

Il pomodoro e i fichi di Belmonte Calabro

Il pomodoro di Belmonte è unico e particolare in tutte le sue caratteristiche organolettiche, in generale. Chiamato anche a cuore di bue, per la sua particolare conformazione che ricorda la forma del cuore. Vegeta esclusivamente sui terreni costiero del Tirreno Cosentino, particolarmente dolce e gradevole al palato, non è acidulo ed è privo di semi, oltre a mantenere un sapore delicato e particolarmente saporito. Viene coltivato su vasti appezzamenti di terreno, in quanto la pianta predilige gli spazi aperti e non le coltivazioni in serra, direttamente in quella zona, dai primi di giugno fino a settembre.



Il fichi costituiscono un'altra specialità di Belmonte, in particolare i fichi secchi. La produzione inizia con la raccolta e l'essiccazione al sole sulle apposite "cannizzole".

Successivamente, attraverso particolari tecniche di lavorazione, viene confezionato in varie forme, dette: trecce, crocette, coroncine e fioroni.

