Confederazione Generale
dell'Agricoltura Italiana

Confagricoltura Salerno

Prot. n.

Salerno,
Viale Verdi 1Y – 84131 SALERNO
Tel. 089.331729 – Fax 089.3867084
email: salerno@confagricoltura.it

Oggetto: Fico bianco Cilento

COMUNICATO STAMPA

IL FICO BIANCO DEL CILENTO DIVENTA DOP ANCHE DA FRESCO

Modificato il disciplinare di produzione. De Feo, presidente del Consorzio: <<La DOP tutelerà il frutto fresco, anche surgelato, oltre al tradizionale essiccato>>. Costantino (Confagricoltura): <<Più valore ai produttori, prodotto disponibile tutto l'anno, nuove opportunità per pasticceria, trasformazione e territorio>>. E nei campi il controllo qualità con l'intelligenza artificiale

AGROPOLI - Il Fico Bianco del Cilento DOP non è più soltanto il fico essiccato. Pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 255 del 2 novembre 2026 la modifica del disciplinare di produzione. Il nuovo testo estende la denominazione di origine protetta ai **fichi freschi interi**, accanto ai tradizionali **fichi essiccati**. Il Ministero procederà ora con il provvedimento di approvazione e la comunicazione alla Commissione europea.

<<È il risultato di un lungo percorso istruttorio condotto dal Consorzio di Tutela – spiega il presidente **Manlio De Feo** - che *ha fatto valere una verità semplice: prima di diventare secco, il Fico Bianco del Cilento è un frutto fresco, della stessa varietà — la Dottato — e dello stesso territorio. Fino a oggi il fico fresco cilentano, pur essendo la matrice di tutta la produzione, veniva venduto senza poter spendere il nome della denominazione. Da adesso il marchio DOP lo accompagnerà da fresco, surgelato ed essiccato.>>*

COSA CAMBIA CON IL NUOVO DISCIPLINARE

- **Due tipologie, una sola denominazione.** La DOP è riservata ai fichi freschi interi e ai fichi essiccati, interi o aperti, della cultivar Dottato coltivati nella zona delimitata (art. 1).

- **Il fresco ha i suoi parametri.** Colore verde chiaro, polpa dal beige al marroncino con toni rosa cipolla tendenti al dorato, succosa, tenera e dolce; non più di 35 frutti per chilo; grado zuccherino tra 20 e 25 °Brix; tolleranza massima del 5% per danni da sfregamento naturale (art. 2).
- **Anche il surgelato è DOP.** Per il prodotto fresco è ammessa la commercializzazione dei frutti maturi surgelati, interi, in confezioni fino a 20 kg (art. 7). Il fico DOP esce così dalla sola stagione estiva.
- **Farcitura fino al 20%.** Per i fichi secchi farciti (mandorle, noci, nocciole, semi di finocchietto, bucce di agrumi) il limite sale al 20% del prodotto finito, purché gli ingredienti provengano esclusivamente dall'area di produzione (art. 2).
- **Etichetta e logo.** Obbligatori il simbolo europeo della DOP e il logo della denominazione, in abbinamento inscindibile; vietati qualificativi come «tipo», «gusto», «selezionato», «scelto» (art. 7).

I VANTAGGI

<<*I vantaggi della Dop anche per il fresco saranno molteplici* – spiega **Antonio Costantino**, presidente di Confagricoltura Salerno – *a cominciare da un maggior reddito per i produttori, perché Il fico fresco, finora venduto come prodotto anonimo, può spuntare il prezzo di un prodotto certificato. Il valore aggiunto resta in Cilento. Inoltre, dalla vendita in piena estate del fresco, le aziende avranno una liquidità immediata e non dovranno più attendere i mesi di essicazione e lavorazione per incassare. Ma c'è di più: il prodotto, uscendo dalla stagionalità, diventa disponibile in ogni mese dell'anno per pasticceria, gelateria, ristorazione e industria alimentare. In pratica il fico fresco e surgelato certificato diventa un ingrediente DOP per confetture, gelati, dolci e liquori. Ma soprattutto* – aggiunge Costantino - *il simbolo europeo della DOP è un passaporto riconosciuto dai buyer della grande distribuzione e dei mercati esteri, anche per il fresco e il surgelato. Infine, altro aspetto importante e a cui teniamo molto, è che un prodotto più redditizio rende di nuovo conveniente curare e reimpiantare i ficheti, frenando l'abbandono delle campagne e favorendo il ricambio generazionale*>>.

IL PROGETTO FINANZIATO DAL MASAF

Ma le novità per il Fico bianco del Cilento dop non finiscono qui, il Consorzio di tutela si è visto assegnare dal Ministero dell'Agricoltura un finanziamento di 90 mila euro per realizzare un Progetto di ricerca presentato nello scorso mese di gennaio, che punta a sviluppare un sistema automatizzato per certificare la pianta e i suoi frutti, garantendo una classificazione accurata e un controllo di qualità più affidabile, grazie all'uso di tecnologie innovative basate sull'intelligenza artificiale. A questa fase verrà abbinata anche la formazione con varie attività che mirano a rendere il Consorzio e gli operatori pienamente autonomi nell'adozione del modello di controllo/riconoscimento del Fico Bianco.

AGROPOLI 03/11/2026

ALLEGATO

L'IMPATTO SU LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Il nuovo testo del disciplinare Fico bianco del Cilento Dop incide direttamente sul lavoro delle aziende, in campo e in laboratorio:

- **Essiccazione:** resta al sole, diretta o con tunnel e bagnatura in acqua calda e sale, fino a un'umidità non superiore al 26%; sono ammessi essiccatoi solari e serre essiccanti alimentati esclusivamente da energia solare, con correzione in essiccatore solo per l'ultimo punto di umidità. Vietati i forni ad aria calda ad alta intensità per l'essiccazione rapida (art. 5).
- **Conservazione:** per i fichi secchi sono ammessi refrigerazione, surgelazione e sottovuoto, senza alcuna sostanza chimica. Confermate puntura e inoliazione con prodotti naturali, cottura esclusivamente in forni ad aria calda e farcitura previa apertura longitudinale del frutto (art. 5).
- **Confezionamento del fresco:** cassettini o scatole in materiale di origine vegetale da 100 a 5.000 grammi per la vendita diretta; surgelato intero in confezioni fino a 20 kg, adatte alla fornitura a pasticceria, gelateria, ristorazione e industria (art. 7).
- **Confezionamento del secco:** confermate le forme tradizionali (cilindriche, a corona, sferiche, a sacchetto) da 125 a 1.000 grammi; rinfusa in cesti vegetali da 0,5 a 20 kg; fichi aperti e accoppiati da 15 a 1.500 grammi; spiedini di legno, bambù o canna; foglie di alloro, agrumi ed essenze autoctone. Ammessi anche film termoretraibili, vasetti di vetro e carte o materiali ecologici compostabili (art. 7).
- **Tracciabilità:** particelle, produttori e confezionatori sono iscritti negli elenchi della struttura di controllo e le quantità prodotte vengono denunciate, per garantire la rintracciabilità dell'intera filiera, dal campo allo scaffale (art. 4).