

Sabato 18 maggio a partire dalle 10, al Circolo Il Galli di Carmignano, si terrà la prima edizione provinciale di Slow Food Day, interamente dedicata al fico di Carmignano, uno dei prodotti identitari del territorio, la cui sopravvivenza è attualmente messa a dura prova dall'attacco di un parassita alieno. La sua più pregiata declinazione, il [fico secco](#) recentemente riportato in auge da un gruppo di agricoltori costituitosi in associazione, è diventato presidio Slow Food il 1° dicembre del 2001, e nonostante una produzione che si può indubbiamente definire di nicchia esso continua a suscitare la richiesta costante dei consumatori.

Nel corso della mattinata avverrà la presentazione al pubblico della Comunità del Presidio Fico Secco di Carmignano, una nuova realtà promossa da Slow Food Italia che metterà in relazione produttori, ristoratori e consumatori, durante la quale interverranno Edoardo Prestanti, sindaco del Comune di Carmignano, Dario Di Giacomo, assessore all'Agricoltura del Comune di Carmignano, Azzurra Del Lucchese, referente del Presidio Fico Secco di Carmignano, Luisa Peris, presidente della Condotta Slow Food Prato.

Sarà poi illustrato il progetto di ricerca sull'*Aclees Taiwanensis*, il [temibile coleottero killer](#) che sta devastando le piantagioni locali di fichi, che ha preso il via all'inizio dell'anno nel campo sperimentale di Comeana, un appezzamento di terreno in cui sono stati collocati cinquanta esemplari di fico. Il progetto, il primo di questo tipo varato in Italia, vedrà all'opera una ricercatrice che nel biennio 2024-2025 si muoverà su un duplice piano di lavoro, quello della prevenzione da mettere in atto sulle piante ancora non intaccate dal parassita e quello delle cure da effettuare sulle piante che invece hanno già subito l'assalto del coleottero.

Questa operazione è nata dalla stretta collaborazione tra l'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, il Comune di Carmignano e le Università di Pisa e di Firenze, una sinergia che nel 2023 ha portato al conseguimento di un bando regionale che ha permesso di passare dalla ricerca di laboratorio a quella in campo aperto, nel tentativo di salvaguardare una produzione agricola che rappresenta la storia di Carmignano e di tutelare la biodiversità del territorio. Un tema, quest'ultimo, di cui si tornerà a parlare a livello globale il 22 maggio, Giornata mondiale della biodiversità.

A conclusione del programma verrà infine presentato il libro "I fichi a raggi X", un volume edito da Polistampa e curato da Jacopo Nori, Luca Zelari e Donatella Lippi che attraverso un ricco connubio di testi e illustrazioni racconta appunto la storia del fico, lungo un esauriente percorso che abbraccia scienza, arte e gastronomia. L'iniziativa è promossa dall'Associazione Noi per Voi e vedrà la presenza di Jacopo Nori, uno degli autori del libro, e di Sergio Aglietti, presidente dell'Associazione Noi per Voi, con il contributo video del

professor Stefano Mancuso e della professoressa Donatella Lippi. Sono previsti inoltre alcuni intermezzi musicali, eseguiti da Sergio e Agnese con clarinetto e arpa.

L'evento è realizzato da Slow Food Italia, Presidio Fico Secco di Carmignano, Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, Circolo Il Galli, Associazione Noi per Voi e si avvale del patrocinio del Comune di Carmignano. L'ingresso è libero e gratuito. Per ulteriori informazioni in proposito è possibile contattare l'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano scrivendo a info@fichisecchidicarmignano.it o chiamando il 347.4446743.
(Barbara Prospero)