


LOGO	
RAGIONE SOCIALE	<b>OLEARIA S. GIORGIO dei Fratelli Fàzari S.n.c.</b> C/da Ricevuto, 18 – 89017 San Giorgio Morgeto (RC) Tel. +39 0966 935321- 940569 Cap. Soc. € 369.267,00 i.v. P. IVA 01253900805 Amministratore delegato: <b>Domenico Fàzari</b>

## CHI SIAMO

Passione, serietà, innovazione, sono queste le peculiarità che da oltre 70 anni distinguono il modo d'intendere il lavoro in agricoltura dell'Olearia San Giorgio dei fratelli Fazari di San Giorgio Morgeto. Dalla fondazione nel 1940 da parte del capostipite Domenico Fazari ad oggi, la famiglia Fazari giunta alla terza generazione partecipa operosamente alle attività di raccolta, di trasformazione delle olive e di confezionamento e commercializzazione degli oli prodotti. Alle pendici del Parco Nazionale d'Aspromonte, nei comuni di San Giorgio Morgeto e Cittanova, si trovano i 130 ettari di uliveti dell'azienda, in un territorio di fascino, storia e cultura, ma anche di criticità, con il quale la famiglia Fazari vive quotidianamente un rapporto vero, intenso; un forte legame che va oltre le consuete pratiche del lavoro.

## I PRIMI ANNI ' 90

Questo periodo è quello in cui l'azienda dei fratelli Fazari, trasformatasi intanto in **OLEARIA SAN GIORGIO dei fratelli Fazari s.n.c.**, compie un vero e proprio salto di qualità, soprattutto grazie alla spinta delle idee innovative di Mimmo Fazari, nipote ed omonimo del capostipite, che diviene amministratore delegato dell'azienda.

I fratelli Fazari decidono, dunque, a favore del grande passo: l'espianto totale di migliaia di piante di ulivo soprattutto di varietà *ottobratica* e *sinopolese*, ormai obsolete e poco produttive ed il reimpianto con medesime varietà e altre, nonché la certosina cura degli ulivi secolari ancora in buono stato vegetativo e produttivo. L'obiettivo principale è quello di entrare nel mercato degli oli extravergini, dunque si rendono indispensabili sia la qualità delle produzioni che la continuità di tale qualità ed il coraggio di scommettere su di esse.

## IL 2000

Nei primi anni dell'anno 2000, con la prospettiva dell'entrata del proprio prodotto nel mercato del Nord Italia e di qualche Stato estero, l'Olearia San Giorgio decide di acquistare un nuovo impianto di imbottigliamento e migliorare quello di estrazione; ciò le permette di quadruplicare la capacità produttiva giornaliera, diminuendo sensibilmente i costi di produzione.

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 ed in quello delle enoteche e dei negozi specializzati di alta qualità, ha ricevuto molti riconoscimenti anche a livello internazionale. Gli oli extravergini prodotti sono tre; oltre al prodotto di punta, il bivarietale **L'Aspromontano**, un *bland* al 50% della cultivar autoctona *ottobratica* con la *carolea*, vengono lanciati il monovarietale **L'Ottobratico** che nasce, appunto, dall'omonima varietà, splendidamente valorizzata dai fratelli Fazari e, nell'annata olearia 2008 un biologico certificato, il **Terre di San Mauro**, prodotto da 5000 ulivi dell'omonima contrada San Mauro, a 550 mt. s.l.m. in una cornice naturalistica e paesaggistica mozzafiato.

## GLI OLI E GLI ALTRI PRODOTTI

Le principali varietà olivicole prodotte dall'azienda agricola dei f.lli Fazari sono *l'ottobratica*, la *carolea*, la *sinopolese*, la *roggianella*, la *cassanese* e la *nocellara messinese*, dalle quali si ottengono eccellenti oli extravergini, un ottimo olio vergine, gustosi paté ed eccellenti olive in salamoia. 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, l'attenzione nella fase di stoccaggio dell'olio in quella dell'imbottigliamento e della conservazione, costituiscono passaggi obbligati per ottenere sempre l'alta qualità, anzi l'eccellenza. Per rispondere adeguatamente alle nuove esigenze e alle sollecitazioni del mercato, dal 2011 l'Olearia San Giorgio ha messo in atto una ponderata diversificazione produttiva, lanciando la Linea Cosmetica all'olio extravergine d'oliva **l'Ottobratico**, denominata **Phioil - Bellezza dalla Natura** e ha proposto i paté di olive verdi e nere, preparati senza alcun additivo o correttore di acidità, con sale marino integrale siciliano e conservati in olio extravergine. L'altra novità è stata la linea **Pandulivo**, con lo squisito dolce da ricorrenza natalizia e pasquale, prodotto a pasta lievitata senza burro e altri grassi, ma con l'extravergine **L'Aspromontano**. Da Marzo 2014 è stata avviata la commercializzazione delle olive gustose in salamoia, preparate anch'esse senza alcun correttore di acidità e con sale marino integrale di Trapani.

Da Marzo 2017 il lancio di 8 gusti di **grissini all'olio extravergine d'oliva**, a marchio **Pandulivo**, realizzati con farine ottenute attraverso una selezione rigorosa, stirati a mano senza l'aggiunta di alcun grasso animale e vegetale. Il risultato è l'elevata digeribilità, la delicatezza del gusto e il pregio salutistico.

## GLI OBIETTIVI

Da gente che ama e coltiva la terra, l'Olearia San Giorgio sostiene che, per salvaguardare la salute, soprattutto quella dei bambini e degli anziani, le buone abitudini alimentari siano una condizione imprescindibile. Il mondo medico-scientifico esorta da tempo al consumo alimentare consapevole e attento, informa costantemente su quanto l'olio extravergine d'oliva costituisca una componente vitaminica fondamentale della nostra alimentazione e una difesa naturale contro l'insorgere di alcune patologie. 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 il ruolo dell'alimentazione nella salute umana, la salvaguardia dell'ambiente e il risparmio energetico. L'azienda è particolarmente attenta anche ai temi riguardanti l'economia verde; tra gli obiettivi aziendali raggiunti nel 2013 si rileva quello dell'innovazione del ciclo estrattivo. Già avviati dal 2010 il conferimento delle sansa ad un'azienda zootecnica della provincia reggina per la produzione di biogas e la separazione del nocciolino da sansa destinato alla produzione di energia termica all'interno dell'azienda stessa; con l'operatività di un impianto fotovoltaico, installato a giugno 2012, viene soddisfatto in pieno il fabbisogno aziendale energetico, nell'ambito di una condotta di consapevole e vitale rispetto dell'ambiente e della natura.