



Home / Comunicazione / Agricoltura, Pesca & Ambiente / L'olio dell'ing. Matarazzo, l'eccellenza del Cilento

👤 Giampiero Castellotti | 📅 6 Agosto 2022 | 📁 Agricoltura, Pesca & Ambiente | 👁️ 3,149



Piero Matarazzo

ispirò il personaggio del romanzo-capolavoro "Il vecchio e il mare". Ma ogni borgo presenta suggestive sorprese: **Roscigno**, ad esempio, è abbandonato da oltre un secolo. Due antiche ordinanze lo svuotarono per la franosità. Il fascino della sospensione nel tempo è assicurato.



Agropoli

e alla fortezza medievale di **Fellitto**. Per i pellegrini il punto di riferimento sin dal medioevo è Madonna del Sacro Monte a **Novi Velia**, a 1.706 metri di altitudine.

Un parco nazionale salvaguarda buona parte della ricca biodiversità, mentre suggestive sorgenti, quale **Auso**, assicurano acqua in abbondanza a numerosi fiumi. Tante le cascate, come quella di **Casaletto Spartano** detta "Capelli di Venere", suggestiva sin dalla denominazione.

Non a caso l'Unesco nel 1998 ha dichiarato patrimonio dell'umanità l'intero territorio.

Se **Agropoli**, **Marina di Camerota**, **Palinuro** (l'affascinante nome del nocchiero di Ulisse), **Pollica** e **Teggiano** sono località storicamente rinomate, il cinema ha imposto negli ultimi anni lo splendido comune di **Castellabate**, che ha fatto da scenografia al film "Benvenuti al Sud" con Claudio Bisio.

Proprio a pochi chilometri da Castellabate, nel comune di **Perdifumo**, andiamo a scoprire una "chicca": l'olio più buono d'Italia.

Patria della Dieta mediterranea

Il Cilento, benché sconosciuto a molti italiani, seppur sempre di meno, è una delle patrie della Dieta mediterranea. Ciò grazie a produzioni enogastronomiche di eccellenza. Oltre al vino, ai rinomati latticini, ai pomodori, all'ortofrutta (straordinaria l'uva) e ad alcune specialità di nicchia, ad esempio il fusillo Iggo o le alici di menaica reperibili a Pisciotta, non lontano da Palinuro, la zona si sta facendo apprezzare da qualche anno per un olio straordinario, premiato in molti concorsi settoriali.



Il premio a Piero Matarazzo

Tra i tanti validi produttori, spesso giovani, segnaliamo l'ingegnere quarantaquattrenne Piero Matarazzo, residente nella contrada Noce del comune di Perdifumo, borgo ricco di palazzi nobiliari (in quello Giardulli si conserva proprio un frantoio, ottocentesco), oltre allo splendido Castello Vargas-Machucha.

Matarazzo, esattamente da un decennio, cioè da quando nel 2012 ha implementato l'azienda agricola di famiglia, è uno dei nomi che si stanno via via imponendo sulla scena nazionale e internazionale per l'ottimo olio extravergine. Già nel 2014 la sua azienda è stata segnalata nella

guida agli extravergini di Slow Food Editore.

Poi una lunga serie di riconoscimenti. Il primo premio "Olio del Tuffatore" come miglior olio della regione Campania alla manifestazione "Evo 100c International" nel 2018. Per 4 anni di seguito è stato premiato con le "Tre Foglie Verdi", il massimo riconoscimento di Gambero Rosso. Fino all'affermazione alla diciassettesima edizione del "Sirena d'oro" di Sorrento nel 2019, su duecento oli iscritti alla prestigiosa manifestazione, Matarazzo ha portato il miglior Dop Cilento.

Negli ultimi tre anni, l'olio di Matarazzo è arrivato tra i tre migliori dop nel contesto "Evo 100c International" 2022 e soprattutto ha vinto "L'Orciolo d'oro" con punteggio 99,98/100, uno dei massimi riconoscimenti del settore, un progetto Qualifyng Gourmet che cura e raccoglie le valutazioni di panel di assaggiatori professionisti internazionali e che riconosce e premia selettivamente i migliori oli e le migliori aziende di tutto il mondo. Nell'ultima edizione sono stati selezionati ben cinquecento oli, con oltre 20mila tra assaggi e prove per incoronare il vincitore. Insomma, il non plus ultra dell'olivicoltura mondiale.



"L'azienda è nata innanzitutto per tutelare il patrimonio olivicolo del Cilento, servire il consumatore con il suo olio extravergine di oliva di alta qualità e per formarlo attivamente sull'uso consapevole di questo prezioso succo - spiega Matarazzo. "La qualità assoluta, dalla pianta all'extravergine, e la continua innovazione in ogni fase produttiva sono i principali valori aziendali".

Il giovane ingegnere, che provvede personalmente a curare i suoi uliveti, ha la tempra della sua terra. È serio, tenace, meticoloso, propositivo. È un assaggiatore professionista e la passione per la sua terra lo ha portato anche a frequentare il primo master post-laurea sulla Dieta mediterranea. Mettendo a frutto l'esperienza acquisita con gli uliveti di famiglia, dai cinque iniziali, ha raggiunto i diciotto ettari coltivati in maggioranza ad olivicoltura, insieme a sublimi piante di fico bianco.

Gli olivi sono oltre duemila, cultivar Frantoio e Ogliarola, interamente iscritte alla Dop Cilento, e razionalizzate in un impianto a sei metri di distanza per permettere alla luce del sole di favorire l'arieggiamento interno. Il tutto è trasformato in un eccellente olio evo Dop, frutto anche delle più innovative e sostenibili pratiche agronomiche.

