

CONFETTURA EXTRA DI FICO D'INDIA



CODICE	92891
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
PESO	220 g

Prodotta in Sicilia con Fichi d'India di seconda fioritura

DESCRIZIONE	Fichi d'India che provengono dal territorio di Santa Margherita Belice
ASPETTO	Si presenta di colore marroncino scarico, il colore però varia di lavorazione in lavorazione in base al grado di maturazione dei fichi nella miscela
SAPORE	Dolce e delicata con un profumo quasi esotico
PRODUTTORE	Scyavuru - Ribera (AG)
SELEZIONATO PERCHÈ	I Fichi d'India utilizzati per questa confettura vengono raccolti nella zona di Santa Margherita Belice e hanno la particolarità di essere di seconda fioritura. Questo significa che la pianta, nel mese di giugno viene privata di tutta la nuova vegetazione e quindi stimolata a un'altra produzione 'forzata' che arriverà nel periodo che va da Settembre a Novembre. Con questa tecnica si ottiene un frutto più carnoso e di dimensioni maggiori, diminuiscono i semi e si sviluppano tre colorazioni. Questo frutto è stato portato in Sicilia dagli Arabi e ha trovato a Santa Margherita Belice condizioni climatiche favorevoli, questo unito alla sapienza dei popoli del luogo fa sì che in quest'area i fichi d'india prodotti siano diversi da tutte le produzioni e le varietà presenti nel Mediterraneo
CURIOSITÀ	Il nome 'Scyavuru' in dialetto siciliano significa profumo, odore, fragranza. L'attaccamento alla tradizione si riflette anche nella coltivazione dei terreni e nella produzione della frutta. La produzione delle marmellate, delle confetture e delle gelatine è legata a un patrimonio di ricette e procedure tramandato nelle varie generazioni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Deliziosa con i formaggi a pasta filata, sia freschi che stagionati