

il fico di caneva

giovedì 19 aprile ore 20.30



sala polifunzionale "il caseificio" - spilimbergo pn

lagoladelgusto

protagonisti in scena dal 10 aprile al 5 giugno 2007

programma

note per il fico

con fagotto e trombone di Giulio e Paolo Dreosto

"Chanson balladèe" Guillaume de Machaut (1300-1377)

"Mottetti" Orlando di Lasso (1532-1594)

"Duo" Bogár István

a cura dell'Ass. musicale "G. Tomat" di Spilimbergo

"Archestrato di Gela" (Ricetta 330 a.C.)

"Ricette immorali" di Manuel Vázquez Montalbán

"Il castagno e il fico" di Leonardo da Vinci

legge **Bianca Minigutti**

intervengono

Sandro Mutton *Presidente del Consorzio di tutela*

e valorizzazione del fico moro di Caneva

presentazione del consorzio

Giovanni Coan

storia e impieghi del fico

con degustazione guidata

saluto musicale

"Choral" Dietrich Buxtehude (1637-1707)

"Invenzioni" Ahjdu Mihály

"Duo" Tornnyos György

la ricetta



Pane ai fichi

Lavare i fichi, aprirli e farli bollire in acqua per 10', quindi ripetere l'operazione cambiando almeno due volte l'acqua in modo da estrarre lo zucchero dal prodotto. Passarlo quindi al forno per essiccare. Quando è ben asciutto, alla fine, macinarlo o tritarlo in pezzettini sottili. Fare il normale impasto di farina (possibilmente usando quella integrale), acqua e lievito, aggiungendo questo macinato nella proporzione di circa 150g/Kg. Cuocere normalmente.

Involtini di fico nero

Tempo occorrente 15' - dosi per 4 persone

8 fettine di fesa di vitello tagliate a circa 4 mm di spessore con l'affettatrice
2 fichi neri grandi tagliati a metà
(in alternativa sciropati di Figomoro da Caneva ben sgocciolati)
70 gr pane garttugiato
1 tuorlo d'uovo
8 fettine di prosciutto di San Daniele
mezza cipolla, una grattugiata di noce moscata, un cucchiaino di succo di limone,
sale, pepe, olio di oliva extravergine

Togliete il picciolo ai fichi e divideteli per quattro sulla lunghezza.

Mescolate il pane grattugiato e la rossa d'uovo, sbattuta molto bene con qualche goccia di limone e un po' di noce moscata, sale e pepe.

Immergetevi gli spicchi di fico e arrotolatevi attorno quindi, prima la fettina di fesa di vitello e poi, sopra, una fettina di prosciutto di San Daniele, fermate il tutto con uno stuzzicadente. Cuocete, senza far attaccare la carne, in un tegame con pochissimo olio extravergine nel quale avrete fatto imbiondire un po' di cipolla che poi toglierete.

Servite con insalata verde fresca, o insalata di pomodori a coste e cetrioli,

Accompagnare a vino rosso: cabernet o franconia.



ASSOCIAZIONE MUSICALE
Gottardo Tomat
scuola di musica e canto corale di Spilimbergo

Giulio Dreosto

Si è avvicinato alla musica grazie al percorso di formazione seguito presso l'associazione bandistica culturale "Armonie" di Sedegliano. Nel 2003 comincia a frequentare la scuola di trombone con il professor Domenico Lazzaroni presso il conservatorio "J. Tomadini" di Udine. Segue tuttora corsi con importanti trombonisti come Antonello Mazzucco, Sergio Bernetti e Casrten Svanberg.

Fa parte da quattro anni dell'orchestra a fiati del conservatorio di Udine, ha partecipato a diverse manifestazioni come il "FAI" (Fondo per l'Ambiente Italiano), la serata di premiazione del PNI (Premio Nazionale dell'Innovazione) presso il teatro "Giovanni da Udine", l'ottava edizione del festival "Nei suoni dei Luoghi" e i concerti aperitivo proposti dal comune di Pordenone.

