

Catalogo degli Oli Monovarietali

13^a Rassegna Nazionale degli oli monovarietali
Ascoli Piceno, 23-24 aprile 2016

Dalla tecnologia dmf nasce **LEOPARD**

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



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

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



GRUPPO

PIERALISI
INNOVATORI PER PASSIONE

**13ª Rassegna Nazionale Oli Monovarietali
23-24 aprile 2016 - Ascoli Piceno**

Nell'ambito della 12ª Edizione di Fritto Misto - www.frittomistoallitaliana.it

Esposizione oli ammessi alla 13ª Rassegna Nazionale Oli monovarietali e mostra fotografica di Giorgio Tassi.

**Il salone degli oli monovarietali - Mostra mercato
(Piazza del Popolo) - Sabato e domenica: ore 10.00 - 20.00**

Sabato 23 aprile

Ore 9.30: "L'A B C dell'assaggio", a cura di Barbara Alfei

Ore 15.00: Inaugurazione della 13ª Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

Ore 15.30: Convegno presso Pinacoteca Ascoli Piceno

"Identità territoriale degli oli monovarietali

Accorgimenti agronomici e tecnologici in funzione della varietà"

Moderatore: Antonio Ricci – Direttore Scientifico Olivo e Olio

- Una varietà – un olio - un territorio: scelte varietali e parametri agronomici

Barbara Alfei – Assam, settore olivicoltura

- La banca dati degli oli monovarietali: un supporto alle scelte tecnologiche

Massimiliano Magli – Ibimet Cnr Bologna

- Parametri tecnologici personalizzati per varietà
Giorgio Mori – Mori-Tem s.r.l.

- Presentazione Catalogo degli oli monovarietali, a cura di Edagricole – New Business Media

- Consegna dei riconoscimenti: oli di eccellenza e varietà autoctone di nuova presentazione

Domenica 24 aprile

Ore 9.30: Seminario di aggiornamento oli monovarietali, a cura di B. Alfei e G. Pannelli

Ore 11.00: 9ª edizione Gioco a squadre "Indovina la varietà" (rivolto ad esperti assaggiatori)

"Mangiando s'impara" – Gli oli monovarietali incontrano i prodotti della biodiversità

- Sabato 23 aprile, ore 11.00

- Domenica 24 aprile, ore 16.30

- Lunedì 25 aprile, ore 16.30

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

Biodiversità alla base della valorizzazione

DI BARBARA ALFEI

Capo Panel Assam Marche

La 13ª edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, promossa e organizzata da Assam e Regione Marche, in collaborazione con gruppo editoriale Edagricole - New Business Media, intende ribadire il ruolo prioritario della biodiversità olivicola così ampia e variegata che caratterizza l'Italia da Nord a Sud, in un percorso di valorizzazione delle produzioni olivicole; e il monovarietale rappresenta la massima espressione di una identità conferita dal binomio indissolubile tra varietà autoctona e ambiente di coltivazione, identità genetica, analitica e sensoriale, che possa essere percepita dal consuma-

tore finale nell'utilizzo quotidiano in gastronomia.

La Rassegna vuole essere un momento per valutare e pro-

muovere gli oli di eccellenza e fortemente tipici, ma anche una opportunità per una sempre maggiore caratterizzazione

degli oli monovarietali italiani, sia dal punto di vista sensoriale, grazie alla competenza e professionalità del Panel regionale Assam-Marche, sia dal punto di vista analitico, con il supporto del Centro Agrochimico dell'Assam di Jesi.

Tutti i dati che annualmente vengono raccolti grazie al contributo dei numerosissimi produttori che con entusiasmo partecipano alla Rassegna, vengono analizzati statisticamente dall'Ibimet CNR di Bologna per definire le tipologie sensoriali e i profili organolettici ed analitici di riferimento per le varietà italiane, e annualmente aggiornati e divulgati tramite il sito www.olimonovarietali.it.



▲ Panel regionale "Assam – Marche" (Foto Enzo Torelli).



▲ Vincitori ottava edizione del gioco a squadre "Indovina la varietà".

I dati della Rassegna 2016

DI **BARBARA ALFEI**

Capo Panel Assam Marche

Alla Rassegna 2016 sono pervenuti 308 campioni di olio, di 94 varietà diverse, da 17 regioni italiane; ospite di quest'anno la Croazia con la varietà Oblica (tabb. 1 e 2).

La componente varietale dell'olio è quella dichiarata dal produttore nella scheda di partecipazione alla Rassegna, nella quale vengono

riportate anche informazioni relative a gestione dell'oliveto, epoca e modalità di raccolta, sistema di estrazione, filtrazione.

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

Presso il Centro Agrochi-

mico dell'Assam di Jesi sono stati determinati:

- composizione acidica, definita con la metodica ufficiale (Reg. CE 796/02); nello specifico sono indicati i valori di acido oleico, palmitico e linoleico (espressi in percentuale), ritenuti i 3 acidi grassi più importanti e maggiormente soggetti a variabilità genetica e/o ambientale;

- polifenoli totali (espressi in mg/kg), determinati per via colorimetrica mediante il reattivo di Folin Ciocalteu calcolati su retta di taratura in acido gallico.

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

Ciascun olio è stato assaggiato da 8 componenti del Panel utilizzando una scheda di caratterizzazione degli oli monovarietali, appositamente predisposta dall'Assam, su scala continua da 0 a 10, che prevede l'esame visivo, olfattivo e gustativo-tattile-retrofattivo. I 308 campioni pervenuti alla Rassegna sono stati presentati ai giudici in maniera rigorosamente anonima e in

13^a Rassegna Nazionale Oli Monovarietali



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

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

Collaboratori Assam - Organizzazione: Maddalena Canella, Donatella Di Sebastiano, Fabrizio Pepegna, Emilio Romagnoli

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

Panel Regionale Assam - Marche: Carlo Brunori, Federico Capelletti, Roberto Catorci, Giovanni Cavezza, Renzo Ceccacci, Donatella Di Sebastiano, Elisabetta Gabrielloni, Gabriella Gabrielloni, Nicola Gattanella, Fausto Malvolti, Monica Rossetti, Simona Sestili, Paolo Taddei, Ugo Testa; inoltre Sandra Barboni, Enzo Torelli, Silvano Zannotti. ■

Riconoscimenti speciali Rassegna 2016

Oli di eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietali più rappresentate (varietà con almeno 8 campioni pervenuti alla Rassegna e con un punteggio al Panel test maggiore o uguale a 8,1)

- Ascolana Tenera** - Soc. Agricola Il Conventino di Monteciccardo sas, Monteciccardo (PU) - Marche
- Casaliva** - Consorzio Olio Cru srl, Arco (TN) - Trentino
- Coratina** - Az. Agr. "Le Tre Colonne" di Salvatore Stallone, Giovinazzo (BA) - Puglia
- Coratina** - Olio Intini, Alberobello (BA) - Puglia
- Itrana** - Az. Agr. Alfredo Cetrone, Sonnino (LT) - Lazio
- Nocellara del Belice** - Tenute Librandi Pasquale Soc. Agr. S.S., Vaccarizzo Albanese (CS) - Calabria
- Frantoio** - Soc. Agr. Semplice Casa del Bosco Elimar, Tavarnelle Val di Pesa (FI) - Toscana

