

L'Ottobratico dell'Olearia San Giorgio

Eccellente extra vergine calabrese, frutto di un tipo di oliva che cresce solo fra la Piana di Gioia Tauro e le colline dell'Aspromonte Reggino



Il suo nome rimanda immediatamente alla sua pregiata cultivar: l'Ottobratica. L'appellativo di Ottobratica deriva dall'ideale maturazione del frutto che si ottiene nel mese di ottobre.

Questo extra vergine d'oliva, infatti, nasce esclusivamente da questa varietà autoctona che cresce nella provincia di Reggio Calabria, nella piana di Gioia Tauro e nell'area pre collinare e collinare alla pendici dell'Aspromonte Reggino. L'azienda Olearia San Giorgio fin dal suo esordio, nel 1940, ad opera di Domenica Fazari, ha puntato alla qualità, diventando un faro per molti olivicoltori calabresi.

La Calabria detiene proprio nel territorio compreso tra le colline dell'Aspromonte e la piana di Gioia Tauro una delle maggiori concentrazioni di ulivi al mondo, ben 30 mila ettari. Fino a circa 15 anni fa ricavare un olio extra vergine in purezza dalle olive Ottobratica era ritenuto impossibile dal mondo accademico anche fuori dei confini regionali, poiché si sta parlando di piante molto grandi che pre-

sentano una raccolta difficoltosa. «Siamo stati i primi a utilizzare l'Ottobratica per produrre un extra vergine. Volevamo vincere questa sfida, convinti che da queste olive saremmo riusciti a ricavarne un olio eccellente» spiega Mimmo Fazari, amministratore dell'Olearia San Giorgio, ed esponente della terza generazione di questa famiglia di oliandoli.

E tanto impegno è stato premiato. Una ricerca effettuata sugli oli di oliva monovarietali dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Reggio Calabria, e pubblicata dalla autorevole Rivista italiana delle sostanze grasse (n° luglio-agosto del 2000), afferma che l'olio ottenuto dalle olive di Ottobratica presenta peculiarità compositive di grande rilevanza che ne permettono una apprezzabile conservazione nel lungo periodo. «E perché questo si realizzi - spiega Fazari - è indispensabile rispettare i criteri innovativi della raccolta delle olive (ad es. attraverso la meccanizzazione), i periodi della raccolta stessa (a maturazione iniziale), le tecniche di trasformazione (igiene

e cura delle olive e degli impianti di molitura e di imbottigliamento)». Da evidenziare, poi, il dato relativo al valore medio dei polifenoli e dei tocoferoli (antiossidanti) che apportano vitamina E, indispensabile nella nostra alimentazione quotidiana. Il sapore e le proprietà dell'Ottobratico vengono esaltate se l'olio viene consumato a crudo, ideale per condire tonno e pesce azzurro, insalate miste e sughi estivi per la pasta.

Terre di San Mauro, il bio di casa Fazari

L'Olearia San Giorgio si dà al bio con Terre di San Mauro, un extra vergine prodotto per la prima volta lo scorso anno utilizzando le quattro varietà più significative della Calabria: Ottobratica, Carolea, Roggianella e Sinopolese che vengono coltivate su un appezzamento di 10 ettari a circa 600 metri di altezza. Il biologico è una tecnica colturale che trova in questo possedimento della famiglia Fazari le migliori condizioni pedoclimatiche. «Abbiamo pensato di dedicarci anche al biologico - racconta Mimmo Fazari - proprio perché avevamo a disposizione un luogo ideale dove poterlo fare, anche se in Italia la richiesta di olio bio è ancora molto bassa». Tutta la produzione, pari a 100

quintali, finisce, infatti, nelle tavole dei consumatori di Germania e Canada. L'azienda pone particolare cura all'intero processo produttivo ed estrattivo, in particolare a tecniche agronomiche che salvaguardano sia la salute che l'ambiente, tanto che quest'olio ha ottenuto il certificato di conformità da parte dell'ICEA, Istituto Certificazione Etica e Ambientale. Terre di San Mauro all'esame olfattivo evidenzia un fruttato delicato, dai sentori erbacei; le note di mela verde e pomodoro verde sono pronunciate. Al gusto si presenta delicato, fine e persistente; ben equilibrato nei toni di amaro e piccante, esprime un netto richiamo di erba che predomina su mela e pomodoro.

Scheda tecnica

- **Nome:** Ottobratico.
- **Varietà:** cultivar Ottobratica 100%.
- **Origine:** da circa 25 mila piante.
- **Raccolta:** tramite scuotitura e bacchiatura meccanica delle piante e sempre nel punto ottimale di maturazione del frutto. Trasformazione entro le 24 ore dalla raccolta.
- **Caratteristiche**
Aspetto: giallo dorato velato.
Odore: fruttato delicato, vigoroso e persistente con spiccate note di erba fresca, sentori di cardo selvatico, mela golden matura e delicati toni di sottobosco.
Sapore: ben equilibrato con leggeri toni di amaro e piccante più pronunciato. Chiude con un sentore di erbe di campo, verdure e piccoli frutti rossi; armonico ed elegante, delicato nei toni di frutta matura e secca su base erbacea. Amaro e piccante contenuti ed equilibrati che chiudono in mandorla dolce.
- **Distribuzione:** alta ristorazione e gastronomie, ma anche tramite vendita diretta per corrispondenza.
- **Prezzi al pubblico:** bottiglia da 750 ml 9,70 euro; 500 ml 6,00 euro.



OLEARIA SAN GIORGIO F.LLI FAZARI S.N.C.

Contrada Ricevuto, 18
89017 S. Giorgio Morgeto (RC)
Tel. 0966 940569 - Fax 0966 949686
www.oleariasangiorgio.it