Paolo Dreosto

Il primo approccio alla musica è stato nella banda "Armonie" di Sedegliano nel 1997. Nel 2003 entra in conservatorio "J. Tomadini" di Udine a far parte della scuola di fagotto con il prof. Gilberto Grassi, attualmente frequenta il 5° corso. Da quattro anni fa parte dell'orchestra a fiati del conservatorio, ha partecipato a diverse manifestazioni tra cui spicca il "FAI" (Fondo per l'Ambiente Italiano) e il progetto policorale nel 50° della scomparsa di Lorenzo Perosi.

Ha seguito corsi con fagottisti di grande importanza come Valentino Zucchiatti, Aligi Voltan, Paolo Calligaris, Sergio Azzolini per il fagotto moderno e con Claudio Verh per il fagotto barocco. Recentemente ha superato l'audizione indetta presso il conservatorio "J. Tomadini" per poter partecipare al "Texas Music Festival" che si terrà a Houston nel mese di giugno.

figomoro

La coltivazione del fico nero, localmente chiamato "**figomoro**" è diffusa nel comune di Caneva da tempi remoti, come dimostrano parecchie testimonianze ritrovate. Il particolare microclima dell'area pedemontana, collocata a ridosso tra le Prealpi e la pianura veneto-friulana, la diversità dei sali minerali del sottosuolo, tra cui tanto calcare, potassio e magnesio, oltre alla collocazione delle piante in declivi decisi, conferiscono ai frutti della zona irripetibili caratteristiche qualitative e organolettiche, tali da renderlo famoso e ricercato.

Il suo pregio è storicamente riconosciuto, tanto d'aver costituito un'importante disponibilità alimentare per le sue doti energetiche e medicali, soprattutto in tempi di carestie o "difficili".

Dal XIV al XIX secolo, e successivamente fino a qualche decennio fa, la sua presenza era nota nella Serenissima Repubblica Veneta, nel Bellunese e nel Patavino, ove si trova anche oggi nei mercati zonali, grazie a una commercializzazione a opera di veri "cultori dei sapori".

Le piante, spesso molto vecchie, sono sparse sul territorio, qualche volta abbinata alla coltivazione della vite o del gelso, molto più spesso spontanee, nate in modo casuale nei prati in declivio o in zone impervie.

Nel comprensorio ne sono state censite oltre 900, ma si ritiene che il numero più giusto superi le 1000 unità, il che, in peso, significano circa 800 quintali di prodotto.

Con queste premesse, e dalla volontà della gente, è nata l'idea di costituire un apposito Consorzio che sovrintenda, salvaguardi e promuova la produzione, individuando il percorso da seguire affinché questa possa proporsi come collettore di un intero sistema nel quale la Comunità esprima le proprie possibilità complessive, allargandosi anche con altre esperienze simili da ricercarsi al proprio interno.

Il FICO (**Ficus Carica**) appartenente alla famiglia delle **moracee** è originario della Siria. Si è diffuso in Cina ed India, ma soprattutto nel bacino del Mediterraneo, ad opera dei Fenici che lo usavano quale principale alimento durante i loro viaggi in mare e quindi ne curavano l'impianto nei vari posti ove sbarcavano.

Oggi s'incontra in una vasta fascia che va dalla Persia alle Canarie e, più attualmente, anche nell'Africa meridionale e nell'America del sud.

La sua coltura è fra le più antiche, tanto che fonti iconografiche ritrovate in Egitto e risalenti a molti secoli prima della nascita di Cristo, lo affermano ben noto in Babilonia.

Omero, nell'Odissea lo cita tre volte. Aristotele, Teofrasto e Dioscoride, lo ricordano come coltivato "da sempre" ed i cui frutti, soprattutto seccati, erano merce ricercata.

I romani Catone, Marrone, Columella e Plinio lo citano come pianta sacra, con quest'ultimo che narra di un fico appositamente piantato in piazza nell'Urbe, per ricordare quella sotto la quale erano stati trovati Romolo e Remo, aggiungendo in altra parte, che quando questa moriva, i sacerdoti dovevano piantarne un'altra della stessa qualità. Gli stessi Vangeli ricordano che Giuda s'impiccò ad un ramo di fico, e che la Sacra Famiglia, in fuga da Betlemme per la strage degli innocenti, trovò nascondiglio dai soldati, sotto i rami di un fico che scendevano fino a terra.

