

I fichi di Carmignano continuano a subire l'attacco del coleottero killer, e anche se la soluzione del problema non sembra a portata di mano intanto la questione è approdata in Parlamento, dove lo scorso mese di giugno si è aperto un dibattito che si prefigge lo scopo di salvaguardare [uno dei prodotti d'eccellenza del territorio](#), che soprattutto nella versione essiccata è apprezzato e consumato non soltanto in Italia ma anche all'estero. Poiché la situazione sembra essersi arenata in una preoccupante fase di stallo, e nell'immediato non sono previste normative che contemplino misure di contrasto [nei confronti del parassita alieno](#), a livello tanto comunitario quanto nazionale, l'amministrazione comunale ha deciso di rivolgersi al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Grazie all'intervento dell'onorevole Susanna Cenni è stata infatti presentata alla Commissione Agricoltura della Camera dei deputati una interrogazione a riguardo, nella quale è stato chiesto se essa sia a conoscenza delle gravi ripercussioni che l'insetto sta provocando sulle imprese agroalimentari sia nazionali sia locali, e quali provvedimenti intenda di conseguenza assumere al fine di contrastare il proliferare di questo dannoso organismo.

L'animale, una particolare specie di punteruolo nero recentemente identificato come *Aclees taiwanensis*, la cui presenza è stata rilevata per la prima volta sul suolo italiano nel 2005, si nutre tanto del tronco quanto dei frutti delle piante, portandole alla morte in un breve lasso di tempo. Nonostante il coinvolgimento del Crea (Consiglio per la ricerca agraria) di Firenze, le cui attività di indagine si sono purtroppo concluse al termine del 2020 senza dare risultati apprezzabili, allo stato attuale non esiste una vera e propria strategia di difesa nei confronti del parassita, che si sta diffondendo a largo raggio, alimentando sempre più la preoccupazione dei produttori. Anno dopo anno infatti il numero degli esemplari presenti nei ficheti si fa sempre più esiguo, e di riflesso diminuisce anche la resa del frutto sia fresco che essiccato, mettendo a rischio la sopravvivenza di un prodotto che oltre a costituire un importante introito per gli agricoltori locali rappresenta anche un elemento identitario per il comune di Carmignano, che non a caso fin dai tempi antichi è significativamente menzionato e conosciuto come "Carmignan da' fichi".

"Stiamo vivendo un momento veramente critico - confessa Azzurra Del Lucchese, alla guida dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano dal 2018 -. Oltre che con il coleottero, dal quale per il momento non riusciamo a proteggerci in alcun modo, quest'anno ci stiamo misurando anche con uno stato di siccità particolarmente prolungato, che sta mettendo in grave difficoltà soprattutto chi non dispone di impianti di irrigazione nei frutteti". "Negli ultimi anni - continua Azzurra - abbiamo perso molte piante e la produzione dei fichi secchi si è quasi dimezzata: rispetto ai 19 quintali ottenuti nel 2015 siamo passati ai 10 del 2021, tornando ai quantitativi del primo decennio del secolo, quando venne presa la decisione di riportare in vita i fichi secchi di Carmignano e si costituì l'associazione dei

produttori locali". "Considerate queste premesse - conclude la Del Lucchese - anche per il 2022 è prevedibile aspettarsi una resa uguale o inferiore a quella dell'anno passato, ma c'è addirittura da temere che la produzione dei fichi secchi possa sparire del tutto, se non si troveranno soluzioni in grado di arginare questo drammatico problema". (*Barbara Prosperì*)