

Controtendenza / Presente in Germania e Canada

L'Olearia San Giorgio arriva sulle tavole estere

Cento ettari di uliveti, 13mila piante e sessantamila bottiglie di extravergine all'anno, delle quali ventimila destinate ai mercati internazionali (metà in Germania e metà in Canada), mentre tutte le altre finiscono in ristoranti, enoteche e negozio di prodotti tipici del Nord, soprattutto Lombardia, Piemonte, Emilia e Veneto e un milione e 500mila euro di fatturato nel 2003.

All'Olearia San Giorgio, azienda con

sede a San Giorgio Morgeto, nella fascia preaspromontana del litorale tirrenico, attribuiscono questi traguardi soprattutto alle innovazioni apportate ai processi

produttivi negli ultimi dodici anni. «Innovazioni — dice **Domenico Giordano**, responsabile del settore promozione — legate alla decisione dell'azienda di intraprendere la via della qualità e di produrre olio extravergine d'oliva quando in Calabria se ne produceva pochissimo». Soci dell'Olearia San Giorgio sono tre fratelli, che portano avanti l'azienda di famiglia, fondata nel 1940 da **Domenico Fazari**, nonno dell'attuale (e omonimo) amministratore delegato della società. Con alle spalle premi e riconoscimenti (anche recentissimi) per la qualità del prodotto e all'orizzonte un aumento della produzio-

ne (obiettivo a breve termine è la soglia delle 80.000 bottiglie), l'Olearia San Giorgio, secondo i dirigenti, ha lavorato a lungo per migliorare le tecniche di coltivazione, di raccolta e di trasformazione.

«Una volta avuta la consapevolezza della bontà del prodotto — afferma Giordano — ci siamo proposti direttamente alla ristorazione di livello del Nord, dove sappiamo che la cultura del gusto è consolidata, e abbiamo da subito riscontrato consenso. Questo attuale è un momento positivo per gli oli extravergini calabresi; la nostra azienda ha fatto un po' da apripista; altre valide aziende calabresi hanno anch'esse rotto gli indugi e si stanno proponendo nei giusti segmenti di quel mercato che esige la qualità».

Ma per arrivare alla qualità è stato necessario fare scelte anche coraggiose. E in un'area geografica in cui spesso la qualità dell'olio risente molto per le modalità della raccolta (ancora oggi tante aziende aspettano che le olive cadano spontaneamente), proprio a questa fase della lavorazione all'Olearia San Giorgio dicono di aver rivolto particolare attenzione: «La tecnica della raccolta è basilare, viene fatta da noi esclusivamente con mezzi meccanici ed entro 24 ore le olive devono essere portate alla molitura». Al di là dell'aspetto puramente pubblicitario, l'azienda promuove ogni anno un appuntamento in cui si inseriscono dibattiti sulla qualità dell'olio ma anche seminari di natura scientifica.

*Finiscono
fuori dall'Italia
20mila bottiglie*
