

Con la 17a edizione di Benvenuto Fico Secco domenica 20 ottobre si aprirà ufficialmente la compravendita del [pregiato frutto essiccato](#), prodotto di nicchia particolarmente atteso ed apprezzato dagli estimatori delle eccellenze gastronomiche. Il tradizionale mercato si svolgerà dalle 10 alle 19 nelle piazze Vittorio Emanuele II e Giacomo Matteotti di Carmignano, dove per l'occasione oltre ai fichi secchi sarà possibile trovare marmellate, confetture, miele, vino, olio fresco di spremitura, erbe aromatiche ed altre specialità prodotte nell'ambito del settore agroalimentare. Come negli anni passati saranno presenti i produttori agricoli del comune di Carmignano e della provincia di Prato.

La giornata sarà inoltre animata da diverse iniziative collaterali, differenti per tipologia e per target di pubblico, ideate sia per gli adulti sia per i bambini, con un'attenzione particolare rivolta allo showcooking e alle degustazioni. Nella Sala Consiliare del Comune di Carmignano alle 11.30 si terrà la presentazione del progetto sui fichi secchi di Carmignano a cura degli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario Francesco Datini di Prato; alle 12.30 seguirà uno showcooking denominato "Fichi Fusion", curato dalla classe IV B Cucina dell'Istituto Professionale Alberghiero Francesco Datini di Prato; alle 14.30 si svolgerà infine un altro showcooking dal titolo "Dolce Stil Secco", a cura della classe IV C dell'Istituto Professionale Alberghiero Francesco Datini di Prato.

Nella saletta del Museo della Vite e del Vino alle 15 avrà luogo "La meraviglia dell'autunno tra sapori e colori", laboratorio creativo per l'infanzia con materiali naturali e giochi cooperativi curato da Gas Fico Carmignano e BioDistretto Montalbano. In piazza Giacomo Matteotti alle 16 ci sarà una degustazione di vin santo di un'azienda agricola del territorio in abbinamento con il fico secco di Carmignano, una combinazione di sapori e profumi pensata per esaltare vicendevolmente le qualità di entrambi i prodotti, a cura dell'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano.

La giornata del mercato sarà preceduta, nella mattina di sabato 19, da due eventi introduttivi di particolare rilievo, la cui finalità è quella di ribadire e far conoscere ulteriormente il problema rappresentato dal [parassita alieno](#) che da alcuni anni a questa parte sta infestando le piantagioni di fichi della zona, mettendo di fatto a rischio uno dei prodotti identitari del territorio. Nella Sala Consiliare alle 9 avrà infatti luogo una conferenza per fare il punto della situazione sulla lotta al punteruolo nero del fico, cui saranno presenti la presidente dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, Azzurra Del Lucchese, il sindaco del Comune di Carmignano, Edoardo Prestanti, l'assessore all'Agricoltura del Comune di Carmignano, Dario Di Giacomo, la professoressa Barbara Conti dell'Università di Pisa e la professoressa Francesca Dani dell'Università degli Studi di Firenze. Per l'occasione interverrà anche l'eurodeputato Dario Nardella, membro della Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo. Alle 10.30

avverrà poi la presentazione del progetto “Le Città del Fico”, che riunisce in un’unica realtà collettiva i Comuni di Carmignano, Atessa, San Michele Salentino e Xaghra, tutti accomunati dalla produzione dei fichi essiccati e dall’invasione del coleottero killer.

“Poter contare sul sostegno di Dario Nardella, che si farà portavoce delle nostre istanze davanti al Parlamento Europeo, è sicuramente un dato di fatto di grande importanza - ci dice Azzurra Del Lucchese a pochi giorni dall’inizio della manifestazione -, così come lo è la rete che si sta creando tra le Città del Fico, due elementi che ci riempiono di speranza e ci rendono più motivati nel portare avanti la battaglia contro il parassita, per salvaguardare una delle produzioni rappresentative del territorio”. “La resa finale del prodotto quest’anno si aggira tra i 10 e i gli 11 quintali, un quantitativo modesto, che non basta ad accontentare la richiesta degli appassionati - aggiunge Azzurra -; del resto bisogna considerare che tra i produttori che cessano l’attività, le piante che soccombono sotto l’attacco del coleottero e i problemi legati ai cambiamenti climatici al momento non è semplice aumentare la produzione o riuscire quantomeno a mantenerla su questi livelli”.

L’edizione 2024 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 Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, Gas Fico Carmignano e BioDistretto Montalbano. Si ricorda che l’ingresso all’area che ospita 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 Prospero*)