



ὁ νόδος ἐν τῇ γῆ τῶν μύζων

Alimento antico amato dai Greci e dai Latini, il fico riconsegnato alla contemporanea cultura alimentare, ritorna sulle nostre tavole in una veste nuova. Lavorato secondo la tradizione artigianale ma ricorrendo alle moderne tecnologie, il prodotto diviene protagonista: la piccola quantità al massimo della sua qualità senza la



I L C I L E N T O



commercializzazione del prodotto. Nel laboratorio, dove tutto è rigorosamente e scrupolosamente controllato, gli artigiani della Santomiele concorrono a costruire il "carattere" e "l'eccellenza" del prodotto. Così Antonio Longo racconta come l'azienda di famiglia cresce contribuendo ad una attenta tutela del territorio.

PALAZZO VARGAS VATOLLA



L'AZIENDA SANTOMIELE nasce nel riprendendo quella che era l'attività ricucire uno strappo della tradizione diventata ormai la nostra passione, è di trasformare il fico, mirando parte dalla materia prima, dai fichi, che vengono selezionati rigorosamente, essiccati al sole e accuratamente lavorati a mano. Lavorano per noi maestri artigiani, ciascuno dei quali ha un proprio banco per una produzione limitata. La storia è insita nella nostra terra. La tradizione è nella fattura artigianale e nel rispetto del passato. Lo stile è nella scelta della materia prima, sempre di primissima qualità. Siamo fedeli allo stile, anche se la ricerca è volta sempre a reinventare il prodotto per sedurre e sorprendere. Altra chiave del nostro successo è il forte legame con il territorio, legame che conserviamo e coltiviamo costantemente. Prescindere da esso sarebbe un errore che rischierebbe di trasformare la forza dell'Azienda in sterilità della stessa. Essa infatti si pone quale interprete di una realtà locale e di una identità culturale molto forti, le quali affondano le proprie radici in un passato assai antico, ma che ha ancora molto da raccontare. Siamo tornati alle origini, ad uno spirito fortemente mediterraneo, perché esse sono la nostra parola d'ordine: profumi, sapori, colori. Vogliamo che i nostri prodotti cantino la terra dei miti.



Santomiele

1999 per una nostra volontà, di famiglia agli inizi del '900, di e ridefinire le nostre origini. L'idea, stata quella di produrre sì ma anche all'eccellenza. Un'eccellenza che

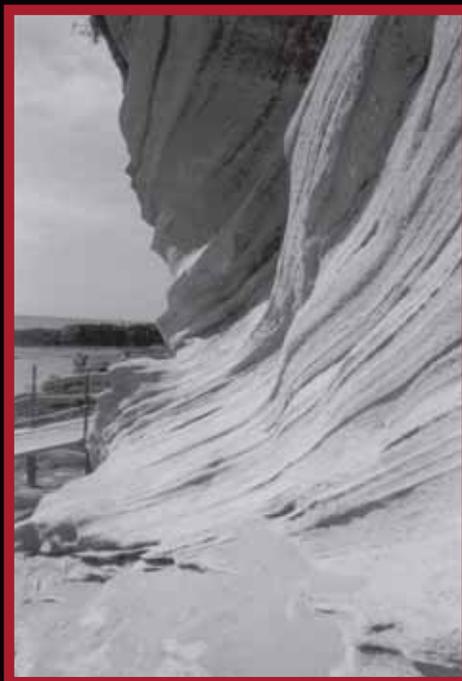
1999 per una nostra volontà, di famiglia agli inizi del '900, di e ridefinire le nostre origini. L'idea, stata quella di produrre sì ma anche all'eccellenza. Un'eccellenza che

FICHI SANTOMIELE SUND DRIED SANTOMIELE FIGS

Ἑσπέρα



T E R R O I R



Il TERROIR dei fichi Santomiele è un luogo dalle caratteristiche geografiche e ambientali unico e di rara bellezza.

I fichi sono coltivati in un ambiente collinare. I versanti collinari in cui la pianta è presente sono esposti generalmente a sud-ovest, ad una altitudine media di 100 - 400 mt sul livello del mare su terreni che appartengono alla formazione rocciosa chiamata “flysch”: alternanza di argilla ed arenaria. Il vento caldo che risale dal mare mantiene l'habitat asciutto e influisce in modo positivo sulla qualità dei fichi.

