

Un tempo le nostre nonne erano solite preparare in casa liquori a base di frutta e spezie seguendo le stagioni per offrirli, insieme ai dolcetti sempre pronti in dispensa, anche agli ospiti inattesi. Questa usanza ha radici molto antiche. Per I siciliani, infatti, offrire un bicchierino che contiene un prezioso "nettare" a fine pasto è un rito che si tramanda da generazioni e che ha origine – per la sorpresa di molti - nella tradizione araba.

Bere un liquore, o un amaro in Sicilia, infatti, oltre a facilitare la digestione o rendere un cocktail aromatico, riesce a distillare tutto il gusto più armonioso della tradizione mantenendo costante il contatto con il passato e con la storia del territorio.

#### LA STORIA

Sembra, infatti, che le prime infusioni alcoliche a base di erbe risalgano al '700 ed avessero una funzione medicamentosa. Si deve, però, alla scoperta dell'America e al conseguente arrivo delle spezie in Europa la piacevolezza palatale di questi infusi, motivo del successo riscosso prima alla corte di Caterina de Medici e poi, da metà '800, nei salotti aristocratici. Sarà poi alla fine del secolo che gli elisir e i preparati farmaceutici, grazie all'aggiunta di zucchero, frutta, aromi e spezie, diventano apprezzati digestivi e ottime bevande per concludere ogni pasto.

Parallelamente, all'interno dei conventi d'Italia, in particolare in Piemonte, Campania e Sicilia, le operose sorelle danno vita al liquore la cui origine si fa risalire al 1500.

Con il passare del tempo il liquore, è stato declinato in tante varietà. cannella, salvia, limone, alloro, fichi d'India, solo per citarne alcuni, non c'è davvero limite alle tipologie prodotte utilizzando diverse erbe aromatiche o frutti grazie ai quali questo elisir riesce ad essere la chiusura perfetta di ogni ricorrenza che ruoti intorno al cibo.

Se, in passato, sono stati relegati al ruolo marginale di semplice fine pasto in bar e trattorie di paese, negli ultimi anni a questi preziosi "elisir alcolici" è stato attribuito un ruolo di tutto rispetto facendo il loro ingresso anche nel mondo della mixology e gli ingredienti gourmet delle cucine stellate. Così, dal passato, sono riemerse formule antiche che si scomodano nel tentativo di ridar vita a "formule magiche" in grado di incantare il palato.

Ed è proprio la linea Gourmet della Ficodì Sicilian Spirits a racchiudere in ogni bottiglia "formule magiche" in grado di incantare il palato.

Materie prime di altissima qualità, infusi naturali con coloranti naturali che rispecchiano i colori della madre terra, hanno dato vita ad una seria di ricercate creme liquorose e liquori destinati solo alla grande ristorazione.



















## PROFUMO INCONFODIBILE

"Limone dell'Etna IGP" e fiori di gelsomino. Esprime tutto lo spirito di un giardino siciliano in fiore, il Limone dell' Etna IGP in armonia con latte, panna, bacche di vaniglia, burro di cacao e fiori di gelsomino, esprime nella nostra prelibata crema, ciò che è indescrivibile tra le righe.







## COLORE AUTENTICO

#### Crema liquorosa Pistacchio di Sicilia.

Una vera delizia per il palato, la sua equilibrata e armonica miscela di panna, latte e infuso di Pistacchio di Sicilia la rendono una crema importante. Gradevolmente grassa in bocca si percepisce tutto il gusto di un prodotto esclusivo importante.







# SPRIGIONA DOLCEZZA

Arancia Bionda di Sicilia e Cannella. Morbida e speziata, un mix di autentica sicilianità. Vellutata, rotonda, una percezione di tutti gli ingredienti utilizzati la rendono l'ideale abbinamento alla cioccolata amara.







## SFUMATURE **DI GUSTO**

La sapiente lavorazione con zucchero di canna, rum caribbean, miscelato a spezie ha reso la nostra crema una vera prelibatezza per il nostro palato. Intensa, forte, piena di personalità esprime in pieno la storia della "Cioccolata di Modica IGP".







### LA VERA SICILIANITÀ

"Arancia Rossa di Sicilia IGP" e Ficodindia. Innovativo liquore/digestivo nella sua componente, base rum caribbean con infusi di ficodindia, cladodi, botaniche siciliane e Cascarilla. In un moderato grado alcolico, incanterà il vostro palato ogni vostro fine pasto.







## DELICATA **E DOLCE**

Mandarino di Sicilia e bacche di vaniglia. Un vera esplosione di profumi siciliani, intensa all'olfatto si percepisce spiritosa la nota di mandarini riesce a coinvolgere ad un momento di estremo piacere.







## UNO SCRIGNO INTENSO

Non un semplice liquore di limoni, ma uno scrigno di profumi. Racchiude la magia dei sentieri dell'Etna, zagara, ginestra selvatica e l'inconfondibile intenso profumo dei "Limoni dell'Etna IGP".

Bevetelo ad occhi chiusi e sarete sull'Etna.





### **ESPOSITORE DA BANCO**

#### PER BOTTIGLIE DA 10CL



















#### Carmelo Grippaldi Master Distiller della Ficodì srl Sicilian Spirits & Co.

All'inizio fu solo un liquore, poi divenne il marchio di un'azienda: **Ficodì!** 

La nostra Storia comincia nel '98, in un grazioso paese dell'entroterra siculo, Gagliano Castelferrato, quando l'intuito, la grinta e la passione di un giovane imprenditore, furono essenziali e determinanti per far si che, dal primo e autentico liquore di ficodindia caratterizzato da un'esclusiva formulazione e dalla nobiltà del suo retrogusto, nascesse Ficodì, un'azienda che, da lì a poco, avrebbe rivoluzionato la tradizione liquoristica siciliana. Ficodì dispone di frutteti di alta qualità coltivati con equilibrio e nel pieno rispetto di un territorio caratterizzato dall'alternarsi di colline verdi e aspre alture. Il raccolto, destinato alla produzione di tutti gli spirits è trasformato e confezionato da un'azienda che grazie alla combinazione di soli ingredienti naturali, da vita a dei prodotti divenuti emblema dei sapori mediterranei, sempre più apprezzati e riconosciuti per la loro unicità!

Il mondo degli Spirits visto da chi produce prodotti di alta qualità. I distillati: GIN, vodka, grappa, acquavite.

I liquori, ottenuti per auto distillazione a freddo, alle miscele con infusi idroalcolici. I bitter, dalle miscele idroalcoliche alle infusioni alchemiche. Ogni prodotto una caratteristica fondamentale che lo contraddistingue, ma c'è un unico elemento fondamentale che li accomuna... la naturalità delle materie prime.

Ficodì Sicilian Spirits & Co, nasce per educare ad un consumo responsabile e di qualità degli Spirits.

Attraverso semplici ma rigidi protocolli di produzione, si pone un obiettivo:

#### "Bere responsabilmente con gusto".

















FICODÌ linea gourmet



#### FICODÌ SRL - SICILIAN SPIRITS

Contrada Moncimino snc, 94010 Gagliano Castelferrato (EN) +39 334 320 6418 - info@ficodi.it P. IVA 01251920862 LICENZA UD IT 00ENX00014L





