

L'olio d'oliva

Piero Matarazzo a Perdifumo, chi è il produttore cilentano che ha vinto il Sirena d'Oro



5/4/2019

5.9 MILA
LETTURE



Piero Matarazzo tra i premiati della Sirena D'Oro con Luciano Pignataro

di Enrico Malgi

Piero Matarazzo a Perdifumo. Attenti a non snobbare più il Cilento (dove si trova? mi chiedono ancora al Nord Italia). Patria indiscussa della Dieta Mediterranea, fatta conoscere in tutto il mondo attraverso il certosino lavoro operato da parte di

Articoli recenti

Scegli un mese ▾

amazon music

**90 MILIONI DI BRANI,
SENZA PUBBLICITÀ**

Periodo d'uso gratuito di 30 giorni.
Cancella quando vuoi.

INIZIA ORA

Dopo il periodo d'uso gratuito, l'abbonamento prosegue automaticamente a 9,99 €/mese. Offerta riservata ai nuovi clienti. Vedi condizioni.

Facebook

100

**BEST ITALIAN
ROSÉ**

**la guida ai migliori
rosati italiani**

edita da Luciano Pignataro Wine Blog

Solania

IL MIO SAN MARZANO

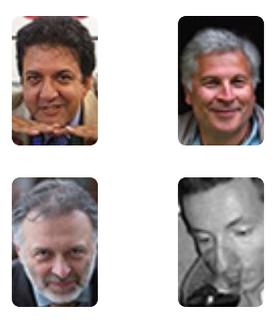
garantito
i giovani promettenti **igp**



scienziati di fama internazionale (uno su tutti Ancel Keys), che vuole rappresentare una vita che va in scena in modo slow e godibile al massimo. Accanto a bellezze paesaggistiche ed artistiche, sono proprio prodotti naturali e genuini come il cibo, il vino e l'olio del Cilento che confermano la validità di questo giusto e sano "vivere" per chi ha la grande fortuna di dimorare al di qua dell'Alento.

Dell'eccellenza dei prodotti agroalimentari, vinicoli e caseari cilentani se ne parla spesso, ma dell'olio evo Cilento, che pur vanta una storia millenaria, soltanto ultimamente ci si sta rendendo conto della grande risorsa che la natura ha messo a disposizione degli indigeni. Eppure personaggi come Nicolangelo Marsicani, i fratelli Germano e Davide Monzo (Pietrabbianca) ed Emilio Conti – più una pletora di giovani rampanti che senza far rumore sta facendo un lavoro straordinario – sono famosi in tutta Italia per la loro eccellente produzione olearia.

A questi ultimi va aggiunto di diritto un altro giovane olivicoltore di grande talento come il quarantenne ingegnere **Piero Matarazzo** di Perdifumo, che in appena sette anni è riuscito ad emergere in tutte le manifestazioni nazionali ed internazionali in cui ha partecipato col suo eccellente olio evo. Tra i tanti riconoscimenti ricevuti basti citare quelli delle Tre Foglie Verdi del Gambero Rosso, il primo premio dell'EVOOOOIC e il premio come miglior olio della regione Campania alla manifestazione "Olio del Tuffatore". Ma quello che gli ha dato maggiore fama e successo è stato il primo posto nazionale conquistato recentemente alla diciassettesima edizione del **Sirena D'Oro di Sorrento**, su duecento oli iscritti alla prestigiosa manifestazione, ex aequo con l'olio evo biologico del frantoio Intini di Alberobello. La bottiglia di olio evo vincitrice è **Ramarà**, parola cilentana che è una sorta di incitamento a dare il meglio di sé. Il premio Sirena D'Oro è promosso dal comune di Sorrento, in collaborazione con Coldiretti Campania e Camera di Commercio di Napoli e la partecipazione del Gal Terra Protetta e delle associazioni Oleum, Apröl Campania, Unaprol e Federdop.



Ultimi commenti

Luciano Pignataro:

Non sono nella grande distribuzione, conviene contattare direttamente i produttori

Carlo Posa: *Dove si possano trovare questi vini?*

Carlo Posa: *Dove si trovano questi vini nella grande distribuzione, e quanto costano.*

FRANCESCO

MONDELLI:

Quando il gioco si fa duro (in questo caso il vino più tannico che ci sia) ci si rivolge sempre a chi ha almeno un po' Di Spirito e il nostro B...

FRANCESCO

MONDELLI: *Manca*



Olio evo Ramara'

La storia di Piero Matarazzo prende le mosse nel 2012, quando entra in possesso dell'azienda agricola di famiglia di cinque ettari. Oggi gli ettari sono aumentati a diciotto, coltivati in maggioranza ad olivicoltura, insieme a piante di fico. Piero nel suo lavoro rappresenta il classico cilentano serio, caparbio, determinato e propositivo e che crede fermamente nel suo territorio incontaminato e vocato all'agricoltura di eccellenza. Negli anni ha studiato, si è applicato e perfezionato, frequentando specifici corsi per diventare un olivicoltore sempre più bravo, efficiente e produttivo e tenendo presente la sostenibilità e la salvaguardia ambientale come punto di riferimento. Per fortuna nella sua vita ha incontrato persone giuste e preparate, come Nicolangelo Marsicani, nel cui frantoio

qualcuno ma con aziende così si gioca facile. Come in ogni territorio ci sono delle eccellenze e qui siamo al top. Il problema è sempre que...



vengono molite le sue olive, ed il compianto Gaetano Avallone, che gli hanno saputo trasmettere le giuste cognizioni.



Olivi dell'azienda Agricola Piero Matarazzo

Vediamo allora com'è questo Ramarà. E' un blend al 90% della cultivar Frantoio e saldo di Ogliarola. Prezzo della bottiglia da mezzo litro di 12,00 euro.

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 l'acidità. Finale piccantino ed ammandorlato. 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.



Piero Matarazzo col premio Sirena D'Oro

Altra bottiglia in commercio ugualmente di ottima qualità è il Consapevole, che costa 11,00 euro la bottiglia di mezzo litro.

Azienda Agricola Piero Matarazzo Perdifumo

– Contrada Noce

Cell. 339 6930173

info@pieromatarazzo.it – www.pieromaratarazzo.it

2 Commenti

Francesco Mondelli ha detto:

5 Aprile 2019 alle 12:22

A noi basta che il Cilento lo conosca Galetti. Degli altri se ne occupino le agenzie turistiche. Riguardo all'olio, per ironia della sorte conosco il pugliese Intini e non il Ramarà che meritava almeno un accenno alle cultivar. PS. Un simpatico gemellaggio per Nicolangelo con Luigi Moio: fanno prendere più premi ai loro assistiti che non a se stessi. FM

Enrico Malgi ha detto:

5 Aprile 2019 alle 17:48

Galetti si dichiara soddisfatto. Domani ci vedremo, tu ci sei?

I commenti sono chiusi.

Social



HUBITAT.