

Il Frantoio La Majatica

L'azienda "La Majatica" tra produzione olearia e sostenibilità ambientale ed economica



L'intervista



Nel borgo di San Mauro Forte, Città dell'Olio, circondato da colline abitate da ulivi secolari e di recente impianto, si colloca il frantoio bio "La Majatica" fondato nel 1956 dalla famiglia Valluzzi, originariamente dedita al commercio di olive e cereali. L'azienda agricola, biologica come il frantoio, si avvale del lavoro del titolare Angelo Valluzzi impegnato nella produzione di olive e olio riconosciuta a livello regionale, nazionale e internazionale grazie ai numerosi premi ricevuti per le caratteristiche organolettiche di pregio e di qualità.

Incontriamo Angelo presso il frantoio, attualmente unico imprenditore della famiglia Valluzzi a occuparsi della gestione aziendale e dell'impianto di trasformazione, per conoscere l'esperienza dell'azienda.

Angelo, come nasce la sua azienda e come è cresciuta nel tempo?

La nostra famiglia nasce con il commercio delle olive e nel corso degli anni si è evoluta nell'utilizzo di macchinari sempre più all'avanguardia. Attualmente possediamo un frantoio a due fasi per la lavorazione delle nostre olive Majatiche, uniche in Italia e presenti solo in questa area della Basilicata, nel comune di San Mauro Forte, dove è possibile ammirare piante di ulivo secolari. L'olio "La Majatica" ha conseguito premi

su tutto il territorio nazionale, infatti, abbiamo partecipato a numerosi concorsi ed eventi e negli ultimi anni siamo anche presenti sulle migliori guide di olio. Vendiamo in tutta Italia ai privati, a negozi, ristoranti, gastronomie e partecipando alle fiere, alle manifestazioni ed eventi e puntiamo ad estendere ulteriormente il nostro marchio a livello nazionale e internazionale. Solo piccole quantità, per ora, sono vendute all'estero.

Per quali caratteristiche si contraddistingue l'oliva Majatica e quale percorso è stato seguito dall'azienda per valorizzare il prodotto?

Il nostro territorio è ricco di alberi di ulivo, tra i quali spicca la Majatica, una varietà secolare presente nella provincia di Matera nei comuni di San Mauro Forte, Ferrandina, Stigliano e Aliano. La millenaria storia in questo areale delinea il carattere unico e singolare della varietà. Da qualche anno, per valorizzare il prodotto, abbiamo intrapreso un percorso innovativo per quanto riguarda i macchinari e la qualità dell'olio. Anni addietro le olive erano raccolte nel mese di dicembre, al massimo della loro maturazione, mentre oggi la raccolta è stata anticipata a ottobre quando l'oliva è ancora verde. Questa tempistica di raccolta consente di esaltare le caratteristiche organolettiche della cultivar e ottenere un prodotto pregiato e apprezzato dai consumatori.



Negli ultimi anni abbiamo partecipato a diversi concorsi, tra cui il BIO, un evento internazionale dedicato ai migliori oli biologici del mondo, dove siamo stati premiati con le medaglie Extra-Gold e Silver Gold per il nostro olio che è stato considerato tra i migliori a livello mondiale.

Raccontaci come avviene la trasformazione delle olive nel tuo frantoio

Il frantoio lavora in due fasi senza aggiunta di acqua. Le olive vengono frante e passate nella gramola dove la pasta delle olive viene lavorata per 5-10 minuti. Successivamente il trasferimento nel decanter attiva la pressione delle olive che produce olio da una parte e il prodotto di scarto dall'altra, ovvero la sansa, dalla quale viene estratto il nocciolino usato come biomassa, combustibile per le caldaie e le stufe.

Quanto conta la sostenibilità per l'azienda agricola "La Majatica"?

Per la nostra azienda la sostenibilità è molto importante ed è stata alla base dell'investimento nei nuovi macchinari che hanno sostituito i precedenti e dell'installazione dei pannelli fotovoltaici per l'auto-produzione di corrente. A quest'ultimi, si aggiunge la produzione della biomassa che viene utilizzata sia nel frantoio con la caldaia a nocciolino, ottenuto dallo scarto delle olive, sia come ammendante durante lo spandimento nei nostri terreni dopo la lavorazione. Ciò ci consente di trattare la sansa non come uno scarto di produzione, ma come valore aggiunto a integrazione delle nostre produzioni biologiche. Il biologico è per noi un grande elemento di forza per le lavorazioni e per il riutilizzo dei sottoprodotti.

A quali finanziamenti avete avuto accesso?

Nel corso degli anni abbiamo partecipato ad alcuni bandi di finanziamento regionali. Nel 2005 abbiamo realizzato la sala di imbottigliamento con il finanziamento del PSR 2000-2006, mentre nel 2015, sempre attraverso il PSR 2007-2013 abbiamo usufruito del sostegno attraverso un bando del GAL "Le Macine" con il quale abbiamo realizzato i pannelli fotovoltaici e l'attrezzatura per il nocciolino. La misura 3.2 del PSR 14-20, invece, ci ha consentito di costituire una rete d'impresie per partecipare unitamente alle fiere nazionali ed internazionali.

A cura di Assunta D'Oronzio e Teresa Lettieri **Gennaio 2022**