ISSN 1127-0713
SUPPLEMENTO A OLIVO E OLIO N. 3 – MAGGIO 2024 – ANNO XXVII

New Business Media s.r.l. - via Eritrea, 21 - 20157 Milano - Posteitaliane S.p.A.

# Oli Monovarietali

## 21° Rassegna Nazionale Oli Monovarietali

amap Marche Agricoltura Pesca
Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca

edagricole | 60° tecniche nuove MEDIA

REGIONE MARCHE

# Catalogo degli Oli Monovarietali

A cura di
Barbara Alfei
Amap

Foto
Archivio Barbara Alfei e Amap

Foto oli
Giorgio Tassi

# Sommario

4 Biodiversità olivicola ed oleoturismo
*di Andrea Maria Antonini*

6 Biodiversità e oli monovarietali, una carta vincente da giocare
*di Marco Rotoni*

## L'olivo e l'olio

8 Oli monovarietali e terroir, per la valorizzazione dell'olio

16 Le Marche degli oli monovarietali

## Catalogo degli oli monovarietali

22 Catalogo degli oli monovarietali italiani

24 Ascolana Tenera
Bella di Cerignola
Biancolilla
Borgiona
Bosana
Caninese
Carolea
Casaliva
Cazzinicchia
Cerasuola
Cima di Melfi
Cima di Mola

32 Coratina
Coroncina
Crognalegna (Crognale)
Cucco
Frantoio
Gentile di Chieti
Gentile di Larino
Gentile di Mafalda
Grignan
Intosso

42 Itrana
Lea
Leccino
Leccio del Corno
Maurino
Mignola

47 Moraiolo
Nocellara del Belice
Nocellara Etnea
Ogliarola Barese
Ogliarola del Bradano
Ogliarola Garganica
Ogliarola Salentina
Oliva Rossa
Olivotto
Orbetana
Ortice
Ortolana
Peranzana
Piantone di Mogliano
Picholine
Provenzale
Quercetano
Racioppella

60 Raggia
Raggiola
Ravece
Salella
Sant'Agostino

63 Semidana
Simone
Termite di Bitetto
Toccolana
Tonda del Matese
Tonda Iblea
Zaituna o Siracusana

## Icone della biodiversità

68 Le icone della biodiversità
70 Ascolana Tenera
71 Coroncina
72 Lea
73 Mignola
74 Oliva grossa
75 Orbetana
76 Raggia
77 Rosciola Colli Esini
78 Sargano di Fermo

# Biodiversità olivicola ed oleoturismo

**Andrea Maria Antonini** – Assessore regionale Agricoltura

Regione Marche e AMAP credono fortemente nella biodiversità e tutelano le varietà a rischio erosione genetica anche attraverso specifici interventi previsti nel Complemento di Sviluppo Rurale 2023-2027.

Attualmente sono ben 23 le varietà di olivo marchigiane iscritte al Repertorio della Biodiversità (Legge Regionale 3 giugno 2003, n. 12 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano), varietà che contribuiscono a caratterizzare l'olio delle Marche, a garantire la migliore compatibilità ambientale e che concorrono alla produzione dell'olio IGP Marche, che rappresenta una delle produzioni a denominazione d'origine della nostra regione, capace di sintetizzare la vocazione del territorio e le tradizioni consolidate nel tempo di olivicoltori e frantoiani.

Sempre sul tema della Biodiversità, la strategia di recupero, conservazione e valorizzazione del patrimonio olivicolo locale passa anche attraverso la corretta gestione degli oliveti (la potatura in particolare assume un ruolo di fondamentale importanza) e la produzione di oli di eccellenza e fortemente tipici, legati al territorio.

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, giunta alla 21° edizione, insieme all'altra manifestazione di carattere nazionale che AMAP organizza, il Campionato di potatura dell'olivo a vaso policonico "Forbici d'oro", che quest'anno festeggia i 19 anni, si muovono nella direzione di un modello di olivicoltura collaudato e duraturo, che passa per il recupero della biodiversità e la sostenibilità economica ed ambientale.

Tali eventi rappresentano un punto di riferimento non solo per la nostra regione, ma anche per altri territori olivicoli italiani; garantiscono inoltre un laboratorio formativo per gli Istituti Agrari, stimolando i giovani a porre particolare attenzione alla filiera olivicola, in particolare all'arte della potatura, coinvolgendoli in specifici campionati dedicati agli studenti, collegati a Forbici d'oro.

Il settore olivicolo regionale e il suo tessuto produttivo hanno infatti bisogno

di essere sostenuti, anche attraverso il recupero degli oliveti tradizionali, che spesso vengono abbandonati, e l'impianto di nuovi oliveti razionali, con varietà autoctone legate al territorio, capaci di garantire, oltre alla tipicità degli oli, la compatibilità ambientale, sempre più importante anche in considerazione dei cambiamenti climatici.

In tutto questo la Rassegna Naziona-

le degli oli monovarietali rappresenta un fiore all'occhiello per la nostra regione. La numerosità dei campioni di olio pervenuti nelle varie edizioni ne dimostrano la validità: oltre 4.200 oli monovarietali di accertato livello qualitativo sono raccolti nella banca dati degli oli monovarietali gestita da AMAP e IBE-CNR di Bologna, un vero e proprio scrigno di biodiversità, che racconta gli aspetti sensoriali, nutrizionali e salutistici di ciascuna varietà e con le 6 tipologie sensoriali viene incontro ad esigenze di produttori, consumatori, chef e addetti al mondo della ristorazione.

Crediamo fortemente che puntando sulla identità dell'olio, data dal binomio varietà-ambiente, le Marche potranno essere competitive immettendo sul mercato oli che vanno oltre la qualità generica della categoria extravergine, con un valore nutrizionale, salutistico e sensoriale, che venga percepito dal consumatore finale e arrivi fino al piatto.

Un importante impulso allo sviluppo del settore olivicolo è assicurato dalla nuova legge regionale 5 luglio 2023, n. 10 sull'esercizio dell'attività oleoturistica nelle Marche, che ho fortemente voluto per fornire alle aziende olivicole uno strumento legislativo innovativo che crei sinergia tra i settori dell'agricoltura, del turismo e del commercio e per promuovere, attraverso il turismo dell'olio, sia le produzioni di eccellenza che i territori di produzione. L'oleoturismo è infatti una innovativa forma di turismo esperienziale fortemente legato alle tradizioni rurali e alla valorizzazione delle risorse naturali e paesaggistiche regionali oltre ad essere una nuova ed ulteriore opportunità per la diversificazione in agricoltura. L'offerta turistica marchigiana si arricchisce così di una nuova proposta che, contemporaneamente, consente al visitatore di vivere un'esperienza concreta e coinvolgente, all'impresa agricola di investire nella diversificazione delle proprie attività, ai territori di svilupparsi partendo da una delle più importanti eccellenze regionali.

# Biodiversità e oli monovarietali, una carta vincente da giocare

**Marco Rotoni** – Presidente AMAP

La Rassegna Nazionale Oli Monovarietali rappresenta una tappa importante per ribadire la strategia di AMAP per una olivicoltura sostenibile dal punto di vista economico ed ambientale.

L'obbiettivo è valorizzare il ricco patrimonio di biodiversità, gli olivi storico-monumentali di varietà autoctone marchigiane, il vaso policonico e le peculiarità degli oli monovarietali regionali e italiani, oltre che rendere i produttori consapevoli dell'importante ruolo di preservare e tutelare un patrimonio genetico, così ricco e variegato.

Patrimonio che va anche gestito in maniera razionale dal punto di vista agronomico, da qui l'altra importante manifestazione nazionale che l'AMAP organizza, il Campionato di potatura dell'olivo allevato a vaso policonico "Forbici d'oro", per migliorare la professionalità degli operatori e recuperare reddito da una olivicoltura tradizionale.

Grande attenzione è dedicata agli studenti degli Istituti Agrari attraverso campionati di potatura appositamente organizzati; nel marzo 2024 si è tenuto ad Ascoli Piceno il 3° Campionato Nazionale degli Istituti Agrari, che ha visto sul podio il marchigiano Tommaso Braconi dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "S.Salvati" di Jesi (AN).

Il lavoro del Panel regionale AMAP – Marche e del Centro Agrochimico dell'AMAP di Jesi ha portato, in 21 edizioni di Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, alla caratterizzazione di circa 4200 oli monovarietali rappresentativi di quasi 200 varietà, provenienti da 19 regioni italiane.

L'elaborazione statistica di tutti i dati a cura di Massimiliano Magli (IBE – CNR di Bologna), con cui l'AMAP collabora da anni e che ringraziamo, ha portato alla costituzione di una banca dati disponibile sul sito *www.olimonovarietali.it*, aggiornata ogni anno, fruibile da tecnici, consumatori e chef, per favorire un approccio consapevole verso l'utilizzo in gastronomia di oli tipici di qualità.

Nonostante l'annata particolarmente difficile che ha caratterizzato soprattutto le regioni del Centro-Nord Italia, la 21° edizione della Rassegna ha visto la partecipazione di ben 202 campioni di olio, di 71 varietà diverse, da 16 regioni italiane.

Dalla Puglia è arrivato il maggior numero di campioni, con una presenza importante di varietà Coratina e Peranzana, mentre le Marche si sono posizionate al secondo posto, ad indicare

che i produttori marchigiani credono fortemente nel valore degli oli monovarietali e sostengono con passione questo percorso intrapreso dall'AMAP, basato sulla biodiversità. Tra le varietà marchigiane più rappresentate si riscontrano l'Ascolana tenera, il Piantone di Mogliano, la Raggia e la Coroncina.

Il ruolo dell'Agenzia quale supporto tecnico scientifico per lo sviluppo ed il miglioramento della qualità dell'olivicoltura delle Marche negli ultimi anni ha dimostrato di essere essenziale. Grazie ai tecnici dell'AMAP, gli olivicoltori marchigiani possono avvalersi di indicazioni su difesa fitosanitaria ed indici di maturazione delle olive attraverso i Notiziari Agrometeo, consigli per l'impianto di nuovi oliveti, produzione di piantine certificate di varietà locali di olivo, analisi chimiche degli oli presso il Centro Agrochimico Regionale di Jesi e Panel test presso il Laboratorio Analisi Sensoriale di Osimo (AN).

L'Agenzia è molto attenta anche alla formazione di professionalità nel settore olivicolo, e organizza annualmente corsi di potatura dell'olivo e corsi di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva.

Considerato il successo della scorsa edizione della Rassegna, l'appuntamento si ripeterà il 18-19 maggio 2024 nella suggestiva cornice della Riserva naturale dell'Abbadia di Fiastra, in provincia di Macerata. Sarà l'occasione per illustrare il percorso della biodiversità olivicola italiana nel Giardino del Palazzo dei Principi, grazie alla presenza di produttori provenienti da varie regioni italiane. Non mancheranno momenti di approfondimento rivolti a produttori, tecnici ed assaggiatori, per un aggiornamento e un confronto continuo, che è alla base della crescita della nostra olivicoltura.

# Oli monovarietali e terroir, per la valorizzazione dell'olio

Barbara Alfei

La **Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**, che nel 2024 festeggia i suoi 21 anni, vuole valorizzare gli oli monovarietali, ottenuti da olive 100% della stessa varietà, per esaltare al massimo le peculiarità legate ad una biodiversità olivicola estremamente variegata che caratterizza le Marche e tutta l'Italia. Un patrimonio genetico dal valore inestimabile che, grazie al binomio indissolubile varietà - ambiente di coltivazione, garantisce prodotti unici ed irripetibili, caratterizzati nella composizione chimica e nelle caratteristiche sensoriali, fortemente radicati al territorio e in armonia con il paesaggio, arricchito di storia, cultura e tradizioni locali. Un'identità, valorizzata dal *terroir*, che può essere percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole in gastronomia.

A ribadire la validità di una iniziativa che sottolinea 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, la grande partecipazione di molti produttori da tanti areali olivicoli italiani, nonostante l'annata.

**Si ricordano gli aspetti distintivi della Rassegna:**

- oltre ai profili sensoriali, vengono effettuate analisi chimiche finalizzate, oltre che alla classificazione merceologica degli oli vergini di oliva, alla definizione di parametri quali **acidi grassi e polifenoli**, volti alla caratterizzazione dei prodotti;
- l'obbiettivo è **definire degli standard** per gli oli ottenuti dalle varietà autoctone italiane e divulgare, oltre alle caratteristiche sensoriali, gli aspetti nutrizionali e salutistici degli oli monovarietali, attraverso l'elaborazione statistica di tutti i dati, in collaborazione con IBE – CNR di Bologna;
- prevede anche un approccio semplificato rivolto al mondo dei consumatori e della ristorazione, attraverso la proposta di **6 tipologie sensoriali** che sintetizzano il variegato mondo di profumi e sapori degli oli monovarietali italiani, per un più facile e consapevole utilizzo nella gastronomia.

- **non ci sono graduatorie**, non si possono confrontare oli di varietà diverse con caratteristiche diverse; il voto, che indica il livello qualitativo raggiunto, vuole essere uno stimolo al miglioramento continuo e viene

comunicato al solo produttore (non viene pubblicato sul catalogo);
- si parla di **varietà** e non di cultivar, di oli **monovarietali** e non monocultivar...non certo per difendere l'italianità del linguaggio, ma per il significato che è differente; cultivar è nell'accezione di varietà coltivata, ad ampia diffusione, non necessariamente legata al territorio; si vuole invece ribadire il valore delle numerose varietà autoctone, diffuse in ambiti circoscritti e dotate di forte compatibilità ambientale.

Panel regionale AMAP Marche

## Alla base un lavoro di squadra

La caratterizzazione degli oli monovarietali italiani parte da un lavoro di squadra, i cui attori principali sono il Panel AMAP-Marche, il Centro Agrochimico AMAP di Jesi, IBE – CNR di Bologna con le competenze statistiche di Massimiliano Magli, tutti i produttori che con professionalità, etica e passione producono oli monovarietali e li inviano alla Rassegna.

Tutti gli oli che pervengono alla Rassegna vengono sottoposti al Panel test ad opera del **Panel AMAP-Marche** per un lavoro di caratterizzazione sensoriale. Il Panel, coordinato dal Capo Panel Barbara Alfei, si è formato nel 1998, ha ottenuto il riconoscimento del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale) nel 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".

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

**Il team del Centro Agrochimico di Jesi**

Ricerca, quali IBE – CNR e diverse Università, per specifici progetti di sperimentazione, si confronta con altri Panel professionali a livello nazionale ed internazionale.

Al profilo sensoriale dei campioni che pervengono alla Rassegna si aggiungono le analisi relative a composizione in acidi grassi e contenuto in polifenoli totali (metodo colorimetrico, taratura in acido gallico nei primi 18 anni di Rassegna, taratura in acido caffeico a partire dalla 19° Edizione), determinazioni effettuate presso il **Centro Agrochimico AMAP di Jesi**, finalizzate ad una più completa caratterizzazione dei monovarietali e a fornire informazioni su aspetti nutrizionali e salutistici, di sicuro interesse per il consumatore.

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

Le sostanze fenoliche (polifenoli) favoriscono la conservazione dell'olio proteggendolo dall'ossidazione, sono responsabili delle sensazioni di amaro e piccante e, soprattutto, svolgono una efficace azione salutistica prevenendo l'insorgenza di patologie cronico-degenerative; un consumo giornaliero di due cucchiai 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 dati relativi agli oli ammessi alla Rassegna vengono analizzati statisticamente da Massimiliano Magli dell'Istituto per la BioEconomia (IBE) – Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari - CNR di Bologna, con cui l'AMAP collabora da anni, per definire i profili di riferimento per le varietà italiane, raccolti nella banca dati, aggiornata annualmente e consultabile sul sito *www.olimonovarietali.it*. Ai fini di una sempre migliore caratterizzazione degli oli monovarietali, vengono inseriti in banca dati solo i campioni di accertato livello qualitativo, che abbiano ottenuto un punteggio al Panel test ≥ **7** (dove 6,5 rappresenta il limite per la categoria extravergine).

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.

Il numero dei campioni presenti in banca dati cresce anno dopo anno, e via via la biodiversità olivicola italiana scopre le sue carte. Al momento sono presenti circa 4.242 oli appartenenti a 197 varietà, provenienti da 19 regioni italiane, una grande opportunità di valutare e promuovere gli oli di eccellenza e fortemente tipici, fortemente legati al territorio. È importante puntualizzare che vengono inserite esclusivamente

**Frutti di Peranzana**

varietà autoctone italiane, descritte ufficialmente nei cataloghi regionali.

Il sito, rinnovato nel 2021 per festeggiare i 18 anni di Rassegna, si presenta "*full responsive*", adattabile cioè alla navigazione anche con dispositivi mobili in maniera facile ed efficiente.