T E R R O I R



I FICHI che utilizziamo appartengono alla pregiata varietà cultivar “*Dottato*”, diffusa in tutto il Mezzogiorno. In particolare, il prodotto tutelato è quello derivato da uno specifico ecotipo della cultivar *Dottato*, che si è andato selezionando e diffondendo in luoghi molto particolari.

Il prodotto ha caratteristiche uniche e di assoluto pregio: la polpa è di consistenza tipicamente pastosa, dal gusto molto dolce, di colore giallo ambrato, con acheni prevalentemente vuoti, piccoli e con un corpo interno quasi interamente pieno. Il colore della buccia del frutto essiccato è giallo chiaro uniforme ed acquista un colore marroncino quando il frutto viene lavorato, come nella antica tradizione contadina, con un lento processo di cottura in forno. Questa è una fase determinante sia per la sterilizzazione che per la ricchezza delle componenti aromatiche specifiche, determinate dalla bruciatura del legno di ulivo e quercia esaltate dalle foglie di alloro.

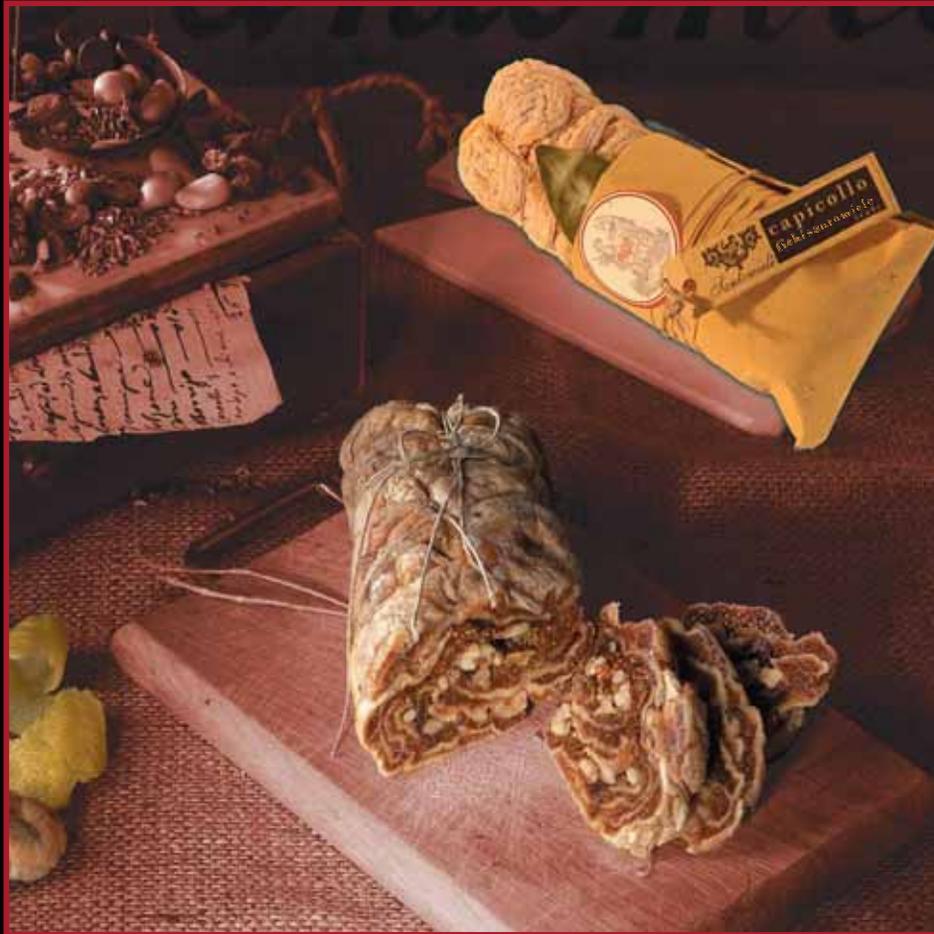
FICHI MONDI, MMUNNATI O PELATI



I FICHI MONDI , detti anche : mmunnati, o pelati vengono considerati i migliori in assoluto. Essi hanno semi piccolissimi, sapore dolce e colore bianco avorio. Il prodotto fresco che meglio si presta alla pelatura è quello di inizio produzione. Il fico deve essere maturo al punto giusto e raccolto , possibilmente di mattina, con l'inizio alle prime luci dell'alba e non più tardi di qualche ora dopo il sorgere del sole. Per punto giusto s'intende la massima espansione del frutto, riconoscibile, questa, da qualche lesione verticale della sola buccia del frutto stesso. Storicamente questo prodotto nasce nel paesino di Prignano Cilento che ha dato anche origine al “Capicollo di Fichi Mondri”.

