

IL “FIGO MORO” DA CANEVA

- **LE SUE ORIGINI**

Il fico (*Ficus Carica*), appartenente alla famiglia delle Moracee, è originario della Siria.

All’inizio si è diffuso in Cina ed India, ma soprattutto nel bacino del Mediterraneo (pare per opera dei Fenici che lo usavano come principale alimento durante i loro viaggi in mare).

Oggi s’incontra in una vasta fascia che va dalla Persia alle Canarie e, più attualmente, anche nell’Africa meridionale e nell’America del Sud.

La sua coltura è fra le più antiche, tanto che fonti iconografiche ritrovate in Egitto e risalenti a molti secoli prima della nascita di Cristo, lo affermano ben noto in Babilonia.

- **LA SUA STORIA**

La coltivazione del fico nero, localmente denominato “figomoro” è diffusa nel comune di Caneva fin dai tempi più remoti, come dimostrano parecchie testimonianze ritrovate.

Le prime testimonianze scritte relative al “figo moro” da Caneva risalgono al XIV secolo, ma soprattutto ai tempi della Serenissima Repubblica Veneta, quando viene citato come “frutto speciale che i porta da Caneva”, scoprendo così che era già noto nell’antichità (1460/1500) come prodotto specifico tipico della zona.

A tal punto era apprezzato il “figo moro” da Caneva, da imbarcarlo in tutte le navi della flotta Veneziana, sotto forma di fico secco. I frutti freschi e i derivati erano invece riservati alla nobiltà.

Il suo pregio è storicamente riconosciuto, tanto d’aver costituito un’importante disponibilità alimentare soprattutto per le sue doti energetiche e medicali.



MOUSSE AL CIOCCOLATO CON PANNA, GRANELLA DI NOCCIOLE E FICHI NERI

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI:

- 250 g di cioccolato fondente
- 15 g di margarina vegetale
- 2 uova
- 50 g di zucchero a velo
- un pizzico di sale
- una fialetta di essenza alla vaniglia
- un pugno di noccioline tritate
- 200 ml di panna vegetale
- 8 “fighi mori” di Caneva



PROCEDIMENTO:

1. Tritate con un coltello il cioccolato fondente il più sottilmente possibile.
2. Mettetelo in un pentolino, unite la margarina vegetale (chi lo desidera può usare anche il burro di soia) e fate sciogliere lentamente il tutto a bagnomaria, ovvero immergete il pentolino in un'altra pentola con dell'acqua che porterete ad ebollizione. Mescolate di tanto in tanto per non far attaccare e bruciare il cioccolato.
3. Ora versate lo zucchero in 1 dl di acqua e fate bollire per circa 3 o 4 minuti, fino a che vedete che lo zucchero fa le bolle.
4. Separate i rossi dai bianchi delle uova. Montate a neve gli albumi in una ciotola aggiungendo un pizzico di sale. Mentre monta unite la fialetta di vaniglia e, dopo, lo sciroppo di acqua e zucchero, poco alla volta e continuando a montare.
5. Aspettate che il composto si raffreddi e poi unitelo al cioccolato sciolto col burro. Mescolate.

6. Dividete la mousse in bicchieri/ciotoline e lasciate riposare in frigo.
7. Ora montate la panna con le fruste elettriche (unite dello zucchero se non è già zuccherata o comunque a vostro piacimento). Una volta pronta mettetela in una sacca a poche e stando molto bene attenti a non sporcare i bordi dei bicchieri o delle ciotoline, decoratela sopra la crema al cioccolato.
8. Rimettete a riposare in frigo e tritate le noccioline (le trovate eventualmente in sacchetti anche già tritate), lavate i fichi, divideteli tutti a metà togliendo il “picciolo”.
9. Spolverate un po’ di noccioline tritate sopra la panna e posizionate i “fighi mori” nella quantità che desiderate.
10. Lasciate in frigo e servite dopo un’ora.