

Catalogo degli Oli Monovarietali

In occasione della 12^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

Sommario

III Identità nella biodiversità
di Antonio Ricci

VI Una ricetta per ogni tipologia
di Barbara Alfei

IV 2015, i dati della rassegna
di Barbara Alfei

VII Catalogo degli oli monovarietali
di Barbara Alfei

Identità nella biodiversità

DI **ANTONIO RICCI**

La XII edizione della Rassegna nazionale Oli Monovarietali (20-21 giugno 2015 – Centro Agroalimentare di San Benedetto del Tronto – Ascoli Piceno) riconferma il ruolo di manifestazione tecnico-scientifica e promozionale che ha come obiettivo prioritario il coinvolgimento di istituti di ricerca, Università e, in modo particolare, degli olivicoltori nel riportare a “nuova vita” le numerose varietà autoctone che oggi valorizzano le differenti identità territoriali dell’olio extravergine di oliva italiano.

Questa diversificazione sensoriale è da ricercare nella vasta biodiversità varietale del nostro patrimonio olivicolo, oggi più che mai una risorsa genetica che, come tale, va tutelata e migliorata, costituendo una inestimabile fonte sulla quale “costruire” il futuro dell’olivicoltura, e quindi della nostra produzione oleicola.

Affermazione, questa, che può non essere condivisa: ma l’impegno assunto dalle



aziende olivicole che hanno puntato a valorizzare la biodiversità quale chiave strategica per affermare la diversità sensoriale ed edonistica dei nostri oli extravergini dotati di una loro personalità non può, a causa dell’orientamento dei mercati internazionali, essere fagocitato dal magma oleoso costituito da oli di specie vegetali, anche esotiche, che fanno parte dei circuiti commerciali, non sempre controllabili.

Per riconfermare la cultura della diversificazione, con la

XII edizione della Rassegna nazionale Oli Monovarietali l’Assam (Agenzia servizi settore agroalimentare Marche) e il gruppo editoriale Edagricole - New Business Media, intendono riaffermare la necessità di mettere un argine alla latente, ma progressiva erosione del nostro patrimonio varietale, oggetto spesso di inquinamento con materiale genetico che non sempre porta al miglioramento delle piante sul piano della produttività e dell’identità territoriale dell’olio

extravergine di oliva.

Un quadro articolato per conoscere la vera identità dell’olio extravergine di oliva ottenuto dalle nostre varietà autoctone viene fornito dalla banca dati, unica al mondo, redatta dall’Assam e dall’Ibimet – Cnr di Bologna, a seguito dell’elaborazione statistica dei dati chimici e sensoriali di migliaia di oli extravergini pervenuti alla Rassegna.

Da rilevare che i parametri di valutazione sono stati più restrittivi rispetto a quelli previsti dai regolamenti comunitari e della normativa nazionale.

Questa documentazione di indubbio valore scientifico e tecnico rappresenta una fonte di primaria importanza anche per la creazione di *blend* di oli extravergini nei quali si percepisce la biodiversità del prodotto dovuta alla combinazione armonica e personalizzata sempre più gradita non solo dal consumatore italiano, ma anche, e soprattutto, da quello estero interessato a ricercare sensazioni nuove e diverse. ■



▲ I vincitori della sesta edizione del gioco a squadre "Indovina la varietà".

2015, i dati della rassegna

DI **BARBARA ALFEI**

Capo panel Assam - Marche alfei_barbara@assam.marche.it

Alla Rassegna 2015 sono pervenuti **186 campioni di olio, di 62 varietà diverse, da 15 regioni italiane**; ospite di quest'anno la Grecia con la varietà Koroneiky (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 a gestione dell'oliveto, epoca e modalità di raccolta, sistema di estrazione, filtrazione. Tutti gli oli pervenuti sono stati sottoposti ad analisi chimiche e sensoriali, tra dicembre e marzo, in base all'ordine di arrivo dei campioni. Le determinazioni analitiche sono state effettuate dal Centro agrochimico dell'Assam di Jesi:

La 12 ^a edizione	
Organizzatori: Assam e Regione Marche, in collaborazione con gruppo editoriale Edagricole - New Business Media.	
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: Luminari Chiara, Francesco Virdis.	
Panel regionale Assam Marche: Carlo Brunori, Roberto Catorci, Giovanni Cavezza, Renzo Ceccacci, Donatella Di Sebastiano, Elisabetta Gabrielloni, Gabriella Gabrielloni, Nicola Gattanello, Fausto Malvolti, Monica Rossetti, Simona Sestili, Paolo Taddei, Ugo Testa; inoltre Sandra Barboni, Silvano Zannotti.	

- **composizione acidica**, definita con la metodica ufficiale (Reg. CE 796/02); sono indicati i valori di acido oleico, palmitico e linoleico (espressi in percentuale), ritenuti i 3 acidi grassi più importanti e più soggetti a variabilità genetica e/o ambientale;
- **polifenoli totali** (espressi in mg/kg), determinati per via colorimetrica mediante il

reattivo di Folin Ciocalteu calcolati su retta di taratura in acido gallico.

L'assaggio

La valutazione organolettica è stata effettuata dal panel regionale Assam Marche. Ciascun olio è stato assaggiato da almeno 8 componenti del panel utilizzando una scheda di caratterizzazione degli oli

monovarietali, appositamente predisposta dall'Assam, su scala continua da 0 a 10, che prevede l'esame visivo, olfattivo e gustativo-tattile-retrofattivo. I 186 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.

Riconoscimenti speciali

Oli di eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietali più rappresentate (varietà con almeno 8 campioni pervenuti alla Rassegna e con un punteggio al panel test maggiore o uguale a 8,0).

Bosana
Coratina

- Az. Olivicola Porcu Antonia, Ittiri (SS) - Sardegna
- Az. Agr. "Le Tre Colonne" di Salvatore Stallone, Giovinazzo (BA) - Puglia
- Az. Agr. De Carlo, Bitritto (BA) - Puglia
- Tenute Librandi Pasquale Soc. Agr. S.S., Vaccarizzo Albanese (CS) - Calabria
- Società Agricola "Villa Uva" srl, Lucera (FG) - Puglia
- Az. Agr. Pacioni Barbara, Montegranaro (FM) - Marche
- Az. Agr. Colle degli Olivi di Mario Civerchia, Castelplanio (AN)

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

Nera di Gonnos

- Az. Agr. Foddi Sisinnio, Gonnosfanadiga (VS) - Sardegna

mento continuo della qualità dell'olio e dare al consumatore tutte le garanzie di qualità assoluta, nel catalogo sono stati inseriti solo gli oli che hanno ottenuto un punteggio superiore o uguale a 7,0, pari all'82,2% del totale. L'8,1% degli oli pervenuti ha evidenziato difetti, in particolare il riscaldamento, a seguire avvinato e fieno/legno; il 9,7% dei campioni ha 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.

Le aziende che hanno presentato più campioni della stessa varietà sono state inserite nel catalogo con l'olio che ha ricevuto 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). ■

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

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

Tab. 1 - Campioni pervenuti*

Regione	2015	2014
Abruzzo	16	36
Basilicata	2	3
Calabria	8	7
Campania	16	19
Emilia Romagna	0	1
Friuli Venezia Giulia	0	5
Lazio	11	17
Liguria	0	8
Lombardia	6	8
Marche	33	59
Molise	3	3
Puglia	36	51
Sardegna	22	12
Sicilia	17	18
Toscana	8	37
Trentino	3	4
Umbria	1	9
Veneto	3	3
Totale Italia	185	300
Ospiti	1	3
Totale Rassegna	186	303

(*) suddivisi per regione, confronto con la rassegna 2014

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. Vengono riportati esclusivamente i sentori per-

cepiti 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 di-

Tab. 2 - Varietà più rappresentate*

Varietà	Nr. campioni
Bosana	19
Coratina	15
Ravece	11
Frantoio	10
Leccino	9
Itrana	9
Peranzana	9
Nocellara del Belice	8
Raggia	8
Ascolana tenera	6
Casaliva	6
Dritta	5

(*) alla rassegna 2015

fetti vengono indicati sulla scheda nella voce "note". A ciascun olio viene attribuito un voto, fino a un massimo di 9 che non viene riportato in questa sede, ma comunicato al produttore attraverso la scheda di valutazione sensoriale. Non è stata volutamente valutata l'armonia, poiché 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.

Per stimolare un migliora-

Una ricetta per ogni tipologia

Profumi e sapori sintetizzati in 6 profili sensoriali per un corretto utilizzo gastronomico e nel rispetto del legame tra varietà autoctone e piatti del territorio

DI **BARBARA ALFEI**

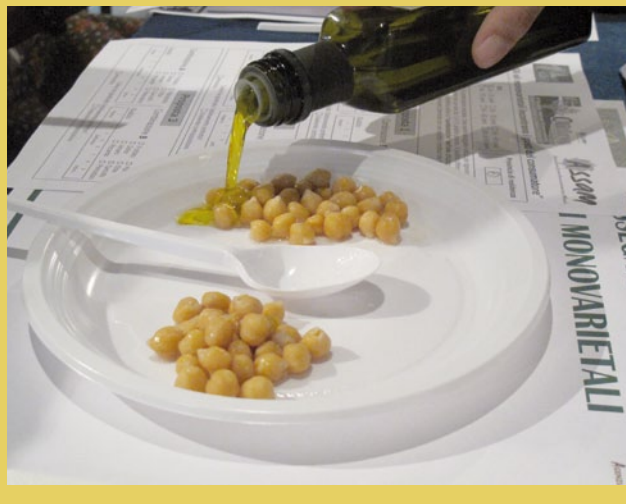
Capo Panel Assam - Marche

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali organizzata dall'Assam rappresenta un'importante occasione per conoscere e valorizzare la biodiversità olivicola marchigiana e italiana. Gli oli pervenuti nelle 12 edizioni hanno permesso di realizzare una banca dati che vuole essere uno strumento utile a tutti gli operatori della filiera, ai consumatori, ai professionisti della ristorazione, per far conoscere le potenzialità organolettiche e nutrizionali degli oli prodotti dalle varietà presenti sul nostro territorio (www.olimonovarietali.it).