## I profili sensoriali

Per ciascuna delle varietà prese in esame sono stati definiti i profili sensoriali di riferimento (figura 1), indicando *il profilo medio*, *l'intervallo di confidenza della media al 95% di probabilità* e un indicatore di *accuratezza del dato* basato sulla numerosità dei campioni

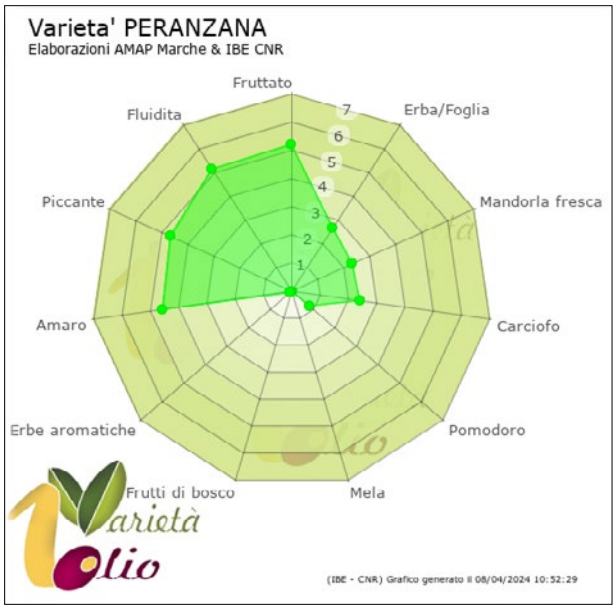



**Figura 1 – (www.olimonovarietali.it)**

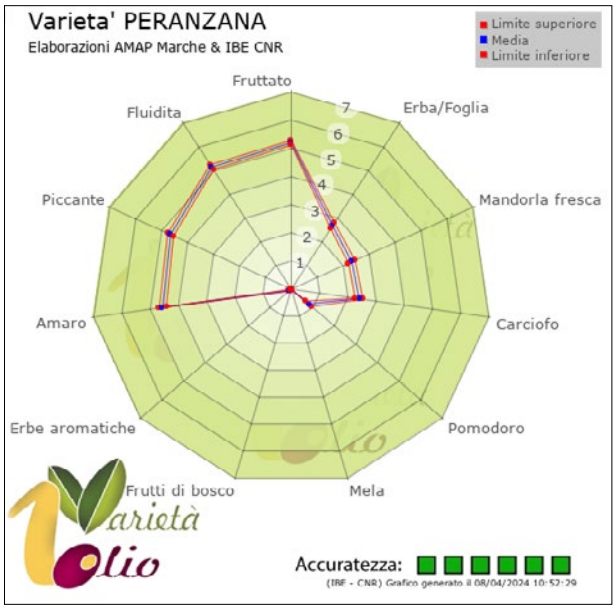



**Figura 2 – (www.olimonovarietali.it)**

**Tab. 1 – Statistiche descrittive della composizione acidica di Peranzana (n=166)**

| | Media | Min | Max | St.dev. |
|---|---|---|---|---|
| Acido eicosenoico | 0.30 | 0.22 | 0.44 | 0.03 |
| Acido eicosanoico | 0.39 | 0.20 | 0.67 | 0.06 |
| Acido eptadecenoico | 0.08 | 0.05 | 0.32 | 0.02 |
| Acido eptadecanoico | 0.04 | 0.03 | 0.17 | 0.01 |
| Acido linoleico | 9.74 | 5.94 | 13.40 | 1.19 |
| Acido linolenico | 0.74 | 0.53 | 1.08 | 0.10 |
| Acido oleico | 71.90 | 67.13 | 77.88 | 1.90 |
| Acido palmitico | 13.65 | 7.59 | 19.72 | 1.14 |
| Acido palmitoleico | 0.95 | 0.57 | 1.64 | 0.17 |
| Acido stearico | 2.08 | 1.14 | 5.31 | 0.40 |
| Polifenoli totali (mg/kg) *Il contenuto fenolico totale è stato determinato con il metodo spettrofotometrico di Folin-Ciocalteu. I dati sono espressi in mg di acido caffeico equivalente per kg di EVOO (dal 2022).* | 389 | 233 | 655 | 89 |
| Polifenoli totali (mg/kg) *Il contenuto fenolico totale è stato determinato con il metodo spettrofotometrico di Folin-Ciocalteu. I dati sono espressi in mg di acido gallico equivalente per kg di EVOO (fino al 2021)* | 474 | 146 | 884 | 168 |

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

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

## Tipologie sensoriali

La definizione di **6 tipologie sensoriali** attraverso particolari analisi statistiche (*cluster analysis*) consente di semplificare il variegato mondo di profumi e sapori degli oli monovarietali italiani, in modo da facilitarne l'utilizzo da parte di chef che vanno alla ricerca di un olio con caratteristiche specifiche per un particolare abbinamento, ma anche di venire incontro ai gusti più svariati dei consumatori, che possono scegliere dalle tipologie più delicate e mandorlate, a profili più caratterizzati con decise note di amaro e piccante, a oli più profumati con sentori erbacei e di pomodoro.

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

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

**Tipologia sensoriale 3** – Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, amaro e piccante e da una particolare sensazione di frutti di bosco.

**Tipologia sensoriale 4** – Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.

**Tipologia sensoriale 5** – Oli caratterizzati da un livello medio/intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sensazioni erbacee pre-

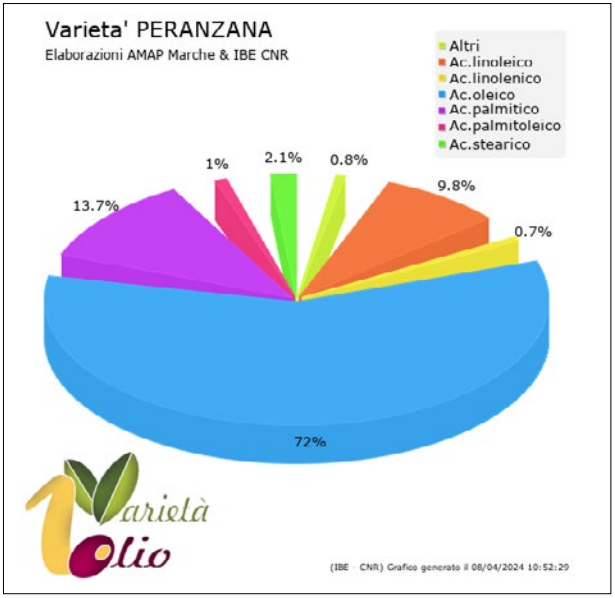
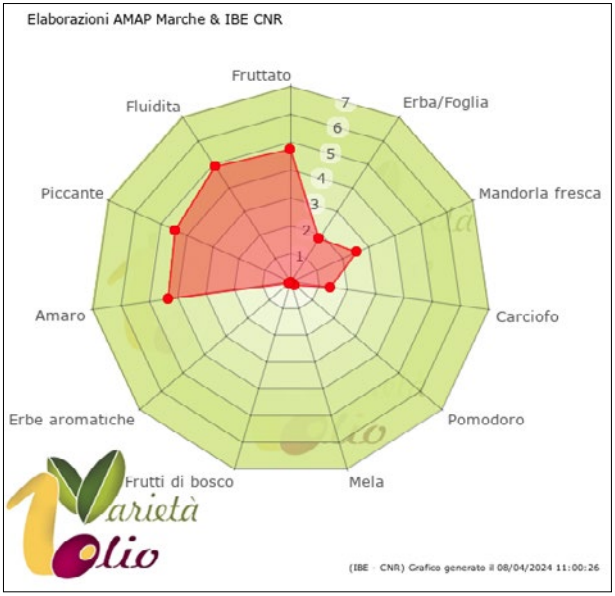
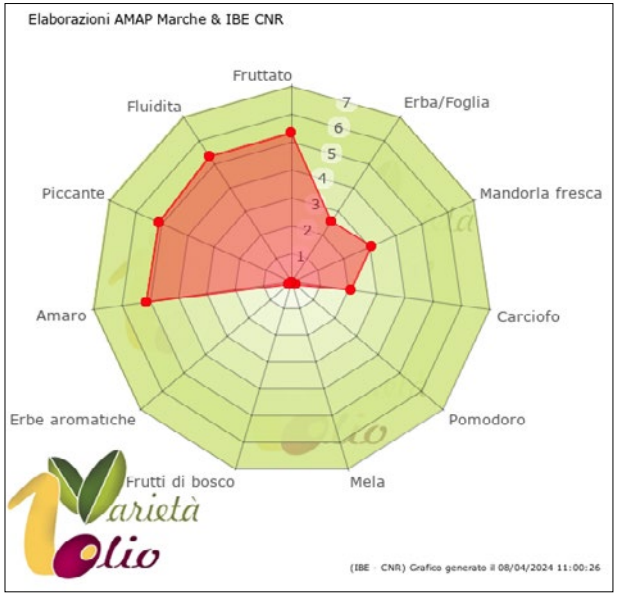


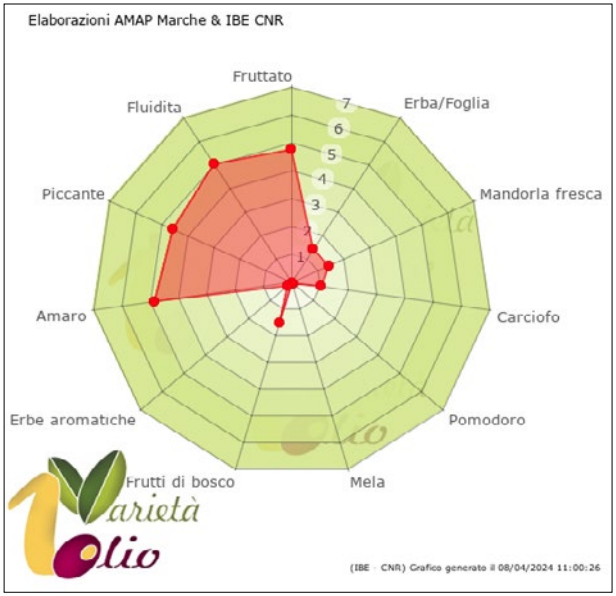
Figura 3 – (www.olimonovarietali.it)



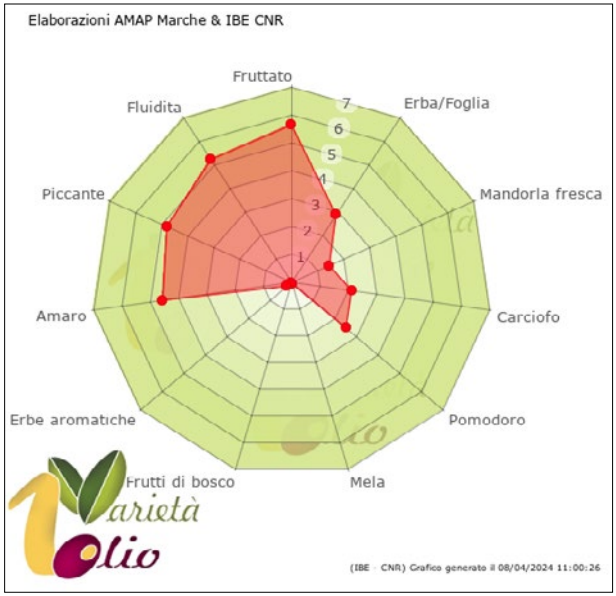

Tipologia 1



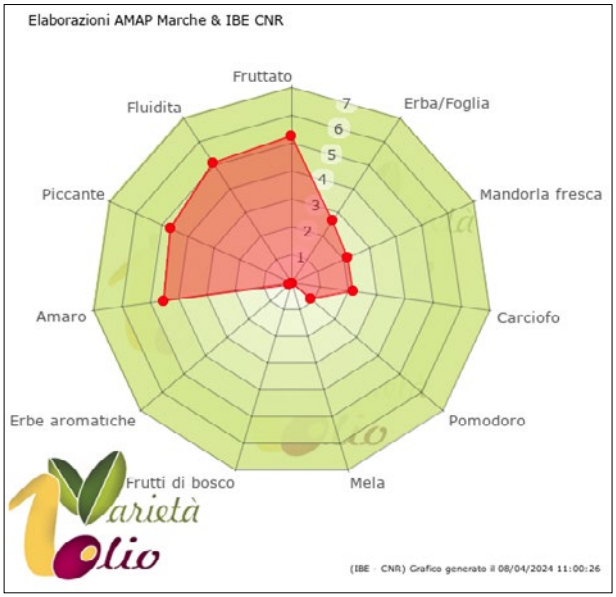

Tipologia 2



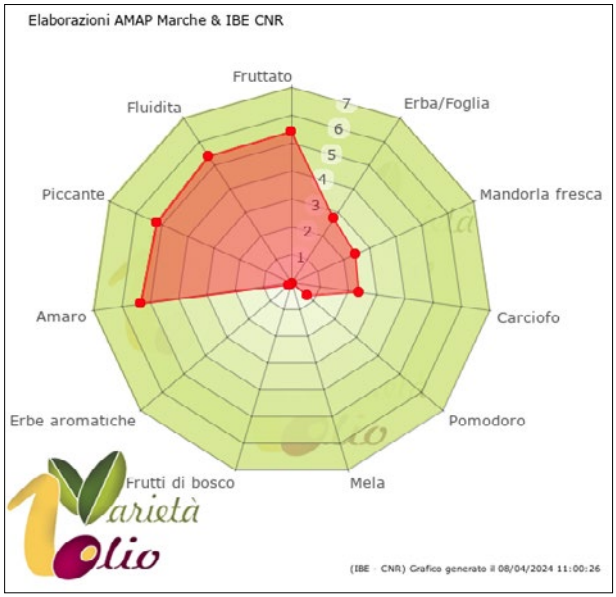

Tipologia 3




Tipologia 4




Tipologia 5




Tipologia 6

valenti e leggeri sentori di carciofo, mandorla fresca e pomodoro.

**Tipologia sensoriale 6** - Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia, carciofo e mandorla fresca, con leggere sensazioni di pomodoro.

L'olio monovarietale di eccellenza aggiunge un valore indescrivibile nella gastronomia, non solo dal punto di vista nutrizionale e salutistico, ma anche sensoriale ed edonistico, e le sensazioni che regala vanno ad interagire con quelle del piatto, valorizzando il risultato finale. E il consumatore attento lo percepisce. Al di là delle regole più o meno rigide, che possono orientare nella scelta, come quella dell'abbinamento per concordanza o l'abbinamento per contrapposizione o discordanza, **è bello lasciare** spazio alla creatività e alle emozioni, al binomio olio e territorio, al terroir: un filo d'olio di varietà locali su ricette tipiche o su prodotti della biodiversità, alla ricerca di sensazioni nuove, arricchite di storia, cultura e tradizioni e di un rapporto diretto con il prodotto e con il produttore, che racconta il territorio e il frutto del proprio lavoro.

## Terroir

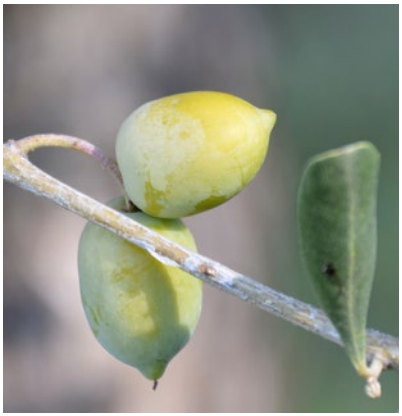
Il gran numero di varietà autoctone ed i variegati ambienti di coltivazione costituiscono il punto di forza della olivicoltura italiana. Ogni varietà di olivo parla della zona di cui è originaria: del clima, del terreno, delle caratteristiche orografiche, ma anche della storia, della cultura e delle tradizioni, in una sola parola parla di un *terroir*.
In olivo varietà, territorio e clima rendono l'olio monovarietale di qualità unico al mondo, impossibile da riprodurre in altre zone del pianeta, con una identità chimica e sensoriale chiara e ripetibile, caratteristiche organolettiche distintive molto precise, facilmente riconoscibili non solo da assaggiatori esperti, ma anche da consumatori curiosi, attenti e sensibili, il tutto arricchito di un contesto paesaggistico, storico, culturale e dal fattore umano rappresentato da conoscenza, professionalità, tradizione e passione.

# Le Marche degli oli monovarietali

Barbara Alfei

L'identità dell'olio delle Marche si esprime attraverso le 23 varietà autoctone di olivo iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (LR 12/2003).

L'Amap da inizio anni 90 ha avviato un lavoro di studio e caratterizzazione del patrimonio olivicolo marchigiano, mirato alla descrizione delle caratteristiche vegetative, produttive ed agronomiche dei genotipi diffusi da tempo nel territorio regionale, lavorando sia su piante adulte nella relativa zona di origine e di maggiore diffusione, sia su piante giovani in campi di confronto varietale.



Sono stati studiati i modelli di maturazione ed estratti oli da piccoli quantitativi di olive in epoca precoce e tardiva di raccolta, per studiare le caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali e dare utili indicazioni ai produttori sull'epoca ottimale di raccolta, al fine di estrinsecare le migliori potenzialità qualitative.

