



Sabato 19 e domenica 20 ottobre torna “Benvenuto Fico Secco”, la manifestazione che apre ufficialmente la [vendita del rinomato prodotto carmignanese](#), presidio Slow Food dal 1° dicembre 2001. L’iniziativa, promossa dall’Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, e realizzata con il contributo e il patrocinio del Comune di Carmignano e la collaborazione dell’Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano e di Slow Food Prato, costituisce uno degli appuntamenti più attesi dagli estimatori del pregiato frutto essiccato, prodotto di nicchia che può contare su una resa annua decisamente limitata (la media si aggira approssimativamente intorno ai quindici quintali), e che da qualche tempo ha registrato una notevole diminuzione a causa dell’attacco del [parassita alieno che sta devastando le piantagioni della zona](#).

“Ancora non abbiamo i dati ufficiali della produzione 2019 - ci dice Azzurra Del Lucchese, da poco meno di un anno alla guida dell’associazione che riunisce i venti coltivatori -, ma orientativamente credo che sia equiparabile a quella del 2018, attestatasi tra i dodici e i tredici quintali, questo perché, se da una parte i vecchi soci hanno continuato a subire delle perdite per via dell’insetto, quelli entrati a far parte del gruppo di recente hanno potuto contare su piante giovani, che non sono ancora state attaccate dall’animale e che pertanto hanno prodotto molti frutti. L’estate molto calda e siccitosa che abbiamo avuto - continua Azzurra - non ha consentito ai fichi di approvvigionarsi di grandi quantità di acqua, d’altro canto ha però ottimizzato le operazioni di essiccazione”.

L’evento si aprirà sabato 19 alle 15.30 nella Sala Consiliare del Comune di Carmignano con un convegno intitolato “Un coleottero attacca le piante di fico. Ricerca e prospettive”, nel corso del quale esperti del Crea di Firenze, rappresentanti di Slow Food, della rete Città del Fico - Ficusnet, dell’Associazione Biodistretto del Montalbano e di Progetto Carmignano 2020 affronteranno la questione del parassita alieno, indicato come coleottero curculionide *Aclees* sp., che da qualche anno a questa parte sta aggredendo le piantagioni del territorio. Per le 20.30 presso la Misericordia di Carmignano è invece in programma una cena a tema,

durante la quale saranno serviti alcuni piatti tipici della zona, arricchiti dalla presenza dei fichi e preparati dai ristoratori locali che hanno aderito di slancio alla proposta ricevuta.

La domenica dalle 10 alle 19 verrà finalmente dato il via al mercato dei fichi secchi, dei prodotti agricoli del territorio e dei presidi Slow Food, a cui si affiancheranno laboratori per bambini, show cooking e animazione musicale, al fine di rendere la manifestazione gradevole e variegata. L'iniziativa si terrà all'aperto, nelle piazze Vittorio Emanuele II e Giacomo Matteotti del capoluogo mediceo, oppure al coperto nelle vecchie Cantine Niccolini in caso di maltempo. "Mi preme sottolineare - aggiunge la Del Lucchese - che quest'anno le tradizionali confezioni dei fichi secchi sono per la prima volta completamente plastic free, interamente biodegradabili e dunque pienamente rispettose dell'ambiente".

Per ulteriori informazioni e per le prenotazioni per la cena, che devono pervenire entro il 15 ottobre, è necessario consultare la pagina web www.fichisecchidicarmignano.it, inviare una mail a info@fichisecchidicarmignano.it o a info@carmignanodivino.it oppure chiamare l'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano telefonando allo 055.8712468. (*Barbara Properi*)

AGGIORNAMENTO. Interverranno alla conferenza di sabato pomeriggio alcuni rappresentanti dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, Edoardo Prestanti, sindaco di Carmignano, la dottoressa Elisabetta Gargani, del Crea di Firenze, il dottor Mario Apicella, dello Sportello Verde di Carmignano, il professor Stefano Speranza, dell'Università della Tuscia, Dario Spinelli, presidente dell'Associazione Biodistretto del Montalbano, Gianrico Fabbri, responsabile regionale di Slow Food Toscana, e alcuni rappresentanti della Rete Città del Fico-Ficusnet, dai Comuni di San Michele Salentino e di Xaghra Malta. Per quanto riguarda la cena il menu comprenderà pizza gourmet al fico de La Mesticheria Wine Pizza Gourmet di Spizzettando, farfalle con mandorle e fichi secchi dell'Osteria Su pe' i' canto, arista ripiena di fichi secchi del Ristorante Barco Reale, contorno di verdure, amaretti ai fichi del Biscottificio I' Fochi, acqua e vino di Carmignano.