L'olio "Ramarà"

La bottiglia di olio evo vincitrice di molti concorsi si chiama "Ramarà", parola cilentana che è una sorta di incitamento a dare il meglio di sé. È questo lo spirito che Piero Matarazzo vuole trasmettere con la sua etichetta: un invito alla produzione di qualità nel suo territorio.



La preparazione è un rito. Dopo la raccolta, le olive vengono lavorate entro le otto ore in un moderno impianto di molitura a ciclo continuo (Nicolangelo), riconosciuto "a freddo", così come prevede il disciplinare dell'olio Dop Cilento. Quindi il prodotto viene stoccato in recipienti di acciaio a temperatura controllata e dopo le analisi chimico-fisiche e il responso positivo del panel test si procede all'imbottigliamento. L'olio ha una tracciabilità assoluta, prodotto esclusivamente con le olive dell'azienda a Perdifumo, pertanto disponibile in quantità "volutamente" limitate.

Scrive Piero Palanti nella "Guida Extravoglio": "L'olio si presenta di colore giallo, di fruttato verde con sentori erbacei, di noce fresca, di piacevoli intensità. Al palato ritroviamo la noce fresca, in modo prevalente con sfumature speziate, Amaro e piccante medio inteso di piacevole persistenza".

Luciano Pignataro, il noto giornalista gastronomo laureato in filosofia che dal 1986 lavora presso *Il Mattino* di Napoli, così descrive il prodotto: "È un blend al 90 per cento della cultivar Frantoio e saldo di Ogliarola. Colore giallo-verdolino limpido e lucente. All'olfatto si propongono generosi profumi di pomodoro, di mandorla amara, di carciofo, di cicoria selvatica, di mentuccia e di erba fresca. In bocca l'olio è molto fruttato, sapido, delicatamente amaro e piccante e dotato anche di morbidezza, eleganza ed armonia. Avvolgenti note di mallo di noce. Ottima acidità. Finale piccantino ed mandorlato. Un olio davvero straordinario, deciso, strutturato, equilibrato e persistente, da abbinare a piatti di legumi, verdure grigliate, pesce arrosto e su un piatto di spaghetti aglio, olio e peperoncino".

Azienda Agricola Piero Matarazzo, contrada Noce, Perdifumo (Salerno), cell. 339.6930173, info@pieromatarazzo.it, www.pieromatarazzo.it.



Il mare del Cilento

GLI EDITORIALI DEL PRESIDENTE



Dott. Domenico Mamone

[vai alla biografia »](#)

Dazi, evitare l'escalation

🕒 3 Aprile 2025

Più attenzione al crollo demografico

🕒 31 Marzo 2025

Dazi, aziende italiane molto penalizzate

🕒 28 Marzo 2025

I NOSTRI SERVIZI

PER LE AZIENDE



PER I CITTADINI



INFOIMPRESA



COMUNICATI STAMPA

Congresso Unsic, i mille delegati riuniti a Roma hanno celebrato i traguardi dell'organizzazione datoriale

🕒 18 Marzo 2025

Terzo congresso Unsic: sfide e opportunità per il futuro

🕒 6 Febbraio 2025

Agricoltori molto critici verso le norme ambientali

🕒 10 Ottobre 2024

3° CONGRESSO NAZIONALE UNSIC



QUADERNI UNSIC



I LIBRI

◀◀ precedente
Nel di Aiuti bis provvedimenti a sostegno dell'agricoltura e pesca

successivo ▶▶
Pnrr, Parco Agrisolare: online il bando per accedere agli incentivi

UNSIc



Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori
C.F.: 91030090129

L'Unsic è presente sul territorio nazionale con oltre 2.100 sedi di Caf, 550 sedi di Patronato e 110 sedi di Centro di assistenza agricola. E' membro del Cnel.

Direttore responsabile
Domenico Mamone

Reg. Trib. di Roma n.331 del 06.10.09
Supplemento InfoImpresa

NOTE LEGALI

I contenuti del presente sito sono protetti ai sensi della normativa sul diritto d'autore.

Alcune immagini sono reperite da internet, considerate di pubblico dominio, dal momento che non ne è indicato uno specifico copyright o un vincolo di proprietà; qualora qualcuno ne rivendichi la proprietà provvederemo a citare l'autore nei crediti o, su richiesta, all'immediata rimozione dell'immagine.

L'Unsic, inoltre, non assume alcuna responsabilità in merito ad eventuali problemi che possano insorgere da link indicati nei nostri articoli, forniti come semplice servizio agli utenti.

Privacy Policy

ULTIME NOTIZIE

Mission Innovation: cinque bandi da 200 mln per le tecnologie pulite

🕒 9 Aprile 2025

Venafro (Isernia), la "Festa del contadino" con il supporto dell'Unsic

🕒 9 Aprile 2025

Bankitalia: aspettative di inflazione crescita delle imprese

🕒 9 Aprile 2025

Vitigni resistenti e Tea: innovazione e sostenibilità per la viticoltura di domani

🕒 9 Aprile 2025

Made in Italy: 25 mln per le imprese della filiera del legno e vivaistica

🕒 8 Aprile 2025

CONTATTI

Sede nazionale
Via Angelo Bargoni, 78 – 00153 Roma (Trastevere)

Tel. 06-58333803
Fax. 06-5817414
Mail: info@unsic.it

Ufficio stampa e comunicazione
Mail: ufficiocomunicazione@unsic.it

Centro Studi
Mail: info@centrostudiunsic.it