

Da nove anni Benvenuto Fico Secco rappresenta l'appuntamento ufficiale con cui viene inaugurata la vendita dei fichi secchi di Carmignano. Sui banchi si possono comunque trovare altri prodotti del posto, come l'olio e il vino nuovo, e ci sono poi i prodotti presidio Slow Food. Nella tre giorni che si svolge nel terzo fine settimana di ottobre - quest'anno sabato 17, domenica 18 e lunedì 19 - ci saranno inoltre altre attività che si affiancheranno alla vendita dei prodotti, come un laboratorio sui fichi secchi ed una cena organizzata da Slow Food.

Il programma di Benvenuto Fico Secco prevede per la nona edizione un'anteprima speciale dedicata alla manifestazione con una visita guidata ed un laboratorio presso il Museo Archeologico Francesco Nicosia di Artimino, in cui sarà possibile assistere alle fasi di lavorazione del fico. La visita ed il laboratorio, organizzati dall'Associazione produttori di fichi secchi di Carmignano e da Slow Food Prato, sono aperti a tutti al costo di 3 euro. Da acquistare a parte il biglietto di ingresso al museo.

La giornata di domenica 18 ottobre è invece dedicata al mercato con l'apertura ufficiale della vendita dei fichi secchi, dei prodotti locali e dei prodotti presidio Slow Food nello spazio delle ex Cantine Niccolini, che saranno aperte dalle 9 alle ore 19. Infine, nella serata di lunedì 19 ottobre sarà possibile partecipare, su prenotazione, alla cena Slow Food organizzata dai Cuochi dell'Alleanza ([leggi il menu](#)).

Per la visita guidata e il laboratorio al Museo Archeologico di Artimino le prenotazioni si chiudono entro le 13 del giorno precedente. Si può contattare lo 055 8718124, il 333 9418333 oppure scrivere a parcoarcheologico@comune.carmignano.po.it

Per informazioni ci si può rivolgere all'ufficio turistico della Pro Loco di Carmignano (tel. 055 8712468) oppure scrivere a info@fichisecchidicarmignano.it

I [fichi secchi](#) sono un prodotto tipico di Carmignano, sia pur di nicchia e complementare, [venduto anche all'estero](#), in Inghilterra, Germania, Olanda e Danimarca. Commesse negli anni passati sono arrivate anche dalla casa reale inglese, che [li ha scoperti al Salone del gusto di Torino](#).

Dei fichi secchi parla per primo Columella che nell'opera latina "De Rustica" e ne descrive la tecnica tradizionale di essiccazione. Il fico è sempre stato una produzione marginale rispetto all'olio e al vino, tuttavia questo non gli ha impedito di ottenere nel 2001 il riconoscimento come presidio Slow Food. Alcuni anni più tardi, nel 2007, tra i produttori carmignanesi (all'inizio erano dieci, attualmente sono diciannove) è stata costituita un'associazione che si è dotata di un disciplinare di produzione per regolamentare le fasi di

lavorazione e di commercializzazione dei fichi secchi, estendendo le proprie conoscenze anche a chi, per la prima volta, si è avvicinato a questa coltura.

Le aziende che vi si dedicano lo fanno in abbinamento alle produzioni maggiori, per mantenere viva la tradizione. Altre, più coraggiose, hanno tentato di mettere a dimora nuove varietà di fico in favore della biodiversità. (*Valentina Cirri*)

Leggi anche:

[Produttori di fichi \(secchi\) si diventa](#)