

BONIFACIO

L'huile d'olive en or de Fabienne Maestracci

En 2014, l'huile d'olive bonifacienne extra-vierge de Fabienne Maestracci était récompensée par une médaille d'argent au concours régional de dégustation, organisé par le foyer rural de Montegrossu.

En 2015, même compétition exigeante, la médaille change de couleur : l'or, une distinction suprême prononcée lors du palmarès organisé en amont de la 28^e édition de A Fiera di l'Alivu, qui s'est déroulée les 18 et 19 juillet à Montegrossu. *"Cette récompense me remplit d'une fierté absolue, souligne Fabienne, car nos ollives zinzola sont difficiles à gérer. Lors de la récolte, les fruits ne doivent pas attendre pour être pressés au plus vite au moulin de Cervione, il faut veiller à ce que les olives fermentent le moins possible, avec un temps de stockage particulièrement réduit. Cette variété endémique insulaire est très instable, il faut toujours travailler dans l'urgence, durant la récolte qui s'étale sur 3 mois, sous les arbres centenaires du domaine, présents sur 8 hectares. Le cru de cette année est plus doux, aromés de fruits mûrs, amande et noix sèches, offrant des parfums et arômes plus complexes avec zéro amertume et piquant."* Sa production s'inscrit dans la définition AOP Oliu di Corsica récolte à l'ancienne, sur filets par chute naturelle. *"Un choix assumé, qui permet de rester plus proche de l'huile traditionnelle. Je retrouve le*



L'huile d'olive de Fabienne Maestracci collectionne les honneurs, après la médaille d'argent de 2014, c'est l'or qui récompense en 2015 le travail de cette productrice à Bonifacio.

/PHOTO D. L.

goût de mon enfance !"

Entre passion et doutes

Le tableau d'honneur pour l'huile du domaine de Cavallo-Morto, cela devient une habitude ? *"On ne s'habitue jamais à être récompensée, assure Fabienne Maestracci. J'apprécie cette reconnaissance du travail effectué tout au long de l'année, motivé également*

par la mémoire des anciens. Je ne viens pas d'un milieu agricole, il m'a été nécessaire de construire, d'apprendre. Les vieux arbres sont difficiles à gérer. Il faut trouver les interlocuteurs qui ont la connaissance de la zinzola, écouter l'autre qui a l'expérience. Le syndicat AOP Oliu di Corsica m'a beaucoup aidé. La passion permet de supporter les doutes, la remise en question se veut quotidienne dans une exigence absolue. L'excellence puisée dans l'éducation culinaire que je dois à ma mère, l'écriture également, sont une belle école faite de discipline."

La xylella : une réelle menace

Difficile de ne pas évoquer l'autre engagement de Fabienne Maestracci autour de la xylella fastidiosa, la bactérie tueuse de l'olivier, une vraie menace pour l'oléiculture méditerranéenne. Ce combat n'est pas prêt de finir, malgré les récentes décisions préfectorales, pour empêcher l'importation sauvage des végétaux : *"Début juillet déjà, a débarqué dans le port de Bonifacio, en provenance*

de Sardaigne du gazon prêt à être posé, une variété qui est une véritable éponge à xylella. Nous avons appelé le numéro vert qui permet de déclencher l'alerte : personne au bout du fil... Idem pour les services vétérinaires, nous avons averti la gendarmerie qui a assuré de faire passer le message ! Ce combat est l'affaire de tous, du professionnel au consommateur, car ce parasite va détruire notre nature. Le risque de voir disparaître notre environnement, pas seulement les oliviers, est réel ! Une catastrophe sanitaire et environnementale, donc humaine s'annonce !"

Cette xylella pourrait nous priver à brève échéance du bonheur gustatif de déguster l'huile de Fabienne Maestracci.

Un produit d'exception célébré durant A Fiera di l'Alivu, emblématique de la qualité du terroir bonifacien, au consommateur désormais de l'apprécier...

Dominique LAJDRON



Une huile d'olive bonifacienne déclinée en différents formats, une véritable référence au sein de l'oléiculture d'un produit

Domaine de Cavallo-Morto chemin de Campagro Téléphone : 06 09 36 35 50, site internet : cavallomorto.com