



Viene prodotto a Carmignano l'olio extravergine d'oliva più buono della Provincia di Prato, vincitore della XVII edizione di "Oleum Nostrum", il concorso promosso dalla Camera di Commercio di Prato in collaborazione con i Comuni di Prato, Carmignano, Poggio a Caiano, Montemurlo e l'Unione dei Comuni della Val di Bisenzio, che ogni anno premia il miglior esemplare del prezioso "oro verde", uno dei prodotti di punta del territorio mediceo. A conquistare l'ambito riconoscimento è stato Siro Petracchi, titolare dell'omonima azienda agricola situata nella località di Montalbiolo, alle porte del capoluogo, che si è imposto in una rosa di dodici concorrenti, la metà dei quali provenienti proprio da Carmignano. Nella selezione finale, composta da tre aziende, ha prevalso su due produttori di Montemurlo e Prato.

"Sono particolarmente felice di aver ottenuto questo risultato - ci confida Siro a distanza di pochi giorni dalla vittoria - dopo un anno caratterizzato da notevoli difficoltà, che hanno influito pesantemente sulla resa del prodotto. Per quanto mi riguarda sono riuscito a ricavare all'incirca il 25 per cento di quello che ricavo mediamente negli anni precedenti - continua Petracchi -, mentre altri produttori si sono attestati su cifre che oscillano dal 30 al 10 per cento, prendendo in considerazione i vari casi, dal più al meno fortunato, e questo principalmente per fattori di carattere meteorologico ma non solo, anche se ammetto di essere stato toccato soltanto in minima parte dall'attacco della mosca olearia".

L'oliveta di proprietà di Siro Petracchi ha un'estensione di circa 5 ettari e comprende le principali cultivar caratteristiche della zona, dal moraiolo al frantoio al piangente o pendolino per finire con una piccola rappresentanza di leccino, dalle quali si estrae un olio dall'aroma particolarmente fruttato, che profuma di carciofo e ricorda l'odore dell'erba tagliata, dal sapore amaro e piccante, ma dal gusto ben equilibrato e decisamente gradevole al palato. Anche l'anno scorso l'agricoltore carmignanese era entrato nella rosa finale di "Oleum Nostrum", formata allora da quattro contendenti, questa volta però è riuscito ad aggiudicarsi la medaglia d'oro.

"Questo risultato non è certamente casuale - spiega Siro -, ma è il frutto di un lungo lavoro fatto di continue attenzioni e di scelte ben precise, che ho messo in pratica da alcuni anni, per poter avere un prodotto di elevata qualità. L'olivo va seguito e curato costantemente nel

corso delle stagioni, con diverse potature, con la lavorazione del terreno e con tanti accorgimenti che ne rendono la coltivazione molto dispendiosa, assai di più rispetto ad altri tipi di coltivazione, perché necessita di tanta manodopera. Se a questi elementi aggiungiamo i costi alti richiesti a chi come me pratica il regime biologico - continua Petracchi - si comprende quanto possa essere impegnativo dal punto di vista economico produrre un olio d'eccellenza".

Per raggiungere questo traguardo Siro Petracchi interviene assiduamente sul terreno e sulle piante, che cura anche dal punto di vista estetico premurandosi di avere sempre un'oliveta ben tenuta con alberi adeguatamente potati che siano anche gradevoli da guardare, e al termine della raccolta si reca in un frantoio di Lamporecchio dove viene effettuata una spremitura a freddo, a temperature non superiori ai 28 gradi centigradi, con centrifugazione e filtrazione del prodotto finale che lo rendono molto più stabile sulla lunga distanza, permettendogli di conservare invariati l'aroma, il sapore e le caratteristiche organolettiche per tanti mesi dopo l'estrazione autunnale.

"Carmignano è conosciuto prevalentemente per i vini Doc e Docg e per i fichi secchi - prosegue Siro -, tuttavia non dimentichiamo che anche l'olio è uno dei prodotti di punta del territorio, ottimo sia per le caratteristiche del terreno che del clima, ed è doveroso che chi lo produce punti sull'alta qualità, perché è giusto che quanti si avvicinano alle nostre proposte enologiche possano trovare anche un olio al livello del vino che ci ha dato la notorietà non solo nazionale ma anche internazionale. Ritengo che sia dunque opportuno pensare di espandere il nostro mercato da un contesto locale ad uno più ampio - conclude Petracchi -, per far diventare anche il nostro olio uno degli ambasciatori di Carmignano nel mondo". (*Barbara Properi*)