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

- Castiglionesse** - Frantoio Oleario Claudio Di Mercurio, Penne (PE) - Abruzzo
- Cazzarella** - Az. Agr. Tamaro Giorgio, Termoli (CB) - Molise
- Matosso** - Frantoio di Cornoleda sas, Cinto Euganeo (PD) - Veneto
- Minucciola** - Az. Agr. AlmaMaterBio, Meta (NA) - Campania
- Nebbia del Menocchia e Sargano di San Benedetto** - Az. Agr. Orto degli Ulivi, Cupra Marittima (AP) - Marche
- Pasola** - Az. Agr. "Le Tre Colonne" di Salvatore Stallone, Giovinazzo (BA) - Puglia
- San Benedetto** - Az. Bio Agr. Tortora, Patti (ME) - Sicilia
- Santagatese** - Az. Agr. Villa Colonna, Palermo - Sicilia
- Termite di Bitetto** - Az. Agr. Maselli, Alberobello (BA) - Puglia

ordine randomizzato, per ovviare all'effetto posizione ed eventuale effetto stanchezza dell'assaggiatore.

Nel giudizio sensoriale, gli attributi fruttato, amaro e piccante vengono definiti di intensità leggera quando la mediana è compresa tra 0 e 3, media tra 3 e 6, intensa maggiore di 6. Vengono riportati esclusivamente i sentori percepiti da più della metà degli assaggiatori (con mediana maggiore di zero), indicati in ordine decrescente di intensità; con il termine "retrogusto" si fa riferimento alle sensazioni percepite per via retronasale. A ciascun olio viene assegnato un voto, fino ad un massimo di 9, in considerazione dell'equilibrio olfatto-gustativo, la ricchezza e la freschezza delle sensazioni percepite; tale voto non viene riportato in questa sede, ma comunicato al produttore attraverso la scheda di valutazione sensoriale.

Al fine di stimolare un miglioramento continuo della qualità dell'olio e dare al consumatore tutte le garanzie per un olio di qualità assoluta, nel Catalogo sono stati inseriti solo gli oli che hanno ottenuto al Panel test un punteggio superiore o uguale a 7,0, pari

Tab. 1 - Campioni pervenuti alla Rassegna nazionale degli oli monovarietali 2016

Regione	n. campioni 2016
Abruzzo	21
Basilicata	5
Calabria	14
Campania	22
Friuli-Venezia Giulia	1
Lazio	14
Liguria	1
Lombardia	8
Marche	83
Molise	5
Puglia	47
Sardegna	18
Sicilia	23
Toscana	30
Trentino Alto Adige	5
Umbria	9
Veneto	1
Totale Italia	307
Ospiti	1
Totale Rassegna 2016	308

all'81% del totale. Il 4% degli oli pervenuti ha evidenziato difetti a livello sensoriale, in particolare riscaldamento/morchia e fieno/legno; il 15% dei campioni ha ottenuto un punteggio compreso tra il 6,5 e il 7,

sufficiente per garantire la rispondenza alla classe merceologica dell'extravergine, ma non sufficiente per l'ammissione alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali - Edizione 2016.

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



Tab. 2 - Varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2016

Varietà	n. campioni
Coratina	23
Frantoio	20
Leccino	18
Bosana	15
Peranzana	13
Mignola	12
Ravece	11
Ascolana tenera	10
Moraiole	10
Casaliva	9
Itrana	9
Nocellara del Belice	8
Piantone di Mogliano	8
Raggia	8

Ascolana Dura

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico(%)	13,0
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	682

Soc. Agr. Monte Schiavo - Tenute Perialisi Srl

Via Vivaio • 60030 Maiolati Spontini (AN)

Tel. 0731 700385

info@monteschiavo.it



Ascolana Dura

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo 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 elevata.

Acido palmitico(%)	18,6
Acido oleico (%)	68,0
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	860

Frantoio Oleario Gabrielloni Elisabetta & Gabriella snc

Frazione Montefiore, snc • 62019 Recanati (MC)

Tel. 0733 852498 • 347 2100834

info@gabrielloni.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

Fruttato medio-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 giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,9
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	655

Az. Agr. Cartofaro Agribiologica

Frazione Campolungo, 125 • 63100 Ascoli Piceno (AP)

Tel. 0736 402061 • 329 3245937

info@cartofaro.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico(%)	15,8
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	507

Az. Agr. Olive Gregori

Contrada Lugugnano, 26 • 63068 Montalto Marche (AP)

Tel. 335 5430046 • info@olivegregori.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico(%)	14,7
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	831

Az. Agr. Saladini Pilastrini

Via Saladini, 5 • 63078 Spinetoli (AP)

Tel. 0736 899534

saladpil@tin.it; pasquale.gabrielli@alice.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico(%)	15,1
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	554

Oleificio Silvestri Rosina srl

Via Schiavoni, 3 • 63078 Spinetoli (AP)

Tel. 0736 890027 • 347 8653743

info@oliosilvestri.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggeri 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(%)	15,9
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	586

Tenuta 100 Torri di M.V.

Corso Mazzini, 181 • 63100 Ascoli Piceno (AP)

Tel. 0736 253789 • 339 2080323

v.madonini@gmail.com



Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico(%)	13,7
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	562

Az. Agr. Pacioni Barbara

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

Tel. 328 3646011

info@lfrantoiodelpiceno.it



Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	14,2
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	462

Casa Vinicola Gioacchino Garofoli SPA

Via C. Marx, 123 • 60022 Castelfidardo (AN)
Tel. 071 7820162
mail@garofolivini.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	14,7
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	488

Frantoio L'Olivaio di Cestini Valter

Via Case Nuove, 25 • 60010 Castelleone di Suasa (AN)
Tel. 071 966123 • 348 3839584
info@olivaio.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	14,5
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	788

Montecappone s.a.r.l.

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico(%)	14,0
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	550

Soc. Agricola Il Conventino di Monteciccardo sas

Via Giulio Turcato, 4 • 61024 Monteciccardo (PU)
Tel. 0721 910574 • 346 1277600
info@il-conventino.it

Bianchera

(FRIULI VENEZIA GIULIA • TS)

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



Acido palmitico(%)	12,3
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	1089

Az. Agr. Parovel - vigneti e oliveti 1898

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

Biancolilla

(SICILIA • PA)

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



Acido palmitico(%)	13,0
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	420

Az. Agr. Di Giovanni

Via Garibaldi, 55 • 90040 San Cipirello (PA)
Tel. 091 2523399 • 392 0543176
gdigiovann@gmail.com

Biancolilla

(SICILIA • PA)

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



Acido palmitico(%)	12,9
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	337

Frantoio Gullo

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

Biancolilla

(SICILIA • PA)

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



Acido palmitico(%)	15,1
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	470

Az. Agr. Mandranova di Giuseppe Di Vincenzo

Via Principe di Villafranca, 35 • 90141 Palermo (PA)
Tel. 393 9862169 • 393 9862169
info@mandranova.com

Biancolilla

(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 giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	315

Agropan s.r.l.

