

**SANTAGATA**

**DAL 1907 UNA FAMIGLIA PER L’OLIO**

La nostra azienda - **da oltre 110 anni** - è specializzata nella selezione e commercializzazione di oli di oliva ed extravergini di alta qualità. Forniamo da allora i migliori oli di oliva nel rispetto delle più restrittive norme Europee e attraverso un severo sistema di **controllo qualità e sicurezza**.

L’attività inizia nel 1907 a Camogli con il fondatore Giovanni Battista Santagata. Da allora, **cinque generazioni si sono succedute alla guida dell’azienda con la stessa passione, dedizione e professionalità**. Il figlio Luigi, mantenendo inalterato il carattere artigianale della produzione, allarga i confini aziendali in Italia. Il nipote Mario e il pronipote Massimo Santagata si aprono ai mercati internazionali e trasferiscono l’azienda a Genova, in una sede più appropriata per dimensione e giro d’affari.

**Oggi Federico e Cristina**, la quinta generazione di una consolidata tradizione familiare, sostenuti da un team di collaboratori ed esperti, continuano ad offrire ai loro clienti prodotti di primissima qualità, e gestiscono una consolidata realtà aziendale, con **un forte radicamento locale e nazionale e crescenti ramificazioni internazionali**. Nel 2012, la Società è stata annoverata nel registro delle Imprese Storiche.

L’attività si distingue in due aree: **la selezione e commercializzazione del prodotto sfuso** creato appositamente per importanti brand nazionali e internazionali, e la selezione e commercializzazione del prodotto confezionato a **marchio Santagata e Frantoio di Portofino** destinato al consumatore finale.

Oggi, **distribuiamo i nostri prodotti in oltre 40 paesi del mondo**. Continuiamo ad essere tra i più esigenti intenditori d’olio, storicamente capaci di assecondare il gusto dei nostri clienti ma profondamente impegnati nel fare crescere culturalmente i nostri clienti, accompagnandoli a comprendere la complessità del prodotto e abituandoli all’alta qualità, così come i nostri progenitori hanno insegnato a noi.

Tutto il management Santagata è **degustatore professionista ONAOO** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d’Oliva).

Per il **Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio proponiamo il nostro Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure – Riviera di Levante di Frantoio Portofino**. È un olio che incarna i caratteri della Riviera Ligure di Levante, con i suoi uliveti a terrazza accarezzati dalla brezza marina. Dalle cultivar Lavagnina, Razzola e Pignola viene estratto un olio fruttato e saporito, leggermente piccante. È ideale per preparare i piatti della tradizione ligure, come il Pesto genovese.

[www.santagata1907.it](http://www.santagata1907.it/) - [www.frantoioportofino.it](http://www.frantoioportofino.it)