

Vino Cotto di Fichi d'India, ricetta siciliana: l'antico sciroppo delle nonne

Autore: Redazione

Data: 16 Settembre 2021



L'antico sciroppo delle nonne siciliane.

- **Vino Cotto di Fichi d'India**, ricetta autentica e **tradizionale**.
- È un trasformato del [succo di ficodindia](#), che diventa un **concentrato**.
- Un tempo si usava anche come [sciroppo per la tosse](#).

È sempre interessante andare alla ricerca delle [ricette della tradizione siciliana](#). Sfogliando gli antichi **quaderni delle nonne**, si scopre un mondo fatto di **saggezza** e **genialità**. Un tempo si otteneva il massimo [da ciò che si aveva](#) e si trasformavano le materie prime in modo semplice ma efficace. La ricetta di cui vi parliamo oggi ne è la dimostrazione. Il **vino cotto di fichi d'India**, chiamato in dialetto "**vincutto**" è simile, nella consistenza, a un aceto balsamico dolce. Si ottiene dal succo di [fico d'India](#) e necessita di una cottura molto lunga, durante le quali il liquido si riduce a

un terzo del prodotto iniziale.

Il composto ha un colore rosso e si utilizza sulle [fette di pane abbrustolito](#), sul formaggio, sulle carni arrostate, con la ricotta fresca o anche con yogurt bianco e **gelato** al gusto di panna o fior di latte. Anticamente si utilizzava come sciroppo per la tosse. Ha un sapore estremamente dolce. Come è facile immaginare, visti i costi e il tempo necessari per realizzarlo, purtroppo rischia di scomparire. La zona storica di produzione è il **centro della Sicilia**, specie nelle province di [Catania](#) ed Enna.

Ricetta del Vino Cotto di Fichi d'India

Ingredienti

- 4 kg di fichi d'India (peso della frutta sbucciata);
- 200 ml d'acqua;
- 3 cucchiaini di miele (meglio se d'acacia).

Procedimento

1. Per fare il vino cotto di fichi d'India, dovete anzitutto sbucciare i fichi e pesarli.
2. Filtrate il succo. Vi serviranno una ciotola capiente (come una insalatiera) e un panno preferibilmente di tela di cotone o di iuta. Qualora aveste un estrattore di succo, anche meglio.
3. Schiacciate la polpa e fate fuoriuscire il succo.
4. Mettete in una casseruola l'acqua e, scioglietevi dentro il miele.
5. Quando avrete ottenuto una sorta di sciroppo, aggiungete il succo di fichi d'India.
6. Cuocete per 3-4 ore, fino a fare ridurre del tutto il liquido.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/vino-cotto-di-fichi-dindia-ricetta-siciliana/>

Generato il 26/04/2025