Via Volturmo, 1 • 91026 Mazara del Vallo (TP)
Tel. 0923 941607 • 338 6738663
info@agropan.it



Borgiona

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico(%)	14,6
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	679

Az. Agr. Il Colle

Via Vocabolo Colle - Badia di Petroia, 42
06012 Città di Castello (PG)
Tel. 075 8574340 • mcap1945@gmail.com



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	12,6
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	466

Az. Agr. 2 C F.II Cocco

Via Deffenu, 2 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 440217 • 349 6191604
antonio.smth@tiscali.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	13,7
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	618

Accademia Olearia s.r.l.

Reg. Ungias-Galantè Lotto E1 Zona D2 • 07041 Alghero (SS)
Tel. 079 980394 • 348 2833257
amministrazione@accademiaolearia.com



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	13,4
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	598

Antica Compagnia Olearia Sarda

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



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	13,5
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	507

Az. Agr. Canu Giovanni Maria

Via Cavour, 17 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 441953 • 3282056688
canugiovannimaria@tiscali.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	13,4
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	668

Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo ssa

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



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	13,2
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	442

Az. Agr. Francesco Ponti

Via Tempio, 22 • 07100 Sassari (SS)
Tel. 079 278429 • 339 1554685
fa.ponti@alice.it





Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	12,4
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	548

Az. Agr. Marella

Via G. Dore, 40 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 442347 • 328 6768 244
toremarella@tiscali.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	13,3
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	670

Az. Agr. Masia Angela Andrea

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



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	12,9
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	610

Az. Agr. Masia Vincenzo

Via Cagliari, 63 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 442707 • 338 4437269
vincenzo.masia@tiscali.it



Bosana

(SARDEGNA • SS)

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

Acido palmitico(%)	12,4
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	523

Az. Olivicola Porcu Antonia

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



Bosana

(SARDEGNA • NU)

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

Acido palmitico(%)	14,7
Acido oleico (%)	69,4
Acido linoleico (%)	10,9
Polifenoli totali (mg/kg)	776

Chieddà rli

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



Carboncella

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico(%)	15,6
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	484

Az. Agr. Orto degli Ulivi

Contrada San Michele, 54 • 63064 Cupra Marittima (AP)
Tel. 339 4545317
ortodegliulivi@pec.it; giuliani.olio@gmail.com



Carolea

(CALABRIA • CZ)

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

Acido palmitico(%)	15,1
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	379

Az. Agr. De Lorenzo & C. s.s.

Contrada Feudo Nicotera • 88046 Lamezia Terme (CZ)
Tel. 0968 51065 • 340 8625962
info@tesoridelsole.it



Casaliva

(LOMBARDIA • BS)

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

Acido palmitico(%)	14,6
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1033

Casa del Tempo Ritrovato

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

Casaliva

(LOMBARDIA • BS)

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



Acido palmitico(%)	12,9
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	775

Az. Agr. Comincioli

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

Casaliva

(LOMBARDIA • BS)

Fruttato medio, di tipo 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 (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	823

Az. Agr. Bio di Giacomini Valerio

Via Villavetro, 82 • 25084 Gargnano (BS)
Tel. 0365 71134 • 335 5946441
valerio.giacomini@alice.it

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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 verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico(%)	11,8
Acido oleico (%)	78,2
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	730

Az. Agr. "Laghel 7"

Via San Bernardino, 5 • 38062 Arco (TN)
Tel. 0464 519543 • 3358240645
info@laghel7.it

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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



Acido palmitico(%)	12,9
Acido oleico (%)	76,0
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	756

Frantoio di Riva Agraria Riva del Garda

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

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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



Acido palmitico(%)	12,4
Acido oleico (%)	76,8
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	926

Consorzio Olio Cru srl

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

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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



Acido palmitico(%)	12,2
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	738

Az. Agr. Santuliana Renato

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

Castiglione

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico(%)	13,6
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	762

Frantoio Oleario Claudio Di Mercurio

Via Porta Fornace, 4 • 65017 Penne (PE)
Tel. 085 8279937 • 339 7646347
info@frantoiohermes.it

Cazzarella

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico(%)	16,9
Acido oleico (%)	66,2
Acido linoleico (%)	10,9
Polifenoli totali (mg/kg)	672

Az. Agr. Tamaro Giorgio

Via Po, 92 • 86039 Termoli (CB)
Tel. 0875 81703 • 347 0446742
giotam@inwind.it



Cellina di Nardò

(PUGLIA • BR)

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

Acido palmitico(%)	16,4
Acido oleico (%)	68,5
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	319

Soc. Agr. Moccari dei F.lli Abbracciavento

Via Sallustio, 22 • 72023 Mesagne (BR)
Tel. 0831 772090 • 338 4710840
info@moccari.com



Cellina di Nardò

(PUGLIA • LE)

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

Acido palmitico(%)	14,6
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	672

Soc. Agr. Merico Maria Rosa snc

Via Alfieri, 37 • 73035 Miggiano (LE)
Tel. 340 3450318
info@oliomericosalento.com



Cellina di Nardò

(PUGLIA • LE)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore prevalente di frutti di bosco, leggere erbe aromatiche. Note di piccante di media intensità; amaro intenso; retrogusto di frutti di bosco ed erbe aromatiche. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	16,7
Acido oleico (%)	68,3
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	749

Az. Agr. Stajano Francesca

Via Suor Maria Maddalena Starace, 9 • 73011 Alezio (LE)
Tel. 0833 281070 • 3388010173
aziendagricola.francescastajano@clio.it



Cerasuola

(SICILIA • PA)

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

Acido palmitico(%)	11,9
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	705

Az. Agr. Mandranova di Giuseppe Di Vincenzo

Via Principe di Villafranca, 35 • 90141 Palermo (PA)
Tel. 393 9862169
info@mandranova.com



Cima di Bitonto (Marinese di Capitanata)

(PUGLIA • FG)

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(%)	16,1
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	662

Az. Agr. "Mio Padre è un Albero" di Antonacci Lidia

Via Ariosto, 12 • 71016 San Severo (FG)
Tel. 339 5080618
info@miopadreeunalbero.it



Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	14,6
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	846

Az. Agr. Maselli

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



Cima di Mola

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	15,1
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1223

Olio Intini

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



Coratina

(PUGLIA • BA)

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; fluidità media.

Acido palmitico(%)	13,5
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	1315

Az. Agr. "Le Tre Colonne" di Salvatore Stallone

S.P. 107 Giovinazzo, Terlizzi km 0,200 • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 080 3941570 • 347 5220457
info@letrecolonne.com



Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	12,9
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	874

Az. Agr. Antonio Leuci

Contrada Antico Del Rosso • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 080 3922668 • 335 1817341
info@agricolaleuci.it



Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	10,9
Acido oleico (%)	79,1
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	1020

Az. Agr. De Carlo sas

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



Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	11,5
Acido oleico (%)	77,7
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	623

Az. Agr. Depalo

Via San Francesco D'Assisi, 1/A • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 347 5972116
info@depalo.it



Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	11,4
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1167

Olio Intini

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



Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	11,2
Acido oleico (%)	78,6
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1035

Az. Agr. Ortoplant di Depalo M & C. S.S.

