

IL FICO REALE, IL GIOIELLO AGROALIMENTARE DI ATESSA

27 Luglio 2022



ATESSA - È ricco di vitamine, ha un basso tasso glicemico e non possiede grassi. Un vero toccasana per la salute. È il fico reale di Atesa (Chieti), prodotto tipico dell'agricoltura e dei commerci atessani di un tempo, oggi riscoperto grazie all'impegno di alcuni produttori e appassionati che si sono riuniti in un'associazione per accrescere la conoscenza e la valorizzazione dell'orgoglio agroalimentare, diventato Presidio Slow Food nel 2015.

La storia sulle origini del fico reale è molto affascinante e risale all'epoca romana. In effetti il primo fico secco trovato sul territorio è datato I secolo avanti Cristo ed è rinvenuto nello scavo archeologico di un'antica villa romana, nei pressi del Monte Pallano. Ciò significa che il prodotto già da allora era conosciuto e commercializzato. Complici il clima mite che ne permetteva un'ampia produzione, la posizione della città che era punto di snodo tra il mare e

la montagna, quindi ottima per la distribuzione, e la possibilità di conservarlo attraverso il processo di essiccazione.

Questo spiegherebbe anche – ed è la tesi sostenuta dalla professoressa **Lucia Di Cintio** che ha curato la parte storica del volume *Atessa e i fichi secchi, la storia e l'economia di un territorio vista attraverso un frutto* – l'appellativo "caracine" attribuito all'infruttescenza, che deriva dal nome di una tribù dei Sanniti, i Carracini appunto, che abitavano in una zona di proficua coltivazione. Nel tempo si sono alternate molte altre testimonianze storiche sulla territorialità del fico reale: la tassa sui fichi secchi di Atessa imposta da Carlo D'Angiò nel 1320, la presenza del prodotto, insieme a vino e grano, nelle aste agricole del 1700 e 1800 così come altre testimonianze rintracciabili in epoche diverse.

L'industrializzazione della vallata e la sostituzione dei ficheti con colture di tipo intensivo, avvenute negli anni Settanta, hanno fermato per vari decenni la produzione e di riflesso l'attenzione verso il prodotto. Fino a che un gruppo di cultori del fico reale di Atessa ha deciso nel 2016 di costituire l'associazione che si occupa della riscoperta del frutto.

L'ideatore del progetto è **Vincenzo Menna** mentre gli associati sono **Corinda Stefano** de La Ruelle, unica azienda produttrice per il momento, **Giuseppe Giannico**, **Marco Rossi** e **Antonio Campitelli**. L'idea è quella di rilanciare il territorio attraverso il recupero storico di pratiche agricole e artigianali che sono andate perse. Un'iniziativa culturale che vuole concedere la giusta importanza al gioiello agroalimentare atessano.

La produzione del fico reale avviene in estate. Quando sono giunti a maturazione, in genere a luglio, i fichi vengono raccolti manualmente e messi ad essiccare sui cannizzi per qualche giorno. Quando sono ben asciutti – la durata dell'essiccazione avviene in funzione del clima e delle temperature – vengono infornati per qualche minuto. Poi conservati al buio ancora per un po' e pronti per essere consumati a fine settembre.

Il prodotto è talmente gustoso che si fa assaporare da solo. Ma in molti lo accompagnano con carni e insalate e lo usano per la preparazione di dolci, confetture e dessert. Insomma una golosità ricca e versatile utilizzata in cucina, nella preparazione di bevande – come birre artigianali – e in cosmetica per la produzione di creme che assumono le proprietà antiossidanti e vitaminiche del fico.

Li caracine di Atessa sono un tesoro locale inestimabile che si identifica con l'importanza storica della città. Sono un gustoso tratto culturale mai dimenticato, anche se in qualche epoca lasciato da parte. Sono l'identità di una terra antica e che per questo va promossa e tramandata. Perché se è impossibile dimenticare le origini di un territorio, è altrettanto

impensabile scordare le sue eccellenze.

LE FOTO

















