

## Fico

*Ficus carica* L.

## Fico Petrelli



- **Pianta:** bifera; vigoria elevata; portamento espanso con fitta ramificazione; media altitudine a produrre polloni;
- **Foglia:** dimensioni 28,8 cm x 20,1 cm; forma pentalobata con margine crenato; colore verde scuro; lobo centrale obovale; lobi laterali ovati circolari; seno peziolare ad U aperto; picciolo lungo di dimensioni > 80 mm di colore verde chiaro;
- **Frutto (fioroni/forniti):** sviluppo partenocarpico; elevato peso (>90 g); larghezza molto elevata (>60 mm); lunghezza elevata (>75 mm); forma piriforme; apice emisferico; facile distacco del frutto dal peduncolo; elevata fuoriuscita di lattice dal peduncolo; ostiolo depresso e semiaperto e di colore bianco; buccia dal colore di fondo verde; facilità di sbucciatura; fenditure trasversali della buccia; pruina abbondante; lenticelle mediamente presenti di medie dimensioni; polpa rosso scuro di media tessitura; sapore aromatico; media presenza e dimensione di acheni; elevata succosità e dolcezza;
- **Periodo di raccolta:** prima e seconda decade di agosto.

### Caratteristiche tecnologiche:

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Resistente alla siccità e ai terreni salini. Scarsa resistenza alle manipolazioni, soprattutto dei forniti. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole. Adatto solo per il consumo fresco. Entra in molte ricette tradizionali. Nella zona di Fasano, il fiorone di questa varietà viene anche gustato strofinato sul pane caldo insieme alle noci oppure accompagnato da capocollo e mandorle. Per anticipare la maturazione sia dei fioroni che dei forniti veniva anticamente praticata l'inoleazione che consisteva nell'ungere un ago con dell'olio d'oliva nella zona attorno all'ostiolo per promuovere la produzione di etilene all'interno del frutto e anticiparne la maturazione. Per la caprificazione dei forniti invece si mettevano collane di frutti di caprifico sulle piante (in genere 3 o 4 per pianta), oppure a Fasano vengono messe sotto ogni pianta dei vasi con all'interno frutta matura per attrarre gli insetti pronubi (*Blastophaga psenes*).

### Storia e curiosità:

Esiste una elevata variabilità intravarietale all'interno di questa cultivar, essendo una varietà molto antica e fortemente presente nel territorio regionale. È infatti particolarmente diffusa in Puglia con maggiore concentrazione negli areali di Bari e Brindisi dove è presente in colture più specializzate, come nella frazione di Torre Canne e di Fasano dove rappresenta una specialità di coltivazione (vengono messe le caratteristiche buste attorno all'apice del ramo per anticipare la maturazione). Pare che la sua origine sia fatta ricadere nel Salento come testimoniano le citazioni bibliografiche del Guglielmi, De Rosa e Vallese dove questa varietà è descritta sotto i nomi di Colummara bianca e San Giovanni. Pare invece che il nome Petrelli sia riconducibile ad un agricoltore della provincia di Bari che ha selezionato un particolare clone più precoce di queste selezioni salentine, e lo abbia diffuso sulle coste baresi fino a Fasano. Ogni anno a Pezze di Greco di Fasano si tiene la Sagra del fiorone dove i vari produttori espongono i loro frutti.

### Sinonimi/denominazione dialettale:

Culumbro fasanese, Fiorone di Torre Canne Petrale (BR); San Giovanni, San Pietro, Fiorone Mele, Colummaro bianco, Fiorone di San Basilio (Salento), fiorone Gentile/Petrelli (FG); Fiorone di Sant'Antonio (nord barese); Fiorone di Mola / *Santu Scianni* (Salento)



### Ambito locale di riferimento:

Province di Foggia, Bari, BAT, Lecce, 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)
- Orto Botanico dell'Università del Salento Lecce

>18

**RISCHIO DI  
EROSIONE GENETICA  
O ESTINZIONE**

9-18

11

< 9



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA