

In Cilento il primo ristorante al mondo interamente dedicato al fico

18 Giugno 2025



PRIGNANO CILENTO – Un ristorante interamente dedicato al fico, il primo al mondo. Inaugura domani, giovedì 19 giugno, a Prignano Cilento (Salerno) su iniziativa dell'azienda Santomiele, da sempre portavoce della valorizzazione del fico in tutto il mondo e che per l'occasione ha scelto di affidarsi per la parte di ideazione del format ristorativo e della proposta di cucina allo chef **Andrea Impero**.

“Abbiamo immaginato la ‘Ficheria’ come uno spazio poliedrico – afferma **Corrado Del Verme**, patron di Santomiele – dove il Fico viene coltivato, lavorato e trasformato in piatti unici, capaci di esaltare le diverse consistenze, profumi e sapori di questo vero e proprio dono della natura. Attraverso tecniche innovative e abbinamenti inediti, messi a punto dallo chef Andrea Impero, la proposta ristorativa esplora la versatilità del ‘Fico Santomiele’, valorizzando però anche le altre eccellenze territoriali del Cilento e promuovendo la Dieta Mediterranea come patrimonio mondiale”.

A guidare il timone della cucina che da giovedì 19 giugno aprirà le porte al pubblico sia a pranzo che a cena, sarà lo chef resident **Daniele Binario**, già sous chef di Impero e suo collaboratore di fiducia da diversi anni.

La proposta culinaria sarà un reale viaggio di sapori tra passato e futuro, in cui le tradizioni si intrecciano con la creatività per offrire un'esperienza gastronomica autentica e all'avanguardia. Piatti fortemente ancorati alle tradizioni popolari che rivivono una nuova giovinezza grazie all'interpretazione di Andrea Impero e al connubio con il fico.

“L'obiettivo del progetto della 'Ficheria' - continua **Antonio Longo**, l'altra metà aziendale di Santomiele - è quello di celebrare le radici gastronomiche del Cilento e la Dieta Mediterranea, proiettando nel futuro la cucina cilentana più autentica e arcaica”.

