

Fasi per la pulitura dei fichi

I fichi d' India di Calabria iniziano la maturazione a metà Luglio, e vengono raccolti a più riprese fino a fine Agosto, con il caratteristico "coppo" (bastone alla cui estremità si trova un oggetto vuoto a forma di tronco di cono, dentro il quale si introduce il fico d'India, che, con un semplice movimento rotatorio, viene distaccato dalla pala). Dopo la raccolta, i frutti possono essere frigoconservati a 6 °C per 3 - 5 giorni, vengono anche usati per produrre marmellate, bevande, sciroppi.

- Come sbucciare / pulire un fico d' India?
 - La presenza di spine sull'epicarpo inducono a maneggiare il frutto, (al fine di evitare di potersi spinare) nel seguente modo: FASE 1
- Indossare dei normali guanti di lattice e deporre i frutti a bagno in un normale recipiente d'acqua, oppure sciaccquarli sotto un rubinetto FASE 2
- Fatto ciò prendere un normale coltello da cucina e smozzare il frutto sia nella parte superiore e sia in quella inferiore, FASE 3
- Subito dopo, in modo perpendicolare spaccare l'involucro del frutto tanto quanto è lo spessore della buccia, FASE 4
- dopo avere effettuato dette operazioni, divaricare la spaccatura FASE 5
- ecco che il frutto viene fuori in tutta la sua magnificenza pronto per essere degustato. Pianta di fichi d' India di Calabria, il fico d' India in Calabria, informazioni e notizie sulla raccolta e pulitura dei fichi d' India.