Gli oli monovarietali sono infatti caratterizzati da peculiari composizione in acidi grassi, contenuto in sostanze fenoliche e profilo sensoriale, che possono esprimersi in maniera differente negli anni per effetto dell'andamento stagionale, e possono variare in funzione dei fattori agronomici e tecnologici.

La definizione di **6 tipologie** sensoriali sulla base di analisi statistiche effettuate da **Mas-similiano Magli** dell'Ibimet - Cnr di Bologna su **2.160 campioni di oli monovarietali ammessi alla rassegna negli anni 2006-2014, appartenenti a 86 varietà**, consente di semplificare il variegato mondo di profumi e sapori degli oli italiani, in modo da facilitarne l'utilizzo da parte di *chef* che ricercano una determinata tipologia di olio su un piatto specifico, ma anche di venire incontro ai consumatori

La forte identità racchiusa negli oli monovarietali italiani può essere percepita e apprezzata non solo da assaggiatori professionisti ma anche da consumatori consapevoli e informati sul corretto e intelligente utilizzo degli oli extravergini di oliva in abbinamento alla gastronomia del territorio.



più attenti ed esigenti, che vanno alla scoperta di sensazioni particolari, in base alle proprie preferenze e alla possibilità di abbinare l'olio tipico al piatto/prodotto tipico, con una attenzione crescente agli aspetti nutrizionali e salutistici.

Le tipologie vanno da oli più delicati e mandorlati a intensità più elevate di fruttato, amaro e piccante, da oli caratterizzati da carciofo prevalente, a quelli con intenso profumo di pomodoro. Benché gli oli monovarietali siano stati raggruppati per caratteristiche sensoriali simili, ciascuno mantiene le sue particolarità.

Un appropriato utilizzo dell'olio nella gastronomia rappresenta un'efficiente strategia per la valorizzazione degli oli monovarietali. Questi infatti giocano un ruolo im-

portante nel creare sensazioni ed emozioni nella preparazione di un particolare piatto. La scelta di uno specifico olio può trasferire alla preparazione culinaria sensazioni olfattivo-gustative-tattili interessanti, capaci di armonizzarsi o di contrapporsi gradevolmente con la pietanza.

Per il secondo anno al Catalogo degli oli monovarietali è stato dato un taglio gastronomico, attraverso la suddivisione in 6 sezioni corrispondenti alle **6 tipologie sensoriali, distinguibili anche dai consumatori meno esperti**, curiosi e desiderosi di conoscere le caratteristiche sensoriali e le potenzialità di questo meraviglioso e affascinante mondo degli oli extravergini di oliva monovarietali. **Le 6 ricette realizzate grazie alla colla-**

borazione con l'Associazione cuochi di Ancona 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 sapori. **Volutamente si è scelto di proporre in abbinamento non la singola varietà, ma la tipologia sensoriale**, che raggruppa varietà di diverse provenienze geografiche, tra le quali poter effettuare 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 in gastronomia, racchiudono le varietà che presentano profili sensoriali simili, e per ciascuna varietà sono indicati i produttori che hanno presentato l'olio alla Rassegna 2015 ottenendo un punteggio al panel test superiore o uguale a 7. ■

Si ringrazia l'Associazione cuochi di Ancona, facente parte della Fic (Federazione italiana cuochi) e, in particolare, il presidente Luca Santini per la preziosa collaborazione. Abbinamenti a cura di Barbara Alfei.

Foto dei piatti: Nevio Arcan-geli.

Foto degli oli e foto di copertina: Giorgio Tassi

Tipologia 1



Bella di Cerignola
Carboncella
Cima di Melfi
Dritta
Gentile di Larino
Leccino
Nebbio

Negrèl
Ogliarola del Bradano
Piantone di Mogliano
Raggia
Roggianella
Sargano di Fermo

Tipologia 1

Fruttato di media intensità, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo; al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-leggera.

Ricetta dello chef Adino Messi

Lo stoccafisso all'anconetana

(preparato secondo l'antica ricetta dell'accademia)

Ingredienti per 4 persone

- Stoccafisso ragno bagnato kg. 1
- Cipolla tritata gr. 350
- Sedano tritato gr. 200
- Prezzemolo gr. 8
- Aglio tritato gr. 10
- Carote tritate gr. 30
- Capperi dissalati e tritati gr. 40
- Acciughe tritate gr. 25
- Rosmarino fresco tritato gr. 7
- Maggiorana secca q.b.
- Alloro fresco 4 foglie
- Patate pelate gr. 700
- Pomodori tagliati a fettine gr. 200
- Olio extra vergine d'oliva gr. 350
- Vino bianco secco dl 150
- Burro gr. 50
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Tagliare lo stoccafisso in 8 pezzi e adagiarlo in un vassoio. Mettere in un recipiente la cipolla, il seda-

no, il prezzemolo, i capperi, le acciughe, il rosmarino, l'aglio, le carote e la maggiorana e amalgamare bene fino a formare un composto. Condite lo stoccafisso con sale, pepe, olio e ¼ del composto. Nello stesso modo condite anche le patate.

Prendere una casseruola, ricoprite il fondo con delle canne e ponete i pezzi di stoccafisso distanziati tra loro. Aggiungere le patate, coprendo tutto lo spazio vuoto. Ricoprite il tutto con il restante composto e le foglie di alloro. Per ultimo mettete i

tomodori a fette. Condite il tutto con il vino, l'olio rimasto e qualche fiocco di burro.

Mettere il coperchio e cuocere il tutto a fiamma vivace. Quando inizia a bollire forte abbassare la fiamma e far cucinare per un'ora e 15 minuti circa. Se occorre, durante la cottura potete aggiungere un mestolo di brodo vegetale.

Nota: la quantità di canne dolci secche tagliate a metà deve essere sufficiente per rivestire tutto il fondo della placca. Si consiglia di cucinare questo piatto il giorno prima dell'occorrenza per avere il massimo dei sapori.

*Abbinamento con olio extravergine di oliva **tipologia 1**: l'ottimo equilibrio nelle sensazioni di amaro e piccante e le sfumature di mandorla verde esaltano la delicatezza complessiva delle sensazioni gusto-olfattive.*



Bella di Cerignola

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico (%)	12,23
Acido oleico (%)	74,62
Acido linoleico (%)	7,37
Polifenoli totali (%)	469

Frantoio Oleario Claudio Di Mercurio

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



Carboncella

(LAZIO • RM)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di mandorla e carciofo. Amaro leggero, piccante di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.

Acido palmitico (%)	14,28
Acido oleico (%)	72,92
Acido linoleico (%)	8,49
Polifenoli totali (%)	250

Az. Agr. Leonardo Altobelli

Via Dante Alighieri, 23 • 00010 Montelibretti (RM)
Tel. 0774 609221 • 328 62 68 470
leonardo@aurumsabinae.it



Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	13,06
Acido oleico (%)	75,95
Acido linoleico (%)	6,71
Polifenoli totali (%)	742

Az. Agr. Maselli

Via Dante Alighieri, 13 • 70011 Alberobello (BA)
Tel. 080 4321947 • 389 12 41 306 • 333 21 32 319
info@oliodellemurge.it



Dritta

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico (%)	14,45
Acido oleico (%)	72,45
Acido linoleico (%)	7,88
Polifenoli totali (%)	563

Az. Agr. D'Aloisio Paolo

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



Dritta

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico (%)	13,50
Acido oleico (%)	71,22
Acido linoleico (%)	9,88
Polifenoli totali (%)	652

Az. Agr. Palusci Marina

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



Dritta

(ABRUZZO • TE)

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

Acido palmitico (%)	14,61
Acido oleico (%)	71,96
Acido linoleico (%)	8,19
Polifenoli totali (%)	471

Az. Agr. Persiani sas & C.

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



Gentile di Larino

(MOLISE • CB)

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

Acido palmitico (%)	15,73
Acido oleico (%)	70,59
Acido linoleico (%)	8,64
Polifenoli totali (%)	461

Oleificio Mottillo Bruno

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



Leccino

(LOMBARDIA • BS)

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

Acido palmitico (%)	13,91
Acido oleico (%)	77,45
Acido linoleico (%)	4,53
Polifenoli totali (%)	264

Az. Agr. Comincioli

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



Leccino

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	16,10
Acido oleico (%)	73,90
Acido linoleico (%)	5,61
Polifenoli totali (%)	375

Frantoio e Biofattoria Aleandri

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

Leccino

(MARCHE • MC)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde, con sentore di mandorla. Al gusto leggere note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,34
Acido oleico (%)	76,64
Acido linoleico (%)	7,46
Polifenoli totali (%)	186

Frantoio Oleario Gabrielloni E. & G. snc

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

Leccino

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,17
Acido oleico (%)	75,74
Acido linoleico (%)	5,55
Polifenoli totali (%)	423

Montecappone s.a.r.l.