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



Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	12,6
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	942

Az. Agr. Spaccavento

Viale Giovanni Paolo II, 38 • 70056 Molfetta (BA)
Tel. 347 6174369 • 331 6007460
info@spaccavento.it • fs.spaccavento@gmail.com



Coratina

(PUGLIA • BT)

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

Acido palmitico(%)	12,5
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1088

Az. Agr. Monterisi Nicola

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



Coratina

(PUGLIA • BT)

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

Acido palmitico(%)	10,5
Acido oleico (%)	78,9
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	715

Az. Agr. Di Martino sas

A.Maria di Francia, 178 • 76125 Trani (BT)
Tel. 0883 493105 • 333 3356724
az.agricoledimartino@libero.it



Coratina

(PUGLIA • BT)

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

Acido palmitico(%)	12,5
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	832

Frantoio Galantino srl

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



Coratina

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico(%)	12,5
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	985

Società Agricola "Villa Uva" srl

Contrada Cruste • S.P. 130 Lucera-Buccari km 0,350
71036 Lucera (FG)
Tel. 329 6335755 • info@villauva.it



Coratina

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico(%)	12,5
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	706

Az. Agr. Cominelli Ugo

Contrada Tertiveri, snc • 71032 Biccari (FG)
Tel. 340 8761776
ugocominelli@gmail.com



Coratina

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico(%)	12,1
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	909

Az. Agr. Fratelli Ferrara sas

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



Coratina

(ABRUZZO • TE)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, 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(%)	11,0
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	772

Az. Agr. Branella Marisa

Via delle Risaie, 12 • 64032 Casoli di Atri (TE)
Tel. 085 8709135 • 348 5623801
marisabranella@yahoo.it



Coratina

(BASILICATA • MT)

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

Acido palmitico(%)	11,3
Acido oleico (%)	78,3
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	740

Az. Agr. Vincenzo Marvulli

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



Coratina

(BASILICATA • PZ)

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 medio-elevata.

Acido palmitico(%)	11,7
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	676

Az. Agr. Savino Tummolo

Piazza A. De Gasperi, 28 • 85024 Potenza (PZ)
Tel. 333 1095290
aziendagricolatummolo@gmail.com



Coratina

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico(%)	12,3
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	981

Az. Agr. D'Amico Luca

Contrada Nucitano • 87067 Rossano (CS)
Tel. 328 2838562
luca_damico@hotmail.it



Coratina

(CALABRIA • CZ)

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

Acido palmitico(%)	11,0
Acido oleico (%)	78,3
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	917

Az. Agr. De Lorenzo & C. s.s.

Contrada Feudo Nicotera • 88046 Lamezia Terme (CZ)
Tel. 0968 51065 • 340 8625962
info@tesoridelsole.it



Coratina

(TOSCANA • LI)

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

Acido palmitico(%)	13,5
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	898

Soc. Agr. Tenuta Gardini di Manoli e Moira Rossi Ciampolini & C.

Via Campo di Sasso • 57020 Bibbona (LI)
Tel. 0586 671071 • 335 6949542 • tenutagardini@gmail.com



Coroncina

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	738

Marche Life di Mazzone Paolo

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



Coroncina

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico(%)	12,8
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	516

Az. Agr. Vincioni

Località Pievafavera • 62020 Caldarola (MC)
Tel. 0733 905158 • 348 6996927
vincioni.giuseppe@libero.it



Coroncina

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico(%)	12,8
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	616

Az. Agrobiologica Fogliani - Amurri

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



Correggiolo

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	13,3
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	964

Az. Agr. La Ranocchiaia

Via Faltignano, 39 • 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
Tel. 340 1699380
info@laranocchiaia.it



Cucco

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	790

Az. Agr. La Quagliera

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



Dolce di Rossano

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico(%)	15,8
Acido oleico (%)	66,5
Acido linoleico (%)	12,1
Polifenoli totali (mg/kg)	331

Az. Agr. Vulcano

Via dei Mirtilli, 8 • 87060 Crosia (CS)
Tel. 0983 42185 • 339 5836405
info@aziendavulcano.it



Dritta

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico(%)	15,3
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	570

Az. Agricola D'Aloisio Paolo

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



Dritta

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico(%)	15,4
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	727

Az. Agricola Delia Orsini

Via Fonte Maggio, 7 • 65014 Loreto Aprutino (PE)
Tel. 0858291239 • 3477892882
extravergineorsini@gmail.com



Dritta

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico(%)	15,4
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1198

Az. Agr. La Quagliera

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



Dritta

(ABRUZZO • TE)

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

Acido palmitico(%)	13,9
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	884

Az. Agricola Biologica Monaco

Via Colle della Tortora • 64018 Tortoreto (TE)
Tel. 347 6045821 • 347 6764613
monacolio@libero.it



Dritta

(ABRUZZO • TE)

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(%)	14,7
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	627

Az. Agr. Persiani

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



Dritta

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico(%)	16,0
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	726

Az. Agr. Bianconi Tonino

Via Colle della Maddalena, 43
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
Tel. 328 7310097 • bianconitonino@gmail.com



Farasana

(BASILICATA • PZ)

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

Acido palmitico(%)	11,9
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	441

Az. Agr. Lorenzo Antonio Micele

Via Antinio Gramsci, 44 • 85038 Senise (PZ)
Tel. 0973 584155 • 333 1296048
lmicele@tiscali.it



Frantoio

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico(%)	14,5
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	438

Az. Agricola D'Aloisio Paolo

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

Frantoio

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico(%)	14,6
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	574

Az. Agr. D'Amico Luca

Contrada Nucitano • 87067 Rossano (CS)
Tel. 328 2838562
luca_damico@hotmail.it



Frantoio

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico(%)	13,6
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	597

Fattoria Fontegeloni

Località Fontegeloni, 21 • 60048 Serra San Quirico (AN)
Tel. 0731 853026 • 329 7711038
fattoria.fontegeloni@virgilio.it



Frantoio

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico(%)	14,2
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	554

Montecappone s.a.r.l.

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



Frantoio

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico(%)	13,8
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	505

Frantoio e Biofattoria Aleandri

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



Frantoio

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico(%)	15,6
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	474

Marche Life di Mazzoni Paolo

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



Frantoio

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico(%)	14,4
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	654

Az. Agr. F.Ili Capinera

Contrada Crocette • 62010 Morrovalle (MC)
Tel. 0733 222444
info@capinera.com



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	12,5
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	1078

Soc. Agr. Buonamici srl Unipersonale

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



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	14,9
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	957

Soc. Agr. Semplice Casa del Bosco Elimar

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



Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico(%)	12,7
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	826

Fattoria Altomena srl

Via Campicuccioli - Località Formicaio • 50060 Pelago (FI)
Tel. 055 8301001 • 348 3916490
info@altomena.it

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico(%)	13,0
Acido oleico (%)	75,9
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	827

Az. Agr. Miciolo - I Greppi di Silli

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

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico(%)	12,9
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	563

Società Agricola Olivart

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

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico(%)	12,4
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	973

Fattoria Ramerino

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

Frantoio

(TOSCANA • LI)

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



Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1005

Soc. Agr. Fonte di Foiano s.s.

