

Oli Monovarietali

16° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI



Catalogo degli Oli Monovarietali

A CURA DI
BARBARA ALFEI
ASSAM

FOTO
ARCHIVIO BARBARA ALFEI

FOTO OLI
GIORGIO TASSI



La 16° Rassegna nazionale degli oli monovarietali

Anna Casini – Vice Presidente Regione Marche

La produzione olivicola marchigiana 2018 si è dovuta confrontare con una annata precedente particolarmente favorevole e con un andamento stagionale caratterizzato da avversità che hanno fortemente limitato la produzione.

Nonostante questa premessa gli olivicoltori marchigiani sono riusciti a mantenere produzioni di elevata qualità, grazie anche alle numerose varietà autoctone in coltivazione



e alla certificazione di origine degli oli (DOP Cartoceto e, di recente approvazione, la IGP Marche). Questi strumenti di valorizzazione permettono una migliore difesa dalle importazioni, contribuiscono a riconoscere un giusto prezzo ai produttori di qualità e allo stesso tempo favoriscono un presidio sul territorio, sempre più importante anche in considerazione degli eventi climatici avversi.

Questo legame (produzione-territorio) rappresenta la carta vincente che i nostri produttori possono utilizzare nei confronti di un mercato sempre più globalizzato ma che inizia a riconoscere la particolarità e la non riproducibilità dei prodotti regionali.

Su questa linea si colloca la Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, realizzata da ASSAM per la 16° edizione: un momento di confronto tra produttori, operatori del settore e consumatori.

Quest'anno l'evento si svolge in una cornice suggestiva quale la Rotonda a mare, grazie alla sensibilità e di-

sponibilità del Comune di Senigallia e, tra le novità, è stata posta una particolare attenzione al mondo della ristorazione sia per la parte più giovane "in formazione" sia per coloro che svolgono tale attività in modo professionale.

La modalità "itinerante" inoltre consente in qualche modo di approcciare e far conoscere realtà diverse del territorio regionale a tutti coloro che sono coinvolti (visitatori e produttori).

Il ruolo della Regione è e resta quello di supportare i produttori a coniugare qualità, territorio e biodiversità con un occhio sempre rivolto al mercato e di incentivare la produzione primaria con gli strumenti che la politica comunitaria ci consente. Nel Piano di Sviluppo Rurale delle Marche 2014-2020 sono infatti previste misure trasversali di sostegno alla produzione e all'ammodernamento delle strutture, alla promozione nell'ambito delle filiere e aiuti a superficie per la coltivazione delle varietà autoctone.



Un catalogo alla scoperta della biodiversità olivicola italiana

Lorenzo Bisogni - Direttore ASSAM

Siamo giunti alla 16^a edizione della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali, organizzata da ASSAM - Regione Marche, che insieme all'altra manifestazione di carattere nazionale, il Campionato di potatura dell'olivo allevato a vaso policonico "Forbici d'oro", si pone l'obiettivo di recuperare il patrimonio olivicolo marchigiano e italiano, migliorare la professionalità degli operatori, caratterizzare e valorizzare le produzioni monovarietali di eccellenza.

Gli oli pervenuti a questa edizione sono 234, praticamente da tutte le regioni olivicole italiane (eccetto

Piemonte e Valle D'Aosta), da 84 varietà, di cui 5 presenti alla Rassegna per la prima volta. Un vero successo, considerata l'annata olivicola 2018 che ha visto un calo significativo delle produzioni dovuto a problematiche sia di tipo climatico (gelata del febbraio 2018) che di tipo fitosanitario (in particolare mosca dell'olivo). Questo testimonia l'attenzione da parte dei produttori ad una filiera di qualità e l'elevata professionalità raggiunta.

L'ammissione degli oli monovarietali alla Rassegna è avvenuta dopo il giudizio sensoriale espresso dal Panel ASSAM-Marche, supportato dall'esame analitico da parte del Centro Agrochimico dell'ASSAM di Jesi che ha determinato il contenuto di polifenoli e la composizione in acidi grassi, parametri legati alla varietà e all'ambiente di coltivazione, con un importante risvolto nutrizionale e salutistico.

I dati ottenuti vanno ad alimentare gli oltre 3.000 campioni già presenti

sul *data base* del sito www.olimono-varietali.it, gestito da IBIMET CNR che da anni collabora con ASSAM per tutte le elaborazioni statistiche e la definizione delle tipologie sensoriali e i profili di riferimento per gli oli monovarietali italiani. La banca dati è a disposizione sia di tecnici che di generici consumatori ed ha lo scopo di favorire il rapporto con il consumatore finale, fornendo una serie di notizie sugli oli monovarietali ammessi nel corso degli anni alla Rassegna.

Il Catalogo degli oli monovarietali quest'anno prevede un percorso per l'Italia olivicola, alla scoperta dei territori, della storia, delle tradizioni, delle varietà autoctone, degli oli monovarietali, per incontrare direttamente i produttori che con entusiasmo partecipano alla Rassegna superando le rigide selezioni del Panel Assam: una qualità legata al territorio che rende uniche le produzioni e che tutti ci impegniamo a difendere e valorizzare.





Sommario

- 6 Rassegna Nazionale degli oli monovarietali
- 12 Introduzione alle schede varietali
- 16 Oltre la qualità, il TERROIR

18 Marche

Ascolana Dura
Ascolana Tenera
Coroncina
Frantoio
Lea
Leccino
Leccio del Corno
Mignola
Moraiolo
Peranzana
Piantone di Falerone
Raggia
Raggiola
Rosciola Colli Esini

28 Italia settentrionale

Emilia Romagna	28
Ghiacciolo	
Nostrana di Brisighella	29
Friuli Venezia Giulia	
Bianchera	
Lago di Garda	30
Casaliva	
Grignano	
Leccio del Corno	
Sbresa	
Liguria	33
Frantoio	
Lantesca	
Leccino	
Merlina	
Taggiasca	

35 Italia centrale

Toscana	35
Arancino	
Frantoio	
Leccino	
Leccio del Corno	
Madonna dell'Impruneta	
Maurino	
Minuta di Chiusi	
Moraiolo	



Morchiaio (Olio bianco)	
Quercetano	
<u>Umbria</u>	<u>41</u>
Borgiona	
Dolce Agogia	
Don Carlo	
Leccino	
Moraiolo	
Nostrale di Rigali	
Raio	
San Felice	
<u>Abruzzo</u>	<u>45</u>
Ascolana Tenera	
Dritta	
Intosso	
Nebbio	
Tortiglione	
<u>Lazio</u>	<u>48</u>
Caninese	
Itrana	
<u>Molise</u>	<u>50</u>
Gentile di Mafalda	

51 Italia meridionale

<u>Puglia</u>	<u>51</u>
Cellina di Nardò	
Cima di Mola	
Coratina	
Nocellara del Belice	
Nociara	
Ogliarola Barese	
Ogliarola salentina	
Peranzana	
Picholine	

<u>Campania</u>	<u>59</u>
Carpellese	
Corniola	
Leccio del Corno	
Nostrale (di Felitto)	
Ortice	
Ravece	
Rotondella	
Salella	
"Spinosa"	
Tonda del Matese	
<u>Basilicata</u>	<u>63</u>
Majatica di Ferrandina	
Ogliarola del Bradano	
<u>Calabria</u>	<u>64</u>
Carolea	
Coratina	
Dolce di Rossano	
Grossa di Cassano	
Roggianella	
Ottobratica	

68 Isole

<u>Sicilia</u>	<u>68</u>
Biancolilla	
Cerasuola	
Nocellara del Belice	
Tonda Iblea	
<u>Sardegna</u>	<u>71</u>
Bosana	
Semidana	

74 Guida all'assaggio - C'è olio e olio...



Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali

“UNA VARIETÀ, UN OLIO”

Gli oli monovarietali, ovvero gli oli ottenuti a partire da olive 100% della stessa varietà, consentono di esaltare al massimo le peculiarità legate ad una biodiversità olivicola estremamente variegata che caratterizza l'Italia da Nord a Sud, isole comprese; un patrimonio genetico dal valore inestimabile, in grado di fornire prodotti unici ed irripetibili, grazie al binomio indissolubile varietà e ambiente di coltivazione. Produzioni differenziate quindi, nelle caratteristiche chimiche e nelle sensazioni organolettiche, fortemente radicate al territorio e in armonia con il paesaggio, arricchito di storia, cultura e tradizioni locali; una identità che può essere percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole nel quotidiano e per una ricerca sempre più attenta dei migliori abbinamenti in gastronomia.



La Rassegna, promossa e organizzata da ASSAM e Regione Marche, giunge nel 2019 alla 16° edizione, con una buona partecipazione di campioni da tutta Italia nonostante la passata stagione olivicola sia stata caratterizzata da eventi calamitosi quali la gelata del febbraio 2018 e la mosca dell'olivo. Una buona partecipazione dimostra la validità di una iniziativa che vuole ribadire il ruolo prioritario della biodiversità olivicola così variegata che caratterizza le Marche e l'Italia tutta, in un percorso di valorizzazione degli oli di eccellenza; il monovarietale rappresenta la massima espressione di una identità chimica e sensoriale conferita dal binomio indissolubile tra varietà ed ambiente di coltivazione.

La Rassegna, che non è un Concorso in cui fare graduatorie e confrontare oli con diverse peculiarità, si prefigge lo scopo di caratterizzare le varietà italiane, definendone il profilo sensoriale di riferimento, la composizione acidica e il contenuto in polifenoli, utilizzando gli oli presenti



Oli monovarietali ASSAM.

sul mercato, confezionati e proposti al consumatore come monovarietali, nell'ottica di un confronto e uno stimolo continuo al miglioramento.

L'obiettivo è, tramite l'elaborazione statistica di tutti i dati analitici e sensoriali, arrivare a definire degli standard per le varietà autoctone italiane valorizzando il loro legame con il territorio, cercando di ottimizzare tutti i parametri agronomici e tecnologici, per consentire l'estrinsecazione delle potenzialità qualitative e la massima identità del prodotto. I caratteri distintivi possono essere infatti apprezzati solo nel caso di una corretta esecuzione dell'intera filiera olivicola, a partire da una razionale tecnica colturale, allo stato sanitario delle olive, all'individuazione della migliore epoca di raccolta, alla ridotta



e corretta conservazione delle olive, alle migliori tecniche di estrazione e all'ottimizzazione di tutti i parametri tecnologici, fino alla corretta conservazione dell'olio, al confezionamento, alle strategie di marketing.

Gli oli monovarietali possono talora risultare squilibrati a livello organolettico, presentandosi tipicamente molto amari e/o piccanti, per effetto di un elevato contenuto in polifenoli; l'armonia del prodotto, così come tradizionalmente interpretata dagli assaggiatori, sembrerebbe penalizzata, ma vengono esaltati i caratteri di peculiarità, in modo particolare se legati ad una buona espressione del fruttato, ed il valore salutistico legato ad un elevato contenuto in antiossidanti. Il valore dell'olio è infatti nelle sue caratteristiche intrinseche, così come presenti nel frutto e come tali vanno proposte al consumatore. L'armonia complessiva va poi ricercata nel piatto, scegliendo i giusti abbinamenti.

Una banca dati sempre più ricca. L'attività del Panel regionale Assam-Marche, insieme a quella del Centro Agrochimico Regionale Assam di Jesi, ha portato alla caratterizzazione sensoriale e chimica (polifenoli e acidi grassi) dei circa 3200 campioni, appartenenti a 178 varietà, pervenuti a 16 edizioni della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, una grande opportunità di valutare e promuovere

PANEL ASSAM – MARCHE

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

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



Panel ASSAM - Marche.

gli oli di eccellenza e tipici, fortemente legati al territorio, massima espressione di biodiversità olivicola.

Tutti i dati che annualmente vengono raccolti grazie al contributo dei numerosissimi produttori che con entusiasmo partecipano alla Rassegna, vengono analizzati statisticamente

dall'IBIMET-CNR di Bologna, con cui l'ASSAM collabora da anni, per definire le tipologie sensoriali e i profili organolettici ed analitici di riferimento per le varietà italiane, raccolti nella banca dati, aggiornata annualmente e consultabile sul sito www.olimonovarietali.it.



Catalogo Oli Monovarietali

Dai dati emergono informazioni sulle proprietà nutrizionali, salutistiche e sensoriali degli oli monovarietali italiani, a supporto di produttori, tecnici, assaggiatori, ma anche consumatori e ristoratori.

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

Le sostanze fenoliche (polifenoli) favoriscono la conservazione dell'o-

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

I profili sensoriali

Sono stati definiti i profili sensoria-

li di riferimento per ciascuna delle varietà esaminate, indicando il *profilo medio*, l'*intervallo di confidenza della media al 95% di probabilità* e un indicatore di *accuratezza del dato* basato sulla numerosità dei campioni pervenuti durante le diverse edizioni della rassegna (*Figura 1*). L'indicatore, rappresentato con una scala da 1 a 6 attraverso dei quadratini colorati rossi o verdi, indica il *livello di affidabilità* del dato visualizzato: maggiore è il numero di quadratini colorati in verde, maggiore risulta essere il grado di accuratezza del profilo proposto (*Figura 2*).

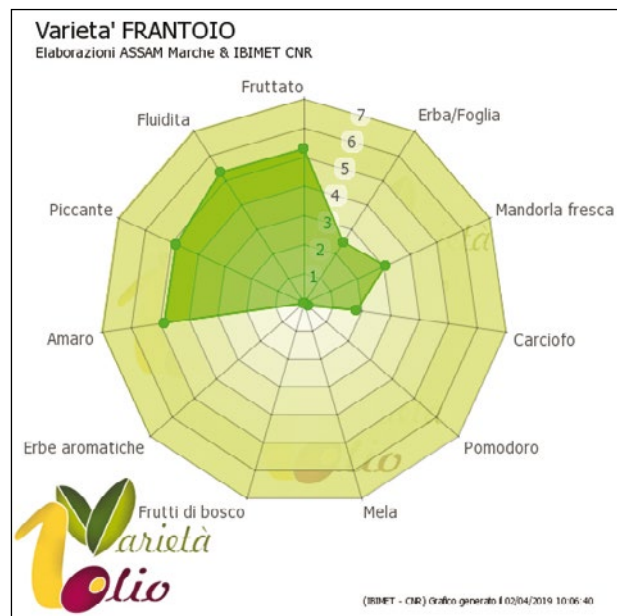


Figura 1 (www.olimonovarietali.it)

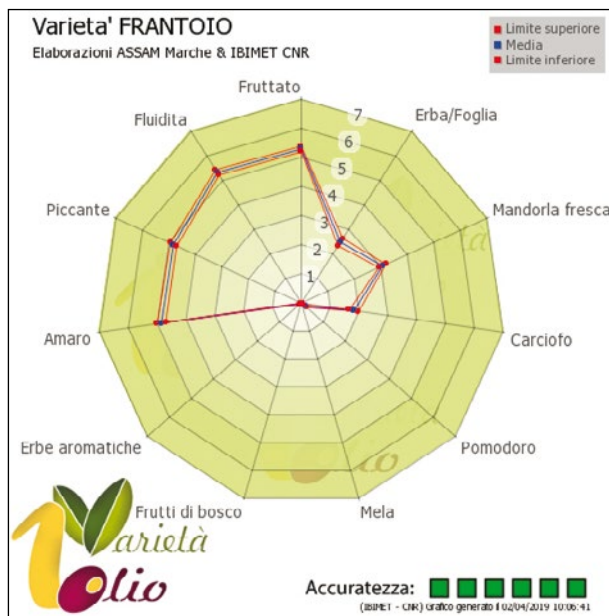


Figura 2 (www.olimonovarietali.it)



Tipologie sensoriali

L'elevata variabilità dei profili sensoriali dei circa 3.200 campioni raccolti in banca dati, da 178 diverse varietà, dimostra la ricchezza del patrimonio olivicolo italiano; la vasta gamma di attributi sensoriali evidenzia differenze nelle intensità di fruttato di oliva, amaro e piccante e soprattutto una ricchezza degli attributi secondari come erba, carciofo, pomodoro, mandorla fresca, frutti di bosco ed erbe aromatiche. È interessante sottolineare come alcuni sentori (es. frutti di bosco) siano associati a specifiche varietà enfatizzando l'importanza degli odori/aromi nell'identificazione delle differenze e/o similitudini tra i profili sensoriali delle tipologie monovarietali. Nella stessa tipologia sensoriale si ritrovano oli di varietà simili dal punto di vista genetico (es. Bosana, Coroncina, Peranzana; Mignola e Ogliarola salentina; Frantoio e genotipi assimilabili); i sentori varietali infatti sono fortemente legati al genotipo, molto più che all'ambiente di coltivazione o a parametri agronomici e tecnologici.

Parallelamente alla descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli prodotti dalle diverse varietà pervenute alla rassegna, è stato intrapreso un lavoro mirato a classificare gli oli monovarietali in funzione delle differenze e/o delle similitudini tra i

loro profili sensoriali con l'obiettivo di fornire informazioni fruibili non solo dall'assaggiatore esperto ma anche dal professionista della ristorazione o dal semplice consumatore che si avvicina al prodotto olio con curiosità. La definizione delle 6 tipologie attraverso particolari analisi statistiche (*cluster analysis*) consente di semplificare il variegato mondo di profumi e sapori degli oli italiani, in modo da facilitarne l'utilizzo da parte di chef che ricercano una determinata tipologia di olio su un piatto specifico, ma anche di venire incontro agli svariati gusti dei consumatori.

Le sei tipologie si stanno confermando anno dopo anno, permettendo un'informazione semplificata relativa all'offerta in termini di caratteristiche sensoriali degli oli monovarietali.

La **prima tipologia** è caratterizzata da un fruttato medio, amaro e piccante medio-leggero, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

La **seconda tipologia** è caratterizzata da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca, leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

La **terza tipologia** è caratterizzata da un fruttato medio, amaro e piccante medio, sensazione prevalente di frutti di bosco. La **quarta tipologia**

è caratterizzata da medie intensità di fruttato, amaro e piccante, con sensazioni erbacee prevalenti e leggeri sentori di mandorla fresca, carciofo e pomodoro.

La **quinta tipologia** è caratterizzata da un fruttato medio-intenso, amaro e piccante medio, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca

La **sesta tipologia** è caratterizzata da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggere sensazioni di mandorla fresca e pomodoro.

Si invita a consultare la sezione "tipologie sensoriali" del sito www.olimonovarietali.it per visionare le varietà appartenenti a ciascuna tipologia.