La produzione odierna è notevolmente sviluppata soprattutto in Grecia, Spagna ed in Turchia, Nazioni che vantano la maggior produzione mondiale sia di fresco che essiccato.

In Italia la quantità raccolta è interessante, anche se non esistono colture specializzate, e le piante si trovano quasi sempre spontanee associate alla vite, ai mandorli, agli agrumi, all'olivo.

Il Fico è a carattere sia arboreo che d'arbusto, con tronco a scorza liscia grigio chiara, rami principali grossi solitamente contorti di colore anche scuro, foglie grandi, scabre, coriacee e pubescenti alterne e rade conformate da 3 a 7 lobi arrotondati. Caratterizzato da un apparato radicale molto espanso e superficiale, si adatta a qualsiasi terreno dando frutti che variano secondo la natura dello stesso e del clima ove vegeta, anche se di norma sembra preferire terreni profondi, impermeabili e freschi.

Le gemme sono inserite all'ascella, nell'apice del ramo, e sono acuminata e protette da due squame brunastre poste a fiore che, schiudendosi, danno origine ad un'infiorescenza, detta siconio, formata da un ricettacolo carnoso, provvista di foro, in posizione opposta rispetto all'inserzione sul ramo, detto ostiolo, al cui interno ci sono solo fiori unisessuali.

L'apparato floreale è di particolare interesse in quanto i fiori rimangono rinchiusi nel siconio, comunicante con l'esterno tramite l'ostiolo, inizialmente protetto da piccole squame che si aprono a maturazione del falso frutto, falso in quanto quelli veri sono le migliaia di granellini che si trovano nel siconio circondati dalla parte più zuccherina del falso frutto.

Oggi si conoscono oltre settecento specie di fico, derivanti dalla "**ficus carica**" e dalla sottospecie "**sativa**" (il fico domestico), mentre esiste anche la varietà "**selvatica o caprifico**" i cui frutti sono eduli e stopposi.

I fichi si dividono generalmente in: **Bianchi** - di solito di colore verde più o meno pallido - e **Neri** - con colore variabile dal marrone, al rosso porpora, al viola. Esistono altre sottospecie di diverso colore, ad esse riconducibili.

Il fico domestico presenta solo fiori femminili longistili e produce due tipi di frutti:

- **fioroni** che si formano in autunno, maturano nella tarda primavera dell'anno successivo e sono fiori sterili;
- **fichi veri**: quelli che si formano in primavera, maturano a fine estate dello stesso anno e portano fiori femminili fertili o sterili a seconda della varietà.

Un aspetto delicato riguarda la **manipolazione dei siconi** (fichi) che risultano molto delicati, per cui durante la raccolta è indispensabile staccare il frutto con il picciolo evitando di lacerare la buccia, tenerissima e tanto più sottile quanto ci si avvicina alla giusta maturazione, nella varietà interessata.

Per assicurare una più lunga durata, appena colti, si devono refrigerare per qualche ora a 2-3°C e 90% di umidità relativa al fine di bloccare la maturazione che altrimenti continuerebbe nonostante il distacco dalla pianta. L'essiccazione invece può essere avviata direttamente sull'albero, oppure dopo la raccolta in ambienti molto ventilati. In condizioni di buon soleggiamento questa avviene in 4-8 giorni; nel secondo caso invece i fichi tagliati longitudinalmente in due metà richiedono 12-16 giorni per essere pronti.

