

## Fico

*Ficus carica* L.

## Fico Fracazzano nero



- **Pianta:** vigoria elevata; portamento espanso con fitta ramificazione; media altitudine a produrre polloni;
- **Foglia:** dimensioni 21 cm x 18,5 cm; forma pentalobata con margine crenato; colore verde scuro; lobo centrale obovale; lobi laterali ovati circolari; seno peziolare ad U aperto; piccolo lungo di dimensioni > 80 mm di colore verde chiaro;
- **Frutto (fiorone):** 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; buccia dal colore di fondo nero-violaceo; assenza di sovracoloro della buccia; pruina abbondante; lenticelle mediamente presenti e grandi di colore bianco; polpa rosso scuro di media tessitura; sapore aromatico; media presenza e dimensione di acheni; elevata succosità e dolcezza;
- **Periodo di raccolta:** fioroni tra la III decade di giugno e la I di luglio, forniti a partire dalla prima decade di agosto.

### Storia e curiosità:

Cultivar diffusa su tutto il territorio pugliese in particolare lungo la penisola salentina. Citato nell'opera del Guglielmi, del 1908, "Coltivazione industriale del fico nel Leccese, memoria monografica", dove era annoverata tra le varietà meno diffuse nell'epoca col nome dialettale di "fracazzanu russu", adatto per il consumo fresco. Il Vallese, nella sua opera "Il Fico" del 1909 descrive fra le varietà a frutto nero-violaceo due varietà distinte di "Fracazzano rosso" di una delle quali non vi è alcuna traccia tra le accessioni recuperate.

### Sinonimi/denominazione dialettale:

Fracazzano nero, Ficazzano russo (Salento), Nero di Sava (Provincia di Taranto e Brindisi)

### Caratteristiche tecnologiche:

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche e resistenze. Elevata resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole. Utilizzato per il consumo fresco, apprezzato soprattutto per i fioroni.



>18

**RISCHIO DI  
EROSIONE GENETICA  
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

17



### Ambito locale di riferimento:

Province di Lecce, Brindisi e Taranto



### Luogo di conservazione:

- Dipartimento di Scienze del Suolo delle Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari
- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile Caramia Locorotondo (BA)
- Orto Botanico dell'Università del Salento Lecce



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA