

Catalogo degli Oli Monovarietali

14^a Rassegna Nazionale degli oli monovarietali
San Severino Marche (MC), 30 aprile - 1° maggio 2017



Regione Marche



La Rassegna come simbolo di una rinascita

DI **BARBARA ALFEI**

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

Una edizione diversa quella del 2017, una Rassegna segnata da una campagna olivicola particolarmente sfavorevole e dalle ferite del terremoto che ha colpito le Marche sin dall'agosto scorso.

Ma la Rassegna va avanti.

Nonostante le difficoltà climatiche e parassitarie che hanno caratterizzato la stagione olivicola 2016 un po' in tutta Italia, con ripercussioni sugli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, le aziende riportate nel catalogo hanno dato prova di efficienza, competenza e professionalità, in particolare nella gestione della difesa fitosanitaria, integrando metodi e prodotti, compatibilmente alla gestione convenzionale o biologica, riuscendo comunque a garantire un buon livello qualitativo, anticipando la raccolta, riducendo al massimo i tempi di conservazione delle olive, ottimizzando i parametri tecnologici in fase di estrazione, filtrando l'olio.

Un ottimo risultato quindi



▲ Panel regionale "ASSAM - Marche" (Foto Enzo Torelli).

per la Rassegna 2017, che ha visto la partecipazione di ben 199 campioni di olio, con un livello qualitativo ben oltre le aspettative.

Il prossimo **30 aprile e 1° maggio** la Rassegna approda nell'area del sisma, in segno di vicinanza alle popolazioni terremotate. Sarà il suggestivo chiostro di San Domeni-

co a **San Severino Marche (MC)** ad ospitare l'*elite* degli oli monovarietali italiani. Produttori provenienti da diverse regioni presenteranno al pubblico i loro oli di eccellenza, pronti a raccontare le loro storie ai consumatori e agli assaggiatori curiosi di assaporare una biodiversità olivicola così variegata. Oltre alla

mostra mercato, sono previsti appuntamenti di carattere divulgativo ma anche sedute di addestramento rivolte agli assaggiatori professionisti, la 10ª edizione del gioco a squadre "Indovina la varietà", un workshop sugli aspetti nutrizionali ed edonistici degli oli monovarietali, la consegna dei riconoscimenti speciali: "Oli di eccellenza" e "Varietà di nuova presentazione".

Novità della Rassegna 2017: **"l'Olio della solidarietà - il blend della biodiversità"**; dai migliori oli monovarietali italiani, portatori di una identità chiara e ripetibile legata al binomio indissolubile varietà-ambiente di coltivazione, verrà creato un blend, che sarà la massima espressione di quel piccolo tesoro che ogni produttore custodisce gelosamente. Un tesoro che verrà offerto in dono alle popolazioni terremotate, ad arricchire di profumi e sapori i pasti preparati nelle mense collettive dell'area del sisma, e che verrà presentato in occasione delle due giornate a San Severino come il simbolo di una rinascita.

Il programma della manifestazione è disponibile su www.assam.marche.it, www.olimono-varietai.it e sulla pagina facebook *Oli monovarietali*.

I dati della Rassegna 2017

La 14ª edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali ha visto la partecipazione di ben 199 campioni di olio, di 64 varietà diverse, da

14ª Rassegna Nazionale Oli Monovarietali



Organizzatori: ASSAM e Regione Marche, in collaborazione con gruppo editoriale Edagricole - New Business Media.

Collaboratori ASSAM: Maddalena Canella, Simone Coppari, Carmen Di Giacomo, Fabrizio Pepegna, Angelita Pascucci, Emilio Romagnoli, Bruno Vespasiani.

Centro Agrochimico ASSAM - Analisi chimiche: Erica Avaltroni, Francesco Viridis.

Panel Regionale ASSAM - Marche: Barbara Alfei (Capo Panel), Carlo Brunori, Roberto Catorci, Giovanni Cavezza, Renzo Ceccacci,

Donatella Di Sebastiano, Elisabetta Gabrielloni, Gabriella Gabrielloni, Nicola Gattarella, Fausto Malvolti, Francesca Petrini, Monica Rossetti, Simona Sestili, Paolo Taddei, Ugo Testa; inoltre Sandra Barboni, Enzo Torelli, Silvano Zannotti. ■

16 regioni italiane; ospite di quest'anno ancora la Croazia (Tabb. 1 e 2).

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

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

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

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

La valutazione organolettica è stata effettuata dal Panel regionale ASSAM-Marche, riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internazionale dall'anno 2000 e dal Ministero dell'Agricoltura dall'anno 2004.

Ciascun olio è stato assaggiato da 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 199 campioni pervenuti alla Rassegna sono



▲ Vincitori nona edizione del gioco a squadre "Indovina la varietà", Ascoli Piceno 24 aprile 2016.

Tab. 1 - Numero campioni pervenuti alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali – Edizione 2017, suddivisi per regione

Regione	N. Campioni
Abruzzo	13
Basilicata	2
Calabria	8
Campania	14
Friuli-Venezia Giulia	3
Lazio	10
Liguria	2
Lombardia	3
Marche	34
Molise	5
Puglia	37
Sardegna	18
Sicilia	10
Toscana	26
Trentino	4
Umbria	8
Veneto	0
Totale Italia	197
Ospiti	2
Totale Rassegna 2017	199

stati presentati ai giudici in maniera rigorosamente anonima e in ordine randomizzato, per ovviare all'effetto posizio-

ne ed eventuale effetto stanchezza dell'assaggiatore, in numerose sedute di assaggio.

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 percepiti da più della metà degli assaggiatori (con mediana maggiore di zero), indicati in ordine decrescente di intensità; con il termine "retrogusto" si fa riferimento alle sensazioni percepite per via retronasale. A ciascun olio viene assegnato un voto, fino ad un massimo di 9, in considerazione dell'equilibrio olfatto-gustativo, la ricchezza e la freschezza delle sensazioni percepite; tale voto non viene riportato in questa sede, ma comunicato al produttore attraverso la scheda di valutazione sensoriale.

Al fine di stimolare un miglioramento continuo e dare al consumatore tutte le garanzie per un olio di qualità assoluta, nel Catalogo sono stati inseriti solo gli oli che hanno ottenuto al Panel test un punteggio superiore o uguale a 7, pari all'83% del totale. Il 6% degli oli pervenuti ha evidenziato difetti a livello

sensoriale, in particolare riscaldamento/morchia e fieno/legno; l'11% ha invece ottenuto un punteggio compreso tra il 6,5 e il 7, sufficiente per garantire la rispondenza alla classe merceologica dell'extravergine, ma non sufficiente per l'ammissione alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali – Edizione 2017.

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

Indovina la varietà

Giunge alla decima edizione il gioco a squadre "Indovina la varietà", una vera e propria gara di destrezza tra esperti assaggiatori, ideato dall'ASSAM per stimolare l'addestramento sensoriale e un approfondimento sui sensori varietali alla ricerca della identità conferita dal connubio indissolubile genotipo ambiente di coltivazione, per le varietà autoctone più conosciute e maggiormente rappresentate alla Rassegna.