“da : “Fichi Pelati di Prignano” testo sig. Angelo Renzi”

IL CAPICOLLO DI FICHI MONDI



CAPICOLLO DI FICHI MONDI sfoglia di fichi Mondì avvolta a mano, e farcita con noci, finocchio selvatico essiccato al sole, proveniente dalla macchia mediterranea delle colline del Cilento, bucce di agrumi. Il tutto aromatizzato con un morbido Rhum, ottenuto dalla distillazione del solo succo di canna da zucchero fermentato.

Produzione limitata

IL CAPICOLLO DI FICHI AI PISTACCHI



CAPICOLLO DI FICHI AI PISTACCHI morbido impasto di fichi addolcito con profumate mandorle tostate e da una verde granella di pistacchi . Ottimo come dessert se abbinato ad un marsala invecchiato o ad un rhum agricolo.

LA DIETA MEDITERRANEA



La dieta Mediterranea, considerata “Patrimonio immateriale dell'Umanità” il cui promotore principale è stato lo studioso americano Ancel Keys prevede un elevato consumo di pane, frutta, verdura, erbe aromatiche, cereali, olio di oliva, pesce e vino (in quantità moderate) e frutta secca .

I fichi essiccati, sono ricchi di antiossidanti come i polifenoli, la stessa sostanza trovata nell'uva o nel vino. I polifenoli, attraverso la loro attività antiossidante, contribuiscono alla buona salute delle arterie.

LE CANNETTE



CANNETTE Fichi con mandorle e bucce di agrumi, con noci e finocchietto selvatico. Il nome è legato alle canne di fiumara, raccolte a gennaio, essiccate al sole e tagliate in più parti, utilizzate come elemento portante della confezione. Abbinamenti: a formaggi stagionati o affinati in grotta, a delicati passiti di pantelleria.

Art. AB fichi e mandorle

gr 200

Art AB1 fichi con noci

gr 200

Art AB2 fichi al naturale

gr 200

IL FAGOTTINO



La cottura dei fichi nelle foglie è il metodo di cottura più antico che l'uomo conosce, risale al periodo Egizi, questa tecnica che la *Santomiele* utilizza e continua a sperimentare.

I L F A G O T T I N O



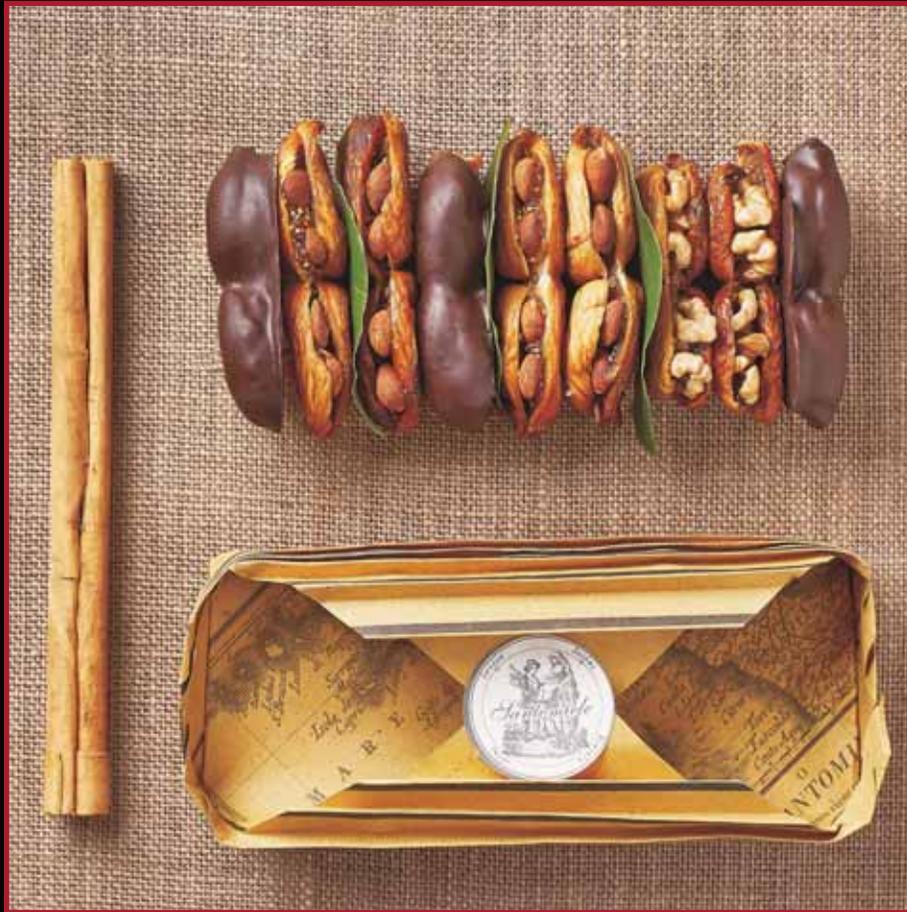
FAGOTTINO Le verdi foglie di fico racchiudono come uno scrigno i profumi, sapori di terre assolate e forti. I fichi, l'uvetta, le arance e le mandorle racchiuse in esse raccontano questi luoghi, magici e dimenticati dalla storia. I profumi intensi e la morbidezza della frutta fanno del FAGOTTINO il simbolo antico della *Santomiele*.

I L M A S T R I N O



MASTRINO - Il fico Santomiele *cultivar «Dottato»*, è interpretato come la storia ci ha tramandato. Essiccato al sole e sterilizzato nei forni, è farcito con un abbinamento classico. Mandorle, noci, finocchio selvatico. I profumi rievocano antichi ricordi di famiglia e calde atmosfere mediterranee.

F I C O D O R O



FICODORO fichi farciti con mandorle e noci, arricchiti da aromi naturali quali il finocchio selvatico e bucce di agrumi; altri ricoperti da un cioccolato extrafondente, con un contenuto in cacao al 70%.

BECCAFICO E SCIUSCELLA



BECCAFICO: un cioccolato forte, nero, dal gusto intenso si sposa con la delicata dolcezza dei fichi mondi Santomiele.

Art AL4

Gr 80

SCIUSCELLA: il cioccolato Santomiele amaro e forte, mescolato alla polvere di carruba della soleggiata Sicilia, da origine ad un gusto nuovo e mediterraneo.

Art AL5

Gr 80

OSCAR



OSCAR è una piccola collezione dei fichi Santomiele con aromi diversi. Gusto forte e speziato per i fichi farciti al cioccolato extrafondente al 70%, delicati quelli alle noci o alle mandorle.

Art. AD2 - noce e finocchio

Gr 100

Art. AD3 - cioccolato extra 70%

Gr 100

Art AD4 - mandorle e bucce di arance

Gr 100

M E L A Ç O



MELAÇO biscotti speziati con la melassa nera dei pregiati fichi *cultivar dottato*, essiccati al sole, sale delle cave di Sicilia e farina integrale macinata a pietra.

IL SIGNORINO, CROCCANTE

ανατολή



IL SIGNORINO, TAVOLETTA CROCCANTE



Il Signorino alle nocciole “*la tonda di Giffoni*” è un croccante friabile fatto a mano e senza zuccheri aggiunti. La melassa nera dei fichi *cultivar dottato* e le bucce fresche degli agrumi sono ingredienti che conferiscono al prodotto note di gusto uniche e intense.

Art AG3

Gr 100



Il Signorino alle mandorle della Sicilia è un croccante friabile fatto a mano e senza zuccheri aggiunti. La melassa nera dei fichi *cultivar dottato* e le bucce fresche degli agrumi sono ingredienti che conferiscono al prodotto note di gusto uniche e intense.

Art AG1

Gr 100

IL SIGNORINO, TAVOLETTA CROCCANTE AL 70% CACAO



IL SIGNORINO, è un croccante alle nocciole «da tonda di Giffoni» con un cioccolato amaro dal profumo intenso e speziato. Ingredienti che si mescolano ad un fresco e floreale miele di arance. Ideale degustato come dessert.

ArtAG9

Gr 130



IL SIGNORINO, è un croccante alle mandorle coltivate in Italia, con un cioccolato amaro dal profumo intenso e speziato. Ingredienti che si mescolano ad un fresco e floreale miele di arance. Ideale degustato come dessert.

ArtAG7

Gr 130

IL SIGNORINO, MASTROCROCCANTE



Il Signorino “mastrocrocante” alle mandorle della Sicilia è un croccante friabile fatto a mano e senza zuccheri aggiunti. La melassa nera dei fichi *cultivar dottato* e le bucce fresche degli agrumi sono ingredienti che conferiscono al prodotto note di gusto uniche ed intense. Ottimo l'abbinamento con i vini passiti .

Art AG2

Gr. 600



Il Signorino “mastrocrocante” alle nocciole “*la tonda di Giffoni*” è un croccante friabile fatto a mano e senza zuccheri aggiunti. La melassa nera dei fichi *cultivar dottato* e le bucce fresche degli agrumi sono ingredienti che conferiscono al prodotto note di gusto uniche ed intense. Perfetto l'abbinamento con i migliori spumanti e proseccchi della tradizione italiana.

Art AG4

Gr. 800

IL SIGNORINO, MASTROCROCCANTE CACAO 70%



Il Signorino “mastrocroccante” alle nocciole “*la tonda di Giffoni*” è ricoperto a mano per metà, da una sfoglia di cioccolato amaro e nero al 70% in cacao. L'assenza di zucchero lo rende friabile. Al taglio si libera un delicato profumo floreale, grazie alla presenza di un delicato miele di arance. Perfetto l'abbinamento con i migliori rhum agricole.

Art AG11

Gr 700



Il Signorino “mastrocroccante” alle mandorle di Sicilia è ricoperto a mano per metà, da una sfoglia di cioccolato amaro e nero al 70% in cacao. L'assenza di zucchero lo rende friabile. Al taglio si libera un delicato profumo floreale, grazie alla presenza di un delicato miele di arance. Perfetto l'abbinamento con i migliori rhum agricole.

Art AG10

Gr 700

LE CONFETTURE



È l'ultima novità *Santomiele* del 2015, il nuovo metodo sperimentate di produrre le confetture. Il risultato lo riteniamo “eccellente” per le caratteristiche e il gusto del prodotto. *I profumi,.... il sapore,..... simbolo della freschezza e della dolcezza parlano parole nuove e raccontano una favola bella che ieri mi prende e che oggi ti prende.....*

Tale risultato è stato ottenuto utilizzando la tecnica del “vuoto”, cottura a basse temperature . L'uso di pregiate materie prime, come i fichi, i limoni , la vaniglia bourbon le rende uniche e speciali.

