



Catalogo degli Oli Monovarietali



in occasione dell'11^A Rassegna Nazionale Oli Monovarietali



dammi il meglio, ti darò il massimo
impianti oleari di alta qualità

TOSCANA ENOLOGICA MORI

VIA CIMABUE 4-6 50028 TAVARNELLE VAL DI PESA (FI)
TEL. 0558071568
FAX 0558071293
www.tem.it tem@tem.it

Catalogo degli Oli Monovarietali



in occasione dell'11^A Rassegna Nazionale Oli Monovarietali

Dalla tecnologia dmf nasce **LEOPARD**

**La soluzione della terza era
per l'estrazione dell'olio di oliva**



L'unico estrattore a due fasi che produce una sansa disidratata simile a quella del tre fasi e che recupera la polpa della sansa, "paté", ideale per l'utilizzo agronomico e l'alimentazione zootecnica. Il "paté" rappresenta non più uno scarto bensì un valore aggiunto per il frantoiano.

**Qualità eccelsa dell'olio estratto senza aggiunta di acqua
Resa in assoluto la più alta ottenibile oggi sul mercato
Consumi ridotti sia idrici che energetici**



GRUPPO

PIERALISI
INNOVATORI PER PASSIONE

Via Don Battistoni, 1 60035 JESI An Tel. +39.0731.2311 Fax +39.0731.231239 info@pieralisi.com www.pieralisi.com



Un catalogo per gli oli di qualità

la parola all'editore

Trascorsi ormai dieci anni dalla prima rassegna degli Oli Monovarietali, organizzata da Assam, abbiamo pensato di regalare al catalogo, che ogni anno segnala i produttori di oli extravergini da varietà autoctone di olive, una nuova veste per meglio valorizzare le straordinarie produzioni che i territori italiani sono in grado di esprimere. Imparare a conoscere gli oli monovarietali, le loro peculiarità e il loro utilizzo ottimale sono passaggi obbligati per chiunque voglia accostarsi, per passione o per mestiere, al mondo dell'olio extravergine, in quanto ogni blend extravergine italiano nasce dalla sapiente miscela di queste varietà.

Il catalogo è dunque dedicato, oltre che ai produttori di oli, soprattutto a tutti coloro i quali sono chiamati a giudicare e scegliere un olio da proporre al consumatore finale, dai professionisti della distribuzione a quelli della ristorazione, a cui quest'anno è stata dedicata particolare attenzione, affiancando alle tipologie sensoriali nelle quali vengono divisi gli oli monovarietali anche alcune ricette preparate dall'Associazione dei Cuochi trentini nell'ambito della collaborazione con Sololio-Expo Riva Hotel.

Questo catalogo è reso possibile dall'attività di Assam, in collaborazione con Regione Marche ed Edagricole-New Business Media, e dal sostegno di Enti che da sempre collaborano alla buona riuscita della manifestazione: CRA-OLI sede distaccata di Spoleto, Regione Marche, Camera di Commercio di Macerata, Provincia di Macerata, Fondazione Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata, Toscana Enologica Mori e, new entry, Confidicoop.

Sommario

03 *La parola all'editore*

09 *Introduzione al catalogo*

13 *Guida all'assaggio*

14 *Prove di abbinamento*

16 *Una ricetta per ogni tipologia*

18 *Tipologia 1*

Ricetta: Girello di vitello.....	19
Carboncella.....	20
Dritta.....	20
Gentile Di Chieti.....	21
Gentile Di Larino.....	22
Leccino.....	22
Nebbio.....	24
Nociara.....	24
Ogliarola Del Bradano.....	24
Piantone Di Mogliano.....	24
Posola.....	24
Raggia.....	25
Rajo.....	25
Razzola.....	25
Rosciola.....	25
Salviana.....	25
Sargano.....	26
Taggiasca.....	26

28 *Tipologia 2*

Ricetta: Fagottino di carne salada.....	29
Carpellese.....	30
Casaliva.....	30
Coratina.....	31
Correggiolo.....	33
Fort.....	34
Frantoio.....	34
Gorgazzo.....	37
Miniol.....	37
Ogliarola.....	37
OlivastraSeg gianese.....	37
Pendolino.....	37
Quercetano.....	38
Raggiola.....	38
Sbresa.....	38
Savorgnana.....	39
Trep.....	39

40 *Tipologia 3*

Ricetta: Bocconcini di trota marinata ..	41
Cellina Di Nardo.....	42
Mignola	42
Ogliarola Sa lentina	43
Posolella.....	43

44 *Tipologia 4*

Ricetta: Zuppa di broccolo	45
Biancolilla.....	46
Bosana	46
Coroncina	47
Cucco.....	48
I77.....	48
Majatica Di Ferrandina.....	48
Peranzana.....	48
Rustica.....	50
Semidana.....	50
Tonda Del Matese.....	50
Verdello.....	51

52 *Tipologia 5*

Ricetta: Guazzetto di fagioli.....	53
Ascolana Tenera.....	54
Gentile Dell Aquila.....	56
Grossa Di Cassano	57
Itrana.....	57
Nocellara Del Belice	58
Nocellara E tnea.....	59
Nocellara Messinese	60
Ortice.....	60
Ravece.....	60
Tonda Iblea.....	61

62 *Tipologia 6*

Ricetta: Tortelloni caserecci	63
Ascolana Dura	64
Bianchera.....	64
Cima Di Mola	64
Intosso.....	64
Leccio Del Corno.....	65
Maurino.....	65
Moraiolo.....	66
Nostrale Di Rigali	68
Piantone Di Falerone	69
Picholine	69
Pisciottana	70
Rossellino	70
SanFel ice.....	70

71 *Monovarietali dalla Croazia*

Frantoio.....	71
Busa di Dignano	71
Žizolera	71



Il **Confidicop Marche** è una società cooperativa senza fini di lucro nata nel 1999 dalla fusione di due confidi (**Confidicop e Coopinvest**). Inizialmente l'operatività era rivolta per statuto solo verso le cooperative, poi con il passare degli anni il Consiglio di Amministrazione ha deciso di allargare l'operatività in favore di tutti i settori economici e di estenderla a tutto il territorio nazionale.

Attraverso un importante lavoro politico-sindacale, aderirono in seguito tutte le Associazioni agricole presenti nella regione: Copagri, Coldiretti, Cia e Confagricoltura, dando un forte impulso allo sviluppo dell'attività agricola della società, tanto che il settore agricolo ne rappresenta oggi l'attività più consistente.

Impegnati a favorire una crescita economica sostenibile

Impegnati a favorire una crescita economica sostenibile

Il 9 marzo 2012, con il raggiungimento dei requisiti di volume di attività superiore a 75 milioni di euro, il **Confidicoop Marche** è stato iscritto nell'elenco degli Intermediari Finanziari Vigilati da Banca D'Italia art. 107.

Il **Confidicoop Marche** è una cooperativa di garanzia che ha una solida reputazione, la sua struttura vede un Consiglio di Amministrazione di 9 consiglieri ed ha un organico di 14 dipendenti.

L'attività del **Confidicoop Marche** è rivolta a tutti i settori, con prevalenza nel settore agricolo ed opera su tutto il territorio nazionale.

Il requisito patrimoniale è del 28% che ne determina la solidità della struttura.

Per quanto concerne la base sociale essa è composta da imprese agricole, della pesca, del commercio, del turismo, dei servizi, dell'industria.

Le banche convenzionate con **Confidicoop Marche** sono Socie ed Enti Sostenitori così come tutte le associazioni imprenditoriali dell'agricoltura e della cooperazione.

Il rapporto messo in atto dal **Confidicoop Marche** nei confronti del sistema del credito è sempre stato improntato su basi di collaborazione e di confronto costruttivo, oggi più che mai necessario rispetto a questo periodo di grandi difficoltà e di profondi cambiamenti che investono l'insieme dell'economia e della finanza nel nostro Paese.

Per quanto concerne il settore agricolo, il **Confidicoop** ha ottenuto contributi a valere su misure di ingegneria finanziaria da parte della Regione Marche e Molise, che hanno consentito

di sostenere e rilanciare il settore agricolo principalmente riguardo interventi di miglioramento aziendale, incremento dell'attività, sviluppo di attività connesse all'attività agricola principale, introduzione di nuove tecnologie di prodotto e di processo, investimenti materiali e immateriali. L'operatività del settore agricolo è estesa su tutto il territorio nazionale.

Il settore agricolo è rappresentato da numero 862 soci (40%).

Il **Confidicoop Marche** ha Sede Legale in Ancona ed una Sede distaccata in Molise: l'operatività della cooperativa è a livello nazionale, avendo stipulato convenzioni con i maggiori Istituti di Credito Nazionali e Regionali.

L'operatività Regionale ed extra Regionale è resa possibile da accordi commerciali, che riguardano principalmente i seguenti Istituti di Credito:

- UBI - Banca Popolare di Ancona
- Banca Marche
- UniCredit
- Banca dell'Adriatico

Gli Istituti sopra menzionati sono attualmente quelli con cui la nostra cooperativa ha in essere un piano commerciale di sviluppo /collaborazione particolarmente attivo e sensibile verso il settore agricolo.

L'impegno di **Confidicoop Marche** è stato orientato a sostenere le eccellenze del settore agroalimentare italiano che vedono nella produzione dell'olio uno dei prodotti più importanti per lo sviluppo e la vendita del Made in Italy all'estero.

confidicoop marche

Catalogo degli oli monovarietali

by Barbara Alfei

Capo Panel ASSAM - Marche
alfei_barbara@assam.marche.it



11° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali
Abbadia di Fiastra 14 - 15 giugno 2014

II° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOARIETALI

Organizzatori: ASSAM, CRA - OLI
sede distaccata di Spoleto, New Business Media.

Promotori: Regione Marche, C.C.I.A.A. di
Macerata, Provincia di Macerata, Fondazione
Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata,
Confidcoop Marche.

Comitato tecnico-scientifico: Barbara Alfei
(Presidente), Giorgio Pannelli, Antonio Ricci.

Collaboratori ASSAM - Organizzazione:
Donatella Di Sebastiano, Fabrizio Pepegna,
Emilio Romagnoli.

Centro Agrochimico ASSAM - Analisi chimiche:
Erica Avaltroni, Luminari Chiara, Francesco Virdis.

Panel Regionale ASSAM - Marche: Carlo Brunori,
Federico Cappelletti, Roberto Catorci, Giovanni
Cavezza, Renzo Ceccacci, Donatella Di Sebastiano,
Elisabetta Gabrielloni, Gabriella Gabrielloni, Nicola
Gattanella, Fausto Malvolti, Monica Rossetti,
Simona Sestili, Ugo Testa; inoltre Sandra Barboni,
Meri Ruggeri, Silvano Zannotti.

I dati della Rassegna 2014

Alla Rassegna 2014 sono pervenuti 303 campioni di olio, di 88 varietà diverse, da 18 regioni italiane; ospite di quest'anno la Croazia (Tabb. 1 e 2).

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

Tutti gli oli pervenuti alla Rassegna sono stati sottoposti ad analisi chimiche e sensoriali, nel periodo gennaio-marzo.

Le determinazioni analitiche sono state effettuate dal Centro Agrochimico dell'ASSAM di Jesi:

- composizione acidica, definita con la metodica ufficiale (Reg. CE 796/02); 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), determi-

Introduzione al catalogo

Tab. 1 – Numero campioni pervenuti alla 11ª Rassegna Nazionale degli oli monovarietalì, suddivisi per regione.

REGIONE	N. CAMPIONI
Abruzzo	36
Basilicata	3
Calabria	7
Campania	19
Emilia Romagna	1
Friuli Venezia Giulia	5
Lazio	17
Liguria	8
Lombardia	8
Marche	59
Molise	3
Puglia	51
Sardegna	12
Sicilia	18
Toscana	37
Trentino	4
Umbria	9
Veneto	3
Totale Italia	300
Croazia	3
Totale Rassegna 2014	303

nati per via colorimetrica mediante il reattivo di Folin Ciocalteu calcolati su retta di taratura in acido gallico.

La valutazione organolettica è stata effettuata dal Panel regionale ASSAM Marche, costituitosi nel

1998 ed operante presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale dell'ASSAM - Ancona. Il gruppo, coordinato dal Capo Panel Barbara Alfei, è riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internazionale dall'anno 2000 e dal Ministero dell'Agricoltura dall'anno 2004.

Ciascun olio è stato assaggiato da almeno 8 componenti del Panel utilizzando una 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-retroolfattivo. I 303 campioni pervenuti alla Rassegna sono stati sottoposti ai giudici in numerose sedute, circa due a settimana, in un arco temporale di circa 3 mesi. Nell'ambito di ciascuna seduta i campioni sono stati presentati ai giudici in maniera rigorosamente anonima 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 compresa tra 0 e 3, media tra 3 e 6, intensa maggiore di 6 (cfr. Reg. CE 640/2008). Vengono riportati esclusivamente i sentori percepiti da più della metà degli assaggiatori (quindi con una mediana maggiore di zero), indicati in ordine decrescente di intensità; con il termine "retrogusto" si fa riferimento alle sensazioni percepite per via retronasale. Eventuali difetti vengono indicati sulla scheda nella voce "note".

A ciascun olio viene attribuito un voto, fino ad

Tab. 2 - Varietà maggiormente pervenute alla Rassegna 2014

VARIETÀ	N. CAMPIONI
Coratina	20
Frantoio	19
Moraiolo	18
Ascolana tenera	16
Leccino	15
Itrana	12
Peranzana	12
Bosana	11
Mignola	10
Nocellara del Belice	10
Ravece	10
Casaliva	9
Dritta	8

un massimo di 9; tale voto non viene riportato in questa sede, ma comunicato al produttore attraverso la scheda di valutazione sensoriale. Non è stata volutamente valutata l'armonia, poichè un olio monovarietale e tipico non risulta necessariamente armonico, ma sono stati presi in considerazione l'equilibrio olfatto-gustativo, la ricchezza e la freschezza delle sensazioni percepite.

Al fine di stimolare un miglioramento continuo della qualità dell'olio e dare al consumatore 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 **superiore o uguale a 7,0**, pari al 77% del totale. Il 10% degli oli pervenuti ha evidenziato difetti a livello sensoriale, in particolare il riscaldamento, a seguire avvinato e fieno/legno, con un punteggio al Panel test inferiore a 6,5; il 13% dei campioni ha invece ottenuto un punteggio compreso tra il 6,5 e il 7, sufficiente per garantire la rispondenza alla classe merceologica dell'extravergine, ma non sufficiente per l'ammissione alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali – Edizione 2014.

Le Aziende che hanno presentato alla Rassegna più campioni della stessa varietà (es. DOP e non, bio e non, epoche di raccolta differenti), sono state inserite nel catalogo con l'olio che ha presentato la migliore valutazione al Panel test.

Le Aziende i cui oli sono stati ammessi alla Rassegna hanno la possibilità di presentarsi sulla vetrina on line degli oli monovarietali (www.vetrinaolimonovarietali.it).



