

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Fiorone di Fasano

1. Riferimenti tecnici e storici

Il fiorone, detto in dialetto *Culumbr*, è in realtà l'infiorescenza (siconio) del *Ficus carica* L. cultivar "Petrelli" (varietà bifera caprificabile).

La maggior parte degli alberi di fico "petrelli" presenti nella piana di Torre Canne sono la testimonianza vivente comprovante una tradizione molto radicata.

La tradizionalità dei fioroni di Fasano si desume dalla presenza di una sagra dedicata a questo prodotto a Pezze di Greco e anche dal seguente documento:

- poesia in vernacolo di Pezze di Greco "Alli culumbrair" datata 28 maggio 1979 edita sul libro dal titolo "Zibaldone poesie in vernacolo di Nardandrè", di Andrea Conversano – Grafischena 1988, dedicata a tutti i coltivatori di fioroni di Pezze di Greco.

2. Zona geografica di produzione e diffusione

La zona tipica di produzione è localizzata nel territorio di Pezze di Greco con le vicine frazioni di Torre Canne, Savelletri, Pozzo Faceto, Speciale e Montalbano.

In particolare, questa fascia di territorio, per la sua vicinanza al mare, è vocata alla coltivazione del fico "petrelli", il quale necessita di un clima caldo ma non umido ed è in grado di resistere bene alla siccità e ai terreni salini, inoltre è una delle poche piante da frutta che resista senza problemi ai venti salini in tutte le fasi vegetative, condizione che la accomuna al solo Fico d'india, (*Opuntia ficus-indica*), nessun altro fruttifero principale dell'ambiente italiano ha tale condizione.

Il prodotto è destinato esclusivamente al consumo locale, si trova in prevalenza in mercati rionali e piccoli punti vendita, anche se da qualche anno è possibile l'acquisto presso i supermercati. I mercati all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli generali di Bari, Fasano e Taranto sono i centri di commercializzazione più importanti.

2. Caratterizzazione botanica e morfologica

All'interno del siconio sono racchiusi i veri frutti, una sorta di piccoli semi conosciuti col nome di acheni. Questa varietà generalmente produce fioroni sui rami dell'anno precedente e forniti o veri fichi estivi su quelli dell'anno in corso.

Di forma piriforme, è contraddistinto da una pezzatura medio-grande con buccia abbastanza spessa di un colore che va dal verde brillante al violaceo; la polpa,

consistente e carnosa, ha un colore variabile rossastro tendente al rosa delicato a seconda dell'epoca di maturazione, è particolarmente ricca in zuccheri e presenta un notevole numero di acheni di piccole dimensioni.

A maturazione inoltrata è possibile notare delle screpolature longitudinali che lasciano intravedere il bianco della membrana interiore.

3. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Periodo di raccolta: da fine maggio a giugno inoltrato. Grande attenzione va posta nella individuazione del migliore periodo per la raccolta, data la scarsa serbevolezza dei frutti e l'arresto dei processi di maturazione dopo il distacco dei fioroni.

La raccolta viene effettuata staccando il frutto con il peduncolo evitando di lacerare la buccia.

È fondamentale che questa operazione venga svolta nelle prime ore del mattino, prima che spunti il sole, in quanto il caldo renderebbe fragile la buccia durante la manipolazione.

I frutti freschi possono essere refrigerati per 7-12 giorni (1-2°C e 90% di U.R).

4. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

I fioroni vengono alloggiati in Cassette di legno o di cartone, della portata di 5 kg c.a, con stampi in plastica utili a non far sfregare i fioroni fra loro e provocare quindi lacerazioni della buccia, oppure, in cassette rivestite con le tradizionali foglie trilobate del fico "petrelli".

5. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura, vendita

Le operazioni di selezione e imballaggio vengono eseguite in campo al momento della raccolta, dopo di che i contenitori vengono posti in celle frigo o direttamente in tir refrigerati per successivo trasporto.

Il prodotto non subisce alcuna contaminazione nelle operazioni di selezione e imballaggio, non essendo soggetto ad alcun trattamento. Viene esitato sul mercato allo stato fresco.