

ALLEGATO A.1

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Fico Alvo

SCHEDA IDENTIFICATIVA	
Famiglia:	<i>Moraceae</i>
Genere:	<i>Ficus</i> L.
Specie:	<i>F. carica</i> L.
Nome comune della varietà (come generalmente noto):	Fico Alvo
Significato del nome comune della varietà	Si riferisce al colore chiaro della polpa
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):	Albo, Albicello, Boero (tutti in Gallezio, Pomona Italiana e Giornali dei viaggi)
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
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)	Alto
Luogo di conservazione <i>ex situ</i>	Campo Collezione regionale presso 3APTA a Pantalla di Todi (PG)
Data inserimento nel repertorio	29 giugno 2020
Ambito locale	Regione Umbria
Modica quantità	10 gemme
Ultimo aggiornamento scheda	



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.

È il Gallesio, dal punto di vista storico, che fornisce le informazioni più dettagliate sulla varietà grazie alla ricca e dettagliata scheda pomologica ed alla splendida tavola botanica. Quella che segue è la descrizione che offre nella Pomona Italiana della varietà: «La pianta del Fico Albo cresce ad un'altezza mediocre: le sue gemme son belle e vigorose, e le sue foglie, più pubescenti di quelle degli altri fichi, sono larghe e di un bel verde. I suoi fioroni hanno la forma di una campana: compressi alla corona, si restringono in un collo grosso e largo che si attacca al ramo presso la cicatrice della foglia caduta. La loro buccia è sottile, e colorita di un giallo canarino così vivo, che lo distingue da tutti gli altri fichi. Non escluso il Gentile, che è il più giallo che si conosca. La polpa è bianchiccia, involta in un miele giallognolo che appena la vela, leggera, gentile, e di un sapore grazioso e senza caustico. Questo fiorone matura dei primi, e nei paesi ove abbonisce, continua in abbondanza sino alla fine di Luglio. Il Fico Settembrino conserva i caratteri del fico estivo: egli si distingue per la precocità della sua maturazione, e per la delicatezza della sua polpa, che non ha punto del caustico proprio ai fichi, e che rivaleggia in leggierezza con quelle del Pissalutto medesimo. La sua forma diversifica da quella del fiorone e in volume e in figura: è più piccolo, piuttosto tondeggiente che campanulato, senza collo, e pendente da un picciolletto legnoso, che si vede di rado nei fichi, e che in questo forma carattere sebbene con delle eccezioni.

La buccia è gentile quanto quella del fiorone, ma il giallo che la colorisce è meno carico, e può quasi dirsi bianco. La polpa è biancognola, e nuotante in un miele di un giallo chiarissimo, che si scioglie in bocca senza pungerla e senza impastarla, ma che non ha molto sapore.

Il Fico Albo matura in Toscana sul principio di Agosto, e si lega cogli ultimi fioroni del Fico Gentile. In questa stagione bruciata egli è ben più adatto a comparire sulle tavole che i fichi sostanziosi e saporiti che riscaldano il palato e lo stomaco, e che non diventano innocui che dopo le piogge di Settembre, o colle brine autunnali. Nello stesso modo che è il primo a maturare, ci finisce ancora assai presto, ed è raro che la pianta ne conservi in Autunno degli immaturi. [...] Esso è destinato unicamente a provvedere le tavole nell'intervallo che passa fra i fioroni e i fichi Autunnali.».

Il Gallesio attesta inoltre la presenza del Fico Albo anche in Umbria. In una nota del 30 settembre 1820 segnala infatti la presenza, tra gli altri, dei «fichi Albi (Albicelli)» quando attraversa la Valnerina da Marmore in direzione della città di Terni. Alla data del 27 settembre 1833 riporta la presenza nell'orvietano del fico «Boero: [che] è il fico Albo o Albicello dei Toscani».

Sempre il Gallesio riporta inoltre una serie di citazioni e riferimenti ad altri Autori antichi che, a suo dire, hanno descritto o parlato della varietà: il Fico Albo sarebbe perciò secondo l'Autore genovese equivalente del Fico Albicerate di cui parlano Columella e Plinio; il Gentilium descritto dall'Aldrovandi; il Fico Bianchetta del Porta e, infine, il Fico Albo descritto dal Micheli.

Proprio quest'ultimo riferimento rimanda alla tavola pittorica dei "Fichi primaticci e fichi settembrini" che Bartolomeo Bimbi realizzò per la corte medicea e che «trova ampio riscontro nei cenni descrittivi stilati un secolo prima da A. Del Riccio e da P. A. Micheli [...]» (Baldini E., 1982).

Della varietà, con riferimento al territorio amerino, parla anche Arturo Mancinelli in un suo scritto del 1925, intitolato "I Fichi e le Susine di Amelia". Questo saggio è di particolare interesse in quanto fornisce precise indicazioni sulle principali varietà di fico e di susino all'epoca coltivate, non trascurando di dare preziosi ragguagli circa gli aspetti tecnici della lavorazione e del confezionamento dei frutti essiccati che all'epoca era attività ad Amelia particolarmente fiorente.

