



L'ambizioso traguardo bisca e supera quello del 2010



I riconoscimenti ottenuti dalla titolare Sabrina Di Pietro nell'ambito del concorso regionale sull'olio extravergine

Mastragostino leader al Goccia d'oro

MAFALDA. Soddisfazione nell'azienda Mastragostino per la fresca vittoria di ben due premi al Goccia d'oro 2012. Nella nona edizione del concorso regionale dedicato al prodotto principe della cucina mediterranea, l'olio extravergine di oliva, si è infatti distinta l'azienda olearia mafaldese, bissando il successo ottenuto già due anni fa. L'assegnazione è avvenuta qualche giorno fa presso la scuderia di Villa Zappone (siti archeologici di Larino), alla presenza dei produttori, dei funzionari dell'Arsiam, dell'assessore provinciale Rita Colaci, degli studenti dell'Istituto

tecnico agrario di Larino e con i Cantori della memoria. All'apertura delle buste la piacevole sorpresa per l'oleificio Mastragostino, rappresentato anche in questa occasione dalla titolare Sabrina Di Pietro. A lei sono stati infatti assegnati due primi premi: il Fruttato medio nella categoria Professionisti (giuria tecnica) e il Fruttato medio sempre nella categoria Professionisti ma con giuria docenti. Un risultato che arriva dopo diverse partecipazioni al concorso Goccia d'oro e che, come anticipato, non è il solo. Infatti anche nel 2010 Sabrina Di Pietro riportava in azienda il pri-

mo premio nella categoria Fruttato leggero. Un'ulteriore conferma di una crescita aziendale e professionale che perdura ininterrottamente dal 1995, quando nacque l'oleificio Mastragostino, distin-

guendosi sin da subito per l'utilizzo dei migliori impianti di molitura disponibili sul mercato. Completano il patrimonio aziendale le cinquemila piante di olivo, spazianti dal Gentile di Mafalda al-

l'Olivastro, passando per cultivar di più recente piantumazione come Leccio Minerva, del Corvo, Frantoio e Corantina. Il resto è fatto da tanta passione e soprattutto professionalità. Dalla raccol-

ta esclusivamente tramite scuotitura meccanica, al fine di salvaguardare al massimo le drupe, alla spremitura entro massimo ventiquattro ore, rigorosamente a freddo. Tutto ciò che occorre, in sostanza, per portare sulle tavole molisane, italiane e, di recente, francesi un olio extravergine di oliva della massima qualità e genuinità.



Un'ulteriore conferma di crescita aziendale