

Oli Monovarietali

18° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI



Catalogo degli Oli Monovarietali

A CURA DI
BARBARA ALFEI
ASSAM

FOTO
ARCHIVIO BARBARA ALFEI

FOTO OLI
GIORGIO TASSI





La 18° Rassegna nazionale degli oli monovarietali

Mirco Carloni - Vice Presidente Regione Marche

Regione Marche e ASSAM credono fortemente in una strategia di valorizzazione del patrimonio olivicolo autoctono attraverso la produzione di oli di eccellenza e fortemente tipici, legati al territorio.

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, che si tiene nelle Marche, è giunta a festeggiare i suoi 18 anni: essa rappresenta un fiore all'occhiello per la nostra regione, in un periodo storico in cui il settore olivicolo è in difficoltà e ha bisogno di essere risollevato, per dare reddito ai produttori, attraverso il recupero

dell'esistente e nuovi oliveti razionali. La Rassegna, insieme all'altra importante manifestazione che ASSAM organizza, il Campionato di potatura dell'olivo, si muovono nella direzione di un modello di olivicoltura collaudato e duraturo, che passa per il recupero della biodiversità e la sostenibilità economica ed ambientale. Il mercato degli oli monovarietali è in crescita, così come l'attenzione e la curiosità da parte di consumatori e chef. Il maggior valore dell'olio monovarietale è nella identità, che va oltre un livello qualitativo di base; l'Italia e soprattutto le Marche potranno essere competitive non tanto con una politica di prezzo, ma puntando ad elevare il valore nutrizionale, salutistico e sensoriale dei propri oli, dotati di identità chiara, costante e soprattutto percettibile, irriproducibili in altre parti del mondo con la stessa o con altre varietà. L'olio monovarietale può pertanto fregiarsi, come il mondo del vino, del Terroir, inteso come grande contenitore che racchiude tutto ciò che dà un valore

aggiunto agli oli ottenuti in zone tradizionalmente olivicole con varietà autoctone, e quindi la storia, la cultura, le tradizioni, il paesaggio, le piante monumentali, le ricette tipiche, il turismo e il produttore.

Tra gli elementi distintivi della Rassegna 2021 si ricordano la biodiversità in crescita, con ben 104 varietà rappresentate e 9 *new entry*, oltre a un livello qualitativo più elevato degli anni passati, con l'85% di campioni ammessi. Il 20% dei campioni della Rassegna proviene dalle Marche, ad indicare che i produttori marchigiani credono fortemente nel valore degli oli monovarietali e sostengono con passione questo percorso basato sulla biodiversità.

Da segnalare anche un grande coinvolgimento degli Istituti Agrari con la presentazione di oli monovarietali legati al territorio. L'interesse sempre maggiore dei giovani crea nuove prospettive e lascia ben sperare in uno sviluppo del settore, quello olivicolo, sempre più alla ricerca di una sua identità.





Oli monovarietali, massima espressione della biodiversità

Andrea Bordoni - Direttore ASSAM

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da ASSAM e Regione Marche, festeggia quest'anno la maggiore età con un successo di partecipazione di campioni e di varietà, nonostante le problematiche legate alla pandemia. L'obiettivo è conoscere e far conoscere le peculiarità degli oli monovarietali regionali e italiani, massima espressione della biodiversità, oltre che rafforzare nelle aziende che li producono la consapevolezza dell'importante ruolo di preservare e tutelare un patrimonio genetico, così ricco e variegato. Patrimonio che va anche razionalmente gestito dal punto di vista agronomico, da qui l'altra importante manifestazione nazionale che l'ASSAM organizza, il Campionato di potatura dell'olivo allevato a vaso policonico "Forbici d'oro", per migliorare la professionalità degli operatori e recuperare reddito da una olivicoltura tradizionale.

18 edizioni della Rassegna hanno visto la collaborazione del gruppo Edagricole ed il sostegno di Enti,

Associazioni ed Istituzioni a livello locale, regionale e nazionale; negli anni sono stati caratterizzati 3.654 oli monovarietali rappresentativi di circa 185 varietà, provenienti da 18 regioni italiane. L'analisi sensoriale è stata effettuata dal Panel regionale ASSAM Marche, riconosciuto dal COI e dal Ministero dell'Agricoltura, mentre le analisi relative a composizione in acidi grassi e contenuto in polifenoli sono state eseguite presso il Centro Agrochimico Assam di Jesi, accreditato Accredia.

L'elaborazione statistica di tutti i dati ad opera di IBE – CNR di Bologna, con cui l'ASSAM collabora da anni e che ringraziamo, ha portato alla costituzione di una banca dati disponibile sul sito www.olimonovarietali.it, aggiornata ogni anno. Per festeggiare i 18 anni della Rassegna, la banca dati avrà una nuova veste, più facilmente fruibile anche dai consumatori e dagli chef, per favorire un approccio consapevole verso l'utilizzo di oli tipici di qualità nell'utilizzo in gastronomia.

L'attività relativa alla Rassegna Na-



zionale degli oli monovarietali si conclude solitamente con una manifestazione di valenza nazionale, diventata ormai un punto di riferimento nel mondo tecnico-scientifico e produttivo per quanto riguarda le produzioni monovarietali.

Purtroppo, a causa del persistere dell'emergenza sanitaria, i 18 anni di Rassegna Nazionale non potranno essere festeggiati con il solito evento in presenza, ma si intende comunque dare evidenza ai risultati dell'Edizione 2021 attraverso il Webinar "Oli monovarietali: oltre la qualità, identità e terroir", organizzato in collaborazione con Edagricole, in programma per il 18 maggio.



Sommario

- 2 La 18° Rassegna nazionale degli oli monovarietali di *Mirco Carloni*
- 3 Oli monovarietali, massima espressione della biodiversità di *Andrea Bordoni*
- 6 Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali
- 9 La banca dati degli Oli Monovarietali di *Massimiliano Magli, Barbara Alfei*
- 16 Terroir, per la valorizzazione degli oli della biodiversità
- 18 Terroir è anche....olivi monumentali
- 20 Catalogo degli oli monovarietali italiani
- 24 Arancino
Ascolana Tenera
Asprinia
Aurina di Venafro
Bianchera
Biancolilla
Borgiona
Bosana
- 28 **Caninese**
Carboncella
Carolea
Carpellese
- 30 **Casaliva**
Castiglione
Cellina di Rotello
Cima di Mola
Cima di Melfi
Coratina
Corniola
Coroncina
Correggiolo
Cucco (Oliveo)
Dolce Agogia
- 38 **Dolce di Rossano**
Don Carlo
Dritta
"Fasola"
Femminella
Frantoio
FS 17
FS17 (Favolosa)
Gentile di Chieti
Gentile di Larino
Gentile di Mafalda
Ghiacciolo
Grignano
I77
Intosso
Itrana
Lavagnina
Lazzerò

Catalogo Oli Monovarietali



46 **Leccino**

Leccio del Corno
Leucocarpa
Majatica di Ferrandina
Marina
Marinese
Marzemina
Maurino
Mignola
Minuta di Chiusi
Moraiole
Nebbia del Menocchia
Nera di Villacidro
Nocellara del Belice
Nocellara Etnea

56 **Nostrale di Rigali**

Nostrana di Brisighella
Ogliarola Barese
Ogliarola del Bradano
Ogliarola Garganica
Ogliarola Salentina
Oliva Nera di Colletorto
Oliva Rossa (Circella)
Oliva rossa (Oliustra)
Olivastro di Bucchianico
Olivastro Dritto
Olivotto
Orbetana
Orfana
Ortice
Ottobratica
Pendolino
Peranzana
Piantone di Mogliano

Picholine
Provenzale
Racioppella
Raggia
Raggia IGP "Marche"
Raggiola
Ravece
Rosciola Colli Esini
Rossellino
Rossuola
Rustica
San Felice
Sargano di San Benedetto

70 **Semidana**

Sinopolese
"Spinosa"
Tonda del Matese
Tonda Iblea
Tortiglione
"Zaituna"

74 **Guida all'assaggio**

Assaggio degli oli monovarietali



Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali

Una banca dati sempre più ricca

Barbara Alfei

“UNA VARIETÀ, UN OLIO”

Gli oli monovarietali, ottenuti da olive 100% della stessa varietà, consentono di esaltare al massimo le peculiarità legate ad una biodiversità olivicola estremamente variegata che caratterizza tutta l'Italia. Un patrimonio genetico dal valore inestimabile che, grazie al binomio indissolubile varietà e ambiente di coltivazione, garantisce prodotti unici ed irripetibili, caratterizzati nelle caratteristiche compositive e sensoriali, fortemente radicati al territorio e in armonia con il paesaggio, arricchito di storia, cultura e tradizioni locali. Una identità, valorizzata dal terroir, che può essere percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole in gastronomia.



La Rassegna, promossa e organizzata da ASSAM e Regione Marche, nel 2021 festeggia la maggiore età e i 18 anni sono l'occasione per guardare indietro e fare il punto della situazione: un progetto messo in piedi dall'ASSAM anche grazie alla professionalità e alla passione di Giorgio Pannelli e del compianto Antonio Ricci, una proposta di un nuovo modello di olivicoltura semplice, efficace, collaudato e soprattutto duraturo, proponibile in ogni zona d'Italia, che passa per il recupero di vecchi oliveti e nuovi

impianti razionali, con due importanti manifestazioni, il Campionato Nazionale di potatura dell'olivo allevato a vaso policonico “Forbici d'oro” e la “Rassegna Nazionale degli oli monovarietali”.

Un progetto che passa per la valorizzazione di varietà autoctone legate al territorio di origine, la riscoperta di una biodiversità così variegata (patrimonio tutto italiano), il grande valore della compatibilità ambientale dalla quale non si può più prescindere in epoca di cambiamenti climatici, la riscoperta del vaso policonico quale



unica forma di allevamento capace di soddisfare le esigenze sia dell'olivo, sia del produttore. Un progetto finalizzato alla sostenibilità economica



PANEL ASSAM – MARCHE

Coordinato dal Capo Panel Barbara Alfei, il Panel ha ottenuto il riconoscimento del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale) nell'anno 2001 e del Ministero dell'Agricoltura nel 2004; partecipa annualmente ai ring test per la verifica della competenza ai fini del mantenimento del riconoscimento del Ministero come "Comitato di assaggio professionale".

Il Panel ASSAM-Marche, oltre ad effettuare Panel test ufficiali ai fini della classificazione merceologica degli oli vergini di oliva e delle indicazioni facoltative in etichetta, come previsto dalla normativa, ha acquisito nel tempo una particolare competenza nella caratterizzazione degli oli monovarietali, inizialmente marchigiani, poi italiani; collabora inoltre con Istituti di Ricerca, quali IBE – CNR e diverse Università, per specifici progetti di sperimentazione, si confronta con altri Panel professionali a livello nazionale ed internazionale e verifica la conformità degli oli regionali al disciplinare di produzione, per la certificazione della IGP "Marche".



Panel ASSAM - Marche.

ed ambientale, e alla produzione di oli monovarietali, dotati di identità chiara e ripetibile basata sul binomio indissolubile tra varietà e ambiente di coltivazione.

E il successo di partecipazione alla edizione 2021 da parte di prodotto-

ri, varietà e regioni, nonostante tutte le difficoltà legate all'emergenza sanitaria, dimostra la validità di una iniziativa che vuole ribadire il ruolo prioritario della biodiversità olivicola così variegata che caratterizza le Marche e l'Italia tutta, in un percorso

di valorizzazione degli oli di eccellenza.

Il mercato degli oli monovarietali è in aumento, così come l'attenzione e la curiosità da parte di consumatori e chef che vedono in essi un ulteriore elemento di differenziazione del prodotto, soprattutto nella componente di profumi e sapori, per arricchire il piatto in funzione dei gusti e/o delle scelte di abbinamento.

Alcuni aspetti distintivi della Rassegna:

- si parla di **varietà** e non di cultivar (nell'accezione di varietà coltivata, non necessariamente legata al territorio), di oli **monovarietali** e non monocultivar, in quanto si vuole ribadire il valore delle numerose varietà autoctone, diffuse in ambiti circoscritti, dotate di forte compatibilità ambientale, ed il legame con il territorio;
- non è un concorso, non ci sono graduatorie, non si possono confrontare oli di varietà diverse con caratteristiche diverse; il voto, che indica il livello qualitativo raggiunto, vuole essere uno stimolo al miglioramento continuo;
- si prefigge l'obiettivo, tramite l'elaborazione statistica di tutti i dati analitici e sensoriali in collaborazione con IBE – CNR di Bologna, di definire degli standard per gli oli ottenuti dalle varietà autoctone italiane;
- prevede anche un approccio sempli-



Zaituna, uno dei genotipi in fase di studio: frutti a diverso livello di maturazione (Foto Giuseppe Mozzicato).

ficato rivolto al mondo dei consumatori e della ristorazione, attraverso la proposta delle 6 tipologie sensoriali, che sintetizzano il variegato mondo di profumi e sapori degli oli monovarietali italiani, per un più facile e consapevole utilizzo nella gastronomia.

Peculiarità Edizione 2021

- **Un sito rinnovato per la banca dati:** per festeggiare i 18 anni di Rassegna, IBE – CNR di Bologna regala agli oli monovarietali una nuova veste del sito www.olimonovarietali.it.

- **Istituti Agrari** di Marche e Molise alla Rassegna: Istituto Tecnico Agrario "C. Ulpiani" di Ascoli Piceno con l'olio monovarietale di Ascolana tenera; Istituto Tecnico Agrario "G. Garibaldi" di Macerata con le principali varietà autoctone della provincia Mignola, Orbetana, Coroncina e Piantone di Mogliano, oltre al Leccino; Istituti

Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo" di Larino con 3 varietà non ancora presenti in banca dati, Aurina, Olivastro Dritto, Rossuola, oltre a una stessa varietà in due epoche di raccolta...obbiettivo dei professori far percepire ai ragazzi il valore della biodiversità locale e scegliere l'epoca ottimale di raccolta al fine di esaltare le peculiarità del genotipo associate ad un elevato livello qualitativo.

- **New entry**, ovvero la presentazione di ben 11 nuove varietà descritte nei cataloghi regionali ma non presenti in banca dati, quindi a noi sconosciute per le caratteristiche sensoriali e compositive: Asprinia, Femminella, Marinese e Racioppella dalla Campania, Aurina di Venafrò, Cellina di Rotello, Olivastro Dritto e Rossuola dal Molise, Leucocarpa dal Lazio, Marzemina dal Veneto e Provenzale dalla Puglia.

Si allarga la base varietale e la biodiversità olivicola italiana anno dopo anno scopre le sue carte.

Interessantissimi i casi di nuovi genotipi non ancora catalogati, come Fasola, Spinosa, Zaituna, per i quali sono in corso indagini genetiche che sembrano confermare la differenza con altre varietà, a dimostrazione del fatto che la biodiversità olivicola italiana è molto più ricca di quello che possiamo pensare e che il numero preciso di varietà nessuno lo sa (si parla di oltre 600) in quanto sono numerosissimi i casi di sinonimia e omonimia...ed è curioso scoprirne ogni volta di nuovi, come l'olio monovarietale di Olivocce dall'Abruzzo sinonimo di Cucco, o Circella e Olivastra dalla Puglia entrambe associabili all'Oliva rossa, solo per citarne alcuni.



La banca dati degli Oli Monovarietali

Massimiliano Magli, Barbara Alfei

Nelle diverse edizioni della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali, l'attività del Panel regionale Assam-Marche e del Centro Agrochimico Regionale Assam di Jesi, ha portato alla caratterizzazione sensoriale e chimica (polifenoli e acidi grassi) di **3.654 oli** appartenenti a **185 varietà**, provenienti da **18 regioni** italiane, una grande opportunità di valutare e promuovere gli oli di eccellenza e fortemente tipici, legati al territorio, massima espressione di biodiversità olivicola. Tutti i dati che annualmente vengono raccolti grazie al contributo dei numerosissimi produttori che con entusiasmo partecipano alla Rassegna, vengono analizzati statisticamente dall'Istituto per la BioEconomia (IBE) – Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari - CNR di Bologna, con cui l'ASSAM collabora da anni, per definire i profili di riferimento per le varietà italiane, raccolti nella banca dati, aggiornata annualmente

e consultabile sul sito www.olimonovarietali.it. Ai fini di una sempre migliore caratterizzazione degli oli monovarietali, vengono inseriti in banca dati solo i campioni di accertato livello qualitativo, che abbiano ottenuto un punteggio al Panel test ≥ 7 . Dai dati emergono informazioni sulle proprietà nutrizionali, salutistiche e sensoriali degli oli monovarietali italiani, a supporto di produttori, tecnici, assaggiatori, ma anche consumatori e ristoratori.

Una composizione acidica equilibrata è alla base del valore nutrizionale dell'olio per l'elevato contenuto in acidi grassi monoinsaturi (acido oleico) e per l'equilibrato contenuto in acidi grassi essenziali (linoleico e linolenico); una percentuale elevata di acido oleico prossima al 73% è generalmente ritenuta di efficace effetto nutrizionale.

Le sostanze fenoliche (polifenoli) favoriscono la conservazione dell'olio proteggendolo dall'ossidazione,

sono responsabili delle sensazioni di amaro e piccante e, soprattutto, svolgono una efficace azione salutistica prevenendo l'insorgenza di patologie cronico-degenerative; un consumo giornaliero di due cucchiaini di olio (23 g) con un contenuto in polifenoli superiore a 300 mg/kg (espressi in acido gallico) consente di assumere almeno 5 mg/giorno di polifenoli, quantitativo che può avere effetti benefici sul nostro organismo.

La banca dati degli oli monovarietali italiani si rinnova

Per festeggiare i 18 anni di Rassegna, il sito <https://www.olimonovarietali.it> che ospita la banca dati degli oli monovarietali italiani si rinnova. Dopo 16 anni di raccolta dei responsi sensoriali ed analitici degli oli monovarietali che giungono ogni anno alla Rassegna (i primi due anni sono stati utilizzati per mettere a punto la metodologia), il sito cambia completamente sia la veste grafica sia i contenuti.



Introduzione

Il rinnovamento della veste grafica rende oggi il sito “full responsive”, adattabile cioè alla navigazione anche con dispositivi mobili in maniera facile ed efficiente.

Ma l’aspetto certamente più interessante riguarda il database, divenuto negli anni sempre più consistente; importante puntualizzare che vengono inserite esclusivamente varietà autoctone italiane, descritte ufficialmente nei cataloghi regionali.

Il database è oggi utilizzabile con una nuova interfaccia che ne arricchisce la fruibilità. Per ciascuna varietà, sono infatti disponibili i profili sensoriali ed analitici (acidi

grassi e polifenoli totali) come media complessiva di tutte le annate, oppure per singola annata, per regione geografica di appartenenza e ora anche per la relativa interazione (regione geografica/annata). Questo nuovo tipo di interrogazione favorirà un’osservazione più approfondita della variabilità riscontrabile negli oli presenti in banca dati, legata ai diversi ambienti di coltivazione e alle diverse annate disponibili; sarà infatti possibile visualizzare gli effetti che ciascun fattore e la loro interazione possono determinare nei profili sensoriali ed analitici degli oli monovarietali.

