

Tradizioni e Sapori di un tempo...



Le
Antiche Bontà
di **Calabria**

La Storia

LE ANTICHE BONTA' DI CALABRIA S.r.l. è una industria dolciaria che si occupa della produzione di biscotti e della lavorazione e trasformazione di fichi seccati del cosentino. La tipica coltura del fico "Donato" avviene esclusivamente nella Valle del Cicli e nelle zone limitrofe, dove di secoli, le mani esperte dei contadini calabresi hanno reso la coltivazione del "Dotinto" di qualità eccellente, con caratteristiche uniche: buccia sottile e semi inusuali per questo, ritenuto dai intenditori il migliore al mondo. L'azienda, con il meglio le elevate qualità organoleptiche dei fichi del cosentino, con la professionalità profusa nella lavorazione, ha conquistato un ruolo di spicco nel settore. I fichi provengono direttamente dall'Azienda agricola di famiglia, con sede in San Cosmo Albanese in provincia di Cosenza, situata tra la Sila Greca ed il Mar Ionio, dove le condizioni climatiche particolarmente favorevoli ed il terreno consentono un prodotto unico. Il periodo migliore per la raccolta dei fichi e la successiva essiccazione è dai primi di agosto, alla fine di settembre. L'essiccazione ancora viene effettuata con l'esposizione diretta al sole: i fichi ben maturi vengono posti ad essiccare sulle "cainizze" (graticci di canna) girati periodicamente per evitare l'umidità notturna che potrebbe deteriorare. I fichi essiccati sono pronti per essere lavati, quando schiavandoli con le dita, dalla buccia. Non si sciolgono.



LE ANTICHE BONTA' DI CALABRIA S.r.l. is in the confectionery industry. It deals with the production of biscuits and the processing and packaging of dried figs from Calabria. Figs of the Donato type are cultivated exclusively in the valley of Cicli and the surrounding areas, where for centuries, the expert hands of Calabrian peasants have produced excellent quality figs. One of the unique features is the thin skin and tiny seeds. For this reason, it is considered by connoisseurs the best in the world. The company, combining the best organoleptic qualities of figs from Calabria, with the professional experience spent in the process, has gained a leading role in the market.

Dried figs are produced from the family's farm, with headquarters in San Cosmo Albanese, in the province of Cosenza, between the Cicli Creek and the Mar Ionio, where the particularly favorable climatic conditions and the soil produce a unique product. The best time for harvesting and subsequent drying is from the beginning of August to the end of September. The drying is done by direct exposure to the sun: the ripe figs are placed on racks (reed mats bound by millberry twigs) turned several times a day, to ensure full exposure. The fruits, lifted from the ground immediately after harvest, are placed in suitable premises, in order to avoid the humidity of the night, which can make them deteriorate. Dried figs are ready to be processed when, by squeezing them between the fingers, the pulp doesn't come out from the skin.