Il fico (il cui valore nutritivo è stato recentemente esaltato dalla scoperta di proteine che favoriscono particolarmente l'equilibrio ormonale) viene usato nell'**alimentazione umana**, alla quale è avviato in varie forme, principalmente come:

prodotti freschi, il fico come raccolto;

prodotti da distillazione (da cui una stupenda grappa);

prodotti trasformati, marmellate, composte, mostarde, frutta scioppata, liquori, base per gelati e pasticceria, ma anche bagnoschiuma, creme per corpo ecc;

prodotti essiccati, che sono la parte più rilevante del commercio, in quanto durano quasi illimitatamente arricchendosi in zucchero nell'essiccazione. Il prodotto, alla raccolta, contiene infatti l'80% d'acqua ed il 21% di zuccheri che essiccandosi quintuplicano, mentre la soluzione acquosa si riduce ad un terzo.

Esiste, oltre a quello noto, anche un mercato destinato ad **aziende farmaceutiche** per l'estrazione di sostanze pure, tra le quali il **calcio** (latte per neonati), farmaci omeopatici per l'esportazione di calli o verruche, di **pectina**, ecc.

Affianco a questo vi è inoltre il settore della **Cosmesi** che sfrutta le interessanti proprietà date dalla polpa ma soprattutto dalla fibra del fico stesso.

La **ficina** (usata per scopi farmaceutici) è invece estratta dalle foglie.

La pianta entra in produzione dal 4° anno, raggiungendo l'apice (90-100 kg di frutto), oltre il 20°, per viverne anche 100.

Anticamente veniva adoperato per cagliare il latte nella produzione di formaggi, e per farne surrogato di caffè (particolarmente noto ed usato a Vienna).

Nel prodotto, oltre alle **vitamine A e B**, si sono riscontrate sostanze con notevoli proprietà **emollienti ed espettoranti**, e, molto **potassio, calcio e magnesio**. La presenza di quanto esposto oltre a blandi lassativi regolatori delle funzioni intestinali, nonché di buona concentrazione in calcio, lo rendono particolarmente indicato ad atleti, donne in gravidanza e menopausa, bambini.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Contenuto in zuccheri 13g

Proteine 3,5g

Carboidrati 58g

Grassi 2,7g

Valore energetico 1145 kj 270 kcal

Sodio mg 1,4 - Potassio mg 212 - Calcio mg 63 - Zinco mg 0,18

Ferro mg 0,4 - Magnesio mg 20 - Fosforo mg 20

I PRODOTTI TRASFORMATI

Il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del "FIGO MORO" da Caneva, nella preparazione dei suoi prodotti (ad eccezione del Bagnoschiума), ha usato antiche ricette, riadattate ed aggiornate ai gusti recenti, dall'Università dei sapori, presso la SSICA di Parma.

Per questi prodotti come base produttiva d'ogni derivato garantisce e certifica che sono stati impiegati SOLO fichi della varietà: FIGO MORO da Caneva che presenta nelle linee:

Il Figo...

Concentrato CONFETTURA, MARMELLATA, SALSA

Liquido LIQUORE, CARMELLO, ACETO AL PEPERONCINO,
BAGNOSCHIUMA

Figo SCIROPATO (I CANEVOTI), CARAMELLATO

Il linguaggio fotografico di **Paolo Gallo** ci porta in un'atmosfera inaspettata e spesso paradossale e dissacrante, in una realtà dove il quotidiano diventa a volte straniante ed enigmatico. La fotografia rende vicine e immediate le cose lontane, esotiche e spesso rende remote le cose più familiari.

Paolo Gallo collabora con la redazione di Fuoco Lento, Il Nuovo, Welcome FVG e numerose altre testate. Le sue foto sono visibili ed acquistabili sul sito:

www.paologallo.com



ASSOCIAZIONE MUSICALE
Gottardo Tomat

scuola di musica e canto corale di Spilimbergo

Via Pilacorte, 1 - Spilimbergo (Pn)

tel./fax 0427 40827

il fico di caneva

Azienda "Rive Col De Fer"

Via Col De Fer, 14 - Caneva (Pn)

tel. 0434 799467

associazione culturale



il caseificio

info

associazione culturale "il caseificio"
piazzetta walterpertoldo 4 - spilimbergo pn
tel 0427 50880 fax 0427 50897
info@ilcaseificio.net
www.ilcaseificio.net

Ringraziamo per la collaborazione
Bianca Minigutti per la ricerca dei testi.

con il sostegno di