In squadre da 3, dopo una

Tab. 2 - Varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2017

Varietà	n. campioni
Coratina	20
Bosana	15
Frantoio	13
Ascolana tenera	8
Itrana	8
Leccino	7
Moraiolo	7
Peranzana	7
Casaliva	6
Ravece	6
Nocellara del Belice	5
Raggia	5

parte iniziale che introduce le 8 varietà in gioco, gli assaggiatori si cimentano nel raggruppare, ad un primo esame olfattivo, i campioni incogniti in tipologie caratterizzate da un sentore prevalente; ad esempio Itrana e Ravece nel gruppo pomodoro, Coratina e Frantoio nel gruppo mandorla, Bosana e Peranzana nel gruppo carciofo, Mignola e Cellina di Nardò nel gruppo frutti di bosco. E poi si assaggia... e una Ravece è più amara dell'Itrana, e presenta note

di carciofo ed erbe aromatiche, una Coratina ha generalmente delle intensità di amaro e piccante più elevate rispetto ad un Frantoio, la Bosana oltre al carciofo ha quella sfumatura di tarassaco, mentre una Cellina di Nardò è meno amara della Mignola e spesso evidenzia le erbe aromatiche oltre ai frutti di bosco.

Le sensazioni di ciascuno si amalgamano con quelle dei compagni di squadra, finché qualcuno scrive sulla scheda i nomi delle varietà a fianco di

ciascuna sigla, il nome della squadra e ...vinca il migliore!

Appuntamento a San Severino Marche (MC)

La decima edizione di "Indovina la varietà" vi aspetta a San Severino Marche il 30 aprile, alle ore 16,00 (il programma completo della manifestazione può essere consultato su www.assam.marche.it e su www.olimonovarietali.it).

Gli assaggiatori che intendono concorrere potranno allenarsi con uno studio preliminare delle caratteristiche sensoriali degli oli monovarietali italiani consultando la banca dati del sito www.olimonovarietali.it, che al momento contiene 2.661 campioni appartenenti a 166 varietà.

Sulla base delle analisi statistiche (cluster analysis) effettuate da Massimiliano Magli dell'IBIMET CNR di Bologna, applicate su tutti i campioni ammessi alla rassegna negli anni 2006-2016 con un punteggio al Panel test maggiore o uguale a 7, sono state definite 6 tipologie sensoriali che consentono di semplificare il variegato mondo di profumi e sapori degli oli italiani; nonostante ciascun monovarietale abbia delle sue specifiche peculiarità, la semplificazione consente di andare incontro alle esigenze degli chef che nelle loro creazioni gastronomiche vanno alla ricerca di una determinata tipologia di olio su un piatto specifico, ma anche dei consumatori più attenti ed esigenti, curiosi di scoprire 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 man-



▲ Un momento del Convegno tecnico della Rassegna, Ascoli Piceno 23 Aprile 2016.

**Riconoscimenti speciali
Rassegna 2017**

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 8,1)

Ascolana Tenera - "L'Olivaiolo" Frantoio Oleario - Castelleone di Suasa (AN)

Bosana - Az. Agr. Franca Corongiu, Pimentel (CA) - Sardegna

Coratina - Olio Intini, Alberobello (BA) - Puglia

Itrana - Az. Agr. Quattrococchi Americo, Alatri (FR) - Lazio

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

Gentile di Mafalda - Trespaldum s.r.l., Mafalda (CB)

Gremigno di Fauglia, Mignolo - Az. Agr. Val di Lama, Pontedera (PI)

Sinopolese - Az. Agr. Sorelle Garzo, Seminara (RC)

Riconoscimenti di eccellenza (punteggio al Panel test maggiore o uguale a 8)

• Carboncella - Soc. Coop. Agricola Eugeonia, Fara in Sabina (RI)

• Casaliva - Agraria Riva del Garda, Riva del Garda (TN)

• Cima di Mola - Olio Intini, Alberobello (BA)

• Coratina - Ortoplant di Depalo Michele, Giovinazzo (BA)

• Coratina - Az. Agr. Depalo Luigi, Giovinazzo (BA)

• Coratina - Az. Agr. Leuci Antonio, Giovinazzo (BA)

• Frantoio - Soc. Agr. Buonamici s.r.l., Fiesole (FI)

• Frantoio - Fattoria Ramerino Soc. Agr. s.r.l., Bagno a Ripoli (FI)

• Frantoio - Società Agricola Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI)

• Itrana - Cetrone Alfredo, Sonnino (LT)

• Leccio del Corno - Az. Agr. Miciolo - I Greppi di Silli, San Casciano in Val di Pesa (FI)

• Nocellara del Belice - Azienda Agricola Mandranova, Palma Montechiaro (AG)

• Ortice - Tenuta Romano, Ponte (BN)

• Ravece - Az. Agr. Case D'Alto, Grottaminarda (AV)

• Tonda Iblea - Soc. Agr. Verneria di Spanò & C. snc, Buccheri (SR)

dorlati, ad oli che presentano intensità più elevate di fruttato, amaro e piccante, con i sentori più vari, dall'erba fresco, alla mandorla verde, al carciofo, pomodoro, frutti di bosco, erbe aromatiche.

Le 6 tipologie sensoriali

Prima tipologia: fruttato medio, amaro e piccante medio-leggero, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba e carciofo. Varietà: Caninese, Castelnuovina, Cima di Melfi, Dolce Ago-

gia, Dolce di Rossano, Dritta, Gentile di Chieti, Leccino, Limoncella, Nebbio, Ogliarola, Paesana bianca, Piantone di Mogliano, Rajo, Razzola, Roggianella, Rosciola, Rosciola Colli Esini, Salviana, Sargano di Fermo, Sbresia, Taggiasca.

Seconda tipologia: fruttato, amaro e piccante di media intensità, con sentore prevalente di mandorla fresca, leggere sensazioni di erba e carciofo. Varietà: Raggia, Raggiola, Razzo, Carboncella, Carpellese, Casaliva, Co-




La Rassegna non trema
Gli oli monovarietali approdano nell'area del sisma

14^a RASSEGNA NAZIONALE OLI
MONOVARIETALI

SAN SEVERINO MARCHE (MC)
30 aprile - 1 maggio 2017
Chiostrò di San Domenico




Programma su www.assam.marche.it e
www.olimonovarietali.it

ratina, Cornetta, Correggiolo, Frantoio, Gentile di Larino, Moraiolo, Nociara, Ogliarola barese, Ogliarola del Bradano, Ogliarola Garganica, Oliva nera di Colletorto, Olivastra seggianese, Pendolino, Piantone di Falerone, Pisciotana, Raggiolo, Raja, San Felice

Terza tipologia: fruttato medio, amaro e piccante medio, sensazione prevalente di frutti di bosco. Varietà: Cellina di Nardò, Mignola, Ogliarola salentina

Quarta tipologia: fruttato medio, amaro e piccante medio-leggero, con sentori prevalenti di erba e carciofo, leggeri pomodoro e mandorla. Varietà: Biancolilla, Carolea, I 77, Orbetana, Ottobratica, Prempesa, Quercetano, Salella, Tonda del Matese, Tonda di Strongoli, Verdello

Quinta tipologia: fruttato medio-intenso, amaro e piccante medio, con sentori pre-

valenti di erba e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca. Varietà: Ascolana tenera, Cerasuola, Cucco, Ghiacciolo, Giarraffa, Grossa di Cassano, Itrana, Nera di Oliena, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Nocellara messinese, Ortice, Ravece, Semidana, Tonda iblea

Sesta tipologia: fruttato medio-intenso, amaro e piccante medio-intenso, con sentori prevalenti di erba e carciofo, leggeri mandorla e pomodoro. Varietà: Ascolana dura, Bianchera, Bosana, Cima di Mola, Coroncina, FS 17, Intosso, Lantesca, Leccio del Corno, Majatica di Ferrandina, Maurino, Nostrale di Rigali, Nostrana di Brisighella, Peranzana, Picholine. ■

La foto di copertina del Catalogo è di Barbara Alfei, le foto delle bottiglie sono di Giorgio Tassi.