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

Frantoio

(TOSCANA • LI)

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



Acido palmitico(%)	14,1
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	783

Società Agricola Tenuta Gardini di Manoli e Moira Rossi Ciampolini & C.

Via Campo di Sasso • 57020 Bibbona (LI)
Tel. 0586 671071 • 335 6949542 • tenutagardini@gmail.com

Frantoio

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico(%)	14,9
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	478

Az. Agr. Al Casolar de No'Altri

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

Frantoio

(TOSCANA • SI)

Fruttato medio-leggero, di tipo verde, 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 medio-elevata.



Acido palmitico(%)	13,1
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	783

Soc. Agr. Comble di Luciano Rapiti

Località Poggio al Cipresso, 41 • 53023 Castiglione D'Orcia (SI)
Tel. 0577 1653785 • 348 4958799
info@poggioalcipresso.it



Frantoio

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico(%)	12,4
Acido oleico (%)	75,9
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	435

Frantoio Speranza

Via Caldarello, 21 • 06030 Giano Umbro (PG)
Tel. 0742 90364 • 339 5998005
info@frantoiosperanza.com



Frantoio

(TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	1055

Frantoio Franci

Via Achille Grandi, 5 • 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Tel. 0564 954000 • 347 3342040
info@frantoiofranci.it



FS17

(CAMPANIA • SA)

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

Acido palmitico(%)	15,3
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	602

Az. Agr. Torretta S.r.l.

Via Serroni Alto, 29 • 84091 Battipaglia (SA)
Tel. 0828 672615 • 335 8038809
info@oliotorretta.it



Gentile di Chieti

(ABRUZZO • CH)

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

Acido palmitico(%)	12,5
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	682

Az. Agr. Olearia "Villani"

Contrada Finocchietto, 16 • 66040 Roccascalegna (CH)
Tel. 0872 987361 • 392 6982083
a.villani11@virgilio.it



Gentile di Larino

(MOLISE • CB)

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

Acido palmitico(%)	15,0
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	731

Az. Agr. La Casa del Vento di Pasquale Di Lena

Contrada Monte, 148 • 86035 Larino (CB)
Tel. 0874 1862107 • 335 8169881
pasqualedilena@gmail.com • casadelvento@hotmail.it



Gentile di Larino

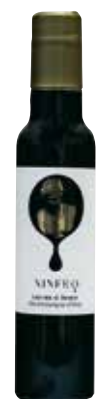
(MOLISE • CB)

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

Acido palmitico(%)	12,5
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	634

Oleificio Mottillo Bruno

Contrada Cappuccini, 10 • 86035 Larino (CB)
Tel. 0874 822212 • 335 6089398
brunomottillo@tin.it



Giarraffa

(PUGLIA • LE)

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

Acido palmitico(%)	15,4
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	527

Az. Olivicola "Ninfeo"

Via G. Verdi, 173 - Contrada Agostino • 73056 Taurisano (LE)
Tel. 0833 623981 • 347 9550439
rosalbalpalese@virgilio.it • info@olioninfeo.it



I 77

(ABRUZZO • CH)

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

Acido palmitico(%)	13,4
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	371

Az. Agr. La Selvotta

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

Intosso

(ABRUZZO • CH)

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 elevata.

Acido palmitico(%)	11,8
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	434

Società Coop. Agricola L'Olivicola Casolana

Via Piano Laroma, 3 • 66043 Casoli (CH)

Tel. 0872 982248 • 339 2382872

olivicolacasolana@virgilio.it



Intosso

(ABRUZZO • CH)

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

Acido palmitico(%)	12,9
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	675

Az. Agr. Tommaso Masciantonio

Trappeto di Caprafico

Località Caprafico, 35 • 66043 Casoli (CH)

Tel. 0871 897457 • 347 3320228 • info@trappetodicaprafico.com



Intosso

(ABRUZZO • PE)

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 medio-elevata.

Acido palmitico(%)	13,2
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	494

Az. Agr. Forcella

Via Riviera, 285 • 65123 Pescara (PE)

Tel. 085 73030 • 333 8146619

info@agricolaforcella.it



Itrana

(LAZIO • LT)

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

Acido palmitico(%)	13,9
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	596

Az. Agr. Alfredo Cetrone

Via Consolare Frasso, 5800 • 04010 Sonnino (LT)

Tel. 0773 949008 • 348 8918518

info@cetrone.it



Itrana

(LAZIO • LT)

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

Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	387

Az. Agr. Biancheri Saverio

Via S. Martino, 80 • 04015 Priverno (LT)

Tel. 329 9433008

fbiancheri@gmail.com



Itrana

(LAZIO • LT)

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

Acido palmitico(%)	12,9
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	473

Az. Agr. Colle Rotondo

Via ColleRotondo, snc • 04015 Priverno (LT)

Tel. 06 7820675 • 349 5037188

collerotondo@tiscali.it



Itrana

(LAZIO • LT)

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

Acido palmitico(%)	12,6
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	414

Az. Agr. Cosmo di Russo

Via Bologna, 20 • 04024 Gaeta (LT)

Tel. 0771 742012 • 327 7440969

dirussocosmo@yahoo.it



Itrana

(LAZIO • LT)

Fruttato medio-intenso, di tipo verde (erba), 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 medio-elevata.

Acido palmitico(%)	12,8
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	378

Az. Agr. De Gregoris Gregorio

Via Consolare Capocroce, 4066 • 04010 Sonnino (LT)

Tel. 349 1467085

azienda Degregoris@libero.it





Itrana

(LAZIO • LT)

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

Acido palmitico(%)	13,0
Acido oleico (%)	76,0
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	424

Az. Agricola Biologica La Tenuta dei Ricordi

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



Itrana

(LAZIO • RM)

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

Acido palmitico(%)	11,7
Acido oleico (%)	78,1
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	356

Az. Agr. Terragona

Via Fratelli Pennacchio, snc • 04020 Itri (LT)
Tel. 347 7975678
info@terragona.it



Koroneiky

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico(%)	12,8
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	636

Az. Agr. Pia Gloria Serrilli

Contrada Calderoso • 71014 San Marco in Lamis (FG)
Tel. 335 8308919
info@serrilli.com



Leccino

(ABRUZZO • TE)

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

Acido palmitico(%)	15,3
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	615

Az. Agr. Persiani

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



Leccino

(LAZIO • RM)

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

Acido palmitico(%)	13,7
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	170

Az. Agr. Domenici

Via Dei Cerasari • 00018 Palombara Sabina (RM)
Tel. 0774 634908 • 333 8900992
info@agricoladomenici.it



Leccino

(LOMBARDIA • BS)

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

Acido palmitico(%)	13,6
Acido oleico (%)	76,0
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	622

Az. Agr. Comincioli

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



Leccino

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico(%)	14,5
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	335

Fattoria Fontegeloni

Località Fontegeloni, 21 • 60048 Serra San Quirico (AN)
Tel. 0731 853026 • 329 7711038
fattoria.fontegeloni@virgilio.it



Leccino

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico(%)	14,2
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	652