Gli oli monovarietali incontrano i consumatori e gli chef

Questo metodo di classificazione è basato sulla valutazione tecnica degli oli effettuata da un Panel riconosciuto, ma non tiene conto delle condizioni in cui i consumatori quotidianamente si avvicinano al prodotto; questi non dispongono generalmente del bagaglio di conoscenze ed esperienze che invece è patrimonio dell'assaggiatore esperto, ma utiliz-



zano l'olio e lo apprezzano sempre in abbinamento al cibo. Per questo motivo, in concomitanza con gli eventi gastronomici organizzati nell'ambito della Rassegna degli oli monovarietali, negli ultimi anni le tipologie identificate sono state sottoposte a gruppi di consumatori che le hanno valutate attraverso l'abbinamento con differenti preparazioni culinarie. I giudizi hanno confermato che l'aggiunta di un determinato olio a crudo su un determinato piatto specifico riesce in molti casi a modificarne significativamente il gradimento complessivo. L'aspetto più interessante riguarda però la capacità dei consumatori intervistati di discriminare oli appartenenti a tipologie sensoriali differenti. Tale capacità discriminatoria (definita attraverso una particolare tecnica statistica denominata *CATA – Check-All-That-Apply*) è ovviamente influenzata dalla "complessità" della preparazione gastronomica: le discriminazioni

Un ruolo determinante può essere giocato dai professionisti della ristorazione: sta allo Chef, al ristoratore attento ed informato guidare il cliente alla scoperta di sensazioni olfatto-gustative-tattili interessanti, basandosi sulla sua esperienza e professionalità per proporre abbinamenti talora armonici, talora piacevolmente contrastanti, oppure semplicemente legati alla tradizione gastronomica o alla territorialità. E gli oli monovarietali hanno tutti le carte in regola per giocare questa partita ...



Giovani Chef.

tra gli oli appartenenti alle diverse tipologie sono molto più nette in piatti tendenzialmente semplici e poco "strutturati" rispetto a preparazioni molto più complesse ed elaborate.

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

sensazioni ed emozioni e la scelta di un olio specifico può trasferire alla preparazione gastronomica sensazioni olfatto-gustative-tattili interessanti, capaci di armonizzarsi o di contrapporsi gradevolmente con il piatto stesso. La classificazione degli oli monovarietali in tipologie distinguibili anche dai consumatori meno esperti offre quindi uno strumento utile per far conoscere e comprendere le caratteristiche sensoriali e le potenzialità di questo meraviglioso e affascinante prodotto.



16° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

12 - 13 Maggio 2019 - Senigallia (AN)

Zona di produzione degli oli monovarietali ammessi alla Rassegna 2019





Catalogo degli oli monovarietali italiani

16° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali
Senigallia (AN), 12-13 maggio 2019

I dati della Rassegna 2019

La 16ª edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da ASSAM e Regione Marche, nonostante l'annata "sfortunata" per danni da freddo e attacchi di mosca, ha visto la partecipazione di ben 234 campioni di olio, di 84 varietà diverse, da 18 regioni italiane (*Tabb. I 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 2018 - metà febbraio 2019, in base all'ordine di arrivo dei campioni.

Presso il Centro Agrochimico dell'ASSAM di Jesi sono stati deter-



Vincitori 11ª edizione del gioco a squadre "Indovina la varietà", Fico - Eataly World, 6 maggio 2018.

minati:

- 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.



Tab. 1 – Numero campioni pervenuti alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali – Edizione 2019, suddivisi per regione

Regione	N. Campioni
Abruzzo	18
Basilicata	3
Calabria	10
Campania	19
Emilia Romagna	2
Friuli Venezia Giulia	1
Lazio	5
Liguria	7
Lombardia	3
Marche	47
Molise	2
Puglia	40
Sardegna	13
Sicilia	12
Toscana	32
Trentino	4
Umbria	14
Veneto	2
Totale	234

le dall'anno 2001 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-retroolfattivo. Tutti i campioni pervenuti alla Rassegna sono stati presentati ai giudici in numerose sedute di assaggio in maniera rigorosa



Produttori di eccellenza 15ª Rassegna Nazionale oli monovarietali.

samente anonima, senza indicazione della varietà né tanto meno del produttore, e in ordine randomizzato, per ovviare all'effetto posizione ed eventuale effetto stanchezza dell'assaggiatore.

Nel giudizio sensoriale gli attributi fruttato, amaro e piccante vengono definiti di intensità leggera quando la mediana è compresa tra 0 e 3, medio-leggera tra 3 e 4, media tra 4 e 5, medio-intensa tra 5 e 6, intensa maggiore di 6. Vengono riportati esclusivamente i sentori percepiti da più della metà degli assaggiatori (con mediana maggiore di zero) indicati in ordine decrescente di intensità; 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 (6,5 rappresenta il limite tra pre-

Tab. 2 – Varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2019

Regione	N. Campioni
Coratina	18
Moraiolo	13
Peranzana	13
Leccino	12
Frantoio	11
Bosana	10
Ascolana tenera	9
Dritta	7
Leccio del Corno	7
Mignola	7
Raggia	6
Casaliva	5

senza e assenza di difetti, come nella vecchia scheda di profilo All. XII del Reg. CEE 2568/91), in considerazione dell'equilibrio olfatto-gustativo, la ricchezza e la freschezza delle sensazioni percepite; tale voto non viene



Catalogo Oli Monovarietali



Talk Show 15° Rassegna Nazionale Oli monovarietali, FICO Eataly World, 6 maggio 2018.

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 al 79,5% del totale.

Il 6% degli oli pervenuti ha evidenziato difetti a livello sensoriale, in particolare riscaldamento/morchia, a seguire avvinato e fieno/legno; il 14,5% 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 2019.

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

Ai fini di una sempre migliore caratterizzazione degli oli monovarietali, vengono inseriti in banca dati solo i campioni ammessi alla Rassegna, ovvero con un punteggio maggiore o uguale a 7.



RICONOSCIMENTI SPECIALI RASSEGNA 2019

Oli di eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietali più rappresentate (*varietà con almeno 9 campioni pervenuti alla Rassegna con il miglior punteggio al Panel test, comunque maggiore o uguale a 8,0*)

Ascolana tenera - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)

Ascolana tenera - Az. Agr. Saladini Pilastrì, Spinetoli (AP)

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

Frantoio - Az. Agr. La Costa S.S.A. di Lucia, Carlo, Luigi Calonaci, San Casciano Val di Pesa (FI)

Frantoio - Fattoria Ramerino Società Agricola s.r.l., Bagno a Ripoli (FI)

Moraiolo - Az. Agr. Giulio Mannelli, Bettona (PG)

Peranzana - Az. Agricola Donato Conserva, Modugno (BA) - Puglia

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

Arancino - La Cavallina, Larciano (PT)

Corniola - Olio Giusti, Sant'Angelo in Formis - Capua (CE)

Merlina - Olio Pedro, Pietra Ligure (SV)

Minuta di Chiusi - Az. Agr. Buoni o Del Buono Maria Pia - Podere Ricavo, Cetona (SI)

Nostrale - Az. Agr. Marco Rizzo, Felitto (SA)

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

Borgiona - Batta Giovanni, Perugia (PG)

Borgiona - Castello Monte Vibiano Vecchio, Mercatello di Marsciano (PG)

Casaliva - Casa del Tempo Ritrovato, Toscolano Maderno (BS)

Cerasuola - Azienda Agricola Mandranova, Palma di Montechiaro (AG)

Cima di Mola - Olio Intini, Alberobello (BA)

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

Coratina - Az. Agr. Maselli di Maselli Maria Antonietta, Alberobello (BA)

Coratina - Soc. Agr. Semplice Fratelli Ferrara, Foggia (FG)

Coratina - Olio Intini, Alberobello (BA)

Dolce di Rossano - Azienda Agricola Parisi Donato, Corigliano (CS)

Intosso - Az. Agr. Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)

Itrana - Az. Agr. Cosmo di Russo, Gaeta (LT)

Madonna dell'Impruneta - Miciolo - I Greppi di Silli S.A.S.S., San Cassiano in Val di Pesa (FI)

Maurino - Az. Agricola Solaia, Montespetoli (FI)

Moraiolo - Fattoria Ramerino Società Agricola s.r.l., Bagno a Ripoli (FI)

Moraiolo - Miciolo - I Greppi di Silli S.A.S.S., San Cassiano in Val di Pesa (FI)

Moraiolo - Azienda Agraria Marfuga, Campello sul Clitunno (PG)

Nostrale di Rigali - Frantoio Oleario Borzetta di Borzetta Gabriele, Nocera Umbra (PG)

Ortice - Frantoio Romano, Ponte (BN)

Raggia - Az. Olivicola "Colle degli olivi" di M.C., Castelplanio (AN)

San Felice - Società Agricola Agricadd - Oro di Giano, Giano dell'Umbria (PG)

Tonda Iblea - Frantoio Cutrera s.r.l., Chiaramonte Gulfi (RG)



Oltre la qualità il *TERROIR*

Il termine, di origine francese, tradizionalmente utilizzato per il mondo vitivinicolo, non rappresenta la banale traduzione della parola territorio, ma un concetto molto più ampio, una combinazione, consolidatasi nel tempo, di tanti fattori che contribuiscono alla tipicità di un prodotto e lo rendono immediatamente riconoscibile: posizione geografica, denominazione, terreno/suolo, clima, genotipo, modalità di coltivazione in campo e trasformazione, modalità di commercializzazione e di consumo; quindi non solo fattori fisici e chimici, ma anche antropici e storici.

La definizione di “*terroir* vitivinicolo” approvata nel 2010 da OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) “si riferisce a uno spazio nel quale si sviluppa una cultura collettiva delle interazioni tra un ambiente fisico e biologico identificabile e le pratiche vitivinicole che vi sono applicate, che conferiscono caratteristiche distintive ai prodotti originari di questo spazio. Il *terroir* include caratteristiche specifiche del suolo, della topografia, del clima, del paesaggio e della biodiversità”. Luigi Moio, nel volume “Il



respiro del vino”, lo descrive come “l’insieme delle condizioni naturali del luogo – suolo, esposizione e microclima – che interagiscono con la pianta” quindi la terra nella quale la pianta vegeta, ovviamente curata dagli uomini, ed “è dalla sinergia, istauratasi tra il suolo, l’esposizione, il microclima, la vigna, l’annata che si creano nell’uva le caratteristiche compositive per ottenere, dopo la fermentazione alcolica, una sinfonia olfattiva irripetibile in ogni altro luogo”. Da qui il concetto di “sentire la terra” che “abbraccia tutti gli ele-

menti, umani e territoriali, che contribuiscono alla creazione di un vino: vuol dire percepire gli odori generati da una vera e propria orchestra olfattiva diretta dall’uomo, che in perfetta armonia con i ritmi stagionali suona note odorose scritte dalla terra stessa e dall’ambiente con cui vegeta la vigna, su una peculiare partitura che si chiama grappolo”.

Il *terroir* è quindi un concetto molto ampio che potrebbe essere allargato ad altri prodotti agricoli tra cui l’olio di elevata qualità, dotato di forte identità: l’olio monovarietale; una



combinazione, consolidatasi nel tempo, di tanti fattori che contribuiscono alla tipicità di un prodotto e lo rendono immediatamente riconoscibile, non solo fattori fisici e chimici, ma anche antropici e storici.

In olivo varietà – territorio – clima rendono l'olio monovarietale di qualità unico al mondo, impossibile da riprodurre in altre zone del pianeta, con una identità (chimica e sensoriale) chiara e ripetibile, dalle caratteristiche organolettiche distintive molto precise, facilmente riconoscibili non solo da assaggiatori esperti ed addestrati, ma anche da consumatori attenti e sensibili, arricchito di un contesto paesaggistico, storico, culturale e dal fattore umano rappresentato da conoscenza, professionalità, tradizione, passione.

Mentre alcuni parametri chimici, in particolare acidi grassi e polifenoli, si modificano con l'ambiente di coltivazione, la componente aromatica marca in maniera importante le varietà "soliste" (per utilizzare un termine che lo stesso Luigi Moio cita nel volume indicato), ad esempio il sentore di mandorla verde nella varietà Frantoio e genotipi ad esso assimilabili, o i frutti di bosco in Mignola e Ogliarola salentina, o pomodoro in Ascolana tenera, Itrana e Nocellara del Belice, sensazioni che dominano in maniera evidente il profumo dell'olio, indipenden-

temente dalle variabili produttive, consentendo di identificarne la varietà, mentre l'influenza del *terroir* sull'espressione aromatica dell'olio è leggermente depotenziata. Possono essere definiti "orchestrali" invece gli oli con debole intensità olfattiva, in cui non essendoci solisti, alla melodia contribuisce l'intera orchestra. In varietà come Biancolilla, Intosso, Orbetana, Ravece, ecc. l'odore è il risultato di un complesso equilibrio tra diverse molecole odorose (es. sentori erbacei, di mandorla, carciofo e pomodoro), una armonia olfattiva poco stabile, dove le variabili produttive e



l'ambiente di coltivazione possono esercitare un peso maggiore nella definizione del profilo sensoriale.

Un percorso tra la biodiversità olivicola

Un percorso virtuale ci accompagna a scoprire la biodiversità olivicola italiana, a partire dalle Marche, regione in cui è nata la Rassegna e da cui annualmente arriva il maggior numero di campioni di oli monovarietali, viaggiando verso Nord fino al Carso, circumnavigando il Lago di Garda, per scendere dalla Liguria alle regioni centrali e proseguire al sud, nelle aree vocate all'olivicoltura, per chiudere con le isole.

Lungo il tragitto virtuale incontreremo le aziende che producono le eccellenze monovarietali (tutti gli oli riportati nel catalogo hanno infatti superato la rigida selezione del Panel regionale ASSAM – Marche), conosceremo in pillole varietà, territori, storia, cultura e tradizioni, comprese quelle gastronomiche... tutto ciò che contribuisce a definire il TERROIR dell'olio, rendendo il prodotto unico al mondo, impossibile da riprodurre in altre zone, con una identità chiara e ripetibile, percettibile da assaggiatori esperti ma anche da consumatori attenti e sensibili, arricchito del fattore umano rappresentato da conoscenza, professionalità, tradizione, passione.



Marche

L'olivo è radicato da secoli nel territorio marchigiano. Si parla dell'olio di oliva delle Marche e della sua qualità già nel periodo medioevale, più precisamente nel periodo delle Signorie, quando "*l'olio de Marchia*" doveva essere separato dalle altre produzioni similari per rivenderlo ai commercianti veneziani e a Firenze ad un prezzo superiore in virtù del suo colore e sapore.

Biodiversità olivicola delle Marche

La ricchezza dell'olivicoltura marchigiana è legata ad un patrimonio genetico estremamente variegato; le numerose varietà autoctone caratterizzano fortemente il prodotto marchigiano e lo arricchiscono di storia, cultura, tradizioni e paesaggio.

Tali genotipi sono diffusi da secoli



Vecchi "piantoni" (Avenale di Cingoli).

in areali circoscritti e si sono adattati nel tempo alle caratteristiche climatiche e pedologiche locali. Nel territorio di **Pesaro-Urbino**, nell'area DOP Cartoceto, la varietà prevalente è la Raggiola, geneticamente simile al Frantoio, i cui aspetti morfologici sono resi "particolari" dalla presenza di un virus (*Virus della maculatura anulare latente della fragola*), che determina la classica forma "a pera" del frutto e l'aspetto lanceolato della foglia; l'olio è caratterizzato dal profumo di mandorla fresca, unito a toni erbacei. Molto simile è l'olio di Raggiola, definita "Mandolina" per il netto sentore di mandorla verde, diffusa soprattutto nella provincia di **Ancona**, anch'essa geneticamente simile al Frantoio, caratterizzata da una produttività elevata e costante, frutti di medie dimensioni con buona resa in olio, adattabilità alla raccolta meccanica. All'interno della provincia di **Macerata** il territorio è caratterizzato da un clima severo, freddo in inverno per la vicinanza all'Appennino, e da terreni spesso difficili, poco fertili e scoscesi. Un'olivicoltura con un'importante funzione paesaggistica, un legame con la storia, la cultura, le tradizioni locali. La varietà Coroncina è presente nella zona del

lago di Caccamo; nonostante la produttività non troppo elevata, seppur costante, e le rese in olio medio-basse, ha un'importanza economica grazie alle caratteristiche dell'olio, dal buon fruttato, con sentori erbacei e di carciofo, particolarmente amaro e piccante in quanto molto ricco in sostanze fenoliche. I vecchi piantoni di Mignola dall'aspetto monumentale tappezzano le colline del territorio di Cingoli e scendono giù fino al mare, lungo la Vallesina; la sua diffusione nel territorio marchigiano è dovuta alla buona produttività e alla notevole resa, nonostante le piccole dimensioni del frutto, oltre che alla bassa sensibilità alla mosca dell'olivo. La varietà Orbetana, nell'area del Monte San Vicino, nonostante la bassa produttività, la spiccata alternanza, le basse rese in olio, assume un ruolo importante per la valenza storica e paesaggistica, e fondamentale per la valenza agronomica di tolleranza al freddo. Il Piantone di Mogliano, dalle piante piccole ma estremamente produttive, tappezza invece le colline di tutta la provincia di Macerata, fino ad arrivare alle aree più interne, ad altitudini anche superiori ai 600 m s.l.m, grazie alla medio-bassa sensibilità al freddo; dal frutto particolare,



Ascoli Piceno, la più antica città delle Marche con la sua Piazza del Popolo, affascinante salotto del borgo, in travertino. Per la posizione strategica che permette facilmente di arrivare a Roma, divenne capoluogo di contea dipendente da Carlo Magno e le sue fertili campagne, vigneto ufficiale di Roma. Base politico religiosa è Piazza Arringo con i suoi potenti vescovi conti. Circondata da due aree naturali protette: il Parco Nazionale del Gran Sasso e i Monti della Laga e il Parco Nazionale dei Monti Sibillini. La tradizione gastronomica vanta le olive ascolane del Piceno DOP, in salamoia o ripiene fritte e l'anisetta Meletti residente nello storico Caffè d'Italia in Piazza del Popolo.



a forma di limone, esce un olio equilibrato e profumato. Nella provincia di **Fermo**, l'area del "*Falerio Picenus*" vede la presenza del Piantone di Falerone, varietà molto precoce, ad elevata resa in olio, il cui fruttato, di tipo erbaceo, evidenzia sentori di pomodoro, carciofo e mandorla, accompagnati da un retrogusto amaro. Il Sargano di Fermo caratterizza il litorale fermano con le sue piante monumentali, di elevata vigoria; dai

frutti di piccole dimensioni e basse rese in olio si ottiene un prodotto delicato con sentori di foglia e mandorla. Ad **Ascoli Piceno** la regina delle varietà è rappresentata dall'Ascolana tenera, accompagnata dall'impollinatore Lea, che vede una varietà geneticamente simile, la Nebbia del Menocchia; l'Ascolana dura è l'altra varietà da mensa, diversa geneticamente e morfologicamente dalla tenera, più tollerante al freddo, ma con polpa meno croccante; il Sargano di San Benedetto, presente lungo la fascia litoranea, è geneticamente diverso dal Sargano di Fermo, pur presentando un frutto similmente piccolo. Ampia diffusione la Carboncella, geneticamente simile al Moraiolo.

