

GAMBERO ROSSO

anno 19
numero 217
mensile febbraio 2010
4,90 euro

A cura di
MARA NOCILLA

OLIO OLEARIA SAN GIORGIO

San Giorgio Morgeto
(RC)

c. da Ricevuto, 18

TEL. 0966 940 569

CHIUSO sempre aperto
su appuntamento

San Giorgio Morgeto è un borgo medievale in provincia di Reggio Calabria, fra le colline alle pendici dell'Aspromonte. Qui nel 1940 Domenico Fàzari con i suoi cinque figli prende in affitto un terreno piantato a olivi e un vecchio oleificio. Nel 1992 la svolta innovativa:

I Fàzari fondano l'Olearia San Giorgio, oggi gestita da Mimmo, nipote del fondatore. Obiettivo: rilanciare la qualità della produzione dell'olio in Calabria, rispettando la tradizione contadina di famiglia (lavorato entro 24 ore dalla raccolta delle olive, spremuto a freddo, l'extravergine ottenuto viene filtrato in modo naturale con cotone idrofilo). Oggi l'Olearia San Giorgio produce circa 1000 quintali di extravergine d'oliva con tre etichette: l'Aspromontano, che sa di erba fresca e cardo selvatico, l'Ottobratico, monocultivar dai sentori erbacei con un tocco finale di mandorla dolce, e Terre di San Mauro, biologico certificato, dalle note di mela verde, pomodoro verde ed erba, particolarmente ricco di polifenoli. Prodotti fatti come si deve, che riconciliano con gli oli meridionali anche i palati che li trovano in genere poco delicati. Ultima novità, il vergine L'Aspromontano, blend delle varietà calabresi ottobratica, carolea, sinopolese e roggianella, con un'acidità bassissima (0,58%), ideale in cucina e per i sottoli.