



Olio di oliva: l'eccezionale realtà olivicola Cilentana

Olio di oliva: l'eccezionale realtà olivicola Cilentana. Piero Matarazzo, valente imprenditore, ci ha raccontato della sua impresa che opera nell'amenata località di Perdifumo (Sa).

“N

*on soltanto il vino canta,
anche l'olio canta,
vive in noi con la sua luce matura
e tra i beni della terra
io seleziono,
olio,
la tua inesauribile pace,
la tua essenza verde,
il tuo ricolmo tesoro che discende
dalle sorgenti dell'uivo.”
(Pablo Neruda)*

Olio di oliva: “L'azienda nasce a Perdifumo (Sa), nel 2012 dall'uliveto di famiglia, che esisteva già da una ventina d'anni.” – ci racconta Piero Matarazzo. “È in quell'anno che nasce come brand, un brand che porta il mio nome, Piero Matarazzo, poiché amiamo metterci la faccia in ciò che facciamo.”

Piero Matarazzo ha le idee molto chiare rispetto agli intenti della propria azienda, recentemente insignita del prestigioso premio “Sirena d'Oro 2019” conferito al prodotto Ramarà: “La linea che seguiamo è l'eccellenza dell'olio di oliva. La nostra azienda olivicola cilentana è interamente iscritta nel sistema DOP Cilento, una categoria rigida. E ciò per noi è un grande vanto d'eccellenza, ottenuto grazie ad anni di ricerca, sacrificio e sensibilità.”.



Olio Ramarà, vincitore del Premio Sirena d'Oro 2019.

“Cerchiamo di conservare il massimo delle proprietà del frutto, non possiamo inventarci niente. L'extravergine non mente, infatti la parola significa “super puro”. I giovani che vogliono intraprendere questo lavoro ed entrare in questo mondo devono assolutamente studiare, mettersi in discussione ed approcciarsi con umiltà. È fondamentale comprendere che dietro la creazione di un prodotto di altissima qualità c'è bisogno di tanto lavoro. Fondamentale altresì lo studio dell'assaggio. Il produttore deve essere il primo consulente, e fare sana autocritica è altrettanto importante. Infine non bisogna avere fretta. Da ingegnere meccanico, dico che l'agricoltura deve essere vista a lungo termine, con enorme pazienza, e progressivo sviluppo ed apprendimento.”

Piero Matarazzo crede molto nella Rete, è nel suo potere di educazione al gusto e di strumento di confronto con gli utenti: “È difficile comunicare la qualità dell'olio, la sua purezza, le sue proprietà nutritive. E ciò è strettamente collegato al prezzo richiesto, che è mediamente 10 volte superiore ad un olio da classico supermercato. Il Web ci aiuterà nella “narrazione” del nostro prodotto, che è un vanto di un territorio come quello Cilentano, ricco di storia, tradizioni, enormi ricchezze naturali e luogo in cui è nato il concetto di dieta mediterranea.”

Una realtà quella dell'azienda Piero Matarazzo, che va dunque vissuta e “gustata” in maniera approfondita, così da aver modo di apprezzarla; concetto che viene ben rimarcato da un antico proverbio Cilentano:

Vedi anche

Sport

Inaugurati i giochi Olimpici invernali 2018: storica stretta di mano tra le due Coree

“U' sazio nu crede a u' riuno!”

Il sazio non crede al digiuno! – (Per comprendere le cose bisogna viverle).

Correlati



Spaghetti aglio e olio, piatto tradizionalmente partenopeo, ma gustato in tutta Italia
24 Gennaio 2018
In “Mangiando mangiando”



Piero Giacomelli di Trieste dirigerà il posticcio Bologna-Napoli
8 Settembre 2017
In “Basket”



Pane e olio, la merenda gustosa dei nostri nonni
20 Maggio 2017
In “Featured”



Cristiano Luchini

Correlati



I Ritornanti di Enzo Moscato: fantasmi come presenze tangibili



Problemi di Ghosting? Benvenuti nell'Era delle interruzioni



Gesù Vangelo di Tommaso e Zen: il visibile può rivelarci l'invisibile