

# L'or et le bronze pour l'huile d'olive AOP bonifacienne

Nouvelle moisson de médailles pour Fabienne Maestracci, à l'aube d'A Fiera di l'Alivu. Une reconnaissance pour cette excellente production

C'est devenu une habitude, les récompenses pleuvent sur l'huile d'olive de Fabienne Maestracci, exploitante à Bonifacio : 2014, une médaille d'argent au concours régional de dégustation organisé par le foyer rural de Montegrossu, organisatrice d'"A fieri di l'alivu", qui fête aujourd'hui et demain la XXVIII<sup>e</sup> édition de la foire.

En 2015, la médaille change de couleur : l'or. 2016, nouvelle médaille d'or pour la récolte à l'ancienne effectuée sur filet, à cela s'ajoute une autre distinction : le bronze, pour la récolte sur l'arbre, une première. Un domaine qui affiche désormais un palmarès olympique, avec les trois couleurs !

Une reconnaissance qui ravit Fabienne Maestracci : *"Cette double distinction me rend particulièrement heureuse, j'ai été très touchée. Ces dégustations se sont déroulées à l'aveugle évidemment, à l'issue de l'épreuve le jury du Foyer rural de Montegrossu m'a appelé pour me féliciter. Un témoignage d'intérêt et d'affection qui me va droit au cœur. Ces prix, décernés par des professionnels reconnus, récompensent le travail que nous effectuons sur les olives zinzala, emblématiques du terroir bonifacien, qui croissent sur les arbres centenaires des huit hectares du domaine. Le travail est épuisant car au moment de la récolte, il faut une surveillance journalière et des interventions au quotidien en plein hiver, que ce soit pour le filet ou sur l'arbre, le fruit peut être mûr au sud, encore vert pour les olives exposées au nord."*



L'huile d'olives de Fabienne Maestracci, collectionne les honneurs, après la médaille d'argent de 2014, l'or en 2015, double distinction or et bronze, qui récompense à juste titre le travail de cette productrice à Bonifacio. /PHOTO D.L.

## Récolte à l'ancienne

Comment définir le cru de cette année ? *"Pour cette première récolte sur l'arbre, la fraîcheur domine, souligne Fabienne Maestracci, ça sent l'olive fruitée, douce sans amertume, aux caractéristiques de noix et amandes fraîches. Pour la récolte à l'ancienne, place aux arômes de noix et amandes sèches, sur fond de parfum du fruit mur de l'olive. Ma production s'inscrit dans la définition "AOP Oliu di Corsica", dans la mémoire des anciens. Je souhaite faire de l'excellence en Corse, le terroir s'y prête, c'est un combat permanent, un acte de résistance qui tient en une phrase : produire du bon ! La Corse ne se résume pas*

*qu'aux yachts et au luxe en période estivale ! Une philosophie de vie et de métier qui s'inscrit dans le sillon de mon engagement politique depuis tant d'années."*

Fabienne Maestracci est une femme de conviction : *"La lutte continue contre la xylella fastidiosa. La bactérie tueuse de l'olivier menace l'olivieraie méditerranéenne. Il faut arrêter d'importer les végétaux, nous devons produire les plants à partir de nos arbres mères. Les professionnels de l'olivieraie Corse se sont engagés dans cette démarche de reconquête de plants endémiques. Désormais, cette production est mise en place ici, nous devenons autonome, c'est la garantie de l'authenticité et de la sécurité de notre patrimoine végé-*

*tale, aussi bien pour l'exploitant et le consommateur."*

En suivant "La route des sens", vous trouverez cette huile au domaine, en bouteilles de deux litres exclusivement mais surtout en boutiques spécialisées, dans tous les formats de contenance. Fabienne Maestracci désire mettre en valeur ses partenaires commerciaux qui, tout au long de l'année, sont les efficaces ambassadeurs des produits insulaires. Or ou bronze au choix, une huile du Domaine de Cavallo-Morto mérite désormais le prix du public !

**DOMINIQUE LANDRON**

Domaine de Cavallo-Morto, chemin de Campagro. Tél. : 06.09.36.35.50 ; site internet : cavallomorto.com