Via Colle Olivo, 2 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 0731205761
info@montecappone.com

Nebbio

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio-leggero, di tipo erbaceo, con sentore di mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla e frutti di bosco. Colore giallo/verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,43
Acido oleico (%)	69,60
Acido linoleico (%)	9,53
Polifenoli totali (%)	405

Az. Agr. La Selvotta

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

Negrèl

(LOMBARDIA • BS)

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



Acido palmitico (%)	10,92
Acido oleico (%)	78,49
Acido linoleico (%)	6,23
Polifenoli totali (%)	309

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 del Bradano

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	11,25
Acido oleico (%)	75,19
Acido linoleico (%)	8,84
Polifenoli totali (%)	823

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



Acido palmitico (%)	11,55
Acido oleico (%)	77,97
Acido linoleico (%)	5,88
Polifenoli totali (%)	459

Az. Agr. "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 Recanati (MC)
Tel. 071 982499 • 360 622952
itretilari@virgilio.it

Piantone di Mogliano

(MARCHE • AP)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde, con sentore di mandorla. Leggere note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,25
Acido oleico (%)	75,98
Acido linoleico (%)	7,40
Polifenoli totali (%)	287

Frantoio e Biofattoria Aleandri

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

Raggia

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (%)	13,05
Acido oleico (%)	75,99
Acido linoleico (%)	6,63
Polifenoli totali (%)	373

Az. Agr. "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 Recanati (MC)

Tel. 071 982499 • 360 622952

itretilari@virgilio.it



Raggia

(MARCHE • AN)

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 giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	11,56
Acido oleico (%)	77,63
Acido linoleico (%)	6,65
Polifenoli totali (%)	1034

Az. Agr. Colle degli Olivi di Mario Civerchia

Via S. Anna, 6/8 - Piagge • 60031 Castelplanio (AN)

Tel. 0731 813479 • 388 69 90 660

claudiomc97@alice.it



Raggia

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico (%)	10,96
Acido oleico (%)	77,76
Acido linoleico (%)	6,81
Polifenoli totali (%)	1090

Az. Agr. Pacioni Barbara

C.da Guazzetti, snc • 63812 Montegranaro (FM)

Tel. 328 36 46 011

info@ilfrantoiodelpiceno.it



Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde (erba), 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 (%)	13,81
Acido oleico (%)	73,94
Acido linoleico (%)	7,79
Polifenoli totali (%)	272

Frantoio L'Oliwaio di Cestini Valter

Via Case Nuove, 25 • 60010 Castelleone di Suasa (AN)

Tel. 071 966123 • 348 38 39 584

info@loliwaio.it



Raggia

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore di mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di mandorla. Colore giallo/verde; fluidità media.

Acido palmitico (%)	12,69
Acido oleico (%)	75,90
Acido linoleico (%)	6,79
Polifenoli totali (%)	533

Frantoio Valeri

Contrada Santa Maria in Selva, 75/A • 62010 Treia (MC)

Tel. 0733 561369 • 333 69 17 412

federica_valeri@hotmail.it



Raggia

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico (%)	13,44
Acido oleico (%)	76,60
Acido linoleico (%)	5,60
Polifenoli totali (%)	338

Oleificio Settecolli di Papa G. & Figli snc

Via Morro, 7 • 60024 Filottrano (AN)

Tel. 071 7221641 • 340 47 80 291

info@oleificio settecolli.it



Roggianella

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico (%)	14,41
Acido oleico (%)	74,35
Acido linoleico (%)	5,86
Polifenoli totali (%)	363

Az. Agr. Mauro Salvatore

Via Caminona, 17 • 87069 San Demetrio Corone (CS)

Tel. 338 89 50 0981

salvamauro@virgilio.it



Sargano di Fermo

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico (%)	14,01
Acido oleico (%)	71,92
Acido linoleico (%)	9,24
Polifenoli totali (%)	335

Marche Life Mazzoni Paolo

Via Valle Oscura, 3 • 63822 Porto San Giorgio (FM)

Tel. 0734 671056 • 347 68 33 260

info@marchelife.it



Tipologia 2



Carpellese
Casaliva
Coratina
Correggiolo
Fort
Frantoio
Ogliarola barese

Oliva nera di Colletorto
Oливаstra
Oливаstra seggianese
Ottobratica
Racioppa
Raggiola
Trep

Tipologia 2

*Fruttato medio, con sentori di mandorla fresca, erba/fo-
glia e carciofo; note di amaro e piccante di media intensità.*

Ricetta dello chef Primo Patregnani

Pappardelle agresti con pecorino stravecchio

Ingredienti per 6 persone

- Pasta all'uovo gr. 600
- Carne magra di manzo, maiale, pollo (macinata) gr. 300
- 1 limone
- 2 uova
- Parmigiano gr. 100
- Pane grattugiato gr. 150
- Latte ml. 100
- Aglio 1 spicchio
- 4 carciofi tagliati a spicchi
- Fave fresche gr. 300
- Piselli freschi novelli gr. 200
- Patate novelle gr. 200
- Carote cubettate gr. 100
- Sedano cubettato gr. 100
- Cipolla gr. 100
- Concentrato di pomodoro gr. 100
- Passata di pomodoro l. 1
- Olio extravergine d'oliva gr. 50
- Pecorino stravecchio gr. 100
- Sale, pepe, maggiorana, chiodi di garofano, vino bianco secco q.b.



Procedimento

Prendere la carne macinata e amalgamare bene con il pane grattugiato, il parmigiano, le uova, la buccia di un limone grattugiata, il latte, il sale e l'aglio tritato. Far riposare per 10 minuti e fare delle piccole polpettine.

In una casseruola fare un fondo d'olio, sedano, carote, una cipolla punzecchiata di chiodi di garofano e un mazzetto di maggiorana: rosolare per qualche minuto a fuoco dolce ed aggiungere i piselli e le fave già sbucciate, i cuori dei carciofi e le patate novelle. Far rosolare ancora un po', aggiustare di sapore e

flambare con il vino bianco facendolo evaporare. Aggiungere il concentrato e la passata di pomodoro, alcuni mestoli di brodo e lasciar bollire; aggiungere infine le polpettine e cuocere molto lentamente per circa 1 ora. Servire con scaglie di pecorino.

*Abbinamento con olio extravergine di oliva **tipologia 2**: le sensazioni erbacee fresche valorizzano l'aromaticità del piatto, mentre le note di amaro e piccante ne contrastano la tendenza dolce.*



Carpellese

(CAMPANIA • SA)

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

Acido palmitico (%)	13,15
Acido oleico (%)	75,12
Acido linoleico (%)	7,00
Polifenoli totali (%)	796

Az. Agr. Bio "Sole di Cajani"

Loc. Spinosiello, 10 • 84030 Caggiano (SA)

Tel. 0975 393585 • 335 56 02 389

info@soledicajani.com



Casaliva

(LOMBARDIA • BS)

Fruttato medio-intenso, 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 (%)	12,15
Acido oleico (%)	78,28
Acido linoleico (%)	5,62
Polifenoli totali (%)	388

Az. Agr. 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 medie note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	10,25
Acido oleico (%)	78,47
Acido linoleico (%)	6,82
Polifenoli totali (%)	441

Az. Agr. La Zadruga

Via S. Ambrogio, 53 • 25088 Toscolano Maderno (BS)

Tel. 349 80 43 373 • 347 64 12 649

lazadruga@hotmail.it



Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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

Acido palmitico (%)	11,01
Acido oleico (%)	79,89
Acido linoleico (%)	5,21
Polifenoli totali (%)	343

Az. Agr. "Laghel 7"

Via San Bernardino, 5 • 38062 Arco (TN)

Tel. 0464 519543 • 335 82 40 645

info@laghel7.it



Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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

Acido palmitico (%)	12,29
Acido oleico (%)	77,77
Acido linoleico (%)	5,76
Polifenoli totali (%)	678

Consorzio Olio Cru srl

Via A. Moro, 1 • 38062 Arco (TN)

Tel. 0464 715344 • 328 74 47 414

info@oliocru.it



Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

Fruttato medio, di tipo 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 (%)	11,76
Acido oleico (%)	77,34
Acido linoleico (%)	6,72
Polifenoli totali (%)	599

Frantoio di Riva Agraria Riva del Garda

Via S. Nazzaro, 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, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,34
Acido oleico (%)	78,92
Acido linoleico (%)	5,75
Polifenoli totali (%)	414

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, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Intense note di amaro e piccante; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	11,58
Acido oleico (%)	78,07
Acido linoleico (%)	6,00
Polifenoli totali (%)	992

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 medio-intenso, decisamente erbaceo, 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 elevata.

Acido palmitico (%)	11,44
Acido oleico (%)	76,52
Acido linoleico (%)	8,01
Polifenoli totali (%)	563

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

Acido palmitico (%)	11,67
Acido oleico (%)	77,05
Acido linoleico (%)	7,58
Polifenoli totali (%)	705

Az. Agr. Spaccavento

Viale Giovanni Paolo II, 38 • 70056 Molfetta (BA)

Tel. 347 61 74 369

info@spaccavento.it



Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	10,01
Acido oleico (%)	78,94
Acido linoleico (%)	6,94
Polifenoli totali (%)	430

Az. Agr. Stea Giuseppe

Via Torre, snc • 70028 Sannicandro di Bari (BA)

Tel. 080 632706 • 348 31 59 586

agrivirgilio@libero.it



Coratina

(PUGLIA • BT)

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

Acido palmitico (%)	11,97
Acido oleico (%)	76,26
Acido linoleico (%)	7,65
Polifenoli totali (%)	794

Az. Agr. Agrolio srl

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 • FG)

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 medio-elevata.