La Rassegna degli oli monovarietali non trema

La 14^a Rassegna Nazionale degli oli monovarietali approda nell'area del cratere come segno di solidarietà alle popolazioni duramente provate dal sisma

DI ANNA CASINI

Vice Presidente Regione Marche

Nonostante le problematiche dell'annata olivicola 2016 e le difficoltà legate al sisma che dall'agosto scorso insiste sul territorio regionale, la Regione Marche ha ritenuto opportuno sostenere l'ASSAM nella realizzazione della 14^a edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, divenuta ormai un appuntamento fondamentale dell'élite degli oli extravergini di oliva italiani di elevata qualità.

Riteniamo sia strategico produrre e valorizzare un olio tipico capace di evocare sapori riconducibili ad un determinato territorio, dotato di peculiari caratteri chimici e organolettici di pregio, in modo tale da riuscire a differenziarlo dagli altri oli standard presenti sul mercato e al tempo stesso "educare" il consumatore a riconoscerlo e ricollegarlo alla zona di coltivazione.

Assaporare gli oli monovarietali è un'esperienza straordinaria, che sottolinea l'importanza del legame olio-territorio; la valorizzazione passa attraverso una conoscenza sempre più approfondita delle loro potenzialità qualitative e della massima espressione della tipicità, a livello analitico, ma soprattutto sensoriale. L'attento lavoro



▲ Anna Casini.

di valutazione e di analisi ha portato nel tempo alla costituzione di una banca dati che attualmente contiene 2.661

campioni di olio, prodotti in 18 regioni italiane, a partire da ben 166 varietà, che rappresentano la ricchezza del patrimonio olivicolo italiano, un vero e proprio scrigno di biodiversità.

Nella nostra regione, piccola dal punto di vista olivicolo, la presenza di circa 20 varietà autoctone garantisce la produzione di un olio fortemente legato al territorio, con le sue specificità, nella forma del monovarietale (olio ottenuto da olive di una sola varietà) ma anche del blend, dove i

profumi e sapori delle singole varietà contribuiscono a regalare emozioni al consumatore. Un olio che aveva una identità chiara già nel Medio Evo, quando "l'olio de Marchia veniva venduto ai commercianti veneziani e a Firenze ad un prezzo superiore rispetto ad altri oli in virtù del suo sapore e colore", identità che è stata riconfermata recentemente con la approvazione della Igp (Indicazione Geografica Protetta) per l'olio extravergine di oliva delle Marche, che prevede anche la possibilità di certificare oli ottenuti da una sola varietà marchigiana.

Per dimostrare una vicinanza alle popolazioni delle aree colpite dal sisma, la Rassegna Nazionale degli oli monovarietali nel 2017 approda nell'area del cratere, precisamente a San Severino Marche, in provincia di Macerata (la più colpita insieme alla Provincia di Ascoli Piceno) il 30 aprile - 1 maggio. Verrà creato un blend a partire dagli oli monovarietali pervenuti alla Rassegna 2017 per identificare "l'olio della solidarietà" e i produttori presenti alla manifestazione verranno invitati a conferire gratuitamente un quantitativo di olio da donare alle mense collettive dell'area del sisma, in segno di solidarietà. ■



Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	110

Casa Vinicola G. Garofoli spa

Via Arno, 9 • 60025 Loreto (AN)
Tel. 071 7820162
venditeitalia@garofolivini.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggero carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata, piccante medio; retrogusto di pomodoro, carciofo ed erbe aromatiche. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	784

L'Olivaiolo - Frantoio Oleario

Via Casenuove, 25 • 60010 Castelleone di Suasa (AN)
Tel. 339 1891967
info@olivaiolo.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	197

Montecappone s.a.r.l.

Via Colle Olivo, 2 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 0731 205761
info@montecappone.com

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	449

Olive Gregori s.a.s.

Contrada Lugugnano, 26 • 63068 Montalto delle Marche (AP)
Tel. 335 5430046
info@olivegregori.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	453

Saladini Pilastrini Saladino

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	200

Società Agricola Il Conventino di Monteciccardo

Via Giulio Turcato, 4 • 61024 Monteciccardo (PU)
Tel. 0721 910574 • 345 7112597
mattia.marcantoni@il-conventino.it

Bianchera

(FRIULI-VENEZIA GIULIA • TS)

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



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	76,0
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	694

Parovel vigneti e oliveti 1898

Località Bagnoli della Rosandra, 624
34018 San Dorligo della Valle (TS)
Tel. 040 227050 • 346 7590953 • info@parovel.com

Bianchera

(FRIULI-VENEZIA GIULIA • UD)

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



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	78,3
Acido linoleico (%)	4,6
Polifenoli totali (mg/kg)	755

Fachin Fernanda

Via Pomponio Amalteo, 5 • 33013 Gemona del Friuli (UD)
Tel. 04 32 982112 • 349 8355289
agricolafachin@gmail.com



Borgiona

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	438

Azienda Agraria Batta Giovanni

Via San Girolamo, 127 • 06100 Perugia (PG)
Tel. 075 5724782 • 335 8176332
giovanni.batta@tin.it



Borgiona

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico (%)	11,9
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	329

Castello Montevibiano Vecchio s.r.l.

Via Vittorio Veneto, 4 • 06072 Mercatello (PG)
Tel. 075 8783001 • 329 3129139
andrea@montevibiano.it



Borgiona

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	77,5
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	108

Mario Capanna

Voc. Colle - Badia di Petroia • 06012 Città di Castello (PG)
Tel. 075 8574340 • 340 8051188
mcap1945@gmail.com



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	11,4
Polifenoli totali (mg/kg)	342

2C dei F.lli Cocco

Via Deffenu, 2 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 440217 • 349 6191604



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	66,4
Acido linoleico (%)	13,8
Polifenoli totali (mg/kg)	530

Accademia Olearia s.r.l.

