

L'olio / Campania

Carciofo e pomodoro: i classici profumi del Ravece le Masciare

Tanti riconoscimenti per l'olio biologico dell'azienda Le Masciare di Paternopoli, in provincia di Avellino, ottenuto da sola ravece, varietà regina dell'area Irpinia Colline dell'Ufita fresca di Dop.

L'azienda fondata nel 2001 da Caterina Martone, il cui entusiasmo è ora supportato anche da quello dei giovani soci, Erik, Dario e Virna, entrati da qualche mese nel capitale sociale, basa tutta la sua filosofia produttiva sul rispetto per l'ambiente. All'adozione di metodi biologici di coltivazione in un prossimo futuro

si aggiungerà l'installazione di una piccola centrale fotovoltaica in grado di fornire tutta l'energia elettrica necessaria al funzionamento dell'azienda. Circa mille piante, divise tra Ravece e Marinese, altra cultivar tipica dell'area, collocate a un'altitudine compresa tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare. La raccolta, effettuata esclusivamente a mano, garantisce una qualità eccellente delle olive da cui, con estrazione a freddo, si ottiene un olio dalla bassissima acidità e dal fruttato intenso in cui sono

evidenti i sentori di pomodoro verde e carciofo, tipici della ravece. Al gusto i toni decisi dell'amaro e del piccante si bilanciano perfettamente. Ideale su una zuppa di legumi o su un carpaccio di carne. Con i brillanti risultati ottenuti in meno di dieci anni di vita dell'azienda vien quasi da pensare che le masciare, antiche guaritrici che danno il nome all'azienda, abbiano trasmesso a Caterina i propri poteri magici.

Laura Gambacorta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

Olio extravergine di oliva biologico Ravece Le Masciare
 Azienda agricola Le Masciare
 Contrada Barbassano, Paternopoli, telefono: 348-6412799
Sito internet: www.lemasciare.com
Varietà: ravece
Prezzo: 7 euro (0,5 l.)

