

Nella guida sono presenti 37 nazioni con 487 produttori segnalati e oltre 3.000 campioni valutati

Extravergine 2009: l'Olearia San Giorgio nella Top 15 mondiale

L'azienda dei fratelli Fazari è ormai una delle artefici della rinascita del settore in Calabria

L'extravergine 2009, «la guida ai migliori olii del Mondo di qualità accertata» riconosce e consolida la svolta sulla strada della qualità che l'azienda olearia dei Fratelli Fazari di San Giorgio Morgeto (RC) ha avviato. Proprio venerdì 19 dicembre a Roma, questo percorso virtuoso della qualità elevata dell'olio extravergine d'oliva è stato suggellato dal significativo riconoscimento nella Top 15 della guida L'extravergine 2009, giunta ormai alla sua nona edizione, che continua sempre a rinnovarsi dando spazio a nuovi paesi, estendendo così il panorama oleario mondiale. Sono 37 le nazioni presenti in guida, 487 i produttori segnalati con il loro olio migliore selezionato a partire da oltre 3000 campioni valutati da un panel internazionale di esperti assaggiatori. La guida ogni anno è uno strumento adeguato di informazione completa e trasparente sul settore dell'olio extra vergine d'oliva proponendo gli oli di Spagna e Italia, i due colossi produttivi del mondo oltre a Francia, Grecia, Cile, Sudafrica, Croazia, Stati Uniti, Australia, Nuova Zelanda, Marocco, Turchia, Perù, Argentina, Giappone, Brasile, ecc. Nella guida L'Extravergine 2009, immancabile la Top 15, delle aziende più interessanti che producono oli straordinari, di grande vigore e fortemente caratterizzati a livello aromatico come quello dell'Olearia San Giorgio dei Fratelli Fazari.

L'Olearia San Giorgio dei Fratelli Fazari è una delle artefici della rinascita dell'olivicultura calabrese. Gli oli prodotti

dai Fratelli Fazari si stanno affermando anno dopo anno, anche fuori dai confini nazionali con un trend sempre più incoraggiante. Germania, Austria, Canada in primis, nella ristorazione di grande qualità di questi paesi è ormai diffusa l'attenzione verso l'olio extravergine di oliva prodotto dall'Olearia San Giorgio. L'oro verde di casa Fazari, sta facendo ottimamente la sua parte con in testa il bivarietale. L'Aspromontano, un gustoso bland di Ottobratica e Carolea; con il monovarietale l'Ottobratico, estratto dalle olive autoctone che portano lo stesso nome e con il biologico certificato Terre di San Mauro, un altro splendido bland di Carolea, Ottobratica, Sinopolese e Roggianella, prodotto nella Tenuta San Mauro a circa 600 metri di altezza s.l.m. in una suggestiva cornice paesaggistica e naturalistica. L'Olearia San Giorgio, per quanto sta facendo a favore della terra calabrese con capacità e pragmatismo, è apprezzata dalle Istituzioni, dagli Enti locali e regionali e dalla gente comune. E, ripetiamo, anche dal Nord Italia si guarda all'azienda dei Fratelli Fazari come un unicum cui far riferimento quando si esige l'ottimo olio e soprattutto, la continuità dell'eccellenza.

Questo dinamismo e questa filosofia aziendale si fondano sul concetto del lavoro inteso come insieme di sacrificio, amore per l'olivicultura, rispetto della natura, lealtà nei rapporti commerciali, socialità in quelli umani.

Possiamo ben dire che nell'economia agricola calabrese, ancora non adeguata-

mente sviluppata, l'azienda agricola dei fratelli Fazari costituisce un vero e proprio punto di riferimento. Questi ulteriori e importanti riconoscimenti consacrano ancora di più il duro lavoro che nella Regione validi imprenditori olivicoli con sacrificio e determinazione stanno portando avanti ormai da tanto tempo. Grazie a queste testimonianze, l'olivicultura potrà costituire il motore del processo di sviluppo economico e sociale dei territori in cui è localizzata.

Da un piccolo uliveto preso in affitto e un frantoio già allora obsoleto, nasce la storia dell'azienda. Era il 1940 quando Domenico Fazari inizia l'attività con l'intento di creare un futuro per i suoi cinque figli. Le sue erano braccia forti e quelle dei suoi ragazzi lo sono diventate. Duro lavoro e tante rinunce. Nel corso degli anni, al primo, si sono aggiunti, uno dopo l'altro, tanti piccoli appezzamenti di terreno ulivato. Oggi l'azienda si estende su più di 100 ettari e investe territori dei Comuni di S. Giorgio Morgeto, Cittanova, contrafforti del Parco Nazionale d'Aspromonte, particolarmente rinomati per la loro vocazione olivicola. Un modernissimo stabilimento per la lavorazione e l'imbottigliamento conclude la filiera dalla quale parte per i mercati nazionali ed esteri, l'olio di oliva extravergine prodotto col frutto dei fondi dell'azienda Fazari che è gelosa custode di un'antica tradizione che tiene alto il culto sapiente di produttori attenti alla vera arte olearia, mostrando di saper coniugare le esigenze dell'imprenditorialità con quelle della qualità. ◀



Al centro Domenico Fazari mentre riceve il premio e accanto i curatori della guida Marco Oreggia e Laura Marinelli



La raccolta delle olive con le reti