Località Ungias Galantè • 07041 Alghero (SS)
Tel. 079 980394 • 348 2833257
commerciale@accademiaolearia.com



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	68,6
Acido linoleico (%)	12,3
Polifenoli totali (mg/kg)	575

Soc. Agricola Amedeo Cherchi & Maria Manca sas

Via Tempio, 17 • 07100 Sassari (SS)
Tel. 079 271240 • 342 8025770
info@oliocherchi.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	68,7
Acido linoleico (%)	12,9
Polifenoli totali (mg/kg)	364

Angela Andrea Masia

Via Buonarroti, 77 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 441445 • 338 4437268
oliourei@tiscali.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	11,5
Polifenoli totali (mg/kg)	626

Antica Compagnia Olearia Sarda di A. G. Fois

Via Vittorio Emanuele II, 225 • 07041 Alghero (SS)
Tel. 079 951597 • 335 6429404
info@anticacompagniaolearia.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	69,7
Acido linoleico (%)	12,1
Polifenoli totali (mg/kg)	462

Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo s.s.a.

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



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	12,2
Polifenoli totali (mg/kg)	333

Azienda Agricola Masia Vincenzo

Via Cagliari, 63 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 338 4437269
vincenzo.masia@tiscali.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	11,4
Polifenoli totali (mg/kg)	334

Sanna Salvatore

Via G. Dore, 40 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 442347 • 328 6768244
toremarella@tiscali.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	10,7
Polifenoli totali (mg/kg)	448

Azienda Agricola Zinellu Susanna

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



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	66,4
Acido linoleico (%)	13,8
Polifenoli totali (mg/kg)	341

Olio Mele

Via Boccaccio, 39 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 441760 • 349 4181178
mariagraziamele@yahoo.it



Bosana

(SARDEGNA • CA)

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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	67,8
Acido linoleico (%)	12,1
Polifenoli totali (mg/kg)	807

Azienda Agricola Franca Corongiu

Via Guasila, 31 • 09020 Pimentel (CA)
Tel. 346 9473938
francacorongiu@gmail.com



Bosana

(SARDEGNA • NU)

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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	66,1
Acido linoleico (%)	13,5
Polifenoli totali (mg/kg)	622

Chieddà s.r.l.

Località Tanca Altara • 08029 Siniscola (NU)
Tel. 0784 877717 • 329 2507518
info@chiedda.com



Bosana

(SARDEGNA • NU)

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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	64,6
Acido linoleico (%)	15,0
Polifenoli totali (mg/kg)	305

Soc. Coop. Agr. Olivicoltori Valle del Cedrino

Località Conculas, SS 125 - km 225 • 08028 Orasei (NU)
Tel. 0784 997103 • 346 0357650
costadegliolivi@tiscali.it





Canino

(LAZIO • VT)

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

Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	509

La Riserva Bio di De Rossi Anna Maria

Strada della Peschiera, 2 • 01017 Tuscania (VT)
Tel. 0761 434211 • 329 4842774
info@lariservabio.it



Carboncella

(LAZIO • RI)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde, con sentore di mandorla. Note di amaro di intensità medio-leggera; piccante medio; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.

Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	175

Soc. Coop. Agricola Eugeonia

Via Porta Montopoli, 4 • 02031 Farfa - Fara in Sabina (RI)
Tel. 349 8050264
gatonnerofarfa@gmail.com



Carboncella

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	228

Orto degli Ulivi - Soc. Coop. Agricola

Contrada San Michele, 54 • 63064 Cupramarittima (AP)
Tel. 339 4545317
giuliani.olio@gmail.com



Carolea

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	587

Tenute Librandi Pasquale

Via Marina, 23 • 87060 Vaccarizzo Albanese (CS)
Tel. 0983 84068 • 339 2712938
info@oliolibrandi.it



Casaliva

(LOMBARDIA • BS)

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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	564

Az. Agr. Casa del Tempo Ritrovato di Gabusi Maria

Via Firenze, 10 • 25088 Toscolano Maderno (BS)
Tel. 347 8784699
maripa@maripa.it



Casaliva

(LOMBARDIA • BS)

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

Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	355

Azienda Agricola Comincioli di Comincioli Gianfranco

Via Roma, 10 • 25080 Puegnago del Garda (BS)
Tel. 0365 651141 • 329 4508293
info@comincioli.it



Casaliva

(TRENTINO-ALTO ADIGE • TN)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, 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 (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	398

Agraria Riva del Garda

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



Casaliva

(TRENTINO-ALTO ADIGE • TN)

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

Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	305

Azienda Agricola Laghel 7 di Paola Jori

Via San Bernardino, 5 • 38062 Arco (TN)
Tel. 335 8240645
info@laghel7.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 e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	400

OLIOCRU s.r.l.

Via Aldo Moro, 1 • 38062 Arco (TN)
Tel. 0464 715344 • 328 7447414
info@oliocru.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 elevata.

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	493

Tenuta Maso Bòtes

Località Olif de Bòtes, 1 • 38062 Arco (TN)
Tel. 347 8558334
info@masobotes.it



Cellina di Nardò

(Puglia • BR)

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

Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	304

Società Agricola Moccari dei F.lli Abbracciavento

Via Sallustio, 22 • 72023 Mesagne (BR)
Tel. 0831 730680 • 338 4710840
angelo.abbracciavento@alice.it • moccari@libero.it



Cima di Melfi

(Puglia • BA)

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

Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	603

MIMI - Azienda Agricola Donato Conserva

Contrada Gravinella, snc • 70026 Modugno (BA)
Tel. 348 7663710 • 346 3944870
info@oliomimi.com



Cima di Mola

(Puglia • BA)

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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	686

Olio Intini

Contrada Popoleto, 32/C • 740011 Alberobello (BA)
Tel. 080 4325983 • 347 9603450
info@oliointini.it



Coratina

(Puglia • BA)

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

Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	974

Azienda Agricola Ciccolella

Via A. Olivetti, 19 • 70056 Molfetta (BA)
Tel. 080 3387151 • 347 0783451
info@oliociccolella.it



Coratina

(Puglia • BA)

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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	996

Azienda Agricola De Carlo ss

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



Coratina

(Puglia • BA)

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

Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	722

Azienda Agricola Depalo Luigi

Piazza Duomo, 55 • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 331 6443974
info@oliodepalo.it



Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	884

MIMI - Azienda Agricola Donato Conserva

Contrada Gravinella, snc • 70026 Modugno (BA)
Tel. 348 7663710 • 346 3944870
info@oliomimi.com

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	77,7
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	699

Azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone

Via XX Settembre, 37/B • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 080 3941570 • 347 5220457
info@letrecolonne.com

Coratina

(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 carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	11,1
Acido oleico (%)	78,4
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	571

Azienda Agricola Leuci Antonio

Contrada Antica Del Rosso, s.n.c. • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 080 3922668 • 328 2094000
info@agricolaleuci.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	78,7
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	677

Macchia Verde Bio di Scarola Caterina

Via Sold. P. Giovanniello, 1 • 70025 Grumo Appula (BA)
Tel. 080 3322544 • 328 6729896
info@macchiaverdebio.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	622

Azienda Agricola Maselli

Via Dante Alighieri, 13 • 70011 Alberobello (BA)
Tel. 080 4321947 • 389 1241306
info@oliodellemurge.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,5
Acido oleico (%)	79,5
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1052

Azienda Agricola Stea Giuseppe

Via Torre, 9 • 70028 Sannicandro di Bari (BA)
Tel. 348 3159586
agrivirgilio@libero.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	690

Az. Agricola Francesco Saverio Spaccavento

Via A. Moravia, 31 • 70056 Molfetta (BA)
Tel. 347 6174369 • 331 6007460
info@spaccavento.it

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	885

Fratelli Ferrara Soc. Agr. Semplice

Via Piave, 10 • 71121 Foggia (FG)
Tel. 335 356733
info@fratelli-ferrara.it

Coratina

(PUGLIA • BT)

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

Acido palmitico (%)	11,0
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	621

Tenuta Lama dei Fichi

Via Arnaldo da Brescia, 15 • 76012 Canosa di Puglia (BT)
Tel. 392 1443248
info@tenutalamedefichi.it



Coratina

(BASILICATA • MT)

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

Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	639

Azienda Agricola Marvulli Vincenzo

Via Dante, 9 • 75100 Matera (MT)
Tel. 0835 332568 • 338 6079006
giovanni.marvulli@yahoo.it



Coratina

(PUGLIA • BT)

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

Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	989

Azienda Agricola Monterisi Nicola

via W. A. Mozart, 140 • 76123 Andria (BT)
Tel. 0883 561836 • 3470625340
oliomonterisi@gmail.com



Coroncina

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	574

Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 Recanati (MC)
Tel. 071 982499 • 338 2870044
itretilari@virgilio.it



Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	10,9
Acido oleico (%)	79,1
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	894

Olio Intini

Contrada Popoleto, 32/C • 70011 Alberobello (BA)
Tel. 080 4325983 • 347 9603450
info@oliointini.it



Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	599

Azienda Agraria Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s.

Via Daconto, 41 • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 080 3944722 • 348 4769603
orodirufolo@hotmail.it



Coroncina

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	521

Marche Life di Mazzoni Paolo

Via Valle Oscura, 3 • 63822 Porto San Giorgio (FM)
Tel. 0734 671056 • 347 6833260
info@marchelife.it



Coroncina

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	214

Natali Ernesto Antonio e Ivano s.n.c.

Strada del Pincio, 68 • 62012 Civitanova Marche (MC)
Tel. 0733 892417 • 339 4016486
info@frantoio-natali.com



Correggiolo

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	489

Frantoio Franci

Via Achille Grandi, 5 • 58033 Montenero D'Orcia (GR)
Tel. 0564 954154 • 347 3342040
info@frantoiofranci.it

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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 medio-elevata.



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	471

Azienda Agricola D'Aloisio Paolo

Via G. Pascoli, 10 • 65010 Moscufo (PE)
Tel. 338 9979369
paolodalaisio@email.it

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	467

Soc. Agricola Forcella

Via Riviera, 285 • 65123 Pescara (PE)
Tel. 333 8146619
info@agricolaforcella.it

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	770

Azienda Agricola La Quagliera di Prisca Montani

Strada Quagliera, 8 • 65010 Spoltore (PE)
Tel. 085 4156745 • 348 4957605
priscamontani@email.it

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	904

Azienda Agricola Marina Palusci

Contrada Fontegallo, 2 • 65019 Pianella (PE)
Tel. 339 2285185
info@olivetopendone.com

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	306

Pierluigi Pace

Via Del Baio, 5 • 65014 Loreto Aprutino (PE)
Tel. 339 5875002
olioprete@alice.it

Dritta

(ABRUZZO • TE)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	360

Società Agricola Persiani sas di Tini Helvia & C.

Contrada San Martino, 43 • 64032 Atri (TE)
Tel. 085 8700246 • 338 3642724
agricolapersiani@libero.it

Frantoio

(LIGURIA • SP)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	467

L'Aromatica

Via Nerchia, 76 • 19038 Sarzana (SP)
Tel. 0187 624163 • 339 3914271
roberto.cagnoli@libero.it

Frantoio

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	666

Sassetti Frantoio - Az. Agr. Sassetti Roberto

Via Lotto, 3 • 63815 Monte San Pietrangeli (FM)
Tel. 339 4500463
robi.sass@libero.it



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	858

Soc. Agr. Buonamici s.r.l.

Via Montebei, 11 • 50061 Fiesole (FI)
Tel. 055 654991 • 348 7004576
info@buonamici.it



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	432

Daniela Noferini

Via Della Collina di Sopra, 30/2 - Loc. Legri
50041 Calenzano (FI)
daniela.noferini@alice.it



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	932

Fattoria Ramerino Soc. Agr. S.r.l.

Via Roma, 404 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel. 055 631520 • 335 434399
info@fattoriaramerino.it



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	582

Società Agricola Olivart di Andrea Pagliai & Sacha Biagi snc

Via San Quirico a Ruballa, 5 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel. 348 8600423 • info@olivart.it



Frantoio

(TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	322

Azienda Agricola L'Oliveta di Tiberi Roberta

Località Stabbiatelli, 1 - Montenero
58033 Castel del Piano (GR)
Tel. 349 2243720 • az.oliveta@email.it



Frantoio

(TOSCANA • LI)

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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1015

Società Agricola Fonte di Foiano s.s.

Località Fonte di Foiano, 148 • 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel. 0565 766043 • 347 3790291
informazioni@fontedifoiano.it



Frantoio

(TOSCANA • LI)

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

Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1136

Società Agricola s.n.c. Tenuta Gardini di Manoli Moira Rossi Ciampolini & C.

Corso Matteotti, 128 • 57023 Cecina (LI)
Tel. 0586 671071 • tenutaardini@gmail.com





Frantoio

(TOSCANA • PT)

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

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	568

Azienda Agricola Bardelli Giuliana

Via Santa Lucia, 245/A • 51036 Larciano (PT)
Tel. 0573 83052 • 336 252428
info@olioditoscana.eu



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	583

Casa del Bosco

Strada del Cerro, 5 • 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Tel. 347 7559369 • 339 1293281
agricolaelimar@gmail.com



FS17

(PUGLIA • BT)

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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	444

Frantoio Galantino srl

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



Gentile di Mafalda

(MOLISE • CB)

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

Acido palmitico (%)	17,2
Acido oleico (%)	65,8
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	146

Trespaldum s.r.l.

Via Emilia, 4 • 86030 Mafalda (CB)
Tel. 329 1243177
trespaldum@gmail.com



Gremigno di Fauglia

(TOSCANA • PI)

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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	642

Azienda Agricola Val Di Lama

Via Val di Lama, 1 - Montecastello • 56025 Pontedera (PI)
Tel. 0587 420680 • 328 3674730
r.signorini@valdilama.it



Grossa di Cassano

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	67,7
Acido linoleico (%)	13,7
Polifenoli totali (mg/kg)	358

Agricola Doria

Contrada Mandria di Nola, snc
87011 Doria - Cassano allo Jonio (CS)
Tel. 0981 72004 • 345 6503780 • olio@agricoladoriasrl.it



I 77

(ABRUZZO • CH)

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

Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	360

Azienda Agricola La Selvotta Soc. Agr. dei F.lli Sputore

Via Buonanotte, 10 • 66054 Vasto (CH)
Tel. 0873 801658 • 335 8154427 • info@laselvotta.it



Intosso

(ABRUZZO • CH)

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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	531

Azienda Agricola Masciantonio Tommaso - Trappeto di Caprafico

Loc. Caprafico, 35 • 66043 Casoli (CH)
Tel. 0871 897457 • 347 3320228 • info@trappetodicaprafico.com

