

Domenica 15 ottobre tornerà ad animare le piazze Vittorio Emanuele II e Giacomo Matteotti di Carmignano “Benvenuto Fico Secco”, una delle rassegne più amate dagli estimatori delle eccellenze gastronomiche del territorio, che ogni anno attendono con impazienza l’apertura della compravendita del [pregiato frutto essiccato](#) e non solo. Dalle 10 alle 19 avrà dunque luogo il mercato dei prodotti locali, cui prenderanno parte i produttori agricoli del comune di Carmignano e della provincia di Prato, e cui si aggiungeranno inoltre gli stand dedicati alle associazioni del comprensorio mediceo e allo street food. Oltre ai fichi secchi gli acquirenti potranno trovare marmellate, confetture, miele, vino, olio fresco di spremitura ed altre prelibatezze prodotte nell’ambito del settore agroalimentare.

Molti anche quest’anno gli eventi collaterali, di diversa tipologia e pensati sia per gli adulti che per i bambini, con una predilezione particolare nei confronti dello showcooking e delle degustazioni. Alle 10 da piazza Matteotti partirà una camminata ideata per gli appassionati dello sport all’aria aperta. L’escursione contempla un itinerario di circa cinque chilometri con un dislivello di 200 metri e comprende anche una visita ad un’azienda locale. L’attività è classificata come facile. Si consiglia di vestirsi in maniera adeguata, con un abbigliamento consono e scarpe con suola scolpita, e di portarsi dietro una scorta di almeno mezzo litro di acqua. Il rientro in paese è previsto per le 12. L’iniziativa è curata da Appennino Slow. Il ritrovo è fissato in piazza Vittorio Emanuele presso lo stand dell’associazione dove dovrà essere effettuata anche l’iscrizione dei partecipanti.

Alle 10.30, nella Sala Consiliare del Comune di Carmignano, si svolgerà un incontro a cura degli studenti dell’Istituto Tecnico Agrario Francesco Datini di Prato, a conclusione di un lavoro intitolato “Il dottato seccato è la delizia del palato. Progetto sui fichi secchi di Carmignano in ricordo di Giancarlo Pucci”. A seguire, alle 11.30, gli allievi della classe IV C Cucina dell’Istituto Professionale Alberghiero, guidati dal professor Filippo Traversi, prepareranno un uovo poché con fichi glassati all’aceto, sale Maldon, scorza di arancia e spuma di parmigiano. Infine alle 14 i ragazzi della IV B Cucina, diretti dal professor Stefano Cavallaro, realizzeranno un tris di finger: canapè con mousse di fichi, raviolo ripieno di fichi con fonduta di pecorino, cheesecake con gelée di fichi. Parallelamente il professor Bruno Talia e la IV B Sala daranno vita ad un cocktail da abbinare ad una creazione a base di fichi secchi.

A partire dalle 13 in piazza Vittorio Emanuele ci sarà una degustazione di spritz agricoli curata da Bucolica Circolo Culturale Agricolo. Alle 16 in piazza Matteotti si terrà una degustazione di vin santo di un’azienda agricola di Carmignano, in abbinamento con il fico secco di Carmignano, un connubio studiato per esaltare entrambi i prodotti. L’iniziativa è a cura dell’Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano. Alle 16 nella saletta del Museo della Vite e del Vino verrà poi riservato uno spazio interamente dedicato al pubblico

infantile grazie ad un laboratorio artistico curato dalle Montalbane Kids (Gas Fico Carmignano, Bio-Distretto Montalbano). Un programma ricco e variegato, che però non si esaurisce nell'arco di un solo giorno ma si estende anche a sabato 14 e venerdì 20 ottobre, con altri eventi di sicuro interesse.

