

Disciplinare di produzione
Del PRESIDIO SLOW FOOD

FICO MANDORLATO DI SAN MICHELE SALENTINO

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Denominazione del prodotto: ***FICO MANDORLATO DI SAN MICHELE SALENTINO***

Il *FICO MANDORLATO*, è un prodotto vegetale trasformato.

Per ottenere i fichi mandorlati si tagliano i frutti a metà, si lasciano essiccare al sole estivo su graticci di canne, le *sciaje*, si uniscono a coppia formando un otto inserendo all'interno una mandorla secca tostata e semi di finocchio e quindi si infornano. Vengono chiamati localmente *fichi maritati* per l'unione a due a due dei frutti e un tempo rappresentavano le caramelle per i bambini.

ART.2

Zona geografica di produzione

La zona di produzione comprende tutto il territorio comunale di San Michele Salentino e agri dei Comuni limitrofi, tra i quali si segnalano : Ceglie Messapica, Ostuni, Carovigno, San Vito dei Normanni, Latiano, Francavilla Fontana.

Il contado comunale, caratterizzato da lievi ondulazioni, misura 26,15 Kmq, con una altitudine compresa fra i 123 e i 174 metri sul livello del mare: uliveti, ficheti, mandorleti, vigneti, frutteti e ortaggi sono le coltivazioni tipiche altosalentine, che trovano qui la massima attenzione e cura con il 52% della popolazione che si dedica ad attività agricole.

ART.3

Riferimenti storici

Il Fico Mandorlato di San Michele Salentino è una versione modificata e "arricchita" del Fico Secco già in uso come cibo di riserva dalle legioni romane e successivamente come dolce "povero" in molte famiglie pugliesi. L'idea di rendere più gustoso il fico secco si è divulgata fra i contadini di San Michele Salentino – in provincia di Brindisi - nel primo dopoguerra (1946/1947) vista anche l'abbondanza di mandorle. Testimonianze storiche sulla Fica Mandorlata a San Michele Salentino vengono, in particolare, da due documenti ritrovati da ricercatori locali: un foglio dattiloscritto (datato 1953) dal titolo "Solitudine a San Michele Salentino", a cura del prof. Vincenzo Palmisano, pubblicato sul "Corriere del Giorno" di Taranto.

I fichi mandorlati rappresentavano, per i bambini altosalentini di ieri, le caramelle di oggi. I fichi sono un alimento energetico (visto il loro buon contenuto in zuccheri semplici), particolarmente ricco di sali minerali quali potassio, ferro e magnesio), di vitamina C ed A. Soprattutto la presenza di una sostanza, la siconina, dona al fico proprietà lassative.

I produttori di San Michele Salentino si sono associati formando una comunità di Terra Madre - Slow Food. La "Comunità dei Produttori del Fico mandorlato di San Michele Salentino", nata nel settembre del 1998, ha fra i propri obiettivi quelli di operare per la diffusione dell'agricoltura tradizionale nei terreni agricoli locali e la produzione particolare del Fico Secco Mandorlato; di promuovere ogni iniziativa per lo sviluppo rurale ed agrituristico del territorio, in particolare modo per la tutela e valorizzazione degli alberi di fico e delle loro produzioni; di valorizzare il patrimonio ambientale e culturale, con particolare riferimento alle masserie e dimore di interesse storico, ai beni archeologici, alla flora e fauna mediterranea, alla cucina tipica attraverso il coinvolgimento di organismi associativi e istituzionali.

ART.4

Provenienza delle materie prime

Per la preparazione della Fica mandorlata di San Michele Salentino si utilizzano materie prime quali fichi, mandorle, buccia di limone e semi di finocchio selvatico.

Tali componenti devono provenire soltanto dal territorio comunale di San Michele Salentino e agri dei comuni limitrofi.