Intosso

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	357

Soc. Agricola Forcella

Via Riviera, 285 • 65123 Pescara (PE)
Tel. 333 8146619
info@agricolaforcella.it

Itrana

(LAZIO • FR)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	581

Azienda Agricola Quattrociocchi Americo

Via Mole Santa Maria • 03011 Alatri (FR)
Tel. 0775 435392 • 339 3289548
info@olioquattrociocchi.it

Itrana

(LAZIO • LT)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di carciofo, leggero pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di carciofo, pomodoro ed erbe aromatiche. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	293

Cetrone Alfredo

Via Consolare Frasso, 5800 • 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 949008 • 348 8918518
info@cetrone.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	217

Azienda Agricola Casino Re di Coletta Filomena

Via Valle Rotta, 31 • 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 947439 • 327 7037668
casino.re@libero.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	270

Azienda Agricola Di Russo Cosmo

Via Bologna, 20 • 04024 Gaeta (LT)
Tel. 0771 462201 • 327 7440969
dirussocosmo@yahoo.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	218

Francesco Saverio Biancheri

Via San Martino, 80 • 04015 Priverno (LT)
Tel. 329 9433008
fbiancheri@gmail.com

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	333

Az. Agricola Biologica La Tenuta dei Ricordi

Via Roma, 46 • 04025 Lenola (LT)
Tel. 0771 598555 • 347 4907894
latenutadeiricordi@gmail.com

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	233

De Gregoris Gregorio

Via Consolare Capocroce, 4066 • 04010 Sonnino (LT)
Tel. 349 1467085
olitrana@gmail.com

Leccino

(CAMPANIA • CE)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore di mandorla. Leggere note di amaro; piccante di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	225

Cipriano Benedetta

Via Pigna, 23 • 81016 Piedimonte Matese (CE)
Tel. 0823 785644 • 333 7475820
extra.koine@gmail.com

Leccino

(LIGURIA • SP)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde (foglia), con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	197

L'Aromatica

Via Nerchia, 76 • 19038 Sarzana (SP)
Tel. 0187 624163 • 339 3914271
roberto.cagnoli@libero.it

Leccino

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	442

Società Agricola Olivart di Andrea Pagliai & Sacha Biagi snc

Via San Quirico a Ruballa, 7 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel. 348 8600423 • info@olivart.it

Leccino

(LOMBARDIA • BS)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	5,0
Polifenoli totali (mg/kg)	290

Azienda Agricola Comincioli di Comincioli Gianfranco

Via Roma, 10 • 25080 Puegnago del Garda (BS)
Tel. 0365 651141 • 329 4508293
info@comincioli.it

Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	789

Az. Agr. Miciolo - I Greppi di Silli

Via Vallacchio, 19 • 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)
Tel. 055 8217956 • 335 5431032
igreppidisilli@gmail.com

Leccio del Corno

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	510

Fattoria La Maliosa

Loc. Podere Monte Cavallo snc, Fraz. Saturnia
58014 Manciano (GR)
Tel. 3271860416 • info@fattorialamaliosa.it

Maurino

(TOSCANA • GR)

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 (%)	16,1
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	352

Podere Riparbella Società Agricola

Località Sopra Pian di Mucini • 58024 Massa Marittima (GR)
Tel. 0566 915557
riparbella@riparbella.com

Maurino

(TOSCANA • PI)

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



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	460

Azienda Agricola Val Di Lama

Via Val di Lama, 1 - Montecastello • 56025 Pontedera (PI)
Tel. 0587 420680 • 328 3674730
r.signorini@valdilama.it

Mignola

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	689

Oleificio F.Ili Mosci di Mosci P & C. s.n.c.

Via Montelatieri, 32/A • 60030 San Marcello (AN)

Tel. 0731 267929

oleificio.oroantico@virgilio.it



Mignola

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	489

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Tel. 071 982499 • 338 2870044

itrefilari@virgilio.it



Mignolo

(TOSCANA • PI)

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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	664

Azienda Agricola Val Di Lama

Via Val di Lama, 1 - Montecastello • 56025 Pontedera (PI)

Tel. 0587 420680 • 328 3674730

r.signorini@valdilama.it



Moraiolo

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	153

Oleificio Chiodi di Pierelli Romina

Via Oberdan snc • 60031 Castelplanio (AN)

Tel. 335 6671221

p.romina@centrooceano.it



Moraiolo

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	867

Fattoria Ramerino Soc. Agr. Srl

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

Tel. 055 631520 • 335 434399

info@fattoriaramerino.it



Moraiolo

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	468

Società Agricola Olivart di Andrea Pagliai & Sacha Biagi snc

Via San Quirico a Ruballa, 6 • 50012 Bagno a Ripoli (FI)

Tel. 348 8600423 • info@olivart.it



Moraiolo

(TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	483

Frantoio Franci

Via Achille Grandi, 5 • 58033 Montenero D'Orcia (GR)

Tel. 0564 954154 • 347 3342040

info@frantoiofranci.it



Moraiolo

(UMBRIA - TR)

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

Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	428

Azienda Agricola Pelagrilli di Pelagrilli Renzo

Voc. Brecciarello, 3/A • 05017 Monteleone D'Orvieto (TR)

Tel. 0763 835097 • 338 7137748

info@pelagrilli.it





Moraiolo

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	524

Azienda Agraria Mannelli Giulio

Via Col di Lodola, 20 • 06084 Bettona (PG)
Tel. 075 9869023 • 348 3383401
info@agrariamannelli.it



Moraiolo

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	521

Società Agricola Stoica S.S.

Strada San Galigano - Rimocchi, 14/C • 06125 Perugia (PG)
Tel. 347 4405404
info@stoicaitaly.com



Nebbio

(ABRUZZO • CH)

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

Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	334

Azienda Agricola La Selvotta Soc. Agr. dei F.lli Sputore

Via Buonanotte, 10 • 66054 Vasto (CH)
Tel. 0873 801658 • 335 8154427 • info@laselvotta.it



Nocellara del Belice

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	141

Azienda Agricola Parisi Donato

Contrada Scinetto snc • 87067 Rossano Scalo (CS)
Tel. 0983 64956 • 335 8378665
ufficio@olioparis.it



Nocellara del Belice

(SICILIA • AG)

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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	783

Azienda Agricola Mandranova

S.S. 115 km 217, Stradella di Servizio
92020 Palma Montechiaro (AG)
Tel. 393 9862169 • info@mandranova.com



Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	133

Az. Agricola Bacile

Via Castelvetro, snc • 91028 Partanna (TP)
Tel. 0924 922807 • 328 6029495
gianvibacile@gmail.com



Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	227

S.S. Sciavuru D'Aliva

Via Beati Morti, 32 • 91022 Castelvetro (TP)
Tel. 328 8713101
info@sciavurudaliva.it



Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore prevalente di mandorla, leggeri pomodoro e carciofo. Note di piccante di intensità medio-leggera; amaro leggero. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	307

Azienda Agraria Turnaturi Carmela

Via Savonarola, 1 • 91022 Castelvetro (TP)
Tel. 0924 932190 • 347 2974768
turnaturi.carmela@gmail.com

Nostrale di Rigali

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	76,9
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	751

Frantoio Oleario Borzetta di Borzetta Gabriele

Voc. Serre Parrano • 06025 Nocera Umbra (PG)

Tel. 334 7041799

borzettagabriele@libero.it



Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	11,0
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	496

Azienda Agricola De Carlo ss

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

Tel. 080 630767

info@oliodecarlo.com



Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore prevalente di mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	462

MIMI - Azienda Agricola Donato Conserva

Contrada Gravinella, snc • 70026 Modugno (BA)

Tel. 348 7663710 • 346 3944870

info@oliomimi.com



Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	277

Azienda Agraria Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s.

