

Domenica 27 ottobre torna nelle ex Cantine Niccolini di Carmignano “Benvenuto Fico Secco”, la festa dedicata ai particolarissimi fichi secchi di Carmignano. Un prodotto oggi di nicchia, anche se in crescita: tredici quintali appena l’anno scorso, venti nelle annate migliori, sulle dita di due mani i produttori e prezzi da 18 a 25 euro al chilo. Ma il prodotto forse più tipico di Carmignano, perché di vino ed olio è piena la Toscana e di fichi secchi no. Quelli di Carmignano, che sono oggi un presidio di Slow Food, venivano poi esportati all’inizio del secolo scorso in gran quantità in America. E la famiglia reale inglese, da quando il principe Carlo li ha scoperti quasi per caso durante un’edizione del Salone del gusto a Torino, ne ordina tutti gli anni una piccola quantità.

La festa di Benvenuto Fico Secco apre ufficialmente la vendita della produzione 2013: di quei fichi essiccati al sole su grandi stuoie tra agosto e settembre, ‘appiccicati’ a due a due e imbiancati di zolfo notte facendo. Da mattina a sera nella cantine Niccolini nel centro di Carmignano ci saranno i produttori, ma anche incontri, laboratori del gusto ed altri eventi.

Negli anni scorsi alla festa si è accompagnato per diverse edizioni un concorso culinario per cuochi non professionisti, le cui ricette, tutte a base di fichi (primi, secondi, contorni e dolci), sono state raccolte in più volumi. Quest’anno, per gli amanti della cucina, è prevista una dimostrazione pratica in diretta con alcune di queste (ed altre) ricette. L’appuntamento è alle 16 nella vicina sala consiliare del palazzo comunale. Nei panni di chef ci saranno gli insegnanti e gli allievi dell’istituto alberghiero “Datini” di Prato. Dimostrazione in diretta ... con assaggio finale. (w.f.)

Per saperne di più:

[La lavorazione dei fichi secchi negli anni Ottanta \(fotogallery\)](#)

[Fichi e fichi secchi a Carmignano](#)

[I fichi trovano casa alla Rocca di Carmignano](#)