

# GDOWEEEEK

IN QUESTO NUMERO  
RETAIL&ELETTRODOMESTICI

11-2022

30 giugno

GDOWEEEK 2022 - Settimanale - New Business Media s.r.l. - via Eritrea, 21 - 20157 MILANO  
ISSN 2421-3497 - Poste Italiane S.p.A.

## RETAIL&RETAIL

A Saronno (Va), il primo Penny punto,  
la firma da cui parte il riposizionamento  
di Penny Italia

Pag. 14

## RETAIL&INDUSTRIA

Restyling e sostenibilità le parole d'ordine  
per il mercato dello spumante,  
dopo il boom del 2021

Pag. 34



# SHRINKFLATION

30

aziende coinvolte

2.000 ha

nuovo terreno  
dedicato

39-43%

tasso di umidità  
alla raccolta

# La dolcezza della Dop di Cosenza

Produzione geograficamente limitata per il fico che, essiccato, si sta facendo riscoprire sia in Italia che all'estero. Il ruolo del Consorzio di tutela

Elena Giordano

**D**ietro alla rinascita e al successo agli occhi del consumatore e del mercato dell'eccellenza "Fichi di Cosenza Dop" c'è il sapiente lavoro dell'omonimo Consorzio di tutela, riconosciuto ufficialmente solo due anni fa, ma attivo sotto altre denominazioni dal 2003.

**Le 30 aziende del territorio cosentino, sia produttori che trasformatori**, si impegnano per valorizzare questo prodotto della tradizione che viene apprezzato essiccato e come tale raggiunge le tavole non solo degli italiani, ma anche degli stra-

nieri anche attraverso i diversi siti aziendali di e-commerce.

Al Consorzio, guidato dalla presidente **Anna Garofalo**, spettano diversi compiti: oltre al presidio del mercato e al sostegno della varietà di **Fico Dottato Bianco** di Cosenza che può generare la Dop, anche l'attività di controllo e comunicazione, la promozione (quest'anno ha partecipato a Cibus e sarà al Sial di Parigi) e il sostegno alla produzione dal punto di vista agronomico: importante è per esempio il lavoro di ricerca che punta a individuare **sistemi di coltivazione biologici e naturali utili a supportare la pianta** per sopravvivere alla siccità (come le micorrize, simbiotici atti allo scopo).

Inoltre, fondamentale è il ruolo del Consorzio nella relazione con le istituzioni. Lo scorso anno, per esempio, la produzione è stata funestata prima dalla siccità (con temperature elevatissime) e poi da violente piogge proprio nel periodo di appassimento del fico sulla pianta. È stato dunque chiesto e ottenuto lo stato di calamità naturale.

Questa prelibatezza (che può contare su circa 2.000 nuovi ettari di Dottato impiantati dal 2000 a oggi) si sta facendo conoscere ovunque, **pur provenendo da un territorio molto limitato: meno di un terzo della provincia di Cosenza**. Il processo di disidratazione deve essere naturale e avveni-

## LO SNACK FICO CHE FA BENE

I Fichi di Cosenza Dop sono facilmente **digeribili** e ricchi di zuccheri a **rapida assimilazione** e di sali minerali (soprattutto calcio, ferro e potassio) e sono fortemente **energetici**. Inoltre contengono molte **fibre** e discrete quantità di **vitamine**. Questo li rende adatti a chi necessita di pronta energia **dopo lo sport**, per lo studio, dopo un affaticamento fisico o mentale.

re inizialmente sulla pianta, per poi completarsi o al sole o in serre aperte con copertura in vetro o altro materiale trasparente. Per essere colti dalla pianta i fichi devono aver raggiunto un avanzato grado di appassimento (contenuto di umidità medio compreso tra 39% e 43%); **la raccolta viene effettuata ancora manualmente** nel periodo compreso fra il 10 agosto e il 10 ottobre.

Il risultato è un fico essiccato dalla forma che ricorda una goccia allungata, dal sapore molto dolce, quasi mielato, di dimensione piccola, media o grande a seconda della pezzatura, che viene commercializzato o tal quale (fichi janchi) oppure trasformato seguendo diverse ricette della tradizione (come la crocetta, la corolla o la treccia), oppure come ingrediente di altri dolci tipici del cosentino.