

Il FigoMoro da Caneva: alla scoperta di un frutto antico e prelibato

scritto da Antonio Lodedo | 25/09/2019



Diffusa già prima della Serenissima Repubblica di Venezia, la varietà di fico coltivato nella fascia pedemontana tra Veneto e Friuli Venezia-Giulia presenta finezza ed eleganza e una polpa dolce, profumata e seducente

Il **FigoMoro da Caneva** è un **fico piccolo e prelibato** con un peso variabile tra i 30 e i 35 grammi, coltivato in provincia di Pordenone, nella fascia pedemontana tra i fiumi Piave e Livenza.

Siamo tra la regioni Veneto e Friuli Venezia-Giulia e parlando di questo frutto si può prendere in prestito il termine francese *terroir*, usato nel mondo del vino. Spesso erroneamente tradotto con la parola terreno, il **terroir** é, in realtà, un concetto molto più ampio che esprime la compresenza di vari elementi atti a legare, caratterizzandolo, un prodotto a un terreno, al clima ivi presente, agli usi e tradizioni locali e più in generale alla cultura di un luogo.

Anche nel caso del FigoMoro, sono state proprio le condizioni climatiche e la composizione dei terreni a caratterizzare la coltivazione di questa varietà di fico. La pianta necessita, infatti, di **terreni con buona presenza di calcare e minerali**, drenanti e asciutti, ove non si verificano ristagni d'acqua.

Allo stesso tempo, il clima della zona dove si incontrano le provincie di Treviso e di Pordenone è caratterizzato da due aspetti particolari ed indispensabili: una **costante ventilazione** che consente di mantenere fresco e genuino il frutto, delicato a causa della sottigliezza della buccia, e l'**inversione termica** che nell'areale consente, nel periodo invernale, di rilevare temperature più calde in semi-collina piuttosto che nelle vicine zone di pianura.

Caratteristiche organolettiche del FigoMoro da Caneva

Il FigoMoro presenta una buccia sottilissima il cui colore vira dal verde al violaceo fino al nero, quando raggiunge la massima maturazione. La presenza sulla superficie di un **lieve taglio verticale** è il segnale del momento ideale per essere mangiato e pertanto non è un difetto bensì un pregio.

Si distingue per la **straordinaria finezza ed eleganza** sia all'olfatto che al palato dove rivela una **polpa color rosso cardinale**, tenera, dolce, profumata e seducente. Proprio per la leggerezza della sua buccia, rispetto ad altre varietà di fichi, il FigoMoro si gusta intero, eliminando solo il picciolo.

Un prodotto bio, resistente ai parassiti e che va mangiato appena colto

Dal momento che non si lascia attaccare da parassiti, di fatto, il **FigoMoro da Caneva** è un prodotto biologico perchè per la sua produzione **non vengono praticati trattamenti nè impiegate sostanze chimiche**.

Tuttavia, per apprezzarne il gusto intenso ed il profumo inebriante, va mangiato nel giro di pochi giorni dalla raccolta. Quest'ultima, eseguita solo nel momento di raggiunta maturità dei frutti, è **garanzia di freschezza** e non favorisce la messa in commercio di grossi quantitativi.

La **veloce degradabilità** non si adatta a lunghe attese nella spedizione ed è per questo che le aree dove è più semplice trovarlo sono il Triveneto, parte dell'Emilia Romagna e della Lombardia, anche se non mancano spedizioni in zone più lontane o all'estero.

Due sono i **periodi dell'anno in cui si provvede alla raccolta del Figomoro**. Il primo, tra fine giugno e l'inizio del mese di luglio, è il momento in cui si colgono i fioroni ossia i primi frutti dell'albero, di dimensione doppia rispetto al tradizionale fico. Essi hanno minore intensità gustativa proprio a causa delle maggiori dimensioni e la quantità prodotta non è mai determinabile. Il secondo periodo va, invece, dagli inizi di agosto per una durata di un mese o poco più.

Alla raccolta si provvede entrando in campo vestiti con maglie a maniche lunghe e guanti per evitare il contatto con le gocce di latte urticante, rilasciate dal picciolo al momento del distacco dalla pianta.

Storia e caratteristiche del fico pordenonese

Le testimonianze sino ad oggi raccolte sul FigoMoro, narrano che la pianta esisteva in quest'area tra Veneto e Friuli già nel 1460/1500 e che ebbe grande diffusione e **notorietà durante il periodo della Serenissima Repubblica di Venezia** quando venne citato come «*frutto speciale che i porta da Caneva*».

In particolare, il prodotto fresco era servito ai nobili durante il periodo della Serenissima mentre quello essiccato veniva, per lo più, esportato tramite le grandi e veloci navi della Repubblica.

Il riconoscimento come prodotto di pregio è dimostrato dal fatto che il FigoMoro si doveva confrontare con i molti altri prodotti di qualità che i veneziani commerciavano lungo tutto il bacino del Mediterraneo. Erano state attribuite al frutto anche **proprietà farmaceutiche e medicamentose**, tanto da essere inserito nella composizione di preparati somministrati per combattere la peste.

Durante il periodo di sviluppo industriale, che interessa soprattutto gli inizi del XX secolo, anche a Caneva come in molte altre zone d'Italia si assistette al fenomeno dell'abbandono delle campagne a favore del lavoro nelle fabbriche. La fatica del lavoro agricolo in collina, contrapposto al reddito certo, e l'orario fisso del lavoro in fabbrica determinarono il quasi totale abbandono della coltivazione del fico.

Questo, perlomeno, fino agli anni 2000 circa quando, il desiderio di riportare in vita cultura e tradizioni locali fece riscoprire questo frutto che oggi si trova sulle **tavole degli italiani dalla colazione al dopo cena** sia fresco che nella versione caramellata.

Il figomoro entra anche nella preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, in confetture da accompagnare ai formaggi, confetture extra per la colazione, composte, gelati e in abbinamento a peperoncino, senape, fave di cacao e molto altro ancora.

Consorzio per la tutela e valorizzazione

Il [**Consorzio per la tutela e valorizzazione del Figomoro da Caneva**](#), con i suoi oltre cinquanta associati che rappresentano la quasi totalità dei produttori, si impegna a salvaguardare questa varietà di fico in quanto **espressione di tipicità e continuità con il passato**. Per la distribuzione del prodotto, si avvale anche della collaborazione con OPO Veneto.

I frutti freschi vengono venduti esclusivamente in piccole cassette riportanti il **logo del Consorzio e l'etichetta del produttore**. Non mancano ovviamente anche nel caso del FigoMoro i casi di contraffazione e imitazione che, se certamente dannosi per prodotto e produttori, attestano l'esclusività di questa prelibatezza.