La materia principale della Fica mandorlata è il frutto del fico delle varietà locali, quali “Dottato” detta anche NARDULEJA e “Fico bianco del Cilento”,

L'altra materia prima è la mandorla. Si utilizzano le varietà locali storicamente riconosciute e coltivate sempre nel territorio: *Bottari (Genco), Ceglie* (du Riviezz), *Tondina Ostunese (Sandricana), Sepp D'Amic, Spappacarnale, Sciacallo, Martinese, Albanese, Sant' Anna, Zia Pasqua, Gianfreda, Mingunna.*

Per aromatizzare Il Fico Mandorlato, si adoperano il limone, sotto forma di scorretta e i semi di finocchio selvatico.

Il Limone deve essere coltivato nelle campagne del territorio comunale; in particolare, si utilizzerà la parte superficiale dell'esperidio, detta esocarpo o flavedo, sottile, colorata e ricca di oli essenziali.

I semi di finocchio selvatico sono raccolti dalle piante che crescono spontaneamente nelle campagne del Comune di San Michele Salentino e agri dei Comuni limitrofi.

ART.5

Tecniche colturali dei fichi e delle mandorle

Nelle campagne di San Michele Salentino e negli agri dei comuni limitrofi da diverso tempo non ci sono più i grandi ficheti estensivi; più diffusamente, il fico è consociato generalmente con altre colture arboree, quali il mandorlo e l'olivo. In passato la coltura del fico ricopriva superfici maggiori, che si sono ridotte negli anni per lasciare spazio a colture di più alto reddito come l'olivo.

In passato la coltura del fico impegnava nelle campagne molte donne per le operazioni colturali di raccolta del frutto e successiva essiccazione e manipolazione, per la

trasformazione del prodotto e la produzione della fica maritata. Oggi la varietà *Dottato* rappresenta ancora, per il territorio rurale del Comune di San Michele Salentino, delle produzioni importanti che sono destinate alla produzione del Fico Mandorlato.

Il fico è una specie vegetale rustica, di facile lavorazione e poco esigente dal punto di vista della conduzione agronomica: è previsto un intervento di potatura in inverno, al fine di eliminare i rami mal disposti, secchi e malati, e di eventuali polloni; per la concimazione si può ricorrere al sovescio delle leguminose. La coltura del fico può essere attaccata di insetti fitofagi, quali Bianca rossa (*Chrysomphalus dictyospermi*), Ceroplaste (*Ceroplastes rusci*), Cocciniglia di San Josè (*Quadraspidiotus perniciosus*). Le infestazioni sono generalmente di bassa intensità e raramente si rendono necessari interventi fitoiatrici o antiparassitari per contenere il danno e salvaguardare le produzioni.

Anche il mandorlo ricopre ormai superfici più limitate rispetto al passato; non è raro però trovare mandorleti specializzati, anche se più frequentemente il mandorlo è coltivato in consociazione con altre colture arboree. Oggi i mandorleti specializzati sono gestiti con tecniche rispettose dell'ambiente, quali la non lavorazione del terreno e l'inerbimento controllato. In ogni caso, il mandorlo è una specie rustica che non necessita di eccessivi interventi agronomici di gestione del suolo, diserbo, irrigazione, concimazione o interventi fitoiatrici. La raccolta delle mandorle inizia nella seconda metà di agosto: tradizionalmente i frutti caduti sono raccattati da terra o mediante raccattatura diretta o dopo caduta entro le reti; segue la smallatura del frutto e l'essiccazione al sole per circa 3-4 giorni.

I fichi, dopo la raccolta, sono tagliati longitudinalmente ed essiccati al sole; il processo di trasformazione continua con l'aggiunta di 1 o 2 semi di mandorle tra le due fiche da appaiare, si aromatizza con scorzette di limone e semi di finocchio selvatico. Il prodotto è così pronto per giungere in forno "lento" (a bassissima temperatura) dove si conclude il processo di cottura che può durare anche qualche ora.

