



FICO BIANCO DEL CILENTO (DOP)

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Fico Bianco del Cilento (DOP)

Regione: Campania

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Provincia: Salerno

La Denominazione di Origine Protetta "Fico Bianco del Cilento DOP" fa riferimento al prodotto essiccato della cultivar "Dottato", pregiata varietà di fico presente in tutto il Mezzogiorno e in particolare alla varietà locale diffusa nel Cilento col nome "Bianco del Cilento". L'area di produzione comprende 68 comuni della provincia di Salerno, in gran parte inclusi nell'area del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano. Il prodotto si riconosce per il colore giallo chiaro uniforme della buccia dei frutti essiccati, che diviene scura in quelli che subiscono il processo di cottura in forno. La polpa è di consistenza tipicamente pastosa, dal gusto molto dolce, di colore giallo ambrato. Le pregiate caratteristiche qualitative di questi fichi sono collegate sia alla varietà utilizzata, sia all'ambiente di coltivazione e al tipo di lavorazione a cui sono sottoposti i frutti. Il prodotto, oltre che semplicemente essiccato, viene infatti commercializzato anche cotto (infornato) e farcito con frutta secca, semi di finocchio e bucce di agrumi. Ha ottenuto la DOP nel 2006.

L'introduzione nel Cilento del fico è molto antica viene attribuita ai coloni greci. La qualità dei fichi essiccati della zona è decantata da autori latini come Catone e Varrone. Un documento del 1486 parla della fiorente attività di produzione e commercializzazione di fichi secchi locali, che già allora veniva avviati sui principali mercati italiani.

Nell'area compresa dalla recente "Fico Bianco del Cilento DOP" la lavorazione dei fichi essiccati riguarda circa 1.200 tonnellate di prodotto annuo, lavorate sia in stabilimenti semi-industriali sia da imprese artigianali. Il prodotto è molto apprezzato per il consumo diretto.

Per saperne di più: <http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/Tipici/fico-new.html>

Ente responsabile: Comitato promotore del Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Fico Bianco del Cilento" 84046 Ascea (SA)



FICO BIANCO DEL CILENTO (DOP)

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Il Fico Bianco del Cilento DOP secco non entra generalmente in preparazioni gastronomiche, anche se è possibile utilizzarlo nel ripieno di alcuni dolci. Viene consumato generalmente da solo a fine pasto, assieme alla frutta secca (mandorle soprattutto). Un tempo lo si mangiava accompagnato dal pane, e “pane e fichi secchi” è stata da sempre una delle merende tipiche della campagna del Cilento.

Confezionati al naturale in diverse forme (cilindriche, a corona, sferiche, a sacchetto) questi fichi si ritrovano anche “steccati”, cioè infilati in due stecche di legno parallele per formare le “spatole” o “mustaccioli”. Vengono anche venduti infornati e spesso li si ritrova farciti con mandorle, noci, nocciole, semi di finocchietto, bucce di agrumi o ricoperti di cioccolato. I migliori, a detta degli intenditori, sono comunque i fichi mondi, seccati senza buccia, dal colore chiarissimo tendente al bianco puro e dal sapore molto caratteristico. I vini giusti da abbinare a questo prodotto sono quelli dolci e liquorosi.

Scheda realizzata nell'ambito del programma “DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!” promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.