



### „Mandorle Ceglieesi“ ...ein bisschen Geschichte zu den Ceglieiser Mandeln

In Ceglie Messapica, einer Stadt in der apulischen Provinz Brindisi, hat der Mandelanbau eine sehr lange Tradition. Die optimale Lage und das Klima haben eine Biodiversität geschaffen, welche die Entwicklung von Dutzenden von Sorten begünstigt; über 40 Mandelsorten wachsen in diesem Gebiet verstreut zwischen Feigen und Olivenbäumen.

Leider sind viele der autochthonen Sorten inzwischen von den kalifornischen Mandeln verdrängt worden, die mit industriellen Methoden kultiviert und kräftig mit Pestiziden und Fungiziden besprüht werden, damit sie weich werden und leicht zu bearbeiten sind. Sie kommen zu unschlagbaren Preisen auf den Weltmarkt, sodass die einheimischen Mandeln nicht mehr mithalten können.

Dabei ist Provinz von Brindisi ein optimales, wenn nicht sogar perfektes Gebiet für den Mandelanbau. Man muss nur in den Notizen von Vincenzo Corrado aus dem Jahr 1792 über die Produktionen des Königreichs Neapel nachlesen, um herauszufinden, dass bereits vor zwei Jahrhunderten diese Gegend für die Qualität ihrer Mandelbäume berühmt war.

Es ist kein Zufall, dass in Ceglie Messapica seit Jahrhunderten ein Keks aus Mandelteig hergestellt wird, das „Biscotto Ceglieese“, das ein Symbol für Ceglie Messapica ist und heute zu einem der SLOW FOOD Produkten zählt.



### „Fichi Maritati“, die sog. verheirateten Feigen!

Das sind an der Sonne getrocknete Feigen, die mit einer gerösteten Mandel und Zitronenabrieb gefüllt werden. Es handelt sich um ein sehr antikes Rezept, das traditionell Ende August hergestellt wurde. Dafür wurden die Feigen halbiert und auf Schilfrohmatten, die die Mädchen früher als Mitgift in die Ehe brachten, zum Trocknen ausgelegt. Tagsüber wurden sie mehrmals gedreht, um das Trocknen an der Sonne zu unterstützen.

Nach 10 Tagen war der lang ersehnte Moment gekommen; man traf sich abends beim Plaudern, um die Feigen zu füllen und miteinander zu verbinden. Es wurde immer eine halbierte Feige mit einer zweiten halbierten Feige verbunden, was symbolisch für die Heirat stand. Daher der Name „Fichi Maritati“, die sog. verheirateten Feigen.

Am nächsten Tag wurden sie bei niedriger Temperatur etwa eine Stunde lang im Backofen gebacken und anschließend abwechselnd mit Lorbeerblättern in Glas- oder Keramikbehälter geschichtet.

Obwohl sie keine Konservierungsmittel enthalten, sind sie mindestens 8-10 Monate lang haltbar. Dank des hohen Zuckergehalts können diese köstlichen Früchte den ganzen Winter über genossen werden können. Die „Fichi maritati“ sind nicht nur ein gesunder, sondern vor allem ein sehr energetischer Snack für zwischendurch.



### „Ficotto“, eingekochter Feigenbalsam

Es handelt sich um ein exklusives Produkt, das typisch für die bäuerliche Tradition Apuliens ist und ein echter Nektar, der aus sehr reifen Feigen gewonnen wird. Dafür werden die Feigen weichgekocht und die Masse über Nacht in einem Mull Tuch abgetropft. Der daraus gewonnene Saft wird dann über mehrere Stunden bei niedriger Flamme eingekocht, bis er eine balsamartige Konsistenz hat.

Die Ursprünge von Ficotto - auch gekochter Feigenmost genannt - lassen sich bis ins antike Rom zurückverfolgen, wo es in zwei verschiedenen Varianten hergestellt wurde, nämlich als Sapa oder Defrutto.

Ursprünglich wurde Ficotto zur Verfeinerung von Obst, Eis oder anderen Süßigkeiten verwendet. In letzter Zeit versucht man in der experimentellen Gastronomie den ursprünglichen Verwendungszweck zu erweitern, d.h. mit Ficotto zu würzen und interessante Geschmackskontraste mit gegrilltem Fleisch oder Fisch hervorzuheben. Aber auch zu Salat und zu Frischkäse- oder Hartkäsespezialitäten passt Ficotto hervorragend.

Er ist ohne Konservierungsstoffe und dank des hohen Zuckergehalts bis zu 1 Jahr haltbar.