

Nel cuore della Terra delle Gravine fare olio è una missione per fare cultura

16 Dicembre 2025



PALAGIANELLO - “Noi produttori dobbiamo assumerci una responsabilità che è quella di divulgare e far conoscere, aiutando il cliente a riconoscere la qualità e a comprendere che un prodotto da supermercato che vale pochi euro, non ha nulla a che vedere con un olio fatto artigianalmente”.

Per **Giovanni Mazzarrino** fare olio è più che un lavoro. È una passione, prima di tutto, e poi una vera missione che lo vede impegnato in prima fila per fare divulgazione. Cresciuto letteralmente tra gli olivi di famiglia, Giovanni non ha mai avuto dubbi sul suo futuro.

“Tutto è iniziato con mio nonno **Giovanni** e mia nonna **Maria Pinto** che comprarono i primi olivi e iniziarono l’attività agricola”, racconta a *Virtù Quotidiane*. “Si iscrissero come soci nella cooperativa di Palagianello che trasformava le olive per iniziarne la vendita. Quando poi

subentrò mio padre, **Domenico**, non essendo soddisfatti della qualità che ottenevano, acquistarono un vecchio frantoio nel 1978 e l'anno seguente iniziarono la produzione”.

La direzione presa è stata subito quella dell'alta qualità, seguendo la filosofia dell'agricoltura biologica. Inizia quindi un'attività di trasformazione in prima persona che li porta negli anni '90 a ristrutturare quell'antico frantoio e ad aumentare la capacità di produzione. “Io giocavo nel frantoio e dormivo sui sacchi pieni di olive che emanavano calore e così ho sviluppato una enorme passione per questo mondo”.

Giovanni prima si iscrive all'istituto agrario e poi alla facoltà di Scienze e tecniche agrarie a Teramo, dove conosce **Dalinda Rossi**, che diventerà sua compagna di vita.

Oggi l'azienda, immersa nel parco naturale Terra delle Gravine, un'area protetta istituita in Puglia nel 2005, nella provincia di Taranto, tra Palagianello e Castellaneta, conta una superficie di 70 ettari di cui 30 a oliveti. L'olio è biologico e la ricetta l'ha studiata Giovanni in prima persona.



“Sono partito dalle varietà che mio padre ha impiantato tra autoctone, come la coratina e la nociara e alloctone come l’etnea, la nocellara messinese, la cima di Melfi e la leccino. Partendo da questa ricchezza ho creato tre linee, tutte ultrapremiate e inserite nelle più prestigiose guide di settore”.

C’è Delizioso che è un fruttato leggero, poi Intrepido che è medio e il Cru Serrapizzata che è intenso. “Abbiamo creato una ricetta in modo che siano oli completi sia dal punto di vista olfattivo che di gusto, perché l’olio come il vino va abbinato nel modo giusto. E infatti, nel retro etichetta abbiamo riportato sia in modo discorsivo che con un pittogramma il livello di intensità così che il consumatore possa scegliere come gustarlo al meglio. Il leggero per esempio va abbinato a verdure, insalate o carni bianche. Quello medio per pesce, crudo di mare, e infine il fruttato intenso con legumi, carni rosse alla brace, e tutti i piatti che hanno una struttura importante. Credo molto nel terroir ed è anche per questo che non si parla mai di olio, ma di oli diversi. A parità di varietà, gli oli saranno diversi perché riproducono le caratteristiche climatiche e pedologiche di quella zona”.

LE FOTO









