tradizione, iniziano la raccolta del fiorone bianco 'Sant'Antonio' per poi proseguire, nelle zone più vicine al mare e quindi con temperature più temperate, con la raccolta del fiorone rosso/nero 'Menghtaur', tipico fiorone terlizzone. Dunque, nella prima decade di giugno nel mercato di Terlizzi arrivano i primi fioroni 'Sant'Antonio', dai produttori provenienti da Terlizzi, Molfetta, Giovinazzo, Bisceglie.

Ad attenderli ci sono gli acquirenti di tutto il circondario pronti per la tradizionale asta mattutina per aggiudicarsi le prime cassette del prelibato frutto, il 'Sant'Antonio' ed il fiorone 'Menghtaur', per avviarli alla commercializzazione verso i mercati svizzeri, francesi e tedeschi.

### Sinonimi/denominazione dialettale:

Mingo Tauro (Ruvo di Puglia, Terlizzi), Domenico Tauro (Castellana Grotte e altri comuni) / *MingTaur*



### Ambito locale di riferimento:

Province di Bari, Foggia, BAT, Brindisi e Taranto



### Luogo di conservazione:

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile Caramia Locorotondo (BA)
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA-Università di Bari Valenzano (BA)

&gt;18

**RISCHIO DI  
EROSIONE GENETICA  
O ESTINZIONE**

9-18

11

&lt; 9



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA