




# ὁ νόστος ἐν τῇ γῇ 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 artigiana 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, i 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 delle materie prime, 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. Un viaggio alla riscoperta delle nostre origini, immersione nello spirito mediterraneo, alla ricerca dei nostri sapori, colori ed odori. Vogliamo che i nostri prodotti cantino la terra degli antichi 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 uniche 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 AI PISTACCHI



Il nostro Capicollo di fichi si propone con qualche piccola variante. Le profumate mandorle della Puglia e i verdi pistacchi della nostra Sicilia, accompagnano il nostro impasto di fichi lungo le coste del mediterraneo. L'incontro con un marsala invecchiato o un rhum agricolo è un'esperienza da condividere e raccontare.

# 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, risalente al periodo degli Egizi. Alla Santomiele, oggi dopo cinquemila anni, abbiamo voluto riprendere questa tecnica, facendo qualche piccolo esperimento.

# 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*.

# F I C O D O R O



Piccola finestra sul mondo Santomiele. Un itinerario alla ricerca dell'eccellenza nel lontano Brasile, portando via con sé un cacao fondente al 70%.

Ad accompagnare questo dolce ricordo i nostri sapori e aromi: le mandorle, le noci, il finocchietto e le bucce dei nostri agrumi. Ogni palato goloso verrà soddisfatto.

# I L M A S T R I N O



**MASTRINO** - Il fico Santomieles *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.

# 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 Santomiolo 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

# MELAÇO



MELAÇO biscotti speziati con la pregiata melassa nera di fichi , *cultivar dottato*. Farina integrale macinata a pietra e sale delle cave di Sicilia

La presenza della melassa conferisce ai Melaço sapori unici e un gusto intenso . Ideali in ogni momento del giorno, si sposano bene nel latte o in una tazza fumante di thé.

# IL SIGNORINO, CROCCANTE

~~ἀνατολή~~



# 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 «la 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 “mastrocroccante” 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 “mastrocroccante” 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

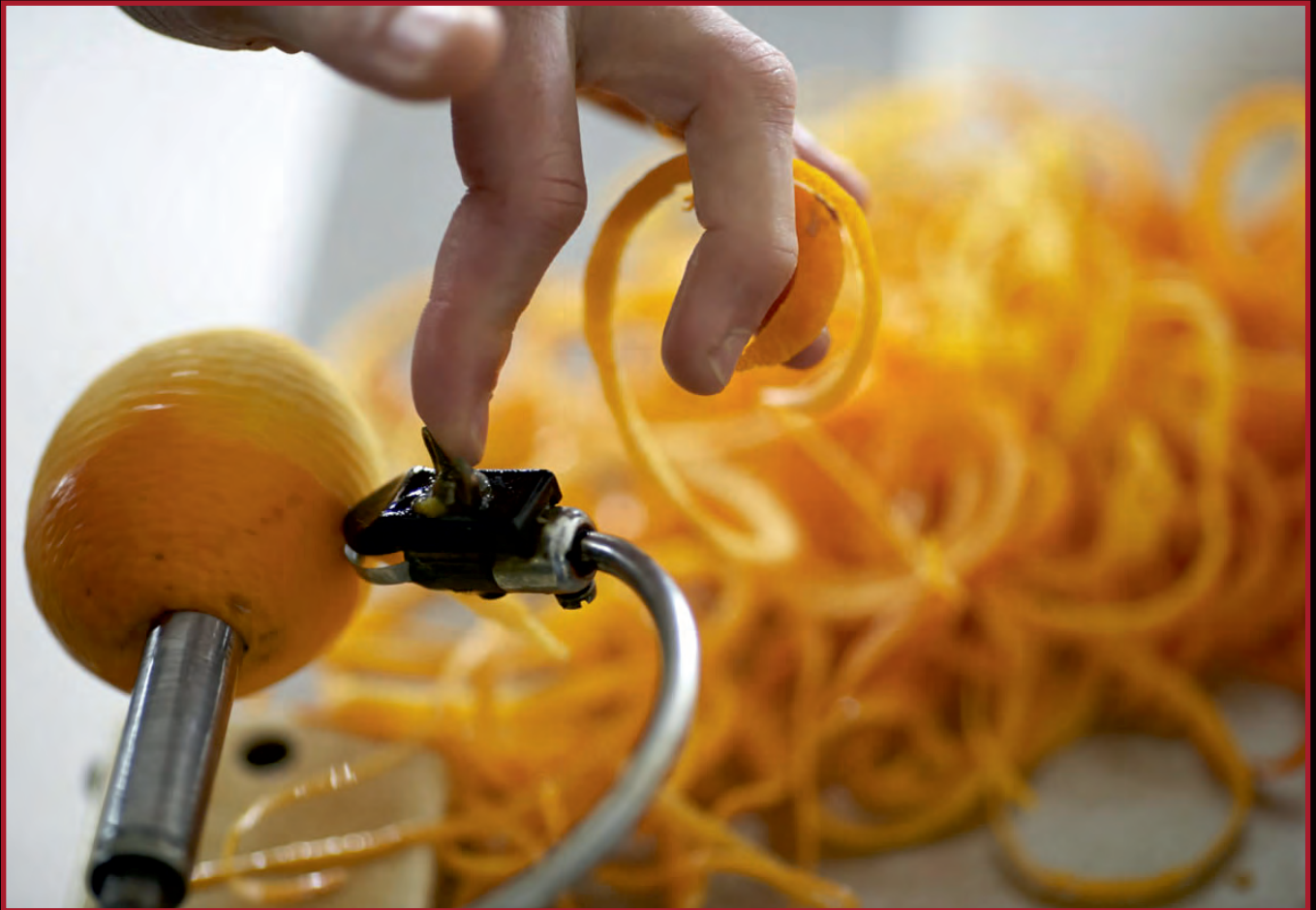
Gr. 600

# CONFETTURE E MELASSE

ΕΣΠΕΡΑ



# LE CONFETTURE



Un nuovo metodo sperimentale 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



## CONFETTURA DI FICHI E VANIGLIA BOURBON

La combinazione dei fichi freschi cultivar *dottato*, con il profumo della vaniglia bourbon e pochissimo zucchero da origine ad una speciale confettura. I sapori sono delicati e freschi. Ideale per una genuina colazione o per realizzare fantasiosi finger food per gli aperitivi

Art. AN

Gr 200

Art. AN5

Gr 500

## CONFETTURA DI FICHI E PERE

Fichi freschi cultivar *dottato*, croccanti pere e pochissimo zucchero creano una confettura unica e pregiata. Ideale per ogni colazione, perfetto è l'abbinamento ai formaggi stagionati o per realizzare profumate crostate e dolci.

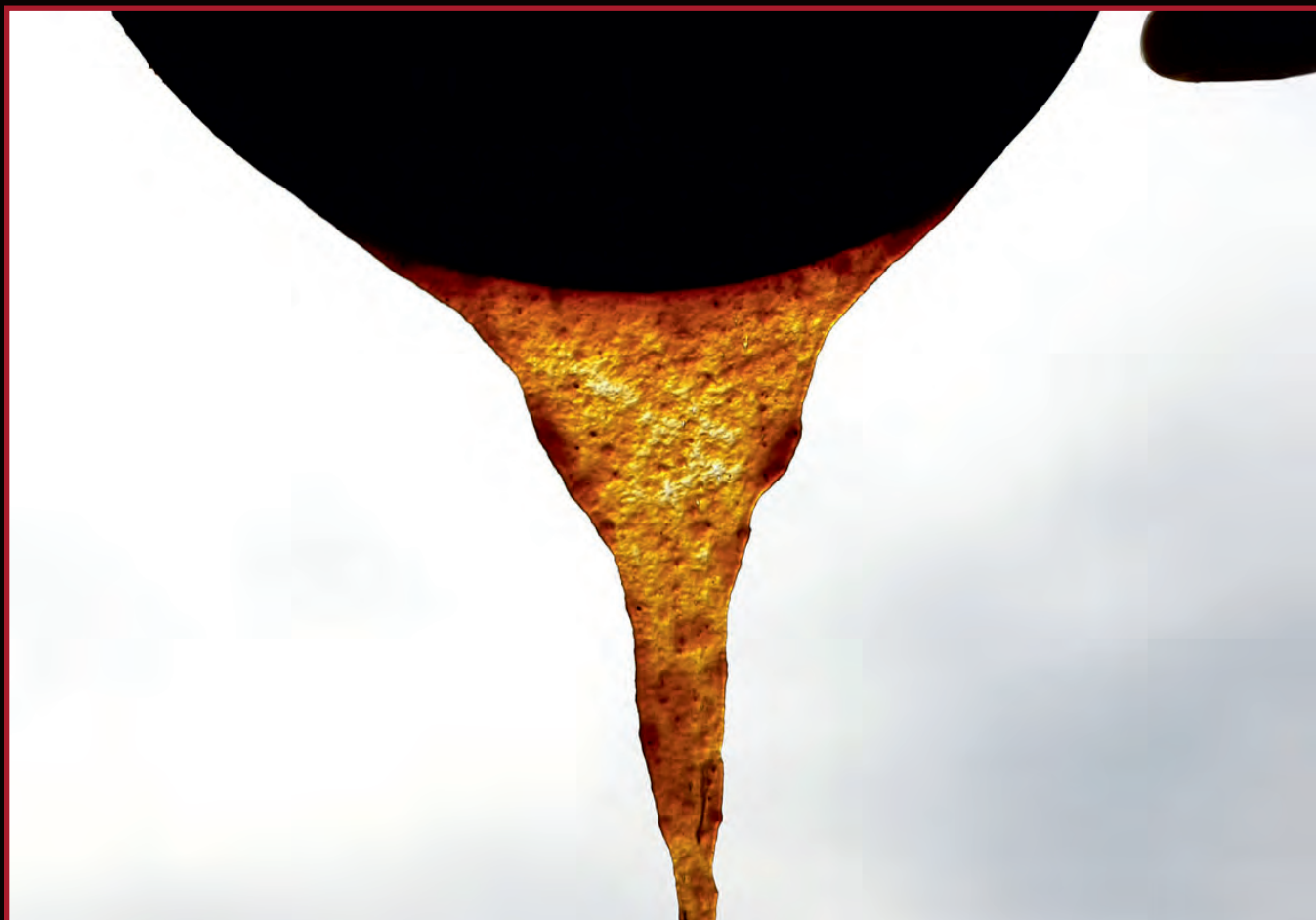
Art. AN1

Gr 200

Art. AN6

Gr 500

# L A M E 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.

# L A M E L A S S A



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

MI 200

Art. AM

MI 100

Art. AM2

MI 40

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



# RACCONTI DEL MASTRO DI FESTA TALES OF THE PARTIES

NOTOS



# I L B A U L E



2 cassetti nascosti custodiscono la storia dell'Opificio Santomiele. I *fichi Santomiele*, agli aromi del Parco Nazionale del Cilento; i *frammenti di Parmenide*, tavolette di cioccolato fondente 70% ai rari e pregiati fichi mondiali e alla carruba; *cioccolato mediterraneo*, una collezione di praline dal taglio manuale realizzate con i limoni, pistacchi e fichi; gli *scugnizzi*, praline di fichi al cacao amaro dal sapore esotico; il *capicollo di fichi ai pistacchi di Bronte*. Un delicato dolce da tagliare a fette e servire con un buon vino passito. Il *Fagottino*, fichi alle mandorle, con uvetta e bucce di arance. Avvolti in verdi e profumate foglie di fichi; Il *Signorino*, un croccante con le mandorle della Sicilia in assenza totale di zucchero e con la nera e profumata melassa di fichi. *La melassa di fichi*, un elisir perfetto da usare in cucina dai piatti dolci a quelli salati. I *Dottatini*, fichi al cioccolato 70% farciti con mandorle tostate e bucce fresche di agrumi.

# IL BAULE, LA GRANDE BELLEZZA



3 cassette nascosti come un prezioso *secretaire* raccontano la bellezza del mondo Santomiele. *Eolo* è una ricca collezione dei fichi Santomiele. Abbinati alle noci ,alle mandorle e ad un cioccolato fondente dal sapore intenso; *i frammenti di Parmenide*, tavolette di cioccolato fondente ai rari e pregiati fichi mondi e alla caruba; *cioccolato mediterraneo*, una collezione di praline dal taglio manuale realizzate con i limoni, pistacchi e fichi ; gli *scugnizzi* , praline di fichi al cacao amaro dal sapore esotico ; il *capicollo di fichi ai pistacchi di Bronte*. Un delicato dolce da tagliare a fette e servire con un buon vino passito. Il *Fagottino* , fichi alle mandorle ,con uvetta e bucce di arance . Avvolti in verdi e profumate foglie di fichi; *Il Signorino*, un croccante con le mandorle della Sicilia in assenza totale di zucchero e con la nera e profumata melassa di fichi. *La melassa di fichi*, un elisir perfetto da usare in cucina dai piatti dolci a quelli salati.

# T E R R O R 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 Santomiele*, essiccati al sole sono farciti da saporite mandorle e da noci croccanti con finocchio selvatico; *munacielli al limone*, freschi limoni canditi con pistacchi di Bronte e cioccolato 70%; *scugnizzi*, praline di fichi al cacao amaro e dal sapore esotico; *limonfichi*, praline di fichi al limoncello e bucce di limone. Al cioccolato 70%; *Il Signorino*, un croccante con le mandorle della Sicilia in assenza totale di zucchero e con la nera e profumata melassa di fichi; *Il Fagottino*, fichi alle mandorle, con uvetta e bucce di arance. Avvolti in verdi e profumate foglie di fichi; I *Dottatini*, fichi al cioccolato 70% farciti con mandorle tostate e bucce fresche di agrumi.



# L A P I G N A



LA PIGNA è caratterizzata da fichi Mondri 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 «da 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

# B E L L A



BELLA, è un delizioso cadeau dallo stile mediterraneo.

*I fichi* cultivar *dottato* essiccati al sole e al vento sono lavorati con mandorle, noci e con un cioccolato extrafondente al 70% dal profumo persistente.

Le nocciole «*la tonda di Giffoni*» danno origine ad un croccante senza zucchero e con bucce fresche di agrumi. Il sapore è floreale ed avvolgente.

# N E M O

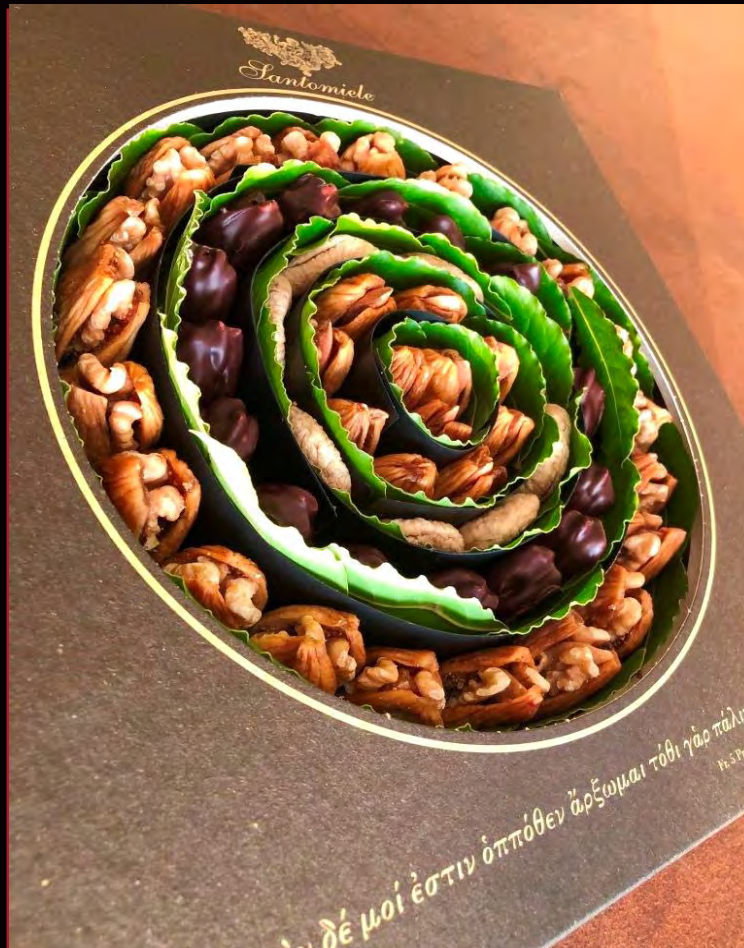


NEMO, è sinonimo dello splendore e della tradizione dolciaria dell'Opificio Santomiele. I prodotti fondono tradizione, innovazione e sensualità.

*I fichi* cultivar *dottato* essiccati al sole e al vento sono lavorati con mandorle, noci e con un cioccolato extrafondente al 70% dal profumo persistente.

*Le mandorle*, combinate alla melassa di fichi creano un croccante friabile e senza zucchero. *Il Fagottino*, è un intreccio di foglie di fichi che conservano, uvetta, agrumi e fichi mandorlati. *Gli scugnizzi*, sono delicate praline ai fichi con cacao e una sensuale e profumata cannella.

# M A M A



MaMa è unica, speciale, elegante, è... la prima. Anelli concentrici racchiudono il Fico Santomiele alle noci, mandorle, e cioccolato extrafondente al 70% . Spezie che provengono da biosfere diverse, come la cannella, finocchio selvatico, agrumi, alloro conferiscono al Fico Santomiele un gusto di rara bontà.

# E O L O



EOLO dio del vento, ad Ulisse regalò un'otre, a noi un elemento essenziale per l'essiccazione del fico.

Una "rosa dei venti", simbolica ed esclusiva cornice, che contorna il nostro *fico* Santomiele, farcito con noci, mandorle e cioccolato amaro ed intenso al 70 %.

Un regalo per chi ama la tradizione e la bellezza della contemporaneità.

# I L R I C C I O



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

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



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.



ξυγόν δέ μοί ἐστιν ὀππόθεν ἄρξωμαι τόθι γάρ πάλιν ἴξωμαι αὖθις.

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



SCAVI ARCHEOLOGICI DI VELIA PORTA ROSA

SANTOMIELE

S.R.L. VIA SALITA SAN GIUSEPPE SNC

84060 PRIGNANO CILENTO SA ITALY

TEL + 39 . 0974 . 833275

WEB SITE: WWW.SANTOMIELE.IT

E-MAIL:INFO@SANTOMIELE.IT