Continua inoltre il nostro impegno per migliorare la classificazione degli oli monovarietali in funzione delle differenze e/o similitudini tra le loro caratteristiche sensoriali, anche in relazione alla variabilità legata ad ambiente ed annata. Utilizzando i profili degli oli prodotti dalle varietà pervenute alla rassegna in almeno tre edizioni, sono individuate anno dopo anno sei differenti tipologie sensoriali, attraverso particolari analisi statistiche di tipo aggregativo. Tale semplificazione del ricco mondo dei profumi e sapori degli oli monovarietali italiani in solo sei tipologie, ha l’obiettivo di fornire informazioni fruibili non solo all’as-

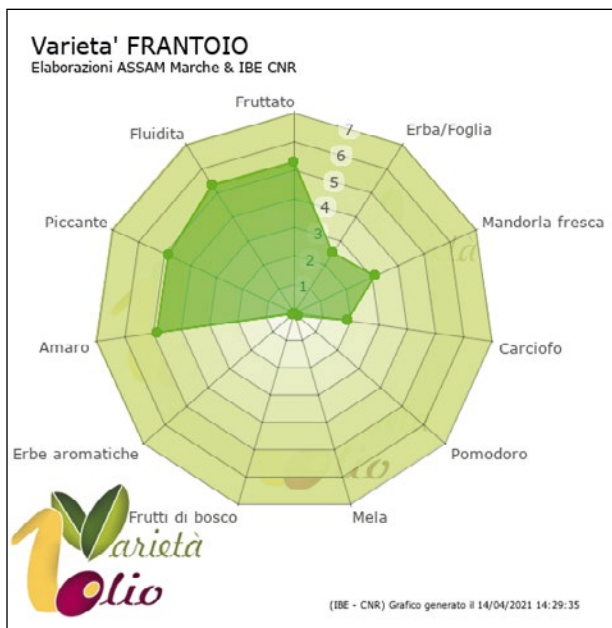


Figura 1 - (www.olimonovarietali.it)

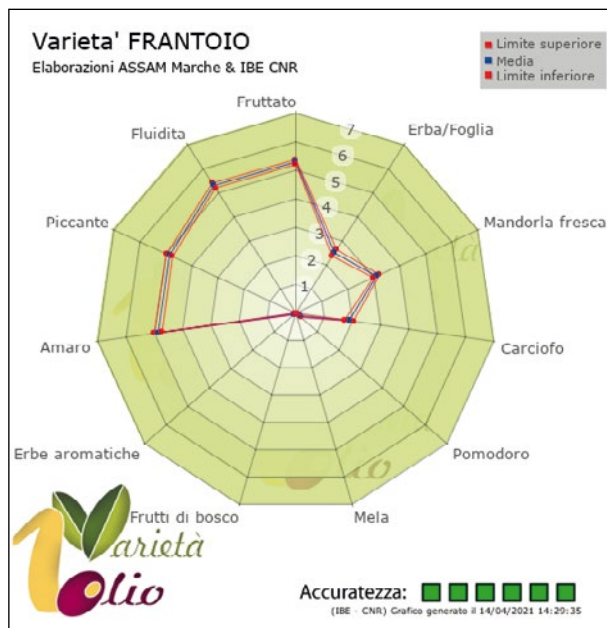


Figura 2 - (www.olimonovarietali.it)

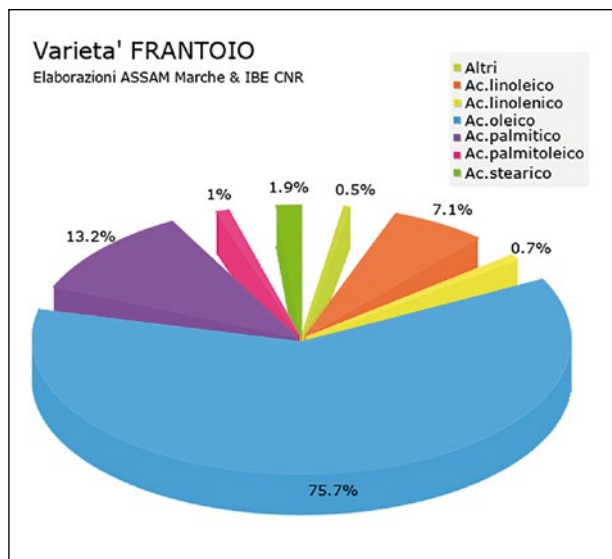


Figura 3 - (www.olimonovarietali.it)

Tab. 1 - Statistiche descrittive della composizione acidica (n=228)

	Media	Min	Max	St.dev.
Acido eicosenoico	0.02	0.00	0.34	0.07
Acido eicosanoico	0.35	0.15	0.53	0.05
Acido eptadecenoico	0.09	0.05	0.32	0.03
Acido eptadecanoico	0.05	0.01	0.26	0.03
Acido linoleico	7.05	4.66	13.35	1.15
Acido linolenico	0.69	0.20	1.11	0.12
Acido oleico	75.48	66.60	80.75	2.42
Acido palmitico	13.14	8.75	18.57	1.41
Acido palmitoleico	0.95	0.07	2.15	0.27
Acido stearico	1.89	0.73	3.50	0.35
Polifenoli totali	596	135	1,514	262

saggiatore esperto ma anche al professionista della ristorazione o al semplice consumatore, che si avvicina al prodotto olio con curiosità. È interessante notare come si stia assistendo, in alcuni oli, ad una progressiva evoluzione di alcune caratteristiche che potranno portare nei prossimi anni a rivedere alcune delle classificazioni fino ad oggi effettuate.

I profili sensoriali

Come negli anni precedenti, per ciascuna delle varietà esaminate sono stati definiti i profili sensoriali di riferimento (**Figura 1**), indicando il profilo medio, l'intervallo di confidenza della media al 95% di probabilità e un indicatore di accuratezza del dato

basato sulla numerosità dei campioni pervenuti durante le diverse edizioni della rassegna (**Figura 2**). L'indicatore, rappresentato con una scala da 1 a 6 attraverso dei quadratini colorati rossi o verdi, indica il livello di affidabilità del dato visualizzato: maggiore è il numero di quadratini colorati in verde, maggiore risulta essere il grado di accuratezza del profilo proposto.

È inoltre riportata una rappresentazione grafica della composizione acidica (**Figura 3**) e una tabella con valori medi, minimi e massimi, dei singoli acidi grassi e polifenoli totali più un indicatore sintetico della variabilità del dato - deviazione standard (**Tab. 1**).



Frutti di Ascolana tenera (foto G. Tassi).



Introduzione

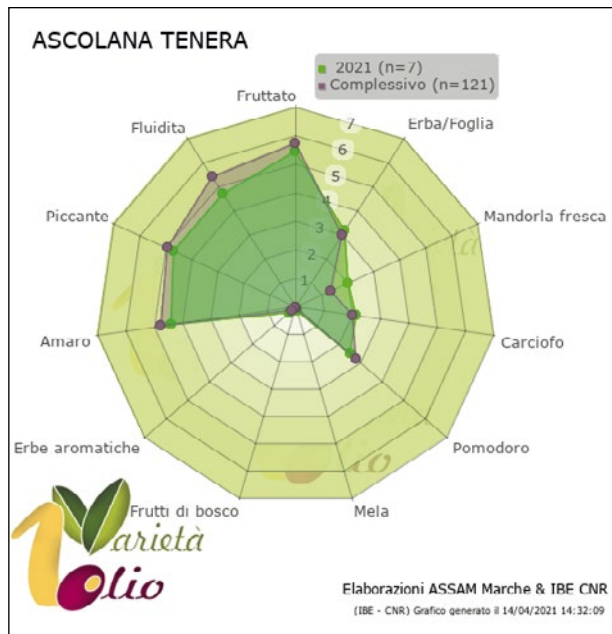


Figura 5 - Profilo sensoriale medio varietà Ascolana tenera 2021 a confronto con il profilo medio di tutte le edizioni (www.olimonovarietali.it)

Caso Ascolana tenera

Il nuovo sito consente di confrontare i dati chimici e sensoriali di una determinata annata con la media complessiva di tutte le edizioni della Rassegna.

Riportiamo a titolo di esempio l'Ascolana tenera...come si è comportata nella edizione 2021 (produzione 2020) rispetto al solito?

Sempre ben rappresentata, l'Ascolana tenera in banca dati è presente con 121 campioni da 6 regioni, 101 dalle Marche. Nell'ultima annata gli oli hanno evidenziato note di fruttato,

amaro e piccante in linea con la media delle annate precedenti, con una prevalenza riconfermata per gli attributi erba tagliata e pomodoro; la fluidità risulta diminuita, così come il contenuto in acido oleico; il contenuto in sostanze fenoliche è invece risultato più elevato.

Il sito dà anche la possibilità di confrontare il comportamento della stessa varietà in aree geografiche diverse; si riporta l'esempio del **Leccino**, coltivato in tutta Italia. Prendendo in esame il contenuto in acido oleico, acido grasso maggiormente presente

Tab. 2 - Composizione in acidi grassi e contenuto in polifenoli della varietà Ascolana tenera edizione 2021 rispetto alla media complessiva (www.olimonovarietali.it)

	Media generale	Deviazione Standard	Media 2021
Acido eicosenoico	0.04	0.10	0.30
Acido eicosanoico	0.38	0.06	0.42
Acido eptadecenoico	0.22	0.08	0.23
Acido eptadecanoico	0.11	0.05	0.11
Acido linoleico	6.70	1.36	6.92
Acido linolenico	0.73	0.11	0.76
Acido oleico	74.23	2.34	72.33
Acido palmitico	14.02	1.36	15.21
Acido palmitoleico	1.14	0.27	1.30
Acido stearico	2.08	0.39	2.26
Polifenoli totali	492	188	590

Tab. 3 - Confronto tra contenuto in acido oleico della varietà Leccino coltivata in 3 diverse regioni italiane e la media complessiva (www.olimonovarietali.it)

Regione	n. campioni	Acido Oleico (%)
Lombardia	13	76,7
Toscana	41	74,6
Puglia	9	73,7
Media Leccino	188	74,7

negli oli da olive, si nota una riduzione passando da regioni del Nord Italia (Lombardia), al centro (Toscana) e al Sud (Puglia); i dati confermano



quanto riportato in bibliografia relativamente alla diminuzione dell'acido oleico scendendo a latitudini inferiori, a temperature più elevate (**Tab. 3**).

Tipologie sensoriali

La definizione di 6 tipologie sensoriali attraverso particolari analisi statistiche (cluster analysis) consente di semplificare il variegato mondo di profumi e sapori degli oli italiani, in modo da facilitarne l'utilizzo da parte di chef che vanno alla ricerca di un olio con caratteristiche specifiche per un particolare abbinamento, ma anche di venire incontro ai gu-

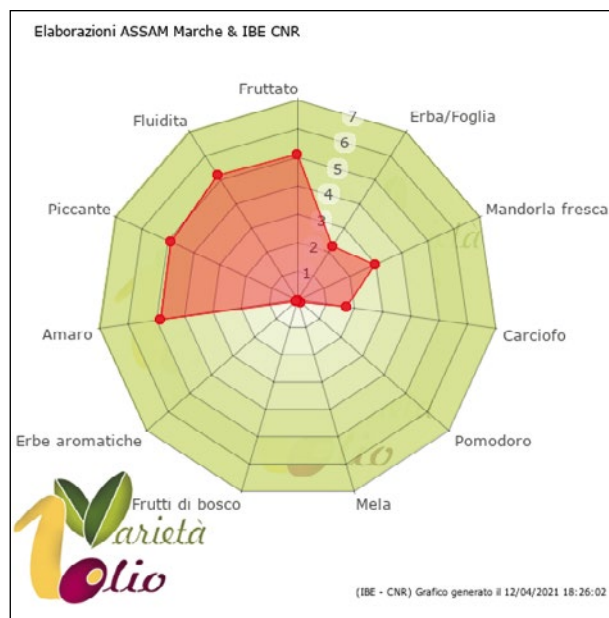
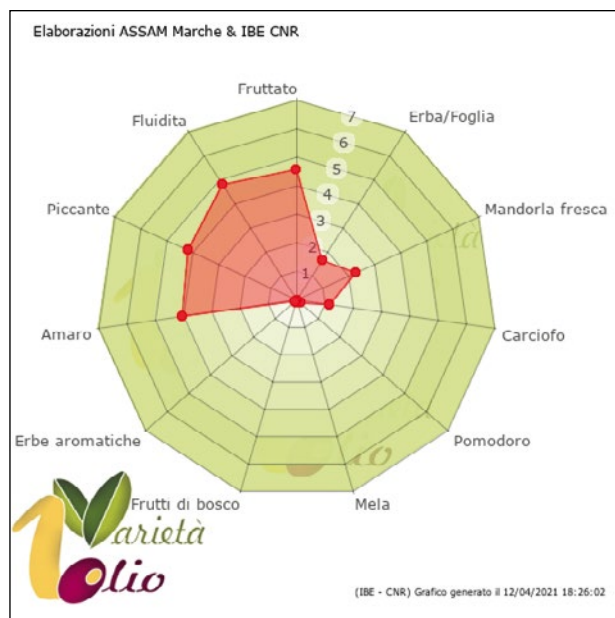
sti più svariati dei consumatori, che possono scegliere dalle tipologie più delicate e mandorlate, a profili più caratterizzati con decise note di amaro e piccante, a oli più profumati con sentori erbacei e di pomodoro.

Di seguito le caratteristiche sensoriali delle 6 tipologie identificate attraverso l'analisi statistica degli oli monovarietali pervenuti alla rassegna negli anni 2006-2021.

Tipologia sensoriale 1 – Oli caratterizzati da un fruttato medio, amaro e piccante medio-leggero, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo;

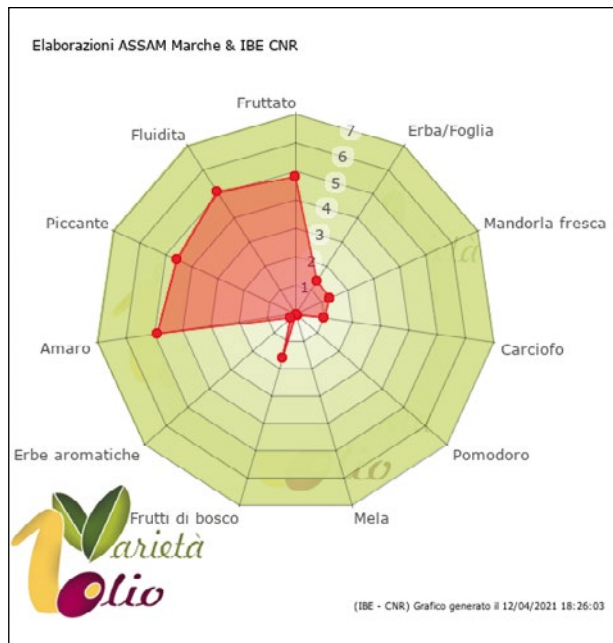
a questa appartengono le varietà Carboncella, Carpinetana, Castelnovina, Dolce Agogia, Dolce di Rossano, Gentile di Chieti, Lea, Limoncella, Nebbio, Ogliarola, Paesana bianca, Piantone di Mogliano, Quercetano, Razzola, Rosciola, Rosciola Colli Esini, Salella, Sargano di Fermo, Taggiasca, Tonda di Strongoli, Tondina (Roggianella).

Tipologia sensoriale 2 – Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca, leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo; a questa apparten-

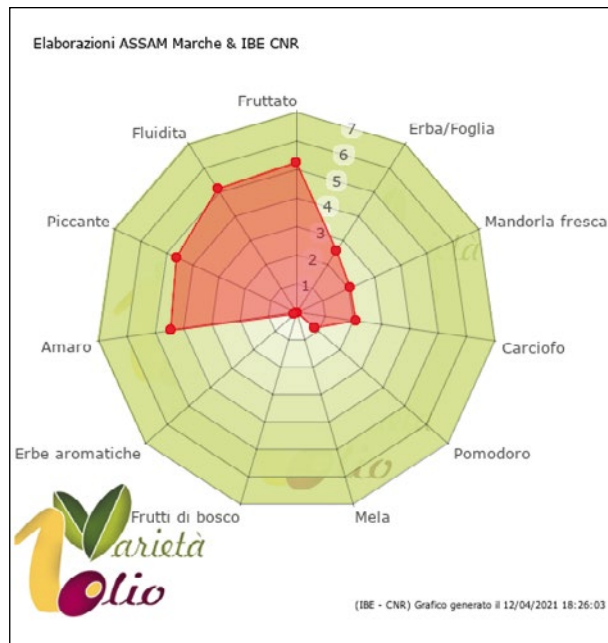




Introduzione



Terza tipologia



Quarta tipologia

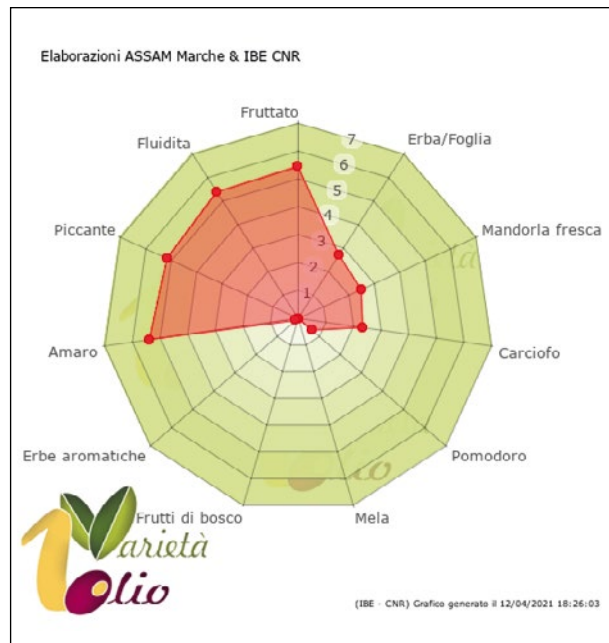
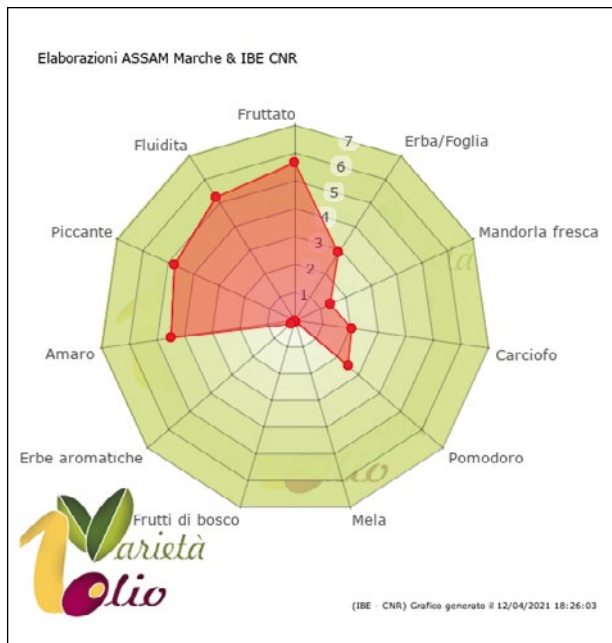
gono gli oli di Caninese, Carpellesse, Casaliva, Cima di Melfi, Coratina, Cornetta, Correggiolo, Dritta, Frantoio, Gentile di Larino, Leccino, Nociara, Ogliarola barese, Ogliarola del Bradano, Ogliarola Garganica, Oliva nera di Colletorto, Pendolino, Raggia, Raggiola, Raggiolo, Raio, Raja, Razzo, Salviana, Sbresa, Tortiglione.

Tipologia sensoriale 3 – Oli caratterizzati da un fruttato medio, amaro e piccante medio, sensazione prevalente di frutti di bosco; a questa appartengono gli oli di Cellina di Nardò, Mignola, Ogliarola salentina.

Tipologia sensoriale 4 – Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sensazioni erbacee prevalenti e leggeri sentori di carciofo, mandorla fresca e pomodoro; a questa appartengono gli oli monovarietali di Bella di Cerignola, Biancolilla, Bosana, Carolea, Cerasuola, Coroncina, Cucco, Lantesca, Majatica di Ferrandina, Maurino, Nera di Oliena, Nocellara messinese, Olivastro seggianese, Orbetana, Ottobratica, Peranzana, Piantone di Falerone, Prempesa, Rotondella, Rustica, Semidana, Termite di Bitetto, Tonda del Matese, Verdello.

Tipologia sensoriale 5 – Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca; a questa appartengono gli oli monovarietali di Ascolana tenera, Borgiona, Farasana, Gentile dell'Aquila, Gentile di Mafalda, Ghiacciolo, Giarraffa, Grignano, Grossa di Cassano, Itrana, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Orfana, Ortice, Ravece, Sperone di Gallo, Tonda Iblea.

Tipologia sensoriale 6 - Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di



Quinta tipologia

Sesta tipologia

fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia, carciofo e mandorla fresca, con leggere sensazioni di pomodoro; a questa appartengono gli oli di monovarietali di Arancino, Ascolana dura, Bianchera, Cima di Mola, Intosso, Leccio del Corno, Moraiolo, Nostrale di Rigali, Nostrana di Brisighella, Oliva rossa, Picholine, Pisciotana, Rossellino, San Felice.