I produttori marchigiani sono particolarmente sensibili alla produzione di oli monovarietali, al fine di caratterizzare al massimo le produzioni legate al territorio e proporre diverse tipologie di olio anche per differenziare l'utilizzo nella gastronomia. Ogni anno numerose aziende partecipano alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, in quanto credono nel percorso avviato dall'AMAP.

La maggior parte delle aziende presenta alla Rassegna campioni rappresentativi della biodiversità marchigiana, ma non mancano oli di Leccino e Frantoio, varietà ampiamente diffuse nelle Marche a seguito delle gelate distruttive del secolo scorso.

### Le varietà di olivo delle Marche

1. Ascolana dura
2. Ascolana tenera
3. Capolga
4. Carboncella
5. Carbò
6. Cornetta
7. Coroncina
8. Lea
9. Mignola
10. Mignolone
11. Nebbia del Menocchia
12. Nostrale di Rigali
13. Oliva grossa
14. Orbetana
15. Piantone di Falerone
16. Piantone di Mogliano
17. Raggia
18. Raggiola
19. Rosciola Colli Esini
20. Sarganella
21. Sargano di Fermo
22. Sargano di San Benedetto
23. Zampello

Molte delle aziende che partecipano sono ormai storiche e fedeli all'iniziativa, altre nuove via via se ne aggiungono, alcune partecipano con più di un campione monovarietale ... è tanto l'interesse, tanto l'entusiasmo, sempre

**Tab. 1 – Varietà autoctone delle Marche**

| Varietà | n. campioni |
|---|---|
| Ascolana tenera | 11 |
| Piantone di Mogliano | 6 |
| Raggia | 5 |
| Coroncina | 4 |
| Mignola | 2 |
| Orbetana | 2 |
| Raggiola | 2 |
| Rosciola Colli Esini | 2 |
| Lea | 1 |

maggiore la professionalità e sempre migliori i risultati qualitativi.

**Un'annata difficile** per le Marche, meno numerosi i campioni pervenuti alla Rassegna (solo 38 a fronte dei 76 dell'annata precedente, quindi il 50% in meno), con un minor numero di varietà rappresentate e di eccellenze conseguite. Nella Tabella 1 sono riportate le varietà marchigiane pervenute alla Rassegna 2024 con relativo numero di campioni.

Dallo scorso anno, sono stati istituiti Riconoscimenti speciali per le Marche:

- **Riconoscimento speciale** all'Azienda marchigiana che ha partecipato con il maggior numero di campioni (ammessi alla Rassegna con punteggio ≥ 7 al Panel test) di varietà iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (LR 12/2003).

Il Riconoscimento speciale – Rassegna 2024 va all'azienda **I Tre Filari** di Recanati (MC), che ha presentato campioni

di olio di 6 varietà iscritte al repertorio della biodiversità, conseguendo ben 4 risultati di eccellenza.

- **Riconoscimenti di eccellenza** (punteggio al Panel test ≥ 8) nell'ambito delle tipologie monovarietali delle varietà marchigiane iscritte al Repertorio della Biodiversità (numero di campioni partecipanti alla Rassegna superiore a 3).

I riconoscimenti di eccellenza vengono attribuiti alle varietà **Coroncina, Mignola, Piantone di Mogliano** e **Raggia** dell'Azienda **I Tre Filari di Recanati** (MC) e alla **Raggia** dell'Azienda **Pacioni Barbara** di Montegranaro (FM).

**Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)**

# 21° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

18-19 Maggio 2024 - Abbadia di Fiastra (MC)

## Zona di produzione degli oli monovarietali ammessi alla Rassegna 2024

Elaborazione grafica a cura di Donatella Di Sebastiano

# Catalogo degli oli monovarietali italiani

## 21° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

Barbara Alfei

Un percorso virtuale ci porta a scoprire quel ricco patrimonio varietale dal valore inestimabile che contraddistingue l'Italia da tutti gli altri paesi del mondo, regalando le basi per costruire oli tipici, fortemente caratterizzati e legati al territorio, che non temono competizione sui mercati internazionali.

Le numerose piante secolari determinano un paesaggio davvero suggestivo per il visitatore che, catturato da simili monumenti viventi, è stimolato a fermarsi, visitare i frantoi e le aziende, conoscere le persone che ogni anno si dedicano alla cura degli oliveti e alla raccolta, mettendoci la faccia e il cuore, riversando nell'olio prodotto tutte le aspettative di un anno di lavoro, nella speranza che risponda ai parametri qualitativi, sia chimici che sensoriali.

Lungo il tragitto virtuale incontreremo le aziende che, nonostante tutte le difficoltà climatiche e parassitarie che hanno caratterizzato la scorsa campagna olivicola, dimostrano che, mettendo in campo professionalità e passione, si riescono ad ottenere ri-

sultati qualitativi; tutti gli oli riportati nel catalogo hanno infatti superato la rigida selezione del Panel regionale AMAP – Marche; inoltre quelli che hanno raggiunto il punteggio di 8 al Panel test sono contrassegnati da un bollino di eccellenza.

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

Si invitano i lettori a sperimentare nuove emozioni e curiosi utilizzi in gastronomia, scegliendo gli oli monovarietali presenti sul catalogo, assaggiando con il bicchierino e confrontando le caratteristiche riscontrate con il profilo medio della varietà pubblicato sulla banca dati del sito *www.olimonovarietali.it*, che viene aggiornata annualmente.

Di seguito i dati della edizione 2024 e linee guida per la consultazione del Catalogo.

### I dati della Rassegna 2024

La 21ª edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali ha visto la partecipazione di ben 202 campioni di olio, di 71 varietà diverse, da 16 regioni italiane (tabb. 1 e 2).

Per quanto riguarda la provenienza dei campioni, la Puglia fa da padrona, con ben 58 campioni (29% del totale), a seguire Marche, Abruzzo, Sicilia e Sardegna; in generale poco rappresentate le Regioni del centro-nord Italia, a causa del forte calo produttivo.

Come varietà maggiormente pervenute si confermano le pugliesi Coratina e

**Tab. 1 – Numero campioni pervenuti alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali – Edizione 2024, suddivisi per regione**

| Regione | n. campioni |
|---|---|
| Puglia | 58 |
| Marche | 38 |
| Abruzzo | 24 |
| Sicilia | 19 |
| Sardegna | 12 |
| Lazio | 9 |
| Toscana | 8 |
| Umbria | 8 |
| Campania | 7 |
| Calabria | 5 |
| Molise | 5 |
| Basilicata | 3 |
| Piemonte | 2 |
| Trentino-Alto Adige | 2 |
| Emilia-Romagna | 1 |
| Liguria | 1 |

**Tab. 2 – Varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2024**

| Varietà | n. campioni |
|---|---|
| Coratina | 21 |
| Peranzana | 21 |
| Ascolana tenera | 11 |
| Leccino | 8 |
| Frantoio | 7 |
| Bosana | 6 |
| Itrana | 6 |
| Piantone di Mogliano | 6 |
| Semidana | 6 |
| Raggia | 5 |

## New polifenoli

Per la determinazione dei polifenoli, a partire dalla 19ª edizione della Rassegna, è stato utilizzato un nuovo metodo, basato anch'esso sull'ossidazione da parte del reagente di *Folin–Ciocalteu*, in cui la concentrazione di polifenoli viene espressa in acido caffeico anziché in acido gallico. Il processo analitico prevede una purificazione del campione su colonnine SPE (*Solid Phase Extraction*) che comporta una maggiore selettività dei composti che subiranno la successiva ossidazione (solo i polifenoli appunto, invece di ulteriori sostanze ossidabili naturalmente contenute nell'olio), con conseguente diminuzione dei valori ottenuti con questo tipo di analisi rispetto a quelli che si ottenevano con il metodo Montedoro in acido gallico. Purtroppo, non sono disponibili sufficienti dati per poter determinare una curva di correlazione tra i due metodi, ma si può ragionevolmente supporre che il contenuto di polifenoli ottenuto mediante l'impiego di questo metodo sia confrontabile con quello ottenuto nella determinazione dei biofenoli in HPLC secondo il metodo ufficiale Coi.

(*Monica Rossetti – Centro Agrochimico Amap*)

Peranzana; dalle Marche Ascolana tenera, seguita da Piantone di Mogliano e Raggia.

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, metodo di conduzione.

Tutti gli oli pervenuti alla Rassegna sono stati sottoposti ad analisi chimiche e sensoriali, nel periodo dicembre 2023 - febbraio 2024, in base all'ordine di arrivo dei campioni.

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

- composizione acidica, definita con la metodica ufficiale; 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 caffeico.

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

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

fattivo e gustativo-tattile-retrolfattivo. Tutti i campioni pervenuti alla Rassegna sono stati presentati ai giudici in numerose sedute di assaggio, da novembre a febbraio, in maniera rigorosamente anonima, senza indicazione della varietà né tanto meno del produttore, e in ordine randomizzato, per ovviare all'effetto posizione ed eventuale effetto stanchezza dell'assaggiatore.
Nel giudizio sensoriale gli attributi fruttato, amaro e piccante vengono definiti di intensità leggera quando la mediana risulta inferiore a 3, medio-leggera quando è compresa tra 3 e 4, media tra 4 e 5, medio-intensa tra 5 e 6, intensa maggiore di 6. Vengono riportati esclusivamente i sentori percepiti da più della metà degli assaggiatori (con

mediana maggiore di zero), indicati in ordine decrescente di intensità. Vengono indicati (come retrogusto) i sentori percepiti per via retrolfattiva solo nel caso in cui siano diversi da quelli percepiti all'olfatto.
A ciascun olio viene assegnato un punteggio (dato dalla media dei voti assegnati dai singoli assaggiatori), fino ad un massimo di 9, in considerazione dell'equilibrio olfatto-gustativo, la ricchezza e la freschezza delle sensazioni percepite; tale voto non viene riportato in questa sede, ma comunicato al produttore attraverso la scheda di valutazione sensoriale.
Al fine di stimolare un miglioramento continuo e dare al consumatore tutte le garanzie per un olio di qualità assoluta, nel Catalogo sono stati inseriti solo gli oli che hanno ottenuto al Panel test un **punteggio ≥ 7**, pari al 77 % del totale. Il 12% ha raggiunto un riconoscimento di eccellenza (voto ≥ 8), a dimostrazione del fatto che, nonostante le problematiche climatiche e sanitarie, la professionalità sempre maggiore da parte di olivicoltori e frantoiani consente di conseguire risultati importanti. L'8% dei campioni pervenuti invece ha

## Riconoscimenti speciali Rassegna 2024

**Oli di eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietali più rappresentate** (varietà con almeno 6 campioni pervenuti alla Rassegna con il miglior punteggio al Panel test, comunque ≥ 8,0)
**Coratina –** Az. Agr. Donato Conserva, Modugno (BA)
**Coratina –** Terrematte, Andria (BT)
**Frantoio –** Fattoria Ramerino Soc. Agr. SRL, Bagno a Ripoli (FI)
**Itrana –** Az. Agr. Alfredo Cetrone, Latina (LT)
**Semidana –** Impresa Agricola dr. Franco Ledda, Oristano (OR)
**Semidana –** Tanca Barbarossa Soc. Agr. Semplice, Oristano (OR)

**Varietà autoctone di nuova presentazione** *(varietà autoctone catalogate, non pervenute alle edizioni precedenti della Rassegna)*:
**Cazzinicchia** - Pietrantonio Michele, Adelfia (BA) - Puglia
**Sant'Agostino** - Oliolocale Az. Agr. N.A. Silvana Inguscio, Lecce (LE) - Puglia
**Zaituna o Siracusana** - Az. Agr. La Pira, Canicattini Bagni (SR) - Sicilia

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

Coratina – Az. Agr. Donato Conserva, Modugno (BA)
Coratina – Le Tre Colonne di Salvatore Stallone, Giovinazzo (BA)
Coratina – Az. Agr. Leuci, Giovinazzo (BA)
Coratina – Az. Agr. Maselli, Alberobello (BA)
Coratina - Oliolocale Azienda Agricola N.A. Silvana Inguscio, Lecce (LE)
Coratina - Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C s.s., Giovinazzo (BA)
Coratina – Az. Agr. Spaccavento, Molfetta (BA)
Coratina – Serrilli Pia Gloria, San Marco in Lamis (FG)
Coratina - Suberito S.S.A. di Sabino e Alessandro Volpe, Terlizzi (BA)
Coratina – Terrematte, Andria (BT)
Coroncina – Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
Crognale – Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)
Frantoio – Fattoria Ramerino Soc. Agr. SRL, Bagno a Ripoli
Gentile di Larino – Az. Agr. Andrea Caterina, Ururi (CB)
Itrana – Az. Agr. Alfredo Cetrone, Latina (LT)
Mignola – Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
Nocellara Etnea - Etna Island Srl, Nicolosi (CT)
Nocellara Etnea – Vincenzo Signorelli & Partners, Nicolosi (CT)
Ogliarola del Bradano – Az. Agr. Vincenzo Marvulli, Matera (MT)
Piantone di Mogliano – Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
Picholine – Costantino Solimando, Monopoli (BA)
Raggia – Az. Agr. Pacioni Barbara, Montegranaro (FM)
Raggia – Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
Sant'Agostino - Oliolocale Azienda Agricola N.A. Silvana Inguscio, Lecce (LE)
Semidana – Impresa Agricola dr. Franco Ledda, Oristano (OR)
Semidana - Tanca Barbarossa Soc. Agr. Semplice, Oristano (OR)
Tonda Iblea - Frantoi Cutrera Srl, Chiaramonte Gulfi (RG)

Per dare maggiore evidenza agli oli che hanno conseguito un punteggio ≥ 8 e gratificare i produttori per il risultato raggiunto, nelle relative schede presenti sul catalogo è stato inserito un **bollino di eccellenza**.

Viene inoltre riportata l'indicazione **NEW** sulle varietà, ufficialmente descritte nei relativi cataloghi regionali o nazionali, presentate per la prima volta alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali.

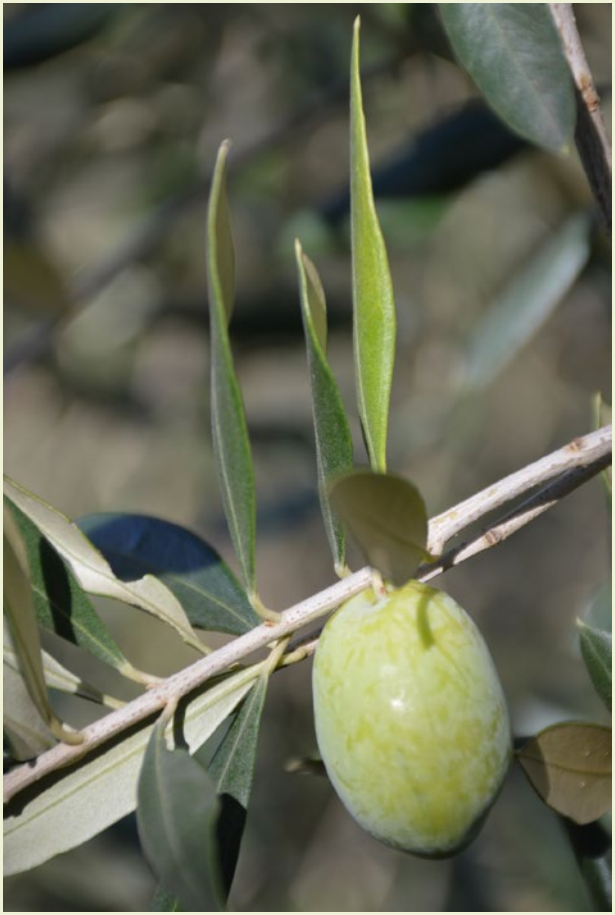
NEW

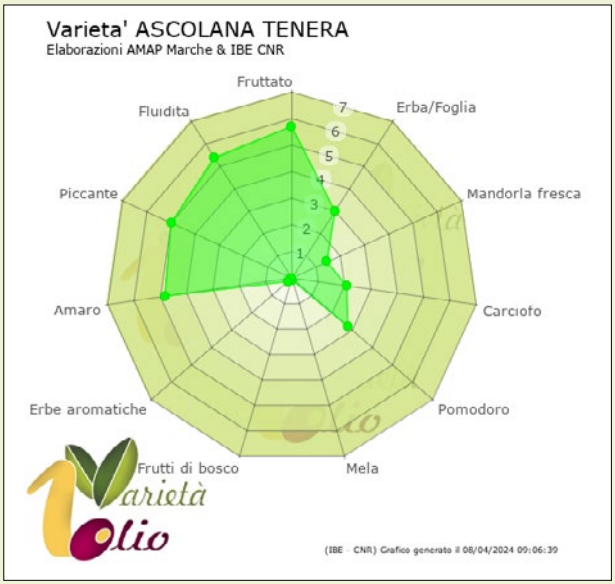
evidenziato difetti a livello sensoriale, legati in particolare a fermentazioni e ossidazioni (riscaldo/morchia il difetto maggiormente riscontrato, a seguire avvinato e fieno/legno), mentre il 15% ha ottenuto un punteggio compreso tra il 6,5 e il 7, sufficiente per garantire la rispondenza alla categoria merceologica extravergine, ma non sufficiente per l'ammissione alla Rassegna.
A fine estate, il Panel AMAP-Marche effettuerà le valutazioni della shelf life sui campioni presenti sul catalogo, al fine di poter dare utili indicazioni al produttore sulla conservabilità del prodotto.
Le Aziende che hanno presentato più campioni della stessa varietà sono state inserite nel catalogo con l'olio che ha ottenuto la migliore valutazione.

