

Zafferano del Matese coltiva stimmi di altissima qualità elevando il valore del made in Italy agroalimentare

Una rivelazione da categoria 1

Quella di Pasquale Mastrantuono è una storia in controtendenza: vissuto per 13 anni a New York, ha trovato la



sua America nella terra natale, Sassinoro, piccolo borgo nella natura incontaminata alle pendici del Matese, tra Molise e Campania. È qui che ha costruito la sua famiglia e l'azienda di coltivazione di zafferano puro in stimmi di altissima qualità, che ora gestisce con passione insieme con sua moglie Giovanna. Aria pulita, terreno incontaminato e tanta fiducia nella propria terra hanno permesso allo Zafferano del Matese di qualificarsi immediatamente come prodotto di categoria 1. Potere amaricante, colorante e odoroso lo rendono un prodotto elegante, apprezzato da subito nella distribuzione dei prodotti di qualità made in Italy. La lavorazione della spezia è ma-

nuale in tutte le fasi, per preservarne al massimo le ottime caratteristiche. Un'azienda giovane e dinamica, dunque, pronta a confrontarsi con le realtà più innovative nel campo del cibo, che mostra non solo grande attenzione alla qualità del suo prodotto ma è attenta anche a tenere alta l'immagine dei prodotti italiani. "Tante le idee legate al nostro meraviglioso zafferano già in fase di realizzazione. Far conoscere la nostra terra, spesso sconosciuta, attraverso un prodotto così pregiato ci riempie di orgoglio", affermano Pasquale e Giovanna.

SASSINORO (BN)
www.zafferanodelmatese.com



Pasqualino Mastrantuono e Giovanna Apollonio

Campania