



La raccolta delle olive biologiche

## Olio extravergine anche biologico

# Olearia San Giorgio è una vera garanzia di qualità e salute

**T**anta gente si domanda come faccia l'Olearia San Giorgio dei fratelli Fazari di San Giorgio Morgeto (Rc) a produrre ottimi oli, visto che non tutto il panorama olivicolo-oleario calabrese è caratterizzato da oli qualitativamente eccellenti, pur avendo registrato significativi passi avanti in questi ultimi anni.

Diciamo subito che la bontà dei circa 1.000 quintali di olio extravergine che quest'azienda produce non è dovuta al caso o a colpi di fortuna. Il successo è stato concepito nel 1992, quando l'Olearia San Giorgio è stata costituita per opera dei cinque fratelli Fazari, da diversi decenni laboriosi olivicoltori. È stato proprio in quell'anno che il giovane Mimmo Fazari, nipote ed omonimo del capostipite dell'azienda agricola di famiglia, ha fortemente voluto innovare nel rispetto della tradizione e di alcuni valori dell'antica sapienza contadina. Una sferzata ai metodi ormai superati di raccolta e di trasformazione, per passare gradualmente alla cura degli uliveti, alla raccolta mecca-

nizzata ed a una particolare attenzione nel processo di trasformazione delle olive. Anche la fase dell'imbottigliamento e della conservazione hanno goduto di questa mentalità innovativa. E così negli anni la macchina produttiva ed organizzativa è andata sempre più migliorando, fino a diventare un modello per tutta l'imprenditoria olivicola calabrese.

Dal 2001 un certosino lavoro fatto di selezione, contatti, iniziative promozionali e culturali, presenze negli eventi fieristici di rilievo nazionale ed internazionale ha contribuito a far conoscere ed apprezzare gli extravergini "L'Aspromontano", "L'Ottobratico" e, dallo scorso aprile, anche il biologico certificato "Terre di San Mauro". Questi oli sono oggi presenti in alcuni prestigiosi segmenti del mercato, quali la ristorazione eccellente del Nord Italia ed i negozi specializzati, anche di Germania, Austria, Svizzera e Canada. E i riconoscimenti alla qualità non sono mancati, come i numerosi Diplomi di Gran Menzione ed il Leone D'Oro al Cibus di Parma. ◀