(http://www.bisignanoinrete.com/miss-prince-trova-il-tuo-stile-bisignano-cs/)

I fichi del cosentino diventano caramella

Postato da: Redazione (http://www.bisignanoinrete.com/author/admin/) il: 17 ottobre, 2015
In: Cronaca (http://www.bisignanoinrete.com/category/notizie/cronaca-notizie/)
Non ci sono commenti (http://www.bisignanoinrete.com/i-fichi-del-cosentino-diventano-caramella/#comments)

Si conclude davanti ad una interessata platea il progetto promosso dal Consorzio del **fico essiccato del cosentino**, e che vede coinvolti altri enti quali la regione, il consorzio agroalimentare Valle del Crati, l'Arsac e l'Università della Calabria, sulla realizzazione della **caramella di melassa di Fichi.** Ha spiegato Angelo Rosa, presidente del Consorzio del Fico essiccato del Cosentino, tutto il percorso fatto per giungere a questo prodotto, che è una vera chicca, la caramella in oggetto è realizzata utilizzando tutte materie prime del territorio, ed in primis il fico dottato DOP, una varietà che trova nei territori di Bisignano, Luzzi, e in generale media valle del Crati il suo habitat ideale. All"Ente Regionale per la ricerca e lo sviluppo in Agricoltura ARSAC- va il merito di aver messo insieme i soggetti che in tutto il comprensorio allevano e trasformano il fico. I diversi interventi susseguitisi a partire dal Prof. de Cindio, dell'Unical, Petrillo e Bruno per l'Arsac, hanno sottolineato che il percorso sviluppatosi grazie al Consorzio nell'arco degli anni ha dimostrato che la strada della valorizzazione di questa straordinaria nicchia produttiva del settore agroalimentare regionale è percorribile.

Le peculiarità del fico essiccato del Cosentino, sono diverse dai fichi prodotti in tutta l'area del mediterraneo al punto da renderlo unico nel suo genere, per caratteristiche intrinseche ed organolettiche. Da qualche anno si è avviato un processo di sviluppo e razionalizzazione, concretizzatosi in un filiera, in modo che il fico possa diventare interessante dal punto di vista economico a sostegno del reddito delle aziende impegnate nel settore agricolo. La serata si è conclusa con una degustazione di queste gelatine di fico e con un ottimo gelato al fico a dimostrazione pure della versatilità di questo straordinario prodotto della terra.

- Facebook

- Spot

- Spot