Riconoscimenti speciali Rassegna 2014

Oli di eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietalì più rappresentate

(varietà con almeno 8 campioni pervenuti alla Rassegna e con un punteggio al Panel test maggiore o uguale a 8,1)

Ascolana Tenera	Olivaio di Cestini Valter, Castelleone di Suasa (AN) - Marche
Casaliva	Frantoio di Riva, Agraria Riva del Garda, Riva del Garda (TN) - Trentino
Coratina	Az. Agr. "Le Tre Colonne" di Salvatore Stallone, Giovinazzo (BA) - Puglia Az. Agr. Spaccavento, Molfetta (BA) - Puglia
Frantoio	Società Agricola Olivart s.n.c. , Bagno a Ripoli (FI) - Toscana
Itrana	Az. Agr. Alfredo Cetrone, Sonnino (LT) - Lazio
Moraiolo	Az. Agr. Miciolo - I Greppi di Silli, San Casciano Val di Pesa (FI) - Toscana Società Agricola Podere di Pieve di Mori Giorgio e Andrea s.s., Tavarnelle Val di Pesa (FI) - Toscana
Ravece	Agrituristica Fontana Madonna, Frigento (AV) - Campania

Varietà autoctone di nuova presentazione

(varietà autoctone catalogate, non pervenute alle edizioni precedenti della Rassegna):

Gorgazzo	Az. Agr. Fachin Fernanda, Gemona del Friuli (UD) - Friuli Venezia Giulia
Posola, Posoella	Frantoio Oleario Claudio Di Mercurio, Penne (PE) - Abruzzo
Rossellino	Az. Agr. Torre Bianca, San Casciano Val di Pesa (FI) - Toscana Soc. Agr. La Ranocchiaia, San Casciano Val di Pesa (FI) - Toscana

Ringraziamenti

Si ringraziano per il coordinamento nella raccolta dei campioni e la selezione degli stessi l'Associazione Olivicoltori di Ittiri "S'Ischimadorza" (SS) ed il Consorzio "Coprovoli" - Ariano Irpino (AV).

Si ringraziano inoltre le numerosissime aziende agricole da tutta Italia che, con passione ed etica, contribuiscono alla buona riuscita della manifestazione attraverso l'invio dei propri campioni e la partecipazione attiva alle numerose iniziative collegate.

Come si assaggia

un olio monovarietale

by **Barbara Alfei**



Segue la fase olfattiva, durante la quale si cerca di percepire tutti gli odori, in particolare il fruttato di oliva verde oppure maturo, di diversa intensità, accompagnato da sentori positivi, legati soprattutto alla varietà, quali foglia o erba appena sfalciata, mandorla fresca, carciofo/cardo, pomodoro, mela, frutti di bosco, erbe aromatiche, frutta matura, altro. Si passa poi all'esame gustativo, mettendo in bocca una quantità di olio pari ad un piccolo cucchiaino; si fa roteare l'olio in bocca, in modo che venga a contatto con le papille gustative, per apprezzare le diverse sfumature del gusto, in particolare l'amaro, in fondo alla lingua, prima della deglutizione, che può essere più o meno intenso e persistente, e soprattutto positivo in quanto legato alla presenza di sostanze fenoliche; nell'olio il dolce è inteso come "falsa" sensazione (di impatto), il salato è assente, l'acidità non è percepibile con le papille gustative.

L'esame visivo viene tralasciato in fase di classificazione merceologica, in quanto colore e limpidezza non sono correlati alla qualità dell'olio, non devono pertanto avere alcuna influenza psicologica sull'assaggiatore; è invece importante per la caratterizzazione degli oli monovarietali in quanto il colore verde è sinonimo di maggior contenuto in clorofille, quindi legato principalmente alla varietà e all'epoca di raccolta delle olive.



Quindi si vaporizza l'olio nella cavità orale aspirando aria tra i denti ("strippaggio"), al fine di percepire i composti aromatici per via retronasale e la sensazione tattile del piccante in gola, anch'essa estremamente positiva, in quanto correlata alla presenza di polifenoli.

In bocca viene valutata anche la fluidità, legata alla composizione in acidi grassi, in particolare al contenuto in acido oleico ed al rapporto insaturi/saturi, con importanti risvolti sugli aspetti non solo sensoriali, ma anche nutrizionali.

L'olio infine viene espulso e si valutano attentamente tutte le sensazioni che persistono dopo l'assaggio. Tra un campione ed il successivo, si mangia uno spicchio di mela per pulire la bocca.

Il percorso degli oli monovarietali

Dal panel professionale a chef e consumatori

by B. Alfei, M. Magli, A. Rotondi, L. Morrone, G. Pannelli

Negli ultimi 9 anni della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali Italiani sono stati analizzati e caratterizzati dal punto di vista organolettico oltre 2200 campioni commerciali di oli monovarietali, provenienti da 18 regioni italiane e appartenenti a 153 differenti cultivars. L'analisi dei profili sensoriali di tali oli nel corso degli anni ha permesso di definire in maniera accurata l'ampia ricchezza di profumi e sapori che caratterizza il vasto patrimonio olivicolo italiano, individuando differenze significative nelle intensità di fruttato di oliva, amaro e piccante e soprattutto una ricchezza degli attributi sensoriali secondari come erba, carciofo, pomodoro, mandorla fresca, mela, frutti di bosco ed erbe aromatiche. Parallelamente alla descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli prodotti dalle diverse varietà pervenute alla rassegna, negli ultimi quattro anni è stato intrapreso un

lavoro mirato a raggruppare gli oli monovarietali in funzione delle differenze e/o delle similitudini tra i loro profili sensoriali con l'obiettivo di fornire informazioni fruibili non solo dall'assaggiatore esperto, ma anche dal professionista della ristorazione o dal semplice consumatore che si appropria al prodotto olio con curiosità. Utilizzando quindi i profili organolettici degli oli prodotti dalle varietà pervenute alla rassegna in almeno

tre edizioni, sono state individuate attraverso particolari analisi statistiche sei differenti tipologie sensoriali i cui profili, insieme a quelli di tutte le varietà, sono presenti sul sito internet <http://www.olimonovarietali.it>. Queste sei tipologie, che si stanno sostanzialmente confermando anno dopo anno, permettono un'informazione semplificata relativa all'offerta in termini di caratteristiche organolettiche degli oli monovarietali.

Questo metodo di classificazione, ovviamente basato sulla valutazione degli oli operata secondo le attuali normative ed eseguita da assaggiatori esperti, non tiene in considerazione le condizioni alle quali il consumatore normalmente si appropria al prodotto. I consumatori, per quanto informati, non dispongono generalmente del bagaglio di conoscenze ed esperienze che invece è patrimonio dell'assaggiatore esperto, ma soprattutto utilizzano l'olio e lo giudicano sempre in combinazione con altri



Prove di abbinamento

cibi. Per questo motivo durante le ultime tre edizioni della Rassegna, in concomitanza con gli eventi gastronomici organizzati nell'ambito della manifestazione ed in collaborazione con l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri della Ristorazione e Turistici "G. Varnelli" di Cingoli (MC), le tipologie identificate sono state sottoposte a valutazione da parte di consumatori che le hanno giudicate attraverso l'abbinamento a differenti preparazioni culinarie. Oltre 400 consumatori hanno partecipato a "interviste sensoriali" dove sono state utilizzate complessivamente 18 differenti preparazioni (da piatti a "struttura" semplice come patate bollite, passando per piatti più "strutturati" come creme di legumi, fino a piatti molto "strutturati" ed elaborati come carni e zuppe). Ai consumatori intervistati venivano proposte alcune preparazioni gastronomiche condite in duplice versione; per ciascuna venivano utilizzati a crudo due oli appartenenti a due differenti tipologie sensoriali. All'intervistato è stato chiesto di giudicare il gradimento complessivo dell'abbinamento olio-piatto attraverso una scala strutturata a 9 punti (1 = "estremamente sgradevole", 9 = "estremamente gradevole", 5 = "né gradevole/né sgradevole") e di indicare gli attributi sensoriali più appropriati per descrivere l'olio utilizzato in quella preparazione.

I risultati hanno confermato come



la scelta di un determinato olio per l'aggiunta a crudo su una determinata preparazione culinaria abbia in molti casi la capacità di modificare significativamente il gradimento complessivo del piatto; in alcuni casi i giudizi sono stati contrastanti rivelando come sia l'armonicità che la disarmonicità dell'abbinamento siano in egual misura apprezzate facendo emergere l'assoluta discrezionalità del gusto del consumatore.

L'aspetto certamente più interessante riguarda però la capacità da parte dei consumatori intervistati di distinguer-



re sensorialmente (in abbinamento) le sei tipologie definite. Tale capacità discriminativa (definita attraverso una particolare tecnica statistica denominata CATA – Check-All-That-Apply) è ovviamente influenzata dalla "complessità" della preparazione gastronomica; le discriminazioni tra gli oli appartenenti alle diverse tipologie sono ovviamente molto più nette in piatti tendenzialmente semplici e poco "strutturati" rispetto a preparazioni molto più complesse ed elaborate.

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 giocare un ruolo importante nel creare sensazioni ed emozioni nella preparazione di un determinato piatto. Non vi è dubbio che la scelta di un particolare olio possa trasferire alla preparazione culinaria sensazioni olfatto-gustative-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.

Una ricetta per ogni **tipologia**



Dalla pluriennale collaborazione con Expo Riva Hotel nell'ambito di Sololio (Riva del Garda – TN), è nata l'idea di coinvolgere l'Associazione Cuochi Trentini nella realizzazione di ricette su cui abbinare le 6 tipologie sensoriali in cui sono stati raggruppati gli oli monovarietali italiani, a seguito delle elaborazioni statistiche dei dati organolettici degli oli partecipanti alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali. Nell'ambito delle giornate della fiera (27-29 gennaio 2014) sono state valutate 6 ricette proposte dagli Chef Stefano Goller, Michele Bavuso e Valentino Morandi sottoponendole ad una giuria composta da chef, giornalisti enogastronomici, sommelier, assaggiatori di olio e consumatori, alla quale è stato chiesto di valutare, mediante una scheda appositamente predisposta, il miglior abbinamento piatto/olio, scegliendo tra due oli appartenenti a due differenti tipologie sensoriali.

Le prove hanno consentito di selezionare la tipologia di olio maggiormente apprezzata dalla Giuria su ciascuna ricetta; è stata anche un'interessantissima occasione di confronto tra lo chef che propone la ricetta in abbinamento a particolari tipologie di olio secondo una sua precisa 'idea' di abbinamento e chi fruisce del piatto e ne valuta l'armonia o, in alcuni casi, la piacevole contrapposizione della combinazione.

6 ricette

Le 6 ricette vogliono essere solo un esempio di come poter impreziosire una pietanza, accuratamente preparata e presentata, con un filo di olio extravergine di oliva monovarietale con determinate caratteristiche a livello di profumi e di note gustative di amaro e piccante.

Volutamente si è scelto di proporre in abbinamento non la singola varietà, ma la tipologia sensoriale, che raggruppa diverse varietà tra le quali poter operare la scelta in base al territorio in cui si opera, con l'obiettivo di legare i profumi e i sapori degli oli di varietà autoctone di olivo a piatti e prodotti tipici del territorio.

Le sei sezioni, ciascuna rappresentata da una tipologia sensoriale e una ricetta come esempio di utilizzo sul piatto, racchiudono le varietà che presentano profili sensoriali simili, e per ciascuna varietà sono indicati i produttori che hanno presentato l'olio alla Rassegna 2014 ottenendo un punteggio al Panel test superiore o uguale a 7.

Ringraziamenti:

Si ringrazia la Fiera Expo Riva Hotel che nell'ambito di Sololio 2014 ha reso possibile la collaborazione con l'Associazione Cuochi Trentini, e la Giuria che ha valutato gli oli in abbinamento ai piatti, composta da Alfei Barbara, Paolo Betti, Mauro Deconcini, Leonardo Delogu, Donatella Di Sebastiano, Antonio Falzolger, Laura Grippa, Serenella Guzzini, Massimiliano Magli, Franca Merz, Mauro Monaco, Luigi Montibeller, Lucia Morrone, Enrica Peroni, Angelo Valluzzi, Vincenzo Venice.

Foto dei piatti "Archivio Riva del Garda Fierecongressi/Foto Daniele Panato"





Tipologia 1

Carboncella

Dritta

Gentile Di Chieti

Gentile Di Larino

Leccino

Nebbio

Nociara

Ogliarola Del Bradano

Piantone Di Mogliano

Posola

Raggia

Rajo

Razzola

Rosciola

Salviana

Sargano

Taggiasca



Elaborazioni ASSAM Marche & IBIMET CNR

Tipologia 1

Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.



Girello di vitello

Il girello di vitello leggermente affumicato al punto rosa, con quenelle di caprino, gelatina all'uva fragola, insalatina di mele e noci



Ingredienti per 4 persone

- Girello di vitello gr. 200
- Formaggio caprino fresco gr. 70
- Uva fragola gr. 40
- Songino gr. 30
- Noci sgusciate gr. 25
- Zucchero semolato gr. 10
- Mele Golden n° 1
- Sale affumicato q.b.
- Erba cipollina q.b.
- Olio monovarietale tipologia 1 q.b.
- Sale fino e pepe di macinino q.b.

Procedimento

Sgrassare il girello di vitello, condire con il sale affumicato, rosolare in padella con un filo di olio

e finire la cottura in forno a 160 gradi per 15 minuti, a cottura ultimata raffreddare e tagliare a fette sottili di circa 2/3 millimetri.

Pelare le mele, tagliarle in fette sottili, unire le noci e condire con sale, pepe bianco, erba cipollina tagliata finemente e olio.

Cuocere in un pentolino l'uva per 2 minuti, ricavarne il succo e unire lo zucchero rimettendo a cuocere a fuoco moderato fino a 104 gradi, poi lasciar raffreddare.

Disporre nel piatto prescelto le fette di girello a ventaglio con vicino la quenelle di caprino. Accompagnare con la gelatina d'uva e l'insalatina di mele Golden e noci. Guarnire con il songino e germogli delicati e un filo di olio monovarietale della tipologia 1.



CARBONCELLA

(LAZIO • RM)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore verde; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,45
Acido oleico (%)	75,87
Acido linoleico (%)	0,67
Polifenoli totali (%)	280

AZ. AGRICOLA BIOLOGICA AUGUSTO SPAGNOLI

Via Del Colle • 00017 Nerola (RM)
Tel. 0774 644047 • 331 81 83 562
augustospagnoli@libero.it



CARBONCELLA

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore di mandorla. Al gusto medie note di piccante; amaro intenso; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,88
Acido oleico (%)	74,56
Acido linoleico (%)	0,56
Polifenoli totali (%)	765

SOC. AGR. MONTESCHIAVO • TENUTE PIERALISI SRL

Via Vivaio • Fraz. Monteschiavo • 60030 Maiolati Spontini (AN)
Tel. 0731 700385
info@monteschiavo.it



CARBONCELLA

(MARCHE • AP)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde (foglia), con sentore di mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e frutti di bosco. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,83
Acido oleico (%)	74,77
Acido linoleico (%)	0,64
Polifenoli totali (%)	286

SOC. COOP. AGRICOLA ORTO DEGLI ULIVI

Contrada San Michele, 54 • 63064 Cupramarittima (AP)
Tel. 0735 777282 • 339 45 45 317
jandm@fastwebnet.it



CASTELNOVINA

(LIGURIA • SP)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore di mandorla. Al gusto leggere note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo/verde; fluidità media.