# Ascolana tenera

La "regina" delle olive da mensa, apprezzata in tutto il mondo, il cui nome la lega fortemente al territorio di origine – Ascoli Piceno. Ha una DOP – Oliva Ascolana del Piceno, che prevede la duplice versione di olive in salamoia e farcite con un ripieno a base di carne, impanate e fritte.

Il frutto è di forma ovale, di notevoli dimensioni; il colore va dal verde al giallo paglierino al momento della raccolta come olive da mensa, fino al violaceo a maturazione. La polpa è particolarmente croccante, con facile distacco dal nocciolo; il rapporto polpa-nocciolo è molto elevato, la resa in olio è media. La varietà è particolarmente appetita alla mosca dell'olivo, tanto da essere considerata la migliore pianta "spia".






Fonte: www.olimonovarietali.it

| N. campioni | Acido Oleico (%) | Polifenoli totali (mg/kg) |
|---|---|---|
| 144 | 74,0 | 409 |

## Ascolana Tenera
**( MARCHE • AP )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 15,8 |
| Acido oleico (%) | 70,1 |
| Acido linoleico (%) | 8,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 276 |

**CEDI Srl - Oleificio Agorà**
Valle Orta • 63083 • Appignano del Tronto • AP
Tel • 0736 510091 • 393 0866736
info@agoraascolipiceno.com • www.agorascolipiceno.com

## Ascolana Tenera
**( MARCHE • AP )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,4 |
| Acido oleico (%) | 74,1 |
| Acido linoleico (%) | 6,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 482 |

**Azienda Agricola Curi Maurizio "La Golosa"**
Via Coste, 24 • 63853 • Montelparo • FM
Tel • 338 3591512
info@lagolosacm.it • www.lagolosacm.it

## Ascolana Tenera
**( MARCHE • AP )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 10,6 |
| Acido oleico (%) | 78,8 |
| Acido linoleico (%) | 5,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 201 |

**Azienda Agraria Elena Semproni**
Contrada San Venanzo, 18 • 63072 • Castignano • AP
Tel • 348 6408400 • 335 8413883
franco.semproni@virgilio.it • www.victoriabio.it

## Ascolana Tenera
**( MARCHE • AP )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 16,5 |
| Acido oleico (%) | 70,6 |
| Acido linoleico (%) | 6,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 424 |

**Olive Gregori Soc. Agr. Semplice**
Via Lugugnano, 26 • 63068 • Montalto delle Marche • AP
Tel • 351 8190640
info@olivegregori.it • www.olivegregori.it

## Ascolana Tenera
**( MARCHE • MC )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,6 |
| Acido oleico (%) | 72,4 |
| Acido linoleico (%) | 8,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 439 |

**Azienda Agraria I Tre Filari**
Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC
Tel • 360 622952
itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Ascolana Tenera
**( MARCHE • AN )**

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 (%) | 14,0 |
| Acido oleico (%) | 74,8 |
| Acido linoleico (%) | 6,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 409 |

**Montecappone SARL**
Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 0731 20 57 61 • 333 2978870
info@montecappone.com • www.montecappone.com

## Ascolana Tenera
**( MARCHE • PU )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,8 |
| Acido oleico (%) | 73,9 |
| Acido linoleico (%) | 6,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 312 |

**Il Conventino di Monteciccardo**
Vi G. Turcato, 4 • 61122 • Monteciccardo • PU
Tel • 0721 910 574 • marco@conventinomonteciccardo.bio
www.conventinomonteciccardo.bio

## Ascolana Tenera
**( ABRUZZO • TE )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,2 |
| Acido oleico (%) | 74,8 |
| Acido linoleico (%) | 6,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 329 |

**Frantoio Astolfi di Astolfi G. & C. SNC**
Via Licciano, snc • 64036 • Cellino Attanasio • TE
Tel • 339 13 32 787
carlo.astolfi@frantoioastolfi.it • www.frantoioastolfi.it

## Ascolana Tenera
**( ABRUZZO • PE )**

Fruttato medio, 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 (%) | 14,5 |
| Acido oleico (%) | 73,5 |
| Acido linoleico (%) | 6,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 342 |

**Soc. Agricola Giardini di Giulio**
Via Municipio, 20 • 65028 • Tocco di Casauria • PE
Tel • 338 82 59 016
stefanodigiulio@live.com • www.giardinidigiulio.com

## Bella di Cerignola
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,1 |
| Acido oleico (%) | 71,1 |
| Acido linoleico (%) | 8,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 124 |

**Azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone**
Sp. 107 Km 0,200 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 85 94 360
info@letrecolonne.com • www.letrecolonne.com

## Biancolilla
**( SICILIA • AG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,4 |
| Acido oleico (%) | 68,1 |
| Acido linoleico (%) | 11,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 129 |

**Costa Girolamo**
Via P. Mascagli, 14 • 92019 • Sciacca • AG
Tel • 388 08 64 656
info@terrecosta.com • www.terrecosta.com

## Biancolilla
**( SICILIA • CT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,3 |
| Acido oleico (%) | 69,3 |
| Acido linoleico (%) | 10,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 294 |

**Vincenzo Signorelli & Partners**
Via V. Brancati, 4/C • 95030 • Nicolosi • CT
Tel • 335 68 89 498
esignorelli@mac.com • www.enzosignorelli.wordpress.com

## Borgiona
**( UMBRIA • PG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,1 |
| Acido oleico (%) | 73,1 |
| Acido linoleico (%) | 7,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 360 |

**Capanna Mario**
Vocabolo Colle, 42/b - Badia di Petroia • 06012
Città di Castello • PG
Tel • 340 80 51 188 • mcap1945@gmail.com

## Bosana
**( SARDEGNA • SS )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,2 |
| Acido oleico (%) | 69,8 |
| Acido linoleico (%) | 10,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 435 |

**Accademia Olearia S.r.l.**
Località Ungias Galantè • 07041 • Alghero • SS
Tel • 079 98 03 94 • 348 28 33 257
amministrazione@accademiaolearia.com • www.accademiaolearia.com

## Bosana
**( SARDEGNA • SS )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,8 |
| Acido oleico (%) | 67,1 |
| Acido linoleico (%) | 12,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 434 |

**Az. Agrobiologica Biologica Brozzu Giuseppe**
Via C. Colombo, 15 • 07039 • Castelsardo • SS
Tel • 079 470381 • 329 98 96 920
giuseppebrozzu@tiscali.it • www.giuseppebrozzu.it

## Bosana
**( SARDEGNA • SS )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,2 |
| Acido oleico (%) | 70,1 |
| Acido linoleico (%) | 10,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 343 |

**Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo S.S.A.**
Via Roma, 44 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 329 00 65 375 • 338 56 14 570
info@oliodelogu.it

## Caninese
**( LAZIO • VT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 15,0 |
| Acido oleico (%) | 69,2 |
| Acido linoleico (%) | 9,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 355 |

**Frantoio Presciuttini**
Strada Tuscanese Km 8,100 • 01100 • Viterbo • VT
Tel • 335 13 06 283
info@frantoiopresciuttini.it • www.frantoiopresciuttini.it

## Caninese
**( LAZIO • VT )**

Fruttato medio, decisamente 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 medio-elevata.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,7 |
| Acido oleico (%) | 69,6 |
| Acido linoleico (%) | 10,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 403 |

**La Riserva Bio Az. Agr. di De Rossi Anna Maria**
Strada della Peschiera, 2 • 01017 • Tuscania • VT
Tel • 0761 43 42 11 • 329 48 42 774
info@lariservabio.it • www.lariservabio.it

## Carolea
**( CALABRIA • CS )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,9 |
| Acido oleico (%) | 72,3 |
| Acido linoleico (%) | 6,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 321 |

**Severini Elodia**
Via Giovanni XXIII, 9 • 87010 • Mottafollone • CS
Tel • 347 60 48 070
elodiaseverini@libero.it • www.tenutaseverini.it

## Carolea
**( CALABRIA • CZ )**

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro 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 (%) | 14,2 |
| Acido oleico (%) | 70,9 |
| Acido linoleico (%) | 8,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 218 |

**Azienda Agricola De Lorenzo & C. ss**
Contrada Feudo • 88046 • Lamezia Terme • CZ
Tel • 0968 51065 • 340 86 25 962
info@tesoridelsole.it • www.tesoridelsole.it

## Casaliva
**( TRENTINO ALTO ADIGE • TN )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,8 |
| Acido oleico (%) | 75,0 |
| Acido linoleico (%) | 7,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 290 |

**Agraria Riva del Garda s.c.a.**
Via San Nazzaro, 4 • 38066 • Riva del Garda • TN
Tel • 0464 55 21 33
info@agririva.it • www.agririva.it

## Casaliva
**( TRENTINO ALTO ADIGE • TN )**

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 medio-elevata.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,4 |
| Acido oleico (%) | 75,8 |
| Acido linoleico (%) | 7,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 258 |

**Oliocru Società Agricola s.r.l.**
Via Maso Belli, 1/B • 38066 • Riva del Garda • TN
Tel • 0464 71 53 44 • info@oliocru.it • matteo.tamburini@oliocru.it
rachele.zambelli@oliocru.it • www.oliocru.it

## Cazzinicchia
**( PUGLIA • BA )**

NEW

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. Colore giallo; fluidità media.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,6 |
| Acido oleico (%) | 70,2 |
| Acido linoleico (%) | 11,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 324 |

**Pietrantonio Michele**
Via R. Livatino, 20 • 70010 • Adelfia • BA
Tel • 335 14 40 394
michele.pietrantonio@alice.it

## Cerasuola
**( SICILIA • AG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,2 |
| Acido oleico (%) | 73,9 |
| Acido linoleico (%) | 9,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 246 |

**Costa Girolamo**
Via P. Mascagli, 14 • 92019 • Sciacca • AG
Tel • 388 08 64 656
info@terrecosta.com • www.terrecosta.com

## Cima di Melfi
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,3 |
| Acido oleico (%) | 75,7 |
| Acido linoleico (%) | 7,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 693 |

**Azienda Agricola Maselli**
Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 333 21 32 319
info@oliomaselli.it • www.oliomaselli.it

## Cima di Melfi
**( PUGLIA • BA )**

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 (%) | 10,6 |
| Acido oleico (%) | 77,2 |
| Acido linoleico (%) | 7,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 381 |

**Oleificio Salamida**
Contrada Popoleto, 7 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 4323332 • 388 14 72 362
oleificiosalamida@gmail.com • www.oleificiosalamida.it

## Cima di Melfi
**( PUGLIA • BT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,2 |
| Acido oleico (%) | 76,0 |
| Acido linoleico (%) | 7,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 382 |

**Azienda Agricola Di Niso**
Via G. Amendola, 17 • 76011 • Bisceglie • BT
Tel • 347 83 73 978
info@agricoladiniso.it • www.agricoladiniso.it

## Cima di Mola
**( PUGLIA • BA )**

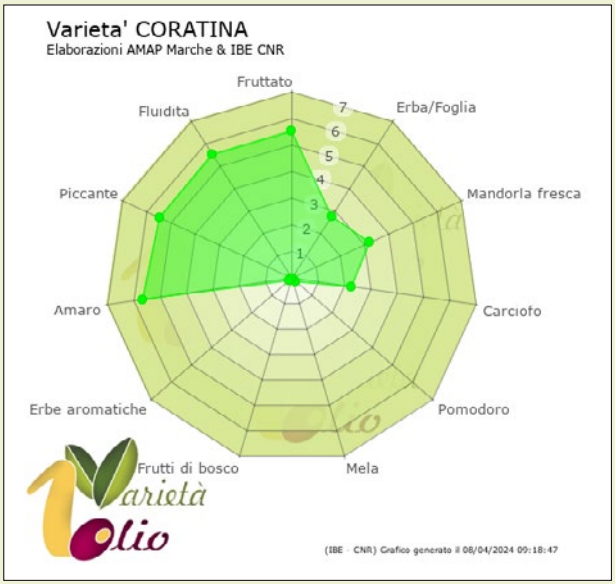
Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di carciofo e frutti di bosco. Colore verde; fluidità medio-elevata.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,3 |
| Acido oleico (%) | 72,7 |
| Acido linoleico (%) | 7,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 542 |

**Oleificio Salamida**
Contrada Popoleto, 7 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 43 23 332 • 388 14 72 362
oleificiosalamida@gmail.com • www.oleificiosalamida.it

# Coratina

La Coratina è la varietà in assoluto più coltivata in Italia e la più rappresentata alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, regala un olio dalle grandi potenzialità, sia a livello compositivo in quanto molto ricco di acido oleico e di polifenoli, sia a livello sensoriale, per le intensità di fruttato, amaro e piccante, con sentori erbacei, di mandorla e carciofo.
Probabilmente nativa dal territorio di Corato dove sono reperibili alcuni esemplari secolari, è diffusa soprattutto in provincia di Bari e BAT. Presenze significative sono rilevate anche nelle provincie pugliesi limitrofe, mentre i tentativi di diffusione in altre regioni italiane ed all'estero soffrono della scarsa capacità di adattamento della varietà ad ambienti diversi da quello di origine.
Pianta di vigoria media, portamento espanso; media sensibilità ai principali parassiti.




Fonte: www.olimonovarietali.it

Produttività elevata e costante, buona resa in olio, con accumulo tardivo.
Frutto di forma ellissoidale, leggermente asimmetrico, dimensioni medie, con lenticelle piccole e numerose; invaiatura tardiva e scalare, dall'apice.

| N. campioni | Acido Oleico (%) | Polifenoli totali (mg/kg) |
|---|---|---|
| 289 | 77,3 | 531 |

## Coratina
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 10,7 |
| Acido oleico (%) | 78,4 |
| Acido linoleico (%) | 6,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 730 |

**Azienda Agricola Donato Conserva**
Via Imbriani, 44 • 70026 • Modugno • BA
Tel • 346 39 44 870
info@oliomimi.com • www.oliomimi.com

## Coratina
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,8 |
| Acido oleico (%) | 77,4 |
| Acido linoleico (%) | 5,9 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 598 |

**Azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone**
Sp. 107 Km 0,200 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 8594360
info@letrecolonne.com • www.letrecolonne.com

## Coratina
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 9,8 |
| Acido oleico (%) | 79,2 |
| Acido linoleico (%) | 6,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 509 |

**Azienda Agricola Leuci**
Contrada Antica del Rosso, snc • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 328 20 94 000
info@agricolaleuci.it • www.agricolaleuci.it

## Coratina
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,9 |
| Acido oleico (%) | 77,1 |
| Acido linoleico (%) | 6,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 631 |

**Azienda Agricola Maselli**
Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 333 21 32 319
info@oliomaselli.it • www.oliomaselli.it

## Coratina
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,2 |
| Acido oleico (%) | 78,5 |
| Acido linoleico (%) | 5,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 590 |

**Azienda Agricola Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s.**
Via S. Daconto, 41 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 3944722 • 348 47 69 603
info@orodirufolo.it • www.orodirufolo.it

## Coratina
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 10,9 |
| Acido oleico (%) | 77,2 |
| Acido linoleico (%) | 6,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 549 |

**Azienda Agricola Randolfi**
Via Piave, 4 • 70033 • Corato • BA
Tel • 347 64 30 737
randolfimaria@gmail.com

## Coratina
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,4 |
| Acido oleico (%) | 77,1 |
| Acido linoleico (%) | 6,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 670 |

**Azienda Agricola Spaccavento Francesco Saverio**
Via Moravia, 31 • 70056 • Molfetta • BA
Tel • 331 60 07 460
info@spaccavento.it • www.spaccavento.it

## Coratina
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,2 |
| Acido oleico (%) | 75,1 |
| Acido linoleico (%) | 6,9 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 557 |

**Suberito Soc. Sempl. Agr. di Sabino e Alessandro Volpe**
Viale delle Mimose, 42 • 70038 • Terlizzi • BA
Tel • 080 3518348 • 340 97 56 881
suberito.societaagricola@gmail.com • www.suberito.it

## Coratina
**( PUGLIA • BR )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,5 |
| Acido oleico (%) | 76,1 |
| Acido linoleico (%) | 6,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 585 |

**Azienda Agricola e Frantoio Di Iaia Massimo**
C.da Montelamorte, sn • 72017 • Ostuni • BR
Tel • 0831 011691 • 339 31 50 153
info@agriolea.it • www.agriolea.it

