

Torna "Benvenuto Fico Secco". Due giorni per promuovere gli specialissimi fichi di Carmignano, unici. Due giorni naturalmente per assaggiarli: in vendita la nuova produzione 2012. Due giorni anche per conoscere altri presidi slow food dell'enogastronomia toscana, dal biroldo della Garfagnana alla cipolla di Certaldo, dal fagiolo di Sorana al fagiolo rosso di Lucca, la mortadella di Prato, il pane di patate della Garfagnana, il pecorino della montagna pistoiese e il prosciutto Bazzone. Due giorni infine per passeggiare tra fichi ed olivi, con pranzo degustazione in riva al lago. L'appuntamento è per domenica 21 ottobre, dalle 9 di mattina alle 20 la sera, nelle ex Cantine Niccolini in piazza Matteotti a Carmignano. Ci saranno i produttori di fichi secchi di Carmignano. Oggi sono una dozzina e producono mediamente non più di venti quintali l'anno, a 18-20 euro al chilo. Un prodotto di nicchia. Ma all'inizio del Novecento li esportavano copiosi oltralpe ed oltre oceano, fino in America. Ci saranno altri presidi Slow Food. Ci saranno prodotti a chilometri zero, stand vivaistici, laboratori per bambini e una scuola di cucina, al pomeriggio, con gli chef e gli allievi dell'istituto alberghiero "Datini" di Prato in sala consiliare. Ma la festa non sarà solo domenica ed inizierà il sabato, con un'escursione in aperta campagna, per ammirare le peculiarità agricole, i paesaggi rurali, i panorami e i tesori storico-culturali del Montalbano. Tre ore, soste escluse, dalla Rocca di Carmignano verso Santa Cristina a Mezzana, Rigoccioli, Verghereto (con sosta alla fattoria medicea delle Ginestre) e da lì giù fino al lago dell'Elzana per il pranzo. Subito dopo, per chi se la sente, c'è anche una passeggiata sui condotti medicei che da Carmignano portavano acqua fino alla villa di Poggio a Caiano. Gli altri potranno invece tornare a Carmignano grazie ad una comoda navetta. Per l'escursione è obbligatorio prenotare allo 055.8750250 oppure scrivere a [cultura@comune.carmignano.po.it](mailto:cultura@comune.carmignano.po.it). (w.f.)

**Per saperne di più:**

Visita la [fotogallery](#) dedicata alla produzione dei fichi secchi

[Un tempo abbondanti ed esportati in America](#)

[A tavola con i fichi secchi](#)

[I fichi trovano casa alla Rocca](#)

Sul [sito del Comune](#)