Un'efficiente strategia per la valorizzazione degli oli monovarietali deve necessariamente considerare un appropriato utilizzo in cucina dell'olio come ingrediente fondamentale per valorizzare una particolare ricetta. Gli oli monovarietali possono gioca-



re un ruolo importante nel creare sensazioni ed emozioni nella preparazione di un particolare piatto. Non vi è dubbio che la scelta di un particolare olio possa trasferire alla preparazione gastronomica sensazioni olfattogustative-tattili interessanti, capaci di armonizzarsi o di contrapporsi gradevolmente con il piatto stesso. La classificazione degli oli monovarietali in tipologie distinguibili anche dai consumatori meno esperti offre quindi uno strumento utile per far conoscere e comprendere le caratteristiche sensoriali e le potenzialità di questa meravigliosa e affascinante tipologia di prodotto.



TERROIR

per la valorizzazione degli oli della biodiversità

Barbara Alfei

Il gran numero di varietà autoctone ed i variegati ambienti di coltivazione costituiscono il punto di forza della olivicoltura italiana. Ogni varietà di olivo parla della zona di cui è originaria: del clima, del terreno, delle caratteristiche orografiche, ma anche della storia, della cultura e delle tradizioni, in una sola parola parla di un *terroir*.



Dopo tanti anni di studi, ricerche, elaborazioni statistiche di tutti i dati della Rassegna, ci sentiamo sicuramente di poter dire che l'olio monovarietale può avvalersi del concetto di **terroir** ripreso dal mondo del vino. Il *terroir* va al di là della banale traduzione della parola territorio, ma racchiude un significato molto più ampio: una combinazione, consolidatasi nel tempo, di tanti fattori che contribuiscono alla tipicità di un prodotto e lo rendono immediatamente riconoscibile, non solo fattori fisici e chimici, ma anche antropici e storici. In olivo varietà, territorio e clima rendono l'olio monovarietale di qualità unico al mondo, impossibile da riprodurre in altre zone del pianeta, con una identità chimica e sensoriale chiara e ripetibile, caratteristiche organolettiche distinte molto precise, facilmente riconoscibili non solo da assaggiatori esperti, ma anche da consumatori curiosi, attenti e sensibili, il tutto arricchito di un contesto paesaggistico, storico, culturale e dal fattore umano rappre-

Varietà e territorio MARCHE

Varietà autoctone nell'interno maceratese

Inizia dall'Appennino umbro-marchigiano un nuovo percorso dedicato alla scoperta della biodiversità olivicola, tra territorio, storia, arte e cultura. Da nord a sud dell'entroterra di Macerata, dalla Mignola al Pianone di Magliola

di **Barbara Alfei** e **Giorgio Panfili**
Agente Servizi Settore Agricolture Marche (ASAM) / www.giorgiopanfili.it

L'interno dorsale dell'Appennino umbro-marchigiano, costituito prevalentemente da zone calcaree mesofite, che si staglia su due dorsali sub-parallelle e interrotte le Marche in un'ampiezza ricomprendendo a sud nel territorio del Monte Sibilini. Il grande piano rigato, mentre le superfici versanti rivelano morfologie e sub-vegetazioni. Tra i rilievi è la facile litologia e un ampio ventaglio di colture, con pendii fortemente degradati verso il mare, caratterizzati da zone di recente formazione, interrotti da zone d'acqua per la maggior parte diserti, proporzionalmente alla quota. La vitivinicola di colture di zone adatte, poco produttive e a quote elevate, la forata e la scarsa affollata delle zone montane, rendono il clima marchigiano complessivamente tiepido, con inverni brevi e non molto freddi, estati calde e, nei periodi autunnali, una piacevole continentalità. L'altitudine, la distanza dal mare, l'esposizione, l'ombreggio e le caratteristiche delle pendici influenzano alla ricchezza e alla varietà dei microclimi. Anche la litologia marchigiana si presenta piuttosto varia, per la presenza di calcari, conglomerati di arenarie, sabbie, argille e gresse. Il territorio dell'interno-maceratese può considerarsi diviso in 4 zone, ciascuna in funzione della natura delle olive prodotte. È l'area più settentrionale, appartenente al territorio del comune di Cuppi con la **Mignola**, vale la zona maggiormente coltivata con varietà collinari e a piedi di altitudine che oscilla tra i 700 e i 800 metri, e al Sud ad altitudine che oscilla tra i 200 ed i 300 metri. Scendendo verso Sud, l'area più rappresentativa è quella di San Severino Marche, con l'**Oleastro**, dove l'altitudine è fortemente irregolare con un territorio difficile, pedicellato, a rischio frido. Ancora più a sud si entra nel territorio della **Corchella**, dominata dai "Cinghi Ceneri" (Monte del Cimino, Colonna, Camporotondo di Chiusano, Camporotondo e Camporotondo) a seguito di questo progetto, dove l'altitudine occupa la parte centrale dell'entroterra maceratese, allungando in senso Nord-Sud e al centro del pendio della dorsale umbro-marchigiana. Il "Cinghi Ceneri" forma che attraversa il "Cinghi Ceneri" nel suo medio corso che si divide in due zone, quella del monte del Cimino e quella del monte del Cimino di Cuppi, che ha modificato in modo abbastanza recente la quota del Cimino che l'arrivo del bacino idrografico. Il progetto consiste di 4 zone con il Cinghi Ceneri e i cinghi ceneri, che si trova massimo parte della collina tra Cuppi e Magliola. Proseguendo ancora verso sud si entra nella parte del **Pianone di Magliola**, che prende il nome dal Fiume di cui è il originario. Il piano rappresenta un modo diverso di coltivare l'olivo in provincia di Macerata. In base ad alcune dati più o meno, ad altitudine che si eleva a 600 m s.l.m. e, negli ultimi anni, si è in un'area.

Terroir

Il terroir, termine di origine francese tradizionalmente utilizzato per il mondo vitivinicolo, ha una nuova connotazione in quanto si riferisce alle caratteristiche naturali, fisiche e chimiche, che determinano la qualità e la tipicità di un prodotto specifico. In agricoltura, il terroir è il risultato di un insieme di fattori specifici: la climatologia, le caratteristiche del suolo, la geologia, la morfologia, la litologia, la topografia, l'altitudine, l'esposizione, l'ombreggio e le caratteristiche delle pendici influenzano alla ricchezza e alla varietà dei microclimi. Anche la litologia marchigiana si presenta piuttosto varia, per la presenza di calcari, conglomerati di arenarie, sabbie, argille e gresse. Il territorio dell'interno-maceratese può considerarsi diviso in 4 zone, ciascuna in funzione della natura delle olive prodotte. È l'area più settentrionale, appartenente al territorio del comune di Cuppi con la **Mignola**, vale la zona maggiormente coltivata con varietà collinari e a piedi di altitudine che oscilla tra i 700 e i 800 metri, e al Sud ad altitudine che oscilla tra i 200 ed i 300 metri. Scendendo verso Sud, l'area più rappresentativa è quella di San Severino Marche, con l'**Oleastro**, dove l'altitudine è fortemente irregolare con un territorio difficile, pedicellato, a rischio frido. Ancora più a sud si entra nel territorio della **Corchella**, dominata dai "Cinghi Ceneri" (Monte del Cimino, Colonna, Camporotondo di Chiusano, Camporotondo e Camporotondo) a seguito di questo progetto, dove l'altitudine occupa la parte centrale dell'entroterra maceratese, allungando in senso Nord-Sud e al centro del pendio della dorsale umbro-marchigiana. Il "Cinghi Ceneri" forma che attraversa il "Cinghi Ceneri" nel suo medio corso che si divide in due zone, quella del monte del Cimino e quella del monte del Cimino di Cuppi, che ha modificato in modo abbastanza recente la quota del Cimino che l'arrivo del bacino idrografico. Il progetto consiste di 4 zone con il Cinghi Ceneri e i cinghi ceneri, che si trova massimo parte della collina tra Cuppi e Magliola. Proseguendo ancora verso sud si entra nella parte del **Pianone di Magliola**, che prende il nome dal Fiume di cui è il originario. Il piano rappresenta un modo diverso di coltivare l'olivo in provincia di Macerata. In base ad alcune dati più o meno, ad altitudine che si eleva a 600 m s.l.m. e, negli ultimi anni, si è in un'area.

Foto 2 – La prima tappa della rubrica sul Terroir (Olio e Olio 5/2018) nell'area interna del maceratese

sentato da conoscenza, professionalità, tradizione e passione. Terroir come grande contenitore quindi, che racchiude tutto ciò che dà un valore aggiunto agli oli ottenuti in zone tradizionalmente olivicole con varietà autoctone, rispetto a nuove olivicolture generiche e senza identità che stanno crescendo a livello mondiale.



Al Terroir è dedicata una specifica rubrica sulla rivista *Olivo e Olio* (a cura di B. Alfei e G. Pannelli), che propone un viaggio a tappe alla scoperta delle origini della olivicoltura italiana e della ricca biodiversità, quella che brilla agli occhi del mondo.

Pochi e chiari messaggi

Mentre alcuni parametri chimici, in particolare acidi grassi e polifenoli, si modificano con l'ambiente di coltivazione e con l'annata, i sentori dominanti dipendono fortemente dal genotipo, con sfumature che possono variare.

I messaggi da trasmettere al consumatore devono essere pochi, chiari e semplici, basati su dati oggettivi e non sulle favole. Nella descrizione degli oli è opportuno limitarsi ai descrittori di fatto riscontrabili, chiaramente riconoscibili, che meglio identificano le varietà, come mandorla, carciofo, pomodoro, frutti di bosco, erba tagliata...quelli che vanno in mediana a seguito di un assaggio effettuato da un Panel professionale. Evitiamo di fare troppa poesia, altrimenti rischiamo di deludere il consumatore nel momento in cui non riesce a percepire nell'olio ciò che abbiamo promesso, con il risultato che invece che avvicinarlo ad un prodotto di eccellenza e fortemente caratterizzato, lo allontaniamo. Possiamo suscitare emozioni nel consumatore, non tan-



to enfatizzando quello che si percepisce al naso o in bocca, ma piuttosto giocando sul terroir, dalla pianta secolare, alla ricetta tipica, alle storie del produttore...è lui che ci mette la faccia e soprattutto il cuore. L'olio monovarietale va preservato da false rappresentazioni, perché ha già tanto del suo da raccontare senza bisogno di aggiungerci altro.

Il terroir nel piatto

E se il terroir arriva nel piatto abbiamo "fatto bingo"!

L'olio monovarietale di eccellenza aggiunge un valore indescrivibile nella gastronomia, non solo dal punto di vista nutrizionale e salutistico, ma anche sensoriale ed edonistico,

e le sensazioni che regala vanno ad interagire con quelle del piatto, valorizzando il risultato finale. E il consumatore attento lo percepisce. Al di là delle regole più o meno rigide, che possono orientare nella scelta, come quella dell'abbinamento per concordanza o l'abbinamento per contrapposizione o discordanza, lasciamo spazio alla creatività e alle emozioni, al binomio olio e territorio, al terroir: un filo d'olio di varietà locali su ricette tipiche o su prodotti della biodiversità, alla ricerca di sensazioni nuove, arricchite di storia, cultura e tradizioni e di un rapporto diretto con il prodotto e con il produttore, che racconta il territorio e il frutto del proprio lavoro.



Terroir è anche...olivi monumentali

L'ASSAM, nell'ambito della Legge Regionale 3 giugno 2003, n. 12 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano, sta effettuando un progetto su olivi secolari/monumentali della principali varietà autoctone delle Marche, nell'area di origine e/o maggiore diffusione, nell'ottica del recupero della biodiversità, punto di forza per la valorizzazione della olivicoltura marchigiana.

L'obiettivo del progetto, per il quale l'ASSAM si avvale della collaborazione del CNR – IBBR di Perugia,

è conservare la biodiversità olivicola delle Marche "in situ", oltre che nei campi catalogo dell'azienda ASSAM di Carassai (AP).

Le fasi del progetto prevedono:

- individuazione di piante storiche/monumentali, sulla base delle segnalazioni pervenute;
- sopralluoghi sugli esemplari ritenuti di maggior interesse;
- identificazione genetica;
- datazione al radiocarbonio (C14);
- divulgazione attraverso la produzione di un catalogo degli olivi monumentali delle Marche.



"Beata Francesca" (varietà Orbetana) - San Severino Marche (MC).

Molto interessanti i primi risultati su varietà Coroncina, Orbetana, Mignola, Piantone di Mogliano, Piantone di Falerone, Oliva Grossa, che dimostrano la presenza sul territorio di vere e proprie icone plurisecolari, da tutelare e valorizzare. Il lavoro prosegue sulle rimanenti varietà autoctone, sulla base delle segnalazioni di produttori/enti/associazioni.

I risultati preliminari possono essere consultati su

<http://www.assam.marche.it/progetti3/olivicoltura/news-olivicoltura/1166-disponibili-i-video-degli-interventi-del-meeting-del-24-marzo-biodiversita-olivicola-delle-marche-alla-ricerca-delle-origini>



Pianta monumentale di Mignola - Castelfidardo (AN).



18° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

Zona di produzione degli oli monovarietali ammessi alla Rassegna 2021



Elaborazione grafica a cura di Donatella Di Sebastiano



Catalogo degli oli monovarietalitaliani

18° Rassegna Nazionale degli oli monovarietalitaliani

Barbara Alfei

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietalitaliani diviene maggiorennere e dà sfoggio alla biodiversità olivicola italiana.

Un percorso virtuale ci accompagna a scoprire quel ricco patrimonio varietale dal valore inestimabile che contraddistingue l'Italia da tutti gli altri paesi del mondo, regalando le basi per costruire oli tipici, fortemente caratterizzati e legati al territorio. Le numerose piante secolari determinano un paesaggio davvero suggestivo per il visitatore che, catturato da simili monumenti viventi, è stimolato a fermarsi, visitare i frantoi e le aziende, conoscere le persone che con professionalità e passione, ma anche tante difficoltà legate alle anomalie climatiche, ai parassiti e ora anche al Covid, ogni anno si dedicano alla cura degli oliveti e alla raccolta, riversando nell'olio prodotto tutte le aspettative di un anno di lavoro, nella speranza che risponda



ai parametri qualitativi, sia chimici che sensoriali.

Lungo il tragitto virtuale incontreremo le aziende che producono le eccellenze monovarietalitaliane, tutti gli oli riportati nel catalogo hanno infatti superato la rigida selezione del Panel regionale ASSAM – Marche; inoltre quelli che hanno raggiunto il punteg-

gio di 8 al Panel test sono contrassegnati da un bollino di eccellenza.

Le varietà sono riportate in ordine alfabetico e, ogni tanto per spezzare, ci soffermeremo su alcune per conoscerle meglio.

Si invitano i lettori a sperimentare nuove emozioni e prove di abbinamento in gastronomia, scegliendo gli



Tab. 1 - Numero campioni pervenuti alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietalì – Edizione 2021, suddivisi per regione

Regione	N. Campioni
Abruzzo	19
Basilicata	5
Calabria	13
Campania	15
Emilia Romagna	5
Friuli Venezia Giulia	1
Lazio	16
Liguria	3
Lombardia	1
Marche	58
Molise	9
Puglia	59
Sardegna	21
Sicilia	11
Toscana	33
Trentino Alto Adige	4
Umbria	19
Veneto	4
Totale	296

oli monovarietalì presenti sul catalogo, assaggiando con il bicchierino e confrontando le caratteristiche riscontrate con il profilo medio della varietà pubblicato sulla banca dati del sito www.olimonovarietalì.it. Di seguito i dati della edizione 2021 e una guida per la consultazione del Catalogo.

I dati della Rassegna 2021

La 18° edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietalì ha vi-

Tab. 2 - Varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2021

Varietà	N. Campioni
Coratina	23
Peranzana	19
Leccino	16
Bosana	12
Raggia	11
Itrana	9
Leccio del Corno	9
Moraiolo	9
Ascolana tenera	7
Frantoio	7
Semidana	7
Dritta	6
Maurino	6
Mignola	6
Piantone di Mogliano	6
Coroncina	5

sto la partecipazione di ben 296 campioni di olio, di 104 varietà diverse, da 18 regioni italiane (**Tabb. 1 e 2**). Per quanto riguarda la provenienza dei campioni, ancora una volta si contendono il primato Puglia e Marche, segue la Toscana, e ancora Sardegna, Abruzzo, Umbria; poco rappresentate le Regioni del Nord Italia, comunque tutte presenti alla Rassegna 2021, ad eccezione di Piemonte e Valle d'Aosta, assai poco olivicole. Le varietà maggiormente pervenute

sono le pugliesi Coratina e Peranzana; dalle Marche la Raggia, seguita da Ascolana tenera, Mignola, Piantone di Mogliano, Coroncina.

L'elevato numero di eccellenze (il 12% dei campioni pervenuti ha raggiunto un voto ≥ 8 su un massimo di 9) dimostra una crescita di professionalità da parte di olivicoltori e frantoiani.

La componente varietale dell'olio è quella dichiarata dal produttore nella scheda di partecipazione alla Rassegna, nella quale vengono riportate anche informazioni relative a gestione dell'oliveto, epoca e modalità di raccolta, sistema di estrazione, filtrazione.

Tutti gli oli pervenuti alla Rassegna sono stati sottoposti ad analisi chimiche e sensoriali, nel periodo dicembre - febbraio, in base all'ordine di arrivo dei campioni.

Presso il Centro Agrochimico dell'ASSAM di Jesi sono stati determinati:

- composizione acidica, definita con la metodica ufficiale (Reg. CE 2568/91 e s.m.i.); nello specifico sono indicati i valori di acido oleico, palmitico e linoleico (espressi in percentuale), ritenuti i 3 acidi grassi più importanti e maggiormente soggetti a variabilità genetica e/o ambientale;
- polifenoli totali (espressi in mg/kg), determinati per via colorimetrica mediante il reattivo di Folin Ciocal-



Introduzione

RICONOSCIMENTI SPECIALI RASSEGNA 2021

Oli di eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietalì più rappresentate (*varietà con almeno 10 campioni pervenuti alla Rassegna con il miglior punteggio al Panel test, comunque $\geq 8,0$*)

Coratina - Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s., Giovinazzo (BA), Puglia

Leccino - Az. Agr. La Gramigna di Renata Conti, Pontassieve (FI), Toscana

Raggia - Azienda Agraria I Tre Filari, Recanati (MC), Marche

Varietà autoctone di nuova presentazione (*varietà autoctone catalogate, non pervenute alle edizioni precedenti della Rassegna*):

Asprinia - Az. Agr. Monticello Caprioli di Gianfranco D'Angelo, Maddaloni (CE) - Campania

Aurina di Venafro - Colonia Julia s.a.s. di Martino Giulia & C., Venafro (IS) - Molise

Cellina di Rotello - Istituto Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo", Larino (CB) - Molise

Femminella - Az. Agr. Olio D'Amore di Goglia Roberto, Solopaca (BN) - Campania

Leucocarpa - Tenuta Pasquale Visocchi, Atina (FR) - Lazio

Marinese - Az. Agr. Francesco Pepe, Luogosano (AV) - Campania

Marzemina - Frantoio di Cornoleda S.A.S., Cinto Euganeo (PD) - Veneto

Olivastro Dritto - Istituto Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo", Larino (CB) - Molise

Provenzale - Agrideavallillo (Marchio Vallillo), Serracapriola (FG) - Puglia

Racioppella - Frantoio Romano, Ponte (BN) - Campania

Rossuola - Istituto Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo", Larino (CB) - Molise

teau calcolati su retta di taratura in acido gallico.

La valutazione organolettica è stata effettuata dal Panel regionale ASSAM-Marche, riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internazionale nell'anno 2001 e dal Ministero dell'Agricoltura a partire dal 2004.

Ciascun olio è stato assaggiato da 8 componenti del Panel utilizzando la scheda di caratterizzazione degli oli monovarietalì appositamente predisposta dall'ASSAM, su scala continua da 0 a 10, che prevede l'esame

visivo, olfattivo e gustativo-tattile-retrofattivo. Tutti i campioni pervenuti alla Rassegna sono stati presentati ai giudici in numerose sedute di assaggio in maniera rigorosamente anonima, senza indicazione della varietà né tanto meno del produttore, e in ordine randomizzato, per ovviare all'effetto posizione ed eventuale effetto stanchezza dell'assaggiatore.