Nello specifico queste le parole dell'Autore riferite al Fico Alvo, varietà che viene ascritta al quarto gruppo poiché di minore importanza per il limitato numero di piante presenti (in raffronto a quelle ad esempio del Fico Bianchelle che ricade nel 1° gruppo): «Maturano verso la metà di Agosto. Il nome Alvo probabilmente avrebbe dato origine alla contrada o mappa catastale che si chiama Alvo. Il frutto è piccolo; essiccato serve per le sertine ma è di qualità assai scadente in confronto del fico dottato. Fresco si mangia prima, nella stagione, del dottato. Questa varietà di fichi è la prima che si matura nella stagione della normale maturanza dei fichi comuni».

Attualmente la varietà continua a godere di una ridotta considerazione tra gli agricoltori, come testimonia anche un detto proverbiale. «Sei come il fico alvo» è una affermazione riferita a persona di poco conto, in relazione alla caratteristica della varietà di rovinarsi con poco, "come dopo una piovuta" (informatore: Fermina). Affermazione che trova riscontro anche nelle considerazioni che il Gallesio (Pomona Italiana) fa sulla varietà: «Le piogge lo offendono, e lo rendono insipido [...]».

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

Regione Umbria.

La varietà è nota a livello nazionale e chiamata con nomi diversi a seconda delle zone: Albicello (Abruzzo); Bianchetto, Bianco, Torlo d'uovo (Toscana); Fichi d'oro (Emilia); Biancolino, Dorato, Moscatello (Lombardia) (Fideghelli C., 2018).

Descrizione morfologica

Albero. Albero di vigoria media alta con portamento aperto.

Rami. Rami di forma lineare e presenza di dominanza della gemma apicale. La formazione di germogli laterali di fatti è scarsa o nulla; la gemma terminale è di forma conica, di colore verde. Nell'arco della stagione di crescita i germogli raggiungono una lunghezza medio lunga (21 cm) e sono sottili (9 cm di spessore). Il germoglio presenta inoltre un numero medio alto di foglie (8,6) e medio di fichi (5,4).

Foglie. Sono presenti per lo più foglie pentalobate a base cordata e lobi spatolati; si osservano anche foglie trilobate con base cordata. In media il grado di lobazione delle foglie (dato dal rapporto tra la lunghezza del lobo centrale e la lunghezza totale della foglia) risulta medio (0,5). Le foglie sono inoltre di dimensioni medie (356 cm²). Il margine delle foglie è dentato (carattere presente sull'intero margine della foglia). Le foglie, di colore verde scuro, sono molto tomentose sia nella parte superiore sia in quella inferiore. La venatura risulta visibile. Il picciolo è lungo (8,3 cm), spesso 4,3 mm, di colore verde chiaro e leggermente schiacciato in sezione trasversale.

Frutti. La varietà è bifera, producendo fioroni e forniti. I fioroni sono grandi anche il doppio dei fioroni, di forma ovoidale e oblungo. Pesano in media 90 grammi, sono lunghi (7 cm) e larghi (5,6 cm). Uniformi con apice piatto. Ostiolo molto grande (8,5 mm), privo di goccia e resistente alle spaccature, con scaglie grandi, biancastre, aderenti. Collo di media lunghezza (1,3 cm) e peduncolo corto e spesso di difficile abscissione dal ramo. Buccia di colore verde con linee longitudinali prominenti, gommosa, con lenticelle mediamente numerose, di colore verde traslucido. Grado di sbucciatura medio. Polpa di colore rosa chiaro, con tessitura grossolana, succosità scarsa e sapore neutro o lievemente dolce. Cavità del frutto piccola.

I forniti sono di forma ovoidale in relazione alla posizione del massimo diametro e oblato in relazione al rapporto dimensionale (diametro/lunghezza). L'apice è piatto. Sono uniformi, di medie dimensioni (41,5 grammi), lunghezza media (3,7 cm), diametro medio (4,8 cm). Il collo è assente. L'ostiolo risulta di ampiezza molto grande (7 mm in media), presenta goccia di colore rosato, ha scaglie grandi, di colore rosato (diverso dal colore dell'epidermide) e aderenti; presenta inoltre spaccature. Il picciolo è corto (1,1 cm) e spesso (0,5 cm) e l'abscissione dal ramo risulta difficile.

La buccia, di consistenza mediamente dura, è di colore giallo verdastro priva di sopraccolori. Le lenticelle sono mediamente numerose, di colore bianco e di medie dimensioni. Di facile sbucciatura, con linee longitudinali prominenti sulla superficie del frutto e spaccature longitudinali soprattutto nei frutti maturi.

La polpa è di colore rosa, di sapore gradevole ma non molto pronunciato, tessitura media, leggermente succosa. La cavità interna del frutto è medio grande.

Osservazioni fenologiche

La maturazione dei fioroni avviene tra la fine di giugno ed i primi di luglio, mentre quella dei forniti a fine agosto.

Osservazioni fitopatologiche

Nessuna di rilievo.

IMPOLLINAZIONE: Allogama (Entomofila)

PRODUTTIVITÀ: Media e costante.

Caratteristiche agronomiche

Produce fioroni tra giugno e luglio e forniti nel periodo estivo (agosto). Da consumo fresco e, secondariamente, anche per l'essiccazione.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Baldini E. Agrumi, Frutta e Uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico. CNR, 1982.

Dalla Ragione I., Dalla Ragione L. Archeologia Arborea. Diario di due cercatori di piante. Ali&No Editore, 1996.

Fideghelli C. (coordinatore). Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. Volume 2. CREA, MiPAAF, 2018.

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.