I fichi secchi quest'anno saranno pochi: si dice un quinto rispetto al solito, che per una produzione di nicchia che normalmente supera di rado i venti o trenta quintali è davvero poco. Tutta colpa della troppa acqua di luglio e del poco caldo di agosto che non è riuscito ad asciugarla. Benvenuto Fico Secco, la festa di ottobre dedicata a questa [specialissima produzione carmignanese](#) e che segna l'apertura, ufficiale, della vendita al pubblico, andrà comunque in scena come sempre.

Un chilo di fichi secchi di Carmignano costa, in genere, attorno ai 19 euro la chilo.

L'appuntamento con la festa è per domenica 19 ottobre. C'è però una novità. La mostra mercato sarà all'aperto e nella centralissima piazza Vittorio Emanuele II a del capoluogo non ci saranno solo i fichi secchi, ma anche il vino di Carmignano (che potrà essere degustato) e tanti altri presidi slow food e tipicità della Toscana. Un mercato a suo modo della filiera corta, visto che ad esporre le eccellenze toscane saranno il più delle volte le aziende che le producono. Una no stop dalle 9 alle 19.

Il tutto sarà accompagnato, nel pomeriggio, dalla musica portata in piazza da una piccola street band. L'iniziativa, patrocinata dal Comune, è promossa dall'associazione dei produttori di fichi secchi in collaborazione con la Pro Loco di Carmignano, a cui ufficio di informazioni turistiche possono essere richiesti ulteriori dettagli telefonando allo 055.8712468.

In caso di pioggia la manifestazione si svolgerà al coperto negli spazi delle ex Cantine Niccolini nell'attigua piazza Matteotti.