LE CONFETTURE



Art. AN CONFETTURA DI FICHI E VANIGLIA BOURBON

ml 212

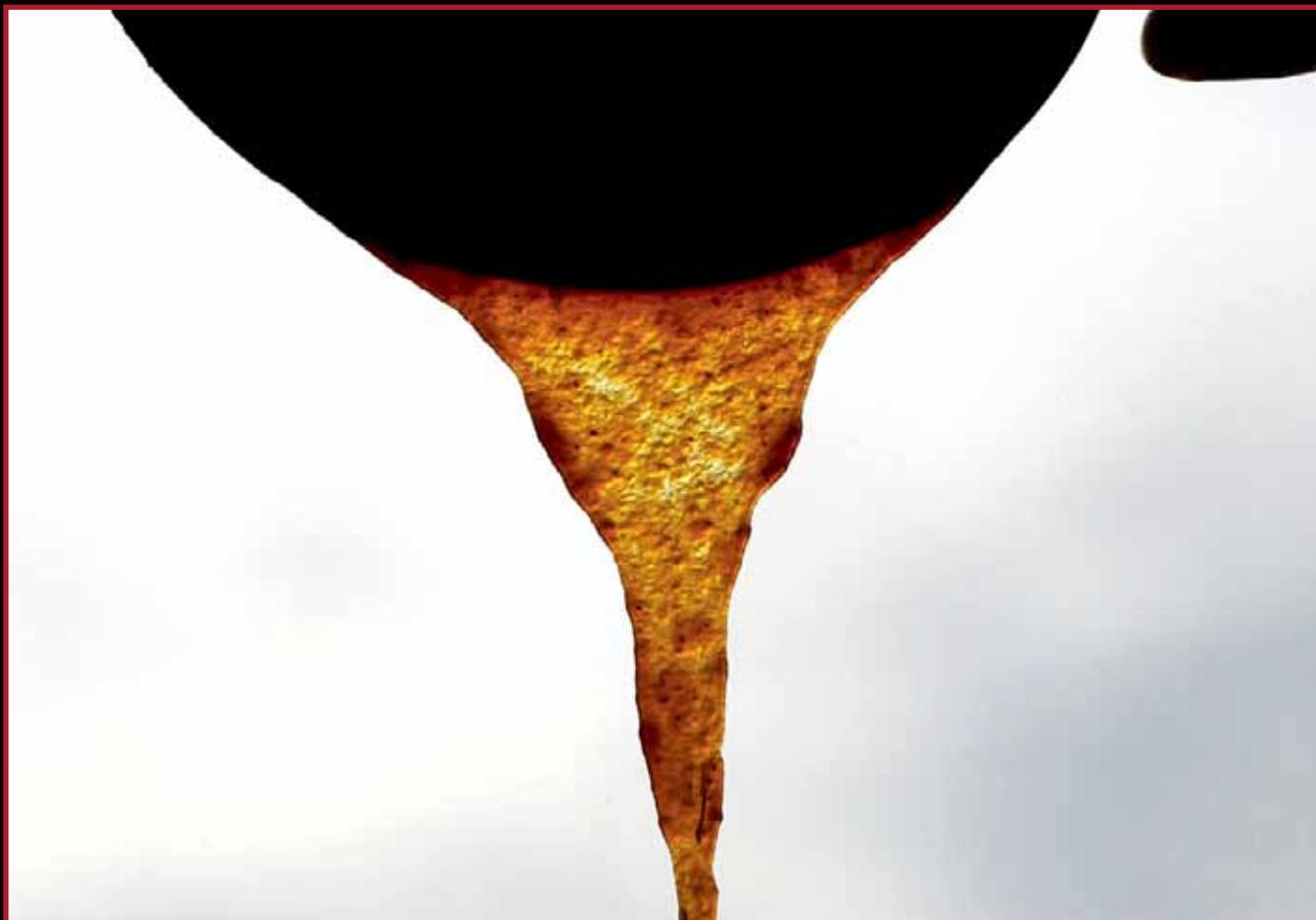
Colori come il sole, profumi dolci e delicati sono gli ingredienti che rendono questa confettura adatta per una sana colazione o per realizzare dolci freschi e fragranti.

Art. AN1 CONFETTURA DI FICHI E PERE

ml 212

Fichi freschi sbucciati, pere croccanti si trasformano in una macedonia di infiniti aromi. Ottima anche abbinata ai formaggi di capra, pecora o podolici.

L A M E L L A S S A



Prodotto reiventato e registrato dalla Santomiele.

Otteniamo la nostra melassa dalla spremitura a freddo di fichi essiccati che appartengono alla cultivar Dottato, la varietà più pregiata di questi frutti. Provengono da un piccolo distretto territoriale compreso tra il comune di Castellabate, Agropoli e Prignano Cilento, all'interno del Parco Nazionale del Cilento. Il processo di estrazione è molto lungo e delicato: una volta ottenuta la melassa, si procede all'affinamento che può avvenire solo nelle particolari condizioni ambientali e climatiche tipiche di un territorio molto circoscritto e caratterizzato da inverni rigidi ed estati calde e ventilate. Per questo la nostra melassa non può essere ottenuta con lavorazioni industriali, ma solo con procedimenti artigianali che rendono la produzione molto limitata e pregiata.

LA MELASSA



La MELASSA si ottiene da un lungo processo di trasformazione manuale di lavorazione del fico essiccato al sole. La varietà dei fichi, il Dottato e l'uso di strumenti quali, torchi di legno, teli di lino, pentole di rame conferiscono alla melassa, delle pregiate proprietà. Le note organolettiche e salutari sono quelle della dieta mediterranea, gli aromi sono quelli del caramello, della liquirizia del fieno.

Art. AZ

ml 200

Art. AM

ml 100

Art. AM2

ml 40

M A S T R O D I F E S T A



RACCONTI DEL MASTRO DI FESTA TALES OF THE PARTIES

NOTOS



A G O R Ì



La storia di questo antico frutto il “fico” è raccontata in Agorà. Essiccati al sole e al vento, i fichi vengono tostati in forni ad una temperatura che gli conferisce una delicata e profumata caramellizzazione. Ampio e il bouquet dei sapori. Fichi alle noci e finocchietto selvatico, alle mandorle della Puglia e fresche bucce di agrumi. Un cioccolato amaro, nero e dal gusto intenso, ricopre il fico Santomiele.

