

## FICO BIANCO REALE CARACINE, IL TESORO DI ATESSA NEL REGISTRO DELLE BIODIVERSITÀ. MA QUEST'ANNO LA RACCOLTA È MAGRA

11 Settembre 2021



ATESSA - Alla scoperta delle produzioni di eccellenza dell'agroalimentare abruzzese con *Virtù Quotidiane*. Il calendario agrario ci accompagna tra le fertili colline di Atesa (Chieti), Città del Fico e Città del Vino, dove è nel pieno la raccolta del fico dotato bianco o reale, orgoglio del territorio. Raccolta che coincide tradizionalmente con la tarda estate e l'avvio della vendemmia.

Il Fico Reale di Atesa Caracine è il racconto di un "frutto" - in realtà il fico è un'infiorescenza dell'albero - sacro e pregiato coltivato fin dall'epoca preromana, un legume millenario e

particolare con la varietà reale perfetta per l'essiccazione.

Dal legame secolare con gli atessani deriva il popolare appellativo di "squacciafichere" ad essi rivolto, risalendo ancora nella storia ecco i sanniti Caraceni (nomen omen) antichi abitatori del Sannio insediati nella valle del Sangro. Pratiche ancestrali, valori antichi e profondi attraversano la storia di questa prelibatezza iscritta- di diritto, lo scorso giugno - nel registro delle biodiversità regionali.

Ora al vaglio del ministero competente l'iscrizione nel registro nazionale, definitivo sigillo della sua peculiarità. Nicchia condivisa nella rete mediterranea delle Città del Fico, Ficusnet, con le riscoperte eccellenze di San Michele Salentino (Brindisi), Carmignano (Prato), Domus De Maria (Sud Sardegna), Xaghara - Isola di Gozo.

È storia che si perde nel tempo quella del fico (Ficus Carica), il frutto più antico e coltivato che la storia ricordi, proveniente dalla Mezzaluna fertile (Carica dal latino Caria, Asia minore) e diffusosi intorno al 4000 a.C in tutto il mondo grazie alla coltivazione. Un racconto nobile che procede con l'evoluzione degli usi alimentari e terapeutici delle civiltà umane, oltre a rappresentare un'opportunità di reddito per l'economia locale come nel caso del territorio atessano.

La cronaca ci impone un aggiornamento sull'annata in corso. Che da queste parti si annuncia alquanto magra con perdita stimata al 75% causata da un nuovo parassita venuto da Paesi lontani. Produttori storici della zona raccontano di attacchi che hanno impedito lo sviluppo delle infiorescenze, avvizzite sulla pianta.

Un calo importante di produzione che renderà ancora più preziosi i quantitativi di fichi essiccati secondo la classica tecnica del luogo, al sole sui graticci di canne e poi in forno, quindi riposti al buio e all'asciutto tra foglie d'alloro senza alcuna aggiunta di conservanti.

Solo i fichi perfettamente integri e intatti alla raccolta potranno essere essiccati, gli altri lavorati in composte, marmellate, dolci, sciroppo e quanto altro l'ispirazione e la maestria del produttore sapranno inventare.

Una pratica antichissima l'essiccazione del fico reale di Atessa, artigianale e assolutamente naturale che Slow Food ha voluto sostenere con un presidio. L'area di produzione è compresa nella zona collinare dei comuni di Atessa, Torino di Sangro, Archi, Perano e Paglieta, in provincia di Chieti.

Non prima del 4 ottobre, come ogni anno, i fichi raccolti uno a uno manualmente e subito

trasformati, ben asciutti ma ancora morbidi al tatto, saranno messi in commercio. L'offerta com'è intuibile, non riuscirà a soddisfare la richiesta peraltro sempre più importante dell'alta pasticceria, alta ristorazione e botteghe gourmand.

Quanto mai utile la raccomandazione a diffidare delle più comuni imitazioni: "Se il secco non è di Atessa è turco" avvertono i produttori del posto.

Prezzo e quantità sul mercato fanno da indicatori. Altri fattori discriminanti sono più strettamente legati alla riconoscibilità del prodotto. A farla da padrone sul mercato del fresco e del prodotto essiccato è appunto il fico che arriva dalla Turchia, uno dei maggiori produttori mondiali di fichi secchi. Polpa bianca o rossa, il turco bianco è spesso scambiato per il meno (esteticamente) attraente Reale di Atessa.

Ma all'occhio attento non sfuggiranno differenze sostanziali. Il prodotto nostrano ha forma leggermente sferica e piuttosto irregolare, buccia di colore giallo verdastro chiaro e polpa bianca o anche rossa, molto succosa e di sapore mielato. Per contro il turco presenta dimensione e colore verde più accentuati, turgido, polpa bianca e più omogenea.

Atessa patria del fico essiccato più antico d'Italia. Testimonianza straordinaria è il ritrovamento archeologico di Acquachiara, nel territorio comunale. Fossili di fico e altri frutti sacri tra cui l'uva, rinvenuti ben conservati nella fattoria di una villa romana accanto all'insediamento sannitico, I secolo a.C..

Rito propiziatorio o carbonizzazione accidentale, quel che emerge indiscutibilmente è l'usanza locale di coltivare ed essiccare i fichi. E, confermano fonti storiche, commercializzarli anche via mare e lungo il Sangro (un tempo navigabile) in orci di terracotta (dolia). Ricco di riferimenti in proposito il libro *Atessa e i fichi secchi* di **Innocenzo Chessa, Lucia Di Cintio, Marilisa Laudadio, Vincenzo Menna, Francesco Minonne**, edito da Tinari, Villamagna (Chieti).

"Ogni fico venduto fresco è un fico sottratto all'essiccazione" rimarcano i produttori del posto. Come contraddirli. La preziosità del prodotto è alla luce della storia, sotto il sole che inonda il bacino mediterraneo e con esso le verdi vallate abruzzesi.

Non si dirà mai abbastanza delle mille virtù alimentari e cosmetiche del fico, frutto antico e attualissimo capace di emozionare i palati moderni, ricercato dagli intenditori e fonte di economia come è accaduto in questo lembo d'Abruzzo fin che l'avvento dell'industrializzazione tra gli anni '70 e '80 non avesse mandato in crisi le produzioni agricole.

Economia che potrebbe tornare a fiorire ripartendo dall'eroismo dei davvero pochi produttori di oggi, animati dalla consapevolezza che qualità è espressione di ecosostenibilità e condizioni geoclimatiche ideali, microclima asciutto e ventilato, sapiente manualità nella raccolta e pazienza necessaria ai tempi canonici di essiccazione sui cannizzi. Pochi ma necessari giorni per prolungarne intatta la qualità del prodotto fino alla stagione successiva.

Gustato semplice, imbottito con frutta secca, oppure impastato con miele noci cannella e pochi altri ingredienti come per il tradizionale "torrone di carracine", o la "squacciata", variante del torrone ricoperta di cioccolato, o ancora infilzato nel ramoscello di olivo e passato sulla fiamma, il fico secco è principe della cucina mediterranea oggi come da millenni.

Chef e maestri di pasticceria si dedicano ad esaltarne la trasversalità gastronomica, esperti sommelier approfondono gli accostamenti più arditi e ispirati. Una materia infinita come le possibilità di sperimentazione. E le pur infinite varietà di fichi nostrani di stagione.

## **LE FOTO**