Acido palmitico (%)	10,61
Acido oleico (%)	76,02
Acido linoleico (%)	9,38
Polifenoli totali (%)	583

Aziende Agricole Fratelli Ferrara sas

Via Piave, 10 • 71121 Foggia (FG)

Tel. 0881 719538 • 335 35 67 33

info@fratelliferrara.it



Coratina

(PUGLIA • BT)

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 (%)	11,65
Acido oleico (%)	75,67
Acido linoleico (%)	8,49
Polifenoli totali (%)	830

Az. Agr. Nicola Monterisi

Via W.A. Mozart, 140 • 76123 Andria (BT)

Tel. 347 06 25 340

oliomonterisi@gmail.com



Coratina

(PUGLIA • BT)

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 mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	12,30
Acido oleico (%)	75,92
Acido linoleico (%)	7,90
Polifenoli totali (%)	844

Frantoio Galantino srl

Via Vecchia Corato, 2 • 76011 Bisceglie (BT)

Tel. 080 3921320

info@galantino.it



Coratina

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	9,27
Acido oleico (%)	79,52
Acido linoleico (%)	6,84
Polifenoli totali (%)	783

Società Agricola "Villa Uva" srl

Contrada Cruste - S.P. 130 Lucera-Buccari km 0,350

71036 Lucera (FG)

Tel. 329 63 35 755 - info@villauva.it





Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato 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 (%)	11,52
Acido oleico (%)	78,28
Acido linoleico (%)	5,95
Polifenoli totali (%)	889

Oro di Rufolo

Via Daconto, 41 • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 080 3944722 • 348 47 69 603
orodirufolo@hotmail.it



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 verde; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	12,49
Acido oleico (%)	72,30
Acido linoleico (%)	9,96
Polifenoli totali (%)	785

Az. Agr. De Carlo

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



Correggiolo

(TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico (%)	12,17
Acido oleico (%)	77,18
Acido linoleico (%)	6,61
Polifenoli totali (%)	591

Frantoio Franci snc

Via Achille Grandi, 5 • 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Tel. 0564 954000 • 347 33 42 040
info@frantoiofranci.it



Fort

(VENETO • VR)

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 giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	11,74
Acido oleico (%)	78,74
Acido linoleico (%)	5,77
Polifenoli totali (%)	413

Az. Agr. Paolo Bonomelli - Cà Rainene

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



Frantoio

(LOMBARDIA • LC)

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

Acido palmitico (%)	10,26
Acido oleico (%)	80,25
Acido linoleico (%)	5,36
Polifenoli totali (%)	332

Az. Agr. Fighini

Via G. Marconi, 17/G • 23854 Olginate (LC)
Tel. 0341 681501 • 335 57 36 006
lucafighini@oliosupremo.it



Frantoio

(MARCHE • FM)

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 media.

Acido palmitico (%)	11,00
Acido oleico (%)	75,98
Acido linoleico (%)	8,43
Polifenoli totali (%)	300

Marche Life Mazzoni Paolo

Via Valle Oscura, 3 • 63822 Porto San Giorgio (FM)
Tel. 0734 671056 • 347 68 33 260
info@marchelife.it



Frantoio

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico (%)	12,97
Acido oleico (%)	75,76
Acido linoleico (%)	6,91
Polifenoli totali (%)	439

Montecappone s.a.r.l.

Via Colle Olivo, 2 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 0731205761
info@montecappone.com



Frantoio

(PUGLIA • LE)

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

Acido palmitico (%)	15,49
Acido oleico (%)	70,68
Acido linoleico (%)	8,64
Polifenoli totali (%)	343

Az. Agr. Stajano Francesca

Via Tuglie, 4 • 73011 Alezio (LE)
Tel. 0833 281070 • 347 330 56 60
aziendagricola.francescastajano@clio.it

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico (%)	11,94
Acido oleico (%)	76,76
Acido linoleico (%)	6,94
Polifenoli totali (%)	880

Az. Agr. Buonamici di Cesare Buonamici

Via Monte Beni, 11 • 50061 Fiesole (FI)

Tel. 055 654991 • 348 70 04 576

info@buonamici.it



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico (%)	12,31
Acido oleico (%)	76,21
Acido linoleico (%)	7,22
Polifenoli totali (%)	517

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

Acido palmitico (%)	13,52
Acido oleico (%)	73,41
Acido linoleico (%)	8,44
Polifenoli totali (%)	567

Fattoria Ramerino

Via Roma, 404 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)

Tel. 055 631520 • 335 43 43 99

info@fattoriaramerino.it



Frantoio

(TOSCANA • LI)

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

Acido palmitico (%)	15,16
Acido oleico (%)	73,60
Acido linoleico (%)	7,05
Polifenoli totali (%)	1107

Soc. Agr. Fonte di Foiano S.S.

Località Fonte di Foiano, 148 • 57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel. 347 3790291

informazioni@fontedifoiano.it



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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 (%)	13,26
Acido oleico (%)	74,55
Acido linoleico (%)	7,71
Polifenoli totali (%)	422

Società Agricola Olivart snc

Via San Quirico a Ruballa, 5 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)

Tel. 348 86 00 423

info@olivart.it



Ogliarola barese

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	14,25
Acido oleico (%)	71,99
Acido linoleico (%)	8,23
Polifenoli totali (%)	534

Az. Agr. De Carlo

Via XXIV Maggio, 54/b • 70020 Bitritto (BA)

Tel. 080 630767

info@oliodecarlo.com



Ogliarola barese

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	14,39
Acido oleico (%)	72,79
Acido linoleico (%)	8,24
Polifenoli totali (%)	256

Oro di Rufolo

Via Daconto, 41 • 70054 Giovinazzo (BA)

Tel. 080 3944722 • 348 47 69 603

orodirufolo@hotmail.it



Oliva nera di Colletorto

(MOLISE • CB)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore di mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di mandorla e mela. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	15,75
Acido oleico (%)	70,39
Acido linoleico (%)	8,22
Polifenoli totali (%)	403

Az. Agr. Tamaro Giorgio

Via Po, 92 • 86039 Termoli (CB)

Tel. 0875 81703 • 347 04 46 742

giotam@inwind.it



Olivastra

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,81
Acido oleico (%)	74,98
Acido linoleico (%)	9,06
Polifenoli totali (%)	686

Olio Intini

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

Olivastra 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 (%)	12,24
Acido oleico (%)	76,99
Acido linoleico (%)	6,36
Polifenoli totali (%)	567

Frantoio Franci snc

Via Achille Grandi, 5 • 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Tel. 0564 954000 • 347 33 42 040
info@frantoiofranci.it

Olivastra seggianese

(TOSCANA • GR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di frutta matura. Colore giallo/verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,70
Acido oleico (%)	76,47
Acido linoleico (%)	6,44
Polifenoli totali (%)	235

Az. Agr. La Poderina Toscana

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

Ottobratica

(CALABRIA • RC)

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



Acido palmitico (%)	16,68
Acido oleico (%)	68,48
Acido linoleico (%)	8,83
Polifenoli totali (%)	582

Az. Agr. Sorelle Garzo

Via Barlaam, 63 • 89028 Seminara (RC)
Tel. 0966 317073 • 340 79 23 612
dolciterre@hotmail.com

Racioppa

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,63
Acido oleico (%)	77,65
Acido linoleico (%)	6,61
Polifenoli totali (%)	846

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

Raggiola

(MARCHE • PU)

Fruttato medio-intenso, decisamente 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 medio-elevata.



Acido palmitico (%)	12,74
Acido oleico (%)	76,31
Acido linoleico (%)	6,79
Polifenoli totali (%)	627

Az. Agr. Mosconi Massimo

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

Trep

(VENETO • VR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, 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 elevata.

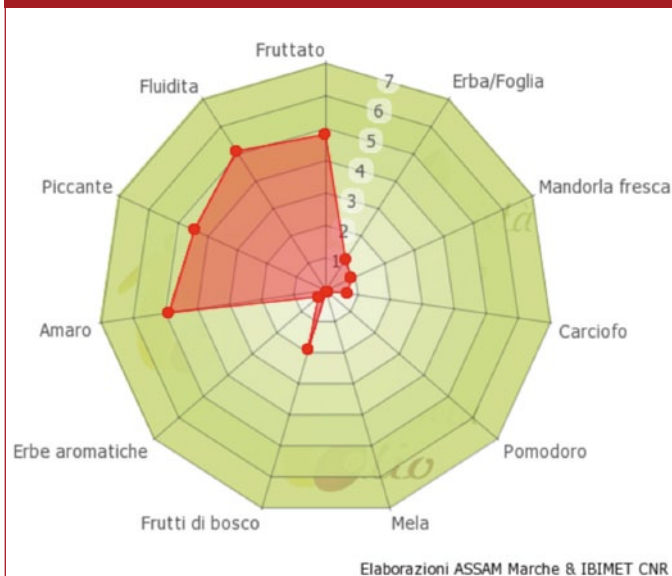


Acido palmitico (%)	11,31
Acido oleico (%)	78,99
Acido linoleico (%)	5,79
Polifenoli totali (%)	397

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
Ogliarola salentina

Tipologia 3

Fruttato medio, con particolare sentore di frutti di bosco che talora si accompagna a sfumature di erbe aromatiche; amaro e piccante di media intensità.