## Coratina
**( PUGLIA • BT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,1 |
| Acido oleico (%) | 75,8 |
| Acido linoleico (%) | 6,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 538 |

**Azienda Agricola Di Niso**
Via G. Amendola, 17 • 76011 • Bisceglie • BT
Tel • 347 83 73 978
info@agricoladiniso.it • www.agricoladiniso.it

## Coratina
**( PUGLIA • BT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,0 |
| Acido oleico (%) | 76,7 |
| Acido linoleico (%) | 6,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 667 |

**Azienda Agricola Nicola Monterisi**
Via A. Wolfgang Mozart, 140 • 76123 • Andria • BT
Tel • 347 06 25 340
oliomonterisi@gmail.com • www.oliomonterisi.com

## Coratina
**( PUGLIA • BT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,0 |
| Acido oleico (%) | 75,3 |
| Acido linoleico (%) | 8,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 645 |

**Oliolocale Azienda Agricola N.A. Silvana Inguscio**
Via Flavio Gioia, 9 • 73100 • Lecce • LE
Tel • 347 15 46 462
mail@oliolocale.it • www.oliolocale.it

## Coratina
**( PUGLIA • BT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,3 |
| Acido oleico (%) | 72,4 |
| Acido linoleico (%) | 10,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 673 |

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

## Coratina
**( PUGLIA • FG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,6 |
| Acido oleico (%) | 77,0 |
| Acido linoleico (%) | 6,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 497 |

**Fratelli Ferrara Società Agricola Semplice**
Via Piave, 10 • 71121 • Foggia • FG
Tel • 335 35 67 33
fratelliferrarasas@gmail.com • www.fratelli-ferrara.it

## Coratina
**( PUGLIA • FG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 10,6 |
| Acido oleico (%) | 78,3 |
| Acido linoleico (%) | 6,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 644 |

**Azienda agricola Serrilli Pia Gloria**
Contrada Calderoso, snc • 71014 • San Marco in Lamis • FG
Tel • 335 54 10 440
info@serrilli.com

## Coratina
**( BASILICATA • MT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 10,8 |
| Acido oleico (%) | 78,0 |
| Acido linoleico (%) | 6,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 604 |

**Azienda Agricola Vincenzo Marvulli**
Via Dante, 9 • 75100 • Matera • MT
Tel • 338 60 79 006
giovanni.marvulli@yahoo.it

## Coratina
**( CALABRIA • CZ )**

Fruttato medio, decisamente 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 medio-elevata.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 10,8 |
| Acido oleico (%) | 76,7 |
| Acido linoleico (%) | 7,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 497 |

**Azienda Agricola De Lorenzo & C. ss**
Contrada Feudo • 88046 • Lamezia Terme • CZ
Tel • 096 851065 • 340 86 25 962
info@tesoridelsole.it • www.tesoridelsole.it

## Coroncina
**( MARCHE • AP )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,9 |
| Acido oleico (%) | 71,6 |
| Acido linoleico (%) | 9,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 356 |

**Società Agricola Aleandri Paola e Tiziano**
Via F.lli Cervi, 34 • 63073 • Offida • AP
Tel • 339 82 30 594
olioaleandri@tiscali.it • www.olioaleandri.it

## Coroncina
**( MARCHE • MC )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,2 |
| Acido oleico (%) | 71,8 |
| Acido linoleico (%) | 8,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 596 |

**Azienda Agraria I Tre Filari**
Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC
Tel • 360 622952
itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Crognalegna (Crognale)
**( ABRUZZO • CH )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,7 |
| Acido oleico (%) | 77,4 |
| Acido linoleico (%) | 6,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 477 |

**Azienda Agricola Tommaso Masciantonio**
Contrada Caprafico, 35 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0871 89 74 57 • 347 33 20 228
info@trappetodicaprafico.com • www.trappetodicaprafico.com

## Cucco
**( ABRUZZO • CH )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,9 |
| Acido oleico (%) | 73,0 |
| Acido linoleico (%) | 7,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 348 |

**Azienda Agricola Iacovella Davide**
Via Strada per Villamagna, 9/A • 66100 • Chieti • CH
Tel • 328 53 39 472
info@agricolaiacovella.it • www.agricolaiacovella.it

## Cucco
**( ABRUZZO • CH )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,9 |
| Acido oleico (%) | 76,4 |
| Acido linoleico (%) | 6,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 391 |

**Azienda Agricola Tommaso Masciantonio**
Contrada Caprafico, 35 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0871 89 74 57 • 347 33 20 228
info@trappetodicaprafico.com • www.trappetodicaprafico.com

## Dritta
**( ABRUZZO • PE )**

Fruttato medio-leggero, 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 (%) | 14,6 |
| Acido oleico (%) | 71,2 |
| Acido linoleico (%) | 8,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 481 |

**Azienda Agricola Delia Orsini**
Contrada Fontemaggio, 7 • 65014 • Loreto Aprutino • PE
Tel • 085 82 91 239 • 347 78 92 882
extravergineorsini@gmail.com • www.extravergineorsini.it

## Frantoio
**( TOSCANA • FI )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,9 |
| Acido oleico (%) | 72,5 |
| Acido linoleico (%) | 8,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 551 |

**Fattoria Ramerino Soc. Agr. SRL**
Via Roma, 404 • 50012 • Bagno a Ripoli • FI
Tel • 055 63 15 20
info@fattoriaramerino.it • www.fattoriaramerino.it

## Frantoio
**( TOSCANA • FI )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 15,5 |
| Acido oleico (%) | 72,0 |
| Acido linoleico (%) | 7,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 639 |

**Miciolo - I Greppi di Silli**
Via Vallacchio, 17/B • 50026 • San Casciano in Val di Pesa • FI
Tel • 055 82 17 956 • 335 54 31 032
igreppidisilli@gmail.com • www.igreppidisilli.it

## Frantoio
**( TOSCANA • GR )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,9 |
| Acido oleico (%) | 70,3 |
| Acido linoleico (%) | 9,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 639 |

**Azienda Agricola Valerio Sammuri**
Via dei Montini, 29 • 58036 • Roccastrada • GR
Tel • 338 93 34 467
valerio.sammuri@gmail.com

## Frantoio
**( UMBRIA • PG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,4 |
| Acido oleico (%) | 74,7 |
| Acido linoleico (%) | 7,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 419 |

**CM Srl**
Via Osteria San Martino, 31/C - Agello • 06063 • Perugia • PG
Tel • 075 8244790 • 328 89 89 791
cm@centumbrie.com • www.centumbrie.com

## Gentile di Chieti
**( ABRUZZO • CH )**

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; fluidità media.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,2 |
| Acido oleico (%) | 71,8 |
| Acido linoleico (%) | 8,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 513 |

**Azienda Agricola Iacovella Davide**
Via Strada per Villamagna, 9/A • 66100 • Chieti • CH
Tel • 328 53 39 472
info@agricolaiacovella.it • www.agricolaiacovella.it

## Gentile di Chieti
**( ABRUZZO • CH )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,6 |
| Acido oleico (%) | 71,5 |
| Acido linoleico (%) | 8,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 200 |

**Az. Agr. La Selvotta**
Via Buonanotte, 10 • 66054 • Vasto • CH
Tel • 0873 80 16 53 • 335 81 54 427
info@laselvotta.it • www.laselvotta.it

## Gentile di Larino
**( MOLISE • CB )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 10,8 |
| Acido oleico (%) | 77,9 |
| Acido linoleico (%) | 6,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 612 |

**Azienda Agricola Andrea Caterina**
Corso Matteotti, 18 • 86049 • Ururi • CB
Tel • 338 25 51 624
andrea.caterina@gmail.com • www.oliocaterina.com

## Gentile di Larino
**( MOLISE • CB )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,7 |
| Acido oleico (%) | 70,3 |
| Acido linoleico (%) | 9,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 424 |

**Azienda Agricola Glave Giacinto Di Luigi**
Contrada Vigne, 5 • 86049 • Ururi • CB
Tel • 346 37 34 757
glavejack@outlook.it • www.aziendaagricolaterredelgusto.it

## Gentile di Mafalda
**( MOLISE • CB )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 19,2 |
| Acido oleico (%) | 62,1 |
| Acido linoleico (%) | 12,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 306 |

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

## Grignan
**( PIEMONTE • AL )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,4 |
| Acido oleico (%) | 75,3 |
| Acido linoleico (%) | 6,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 447 |

**Azienda Agricola Oliviera di Anita Casamento**
Regione Abbà, 15 • 15030 • Olivola • AL
Tel • 335 80 86 656
oliviera@oliomonferrato.it • www.oliomonferrato.it

## Intosso
**( ABRUZZO • CH )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,9 |
| Acido oleico (%) | 72,9 |
| Acido linoleico (%) | 9,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 316 |

**Az. Agr. Sapori della Majella di Imbastaro Domenico**
C.da Fiorentini, 7 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0872 982836 • 347 12 83 848
info@saporidellamajella.it • www.saporidellamajella.it

## Intosso
**( ABRUZZO • CH )**

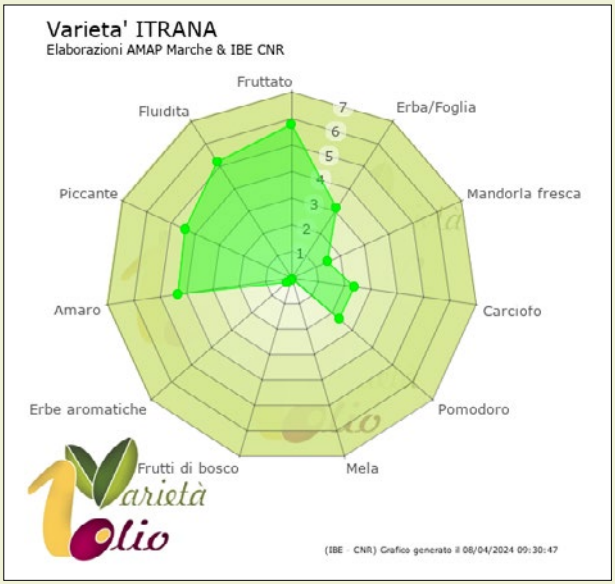
Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di carciofo e pomodoro. Colore tendenzialmente verde; fluidità medio-elevata.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,4 |
| Acido oleico (%) | 76,4 |
| Acido linoleico (%) | 6,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 367 |

**Azienda Agricola Tommaso Masciantonio**
Contrada Caprafico, 35 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0871 89 74 57 • 347 33 20 228
info@trappetodicaprafico.com • www.trappetodicaprafico.com

# Itrana

Diffusa in Lazio, soprattutto in provincia di Latina.
Albero di media vigoria, a portamento tendenzialmente assurgente.
Entrata in produzione delle piante intermedia. Produttività medio-elevata e abbastanza costante.
Mediamente tollerante al freddo; media sensibilità all'occhio di pavone, alla mosca ed alla rogna.
Frutto di dimensione medio-grande, forma ovale; invaiatura tardiva e scalare; colore dal verde scuro, con lenticelle evidenti, al violaceo; consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate; resa in olio media, con inolizione tardiva.
Un olio dal fruttato intenso, elevato contenuto in acido oleico, medio in polifenoli.
Grazie al rapporto polpa/nocciolo elevato, viene utilizzata anche per mensa (Oliva di Gaeta) con una raccolta che si prolunga fino al mese di marzo.
Le "olive di Gaeta" vengono preparate 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.




Fonte: www.olimonovarietali.it

(Foto Cosmo di Russo)

| N. campioni | Acido Oleico (%) | Polifenoli totali (mg/kg) |
|---|---|---|
| 188 | 76,7 | 353 |

## Itrana
**( LAZIO • LT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,1 |
| Acido oleico (%) | 73,5 |
| Acido linoleico (%) | 7,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 515 |

**Azienda Agricola Alfredo Cetrone**
Via Consolare Frasso, 5800 • 04010 • Sonnino • LT
Tel • 0773 94 90 08 • 348 89 18 518
info@cetrone.it • www.cetrone.it

## Itrana
**( LAZIO • LT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,6 |
| Acido oleico (%) | 73,5 |
| Acido linoleico (%) | 8,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 402 |

**Cosmo Di Russo Az. Agricola**
Via Pontone, snc • 04024 • Gaeta • LT
Tel • 0771 462201 • 327 74 40 969
dirussocosmo@yahoo.it • www.cosmodirusso.com

## Itrana
**( LAZIO • LT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,6 |
| Acido oleico (%) | 76,2 |
| Acido linoleico (%) | 5,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 344 |

**De Gregoris Gregorio**
Via Madonnella, 19 • 01010 • Sonnino • LT
Tel • 349 14 67 085
gregoriodegregoris71@gmail.com • www.olitrana.it

## Itrana
**( LAZIO • LT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,2 |
| Acido oleico (%) | 73,0 |
| Acido linoleico (%) | 7,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 232 |

**Azienda Agricola Molino 7Cento SS**
Contrada Sant'Angelo, 36 • 04010 • Cori • LT
Tel • 069 677642 • 347 53 92 723
alessandro.moro@molino7cento.it • www.molino7cento.it

## Itrana
**( LAZIO • LT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,2 |
| Acido oleico (%) | 70,9 |
| Acido linoleico (%) | 10,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 350 |

**VitaNova**
Via Pagnano, 21 • 04023 • Formia • LT
Tel • 329 64 43 081
info@vitanova.bio • www.vitanova.bio

## Lea
**( MARCHE • AP )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,9 |
| Acido oleico (%) | 72,2 |
| Acido linoleico (%) | 8,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 227 |

**Olive Gregori Soc. Agr. Semplice**
Via Lugugnano, 26 • 63068 • Montalto delle Marche • AP
Tel • 351 81 90 640
info@olivegregori.it • www.olivegregori.it

## Leccino
**( ABRUZZO • PE )**

Fruttato medio, 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 con riflessi gialli; fluidità elevata.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 15,1 |
| Acido oleico (%) | 71,8 |
| Acido linoleico (%) | 8,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 332 |

**Soc. Agricola Giardini di Giulio**
Via Municipio, 20 • 65028 • Tocco di Casauria • PE
Tel • 338 82 59 016
stefanodigiulio@live.com • www.giardinidigiulio.com

## Leccino
**( MARCHE • AN )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,0 |
| Acido oleico (%) | 75,2 |
| Acido linoleico (%) | 7,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 338 |

**Oleificio F.lli Mosci snc**
Via Montelatiere, 32/A • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 0731 26 79 29 • 340 59 75 370
oleificio.oroantico@virgilio.it • www.oleificiooroantico.com

## Leccino
**( MARCHE • MC )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,9 |
| Acido oleico (%) | 72,9 |
| Acido linoleico (%) | 7,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 728 |

**Murola Ing. Teodoro Bonati 1724 Srl SA**
C.da Villamagna, 9 • 62010 • Urbisaglia • MC
Tel • 0733 506843
info@murola.it; selene@murola.it • www.murola.it

## Leccino
**( MARCHE • PU )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,2 |
| Acido oleico (%) | 73,1 |
| Acido linoleico (%) | 8,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 372 |

**Casamurata Società Agricola**
C.da Valdiveltrica, 21 • 61040 • Mondavio • PU
Tel • 338 88 67 475
info@casamurata.it • www.duecontrade.it

## Leccino
**( MARCHE • PU )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,6 |
| Acido oleico (%) | 74,4 |
| Acido linoleico (%) | 9,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 248 |

**Azienda Agricola Venturini Antonio**
C.da Montericco, 18 • 61040 • Mondavio • PU
Tel • 335 26 71 53
toni.venturini@gmail.com • www.duecontrade.it

## Leccino
**( 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. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 15,3 |
| Acido oleico (%) | 70,0 |
| Acido linoleico (%) | 9,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 419 |

**Azienda Agricola Serrilli Pia Gloria**
Contrada Calderoso, snc • 71014 • San Marco in Lamis • FG
Tel • 335 54 10 440
info@serrilli.com

## Leccio del Corno
**( TOSCANA • GR )**

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 tendenzialmente verde; fluidità media.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,8 |
| Acido oleico (%) | 72,1 |
| Acido linoleico (%) | 8,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 507 |

**Società Agricola SRL Fattoria La Maliosa**
S.R. Maremmana, 74 N. 55000 • 58017 • Pitigliano • GR
Tel • 327 18 60 416
info@fattorialamaliosa.it • www.fattorialamaliosa.it

## Maurino
**( LAZIO • VT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,8 |
| Acido oleico (%) | 71,9 |
| Acido linoleico (%) | 8,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 455 |

**Boni Francesca**
Strada Poggio Montano, 34 • 01019 • Vetralla • VT
Tel • 0761 47 76 86
francesca@oliotraldi.com • www.oliotraldi.com

## Mignola
**( MARCHE • AN )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,3 |
| Acido oleico (%) | 70,7 |
| Acido linoleico (%) | 9,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 423 |

**A.F.M. Az. Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca**
Via Agraria, 37 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 333 56 11 113
paola@lolinda.it • www.lolinda.it

