

IMPRESE & MERCATI / LE MASCIARE

Extravergine irpino per gli olandesi

Una produzione limitata ma d'alta qualità di olio extravergine caratterizza l'azienda Le Masciare di Paternopoli, il cui nome allude a vecchi riti locali di guaritrici. L'impresa viene avviata nel 1986 da Caterina Martone e i suoi prodotti vengono ben presto segnalati da riviste e istituzioni di prestigio, da Slow Food e Gambero Rosso. L'anno scorso proprio Slow Food ha assegnato 3 olive all'azienda, riconoscimento che solo 34 aziende in Italia possono vantare. Caterina Martone rimane una donna semplice e concreta e, nonostante gli inviti ad esporre in una catena di famosi negozi di Tokyo e i contatti con i mercati esteri favoriti da Slow Food, vuol realizzare un altro sogno: imbottigliare vino. Ha già avviato una piccola produzione di Aglianico e con la ristrutturazione di un'antica cantina dell'avellinese, sogna un punto degustazione e vendita dei suoi prodotti.

● Emilia Filocamo

Chi sostiene che gli oli di qualità, quelli che meritano premi e recensioni altisonanti su riviste di spicco, possono nascere solo da produttori con una grande tradizione contadina alle spalle, dovrà ricredersi una volta conosciuta Caterina Martone, titolare dell'azienda agricola Le Masciare di Paternopoli, azienda specializzata nella produzione di extravergine di oliva di qualità "e ora anche di Aglianico", come tiene a precisare lei entusiasta. A 40 anni, dopo aver cresciuto 4 figli e aver fatto per anni la casalinga, Caterina Martone corona il suo so-

gno. "Ho comprato l'oliveto e una casa in pietra - racconta la Martone -, il mio obiettivo era fare olio con le mie olive, senza comprarle, assolutamente biologico e di qualità". Un genio sembra aver ascoltato in silenzio le sue parole, realizzandole perché è nel 2000 che nasce l'extravergine a marchio Le Masciare "il cui nome - spiega Caterina Martone - deriva da alcune antiche guaritrici di queste zone che curavano con le erbe". Ma non ci sono stregonerie o incantesimi quando la qualità la fa da padrona. Sono Slow Food e Gambero Rosso le prime realtà ad accorgersi delle Masciare. "L'anno scorso sono stata premiata da Slow Food con 3 olive, un riconoscimento condiviso solo con altre 34 aziende italiane", aggiunge. E non solo: un agente contatta la titolare per presentare l'extravergine nei più esclusivi magazzini di Tokyo: l'invito è di quelli a cui nessuno avrebbe detto di no, ma Caterina sì. "Non voglio snaturare la mia produzione aumentando vertiginosamente il numero di bottiglie, preferisco pochi esemplari ma di qualità" spiega.

E' poi la volta degli Olandesi che si avventurano fra i borghi di Paternopoli, su consiglio di Slow Food alla ricerca delle Masciare. "Il nostro vero tramite con i clienti, anche esteri, non sono le fiere, poche per la verità a parte quelle nazionali per il biologico - aggiunge - ma gli elenchi e le recensioni di Slow Food e Gambero Rosso". Da poco, inoltre, la titolare ha deciso di avviare la produzione di Aglianico:

"ma senza velleità perché voglio prima realizzare la cantina e fare le cose per bene", precisa meticolosa.

Incredibile pensare che poi Caterina Martone, con un marito che lavora altrove, fa leva su un solo aiutante per ogni progetto. Tuttavia i sogni rimangono grandi ed importanti. "Abbiamo già acquistato una vecchia cantina del '700 ad Avellino per realizzarvi un punto vendita, una cantina ed un punto di degustazione - conclude Caterina Martone - sarà un punto di raccolta per il meglio delle produzioni campane, una sincera celebrazione del nostro territorio".