Ricetta dello chef Marco Giacomelli

Zuppa di cicerchia in pagnotta di farro



Ingredienti per 4 persone

- Cicerchia gr. 400
- Fagioli cannellini gr. 100
- Fagioli borlotti gr. 100
- Ceci gr. 100
- Cipolla gr. 100
- Carota gr. 100
- Sedano gr. 50
- 1 spicchio di aglio
- Sale e pepe al mulinello q.b.
- Erba cipollina q.b.
- 4 pagnotte

Procedimento

Lasciare a bagno per 12 ore i ceci, i cannellini, i borlotti e la cicerchia separata, cambiando l'acqua più volte. Iniziare la cottura dei legumi a freddo; i fagioli e i ceci dovranno essere scotti.



Per la cicerchia saranno sufficienti dai 30 ai 45 minuti. Al termine della cottura lasciar raffreddare nella sua acqua. Passare i legumi cotti nel cutter e poi al setaccio ottenendo una crema piuttosto liquida. Far rosolare le verdure tagliate a pezzi, aggiungere la crema di legumi, mescolare bene il tutto; infine mettere la cicerchia, lasciare bollire per circa dieci minuti mescolando e aggiungendo, se occorre, del brodo vegetale.

Con il coltello fare un'incisione sopra le pagnotte formando un coperchio, svuotarle della mollica, bagnare con del brodo vegetale aggiungere del pepe e strofinare l'apertura con dell'aglio.

Versare la zuppa, l'erba cipollina tritata, un filo d'olio, pepe al mulinello e ricoprire con il suo coperchio.

*Abbinamento con olio extravergine di oliva **tipologia 3**: le note amare contrastano la tendenza dolce dei legumi e della pagnotta, regalando profumi di frutti di bosco.*

Cellina di Nardò

(PUGLIA • LE)

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



Acido palmitico (%)	15,29
Acido oleico (%)	70,69
Acido linoleico (%)	8,78
Polifenoli totali (%)	888

Az. Agr. Stajano Francesca

Via Tuglie, 4 • 73011 Alezio (LE)

Tel. 0833 281070 • 347 330 56 60

aziendagricola.francescastajano@clio.it

Cellina di Nardò

(PUGLIA • LE)

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



Acido palmitico (%)	13,99
Acido oleico (%)	72,38
Acido linoleico (%)	8,58
Polifenoli totali (%)	583

Soc. Agr. Merico Maria Paola

Via Alfieri, 37 • 73035 Miggianno (LE)

Tel. 340 34 50 318

pianadegliulivi@libero.it

Cellina di Nardò

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente maturo, con sentori di mandorla, frutti di bosco e carciofo. Al gusto leggere note di amaro; piccante medio-leggero; retrogusto di frutti di bosco e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,46
Acido oleico (%)	72,91
Acido linoleico (%)	8,43
Polifenoli totali (%)	288

Soc. Agr. Moccari dei F.lli Abbracciavento

Via Sallustio, 22 • 72023 Mesagne (BR)

Tel. 0831 730680 - 772090 • 338 47 10 840

angelo.abbracciavento@alice.it; info@moccari.com

Ogliarola salentina

(PUGLIA • LE)

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



Acido palmitico (%)	16,67
Acido oleico (%)	67,57
Acido linoleico (%)	10,24
Polifenoli totali (%)	519

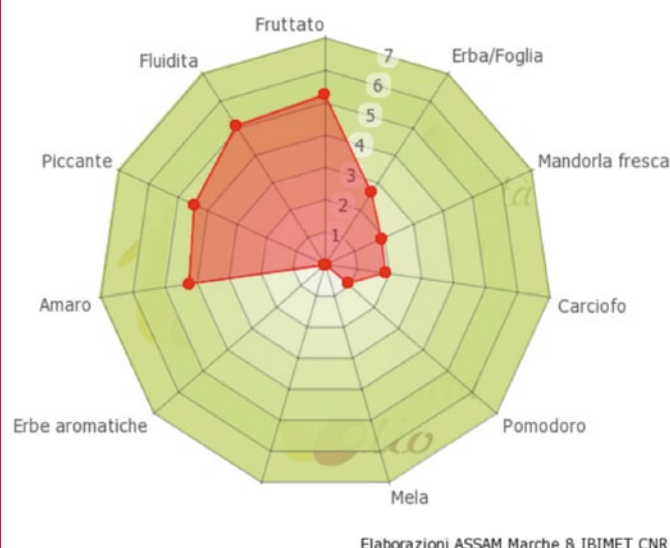
Az. Olivicola "Ninfeo"

Via G. Verdi, 173 - Contrada Agostino • 73056 Taurisano (LE)

Tel. 0833 623981 • 347 95 50 439

rosalbapalese@virgilio.it

Tipologia 4



Biancolilla

Bosana

Coroncina

Majatica di Ferrandina

Nera di Gonnos

Nera di Villacidro

Peranzana

Semidana

Tonda del Matese

Verdello

Tipologia 4

*Fruttato medio, con sensazioni prevalenti di erba/fo-
glia, carciofo e mandorla fresca e sfumature di pomo-
doro; amaro e piccante di intensità medio-leggera.*

Ricetta dello chef Massimo Bompreszi

Branzino con mazzancolle e ortaggi scolpiti alla griglia



Ingredienti per 4 persone

- 2 branzini nostrani da c.a. 350 gr.
- 8 mazzancolle tigrate
- 3 carote
- 3 zucchine
- 1 peperone rosso/giallo
- 2 patate
- 8 asparagi verdi
- Fave o piselli q.b.
- Pane grattugiato gr. 150
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- Prezzemolo, rosmarino, sale e pepe bianco di mulinello q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Spaghetti n. 15

Procedimento

Squamare i branzini, privarli del loro intestino, quindi sciacquarli con acqua corrente. Diliscare i 2 pesci, ricavarne 4 filetti e tagliarli in pezzi regolari obliqui. Insaporiteli con olio extravergine, qual-



che goccia di limone, sale e pepe bianco di mulinello. Togliere il carapace e l'intestino alle mazzancolle, insaporitele con olio extravergine, pane aromatico, sale e pepe. Mondare e lavare le verdure, tagliarle con lo spessore e il taglio che più vi piace, cuocerle leggermente unte alla griglia. Fate 4 *tuile* di patate tagliate sottili a cips e asciugate al microonde. Procedere quindi alla cottura del pesce, anch'esso alla griglia, oppure in padella antiaderente (attenzione a non cuocere troppo il pesce).

Quando sia le verdure che il pesce risulteranno cotti, componete il piatto con le verdure alla base e i filetti di pesce adagiati sopra intercalando il pesce e la verdura.

Alla fine adagiare le mazzancolle steccate al rosmarino passate alla griglia. Servite la pietanza caldissima con un filo d'olio extravergine e pepe di mulinello.

Guarnite con asparagi, fave sgusciate e spaghetti fritti.

*Abbinamento con olio extravergine di oliva **tipologia 4**, dai profumi erbacei, di pomodoro e carciofo; le note equilibrate di amaro e piccante si valorizzano sul piatto succulento, aromatico, a tendenza dolce.*



Biancolilla

(SICILIA • PA)

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

Acido palmitico (%)	13,25
Acido oleico (%)	70,77
Acido linoleico (%)	9,83
Polifenoli totali (%)	340

Frantoio Gullo

Contrada Mandria Di Carlo, snc • 90020 Aliminusa (PA)

Tel. 091 8997422 • 328 69 11 768

frantoiogullo@tiscali.it



Biancolilla

(SICILIA • TP)

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

Acido palmitico (%)	14,44
Acido oleico (%)	70,09
Acido linoleico (%)	9,68
Polifenoli totali (%)	229

S.S. Società Agricola Sciavuru D'Aliva

Via Beati Morti, 32 • 91022 Castelvetro (TP)

Tel. 328 87 13 101

info@sciavurudaliva.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,32
Acido oleico (%)	71,44
Acido linoleico (%)	10,13
Polifenoli totali (%)	456

Az. Agr. Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo ssa

Via Roma, 44 • 07044 Ittiri (SS)

Tel. 079 440667 • 329 00 65 375

info@oliodelogu.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,20
Acido oleico (%)	71,50
Acido linoleico (%)	10,22
Polifenoli totali (%)	495

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 medie note di amaro e piccante; retrogusto di carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,23
Acido oleico (%)	68,54
Acido linoleico (%)	12,27
Polifenoli totali (%)	431

Az. Agr. Masia Angela Andrea

Via Buonarroti, 77 • 07044 Ittiri (SS)

Tel. 079 441445 • 338 44 37 268

oliourei@tiscali.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,67
Acido oleico (%)	67,81
Acido linoleico (%)	13,27
Polifenoli totali (%)	320

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 mandorla e carciofo. Al gusto medie note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore tendenzialmente giallo; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	14,19
Acido oleico (%)	70,35
Acido linoleico (%)	11,00
Polifenoli totali (%)	292

Az. Agr. Salvatore Sanna

Via G. Dore, 40 • 07044 Ittiri (SS)

Tel. 079 442347 • 328 67 68 244

toremarella@tiscali.it



Bosana

(SARDEGNA • VS)

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

Acido palmitico (%)	15,09
Acido oleico (%)	69,05
Acido linoleico (%)	10,03
Polifenoli totali (%)	379

Az. Agr. Tenute dell'Olivastro s.r.l.