IL BAULE, LA STORIA



BAULE, LA STORIA. Due cassetti nascosti custodiscono i tesori dell'Opificio Santomiele.

Fichi agli aromi con mandorle e noci; cioccolatini extrafondenti fatti a mano con i frutti del mediterraneo; fichi al cacao amaro del Brasile e cannella di Ceylon. Capicollo di fichi con mandorle e pistacchi di Bronte. Il capicollo tagliato a fette e abbinato ad un vino passito, diventa un originale dessert.

La melassa di fichi ottenuta dalla spremitura a freddo di questo frutto, è un ottimo elisir da usare in cucina dai piatti dolci a quelli salati

IL BAULE, LA GRANDE BELLEZZA



IL BAULE, LA GRANDE BELLEZZA. Tre cassetti nascosti custodiscono i tesori dell'Opificio Santomiele. Fichi agli aromi con mandorle e noci; cioccolatini extrafondenti fatti a mano con i frutti del mediterraneo; fichi al cacao amaro del Brasile e cannella di Ceylon. Capiocollo di fichi con mandorle e pistacchi di Bronte. Il capicollo tagliato a fette e abbinato ad un vino passito, diventa un originale dessert. La melassa di fichi ottenuta dalla spremitura a freddo di questo frutto, è un ottimo elisir da usare in cucina dai piatti dolci a quelli salati. Il Signorino, un croccante realizzato con delicate mandorle e melassa di fichi. L'assenza dello zucchero conferisce al croccante una struttura friabile e profumi al fiore di arancio.

