

1

LE SFIDE



Il mosto d'olio diventa un affare

Zanardo a pagina VII

LE SFIDE Le prime 400 bottiglie di "Maeta" subito esaurite. Una richiesta anche da New York

S'inventa il mosto d'olio: un exploit

Enrico De Marco, tremila olivi di famiglia, ha messo sul mercato il succo appena uscito dal frantoio

Mattia Zanardo.....

TREVISO

La sua famiglia possiede da generazioni quasi tremila olivi, in gran parte secolari, tra Collonorato di Gaeta e Itri, in provincia di Latina. Ma, finora, le olive erano state utilizzate per una limitata quantità di olio, da consumare in casa o, tutt'al più, da regalare ad amici e parenti.

Un peccato. Così Enrico De Marco, 35enne imprenditore trevigian-veneziano (anche se, appunto, di origini pontine) ha deciso di rilanciare la tradizione familiare: nonostante di mestiere finora abbia fatto tutt'altro - è titolare di un'agenzia turistica a Marcon - si è gettato un nuovo progetto agroalimentare. Con il marchio È.D.Enrico produce e commercializza un nuovo olio,

battezzato Itranae, perchè realizzato esclusivamente con olive "monocultivar". Che significa della stessa varietà: la Itrana Dop. E soprattutto il Maeta, un mosto d'olio, il "succo" appena uscito dal frantoio, non filtrato e perciò, intenso e cremoso, con ancora tutto il gusto e le proprietà delle olive.

Una sfida nella sfida, spiega De Marco, perchè quello appena trascorso può essere definito l'annus horribilis per il settore con la produzione decimata a causa del meteo bizzarro e dell'infesta-



zione della mosca olearia.

Una raccolta a mano anticipata e la rigorosa selezione delle olive ha permesso però a De Marco e ai suoi collaboratori di ottenere comunque un risultato d'eccellenza: «Il nostro olio non solo ha un'acidità ben inferiore a quella necessaria per legge per il titolo di extravergine. Ma è addirittura la metà del parametro fissato dal Gambero Rosso. Mi tocca girare con una copia delle analisi dei laboratori sul telefonino perchè molti non vogliono crederci».

Ora il giovane imprenditore sta mettendo in piedi la rete commerciale anche via internet (per ora, per ordinazioni si può scrivere a info@edenrico.com). I primi risultati, però, promettono bene: le 400 bottiglie di mosto, numerate, sono andate pressochè subito esaurite. «La prima richiesta mi è arrivata da New York - conclude - dove alcuni amici ne hanno fatto assaggiare dei campioni a ristoratori di loro conoscenza».

E già si punta al prossimo raccolto: obiettivo una produzione di 100-150 quintali di olive.



IL SUO MONDO

Enrico De Marco, nato a Treviso e residente a Marcon, si è gettato a capofitto fra gli olivi di famiglia in provincia di Latina e subito le sue idee sono state premiate