Via Convento, 89 • 09039 Villacidro (VS)

Tel. 335 68 65 092 • 349 23 25 884 - 338 36 09 890

lukka87@hotmail.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,21
Acido oleico (%)	71,43
Acido linoleico (%)	10,56
Polifenoli totali (%)	401

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

Acido palmitico (%)	14,44
Acido oleico (%)	64,96
Acido linoleico (%)	15,66
Polifenoli totali (%)	313

Az. Agro-Biologica Brozzu Giuseppe

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



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	12,80
Acido oleico (%)	69,76
Acido linoleico (%)	12,38
Polifenoli totali (%)	315

Az. Olivicola "2 C"

Via Deffenu, 2 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 440217 - 079 441262



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,99
Acido oleico (%)	67,98
Acido linoleico (%)	12,34
Polifenoli totali (%)	632

Az. Olivicola Porcu Antonia

Via Boccaccio, 39 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 441760



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,99
Acido oleico (%)	69,56
Acido linoleico (%)	11,23
Polifenoli totali (%)	603

Soc. Agr. Cherchi

Via Tempio, 17 • 07100 Sassari (SS)
Tel. 079 271240 • 342 80 25 770
info@oliocherchi.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	15,15
Acido oleico (%)	68,21
Acido linoleico (%)	11,72
Polifenoli totali (%)	489

Accademia Olearia s.r.l.

Reg. Ungias-Galantè Lotto E1 Zona D2 • 07041 Alghero (SS)
Tel. 079 980394
commerciale@accademiaolearia.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, decisamente 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 (%)	14,12
Acido oleico (%)	69,59
Acido linoleico (%)	11,35
Polifenoli totali (%)	205

Antica Compagnia Olearia Sarda di Antonio Gavino Fois

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



Coroncina

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (%)	13,57
Acido oleico (%)	72,72
Acido linoleico (%)	9,12
Polifenoli totali (%)	570

Az. Agr. "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 Recanati (MC)
Tel. 071 982499 • 360 622952
itrefilari@virgilio.it

Coroncina

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (%)	10,53
Acido oleico (%)	76,09
Acido linoleico (%)	8,59
Polifenoli totali (%)	504

Frantoio Oleario Gabrielloni E. & G. snc

Fraz. Montefiore, snc • 62019 Recanati (MC)

Tel. 0733 85 24 98 • 347 21 00 834

info@gabrielloni.it



Majatica di Ferrandina

(BASILICATA • MT)

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

Acido palmitico (%)	12,77
Acido oleico (%)	73,85
Acido linoleico (%)	8,65
Polifenoli totali (%)	468

Az. Agr. La Majatica di Angelo Valluzzi

Via De Gasperi, 107 • 75010 San Mauro Forte (MT)

Tel. 0835 674470 • 339 61 74 083

info@lamajatica.it



Nera di Gonnos

(SARDEGNA • VS)

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

Acido palmitico (%)	18,11
Acido oleico (%)	61,38
Acido linoleico (%)	14,92
Polifenoli totali (%)	433

Az. Agr. Foddi Sisinnio

Via Verdi, 26 • 09035 Gonnosfanadiga (VS)

Tel. 070 9799208 • 324 05 51 578

info@frantoiofoddi.it



Nera di Villacidro

(SARDEGNA • VS)

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

Acido palmitico (%)	12,80
Acido oleico (%)	75,22
Acido linoleico (%)	7,10
Polifenoli totali (%)	376

Az. Agr. Tenute dell'Olivastro s.r.l.

Via Convento, 89 • 09039 Villacidro (VS)

Tel. 335 68 65 092 • 349 23 25 884 - 338 36 09 890

lukka87@hotmail.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	14,14
Acido oleico (%)	69,78
Acido linoleico (%)	11,03
Polifenoli totali (%)	392

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

info@miopadreeunalbero.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore 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 (%)	13,80
Acido oleico (%)	70,66
Acido linoleico (%)	10,93
Polifenoli totali (%)	372

Az. Agr. Di Pumpo di Di Pumpo Felice

Via Berlinguer, 7 • 71017 Torremaggiore (FG)

Tel. 0882 382079 • 339 27 16 682

info@aristeus.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	13,62
Acido oleico (%)	69,97
Acido linoleico (%)	11,71
Polifenoli totali (%)	372

Az. Agr. Forte Valente

Contrada Cruste, snc • 71036 Lucera (FG)

Tel. 347 09 76 466

postmaster@oliofolio.com



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	12,83
Acido oleico (%)	73,47
Acido linoleico (%)	9,02
Polifenoli totali (%)	428

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

Acido palmitico (%)	10,11
Acido oleico (%)	75,71
Acido linoleico (%)	9,37
Polifenoli totali (%)	509

Società Agricola "Villa Uva" srl

Contrada Cruste - S.P. 130 Lucera-Buccari km 0,350
71036 Lucera (FG)
Tel. 329 63 35 755 • info@villauva.it



Peranzana

(PUGLIA • TA)

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

Acido palmitico (%)	14,85
Acido oleico (%)	67,13
Acido linoleico (%)	13,40
Polifenoli totali (%)	298

Tenuta Venterra di Antonella Ferrara

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



Peranzana

(MARCHE • PU)

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

Acido palmitico (%)	14,41
Acido oleico (%)	71,16
Acido linoleico (%)	9,55
Polifenoli totali (%)	341

Oleificio Venturi Agape di Guerra Nilvana & C. snc

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



Semidana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	14,17
Acido oleico (%)	67,94
Acido linoleico (%)	12,43
Polifenoli totali (%)	386

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 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 (%)	13,76
Acido oleico (%)	74,03
Acido linoleico (%)	7,49
Polifenoli totali (%)	457

Az. Agr. Cipriano Benedetta

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



Verdello

(SICILIA • PA)

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

Acido palmitico (%)	15,60
Acido oleico (%)	67,49
Acido linoleico (%)	12,17
Polifenoli totali (%)	272

Az. Agr. Villa Colonna

Via Agrigento, 7 • 90141 Palermo (PA)
Tel. 335 54 14 762 • 388 44 79 182
totomocciaro@libero.it; adelegiaconia@alice.it



Verdello

(SICILIA • ME)

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

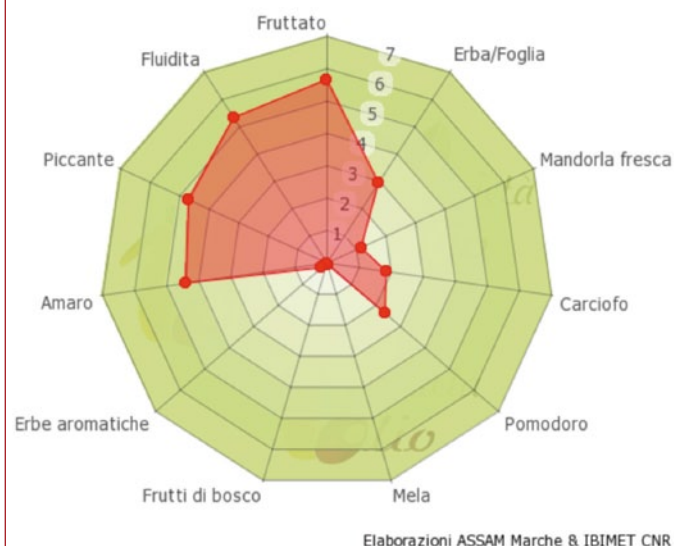
Acido palmitico (%)	14,02
Acido oleico (%)	72,19
Acido linoleico (%)	9,28
Polifenoli totali (%)	293

Az. Bio Agr. Tortora

Contrada Lupa, snc • 98066 Patti (ME)
Tel. 0941 58 20 32 • 339 79 10 473-328 55 24 994
info@oleumcereris.com



Tipologia 5



Ascolana Tenera
Giarraffa
Grossa di Cassano
Itrana
Nocellara del Belice

Nocellara Etnea
Nocellara Messinese
Ortice
Ravece
Tonda Iblea

Tipologia 5

*Fruttato medio-intenso, con sentori prevalenti di erba/fo-
glia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandor-
la fresca; amaro e piccante equilibrati, di media intensità.*

Ricetta dello chef Paolo Antinori

Insalata di “Moscioli” selvatici di Portonovo su valeriana e carpaccio di ananas



Ingredienti per 4 persone

- 32 moscioli
- Ananas gr. 100
- Insalata valeriana gr. 60
- Pomodori verdi gr. 40
- Pinoli tostati gr. 30
- Erba cipollina gr. 4
- Fiori di lavanda gr. 1
- 1/2 limone
- Olio extravergine d'oliva gr. 60
- Vino bianco Verdicchio ml 40
- Sale q.b.

Procedimento

Aprire i moscioli a metà con l'aiuto di un coltello appuntito, passando la polpa tutta da un lato ed eliminare la mezza conchiglia vuota. Adagiare i moscioli in

una casseruola bassa e larga abbastanza da non farli sormontare. Unire 1/3 dell'olio extra vergine ed il vino.

Cuocere a fiamma viva e coperti per alcuni minuti. Filtrare il liquido di cottura in una ciotola, unire l'olio extravergine rimasto, i fiori di lavanda e la scorza di limone grattugiata. Insaporire e lavorare con la frusta. Tagliare l'ananas a fettine sottili, circa 1 mm.

Disporre nel piatto la valeriana, le fettine di pomodoro e le fettine di ananas. Unire i moscioli e decorare con pinoli tostati

e l'erba cipollina sminuzzata grossolanamente. Condire con l'emulsione aromatica. Guarnire con fiori di boraggine.