Acido palmitico(%)	10,64
Acido oleico (%)	79,27
Acido linoleico (%)	0,67
Polifenoli totali (%)	205

AZ. AGR. ATTILIA TORCHIANA

Via Ghiaretto, 5 • 19038 Sarzana (SP)
Tel. 338 87 24 977
bella.stanchi@gmail.com



DRITTA

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,79
Acido oleico (%)	74,20
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	519

AZ. AGR. FORCELLA

Via Riviera, 285 • 65123 Pescara (PE)
Tel. 333 81 46 619
info@agricolafortcella.it



DRITTA

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	14,35
Acido oleico (%)	72,65
Acido linoleico (%)	0,57
Polifenoli totali (%)	598

AZ. AGR. "LA QUAGLIERA"

Via Strada Comunale La Quagliera, 8 • 65010 Spoltore (PE)
Tel. 085 4156745 • 348 49 57 605
priscamontani@email.it



DRITTA

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,29
Acido oleico (%)	73,23
Acido linoleico (%)	0,55
Polifenoli totali (%)	597

AZ. AGRICOLA ORSINI DELIA

Contrada Fontemaggio, 7 • 65014 Loreto Aprutino (PE)
Tel. 085 8291239 • 347 78 92 882
extravergineorsini@gmail.com



DRITTA

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, tendenzialmente verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore giallo con lievi riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,45
Acido oleico (%)	74,22
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	300

AZ. AGR. PACE PIERLUIGI

Via del Baio, 5 • 65014 Loreto Aprutino (PE)
Tel. 085 8291153 • 339 58 75 002
olioprete@alice.it



DRITTA

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	11,46
Acido oleico (%)	75,44
Acido linoleico (%)	0,75
Polifenoli totali (%)	518

AZ. AGR. PALUSCI MARINA

Via Fontegallo, 2 • 65019 Pianella (PE)
Tel. 339 22 85 185
info@olivetopendone.com



DRITTA

(ABRUZZO • TE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo/verde; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,61
Acido oleico (%)	73,43
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	684

AZ. AGR. PERSIANI SAS & C.

Contrada San Martino, 43 • 64032 Atri (TE)
Tel. 085 8700246 • 338 36 42 724
agricolapersiani@tin.it



DRITTA

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di piccante e soprattutto amaro di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	11,62
Acido oleico (%)	76,27
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	843

FRANTOIO OLEARIO CLAUDIO DI MERCURIO

Via Porta Fornace, 4 • 65017 Penne (PE)
Tel. 085 8279937 • 339 76 46 347
info@frantoiohermes.it



GENTILE DI CHIETI

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore di mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	14,81
Acido oleico (%)	65,90
Acido linoleico (%)	0,67
Polifenoli totali (%)	500

AZ. AGR. DI CAMPLI AMALIA P.

Contrada Finocchietto, 16 • 66040 Roccaalegna (CH)
Tel. 0872 987361 • 392 69 82 083
a.villani@virgilio.it



GENTILE DI CHIETI

(ABRUZZO - CH)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	17,18
Acido oleico (%)	63,11
Acido linoleico (%)	0,66
Polifenoli totali (%)	491

AZ. AGR. STANTE SNC

Via Germania • 66050 San Salvo (CH)
Tel.: 0873 547584 • 346 54 05 685 • 347 61 85 437
stantesnc@virgilio.it



GENTILE DI LARINO

(MOLISE • CB)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	13,40
Acido oleico (%)	73,04
Acido linoleico (%)	0,64
Polifenoli totali (%)	452

AZ. AGR. LA CASA DEL VENTO

Contrada Monte, 148 • 86035 Larino (CB)
Tel. 335 81 69 881
pasqualedilena@gmail.com



GENTILE DI LARINO

(MOLISE • CB)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	14,62
Acido oleico (%)	71,57
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	567

OLEIFICIO MOTTILLO BRUNO

Contrada Cappuccini, 10 • 86035 Larino (CB)
Tel. 0874 822212 • 335 60 89 398
brunomottillo@tin.it



LECCINO

(ABRUZZO • TE)

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

Acido palmitico(%)	14,02
Acido oleico (%)	75,35
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	523

AZ. AGR. PERSIANI SAS & C.

Contrada San Martino, 43 • 64032 Atri (TE)
Tel. 085 8700246 • 338 36 42 724
agricolapersiani@tin.it



LECCINO

(MARCHE • AN)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde (foglia), con sentore di mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto mandorlato. Colore giallo/verde; fluidità media.

Acido palmitico(%)	11,78
Acido oleico (%)	77,91
Acido linoleico (%)	0,64
Polifenoli totali (%)	505

AZ. AGR. FONDAZIONE

DUCA ROBERTO FERRETTI DI CASTELFERRETTO

Via della Battaglia, 52 • 60022 Castelfidardo (AN)
Tel. 071 780156 • 335 13 02 803
info@fondazioneferretti.org



LECCINO

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico(%)	13,53
Acido oleico (%)	73,51
Acido linoleico (%)	0,67
Polifenoli totali (%)	602

AZ. FAUNISTICA MARCHE

FRANTOIO AZIENDALE L'OLINDA

Via Agraria, 37 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 0731 214222 • 393 91 64 884 / 881
info@afimarche.com



LECCINO

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	14,62
Acido oleico (%)	73,88
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	635

AZ. AGR. "I TRE FILARI" DI SABBATINI SILVIA

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 Recanati (MC)
Tel. 071 982499 • 335 80 89 885
itretilari@virgilio.it

LECCINO

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico(%)	12,90
Acido oleico (%)	75,50
Acido linoleico (%)	0,63
Polifenoli totali (%)	473

AZ. AGR. RAPARI MIRELLA

Via Macina, 13 • 62014 Corridonia (MC)
Tel. 0733 43 21 22 • 333 16 22 050
mercurialberto@alice.it

LECCINO

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico(%)	13,57
Acido oleico (%)	76,67
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	421

AZ. AGRICOLA MOSCONI MASSIMO

Via C. Battisti, 9 • 61121 Pesaro (PU)
Tel. 393 97 67 818
info@emozioneolio.com

LECCINO

(LOMBARDIA • BS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	15,52
Acido oleico (%)	75,26
Acido linoleico (%)	0,86
Polifenoli totali (%)	411

AZ. AGRICOLA COMINCIOLI

Via Roma, 10 • 25080 Puegnago del Garda (BS)
Tel. 0365 651141 • 329 45 08 293
info@comincioli.it

LECCINO

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico(%)	13,13
Acido oleico (%)	76,26
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	504

DANIELA NOFERINI

Via della Collina di Sopra, 30/2 • 50041 Calenzano (FI)
Tel. 338 20 99 871
daniela.nofnerini@alice.it

LECCINO

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	13,48
Acido oleico (%)	77,45
Acido linoleico (%)	0,62
Polifenoli totali (%)	440

SOCIETÀ AGRICOLA OLIVART SNC

Via San Quirico a Ruballa, 5 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel. 348 86 00 423
info@olivart.it



NEBBIO

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore prevalente di mandorla e leggero carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	14,57
Acido oleico (%)	72,47
Acido linoleico (%)	0,79
Polifenoli totali (%)	422

SOC. AGR. LA SELVOTTA DEI FLII SPATORE

Via Buonanotte, 10 • 66054 Vasto (CH)
Tel. 0873 801658 • 335 81 54 427
info@laselvotta.it



NOCIARA

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di carciofo e mandorla.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	14,09
Acido oleico (%)	71,83
Acido linoleico (%)	0,77
Polifenoli totali (%)	830

AZ. AGRICOLA MARGHERITI EMANUELE

Via Cavour, 21 • 72020 Erchie (BR)
Tel. 0831 763114 • 340 59 43 186
emanuelemargheriti@libero.it



OGLIAROLA DEL BRADANO

(BASILICATA • MT)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	10,47
Acido oleico (%)	77,20
Acido linoleico (%)	0,73
Polifenoli totali (%)	908

AZ. AGR. VINCENZO MARVULLI

Via Dante, 9 • 75100 Matera (MT)
Tel. 0835 332568 • 338 60 79 006
giovanni.marvulli@yahoo.it



PIANTONE DI MOGLIANO

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico(%)	12,54
Acido oleico (%)	76,42
Acido linoleico (%)	0,62
Polifenoli totali (%)	428

AZ. AGR. FLII CAPINERA

Contrada Crocette, 12 • 62010 Morrovalle (MC)
Tel. 0733 222444 • 338 44 64 017
info@capinera.com



PIANTONE DI MOGLIANO

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla.

Colore giallo; fluidità media.

Acido palmitico(%)	10,75
Acido oleico (%)	78,07
Acido linoleico (%)	0,81
Polifenoli totali (%)	228

FRANTOIO E BIOFATTORIA ALEANDRI

Via Fratelli Cervi, 34 • 63073 Offida (AP)
Tel. 0736 889184 • 339 82 30 594
olioaleandri@tiscali.it



POSOLA

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	15,80
Acido oleico (%)	64,37
Acido linoleico (%)	0,72
Polifenoli totali (%)	761

FRANTOIO OLEARIO CLAUDIO DI MERCURIO

Via Porta Fornace, 4 • 65017 Penne (PE)
Tel. 085 8279937 • 339 76 46 347
info@frantoiohermes.it



RAGGIA

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di amaro, piccante di media intensità; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	10,04
Acido oleico (%)	79,89
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	1011

AZ. AGR. COLLE DEGLI OLIVI DI MARIO CIVERCHIA

Via S. Anna Piagge, 6/8 • 60031 Castelplanio (AN)
Tel. 0731 813479 • 388 69 90 660
claudiomc97@alice.it

RAGGIA

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di piccante di media intensità; amaro medio-leggero; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,07
Acido oleico (%)	76,10
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	436

AZ. AGR. POLDO SERVICE

Contrada Monte Figuretta, 6 • 60022 Castelfidardo (AN)
Tel. 071 78894 • 333 97 76 338
info@poldoservice.it

RAGGIA

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde (erba), con sentore prevalente di mandorla. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	12,16
Acido oleico (%)	76,93
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	395

FRANTOIO L'OLIVAIO DI CESTINI VALTER

Via Case Nuove, 25 • 60010 Castelleone di Suasa (AN)
Tel. 071 966123 • 348 38 39 584
info@lolivaio.it

RAGGIA

(MARCHE • FM)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di carciofo e cicoria. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	9,40
Acido oleico (%)	80,75
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	1022

AZ. AGR. PACIONI BARBARA

C.da Guazzetti, snc • 63812 Montegranaro (FM)
Tel. 328 36 46 011
info@ilfrantoiodelpiceno.it

Rajo

(UMBRIA • TR)

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



Acido palmitico(%)	11,46
Acido oleico (%)	77,78
Acido linoleico (%)	0,58
Polifenoli totali (%)	475

IL FRANTOIO DI SUATONI FRANCESCO & C. S.N.C.

Via delle Rimembranze, 82 • 05022 Amelia (TR)
Tel. 0744 982201 • 338 45 34 929
info@ilfrantoio.com

SALVIANA

(LAZIO • RM)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	14,20
Acido oleico (%)	71,90
Acido linoleico (%)	0,49
Polifenoli totali (%)	718

AZ. AGR. SILVI SABINA SAPORI

Strada Ponte delle Tavole, 42 • 00018 Palombara Sabina (RM)
Tel. 0774 635423 • 335 75 34 822
info@silvisabinasapori.it



SARGANO

(MARCHE • AP)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde (foglia), con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,39
Acido oleico (%)	74,16
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	456

SOC. COOP. AGRICOLA ORTO DEGLI ULIVI

Contrada San Michele, 54 • 63064 Cupramarittima (AP)
Tel. 0735 777282 • 339 45 45 317
jandm@fastwebnet.it

TAGGIASCA

(LIGURIA • IM)

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



Acido palmitico(%)	11,13
Acido oleico (%)	78,00
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	513

AZ. AGR. CASSINI PAOLO

Via Roma, 62 • 18035 Isolabona (IM)
Tel. 0184 208159 • 335 81 61 771
info@oliocassini.it

TAGGIASCA

(LIGURIA • IM)

Fruttato medio-leggero, di tipo erbaceo, con sentore di mandorla. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-leggera.



Acido palmitico(%)	11,81
Acido oleico (%)	76,84
Acido linoleico (%)	0,58
Polifenoli totali (%)	358

AZ. AGR. DULCIS IN FUNDO DI ACQUARONE ALESSANDRO

Via Salita San Sebastiano, 7 • 18100 Imperia (IM)
Tel. 328 71 67 921
info@oliodulcisinfundo.com

enoli^{adriatica}expo[®] wine & oil technology

30 - 31 Gennaio - 1 Febbraio 2015

Fiera specializzata di macchinari, attrezzature,
prodotti e servizi per le filiere del vino e dell'olio

Saranno presenti in esposizione
le aziende leader dei settori
Olivicoltura - Viticoltura
Industria Olearia - Enologia
Imbottigliamento - Confezionamento

20
exo
15

Segreteria organizzativa:



www.enoliexpo.com
info@enoliexpo.com

In collaborazione con:





Tipologia 2

Carpellese

Casaliva

Coratina

Correggiolo

Fort

Frantoio

Gorgazzo

Miniol

Ogliarola

Olivastra Seggianese

Pendolino

Quercetano

Raggiola

Sbresa

Savorgnana

Trep



Elaborazioni ASSAM Marche & IBIMET CNR

Tipologia 2

Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.



Fagottino di carne salada

Il fagottino di carne salada ripieno con ricotta di malga, servito con insalata di cappuccio della Val di Gresta e cumino



Ingredienti per 4 persone

- Carne salada gr. 200
- Ricotta di malga gr. 150
- Cappuccio della Val di Gresta gr. 180
- Aceto di mele gr. 15
- Cumino gr. 10
- Olio monovarietale tipologia 2 q.b.
- Sale fino e pepe di macinino q.b.

Procedimento

Per prima cosa tagliare i cappucci molto fini e condirli con l'olio, l'aceto di mele, sale e pepe di

macinino e il cumino, mescolare bene i cappucci e riporli per un'oretta in frigorifero così da farli marinare.

Tagliare delle fettine di carne salada, disporle su un tagliere e mettere al centro un cucchiaino di ripieno fatto in precedenza con ricotta di malga con l'aggiunta di sale fino e pepe di macinino e dell'olio, chiudere a fagottino.

Disporre i cappucci marinati nel piatto prescelto, adagiarvi il fagottino di carne salada e condire con un filo di olio monovarietale della tipologia 2.