Il sabato mattina alle 10, in Sala Consiliare, avrà infatti luogo un convegno in cui si tornerà a parlare del parassita alieno che da alcuni anni a questa parte sta devastando le piantagioni di fico della zona (vedi "Un insetto sta devastando i fichi di Carmignano" di Barbara Prosperi), mettendo a repentaglio una delle produzioni rappresentative del territorio, conosciuta ed apprezzata a livello non soltanto locale ma anche nazionale ed internazionale. Nello specifico si illustreranno le caratteristiche del coleottero killer, le possibili strategie da porre in atto per contrastarne la proliferazione e il progetto sperimentale che prenderà il via nei prossimi mesi nella frazione di Comeana. Per l'occasione intervengono Edoardo Prestanti, sindaco del Comune di Carmignano, Dario Di Giacomo, assessore all'Agricoltura del Comune di Carmignano, Barbara Conti, professoressa dell'Università di Pisa, Francesca Dani, professoressa dell'Università degli Studi di Firenze, e Azzurra Del Lucchese, presidente dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano.

Nel pomeriggio, alle 16.30, si terrà la presentazione del libro ["La Visitazione. Iconografia di un incontro"](#) di Giampaolo Trotta, che analizzerà l'evoluzione dell'iconografia della Visitazione di Maria ad Elisabetta, narrata nel Vangelo di Luca e rappresentata innumerevoli volte nel corso dei secoli in pittura e scultura ma non solo. Un evidente omaggio al celebre dipinto del Pontormo custodito nella chiesa di Carmignano. Il venerdì sera alle 20.30, presso il circolo parrocchiale Il Galli si svolgerà una cena a base di fichi secchi. Il menu per gli adulti ha un costo di 30 euro e comprende sfoglia con taleggio, fichi e noci; lasagnette al ragù bianco di salsiccia e fichi; cubotti d'arista, fonduta e fichi; crostata con ricotta e fichi. Il menu per i bambini ha un costo di 18 euro e comprende fusilli al pomodoro; rollé di pollo, cotto e mozzarella; cheesecake alla Nutella. Per le prenotazioni c'è tempo fino a lunedì 16.

Quello con "Benvenuto Fico Secco" è ormai diventato un appuntamento irrinunciabile dell'autunno carmignanese, che può contare su un pubblico affezionato e registra un successo costante, tuttavia persistono le difficoltà nel condurre in porto anno dopo anno una manifestazione incentrata su un prodotto sempre più a rischio, che corre seriamente il pericolo di scomparire, per una serie di concause di diversa natura. "Anche quest'anno la produzione purtroppo è scarsa - ci dice Azzurra Del Lucchese, a capo dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano da circa cinque anni -, con una resa finale che dovrebbe aggirarsi intorno agli 11 quintali, un quantitativo davvero modesto dovuto sia

all'estate ancora una volta particolarmente calda e siccitosa, sia al numero di piante che continuano a morire per l'attacco del parassita, sia alla diminuzione dei produttori".

In mancanza di un antagonista naturale, l'unica speranza per debellare il parassita viene dalla ricerca scientifica, un ambito su cui stanno facendo affidamento sia l'associazione dei produttori sia l'amministrazione comunale. Nei mesi scorsi è nato infatti un rapporto di collaborazione tra le due realtà carmignanesi e le Università di Pisa e di Firenze, che stanno mettendo a punto un progetto sperimentale da attuare in un terreno selezionato nella parte bassa di Comeana, dove a breve verranno impiantate svariate decine di fichi dottati. È inoltre atteso il risultato di un bando regionale a cui l'associazione ha preso parte insieme ai due atenei, e che se venisse vinto garantirebbe l'ausilio di un ricercatore, potenziando così le risorse da impiegare in quella che è ormai diventata una vera e propria lotta per la sopravvivenza.

L'edizione 2023 di "Benvenuto Fico Secco" è organizzata dall'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano con il patrocinio e il contributo del Comune di Carmignano e in collaborazione con Slow Food Prato, Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, Gas Fico Carmignano e Bio-Distretto Montalbano. L'ingresso all'area delegata ad ospitare la manifestazione e la partecipazione a tutte le attività ad essa collegate sono liberi e gratuiti. Per ulteriori informazioni è possibile scrivere a info@fichisecchidicarmignano.it, consultare il sito Internet e le pagine Facebook e Instagram dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, oppure contattare l'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, recandosi in piazza Giacomo Matteotti 31, chiamando lo 055.8712468 o scrivendo a info@carmignanodivino.prato.it.

(Barbara Prosperì)