*Abbinamento con olio extravergine di oliva **tipologia 5**: la fragranza del pomodoro verde unita a sentori erbacei esalta il profumo di frutta e verdura, senza mascherare il sapore dei “moscioli”, grazie alle moderate intensità di amaro e piccante.*

Ascolana Tenera

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (%)	12,23
Acido oleico (%)	77,48
Acido linoleico (%)	5,71
Polifenoli totali (%)	355

Az. Agr. "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 Recanati (MC)

Tel. 071 982499 • 360 622952

itretilari@virgilio.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico (%)	14,26
Acido oleico (%)	73,36
Acido linoleico (%)	6,70
Polifenoli totali (%)	251

Az. Agr. Gregori Stefano

Contrada Lugugnano, 26 • 63068 Montalto delle Marche (AP)

Tel. 0736 828079 • 335 54 30 046

info@olivegregori.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico (%)	12,90
Acido oleico (%)	76,14
Acido linoleico (%)	6,12
Polifenoli totali (%)	431

Az. Agr. Saladini Pilastrini

Via Saladini, 5 • 63078 Spinetoli (AP)

Tel. 0736 899534 • 335 57 76 793

saladpil@tin.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico (%)	10,92
Acido oleico (%)	76,23
Acido linoleico (%)	8,76
Polifenoli totali (%)	404

Frantoio L'Oliwaio di Cestini Valter

Via Case Nuove, 25 • 60010 Castelleone di Suasa (AN)

Tel. 071 966123 • 348 38 39 584

info@loliwaio.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico (%)	15,16
Acido oleico (%)	73,08
Acido linoleico (%)	6,56
Polifenoli totali (%)	419

Oleificio Silvestri Rosina

Via Schiavoni, 8 • 63078 Spinetoli (AP)

Tel. 0736 890027 • 347 86 53 743

info@oliosilvestri.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • PU)

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

Acido palmitico (%)	12,37
Acido oleico (%)	76,65
Acido linoleico (%)	6,34
Polifenoli totali (%)	444

Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo sas

Via Giulio Turcato, 4 • 61024 Monteciccardo (PU)

Tel. 0721 910574 • 345 71 12 597

info@il-conventino.it



Giarraffa

(SICILIA • TP)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Amaro leggero; piccante di intensità medio leggera; retrogusto erbaceo, di erbe aromatiche e frutta tropicale. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.

Acido palmitico (%)	13,55
Acido oleico (%)	72,08
Acido linoleico (%)	8,85
Polifenoli totali (%)	276

Az. Agr. Crescimanno Pierluigi

Via Ugo Bassi, 12 • 91022 Castelvetro (TP)

Tel. 091 6259500 • 335 57 07 842

picrescimanno@libero.it



Grossa di Cassano

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico (%)	14,19
Acido oleico (%)	68,39
Acido linoleico (%)	12,91
Polifenoli totali (%)	508

Soc. Agr. Doria S.r.l.

C.da Mandria di Nola, snc • 87011 Doria - Cassano allo Jonio (CS)

Tel. 0981 72004 • 345 65 03 780

direzione@agricoladoriasrl.it



Itrana

(LAZIO • LT)

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

Acido palmitico (%)	13,02
Acido oleico (%)	74,02
Acido linoleico (%)	8,43
Polifenoli totali (%)	296

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

Acido palmitico (%)	11,71
Acido oleico (%)	75,55
Acido linoleico (%)	8,16
Polifenoli totali (%)	251

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

Acido palmitico (%)	12,99
Acido oleico (%)	74,88
Acido linoleico (%)	7,76
Polifenoli totali (%)	246

Az. Agr. Iannotta Lucia

Via Capocroce, 10 • 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 947005 • 339 34 45 032
info@olioiannotta.it



Itrana

(LAZIO • LT)

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

Acido palmitico (%)	13,17
Acido oleico (%)	76,60
Acido linoleico (%)	5,87
Polifenoli totali (%)	311

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, di tipo verde (erba), con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Note di amaro di intensità medio-leggera; piccante medio; retrogusto erbaceo, di carciofo e pomodoro. Colore verde; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,20
Acido oleico (%)	75,17
Acido linoleico (%)	6,97
Polifenoli totali (%)	407

Az. Agr. Alfredo Cetrone

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



Itrana (Core)

(LAZIO • RM)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di mandorla e carciofo. Leggere note di piccante ed amaro; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.

Acido palmitico (%)	12,82
Acido oleico (%)	74,98
Acido linoleico (%)	7,87
Polifenoli totali (%)	175

Az. Agricola Biologica Augusto Spagnoli

Località Chiusagrande • 00017 Nerola (RM)
Tel. 0774 644047 • 331 81 83 562
augustospagnoli@libero.it



Nocellara del Belice

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico (%)	13,32
Acido oleico (%)	73,97
Acido linoleico (%)	7,27
Polifenoli totali (%)	535

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 del Belice

(SICILIA • TP)

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

Acido palmitico (%)	13,02
Acido oleico (%)	72,83
Acido linoleico (%)	8,50
Polifenoli totali (%)	333

Az. Agr. Angela Consiglio

Via Ugo Bassi, 12 • 91022 Castelvetro (TP)
Tel. 0924 904364
angela@tenutarocchetta.it; tenuta.rocchetta@libero.it



Nocellara del Belice

(SICILIA • PA)

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

Acido palmitico (%)	11,91
Acido oleico (%)	74,83
Acido linoleico (%)	8,04
Polifenoli totali (%)	435

Az. Agr. Di Giovanni

Via Garibaldi, 55 • 90040 San Cipirello (PA)
Tel. 091 9823399 • 392 05 43 176
gdigiovanni@gmail.com

**Nocellara del Belice**

(SICILIA • TP)

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

Acido palmitico (%)	13,34
Acido oleico (%)	72,88
Acido linoleico (%)	7,79
Polifenoli totali (%)	385

Az. Agr. Lombardo

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

**Nocellara del Belice**

(SICILIA • PA)

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

Acido palmitico (%)	10,53
Acido oleico (%)	74,09
Acido linoleico (%)	10,40
Polifenoli totali (%)	711

Az. Agr. 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 sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Al gusto amaro leggero; piccante medio-leggero; retrogusto di mandorla e pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,34
Acido oleico (%)	73,06
Acido linoleico (%)	8,18
Polifenoli totali (%)	297

S.S. Società Agricola Sciavuru D'Aliva

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

**Nocellara Etnea**

(SICILIA • CT)

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

Acido palmitico (%)	12,68
Acido oleico (%)	71,60
Acido linoleico (%)	9,97
Polifenoli totali (%)	776

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 Messinese**

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di pomodoro, erba e carciofo. Al gusto leggere note di amaro e piccante; retrogusto di pomodoro e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,75
Acido oleico (%)	68,84
Acido linoleico (%)	11,57
Polifenoli totali (%)	268

Az. Agr. De Nigris Maria Pia

Corso Aldo Moro, 153 • 71042 Cerignola (FG)
Tel. 0883 621114 • 347 96 40 298
mariocampagna1961@alice.it

**Ortice**

(CAMPANIA • BN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, 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 (%)	11,54
Acido oleico (%)	77,59
Acido linoleico (%)	6,93
Polifenoli totali (%)	597

Frantoio Oleario Romano

Via Staglio, 13 • 82030 Ponte (BN)
Tel. 0824 874332 • 339 57 42 717
info@frantoioromano.it

**Ravece**

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico (%)	12,37
Acido oleico (%)	73,68
Acido linoleico (%)	8,71
Polifenoli totali (%)	408

Agriturismo Fontana Madonna

Via Fontana Madonna, 17 • 83040 Frigento (AV)
Tel. 0825 444647 • 333 79 69 793
info@fontanamadonna.it



Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	13,21
Acido oleico (%)	72,36
Acido linoleico (%)	9,34
Polifenoli totali (%)	289

Az. Agr. Terramia

Via Cerzito, 1 • 83036 Mirabella Eclano (AV)

Tel. 335 54 80 937

info@campaniaterramia.it

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	13,46
Acido oleico (%)	73,47
Acido linoleico (%)	7,88
Polifenoli totali (%)	186

Az. Agr. Casale Covotta

Via Creta - Pisciarillo • 83031 Ariano Irpino (AV)

Tel. 0825 873183 • 335 70 66 251

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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 media.



Acido palmitico (%)	11,39
Acido oleico (%)	76,44
Acido linoleico (%)	7,84
Polifenoli totali (%)	474

Az. Agr. Il Mulino della Signora

Viale Raimo, 15 • 83030 Manocalzati (AV)

Tel. 0825 675109 • 335 52 36 175

info@ilmulinodellasignora.it

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	14,93
Acido oleico (%)	71,08
Acido linoleico (%)	9,23
Polifenoli totali (%)	382

Az. Agr. Laco s.r.l.

