



## Masseria dei Nunzi, l'olio del Sannio che nasce dal ritorno alle origini

*La giornalista sannita Barbara Bibbò insieme al marito ha dato vita ad un'azienda agricola per la produzione di olio extravergine di oliva, ispirandosi a un'agricoltura basata su meccanismi naturali e che apporti benefici anche al territorio e ai suoi abitanti*

Ci sono donne convinte che il successo di un'attività non abbia genere, età o etnia, ma che semplicemente dipenda dall'impegno quotidiano e dalla passione profusa. E, in molti casi, al gentil sesso va riconosciuto un'attitudine multitasking, come nell'ambito dell'agricoltura, dove la sapienza si chiama "donna", appunto.

«Sono diventata produttrice di olio, pomodorini e miele. E pur vivendo tra grandi metropoli, anche senza zappare la terra mi sento un po' contadina», ci dice **Barbara Bibbò**, la giovane imprenditrice nata a Pordenone da un papà di Castelvetere Valfortore in provincia di Benevento.



Alcuni uliveti della Tenuta di Barbara Bibbò (Foto © Masseria dei Nunzi).

## Barbara Bibbò, giornalista con la passione per la terra

Tra il 2008 e il 2015, Barbara lavora in Medio Oriente come giornalista presso **Aljazeera English** dove – per lo show “**Talk to Aljazeera**” – svolge ricerche approfondite su questioni internazionali e personaggi di spicco del mondo. La sua carriera inizia come corrispondente per Il Messaggero Veneto, Gulf News e per l’agenzia di stampa italiana ANSA dalla regione del Golfo; le interviste ottenute e i suoi articoli, sono apparsi o citati anche da El Pais, Repubblica, New York Review of Books, La Voce di New York e altre pubblicazioni in tutto il mondo.

Con suo marito, imprenditore toscano, sono sempre tornati a Castelvetere Valfortore per trascorrere qualche giorno di vacanza nel periodo estivo. È stato proprio lui a lanciare l’idea di investire nella terra di origine della moglie, perché attratto dai prodotti locali, primo fra tutti l’olio da Ortice.

Acquistato un terreno abbandonato, i coniugi gli ridanno vita e vigore perchè accolga il progetto di “**Masseria dei Nunzi**”, un’avventura tra i luoghi dell’infanzia di Barbara in una terra orograficamente difficile ma tanto generosa, così come la gente locale che racchiude saggezza.

«Abbiamo acquistato un terreno abbandonato con tanti ulivi – racconta – e lo abbiamo riportato al suo naturale quanto antico splendore. Piante di ulivo, alcune secolari, sono tornate a vivere e a regalarci prodotti di qualità con gratitudine verso una terra che ogni

giorno stupisce, e che abbiamo voluto restituire al territorio circostante. Un ecosistema vitale e sano, grazie alla scelta dell'agricoltura che si basa su meccanismi naturali. Il nostro Fortore è terra di tante risorse agricole, è quindi legittimo per chi possiede i terreni potervi trarre un certo utile, sia per sé che per l'intero territorio. Ritengo inoltre necessario pensare al sistema paese, a fare rete, a unire il lavoro e valorizzarlo in termini di prodotti di qualità».



Un momento della "brucatura", ossia la raccolta a mano delle olive (Foto © Masseria dei Nunzi).

## Masseria dei Nunzi, un progetto che valorizza il territorio

La sfida che ha deciso di raccogliere Barbara, oltre a essere un motivo per ripopolare aree e rimettere a coltura terreni abbandonati, è uno stimolo per queste comunità e istituzioni a prendersi cura del territorio a vantaggio dell'economia locale.

Oltre ad aver assunto giovani qualificati professionisti del posto, Barbara e suo marito hanno portato nuove pratiche sociali tese a **costruire relazioni basate sulla fiducia e sulla solidarietà**, che rispettano gli equilibri ambientali.

L'etichetta "Oleum San Giorgio", ad esempio, è un'eccellenza da agricoltura biologica su piccola scala in grado di assicurare una certa autosufficienza. Il prodotto è destinato alla vendita attraverso canali informali, creati attraverso relazioni sociali.



Alcuni prodotti dell'azienda agricola Masseria dei Nunzi (Foto © Masseria dei Nunzi).

«Il mio obiettivo è quello di creare un marchio di qualità – conclude Barbara – in grado di resistere in un contesto difficile per chiunque scelga di praticare un'agricoltura che unisca le strategie di sopravvivenza delle tradizioni con le capacità e le abilità delle elite urbane intellettuali. In questo modo si potrebbe puntare al ritorno nella propria terra, ed evitare che i nostri terreni diventino facili prede di mire esogene, che non rispetterebbero nè la natura nè le persone».

Sempre con lo stesso entusiasmo e passione, Barbara e suo marito daranno vita ad un frantoio all'interno di Masseria De Nunzi che sarà ispirato al concetto di sostenibilità.

### **Masseria dei Nunzi**

Corso Vittorio Emanuele III 66/B – Castelvetere in Val Fortore (BN)

[www.masseriadeinunzi.com](http://www.masseriadeinunzi.com)

### **Data di creazione**

30/12/2024

### **Autore**

celestino-agostinelli