IGP Marche

Divenuta operativa nel 2017, l'Indicazione Geografica Protetta "Marche" vuole valorizzare il legame tra la biodiversità olivicola locale e il territorio; la composizione varietale prevista dal Disciplinare di produzione prevede Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Mogliano, Piantone di Falerone, Raggia/Raggiola, Rosciola Colli Esini, Sargano di Fermo, insieme alle cultivar a diffusione nazionale Leccino e Frantoio, presenti sul territorio da circa un secolo, da sole o congiuntamente, per un minimo dell'85%; possono essere

presentate sul mercato in purezza, come oli monovarietali, oppure in blend, rispettando le percentuali definite dal Disciplinare di produzione. L'olio IGP Marche deve presentare caratteristiche qualitative superiori rispetto a quelle previste per la classificazione extravergine, pertanto i parametri chimici e sensoriali sono più restrittivi rispetto a quelli di legge; limite massimo per acidità 0,4%, perossidi 12, costanti spettrofotometriche: K_{232} 2,2, K_{270} 0,15, Delta K 0,005. La composizione in acidi grassi varia in funzione di varietà e ambiente di coltivazione; l'olio IGP Marche deve presentare una percentuale di acido oleico superiore al 72%, mentre l'acido linoleico deve essere inferiore al 9%; il contenuto in polifenoli totali (determinati per via colorimetrica ed espressi in acido gallico) deve essere superiore a 200 mg/Kg, ad indicare un ottimo livello qualitativo e una buona conservabilità del prodotto. Dal punto di vista sensoriale l'IGP Marche è caratterizzata da un fruttato medio, verde, amaro medio, piccante medio, con piccole oscillazioni verso l'intenso o verso il leggero, legate a parametri agronomici/tecnologici e all'annata; il fruttato è caratterizzato da note erbacee fresche accompagnate/sostituite da sentori di mandorla e/o carciofo in funzione della componente varietale prevalente.



Ascolana tenera

Conosciuta in tutto il mondo nella classica preparazione delle “olive all’ascolana”, farcita con un ripieno a base di carne, impanata e frita, storicamente segnalata come pietanza presente sulle tavole dei ricchi di Ascoli Piceno già dalla fine del



Ascolana tenera.

secolo scorso. Ancora oggi assai apprezzata per la dimensione del frutto e la croccantezza della polpa, è molto sensibile alla mosca delle olive e produce un olio dal fruttato intenso, con caratteri erbacei e sentore di pomodoro, equilibrato nelle sensazioni gustative.

Raggia

“Parente” stretto del Frantoio, caratterizza la collina litoranea della provincia di Ancona; definita *Raja* o *Mandolina* per il sentore così netto di mandorla nell’olio; tradizionalmente le olive più grandi, nere o verdi, vengono destinate all’utilizzo familiare per mensa, marinate o in salamoia, molto apprezzate per la polpa particolarmente dolce.

Protesa verso il mare, la città di **Ancona** sorge su un promontorio formato dalle pendici settentrionali del monte Conero; il sole ad Ancona sorge e tramonta sul mare, un fenomeno dovuto alla forma a *gomito* del suo promontorio, bagnato dal mare ad est e ad ovest. I Greci di Siracusa fondarono la città nel 387 a.C.: la nominarono *Ankòn*, che in greco significa proprio gomito. L’origine greca di Ancona è ricordata dall’epiteto con il quale la si conosce: la “città dorica”.

Emblema della **tradizione gastronomica** locale è lo stoccafisso all’anconetana tutelato da un’apposita accademia e il “mosciolo selvatico di Portonovo”, nome locale del mitilo, una cozza che si pesca sulle scogliere naturali. Una cucina salutare che si esprime in una semplice bruschetta, “*pà cu l’ojo*”.



Raggia, Monte San Vito.

Mignola

La più antica testimonianza della presenza di olivi nel territorio di **Cingoli** risale al 1123, quando Gozo del fu Pietro vende ad Atto e Giovanni di Lamberto una terra “*cum olibis*” di due moggi nel fondo Lavenano (oggi frazione di Avenale) per quattro soldi. Lo Statuto del Comune di Cingoli del 1325 disciplina l’esportazione dell’olio, che deve avvenire con permesso del Potestà. Nel 1583 gli Statuti contenevano disposizioni sul divieto di raccogliere olive da terra se non dopo che questa operazione fosse stata effettuata dal proprietario del fondo e sulle pene pecuniarie da applicare a coloro che tagliavano i rami di olivo, fatta eccezione per le “palme” destinate alla Chiesa in occasione delle festività. Nel 1829 Papa Pio VIII, nativo di Cingoli, accordò un premio a chi avesse arricchito lo stato di nuove piantagioni di olivi. Vecchi “piontoni” di Mignola caratterizzano tuttora il territorio di Cingoli, con i tronchi che si ergono alti e soli-



di, come monumenti a testimonianza di una storia che passa e lascia inconfondibili tracce. La ridotta dimensione del frutto e la polpa particolarmente morbida a maturazione hanno conferito alla Mignola simpatiche sinonimie, quali *Carboncella*, *Peperella*, *Sargana*, *Sarganella*, *Mindulina*, *Caccolina*, *Suricina*, *Scagacciona*...

L'olio di Mignola presenta un carat-

teristico sentore di frutti di bosco, accompagnato di toni erbacei e di carciofo, talora erbe aromatiche; il sapore è decisamente amaro e piccante, grazie all'elevato contenuto in polifenoli; l'acido oleico è invece medio-basso. Nella gastronomia, si sposa bene con i legumi: matrimonio perfetto con il cece quercia di Appignano, iscritto al repertorio della biodiversità.



Mignola su cece quercia.

TRADIZIONI MACERATESI

Nell'utilizzo di olio a crudo, nel cingolano la quantità pro-capite faceva riferimento all'uso dell'"*ascello*": un giro e mezzo per "capoccia", "vergara" e donne incinte, mezzo giro per tutti gli altri membri della famiglia.

L'olio entrava nella cura di numerose malattie, anche quello di scarto (lampante): "*olio di luma ogni male consuma*", ed era inoltre efficace in taluni casi di iettatura, procedendo come di seguito: intinto un dito in un cucchiaino di olio, si ungeva per tre volte, con un segno di croce, il volto della persona "affatturata"; si recitava quindi un "*Pater Noster*"; intinto nuovamente il dito nell'olio, si lasciava quest'ultimo gocciolare in un piatto con dell'acqua: in presenza di "occhio cattivo", nell'impatto con l'acqua, la goccia si espandeva in maniera abnorme. La procedura andava ripetuta tre volte, ogni volta cambiando l'acqua del piatto e gettandola, le prime due, dalla finestra, la terza sul fuoco. Il tutto si ripeteva per tre giorni, con la speranza che la goccia acquistasse dimensioni normali, segno evidente di guarigione.



Ascolana Dura

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, 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 (%)	15,2
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	624

Gabrielloni E. & G.

Frazione Montefiore, snc • 62019 Recanati • MC
Tel. 0733 8524980 • 347 2100834
info@gabrielloni.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	456

L'Olivai

Via Case Nuove, 25 • 60010 Castellone di Suasa • AN
Tel. 071 966123 • 339 1891967
info@olivai.it



Marche

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	346

Oleificio Angelini & C. s.r.l.

Via Faiano, 116/A • 63100 Ascoli Piceno • AP
Tel. 0736 251218 • 328 8605636
olioangelini@libero.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	442

Azienda Agricola Saladini Pilastrini

Via Saladini, 5 • 63078 Spineto • AP
Tel. 0736 899534
info@saladinipilastrini.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	669

Frantoio Agostini Alfredo snc

Via Aso, 10 • 63848 Petritoli • FM
Tel. 0734 658350
info@frantoioagostini.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	609

Agrobiologica Foglini - Amurri

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	824

Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 Recanati • MC
Tel. 071 982497 • 335 8089885
itrefilari@virgilio.it

Ascolana Tenera IGP

(MARCHE • AP)



Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro di intensità medio-leggera; piccante medio. Colore giallo/verde.

Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	368

Az. Agricola Elena Semproni

C.da S. Venanzo, 18 • 63072 Castignano • AP
Tel. 348 6408400 • 335 8413883 • info@victoriabio.it;
franco.semproni@virgilio.it; elena.semproni@tin.it



Coroncina

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	69,7
Acido linoleico (%)	11,0
Polifenoli totali (mg/kg)	404

Frantoio e Biofattoria Aleandri

Via Fratelli Cervi, 34 • 63073 Offida • AP
Tel. 0736 889184 • 339 8230594
olioaleandri@tiscali.it

Coroncina

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	945

Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 Recanati • MC
Tel. 071 982497 • 335 8089885
itretilari@virgilio.it

Coroncina

(MARCHE • MC)

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 verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	483

Az. Agr. Istituto Tecnico Agrario I.I.S. "G.Garibaldi"

Contrada Lornano, 6 • 62100 Macerata • MC
Tel. 0733 262036 • 340 9566332
mcis00900d@istruzione.it; potentini@mac.com

Frantoio

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	579

Soc. Agr. Casolare della Quietè

Via Macina, 13 • 62014 Corrodonia • MC
Tel. 366 7497463
info@casolarellaquiete.it

Lea

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	375

Az. Agricola Elena Semproni

C.da S. Venanzo, 18 • 63072 Castignano • AP
Tel. 348 6408400 • 335 8413883 • info@victoriabio.it;
franco.semproni@virgilio.it; elena.semproni@tin.it

Lea

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	642

Olive Gregori Soc. Agr. SS.

Contrada Lugugnano, 26 • 63068 Montalto Marche • AP
Tel. 0736 828792 • 335 5430046
info@olivegregori.it



Marche

Leccino

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde, 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 (%)	16,7
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	643

Montecappone S.A.R.L.

Colle Olivo, 2 • 60035 Jesi • AN
Tel. 0731 205761 • 393 6893877
agronomy@montecappone.com; info@montecappone.com

Leccino IGP

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	528

Ceresolana Soc. Agr. S.S.

Località Ceresola, 13 • 60044 Fabriano • AN
Tel. 338 2251013
ceresolana@yahoo.com

Leccino IGP

(MARCHE • AP)

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 media.



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	475

Az. Agricola Elena Semproni

Contrada San Venanzo, 18 • 63072 Castignano • AP
Tel. 348 6408400 • 335 8413883 • info@victoriabio.it;
franco.semproni@virgilio.it; elena.semproni@tin.it

Leccio del Corno

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	779

Az. Agr. Pacioni Barbara

Via Guazzetti, snc • 63812 Montegranaro • FM
Tel. 328 3646011
info@ilfrantoiodelpiceno.it

Mignola

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde, 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 (%)	14,7
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	917

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 San Marcello • AN
Tel. 393 9164881
info@oliteca.com

Mignola

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	67,5
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	570

Azienda Agricola Tonti Giorgio

Via Montelatierre, 16 • 60030 San Marcello • AN
Tel. 0731 267079 • 333 9140609
olio@collenobile.it



Mignola

(MARCHE • MC)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente 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 media.



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	68,4
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	784

Gabrielloni E. & G.

Frazione Montefiore, snc • 62019 Recanati • MC
Tel. 0733 8524980 • 347 2100834
info@gabrielloni.it

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	69,7
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	920

Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 Recanati • MC
Tel. 071 982497 • 335 8089885
itretilari@virgilio.it

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	16,5
Acido oleico (%)	68,9
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	622

Az. Agr. Istituto Tecnico Agrario I.I.S. "G. Garibaldi"

Contrada Lornano, 6 • 62100 Macerata • MC
Tel. 0733 262036 • 340 9566332
mcis00900d@istruzione.it; potentini@mac.com

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	305

Frantoio Valeri di Valeri Francesca e Federica

Contrada Santa Maria in Selva, 75/A • 62010 Treia • MC
Tel. 0733 561369 • 333 6917412
federica_valeri@hotmail.it

Moraiolo

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	756

Emozioneolio di Massimo Mosconi

Via Tomba, 50/A • 61030 Colli al Metauro - Serrungarina • PU
Tel. 0721 371070 • 393 9767818
info@emozioneolio.com

Peranzana

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	716

Oleificio F.lli Mosci di Mosci P. & C. snc

Via Montelatiere, 32/A • 60030 San Marcello • AN
Tel. 0731 267929 • 340 5975370
oleificio.oroantico@virgilio.it



Marche

Piantone di Falerone

(MARCHE • FM)



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

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	663

Az. Agricola Bonfigli di Silvia Sponza

Via Piagge, 2 • 63837 Falerone • FM
Tel. 0734 710158 • 368 7395617
info@aziendabonfigli.it

Piantone di Falerone

(MARCHE • FM)



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

Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	679

Az. Agricola Ventinove a.C. s.s.

Via Marina, 29 • 63821 Porto Sant'Elpidio • FM
Tel. 333 8143484 • 320 7764848
info@ventinoveac.it

Raggia

(MARCHE • AN)



Fruttato medio, di tipo verde, 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 medio-elevata.

Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1040

Azienda Olivicola "Colle degli Olivi" di M.C.

Via S. Anna, 6/8 - Piagge • 60031 Castelplanio • AN
Tel. 0731 813479 • 388 6990660
claudiomc97@alice.it

Raggia

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	754

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 San Marcello • AN
Tel. 393 9164881
info@olioteca.com

Raggia

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	938

Az. Agr. Pacioni Barbara

Via Guazzetti, SNC • 63812 Montegranaro • FM
Tel. 328 3646011
info@ilfrantoiodelpiceno.it

Raggia IGP

(MARCHE • AN)



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo/verde. - - idem Raggia IGP Maiolati Spontini inerbato no media ottobre manuale centrifugazione martelli biologica si

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	826

Ceresolana Soc. Agr. S.S.

Località Ceresola, 13 • 60044 Fabriano • AN
Tel. 338 2251013
ceresolana@yahoo.com



Raggia IGP

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	470

L'Olivaiò

Via Case Nuove, 25 • 60010 Castelleone di Suasa • AN
Tel. 071 966123 • 339 1891967
info@olivaiò.it

Raggiola

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	685

Emozioneolio di Massimo Mosconi

Via Tomba, 50/A • 61030 Colli al Metauro - Serrungarina • PU
Tel. 0721 371070 • 393 9767818
info@emozioneolio.com

Rosciola Colli Esini

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	445

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 San Marcello • AN
Tel. • 393 9164881
info@olioteca.com

Rosciola Colli Esini

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	513

Ceresolana Soc. Agr. S.S.

Località Ceresola, 13 • 60044 Fabriano • AN
Tel. • 338 2251013
ceresolana@yahoo.com



Emilia Romagna

Le antiche origini di **Brisighella** vedono la presenza di nuclei abitati dal Neolitico e dall'Età del bronzo. Il nome deriva secondo alcuni dalla radice brix, vetta, altura e, secondo altri, dal veneto bressichella, briciola, piccola porzione della Serenissima Repubblica posta in Romagna. Altri ancora sostengono l'origine greca, da braxica, cavolo, con riferimento a un luogo adatto alla coltivazione dell'ortaggio. I Romani costruirono la via Faentina che, diramandosi dalla via Emilia, valicava l'Appennino: era percorsa da carovane del sale, provenienti da Cervia e dirette a Roma. Brisighella è un antico borgo medievale e termale incastonato



Ghiacciolo (A. Rotondi).

nel Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola, nell'Appennino Tosco-Romagnolo.

L'olivicoltura di **Brisighella** è diffusa prevalentemente sulle pendici collinari che sovrastano le valli dei fiumi Senio e Lamone, composta in gran parte da varietà autoctone, in



Nostrana di Brisighella (A. Rotondi).

prevalenza Nostrana di Brisighella, a seguire Ghiacciolo, Orfana e Colombina. La sua origine risale all'epoca romana; testimonianza ne è un antico frantoio familiare del II secolo d.C. portato alla luce negli anni 1951-1962 negli scavi della Pieve del Tho.

Ghiacciolo

(EMILIA ROMAGNA • RA)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	670

C.A.B. Società Cooperativa Agricola Brisighellese

Via Strada, 2 • 48013 Brisighella • RA
Tel. 0546 81103
commerciale@brisighello.net

Nostrana di Brisighella

(EMILIA ROMAGNA • RA)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	721

C.A.B. Società Cooperativa Agricola Brisighellese

Via Strada, 2 • 48013 Brisighella • RA
Tel. 0546 81103
commerciale@brisighello.net



Friuli Venezia Giulia

Nel 1847 lo storico Pietro De-vitak elogiava l'eccezionale dolcezza dell'olio di Bianchera che, per le sue qualità, veniva inviato in omaggio all'imperatrice Maria Teresa d'Austria. Tutt'oggi quell'olio è molto apprezzato, non di certo per la dolcezza!! È infatti uno dei più ricchi in polifenoli...

Le particolari caratteristiche climatiche e geomorfologiche rendono peculiare l'olivicoltura della provincia di Trieste, territorio collinare a ridosso dell'altopiano Carsico (200-300 m s.l.m.) fino all'omonimo golfo, situato nella parte nord-est del mare Adriatico. Il clima è sub-mediterraneo con variazioni dovute ai venti predominanti in questa area: Bora che spira



Bianchera.

da est-nord-est e Scirocco da sud-est. La temperatura media annua supera i 14°C e la media annua delle precipitazioni è di circa 1000 mm.

Nell'800 le varietà triestine ed istriane di olivo venivano chiamate Carbone, Carbogno, Carbone, Carbonazzo; Bugo, Buso o Busiario; Comune, Matta, Storta; Smartella o Martella; Morasol, Brombolese; Bianchera,

Biancara o Bianca; Nera, Negrera, Nerastra o Nerizza; Rossignolo o Rossignol; Auber, Impunto o Puntito; Sandale, Sempreverde, Bellizza, Piccola, Grande o Grossara.

La Bianchera/Belica è la varietà più diffusa nel territorio di Trieste, in particolare a San Dorligo, mentre la Carbona/Cernica è concentrata nel comprensorio muggesano.



Olivicoltura a San Dorligo della Valle (TS).

Bianchera

(FRIULI VENEZIA GIULIA • TS)

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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	652



Parovel vigneti oliveti 1898

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



Lago di Garda

Una leggenda del XVI secolo narra la tenera storia del corteggiamento del Dio Benaco, signore del lago, che *“fu scosso da un canto melodioso di donna proveniente dal vicino oliveto al margine della spiaggia”*. Era la ninfa Fillide, di raggiante bellezza la quale *“lusingata dalle espressioni sempre più galanti ed infuocate, accondiscese ad intrattenersi con Benaco sotto gli ulivi”*. Ai due gemelli nati dall'amoroso convegno, la leggenda attribuirà lo sviluppo e il patrocinio dell'agricoltura (Limone) e della pesca (Grineo).

Le rive del Garda e il suo entroterra custodiscono reperti archeologici che testimoniano la presenza dell'olivo sin dall'epoca romana. Nell'età altomedievale furono i monasteri ad



Lago di Garda.

incoraggiare le produzioni: arrivando scarsi quantitativi dal Mediterraneo, gli ulivi venivano piantati quanto più possibile, e i laghi prealpini erano particolarmente vocati. *“Garda deputavit ad olivum”* statuiva Wala, abate del potente monastero di S. Colombano di Bobbio nell'835, forse la data d'inizio dell'olivicoltura intensiva.

CASALIVA, la regina del Lago di Garda, un'unica varietà che si affaccia sulle sponde del Lago, a cavallo di 3 regioni: Trentino, Lombardia e Veneto, geneticamente simile al Frantoio. Olio caratterizzato dal sentore di mandorla fresca, ricco in acido oleico, medio contenuto in polifenoli.