Si ottiene, quindi, un alimento altamente energetico, largamente diffuso sulle tavole dei nostri nonni e che per molti anni ha sostituito l'attuale cioccolata o le caramelle, in tempi in cui tali ghiotterie non erano diffuse. Per la preparazione vengono adoperati principalmente fichi della varietà "Dottato" e mandorle delle varietà locali, quali: "Ribezzo", "Genco", "Ceglie", "Tondina"; i semi di finocchio si raccolgono dalle varietà selvatiche, mentre i limoni generalmente provengono dagli orti familiari.

ART. 6

Periodo di produzione

Il Fico Mandorlato si produce da metà agosto a fine settembre.

ART. 7

Preparazione – Trasformazione

Per la preparazione del prodotto si impiegano i frutti di fico e mandorlo ben stagionati al sole di agosto e settembre. I fichi verdi, dopo la raccolta, sono tagliati longitudinalmente ed essiccati al sole; il processo di trasformazione continua con l'aggiunta di 1 o 2 semi di mandorle tostate tra le due fiche da appaiare, si aromatizza con scorzette di limone e semi di finocchio selvatico. Il prodotto è così pronto per giungere in forno "lento" (a bassissima temperatura) dove si conclude il processo di cottura che può durare anche qualche ora.

Al termine della cottura si posizionano, ancora caldi, in contenitori di vetro o ceramica dove sono sottoposti a pressione. Il giorno successivo si possono sistemare nelle confezioni definitive (contenitori di vetro o piccoli cesti in legno).

La lavorazione avviene ancora secondo tecniche tradizionali.

Il fico secco mandorlato, pur non contenendo alcun tipo di conservanti, si può conservare per almeno 8 / 10 mesi.

ART. 8

Caratteristiche organolettiche e nutrizionali identificative del prodotto

Forma: doppio ovale, derivante dall'accoppiamento di due fichi secchi spaccati a metà.

Dimensioni: 9 cm +/- 20% .

Peso: non inferiore a 20 gr. e non superiore a 30 gr. *Consistenza:*

il prodotto deve essere compatto e semi-morbido.

Odore: equilibrato nell'aroma caratteristico di caramello, mandorla tostata, finocchio e con una leggera nota di agrume.

Sapore: dolce caramellato con fragranza di finocchio, appena di limone; i semi di fico e la mandorla tostata sono avvertibili durante la masticazione.

Caratteristiche nutrizionali (valori medi per 100 gr di prodotto) :

- valore energetico 357,8 kcal ;
- parte edibile 100 %;
- acqua 22,62 g;
- proteine 7,21 g;
- grassi 14,58;
- carboidrati 41,84 g. .

ART. 9

Confezionamento

La commercializzazione del Fico Mandorlato di San Michele Salentino Presidio Slow Food® è consentita esclusivamente ai produttori associati che aderiscono al progetto Slow Food.

Può essere praticata attraverso la seguente tipologia di confezionamento:

- 1) Contenitori e/o vassoi alveolari, di materiali, ove possibile, ecosostenibili ovvero riciclati o riciclabili.

Non è ammessa in alcun caso la vendita di prodotto sfuso.

ART. 10

Etichettatura

Sull'etichetta saranno riportati i seguenti dati :

- Marchio commerciale (se presente);
- Denominazione di vendita;

- Nome e cognome o ragione sociale del produttore;
- Sede dello stabilimento di trasformazione e confezionamento (forno, pasticceria, ecc.);
- Modalità di conservazione;
- Elenco degli ingredienti in ordine decrescente (specificare la tipologia e le dosi degli ingredienti usati);
- Quantità netta;
- Giorno, mese, anno di preparazione;
- Termine di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro);
- Contrassegno del Presidio Slow Food.

ART. 11

Controlli

1. Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.
2. Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002.
3. Controllo interno a cura degli agronomi incaricati dall'Associazione dei produttori e trasformatori.

La stesura del presente disciplinare è stata curata dal dott. agronomo Felice Suma con la collaborazione della dott.ssa agronomo Giusy Melone e del giornalista Vincenzo De Leonardis.

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettare interamente il contenuto.

SAN MICHELE SALENTINO,

Firme dei produttori e trasformatori