## Mignola
**( MARCHE • MC )**

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

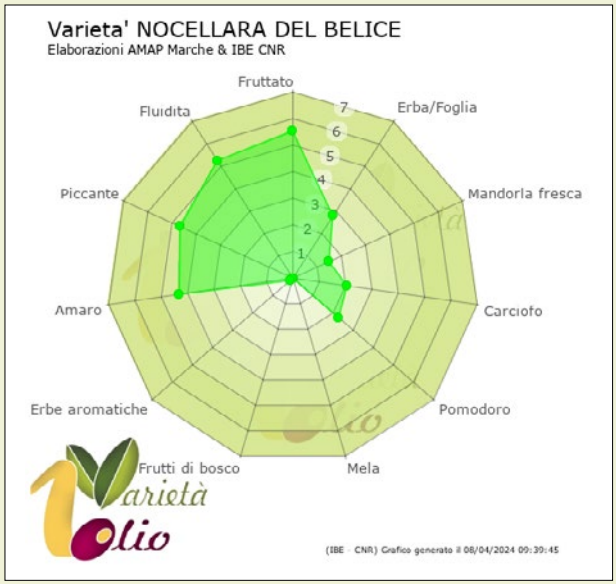
| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 15,8 |
| Acido oleico (%) | 67,9 |
| Acido linoleico (%) | 10,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 493 |

**Azienda Agraria I Tre Filari**
Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC
Tel • 360 622952
itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

# Nocellara del Belice

Varietà siciliana coltivata soprattutto in provincia di Trapani, con massima concentrazione nei comuni olivati della Valle del Belice.
Oliva di forma sferica, dimensioni medio-grandi, con due rilievi longitudinali che la dividono in parti disuguali, da renderla simile ad una noce quando il frutto è completamente sviluppato (per questo il nome Nocellara); il colore passa dal verde intenso al rosso vinoso a maturazione.
Le olive di Nocellara del Belice destinate al consumo da mensa vengono raccolte a mano nei mesi di settembre e ottobre, lavorate e conservate lo stesso giorno della raccolta per mantenere il massimo della qualità. Le olive vengono dapprima "cernite" (cioè vengono separate da impurità come terra, rametti e foglie), poi lavate e calibrate (selezionate in base al calibro). Quindi vengono utilizzate tal quali oppure incise, schiacciate e/o denocciolate per poi essere conservate.
Generalmente si utilizzano tre diversi tipi di conservazione:
- **sistema al naturale come da tradizione** (piacevolmente amarognole);
- **sistema sivigliano** (semidolce);
- **sistema castelvetrano o alla soda** (dolce).

| N. campioni | Acido Oleico (%) | Polifenoli totali (mg/kg) |
|---|---|---|
| 110 | 72,7 | 305 |




Fonte: www.olimonovarietali.it

## Moraiolo
**( TOSCANA • FI )**

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. 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 (%) | 14,2 |
| Acido oleico (%) | 71,6 |
| Acido linoleico (%) | 9,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 387 |

**Azienda Agricola La Gramigna di Renata Conti**
Via di Gricigliano, 43 • 50065 • Pontassieve • FI
Tel • 329 05 34 213
lagramigna@gmail.com • www.gramignabio.com

## Nocellara del Belice
**( SICILIA • AG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,4 |
| Acido oleico (%) | 72,2 |
| Acido linoleico (%) | 8,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 290 |

**Azienda Agricola Di Mino Francesco**
Viale della Vittoria, 145 • 92100 • Agrigento • AG
Tel • 0922 21 056 • 338 19 95 083
olio.scintilia@oliodimino.it • www.oliodimino.it

## Nocellara del Belice
**( SICILIA • AG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,5 |
| Acido oleico (%) | 69,5 |
| Acido linoleico (%) | 10,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 204 |

**Costa Girolamo**
Via P. Mascagli, 14 • 92019 • Sciacca • AG
Tel • 388 08 64 656
info@terrecosta.com • www.terrecosta.com

## Nocellara del Belice
**( SICILIA • CT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,9 |
| Acido oleico (%) | 70,8 |
| Acido linoleico (%) | 10,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 393 |

**Vincenzo Signorelli & Partners**
Via V. Brancati, 4/C • 95030 • Nicolosi • CT
Tel • 335 68 89 498
esignorelli@mac.com • www.enzosignorelli.wordpress.com

## Nocellara del Belice
**( SICILIA • TP )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,6 |
| Acido oleico (%) | 71,2 |
| Acido linoleico (%) | 9,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 359 |

**Azienda Agricola Lombardo**
Via Regina Elena, 22 • 91021 • Campobello di Mazara • TP
Tel • 0924 48368 • 360 655968
info@aziendaagricolalombardo.it • www.aziendaagricolalombardo.it

## Nocellara del Belice
**( PUGLIA • BA )**

Fruttato 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 medio-bassa.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,4 |
| Acido oleico (%) | 69,1 |
| Acido linoleico (%) | 9,9 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 295 |

**Costantino Solimando**
Contrada Vagone, 340/A • 70043 • Monopoli • BA
Tel • 338 22 57 208
info@oliosolimando.it • www.oliosolimando.it

## Nocellara Etnea
**( SICILIA • CT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 16,8 |
| Acido oleico (%) | 64,7 |
| Acido linoleico (%) | 13,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 388 |

**Etna Island Srl**
Via A. Manzoni, 2/A • 95030 • Nicolosi • CT
Tel • 348 28 88 223 • 338 15 99 247
peppelongo11@gmail.com

## Nocellara Etnea
**( SICILIA • CT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,2 |
| Acido oleico (%) | 69,5 |
| Acido linoleico (%) | 11,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 460 |

**Vincenzo Signorelli & Partners**
Via V. Brancati, 4/C • 95030 • Nicolosi • CT
Tel • 335 68 89 498
esignorelli@mac.com • www.enzosignorelli.wordpress.com

## Ogliarola Barese
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,3 |
| Acido oleico (%) | 73,7 |
| Acido linoleico (%) | 7,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 539 |

**Azienda Agricola Donato Conserva**
Via Imbriani, 44 • 70026 • Modugno • BA
Tel • 346 39 44 870
info@oliomimi.com • www.oliomimi.com

## Ogliarola Barese
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,9 |
| Acido oleico (%) | 73,6 |
| Acido linoleico (%) | 7,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 473 |

**Azienda Agricola Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s.**
Via S. Daconto, 41 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 3944722 • 348 47 69 603
info@orodirufolo.it • www.orodirufolo.it

## Ogliarola del Bradano
**( BASILICATA • MT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 10,9 |
| Acido oleico (%) | 76,9 |
| Acido linoleico (%) | 7,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 588 |

**Oliveti Ritrovati Soc. Coop.**
Viale Italia, 24 • 75160 • Matera • MT
Tel • 339 37 92 491
olivetiritrovatimatera@gmail.com

## Ogliarola del Bradano
**( BASILICATA • MT )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,7 |
| Acido oleico (%) | 73,0 |
| Acido linoleico (%) | 8,9 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 612 |

**Azienda Agricola Vincenzo Marvulli**
Via Dante, 9 • 75100 • Matera • MT
Tel • 338 60 79 006
giovanni.marvulli@yahoo.it

## Ogliarola Garganica
**( PUGLIA • FG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,3 |
| Acido oleico (%) | 71,2 |
| Acido linoleico (%) | 9,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 556 |

**Azienda Agricola Serrilli Pia Gloria**
Contrada Calderoso, snc • 71014 • San Marco in Lamis • FG
Tel • 335 54 10 440
info@serrilli.com

## Ogliarola Salentina
**( PUGLIA • BR )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 17,1 |
| Acido oleico (%) | 67,5 |
| Acido linoleico (%) | 9,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 502 |

**Azienda Agricola e Frantoio Di Iaia Massimo**
C.da Montelamorte, sn • 72017 • Ostuni • BR
Tel • 0831 011691 • 339 31 50 153
info@agriolea.it • www.agriolea.it

## Ogliarola Salentina
**( PUGLIA • BR )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 16,9 |
| Acido oleico (%) | 66,1 |
| Acido linoleico (%) | 10,9 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 611 |

**Fraternità Monastica di Bose**
C.da Lamacavallo, snc • 72017 • Ostuni • BR
Tel • 0831 304390 • 351 60 75 492
ostuni@monasterodibose.it • www.boseostuni.it • www.agribose.it

## Oliva Rossa
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,4 |
| Acido oleico (%) | 75,4 |
| Acido linoleico (%) | 8,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 341 |

**Oleificio Salamida**
Contrada Popoleto, 7 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 4323332 • 388 14 72 362
oleificiosalamida@gmail.com • www.oleificiosalamida.it

## Oliva Rossa (Circella)
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,0 |
| Acido oleico (%) | 73,3 |
| Acido linoleico (%) | 7,9 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 635 |

**Azienda Agricola Maselli**
Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 333 21 32 319
info@oliomaselli.it • www.oliomaselli.it

## Olivastro di Bucchianico
**( ABRUZZO • CH )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,6 |
| Acido oleico (%) | 73,4 |
| Acido linoleico (%) | 8,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 364 |

**Azienda Agricola Iacovella Davide**
Via Strada per Villamagna, 9/A • 66100 • Chieti • CH
Tel • 328 53 39 472
info@agricolaiacovella.it • www.agricolaiacovella.it

## Olivotto
**( LIGURIA • SV )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 16,2 |
| Acido oleico (%) | 61,1 |
| Acido linoleico (%) | 17,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 262 |

**Olio Pedro di Musso Chiara**
Via Santa Concezione, 67 - Frazione Ranzi • 17027
Pietra Ligure • SV
Tel • 329 98 36 498 • info@oliopedro.it • www.oliopedro.it

## Orbetana
**( MARCHE • AN )**

Fruttato intenso, 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 medio-elevata.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 16,0 |
| Acido oleico (%) | 61,1 |
| Acido linoleico (%) | 17,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 239 |

**A.F.M. Az. Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca**
Via Agraria, 37 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 333 56 11 113
paola@lolinda.it • www.lolinda.it

## Orbetana
**( MARCHE • MC )**

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo 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 (%) | 16,4 |
| Acido oleico (%) | 63,9 |
| Acido linoleico (%) | 14,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 265 |

**Azienda Agraria I Tre Filari**
Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC
Tel • 360 62 29 52
itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Ortice
**( CAMPANIA • BN )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,5 |
| Acido oleico (%) | 72,2 |
| Acido linoleico (%) | 8,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 364 |

**Frantoio Romano**
Via Candele (Ex Via Staglio) • 82030 • Ponte • BN
Tel • 0824 874332 • 339 57 42 717 • info@frantoioromano.it
frantoioromano@libero.it • www.frantoioromano.it

## Ortolana
**( CAMPANIA • BN )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,1 |
| Acido oleico (%) | 68,0 |
| Acido linoleico (%) | 12,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 266 |

**Frantoio Romano**
Via Candele (Ex Via Staglio) • 82030 • Ponte • BN
Tel • 0824 874332 • 339 5742717 • info@frantoioromano.it
frantoioromano@libero.it • www.frantoioromano.it

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,5 |
| Acido oleico (%) | 71,5 |
| Acido linoleico (%) | 9,9 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 377 |

**Agricola De Cesare S.R.L.**
Via Casalvecchio km 1,500 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 393264 • 335 78 73 800
frantoio@agricoladecesare.it • www.maulivo.com

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

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 (%) | 14,9 |
| Acido oleico (%) | 65,7 |
| Acido linoleico (%) | 14,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 206 |

**Agricola Piano Srl**
Via S. Canzio, 18 • 71011 • Apricena • FG
Tel • 0882 605111 • 349 39 50 096
info@agricolapiano.com • www.agricolapiano.com

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

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 (%) | 13,3 |
| Acido oleico (%) | 71,8 |
| Acido linoleico (%) | 9,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 218 |

**Agridea Vallillo srl**
Via Casale Defensa • 71010 • Serracapriola • FG
Tel • 088 2682565 • 388 34 56 472
info@vallillo.it • www.vallillo.com

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

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 verde con riflessi gialli; fluidità media.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,1 |
| Acido oleico (%) | 69,7 |
| Acido linoleico (%) | 10,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 310 |

**Angeloro Domenico**
Via Villaglori, 45 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 386047 • 328 13 49 411
angelorodomenico@tiscali.it • www.domlouis.it

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

Fruttato medio, decisamente 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 media.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,4 |
| Acido oleico (%) | 72,1 |
| Acido linoleico (%) | 9,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 412 |

**Azienda Agricola Giarnetti di Giarnetti Giuseppe**
Via Generale Lippi, 7 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 386220 • 329 43 46 906
info@oliogiarnetti.it • www.oliogiarnetti.it

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,0 |
| Acido oleico (%) | 69,9 |
| Acido linoleico (%) | 10,9 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 291 |

**Agribiologica Costantino**
Via Gianni Rodari, 15 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 347 87 89 104
verdeoroevo@gmail.com • www.verdeoroevo.com

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,6 |
| Acido oleico (%) | 72,6 |
| Acido linoleico (%) | 8,9 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 472 |

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

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,9 |
| Acido oleico (%) | 70,7 |
| Acido linoleico (%) | 10,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 350 |

**Mio Padre è un Albero di Lidia Antonacci**
Via Ariosto, 12 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 339 50 80 618
info@miopadreeunalbero.it • www.miopadreeunalbero.it

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,9 |
| Acido oleico (%) | 70,4 |
| Acido linoleico (%) | 10,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 389 |

**Olivieri srl Società Agricola**
Il Vicoletto Piazza Vecchia, 10 • 71039 • Roseto Valfortore • FG
Tel • 329 85 13 089
info@olivieri-srl.com • www.olivieri-srl.com

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 15,3 |
| Acido oleico (%) | 68,4 |
| Acido linoleico (%) | 11,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 333 |

**Podere Serraglio S.R.L. Società Agricola**
Piazza Cavallotti, 1 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 0882 37 48 42 • 349 71 72 625
info@podereserraglio.it • www.podereserraglio.it

## Peranzana
**( PUGLIA • FG )**

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 (%) | 14,9 |
| Acido oleico (%) | 70,7 |
| Acido linoleico (%) | 9,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 480 |

**Verde è Rubino di Daniela Bubba**
Via San Giuseppe, 18 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 349 5593531
verdeerubino@gmail.com • www.verderubino.it

## Peranzana
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,7 |
| Acido oleico (%) | 71,3 |
| Acido linoleico (%) | 9,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 410 |

**Azienda Agricola De Carlo Sas**
Vai XXIV Maggio, 54/B • 70020 • Bitritto • BA
Tel • 080 630767
info@oliodecarlo.com • www.oliodecarlo.com

## Peranzana
**( MARCHE • AN )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,4 |
| Acido oleico (%) | 69,9 |
| Acido linoleico (%) | 10,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 241 |

**Oleificio F.lli Mosci snc**
Via Montelatiere, 32/A • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 0731 26 79 29 • 340 59 75 370
oleificio.oroantico@virgilio.it • oleificiooroantico.com

## Peranzana
**( MOLISE • CB )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,0 |
| Acido oleico (%) | 71,5 |
| Acido linoleico (%) | 10,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 280 |

**Azienda Agricola Andrea Caterina**
Corso Matteotti, 18 • 86049 • Ururi • CB
Tel • 338 2551624
andrea.caterina@gmail.com • www.oliocaterina.com

## Peranzana
**( MOLISE • CB )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,4 |
| Acido oleico (%) | 71,2 |
| Acido linoleico (%) | 9,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 418 |

**Marina Colonna Soc. Coop. Srl**
C.da Bosco Pontoni • 86046 • San Martino in Pensilis • FG
Tel • 0875 603009 • 348 2480073 • info@marinacolonna.it
marketing@marinacolonna.it • www.marinacolonna.it

## Peranzana
**( PIEMONTE • TO )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,7 |
| Acido oleico (%) | 75,3 |
| Acido linoleico (%) | 6,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 340 |

**Società Agricola Agriforest ss di G. Bosio**
Via Avigliana, 37 • 10040 • Almese • TO
Tel • 329 7503934
bosio.giuliano10@gmail.com • www.baratuciat.com

## Piantone di Mogliano
**( MARCHE • AN )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,3 |
| Acido oleico (%) | 73,7 |
| Acido linoleico (%) | 7,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 508 |

**Montecappone SARL**
Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 0731 20 57 61 • 333 29 78 870
info@montecappone.com • www.montecappone.com

## Piantone di Mogliano
**( MARCHE • MC )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,4 |
| Acido oleico (%) | 72,7 |
| Acido linoleico (%) | 8,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 468 |

**Azienda Agraria I Tre Filari**
Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC
Tel • 360 622952
itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Piantone di Mogliano
**( MARCHE • MC )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,3 |
| Acido oleico (%) | 71,2 |
| Acido linoleico (%) | 7,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 624 |

**Murola Ing. Teodoro Bonati 1724 Srl SA**
C.da Villamagna, 9 • 62010 • Urbisaglia • MC
Tel • 0733 506843
info@murola.it • selene@murola.it • www.murola.it