Via Daconto, 41 • 70054 Giovinazzo (BA)

Tel. 080 3944722 • 348 4769603

oridirufolo@hotmail.it



Ogliarola Salentina

(PUGLIA • BR)

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

Acido palmitico (%)	16,5
Acido oleico (%)	66,4
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	499

Azienda Agricola Pietrasanta srl

Via Don Luigi Sturzo, 60 • 72012 Carovigno (BR)

Tel. 338 1637917 • 320 6439598

info@pietrasantaaltosalento.it



Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	375

Azienda Agricola Depalo Luigi

Piazza Duomo, 55 • 70054 Giovinazzo (BA)

Tel. 331 6443974

info@oliodepalo.it



Ogliarola Garganica

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	298

Az. Agr. Pia Gloria Serrilli

Contrada Carlderero • 71015 San Marco in Lamis (FG)

Tel. 335 5410440

info@serrilli.com



Olivastra Seggianese

(TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	323

Frantoio Franci

Via Achille Grandi, 5 • 58033 Montenero D'Orcia (GR)

Tel. 0564 954154 • 347 3342040

info@frantoiofranci.it



Olivastra Seggianese

(TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	272

Azienda Olearia Santella di Santella Massimo

Piazza Colonna, 5 • 58033 Castel del Piano (GR)
Tel. 348 7792802
oleariasantella@gmail.com



Ortice

(CAMPANIA • BN)

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

Acido palmitico (%)	10,6
Acido oleico (%)	79,0
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	839

Tenuta Romano S.r.l.

Via Candele, 13 • 82030 Ponte (BN)
Tel. 0824 874332 • 339 5742717
info@frantoioromano.it



Ottobratica

(CALABRIA • RC)

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

Acido palmitico (%)	16,9
Acido oleico (%)	68,7
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	415

Olearia San Giorgio

Contrada Ricevuto, 18 • 89017 San Giorgio Morgeto (RC)
Tel. 0966 940569
info@olearia.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	11,6
Polifenoli totali (mg/kg)	496

Agricola Piano di Raffaele Piano

Via S. Canzio, 18 • 71011 Apricena (FG)
Tel. 0882 643676 • 3493950096
info@agricolapiano.com



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	146

Azienda Agraria Di Pumpo Emilio

Via Berlinguer, 7 • 71017 Torremaggiore (FG)
Tel. 339 2716682
info@aristeus.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	556

Az. Agricola Eredi Pallante di Mario R. Giannubilo

Via D'Annunzio, 8 • 71010 San Paolo di Civitate (FG)
Tel. 348 0643092
info@oliopallante.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	68,4
Acido linoleico (%)	12,4
Polifenoli totali (mg/kg)	220

Mariella Costantino

Via Sant'Alfonso dei Liguori, 38 • 71017 Torremaggiore (FG)
Tel. 0882 393003 • 347 8789104
costantino.mariella@libero.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	11,1
Polifenoli totali (mg/kg)	312

Mio Padre è un Albero di Lidia Antonacci

Via Matteo Tondi, 44 • 71016 San Severo (FG)
Tel. 339 5080618
info@miopadreeunalbero.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	287

Azienda Agricola Valente Forte

Contrada Cruste, snc • 71036 Lucera (FG)
Tel. 393 3326928
postmaster@oliofolio.com



Peranzana

(MARCHE • PU)

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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	283

Oleificio Venturi Agape di Guerra s.n.c.

Via Peschiera, 7 • 61028 Sassocorvaro (PU)
Tel. 339 1553556
info@olioagape.it



Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	293

Società Agricola Casolare della Quiete

Via Macina, 13 • 62014 Corridonia (MC)
Tel. 366 7497463
paolo96m@gmail.com



Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo verde (erba), con sentore di mandorla. Note di piccante di intensità medio-leggera; amaro medio; retrogusto erbaceo, di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	405

Natali Ernesto Antonio e Ivano s.n.c.

Strada del Pincio, 68 • 62012 Civitanova Marche (MC)
Tel. 0733 892417 • 339 4016486
info@frantoio-natali.com



Piantone di Mogliano

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	561

Marche Life di Mazzoni Paolo

Via Valle Oscura, 3 • 63822 Porto San Giorgio (FM)
Tel. 0734 671056 • 347 6833260
info@marchelife.it



Picholine

(CAMPANIA • BN)

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

Acido palmitico (%)	10,6
Acido oleico (%)	79,2
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	711

Tenuta Romano S.r.l.

Via Candele, 13 • 82030 Ponte (BN)
Tel. 0824 874332 • 339 5742717
info@frantoioromano.it



Picholine

(MARCHE • PU)

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

Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	508

Società Agricola Il Conventino di Monteciccardo

Via Giulio Turcato, 4 • 61024 Monteciccardo (PU)
Tel. 0721 910574 • 345 7112597
mattia.marcontoni@il-conventino.it



Pisciottana

(CAMPANIA • SA)

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

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	557

Marsicani Nicolangelo

Contrada Crocevia, snc • 84030 Sicili (SA)
Tel. 0974 982074 • 338 2906364
frantoio@marsicani.com



Quercetano

(TOSCANA • MS)

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



Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	360

Associazione di Olivicoltori "NOSTRATO"

Via Fondaccio • 54038 Montignoso (MS)

Tel. 335 5987599

cristina.ronchieri@alice.it

Quercetano

(TOSCANA • MS)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	77,9
Acido linoleico (%)	4,8
Polifenoli totali (mg/kg)	70

Associazione di Olivicoltori "NOSTRATO"

Raffelli Raffaello

Via Debbiavecchia, 87 • 54038 Montignoso (MS)

Tel. 0585 821078 • 347 0145115 • giovannettirudy@gmail.com

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	11,1
Acido oleico (%)	77,9
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	929

Azienda Olivicola Colle degli Ulivi di M.C.

Via Sant'Anna, 6/8 - Piagge • 60031 Castelpiano (AN)

Tel. 0731 813479 • 388 6990660

claudiomc97@alice.it, civerchia.mario@gmail.com

Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentore di mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto mandorlato. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	272

Oleificio F.lli Mosci di Mosci P & C. s.n.c.

