

Domenica 21 ottobre torna con la sua undicesima edizione “Benvenuto Fico Secco”, l’attesa rassegna gastronomica che dà ufficialmente il via alla stagione della compravendita del [pregiato frutto essiccato](#), prodotto di nicchia (la resa annua infatti si attesta mediamente sui 15 quintali) che può però fare affidamento su una clientela affezionata e fedele che ogni anno si presenta puntuale al goloso appuntamento autunnale. Dalle 9 alle 19 in piazza Vittorio Emanuele II a Carmignano (o alle vecchie Cantine Niccolini di piazza Matteotti in caso di maltempo) oltre ai fichi secchi, presidio Slow Food dal 2001, saranno a disposizione del pubblico per assaggi ed acquisti molti altri prodotti tipici realizzati dalle aziende agricole del territorio, quali confetture, miele, vino, olio fresco di spremitura ed altri ancora, inoltre sarà presente anche uno stand del Biodistretto del Montalbano.

“Quella attuale si può considerare un’annata tutto sommato positiva - ci racconta Siro Petracchi, presidente dell’Associazione Produttori Fichi Secchi Carmignano -, perché anche se la resa è sotto la media storica è tuttavia cresciuta rispetto all’anno scorso” (al momento le stime non definitive e pertanto non ufficiali parlano di almeno 12 quintali di prodotto, ma la cifra è probabilmente destinata a salire). “Se da un lato l’estate che ci siamo appena lasciati alle spalle è stata più clemente di quella del 2017, che fu segnata da una siccità spaventosa - continua Siro -, dall’altro è purtroppo continuata l’invasione da parte del parassita che da alcuni anni a questa parte [sta devastando le piantagioni del territorio](#), e per contrastare il quale non è ancora stata trovata una soluzione efficace”. Nonostante l’allarme lanciato nel 2015 dallo stesso Petracchi e l’interesse dimostrato da parte di alcuni istituti universitari, in mancanza di adeguati finanziamenti fino ad ora non è stato possibile effettuare un’attività di ricerca in grado di dare risultati sicuri nella lotta a quello che è già stato ribattezzato come il coleottero killer.

Per ulteriori informazioni sull’edizione 2018 di “Benvenuto Fico Secco” è possibile contattare l’Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano chiamando lo 055.8712468 o scrivendo a info@carmignanodivino.prato.it. *(Barbara Prospero)*