CARNE SALADA E FASOI

Tagliate finemente la cipolla e rosolatela nell'olio, appena si è ammorbidita aggiungete i fagioli, la salvia e il rosmarino tritati (i fagioli secchi vanno messi in ammollo in acqua fredda per almeno 12 ore). Coprite con acqua tiepida, aggiustate di sale e pepe e portare a cottura. A parte, scottate le fettine di carne salada, conditela con un filo di olio extravergine di monovarietale di Casaliva e servitela con i fagioli.



Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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 media.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	523

Az. 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, carciofo e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	426

Azienda Agricola Bertoldi di Bertoldi Gianluigi

Via Strada Rivana, 46 • 38069 Nago Torbole • TN
Tel. 328 4522753
info@grumel.it

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	603

Agraria Riva del Garda sca

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

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, 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 (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	584

Oliocru S.r.l.

Via Maso Belli, 1/B • 38066 Riva del Garda • TN
Tel. 0464 715344
sales@oliocru.it

Casaliva

(LOMBARDIA • BS)

Fruttato medio-intenso, decisamente 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 (%)	15,4
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	576

Casa del Tempo Ritrovato

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

Grignano

(VENETO • VR)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	328

Frantoio Bonamini srl

Località Santa Giustina, 9/A • 37031 Illasi • VR
Tel. 045 6520558
info@oliobonamini.com



Leccio del Corno

(LOMBARDIA • BG)

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; fluidità media.



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	412

Azienda Agricola Mantolina di Ghirardelli Valentino

Via Papa Giovanni, XXIII, 17 • 24060 Predore • BG
Tel. 035 923484 • 340 8213883
ghira_61@alice.it

Sbresa

(LOMBARDIA • BG)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	76,9
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	680

Azienda Agricola Il Castelletto di Lussana Pietro Umberto

Via Collina Alta, 58 • 24020 Scanzorosciate • BG
Tel. 035 4599270 • 339 6376336
ilcastelletto.agri@libero.it



Liguria

“**E**d il prato diventò uliveto, il campo uliveto, la vigna uliveto, il bosco, in alto, faticosamente, dolorosamente, tenacissimamente, uliveto”, scriveva nel 1911 Giovanni Boine, su “La voce” di Prezzolini.

Documenti e reperti archeologici fanno ritenere che l'olivo sia stato introdotto in Liguria in seguito alla dominazione romana. Furono però i monaci Benedettini a diffonderne la coltivazione, a partire dal Medioevo, inizialmente sull'isola del Tino e della Gallinara (nel Golfo di La Spezia) e ad Albenga e Portofino. Gli stessi monaci contribuirono a divulgare e migliorare le tecniche di coltivazione, oltre ad insegnare alle popolazioni locali la tecnica del “terrazzamento” delle montagne con muretti a secco, per creare le “fasce” e rendere coltivabile un territorio così impervio.

Dopo le alterne vicissitudini del periodo medioevale, nel seicento-settecento la specializzazione monocolturale olivicola caratterizzava stabilmente il paesaggio del Ponente ligure mentre nel Levante predominava l'olivicultura promiscua.

Documenti storici comprovano l'importanza di tale coltivazione a partire



Reti in attesa della raccolta (Liguria di Levante).

dal secolo XVII e definiscono chiaramente il valore economico ed il peso commerciale del prodotto “olio di oliva”. Alla fine dell'Ottocento, i pregi dell'olio ligure erano riconosciuti anche all'estero. Sotto il profilo mercantile, sin dall'inizio del '900 etichette e marchi commerciali riportavano le definizioni Riviera Ligure, dei Fiori, Levante.

Taggiasca

Geneticamente simile alla cultivar Frantoio.

C. Carocci Buzi nel 1937 descriveva così l'olio di Taggiasca: “è molto fino, delicato e aromatico e considerato il migliore di tutti gli oli. Commercialmente l'olio di Taggiasca ha un valore superiore ed è molto ricercato per la clientela più raffinata”. E successivamente di tale

PESTO PER 4 PERSONE

Lavare le foglie di 8 mazzetti di basilico appena raccolte, asciugarle delicatamente senza stropicciarle, per evitare l'ossidazione del colore e degli aromi. Pestare 3 spicchi di aglio nel mortaio, col pestello d'ulivo, e così i 40 g di pinoli, tanto da ridurli in poltiglia. Unire il basilico e il sale e schiacciare, roteando a lungo, per ottenere un composto omogeneo. Aggiungere formaggio grattugiato (50 g di parmigiano stagionato e 30 g di pecorino sardo di media stagionatura) e diluire con 7-8 cl di olio di Taggiasca, delicatamente fruttato, che non copre il sapore del pesto.

olio dicevano: “è leggero, saporito e di colore chiaro; il più apprezzato è il “biancardo” di prima spremitura – estratto dalle olive più mature di inizio primavera - che, sino a pochi anni fa, veniva somministrato ai bambini, a digiuno, come un farmaco dai mille effetti benefici”.

Ed oggi l'olio di Taggiasca ha l'arduo compito di esprimere una tipicità, di rispettare una tradizione fortemente legata al territorio ligure, pur anticipando la raccolta, per ridurre il rischio di alterazioni chimiche ed organolettiche dell'olio, esaltando contemporaneamente le note di fruttato verde, di erba e carciofo e le sensazioni di amaro e piccante.



Frantoio

(LIGURIA • SP)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	476

Az. Agricola L'Aromatica di Cagnoli Roberto

Via Nerchia, 76 • 19038 Sarzana • SP
Tel. 0187 064163
rc.aromatica@gmail.com

Lantesca

(LIGURIA • SP)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore prevalente id mandorla, leggeri carciofo ed erbe aromatiche. Note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di mandorla ed erbe aromatiche. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	808

Azienda Agricola La Sarticola di Antonelli Matteo

Via Sarticola, 19 • 19034 Luni • SP
Tel. 328 0533154
info@lasarticola.it

Leccino

(LIGURIA • SP)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	413

Az. Agricola L'Aromatica di Cagnoli Roberto

Via Nerchia, 76 • 19038 Sarzana • SP
Tel. 0187 064163
roberto.cagnoli@libero.it

Merlina

(LIGURIA • SV)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde, 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 (%)	14,9
Acido oleico (%)	65,9
Acido linoleico (%)	13,6
Polifenoli totali (mg/kg)	479

Olio Pedro

Via S. Concezione, 67 • 17027 Pietra Ligure • SV
Tel. 329 9836498
oliopedro@email.it

Taggiasca

(LIGURIA • SV)

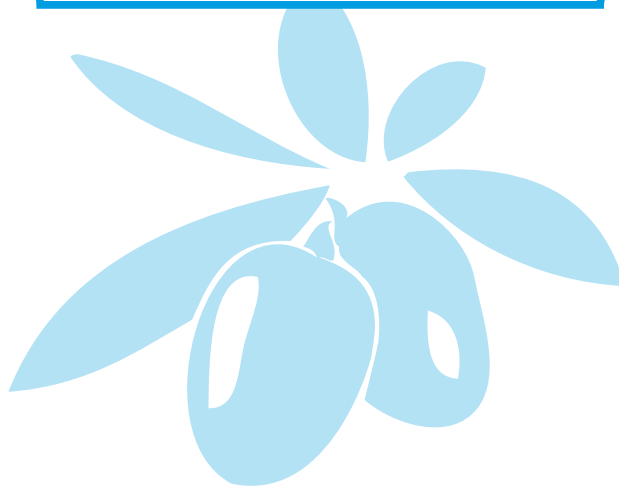
Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore di mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera. Colore giallo; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	16,9
Acido oleico (%)	62,4
Acido linoleico (%)	14,6
Polifenoli totali (mg/kg)	326

Olio Pedro

Via S. Concezione, 67 • 17027 Pietra Ligure • SV
Tel. 329 9836498
oliopedro@email.it





Toscana

Dopo la caduta dell'Impero Romano la coltura dell'olivo andò in crisi. Le invasioni barbariche fecero crollare il mercato dell'olio. Con il monachesimo e con il diffondersi dei monasteri benedettini furono sottratti vasti territori al bosco e furono privilegiati prodotti funzionali alle esigenze dei monaci, tra cui l'olio, indispensabile per illuminare le chiese e per sacramenti quali la cresima e l'estrema unzione.

Con la mezzadria si ebbe un ulteriore incremento nella coltivazione dell'olivo, aumentò la richiesta del prodotto olio ed apparvero le prime norme a tutela di questo bene prezioso. Si cercò di incrementarne la produzione e di proibirne la vendita fuori del comune di appartenenza.

Dal XVI secolo l'olivicoltura in Toscana si diffuse soprattutto nelle grandi aziende agrarie di proprietà delle famiglie nobili o di enti religiosi.

La grande gelata del 1709 mise in crisi la coltivazione dell'olivo, che riuscì a riprendersi a fatica dopo circa un decennio. Notevole incremento della produzione di olio si ebbe, invece, nel XIX secolo per lo sviluppo dell'industria conserviera. Seguirono alti e bassi e furono superate le gelate del 1846, del 1850, del 1929, del 1956 e del 1985.

OLIVO DELLA STREGA

"Un albero noi videmmo...meraviglioso per la sua rara grossezza. Egli è vecchissimo, ed il suo pedone da me misurato vicino a terra era piedi 30: lo che lo rende, io credo, il gigante degli olivi" - Giorgio Santi, in *Viaggio al Montamiata* (1795-1798).



Olivo della Strega (G. Tassi).

Frantoio

Non una semplice varietà, ma un gruppo di varietà. Diversi autori hanno segnalato l'appartenenza di alcuni genotipi di diverse regioni d'Italia alla grande famiglia del Frantoio: Raggia, Raggiola e Sargano di Ascoli nelle Marche, Casaliva sul Lago di Garda, Rasara, Raza e Drizzar in Veneto,

Sbresa in Lombardia, Taggiasca, Lavagnina e Razzola in Liguria, Gorgazzo in Friuli Venezia Giulia, Correggiolo in Toscana ed Emilia Romagna, Crognolo, Raja e Reale in Lazio, Cima di Melfi e Ogliarola del Bradano in Basilicata, Paesana bianca in Molise, Ogliarola Garganica, Ogliarola barese, Cima di Bitonto, Marina pugliese, Marinese, Oliva dolce, Pasola d'Andria in Puglia, Corsicana da olio in Sardegna. Tutti i genotipi del gruppo sono accomunati da un caratteristico sentore di mandorla verde nell'olio, a prescindere dalla provenienza geografica.

Proverbi sull'olivo e l'olio

- Quando mignola d'aprile, ammanisci un barile; quando mignola di maggio, n'avrai tanto per assaggio; quando mignola di giugno, t'ungerai appena il grugno.
- Per San Barnabà (11 giugno), l'uliva viene e il fiore va.
- D'ulive, castagne e ghianda, d'agosto ne dimanda.
- Per Santa Reparata (8 ottobre), l'uliva è invaiata.
- La prima oliva è oro, la seconda argento, la terza non val niente.
- Quanto più ciondola, più ugne.
- Mercante d'olio, mercante d'oro.



Italia Centrale

Florentia fu una città romana della valle dell'Arno da cui ebbe origine **Firenze**. La tradizione vuole che fosse costruita dalle legioni di Caio Giulio Cesare nel 59 a.C.: una colonia romana modellata sullo schema a pianta quadrata del *castrum*, un accampamento militare raccolto in una cinta fortificata. L'attuale centro è collocato nello stesso punto in cui i romani stanziarono piccoli insediamenti nel I secolo a.C. dove l'arteria naturale dell'Arno s'incrocia con il cammino che da Roma porta alla val Padana. Si espanse rapidamente con i traffici di lana e tessuti fino a divenire li-



bero comune nel XII secolo. Il suo governo subì la costante influenza delle corporazioni mercantili, dei mestieri e delle Arti. Poi subentrarono le famiglie nobili: i Medici, potente dinastia di banchieri radicata in Toscana per più di tre secoli e, nel 1737, i lungimiranti e avveduti Asburgo Lorena. Firenze fu la culla del Rinascimento e capitale d'Italia dal 1865 al 1871, quando il Granducato di Toscana entrò a far parte del Regno d'Italia. Firenze è stata inserita dall'Unesco fra i patrimoni dell'umanità nel 1982 insieme a Siena, capitale del gotico.

Arancino

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	708

La Cavallina

Via Santa Lucia, 245 • 51036 Larciano • PT
Tel. 348 3051408
extravergine@lacavallina.eu

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	666

Società Agricola Buonamici SRL

Via Montebeni, 11 • 50061 Fiesole • FI
Tel. 055 654991 • 348 17004576
info@buonamici.it

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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 medio-elevata.



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	809

Fattoria Ramerino Società Agricola s.r.l.

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

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	867

Az. Agricola La Costa S.S.A. di Lucia, Carlo, Luigi Calonaci

Via Borromeo, 49 • 50026 San Casciano Val di Pesa • FI
Tel. 055 8294359 • 348 3933133
info@vivaiolacosta.it



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	651

Società Agricola Olivart snc

Via San Quirico a Ruballa, 5 • 50012 Bagno a Ripoli • FI
Tel. 348 8600423
andrea.pagliai@olivart.it

Frantoio

(TOSCANA • GR)

Fruttato medio, 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 (%)	14,8
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	732

Frantoio Franci

Via A. Grandi, 5 • 58033 Montenero D'Orcia • GR
Tel. 0564 954000
info@frantoiofranci.it

Frantoio

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	665

Az. Agricola Sammuri

Via dei Montini, 21 • 58036 Roccastrada • GR
Tel. 338 9334467
sammuri@email.it

Frantoio

(TOSCANA • LI)

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 verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	666

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

Via Campo di Sasso, snc • 57020 Bibbona • LI
Tel. 0586 671017 • tenutagardini@gmail.com

Frantoio

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	640

Al Casolar de no'altri di Bardelli Giuliana

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

Leccino

(TOSCANA • LI)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	743

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

Via Campo di Sasso, snc • 57020 Bibbona • LI
Tel. 0586 671017 • tenutagardini@gmail.com



Leccino

(TOSCANA • MS)

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	225

Tenuta Giorgini

Via Roma, 2041 C • 54038 Montignoso • MS
Tel. 0585 791799 • 392 9323039
tenutagiorgini@libero.it

Leccino

(TOSCANA • PT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, 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 media.



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	622

La Cavallina

Via Santa Lucia, 245 • 51036 Larciano • PT
Tel. 348 3051408
extravergine@lacavallina.eu

Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	552

Az. Agricola Solaia

Via Bignola, 15 • 50022 Montespertoli • FI
Tel. 377 1740433
aziendaagricolasolaia@gmail.com

Leccio del Corno

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	77,9
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	294

Olis Società Agricola srl Fattoria La Maliosa

Loc. Podere Monte Cavallo, snc - Frazione Saturnia •
58014 Manciano • GR
Tel. 326 1860416 • info@fattorialamaliosa.it

Leccio del Corno

(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 (%)	12,6
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	552

Azienda Agricola L'Oliveta di Tiberi Roberta

Località Stabbiatelli, 1 • 58033 Montenero D'Orcia • GR
Tel. 347 6055864 • 349 2243720
az.loliveta@gmail.com

Madonna dell'Impruneta

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1023

Miciolo - I Greppi di Silli S.A.S.S.

Via Vallacchio, 17/B • 50026 S. Cassiano in Val di Pesa • FI
Tel. 055 8217956 • 335 5431032
igreppidisilli@gmail.com



Maurino

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	729

Az. Agricola Solaia

Via Bignola, 15 • 50025 Montespertoli • FI
Tel. 0571 670921 • 377 1740433 • 338 9690349
aziendaagricolasolaia@gmail.com

Maurino

(TOSCANA • LI)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	545

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

Via Campo di Sasso, snc • 57020 Bibbona • LI
Tel. 0586 671017 • tenutaardini@gmail.com

Minuta di Chiusi

(TOSCANA • SI)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	649

Az. Agr. Buoni o Del Buono Maria Pia - Podere Ricavo

Traversa SS321 EST - n. 4 • 53040 Cetona • SI
Tel. 347 9149762 • 331 3651008
info@ricavo.it

Moraiolo

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	860

Casa del Bosco

Strada del Cerro, 5 • 50028 Tavernelle Val di Pesa • FI
Tel. • 347 7559369
agricolaelimar@gmail.com

Moraiolo

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	691

Fattoria Ramerino Società Agricola s.r.l.

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

Moraiolo

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	1079

Miciolo - I Greppi di Silli S.A.S.S.

Via Vallacchio, 17/B • 50026 S. Cassiano in Val di Pesa • FI
Tel. 055 8217956 • 335 5431032
igreppidisilli@gmail.com



Moraiolo

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	680

Frantoio Franci

Via A. Grandi, 5 • 58033 Montenero D'Orcia • GR
Tel. 0564 954000
info@frantoiofranci.it

Moraiolo

(TOSCANA • GR)

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 medio-bassa.



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	386

Podere Riparbella

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

Moraiolo

(TOSCANA • LI)

Fruttato medio-leggero, 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 (%)	15,0
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	530

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

Via Campo di Sasso, snc • 57020 Bibbona • LI
Tel. 0586 671017 • tenutagardini@gmail.com

Moraiolo

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	660

Al Casolar de no'altri di Bardelli Giuliana

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

Morchiaio (Olivo bianco)

(TOSCANA • FI)

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 verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	905

Società Agricola Olivart snc

Via San Quirico a Ruballa, 5 • 50012 Bagno a Ripoli • FI
Tel. 348 8600423
andrea.pagliai@olivart.it

Quercetano

(TOSCANA • MS)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	253

Azienda Agricola La Ca' Vecchia di Elisa Colle

Via Tonacci, 6 • 54038 Montignoso • MS
Tel. 393 5937206 • 388 0719009
elisacolle@gmail.com



Umbria

“Laudato sì, mi Signore,
per sora nostra *matre*
Terra, la quale ne su-
stenta et governa, et produce diversi
fructi con coloriti fior et herba”.

Un brano del Cantico delle creature scritto da San Francesco d'Assisi verso la fine della sua vita. Tra i diversi “*fructi*” non doveva mancare l'oliva, in una terra dove la presenza dell'olivo è millenaria.

Molti patrizi scelsero l'Umbria per le loro ville di campagna: innumerevoli reperti, come i *dolia* (tipici contenitori romani) e gli orli di grossi ziri furono ritrovati in prossimità delle ville romane, nella zona tra il Tevere e il Nera, a testimonianza di un consumo molto diffuso di olio. A Borgo Trevi è venuto alla luce un intero frantoio, costruito in pietra arenaria, dotato di un enorme *dolium* interrato per un'ottima conservazione dell'olio, allora privilegio quasi esclusivo dei ceti abbienti. A Orvieto, nelle cavità che si aprono sotto la rupe di tufo vulcanico nei pressi della Chiesa di San Francesco (circa un migliaio), lungo una delle balze terrazzate che portano al margine meridionale della rupe, si trova ancora un frantoio, chiamato “Mulino di Santa Chiara” che ha spremuto olive dal tempo de-

LE 5 S DELLA TRADIZIONE

L'antica saggezza umbra racchiude le necessità agronomiche dell'olivo nelle famose 5 S:

Solo: pur adattandosi alla consociazione con altre colture, l'olivo vegeta meglio in assenza di altre specie, erbacee o arboree, che esercitano competizione per acqua ed elementi nutritivi.

