

ALIMENTI

OLIO

## CAROLEA e OTTOBRATICA di Calabria

### L'anima dell'OLEARIA SAN GIORGIO

«L'Olivo rappresenta la fatica della gente contadina di Calabria; è una pianta che richiede un antico sapere per la coltivazione e una dedizione che è tipica degli uomini e delle donne del Sud. Oggi questa cultura dell'ulivo si traduce in qualità e professionalità, due capisaldi della nostra politica aziendale che conserveremo e difenderemo». Così **Mimmo Fazari**, nipote e omonimo del fondatore nel 1940 dell'Azienda agricola dei fratelli Fazari, dipinge la natura della coltivazione dell'olivo in Calabria. Nel 1990, ai 4 fratelli Fazari figli del fondatore Domenico, si aggiunge alla neo costituita Olearia San Giorgio un giovane nipote di terza generazione, Mimmo Fazari appunto, che dell'azienda diviene amministratore delegato e autentico manager. Oggi tutti i soci sono fedeli alla filosofia che traspare dalle parole testualmente pronunciate e tutti perseguono l'obiettivo di dare sempre più valore commerciale al buon olio calabrese.

L'oculata gestione aziendale, la passione e la determinazione di Mimmo Fazari e dei componenti della società hanno segnato negli



anni '90 per l'Olearia San Giorgio una svolta epocale. Oggi l'organizzazione aziendale si avvale anche dell'apporto di figure professionali "ad hoc" per il settore commerciale e quello della promozione.

L'azienda adotta un metodo di coltivazione integrato (sistema a metà tra il tradizionale e il biologico) e la produzione è ricavata da cultivar tipiche della Calabria: Carolea e Ottobratica. Da queste cultivar si ottengono gli oli extravergine Aspromontano, dal sapore delicato e piccante e Ottobratico, dai leggeri toni di amaro e dal profumo fruttato, nonché l'olio vergine Apromontano, elegante e dai toni di frutta matura.

Alle pendici del Parco nazionale d'Aspromonte, su terreni che ricadono fra i comuni di San Giorgio Morgeto, uno splendido borgo medioevale, e Cittanova (Rc), piccola patria dello stoccafisso, la vasta proprietà dell'azienda di circa 100 ettari ha anche una tenuta a circa 550 mt s.l.m. con 3500 piante giovani dalle cui olive, proprio in questa annata olearia, è stato ricavato l'extravergine d'oliva



da produzione biologica certificata denominato "Terre di San Mauro", presentata ufficialmente al Vinitaly-Sol 2007 di Verona e commercializzata in bottiglia da 0,60 lt. Dal 2004 L'Olearia San Giorgio aderisce all'associazione amici dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo e consolida annualmente il suo ruolo per la promozione della realtà olivicola e olearia della Calabria.

Olearia San Giorgio - F.lli Fazari  
89017 San Giorgio Morgeto (Rc)  
Tel 0966 940569  
Fax 0966 949686  
[www.oleariasangiorgio.it](http://www.oleariasangiorgio.it)  
[info@oleariasangiorgio.it](mailto:info@oleariasangiorgio.it)