Nel giudizio sensoriale gli attributi fruttato, amaro e piccante vengono definiti di intensità leggera quando la mediana è inferiore a 3, medio-

leggera quando è compresa tra 3 e 4, media tra 4 e 5, medio-intensa tra 5 e 6, intensa maggiore di 6. Vengono riportati esclusivamente i sentori percepiti da più della metà degli assaggiatori (con mediana maggiore di zero), indicati in ordine decrescente di intensità. Vengono evidenziati (come retrogusto) i sentori percepiti per via retrofattiva solo nel caso in cui siano diversi da quelli percepiti all'olfatto. A ciascun olio viene assegnato un punteggio (dato dalla media dei voti assegnati dai singoli



RICONOSCIMENTI DI ECCELLENZA

(punteggio al Panel test maggiore o uguale a 8)

Coratina - Az. Agr. Donato Conserva, Modugno (BA)
 Coratina - Az. Agr. Leonetti Francesco, Andria (BT)
 Coratina - Az. Agr. Leuci, Giovinazzo (BA)
 Coratina - Az. Agr. Maselli, Alberobello (BA)
 Coratina - Olio Intini, Alberobello (BA)
 Coratina - Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C s.s., Giovinazzo (BA) - Puglia
 Coratina - Az. Agr. Spaccavento, Molfetta (BA)
 Coratina - Az. Agr. Vincenzo Marvulli, Matera (MT)
 Coroncina - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
 Frantoio - Fattoria Ramerino, Bagno a Ripoli (FI)
 Frantoio - La Gramigna di Renata Conti, Pontassieve (FI)
 Frantoio - Società Agricola Buonamici Srl - Unipersonale, Fiesole (FI)
 Intosso - Tommaso Masciantonio (Trappeto di Caprafico), Casoli (CH)
 Itrana - Az. Agr. Alfredo Cetrone, Sonnino (LT)
 Itrana - Az. Agr. Cosmo Di Russo, Gaeta (LT)
 Itrana - Az. Agr. Biologica Lucia Iannotta, Sonnino (LT)
 Itrana - Americo Quattrococchi, Terracina (LT)
 Leccino - Società Agricola Casa Ustoma S.r.l.s., Sorano (GR)
 Leccino - La Gramigna di Renata Conti, Pontassieve (FI)
 Leccio del Corno - Torre Bianca di Matteo Mugelli, San Casciano in Val di Pesa (FI)
 Maurino - Az. Agricola Solaia di Brogelli e C. S.S., Montespertoli (FI)
 Maurino - Az. Agricola Le Selve di F.F. Filippi, Santa Luce (PI)
 Nera di Villacidro - Olearia Medda S.r.l., Barumini (VS)
 Nostrale di Rigali - Az. Agr. Mannelli, Bettona (PG)
 Ogliarola Barese - Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C s.s., Giovinazzo (BA) - Puglia
 Orbetana - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
 Ortice - Augusto De Martini s.a.s., Fragneto L'Abate (BN)
 Picholine - Costantino Solimando, Monopoli (BA)
 Picholine - Azienda Agricola Pietrasanta SRL, Carovigno (BR)
 Raggia - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
 Rossellino - Azienda Agraria Fedi Antonella, San Casciano in Val di Pesa (FI)
 Semidana - Impresa Agricola Dr. Franco Ledda, Oristano (OR)
 Tonda Iblea - Frantoi Cutrera srl, Chiamonte Gulfi (RG)

assaggiatori), fino ad un massimo di 9, in considerazione dell'equilibrio olfatto-gustativo, la ricchezza e la freschezza delle sensazioni percepite; tale voto non viene riportato in

questa sede, ma comunicato al produttore attraverso la scheda di valutazione sensoriale.

Al fine di stimolare un miglioramento continuo e dare al consumatore

Per dare maggiore evidenza agli oli che hanno conseguito un punteggio ≥ 8 e gratificare i produttori per il risultato raggiunto, nelle relative schede presenti sul catalogo è stato inserito un bollino di eccellenza. Viene inoltre riportata l'indicazione **NEW** sulle varietà, descritte nei relativi cataloghi regionali, presentate per la prima volta alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali.



tutte le garanzie per un olio di qualità assoluta, nel Catalogo sono stati inseriti solo gli oli che hanno ottenuto al Panel test un **punteggio ≥ 7** , pari all'85% del totale. Solo il 2% dei campioni pervenuti ha evidenziato difetti a livello sensoriale, legati in particolare a fermentazioni e ossidazioni (riscaldamento/morchia il difetto maggiormente riscontrato, a seguire fieno/legno); il 13% ha invece ottenuto un punteggio compreso tra il 6,5 e il 7, sufficiente per garantire la rispondenza alla categoria merceologica extravergine, ma non sufficiente per l'ammissione alla Rassegna.

Le Aziende che hanno presentato più campioni della stessa varietà sono state inserite nel catalogo con l'olio che ha ottenuto la migliore valutazione.



Catalogo Oli Monovarietali

Arancino

(TOSCANA • PT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	841

La Cavallina

Via Santa Lucia, 245/C • 51036 • Larciano • PT
Tel • 348 30 51 408
extravergine@lacavallina.eu

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	524

L'Olivaiò Srl

Via Case Nuove, 25 • 60010 • Castelleone di Suasa • AN
Tel • 071 96 61 23 • 349 41 27 549
info@olivaiò.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	17,0
Acido oleico (%)	69,4
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	761

Mantecapponè Sarl

Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 0731 20 57 61
info@montecapponè.com

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggeri pomodoro e carciofo. Piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	78,9
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	478

Az. Agraria Istituto Tecnico Agrario "C. Ulpiani"

Viale della Repubblica, 30 • 63100 • Ascoli Piceno • AP
Tel • 0736 41954
• apis00800e@istruzione.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	554

Azienda Agricola Saladini Pilastrì Saladino

Via Saladini, 5 • 63078 • Spineto li • AP
Tel • 0736 89 95 34
info@saladinipilastrì.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	436

Tenuta 100 Torri di Madonini Valeria Maria

Via Campolungo, 116 - Sede Operativa • 63100 • Ascoli Piceno • AP
Tel • 0736 25 37 89 • 339 20 80 323
info@evoo.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	626

Frantoio Agostini

Contrada Paganelli, 48 • 63848 • Petritoli • FM
Tel • 0734 65 83 50 • 335 46 23 70
info@frantoioagostini.com

Ascolana Tenera

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con lievi riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	17,1
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	752

Azienda Agraria Mannelli Giulio

Via Col di Lodola, 20 • 06084 • Bettona • PG
Tel • 075 98 69 023 • 348 33 83 401
info@agrariamannelli.it

Asprinia

(CAMPANIA • CE)

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo; fluidità media.

NEW



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	505

Az. Agr. Monticello Caprioli di Gianfranco D'Angelo

Via Strarza, 50 • 81024 • Maddaloni • CE
Tel • 339 10 92 546
gianfrdangelo@gmail.com

Aurina di Venafro

(MOLISE • IS)

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-leggera; amaro medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.

NEW



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	537

Colonia Julia s.a.s. di Martino Gina & C.

Via Nicandro Iosso, 6 • 86079 • Venafro • IS
Tel • 333 81 02 514
info@ollocjv.it; dgiallo@libero.it

Bianchera

(FRIULI VENEZIA GIULIA • TS)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore di mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	660

Parovel vigneti oliveti 1898

Loc. Bagnoli della Rosandra, 624 • 34018 • San Dorligo della Valle • TS
Tel • 346 75 90 953
info@parovel.com

Biancolilla

(SICILIA • AG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	266

Terrecosta di Costa Girolamo

Via Pietro Mascagni, 14 • 92019 • Sciacca • AG
Tel • 388 09 64 656
info@terrecosta.com



Catalogo Oli Monovarietali

Borgiona

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	881

Castello Monte Vibiano Vecchio S.r.l.

Località Monte Vibiano Vecchio, snc • 06072 • Mercatello di Marciano • PG • Tel • 075 87 83 354 • 335 12 52 328 • emanuele.poggiaroni@montevibiano.it

Borgiona

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,9
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	814

Az. Agr. Le Pietraie di Dante Sambuchi

Frazione Ronti, 15 • 06012 • Città di Castello • PG
Tel • 338 29 36 982
info@lepietraie.com

Borgiona

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, pomodoro e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	710

Mario Capanna

Vocabolo Colle, 42B • 06012 • Città di Castello • PG
Tel • 075 85 74 340 • 340 80 51 188
mcap1945@gmail.com

Bosana

(SARDEGNA • SU)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	68,0
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	673

Azienda Agricola Franca Corongiu

Località Mitza su Ferru • 09020 • Pimentel • SU
Tel • 346 94 73 938
francacorongiu@gmail.com

Bosana

(SARDEGNA • OR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	69,2
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	251

Tanca Barbarossa Società Agricola Semplice

Località Rimedio • 09130 • Oristano • OR
Tel • 348 38 56 689
tancabarbarossa@gmail.com

Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	10,7
Polifenoli totali (mg/kg)	811

Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè - Via Carbonai • 07041 • Alghero • SS
Tel • 079 98 03 94 • 348 28 33 257
amministratore@accademiaolearia.com



Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	67,3
Acido linoleico (%)	12,8
Polifenoli totali (mg/kg)	692

Azienda Agro-Biologica Brozzu Giuseppe

Via C. Colombo, 15 • 07031 • Castelsardo • SS
Tel • 079 47 03 81 • 329 98 96 920
giuseppebrozzu@tiscali.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo; note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	509

Cocco Francesco

Via Attilio Deffenu, 2 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 079 44 02 17 • 349 61 91 604
antonio.smith@tiscali.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, pomodoro e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	10,7
Polifenoli totali (mg/kg)	577

Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo S.S.A.

Via Roma, 44 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 338 56 14 570 • 329 00 65 375
info@oliodelogu.it • leonardo@oliodelogu.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	632

Angela Andrea Masia

Via Buonarroti, 77 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 079 44 14 45 • 338 44 37 268
pirasdario50@gmail.com

Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	748

Azienda Agricola Vincenzo Masia

Via Cagliari, 63 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 079 44 04 57 • 338 44 37 269
vincenzo.masia@tiscali.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggeri frutti di bosco e carciofo. Note di piccante di media intensità; amaro intenso. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	814

Azienda Agricola Zinella Susanna

Via Pertini, 25 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 079 44 16 97 • 347 99 64 894
susannazinella@tiscali.it



Caninese

Originaria di Canino, è la varietà maggiormente coltivata nella provincia di Viterbo.

Piante di elevata vigoria, a portamento assurgente.

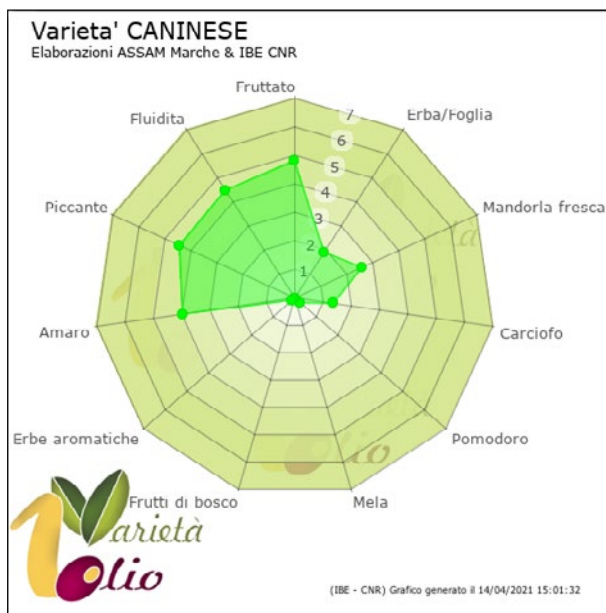
Produttività elevata e costante; resa in olio media.

Mediamente sensibile al freddo e piuttosto tollerante alla mosca.

Frutto di piccole dimensioni, forma ovoidale appuntita con apice mucronato; invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde intenso al nero opaco.

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Medio il contenuto polifenoli totali, medio-elevata la percentuale di acido oleico.

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
31	74,7	462



Fonte: www.olimonovarietali.it

Caninese

(LAZIO • VT)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	548

Podere Tiberi Az. Agr. Maria Clara Tiberi

Strada Provinciale Doganella - km 17,910 • 01010 • Cellere • VT
Tel • 331 71 55 143
info@poderetiberi.com

Caninese

(LAZIO • VT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	599

Olio Traldi di Francesca Boni

Strada Poggio Montano, 34 • 01019 • Vetralla • VT
Tel • 0761 47 76 86 • 320 77 14 755
francesca@oliotraldi.com



Carboncella

(MARCHE • AP)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità leggera. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	199

Az. Agr. Biologica Tenuta 100 Torri

Via Campolungo, snc - Sede Operativa • 63100 • Ascoli Piceno • AP
Tel • 0736 25 37 89 • 339 20 80 323
info@evoo.it

Carolea

(CALABRIA • CZ)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	676

Az. Agr. Arcobaleno - Fam. Frisina Regenass

Località Piano di Porro, snc • 88024 • Girifalco • CZ
Tel • 338 58 81 240
info@oliofrisina.it

Carolea

(CALABRIA • CZ)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	779

Az. Agr. Rotella Domenico olio Nonno Peppe

Viale Mazzini, 214 • 88056 • Tiriolo • CZ
Tel • 0961 99 22 59 • 338 27 05 322
dom.rot@hotmail.it

Carpellese

(CAMPANIA • SA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	428

Sole di Cajani

Località Spinosiello, 10/A • 84030 • Caggiano • SA
Tel • 0975 39 35 85 • 391 73 22 940
info@soledicajani.com



Casaliva

“**S**tasera avrei potuto raggiungere Verona ma mi sarei lasciato sfuggire una meraviglia della natura, uno spettacolo incantevole, il lago di Garda; non ho voluto perderlo, e sono stato magnificamente ricompensato di tale diversione” (Johann Wolfgang von Goethe, 1786).

E l'olivo contribuisce a rendere incantevole quel Lago che tanto ha emozionato Goethe...

La “regina” del Lago di Garda, la Casaliva è geneticamente molto simile al Frantoio.

Pianta di vigoria elevata, a portamento espanso, con rami a frutto penduli.

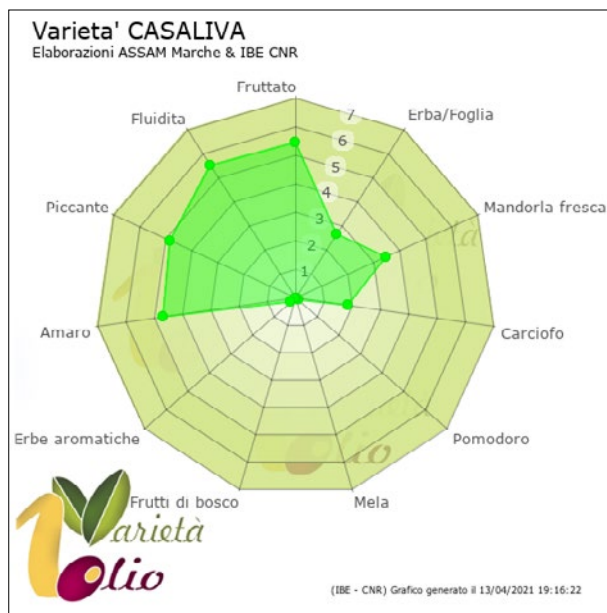
Entrata in produzione delle piante medio-precoce. Produttività elevata e costante.

Varietà parzialmente autofertile ma si avvantaggia dell'impollinazione incrociata. Media sensibilità alle minime termiche, all'occhio di pavone e alla mosca; sensibilità elevata alla rogna.

Frutto di medie dimensioni, di forma ellissoidale leggermente asimmetrica; colore dal verde chiaro al nero violaceo. Resa in olio media con accumulo precoce. Invaiaitura medio-tardiva e scalare.



L'Olivaia di Arco (TN)



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
91	76,7	517

Olio dal fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla verde, leggero carciofo; note di piccante ed amaro di media intensità. Elevato contenuto in acido oleico, medio contenuto in polifenoli.

In **Trentino** l'olivo è coltivato nella conca del Basso Sarca. La valle, di chiara origine glaciale, presenta, nelle vicinanze di Arco, un fondovalle alluvionale delimitato ad Est ed Ovest da catene montuose. In tale anfiteatro naturale sussiste una situazione climatica particolarmente favorevole per caratteristiche peculiari quali le precipitazioni, l'eliofania, la ventosità, la presenza termoregolatrice del lago di Garda.



Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	567

Az. Agricola Brioleum

Via Sant'Andrea, 16/N • 38062 • Arco • TN
Tel • 334 89 81 189
info@brioleum.it

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	748

Frantoio di Riva

Località San Nazzaro, 4 • 38066 • Riva del Garda • TN
Tel • 0464 55 21 33
info@agririva.it

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	602

Azienda Agricola Laghel 7 di Paola Jori

Via San Bernardino, 5 • 38062 • Arco • TN
Tel • 335 82 40 645
info@laghel7.it

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

Fruttato medio, tendenzialmente verde (erba), con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	414

OLIOCRU srl

Via Maso Belli, 1/B • 38066 • Riva del Garda • TN
Tel • 0464 71 53 44 • 388 42 16 788
info@oliocru.it



Catalogo Oli Monovarietali

Castiglionesese

(ABRUZZO • TE)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	855

Frantoio Tini

Contrada Pizzannocca, 1 • 64035 • Castilenti • TE
Tel • 339 59 69 504
info@frantoiotini.it

Cellina di Rotello

(MOLISE • CB)

NEW

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di frutti di bosco. Colore giallo; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	62,0
Acido linoleico (%)	17,0
Polifenoli totali (mg/kg)	483

Istituto Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo"

Viale Cappuccini, 26 • 86035 • Larino • CB
Tel • 0874 82 21 60 • 0874 19 59 630
cbic836002@istruzione.it

Cima di Mola

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1218

Olio Intini

Contrada Popoieto, snc • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 43 25 983 • 347 96 03 450
info@oliointini.it

Cima di Mola

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di frutti di bosco. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,5
Acido oleico (%)	69,2
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	784

Oleificio Salamida

Contrada Popoieto, 7 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 43 23 332 • 338 14 72 362
oleificiosalamida@gmail.com

Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	977

Azienda Agricola Maselli

Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 333 21 32 319
info@oliodellemurge.it





Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1274

Ciccolella Soc. Agr. a R.L.

Strada Vicinale Fondo Favale, snc • 70056 • Molfetta • BA
Tel • 080 90 23 998 • 347 2265 987
info@oliviccolella.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	732

Azienda Agricola De Palma

S.P. 231 Km 1+900 • 70026 • Modugno • BA
Tel • 080 53 26 906 • 351 65 25 037
info@agricolurabiodepalma.com

Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	951

Azienda Agricola Depalo Luigi

Piazza Duomo, 55 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 96 83 313 • 331 64 43 974
info@oliodepalo.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e leggere erbe aromatiche. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	78,0
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1110

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 • Modugno • BA
Tel • 346 39 44 870
info@oliomimi.com

Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	78,1
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1004

Olio Intini

Contrada Popoieto, snc • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 43 25 983 • 347 96 03 450
info@oliointini.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante intenso. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	1103

Azienda Agricola Leuci

Contrada Antica del Rosso, snc • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 39 22 668 • 328 20 94 000
info@agricolaleuci.it



Catalogo Oli Monovarietali

Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore giallo; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	10,9
Acido oleico (%)	78,3
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1017

Azienda Agricola Maselli

Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 333 21 32 319
info@oliodellemurge.it



Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità elevata; retrogusto di cicoria. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	10,3
Acido oleico (%)	79,4
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1222

Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s.