Sole: l'olivo trova il proprio ambiente ottimale nel Bacino del Mediterraneo, dove il sole non manca e le condizioni climatiche sono particolarmente favorevoli.

Sasso: l'olivo vegeta bene in terreni calcarei, sassosi, anche acclivi.

Stabbio: l'olivo si avvantaggia della concimazione organica.

Scure: l'olivo trae benefici dal mantenimento dell'integrità del sistema vascolare, che deve essere salvaguardata con la tecnica della “slupatura”.

MORAIOLO

Caratterizza le colline umbre con le piante a sviluppo contenuto, dal portamento assurgente, con le chiome poco voluminose dal colore verde grigio. Frutti piccoli, di colore dal verde brillante al nero lenticellato. L'olio presenta un bel fruttato erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla, buon contenuto in polifenoli e acido oleico.



Riferimenti storici dell'olivo di S. Emiliano (Bovara, Trevi) narrano il martirio del Santo perseguitato e ucciso “*legato ad un giovane olivo*” a seguito dell'editto di Diocleziano datato 303 d.C.



Olivo Sant'Emiliano di Trevi.



Italia Centrale

STRENGOZZI ALLA SPOLETINA

Impastate la farina con l'acqua e il sale fino ad ottenere un composto consistente. Tirate la sfoglia non troppo sottile e tagliatela a striscioline. Soffriggete nell'olio l'aglio e il peperoncino, aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti e lasciate cuocere per circa mezzora, poi spolverizzate di prezzemolo. Cuocete gli strengozzi in acqua salata per pochi minuti, scolateli al dente e condite con la salsa e un filo di olio monovarietale di Moraiolo, amaro e piccante, che sul piatto caldo sprigiona profumi di mandorla e carciofo.

gli Etruschi fino al XVII secolo d.C. Al tempo di San Francesco, l'Umbria divenne una delle più belle e importanti aree olivicole d'Italia: dalle colline di Assisi e di Trevi sino alla pianura tra il castello di Petrinano e l'insula romanese (Bastia Umbra) era tutta una estensione di oliveti

Borgiona

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	858

Batta Giovanni

Via S. Girolamo, 127 • 06126 Perugia • PG
Tel. 075 5724782 • 335 8176332
giovanni.batta@tin.it

Borgiona

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	389

Capanna Mario

Voc. Colle Badia di Petroia • 06012 Città di Castello • PG
Tel. 075 8574340
mcap1945@gmail.com

Borgiona

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1090

Castello Monte Vibiano Vecchio Srl

Via Bocca di Rigo, 11 • 06072 Mercatello di Marsciano • PG
Tel. 075 8783001 • 329 3129139
andrea@montevibiano.it

Dolce Agogia

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	746

Azienda Agraria Passo della Palomba

Località Boschetto, 47 - Cekanibbi • 06059 Todi • PG
Tel. 06 5294414 • 335 1051401
info@passodellapalomba.com



Don Carlo

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	11,2
Acido oleico (%)	78,7
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	723

Azienda Agraria Passo della Palomba

Località Boschetto, 47 - Cecanibbi • 06059 Todi • PG
Tel. 06 5294414 • 335 1051401
info@passodellapalomba.com

Leccino

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	496

Azienda Agraria Passo della Palomba

Località Boschetto, 47 - Cecanibbi • 06059 Todi • PG
Tel. 06 5294414 • 335 1051401
info@passodellapalomba.com

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e leggero pomodoro. 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 (%)	72,6
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	590

Az. Agr. Mannelli Giulio

Via Montebalacca • 06084 Bettona • PG
Tel. 075 9869023 • 348 3383401
info@agrariamannelli.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	762

Azienda Agraria Marfuga

Viale Firenze, snc • 06042 Campello sul Clitunno • PG
Tel. 0743 521338 • 349 4200063
marfuga@marfuga.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	553

Azienda Agricola Le Mandrie S.r.l.

Via Cannella, 16 • 06081 Assisi • PG
Tel. 075 8064070
mandrie10@gmail.com

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	667

Eredi Mario Salmareggi

Via Cappuccini, 8 • 06034 Foligno • PG
Tel. 328 2099624
a.salmareggi@gmail.com

Nostrale di Rigali

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	885

Frantoio Oleario Borzetta di Borzetta Gabriele

Voc. Serre Parrano, snc • 06025 Nocera Umbra • PG
Tel. 334 7041799
gabriele.borzetta@live.it

Raio

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	75,9
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	946

Mitera GmbH

Antonigasse, 4 • 5620 Bremgarten • AG-Svizzera
Tel. 0041 764334484 antonella.masciulli.m@hotmail.com

San Felice

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, decisamente 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 media.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	854

Soc. Agricola Agricadd - Oro di Giano

Località Macciano, snc • 06030 Giano dell'Umbria • PG
Tel. 0742 849511 • 335 5959500
info@agricaddsocietaagricola.com

Raio

(UMBRIA • TR)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	738

Casale La Cerquaia

Strada delle Fontanacce, 2 • 05022 Frazione Fornole - Amelia • TR
Tel. 0744 989465 • 340 5171509
jacoccarda@libero.it



Abruzzo

Grazie alle caratteristiche pedoclimatiche e al patrimonio olivicolo autoctono, l'olivo in Abruzzo vegeta rigoglioso dalle pendici del Gran Sasso al mare, dalla Majella alla fascia litoranea, passando per le colline dell'area frentana e vastese, fino agli altopiani dell'aquilano.

Nel 1806 Rème d'Hauteroche, tenente dell'esercito francese al seguito di Giuseppe Bonaparte, fratello di Napoleone, scriveva di una sua missione militare verso Penne: *"Marciavamo per una piantagione di ulivi, il cui fogliame sotto la luce della luna sembrava d'argento... È notte, sono questi interminabili uliveti, questo silenzio che rendono malinconici."*

Nel periodico Marsica (1915) Ettore Janini descrive l'olio di Loreto, annoverando tra gli Autori G. D'Annunzio e B. Croce. *"Le parole dell'Aprile – Salivo, alcuni giorni or sono, il colle lauretano della Fiorana. La strada domina da presso un divallar d'oliveti... Intorno, sempre,*

da per tutto, l'olivo. Frondeggiavano, freschi di primavera, olivi centenari che, dopo tre o quattro secoli, ancora, ogni anno, mettono frutto; e al ricordo di quella così lunga vita, la loro presenza diveniva un venerabile prodigio. Loreto. I lauri del nome sono scomparsi; ma si perpetua, tra l'odor forte de' frantoi, la fonte dell'olio che varca i confini della regione..."

Dritta (detta anche Loretana e Moscufo): varietà originaria dell'area vestina dove trova, soprattutto nei comuni di Pianella, Moscufo e Loreto Aprutino, la massima rappresentatività; attualmente è in espansione su tutto il territorio regionale. Epoca di maturazione delle olive medio precoce, buona resa in olio. Olio equilibrato nelle intensità di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla.

Alla fine del 1700 l'olivicultura del teramano attraversò un periodo di crisi per malattie non curabili, le ripetute gelate e la norma degli Stucchi. Lo stucco era il diritto dei pastori, possessori di almeno 100 pecore, di far pascolare le erbe invernali sui fondi privati nel periodo com-



Dritta.



Tortiglione (Monaco).

preso tra il 29 settembre e l'8 maggio (o 15 marzo), diritto acquisito dietro la corresponsione della *"fida pascolo"* al fisco del Regno, che impose ai proprietari di non piantare alberi, viti ed olivi, sia nelle vallate che nelle dolci colline. *"Numerose furono le richieste affinché fosse abolito o almeno fosse consentita la piantagione dell'ulivo il quale, oltre ad essere prezioso per il suo frutto, avrebbe ristorato le greggi con le fronde"*. Il Nardi in *"Saggi su agricoltura, arti e commercio della provincia di Teramo"* propose l'abolizione degli stucchi in Abruzzo e prospettò che potevano essere piantate in quei luoghi circa 2.500.000 piante di olivo. Finalmente nel 1807 la servitù dello stucco venne abolita restituendo il pieno possesso ai proprietari delle terre e ridando impulso alle coltivazioni agrarie.



Oliveto Penne.



Ascolana Tenera

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	512

Frantoio Hermes di Di Mercurio Claudio

Via Porta Fornace, 4 • 63017 Penne • PE
Tel. 339 7646347
info@frantoiohermes.it

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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 (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	646

Az. Agr. Delia Orsini

Contrada Fontemaggio, 7 • 65014 Loreto Aprutino • PE
Tel. 085 8291239 • 347 7892882
info@extravergineorsini.it

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	638

Az. Agricola La Quagliera di Prisca Montani

Strada Quagliera, 8 • 65010 Spoltore • PE
Tel. 085 4156745 • 348 4957605
montani.prisca@gmail.com

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	352

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 erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	691

Frantoio Hermes di Di Mercurio Claudio

Via Porta Fornace, 4 • 63017 Penne • PE
Tel. 339 7646347
info@frantoiohermes.it

Dritta

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo 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 media.



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	980

Società Agricola Forcella s.s.

Via Vincenzo Cilli • 65013 Città Sant'Angelo • PE
Tel. 392 3482763
info@agricolaforcella.it



Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	610

Pace Pierluigi

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

Intosso

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	632

Società Agricola Forcella s.s.

Via Vincenzo Cilli • 65013 Città Sant'Angelo • PE
Tel. 392 3482763
info@agricolaforcella.it

Intosso

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	514

Az. Agr. Tommaso Masciantonio

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

Nebbio

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio-leggero, 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 medio-elevata.



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	69,1
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	449

Azienda Agricola La Selvotta dei Elli Sputore

Via Buonanotte, 10 • 66054 Vasto • CH
Tel. 087 3801658 • 335 8154427
info@laselvotta.it

Tortiglione

(ABRUZZO • TE)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	566

Azienda Agricola Monaco

Via Colle della Tortora, 2 • 64018 Tortoreto • TE
Tel. 347 6045821
monacolio@libero.it





Lazio

Fin dall'epoca dei Romani l'olivicoltura **Pontina** fu ritenuta tanto importante da essere disciplinata con editti imperiali. I grandi scrittori d'agricoltura Virgilio, Plinio e Columella tennero in grande considerazione l'olivicoltura. La fine dell'Impero Romano d'Occidente determinò la crisi dell'organizzazione per la tutela della produzione e commercio dell'olio. Nel Medioevo, con il feudalesimo, l'olivicoltura si praticava per le sole esigenze locali; soltanto i monaci benedettini e cistercensi curarono la diffusione delle tecniche di produzione e trasformazione. Lo stato Pontificio, oltre a dedicarsi notevolmente alla questione delle paludi, concedeva, mediante un editto tuttora conservato nell'archivio storico di Latina, un premio di 10 scudi ogni 100 piante d'olivo messe a dimora, tanto che nel 1786 furono piantati 48.901 olivi.

Itrana: olio e olive

Un olio dal fruttato intenso, freschi profumi erbacei, di pomodoro e carciofo, equilibrato al gusto; elevato contenuto in acido oleico, medio-basso in polifenoli.

Le “olive di Gaeta” vengono prepa-

LE “MACERE” DI VALLECORSÀ

Il territorio olivicolo di Vallecorsà, recentemente riconosciuto come Paesaggio Rurale Storico da salvaguardare ed inserito nel Registro Nazionale del Paesaggio Rurale del Mipaaf, è caratterizzato dalla presenza di un “paesaggio di pietra” costituito dal modellamento dei versanti collinari con una fitta trama di muri costruiti con grandi e piccoli blocchi di pietra calcarea a secco che dividono e terrazzano i versanti delle colline che circondano la valle. Questi terrazzamenti, in cui alloggiavano olivi secolari, rappresentano l'opera delle passate generazioni attraverso un lavoro di spietramento, squadratura e allocazione di pietre tra la roccia madre per realizzare le preziose e a volte imponenti “macere” con muri a secco. L'impressionante lavoro è una dimostrazione di arte povera che ha richiesto acuta intelligenza nel modellare i vari conci irregolari, tale da farli combaciare nella maniera più compatta possibile. L'arte del “maceratore” può considerarsi quindi un'attività culturale nell'ambito della civiltà contadina, tanto da ambire ad una moderna destinazione d'uso per non perdere l'identità di un patrimonio storico-ambientale di incommensurabile valore.



Macere di Vallecorsà.



Itrana.

rate in salamoia assumendo un caratteristico colore rosato; la polpa si caratterizza per il distacco dal nocciolo netto e completo, consistenza morbida, sapore lievemente amaro, acetico e/o lattico, colore da rosa intenso a violaceo. L'“*auliv a la ott*” viene commercializzata poi in barattoli di vetro, secchielli in plastica o vaschette in plastica, ancora immersa nella salamoia. Un altro tipico modo di presentarla a tavola è l'oliva schiacciata: tradizionalmente veniva spaccata la polpa con



Il forte legame di Canino con l'olivo si manifestò quando, su iniziativa dell'allora Podestà Cav. Pompeo Archibusacci, il 17 dicembre 1939, in piena raccolta delle olive, fu celebrata la "prima sagra dell'olivo", a quei tempi l'unica in Italia.



Caninese.

il martello senza ledere il nocciolo e lasciata in acqua per un paio di settimane; dopo la "lavatura" veniva riposta in vetro, condita con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo e servita in tavola come antipasto, accompagnata dal pane itrano.

Caninese

(LAZIO • VT)



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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	736

Azienda Agricola Boni Francesca

Strada Poggio Montano, 34 • 01019 Vetralla • VT
Tel. 0761 477686 • 320 7714755
francesca@oliotraldi.com

Itrana

(LAZIO • LT)



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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	444

Az. Agr. Cosmo di Russo

Via Pontone, snc • 04024 Gaeta • LT
Tel. 0771 462201 • 327 7440969
dirussocosmo@yahoo.it

Itrana

(LAZIO • LT)



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	420

Azienda Agr. Biologica La Tenuta dei Ricordi

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





Molise

Le varietà di olivo del Molise erano conosciute ed apprezzate già nell'antichità. L'olio sannita è stato decantato da Plinio, Catone e Varrone. Virgilio nelle Georgiche, parlando dell'olivo sannita, scrive: *“né le pingui olive nascono tutte d'una forma: vi sono le orcadie, i radii e la pausia dalla bacca acerba”*. I poeti Marziale e Giovenale avevano una speciale propensione per l'olio sannita e il sannita Orazio celebra

la salsa ottenuta *“aggiungendo un succo spremuto d'oliva di Venafro”*.

Il possesso di un oliveto a Venafro e a Larino era punto d'orgoglio per l'aristocrazia romanica e italica, perché indispensabile per la produzione di quell'olio prelibato, dal fruttato tutto particolare, che costituiva il condimento dei piatti più raffinati dell'epoca.

“L'olio giallo e denso come miele che piaceva a Cicerone”.



Gentile di Mafalda (E. Don).

Gentile di Mafalda

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	18,8
Acido oleico (%)	62,4
Acido linoleico (%)	12,6
Polifenoli totali (mg/kg)	704

Trespaldum srl

Via Emilia, 4 • 86090 Mafalda • CB
Tel. 338 6402785 • 329 1243177
trespaldum@gmail.com



Puglia

L'olivicoltura è praticata nel barese fin dall'età neolitica (5000 a.C.). La sua importanza economica e commerciale fu riconosciuta durante l'impero romano, quando le importazioni e le esportazioni vennero regolate dall'amministrazione centrale. Con la caduta dell'Impero Romano, la produzione e la commercializzazione dell'olio subirono una drammatica crisi. Dopo il 1000, le spinte religiose e politiche ne consentirono la ripresa grazie soprattutto alle ricche donazioni di oliveti fatte alla Chiesa da Longobardi, Normanni, Svevi e Angioini e le repubbliche marinare riattivarono il commercio internazionale di olio. Molto intensi furono i rapporti tra le cittadine costiere di Terra di Bari e Venezia, che aveva un ampio entroterra commerciale (non solo Italia Settentrionale, ma anche Austria, Germania, Fiandre e Inghilterra). Nel settecento l'olio pugliese, sulla piazza di Venezia, era indicato generalmente con il nome del porto di imbarco (Bisceglie, Molfetta, Bari, Mola, Monopoli, Brindisi, Lecce e Gallipoli). Ma soprattutto a Bitonto, sin dal XIII secolo, produttori e commercianti offrivano un olio che Venezia valutava 3 ducati per 1000



Orecchiette cime di rapa.

libbre contro 1 solo ducato per quello proveniente da altre zone. Nel 1828, sempre a Bitonto, Pietro Ravanàs sperimentò per la prima volta la pressa idraulica nell'industria olearia.

G. Cappi nel 1875 scrive: *“Quanti oli si spacciano nel vecchio e nuovo continente in botti, in cassette, in eleganti bottiglie sotto il nome lusinghiero di Nizza, di Liguria e di Toscana medicati con una porzione di Bari che dà loro forza ed aroma!!! Nella provincia di Bari la coltivazione, se lascia qua e là qualche cosa a desiderare, nel complesso è buona; e la estrazione dell'olio può servire di scuola a quasi tutte le provincie.”*

Coratina: la varietà in assoluto più coltivata in Italia, regala un olio con un elevato contenuto in acido oleico ed un elevato contenuto in polifenoli e sentori freschi di mandorla e car-

ciofo; ottimo un filo di olio a crudo sulle orecchiette alle cime di rapa, in cui le note decisamente amare dell'olio e la tendenza dolce del piatto viaggiano in un fantastico equilibrio. L'assortimento varietale della olivicoltura di Foggia risente della concentrazione della coltura in isole diverse e scarsamente comunicanti tra loro. La varietà maggiormente diffusa è la Coratina, che caratterizza soprattutto gli oliveti di pianura e il territorio dei comuni di Cerignola, San Ferdinando di Puglia e Trinitapoli. Seguono la Peranzana, diffusa nella metà settentrionale della provincia di Foggia, la Rotondella (di probabile origine campana) che caratterizza essenzialmente l'olivicoltura dei Monti Dauni e funge da impollinatore per la Peranzana, per finire l'Ogliarola garganica diffusa prevalentemente nel territorio del Parco Nazionale del Gargano.

Peranzana: denominata anche Provenzale, Provenzana, in quanto si ritiene importata secoli addietro dalla Provenza dalle truppe di Carlo d'Angiò. Risulta geneticamente simile a Bosana (Sardegna), Coroncina (Marche) e Cerasa di Montenero (Molise). Importanti Autori dell'antichità, quali Plinio, Catone e Columella, citano



Peranzana nella tradizionale forma di allevamento a “vaso sanseverese”.

nelle loro opere l'importanza delle produzioni oleicole di questa terra nel periodo dell'Impero romano. In epoca bizantina l'olivicoltura del Salento, al pari di tutta l'olivicoltura meridionale, subì una fase di decadenza, per poi recuperare il proprio prestigio nel tardo medioevo.

Ad oggi il “Paesaggio Agrario della Piana degli Oliveti Monumentali (Brindisi) – Puglia” fa parte, insieme ad altri 4 territori, del Registro Nazionale del Paesaggio Rurale del Mipaaf, istituito per certificare, proteggere e rafforzare le identità territoriali attraverso uno strumento concreto, capace di comunicarne il valore storico, naturalistico ed anche economico.