Tipologia 2

CARPELLESE

(CAMPANIA • SA)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	13,15
Acido oleico (%)	76,23
Acido linoleico (%)	0,72
Polifenoli totali (%)	365

AZ. AGR. "SOLE DI CAJANI"

Loc. Spinosiello, 10 • 84030 Caggiano (SA)
Tel. 0975 393585 • 335 56 02 389
info@soledicajani.com

CASALIVA

(LOMBARDIA • BS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	11,48
Acido oleico (%)	78,66
Acido linoleico (%)	0,78
Polifenoli totali (%)	495

AZ. AGR. AMADEUS EVENTMANAGEMENT

Via Daller Bianca, 10/A • 25028 Soiano del Lago (BS)
Tel. 0365 502477 • 347 08 23 024
info@gustarte.it

CASALIVA

(LOMBARDIA • BS)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto mandorlato. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	11,91
Acido oleico (%)	78,14
Acido linoleico (%)	0,58
Polifenoli totali (%)	619

AZ. AGR. CASA DEL TEMPO RITROVATO

Via Firenze, 10 • 25088 Toscolano Maderno (BS)
Tel. 347 87 84 699
maripa@maripa.it

CASALIVA

(LOMBARDIA • BS)

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



Acido palmitico(%)	14,41
Acido oleico (%)	75,65
Acido linoleico (%)	0,80
Polifenoli totali (%)	764

AZ. AGRICOLA COMINCIOLI

Via Roma, 10 • 25080 Puegnago del Garda (BS)
Tel. 0365 651141 • 329 45 08 293
info@comincioli.it

CASALIVA

(LOMBARDIA • BS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	11,48
Acido oleico (%)	78,69
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	959

AZ. AGR. BIOLOGICA GIACOMINI VALERIO

Via Villavetro, 82 • 25084 Gargnano (BS)
Tel. 0365 71134 • 335 59 46 441
valerio.giacomini@alice.it

CASALIVA

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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



Acido palmitico(%)	11,03
Acido oleico (%)	78,73
Acido linoleico (%)	0,58
Polifenoli totali (%)	625

AZ. AGRICOLA "LAGHEL 7"

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



CASALIVA

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di erbe aromatiche, mandorla e carciofo. Al gusto intense note di piccante ed amaro; retrogusto di erbe aromatiche (rosmarino) e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,05
Acido oleico (%)	76,81
Acido linoleico (%)	0,63
Polifenoli totali (%)	775

CONSORZIO OLIO CRU SRL

Via A. Moro, 1 • 38062 Arco (TN)
Tel. 0464 715344
info@oliocru.it



CASALIVA

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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

Acido palmitico(%)	11,32
Acido oleico (%)	78,31
Acido linoleico (%)	0,55
Polifenoli totali (%)	810

FRANTOIO DI RIVA AGRARIA RIVA DEL GARDA

Via S. Nazario, 4 • 38066 Riva del Garda (TN)
Tel. 0464 552133
info@agririva.it



CASALIVA (DRIZZAR)

(VENETO • VR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	10,82
Acido oleico (%)	79,33
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	651

AZ. AGR. PAOLO BONOMELLI • CÀ RAINENE

Via per Albisano, 95 • 37010 Torri Del Benaco (VR)
Tel. 045 6296711
info@paolobonomelli.com



CORATINA

(PUGLIA • BA)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	11,14
Acido oleico (%)	78,33
Acido linoleico (%)	0,74
Polifenoli totali (%)	1121

AZ. AGR. CAPUTO MARIA

Piazza Garibaldi, 36/E • 70056 Molfetta (BA)
Tel. 080 39 78 000 • 347 62 15 430
mauro.altomare51@gmail.com



CORATINA

(PUGLIA • BA)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore verde; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	10,05
Acido oleico (%)	78,82
Acido linoleico (%)	0,73
Polifenoli totali (%)	730

AZ. AGR. DE CARLO

Via XXIV Maggio, 54/b • 70020 Bitritto (BA)
Tel.: 080 630767
e-mail: info@oliodecarlo.com



CORATINA

(PUGLIA • BA)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	9,91
Acido oleico (%)	78,82
Acido linoleico (%)	0,69
Polifenoli totali (%)	1135

AZ. AGR. "LE TRE COLONNE" DI SALVATORE STALLONE

S.P. 107 Giovinnazzo, km 0,200 • 70054 Giovinnazzo (BA)
Tel. 080 3941570 • 347 52 20 457
info@letrecolonne.com



CORATINA

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico(%)	11,90
Acido oleico (%)	78,87
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	952

AZ. AGR. SPACCAVENTO

Viale Giovanni Paolo II, 38 • 70056 Molfetta (BA)
Tel. 347 61 74 369
info@spaccavento.it

CORATINA

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore di mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	11,02
Acido oleico (%)	78,73
Acido linoleico (%)	0,66
Polifenoli totali (%)	647

AZ. AGR. MARACCICAPPA

Via Basile, 5 • 72021 Francavilla Fontana (BR)
Tel.0734 600775 • 338 82 46 630
adele.petrera@gmail.com

CORATINA

(PUGLIA • BT)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di carciofo e cicoria. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	11,02
Acido oleico (%)	78,37
Acido linoleico (%)	0,72
Polifenoli totali (%)	1321

AZ. AGR. LEONE SABINO

C.da Cefalicchio Masseria Covelli, SP 143, km 5
76012 Canosa di Puglia (BT)
Tel. 339 29 92 006
info@poderemontedoro.it

CORATINA

(PUGLIA • BT)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di carciofo ed erbe aromatiche. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	10,38
Acido oleico (%)	78,42
Acido linoleico (%)	0,62
Polifenoli totali (%)	1136

AZ. AGR. NICOLA MONTERISI

Via W.A. Mozart, 140 • 70031 Andria (BA)
Tel. 347 06 25 340
nicmonteri48@libero.it

CORATINA

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico(%)	11,42
Acido oleico (%)	78,11
Acido linoleico (%)	0,73
Polifenoli totali (%)	614

AZ. AGR. AGROLIO

Via S.P. 231 km 55+120 • 76123 Andria (BT)
Tel. 0883 546074 • 329 43 89 026
info@agrolio.com; r.dambrosio@agrolio.com

CORATINA

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico(%)	11,22
Acido oleico (%)	77,79
Acido linoleico (%)	0,75
Polifenoli totali (%)	959

FRANTOIO GALANTINO SRL

Via Corato Vecchia, 2 • 76011 Bisceglie (BT)
Tel. 080 3921320
info@galantino.it



CORATINA

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore di mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla ed erbe aromatiche. Colore giallo; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	10,39
Acido oleico (%)	77,70
Acido linoleico (%)	0,62
Polifenoli totali (%)	872

Az. Agr. MORTELLITO EREDI I. TALIA

Corso Roma, 176 • 71121 Foggia (FG)
Tel. 0881 661856 • 333 52 54 315
daniela.talia@vodafone.it



CORATINA

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico(%)	10,24
Acido oleico (%)	77,53
Acido linoleico (%)	0,68
Polifenoli totali (%)	836

Az. Agr. PERLA ANTONELLA

Via Colussi, 1 • 33100 Udine (UD)
Tel. 0432 43483 • 333 29 34 847
antonella.perla@tiscali.it



CORATINA

(PUGLIA • FG)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	16,18
Acido oleico (%)	73,57
Acido linoleico (%)	0,83
Polifenoli totali (%)	834

AZIENDE AGRICOLE FRATELLI FERRARA SAS

Via Piave, 10 • 71121 Foggia (FG)
Tel. 0881 719538 • 335 35 67 33
fratelliferrara@alice.it



CORATINA

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di piccante di media intensità; amaro intenso; retrogusto erbaceo di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	11,13
Acido oleico (%)	76,87
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	814

SOCIETÀ AGRICOLA "VILLA UVA" SRL

Contrada da Cruste • S.P. 130 Lucera-Buccari km 0,350 • 71121 Lucera (FG)
Tel. 329 63 35 755
info@villauva.it



CORATINA

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di mandorla. Colore giallo/verde; fluidità media.

Acido palmitico(%)	10,74
Acido oleico (%)	80,39
Acido linoleico (%)	0,66
Polifenoli totali (%)	641

Az. Agr. POLDO SERVICE

Contrada Monte Figuretta, 6 • 60022 Castelfidardo (AN)
Tel. 071 78894 • 333 97 76 338
info@poldoservice.it



CORREGGIOLO

(EMILIA ROMAGNA • RN)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	13,29
Acido oleico (%)	75,08
Acido linoleico (%)	0,67
Polifenoli totali (%)	459

Az. Agr. FRATERNALI GRILLI PRIMO DI FRATERNALI GRILLI CLAUDIO

Via Villa Parigi, 37 • 47837 Montegradolfo (RN)
Tel. 0541 855525 • 855093 • 335 84 17 310
info@ulivetodelfattore.it



CORREGGIOLO

(TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico(%)	13,72
Acido oleico (%)	74,91
Acido linoleico (%)	0,67
Polifenoli totali (%)	752

FRANTOIO FRANCI SNC

Via Achille Grandi, 5 • 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Tel. 0564 954000 • 347 10 65 236
info@frantoiofranci.it



FORT

(VENETO • VR)

Fruttato medio-intenso, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante; amaro intenso; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	9,22
Acido oleico (%)	82,04
Acido linoleico (%)	0,66
Polifenoli totali (%)	993

AZ. AGR. PAOLO BONOMELLI • CÀ RAINENE

Via per Albisano, 95 • 37010 Torri Del Benaco (VR)
Tel. 045 6296711
info@paolobonomelli.com



FRANTOIO

(TOSCANA • FI)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,00
Acido oleico (%)	78,03
Acido linoleico (%)	0,67
Polifenoli totali (%)	991

AZ. AGR. BUONAMICI DI CESARE BUONAMICI

Via Montebeni, 11 • 50061 Fiesole (FI)
Tel. 055 654991 • 348 70 04 576
info@buonamici.it



FRANTOIO

(TOSCANA • FI)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di amaro; piccante intenso; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	11,81
Acido oleico (%)	77,77
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	586

AZ. AGR. CASA DEL BOSCO

Via Strada del Cerro, 5 • 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Tel. 055 8077484 • 333 10 6 1333
info@casadelbosco.it



FRANTOIO

(TOSCANA • FI)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto erbaceo, di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	13,23
Acido oleico (%)	76,53
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	678

FATTORIA ALTOMENA SRL

Via Campicuccioli, Loc. Formicaio • 50060 Pelago (FI)
Tel. 055 8301001 • 348 39 16 490
info@altomena.it



FRANTOIO

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio, di tipo verde (erba), con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto amaro intenso, piccante di media intensità; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	13,09
Acido oleico (%)	76,74
Acido linoleico (%)	0,68
Polifenoli totali (%)	681

FATTORIA FONTECARDELLO

Via Delle Mantellate, 9 • 50129 Firenze (FI)
Tel. 055 475946 • 335 62 77 496
studio.bonotto@tin.it



FRANTOIO

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,05
Acido oleico (%)	78,27
Acido linoleico (%)	0,66
Polifenoli totali (%)	650

FATTORIA RAMERINO

Via Roma, 404 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel. 055 631520 • 335 43 43 99
info@fattoriaramerino.it



FRANTOIO

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	14,55
Acido oleico (%)	75,57
Acido linoleico (%)	0,80
Polifenoli totali (%)	170

SOCIETÀ AGRICOLA OLIVART SNC

Via San Quirico a Ruballa, 5 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel. 348 86 00 423
info@olivart.it



FRANTOIO

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	11,96
Acido oleico (%)	78,44
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	666

SOCIETÀ AGRICOLA PODERE DI PIEVE DI MORI GIORGIO E ANDREA S.S.

Località Pianacci, 1-int • 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Tel. 055 8071568 • 335 84 67 853
giorgiomori@tem.it



FRANTOIO

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	13,16
Acido oleico (%)	75,99
Acido linoleico (%)	0,63
Polifenoli totali (%)	1203

PODERE POGGIO AL SOLE

Via Bolognese, 292 • 50139 Firenze (FI)
Tel. 327 20 21 758
info@poderepoggioalsole.it



FRANTOIO

(TOSCANA • LI)

Fruttato intenso, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	13,30
Acido oleico (%)	75,23
Acido linoleico (%)	0,67
Polifenoli totali (%)	1270

SOC. AGR. FONTE DI FOIANO S.S.

Località Fonte di Foiano, 148 • 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel. 347 3790291
informazioni@fontedifoiano.it



FRANTOIO

(TOSCANA • LI)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	13,00
Acido oleico (%)	75,60
Acido linoleico (%)	0,64
Polifenoli totali (%)	1249

TENUTA GARDINI DI MANOLI E MOIRA

Corso Matteotti, 128 • 57023 Cecina (LI)
Tel. 0586 671071 • 335 69 49 542
r.ciampolini@gmail.com



FRANTOIO

(TOSCANA • PT)

Fruttato medio-intenso, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	12,75
Acido oleico (%)	76,45
Acido linoleico (%)	0,74
Polifenoli totali (%)	456

AZ. AGR. AL CASOLARE DE NO 'ALTRI

Via Santa Lucia, 245/A • 51036 Larciano (PT)
Tel. 0573 83052 • 336 25 24 28
info@olioditoscana.eu

FRANTOIO

(LOMBARDIA • LC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Al gusto leggere note di amaro; piccante di intensità medio-bassa; retrogusto di mandorla. Colore giallo/verde; fluidità media.



Acido palmitico(%)	11,30
Acido oleico (%)	78,96
Acido linoleico (%)	0,65
Polifenoli totali (%)	327

AZ. AGRICOLA POPPO

Frazione Biosio • 23822 Bellano (LC)
Tel. 0341 821362 • 335 26 09 89
frantoiobiosio@alice.it

FRANTOIO

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	13,36
Acido oleico (%)	76,08
Acido linoleico (%)	0,65
Polifenoli totali (%)	601

AZ. AGR. DEL CARMINE SRL

Via Del Carmine, 51 • 60126 Ancona (AN)
Tel. 071 889403 • 335 29 91 56
info@aziendadelcarmine.it

FRANTOIO

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	13,51
Acido oleico (%)	74,04
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	495

AZ. AGR. ELLI CAPINERA

Contrada Crocette, 12 • 62010 Morrovalle (MC)
Tel. 0733 222444 • 338 44 64 017
info@capinera.com

FRANTOIO

(MARCHE • PU)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	12,67
Acido oleico (%)	76,69
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	394

SILVER FOX SRL

Via Senigallia, 29 • 61122 Pesaro (PU)
Tel. 0721 40871
info@foxpetroli.com

FRANTOIO

(PUGLIA • LE)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore di mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	14,97
Acido oleico (%)	71,00
Acido linoleico (%)	0,76
Polifenoli totali (%)	357

AZ. AGR. STAJANO FRANCESCA

Via Tuglie, 4 • 73011 Alezio (LE)
Tel. 0833 281070 • 338 80 10 173
aziendaagricola.francescastajano@clio.it



GORGAZZO

(FRIULI VENEZIA GIULIA • UD)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	10,38
Acido oleico (%)	80,56
Acido linoleico (%)	0,58
Polifenoli totali (%)	532

Az. Agricola Fachin Fernanda

Via Pomponio Amalteo, 5 • 33014 Gemona del Friuli (UD)
Tel. 0432 982112 • 349 83 55 289
agricolafachin@gmail.com



MINIOL

(LOMBARDIA • BS)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto di cardo/carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,31
Acido oleico (%)	77,26
Acido linoleico (%)	0,65
Polifenoli totali (%)	1062

Az. Agr. La Zadruga

Via S. Ambrogio, 53 • 25088 Toscolano Maderno (BS)
Tel. 349 80 43 373 • 347 64 12 649
lazadruga@hotmail.it



OGLIAROLA

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di mandorla. Colore verde; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,48
Acido oleico (%)	72,50
Acido linoleico (%)	0,72
Polifenoli totali (%)	422

Az. Agr. De Carlo

Via XXIV Maggio, 54/b • 70020 Bitritto (BA)
Tel. 080 630767
info@oliodecarlo.com



OLIVAISTRA SEGGIANESE

(TOSCANA • GR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore verde/giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,06
Acido oleico (%)	76,93
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	377

Az. Agr. La Poderina Toscana

Loc. La Poderina Toscana • 58030 Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 956546 • 328 37 20 930
info@lapoderinatoscana.com



OLIVAISTRA SEGGIANESE

(TOSCANA • GR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,42
Acido oleico (%)	75,35
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	316

Azienda Olearia Santella

Piazza Colonna, 5 • 58033 Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 957136 • 348 77 92 801-805
olearia.santella@gmail.com



PENDOLINO

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,07
Acido oleico (%)	76,12
Acido linoleico (%)	0,77
Polifenoli totali (%)	583

Frantoio Oleario Claudio Di Mercurio

Via Porta Fornace, 4 • 65017 Penne (PE)
Tel. 085 8279937 • 339 76 46 347
info@frantoiohermes.it



PENDOLINO

(ABRUZZO • TE)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	12,65
Acido oleico (%)	77,40
Acido linoleico (%)	0,87
Polifenoli totali (%)	395

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA MONACO

Via Colle della Tortora, 2 • 64018 Tortoreto (TE)
Tel. 347 67 64 613 • 347 60 45 821
monacolio@libero.it

PENDOLINO

(TOSCANA • LI)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore prevalente di mandorla e leggero carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore verde/giallo; fluidità media.