Via S. Daconto, 41 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 39 47 707 • 348 47 69 603
info@orodirufolo.it; orodirufolo@hotmail.it



Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	10,6
Acido oleico (%)	78,9
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1099

Azienda Agricola Spaccavento

Via Moravia, 31 • 70056 • Molfetta • BA
Tel • 331 60 07 460 • 347 61 74 369
info@spaccavento.it



Coratina

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore giallo; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	11,1
Acido oleico (%)	78,5
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	826

Azienda Agricola e Frantoio Agriolea

Contrada Montelamorte • 72017 • Ostuni • BR
Tel • 0831 01 16 91 • 338 76 40 754
info@agriolea.it

Coratina

(PUGLIA • BT)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	76,9
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1092

Azienda Agricola Di Niso

Via G. Amendola, 17 • 76011 • Bisceglie • BT
Tel • 347 83 73 978
az.agricola.diniso@live.it

Coratina

(PUGLIA • BT)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	10,7
Acido oleico (%)	78,6
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1041

Grotte De Angelis

Via A. da Villa, 23 • 76123 • Andria • BT
Tel • 393 89 54 630
grottedeangelis@gmail.com



Coratina

(PUGLIA • BT)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore tendenzialmente giallo; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	78,0
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1014

Azienda Agricola Leonetti Francesco

Via Garibaldi, 164 • 76123 • Andria • BT
Tel • 340 56 02 467
francesco.leonetti75@gmail.com

Coratina

(PUGLIA • BT)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,0
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1227

Azienda Agricola Nicola Monterisi

Via A. Wolfgang Mozart, 140 • 73123 • Andria • BT
Tel • 347 06 25 340
oliomonterisi@gmail.com

Coratina

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	917

Fratelli Ferrara Società Agricola Semplice

Via Piave, 10 • 71121 • Foggia • FG
Tel • 335 35 67 33
info@fratelli-ferrara.it

Coratina

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentore di mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	926

Oleificio Roccia

Via Cerignola, snc • 71022 • Ascoli Satriano • FG
Tel • 0885 66 10 43 • 333 63 60 326
oleificioroccia@libero.it

Coratina

(BASILICATA • MT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	10,4
Acido oleico (%)	78,5
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1134

Azienda Agricola Vincenzo Marvulli

Via Dante, 9 • 75100 • Matera • MT
Tel • 0835 33 25 68 • 338 60 79 006
giovanni.marvulli@yahoo.it

Coratina

(TOSCANA • SI)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1233

Dievole s.r.l.

Località Dievole, 6 • 53019 • Castelnuovo Berardenga • SI
Tel • 342 85 49 047
matteo.giusti@dievole.it



Catalogo Oli Monovarietali

Corniola

(CAMPANIA • CE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	17,1
Acido oleico (%)	66,1
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	606

GIUSTI

Via Casa Cerere, 6 • 81043 • Capua • CE
Tel • 339 13 35 658
info@oliogiusti.it

Coroncina

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	615

Associazione Olio Extravergine Varietà Coroncina

Piazza Vittorio Emanuele, 13 • 62020 • Caldarola • MC
Tel • 327 93 99 043
associazione.coroncina@gmail.com

Coroncina

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	966

Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC
Tel • 071 98 24 99 • 360 62 29 52
itretilari@virgilio.it

Coroncina

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	916

Az. Agr. Ist. Tecnico Agrario "Giuseppe Garibaldi"

Contrada Lornano, 6 • 62100 • Macerata • MC
Tel • 0733 26 20 036 • 340 95 66 332 • mcis00900d@istruzione.it;
giuseppe.potentini@agrariamacerata.org

Coroncina

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	688

Frantoio Valeri

Contrada Santa Maria in Selva, 75/A • 62010 • Treia • MC
Tel • 0733 56 13 69 • 333 69 17 412
federica_valeri@hotmail.it

Coroncina

(MARCHE • FM)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	919

Azienda Agricola Pacioni Barbara

Contrada Guazzetti, snc • 63812 • Montegranaro • FM
Tel • 328 36 46 011
info@ilfrantoiodelpiceno.it



Correggiolo

(EMILIA ROMAGNA • BO)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	917

Palazzo di Varignana S.r.l.

Via Ca' Masino, 611/A • 40024 • Castel San Pietro Terme • BO
Tel • 051 19 93 83 00
food@palazzodivarignana.com

Cucco (Oливоce)

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	604

Elaide di Pierdomenico Domenico

Via Tratturo, 28 • 65020 • Rosciano • PE
Tel • 347 12 30 962
fnprd@tiscali.it

Dolce Agogia

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche (finocchio selvatico). Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	866

CM s.r.l.

Via Osteria San Martino, 31/C • 06063 • Agello - Magione • PG
Tel • 328 89 89 791 • 331 67 93 746
cm@centumbrie.com; frantoio@cm-srl.org



Dolce di Rossano

Dolce di Rossano. Sinonimi *Dolce e Rossanese*
Pianta vigorosa ed assurgente.
Produttività elevata ma alternante; sensibile all'occhio di pavone e alla mosca.

Frutto medio-piccolo, di forma ellissoidale, lievemente asimmetrico. Invaitura piuttosto precoce e scalare; resa in olio buona, con inolizione medio-tardiva.

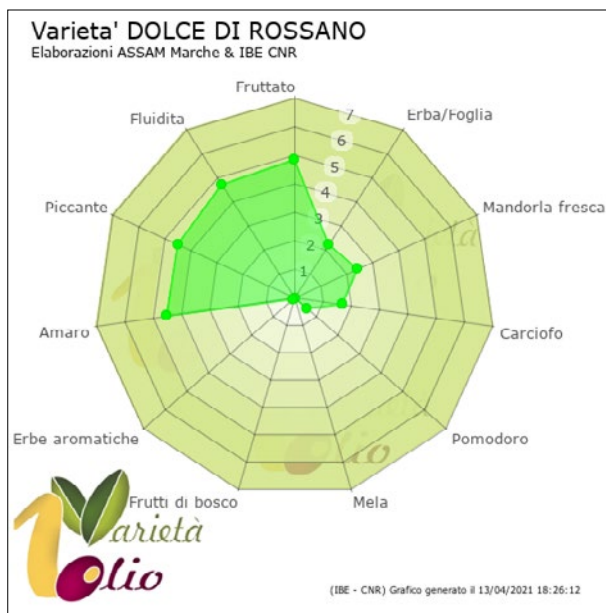
Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo, leggero pomodoro. Note di amaro e piccante di media intensità. Contenuto in polifenoli medio, medio-bassa la percentuale di acido oleico.

Rossano, una città una varietà

Incastonata tra i monti della Sila e la costa ionica, la cittadina di **Rossano** domina il territorio circostante da una posizione che, da sempre, l'ha resa un importante centro strategico della Calabria. Fondata presumibilmente dagli Enotri, una popolazione dell'Italia preromana insediata più di tremila anni fa, conobbe le dominazioni romana, bizantina, normanna e



Frutti di Dolce di Rossano (Foto C. Renzo)



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
14	70,9	459

spagnola, pur mantenendo sempre una propria indipendenza culturale. Fra i numerosi luoghi di interesse storico e i monumenti, si segnala il Palazzo arcivescovile, in cui è allestito il Museo Diocesano e del Codex che custodisce il più prezioso dei reperti storici di Rossano, il *Codex Purpureus Rossanensis*, risalente al VI secolo: i 188 fogli che lo costituiscono sono di sottilissima pergamena purpurea, scritti in greco con caratteri in oro e argento; si tratta di un libro liturgico riconosciuto dall'UNESCO tra i beni eccellenti del patrimonio artistico mondiale.

Da questo territorio variegato immerso tra mare e monti si



Esemplari monumentali di Dolce di Rossano (Foto G. Calìo)

origina la Dolce di Rossano o Rossanese, portata in questa zona dai monaci Basiliani attorno al 500, che costituisce circa il 90% delle piante, con esemplari monumentali. Rossano è anche liquirizia, agrumi (clementine, arance, li-

moni), salumi di suino nero di Calabria (salsiccia, soppresata), formaggi (caciocavallo di Podolica), peperoncino e pesce azzurro da cui prendono vita innumerevoli ricette tradizionali.

Dolce di Rossano

(CALABRIA • CS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	701

Azienda Agricola Flli Renzo

Contrada Onda • 87064 • A.U. Rossano • CS
Tel • 328 10 73 552
info@orolioextravergine.it

Dolce di Rossano

(CALABRIA • CS)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e leggero pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde/giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	69,7
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	607

Azienda Agricola Parisi Donato

Contrada Scinetto, snc • 87064 • Corigliano-Rossano • CS
Tel • 0983 64 956 • 380 38 43 127
vendita@olioparisiti



Catalogo Oli Monovarietali

Don Carlo

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	611

Passo della Palomba

Località Boschetto, 47 • Cecanibbi • 06059 • Todi • PG
Tel • 335 10 51 401
info@passodellapalomba.com

Dritta

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	778

Frantoio Oleario Claudio Di Mercurio

Via Porta Fornace, 4 • 65017 • Penne • PE
Tel • 085 82 79 937 • 339 76 46 347
info@frantoiomercurius.com

Dritta

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata, amaro medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	879

Azienda Agricola Delia Orsini

Contrada Fontemaggio, 7 • 65014 • Loreto Aprutino • PE
Tel • 085 82 91 239 • 347 78 92 882
info@extravergincorsini.it

Dritta

(ABRUZZO • TE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	759

Frantoio Tini

Contrada Pizzannocca, 1 • 64035 • Castilenti • TE
Tel • 339 59 69 504
info@frantoiotini.it

“Fasola”

(BASILICATA • PZ)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	945

Fontana dei Santi - Impresa Agricola Pepe Luciano

Contrada Perretti, 1 • 85010 • Albano di Lucania • PZ
Tel • 347 34 86 904 • 342 85 41 034
fontanadeisantifrantoio@gmail.com

Femminella

(CAMPANIA • BN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	64,7
Acido linoleico (%)	14,5
Polifenoli totali (mg/kg)	576

Azienda Agricola Olio D'Amore di Goglia Roberto

Via Monticelli, snc • 82036 • Solopaca • BN
Tel • 349 56 17 037
posta@oliodamoredelsannio.it





Frantoio

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	974

Società Agricola Buonamici Srl - Unipersonale

Via Montebeni, 11 • 50061 • Fiesole • FI
Tel • 055 65 49 91 • 348 70 04 576
info@buonamici.it

Frantoio

(TOSCANA • FI)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1294

Fattoria Ramerino

Via Roma, 404 • 50012 • Bagno a Ripoli • FI
Tel • 055 63 15 20 • 335 43 43 99
info@fattoriaramerino.it

Frantoio

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	1279

Az. Agricola La Gramigna di Renata Conti

Via di Gricigliano, 43 • 50065 • Pontassieve • FI
Tel • 329 05 34 213
lagramigna@gmail.com

Frantoio

(TOSCANA • GR)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1097

Azienda Agricola Valerio Samurri

Via Dei Montini, 21 • 58036 • Roccastrada • GR
Tel • 338 93 34 467
valerio.sammuri@gmail.com • sammus@email.it

Frantoio

(TOSCANA • PT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	585

Azienda Agricola Bardelli dal 1941

Via S. Lucia, 245/A • 51036 • Larciano • PT
Tel • 0573 83 052 • 336 25 24 28
info@olioditoscana.eu

Frantoio

(TOSCANA • PT)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	523

La Cavallina

Via Santa Lucia, 245/C • 51036 • Larciano • PT
Tel • 348 30 51 408
extravergine@lacavallina.eu



Catalogo Oli Monovarietali

FS 17

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1128

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 • Modugno • BA
Tel • 346 39 44 870
info@oliomimi.com

FS17 (Favolosa)

(TOSCANA • SI)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	68,0
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	641

Dievole s.r.l.

Località Dievole, 6 • 53019 • Castelnuovo Berardenga • SI
Tel • 342 85 49 047
matteo.giusti@dievole.it

Gentile di Chieti

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore di mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	17,8
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	779

Az. Agr. La Selvotta Soc. Agr. Dei Filii Sputore

Via Buonanotte, 10 • 66054 • Vasto • CH
Tel • 0873 80 16 53 • 335 81 54 427
info@laselvotta.it

Gentile di Larino

(MOLISE • CB)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,4
Acido oleico (%)	67,6
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	838

Azienda Agricola Andrea Caterina

Corso Matteotti, 18 • 86049 • Ururi • CB
Tel • 338 25 51 624
andrea.caterina@gmail.com

Gentile di Mafalda

(MOLISE • CB)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggeri carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	19,4
Acido oleico (%)	61,7
Acido linoleico (%)	12,9
Polifenoli totali (mg/kg)	611

Trespaldum srl

Via Emilia, 4 • 86030 • Mafalda • CB
Tel • 329 12 43 177
trespaldum@gmail.com

Ghiacciolo

(EMILIA ROMAGNA • RA)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	813

Terra di Brisighella

Via Strada, 2 • 48013 • Brisighella • RA
Tel • 0546 81 103
commerciale@brisighello.net



Grignano

(MARCHÉ • AP)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	581

Az. Agricola Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani

Contrada San Michele, 54 • 63064 • Cupra Marittima • AP
Tel • 339 45 45 317
giuliani.olio@gmail.com

Grignano

(VENETO • VR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	75,9
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	551

Tenuta Pojana

Località Maronaro, 1 • 37030 • Cazzano di Tramigna • VR
Tel • 347 34 61 639
tenutapojana@gmail.com • mariagrazia.bertaroli@gmail.com

I77

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	844

Az. Agr. La Selvotta Soc. Agr. Dei Flli Spatore

Via Buonanotte, 10 • 66054 • Vasto • CH
Tel • 0873 80 16 53 • 335 81 54 427
info@laselvotta.it

Intosso

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di amaro di intensità medio-leggera; piccante medio. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	503

Soc. Coop. Agricola L'Olivicola Casolana

Via Piano Laroma, 3 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0872 98 22 48 • 338 14 07 502
olivicolacasolana@virgilio.it

Intosso

(ABRUZZO • CH)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	722

Az. Agr. Tommaso Masciantonio (Trappeto di Caprafico)

C.da Caprafico, 35 • 66043 • Casoli • CH • Tel • 0871 89 74 57
• 347 33 20 228 • info@trappetodicaprafico.com

Intosso

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	881

Forcella

Via Vincenzo Cilli, 45 • 65013 • Città Sant'Angelo • PE
Tel • 392 34 82 763
info@agricolaforcella.it



Catalogo Oli Monovarietali

Itrana

(LAZIO • LT)



Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde; fluidità media.

Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	570

Azienda Agricola Alfredo Cetrone

Via Consolare Frasso, 5800 • 04010 • Sonnino • LT
Tel • 0773 94 90 08 • 348 89 18 518
info@cetrone.it

Itrana

(LAZIO • LT)



Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	735

Azienda Agricola Cosmo Di Russo

Via Pontone, snc • 04024 • Gaeta • LT
Tel • 0771 462201 • 327 74 40 969
dirussocosmo@yahoo.it

Itrana

(LAZIO • LT)



Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.

Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	602

Le Giardine - Giovanni Spirito

Via del Mare, 20 • 04025 • Lenola • LT
Tel • 349 81 37 543
giovannispirito1@gmail.com

Itrana

(LAZIO • LT)



Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1042

Azienda Agricola Biologica Lucia Iannotta

Via Capocroce, 10 • 04010 • Sonnino • LT
Tel • 0773 94 70 05 • 339 34 45 032
info@olioiannotta.it

Itrana

(LAZIO • LT)



Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	449

Azienda Agricola Molino7Cento

Contrada Sant Angelo, 36 • 04010 • Cori • LT
Tel • 06 96 77 642 • 349 14 54 527
info@molino7cento.it

Itrana

(LAZIO • LT)



Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	365

Gregorio De Gregoris

Via Consolare Capocroce, 4066 • 04010 • Sonnino • LT
Tel • 349 14 67 085
gregoriodegregoris71@gmail.com



Itrana

(LAZIO • LT)



Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro, erbe aromatiche, mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	946

Americo Quattrococchi

S.S.148 Pontina Km 99 • 04019 • Terracina • LT
Tel • 0773 15 30 775 • 339 32 89 548
info@olioquattrococchi.it

Itrana

(MARCHE • MC)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	763

Az. Agr. Fiordoliva di R. Lenzi

Contrada Intriglione, 8 • 62010 • Montefano • MC
Tel • 0733 85 27 65 • 335 22 01 22
riccardolenzi47@gmail.com

Lavagnina

(LIGURIA • GE)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di erbe aromatiche. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	474

Alessio Casaretto

Via dei Caduti, 6/A - Località Solaro • 16040 • Leivi • GE
Tel • 348 51 42 772
terredelsolaro@casaretto.it

Lazzerò

(TOSCANA • PI)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	5,1
Polifenoli totali (mg/kg)	541

FOP Società Agricola srl

Via Vicinale di Migliarino • 56040 • Guardistallo • PI
Tel • 0586 1881310 • 340 00 75 939
info@aimassi.it



Leccino

Origine del Leccino

Relativamente alla varietà toscana “Leccino o Leccio”, Raffaello Pecori riferiva che una Commissione incaricata dal Comizio Agrario Fiorentino di visitare le località olivicole danneggiate dal gelo 1872 verificò che “*Le piante danneggiate appartenevano in parte alle varietà Frantoio o Correggiola, parte alla varietà Morinella o Moraiola; quella rimasta immune ci disse il cav. Lowley, essere conosciuta col nome di Leccino.Nel pistoiese questa qualità, nuova per noi fiorentini, era preferita dai coltivatori di quelle colline, perché più tollerante delle basse temperature, frequenti in quella fredda regione. da venti anni era là incominciata la sostituzione dei Leccini alle antiche qualità d'olivi*”.

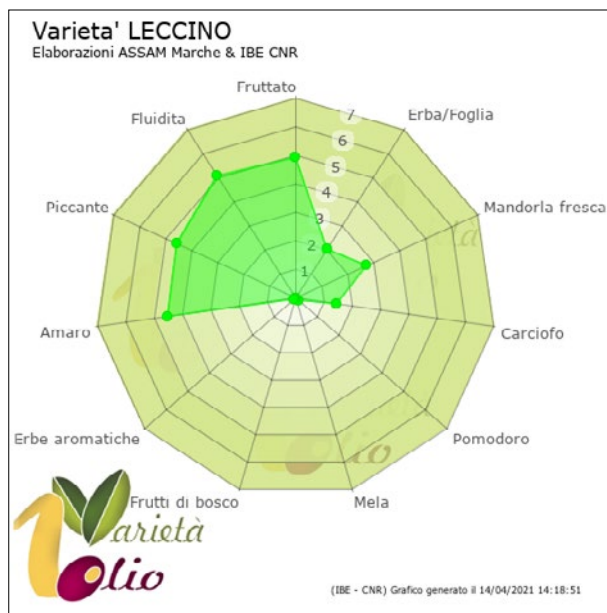
Di origine toscana, diffusa in tutta Italia per le interessanti caratteristiche agronomiche e produttive.

Pianta vigorosa, a portamento espanso.

Entrata in produzione delle piante precoce. Produttività ele-



Tavole rappresentative del ramo fruttifero utilizzate a fine del XIX secolo per descrivere la varietà “Oliva Leccia”. Fonte: R. Pecori, 1891.



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
188	74,7	469

vata e costante.

Tollerante al freddo, all'occhio di pavone e alla rogna, mediamente sensibile alla mosca.

Frutti di dimensioni medie, forma ovale, spesso riuniti a grappoli di due o tre; colore dal verde intenso al nero corvino. Resa in olio media, con inolizione medio-tardiva. Invaiaitura precoce e contemporanea.

Olio dal fruttato medio, con toni erbacei e sentore di mandorla verde, accompagnato da sfumature di carciofo; note di amaro e piccante di media intensità. Medio il contenuto in polifenoli totali, medio-elevata la percentuale di acido oleico.



Leccino

(TOSCANA • FI)



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1305

Az. Agricola La Gramigna di Renata Conti

Via di Gricigliano, 43 • 50065 • Pontassieve • FI
Tel • 329 05 34 213
lagramigna@gmail.com

Leccino

(TOSCANA • GR)



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	846

Società Agricola Casa Ustoma S.r.l.s.

