

BIANCHI NERI E ROSCIOLETTI, CON I FICHI ABRUZZESI SI VA A NOZZE. “ANNATA ABBONDANTE E ZUCCHERINA, MA A MACCHIA DI LEOPARDO”

2 Ottobre 2021



GUARDIAGRELE – Sembrano tutti uguali, “bianchi” a buccia verde e polpa bianca o rossa, e “neri” polpa rossa. In realtà basta una sfumatura del colore o della forma, una screziatura della polpa, il più delle volte impercettibile al consumatore medio, per far entusiasmare gli esperti agronomi e gastronomi davanti a una varietà tipica di fico e l’altra. Biodiversità da tutelare e da gustare, secchi o al naturale appena raccolti, in eccezionali e sorprendenti accostamenti gastronomici anche salati. Le combinazioni con i fichi in cucina sono tutte intriganti e da provare. Tanto più speciali combinando varietà locali con vini e prodotti tipici regionali.

E sì che anche in Abruzzo cultivar autoctone di fichi se ne contano diverse per varietà e carattere organolettico. Una fortuna per gli appassionati del delizioso “frutto” mediterraneo – in realtà il fico è un falso frutto, una infruttescenza o sicòne- che arriva a maturazione generalmente in epoca settembrina (fico vero) ma anche a fine primavera-inizio estate (fioroni o fichi fiori) o in entrambe le epoche (fico bifero ovvero a duplice produzione). In Italia

se ne contano centinaia di specie e il dottato bianco è la specie da cui derivano eccellenze assolute come le Dop di Cosenza e Cilento.

Oltre al nostrano dottato bianco, eccellenza anche delle campagne abruzzesi, il repertorio regionale di varietà autoctone annovera il fico Pacentrano o Roscioletto tipico della Valle Peligna e Guardiagrele, il Renicello, il Ritornello e il Reale della Valle dell'Aventino, il fico Brogiotto o "sprisciotte" più largamente diffuso.

Produzione abbondante quest'anno in modo particolare nel versante orientale della Maiella, seppure a macchia di leopardo (l'area di Atessa, patria del **Fico secco reale presidio Slow Food**, ha risentito pesantemente di attacchi patogeni). Frutti più piccoli della media ma molto zuccherini grazie alle elevate temperature dell'estate, come riportano a Vq coltivatori tra Guardiagrele e Pennapiedimonte (Chieti).

Il Bianco o reale, detto anche "napoletano", è riconoscibile dalla buccia verdechiaro e sottile, polpa più o meno rossa, gusto mielato. Un fico ottimo gustato fresco e ancor più adatto alla conservazione per essiccazione.

Proprio il fico secco dottato è alla base del Libretto di fichi secchi, l'antico dolce natalizio tipico di Mosciano Sant'Angelo e del Teramano in genere, riconosciuto nel patrimonio alimentare e gastronomico tradizionale abruzzese (P.a.t.), una rarità oggi vanto di pochi pasticceri artigiani. "Lu libbratt" è realizzato in cinque stratificazioni, l'impasto è a base di fichi dottati aperti ed essiccati, mandorle, cioccolato fondente, cedro candito e zucchero aromatizzato con bacca di vaniglia, il tutto poi torchiato per alcune ore dentro formelle rettangolari come un piccolo libro.

Tradizione per tradizione, il Libretto si gusta tagliato a strisce (con un coltello molto affilato) accompagnato da un calice di vino cotto, ottenuto dalla pigiatura delle uve piagate, mosto messo a ridurre in un grande caldaio.

E c'è anche il fico Brogiotto o "sprisciotte", popolarmente detto "abbottacafune" o "ficure a callara", a tenere banco tra le varietà locali. Frutto tipicamente settembrino, buccia delicata e di colore bruno arancio, polpa di color porpora e meno zuccherina del dottato bianco. D'effetto cromatico garantito risulterà la cheesecake al brogiotto nero (buccia verde violacea e polpa rosso vivo), dolce raffinato e piacevolmente rinfrescante adatto alla stagione estiva.

Un posto decisamente a sé spetta al Pacentrano o "roscioletto", colore bruno e polpa rosa vivo, perfetto per il basso tenore zuccherino e l'inconfondibile nota piccante che lo rende sublime in accostamento a formaggi strutturati.

Food matching da intenditori molto fortunati dal momento che il “roscioletto” risulta introvabile sul mercato – a differenza del turco bianco o rosso e dei fichi fioroni che dominano l’offerta – e appannaggio di chi ha l’opportunità di attingere a piante storiche (e produttive) normalmente coltivate da privati per l’autoconsumo.

“Ciò nonostante è una pianta facile da riprodurre per talea, non rimane quindi che favorirne la riproduzione”, rassicura il gastronomo guardiese **Gino Primavera**.

L’esperto esploratore dei sapori della Maiella, non esita a consigliare i ricercati “roscioletti” caramellati -interi, per le ridotte dimensioni che presentano – e portarli in tavola accompagnati da una selezione di formaggi ricchi di sapore (erborinati, blu, caprini) con un calice di classico bianco abruzzese di buona struttura. Perfetta quella nota dolce e caramellata anche per impreziosire un risotto al Castelmagno o altro formaggio molto particolare.

Da manuale l’abbinamento prosciutto e fichi, spettacolare e ghiotto antipasto reso prelibato dal contrasto tra nota dolce del frutto e sapidità del salume. Culatello, crudo dolce o di montagna, ma anche ventricina vastese per restare solidamente ancorati al territorio “Abbinamento ardito in quest’ultimo caso” avverte Primavera, “le due grandi personalità, ventricina e fichi, potrebbero provocare un corto circuito del gusto, i temerari sapranno come orizzontarsi”.

Nel calice qui sarà meglio indicato un rosso giovane, un moscato o malvasia vinificata secca. Agli amanti dei vini spumeggianti l’esperto guardiese suggerisce un accostamento per contrasto, spumante secco di aromatica uva moscato.

Pairing di grande gusto ed equilibrio è quello che vede i fichi protagonisti nei territori del salato a rimarcare l’infinita duttilità gastronomica di questo dolce frutto di stagione morbido e avvolgente, un cibo completo (e funzionale, utile al benessere dell’organismo) che nella più grande semplicità – il classico pane e fichi di memoria contadina – regala emozioni mai scontate fin dal primo mattino oltre a energie pronte e a lungo rilascio.

Nel mare magnum di preparazioni dolci e salate a base di fichi, diamo conto della ricetta per i fichi caramellati. Per 1 kg di fichi sciogliere 150-200 gr zucchero in un tegame non troppo largo su fiamma lenta per 30-40 minuti, aggiungere in cottura un po’ di vino bianco badando a lasciare interi i frutti, toccandoli se necessario con il cucchiaino di legno. All’addensarsi togliere dal fuoco e invasare in barattoli di vetro preferibilmente piccoli (da finire in pochi giorni), chiudere ermeticamente e lasciare raffreddare capovolti per formare il sottovuoto. “Il segreto” rivela Gino Primavera, “è spegnere la fiamma prima della caramellizzazione

completa, ovvero quando il liquido di governo è chiaro e non completamente ridotto, con il vantaggio di mantenere la freschezza del frutto di partenza”

Caramellati, grigliati, in composta, i fichi sono già di per sé un dessert. Freschi e guarniti di sola panna montata – largo all’innovazione – non faranno rimpiangere le modalità più tradizionali di preparazione, rustiche o raffinate che dir si voglia.

