
Il fico d'India

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

È il Messico la patria d'origine del fico d'India, tant'è che nella bandiera di quella nazione è raffigurata un'aquila che si appoggia su questa pianta. Secondo un'antica leggenda, quando gli aztechi erano ancora senza patria e videro un'aquila appoggiata sopra un fico d'India, scelsero proprio quel luogo per costruirvi la capitale del loro regno. Il nome fico d'India è dovuto all'errore di Cristoforo Colombo, che quando scoprì l'America credeva di essere arrivato nelle Indie. Con gli spagnoli questa pianta arrivò in Europa verso la metà del 1500 in seguito alla conquista del nuovo mondo ed inizialmente fu coltivata negli orti e nei giardini dei nobili. Oggi il fico d'India è molto diffuso nel mezzogiorno d'Italia ed in particolare in Sicilia, dove ha trovato un ambiente ideale che ne ha favorito la crescita. In Sicilia questa pianta si è talmente naturalizzata che è diventata uno degli elementi caratteristici del paesaggio. Il fico d'India è una pianta invadente, capace di conquistare spazi aridi e con radici che riescono ad inserirsi anche nelle dure rocce vulcaniche; ha una crescita molto rapida, può raggiungere i 3-5 metri di altezza e in alcune zone costituisce frangivento in lunghe muraglie come guardia-confine dei campi. Il fico d'India sotto certi aspetti è una pianta assai strana; infatti ha un tronco costituito da espansioni carnose, le cosiddette pale (cladodi), e le foglie trasformate in spine. I fiori sono gialli e vistosi mentre i frutti hanno forma ovoidale, sono ricoperti di spine, si raccolgono con guanti protettivi e devono essere sbucciati con molta attenzione per non pungersi. Hanno una polpa ricchissima di piccoli semi. Per moltiplicare il fico d'India si utilizzano le pale di due anni, che vanno interrate per metà. È una pianta resistentissima al caldo ed alla siccità. Il fico d'India contiene: - acqua 56/58 per cento - zuccheri 18/20 per cento - protidi 4/6 per cento - sali di calcio-potassio magnesio 8/10 per cento - fibre 7,2 per cento. Questo frutto ha un notevole potere nutritivo e la proprietà di essere astringente intestinale. Il succo della pianta fresca sarebbe utile per alcune malattie del fegato e l'infuso dei fiori è ritenuto un blando diuretico. Con il fico d'India si fanno anche liquori e marmellate. L'Italia dopo il Messico è il più importante produttore di questo frutto.