Dell'olio salentino si parlava già nel periodo dell'Impero romano da Plinio, Catone e Columella. L'Ogliarola salentina, citata da Catone (234-139 a.C.) nella sua opera “Olea Sallentina”, era apprezzata per la

FRANTOI IPOGEI

Una citazione della fine del settecento riporta i “trappeti” come grotte sotterranee scavate nel tufo o nella pietra calcarea (leccese), abbastanza grandi da poter ospitare 3 o 4 torchi, due bestie addette a dar moto al frantoio, 4 trappetari o frantoiaiani. Vi si scendeva per 10-12 gradini e si lavorava giorno e notte con la luce delle lanterne. Rimanevano nella grotta per 5-6 mesi, fianco a fianco uomini e animali, senza vedere la luce del giorno. *“Forse l'operazione più delicata era far discendere l'animale. Bendato cu l'acchiali, per evitargli capogiri, a ritroso, spronato, trattenuto da robusti contadini tramite la capezza e la praca”.*



elevata resa in olio dei frutti (“*tra i molti pregi di questa pianta non è l'ultimo certamente quel di combattere, per così dire, coi secoli*”), e Cellina di Nardò, bassa resa in olio e difficoltà di estrazione, ma ritenuta più resistente alle avversità climatiche e parassitarie.

Gli oli delle due varietà salentine



Pianta storica in Salento.

sono molto particolari in quanto presentano sentori di frutti di bosco come pochissime altre varietà in Italia (es. Mignola nelle Marche). In particolare, l'Ogliarola salentina ha una evidente nota amara, legata ad un elevato contenuto in polifenoli, insieme a sentori erbacei e di carciofo. Un olio espressione del territorio, che potrebbe essere elegantemente abbinato ad un piatto tipico della cucina salentina, la purea di fave con la cicoria (“*fae e fogghe*”): le note amare accompagnano i toni erbacei della cicoria e compensano la tendenza dolce delle fave, regalando profumi di carciofo e frutti di bosco che si enfatizzano nel piatto caldo. L'olio di Cellina rimane leggermente più armonico in bocca, mentre al naso offre, oltre al sentore di frutti di bosco, note speziate e di erbe aromatiche....ottimo a crudo sulle friselle con pomodoro.



Friselle con olio.



Tradizioni e folklore: la pizzica salentina.

Cellina di Nardò

(PUGLIA • BR)

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

Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	67,5
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	606

Frantoio Oleario Fratelli Santoro Srl

Contrada Archinuovi, 2 • 72018 San Michele Salentino • BR
Tel. • 340 1918353
info@frantoiosantoro.it



Cima di Mola

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	18,1
Acido oleico (%)	66,4
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	872

Olio Intini

Contrada Popoieto, snc • 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 amaro di intensità medio-elevata; piccante medio; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1007

Az. Agr. Ciccolella Giuseppe

Via A. Olivetti, 19 • 70056 Molfetta • BA
Tel. 080 9023998 • 347 0783451
info@olioticcolella.it



Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	77,7
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	938

Az. Agricola Depalo Luigi

Piazza Duomo, 55 • 70054 Giovinazzo • BA
Tel. 080 9683313 • 331 6443974
info@oliodepalo.it



Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	942

Az. Agricola Leuci Antonio

Contrada Antica del Rosso, snc • 70054 Giovinazzo • BA
Tel. 080 3922668 • 328 2094000
info@agricolaleuci.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,9
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	777

Az. Agricola Maselli di Maselli Maria Antonietta

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

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	914

Az. Agricola Spaccavento

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

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	718

Azienda Agricola De Carlo sas

Via XXIV Maggio, 54/B • 70020 Bitritto • BA
Tel. 080 630767 • 080 631234
info@oliodecarlo.com

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	862

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 Modugno • BA
Tel. 346 3944870
info@oliomimi.com

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	729

Azienda Agricola Stea Giuseppe

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



Coratina

(PUGLIA • BA)



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 verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	797

Azienda Agricola Tommaso Fiore

Via Mantova, 9/A • 70038 Terlizzi • BA
Tel. 080 3510181 • 349 6777811
info@olioinfoiore.com

Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	812

Olio Intini

Contrada Popoletto, snc • 70011 Alberobello • BA
Tel. 080 4325983 • 347 9603450
info@oliointini.it

Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	77,7
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	709

Società Agricola Ortoplant di Depalo Michele & C. S.S.

Via San Daconto, 41 • 70054 Giovinazzo • BA
Tel. 080 3944722 • 348 4769603
info@orodirufolo.it

Coratina

(PUGLIA • BR)



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

Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	850

Oleificio Giovanni Petruzzi

Viale del Miracolo, 186 • 72015 Fasano • BR
Tel. 080 4890210 • 348 6010539
petruzzig@libero.it

Coratina

(PUGLIA • BT)



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

Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	921

Az. Agricola Monterisi Nicola

Via Mozart, 140 • 76123 Andria • BT
Tel. 347 0625340
oliomonterisi@gmail.com

Coratina

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	743

Soc. Agr. Semplice Fratelli Ferrara

Via Piave, 10 • 71121 Foggia • FG
Tel. 335 356733
fratelliferrara@alice.it

Nocellara del Belice

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	655

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 Modugno • BA
Tel. 346 3944870
info@oliomimi.com

Nociara

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	568

Azienda Agricola Stea Giuseppe

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

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, 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 medio-elevata.



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	68,3
Acido linoleico (%)	10,9
Polifenoli totali (mg/kg)	498

Az. Agricola Depalo Luigi

Piazza Duomo, 55 • 70054 Giovinazzo • BA
Tel. 080 9683313 • 331 6443974
info@oliodepalo.it

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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 media.



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	573

Società Agricola Ortoplant di Depalo Michele & C. S.S.

Via San Daconto, 41 • 70054 Giovinazzo • BA
Tel. 080 3944722 • 348 4769603
info@orodirufolo.it

Ogliarola salentina

(PUGLIA • BR)

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 (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,9
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	563

Azienda Agricola Il Frantolio di D'Amico Pietro

Contrada Tesoro, 25 • 72014 Cisternino • BR
Tel. 080 4444671 • 389 0774918
info@ilfrantolio.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	376

Az. Agricola Di Pumpo

Via E. Berlinguer, 7 • 71017 Torremaggiore • FG
Tel. 339 2716682
info@dipumpo.com



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	547

Az. Agricola Eredi Pallante di Giannubilo Mario

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

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	11,9
Polifenoli totali (mg/kg)	687

Agrobiologica Costantino

Via Sant'Alfonso De Liguori, 38 • 71017 Torremaggiore • FG
Tel. 347 8789104
costantino.mariella@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	528

Mio Padre è un Albero di Lidia Antonacci

Via Ariosto, 12 • 71016 San Severo • FG
Tel. 339 5080618
info@miopadrecunalbero.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 carciofo, mandorla e pomodoro. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	11,0
Polifenoli totali (mg/kg)	529

Nonno Vittorio Srl

Via San Severo, km 2,5 • 71017 Torremaggiore • FG
Tel. 338 8189754
info@nonnovittorio.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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 verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	502

Verde è Rubino

Via Alessandrini, 10 • 71016 San Severo • FG
Tel. 349 5593531
olioverderubino@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	476

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 Modugno • BA
Tel. 346 3944870
info@oliomimi.com

Picholine

(PUGLIA • BR)

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 media.



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	867

Azienda Agricola Pietrasanta srl

Via Don Luigi Sturzo, 60 • 72012 Carovigno • BR
Tel. 338 1637917
info@pietrasantaaltosalento.it

Picholine

(PUGLIA • BR)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	68,4
Acido linoleico (%)	10,8
Polifenoli totali (mg/kg)	753

Frantoio Oleario Fratelli Santoro Srl

Contrada Archinuovi, 2 • 72018 San Michele Salentino • BR
Tel. 340 1918353
info@frantoiosantoro.it

Picholine

(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 carciofo, mandorla ed erbe aromatiche. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	67,6
Acido linoleico (%)	11,8
Polifenoli totali (mg/kg)	752

Costantino Solimando

Contrada Vagone, 340/A • 70043 Monopoli • BA
Tel. • 338 2257208
costantinosolimando85@gmail.com



Campania

“La leggenda narra che nel suo mare abitavano le mitiche Sirene che tentarono Ulisse con un canto melodioso. Ed ancora oggi ... si può immaginare che dalle onde emergano, bellissime e suadenti, le Sirene. Ma forse è Sorrento una Sirena, che avvince e ammalia con i profumi degli alberi di limoni e aranci, con gli ulivi dagli scuri tronchi contorti e dalle foglie d'argento che si muovono piano, con un lieve suono, al vento che viene dal mare ...”

Greci e Fenici introdussero in Campania la coltivazione dell'olivo e l'utilizzo dell'olio non solo a scopo alimentare, ma anche per la produzione di unguenti e profumi. Ancora oggi è possibile ammirare, in alcune ville pompeiane, affreschi raffiguranti i momenti salienti del ciclo di produzione dell'olio di oliva.

E nella Penisola Sorrentina, terra consacrata al culto della dea Minerva, i pellegrini provenienti soprattutto dagli insediamenti greci, acquistavano olio da far bruciare sull'ara della dea quando venivano a sciogliere i loro voti nel tempio che era stato eretto dai Focesi in onore della Dea della Sapienza. L'intera penisola ospita tutt'oggi i resti di santuari minori de-

dicati a Minerva, e di recipienti utilizzati per l'offerta dell'olio.

Il nome Cilento (*Cis Alentum*) deriva dal fiume Alento, l'antico *Hales*, nei cui pressi fu fondata Elea, detta successivamente Velia. Nell'ambito della provincia di Salerno, il Cilento ha da sempre rappresentato un'entità territoriale definita, un comprensorio autonomo, dotato di connotazioni pedoclimatiche, paesaggistiche, storiche, culturali ed economiche talmente originali da non trovare affinità in altre aree limitrofe.

La presenza dell'olivo nella provincia di Salerno risale alle antiche colonie della Magna Grecia e, successivamente, all'occupazione del territorio da parte dei Romani. Le prime popolazioni che coltivarono l'olivo nella zona furono i Focesi, che si stabilirono presso la Foce dell'Alento, ove fondarono l'attuale Velia (540 A.C.). Tradizione vuole che fossero proprio queste popolazioni “profughe” di origine greca ad introdurre la varietà Pisciotana, coltivata inizialmente nella zona di Pisciotta, da cui deriva la denominazione, per poi diffondersi anche nell'entroterra cilentano.

Da secoli l'olivo caratterizza le verdi aree collinari dell'Irpinia. Anche se la presenza dell'olivo risale a tempi



Ravece.

antichissimi, come è ampiamente documentato da numerosi reperti di epoca romana, l'olivicultura si diffonde nell'area interessata a partire dal Medioevo, poi lentamente si afferma in età angioina per consolidarsi in quelle aragonesi e spagnole. Fin dal 1517 tra i beni del capitolo della Cattedrale di Ariano figura “*al contrappone una vigna so cinque rasole ce so dentro dui pedi di olive*”. Tommaso Vitale nella “Storia della regia Città di Ariano” del 1794 informa che vi era una buona produzione di olio con la presenza di “*dodici molini da macinar olive, chiamati volgarmente trappeti, ai quali sono addetti i cavalli per farli girare*”. La coltura dell'olivo ebbe un notevole sviluppo nel XIX secolo perché nel 1893 “*ci sono in attività 29 trappeti o*

frantoi di olive, quali dentro e quali fuori dell'abitato", come riporta Nicola Flammia nella "Storia della Città di Ariano".

Ravece

La sua presenza nell'area "Colline dell'Ufita" è documentata fin dagli inizi del '500. Il nome Ravece è infatti presente nella "Platea Urbis et foranea" redatta dal Vescovo Diomede Carafa nel 1517 in cui figura che la cappella di San Nico-

la, costruita nella parrocchiale chiesa di San Matteo, "have un hortale de ravej ala sala".

Geneticamente simile all'Ortice, presente in provincia di Benevento, è molto apprezzata per la produttività, che è costante, ma soprattutto per la qualità dell'olio, che presenta un buon fruttato erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e sfumature di erbe aromatiche, con buone note di amaro e piccante. Ottimo su una caprese con mozzarella di bufala campana.

Proverbi e tradizioni

Sì chiove à àusto càla ùoglio e mùsto (se piove ad Agosto l'annata sarà caratterizzata da una forte abbondanza di prodotto, sia olio che mosto/vino)
Lascia d' vinnignà e cuogli l'aulive (detto che riconosceva quanto era più prezioso l'olio rispetto al vino).
Quàanno tieni sale e ùoglio ogni foglia accuoglie (detto popolare dell'Ufita in cui si dimostra che quando c'è l'olio si prepara subito un'insalata verde).

Carpellese

(CAMPANIA • SA)

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 medio-elevata.



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	403

Azienda Agricola Marco Rizzo

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

Corniola

(CAMPANIA • CE)

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



Acido palmitico (%)	17,4
Acido oleico (%)	65,1
Acido linoleico (%)	12,1
Polifenoli totali (mg/kg)	513

Olio Giusti

Via Casa Cerere, 6 • 81043 Sant'Angelo in Formis - Capua • CE
 Tel. 339 1335658
 info@oliogiusti.it

Leccio del Corno

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	78,5
Acido linoleico (%)	5,3
Polifenoli totali (mg/kg)	618

Az. Agricola Case D'Alto di De Luca Claudio

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

Leccio del Corno

(CAMPANIA • CE)

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 giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	718

Antico Podere Matesino Società Agricola

Via Totari, 54 • 81011 Alife • CE
 Tel. 328 0326257
 anticonpoderematesino@gmail.com



Nostrale (di Felitto)

(CAMPANIA • SA)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	847

Azienda Agricola Marco Rizzo

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

Ortice

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	66,4
Acido linoleico (%)	12,6
Polifenoli totali (mg/kg)	549

Frantoio Romano

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

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	657

Az. Agricola Case D'Alto di De Luca Claudio

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

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	322

Cooperativa Agricola Montuori a r.l.

Contrada Toppoli • 83050 Villamaina • AV
Tel. 0825 442175
oleficiomontuori@libero.it

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	419

AIPO Società Cooperativa

Largo Enrico Fermi • 83035 Grottaminarda • AV
Tel. 366 2697332
mascariatalopasquale@libero.it

Rotondella

(CAMPANIA • SA)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	68,5
Acido linoleico (%)	11,8
Polifenoli totali (mg/kg)	459

Azienda Agricola Marco Rizzo

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

Salella

(CAMPANIA • SA)

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



Acido palmitico (%)	16,6
Acido oleico (%)	66,1
Acido linoleico (%)	12,1
Polifenoli totali (mg/kg)	560

Az. Agricola Olivicola Severini Pietro

Piazzale E. Severini, snc • 84040 Casal Velino • SA
Tel. 338 9947957
olivicolaseverini@tiscali.it

“Spinosa”

(CAMPANIA • BN)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde, con sentore di mandorla. Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore giallo/verde; fluidità medio-bassa.



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	544

Az. Agricola “Olio D’Amore” di Goglia Roberto

Via Monticelli, snc • 82036 Solopaca • BN
Tel. 349 5617037
posta@oliodamoredeIsannio.it

Tonda del Matese

(CAMPANIA • CE)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	402

Az. Agricola Cipriano Benedetta

Via Pigna Pioppetelli, 23 • 81016 Piedimonte Matese • CE
Tel. 0823 785644 • 333 7475820
extra.koince@gmail.com

Tonda del Matese

(CAMPANIA • CE)

Fruttato medio-intenso, decisamente 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 (%)	13,8
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	614

Antico Podere Matesino Società Agricola

Via Totari, 54 • 81011 Alife • CE
Tel. 328 0326257
anticopoderematesino@gmail.com



Basilicata

L'olivicultura lucana ha origini antichissime. Numerosi reperti archeologici risalgono al VI sec. A.C. (pezzi di legno, olive, foglie e noccioli), rinvenuti recentemente a Pantanello di Metaponto, testimoniano la coltivazione dell'olivo sin dal tempo della Magna Grecia.

L'olivo rappresenta oggi la coltura arborea maggiormente diffusa in Basilicata, equamente distribuita tra le provincie di Matera e Potenza; accanto



Olive essiccate in forno Majatica di Ferrandina.

alla sua naturale funzione economica, svolge un importante ruolo ambientale nelle aree collinari e montane.

Cinque i grossi areali olivicoli in Basilicata: Vulture, Medio Agri Basento, Colline Materane, Pollino e Melandro.

Olive essiccate in forno "Majatica di Ferrandina": immergere le olive in acqua calda (90 °C) per una breve scottatura fino a quando non si raggiunge la percezione tattile del distacco della polpa dal nocciolo; successivamente il frutto viene disidratato nel sale macinato (10 Kg di sale per quintale di olive) per due - tre giorni e infine essiccato in forno a circolazione d'aria forzata a una temperatura di circa 50° fino a che si raggiunge un'umidità del 12 - 15%.

Matera, città dei Sassi: il nucleo urbano originario sviluppa a partire dalle grotte naturali scavate nella roccia e successivamente modellate in strutture sempre più complesse all'interno di due grandi anfiteatri naturali che sono il Sasso Caveoso e il Sasso Barisano.

Nel 1993 l'UNESCO dichiara i Sassi di Matera Patrimonio Mondiale dell'Umanità e nel 2014 Matera viene designata Capitale Europea della Cultura per il 2019.



Majatica di Ferrandina

(BASILICATA • MT)

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 (%)	11,4
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	697

La Majatica di Angelo Valluzzi

Via De Gasperi, 107 • 75010 San Mauro Forte • MT
Tel. 0835 674113 • 339 6174083
info@lamajatica.it



Ogliarola del Bradano

(BASILICATA • MT)

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

Acido palmitico (%)	16,5
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	951

Azienda Agricola Vincenzo Marvulli

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





Calabria

“Non andrebbe per avventura lungi dal vero chi credesse che le colonie greche, le quali in gran numero si stabilirono nella Calabria, avessero ivi per la prima volta piantato l’Ulivo e introdotta quell’eccellente maniera di coltivarlo, che nella Grecia si adoperava...” (Grimaldi, 1777).

Il percorso storico dell’olivo in Italia vede la diffusione lungo le coste della Sicilia ad opera dei Greci e, successivamente, verso i territori della Magna Grecia e, quindi, in Calabria; le prime colonie greche (Sibari, Crotona, Reggio, Locri) furono fondate nell’VIII secolo a.C. sulle coste ioniche, da cui i coloni si trasferirono nell’entroterra e nella fascia tirre-

nica. L’olivo si affermò subito, rappresentando un’importante fonte di reddito agricolo e, quindi, di ricchezza per le popolazioni residenti, tanto da essere raffigurato nelle prime monete coniate nel Crotonese.

Durante la dominazione romana la coltura fu intensificata e l’olio veniva esportato anche fuori regione, come testimoniano i ritrovamenti archeologici e le anfore di creta utilizzate come contenitori per l’olio, rinvenute nel tratto di mare antistante Taureana.