Via Montelatiere, 32/A • 60030 San Marcello (AN)

Tel. 0731 267929

oleificio.oroantico@virgilio.it

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	411

L'Olivajo - Frantoio Oleario

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

Tel. 339 1891967

info@olivaio.it

Raggia

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	11,1
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1093

Azienda Agraria Pacioni Barbara

Via Guazzetti • 63812 Montegranaro (FM)

Tel. 328 3646011

info@ilfrantoiodelpiceno.it

Raggiola

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	349

Società Agricola Il Conventino di Monteciccardo

Via Giulio Turcato, 4 • 61024 Monteciccardo (PU)

Tel. 0721 910574 • 345 7112597

mattia.marcantoni@il-conventino.it

Raggiola

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	660

Massimo Mosconi & C. Soc. Agr. S.s.

Via Tomba, 50/A • 61030 Serrungarina (PU)

Tel. 320 4414610

info@emozioneeolio.com

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	518

Azienda Agraria Case D'Alto

Via Piave, 1 • 83035 Grottaminarda (AV)
Tel. 0825 426178 • 339 7000779
info@casedalto.it



Ravece

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	174

Oleificio FAM sas

C.da Ilici • 83030 Venticano (AV)
Tel. 0825 965829 • 349 1847927
info@oliofam.it



Ravece

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	302

Il Mulino della Signora

Viale Raimo, 15 • 83040 Manocalzati (AV)
Tel. 0825 675109 • 335 5236175
info@ilmulinodellasignora.it



Ravece

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	328

Oleificio Montuori Emilio

Via Toppoli • 83050 Villamaina (AV)
Tel. 0825 442175
oleificioMontuori@libero.it



Ravece

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico (%)	11,9
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	112

Oleificio Tiso S.r.l.

Contrada Festola, 6 • 83031 Ariano Irpino (AV)
Tel. 0825 828353 • 335 485712
oleificioTiso@libero.it



Roggianella

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	4,8
Polifenoli totali (mg/kg)	501

Agricola Doria

Contrada Mandria di Nola, snc
87011 Doria - Cassano allo Jonio (CS)
Tel. 0981 72004 • 345 6503780 • olio@agricoladoriasrl.it



Rosciola Colli Esini

(MARCHE • AN)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde (foglia), con sentore di mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera; retrogusto mandorlato. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	223

Oleificio Chiodi di Pierelli Romina

Via Oberdan snc • 60031 Castelplanio (AN)
Tel. 335 6671221
p.romina@centroceano.it • gianni@centroceano.it



Rotondella

(CAMPANIA • SA)

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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	398

Azienda Agricola Marco Rizzo

Località San Giorgio, snc • 84055 Felitto (SA)
Tel. 333 5772480
info@oliorizzo.it



Sargano di Fermo

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	65,7
Acido linoleico (%)	14,5
Polifenoli totali (mg/kg)	100

Agrobiologica Fogliani e Amurri

Contrada San Savino, 51 • 63848 Petritoli (FM)
Tel. 0734 658429 • 348 9585094
foam.bio@gmail.com

Semidana

(SARDEGNA • CA)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	66,6
Acido linoleico (%)	11,8
Polifenoli totali (mg/kg)	853

Azienda Agricola Franca Corongiu

Via Guasila, 31 • 09020 Pimentel (CA)
Tel. 346 9473938
francacorongiu@gmail.com

Sinopolese

(CALABRIA • RC)

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



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	334

Azienda Agricola Sorelle Garzo

Corso Barlaam, 63 • 89028 Seminara (RC)
Tel. 0966 317478 • 340 7923612
dolciterre@hotmail.com

Termite di Bitetto

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	321

Azienda Agricola Maselli

Via Dante Alighieri, 13 • 70011 Alberobello (BA)
Tel. 333 2132319
info@oliodellemurge.it

Tonda del Matese

(CAMPANIA • CE)

Fruttato medio, 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 (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	443

Cipriano Benedetta

Via Pigna, 23 • 81016 Piedimonte Matese (CE)
Tel. 0823 785644 • 333 7475820
extra.koine@gmail.com

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	607

Frantoi Cutrera di Cutrera G. & C. s.n.c.

Contrada Piano dell'Acqua • 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932 926187
olio@frantocutrera.it

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	310

Viragi S.r.l.s.

Via Gulfi, 213 • 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 393 9299344
info@viragi.it

Tonda Iblea

(SICILIA • SR)

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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	473

Società Agricola Vernera di Spanò & C. s.n.c.

Via Umberto, 21/23 • 96010 Buccheri (SR)
Tel. 338 3622868 • 338 1450213
vernera1984@gmail.com • oliovernera@gmail.com

Ospiti della rassegna

Bianchera

(CROAZIA • HR)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	801

AGROFIN D.O.O.

Via Romanija - Zambrattia • 52475 Salvore - Croazia (HR)
Tel. +385 52 759281 • 347 9422892
agrofin@mateoliveoil.com

Frantoio

(CROAZIA • HR)

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 verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	803

AGROFIN D.O.O.

Via Romanija - Zambrattia • 52475 Salvore - Croazia (HR)
Tel. +385 52 759281 • 347 9422892
agrofin@mateoliveoil.com

PENSIAMO LIBRI

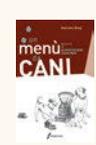
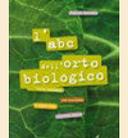
PER CHI HA SCELTO
L'AGRICOLTURA COME LAVORO,
STUDIO, PASSIONE.

Edagricole coltiva il tuo futuro. Da 80 anni.

Acquista i libri Edagricole in libreria oppure
online a prezzo scontato sul nostro e-commerce
www.edagricole.it

 edagricole

 **tecniche nuove**
www.tecnichenuove.com



Seguici in campo!

Metti in agenda i nostri appuntamenti **per scoprire** come l'**innovazione** può migliorare il tuo modo di fare **agricoltura**. Quest'anno **Nova Agricoltura** e **Terra e Vita** ti offrono ben **6 occasioni gratuite** di formazione in campo.

**SALVA
QUESTE
DATE**

Scopri di più su: www.novagricoltura.com
Chiedi di più: eventi.edagricole@newbusinessmedia.it • 051 6575834

NOVA AGRICOLTURA
IN OLIVETO



1

Aprile

Ponsacco (PI)

NOVA AGRICOLTURA
IN MONTAGNA

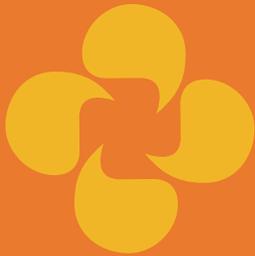


17

Giugno

Barzio (LC)

NOVA AGRICOLTURA
IN FIENAGIONE

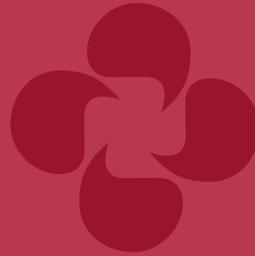


18

Maggio

Sala Bolognese (BO)

NOVA AGRICOLTURA
IN FRUTTETO



28

Giugno

Copparo (FE)

NOVA AGRICOLTURA
IN VIGNETO

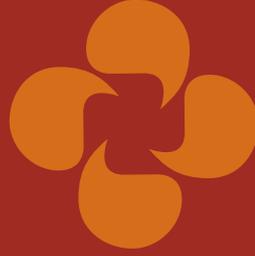


8

Giugno

Annone Veneto (VE)

NOVA AGRICOLTURA
IN CAMPO



20

Luglio

Foggia