

Nonostante un'annata segnata da una drastica diminuzione della produzione, domenica 15 ottobre torna a Carmignano "Benvenuto Fico Secco", uno degli eventi più amati ed attesi dagli appassionati della gastronomia locale, giunto ormai alla sua undicesima edizione, che dà ufficialmente il via alla stagione di vendita del rinomato frutto essiccato, che secondo il disciplinare che ne regola la produzione ed il commercio non può essere immesso sul mercato prima della ricorrenza di San Michele arcangelo, patrono del paese.

Dalle 9 alle 19 in piazza Matteotti - oppure all'interno delle vecchie Cantine Niccolini in caso di maltempo - sarà possibile degustare ed acquistare non soltanto i fichi secchi, che dal 2001 si fregiano del prestigioso marchio dello Slow Food, ma anche altri prodotti della zona come olio, vino, confetture, miele, e in aggiunta la mortadella di Prato ed alcune specialità caratteristiche della Garfagnana, grazie alla partecipazione di altri presìdi Slow Food e delle aziende del Biodistretto del Montalbano.

"Abbiamo deciso di ripetere la manifestazione anche quest'anno - ci dice Siro Petracchi, presidente dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano - per rispetto nei confronti degli estimatori del prodotto, affezionati a tal punto da tornare ogni volta con puntuale fedeltà, ma non posso nascondere che ci siamo scontrati con la grande difficoltà di riuscire a portare sui banchi i fichi secchi, perché l'estate che ci siamo appena lasciati alle spalle è stata veramente devastante". In primo luogo la forte e prolungata siccità e secondariamente l'invasione del parassita che sta decimando le piantagioni del territorio hanno infatti provocato un ingente calo della produzione, che oscilla tra il 50 e il 60% in meno rispetto al quantitativo del 2016, assestando così un durissimo colpo all'economia del settore agricolo.

"Alcuni coltivatori non hanno potuto confezionare il prodotto quest'anno, e la maggior parte degli altri nella migliore delle ipotesi è in grado di proporlo appena la metà - continua Siro -, poiché la mancanza di pioggia da una parte e l'attacco del coleottero dall'altra hanno comportato la vertiginosa riduzione o addirittura la totale assenza dei frutti". La presenza del parassita, che al momento non si è ancora diffuso in maniera uniforme in tutti i ficheti del comprensorio, sta però registrando un incremento vertiginoso ed ha subito una marcata accelerazione nel mese di settembre, quando nelle piantagioni hanno fatto la loro comparsa tantissimi nuovi esemplari del coleottero. L'unica speranza di riuscire a debellarlo sembra risiedere nella ricerca scientifica, tuttavia per effettuarla in modo efficace occorrono dei fondi che fino ad ora non sono stati erogati dagli enti preposti.

La cifra richiesta non pare neppure astronomica, si parla infatti di 60mila euro, ma il fatto che quella dei fichi secchi venga considerata una produzione di nicchia, la cui entità nelle annate migliori non supera complessivamente i 20 quintali, rende poco allettante per gli eventuali finanziatori destinare del denaro ad un problema ritenuto tutto sommato trascurabile. "E' necessario far comprendere a chi ha la facoltà di aiutarci che molti agricoltori del nostro territorio hanno investito in questo tipo di produzione - ci dice

Petracchi -, che essa rappresenta il nostro passato e la nostra tradizione e che interessa un numero rilevante di acquirenti, pertanto la nostra opera di sensibilizzazione prosegue insieme alla raccolta di firme da indirizzare alla Regione Toscana e al Ministero delle politiche agrarie, alimentari e forestali". Per aderire alla petizione, che sarà disponibile sui tavoli dell'associazione, è sufficiente esibire un documento d'identità non scaduto.  
"Benvenuto Fico Secco 2017" è realizzato grazie alla collaborazione di Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, Comune di Carmignano, Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, Slow Food Prato. Per ulteriori informazioni si può consultare il sito Internet [www.fichisecchidicarmignano.it](http://www.fichisecchidicarmignano.it) o scrivere a [info@fichisecchicarmignano.it](mailto:info@fichisecchicarmignano.it).  
*(Barbara Prospero)*