

Domenica 17 ottobre torna a Carmignano “Benvenuto Fico Secco”, uno degli eventi più attesi dagli estimatori dell’enogastronomia locale, con un programma denso di iniziative rivolte a grandi e piccini, che si svolgeranno nelle piazze Vittorio Emanuele II e Giacomo Matteotti dalle 10 alle 19; quest’anno la tradizionale giornata dedicata alla compravendita del [pregiato frutto essiccato](#), da sempre uno dei prodotti distintivi del territorio insieme al vino e all’olio, sarà preceduta da un appuntamento fissato per mercoledì 13 alle 17 nella Sala Consiliare, ideato per festeggiare il ventennale del conseguimento del marchio Slow Food. Era infatti il 1° dicembre 2001 quando il fico secco di Carmignano ricevette il prestigioso riconoscimento, l’unico in Toscana e tra i pochissimi in Italia, insieme al Fico Reale di Atesa, in Abruzzo, e al Monnato di Prignano Cilento, in Campania.

“Quello che si terrà in sala consiliare sarà un momento celebrativo durante il quale non verrà soltanto sottolineata questa importante ricorrenza – ci anticipa nel corso di una lunga conversazione Azzurra Del Lucchese, da quasi tre anni presidente dell’Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano –, ma saranno anche premiati con la consegna di una pergamena gli agricoltori che nel tempo si sono impegnati nel portare avanti questa antica tradizione con dedizione e con costanza”. Dopo la cerimonia nella Sala Consiliare avrà luogo una cena organizzata da Slow Food Prato in un noto ristorante della zona, con posti limitati su prenotazione che sono stati esauriti in un brevissimo volgere di giorni rendendo necessaria la chiusura anticipata delle iscrizioni.

La domenica mattina si aprirà finalmente la mostra mercato dei prodotti locali e dei presidi Slow Food, in occasione della quale verrà presentata e messa in vendita la nuova produzione dei fichi secchi. Oltre all’Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano saranno presenti il Bio-Distretto del Montalbano e Slow Food Prato, che proporranno una vasta scelta di eccellenze agroalimentari del territorio, quali olio, vino, miele e confetture. “Purtroppo quest’anno la resa finale del prodotto è risultata inferiore a quella del 2020 – ci confida Azzurra –, a causa di diversi fattori concomitanti, tanto che il quantitativo complessivo non supera i dodici quintali, a fronte di una richiesta che non accenna a diminuire e che pertanto non sarà possibile riuscire ad accontentare per intero”.

“Al problema costituito dal parassita che ormai da anni [sta devastando le piantagioni](#) del territorio – spiega la Del Lucchese –, unitamente all’estate particolarmente siccitosa che ci siamo appena lasciati alle spalle, si è aggiunta purtroppo la terribile gelata che si è avuta nella primavera avanzata, e che ha colpito duramente moltissimi esemplari, compromettendo in maniera irreparabile il raccolto, nonostante si sperasse in una ripresa perché il numero delle aziende produttrici è salito da diciannove a venti”. “Per quanto riguarda la lotta al parassita la ricerca al momento non ha dato risultati di rilievo – aggiunge Azzurra –, tuttavia va precisato che le difficoltà legate al coronavirus hanno notevolmente

rallentato le attività del Crea, che hanno subito una significativa battuta d'arresto nel periodo del lockdown, e che si sono concluse senza frutto il 31 dicembre dello scorso anno".

A dispetto di una situazione dunque tutt'altro che facile, l'associazione ha comunque deciso di celebrare al meglio questa quindicesima edizione della rassegna, legata al ventennale del presidio Slow Food, con una serie di iniziative che si susseguiranno a ritmo serrato per tutta la giornata. Al fine di coinvolgere sia gli adulti che i bambini, alle Cantine Niccolini sarà aperta una esposizione fotografica che ripercorrerà per sommi capi la storia dell'associazione, mentre le due piazze verranno ravvivate dalle note festose di una street band itinerante, e il pubblico infantile sarà piacevolmente intrattenuto grazie a tre diversi tipi di attività che si alterneranno da mattina a sera (il Bio-Distretto del Montalbano e il Gas Fico proporranno lo spettacolo teatrale "Baco Mangiafico", alle 10 e alle 14.30 in Sala Consiliare, e il "Gioco dell'Ocafico", alle 11 e alle 15 in piazza Matteotti, e l'Associazione Artumes curerà il laboratorio "Fichi... a colazione", alle 16 e alle 17.15 in Sala Consiliare, per partecipare al quale occorre prenotarsi attraverso l'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano).

"Benvenuto Fico Secco" è organizzato dall'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, con il contributo e il patrocinio del Comune di Carmignano, e in collaborazione con Slow Food Prato, Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, Bio-Distretto del Montalbano, Gas Fico Carmignano. Si ricorda che per poter accedere e permanere all'interno dell'area e dei locali deputati ad accogliere la manifestazione è necessario essere in possesso del green pass sanitario (che dovrà essere esibito all'ingresso della Sala Consiliare e delle Cantine Niccolini e potrà essere richiesto in prossimità degli stand, fatta eccezione per i minori di dodici anni) e rispettare la vigente normativa anti Covid. Il programma potrà subire variazioni, determinate dall'andamento della pandemia da coronavirus. Per ulteriori informazioni è possibile scrivere a info@fichisecchidicarmignano.it o consultare la pagina Facebook "Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano", oppure contattare l'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano chiamando lo 055.8712468 o scrivendo a info@carmignanodivino.prato.it. (*Barbara Prospero*)