Acido palmitico(%)	14,62
Acido oleico (%)	73,83
Acido linoleico (%)	0,84
Polifenoli totali (%)	462

AZ. AGR. TENUTA ELEONORA DI TOLEDO

Via di Bandita, 6/D • 57021 Campiglia Marittima (LI)
Tel. 0565 276528 • 339 81 13 977
landilara437@gmail.com

PENDOLINO

(TOSCANA • LI)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto di carciofo e cicoria. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	13,69
Acido oleico (%)	74,08
Acido linoleico (%)	0,79
Polifenoli totali (%)	787

SOC. AGR. FONTE DI FOIANO S.S.

Località Fonte di Foiano, 148 • 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel. 347 3790291
informazioni@fontedifoiano.it

QUERCETANO

(TOSCANA • MS)

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



Acido palmitico(%)	11,03
Acido oleico (%)	79,76
Acido linoleico (%)	4,36
Polifenoli totali (%)	387

ASSOCIAZIONE "NOSTRATO"

Via Bertocchi, 17 • 54038 Montignoso (MS)
Tel. 0585 340194 • 335 59 87 599
cristina.ronchieri@alice.it

RAGGIOLA

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico(%)	13,61
Acido oleico (%)	76,26
Acido linoleico (%)	0,82
Polifenoli totali (%)	496

AZ. AGRICOLA MOSCONI MASSIMO

Via C. Battisti, 9 • 61121 Pesaro (PU)
Tel. 393 97 67 818
info@emozionolio.com

SBRESA

(LOMBARDIA • BG)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	11,25
Acido oleico (%)	78,92
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	494

AZ. AGRICOLA IL CASTELLETTO

Via Collina Alta, 58 • 24020 Scanzorosciate (BG)
Tel. 035 4599270 • 339 63 76 336
info@ilcastellettoagricola.com



SAVORGNANA

(FRIULI VENEZIA GIULIA • UD)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore di mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla. Colore giallo; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	12,30
Acido oleico (%)	77,52
Acido linoleico (%)	0,69
Polifenoli totali (%)	567

A.FR.OL. • ASSOCIAZIONE FRIULANA OLIVICOLTORI

Borgo Olivi, 17 • 33010 Osoppo (UD)
Tel. 339 26 68 774
info.afrol.fvg@gmail.com



TREP

(VENETO • VR)

Fruttato medio-intenso, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	10,97
Acido oleico (%)	79,53
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	686

AZ. AGR. PAOLO BONOMELLI • CÀ RAINENE

Via per Albisano, 95 • 37010 Torri Del Benaco (VR)
Tel. 045 6296711
info@paolobonomelli.com



Tipologia 3

Cellina Di Nardò

Mignola

Ogliarola Salentina

Posolella



Elaborazioni ASSAM Marche & IBIMET CNR

Tipologia 3

Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, amaro e piccante e da una particolare sensazione di frutti di bosco.



Bocconcini di trota marinata

I bocconcini di trota marinata, avvolti nella sua bottarga, con misticanza d'insalatine novelle condite con olio monovarietale tipologia 3 aromatizzato ai lamponi di Sant'Orsola, cubetti di ananas, cialda croccante di riso



Ingredienti per 4 persone

- Bocconcini di trota gr. 160
- Insalatine novelle gr. 150
- Ananas a cubetti gr. 80
- Lamponi di Sant'Orsola gr. 120
- Cialde di riso gr. 40
- Bottarga di trota gr. 20
- Olio monovarietale tipologia 3 q.b.
- Sale fino e pepe di macinino q.b.

Procedimento

Scolare i bocconcini di trota fatti marinare in precedenza, e avvolgerli nella sua bottarga grattugiata.

Frullare una parte di lamponi con olio monovarietale della tipologia 3 e con del sale e pepe macinato al momento, passare ad un colino così da togliere tutti i semi dei lamponi.

Tagliare delle fette di pane di riso sottili e farle essiccare in forno a 80 gradi per circa un'oretta.

Posizionare le insalatine novelle nel piatto prescelto, adagiarvi i bocconcini di trota avvolti con la sua bottarga, aggiungervi i lamponi, i cubetti di ananas e le cialde di riso, per ultimo condire con l'olio aromatizzato ai lamponi.



CELLINA DI NARDÒ

(PUGLIA • LE)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla, frutti di bosco e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di frutti di bosco ed erbe aromatiche. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	16,38
Acido oleico (%)	67,58
Acido linoleico (%)	0,80
Polifenoli totali (%)	552

AZ. AGR. CHIRIACÒ FERNANDO

Via Filippo Gorgoni, 72 • 73020 Cutrofiano (LE)
Tel. 0836 515810 • 340 18 88 710
info@olioladafne.it

CELLINA DI NARDÒ

(PUGLIA • LE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di frutti di bosco, mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di frutti di bosco e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	18,55
Acido oleico (%)	66,20
Acido linoleico (%)	0,75
Polifenoli totali (%)	493

AZ. AGR. DONNO DARIO

Via Bezzecca, 36 • 73020 Cutrofiano (LE)
Tel. 335 63 39 552
info@talentooliosalento.it

CELLINA DI NARDÒ

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio, tendenzialmente maturo, con sentore prevalente di frutti di bosco, leggera mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di frutti di bosco. Colore giallo con lievi riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	14,55
Acido oleico (%)	70,38
Acido linoleico (%)	0,78
Polifenoli totali (%)	400

SOC. AGR. MOCCARI DEI FLLI ABBRACCIAMENTO

Via Sallustio, 22 • 72023 Mesagne (BR)
Tel. 0831 772090 • 338 47 10 840
angelo.abbracciamento@alice.it; moccari@libero.it

MIGNOLA

(MARCHE • MC)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde, con sentori di frutti di bosco, mandorla e carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di carciofo e frutti di bosco. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	12,88
Acido oleico (%)	73,82
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	265

AZ. AGR. CHERUBINI LAURO

Loc. Capovilla, 6 Villa Torre • 62011 Cingoli (MC)
Tel. 0733 603361 • 338 47 27 326
giulivig@libero.it

MIGNOLA

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di frutti di bosco, mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di frutti di bosco. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,69
Acido oleico (%)	72,53
Acido linoleico (%)	0,58
Polifenoli totali (%)	598

AZ. AGR. VALLESI AIDO E MARONE

Contrada Altavilla, 7 • 62018 Potenza Picena (MC)
Tel. 338 87 65 613
annalaura.vallesi@libero.it

MIGNOLA

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di frutti di bosco, mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di frutti di bosco. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	14,47
Acido oleico (%)	71,40
Acido linoleico (%)	0,57
Polifenoli totali (%)	853

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI"

Contrada Lornano, 6 • 62100 Macerata (MC)
Tel. 0733 262036 • 340 95 66 332
meis00900d@istruzione.it



MIGNOLA

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, tendenzialmente verde (foglia), con sentori di frutti di bosco e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di frutti di bosco ed erbe aromatiche. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,87
Acido oleico (%)	73,42
Acido linoleico (%)	0,57
Polifenoli totali (%)	293

OLEIFICIO "LA PACE" DI GIOVENALI LUCA & C. SAS

Contrada Pace, 14 • 62029 Tolentino (MC)
Tel. 329 43 06 879
oleificiolapace@gmail.com

MIGNOLA

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e frutti di bosco. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di carciofo, frutti di bosco. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,36
Acido oleico (%)	73,70
Acido linoleico (%)	0,58
Polifenoli totali (%)	426

AZ. AGR. TONTI GIORGIO

Via Montelatiere, 16 • 60030 San Marcello (AN)
Tel. 0731 26 70 79 • 333 91 40 609
olio@collenobile.it



MIGNOLA

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore di mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,48
Acido oleico (%)	75,11
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	595

AZ. FAUNISTICA MARCHE FRANTOIO AZIENDALE L'OLINDA

Via Agraria, 37 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 0731 214222 • 393 91 64 884 / 881
info@afmarche.com



OGLIAROLA SALENTINA

(PUGLIA • LE)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di frutti di bosco e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di frutti di bosco. Colore giallo; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	16,95
Acido oleico (%)	66,28
Acido linoleico (%)	0,65
Polifenoli totali (%)	591

AZ. OLIVICOLA "NINFEO"

Via G. Verdi, 165 Contrada Agostino • 73056 Taurisano (LE)
Tel. 347 95 50 439
rosalbalpalesce@virgilio.it



POSOLELLA

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e frutti di bosco. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di frutti di bosco. Colore giallo con lievi riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,47
Acido oleico (%)	73,35
Acido linoleico (%)	0,64
Polifenoli totali (%)	708

FRANTOIO OLEARIO CLAUDIO DI MERCURIO

Via Porta Fornace, 4 • 65017 Penne (PE)
Tel. 085 8279937 • 339 76 46 347
info@frantoiohermes.it



Tipologia 4

Biancolilla

Bosana

Coroncina

Cucco

I77

Majatica Di Ferrandina

Peranzana

Rustica

Semidana

Tonda Del Matese

Verdello



Elaborazioni ASSAM Marche Et IBIMET CNR

Tipologia 4

Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sensazioni prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggeri sentori di pomodoro e mandorla fresca.



Zuppa di broccolo

La crema di broccolo di Torbole, con filetto di salmerino alpino della Val del Chiese, emulsionata con olio



Ingredienti per 4 persone

- Broccoli di Torbole gr. 300
- Brodo vegetale gr. 400
- Filetto di salmerino gr. 200
- Patate novelle gr. 100
- Cipolla gr. 40
- Olio monovarietale tipologia 4 q.b.
- Sale fino e pepe di macinino q.b.

Procedimento

Per prima cosa tagliuzzare la cipolla a cubetti e metterla in una padella con un filo di olio e farla rosolare, aggiungervi poi il bianco del broccolo, le patate tagliate a pezzettoni e il brodo vegetale e lasciar cuocere per circa venti minuti.

Trascorso il tempo aggiungervi il verde del broccolo e far cuocere per altri 5 minuti, a questo punto togliere la padella dalla fiamma e con l'aiuto di un mixer frullare il tutto, aggiustare di sapore con sale e pepe di macinino e per ultimo aggiungervi l'olio facendo emulsionare la crema.

Far preriscaldare un saltiere, aggiungere un filo di olio e posizionarvi i filetti di salmerino tagliati in precedenza avendo cura di togliere anche la pelle, rosolare da entrambe le parti aggiustando di sapore.

Posizionare la crema nel piatto prescelto, adagiarvi il filetto di salmerino e aggiungervi un filo di olio monovarietale tipologia 4.



BIANCOLILLA

(SICILIA • AG)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	14,12
Acido oleico (%)	71,88
Acido linoleico (%)	0,72
Polifenoli totali (%)	324

CANTINE SETTESOLI
SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Strada Statale 115 • 92013 Menfi (AG)
Tel. 0925 77111
info@cantinesettesoli.it

BOSANA

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,15
Acido oleico (%)	71,68
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	442

AZ. AGR. ANTICA COMPAGNIA OLEARIA SARDA

Via Vittorio Emanuele II, 225 • 07041 Alghero (SS)
Tel. 079 951597 • 335 64 29 404
info@anticacompagniaolearia.it

BOSANA

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	12,68
Acido oleico (%)	72,08
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	453

AZ. AGR. COSSU GIUSEPPE

Via Libertà, 62 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 335 66 35 688
cossu.capolino@libero.it

BOSANA

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico(%)	13,12
Acido oleico (%)	71,30
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	489

AZ. AGR. DELOGU BAINGIO ANTONIO
E DELOGU LEONARDO SSA

Via Roma, 44 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 440667 • 329 0065375; 338 5614570
info@oliodelogu.it

BOSANA

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	12,83
Acido oleico (%)	71,39
Acido linoleico (%)	0,69
Polifenoli totali (%)	482

AZ. AGR. FRANCESCO PONTI

Via Tempio, 22 • 07100 Sassari (SS)
Tel. 079 278429 • 339 15 54 685
fa.ponti@alice.it

BOSANA

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico(%)	12,57
Acido oleico (%)	73,51
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	470

AZ. AGR. MASIA ANGELA ANDREA

Via Buonarroti, 77 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 441445 • 338 44 37 268
oliureici@tiscali.it



BOSANA

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	12,95
Acido oleico (%)	71,96
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	407

Az. Agr. MASIA VINCENZO

Via Cagliari, 63 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 442707 • 338 44 37 269
vincenzo.masia@tiscali.it



BOSANA

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	12,35
Acido oleico (%)	73,29
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	318

Az. Agr. SALVATORE SANNA

Via G. Dore, 40 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 442347 • 328 67 68 244
toremarella@tiscali.it



BOSANA

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,86
Acido oleico (%)	72,45
Acido linoleico (%)	0,66
Polifenoli totali (%)	402

Az. Agr. ZINELLU SUSANNA

Via Pertini, 25 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 441697 • 340 49 09 319
susannazinellu@tiscali.it



BOSANA

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di cardo/carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,50
Acido oleico (%)	69,37
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	466

Az. Agro-Biologica BROZZU GIUSEPPE

Via C. Colombo, 15 • 07031 Castelsardo (SS)
Tel. 079 470381 • 329 98 96 920
giuseppebrozzu@tiscali.it



CORONCINA

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	13,40
Acido oleico (%)	72,03
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	461

Az. Agr. CAPPELLETTI TROMBETTONI FEDERICO

Via Giuliozzi, 8 • 62100 Macerata (MC)
Tel. 0735 262574 • 333 97 83 252
federicocappelletti@libero.it



CORONCINA

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico(%)	13,46
Acido oleico (%)	74,66
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	453

OLEIFICIO "LA PACE" DI GIOVENALI LUCA & C. SAS

Contrada Pace, 14 • 62029 Tolentino (MC)
Tel. 329 43 06 879
oleificiolapace@gmail.com



CORONCINA

(MARCHE • FM)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore di mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	12,81
Acido oleico (%)	72,90
Acido linoleico (%)	0,78
Polifenoli totali (%)	389

AZ. AGROBIOLOGICA FOGLINI - AMURRI

Contrada San Savino, 51 • 63848 Petritoli (FM)
Tel. 0734 658429 • 348 95 85 094
foam.bio@gmail.com

