

OLIO NOVARO

L'olio extravergine è una delle basi della cucina mediterranea, con importanti effetti benefici sull'organismo, grazie alla presenza di sostanze antiossidanti e di acidi grassi che contrastano l'invecchiamento cellulare e contribuiscono a prevenire l'insorgere di alcuni tipi di tumore. Ma deve essere di qualità, prodotto a partire dalla migliore materia prima e senza la presenza di additivi. «Le grandi aziende che operano in questo mercato, per tenere bassi i costi, utilizzano metodi deprecabili, come la deodorazione dell'olio: aggiungono un piccola percentuale di extravergine buono per dare un aroma e un gusto più gradevoli a un succo di olive di scarsissima qualità, spesso prodotto a partire dai frutti

caduti a terra o già con un principio di muffa. Il consumatore, non sapendo quello che sta per acquistare, incantato dal prezzo stracciato, si rivolge a questi prodotti scadenti», spiega Giorgio Novaro, titolare dell'omonima impresa a conduzione familiare nata nel 1860 a Oneglia, in provincia di Imperia. «Noi abbiamo invece puntato sulla qualità: selezioniamo solo olive di prima scelta, coltivate in Italia o in Paesi che rispettano tutte le norme a tutela del consumatore, come la Spagna, evitiamo ogni alterazione e aggiunta e offriamo un prodotto autentico, salutare e piacevole al palato».



L'IDEA

La qualità al primo posto

Sono l'attenzione alla salute del cliente e la qualità le linee guida delle nostre attività. E questa scelta ci permette di essere



sulle tavole di molti ristoranti di alberghi rinomati, in Italia ma non solo, e di puntare, come stiamo facendo di recente, all'espansione nei mercati esteri – continua Giorgio Novaro –. Le nostre produzioni più vendute e apprezzate sono sicuramente l'olio extravergine di olive

taggiasche, che racchiude il gusto e il profumo degli uliveti dell'area di Imperia, e l'olio extravergine mosto». La Olio Novaro si pone infatti fuori dal mercato della grande distribuzione e delle produzioni massificate, rivolgendosi solo alle strutture alberghiere, ai grandi gruppi dell'ospitalità e ai ristoranti che vogliono proporre una cucina di qualità. Oltre a lavorare con catene come Hilton, Starwood, Ciga, Sheraton, Marriott, Zacchera e Baglioni o con MSC Crociere, l'azienda conta un nutrito gruppo di privati che, tramite il passaparola, è fedele da anni ai suoi prodotti (l'olio, l'aceto balsamico, le conserve di olive, il pesto, i paté di olive e pomodori).

Olio Novaro

Via XXV Aprile 77
18100 Imperia
Tel. 0183272195
fax 0183766106
www.olio-novaro.com
olionovaro@uno.it

