

Sapa di fico d'india

Bevande alcoliche, distillati e liquori

Descrizione sintetica del prodotto

Denso liquido di colore marrone chiaro, ottenuto dalla prolungata cottura della polpa e del succo dei frutti del fico d'india, utilizzato per la preparazione dei dolci.

Ingredienti: fichi d'india freschi, buccia secca d'arancia, finocchio selvatico fresco. Si prepara nel mese di settembre quando i fichi d'india raggiungono una maturazione ottimale. Raccolti i fichi ben maturi nelle campagne locali, nella stessa giornata (per evitare l'acidimento) vanno sbucciati e spremuti schiacciandoli con le mani.

Si passa quindi ad una prima cottura di circa 30 min. che ha lo scopo di favorire il distacco dei semi dalla polpa. Si procede poi alla colatura utilizzando un pezzo di sacco di iuta che, grazie alla trama larga, riesce a separare i semi dal succo.

Si passa finalmente alla cottura che deve avvenire a fuoco lento per circa 6 ore. Per aromatizzare la sapa, durante la bollitura vanno aggiunte le scorze di arancia seccate all'aria in inverno e un mazzetto fresco di infiorescenze di finocchio selvatico.

Il succo liquido deve raffinare sino a diventare denso, ciò che avviene quando si riduce all'incirca ad un quinto. Raggiunta la densità ideale, si interrompe la cottura e si lascia raffreddare.

Vieni quindi conservata in bottiglie di vetro chiuse con tappi di sughero assicurandosi che non ci siano contatti con l'aria. Va inoltre tenuta lontana da fonti di luce o di calore. La durata della sapa può variare dai 2 ai 5 anni.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione:

Sapa di fico d'india – Succo cotto di fico d'india per preparazione di dolci

Sinonimi:

Saba de figu morisca

Nome geografico abbinato:

nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

La spremitura avviene a mano in un contenitore in terracotta verniciato internamente (xivedda).

La 1^a e 2^a cottura avviene in un pentolone in rame stagnato.

La colatura avviene con un pezzo di sacco di iuta opportunamente lavato e sterilizzato. La conservazione si fa in bottiglie di vetro opportunamente lavate e sterilizzate.

Il locale utilizzato per la cottura, oggi come nel passato, è la cucina di casa, con la differenza che oggi usa il fornello della cucina a gas anziché il caminetto o la cucina a legna.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La sapa di fico d'india era ed è un prodotto sostitutivo della sapa di mosto d'uva. Un tempo, essa era preparata solo dalla popolazione povera che, non possedendo vigne e quindi mosto, poteva in tal modo realizzare quei dolci tradizionali (in particolare il pane 'e saba) che si basano su questo ingrediente di base.



Un riconoscimento comunitario

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

E' un prodotto che si conosce da almeno 100 anni, secondo la memoria delle persone molto anziane che ne hanno tramandato la ricetta e il savoir faire.

Oltre che come ingrediente di base, nei passati periodi di miseria, veniva consumata anche per imbeverci il pane, quindi come alimento che contribuiva a sfamare non solo i bambini. Attualmente viene ancora prodotta a livello familiare per l'uso dolciario e talvolta viene pure commercializzato su un circuito decisamente informale.

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

Il prodotto subisce una lunghissima cottura e non dovrebbe essere soggetto a punti critici di potenziali contaminazioni. In fase di conservazione, il contatto con l'aria, con fonti di luce o di calore potrebbero provocare un inaridimento del prodotto.

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000. "Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it