CUCCO

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di carciofo, mandorla e pomodoro. Colore verde/ giallo; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	13,07
Acido oleico (%)	78,07
Acido linoleico (%)	0,65
Polifenoli totali (%)	478

AZ. AGR. "LA QUAGLIERA"

Via Strada Comunale La Quagliera, 8 • 65010 Spoltore (PE)
Tel. 085 4156745 • 348 49 57 605
priscamontani@email.it

I 77

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico(%)	11,65
Acido oleico (%)	77,75
Acido linoleico (%)	0,75
Polifenoli totali (%)	398

SOC. AGR. LA SELVOTTA DEI FLLI SPATORE

Via Buonanotte, 10 • 66054 Vasto (CH)
Tel. 0873 801658 • 335 81 54 427
info@lasevotta.it

MAJATICA DI FERRANDINA

(BASILICATA • MT)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	11,45
Acido oleico (%)	76,44
Acido linoleico (%)	0,57
Polifenoli totali (%)	442

FRANTOIO OLEARIO LA MAJATICA

Via De Gasperi, 121 • 75010 San Mauro Forte (MT)
Tel. 0835 674113 - 674470 • 339 61 74 083
info@lamajatica.it

PERANZANA

(MARCHE • PU)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	13,15
Acido oleico (%)	72,20
Acido linoleico (%)	0,73
Polifenoli totali (%)	453

OLEIFICIO VENTURI AGAPE DI GUERRA NILVANA & C. SNC

Via Peschiera, 7 • 61028 Sassocorvaro (PU)
Tel. 0722 76464 • 339 15 53 556
info@olioagape.it

PERANZANA

(MOLISE • CB)

Fruttato medio-leggero, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di mandorla. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,84
Acido oleico (%)	69,17
Acido linoleico (%)	0,69
Polifenoli totali (%)	395

SOC. AGR. MARINA COLONNA SNC

Contrada Bosco Pontoni • 86046 San Martino in Pensilis (CB)
Tel. 0875 603006 • 348 24 80 073
info@marinacolonna.it



PERANZANA

(PUGLIA • BT)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche. Al gusto intense note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	13,85
Acido oleico (%)	72,71
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	834

AZ. AGR. LEONE SABINO

C.da Cefalicchio Masseria Covelli, SP 143, km 5
76012 Canosa di Puglia (BT)
Tel. 339 29 92 006
info@poderemontedoro.it



PERANZANA

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.

Acido palmitico(%)	13,57
Acido oleico (%)	71,74
Acido linoleico (%)	0,80
Polifenoli totali (%)	363

AZ. AGR. "MIO PADRE È UN ALBERO" DI ANTONACCI LIDIA

Via Matteo Tondi, 44 • 71016 San Severo (FG)
Tel. 0882 333944 • 339 50 80 618
miopadrecunalbero@gmail.com



PERANZANA

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico(%)	13,14
Acido oleico (%)	72,67
Acido linoleico (%)	0,75
Polifenoli totali (%)	379

AZ. AGR. DI PUMPO DI DI PUMPO FELICE

Via S. Camillo De Lellis, 16 • 71017 Torremaggiore (FG)
Tel. 0882 382079 • 320 47 21 661
info@aristeus.it



PERANZANA

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,39
Acido oleico (%)	70,40
Acido linoleico (%)	0,81
Polifenoli totali (%)	327

AZ. AGR. MICHELE CELESTE

Via Giorgione, 14 • 31036 Istrana (TV)
Tel. 0422 731037 • 349 61 88 970
lilliceleste@libero.it



PERANZANA

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico(%)	13,46
Acido oleico (%)	71,74
Acido linoleico (%)	0,79
Polifenoli totali (%)	418

AZ. AGR. PIANO

Via S. Canzio, 18 • 71011 Apricena (FG)
Tel. 0882 643676 • 349 39 50 096
info@agricolapiano.com



PERANZANA

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico(%)	12,98
Acido oleico (%)	71,27
Acido linoleico (%)	0,60
Polifenoli totali (%)	334

AZ. AGR. VALENTE FORTE

Contrada Cruste, snc • 71036 Lucera (FG)
Tel. 347 09 76 466
annafrezza.agr@gmail.com



PERANZANA

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e pomodoro. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	14,26
Acido oleico (%)	69,80
Acido linoleico (%)	0,85
Polifenoli totali (%)	283

AZ. AGRICOLA MOFFA SALVATORE

Via Fiorentino, 18 • 71017 Torremaggiore (FG)
Tel. 0882 391286 • 328 25 49 431
salvatoremoffa@libero.it

PERANZANA

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico(%)	13,46
Acido oleico (%)	72,46
Acido linoleico (%)	0,63
Polifenoli totali (%)	546

SOCIETÀ AGRICOLA "VILLA UVA" SRL

Contrada Cruste • S.P. 130 Lucera • Buccari km 0,350
71121 Lucera (FG)
Tel. 329 63 35 755
info@villauva.it

PERANZANA

(PUGLIA • TA)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,34
Acido oleico (%)	70,92
Acido linoleico (%)	0,79
Polifenoli totali (%)	597

TENUTA VENTERRA DI ANTONELLA FERRARA

Via XX Settembre, 3 • 74123 Taranto (TA)
Tel. 0999 915 296 • 392 99 92 246
info@tenutaventerra.it

RUSTICA

(ABRUZZO • AQ)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e pomodoro. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	11,32
Acido oleico (%)	76,36
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	186

AZ. AGR. CRUGNALE

Via Cavate, 15 • 67034 Pettorano sul Gizio (AQ)
Tel. 0864 50002 • 347 59 38 808
ermolirc@virgilio.it

SEMIDANA

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	14,18
Acido oleico (%)	72,81
Acido linoleico (%)	0,57
Polifenoli totali (%)	348

AZ. AGRO - BIOLOGICA BROZZU GIUSEPPE

Via C. Colombo, 15 • 07031 Castelsardo (SS)
Tel. 079 470381 • 329 98 96 920
giuseppebrozzu@tiscali.it

TONDA DEL MATESE

(CAMPANIA • CE)

Fruttato medio, di tipo verde (erba), con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	17,29
Acido oleico (%)	71,65
Acido linoleico (%)	0,88
Polifenoli totali (%)	439

AZ. AGRICOLA CIPRIANO BENEDETTA

Via Pigna, 23 • 81016 Piedimonte Matese (CE)
Tel. 0823 785644 • 333 74 75 820
extra.koince@gmail.com



VERDELLO

(SICILIA • ME)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggero; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.

Acido palmitico(%)	13,56
Acido oleico (%)	73,60
Acido linoleico (%)	0,77
Polifenoli totali (%)	320

AZ. AGR. TORTORA

Contrada Lupa, snc • 98066 Patti (ME)
Tel. 0941 58 20 32 • 339 79 10 473
info@oleumcereris.com



Tipologia 5

Ascolana Tenera

Gentile Dell Aquila

Grossa Di Cassano

Itrana

Nocellara Del Belice

Nocellara Etnea

Nocellara Messinese

Ortice

Ravece

Tonda Iblea



Elaborazioni ASSAM Marche & IBIMET CNR

Tipologia 5

Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, da un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.



Guazzetto di fagioli

Il guazzetto di fagioli bianchi di Rotonda cotti nel cocchio, con tortino di spigola ripieno di catalogna, mollica e peperone cric-croc



Ingredienti per 4 persone

- Filetto di branzino gr. 350
- Catalogna cimata gr. 200
- Fagioli bianchi di Rotonda gr. 100
- Peperoni secchi di Senise q.b.
- Mollica di pane di semola q.b.
- Cipolla, aglio e prezzemolo q.b.
- Olio monovarietale tipologia 5 q.b.
- Sale fino e pepe di macinino q.b.

Procedimento

Mettere a bagno i fagioli in acqua fredda per una notte, risciacquarli e cuocerli in una pentola di terracotta ben coperti d'acqua con l'aglio, il prezzemolo, la cipolla e il sale. A fine cottura la preparazione risulterà un guazzetto cremoso. Eliminare l'aglio, il prezzemolo e la cipolla e tenere in caldo.

Lavare i peperoni eliminando i semi, spezzettarli grossolanamente e friggerli in abbondante olio extravergine d'oliva. I peperoni assumeranno una consistenza assolutamente croccante (cric-croc).

Tostare la mollica in una padella antiaderente con un filo d'olio.

Cuocere dolcemente in una padella antiaderente i filetti di branzino solo dalla parte della pelle, salare.

Cuocere la catalogna cimata in acqua salata. Scolarla e saltarla in padella con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio rosolato in camicia.

Versare il guazzetto di fagioli nel piatto prescelto, sistemarvi sopra la catalogna e sormontare con il filetto di branzino. Cospargere di mollica e guarnire con i peperoni cric-croc e un filo di olio monovarietale tipologia 5.



ASCOLANA TENERA

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico(%)	12,44
Acido oleico (%)	78,59
Acido linoleico (%)	0,64
Polifenoli totali (%)	723

AZ. AGR. "PROSPERINO" DI PROSPERI STEFANO

Via Loreto, 43 • 63100 Ascoli Piceno (AP)
Tel. 0736 45321 • 329 89 73 394
info@prospertino.it

ASCOLANA TENERA

(MARCHE • AP)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di piccante; amaro intenso; retrogusto di carciofo, pomodoro ed erbe aromatiche. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	12,60
Acido oleico (%)	76,13
Acido linoleico (%)	0,66
Polifenoli totali (%)	812

AZ. AGR. SALADINI PILASTRI

Via Saladini, 5 • 63078 Spinetoli (AP)
Tel. 0736 899534 • 335 57 76 793
saladpil@tin.it

ASCOLANA TENERA

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro e leggero carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di pomodoro e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	12,49
Acido oleico (%)	76,61
Acido linoleico (%)	0,65
Polifenoli totali (%)	494

AZ. AGROBIOLOGICA CARTOFARO

Frazione Campolungo, 125 • 63100 Ascoli Piceno (AP)
Tel. 0736 402061 • 329 32 45 937
info@cartofaro.it

ASCOLANA TENERA

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	12,92
Acido oleico (%)	76,13
Acido linoleico (%)	0,68
Polifenoli totali (%)	478

OLEIFICIO ANGELINI & C. SRL

Via Faiano, 116/A • 63100 Ascoli Piceno (AP)
Tel. 0736 251218 • 328 86 05 636
olioangelini@libero.it

ASCOLANA TENERA

(MARCHE • AP)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di pomodoro e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	14,55
Acido oleico (%)	73,67
Acido linoleico (%)	0,73
Polifenoli totali (%)	399

OLEIFICIO SILVESTRI ROSINA

Via Schiavoni, 8 • 63078 Spinetoli (AP)
Tel. 0736 890027 • 347 86 53 743
info@oliosilvestri.it

ASCOLANA TENERA

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico(%)	12,53
Acido oleico (%)	75,66
Acido linoleico (%)	0,68
Polifenoli totali (%)	336

CIAM SRL

Via Piemonte, 4 • 63100 Ascoli Piceno (AP)
Tel. 0736 250484
c.ribocco@oliotenero.it



ASCOLANA TENERA

(MARCHE • AP)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggeri carciofo e mandorla. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di pomodoro e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	13,31
Acido oleico (%)	74,47
Acido linoleico (%)	0,66
Polifenoli totali (%)	454

TENUTA 100 TORRI

C.so G. Mazzini, 181 • 63100 Ascoli Piceno (AP)
Tel. 0736 25 37 89 • 339 20 80 323
info@tenuta100torri.it



ASCOLANA TENERA

(MARCHE • FM)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di pomodoro, carciofo, erbe aromatiche. Colore verde/giallo; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	12,85
Acido oleico (%)	70,30
Acido linoleico (%)	0,87
Polifenoli totali (%)	406

AZ. AGR. PACIONI BARBARA

C.da Guazzetti, snc • 63812 Montegranaro (FM)
Tel. 328 36 46 011
info@ilfrantoiodelpiceno.it



ASCOLANA TENERA

(MARCHE • AN)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di pomodoro e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	13,76
Acido oleico (%)	75,66
Acido linoleico (%)	0,66
Polifenoli totali (%)	693

AZ. AGR. DEL CARMINE SRL

Via Del Carmine, 51 • 60126 Ancona (AN)
Tel. 071 889403 • 335 29 91 56
info@aziendaelcarmine.it



ASCOLANA TENERA

(MARCHE • AN)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentore di pomodoro e leggero carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	15,02
Acido oleico (%)	72,41
Acido linoleico (%)	0,76
Polifenoli totali (%)	531

FRANTOIO L'OLIVAIO DI CESTINI VALTER

Via Case Nuove, 25 • 60010 Castellone di Suasa (AN)
Tel. 071 966123 • 348 38 39 584
info@loliaivaio.it



ASCOLANA TENERA

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro e mandorla. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata; retrogusto di pomodoro. Colore giallo/verde; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	13,68
Acido oleico (%)	74,81
Acido linoleico (%)	0,57
Polifenoli totali (%)	764

AZ. AGR. "I TRE FILARI" DI SABBATINI SILVIA

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 Recanati (MC)
Tel. 071 982499 • 335 80 89 885
itreffilari@virgilio.it



ASCOLANA TENERA

(MARCHE • PU)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggera mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	11,86
Acido oleico (%)	76,86
Acido linoleico (%)	0,62
Polifenoli totali (%)	409

SOC. AGR. IL CONVENTINO DI MONTECICCARDO SAS

Via Giulio Turcato, 4 • 61024 Monteciccardo (PU)
Tel. 0721 910574 • 346 12 77 600
info@il-conventino.it



ASCOLANA TENERA

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggeri mandorla e carciofo. Al gusto leggere note di amaro; piccante di intensità medio-leggera; retrogusto di pomodoro. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,07
Acido oleico (%)	71,94
Acido linoleico (%)	0,78
Polifenoli totali (%)	209

AZ. AGR. STANTE SNC

Via Germania • 66050 San Salvo (CH)
Tel. 0873 547584 • 346 54 05 685 • 347 61 85 437
stantesnc@virgilio.it

ASCOLANA TENERA

(FRIULI VENEZIA GIULIA • UD)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, mandorla e carciofo. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di pomodoro. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,23
Acido oleico (%)	78,62
Acido linoleico (%)	0,82
Polifenoli totali (%)	365

AZ. AGR. ZAMOLO PIERANTONIO

Via Sottocastello, 41 • 33014 Gemona dei Friuli (UD)
Tel. 339 26 68 774
gravedelvegliato@libero.it

ASCOLANA TENERA

(UMBRIA • PG)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	11,03
Acido oleico (%)	76,66
Acido linoleico (%)	0,71
Polifenoli totali (%)	171

AZ. AGR. MANNELLI GIULIO

Via Col di Lodola, 20 • 06084 Bettona (PG)
Tel. 075 9869023 • 348 33 83 401
info@agrariamannelli.it

GENTILE DELL'AQUILA

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico(%)	14,40
Acido oleico (%)	72,98
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	344

FRANTOIO OLEARIO CLAUDIO DI MERCURIO

Via Porta Fornace, 4 • 65017 Penne (PE)
Tel. 085 8279937 • 339 76 46 347
info@frantoiohermes.it

GENTILE DELL'AQUILA

(ABRUZZO • AQ)

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



Acido palmitico(%)	9,96
Acido oleico (%)	79,47
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	282

AZ. AGR. CRUGNALE

Via Cavate, 15 • 67034 Pettorano sul Gizio (AQ)
Tel. 0864 50002 • 347 59 38 808
ermoligr@virgilio.it

GENTILE DELL'AQUILA

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	10,67
Acido oleico (%)	77,53
Acido linoleico (%)	0,53
Polifenoli totali (%)	405

AZ. AGR. D'ALOISIO PAOLO

Via G. Pascoli, 10 • 65010 Moscufo (PE)
Tel. 338 99 79 369
paolodaloisio@email.it



GROSSA DI CASSANO

(CALABRIA • CS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di pomodoro. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico(%)	14,06
Acido oleico (%)	65,29
Acido linoleico (%)	1,02
Polifenoli totali (%)	393

SOC. AGR. DORIA S.R.L.

