



E' arrivato un altro riconoscimento per l'attività di Siro Petracchi, l'agricoltore carmignanese che dalla sua tenuta di Montalbiolo ricava prevalentemente olio, fichi ed ortaggi, seguendo da diversi anni un regime di coltivazione biologica che fin dall'inizio ha costantemente puntato alla qualità. Dopo essersi aggiudicato il primo posto nell'ultima edizione di Oleum Nostrum, il concorso che incorona l'olio extra vergine d'oliva più buono della Provincia di Prato, il suo pregiato "oro verde" è stato selezionato infatti nella "Guida agli extra vergini 2020" appena pubblicata da Slow Food, di cui fanno parte i migliori prodotti oleari nazionali. L'olio di Siro ha superato una rigorosa selezione ad opera di assaggiatori e coltivatori che hanno inserito il suo extra vergine in una rosa composta da 943 oli e 540 aziende, variamente dislocate lungo la penisola.

"E' indubbiamente un'affermazione che fa piacere - ci confida Petracchi a pochi giorni dalla pubblicazione della guida, uscita nella seconda metà di aprile -, una bella gratificazione per chi come me lavora da sempre con serietà mirando alla realizzazione di prodotti d'eccellenza. Tra l'altro mi preme sottolineare - continua Siro - che in mezzo a tante aziende toscane la mia è l'unica che rappresenta non soltanto il Comune di Carmignano ma anche la Provincia di Prato. Adesso mi auguro che questo ulteriore riconoscimento contribuisca a dare ancora più valore a quello che già dicevo qualche mese fa - conclude Petracchi -, e cioè che alla luce di questi importanti risultati è ancora più doveroso puntare anche sulla produzione di olio di qualità per promuovere il nostro territorio in Italia e nel mondo". (Barbara Proserpi)