



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

**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**



FigoMoro da Caneva (Foto © Consorzio del FigoMoro).

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.



Il territorio dove viene prodotto il FigoMoro conferisce specificità al frutto (Foto © Consorzio del FigoMoro).

## 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.



Le cassette devono esporre il logo del Consorzio e l'etichetta del produttore (Foto © Consorzio del Figomoro).

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.

### Data di creazione

25/09/2019

### Autore

antonio-lodedo