

A San Giorgio Morgeto una realtà imprenditoriale che si è saputa conquistare stima e considerazione

Fratelli Fazari: nel 2010 settant'anni di attività in olivicoltura

Da quasi un decennio presenti nel mercato nazionale e internazionale degli oli di qualità elevata



Una veduta del frantoio aziendale

Sarà il Nuovo Anno a scandire il tempo, a sancire il 70° anno di attività dell'azienda agricola dei Fratelli Fazari. E' un anniversario sentito nelle famiglie dei cinque fratelli-soci ed in tutta l'azienda, fra i fedeli operai e nello staff tecnico-amministrativo. E' come se il 2010 dovrà suggellare il gradimento, la considerazione, la stima che il mercato sta manifestando da circa un decennio, non solo verso gli oli prodotti ma, più in generale, verso la filosofia aziendale della Olearia San Giorgio.

Tutti in azienda, Mimmo Fazari in primis, attendono dal 2010 una novità significativa nella commercializzazione degli oli extravergini d'oliva estratti dalla piccola oliva Ottobratica (detta ottovarica nel gergo contadino reggino) e dalla più grande e gustosa Carolea, consumata anche come oliva da mensa in tutta la Calabria e da qualche altra varietà.

Ci si aspetta dal Nuovo Anno

una novità dal sapore..... internazionale, della quale all'Olearia San Giorgio preferiscono parlare più esplicitamente quando si realizzerà. I Fratelli Fazari nelle varietà di olive ottobratica e carolea ci hanno sempre creduto tantissimo, investendo energie finanziarie e duro lavoro. L'aver riscontrato, oltre ai progressi diretti, che già da qualche mese un'Azienda nazionale di primario livello nella produzione di salumi, per la vendita di un olio extravergine con il suo prestigioso marchio, abbia selezionato gli oli da ottobratica e carolea, costituisce un motivo di grande soddisfazione. Lo stesso dicasi per la scelta del famoso e stellato chef tedesco Harald Wohlfahrt, che nell'elegante Relais & Chateaux della Baden-Württemberg, utilizza solo l'olio extravergine L'Aspromontano. All'Olearia San Giorgio si pensa di ricordare questo 70° anno di attività in arrivo con un'edizione speciale, una confezione di 6 bottiglie da 100 ml. dei 3 oli

extravergini prodotti, in un elegante astuccio, che potrà essere anche un'interessante idea-regalo per le Festività Pasquali del 2010. Per chi non li avesse ancora assaggiati gli oli del nuovo raccolto, eccoli in descrizione: L'Aspromontano extravergine, ottenuto dalle cultivar Ottobratica e Carolea, in un bland al 50%, dal fruttato leggero, al gusto si presenta armonico, delicato e con note erbacee, l'amaro ed il piccante sono contenuti ed equilibrati; L'Ottobratico monovarietale, ottenuto dalla cultivar autoctona Ottobratica, dal fruttato delicato, al gusto si presenta ben equilibrato con leggeri toni di amaro e piccante più pronunciato, netto il richiamo di erba tagliata fresca; il biologico certificato Terre di San Mauro, prodotto a circa 600 m. di altitudine s.l.m., nella tenuta San Mauro del Comune di San Giorgio Morgeto, dove fruttificano rigogliose circa 5000 piante dedicate alla coltivazione biologica. Quest'olio, è un gustoso bland delle

varietà sinopolese, roggianella, ottobratica e carolea; le sue proprietà nutrizionali e salutistiche sono il frutto della cura particolare che viene rivolta all'intero processo produttivo ed estrattivo e della pratica di tecniche agronomiche con l'utilizzo di prodotti fito-sanitari prescritti dal disciplinare dell'agricoltura biologica. Spezziamo ora una lancia a favore di un altro olio della produzione aziendale in costante crescita di consumi, sia nella ristorazione che nelle famiglie. E' L'Aspromontano vergine, un bland di ottobratica, carolea e sinopolese. Queste olive, a differenza di quanto avviene per gli oli extravergini, vengono raccolte ad uno stadio di maturazione quasi completa e quindi sono maggiormente inoleate e più dolci. E' per questo motivo che

L'Aspromontano vergine, pur non presentando gli apici di eccellenza organolettica dell'extravergine, ma rispettandone i parametri chimici previsti, rivela molta affinità ad esso. L'ottimale adattabilità in cucina, per tutti i tipi di cottura e l'utilizzo per la perfetta conservazione di prodotti tipici sott'olio, oltre che un ottimo rapporto tra la qualità generale ed il prezzo, ne hanno fatto un olio davvero interessante. Non solo le famiglie, i consumatori finali, ma anche la ristorazione di qualità e coloro i quali esprimono eccellenti servizi di catering e banqueting e sono attenti ai costi, acquistano spesso l'olio vergine, mentre magari per l'impiego a crudo e per piatti particolari scelgono gli extravergini. Concludiamo comunicando che l'Olearia San Giorgio da Giugno 2009, con provvedimento 20447, è certificata dall'Ente CSQA con sistema di gestione di tracciabilità del prodotto e rintracciabilità di filiera UNI EN ISO 22005:2008. ◀



Mimmo Fazari



Una fase della raccolta delle olive



Le cisterne dove viene conservato l'olio