

Si è appena conclusa l'[edizione 2021 di "Benvenuto Fico Secco"](#), premiata dall'affluenza di tanti visitatori, e già si apre una nuova iniziativa dedicata ai [fichi secchi di Carmignano](#), entrati a far parte dei presidi Slow Food esattamente vent'anni fa, il 1° dicembre 2001. Dal 25 al 31 ottobre infatti, per la rassegna "Ottobre mese del gusto", promossa da Confcommercio e Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi in collaborazione con Associazione La Calvinina e con Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, quello che è uno dei simboli del nostro territorio sarà protagonista nei ristoranti e nelle botteghe della provincia di Prato che aderiscono al circuito di "Vetrina toscana", progetto varato da Regione Toscana e Unioncamere Toscana per valorizzare i prodotti tipici della regione, i produttori, i ristoratori e i commercianti.

Per tutta la settimana dunque i fichi secchi verranno impiegati in cucina dagli chef che li utilizzeranno per dare vita ad alcune preparazioni, oppure saranno esposti e messi in vendita sui banchi dei negozi di generi alimentari, dove gli esercenti consegneranno agli acquirenti anche una ricetta da cui trarre ispirazione per creare dei piatti all'interno delle proprie mura domestiche. Preceduto dalla calvanina, il fico secco di Carmignano godrà così di sette giorni di ulteriore visibilità, durante i quali anche chi ancora non lo conosce potrà imparare ad apprezzarne la squisitezza e la genuinità. Prodotto di nicchia particolarmente ricercato dagli estimatori della buona tavola, dopo un periodo di tempo in cui era quasi scomparso dalla scena agroalimentare del territorio, è stato riportato a nuova vita negli anni Novanta del secolo scorso, grazie all'impegno di un gruppo di coltivatori che hanno fortemente voluto perpetuare la vecchia tradizione.

La produzione si fa però sempre più esigua (negli ultimi tempi raramente sono stati superati o anche solo toccati i 15 quintali di resa annua) e diventa sempre più a rischio, soprattutto a causa del [parassita alieno di origine asiatica](#) che di recente ha iniziato a decimare i ficheti della zona. "Ogni anno si registra la perdita di diversi esemplari - racconta Azzurra Del Lucchese, presidente dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano -, che vengono puntualmente ripiantati, con il timore tuttavia che possano subire la stessa sorte di quelli che vanno a sostituire". Le ricerche condotte sull'animale per il momento non hanno fornito risposte utili per eradicarlo in via definitiva, lasciando di fatto gli agricoltori alle prese con un problema apparentemente privo di soluzione, per arginare il quale al momento esistono soltanto dei palliativi.

Nonostante tutto la tradizione continua ad andare avanti, e da circa due anni l'associazione si è anche attivata per ottenere il riconoscimento di origine protetta (o un marchio collettivo europeo) per il fico di Carmignano, in collaborazione con le istituzioni. "Riuscire a conquistare una certificazione sarebbe un risultato molto importante per noi - afferma Azzurra --, perché agevolerebbe la richiesta di fondi europei da impiegare per tutelare la

produzione e proseguire la ricerca contro il coleottero killer”. Allo stato attuale l’unico dato sicuro è un appuntamento in programma con il Ministero delle politiche agricole a Roma, anche se non è ancora stata stabilita una data certa. La speranza è che in qualche modo possa finalmente sbloccarsi una situazione di stallo, che sta mettendo seriamente in difficoltà una delle produzioni rappresentative del territorio, rilevante non soltanto dal punto di vista economico ma anche identitario, in quanto depositaria degli antichi saperi dei contadini carmignanesi.

L’elenco completo delle attività che aderiscono al progetto di “Vetrina toscana” è disponibile sulla pagina web di Confcommercio Pistoia e Prato (www.confcommercio.ptpo.it). (*Barbara Prospero*)