

Domenica 16 ottobre torna nelle piazze Vittorio Emanuele II e Giacomo Matteotti di Carmignano “Benvenuto Fico Secco”, una delle manifestazioni più attese dagli estimatori della gastronomia locale, con un calendario ricco di eventi che copriranno l'intero arco della giornata, a partire dalle 9.30 per terminare alle 19. L'iniziativa, che inaugura la vendita dei [fichi secchi](#) prodotti nel 2022, sarà preceduta sabato 15 da un appuntamento di particolare rilievo che verrà ospitato allo Spazio d'arte Alberto Moretti | Schema Polis di via Borgo, dove alle 10.30 sarà presentato il nuovo marchio dei Fichi Secchi di Carmignano e piantato un albero di fico dottato.

“Quello che si svolgerà sabato mattina allo Spazio Moretti sarà un momento particolarmente significativo - ci anticipa Azzurra Del Lucchese, da quasi quattro anni presidente dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano -, perché presenteremo al pubblico il marchio collettivo che l'associazione ha recentemente conseguito, e che servirà a tutelare il prodotto in maniera più efficace, e anche perché doneremo al giardino della galleria un esemplare di fico dottato, una delle piante più rappresentative del territorio, come segno di speranza e di continuità nei confronti di una tradizione che oggi è messa a repentaglio dall'[attacco del parassita alieno](#) e dai cambiamenti climatici”.

“Anche la produzione di quest'anno - ci confida Azzurra - risente infatti in maniera pesante della presenza del coleottero killer, che continua ad infestare i ficheti danneggiando i frutti e portando alla morte gli alberi, e delle estati sempre più siccitose degli ultimi tempi, come quella che ci siamo appena lasciati alle spalle e che è stata devastante per le piantagioni del territorio. Per questo motivo anche la resa finale del prodotto conseguita nel 2022 - continua la Del Lucchese - si attesta sui livelli dell'anno scorso, compresa complessivamente fra i dieci e dodici quintali netti, una quantità insufficiente per riuscire ad accontentare la domanda del pubblico, che a dispetto delle difficoltà con le quali siamo costretti a confrontarci non accenna a diminuire”.

La domenica mattina a partire dalle 10 si aprirà dunque la mostra mercato dei prodotti locali e dei presidi Slow Food, in occasione della quale in aggiunta ai fichi secchi verranno messi in vendita fino alle 19 marmellate, confetture, miele, vino, olio fresco di spremitura ed altre eccellenze del settore agroalimentare. Oltre all'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano saranno presenti le aziende agricole del comprensorio comunale e provinciale, e ancora le associazioni del territorio e alcuni stand dedicati allo street food. All'ora di pranzo sarà possibile fermarsi a mangiare in piazza, grazie ad uno spazio dedicato alla ristorazione dove verranno preparati dei piatti a base di prodotti tipici della zona.

Tante le iniziative collaterali, di differente tenore e pensate sia per gli adulti che per i bambini. Alle 9.30 presso la chiesa dei Santi Michele e Francesco si terrà una visita

accompagnata gratuita alla "Visitazione" del Pontormo, con offerta libera da destinare ai restauri del complesso parrocchiale. Alle 10.30 nella Sala Consiliare si svolgerà un incontro curato dagli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario Francesco Datini di Prato, a conclusione di un lavoro intitolato "Il dottato seccato è la delizia del palato. Progetto sui fichi secchi di Carmignano in ricordo di Giancarlo Pucci". Dalle 10.30 alle 12 e dalle 16.30 alle 17 presso il Museo della Vite e del Vino avranno luogo diverse attività destinate al pubblico infantile, con alcune letture, un piccolo spettacolo teatrale di kamishibai e un laboratorio di pittura ad acquerello, al termine del quale saranno esposte le opere realizzate dai partecipanti.

Dalle 15 alle 18 in piazza Giacomo Matteotti si terrà una serie di degustazioni dei vini di Carmignano, a cura dell'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano in collaborazione con AIS - Associazione Italiana Sommelier - Delegazione di Prato. Alle 16 nella Sala Consiliare si svolgerà una dimostrazione di show cooking curata da Marta Consales, titolare del marchio "Cucino io". Dalle 16 alle 18 ancora in piazza Giacomo Matteotti avrà luogo il Gioco dell'Ocafico, una rivisitazione del celebre gioco da tavolo conosciuto in tutto il mondo, proposto in formato gigante attraverso l'impiego di pedine umane, a cura del BioDistretto del Montalbano e del Gas Fico Carmignano. Alle 16.30 presso la chiesa dei Santi Michele e Francesco si ripeterà una visita accompagnata gratuita alla "Visitazione" del Pontormo, con offerta libera da destinare ai restauri del complesso parrocchiale, a cui seguirà una visita accompagnata gratuita alla mostra antologica del maestro Alberto Moretti, presso il vicino Spazio d'arte Alberto Moretti | Schema Polis.

L'edizione 2022 di "Benvenuto Fico Secco" è organizzata dall'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano con il patrocinio e il contributo del Comune di Carmignano e in collaborazione con Slow Food Prato, Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, AIS Toscana - Delegazione di Prato, BioDistretto del Montalbano e Gas Fico Carmignano. L'ingresso all'area delegata ad accogliere la manifestazione è libero e gratuito, così come la partecipazione a tutte le attività ad essa collegate. Per ulteriori informazioni è possibile scrivere a info@fichiseccidicarmignano.it, consultare la pagina Facebook Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, oppure contattare l'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, recandosi in piazza Giacomo Matteotti 31, chiamando lo 055.8712468, scrivendo a info@carmignanodivino.prato.it (si ricorda che l'ufficio è aperto dal martedì al venerdì dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19, il sabato e la domenica dalle 9 alle 13). (Barbara Prospero)