Contrada Camporeale, 135 • 83031 Ariano Irpino (AV)

Tel. 0825 881283 • 335 72 88 113

az.agr.serlucaantonietta@alice.it

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	13,71
Acido oleico (%)	71,69
Acido linoleico (%)	9,60
Polifenoli totali (%)	227

Consorzio COPROVOLI

Via Pirelli, 9 • 83031 Ariano Irpino (AV)

Tel. 0825 824955 • 348 86 06 94

coprovoli@libero.it

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	13,80
Acido oleico (%)	71,72
Acido linoleico (%)	9,20
Polifenoli totali (%)	280

Oleificio F.A.M. sas

Contrada Ilici, 5 • 83030 Ventricano (AV)

Tel. 0825 965969 • 349 18 47 927

info@oliofam.it

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	14,17
Acido oleico (%)	71,25
Acido linoleico (%)	9,19
Polifenoli totali (%)	354

Oleificio Tiso

Contrada Festola, 6 • 83031 Ariano Irpino (AV)

Tel. 0825 872389 • 335 48 57 12

oleificio@tiso@libero.it

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico (%)	15,34
Acido oleico (%)	71,56
Acido linoleico (%)	7,94
Polifenoli totali (%)	535

Az. Agr. Viragi sas di Ragusa e Vivera

Via Guffi, 213 • 97012 Chiaramonte Guffi (RG)

Tel. 393 92 99 344

info@viragi.it

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico (%)	16,56
Acido oleico (%)	69,32
Acido linoleico (%)	8,81
Polifenoli totali (%)	420

Frantoi Cutrera di Cutrera Giovanni & C. snc

Contrada Piano dell'Acqua, 71 • 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)

Tel. 0932 926187 • 380 30 37 776

olio@frantoicutrera.it

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico (%)	15,02
Acido oleico (%)	71,35
Acido linoleico (%)	8,37
Polifenoli totali (%)	473

Oleificio Guccione di Vito e Giuseppe Divita sas

Contrada Ponte Biviere, snc • 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)

Tel. 0932 921025 • 338 97 76 385

info@oleificioguccione.it

Tonda Iblea

(SICILIA • SR)

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



Acido palmitico (%)	14,96
Acido oleico (%)	70,49
Acido linoleico (%)	9,15
Polifenoli totali (%)	485

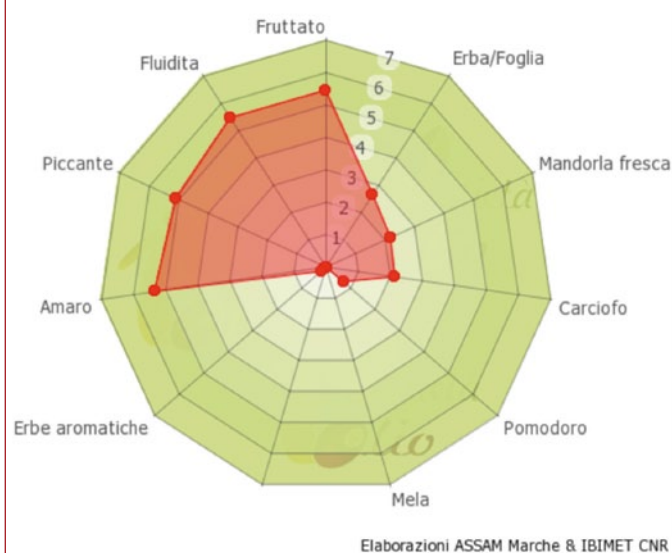
Soc. Agr. Vernera di Spanò e C. snc

Corso Umberto, 21/23 • 96010 Buccheri (SR)

Tel. 338 14 50 213

lecasedilavinia@gmail.com

Tipologia 6



Ascolana Dura
Cima di Mola
Intosso
Leccio del Corno

Maurino
Nostrale di Rigali
Picholine

Tipologia 6

*Fruttato medio-intenso, con sentori prevalenti di erba/fo-
glia e carciofo e leggere sensazioni di mandorla fresca e
pomodoro; amaro e piccante di intensità medio-elevata.*

Ricetta dello chef Giancarlo Rossi

L'agnello di montagna alle erbe aromatiche, spinaci novelli, patate e pancetta caramellata al vino rosso



Ingredienti per 4 persone

Per l'agnello:

- 1 spalla d'agnellino da 800 gr. circa
- Timo e maggiorana gr. 10
- Aglio gr. 5
- Olio extravergine d'oliva gr. 80
- Vino bianco ml. 40
- Brodo ml. 100

Per spinaci:

- Spinaci novelli freschi gr. 500
- Olio extravergine d'oliva gr. 20

Per le patate:

- Patate gr. 400
- Rosmarino gr. 10
- Aglio gr. 5
- Olio extravergine d'oliva gr. 20
- Sale e pepe q. b.

Per guarnizione:

- Pancetta affumicata gr. 30
- Zucchero gr. 20
- Vino rosso ml. 40



Procedimento

Disossare la spalla dell'agnello, aromatizzarla con le erbe aromatiche, il sale ed il pepe, arrotolare e legare con lo spago. Porre in una teglia da forno con le sue ossa, condire con olio

extra vergine e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 1 ora.

Nel frattempo pelare, lavare e tagliare a spicchi le patate, sbianchirle per 1 minuto in acqua bollente e cuocerle al forno

con l'aglio, il rosmarino, il sale ed il pepe.

Quando l'agnello risulterà cotto tenerlo in caldo, ricavare la salsa dal suo fondo di cottura e affettarlo in ragione di 2/3 fette a testa.

Caramellare lo zucchero, bagnare con vino rosso ed aggiungere la pancetta affumicata: farla caramellare per qualche secondo e toglierla. Ora aggiungere il sugo d'agnello; far ridurre la salsa.

Pulire, lavare e cuocere gli spinaci all'ultimo istante in una padella antiaderente ben calda, con un po' d'olio e poco sale. Comporre il piatto disponendo l'agnello sul lato destro con la sua salsa, quindi accanto accomodare gli spinaci e le patate su cui appoggiare la pancetta caramellata, guarnire con erbe aromatiche.

*Abbinamento con olio extravergine di oliva **tipologia 6**: decise note di amaro e piccante con fresche fragranze di carciofo, mandorla e pomodoro, su un piatto profumato, aromatico, succulento.*

Ascolana Dura

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (%)	9,79
Acido oleico (%)	76,81
Acido linoleico (%)	8,73
Polifenoli totali (%)	538

Frantoio Oleario Gabrielloni E. & G. snc

Fraz. Montefiore, snc • 62019 Recanati (MC)

Tel. 0733 85 24 98 • 347 21 00 834

info@gabrielloni.it



Ascolana Dura

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico (%)	12,19
Acido oleico (%)	77,78
Acido linoleico (%)	6,00
Polifenoli totali (%)	537

Soc. Agr. Tenute Pieralisi srl

Via Vivaio - Fraz. Monteschiavo • 60030 Maiolati Spontini (AN)

Tel. 0731 700385

info@monteschiavo.it



Cima di Mola

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	13,95
Acido oleico (%)	72,57
Acido linoleico (%)	8,68
Polifenoli totali (%)	1156

Olio Intini

Contrada Popoieto, snc • 70011 Alberobello (BA)

Tel. 080 4325983 • 347 96 03 450

info@oliointini.it



Intosso

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico (%)	12,49
Acido oleico (%)	74,99
Acido linoleico (%)	7,64
Polifenoli totali (%)	426

Az. Agr. Forcella

Via Riviera, 285 • 65123 Pescara (PE)

Tel. 333 81 46 619

info@agricolaforcella.it



Intosso

(ABRUZZO • CH)

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

Acido palmitico (%)	9,25
Acido oleico (%)	77,90
Acido linoleico (%)	7,80
Polifenoli totali (%)	566

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-leggero, tendenzialmente maturo, con sentore di mandorla. Note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di mandorla e frutti di bosco. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	10,82
Acido oleico (%)	76,48
Acido linoleico (%)	7,66
Polifenoli totali (%)	523

Az. Agr. Palusci Marina

Via Fontegallo, 2 • 65019 Pianella (PE)

Tel. 339 22 85 185

info@olivetopependone.com



Leccio del Corno

(CAMPANIA • BN)

Fruttato medio-intenso, decisamente 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 (%)	10,95
Acido oleico (%)	79,61
Acido linoleico (%)	5,04
Polifenoli totali (%)	627

Az. Agr. Caccese Lorenzo

Contrada San Giuseppe, 9 • 82020 Paduli (BN)

Tel. 0824 928154 • 338 32 34 004

locacces@tin.it



Leccio del Corno

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico (%)	12,60
Acido oleico (%)	77,22
Acido linoleico (%)	6,34
Polifenoli totali (%)	219

Az. Agr. Fenucci Raffaele

Piazza Mazzini, 2 • 60036 Montecarotto (AN)

Tel. 0731 89368 • 338 91 36 280

fenucci.raffaele@alice.it



Maurino

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, tendenzialmente verde (erba), con sentori di mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	15,73
Acido oleico (%)	70,59
Acido linoleico (%)	8,64
Polifenoli totali (%)	302

Frantoio Fuselli e Guzzini snc

Via Ceccaroni, 1 • 62019 Recanati (MC)

Tel. 071 7570735 • 335 12 46 480

info@frantoiofusellieguzzini.it



Nostrale di Rigali

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico (%)	11,67
Acido oleico (%)	77,16
Acido linoleico (%)	5,94
Polifenoli totali (%)	437

Frantoio Oleario Borzetta di Borzetta Gabriele

Vocabolo Serre Parrano, snc • 06025 Nocera Umbra (PG)

Tel. 334 70 41 799

borzettagabriele@libero.it



Picholine

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	13,59
Acido oleico (%)	70,26
Acido linoleico (%)	11,31
Polifenoli totali (%)	853

Olio Intini

Contrada Popoleto, snc • 70011 Alberobello (BA)

Tel. 080 4325983 • 347 96 03 450

info@oliointini.it



Ospiti della rassegna

Koroneiki

(GRECIA • GR)

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

Acido palmitico (%)	12,28
Acido oleico (%)	76,35
Acido linoleico (%)	6,07
Polifenoli totali (%)	326

Lià Cultivators

Navarinou, 18 • 24300 Filiantra-Messinia (GR)

Tel. 030 69 329 40 883

info@liaoliveoil.gr

