

Fichi e fichi secchi

Il fico è un albero conosciuto fin dall'antichità, se ne parla molto spesso nella Bibbia, è simbolo di abbondanza e prosperità, insieme all'olivo e alla vite. Ma è anche simbolo del "rimedio". Adamo ed Eva, dopo il primo peccato, coprono la loro "scoperta" nudità proprio con foglie di fico intrecciate. La sterilità del fico, invece, è simbolo di necessità di conversione. Una riflessione sul rapporto con il divino ce la propone Alberto Garlini che nel suo giallo biblico ripercorre la storia di Simone, un ambiguo personaggio calato nella Betania dell'epoca di Gesù.

Simone, trovando il suo fico incenerito, perché maledetto, lo avverte come un oscuro presagio che lo costringe a ripensare alla sua vita, al suo rapporto con il prossimo e con Dio.



Consigli di lettura

Alberto Garlini, *Il fico di Betania*, Aboca Edizioni, 2019

Del fico si mangiano i frutti, sia freschi, sia essiccati e fin dai tempi remoti si tramandavano le tecniche per essicarli al sole e al forno.

Una golosa variante dei fichi secchi era quella della farcitura con frutta secca. Se ne conosce un'antica ricetta tratta da "Il Giornale di Collescipoli", notiziario dell'Associazione culturale l'Astrolabio di Collescipoli, n. 28, Luglio 2017, fornitoci gentilmente dalla cultrice di storia locale, Prof.ssa Cristina Sabina. Si riporta integralmente l'articolo "I fichi secchi dell'architetto" scritto da Franca De Santis, elaborato in base all'esame di un antico documento contabile del 1711 della fabbrica della Chiesa



di S. Nicolò dove non solo si evincono gli ingredienti e la ricetta dei fichi farciti, ma troviamo anche un valido rimedio contro i sintomi influenzali, tramandato da fonti orali.

Il giornale di Collescipoli

In un Libro di Entrate ed Esiti della Fabbrica di S. Nicolò, in data 23 agosto 1711, è registrata una insolita vendita di prodotti ad uso dolciario, con un introito totale di bajocchi 65: «Per havere rivennuto il zuccaro fino, et il zuccaro rottame, et un oncia e menza di cannella (½ ettogrammo circa), et una libra e menza d'amandole (½ chilogrammo circa) compre per fare li fichi per ricalare (al)l'architetto». Null'altro si aggiunge alla stringata nota per realizzare una ricetta tutta collescipolana e che, tout-court e in modo altrettanto inedito abbiamo definito “*I fichi secchi dell'architetto*”. Siamo alla fine di agosto, il periodo di maggiore produzione del dolce frutto la cui pianta era diffusamente coltivata in ogni fondo – sul versante ovest di Collescozza perfino un toponimo portava il nome di Colle Ficaia – ed era anche il momento in cui in campagna si procedeva all'essiccazione naturale di questo frutto, che veniva esposto al sole o lasciato disidratate all'aria nei torridi sottotetto delle case dell'abitato o nei forni a legna dopo aver sfornato il pane. Mandorle, zucchero e cannella (sicuramente a tranci frammentati), dunque gli ingredienti di base per farcire i

UNA PREGIATA RICETTA COLLESCIPOLANA DOP “I FICHI SECCHI DELL'ARCHITETTO”

di Franca De Santis



dolcissimi “fichi secchi”. Non sappiamo se l'anonimo/a acquirente abbia aggiunto poco cacao, già usato per confezionare cioccolato caldo, servito su “cioccoliere e scodelline da cioccolato”, all'epoca presenti nell'arredo delle case collescipolane. Con certezza sappiamo però che era praticata la conservazione mediante essiccazione di altra frutta locale. Nei registri di contabilità, oltre a rimarchevoli quantità di fichi secchi, troviamo ad esempio mele, uva e prugne secche provenienti dalle proprietà dei due capitoli

di S. Maria e di S. Nicolò, confezionate e vendute presso i depositi delle due collegiate sotto forma di “filze”, “serti” e “corolline”, fino al periodo marzo-aprile dell'anno successivo.

Dalla lettura della fonte archivistica abbiamo elaborato una nostra formula approssimativa per farcire 10 fichi secchi “*Tritare finemente ½ hg di mandorle amare – spolverare con poco zucchero e cacao amaro – aggiungere non più di 10 grammi di cannella a tranci ben tritata per conferire un gradevole retrogusto – unire a discrezione piccoli frammenti di cioccolato fondente – mescolare bene, spaccare i fichi e farcirli con questo preparato*”.

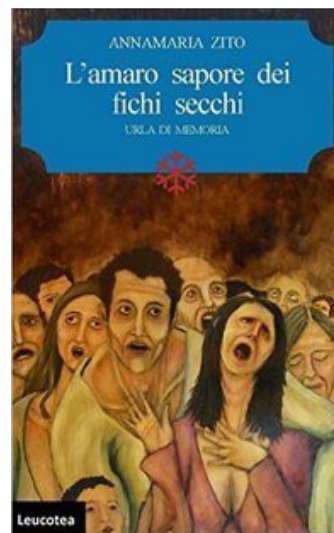
Da testimonianze orali abbiamo inoltre appreso un antico rimedio per lenire i sintomi influenzali.

“*Far bollire a lungo in abbondante acqua frutta secca mista: fichi, mele, prugne, uva, un po' di cannella, qualche chiodo di garofano, zucchero o miele a piacere. Sorbire la bevanda ben calda la sera prima di coricarsi*”.

Era considerata non solo efficace, ma anche gradevole al palato.

Altre storie ci ritornano dal passato, questo un po' più recente: la seconda guerra mondiale.

Mariuccia è una bambina come tante, vive nelle campagne delle Ciociaria, è felice del suo presente, trascorso insieme a sua sorella, golosa di fichi secchi. I fichi secchi erano l'alimento che nelle campagne veniva consumato normalmente, ma il loro sapore diventa amaro quando sono costretti a nutrirsi sulle montagne o mentre scappano dalle “marocchinate” durante la seconda guerra mondiale. L'autrice non può tacere le violenze, gli stupri e le angherie che la popolazione della Ciociaria è costretta a subire; si contano migliaia di vittime, stupri e violenze di massa commessi quando l'esercito francese attraversa quel territorio, avvalendosi dei militari algerini e marocchini, resi particolarmente selvaggi e incrudeliti dalle loro privazioni. L'autrice, Annarita Zito, più volte afferma: “La guerra non è di sole armi”, realizzando che gli orrori della guerra si protraggono lungamente anche quando è finita, perché porta con sé fantasmi e sofferenze per tutte le generazioni che l'hanno vissuta.



Consigli di lettura

Annarita Zito, *L'amaro sapore dei fichi secchi*, Leucotea, 2016