## Picholine
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,3 |
| Acido oleico (%) | 69,9 |
| Acido linoleico (%) | 10,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 483 |

**Costantino Solimando**
Contrada Vagone, 340/A • 70043 • Monopoli • BA
Tel • 338 22 57 208
info@oliosolimando.it • www.oliosolimando.it

## Provenzale
**( PUGLIA • FG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,1 |
| Acido oleico (%) | 70,3 |
| Acido linoleico (%) | 9,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 357 |

**Agridea Vallillo srl**
Via Casale Defensa • 71010 • Serracapriola • FG
Tel • 088 2682565 • 388 34 56 472
info@vallillo.it • www.vallillo.com

## Quercetano
**( TOSCANA • MS )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,1 |
| Acido oleico (%) | 76,6 |
| Acido linoleico (%) | 6,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 180 |

**Elaia - Produttore Petacco Emilio**
Via Seravezza, 676 • 55047 • Seravezza • LU
Tel • 338 28 95 008
presidenteelaia@gmail.com

## Racioppella
**( CAMPANIA • BN )**

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

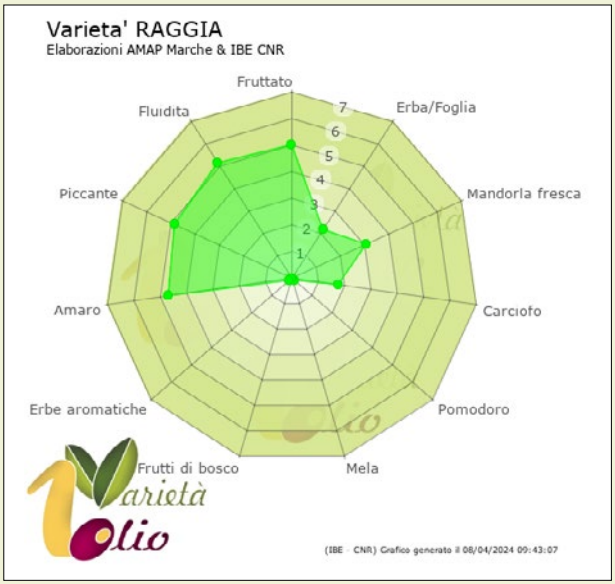
| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,9 |
| Acido oleico (%) | 66,2 |
| Acido linoleico (%) | 13,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 259 |

**Frantoio Romano**
Via Candele (Ex Via Staglio) • 82030 • Ponte • BN
Tel • 0824 874332 • 339 57 42 717 • info@frantoioromano.it
frantoioromano@libero.it • www.frantoioromano.it

# Raggia

"Parente" stretto del Frantoio, la Raggia è storicamente presente nelle Marche; definita "Raja" o "Mandolina" per il netto sentore di mandorla verde nell'olio, è diffusa in particolare nella collina litoranea della provincia di Ancona; andando verso l'interno viene sostituita da Rosciola Colli Esini e Mignola, meno sensibili al freddo.

Pianta di vigoria elevata, a portamento espanso, chioma ramificata e disordinata; sensibile a rogna, freddo e occhio di pavone. Produttività elevata e piuttosto costante; resa in olio medio-elevata, inolizione preoce. Frutto di medie dimensioni, forma ovale, allungata e asimmetrica, colore dal verde-chiaro con lenticelle appena evidenti, al nero-violaceo più o meno intenso; invaiatura tardiva e scalare.




Fonte: www.olimonovarietali.it

Olio dal fruttato medio-intenso, con toni erbacei e un sentore prevalente di mandorla fresca, accompagnato da sfumature di carciofo; equilibrate note di amaro e piccante; medio-elevato contenuto in acido oleico e in polifenoli totali.

| N. campioni | Acido Oleico (%) | Polifenoli totali (mg/kg) |
|---|---|---|
| 129 | 74,5 | 484 |

## Raggia
**( MARCHE • AN )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 16,5 |
| Acido oleico (%) | 68,4 |
| Acido linoleico (%) | 9,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 470 |

**Frantoio Brignoni di Brignoni Alice**
Via G. Branca, 9 • 60013 • Corinaldo • AN
Tel • 071 79 76 184 • 334 28 74 763
info@frantoiobrignoni.com • www.frantoiobrignoni.it

## Raggia
**( MARCHE • AN )**

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 verde con riflessi gialli; fluidità media.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,9 |
| Acido oleico (%) | 73,7 |
| Acido linoleico (%) | 7,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 409 |

**Montecappone SARL**
Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 0731 20 57 61 • 333 2978870
info@montecappone.com • www.montecappone.com

## Raggia
**( MARCHE • FM )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,6 |
| Acido oleico (%) | 73,7 |
| Acido linoleico (%) | 8,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 578 |

**Azienda Agricola Pacioni Barbara**
Contrada Guazzetti, snc • 63812 • Montegranaro • FM
Tel • 328 36 46 011
info@ilfrantoiodelpiceno.it

## Raggia
**( MARCHE • MC )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,9 |
| Acido oleico (%) | 69,7 |
| Acido linoleico (%) | 10,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 577 |

**Azienda Agraria I Tre Filari**
Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC
Tel • 360622952
itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Raggiola
**( MARCHE • PU )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,5 |
| Acido oleico (%) | 73,4 |
| Acido linoleico (%) | 8,4 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 496 |

**Società Agricola La Collina delle Fate Srl**
Via G. Giganti, 66 • 61034 • Fossombrone • PU
Tel • 0721 726334
info@collinadellefate.com • www.collinadellefate.com

## Raggiola
**( MARCHE • PU )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,7 |
| Acido oleico (%) | 70,1 |
| Acido linoleico (%) | 9,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 397 |

**Azienda Agricola Venturini Antonio**
C.da Montericco, 18 • 61040 • Mondavio • PU
Tel • 335 26 71 53
toni.venturini@gmail.com • www.duecontrade.it

## Raggiola
**( UMBRIA • PG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,1 |
| Acido oleico (%) | 75,2 |
| Acido linoleico (%) | 7,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 445 |

**Società Agricola Poetìa SS**
Via dei Cerasoli, 13 • 06063 • Magione • PG
Tel • 347 7033808 • 347 7221507
info@poetia.it • www.poetia.it

## Ravece
**( CAMPANIA • AV )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 13,5 |
| Acido oleico (%) | 72,6 |
| Acido linoleico (%) | 8,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 387 |

**Azienda Agricola Case D'Alto**
Via Piave, 1 • 83035 • Grottaminarda • AV
Tel • 339 70 00 779
casedalto@gmail.com • www.casedalto.it

## Salella
**( CAMPANIA • SA )**

Fruttato medio, di tipo verde, 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 (%) | 16,4 |
| Acido oleico (%) | 64,1 |
| Acido linoleico (%) | 14,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 189 |

**Società Agricola I Moresani**
Loc. Moresani • 84040 • Casalvelino • SA
Tel • 347 86 05 586
gino.fedullo@gmail.com • www.agriturismoimoresani.com

## Sant'Agostino
**( PUGLIA • BT )**

NEW

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,6 |
| Acido oleico (%) | 71,3 |
| Acido linoleico (%) | 8,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 431 |

**Oliolocale Azienda Agricola N.A. Silvana Inguscio**
Via Flavio Gioia, 9 • 73100 • Lecce • LE
Tel • 347 15 46 462
mail@oliolocale.it • www.oliolocale.it

## Semidana
**( SARDEGNA • OR )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 15,0 |
| Acido oleico (%) | 66,9 |
| Acido linoleico (%) | 12,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 409 |

**Impresa Agricola Dr. Franco Ledda**
Via La Maddalena, 3 • 09170 • Oristano • OR
Tel • 338 16 89 897
leddafranc@tiscali.it • www.francoledda.com

## Semidana
**( SARDEGNA • OR )**

Fruttato medio, decisamente 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 (%) | 14,5 |
| Acido oleico (%) | 68,7 |
| Acido linoleico (%) | 10,8 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 282 |

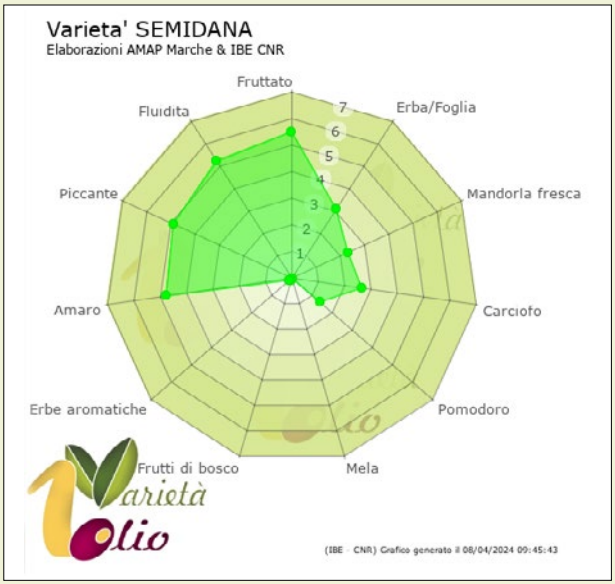
**Az. Agr. Orru Antonella Anna Maria**
Loc. Cuccuru Ajò • 09070 • Siamaggiore • OR
Tel • 347 34 83 744
info@agriturismoilgiglio.com • www.agriturismoilgiglio.com

# Semidana

Diffusa soprattutto in provincia di Oristano, ma presente in diversi areali della Sardegna centro-meridionale, la Semidana è una varietà che si sta affacciando alla Rassegna degli oli monovarietali in maniera più importante solo negli ultimi anni.

"*Semidas*" sono i sentieri che delimitano i terreni agricoli dell'alta Marmilla, dove secondo antichi usi si era soliti impiantare filari di olivo lungo i bordi dei campi. Dal sardo la traduzione in Semidana, coltivata soprattutto nella provincia di Oristano e presente anche in areali olivicoli di tutta la Sardegna del Centro-Sud. E' nota anche con i sinonimi di *Olia de Riola* (oliva di Riola Sardo), *Olieddu Terzu, Terza, Olivo terzo grande* (olivo terzo e terza, col significato di intermedio, per la dimensione dei frutti). Negli stessi territori della Semidana è presente l'omonimo vitigno autoctono sardo a bacca bianca "Semidano", le cui origini si perdono nei millenni; molto probabilmente è stato portato in Sardegna dai Fenici, che verso l'VIII secolo a.C. hanno fondato i primi insediamenti commerciali sulla costa meridionale dell'isola, a Nora e Karalis.

**(Foto L.Delogu)**




**Fonte: www.olimonovarietali.it**

Vigoria medio-elevata, portamento medio-espanso; mediamente sensibile alla mosca dell'olivo, all'occhio di pavone e alla rogna, tollerante agli attacchi di tignola. Produttività elevata e costante, precoce entrata in produzione; resa in olio medio-bassa. Frutto di dimensioni medie, forma ovoidale leggermente asimmetrica, con umbone; colore dal verde intenso al rosso vinoso, con lenticelle numerose e grandi; invaiatura tardiva e scalare.

**Olio** dal fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Contenuto in polifenoli medio, bassa percentuale di acido oleico.

| N. campioni | Acido Oleico (%) | Polifenoli totali (mg/kg) |
|---|---|---|
| 35 | 69,0 | 386 |

## Semidana
**( SARDEGNA • OR )**

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 giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 16,3 |
| Acido oleico (%) | 66,5 |
| Acido linoleico (%) | 11,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 396 |

**Azienda Agricola Rovelli**
Via San Giacomo, 33 - Nuraxinieddu • 09170 • Oristano • OR
Tel • 348 51 21 320
info@agricolarovelli.com • www.agricolarovelli.com

## Semidana
**( SARDEGNA • OR )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 16,0 |
| Acido oleico (%) | 66,7 |
| Acido linoleico (%) | 11,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 478 |

**Tanca Barbarossa Soc. Agr. Semplice**
Località Rimedio • 09170 • Oristano • OR
Tel • 348 38 56 689
tancabarbarossa@gmail.com • www.tancabarbarossa.com

## Semidana
**( SARDEGNA • SS )**

Fruttato medio, decisamente 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 (%) | 14,6 |
| Acido oleico (%) | 66,9 |
| Acido linoleico (%) | 12,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 296 |

**Az. Agrobiologica Brozzu Giuseppe**
Via C. Colombo, 15 • 07039 • Castelsardo • SS
Tel • 079 470381 • 329 98 96 920
giuseppebrozzu@tiscali.it • www.giuseppebrozzu.it

## Semidana
**( SARDEGNA • SS )**

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; fluidità media.

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 15,2 |
| Acido oleico (%) | 67,6 |
| Acido linoleico (%) | 11,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 231 |

**Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo S.S.A.**
Via Roma, 44 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 329 0065375 • 338 56 14 570
info@oliodelogu.it

## Simone
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 11,3 |
| Acido oleico (%) | 79,2 |
| Acido linoleico (%) | 3,3 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 522 |

**Costantino Solimando**
Contrada Vagone, 340/A • 70043 • Monopoli • BA
Tel • 338 22 57 208
info@oliosolimando.it • www.oliosolimando.it

## Termite di Bitetto
**( PUGLIA • BA )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,3 |
| Acido oleico (%) | 72,7 |
| Acido linoleico (%) | 7,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 214 |

**Azienda Agricola Maselli**
Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 333 21 32 319
info@oliomaselli.it • www.oliomaselli.it

## Toccolana
**( ABRUZZO • PE )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,5 |
| Acido oleico (%) | 71,6 |
| Acido linoleico (%) | 9,0 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 358 |

**Soc. Agricola Giardini di Giulio**
Via Municipio, 20 • 65028 • Tocco di Casauria • PE
Tel • 338 82 59 016
stefanodigiulio@live.com • www.giardinidigiulio.com

## Tonda del Matese
**( CAMPANIA • CE )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,8 |
| Acido oleico (%) | 71,4 |
| Acido linoleico (%) | 8,7 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 337 |

**Azienda Agricola Benedetta Cipriano**
Via Pigna-Pioppetelli, 23 • 81016 • Piedimonte Matese • CE
Tel • 0823 78 56 44 • 333 74 75 820
extra.koine@gmail.com

## Tonda Iblea
**( SICILIA • RG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 12,8 |
| Acido oleico (%) | 72,9 |
| Acido linoleico (%) | 8,5 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 199 |

**Frantoi Cutrera Srl**
Contrada Piano dell'Acqua, 37/38
97012 • Chiaramonte Gulfi • RG • Tel • 0932 926187
olio@frantoicutrera.it • www.frantoicutrera.it

## Tonda Iblea
**( SICILIA • RG )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,7 |
| Acido oleico (%) | 71,6 |
| Acido linoleico (%) | 8,2 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 218 |

**Viragì Srls**
Via Gulfi, 213 • 97012 • Chiaramonte Gulfi • RG
Tel • 393 92 99 344
info@viragi.it • www.viragi.it

## Tonda Iblea
**( SICILIA • SR )**

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 14,2 |
| Acido oleico (%) | 70,4 |
| Acido linoleico (%) | 9,6 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 271 |

**Società Agricola Vernera di Spanò**
Via Umberto I, 21/23 • 96010 • Buccheri • SR
Tel • 338 36 22 868 • 338 1450213
verneraolio@gmail.com • www.vernera.it

## Zaituna o Siracusana
**( SICILIA • SR )**

NEW

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

| | |
|---|---|
| Acido palmitico (%) | 15,5 |
| Acido oleico (%) | 67,3 |
| Acido linoleico (%) | 10,1 |
| Polifenoli totali (mg/kg) | 300 |

**Azienda Agricola La Pira**
C.da Bagni • 96010 • Canicattini Bagni • SR
Tel • 339 19 37 906
aziendalapira@gmail.com • aziendaagricolalapira@gmail.com

# Le icone della biodiversità

## Gli olivi storici delle Marche

Barbara Alfei

*"Nel Medioevo l'olio de Marchia veniva venduto ai Commercianti veneziani ed a Firenze ad un prezzo superiore ad altri oli in virtù del suo colore e sapore"*, così scriveva Botero in *"Le Relazioni Universali"*. L'olio marchigiano già a quei tempi era ritenuto di qualità superiore ed aveva una sua identità, legata ad un patrimonio olivicolo estremamente variegato e alle numerose piante secolari che caratterizzano da sempre le nostre colline.

L'Amap, nell'ambito della Legge Regionale 3 giugno 2003, n. 12 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano, ha lavorato, in collaborazione con il Cnr–Ibbr di Perugia, sugli olivi storici/monumentali delle Marche delle principali varietà autoctone in un'ottica di recupero della biodiversità come punto di forza per la valorizzazione della olivicoltura marchigiana. L'obiettivo è conservare la diversità olivicola, oltre che nei campi catalogo dell'azienda Amap di Carassai (AP), anche in quei territori dove gli esemplari secolari delle varietà autoctone delle Marche rappresentano delle vere e proprie icone della biodiversità.

