



Mozzarella di **Bufala**  
Campana **DOP**



Grazzanise-Caserta • Tel. +39 0823 991850  
www.caseificiocooplacontadina.com

## RETAIL&RETAIL

Dal Global Powers Retailing di Deloitte, tutto sui big retailer internazionali

Pag. 14

## RETAIL&INDUSTRIA

Da una ricerca in esclusiva di Gdooweeek: trend, dati di mercato e promozioni del settore dei formaggi freschi

Pag. 54



# Le tante vite del OLANTINO

NOVITÀ



**ARMANDO**  
LA CURA DEL GRANO

Il Fico di Cosenza ha ottenuto la denominazione d'origine protetta con il prodotto essiccato e, con essa, la notorietà sul mercato. Nuove strategie di posizionamento e comunicazione

# Il prodotto che si fa strada con la dop

Vittorina Fellin  
@vittorinafellin

Il fico è un prodotto che si coltiva in molti regioni del Sud Italia. Ma è a **Cosenza**, con la varietà più pregiata, il **Dottaro Bianco di Cosenza**, che trova fama e diffusione maggiore grazie all'ottenimento della dop per il prodotto essiccato. Oggi i **Fichi di Cosenza dop** sono pronti a spiccare il volo verso gli scaffali della gdo nazionale e i mercati esteri, anche grazie ad una **campagna di promozione** che vede coinvolto il Consorzio di tutela.

La certificazione è stata la leva che ha strappato la fichicoltura cosentina dall'abbandono e probabilmente da una scomparsa quasi certa, un amaro destino che invece è toccato a molte aziende del comparto **in aree meno vocate**. Secondo i dati FAO, nell'ultimo trentennio la superficie coltivata a fico in Italia è **diminuita di oltre l'80%** rispetto a 30 anni fa. Un declino dovuto dall'abbandono di tante colture tradizionali delle aree collinari cau-



sate dalla **scarsa redditività** del prodotto, una maggior attenzione del consumatore a **prodotti preconfezionati** oppure realizzati dalle grandi marche e, da ultimo, ai **cambiamenti nelle diete** e negli stili di vita della popolazione.

Per la filiera del fico cosentino la volontà e la determinazione degli operatori è stata fondamentale. Attualmente **almeno 30 aziende** tra produttori e trasformatori stanno lavorando secondo le regole del disciplinare. Si punta ad **augmentare gli areali di produzione** e i quantitativi prodotti e soprattutto ad **incrementare il numero di aziende aderenti**

## ESTENSIONE DELLA CERTIFICAZIONE

Il riconoscimento dop si riferisce esclusivamente al **prodotto essiccato**. Le pezzature più grandi del frutto sono utilizzate per il **fico ripieno** con frutta secca, più facilmente noci e agrumi e per dolci classici come crocette e nocchette. L'uso di frutti certificati per **la lavorazione** è segnalato sulla confezione.

al circuito della dop, obiettivo a portata di mano, visto che sono molti i produttori che lavorano tradizionalmente in conformità al disciplinare anche per la parte di produzione "convenzionale".

I frutti vengono **raccolti a mano** solo dopo un primo appassimento naturale sulla pianta, quando il colore da verde-giallognolo diventa ambrato. L'essiccazione tradizionale **avviene esclusivamente al sole diretto** utilizzando le "cannizze" sollevate da terra, per un periodo che va dai 3 ai 7 giorni, sotto l'occhio vigile di chi, con sapiente pazienza, li rigira regolarmente per una perfetta essiccazione.

Il processo può essere realizzato anche **in regime protetto** ovvero in serre di vetro a una temperatura non superiore ai 50°C per un periodo massimo di 5 giorni. Prima della lavorazione, seguono dei trattamenti con acqua che puliscono e sterilizzano i frutti.

>2.000

ha areale dedicato

30

aziende di lavorazione

7gg

periodo di essiccazione