Casa Rocchi, snc • 58010 • Sorano • GR
Tel • 0564 63 24 12 • 331 40 36 174
info@casa-ustoma.it

Leccino

(TOSCANA • GR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso; retrogusto di cicoria. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1094

Podere Il Monte - Daniela Scalchi

Casasparsa Il Monte, 14 • 58010 • Sorano • GR
Tel • 320 11 62 692
danielascalchi@gmail.com

Leccino

(TOSCANA • PT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di media intensità; piccante intenso. Colore verde/giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	703

La Cavallina

Via Santa Lucia, 245/C • 51036 • Larciano • PT
Tel • 348 30 51 408
extraverGINE@lacavallina.eu

Leccino

(LAZIO • LT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	248

Azienda Agricola Molino7Cento

Contrada Sant Angelo, 36 • 04010 • Cori • LT
Tel • 06 96 77 642 • 349 14 54 527
info@molino7cento.it

Leccino

(LAZIO • RM)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	525

Azienda Agricola Domenici di Rosanna Domenici

Via dei Cerasari, 96 00018 • Palombara Sabina • RM
Tel • 0774 63 49 08 • 391 35 23 325
info@agricoladomenici.it



Catalogo Oli Monovarietali

Leccino

(MARCHÉ • AN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	785

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 393 91 64 881
info@lolinda.it

Leccino

(MARCHÉ • AN)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore di mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	689

Montecappone Sarl

Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 0731 20 57 61
info@montecappone.com

Leccino

(MARCHÉ • AP)

Fruttato medio-leggero, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	16,5
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	520

Az. Agricola Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani

Contrada San Michele, 54 • 63064 • Cupra Marittima • AP
Tel • 339 45 45 317
giuliani.olio@gmail.com

Leccino

(MARCHÉ • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	670

Az. Agr. Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Garibaldi"

Contrada Lornano, 6 • 62100 • Macerata • MC
Tel • 0733 26 20 036 • 340 95 66 332 • mcis00900d@istruzionee.it;
giuseppe.potentini@agrariamacerata.org

Leccino

(MARCHÉ • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	899

Murola Ing. Teodoro Bonati 1724 Srl SA

Contrada Villamagna, 9 • 62010 • Urbisaglia • MC
Tel • 0733 50 68 43
info@murola.it

Leccino

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	601

Passo della Palomba

Località Boschetto, 47 • Ceganibbi • 06059 • Todi • PG
Tel • 075 96 98 146 • 335 10 51 401
info@passodellapalomba.com



Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio, tendenzialmente verde (erba), con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di frutti di bosco. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	900

Miciolo - I Greppi di Silli

Via Vallacchio, 17/B • 50026 • San Casciano in Val di Pesa • FI
Tel • 055 82 17 956 • 335 54 31 032
igreppidisilli@gmail.com

Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante intenso. Colore verde con lievi riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1066

Azienda Agricola Torre Bianca di Matteo Mugelli

Via Faltignano, 75 • 50026 • San Casciano in Val di Pesa • FI
Tel • 055 82 42 560 • 338 85 07 411
info@torrebianca.it

Leccio del Corno

(TOSCANA • GR)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	1224

Fattoria La Maliosa

Località Podere Monte Cavallo, snc • 58014 • Saturnia Marciano • GR
Tel • 327 18 60 416
info@fattorialamaliosa.it

Leccio del Corno

(ABRUZZO • TE)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	946

Frantoio Tini

Contrada Pizzannocca, 1 • 64035 • Castilenti • TE
Tel • 339 59 69 504
info@frantoiotini.it

Leccio del Corno

(CAMPANIA • AV)

Fruttato medio, tendenzialmente verde (foglia), con sentore di mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde/giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	680

Azienda Agricola Case D'Alto

Via Piave, 1 • 83035 • Grottaminarda • AV
Tel • 339 70 00 779
casedalto@gmail.com

Leccio del Corno

(LOMBARDIA • BG)

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	78,8
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	506

Az. Agricola Mantolina di Ghirardelli Valentino

Località Mantolina, 221 • 21060 • Predore • BG
Tel • 035 92 84 35 • 340 82 13 883
lamantolina@gmail.com



Catalogo Oli Monovarietali

Leccio del Corno

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	783

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 393 91 64 881
info@lolinda.it

Leccio del Corno

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	76,8
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	767

Az. Agricola Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani

Contrada San Michele, 54 • 63064 • Cupra Marittima • AP
Tel • 339 45 45 317
giuliani.olio@gmail.com

Leucocarpa

(LAZIO • FR)

NEW

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	654

Tenuta Pasquale Visocchi

Via Colle Melfa, 1162 • 03042 • Atina • FR
Tel • 06 972 737 51 • 328 08 91 166
tenuta@pasqualevisocchi.it

Majatica di Ferrandina

(BASILICATA • MT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante di intensità medio-leggera; amaro medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	461

La Majatica di Angelo Valluzzi

Via De Gasperi, 107 • 75010 • San Mauro Forte • MT
Tel • 0835 67 41 13 • 339 61 74 083
info@lamajatica.it

Marina

(LAZIO • FR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	916

Società Agricola La Marina di Valcomino srl

Via San Paolo, snc • 03046 • San Donato Valcomino • FR
Tel • 348 13 76 770 • 349 12 23 044
info@oliomarina.it

Marinese

(CAMPANIA • AV)

NEW

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	987

Azienda Agricola Francesco Pepe

Via F. De Sanctis, 56 • 83040 • Luogosano • AV
Tel • 331 62 00 711
info@agricolafrancescopepe.it



Marzemina

(VENETO • PD)

NEW



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	909

Frantoio di Cornoleda S.A.S

Via Cornoleda, 15 • 35030 • Cinto Euganeo • PD
Tel • 0429 64 71 23 • 380 71 77 284
info@frantoiodicornoleda.com

Maurino

(TOSCANA • FI)



Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore verde; fluidità media.

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	776

Az. Agr. La Costa S.S.A.

Via Borromeo, 49 • 50026 • San Casciano V. P. • FI
Tel • 055 82 00 08 • 055 8294349 • 348 39 33 133
luigi.calonaci@alice.it

Maurino

(TOSCANA • FI)



Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	769

Miciolo - I Greppi di Silli

Via Vallacchio, 17/B • 50026 • San Casciano in Val di Pesa • FI
Tel • 055 82 17 956 • 335 54 31 032
igreppidisilli@gmail.com

Maurino

(TOSCANA • FI)



Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1058

Azienda Agricola Solaia di Brogelli e C. S.S.

Via Bignola, 15 • 50025 • Montespertoli • FI
Tel • 377 17 40 433
aziendaagricolasolaia@gmail.com

Maurino

(TOSCANA • GR)



Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	891

Podere Riparbella

Località Sopra Pian di Mucini • 58024 • Massa Marittima • GR
Tel • 0566 91 55 57
riparbella@riparbella.com

Maurino

(TOSCANA • LI)



Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e leggero pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	791

Azienda Agricola Pietrasca di Russo Antonio

Località Pietrasca, 44/B • 57028 • Suvereto • LI
Tel • 377 18 33 793
info@pietrasca.it



Catalogo Oli Monovarietali

Maurino

(TOSCANA • PI)



Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	16,7
Acido oleico (%)	67,4
Acido linoleico (%)	10,8
Polifenoli totali (mg/kg)	872

Az. Agricola Le Selve di F.F. Filippi

Via della Lespa, 2 • 56040 • Santa Luce • PI
Tel • 334 6674 349
fabrizio@leselve.it

Mignola

(MARCHÉ • AN)



Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di frutti di bosco, carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	840

Befanucci

Via Santa Maria del Colle, 13 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 328 46 79 912
info@befanucci.it

Mignola

(MARCHÉ • AN)



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di frutti di bosco, carciofo e mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	833

Oleificio Elli Mosci

Via Montelatieri, 32/A • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 0731 26 79 29 • 340 59 75 370
oleificio.oroantico@virgilio.it

Mignola

(MARCHÉ • AN)



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e frutti di bosco. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	967

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 393 91 64 881
info@lolinda.it

Mignola

(MARCHÉ • MC)



Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di frutti di bosco, mandorla e carciofo. Note di piccante di media intensità; amaro intenso. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	68,0
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	826

Az. Agr. Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Garibaldi"

Contrada Lornano, 6 • 62100 • Macerata • MC
Tel • 0733 26 20 036 • 340 95 66 332 • mcis00900d@istruzione.it
giuseppe.potentini@agrariamacerata.org

Mignola

(MARCHÉ • MC)



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e frutti di bosco. Note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di erbe aromatiche. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	974

La Scarpetta - Cinzia Paci

Contrada Vallememoria, 7 • 62019 • Recanati • MC
Tel • 333 64 20 86
olio.lascarpetta@gmail.com



Minuta di Chiusi

(TOSCANA • SI)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	854

Podere Ricavo

Trav. S.S. 321 Est n° 4 • 53040 • Cetona • SI
Tel • 347 91 49 762 • 331 36 51 008
info@ricavo.it

Moraiolo

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1028

Fattoria Ramerino

Via Roma, 404 • 50012 • Bagno a Ripoli • FI
Tel • 055 63 15 20 • 335 43 43 99
info@fattoriaramerino.it

Moraiolo

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di frutti di bosco. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	697

Miciolo - I Greppi di Silli

Via Vallacchio, 17/B • 50026 • San Casciano in Val di Pesa • FI
Tel • 055 82 17 956 • 335 54 31 032
igreppidisilli@gmail.com

Moraiolo

(TOSCANA • PT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-leggera; piccante medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	496

Azienda Agricola Bardelli dal 1941

Via S. Lucia, 245/A • 51036 • Larciano • PT
Tel • 0573 83 052 • 336 25 24 28
info@olioditoscana.eu

Moraiolo

(TOSCANA • SI)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore di mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio; retrogusto di carciofo. Colore verde; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	823

Fèlsina

Via del Chianti, 101 • 53019 • Castelnuovo Berardenga • SI
Tel • 0577 35 51 17
info@felsina.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	749

Az. Agr. Decimi

Via Prigionieri, 19 • 06084 • Passaggio di Bettona • PG
Tel • 075 98 73 04 • 340 51 20 876
info@oliodecimi.it



Catalogo Oli Monovarietali

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	605

Frantoio Gaudenzi

Via Camporeale, 6 • 06039 • Trevi • PG
Tel • 0742 78 11 07
info@frantoiogaudenzi.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio-leggero, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	17,1
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	945

Azienda Agraria Le Mandrie

Via Cannella, 16 • 06081 • Assisi • PG
Tel • 075 80 64 070 • 329 01 04 257
mandrie10@gmail.com

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	718

Azienda Agraria Mannelli Giulio

Via Col di Lodola, 20 • 06084 • Bettona • PG
Tel • 075 98 69 023 • 348 33 83 401
info@agrariamannelli.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	839

Marfuga Azienda Agraria

Viale Firenze, snc • 06042 • Campello sul Clitunno • PG
Tel • 0743 52 13 38 • 349 42 00 063
marfuga@marfuga.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	797

Soc. Agr. Sempl. Eredi Mario Salmareggi

Via Cappuccini, 8 • 06034 • Foligno • PG
Tel • 328 20 99 624
info@tenutesalmareggi.it

Nebbia del Menocchia

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	599

Az. Agricola Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani

Contrada San Michele, 54 • 63064 • Cupra Marittima • AP
Tel • 339 45 45 317
giuliani.olio@gmail.com



Nera di Villacidro

(SARDEGNA • VS)



Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo, mandorla ed erbe aromatiche. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	661

Olearia Medda S.r.l.

Via Principessa Maria, 54/A • 09021 • Barumini • VS
Tel • 070 93 68 423 • 346 40 35 471 • 347 54 41 499
oleariameddasrl@gmail.com

Nocellara del Belice

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	68,2
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	823

Costantino Solimando

Contrada Vagone, 340/A • 70043 • Monopoli • BA
Tel • 338 22 57 208
costantinosolimando85@gmail.com

Nocellara del Belice

(SICILIA • AG)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro; note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	498

Az. Agricola Mandranova

SS 115, km 217 • 92020 • Palma di Montechiaro • AG
Tel • 393 98 62 169
info@mandranova.com

Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, mandorla e carciofo. Piccante ed amaro di intensità medio-leggera. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	249

S.S. Sciaivuru D'Aliva

Via Beati Morti, 32 • 91022 • Castelvetro • TP
Tel • 328 87 13 101
info@sciaivurudaliva.it

Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggera mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	448

Azienda Agricola Turnaturi Carmela

Via Savonarola, 1 • 91022 • Castelvetro • TP
Tel • 347 29 74 768 • 349 11 53 576
turnaturi.carmela@gmail.com

Nocellara Etnea

(SICILIA • EN)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore prevalente di pomodoro maturo, leggeri mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	68,9
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	700

Az. Agr. Aidoneo di Toscano Orazio

Via Ansalone, 1 • 94010 • Aidone • EN
Tel • 335 83 17 113
info@aidoneo.it



Nostrale di Rigali

Originaria del comprensorio Eugubino-Gualdese, la Nostrale prende il nome dal paesino Rigali, vicino Gualdo Tadino; in quell'area manifesta al meglio le sue doti di tolleranza a freddo e siccità, mentre la sua sensibilità ad occhio di pavone, mosca e rognà è controllata dalle condizioni ambientali sfavorevoli alla diffusione dei patogeni.

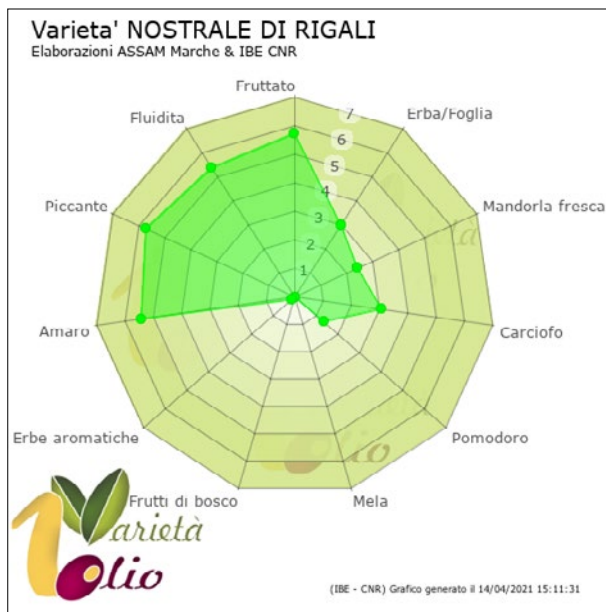
Piante di vigoria medio-bassa, con portamento espanso ed elevata densità della chioma.

Produzione elevata e costante; entrata in produzione delle piante precoce.

Frutto di forma ovoidale, leggermente asimmetrica, di dimensioni piuttosto grandi; colore dal verde chiaro al rosso violaceo, fino al viola cupo; elevato rapporto polpa/nocciolo. Resa in olio elevata con accumulo precoce; invaiatura con andamento contemporaneo e rapido.

Olio dal fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di carciofo, leggeri mandorla e pomodoro; note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata.

Contenuto in acido oleico medio-elevato, in polifenoli elevato.



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
14	74,3	723



Frutti Nostrale di Rigali



Nella zona del Monte Catria la chiamano "L'oliva", in quanto sembra essere l'unica varietà in grado di sopravvivere alle asperità del clima. E' stata infatti descritta dal Francesconi come la varietà più tollerante al freddo dopo la gelata del 1956; non è però adatta ad ambienti a clima mite ed umido.

Croce di Monte Catria innevata



Nostrale di Rigali

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	680

Soc. Agr. Sempl. Eredi Mario Salmareggi

Via Cappuccini, 8 • 06034 • Foligno • PG
Tel • 328 20 99 624
info@tenutesalmareggi.it



Nostrale di Rigali

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	902

Frantoio Oleario Borzetta di Borzetta Gabriele

Voc. Serre Parrano, snc • 06025 • Nocera Umbra • PG
Tel • 334 70 41 799
borzetta.gabriele@gmail.com



Nostrale di Rigali

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con lievi riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	714

Azienda Agraria Mannelli Giulio

Via Col di Lodola, 20 • 06084 • Bettona • PG
Tel • 075 98 69 023 • 348 33 83 401
info@agrariamannelli.it



Nostrale di Rigali

(MARCHE • FM)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	932

Azienda Agricola Pacioni Barbara

Contrada Guazzetti, snc • 63812 • Montegranaro • FM
Tel • 328 36 46 011
info@ilfrantoiodelpiceno.it





Catalogo Oli Monovarietali

Nostrana di Brisighella

(EMILIA ROMAGNA • BO)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	76,0
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	704

Palazzo di Varignana S.r.l.

Via Ca' Masino, 611/A • 40024 • Castel San Pietro Terme • BO
Tel • 051 19 93 83 00
food@palazzodivarignana.com

Nostrana di Brisighella

(EMILIA ROMAGNA • RA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	801

Terra di Brisighella

Via Strada, 2 • 48013 • Brisighella • RA
Tel • 0546 81 103
commerciale@brisighello.net

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,3
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	770

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 • Modugno • BA
Tel • 346 39 44 870
info@oliomimi.com

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	1100

Az. Agricola Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s.

Via S. Daconto, 41 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 39 47 707 • 348 47 69 603
info@orodirufolo.it; orodirufolo@hotmail.it

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di frutti di bosco. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	806

Azienda Agricola Depalo Luigi

Piazza Duomo, 55 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 96 83 313 • 331 64 43 974
info@oliodepalo.it

Ogliarola del Bradano

(BASILICATA • MT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	1015

Azienda Agricola Vincenzo Marvulli

Via Dante, 9 • 75100 • Matera • MT
Tel • 0835 33 25 68 • 338 60 79 006
gianni.marvulli@yahoo.it



Ogliarola del Bradano

(BASILICATA • PZ)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	536

Fontana dei Santi - Impresa Agricola Pepe Luciano
 Contrada Perretti, 1 • 85010 • Albano di Lucania • PZ
 Tel • 347 34 86 904 • 342 85 41 034
 fontanadeisanti-frantoio@gmail.com

Ogliarola Garganica

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	69,4
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	904

Az. Agr. Serrilli Pia Gloria
 Contrada Calderoso snc • 71014 • San Marco in Lamis • FG
 Tel • 335 5410440
 info@serrilli.com

Ogliarola Salentina

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	17,7
Acido oleico (%)	67,3
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	779

Oleificio Giovanni Petrucci
 Viale del Miracolo, 186 - Pozzo Faceto • 72015 • Fasano • BR
 Tel • 080 48 90 210 • 348 60 10 539
 petruzzig@libero.it

Ogliarola Salentina

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio; retrogusto di frutti di bosco. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,9
Acido oleico (%)	67,0
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1013

Azienda Agricola Pietrasanta SRL
 Via Don Luigi Sturzo, 60 • 72012 • Carovigno • BR
 Tel • 338 16 37 917
 info@pietrasantaaltosalento.it

Ogliarola Salentina

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di frutti di bosco. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	68,7
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	556

Azienda Agricola e Frantoio Agriolea
 Contrada Montelamorte • 72017 • Ostuni • BR
 Tel • 0831 01 16 91 • 338 76 40 754
 info@agriolea.it

Oliva Nera di Colletorto

(MOLISE • CB)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo; note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	17,7
Acido oleico (%)	67,4
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	743

Azienda Agricola Tamaro Giorgio
 Via Po, 92 • 86039 • Termoli • CB
 Tel • 0875 81 703 • 347 04 46 742
 tamaro.giorgio@gmail.com



Catalogo Oli Monovarietali

Oliva Rossa (Circella)

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore verde; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	936

Azienda Agricola Maselli

Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 333 21 32 319
info@oliodellemurge.it

Oliva rossa (Oливаstra)

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	1228

Olio Intini

Contrada Popoleto, snc • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 43 25 983 • 347 96 03 450
info@oliointini.it

Olivastro di Bucchianico

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	69,2
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	570

Azienda Agricola Davide Iacovella

Strada per Villamagna, 9/A • 66100 • Chieti • CH
Tel • 328 53 39 472
davideiacovella@yahoo.it

Olivastro Dritto

(MOLISE • CB)

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di frutti di bosco. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	17,1
Acido oleico (%)	66,3
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	663

Istituto Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo"

Viale Cappuccini, 26 • 86035 • Larino • CB
Tel • 0874 82 21 60 • 0874 19 59 630
cbic836002@istruzione.it

Olivotto

(LIGURIA • SV)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	63,7
Acido linoleico (%)	15,5
Polifenoli totali (mg/kg)	304

Olio Pedro

Via Santa Concezione, 67 - Fraz. Ranzi • 17027 • Pietra Ligure • SV
Tel • 329 98 36 498
oliopedro@email.it

Orbetana

(MARCHE • MC)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	10,7
Polifenoli totali (mg/kg)	632

Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC
Tel • 071 98 24 99 • 360 62 29 52
itretilari@virgilio.it



Orbetana

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e leggero pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	66,6
Acido linoleico (%)	12,6
Polifenoli totali (mg/kg)	601

Az. Agr. Ist. Tecnico Agrario "Giuseppe Garibaldi"
 Contrada Lornano, 6 • 62100 • Macerata • MC
 Tel • 0733 26 20 036 • 340 95 66 332 • mcis00900d@istruzionee.it;
 giuseppe.potentini@agrariamacerata.org