Le fasi del lavoro hanno riguardato:

- individuazione di piante storiche/monumentali di varietà autoctone marchigiane, nel territorio di origine e di maggiore diffusione, sulla base delle segnalazioni pervenute direttamente dagli olivicoltori regionali;
- sopralluoghi sugli esemplari ritenuti di maggiori dimensioni e quindi di maggior interesse storico e paesaggistico;
- identificazione genetica utilizzando una delle banche dati più vaste a livello internazionale grazie alla collaborazione con il Cnr-Ibbr;
- datazione al radiocarbonio (C14) presso un centro di eccellenza con sede nell'Università di Lecce;
- divulgazione attraverso la produzione di un catalogo degli olivi monumentali delle Marche.

I risultati dimostrano la presenza sul territorio di vere e proprie icone della biodiversità, garanzia di compatibilità ambientale, soprattutto in epoca di cambiamenti climatici.

La tutela di tali esemplari plurisecolari passa anche attraverso una corretta manutenzione degli alberi, la salvaguardia da capitozzature o danni alla struttura legnosa e alla chioma, la protezione da agenti climatici e parassitari. Proteggere le piante di interesse storico e monumentale è affidarle a potatori professionisti che sappiano valorizzare e non danneggiare, rispettando la struttura e la conclusione naturale dei percorsi a vaso policonico, piuttosto che a tagliatori/boscaioli,

che abbiano il solo scopo di abbassare la chioma.

Il valore delle piante storiche/monumentali è, oltre che nella capacità di produrre olive (se ben gestite), nel generare bellezza e valorizzare un territorio, offrendo un prodotto di qualità peculiare, in un contesto ambientale, storico, culturale e paesaggistico capace di emozionare il visitatore/consumatore, ampliando l'offerta non solo di prodotto ma anche a fini turistici.

Tali sculture naturali, opere d'arte tramandate nei secoli, contribuiscono a valorizzare il prodotto, attraverso il concetto di ***Terroir***. Queste hanno inoltre un valore di per sé stesse, in quanto scrigno di biodiversità vegetale, e vanno tutelate, gestite e conservate; hanno un valore ancora maggiore se inserite in un progetto, che unisca ed esalti le eccellenze sparse sul territorio come, ad esempio, gli itinerari della biodiversità. Termine di origine francese, il Terroir può essere definito come un'area ben delimitata in cui le condizioni naturali, fisiche e chimiche, la zona geografica ed il clima permettono la realizzazione di un prodotto specifico e identificabile mediante le caratteristiche uniche della propria territorialità. Terroir in sintesi può essere descritto come grande contenitore, che racchiude tutto ciò che dà un valore aggiunto agli oli ottenuti in zone tradizionalmente olivicole con varietà autoctone, e quindi storia, cultura, tradizioni, paesaggio, ricette tipiche, turismo e produttore, con le proprie storie, professionalità e passione;

a tutto questo aggiungiamo le piante monumentali, come testimoni viventi dall'inestimabile legame con il territorio, evidenziando la forte adattabilità dell'olivo, la pazienza, la tolleranza alle avversità di ogni tipo e la capacità di produrre frutti ininterrottamente per secoli.

In questa direzione va la recente legge sull'oleoturismo nelle Marche (L.R. 5 luglio 2023, n. 10 - Esercizio dell'attività oleoturistica nelle Marche), per fornire alle aziende olivicole uno strumento legislativo innovativo che crei sinergia tra i settori dell'agricoltura, del turismo e del commercio, per promuovere, attraverso il turismo dell'olio, sia le produzioni di eccellenza che i territori di produzione.

Disponibili per la consultazione on line le schede relative agli olivi storici/monumentali delle Marche al seguente link:
https://www.amap.marche.it/progetti/olivicoltura/pubblicazioni/le-icone-della-biodiversita-gli-olivi-monumentali-delle-marche

# Ascolana Tenera

**Az. Corradetti – Castignano (AP)**

Posizione: 42°55'26.77"N 13°39'18.47"E

| MARCATORE | ALLELE 1 | ALLELE 2 |
|---|---|---|
| DCA3 | 231 | 243 |
| DCA5 | 206 | 208 |
| DCA9 | 194 | 208 |
| DCA16 | 124 | 156 |
| DCA18 | 173 | 177 |
| EMO90 | 188 | 190 |
| GAPU71 | 124 | 144 |
| GAPU101 | 199 | 201 |
| GAPU103 | 134 | 174 |
| UD0-043 | 210 | 210 |

## PROFILO SENSORIALE

## CARATTERISTICHE

- Vigoria pianta: **elevata**
- Portamento: **mediamente assurgente**
- Frutto di **forma ellissoidale, peso 4–8 g**
- Circonferenza tronco: **427 cm**
- Età legno: **568 ± 45 anni**
- Età pianta (stimata): **834 ± 66 anni**

(Scheda tratta da "Le icone della biodiversità – Olivi monumentali delle Marche")

# Coroncina

**Az. Lucaroni – Caldarola (MC)**

Posizione: 43°8'15.88"N 13°11'56.45"E

| MARCATORE | ALLELE 1 | ALLELE 2 |
|---|---|---|
| DCA3 | 243 | 245 |
| DCA5 | 200 | 204 |
| DCA9 | 172 | 186 |
| DCA16 | 124 | 154 |
| DCA18 | 179 | 185 |
| EMO90 | 188 | 194 |
| GAPU71 | 128 | 130 |
| GAPU101 | 193 | 207 |
| GAPU103 | 174 | 174 |
| UDO-043 | 178 | 188 |

## PROFILO SENSORIALE

## CARATTERISTICHE

- Vigoria pianta: **media**
- Portamento: **espanso**
- Frutto di **forma ovoidale, peso 2 g**
- Circonferenza tronco: **471 cm**
- Età legno: **174 ± 45 anni**
- Età pianta (stimata): **269 ± 70 anni**

(Scheda tratta da "Le icone della biodiversità – Olivi monumentali delle Marche")

# Lea

**Az. Agr. Stracci Mauro – Offida (AP)**

Posizione: 42°56'25.62"N 13°44'11.87"E

| MARCATORE | ALLELE 1 | ALLELE 2 |
|---|---|---|
| DCA3 | 231 | 239 |
| DCA5 | 206 | 208 |
| DCA9 | 204 | 204 |
| DCA16 | 150 | 156 |
| DCA18 | 173 | 177 |
| EMO90 | 186 | 190 |
| GAPU71 | 124 | 130 |
| GAPU101 | 191 | 199 |
| GAPU103 | 160 | 174 |
| UD0-043 | 212 | 212 |

## PROFILO SENSORIALE

## CARATTERISTICHE

- Vigoria pianta: **media**
- Portamento: **assurgente**
- Frutto di **forma ovoidale, con piccolo umbone, peso 1,5-2 g**
- Circonferenza tronco: **471 cm**
- Età legno: **357 ± 45 anni**
- Età pianta (stimata): **614 ± 77 anni**

(Scheda tratta da "Le icone della biodiversità – Olivi monumentali delle Marche")

# Mignola

**Villa De Bosis – Castelfidardo (AN)**

Posizione: 43°28'05.22''N 13°34'33.92''E

| MARCATORE | ALLELE 1 | ALLELE 2 |
|---|---|---|
| DCA3 | 243 | 253 |
| DCA5 | 198 | 206 |
| DCA9 | 172 | 172 |
| DCA16 | 146 | 150 |
| DCA18 | 159 | 173 |
| EMO90 | 194 | 194 |
| GAPU71 | 124 | 144 |
| GAPU101 | 183 | 199 |
| GAPU103 | 160 | 176 |
| UDO-043 | 178 | 178 |

## PROFILO SENSORIALE

## CARATTERISTICHE

- Vigoria pianta: **elevata**
- Portamento: **espanso**
- Frutto di **forma ovoidale, asimmetrica, con apice appuntito e mucronato, peso 1-1,5 g**
- Circonferenza tronco: **477 cm**
- Età legno: **180 ± 45 anni**
- Età pianta (stimata): **360 ± 90 anni**

(Scheda tratta da "Le icone della biodiversità – Olivi monumentali delle Marche")

# Oliva Grossa

**Az. Silenzi – Caldarola (MC)**

Posizione: 43°07'42.61"N 13°12'21.37"E

| MARCATORE | ALLELE 1 | ALLELE 2 |
|---|---|---|
| DCA3 | 239 | 253 |
| DCA5 | 206 | 208 |
| DCA9 | 162 | 204 |
| DCA16 | 124 | 150 |
| DCA18 | 177 | 177 |
| EMO90 | 186 | 188 |
| GAPU71 | 130 | 144 |
| GAPU101 | 191 | 201 |
| GAPU103 | 160 | 186 |
| UDO-043 | 172 | 174 |

## CARATTERISTICHE

- Vigoria pianta: **media**
- Portamento: **assurgente**
- Frutto di **forma ovoidale, peso 3,5–5 g**
- Circonferenza tronco: **173 cm**
- Età legno: **159 ± 45 anni**
- Età pianta (stimata): **301 ± 85 anni**

(Scheda tratta da "Le icone della biodiversità – Olivi monumentali delle Marche")

# Orbetana

**Az. Agr. Anibaldi Cinzia – San Severino Marche (MC)**

Posizione: 43°15'1.76"N 13°10'11.44"E

| MARCATORE | ALLELE 1 | ALLELE 2 |
|---|---|---|
| DCA3 | 243 | 253 |
| DCA5 | 194 | 206 |
| DCA9 | 162 | 184 |
| DCA16 | 124 | 150 |
| DCA18 | 173 | 185 |
| EMO90 | 188 | 188 |
| GAPU71 | 124 | 144 |
| GAPU101 | 193 | 201 |
| GAPU103 | 186 | 186 |
| UDO-043 | 172 | 174 |

## PROFILO SENSORIALE

## CARATTERISTICHE

- Vigoria pianta: **elevata**
- Portamento: **assurgente**
- Frutto **di forma ovoidale, con apice leggermente umbonato, peso 2,5-3 g**
- Circonferenza tronco: **832 cm**
- Età legno: **232 ± 45 anni**
- Età pianta (stimata): **366 ± 71 anni (monocaule); 610 ± 108 anni (policaule)**

(Scheda tratta da "Le icone della biodiversità – Olivi monumentali delle Marche")

# Raggia

**Az. Vitali – San Costanzo (PU)**

Posizione: 43°45'50.81"N 13°03'31.51"E

| MARCATORE | ALLELE 1 | ALLELE 2 |
|---|---|---|
| DCA3 | 237 | 243 |
| DCA5 | 198 | 206 |
| DCA9 | 182 | 206 |
| DCA16 | 150 | 156 |
| DCA18 | 177 | 179 |
| EMO90 | 188 | 194 |
| GAPU71 | 124 | 144 |
| GAPU101 | 183 | 197 |
| GAPU103 | 162 | 174 |
| UD0-043 | 176 | 214 |

## PROFILO SENSORIALE

## CARATTERISTICHE

- Vigoria pianta: **elevata**
- Portamento: **espanso**
- Frutto di **forma ovoidale, allungata e asimmetrica, peso 2-2.5 g**
- Circonferenza tronco: **393 cm**
- Età legno: **263 ± 45 anni**
- Età pianta (stimata): **373 ± 64 anni**

(Scheda tratta da "Le icone della biodiversità – Olivi monumentali delle Marche")

# Rosciola Colli Esini

**Az. Marasca – Castelbellino (AN)**

Posizione: 43°29'14.88"N 13°08'51.01"E

| MARCATORE | ALLELE 1 | ALLELE 2 |
|---|---|---|
| DCA3 | 239 | 239 |
| DCA5 | 194 | 206 |
| DCA9 | 172 | 172 |
| DCA16 | 122 | 158 |
| DCA18 | 177 | 179 |
| EMO90 | 186 | 190 |
| GAPU71 | 124 | 148 |
| GAPU101 | 191 | 199 |
| GAPU103 | 174 | 174 |
| UDO-043 | 174 | 186 |

## PROFILO SENSORIALE

## CARATTERISTICHE

- Vigoria pianta: **media**
- Portamento: **tendenzialmente assurgente**
- Frutto di **forma sferoidale, con mucrone, peso 2-2.5 g**
- Circonferenza tronco: **408 cm**
- Età legno: **132 ± 45 anni**
- Età pianta (stimata): **207 ± 71 anni (monocaule); 299 ± 85 anni (policaule)**

(Scheda tratta da "Le icone della biodiversità – Olivi monumentali delle Marche")

# Sargano di Fermo

**Eredi Bruti di Angelini Francesca Maria – Pedaso (FM)**

Posizione: 43°05'18.68"N 13°50'14.67"E

| MARCATORE | ALLELE 1 | ALLELE 2 |
|---|---|---|
| DCA3 | 231 | 243 |
| DCA5 | 198 | 200 |
| DCA9 | 172 | 206 |
| DCA16 | 148 | 176 |
| DCA18 | 167 | 177 |
| EMO90 | 190 | 190 |
| GAPU71 | 130 | 130 |
| GAPU101 | 199 | 201 |
| GAPU103 | 150 | 150 |
| UD0-043 | 174 | 174 |

## PROFILO SENSORIALE

## CARATTERISTICHE

- Vigoria pianta: **elevata**
- Portamento: **assurgente**
- Frutto di **forma ellissoidale, peso 1-1.5 g**
- Circonferenza tronco: **440 cm**
- Età legno: **207 ± 45 anni**
- Età pianta (stimata): **345 ± 75 anni**

(Scheda tratta da "Le icone della biodiversità – Olivi monumentali delle Marche")
Nota: Il profilo genetico della chioma è risultato identico alla varietà Sargano di Fermo mentre quello riportato è relativo alla parte basale (pollone) e non corrisponde a nessuna varietà nota e presente nel database del CNR IBBR di Perugia

# Ringraziamenti

*- IBE - CNR Bologna: Massimiliano Magli*
*- Centro Agrochimico Regionale – Jesi (Erica Avaltroni, Edoardo Bartolucci, Arianna Cantiani, Simone Coppari, M. Carmen Di Giacomo, Bruno Vespasiani, Francesco Virdis e il restante personale del laboratorio)*

*- Panel regionale AMAP – Marche (Sandra Barboni, Carlo Brunori, Roberto Catorci, Giovanni Cavezza, Palmiro Ciccarelli, Donatella Di Sebastiano, Nadia Fava, Gianluca Ferroni, Elisabetta Gabrielloni, Gabriella Gabrielloni, Marco Galeazzi, Margherita Mazzantini, Fausto Malvolti, Monica Rossetti, Simona Sestili, Ugo Testa, Enzo Torelli, Silvano Zannotti).*

OlivoeOlio

**Supplemento al n. 3 - maggio 2024 - Anno XXVII - www.olivoeolio.it - www.edagricole.it**
**Shopping su: newbusinessmedia.it**

DIRETTORE RESPONSABILE: **Ivo A. Nardella**

DIRETTORE EDITORIALE: **Eugenio Occhialini**

REDAZIONE: **Francesco Bartolozzi, Simone Martarello** *(vicecaposervizio)*, **Marco Pederzoli, Alessandro Piscopiello, Giorgio Setti** *(capo redattore)*, **Sara Vitali**

SEGRETERIA DI REDAZIONE:
**Tel. +39 051/6575.847**
**Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 BOLOGNA**
***redazione.edagricole@newbusinessmedia.it***

DIRETTORE SCIENTIFICO: **Riccardo Gucci**

REFERENTE TECNICO: **Fiore Giovannini**

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**

edagricole

Copertina ideata da: ETI AD

SEDE OPERATIVA: **New Business Media srl - Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna**
UFFICIO PUBBLICITÀ: **Tel. +39 051/6575.822**
***pubblicita.edagricole@newbusinessmedia.it***
UFFICIO TRAFFICO: **Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna - Tel. +39 051/6575.855**
***impianti.edagricole@newbusinessmedia.it***

STAMPA: **Faenza Printing S.p.A**
**Via Vittime civili di guerra, 35 - Faenza (Ra)**

SERVIZIO CLIENTI: ***abbonamenti@newbusinessmedia.it***
**Tel: +39 02/3909.0440**

**Italia abbonamento annuo cartaceo: Euro 49,00**

**Italia / Estero abbonamento annuo digitale: Euro 22,00**

**Prezzo singola copia Euro 9,00 presso l'editore**

MODALITÀ DI PAGAMENTO
**Bonifico bancario su IBAN: IT98G0306909504100000009929**
**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
"Poste italiane Spa"
Roc n. 24344 del 11 marzo 2014.
ISSN 1127-0713

Associato a:

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

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 incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.
Ai sensi del D.Lgs 196/03 garantiamo che i dati forniti saranno da noi custoditi e trattati con assoluta riservatezza e utilizzati esclusivamente ai fini commerciali e promozionali della nostra attività. I Suoi dati potranno essere altresì comunicati a soggetti terzi per i quali la conoscenza dei Suoi dati 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

Via Thomas Alva Edison, 2 – 60027 Osimo (AN)
(+39) 071 8081
info@amap.marche.it
www.amap.marche.it

edagricole | 60° tecniche nuove MEDIA