Az. Agr. Elena Semproni

Contrada San Venanzo, 18 • 63072 Castignano (AP)
Tel. 348 6408400
elena.semproni@tin.it • franco.semproni@virgilio.it



Leccino

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico(%)	16,3
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	547

Az. Agr. Orto degli Ulivi

Contrada San Michele, 54 • 63064 Cupra Marittima (AP)
Tel. 339 4545317
ortodegliulivi@pec.it • giuliani.olio@gmail.com



Leccino

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico(%)	15,8
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	648

Frantoio Oleario Gabrielloni Elisabetta & Gabriella snc

Frazione Montefiore, snc • 62019 Recanati (MC)
Tel. 0733 852498 • 347 2100834
info@gabrielloni.it



Leccino

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo verde (erba), 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(%)	14,9
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	477

Az. Agr. Rapari Mirella

Via Macina, 13 • 62014 Corridonia (MC)
Tel. 0733 432122 • 333 1622050
roscicceriamirella@gmail.com



Leccino

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	13,6
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	655

Fattoria Altomena srl

Via Campicuccioli- Località Formicaio • 50060 Pelago (FI)
Tel. 055 8301001 • 348 3916490
info@altomena.it



Leccino

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	489

Società Agricola Olivart

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



Leccino

(TOSCANA • LI)

Fruttato medio-intenso, 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 medio-elevata.

Acido palmitico(%)	15,0
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	5,3
Polifenoli totali (mg/kg)	701

Società Agricola Tenuta Gardini di Manoli e Moira Rossi Ciampolini & C.

Via Campo di Sasso • 57020 Bibbona (LI)
Tel. 0586 671071 • 335 6949542 • tenutagardini@gmail.com



Leccio del Corno

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico(%)	12,3
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	498

Az. Agr. Forcella

Via Riviera, 285 • 65123 Pescara (PE)
Tel. 085 73030 • 333 8146619
info@agricolaforcella.it



Leccio del Corno

(CAMPANIA • BN)

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 medio-elevata.

Acido palmitico(%)	11,8
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	494

Az. Agr. Gaccese Lorenzo

Contrada San Giuseppe, 9 • 82020 Paduli (BN)
Tel. 0824 928154 • 338 3234004
info@oliocaccese.it



Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	10,3
Acido oleico (%)	79,9
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	987

Az. Agr. Miciolo - I Greppi di Silli

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



Leccio del Corno

(TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico(%)	11,5
Acido oleico (%)	77,9
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	672

Soc. Agricola Olis - "Fattoria la Maliosa"

Località Podere Monte Cavallo • 58014 Manciano (GR)
Tel. 348 6900699 • 327 1860416
antonella.manuli@fattorialamaliosa.it



Majatica di Ferrandina

(BASILICATA • MT)

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

Acido palmitico(%)	12,7
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	555

Az. Agr. La Majatica

Via De Gasperi, 119 • 75010 San Mauro Forte (MT)
Tel. 0835 674470 • 339 6174083
info@lamajatica.it



Matosso

(VENETO • PD)

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

Acido palmitico(%)	13,5
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	578

Frantoio di Cornoleda sas

Via Cornoleda, 15 • 35030 Cinto Euganeo (PD)
Tel. 0429 647123 • 380 7177284
info@frantoiodicornoleda.com



Maurino

(TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico(%)	13,8
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	449

Soc. Agricola Podere Riparbella

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



Maurino

(TOSCANA • LI)

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

Acido palmitico(%)	14,1
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	606

Società Agricola Tenuta Gardini di Manoli e Moira Rossi Ciampolini & C.

Via Campo di Sasso • 57020 Bibbona (LI)
Tel. 0586 671071 • 335 6949542 • tenutagardini@gmail.com



Mignola

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico(%)	15,6
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	900

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

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



Mignola

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla, carciofo e frutti di bosco. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso; retrogusto di frutti di bosco, erbe aromatiche e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico(%)	15,6
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	1008

Az. Agr. Befanucci Emanuele

Via Santa Maria del Colle, 13 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 328 4679912
info@befanucci.it

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico(%)	15,0
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	530

Az. Agr. Cherubini Lauro

Via Capovilla, 39 • 62011 Cingoli (MC)
Tel. 0733 603361 • 338 4727326
gliulivig@libero.it

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico(%)	14,9
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	610

Frantoio Fuselli e Guzzini snc

Via Ceccaroni, 1 • 62019 Recanati (MC)
Tel. 071 7570735
info@frantoiofusellieguzzini.it

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico(%)	16,9
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	533

Frantoio Oleario Gabrielloni Elisabetta & Gabriella snc

Frazione Montefiore, snc • 62019 Recanati (MC)
Tel. 0733 852498 • 347 2100834
info@gabrielloni.it

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico(%)	14,8
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	610

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

Contrada Lornano, 6 • 62100 Macerata (MC)
Tel. 0733 262036 • 340 9566332
mcis00900d@istruzione.it

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico(%)	15,4
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	807

Frantoio Valeri di Valeri Francesca e Valeri Federica snc

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

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico(%)	14,8
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	685

Società Agricola Vallesi di Vallesi Annalaura & C. s.s.

Contrada Carpineto, 12 • 62018 Potenza Picena (MC)
Tel. 338 8765613
annalaura.vallesi@libero.it

Mignola

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	17,4
Acido oleico (%)	68,1
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	782

Az. Agr. Borsetti di Bortoluzzi Giacomo

Via Garibaldi, 8 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 339 7287578
giacomo_bortoluzzi@yahoo.it

Mignola

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	14,8
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	538

Az. Agr. Fenucci Raffaele

Piazza Mazzini, 2 • 60036 Montecarotto (AN)
Tel. 0731 89368 • 338 9136280
fenucci.raffaele@alice.it



Miniol

(LOMBARDIA • BS)

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

Acido palmitico(%)	16,1
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	903

Az. Agr. La Zadruga

Via S. Ambrogio, 53 • 25088 Toscolano Maderno (BS)
Tel. 347 6412649
info@lazadruga.it



Minucciola

(CAMPANIA • NA)

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

Acido palmitico(%)	16,4
Acido oleico (%)	68,3
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	645

Az. Agr. AlmaMaterBio

Via T. Astarita - Loc. San Cataldo, 32 • 80062 Meta (NA)
Tel. 081 8088954 • 338 4888602
info@almamaterbio.it



Moraiole

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	12,4
Acido oleico (%)	76,8
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	861

Az. Agr. Buffalmacco

Via Bernardo Daddi, 19 • 50143 Firenze (FI)
Tel. 335 7561948
arch.m.brissoni@gmail.com



Moraiole

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	12,8
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	873

Az. Agr. Miciolo - I Greppi di Silli

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



Moraiole

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	14,4
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	649

Società Agricola Olivart

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



Moraiole

(TOSCANA • FI)

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

Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	968

Fattoria Ramerino

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



Moraiole

(TOSCANA • GR)

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 verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico(%)	15,2
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	658

Frantoio Franci

Via Achille Grandi, 5 • 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Tel. 0564 954000 • 347 3342040
info@frantoiofranci.it



Moraiole

(TOSCANA • LI)

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 medio-elevata.