T E R R O I R

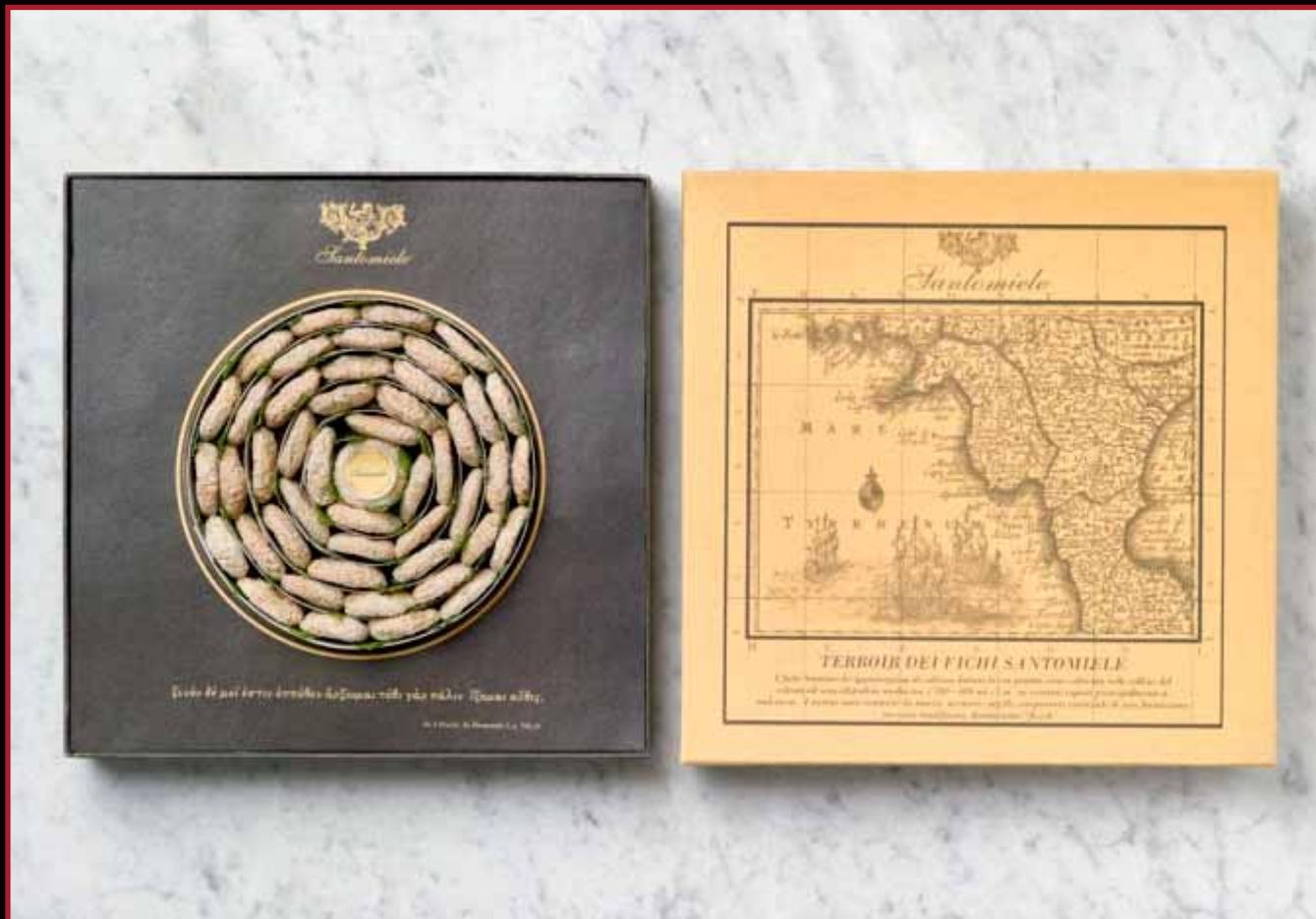


Il TERROIR e' un piccolo “giacimento gastronomico” in cui il prodotto si distingue per qualità eccellenti. La sua produzione è affidata a veri artigiani del gusto i quali mescolano aromi, sapori e spezie provenienti da tutto il mondo.

I fichi essiccati al sole sono farciti da saporite mandorle raccolte nei campi del tavoliere pugliese, le scorzette di agrumi vengono avvolte da un cru extrafondente molto amaro e pungente.

I cioccolatini extrafondenti alle castagne o con crema di fichi sono resi eleganti da pregiati liquori, quali il limoncello e un delicato liquore al rhum .

I L R I C C I O



RICCIO - Il fico Santomielle, sbucciato a mano ed essiccato al sole e al vento da origine ad una eccellenza unica a livello mondiale «*Il fico Mondo*». Bianco come un corallo, morbido come la seta, i profumi sono freschi e frizzanti come la brezza marina. Gli ingredienti: i profumi della terra, il calore del sole, la freschezza del vento

Produzione limitata e numerata in 300 pezzi

L A P I G N A



LA PIGNA è caratterizzata da fichi Mondì essiccati, posti a mutuo contrasto concorrenti alla composizione architettonica nello svolgimento della cupola. Essi sono sostenuti da un cioccolato extrafondente al 70% dall'intenso profumo di frutta secca tostata. La granella di nocciole «la tonda di Giffoni» e i pinoli mediterranei conferiscono un sapore unico e armonioso. La produzione è limitata e numerata vengono realizzate solo 500 Pigne all'anno. La scatola in carta paglia che la contiene è di manifattura artigianale e richiama nella forma modelli di un tempo passato

MASTRODIFESTA



MASTRODIFESTA questo è il simbolo di una antica tradizione che grazie ai nostri artigiani, che hanno da sempre un'innata aspirazione a superare se stessi, traducono la loro esperienza in realtà.

MASTRODIFESTA con i suoi aromi e sapori è come un ricordo che fino ad oggi abbiamo conservato negli occhi e nella memoria. I fichi sono impreziositi con mandorle, noci, e con profumi di alloro, cannella e finocchietto.

MASTROCIOCCOLATO



MASTROCIOCCOLATO è un grande frammento di cioccolato extrafondente al 70% in massa di cacao. Colato in stampi di legno per conferirgli il tocco elegante del “fatto a mano”. L'aroma è unico e persistente per la presenza di bianchi e morbidi fichi cultivar *Dottato*. Sbucciati a mano ed essiccati al sole. Le nocciole “la tonda di Giffoni” conferiscono al *Mastrocioccolato* profumi di caramello e freschezza che rievocano il paesaggio della macchia mediterranea.

ξυγὸν δέ μοί ἐστιν ὀππόθεν ἄρξωμαι τόθι γάρ πάλιν ἴξομαι αὔθις.

Fr. 5 Proclo. In *Parmenide I*, p. 708.16.



SCAVI ARCHEOLOGICI DI VELIA PORTA ROSA

SANTOMIELE
S.R.L. VIA SALITA SAN GIUSEPPE 84060
PRIGNANO CILENTO SA ITALY
TEL. 0039.(0).974.833275
WEB SITE: WWW.SANTOMIELE.IT
E-MAIL: INFO@SANTOMIELE.IT