Orfana

(EMILIA ROMAGNA • RA)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	496

Terra di Brisighella
 Via Strada, 2 • 48013 • Brisighella • RA
 Tel • 0546 81 103
 commerciale@brisighello.net

Ortice

(CAMPANIA • BN)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata, amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	798

Augusto De Martini s.a.s.
 Via Fontana dell'Olmo, 16 • 82020 • Fragneto L'Abate • BN
 Tel • 329 39 34 277
 oliodemartini@gmail.com

Ortice

(CAMPANIA • BN)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	766

Frantoio Romano
 Via Candele, 13 • 82030 • Ponte • BN
 Tel • 339 57 42 717
 info@frantoioromano.it; frantoioromano@libero.it

Ottobratica

(CALABRIA • RC)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,4
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	826

Azienda Agricola Sorelle Garzo
 Corso Barlaam, 63 • 89028 • Seminara • RC
 Tel • 0966 31 74 78 • 340 79 23 612
 dolciterre@hotmail.com

Pendolino

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	1012

Azienda Agricola Solaia di Brogelli e C. S.S.
 Via Bignola, 15 • 50025 • Montespertoli • FI
 Tel • 377 17 40 433
 aziendaagricolasolaia@gmail.com



Catalogo Oli Monovarietali

Pendolino

(TOSCANA • SI)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	576

Fèlsina

Via del Chianti, 101 • 53019 • Castelnuovo Berardenga • SI
Tel • 0577 35 51 17
info@felsina.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di carciofo, mandorla e lieve pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	630

Agricola Piano

Via S. Canzio, 18 • 71011 • Apricena • FG
Tel • 0882 64 36 76 • 349 39 50 096
info@agricolapiano.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	580

Agrideavallillo (Marchio Vallillo)

Via Casale Difensa • 71010 • Serracapriola • FG
Tel • 388 34 56 472
info@vallillo.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	748

Agribiologica "Costantino"

Via Gianni Rodari, 15 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 30 14 11 • 347 87 89 104
verdeorcoev@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore giallo/verde; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	760

Az. Agr. Eredi Pallante

Via G. D'Annunzio, 8 • 71010 • San Paolo di Civitate • FG
Tel • 348 06 43 092
info@oliopallante.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	632

Azienda Agricola Giarnetti Michele

Via Generale Lippi, 7 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 329 43 46 906
info@oliogiarnetti.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

Frustrato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante intenso. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	69,1
Acido linoleico (%)	10,9
Polifenoli totali (mg/kg)	762

Agricola Giuliani

Piazza Canelli, 8 • 71034 • Castelnuovo della Daunia • FG
Tel • 338 79 86 782
info@agricolagiuliani.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Frustrato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo; note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	574

Mio Padre è un Albero di Lidia Antonacci

Via Ariosto, 12 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 339 50 80 618
info@miopadreeunalbero.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Frustrato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	855

Nonno Vittorio Srl

Via San Severo, km 2,5 • Contrada Baronale • 71017
• Torremaggiore • FG
Tel • 0882 19 95 845 • novi_srl@virgilio.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Frustrato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	606

Oleificio Roccia

Via Cerignola, snc • 71022 • Ascoli Satriano • FG
Tel • 0885 66 10 43 • 333 63 60 326
oleificioroccia@libero.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Frustrato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	10,5
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	613

Oliveri srl Società Agricola

Il° V.tto Piazza Vecchia, 10 • 71039 • Roseto Valfortore • FG
Tel • 329 85 13 089
info@oliveri-srl.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Frustrato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro di intensità medio-leggera; piccante medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	637

Podere Serraglio S.R.L. Società Agricola

Piazza Cavallotti, 1 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 0882 37 48 42 • 349 71 72 625
info@podereserraglio.it



Catalogo Oli Monovarietali

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	644

Verde è Rubino di Valeria Bubba

Via Alessandrini, 10 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 351 97 40 406
verdeerubino@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e leggero pomodoro. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	579

Elio Principe

Via Foggia, km 0,200 • 71071 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 38 26 84 • 333 81 11 430
info@paviro.it

Peranzana

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	829

Oleificio Elli Mosci

Via Montelatiere, 32/A • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 0731 26 79 29 • 340 59 75 370
oleificio.oroantico@virgilio.it

Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	839

Casolare della Quietè Soc. Agr.

Via Macina, 13 • 62014 • Corridonia • MC
Tel • 333 16 22 050
info@casolarellaquiete.it

Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e leggero pomodoro. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	768

Az. Agr. Ist. Tecnico Agrario "Giuseppe Garibaldi"

Contrada Lornano, 6 • 62100 • Macerata • MC
Tel • 0733 26 20 036 • 340 95 66 332 • mcis00900d@istruzione.it;
giuseppe.potintini@agrariamacerata.org

Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	717

Murola Ing. Teodoro Bonati 1724 Srl SA

Contrada Villamagna, 9 • 62010 • Urbisaglia • MC
Tel • 0733 50 68 43
info@murola.it



Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	912

Azienda Agricola Santa Lucia di Luchetti Casimiro
 Contrada Santa Lucia, 1 • 62010 • Mogliano • MC
 Tel • 388 65 97 664
 info@olioflora.com

Picholine

(CAMPANIA • SA)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	468

Sole di Cajani

Località Spinosiello, 10/A • 84030 • Caggiano • SA
 Tel • 0975 39 35 85 • 391 73 22 940
 info@soledicajani.com

Picholine

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	11,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1131

Costantino Solimando

Contrada Vagone, 340/A • 70043 • Monopoli • BA
 Tel • 338 22 57 208
 costantinosolimando85@gmail.com

Picholine

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e leggero pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	926

Oleificio Giovanni Petruzzi

Viale del Miracolo, 186 - Pozzo Faceto • 72015 • Fasano • BR
 Tel • 080 48 90 210 • 348 60 10 539
 petruzzig@libero.it

Picholine

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	940

Azienda Agricola Pietrasanta SRL

Via Don Luigi Sturzo, 60 • 72012 • Carovigno • BR
 Tel • 338 16 37 917
 info@pietrasantaaltosalento.it

Provenzale

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

NEW



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	67,6
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	568

Agrideavallillo (Marchio Vallillo)

Via Casale Difensa • 71010 • Serracapriola • FG
 Tel • 388 34 56 472
 info@vallillo.it



Catalogo Oli Monovarietali

Racioppella

(CAMPANIA • BN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	68,4
Acido linoleico (%)	11,5
Polifenoli totali (mg/kg)	495

Frantoio Romano

Via Candele, 13 • 82030 • Ponte • BN
Tel • 339 57 42 717
info@frantoioromano.it; frantoioromano@libero.it

NEW

Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,2
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	921

Azienda Olivicola Colle degli Olivi di M.C.

Via Sant'Anna, 6/8 - Piagge • 60031 • Castelplanio • AN
Tel • 0731 81 34 79 • 338 69 90 660
civerchia.mario@gmail.com

Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	738

Frantoio Brignoni

Via G. Branca, 9 • 60013 • Corinaldo • AN
Tel • 071 79 76 184 • 334 28 74 763
info@frantoibrignoni.com

Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di piccante di intensità medio-leggera; amaro medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	586

Azienda Agricola Graciotti

Via San Valentino, 67 • 60027 • Osimo • AN
Tel • 071 66 22 484 • 347 37 02 628
info@lolia.it

Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di media intensità; piccante intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	763

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 393 91 64 881
info@lolinda.it

Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	644

L'Oliveo Srl

Via Case Nuove, 25 • 60010 • Castelleone di Suasa • AN
Tel • 071 96 61 23 • 349 41 27 549
info@oliveo.it



Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	426

Azienda Agricola Mazzola di Giobbi Manuel

Via Brardinelli, 297 • 60019 • Senigallia • AN
Tel • 349 0700546
info@cantinamazzola.it

Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	671

Azienda Agricola Mirta Manizza

Via Cappuccini, 28/A • 60019 • Senigallia • AN
Tel • 345 40 30 422
mirtamanizza@libero.it

Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	712

Montecappone Sarl

Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 0731 20 57 61
info@montecappone.com

Raggia

(MARCHE • FM)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	1182

Azienda Agricola Pacioni Barbara

Contrada Guazzetti, snc • 63812 • Montegranaro • FM
Tel • 328 36 46 011
info@ifrantoiodelpiceno.it

Raggia

(MARCHE • MC)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	1011

Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC
Tel • 071 98 24 99 • 360 62 29 52
itretilari@virgilio.it

Raggia IGP “Marche”

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo/verde.



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	839

Oleificio Flli Mosci

Via Montelatieri, 32/A • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 0731 26 79 29 • 340 59 75 370
oleificio.oroantico@virgilio.it



Catalogo Oli Monovarietali

Raggiola

(MARCHÉ • PU)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	931

Az. Agricola Emozioneolio di Massimo Mosconi

Via Tomba, 50/A • 61036 • Colli al Metauro • PU
Tel • 0721 37 10 70 • 393 97 67 818
info@emozioneolio.com

Raggiola

(MARCHÉ • PU)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	768

Soc. Agr. La Collina delle Fate

Località San Venanzio, 88 • 61034 • Fossombrone • PU
Tel • 0721 71 50 18 • 347 58 85 360
info@collinadellefate.com

Raggiola

(MARCHÉ • PU)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	609

La.Cri.Ma. Verde

Via del Piano, 53 • 61030 • Isola del Piano • PU
Tel • 0721 88 33 31 • 346 24 03 015
lacrimaverde@lacrimaverde.it

Raggiola

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde, con sentore di mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	888

Società Agricola Poetia S.S.

Via dei Cerasoli, 13 • 06063 • Villa Magione • PG
Tel • 347 70 33 808 • 347 72 21 507
info@poetia.it

Ravece

(CAMPANIA • AV)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggeri carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	1118

Azienda Agricola Case D'Alto

Via Piave, 1 • 83035 • Grottaminarda • AV
Tel • 339 70 00 779
casedalto@gmail.com

Rosciola Colli Esini

(MARCHÉ • AN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e leggero pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità elevata; retrogusto di erbe aromatiche e frutti di bosco. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	725

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 393 91 64 881
info@lolinda.it



Rossellino

(TOSCANA • FI)



Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1251

Azienda Agraria Fedi Antonella

Via Vicolabate, 18 • 50026 • San Casciano in Val di Pesa • FI
Tel • 366 60 63 452 • 366 20 24 758
info@vicolabate.com

Rossellino

(TOSCANA • PI)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	599

Az. Agricola Le Selve di F.F. Filippi

Via della Lespa, 2 • 56040 • Santa Luce • PI
Tel • 334 66 74 349
fabrizio@leselve.it

Rossuola

(MOLISE • CB)



Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	343

Ist. Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo"

Viale Cappuccini, 26 • 86035 • Larino • CB
Tel • 0874 82 21 60 • 0874 19 59 630
cbic836002@istruzione.it

Rustica

(ABRUZZO • AQ)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e leggero pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	413

Frantoio Della Valle

Via Pratola Peligna • 67030 • Prezza • AQ
Tel • 0864 45 213 • 347 48 53 117
marcello@frantoiodellavalle.com

San Felice

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	929

Agricadd - Società Agricola SRL - Oro di Giano

Località Macciano, 19/A • 06030 • Giano dell'Umbria • PG
Tel • 0742 84 95 11 • 335 59 59 500
info@agricaddsocietaagricola.com

Sargano di San Benedetto

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	616

Az. Agricola Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani

Contrada San Michele, 54 • 63064 • Cupra Marittima • AP
Tel • 339 45 45 317
giuliani.olio@gmail.com



Semidana

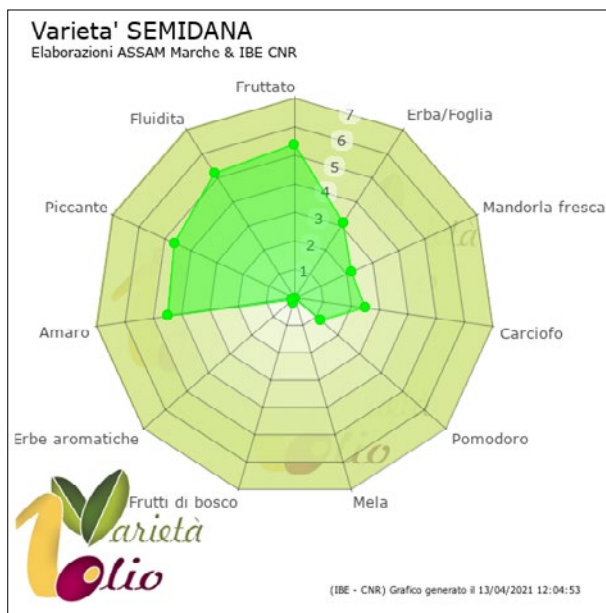
Diffusa soprattutto in provincia di Oristano, ma presente in diversi areali della Sardegna centro-meridionale, la Semidana è una varietà che si sta affacciando alla Rassegna degli oli monovarietali in maniera più importante solo negli ultimi anni.

“*Semidas*” sono i sentieri che delimitano i terreni agricoli dell’alta Marmilla, dove secondo antichi usi si era soliti impiantare filari di olivo lungo i bordi dei campi. Dal sardo la traduzione in Semidana, coltivata soprattutto nella provincia di Oristano e presente anche in areali olivicoli di tutta la Sardegna del Centro-Sud. E’ nota anche con i sinonimi di *Olia de Riola* (oliva di Riola Sardo), *Olieddu Terzu*, *Terza*, *Olivo terzo grande* (olivo terzo e terza, col significato di intermedio, per la dimensione dei frutti). Negli stessi territori della Semidana è presente l’omonimo vitigno autoctono sardo a bacca bianca “Semidano”, le cui origini si perdono nei millenni; molto probabilmente è stato portato in Sardegna dai Fenici, che verso l’VIII secolo a.C hanno fondato i primi insediamenti commerciali sulla costa meridionale dell’isola, a Nora e Karalis.

Vigoria medio-elevata, portamento medio-espanso; mediamente sensibile alla mosca dell’olivo, all’occhio di pavone



Frutti di Semidana (Foto di Franco Ledda)



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
23	69,3	494

e alla rogna, tollerante agli attacchi di tignola.

Produttività elevata e costante, precoce entrata in produzione; resa in olio medio-bassa.

Frutto di dimensioni medie, forma ovoidale leggermente asimmetrica, con umbone; colore dal verde intenso al rosso vinoso, con lenticelle numerose e grandi; invaiatura tardiva e scalare.

Olio dal fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Contenuto in polifenoli medio, bassa percentuale di acido oleico.



Semidana

(SARDEGNA • SU)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentore prevalente di carciofo, leggeri mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	717

Azienda Agricola Franca Corongiu

Località Mitza su Ferru • 09020 • Pimentel • SU
Tel • 346 94 73 938
francacorongiu@gmail.com

Semidana

(SARDEGNA • OR)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante di intensità elevata; amaro medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,9
Acido oleico (%)	67,1
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	736

Impresa Agricola Dr. Franco Ledda

Via La Maddalena, 3 • 09170 • Oristano • OR
Tel • 338 16 89 897
leddafranc@tiscali.it

Semidana

(SARDEGNA • OR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	67,4
Acido linoleico (%)	10,9
Polifenoli totali (mg/kg)	579

Agriturismo Il Giglio

S.P. 9 Massama • 09170 • Massama • OR
Tel • 347 34 83 744
info@agriturismoilgiglio.com

Semidana

(SARDEGNA • OR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	226

Tanca Barbarossa Società Agricola Semplice

Località Rimedio • 09130 • Oristano • OR
Tel • 348 38 56 689
tancabarbarossa@gmail.com

Semidana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	778

Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè • Via Carbonai • 07041 • Alghero • SS
Tel • 079 98 03 94 • 348 28 33 257
amministratore@accademiaolearia.com

Semidana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di amaro di intensità medio-leggera; piccante medio. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,3
Acido oleico (%)	66,6
Acido linoleico (%)	11,8
Polifenoli totali (mg/kg)	542

Azienda Agro-Biologica Brozzu Giuseppe

Via C. Colombo, 15 • 07031 • Castelsardo • SS
Tel • 079 47 03 81 • 329 98 96 920
giuseppebrozzu@tiscali.it



Catalogo Oli Monovarietali

Sinopolese

(CALABRIA • RC)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante di intensità medio-leggera; amaro medio. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	461

Tenute Loria - Az. Agricola Loria

Via A. Frisina, 37 • 89012 • Delianuova • RC
Tel • 0966 96 30 27 • 338 86 08 967
info@tenuteloria.com

“Spinosa”

(CAMPANIA • BN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	68,1
Acido linoleico (%)	11,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1046

Azienda Agricola Olio D'Amore di Goglia Roberto

Via Monticelli, snc • 82036 • Solopaca • BN
Tel • 349 56 17 037
posta@oliodamoredelsannio.it

Tonda del Matese

(CAMPANIA • CE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	786

Benedetta Cipriano

Via Pigna, 23 • 81016 • Piedimonte Matese • CE
Tel • 0823 78 56 44 • 333 74 75 820
extra.koine@gmail.com

Tonda Iblea

(SICILIA • SR)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	16,7
Acido oleico (%)	68,7
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	483

Azienda Agricola Cunzattillu

Via Sant'Antonio, 28 • 96010 • Cassaro • SR
Tel • 339 69 56 010
cunzattillu@gmail.com

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e leggera mandorla. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro medio. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	595

Frantoi Cutrera srl

Contrada Piano dell'Acqua, 71 • 97012 • Chiaramonte Gulfi • RG
Tel • 0932 92 61 87
olio@frantoicutrera.it

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	414

Viragì SRLS

Via Gulfi, 213 • 97012 • Chiaramonte Gulfi • RG
Tel • 393 92 99 344
info@viragi.it



Tortiglione

(ABRUZZO • TE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	850

Azienda Agricola Biologica Monaco

Via Colle della Tortora, 2 • 64018 • Tortoreto • TE
Tel • 347 60 45 821
monacolio@libero.it

“Zaituna”

(SICILIA • SR)

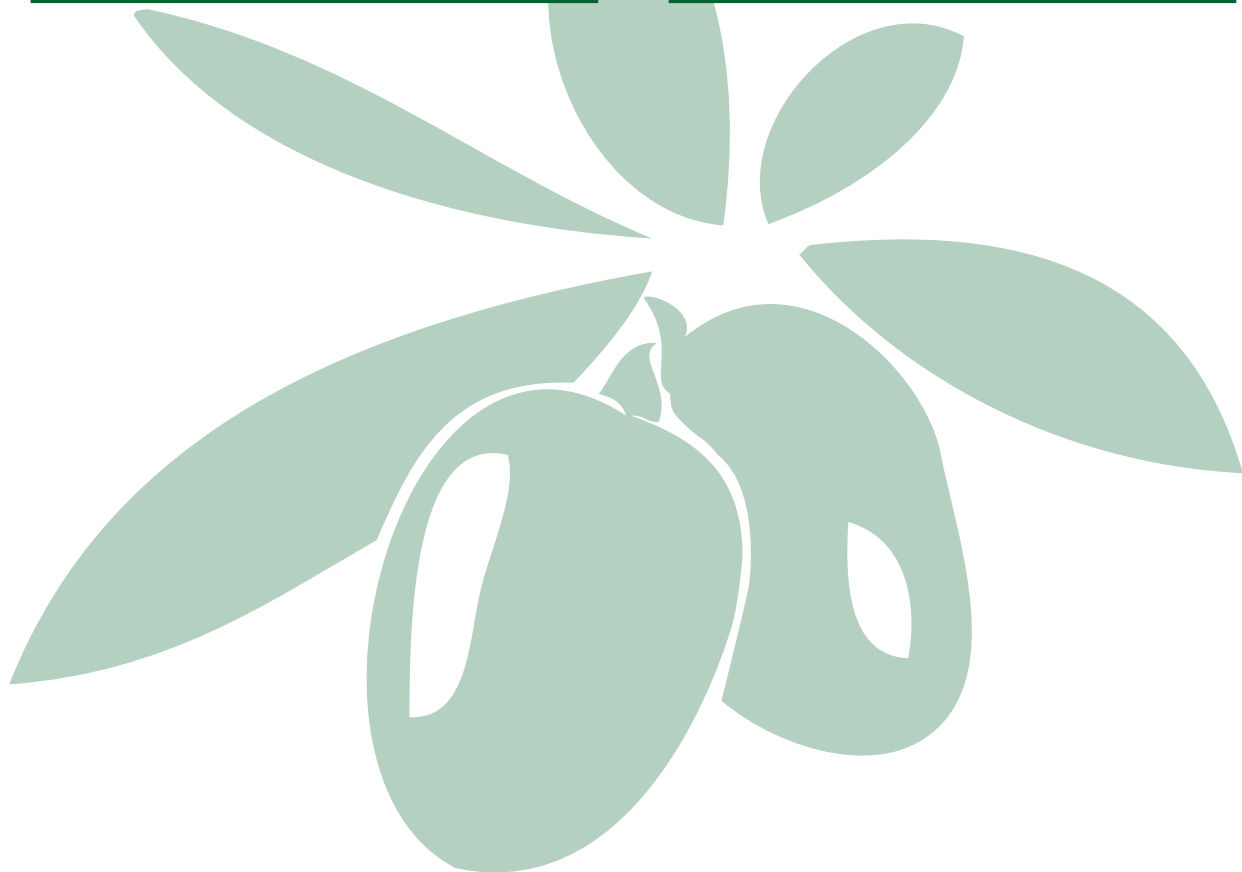
Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e leggero pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di erbe aromatiche. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	18,4
Acido oleico (%)	65,6
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	525

Oleificio Bagni dei Flli Mozzicato

Via Bagni, 7 • 96010 • Canicattini Bagni • SR
info@aziendamozzicato.com





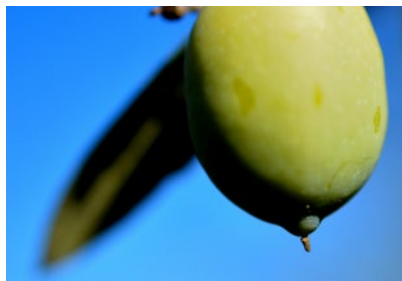
Assaggio degli oli monovarietali

Entrare nel mondo dell'assaggio, per cogliere le innumerevoli sfumature che caratterizzano gli oli monovarietali italiani

Barbara Alfei

L'olio genuino non è necessariamente buono, solo perché fatto con le olive con processi naturali. Spesso le tradizioni, ancora fortemente radicate soprattutto nelle zone di maggiore e antica coltivazione dell'olivo, sono lontane dalle regole per produrre un olio di qualità.

