

Domenica 18 ottobre dalle 10 alle 19, nelle piazze Vittorio Emanuele II e Giacomo Matteotti di Carmignano, torna il tradizionale appuntamento con “Benvenuto Fico Secco”, l’attesissima mostra mercato dei prodotti locali e dei presidi Slow Food, durante la quale viene ufficialmente presentata al pubblico la nuova produzione dei [fichi secchi](#), pregiato alimento particolarmente ambito dagli appassionati della buona tavola, presidio Slow Food dal 2001, ma non mancheranno altre eccellenze gastronomiche del territorio come olio fresco di spremitura, vino, miele, confetture. Oltre ai produttori locali saranno presenti il Bio-Distretto del Montalbano, Slow Food Prato e il presidio della Mortadella di Prato.

In considerazione della situazione sanitaria legata alla diffusione del coronavirus, quest’anno la manifestazione si svolgerà in forma ridotta e nel pieno rispetto delle norme anti Covid. “Nonostante le difficoltà dovute al Covid-19 - racconta Azzurra Del Lucchese, presidente dell’Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano -, abbiamo voluto essere ugualmente presenti in piazza, per lanciare un segnale di speranza e di sostegno al settore agricolo e per rispetto nei confronti degli appassionati che vengono a trovarci ogni anno, anche se per questa edizione non è stato possibile organizzare le iniziative collaterali che avevamo messo in atto nel 2019”.

Alla mancabile domanda sulla produzione 2020 Azzurra risponde che “la produttività delle piante è stata più o meno in linea con quella dell’anno scorso, mentre la resa del prodotto finito risulta un po’ inferiore, perché alcuni agricoltori si sono ritirati dall’associazione, e anche se abbiamo registrato un nuovo ingresso siamo passati da 21 a 19 aziende attualmente attive in questo ambito”. “L’estate particolarmente secca ha ritardato la produzione dei frutti, favorendo soprattutto quelle piantagioni che sono dotate di impianti di irrigazione - continua la Del Lucchese -, d’altra parte però è anche vero che il caldo ha accelerato la fase di essiccazione”.

La resa di quest’anno dovrebbe attestarsi tra i 12 e i 13 quintali, un quantitativo di piccole dimensioni che fa del fico secco di Carmignano un prodotto sempre più di nicchia, anche in considerazione dell’attacco sferrato alle piante dal [parassita alieno che di recente ha iniziato ad infestare il comprensorio mediceo](#). “La presenza di questo animale incide tanto sulla produzione - confessa Azzurra -, perché gli esemplari continuano a moltiplicarsi e a colpire zone ogni volta più estese del territorio, andando a distruggere anno dopo anno un numero significativo di piante. Purtroppo per il momento la ricerca scientifica non ha dato risultati di rilievo - prosegue la Del Lucchese -, inoltre c’è da aggiungere che durante il periodo del lockdown anche le attività del Crea si sono arrestate ed hanno ripreso a pieno ritmo soltanto alle soglie dell’estate”.

“Benvenuto Fico Secco” è organizzato da Associazione Produttori Fichi Secchi di

Carmignano con il contributo e il patrocinio del Comune di Carmignano, in collaborazione con l'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano e Slow Food Prato. Per ulteriori informazioni è possibile visitare la pagina web www.fichisecchidicarmignano.it e la pagina Facebook Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano o chiamare il 347.4446743. In occasione della manifestazione Eat Prato, in collaborazione con Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, ArteMia Prato, Chiara Bartoli guida ambientale escursionistica e Prato Turismo, organizza una camminata che coniuga arte, storia, natura e tradizioni gastronomiche del territorio. Per avere maggiori informazioni in proposito si può cliccare qui: "Trekking sulla Via Medicea". (*Barbara Prospero*)