Acido palmitico(%)	15,6
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	706

Società Agricola Tenuta Gardini di Manoli e Moira Rossi Ciampolini & C.

Via Campo di Sasso • 57020 Bibbona (LI)
Tel. 0586 671071 • 335 6949542 • tenutagardini@gmail.com

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico(%)	12,7
Acido oleico (%)	76,0
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	538

Frantoio Oleario Borzetta di Borzetta Gabriele

Via Vocabolo Serre Parrano, snc • 06025 Nocera Umbra (PG)
Tel. 334 7041799
borzettagabriele@libero.it



Moraiolo

(UMBRIA • PG)

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(%)	16,0
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	649

Az. Agr. Mannelli Giulio

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



Nera di Gonnos

(SARDEGNA • VS)

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

Acido palmitico(%)	15,7
Acido oleico (%)	65,4
Acido linoleico (%)	13,5
Polifenoli totali (mg/kg)	329

Az. Agr. Foddi Sisinnio

Via Verdi, 26 • 09035 Gonnosfanadiga (VS)
Tel. 070 9799208
info@frantoiofoddi.it



Nocellara del Belice

(SICILIA • PA)

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

Acido palmitico(%)	14,5
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	566

Az. Agr. Mandranova di Giuseppe Di Vincenzo

Via Principe di Villafranca, 35 • 90141 Palermo (PA)
Tel. 393 9862169
info@mandranova.com



Moraiolo

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico(%)	13,6
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	814

Az. Agr. Decimi

Via Prigionieri, 19 • 06084 Bettona (PG)
Tel. 075 987304 • 347 4429046
info@oliodecimi.it



Nebbia del Menocchia

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico(%)	13,9
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	560

Az. Agr. Orto degli Ulivi

Contrada San Michele, 54 • 63064 Cupra Marittima (AP)
Tel. 339 4545317
ortodegliulivi@pec.it • giuliani.olio@gmail.com



Nera di Villacidro

(SARDEGNA • VS)

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

Acido palmitico(%)	14,5
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	383

Az. Agr. Giovanni Antonio Nurchis

Via Gennaro Murgia, 49 • 09039 Villacidro (VS)
Tel. 349 4941158
nurchis@libero.it



Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

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

Acido palmitico(%)	13,5
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	396

Az. Agr. Calvaruso Paolino

Viale Europa, 65 • 91011 Alcamo (TP)
Tel. 0924 23578 • 329 0845425
info@olio-calvaruso.it





Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

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

Acido palmitico(%)	13,2
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	352

Az. Agr. Lombardo

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



Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

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

Acido palmitico(%)	14,8
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	480

S.S. Società Agricola Sciavuru D'Aliva

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



Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

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

Acido palmitico(%)	12,9
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	442

Az. Agr. Siciliando srl

Via Bresciana, km 1 • 91022 Castelvetro (TP)
Tel. 0924 932206 • 328 4418253
info@siciliando.eu



Nocellara del Belice

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico(%)	13,8
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	777

Tenute Librandi Pasquale Soc. Agr. S.S.

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



Nocellara del Belice

(MARCHE • PU)

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

Acido palmitico(%)	15,1
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	232

Oleificio Venturi Agape & C. snc

Via Peschiera, 7 • 61028 Sassocorvaro (PU)
Tel. 0722 76464 • 339 1553556
info@olioagape.it



Nocellara Etna

(SICILIA • CT)

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

Acido palmitico(%)	14,1
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	563

Az. Agr. Romano Vincenzo & C. sas

Contrada Corvo San Nicola, snc • 95034 Bronte (CT)
Tel. 095 7723200 • 328 9670509
info@romanovincenzo.com



Nocellara Messinese

(CALABRIA • CS)

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

Acido palmitico(%)	16,7
Acido oleico (%)	61,6
Acido linoleico (%)	16,6
Polifenoli totali (mg/kg)	267

Az. Agr. Doria srl

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



Nostrale di Rigali

(UMBRIA • PG)

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

Acido palmitico(%)	12,2
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	594

Frantoio Oleario Borzetta di Borzetta Gabriele

Via Vocabolo Serre Parrano, snc • 06025 Nocera Umbra (PG)
Tel. 334 7041799
borzettagabriele@libero.it

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	14,7
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	621

Az. Agr. Antonio Leuci

Contrada Antico Del Rosso • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 080 3922668 • 335 1817341
info@agricolaleuci.it



Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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(%)	13,7
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	774

Az. Agr. De Carlo sas

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



Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	13,1
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	407

Az. Agr. Depalo

Via San Francesco D'Assisi, 1/A • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 347 5972116
info@depalo.it



Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico(%)	11,0
Acido oleico (%)	78,8
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	689

Az. Agr. Ortoplant di Depalo M. & C. S.S.

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



Ogliarola del Bradano

(BASILICATA • MT)

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

Acido palmitico(%)	13,3
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	847

Az. Agr. Vincenzo Marvulli

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



Olivastra Seggianese

(TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico(%)	13,7
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	539

Frantoio Franci

Via Achille Grandi, 5 • 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Tel. 0564 954000 • 347 3342040
info@frantoiofranci.it



Olivastra Seggianese

(TOSCANA • GR)

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 media.

Acido palmitico(%)	13,0
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	663

Az. Agr. La Poderina Toscana

Loc. Poderina, snc • 58030 Castel del Piano (GR)
Tel. 0564 956546 • 328 3720930
info@lapoderinatoscana.com



Olivastra Seggianese

(TOSCANA • GR)

Fruttato intenso, di tipo verde (erba), 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 elevata.

Acido palmitico(%)	14,6
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	446

Azienda Olearia Santella

Piazza Colonna, 5 • 58033 Castel Del Piano (GR)
Tel. 0564 957136 • 348 7792802
oleariasantella@gmail.com



Orbetana

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico(%)	15,6
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	641

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

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

Orbetana

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico(%)	15,5
Acido oleico (%)	66,5
Acido linoleico (%)	12,9
Polifenoli totali (mg/kg)	242

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

Contrada Lornano, 6 • 62100 Macerata (MC)
Tel. 0733 262036 • 340 9566332
mcis00900d@istruzione.it

Orbetana

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico(%)	13,7
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	722

Az. Agr. Mariani

Via Colleluce, 32 • 62027 San Severino Marche (MC)
Tel. 0733 638032 • 333 2403865
fmarians@hotmail.com

Orbetana

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	285

Az. Agr. Fenucci Raffaele

Piazza Mazzini, 2 • 60036 Montecarotto (AN)
Tel. 0731 89368 • 338 9136280
fenucci.raffaele@alice.it

Ortice

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico(%)	11,8
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	848

Tenuta Romano S.r.l.

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

Ottobratica

(CALABRIA • RC)

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



Acido palmitico(%)	17,2
Acido oleico (%)	67,5
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	858

Az. Agr. Sorelle Garzo

Via Barlaam, 63 • 89028 Seminara (RC)
Tel. 0966 317073 • 340 7923612
dolciterre@hotmail.com

Pasola

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico(%)	15,8
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	527

Az. Agr. "Le Tre Colonne" di Salvatore Stallone

S.P. 107 Giovinazzo, Terlizzi km 0,200 • 70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 080 3941570 • 347 5220457
info@letrecolonne.com

Peranzana

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, 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 giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.



