

Torna tra una settimana il lungo weekend dedicato ai fichi secchi, prodotto di nicchia ma apprezzato, riscoperto da diverse aziende negli ultimi anni e tra i presidi slow food. L'appuntamento per la quinta edizione di "Benvenuto Fico Secco" è dal 22 al 24 ottobre - un sabato, una domenica e un lunedì - e sarà l'occasione per aprire ufficialmente la vendita della produzione 2011. Tra gli eventi in programma, oltre alle consuete bancarelle dove acquistare i fichi secchi nel centro del paese, il Comune prepara inoltre quest'anno, assieme ai produttori, anche una conferenza e una cena a base di altri prodotti tipici e presidi toscani. Una sorta di alleanza, a tavola, tra eccellenze. "Fare le nozze coi fichi secchi era sinonimo fino a poco tempo fa di penuria e povertà" dice il sindaco Dorian Cirri, che lo ricorda spesso. "Carmignano - aggiunge -, con i suoi fichi secchi, smentisce però questo noto detto popolare" Il fico è stato per millenni alla base dell'alimentazione contadina: seccato, se ne prolungava il consumo per tutto l'inverno fino alla primavera successiva. Oggi è diventato un prodotto per palati fini, anche se la produzione raramente supera i quindici quintali l'anno. E un chilo può costare anche 20 euro. Le aziende sono cresciute: sedici quelle che oggi producono i fichi secchi. Piccole aziende, per lo più. Ma ci vogliono alcuni anni perchè gli alberi possano entrare in produzione. Nel frattempo il Comune continua però ad investire nella promozione: perchè se tutti in Toscana possano vantare vino ed olio, i fichi secchi sono solo carmignanesi. Almeno quelli essiccati al sole e ai vapori di zolfo, che li imbianca e li mantiene morbidi e gustosi, appiccicati due a due. Nel 2004, per un caso fortuito, il principe Carlo d'Inghilterra li assaggiò al Salone del Gusto a Torino. E da allora, tutti gli anni, la casata ne acquista una piccola quantità. Sono stati spediti anche per il matrimonio di William e Kate, come regalo. (wf)

## **IL PROGRAMMA**

La festa si aprirà sabato 22 ottobre alle 15 con la vendita dei fichi secchi nelle ex Cantine Niccolini, aperte fino alle 19. Alle 16 un incontro sull'importanza di avere un presidio. Interverranno Raffaella Grana, presidente di Slow Food Toscana, economisti, agronomi ed esperti. La mostra mercato proseguirà poi domenica, dalle 10. Ci saranno anche i fichi mandorlati di San Michele Salentino in Puglia, i fichi ricoperti di cioccolato al mirto di Praia a Mare in Calabria, il lonzino di fico di Serra De' Conti nelle Marche. Un gustoso viaggio per l'Italia. A cena, lunedì all'agriturismo "La Borriana", i fichi secchi di Carmignano si sposteranno invece con altri presidi toscani. Ai fornelli i cuochi Slow Food, tra marocca di Casola e cipolla di Certaldo, bottarga di Grosseto, fagioli di Sorana, tarese del Valdarno e sfratto dei Goym. Si pagano 28 euro. Prenotazioni entro il 19 ottobre allo 055.8750231. (wf)