

Appena una settimana dopo la conclusione di “Benvenuto Fico Secco”, che nella giornata del 16 ottobre ha visto l’affluenza di tanti visitatori, sabato 22 e domenica 23 i [fichi secchi di Carmignano](#) saranno protagonisti di un nuovo appuntamento dedicato a questo straordinario prodotto agroalimentare, fiore all’occhiello della gastronomia locale. Nel fine settimana infatti alcuni produttori carmignanesi saranno presenti a Prato nella Saletta Valentini, in via Ricasoli 6, dove presenteranno il nuovo marchio dell’associazione, che è stato ufficialmente rivelato al pubblico lo scorso 15 ottobre, e dove faranno conoscere agli avventori la storia e le caratteristiche del prodotto, presidio Slow Food dal dicembre 2001.

“All’interno della saletta verrà allestita una mostra dove saranno presenti fotografie, oggetti come ad esempio i cannicci e anche qualche esemplare di fico - ci anticipa Azzurra Del Lucchese, alla guida dell’Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano dal 2018 -, per raccontare tutto quello che riguarda la produzione dei fichi secchi, dalla pianta al prodotto finito senza trascurare il problema costituito dal parassita alieno che da alcuni anni a questa parte [sta infestando le nostre piantagioni](#)”. Sarà insomma una bella opportunità per divulgare una tradizione importante del territorio, ma anche per sensibilizzare l’opinione pubblica sul rischio che essa sta correndo a causa dell’attacco del coleottero killer.

La saletta sarà aperta sabato dalle 10.30 alle 12.30 (nel corso della mattinata, alle 11, avrà luogo la presentazione del marchio) e dalle 15.30 alle 18.30, domenica dalle 11 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18.30. Per chi vorrà acquistare il pregiato frutto essiccato sarà possibile rivolgersi al negozio aTipico in via Cairoli 14. L’iniziativa è organizzata dall’Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano e si avvale del patrocinio del Comune di Prato. Per ulteriori informazioni in proposito è necessario scrivere a [info@fichisecchidicarmignano.it](mailto:info@fichisecchidicarmignano.it) oppure consultare il sito Internet [www.fichisecchidicarmignano.it](http://www.fichisecchidicarmignano.it) o la pagina Facebook Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano. *(Barbara Prospero)*