

IL PRODOTTO

C'è chi fa pazzie per i fichi del grande Cilento

Gabriele Zanatta

■ Se Shakespeare avesse visitato il Cilento, sicuramente l'avrebbe detta diversa: «coi fichi bianchi, Orazio, si possono fare più cose di quante non se ne sogni la tua filosofia». Benvenuti in questa mirabile regione montuosa della Campania, incastrata con vista mare tra il golfo di Policastro e quello di Salerno. Benvenuti alla Santomiele di Ogliastro Cilento, santomiele.it, un marchio che ha saputo rivitalizzare con metodi e fogue contemporanee l'essiccazione plurisecolare di un frutto che oggi è già un ghiotto cult, protetto com'è da una Dop e dal presidio **slowfood**.

Ad aprire una confezione mista dell'azienda fondata dieci anni fa da Antonio Longo, non si sa veramente da che parte cominciare a tirar su: il capicollo o le cannette? Ovvero, l'involtino di pasta di fichi con noci e finocchio selvatico o i fichi con mandorle e bucce di agrumi? E poi, il fagottino con uvetta, scorzette di arancio e melassa o le ficciole con mandorle tostate, pistacchi e noci? E che dire della melassa? E delle confetture di fichi e vaniglia o fichi e pere spadone? Nulla, basta il gemito. E allora, per chiudere bene l'esperienza, in epoca chilometri zero meglio fregarsene del dettato e viaggiare alla caccia di formaggi blu tra Piemonte e Francia. O di luccicanti bottiglie di sauternes. Tutti partner ideali e opulenti dei fichi. Altre che nozze con i fichi secchi.

