

PRODOTTI DI QUALITÀ » DA TRE GENERAZIONI I FRATELLI FAZARI SONO ATTIVI NEI 130 ETTARI DI ULIVETI

Le olive rappresentano una preziosa risorsa millenaria



Dall'Aspromonte in Calabria arrivano olio extravergine specialità alimentari e una Linea cosmetica

Dalla fondazione nel 1940, da parte del capostipite Domenico Fazari, i fratelli Fazari, calabresi di San Giorgio Morgeto, costituiscono la terza generazione che conduce direttamente la coltivazione, la raccolta e la trasformazione delle olive in olio e la commercializzazione dei prodotti. Alle pendici del Parco Nazionale d'Aspromonte, nei comuni di San Giorgio Morgeto e Cittanova in provincia di Reggio Calabria, si trovano i 130 ettari di uliveti dell'azienda, un territorio di fascino, storia e cultura, ma anche di criticità, con il quale la famiglia Fazari vive quotidianamente un rapporto intenso.

I PRIMI ANNI '90

Sono stati quelli in cui l'azienda agricola dei fratelli Fazari, trasformata in Olearia San Giorgio dei fratelli Fazari s.n.c. ha compiuto un salto di qualità, soprattutto grazie alla spinta delle idee innovative di Mimmo Fazari, allora giovanissimo nipote omonimo del capostipite, che diveniva amministratore delegato dell'azienda. In quel periodo l'obiettivo principale era di entrare nel mercato degli oli extravergini, per cui si rendevano indispensabili sia la qualità delle produzioni che la continuità di tale qualità, nonché il coraggio di puntare decisamente su di esse.

IL DECENNIO SUCCESSIVO

Sulla base di quanto operato negli anni precedenti, dal 2002 ai nostri giorni l'Olearia San Giorgio, con una mirata attività di promozione, comunicazione e commercializzazione, ha conquistato significativi spazi nel settore della ristorazione, in quello delle enoteche e dei negozi specializzati di alta qualità, in Italia e all'estero, ottenendo molti riconoscimenti anche a livello internazionale. Le varietà olivicole prodotte dall'Olearia San Giorgio sono: l'ottobratica, la carolea, la sinopolese, la roggianella e la no-

cellara messinese, dalle quali si ottengono eccellenti oli extravergini e un ottimo olio vergine. Gli oli extravergini commercializzati sono tre: oltre al prodotto di punta, il bivarietale L'Aspromontano, che è un blend al 50% della cultivar autoctona ottobratica con la carolea, vengono successivamente lanciati sul mercato il monovarietale L'Ottobratico che viene ottenuto, appunto, dall'omonima varietà olivicola, splendidamente valorizzata dai fratelli Fazari. Nell'annata olearia 2008 viene alla luce il biologico certificato Terre di San Mauro, prodotto da 5000 piante a 550 m. di altitudine, in una cornice naturalistica e paesaggistica di rara e selvaggia bellezza, denominata San Mauro.

GLI ALTRI PRODOTTI

Una pregevole diversificazione produttiva è rappresentata dal 2010 dai gustosi paté di olive nere e verdi e, recentemente, dalle gustose olive in salamoia. Entrambi i prodotti vengono preparati senza l'ausilio di alcun additivo o correttore di acidità e con sale marino integrale di Trapani. Nel 2011 l'azienda ha puntato su uno dei suoi oli extravergini, il monovarietale L'Ottobratico, per produrre e lanciare una Linea Cosmetica di 14 prodotti e 6 della linea solare a base di olio extravergine d'oliva, con il marchio Bellezza dalla natura.

IL PRESENTE E GLI OBIETTIVI

Il presente è rappresentato da quanto ereditato dalla tradizione familiare: passione, serietà e innovazione. Sono queste le peculiarità che da oltre 70 anni caratterizzano il modo d'intendere il lavoro dei fratelli Fazari. La cura delle piante, delle operazioni di raccolta delle olive, l'adozione di moderne ed innovative tecniche di molitura del frantoio di proprietà aziendale, fornito di un impianto a ciclo continuo di ultima generazione, nonché l'attenzione nella fase di stoccaggio dell'olio in quella dell'imbottigliamento e della conservazione, costituiscono le condizioni grazie alle quali l'Olearia San Giorgio ha raggiunto l'eccellenza produttiva. Da gente che ama e coltiva la terra, all'Olearia San Giorgio si è consapevoli che le buone abitudini alimentari siano una condizione imprescindibile per la salvaguardia della salute.

Il mondo medico-scientifico esorta da tempo al consumo alimentare consapevole e attento ed informa costantemente su quanto l'olio extra-



UNA PANORAMICA SUGLI ULIVETI CALABRESI DEI FRATELLI FAZARI

vergin d'oliva, con la sua vitamina E rappresenti un alimento fondamentale per la nostra salute. Ecco perché, oltre a quello di carattere imprenditoriale e commerciale, uno degli obiettivi più importanti dell'azienda è collaborare alle iniziative che hanno come oggetto, appunto, il ruolo dell'alimentazione nella salute

umana, la salvaguardia dell'ambiente e il risparmio energetico, quest'ultimo già ottimamente realizzato in azienda. L'Olearia San Giorgio è al tavolo 74 della sezione GourmetArena del Merano Wine Festival 2015 web: www.olearia.eu info@olearia.eu; email settore promozione e vendite Italia: giordano@oleariasangiorgio.it

» E NON MANCANO LE "VECCHIE ANNATE" DALLA CUCINA STELLATA AI PRODUTTORI DI LUSSO



A pari livello della Official Selection, la GourmetArena che con le sue aree BeerPassion, rue des Chefs, Consortium, Extravine e Culinaria completa la rosa degli artigiani del gusto. Anche qui eccellenza e selezione sono le parole d'ordine: salumi d'oca, birre artigianali OGM-free, pozioni magiche liquorose in ampole dipinte a mano, tartufi piemontesi e marchigiani e delizie al pistacchio sono solo alcune delle prelibatezze. E ancora Ginissimo, un corner in cui sarà possibile sorvegliare e conoscere i migliori gin.

Sempre più gourmet il MeranoWine Festival che quest'anno con Cooking Farm lancia una sfida all'ultimo sapore tra giovani chef stellati e le contadine dell'Alto Adige il tutto illuminato dall'abbinamento con i vini delle Tenute di Genagricola. E sempre all'insegna delle "stelle", la cena di gala creata dalla collaborazione con Fish&Chef, l'evento di alta gastronomia che organizza cene gourmet sul lago di Garda, con un corner dedicato agli Spumanti di Montagna Trentodoc. Punti fermi della manifestazione, che sottolineano l'alta qualità del MWF, si confermano le MasterClasses - degustazioni guidate che richiamano all'Hotel Terme il pubblico più esigente - le Vecchie annate: l'apertura da parte dei produttori di bottiglie di oltre 10 anni e la selezione Grands Crus de Bordeaux, presente in esclusiva solo MeranoWineFestival.



olearia.it

Sarà presente



Tavolo 74
GourmetArena

5-10 November
2015

 Merano
WineFestival
since 1992

THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE

www.meranowinefestival.com