

È l'ora dei fichi, deliziosi ed effimeri presidio contro l'omologazione

Così ai territori e generando ecotipi diversi in base ai luoghi. Hanno colori che nnanzi tutto lasciateci ricordare che la prossima settimana a Bra (Cn), dal 15 al 18 settembre si terrà l'usuale appuntamento biennale di «Cheese, le forme del latte», la più grande manifestazione internazionale dedicata ai formaggi di qualità. Cercate il programma sul sito di Slow Food e ne ripareremo il prossimo weekend, il quando vi consiglieremo le chicche di un mercato caseario così ricco e unico che gli appassionati troveranno impossibile snobbare. Così come è impossibile non notare in questi giorni al mercato i fichi. È il momento di quelli «veri», differenti dai «fioroni» che maturano prima, più grandi e meno gustosi. Moltissime le varietà italiane.

Il fico, originario dall'Anatolia, si è diffuso in tutto il Mediterraneo adattando e che somigliano molto a quei tur-

chi, nerissimi, che si trovano a poco prezzo facilmente anche da noi e che negli ultimi anni hanno visto impennarsi la loro importazione. È indice che la produzione e la distribuzione dell'ortofrutta si stanno «industrializzando» sempre più, con un'inevitabile spinta all'omologazione. Ma il fico resiste ancora, e se solo si spulcia fra gli elenchi dei Presidi Slow Food, si trovano tre diversi progetti di salvaguardia: il fico mandorlato di San Michele Salentino in Puglia, il fico secco di Carmignano in Toscana e il fico secco reale di Atesa in Abruzzo. Si tutelano le varietà ma anche le particolari tecniche di conservazione e preparazione per renderli disponibili tutto l'anno. Prodotto deperibile il fico, sì, ma la saggezza popolare aveva trovato modi deliziosi per allungargli la vita.

www.slowfood.it

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