C.da Mandria di Nola, snc • 87011 Doria - Cassano allo Ionio (CS)
Tel. 0981 72004 • 345 65 03 780
direzione@agricoladoriasrl.it

ITRANA

(LAZIO • LT)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e pomodoro. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di carciofo e pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	11,01
Acido oleico (%)	78,87
Acido linoleico (%)	0,71
Polifenoli totali (%)	359

AZ. AGR. ALFREDO CETRONE

Via Consolare Frasso, 5800 • 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 949008 • 348 89 18 518
info@cetrone.it

ITRANA

(LAZIO • LT)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	12,90
Acido oleico (%)	75,05
Acido linoleico (%)	0,72
Polifenoli totali (%)	412

AZ. AGR. COLETTA FILOMENA

Via Vallerotta, 31 • 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 947439 • 327 70 37 668
casino.re@libero.it

ITRANA

(LAZIO • LT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla, pomodoro ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	11,57
Acido oleico (%)	77,28
Acido linoleico (%)	0,77
Polifenoli totali (%)	338

AZ. AGR. COSMO DI RUSSO

Via Roma, 106 • 04024 Gaeta (LT)
Tel. 0771 46 22 01 • 327 74 40 969
dirussocosmo@yahoo.it

ITRANA

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico(%)	12,86
Acido oleico (%)	74,01
Acido linoleico (%)	0,82
Polifenoli totali (%)	331

AZ. AGR. DE GREGORIS GREGORIO

Via Consolare Capocroce, 4066 • 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 947004 • 349 14 67 085
gregoriodegregoris@alice.it

ITRANA

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico(%)	12,21
Acido oleico (%)	77,91
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	517

AZ. AGR. LA TENUTA DEI RICORDI

Via Roma, 46 • 04025 Lenola (LT)
Tel. 0771 598555 • 347 49 07 894
latenutadeiricordi@gmail.com



ITRANA

(LAZIO • LT)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto erbaceo, di pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	11,35
Acido oleico (%)	78,08
Acido linoleico (%)	0,72
Polifenoli totali (%)	329

AZ. AGR. TENUTA PISCOIANNI

Via Consolare Frasso, 5800 • 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 939063 • 348 79 99 50
info@tenutapiscoianni.it

ITRANA

(LAZIO • LT)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, pomodoro e carciofo. Al gusto medie note di piccante; amaro di intensità medio-leggera; retrogusto erbaceo, di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	12,93
Acido oleico (%)	75,83
Acido linoleico (%)	0,68
Polifenoli totali (%)	287

AZ. AGR. VILLA PONTINA

Via Carbonara, snc • 04010 Sonnino (LT)
Tel. 339 36 60 382
info@villapontina.it

ITRANA

(LAZIO • LT)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mela, carciofo, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto leggere note di amaro e soprattutto piccante; retrogusto di frutta matura. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,75
Acido oleico (%)	70,65
Acido linoleico (%)	0,89
Polifenoli totali (%)	230

AZ. AGR. TERRAGONA

Via Nomentum, 37 • 00131 Roma (RM)
Tel. 347 79 75 678 • 349 34 50 340
info@terragona.it

ITRANA

(LAZIO • RM)

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



Acido palmitico(%)	12,29
Acido oleico (%)	75,27
Acido linoleico (%)	0,82
Polifenoli totali (%)	228

AZ. AGR. COLLE ROTONDO

Via Guglielmo Ferrero, 8 • 00179 Roma (RM)
Tel. 06 78820675 • 349 50 37 188
collerotondo@tiscali.it

ITRANA (CORE)

(LAZIO • RM)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto leggere note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico(%)	14,19
Acido oleico (%)	74,89
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	187

AZ. AGRICOLA BIOLOGICA AUGUSTO SPAGNOLI

Via Del Colle • 00017 Nerola (RM)
Tel. 0774 644047 • 331 81 83 562
augustospagnoli@libero.it

NOCELLARA DEL BELICE

(SICILIA • PA)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	14,16
Acido oleico (%)	70,96
Acido linoleico (%)	0,77
Polifenoli totali (%)	452

AZ. AGRICOLA MANDRANOVA

Via Principe di Villafranca, 35 • 90141 Palermo (PA)
Tel. 393 98 62 169
info@mandranova.com



NOCELLARA DEL BELICE

(SICILIA • TP)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore di carciofo, mandorla e pomodoro. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,82
Acido oleico (%)	71,93
Acido linoleico (%)	0,81
Polifenoli totali (%)	363

AZ. AGR. LOMBARDO

Via Regina Elena, 24 • 91021 Campobello di Mazara (TP)
Tel. 0924 48368
info@aziendaagricolalombardo.it



NOCELLARA DEL BELICE

(SICILIA • TP)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, mandorla e carciofo. Al gusto leggere note di piccante ed amaro; retrogusto di pomodoro. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,31
Acido oleico (%)	71,19
Acido linoleico (%)	0,80
Polifenoli totali (%)	316

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA SCIATURU D'ALIVA

Via Beati Morti, 32 • 91022 Castelvetrano (TP)
Tel. 328 87 13 101
info@sciaturudaliva.it



NOCELLARA DEL BELICE

(CALABRIA • CS)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-elevata; retrogusto di carciofo. Colore verde/giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,25
Acido oleico (%)	74,06
Acido linoleico (%)	0,71
Polifenoli totali (%)	527

TENUTE LIBRANDI PASQUALE SOC. AGR. S.S.

Via Marina, 23 • 87060 Vaccarizzo Albanese (CS)
Tel. 0983 84068 • 339 27 12 938
info@oliolibrandi.it



NOCELLARA ETNEA

(SICILIA • CT)

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

Acido palmitico(%)	16,80
Acido oleico (%)	62,30
Acido linoleico (%)	1,09
Polifenoli totali (%)	310

AZ. AGR. M&S ss

Piazza Municipio, 53 • 95032 Belpasso (CT)
Tel. 095 917099 • 338 25 54 433
aziantares@virgilio.it



NOCELLARA ETNEA

(SICILIA • CT)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di piccante ed amaro intenso; retrogusto di pomodoro, carciofo e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,40
Acido oleico (%)	72,03
Acido linoleico (%)	0,62
Polifenoli totali (%)	691

AZ. AGR. ROMANO VINCENZO & C. SAS

Contrada Corvo San Nicola, snc • 95034 Bronte (CT)
Tel. 095 7723200 • 328 96 70 509
info@romanovincenzo.com



NOCELLARA ETNEA

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di pomodoro e carciofo. Colore giallo/verde; fluidità media.

Acido palmitico(%)	15,47
Acido oleico (%)	66,23
Acido linoleico (%)	0,82
Polifenoli totali (%)	439

AZ. AGR. DE NIGRIS MARIA PIA

Corso Aldo Moro, 153 • 71042 Cerignola (FG)
Tel. 0883 621114 • 331 10 74 829
mariocampagna1961@alice.it



NOCELLARA MESSINESE

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di pomodoro, mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e pomodoro. Colore giallo/verde; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,99
Acido oleico (%)	69,07
Acido linoleico (%)	0,78
Polifenoli totali (%)	338

AZ. AGR. DE NIGRIS MARIA PIA

Corso Aldo Moro, 153 • 71042 Cerignola (FG)
Tel. 0883 621114 • 331 10 74 829
mariocampana1961@alice.it



ORTICE

(CAMPANIA • BN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	11,92
Acido oleico (%)	73,65
Acido linoleico (%)	0,81
Polifenoli totali (%)	295

FRANTOIO OLEARIO ROMANO

Via Staglio • 82030 Ponte (BN)
Tel. 0824 874332 • 339 57 42 717
info@frantoiromano.it



RAVECE

(CAMPANIA • AV)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo, mandorla ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di piccante; amaro intenso; retrogusto erbaceo, di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,05
Acido oleico (%)	73,28
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	866

AGRITURISTICA FONTANA MADONNA

Via Fontana Madonna, 16 • 83040 Frigento (AV)
Tel. 0825 444647 • 333 79 69 793
info@fontanamadonna.it



RAVECE

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico(%)	12,11
Acido oleico (%)	72,46
Acido linoleico (%)	0,71
Polifenoli totali (%)	428

AZ. AGR. GAUDICELLO

Via Gaudicello, 32/C • 83031 Ariano Irpino (AV)
Tel. 0825 881209 • 333 54 98 283
info@azgaudicello.it



RAVECE

(CAMPANIA • AV)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, pomodoro e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	11,94
Acido oleico (%)	74,35
Acido linoleico (%)	0,76
Polifenoli totali (%)	398

AZ. AGRITURISTICA PETRILLI

Via Scampata • 83040 Flumeri (AV)
Tel. 0825 443319 • 336 57 92 84
info@petrilli.it



RAVECE

(CAMPANIA • AV)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggero carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,09
Acido oleico (%)	72,19
Acido linoleico (%)	0,72
Polifenoli totali (%)	563

OLEIFICIO MONTUORI EMILIO

Contrada Toppoli • 83050 Villamaina (AV)
Tel. 0825 442175 • 338 40 16 634
oleificiomontuori@libero.it



RAVECE

(CAMPANIA • AV)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,32
Acido oleico (%)	73,31
Acido linoleico (%)	0,77
Polifenoli totali (%)	342

COPROVOLI

Via Vico Lapronia • 83031 Ariano Irpino (AV)
Tel. 0825 824955
coprovoli@libero.it



TONDA IBLEA

(SICILIA • RG)

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

Acido palmitico(%)	15,50
Acido oleico (%)	70,16
Acido linoleico (%)	0,85
Polifenoli totali (%)	343

AZ. AGR. VIRAGÌ SAS

Via Gulfi, 213 • 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 393 92 99 344
info@viragi.it



TONDA IBLEA

(SICILIA • RG)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di pomodoro e carciofo. Colore verde con lievi riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	15,76
Acido oleico (%)	69,74
Acido linoleico (%)	0,90
Polifenoli totali (%)	420

FRANTOI CUTRERA DI CUTRERA G & C. SNC

Contrada Piano dell'Acqua, 71 • 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932 926187 • 380 30 37 776
olio@frantoiacutrera.it



TONDA IBLEA

(SICILIA • RG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e pomodoro. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di carciofo e pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	15,78
Acido oleico (%)	68,33
Acido linoleico (%)	0,87
Polifenoli totali (%)	371

OLEIFICIO GUCCIONE

Contrada Ponte Biviere, snc • 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932 921025 • 338 97 76 385
info@oleificioguccione.it



TONDA IBLEA

(SICILIA • SR)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto erbaceo, di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,43
Acido oleico (%)	77,08
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	280

SOC. AGR. VERNERA DI SPANÒ E C. SNC

Corso Umberto, 21/23 • 96010 Buccheri (SR)
Tel. 338 36 22 868 • 338 14 50 213
info@lccasedilavinia.it



Tipologia 6

Ascolana Dura

Bianchera

Cima Di Mola

Intosso

Leccio Del Corno

Moraiolo

Nostrale Di Rigali

Piantone Di Falerone

Picholine

Pisciottana

Rossellino

San Felice



Elaborazioni ASSAM Marche & IBIMET CNR

Tipologia 6

Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggere sensazioni di mandorla fresca e pomodoro.



Tortelloni caserecci

I tortelloni caserecci ripieni con patate viola, speck croccante e porro stufato, serviti con spinacini novelli profumati al lime, e crema al Muller Thurgau



Ingredienti per 4 persone

- Tortelloni (con patate viola, speck e porro) n° 20
- Spinacini novelli gr. 200
- Crema al Muller Thurgau gr. 160
- Erba cipollina gr. 10
- Olio monovarietale tipologia 6 q.b.
- Sale fino e pepe di macinino q.b.

Procedimento

Per prima cosa lavare accuratamente gli spinacini novelli, preriscaldare un saltiere, aggiungervi un filo di olio e gli spinaci, salare, pepare e grattugiarvi il verde del lime, scottarli

leggermente senza cuocerli troppo.

A parte confezionare la crema al Muller Thurgau con un ristretto di vino, della crema di latte e del burro, emulsionandola alla fine con dell'olio.

Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata, a cottura ultimata scolarli e condirli con dell'olio.

Posizionare gli spinacini novelli nel piatto prescelto, adagiarvi i tortelloni e condire con la crema al Muller Thurgau, aggiungervi un filo di olio monovarietale della tipologia 6 e guarnire con l'erba cipollina.



ASCOLANA DURA

(MARCHE • MC)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto di carciofo e cicoria. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	13,71
Acido oleico (%)	73,91
Acido linoleico (%)	0,65
Polifenoli totali (%)	778

FRANTOIO OLEARIO GABRIELLONI E. & G. SNC

Fraz. Montefiore, snc • 62019 Recanati (MC)
Tel. 0733 85 24 98 • 347 21 00 834
info@gabrielloni.it



BIANCHERA

(FRIULI VENEZIA GIULIA • TS)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,44
Acido oleico (%)	76,69
Acido linoleico (%)	0,52
Polifenoli totali (%)	719

AZ. AGRICOLA PAROVEL VIGNETI E OLIVETI

Località Bagnoli della Rosandra, 624 • 34018 San Dorligo della Valle (TS)
Tel. 040 227050 • 335 12 89 834
info@parovel.com



BIANCHERA

(FRIULI VENEZIA GIULIA • UD)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di carciofo e cicoria. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	10,48
Acido oleico (%)	80,37
Acido linoleico (%)	0,49
Polifenoli totali (%)	1009

AZ. AGRICOLA FACHIN FERNANDA

Via Pomponio Amalteo, 5 • 33014 Gemona del Friuli (UD)
Tel. 0432 982112 • 349 83 55 289
agricolafachin@gmail.com



CIMA DI MOLA

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	14,47
Acido oleico (%)	72,62
Acido linoleico (%)	0,56
Polifenoli totali (%)	1327

OLIO INTINI

Contrada Popoleto, snc • 70011 Alberobello (BA)
Tel. 080 4325983 • 347 96 03 450
info@oliointini.it



INTOSSO

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo verde (erba), con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	11,42
Acido oleico (%)	75,83
Acido linoleico (%)	0,68
Polifenoli totali (%)	799

FRANTOIO OLEARIO CLAUDIO DI MERCURIO

Via Porta Fornace, 4 • 65017 Penne (PE)
Tel. 085 8279937 • 339 76 46 347
info@frantoiohermes.it



INTOSSO

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di carciofo/cardo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,95
Acido oleico (%)	72,55
Acido linoleico (%)	0,71
Polifenoli totali (%)	565

AZ. AGR. FORCELLA

Via Riviera, 285 • 65123 Pescara (PE)
Tel. 333 81 46 619
info@agricolaforcella.it



INTOSSO

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di mandorla, di cicoria. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	11,16
Acido oleico (%)	76,12
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	565

SOCIETÀ COOP. AGRICOLA L'OLIVICOLA CASOLANA

Via Piano Laroma, 3 • 66043 Casoli (CH)
Tel. 0872 982248 • 346 68 61 789
olivicolacasolana@virgilio.it



INTOSSO

(ABRUZZO • CH)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di pomodoro e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	11,97
Acido oleico (%)	76,83
Acido linoleico (%)	0,62
Polifenoli totali (%)	238

AZ. AGR. TOMMASO MASCIANTONIO

Via Caprafico, 35 • 66043 Casoli (CH)
Tel. 0871 897457 • 347 33 20 228
info@trappetodicaprafico.com



LECCIO DEL CORNO

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e cardo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,23
Acido oleico (%)	72,39
Acido linoleico (%)	0,71
Polifenoli totali (%)	520

AZ. AGR. PALUSCI MARINA

Via Fontegallo, 2 • 65019 Pianella (PE)
Tel. 339 22 85 185
info@olivetopependone.com



LECCIO DEL CORNO

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Al gusto note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	12,24
Acido oleico (%)	75,42
Acido linoleico (%)	0,79
Polifenoli totali (%)	217

AZ. AGR. EREDI SOFIA MAPEI S.S.