Scomparse le città greche, intorno all’anno mille, per sfuggire alle razzie saracene, le popolazioni costiere si rifugiarono nell’entroterra, dando origine ai numerosi paesi pre-aspromontani, dove si sviluppò l’olivicultura.

Questa decadde

invece con gli Arabi, che incoraggiarono la coltura delle piante da frutto (agrumi) ed ostacolarono quella della vite, per motivi religiosi, e quella dell’olivo, per ragioni commerciali, essendo i loro paesi di origine produttori del ricco condimento. Sotto la dominazione normanna e sveva (XI-XIII sec. d.C.) l’olivo ebbe migliore sorte, ma decadde nuovamente con la dominazione spagnola.

L’areale di **Gioia Tauro** è fortemente caratterizzato dalla coltura dell’olivo, che occupa buona parte dei terreni agricoli, in forma specializzata o consociata con gli agrumi, e con il suo notevole vigore segna in maniera inconfondibile il paesaggio rurale. Il misterioso fascino dei luoghi, la maestosità degli alberi ed i grandi tronchi contorti si coniugano in maniera indissolubile alla morfologia del ter-



Piante storiche Cerchiara di Calabria (CS).



COSENZA

Le origini della città risalgono al IV secolo a.C. L'area della Valle del Crati era ritenuta strategica per il popolo Bruzio, che qui innalzarono la loro capitale *Cosentia*. Si sviluppò rapidamente: "metropoli" e capitale di un vasto territorio, controllava quasi tutte le città della Magna Grecia calabrese, che una dopo l'altra caddero sotto i continui attacchi dei Bruzi. Affrontando Roma, tutto il suo popolo fu sottomesso: Cosenza divenne una stazione romana, quella della Via Capua-Rhegium, attuale via Popilia o Annia. Sotto l'impero di Augusto, trovò nuova prosperità: passò da città bellica a città commerciale, fino all'arrivo di Alarico re dei Visigoti, che dopo il sacco di Roma, morì a Cosenza e fu sepolto sotto il fiume Busento. Nelle sue forme architettoniche, il centro storico di Cosenza incarna l'apice dell'espansione e della cultura dei Bruzi. Caratteristici sono gli edifici monumentali, i palazzi padronali e di pregio, il disegno urbano, chiese, conventi, case fortificate, slarghi e piazze. È identificata come l'Atene della Calabria per via del suo passato culturale: l'Accademia Cosentina è una delle prime in Europa. Nel 2008 è stata riconosciuta Città d'arte dalla Regione Calabria e nel 2011 il Duomo di Cosenza è stato dichiarato dall'UNESCO "patrimonio testimone di una cultura e di pace". Un ambiente inserito tra i fiumi Crati e Busento e lo scenario delle colline periurbane. Un esempio di fertili terre che danno vita a importanti oli: maggiori varietà diffuse sono la Carolea, Dolce di Rossano, Grossa di Cassano, Tondina.



Carolea.

ritorio nella parte pedemontana della Piana, dove nel corso dei millenni le varietà di olivo si sono differenziate ed evolute in un crogiuolo di storia, paesaggio, cultura, arte e tradizioni. Il Basso Tirreno Reggino presenta

un'impronta geologica di natura alluvionale, solcata da due principali corsi d'acqua, il Mesima e il Petrace, che hanno contribuito nel corso dei secoli a conferire notevole fertilità al territorio. Nella zona collinare vi è

un vero e proprio bosco di olivi, dove l'età secolare delle piante e la fittezza della copertura vegetale rendono il paesaggio unico. Le varietà prevalenti sono la Sinopolese e la Ottobratica, entrambe di dimensioni imponenti (15-25 metri

di altezza e 15-18 metri di diametro).

Carolea

Presenta numerosi sinonimi tra i quali: Becco di Corvo, Olivona, Nicastrese, Catanzarese, Cumignana, Squillaciota, Policastrese...

Il frutto è di dimensioni medio-grandi, di forma ellissoidale, asimmetrica, con umbone evidente, di colore nero lucido a maturazione. L'invaiatura è tardiva e scalare, la resa in olio è elevata, con accumulo precoce. Oltre che per l'estrazione dell'olio, le olive, per la buona pezzatura, l'elevato rapporto polpa/nocciolo e le buone caratteristiche merceologiche, si prestano molto bene per la lavorazione come olive verdi da mensa.



Piana Gioia Tauro.

Carolea

(CALABRIA • CS)



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

Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	76,8
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	785

Tenute Librandi Pasquale

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

Carolea

(CALABRIA • CZ)



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	397

I Tesori del Sole - Azienda Agricola De Lorenzo & C.

Contrada Feudo • 88046 Lamezia Terme • CZ
Tel. 340 8625962
info@tesoridelssole.it

Coratina

(CALABRIA • CZ)



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

Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	665

I Tesori del Sole - Azienda Agricola De Lorenzo & C.

Contrada Feudo • 88046 Lamezia Terme • CZ
Tel. 340 8625962
info@tesoridelssole.it

Dolce di Rossano

(CALABRIA • CS)



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

Acido palmitico (%)	17,2
Acido oleico (%)	65,9
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	457

Azienda Agricola Elli Renzo

Contrada Amica - Località Onda • 87067 Rossano • CS
Tel. 328 1073552
info@orolioextravergine.it

Dolce di Rossano

(CALABRIA • CS)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	590

Azienda Agricola Parisi Donato

Contrada Scinetto, snc • 87064 Corigliano - Rossano • CS
Tel. 320 7062062
vendita@olioparisit.it

Grossa di Cassano

(CALABRIA • CS)



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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	66,1
Acido linoleico (%)	14,0
Polifenoli totali (mg/kg)	380

Agricola Doria

Contrada Mandria di Nola, snc • 87011 Doria - Cassano alla Ionio • CS
Tel. 0981 72004 • 345 6503780
olio@agricoladoriasrl.it



Ottobratica

(CALABRIA • RC)

Fruttato medio, di tipo 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 (%)	14,6
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	815

Azienda Agricola Sorelle Garzo

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

Ottobratica

(CALABRIA • RC)

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



Acido palmitico (%)	16,4
Acido oleico (%)	67,7
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	350

Olearia San Giorgio

Contrada Ricevuto, 8 • 89017 San Giorgio Morgeto • RC
Tel. 0966 935321
info@olearia.it

Roggianella

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	3,3
Polifenoli totali (mg/kg)	655

Frantoio Santa Lucia s.r.l.

Contrada Santa Lucia • 87017 Roggiano Gravina • CS
Tel. 340 3451914
frantoiosantalucia@libero.it



Sicilia

La coltivazione dell'olivo ha accompagnato la storia e lo sviluppo delle popolazioni della Valle del Belice. I primi insediamenti sono legati alla nascita di Selinunte, antica colonia della Magna Grecia, fondata dai Megaresi nel VII secolo a.C. I Selinuntini coltivarono e propagarono l'olivo colonizzando le vallate e le terre fertili dell'entroterra, producendo olio.



Nocellara del Belice.

L'olivo negli anni rimase la coltura primaria della Valle del Belice, ne è dimostrazione la sua presenza come coltura tipica dei censì nel 1600.

È documentata la produzione di olio trapanese fin dal 400, quando la città di Trapani fungeva da importante scalo marittimo e commerciale, imponendo un prezzo monopolistico per l'acquisto dell'olio da parte delle comunità limitrofe; fin da allora l'olio è stato uno dei prodotti più significativi del territorio insieme al sale e al vino.

Fino a tutto l'800 la produzione è rimasta legata ad un consumo per lo più locale, ma già ai primi del 900 l'olio di Trapani si è aperto la strada sui mercati dell'olio di qualità.

Nocellara del Belice: olio dal fruttato medio-intenso, con sentori spiccatamente erbacei e di pomodoro verde, accompagnati da sfumature di carciofo e mandorla; note di amaro e piccante di intensità medio-bassa. Medio-basso il contenuto in acido oleico e polifenoli totali.

L'olivicultura si è diffusa nell'isola ad opera dei Sicelioti, Greci di Sicilia, che punivano con l'esilio chi sradicava piante di olivo. Secondo la tradizione fu l'Ateniese Aristeo ad insegnare ai siciliani come estrarre

ANTICHI UTILIZZI DELL'OLIO

Le proprietà terapeutiche dell'olio da olive sono note fin dall'antichità. Plinio descriveva 48 medicamenti in cui l'olio era utilizzato da solo o associato ad altre sostanze; veniva inoltre usato per curare le ferite, per combattere le febbri e quale antidoto per alcuni veleni, per massaggiare il corpo e rendere i muscoli più elastici.

Nella abbazie il "*monachus infirmorum*" preparava una mistura a base di olio, vino e bianco d'uovo, il cosiddetto Balsamo del Samaritano, che ancora oggi costituisce un valido rimedio contro le scottature e i gonfiori.

Anche l'uso cosmetico dell'olio è antichissimo: un papiro egiziano riporta la ricetta di un preparato per la bellezza femminile a base di bacche di cipresso, grani d'incenso, latte e olio d'oliva. Con l'olio si preparavano balsami e profumi.

I Romani usavano l'olio per conservare i denti bianchi. Columella, scrittore latino del I secolo d.C. – nel suo *De Rustica* – ricorda che in Sicilia era d'uso preparare una pietanza a base di pasta d'olive, la sampsas: un pesto di olive aromatizzato e salato. Plinio scrive inoltre che due sono i liquidi più graditi al corpo umano: all'interno il vino, all'esterno l'olio.

l'olio, inventando "*u trappitu*" (tradizionale frantoio a pressione); per questo costruirono un tempio in suo onore a Siracusa. Ma fu con la dominazione araba che la coltivazione



dell'olivo si diffuse maggiormente in Sicilia.

Tonda Iblea: frutto di dimensioni medio-grandi, forma sferoidale con piccole lenticelle; ottimo rapporto polpa/nocciolo; si può lavorare come oliva da tavola verde o nera; ottima per essere deamarizzata tramite fermentazione naturale. Olio dal fruttato intenso, con sentori spiccatamente erbacei e di pomodoro, equilibrata al gusto.

PROVERBI, TRADIZIONI E CURIOSITÀ...

“*Olivari di tà nannu; ceusi di tà patri; vigna tà*”: per avere un buon prodotto, occorre che gli olivi siano stati piantati da tuo nonno, i gelsi da tuo padre, la vigna da te stesso.

“*L'auliva lassata all'ancilina, nun jinchi né visazza né sacchina*”: se l'olivo è mal potato (lasciato troppo spoglio), non si riempirà non solo la bisaccia, ma neanche un sacchetto.

“*Quannu puti l'aulivi, nun guardari ramu*”: non aver riguardo nel potare, perché vale più di ogni cosa nella coltura.

“*L'auliva quantu cchiù penni, tantu cchiù rrenni*”: quanto più si lasciano pendere sull'albero le olive (si ritarda la raccolta), tanto maggiore sarà la resa in olio.

Una buona annata viene presagita durante le improvvise tempeste, quando l'arcobaleno - l'arcu di Nuè - si stende tra colle e colle: se tra i sette colori prevale il verde, è annata d'olio, il rosso annata di vino, il giallo annata di frumento.

Biancolilla

(SICILIA • PA)



Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde, 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 medio-bassa.

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	326

Frantoio Gullo

Contrada Mandria Di Carlo • 90020 Aliminusa • PA
Tel. 091 8997422 • 328 6911768
frantoiogullo@tiscali.it

Cerasuola

(SICILIA • AG)



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

Acido palmitico (%)	10,1
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	718

Azienda Agricola Mandranova

SS 115 - km 217, stradella di servizio •
92020 Palma di Montechiaro • AG
Tel. 393 9862169 • info@mandranova.com

Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)



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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	401

Az. Agricola Turnaturi Carmela

Via Savonarola, 1 • 91022 Castelvetro • TP
Tel. 0924 932190 • 349 1153576
turnaturi.carmela@gmail.com

Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)



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

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	707

S.S. Società Agricola Sciaivuru d'Aliva

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



Isole

Nocellara del Belice

(SICILIA • AG)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	628

Azienda Agricola Mandranova

SS 115 - km 217, stradella di servizio •
92020 Palma di Montechiaro • AG
Tel. 393 9862169 • info@mandranova.com

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	662

Frantoi Cutrera srl

Contrada Piano dell'Acqua, 71 • 97012 Chiamonte Gulfi • RG
Tel. 0932 926187
olio@frantoicutrera.it

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	482

Viragì SRLS

Via Guelfi, 213 - Stab. Contrada Mazzaronello •
97012 Chiamonte Gulfi • RG
Tel. 393 9299344 • info@viragi.it

Tonda Iblea

(SICILIA • SR)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	276

Az. Agricola Bonfiglio Giuseppe

Via P. Gaetani, 9 • 96010 Cassaro • SR
Tel. 339 6956010
cunzatillu@gmail.com

Tonda Iblea

(SICILIA • SR)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	390

Società Agricola Vernera di Spanò & C. snc

Via Umberto, 21/23 • 96010 Buccheri • SR
Tel. 338 3622868 • 338 1450213
verneraolio@gmail.com



Sardegna

Bosana: la regina del Sassarese

Diffusa su oltre la metà della olivicoltura in Sardegna, presente dal Nord al Sud dell'isola, con maggiori concentrazioni nelle provincie di Sassari e Nuoro. Negli ultimi secoli ha preso prepotentemente il posto di numerose piante di olivastro, presenti tuttora nell'intera isola.

Già in epoca preistorica l'olivastro spontaneo fu ingentilito con l'ausilio

“Ghisadu” (stufato), un piatto della tradizione sarda: una coscia di pecora adulta, disossata e fatta a pezzetti. Soffriggere la carne con olio extravergine di oliva, aglio e cipolla, sfumare con il vino rosso e continuare a cuocere con il brodo di carne ed olive sino a quando il liquido di cottura sarà completamente evaporato, aggiungere pomodori secchi, prezzemolo e sale. Proseguire la cottura quanto basta. Aggiungere a crudo un filo d'olio monovarietale di Bosana, ad arricchire la carne di sapori e profumi di erbe selvatiche e di carciofo.



Ghisadu (Leonardo Delogu).



Frutti Bosana (Leonardo Delogu).

di marze portate in Sardegna dai primi navigatori fenici. E ritrovamenti nei nuraghi testimoniano l'estrazione di olio.

Nei secoli successivi, durante la dominazione punica, la produzione di olio continuò, come pure in epoca romana. Nel periodo medioevale invece la produzione era appena sufficiente per il consumo dei locali.

Alla fine del XVI secolo gli Spagnoli, dominatori della Sardegna, pensarono di incrementare l'olivicultura isolana innestando gli olivastri spontanei. Nel 1624 Filippo III inviò nell'isola venti “innestatori” di Valenza e di Maiorca per insegnare agli agricoltori locali la pratica dell'innesto: furono quindi introdotte nell'isola alcune varietà come la Palma, la Maiorchina, la Sivigliana.

Durante il regno sabauda si cercò di incrementare la coltura dell'olivo

I nuraghi, costruzioni di pietra a secco di forma tronco conica, rappresentano una traccia importante della civiltà sarda antica di migliaia di anni. Sono più di 7000 quelli ancora oggi in Sardegna; tra i meglio conservati va menzionato il Nuraxi di Barumini che nel dicembre 1997 è stato riconosciuto come “Patrimonio dell'Umanità” dall'UNESCO.



Nuraghe e olivo.

e così, nel 1773, il Re di Sardegna, Carlo Emanuele, inviò “*sei onegliesi ben esperti nell'innesto e nella coltura degli olivi*”, mentre il re Vittorio Emanuele nel 1806 emanò un editto per promuovere la piantagione di oliveti e l'innesto di olivastri, con numerosi incentivi e con la concessione, a chiunque avesse impiantato almeno 4.000 olivi, del titolo di Cavaliere o Nobile. Persino i parroci davano come penitenza ai contadini che andavano a confessarsi “*l'innesto di un certo numero di alberi, conforme la gravatezza dei peccati*”.



OLIVASTRO DI LURAS

In Sardegna viene chiamato il Patriarca o S'Ozzastru (l'Olivastro) e sembra essere uno dei più antichi di tutta Europa. Un esemplare monumentale di Olivastro di 3000-4000 anni



con una circonferenza del tronco di circa 12 metri. In prossimità dell'olivastro sono presenti altri due esemplari di circa 2000 e 500 anni. Questo albero monumentale si trova in Gallura nel comune

di Luras, in provincia di Olbia-Tempio, sulle colline situate presso il lago artificiale di Liscia, nella località di Santu Baltolu di Carana. Nel 1991 tale "patriarca della natura" è stato dichiarato Monumento Naturale, rientrando nella lista dei "Venti alberi secolari italiani" (uno per ogni Regione d'Italia) da sottoporre a tutela e da far dichiarare "Monumento Nazionale" con decreto ministeriale.



Bosana

(SARDEGNA • CA)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	67,9
Acido linoleico (%)	11,9
Polifenoli totali (mg/kg)	542

Az. Agricola Franca Corongiu

Via Guasila, 31 - oliveto Mitza su Ferru • 09020 Pimentel • CA
Tel. 346 9473938
francacorongiu@gmail.com

Bosana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	387

Francesco Cocco

Via Attilio Deffenu, 2 • 07044 Ittiri • SS
Tel. 079 440217 • 349 6191604
antonio.smith@tiscali.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	442

Società Semplice Agricola Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo

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

Bosana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	66,1
Acido linoleico (%)	13,7
Polifenoli totali (mg/kg)	483

Accademia Olearia srl

Località Ungias Galantè • Lotto 1 Zona D2 • 07041 Alghero • SS
Tel. 079 980394 • 348 2833227
commerciale@accademiaolearia.com



Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di 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 (%)	14,6
Acido oleico (%)	65,9
Acido linoleico (%)	14,3
Polifenoli totali (mg/kg)	454

Antica Compagnia Olearia Sarda di Antonio Gavino Fois

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

Semidana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	64,2
Acido linoleico (%)	14,7
Polifenoli totali (mg/kg)	341

Giuseppe Brozzu

Via C. Colombo, 15 • 07031 Castelsardo • SS
Tel. 079 470381 • 329 9896920
giuseppebrozzu@tiscali.it

Semidana

(SARDEGNA • OR)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	418

Az. Agricola Orrù Antonella Anna Maria

S.P. 9 Massama • 09170 Massama • OR
Tel. 347 3483744
info@agriturismoilgiglio.com



C'è olio e olio....

Entrare nel mondo dell'assaggio è andare alla ricerca di un intimo contatto con l'universo "olio", alla scoperta di innumerevoli sensazioni...

Un cenno alla classificazione merceologica

Oli vergini di oliva sono gli oli ottenuti dal frutto oliva mediante processi naturali (meccanici o fisici); in base al livello qualitativo, identificato da parametri chimici ed organolettici, distinguiamo gli oli vergini in extra-vergine, vergine e vergine lampante.

Un olio per essere classificato **extra-vergine**, oltre a rispondere ad una serie di parametri analitici (es. acidità < 0,8%, numero di perossidi < 20), a livello sensoriale deve risultare completamente privo di difetti, con note positive di fruttato. Se l'olio presenta uno o più difetti, scade nelle categorie inferiori, in relazione all'intensità del difetto maggiormente percepito. L'olio è quindi **vergine** per difetti leggeri, **lampante** per difetti più gravi (olio da lampade...).

