I fichi secchi di Carmignano

written by Rivista di Agraria.org | 25 settembre 2007
di Marco Martini



Un fico del Montalbiolo – Carmignano (foto Marco Martini)

Il territorio di Carmignano, comune collinare situato sul Montalbano in provincia di Prato, è conosciuto da sempre per la produzione di ottimi vini ed oli ma questa zona può offrire anche altre specialità gastronomiche fra le quali spicca un prodotto tipico: il fico secco. In passato si potevano trovare frequentemente, antistanti al podere o nei campi vicini, degli alberi di fico i cui frutti venivano consumati freschi o essiccati, utili come riserva energetica per i contadini. Oggi molte di quelle piante sono state tolte per lasciare spazio ad impianti più redditizi come quello della vite o dell'olivo e quindi anche la produzione è notevolmente calata. Tuttavia si sta riscoprendo e cercando di rivalutare questo prodotto per le eccellenti caratteristiche organolettiche che possiede. I fichi secchi di Carmignano infatti sono diventati un presidio slow food ed è stato compilato anche un disciplinare di produzione.
I siconi utilizzati per l'essiccazione provengono principalmente da varietà "Dottato" ma nel territorio sono presenti in percentuale minore anche altre varietà sia a buccia verde che nera (Verdino, Brogiotto Nero, Fico San Piero, Fico Corbo, Biancone, Perticone, Rossellino, Pécciolo).



Fichi da appicciare (foto Marco Martini)

Per quanto riguarda il processo produttivo il disciplinare prevede che la raccolta avvenga scalarmente effettuando 2-3 passaggi a settimana durante le 3-4 settimane del periodo di maturazione. I siconi raccolti devono avere il picciolo integro e devono essere quelli di più pregevoli caratteristiche estetiche ed organolettiche, normalmente portati dai polloni e dai rami di un anno. Appena raccolti i fichi vengono spaccati con un taglio longitudinale, non superiore ai 2/3 del siconio, procedendo dal punto di maggiore diametro verso il picciolo. I siconi, parzialmente aperti, vengono collocati in piedi su stuoie di cannucci (canniccioni) generalmente di 1×2 m, messi in ambiente confinato e sottoposti all'azione dei vapori di zolfo per provocare l'imbianchimento della buccia e per mantenerli morbidi. In particolare lo zolfo viene acceso in una ciotola di coccio per far sviluppare anidride solforosa. Successivamente si pongono in pieno sole avendo cura, alla sera, di riporre al chiuso le stuoie per evitare che l'azione dell'umidità renda vana l'esposizione al sole. Una variante può essere l'essiccazione forzata in ambiente confinato o l'essiccazione artificiale ma a temperatura controllata per non provocare variazioni delle caratteristiche organolettiche. Non deve infatti essere superata la temperatura di 35° C nell'essiccatore.
Dopo l'essiccazione, che dura in genere 4-5 giorni, i fichi secchi vengono riposti in appositi contenitori, plateaux da frutta o cannicci (speciali contenitori di fabbricazione artigianale costituiti da vitalbe sbucciate ed intrecciate su paletti di castagno piegati a forma di fico), in un locale fresco e asciutto per un periodo di 30-45 giorni, per favorire la formazione di zucchero in superficie: la cosiddetta "gruma".
Raggiunta la completa essiccazione i fichi secchi, a questo punto aperti e "grumati", vengono sovrapposti a due a due formando le tipiche "picce" carmignanesi che presentano la caratteristica forma di "otto". Successivamente vengono aggiunti alcuni semi di anice in mezzo ad ogni coppia di fichi e sistemati nella confezione definitiva (cesti di vimini, cassette o cannicci). Può essere ammessa la confezione sottovuoto.



Picce carmignanesi pronte per il confezionamento (foto Marco Martini)

Salvo lo zolfo minerale, combusto negli appositi contenitori di coccio, per l'ottenimento dei fichi secchi non vengono usate altre sostanze naturali o artificiali durante la produzione, la conservazione o il confezionamento.
Il colore varia dal grigio al beige fino al nocciola, a seconda della durata dell'esposizione ai vapori di zolfo nella prima fase di essiccazione.

La zona di produzione è rappresentata dai territori dei Comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in provincia di Prato.
Per quanto riguarda gli abbinamenti gastronomici i fichi secchi di Carmignano possono essere gustati in abbinamento con Vin Santo locale e noci oppure anche con lardo di Colonnata, mortadella di Prato e ricotta di latte crudo della montagna pistoiese.

Produttore – AZIENDA AGRICOLA PIERO CHITI
Via Pucci e Verdini 23, Carmignano (PO)
Tel. 055/8711256 Cell. 339/6482197

Bibliografia

– Sito del comune di Carmignano www.carmignanodivino.prato.it/degusta/htm/fichi.htm
– Disciplinare di produzione http://www.carmignanodivino.prato.it/degusta/htm/discip.htm
– Sito di Slow Food http://www.fondazioneslowfood.it/ita/presidi/dettaglio.lasso?cod=119
– "La coltivazione del fico a Carmignano: tradizione, prospettive, valorizzazione" di Giacomo Petracchi (consultabile dal sito del comune di Carmignano)

Marco Martini, laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria di Firenze, è laureando al corso di laurea magistrale in Gestione della qualità dei prodotti alimentari.