Piazza Umberto I, 1 • 65010 Nocciano (PE)
Tel. 085 847183 • 347 08 27 240
info@agricolamapei.it



LECCIO DEL CORNO

(CAMPANIA • BN)

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

Acido palmitico(%)	10,24
Acido oleico (%)	80,48
Acido linoleico (%)	0,72
Polifenoli totali (%)	337

AZ. AGR. CACCESI LORENZO

Contrada San Giuseppe, 9 • 82020 Paduli (BN)
Tel. 0824 928154 • 338 32 34 004
locacces@tin.it



MAURINO

(TOSCANA • FI)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,53
Acido oleico (%)	77,25
Acido linoleico (%)	0,73
Polifenoli totali (%)	691

AZ. AGR. MICIOLO - I GREPPI DI SILLI

Via Vallacchio, 19 • 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
Tel. 0558 217956 • 335 54 31 032
igreppidisilli@gmail.com





MORAIOLO

(TOSCANA • AR)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore di mandorla. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	12,47
Acido oleico (%)	76,58
Acido linoleico (%)	0,68
Polifenoli totali (%)	412

AZ. AGR. POGGIOTONDO

Località Poggiotondo • 52010 Subbiano (AR)
Tel. 055 288095 • 348 77 67 077
info@poggiotondo.it

MORAIOLO

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico(%)	12,18
Acido oleico (%)	77,52
Acido linoleico (%)	0,69
Polifenoli totali (%)	792

AZ. AGR. BUFFALMACCO

Via Bernardo Daddi, 19 • 50143 Firenze (FI)
Tel. 335 75 61 948
arch.m.brissoni@gmail.com

MORAIOLO

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico(%)	12,79
Acido oleico (%)	76,64
Acido linoleico (%)	0,69
Polifenoli totali (%)	923

AZ. AGR. BUONAMICI DI CESARE BUONAMICI

Via Montebeni, 11 • 50061 Fiesole (FI)
Tel. 055 654991 • 348 70 04 576
info@buonamici.it

MORAIOLO

(TOSCANA • FI)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto intense note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	12,92
Acido oleico (%)	76,31
Acido linoleico (%)	0,78
Polifenoli totali (%)	594

AZ. AGR. MICIOLO - I GREPPI DI SILLI

Via Vallacchio, 19 • 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
Tel. 0558 217956 • 335 54 31 032
igreppidisilli@gmail.com

MORAIOLO

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico(%)	12,62
Acido oleico (%)	76,61
Acido linoleico (%)	0,69
Polifenoli totali (%)	694

AZ. AGRICOLA MARCELLO PAOLI

Via delle Cappelle di Sopra, 4 • 50041 Settimello (FI)
Tel. 339 26 06 271
info@agripaoli.it

MORAIOLO

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,28
Acido oleico (%)	76,02
Acido linoleico (%)	0,76
Polifenoli totali (%)	526

FATTORIA RAMERINO

Via Roma, 404 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel. 055 631520 • 335 43 43 99
info@fattoriaramerino.it



MORAIOLO

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,85
Acido oleico (%)	77,05
Acido linoleico (%)	0,71
Polifenoli totali (%)	513

SOCIETÀ AGRICOLA OLIVART SNC

Via San Quirico a Ruballa, 5 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel. 348 86 00 423
info@olivart.it



MORAIOLO

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	12,65
Acido oleico (%)	77,43
Acido linoleico (%)	0,66
Polifenoli totali (%)	797

SOCIETÀ AGRICOLA PODERE DI PIEVE DI MORI GIORGIO E ANDREA S.S.

Località Pianacci, 1-int • 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Tel. 055 8071568 • 335 84 67 853
giorgiomori@tem.it



MORAIOLO

(TOSCANA • GR)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	14,08
Acido oleico (%)	74,96
Acido linoleico (%)	0,68
Polifenoli totali (%)	658

FRANTOIO FRANCI SNC

Via Achille Grandi, 5 • 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Tel. 0564 954000 • 347 10 65 236
info@frantoiofranci.it



MORAIOLO

(TOSCANA • LI)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto intense note di piccante; amaro di media intensità; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	14,14
Acido oleico (%)	73,38
Acido linoleico (%)	0,78
Polifenoli totali (%)	788

SOC. AGR. FONTE DI FOIANO S.S.

Località Fonte di Foiano, 148 • 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel. 347 3790291
informazioni@fontedifoiano.it



MORAIOLO

(TOSCANA • LI)

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

Acido palmitico(%)	14,46
Acido oleico (%)	73,65
Acido linoleico (%)	0,64
Polifenoli totali (%)	828

TENUTA GIARDINI DI MANOLI E MOIRA

Corso Matteotti, 128 • 57023 Cecina (LI)
Tel. 0586 671071 • 335 69 49 542
r.ciampolini@gmail.com



MORAIOLO

(TOSCANA • PT)

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

Acido palmitico(%)	13,97
Acido oleico (%)	74,39
Acido linoleico (%)	0,82
Polifenoli totali (%)	398

AZ. AGR. AL CASOLARE DE NO' ALTRI

Via Santa Lucia, 245/A • 51036 Larciano (PT)
Tel. 0573 83052 • 336 25 24 28
info@olioditoscana.eu



MORAIOLO

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	12,26
Acido oleico (%)	77,33
Acido linoleico (%)	0,65
Polifenoli totali (%)	679

AZ. AGR. DECIMI

Via Prigionieri, 19 • 06080 Bettona (PG)
Tel. 075 987304 • 347 44 29 046
azienda-agricola@decimi.it

MORAIOLO

(UMBRIA • PG)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo/verde; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	12,51
Acido oleico (%)	77,15
Acido linoleico (%)	0,71
Polifenoli totali (%)	335

AZ. AGR. MANNELLI GIULIO

Via Montebalacca • 06084 Bettona (PG)
Tel. 075 9869023 • 348 33 83 401
info@agrariamannelli.it

MORAIOLO

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico(%)	13,28
Acido oleico (%)	75,87
Acido linoleico (%)	0,75
Polifenoli totali (%)	364

AZ. AGR. NONNA TEODORA

Via Maestà Quattro Chiavi, 4 • 06031 Bevagna (PG)
Tel. 0742 360648 • 329 76 55 713
azagr.nonnateodora@libero.it

MORAIOLO

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico(%)	12,20
Acido oleico (%)	76,92
Acido linoleico (%)	0,78
Polifenoli totali (%)	428

RISTORANTE IL TARTUFARO

Via Balciano, 18 • 06030 Valtopina (PG)
Tel. 0742 750032 • 335 66 18 522
tartufaro@tartufaro.it

MORAIOLO

(LAZIO • RM)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde (foglia), con sentore di mandorla. Al gusto leggere note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico(%)	13,11
Acido oleico (%)	76,49
Acido linoleico (%)	0,72
Polifenoli totali (%)	190

AZ. AGRICOLA BIOLOGICA AUGUSTO SPAGNOLI

Via Del Colle • 00017 Nerola (RM)
Tel. 0774 644047 • 331 81 83 562
augustospagnoli@libero.it

NOSTRALE DI RIGALI

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	10,88
Acido oleico (%)	77,47
Acido linoleico (%)	0,52
Polifenoli totali (%)	843

FRANTOIO OLEARIO BORZETTA DI BORZETTA GABRIELE

Vocabolo Serre Parrano, snc • 06025 Nocera Umbra (PG)
Tel. 334 70 41 799
borzettagabriele@libero.it



PIANTONE DI FALERONE

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico(%)	13,04
Acido oleico (%)	75,96
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	507

AZ. AGR. BONFIGLI DI SILVIA SPONZA

Via Piagge, 2 • 63837 Falerone (FM)
info@aziendaBonfigli.it



PIANTONE DI FALERONE

(MARCHE • FM)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verde; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	13,27
Acido oleico (%)	75,23
Acido linoleico (%)	0,53
Polifenoli totali (%)	586

AZ. AGR. BRASILI GABRIELLA

Via Spineto, 10 • 63837 Falerone (FM)
Tel. 0734 750302 • 338 75 04 021
az.agricolabrasili@libero.it



PICHOLINE

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di erbe aromatiche, mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante; amaro intenso; retrogusto di erbe aromatiche e mandorla. Colore giallo con lievi riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	12,72
Acido oleico (%)	74,75
Acido linoleico (%)	0,74
Polifenoli totali (%)	809

FRANTOIO OLEARIO CLAUDIO DI MERCURIO

Via Porta Fornace, 4 • 65017 Penne (PE)
Tel. 085 8279937 • 339 76 46 347
info@frantoiohermes.it



PICHOLINE

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico(%)	12,44
Acido oleico (%)	76,10
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	678

AZ. AGR. POLDO SERVICE

Contrada Monte Figuretta, 6 • 60022 Castelfidardo (AN)
Tel. 071 78894 • 333 97 76 338
info@poldoservice.it



PICHOLINE

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di mandorla. Colore verde con riflessi giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	11,48
Acido oleico (%)	72,10
Acido linoleico (%)	0,91
Polifenoli totali (%)	1021

AZ. AGR. "LE TRE COLONNE" DI SALVATORE STALLONE

S.P. 107 Giovinazzo, km 0,200 • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 080 3941570 • 347 52 20 457
info@letrecolonne.com



PICHOLINE

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	12,61
Acido oleico (%)	77,24
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	839

OLIO INTINI

Contrada Popoleto, snc • 70011 Alberobello (BA)
Tel. 080 4325983 • 347 96 03 450
info@oliointini.it



PICHOLINE

(PUGLIA • TA)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di amaro e piccante; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi giallo; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	12,91
Acido oleico (%)	71,22
Acido linoleico (%)	0,86
Polifenoli totali (%)	851

TENUTA VENTERRA DI ANTONELLA FERRARA

Via XX Settembre, 3 • 74123 Taranto (TA)
Tel. 0999 915 296 • 392.99 92 246
info@tenutaventerra.it

PISCIOTTANA

(CAMPANIA • SA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Al gusto note di piccante, e soprattutto amaro, di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	11,32
Acido oleico (%)	78,88
Acido linoleico (%)	0,61
Polifenoli totali (%)	572

AZ. AGR. MARSICANI NICOLANGELO

Via Crocevia • 84030 Morigerati (SA)
Tel. 0974 4982189 • 338 29 06 364
frantoio@marsicani.com

ROSSELLINO

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto intense note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	13,12
Acido oleico (%)	77,45
Acido linoleico (%)	0,86
Polifenoli totali (%)	790

AZ. AGR. TORRE BIANCA

Via Faltignano, 75 • 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
Tel. 0558 242560 • 335 83 89 917
info@torrebianca.it

ROSSELLINO

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentore di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	12,12
Acido oleico (%)	78,14
Acido linoleico (%)	0,68
Polifenoli totali (%)	688

SOC. AGR. LA RANOCCHIAIA S.S.

Via Grevigiana, 98 • 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
Tel. 055 821171 • 340 16 99 380
info@laranocchiaia.it

SAN FELICE

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	12,13
Acido oleico (%)	75,97
Acido linoleico (%)	0,56
Polifenoli totali (%)	735

FRANTOIO SPERANZA DI MASSUCCI VALERIA

Via Caldarello, 21 • 06030 Giano Umbro (PG)
Tel. 0742 90364 • 339 59 98 005
info@frantoiosperanza.com



FRANTOIO

(ISTRIA - CROAZIA • HR)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di carciofo mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	12,43
Acido oleico (%)	77,08
Acido linoleico (%)	0,59
Polifenoli totali (%)	776

AGROFIN D.O.O.

Romanija, 60/A • Zambratija • 52475 Savudrija (HR)
Tel. +385 52759281 • +385 91 769 3 795
agrofin@mateoliveoil.com



BUSA DI DIGNANO

(ISTRIA - CROAZIA • HR)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	12,71
Acido oleico (%)	74,64
Acido linoleico (%)	0,71
Polifenoli totali (%)	409

AZ. AGRICOLA BRIST D.O.O.

Trgovačka, 40 • 52215 Vodnjan • Dignano (HR)
Tel. +385 52512415 • +385 98 219 380
silvano@brist-olive.hr



ŽIŽOLERA

(ISTRIA - CROAZIA • HR)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico(%)	12,57
Acido oleico (%)	76,43
Acido linoleico (%)	0,70
Polifenoli totali (%)	491

AZ. AGR. OLEUM MARIS D.O.O.

Trgovačka, 137 • 52215 Vodnjan • Dignano (HR)
Tel. +385 52 512 351 • +385 99 683 8496
info@oleum-maris.hr

Gli oli segnalati sono presenti all'11^a Rassegna Oli Monovarietali nella sezione Ospiti.



© Copyright 2014 by «Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl»
via Eritrea 21 – 20157 Milano
Redazione: Piazza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna

Proprietà letteraria riservata - printed in Italy

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art.11 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra). Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

Progetto Grafico: Anna Macrì

Realizzazione e impaginazione: Emmegi Group, via F. Confalonieri, 36 - 20124 Milano

Impianti e stampa: Faenza Industrie Grafiche - via Vittime civili di guerra, 35 - Faenza (RA)

Finito di stampare nel maggio 2014

GRANDI MACCHINE PER I PIÙ GRANDI OLEIFICI AL MONDO



Boundary Bend Olive Pty - Australia



Frantoio Locorriere - Italia

AMENDUNI
NICOLA SPA
www.amenduni.com



Regione Marche

CRA

CONSIGLIO REGIONALE DELLA RICERCA
E DELL'INNOVAZIONE
IN AGRICOLTURA

CRA-OLI
CENTRO DI RICERCA PER L'OLIVICOLTURA
E L'INDUSTRIA OLEARIA
Sede: Macerata in Gualtiero



Provincia di Macerata



Camera di Commercio
Macerata

confidicop marchez



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DELLA PROVINCIA DI MACERATA

EXPORIVAHOTEL

sololio mostra
dell'eccellenza
olearia italiana

**new
Business
Media**
gruppo tecniche nuove