Gli oli d'oliva lampanti non sono ammessi al consumo, ma vengono sottoposti a processi di rettifica. L'**olio raffinato** non è a sua volta ammesso al

PANEL TEST

L'attuale normativa prevede il Panel Test per la classificazione merceologica di un olio vergine di oliva. Il Panel è un gruppo di 8-12 assaggiatori esperti ed addestrati che si riuniscono in condizioni codificate per esprimere un giudizio. Il Panel Test è la prova di analisi sensoriale effettuata da questo gruppo. Un olio può essere classificato "extra-vergine di oliva" se, e solo se, non evidenzia difetti a livello organolettico e presenta note positive di fruttato.



consumo ma, in miscela con una percentuale non definita dalla normativa di olio vergine diverso dal lampante, diventa **olio di oliva** – composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini, largamente diffuso nella grande distribuzione ed acquistato da consumatori inconsapevoli della reale composizione ed origine.

In commercio al dettaglio troviamo anche l'**olio di sansa di oliva**, ottenuto da una miscela di olio di sansa di oliva raffinato, derivante dalla rettifica dell'olio ottenuto mediante trattamen-

to al solvente della sansa di oliva, con oli di oliva vergini diversi dal lampante.

È chiaro che il nostro obiettivo, come produttori e come consumatori, è puntare all'ottenimento/consumo di un olio che risponda ai requisiti di extra-vergine.

Le maggiori difficoltà all'ottenimento di oli esenti da difetti organolettici sono spesso legate a tradizioni, generalmente lontane da quelle che sono le regole per produrre un olio di qualità. E così i nostri nonni raccontano che le



olive venivano raccolte quando molto mature, perché maggiore era la resa in olio (*“L’oliva più pende, più rende”*). Dopo la raccolta, venivano conservate per diversi giorni, magari nei sacchi: le olive in questo modo si asciugavano e la resa sul fresco era apparentemente più alta; si lavoravano meglio, con una maggiore facilità di estrazione dell’olio; ammucchiate, ammaccandosi, fermentavano, “si riscaldavano” e l’olio era più “saporito”... L’olio non veniva consumato appena prodotto, perché pizzicava troppo in gola, ma veniva lasciato “maturare”, così diventava più dolce. L’olio rancido assumeva quel particolare vantaggio di “fruttare” molto di più: in tempo di carestia, bastava una goccia di olio per insaporire il piatto...ma quale

sapore?!?

La valutazione organolettica non è espressione soggettiva del grado di gradevolezza. Valutare un olio non significa dire “mi piace” o “non mi piace”, ma descriverlo in termini oggettivi, nella caratteristiche sia positive, che negative, in base a degli standard, riconosciuti a livello internazionale.

Spesso capita che gli oli più apprezzati dai consumatori non “educati” all’assaggio dell’olio siano poco fruttati, tendenzialmente piatti, talora difettati di quelli che sono i difetti più comuni (avvinato, riscaldamento ...) di per sé non sgradevoli all’olfatto e al palato.

Lo standard di riferimento del consumatore è quello dell’olio “di casa”, espressione massima di genuinità perché sicuramente fatto con le olive e ottenuto in frantoio, ma molto spesso senza troppa attenzione ai punti critici di processo.

Anche l’amaro e il piccante vengono spesso confusi con difetti “*amaro è cattivo perché è come una medicina, piccante è acido o rancido perché pizzica in gola...*”.

“Educare” il consumatore all’assaggio spesso implica “azzerare” il patrimonio culturale di base, per ricostruire un nuovo vocabolario, di pregi e di difetti. Solo così il consumatore potrà apprezzare gli sforzi compiuti dai nostri olivicoltori per il raggiungimento di un prodotto di elevata qualità e comprovata unicità.



Olive in cassette, sane e al giusto grado di maturazione

Un primo approccio all’assaggio dell’olio

Ciascuno è convinto che il proprio olio sia il migliore del mondo, ma immedesimarsi per un attimo nel ruolo di assaggiatori consente di giudicare il frutto del proprio lavoro in maniera un po’ più obiettiva.

Versare un dito d’olio in un bicchierino di plastica, riscaldarlo con il palmo della mano per far sprigionare gli aromi, coprendolo con l’altra mano per non disperdere le sostanze volatili.

Tralasciare l’aspetto visivo in quanto non è legato alla qualità; non è detto che un olio più verde sia più buono di uno giallo o che un olio limpido sia migliore di uno torbido; il colore verde è infatti sinonimo di maggior contenuto in clorofilla (che dipende soprattutto dalla varietà di olivo e



dall'epoca di raccolta, ma può dipendere anche dall'aggiunta di foglie in frantoio), mentre limpidezza o torbidità dipendono da presenza o assenza di filtrazione.

Concentrarsi quindi sull'odore, con ispirazioni brevi e profonde; se l'olio è buono, deve ricordare la sensazione del frutto da cui proviene: l'oliva, sana e fresca. Questo attributo positivo, che si chiama **fruttato**, è il più importante ed è necessario per classificare un olio come extravergine di oliva. Il fruttato può essere più o meno intenso, di tipo verde, quando ricorda oliva acerba, o tendenzialmente maturo, da olive a più avanzato stadio di maturazione. Con una buona attitudine all'assaggio e un po' di esperienza, è possibile riconoscere altre sensazioni positive, che possono ricordare l'erba appena tagliata o la foglia, la mandorla verde, il carciofo, il pomodoro, i frutti di bosco, le erbe aromatiche ed altri sentori, che arricchiscono il fruttato e contribuiscono a differenziare oli di provenienze varietali diverse; questi sentori possono essere riscontrati all'olfatto (odore) o, una volta messo l'olio in bocca, per via retro-nasale (aroma).

Se l'odore del campione in assaggio è positivo, ricorda quindi l'oliva fresca e sensazioni di frutta e verdura acer-

ba, si può procedere all'esame gustativo, mettendo in bocca una quantità di olio pari ad un piccolo cucchiaino e mandandolo a contatto con le papille gustative, per apprezzarne il sapore. Nell'olio non si percepisce il gusto acido (l'acidità si determina con un'analisi di laboratorio), né si percepisce il salato (nell'olio non ci sono sali); appena messo l'olio in bocca si può percepire una sensazione d'impatto definita "dolce", falsa sensazione in quanto l'olio non è zuccherino. In un olio di qualità è possibile percepire l'**amaro**, in fondo alla lingua, prima della deglutizione, e la sensazione tattile del **piccante** in gola, facendo il cosiddetto "strippaggio": con l'olio in bocca, si aspira aria tra i denti, con le labbra semichiuse, nebulizzando l'olio, al fine di percepire le sostanze aromatiche per via retronasale e il pizzicore in gola, come quando si mangia peperoncino.



Importante ricordare che le caratteristiche di amaro e piccante sono estremamente positive, perché date dai polifenoli, sostanze antiossidanti che preservano sia l'olio che le cellule dell'organismo umano dall'ossidazione. Il contenuto in polifenoli dipende dalla varietà, dal clima, dall'epoca di raccolta delle olive, dai parametri agronomici e tecnologici.

Un'altra sensazione tattile è legata alla fluidità: un olio può essere più fluido (lascia la bocca pulita dopo l'assaggio) o più pastoso ("grasso") in base alla composizione in acidi grassi, che dipende soprattutto dalla varietà e dalla zona di coltivazione.

Se ci sono difetti??

Se all'olfatto si percepisce una sensazione che ricorda il vino e l'aceto, si tratta di difetto di **avvinato**, dovuto a fermentazioni aerobiche (in presenza di aria) delle olive o delle pasta di oli-

ve; i problemi possono essere legati ad olive troppo mature, o conservate troppo tempo e male (condizioni di umidità e scarso arieggiamento), o lavorate in frantoio tradizionale a pressione con fiscoli (dischi filtranti) sporchi. Si consiglia di raccogliere le olive al giusto grado di maturazione, lavorarle nell'arco delle 24-48 ore, evitando i frantoi a pres-



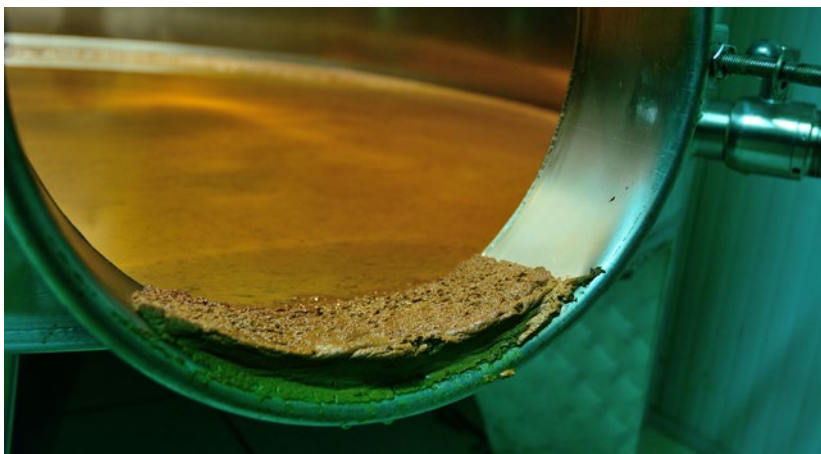
sione soprattutto a campagna olivicola inoltrata.

Un odore che ricorda quello delle olive in salamoia è attribuibile al difetto di **riscaldamento**, dovuto a fermentazioni anaerobiche (in assenza di aria) di olive ammassate o conservate nei sacchi; il difetto di **muffa** ricorda invece la cantina e il sottobosco, ed è dovuto ad olive ammuffite a seguito di conservazione per molti giorni in luoghi umidi. Le olive vanno pertanto conservate, il minor tempo possibile, in cassette di plastica traforate, di capacità massima 25 kg, in ambiente fresco e asciutto.

Altri difetti sono principalmente legati alla errata o prolungata conservazione dell'olio.

Un difetto molto comune è quello di **rancido**, caratteristico dei grassi ossidati; è tipico di un olio vecchio, o conservato in presenza di luce, aria e alte temperature. L'olio va pertanto consumato entro 12, massimo 18 mesi dalla produzione e conservato in condizioni ottimali; va mantenuto ad una temperatura intorno ai 15°C, possibilmente costante, al riparo dalla luce (locali bui o contenitori scuri), al riparo dall'aria (contenitori colmi e chiusi) o sotto gas inerte (azoto).

Il difetto di **morchia** ricorda una sensazione di putrido, legata alla fermentazione in assenza di aria delle impurità in sospensione nell'olio, che con il tempo precipitano sul fondo del



Morchia (Foto L. Delogu).

contenitore a formare una massa melmosa di colore marrone. Per evitare il difetto di morchia, l'olio va filtrato o travasato non appena le sostanze in sospensione depositano sul fondo. Si consiglia comunque la filtrazione, per garantire una migliore conservabilità del prodotto, soprattutto nel medio-lungo periodo.

Altri attributi negativi possono essere individuati in fieno-legno (in caso di olive che hanno sofferto la siccità), verme (forti attacchi di mosca delle olive), cotto (alte temperature in frantoio), acqua di vegetazione (mal funzionamento del separatore), etc..., tutti i parametri agronomici e tecnologici contribuiscono a definire il livello qualitativo del prodotto finale e la corretta esecuzione di ciascuno di essi garantisce l'assenza di difetti sensoriali.

L'assaggio ufficiale

L'assaggio di tipo professionale viene effettuato da assaggiatori esperti ed addestrati, costituiti in Panel, ai fini della classificazione merceologica e della identificazione e quantificazione degli attributi positivi e negativi del prodotto.

L'assaggiatore professionista deve aver frequentato un corso di assaggio dell'olio, superato prove selettive di idoneità fisiologica, completato un percorso di addestramento, al fine di iscriversi all'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli Oli di oliva extravergini e vergini e partecipare alle selezioni per poter operare all'interno di un Panel.

Il Panel, guidato da un Capo Panel, deve essere addestrato e deve garantire la massima affidabilità. Il test ef-



Fasi assaggio ufficiale (Foto E. Torelli).

fettuato dal gruppo deve essere riproducibile e ripetibile: un qualsiasi altro Panel o lo stesso Panel in qualsiasi altro momento devono garantire lo stesso risultato.

Le **condizioni di assaggio** sono codificate dalla normativa allo scopo di rendere oggettiva, per quanto possibile, la valutazione organolettica di un olio.

La sala d'assaggio deve essere insonorizzata e priva di odori estranei; le condizioni di temperatura, umidità ed illuminazione devono essere ottimali. Gli assaggiatori devono lavorare singolarmente; le cabine d'assaggio permettono una maggiore concentrazione ed una minore influenza esterna. I campioni, preparati in una zona separata, vengono presentati agli assaggiatori in forma anonima.

La prova di assaggio va effettuata seguendo delle norme di comportamento, di cui le principali:

- non mangiare nulla almeno un'ora prima dell'assaggio;
- non fumare, non consumare caffè, bevande alcoliche o aromatiche, dolci o altri alimenti con gusto forte nei 30 minuti che precedono l'assaggio;
- non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della prova;
- accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano positive, tali da non compromettere la prova.

Tutte le sensazioni, positive o negative, vengono riportate su una scheda di valutazione per definire il profilo di un olio; il giudizio finale, compresa la classe merceologica, emerge dall'elaborazione, ad opera del Capo Panel, con il supporto della statistica, dei giudizi espressi dai singoli assaggiatori, in modo individuale.

Alla ricerca dell'identità e del migliore utilizzo nel piatto

Le numerosissime varietà che caratterizzano l'olivicoltura italiana ed i territori estremamente diversificati consentono di creare prodotti assai variegati, nelle loro molteplici espressioni, mettendo a disposizione di consumatori e ristoratori differenti tipologie per gli opportuni abbinamenti gastronomici.

È sorprendente come un filo d'olio aggiunto a crudo riesca a modificare la sensazione complessiva del piatto. Provate a confrontare su una semplice insalata, o una sogliola cotta al vapore, o una zuppa di legumi calda (che permette di sprigionare gli aromi!) un extravergine acquistato a basso prezzo presso la grande distribuzione, o un olio delicato con sentore di mandorla, o uno molto aromatico con sentori erbacei e di pomodoro verde, o uno decisamente amaro e piccante con sentore di carciofo...

L'obiettivo è cercare la migliore sinergia tra olio e cibo, con abbinamenti talora armonici, talora piacevolmente contrastanti, oppure semplicemente legati alla tradizione gastronomica o alla territorialità; l'olio (aggiunto possibilmente a crudo) arricchisce quindi il piatto di aspetti culturali, storici, di tradizione e paesaggio, oltre che di piacere e salute.

Ringraziamenti

- Massimiliano Magli - IBIMET CNR Bologna
- Giorgio Pannelli, già CREA OLI Sez. Spoleto
- ASSAM: Simone Coppari, Carmen Di Giacomo, Fabrizio Pepegna, Fausto Ricci, Emilio Romagnoli, Bruno Vespasiani; Rico Marabini (tirocinante).
- Centro Agrochimico Regionale, Jesi (Erica Avaltroni, Francesco Virdis)
- Panel regionale ASSAM – Marche (Barboni Sandra,

Brunori Carlo, Catorci Roberto, Cavezza Giovanni, Cecacci Renzo, Ciccarelli Palmiro, Corvatta Benedetta, Di Sebastiano Donatella, Fava Nadia, Fenni Marco, Ferroni Gianluca, Fuselli Laura, Gabrielloni Elisabetta, Gabrielloni Gabriella, Galeazzi Marco, Gattarella Nicola, Malvolti Fausto, Mazzantini Margherita, Petrini Francesca, Rossetti Monica, Sestili Simona, Taddei Paolo, Testa Ugo, Torelli Vincenzo, Zannotti Silvano)



Supplemento al n. 3 - maggio 2019 - Anno XXII - www.olivoelolio.it - www.edagricole.it
Shopping su: newbusinessmedia.it

DIRETTORE RESPONSABILE: Ivo A. Nardella

REDAZIONE: Francesco Bartolozzi, Gianni Gnudi (capo redattore),
Alessandro Maresca, Giorgio Setti (capo redattore), Lorenzo Tosi

SEGRETERIA DI REDAZIONE:

Tel. +39 051/6575.847 - Fax: +39 051/6575.856

Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 BOLOGNA - redazione.edagricole@newbusinessmedia.it

DIRETTORE SCIENTIFICO: Riccardo Gucci

REFERENTE TECNICO: Letizia Tozzini

UFFICIO GRAFICO: Emmegi Group Srl
PROGETTO GRAFICO: Sira Dingi

PROPRIETARIO ED EDITORE: New Business Media Srl
SEDE LEGALE: Via Eritrea, 21 - 20157 Milano
DIRETTORE EDAGRICOLE: Eugenio Occhialini



SEDE OPERATIVA: Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna
UFFICIO PUBBLICITÀ: Tel. +39 051/6575.822 - Fax: +39 051/6575.853
pubblicita.edagricole@newbusinessmedia.it
UFFICIO TRAFFICO: Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna - Tel. +39 051/6575.813
impianti.edagricole@newbusinessmedia.it

STAMPA: Faenza Group - Faenza
Via Vittime civili di guerra, 35 - Faenza (Ra)

SERVIZIO CLIENTI: abbonamenti@newbusinessmedia.it
Tel: +39 02/3909.0440 - Fax: +39 02/3909.0335
Italia abbonamento annuo cartaceo: Euro 49,00
Italia / Estero abbonamento annuo digitale: Euro 22,00

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario su IBAN: IT9860306909504100000009929
Conto corrente postale n. 1017908581
intestati a: New Business Media Srl

L'abbonamento avrà inizio dal primo numero raggiungibile

Registrazione Tribunale di Milano n. 69 del 05/03/2014

Precedentemente registrata presso il tribunale di Bologna n. 6776 del 04/03/1998

ROC "Poste Italiane Spa - sped. A.P. - DL 353/2003

conv. L. 46/2004, art. 1c.1: DCB Milano"

Roc n. 24344 del 11 marzo 2014.

ISSN 1127-0713

Associato a:

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE
Aderente a: Confindustria Cultura Italia

Responsabilità: la riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorso nella loro riproduzione sulla rivista.

Ai sensi del D.Lgs 196/03 garantiamo che i dati forniti saranno da noi custoditi e trattati con assoluta riservatezza e utilizzati esclusivamente ai fini commerciali e promozionali della nostra attività. I Suoi dati potranno essere altresì comunicati a soggetti terzi per i quali la conoscenza dei Suoi dati risulti necessaria o comunque funzionale allo svolgimento dell'attività della nostra Società. Il titolare del trattamento è: New Business Media Srl Via Eritrea 21, 20157 Milano. Al titolare del trattamento Lei potrà rivolgersi al numero 02/3909.0349 per far valere i Suoi diritti di rettificazione, cancellazione, opposizione a particolari trattamenti dei propri dati, esplicitati all'art. 7 D.Lgs 196/03





AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Via dell'Industria, 1 - 60027 Osimo (AN)
(+39) 071 8081 - (+39) 07185979
www.assam.marche.it - info@assam.marche.it



edagricole



gruppo
tecniche nuove