E così i nostri nonni raccontano che le olive venivano raccolte quando molto mature, perché maggiore era la resa in olio (*"L'oliva più pende, più rende"*). Dopo la raccolta, venivano conservate per diversi giorni, magari



nei sacchi: le olive in questo modo si asciugavano e la resa sul fresco era apparentemente più alta; si lavoravano meglio, con una maggiore facilità di estrazione dell'olio; ammucchiate, ammaccandosi, fermentavano, "si riscaldavano" e l'olio era più "saporito"... L'olio non veniva consumato appena prodotto, perché pizzicava troppo in gola, ma veniva lasciato "maturare", così diventava più dolce. L'olio rancido assumeva quel particolare vantaggio di "fruttare" molto di più: in tempo di carestia, bastava una goccia di olio per insaporire il piatto...ma quale sapore?!?

Valutare un olio non significa esprimere un giudizio di gradevolezza, dicendo "mi piace" o "non mi piace", ma descriverlo in termini oggettivi, nelle caratteristiche sia positive, che negative, in base a degli standard, riconosciuti a livello internazionale. Spesso capita che gli oli più apprezzati



dai consumatori non "educati" all'assaggio siano poco fruttati, tendenzialmente piatti, o "saporiti" dei difetti più comuni (avvinato, riscaldamento ...) di per sé non sgradevoli all'olfatto e al palato. L'amaro e il piccante sono spesso disprezzati e confusi con difetti.

"Educare" il consumatore all'assaggio spesso implica "azzerare" il patrimonio culturale di base, per ricostruire un nuovo vocabolario, di pregi e di difetti.

Solo così il consumatore potrà apprezzare gli sforzi compiuti dai nostri olivicoltori per il raggiungimento



CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

Oli vergini di oliva sono gli oli ottenuti dal frutto oliva mediante processi naturali (meccanici o fisici); in base al livello qualitativo, determinato con parametri chimici e sensoriali, ciascun olio viene inserito nella categoria extravergine, vergine o lampante.

Un olio è classificato *extravergine di oliva* quando, oltre a rispondere ad una serie di parametri chimici (es. acidità $\leq 0,8\%$, numero di perossidi ≤ 20), al Panel test evidenzia assenza di difetti, presenza di fruttato. Se l'olio presenta uno o più difetti, scade nelle categorie inferiori, in relazione all'intensità del difetto maggiormente percepito. L'olio è quindi *vergine* per difetti leggeri, *lampante* per difetti più gravi (olio da lampade...).

Gli oli d'oliva lampanti non sono ammessi al consumo, ma vengono sottoposti a processi di rettifica. L'*olio raffinato* a sua volta non è ammesso al consumo ma, in miscela con una percentuale non definita di olio vergine diverso dal lampante, diventa *olio di oliva – composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini*, largamente diffuso nella grande distribuzione ed acquistato da consumatori inconsapevoli della reale composizione ed origine.

In commercio al dettaglio troviamo anche l'*olio di sansa di oliva*, ottenuto da una miscela di olio di sansa di oliva raffinato, derivante dalla rettifica dell'olio ottenuto mediante trattamento al solvente della sansa di oliva, con oli di oliva vergini diversi dal lampante.

È chiaro che il nostro obiettivo, come produttori e come consumatori, è puntare all'ottenimento/consumo di un olio che risponda ai requisiti di extravergine.

di un prodotto di elevata qualità e comprovata "unicità", solo così saprà orientare le sue scelte nell'acquisto, indipendentemente dal prezzo, solo così riuscirà a percepire il valore di quel filo d'olio in aggiunta alle pietanze, solo così potrà godere delle eccellenze monovarietalità che i produttori selezionati su questo catalogo sono riusciti a proporre nella campagna olivicola 2020-21.

Un primo approccio all'assaggio dell'olio

Immedesimarsi per un attimo nel ruolo di assaggiatori consente di valutare in maniera obiettiva il livello

qualitativo dell'olio che abbiamo prodotto oppure acquistato.

Versare un dito d'olio in un bicchiere, riscaldarlo con il palmo della mano per far sprigionare gli aromi, coprendolo con l'altra mano per non disperdere le sostanze volatili.

L'aspetto visivo non è legato alla qualità: non è detto che un olio più verde sia più buono di uno giallo o che un olio limpido sia migliore di uno torbido; il colore verde è infatti sinonimo di maggior contenuto in clorofilla (che dipende soprattutto dalla varietà di olivo e dall'epoca di raccolta, ma può dipendere anche dall'aggiunta di foglie in frantoio),

mentre limpidezza o torbidità dipendono da presenza o assenza di filtrazione. L'esame visivo ha però una sua importanza nella caratterizzazione degli oli monovarietalità, in quanto il colore verde è sinonimo di maggior contenuto in clorofille.

Segue la fase olfattiva: concentrarsi sull'odore, con ispirazioni brevi e profonde; se l'olio è buono, deve ricordare la sensazione del frutto da cui proviene, ovvero l'oliva, sana e fresca. Questo attributo positivo, che si chiama **fruttato**, è il più importante ed è necessario per classificare un olio come extravergine di oliva. Il fruttato può essere più o meno intenso, di tipo verde, quando ricorda oliva acerba, o tendenzialmente maturo, da olive a più avanzato stadio di maturazione. Con una buona attitudine all'assaggio e un po' di esperienza, è possibile riconoscere altre sensazioni positive, che possono ricordare l'erba appena tagliata o la foglia, la mandorla verde, il carciofo, il pomodoro, la mela, i frutti di bosco, le erbe aromatiche o altro, sentori che arricchiscono il fruttato e rappresentano il punto di forza degli oli monovarietalità, in quanto sono fortemente legati alla varietà; questi possono essere riscontrati all'olfatto (odore) o, una volta messo l'olio in bocca, per via retronasale (aroma).

Quindi si procede all'esame gustativo, mettendo in bocca una quantità



di olio pari ad un piccolo cucchiaino e mandandolo a contatto con le papille gustative, per apprezzarne il sapore. Nell'olio non si percepisce il gusto acido (l'acidità si determina con un'analisi di laboratorio), né si percepisce il salato (nell'olio non ci sono sali); appena messo l'olio in bocca si può percepire una sensazione d'impatto definita erroneamente "dolce". In un olio di qualità è possibile percepire l'**amaro**, in fondo alla lingua, prima della deglutizione, e la sensazione tattile del **piccante** in gola, facendo il cosiddetto "strip-paggio": con l'olio in bocca, si aspira aria tra i denti, con le labbra semi-chiuse, nebulizzando l'olio, al fine di percepire le sostanze aromatiche per via retronasale e il pizzicore in gola, come quando si mangia peperoncino. Importante ricordare che le caratteristiche di amaro e piccante sono estremamente positive, perché determinate dai polifenoli, sostanze antiossidanti che preservano sia

l'olio che le cellule dell'organismo umano dall'ossidazione. Il contenuto in polifenoli dipende dalla varietà, dal clima, dall'epoca di raccolta delle olive, dai parametri agronomici e tecnologici.

Un'altra sensazione tattile è legata alla fluidità: un olio può essere più fluido e scorrevole (lascia la bocca pulita dopo l'assaggio) o più pastoso ("grasso") in base alla composizione in acidi grassi, che dipende soprattutto dalla varietà e dalla zona di coltivazione.

Eventuali difetti

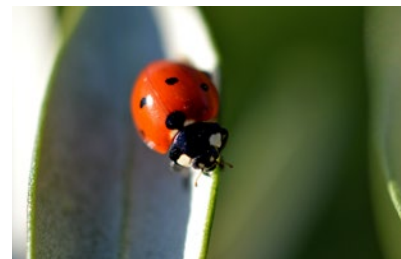
Se all'olfatto si percepisce una sensazione che ricorda il vino e l'aceto, si tratta di difetto di **avvinato**, dovuto a fermentazioni aerobiche (in presenza di aria) delle olive o delle pasta di olive; i problemi possono essere legati ad olive troppo mature, o conservate troppo tempo e male (condizioni di umidità e scarso arieggiamento), o lavorate in frantoio tradizionale a pressione con fiscoli (dischi filtranti) sporchi. Si consiglia di raccogliere le olive al giusto grado di maturazione, lavorarle nell'arco delle 24 ore. Un odore che ricorda quello delle olive in salamoia è attribuibile al difetto di **riscaldamento**, dovuto a fermentazioni anaerobiche (in assenza di aria) di olive ammassate o conservate nei sacchi; il difetto di **muffa** ricorda invece la cantina e il sottobosco, ed è

dovuto ad olive ammuffite a seguito di conservazione per molti giorni in luoghi umidi. Le olive vanno pertanto conservate, il minor tempo possibile, in cassette di plastica traforate, di capacità massima 25 kg, in ambiente fresco e asciutto.

Altri difetti sono principalmente legati alla errata o prolungata conservazione dell'olio.

Un difetto molto comune è quello di **rancido**, caratteristico dei grassi ossidati; è tipico di un olio vecchio, o conservato in presenza di luce, aria e alte temperature. L'olio va pertanto consumato entro 12, massimo 18 mesi dalla produzione e conservato in condizioni ottimali; va mantenuto ad una temperatura intorno ai 15 °C, possibilmente costante, al riparo dalla luce (locali bui o contenitori scuri), al riparo dall'aria (contenitori colmi e chiusi) o sotto gas inerte (azoto).

Il difetto di **morchia** ricorda una sensazione di putrido, legata alla fermentazione in assenza di aria delle impurità in sospensione nell'olio, che con il tempo precipitano sul





fondo del contenitore a formare una massa melmosa di colore marrone. Per evitare il difetto di morchia, l'olio va filtrato o travasato non appena le sostanze in sospensione depositano sul fondo. Si consiglia vivamente la filtrazione, per garantire una migliore conservabilità del prodotto, soprattutto nel medio-lungo periodo. Altri attributi negativi possono essere individuati in fieno-legno (in caso di olive che hanno sofferto la siccità), verme (forti attacchi di mosca delle olive), cotto (alte temperature in frantoio), acqua di vegetazione (mal funzionamento del separatore), etc....

I difetti possono essere tanti, legati a diverse fasi della filiera produttiva, non è facile garantire il livello qualitativo del prodotto finale, pertanto bisogna fare squadra, e ogni figura, dal produttore al frantoiano al consumatore finale, deve assicurare il massimo rispetto delle regole in ciascun passaggio, con la massima attenzione e professionalità.

L'assaggio ufficiale

L'assaggio di tipo professionale viene effettuato da assaggiatori esperti ed addestrati, costituiti in Panel, ai fini della classificazione merceologica e della identificazione e quantificazione degli attributi positivi e negativi del prodotto.

PANEL TEST

L'attuale normativa prevede il Panel Test per la classificazione merceologica di un olio vergine di oliva. Il Panel è un gruppo di 8-12 assaggiatori esperti ed addestrati che si riuniscono in condizioni codificate per esprimere un giudizio. Il Panel Test è la prova di analisi sensoriale effettuata da questo gruppo.

Un olio può essere classificato "extravergine di oliva" se, e solo se, non evidenzia difetti a livello organolettico e presenta note positive di fruttato.

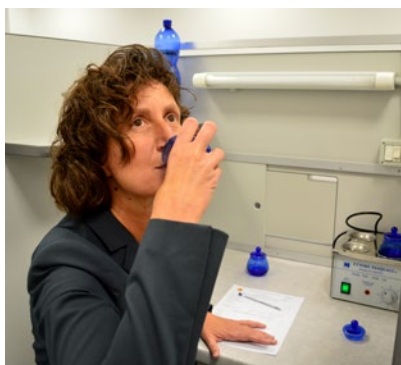


L'assaggiatore professionista deve aver frequentato un corso di assaggio dell'olio, superato prove selettive di idoneità fisiologica, completato un percorso di addestramento, al fine di iscriversi all'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli Oli di oliva extravergini e vergini e partecipare alle selezioni per poter operare all'interno di un Panel.

Il Panel, guidato da un Capo Panel, deve essere addestrato e deve garantire la massima affidabilità. Il test effettuato dal gruppo deve essere riproducibile e ripetibile: un qualsiasi altro Panel o lo stesso Panel in qualsiasi altro momento devono garantire lo stesso risultato.

L'assaggio degli oli monovarietali richiede particolare addestramento ed esperienza, nella ricerca dei descrittori che accompagnano il fruttato, i cosiddetti sentori varietali, particolarmente utili a caratterizzare i numerosi genotipi che caratterizzano l'Italia olivicola e rappresentano un vero e proprio patrimonio di biodiversità. Le **condizioni di assaggio** sono codificate dalla normativa allo scopo di rendere oggettiva, per quanto possibile, la valutazione organolettica di un olio.

La sala d'assaggio deve essere insonorizzata e priva di odori estranei; le condizioni di temperatura, umidità ed illuminazione devono essere ottima-



Fasi assaggio ufficiale (Foto E. Torelli).



li. Gli assaggiatori devono lavorare singolarmente; le cabine d'assaggio permettono una maggiore concentrazione ed una minore influenza esterna. I campioni, preparati in una zona separata, vengono presentati agli assaggiatori in forma anonima.

La prova di assaggio va effettuata seguendo delle norme di comportamento, di cui le principali:

- non mangiare nulla almeno un'ora prima dell'assaggio;
- non fumare, non consumare caffè, bevande alcoliche o aromatiche, dolci o altri alimenti con gusto forte nei 30 minuti che precedono l'assaggio;
- non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della prova;
- accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano po-

sitive, tali da non compromettere la prova.

Tutte le sensazioni, positive o negative, vengono riportate su una scheda di valutazione per definire il profilo di un olio; il giudizio finale, compresa la classe merceologica, emerge dall'elaborazione, ad opera del Capo Panel, con il supporto della statistica, dei giudizi espressi dai singoli assaggiatori, in modo individuale.

Si invitano i lettori a sperimentare nuove emozioni e nuovi giochi di abbinamento nella gastronomia, scegliendo gli oli monovarietali presenti sul catalogo, assaggiando con il bicchierino e confrontando le caratteristiche riscontrate con il profilo medio della varietà pubblicato sulla banca dati del sito www.olimonovarietali.it
Buon olio a tutti!

Ringraziamenti

- IBE - CNR Bologna: Massimiliano Magli
- ASSAM: Fabrizio Pepegna, Emilio Romagnoli
- Centro Agrochimico Regionale – Jesi (Erica Avaltroni, Simone Coppari, Bruno Vespasiani, Francesco Virdis e il restante personale del laboratorio)

- Panel regionale ASSAM – Marche (Carlo Brunori, Giovanni Cavezza, Palmiro Ciccarelli, Donatella Di Sebastiano, Nadia Fava, Marco Fenni, Gianluca Ferroni, Fausto Malvolti, Monica Rossetti, Simona Sestili, Ugo Testa, Vincenzo Torelli, Silvano Zannotti).

OlivoeOlio

Anno XXIV - n. 3 - maggio 2021 - www.olivoeolio.it - www.edagricole.it
Shopping su: newbusinessmedia.it

DIRETTORE RESPONSABILE: Ivo A. Nardella

DIRETTORE EDITORIALE: Eugenio Occhialini

REDAZIONE: Francesco Bartolozzi, Gianni Gnudi (capo redattore),
Alessandro Maresca, Giorgio Setti (capo redattore), Lorenzo Tosi

SEGRETERIA DI REDAZIONE:

Tel. +39 051/6575.847 - Fax: +39 051/6575.856

Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 BOLOGNA - redazione.edagricole@newbusinessmedia.it

DIRETTORE SCIENTIFICO: Riccardo Gucci

REFERENTE TECNICO: Letizia Tozzini

UFFICIO GRAFICO: Emmegi Group Srl
PROGETTO GRAFICO: Sira Dingì

PROPRIETARIO ED EDITORE: New Business Media Srl
SEDE LEGALE: Via Eritrea, 21 - 20157 Milano

DIRETTORE EDAGRICOLE: Eugenio Occhialini



SEDE OPERATIVA: Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna
UFFICIO PUBBLICITÀ: Tel. +39 051/6575.822 - Fax: +39 051/6575.853
pubblicita.edagricole@newbusinessmedia.it

UFFICIO TRAFFICO: Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna - Tel. +39 051/6575.855
impianti.edagricole@newbusinessmedia.it

STAMPA: Faenza Group - Faenza

Via Vittime civili di guerra, 35 - Faenza (Ra)

SERVIZIO CLIENTI: abbonamenti@newbusinessmedia.it

Tel: +39 02/3909.0440 - Fax: +39 02/3909.0335

Italia abbonamento annuo cartaceo: Euro 49,00

Italia / Estero abbonamento annuo digitale: Euro 22,00

Prezzo singola copia Euro 9,00 presso l'editore

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario su IBAN: IT9860306909504100000009929

Conto corrente postale n. 1017908581

intestati a: New Business Media Srl

L'abbonamento avrà inizio dal primo numero raggiungibile

Registrazione Tribunale di Milano n. 69 del 05/03/2014

Precedentemente registrata presso il tribunale di Bologna n. 6776 del 04/03/1998

ROC "Poste italiane Spa - sped. A.P. - DL 353/2003

conv. L. 46/2004, art. 1c.1: DCB Milano"

Roc n. 24344 del 11 marzo 2014.

ISSN 1127-0713

Associato a:

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIALE DI SETTORE

Aderente a: Confindustria Cultura Italia

Responsabilità: la riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti in negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

Ai sensi del D.Lgs 196/03 garantiamo che i dati forniti saranno da noi custoditi e trattati con assoluta riservatezza e utilizzati esclusivamente ai fini commerciali e promozionali della nostra attività. I Suoi dati potranno essere altresì comunicati a soggetti terzi per i quali la conoscenza dei Suoi dati risulta necessaria o comunque funzionale allo svolgimento dell'attività della nostra Società. Il titolare del trattamento è: New Business Media Srl Via Eritrea 21, 20157 Milano. Al titolare del trattamento Lei potrà rivolgersi al numero 02/3909.0349 per far valere i Suoi diritti di rettifica, cancellazione, opposizione a particolari trattamenti dei propri dati, esplicitati all'art. 7 D.Lgs 196/03





VIA DELL'INDUSTRIA, 1 - 60027 OSIMO (AN)
(+39) 071 8081
info@assam.marche.it
www.assam.marche.it