Acido palmitico(%)	13,1
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	884

Az. Agr. Caputo Maria

Piazza Garibaldi, 36/E • 70056 Molfetta (BA)
Tel. 080 3978000 • 347 6215430
mauro.altomare51@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	68,2
Acido linoleico (%)	12,7
Polifenoli totali (mg/kg)	315

Az. Agr. Di Martino sas

Via A.Maria di Francia, 178 • 76125 Trani (BT)
Tel. 0883 493105 • 333 3356724
az.agricoledimartino@libero.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico(%)	14,6
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	538

Az. Agr. "Costantino"

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

Peranzana

(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 frutti di bosco. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico(%)	13,6
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	691

Az. Agr. "Eredi Pallante"

Via D'Annunzio, 8 • 71010 San Paolo di Civitate (FG)
Tel. 348 0643092
mrgiannubilo@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico(%)	19,7
Acido oleico (%)	68,1
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	653

Az. Agr. "Mio Padre è un Albero" di Antonacci Lidia

Via Ariosto, 12 • 71016 San Severo (FG)
Tel. 339 5080618
info@miopadreeunalbero.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico(%)	13,9
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	822

Società Agricola "Villa Uva" srl

Contrada Cruste - S.P. 130 Lucera-Buccari km 0,350
71036 Lucera (FG)
Tel. 329 6335755 • info@villauva.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico(%)	13,9
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	630

Az. Agr. D'Apice Maria

Via Reinella, 6 • 71017 Torremaggiore (FG)
Tel. 328 7183431
info@spinosanto.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico(%)	13,4
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	430

Az. Agr. Di Pumpo

Via Berlinguer, 7 • 71017 Torremaggiore (FG)
Tel. 0882 382079 • 339 2716682
info@aristeus.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico(%)	14,9
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	667

Az. Agr. Forte Valente

Contrada Cruste, snc • 71036 Lucera (FG)
Tel. 380 1968178
annafrezza.agr@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	484

Az. Agr. Piano

Via S. Canzio, 18 • 71011 Apricena (FG)
Tel. 0882 643676 • 349 3950096
info@agricolapiano.com



Peranzana

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico(%)	14,1
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	494

Az. Agr. Cartofaro Agribiologica

Frazione Campolungo, 125 • 63100 Ascoli Piceno (AP)
Tel. 0736 402061 • 329 3245937
info@cartofaro.it



Peranzana

(MARCHE • PU)

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

Acido palmitico(%)	13,9
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	523

Oleificio Venturi Agape & C. snc

Via Peschiera, 7 • 61028 Sassocorvaro (PU)
Tel. 0722 76464 • 339 1553556
info@olioagape.it



Piantone di Falerone

(MARCHE • FM)

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

Acido palmitico(%)	15,0
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	670

Az. Agr. Bonfigli di Silvia Sponza

Via Piagge, 2 • 63837 Falerone (FM)
Tel. 368 7395617
info@aziendaonfigli.it



Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico(%)	12,3
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	746

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

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



Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), 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(%)	14,3
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	611

Az. Agr. F.lli Capinera

Contrada Crocette • 62010 Morrovalle (MC)
Tel. 0733 222444
info@capinera.com



Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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 medio-elevata.

Acido palmitico(%)	13,0
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	508

Az. Agr. Fiordoliva

Contrada Intrigione, 8 • 62010 Montefano (MC)
Tel. 0733 852765 • 335 220122
riccardo.lenzi@tin.it



Picholine

(CAMPANIA • BN)

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

Acido palmitico(%)	12,3
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	957

Tenuta Romano S.r.l.

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



Picholine

(PUGLIA • TA)

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



Acido palmitico(%)	13,3
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	437

Tenuta Venterra

Via XX Settembre, 3 • 74121 Taranto (TA)
Tel. 099 9915296 • 392 9992246
info@tenutaventerra.it

Pisciottana

(CAMPANIA • SA)

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



Acido palmitico(%)	16,2
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	742

Az. Agr. Colline di Zenone

Via del Mare, 12 • 84046 Ascea (SA)
Tel. 0974 972358 • 338 7501116 • 339 5787814
info@collinedizenone.com • m.trama@tiscali.it

Pisciottana

(CAMPANIA • SA)

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



Acido palmitico(%)	14,0
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	823

Az. Agr. Marsicani Nicolangelo

Via Croceviale, snc • 84030 Morigerati (SA)
Tel. 0974 982074 • 338 2906364
frantoio@marsicani.com

Pisciottana

(CAMPANIA • SA)

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(%)	15,0
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	573

Az. Agr. Sansone - ERMMA'

Borgo San Pantaleo, 16 • 84046 Ascea (SA)
Tel. 347 8664174
ermma39@gmail.com

Posola

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico(%)	17,7
Acido oleico (%)	59,7
Acido linoleico (%)	16,3
Polifenoli totali (mg/kg)	292

Frantoio Oleario Claudio Di Mercurio

Via Porta Fornace, 4 • 65017 Penne (PE)
Tel. 085 8279937 • 339 7646347
info@frantoiohermes.it

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	15,0
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	486

Az. Agr. Borsetti di Bortoluzzi Giacomo

Via Garibaldi, 8 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 3397287578
giacomo_bortoluzzi@yahoo.it

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	12,0
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	980

Az. Agr. Colle degli Olivi di Mario Civerchia

Via S. Anna, 6/8 - Piagge • 60031 Castelplanio (AN)
Tel. 0731 813479 • 388 6990660
claudiomc97@alice.it • civerchia.mario@gmail.com

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	14,7
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	709

Az. Agr. Fondazione Duca Roberto Ferretti di Castelferretto

Via della Battaglia, 52 • 60022 Castelfidardo (AN)
Tel. 071 780156 • 335 1302803 • info@fondazioneferretti.org

Raggia

(MARCHE • AN)

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 medio-elevata.



Acido palmitico(%)	13,8
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	616

Frantoio L'Olinda

Via Agraria, 37 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 393 9164881
info@olioteca.com

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	13,6
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	598

Frantoio L'Oliwaio di Cestini Valter

Via Case Nuove, 25 • 60010 Castellone di Suasa (AN)
Tel. 071 966123 • 348 3839584
info@olivaio.it

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	14,3
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	402

Az. Agr. Uliveto Caselle Nando e Lella di Fabio Fava

Via S.S. Trinità, 36 • 60019 Senigallia (AN)
Tel. 333 2694651
uliveto.nando@gmail.com

Raggia

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico(%)	10,9
Acido oleico (%)	78,6
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	952

Az. Agr. Pacioni Barbara

C.da Guazzetti, snc • 63812 Montegranaro (FM)
Tel. 328 3646011
info@ilfrantoiodelpiceno.it

Raggiola

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico(%)	14,0
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	696

Soc. Agricola Il Conventino di Monteciccardo sas

Via Giulio Turcato, 4 • 61024 Monteciccardo (PU)
Tel. 0721 910574 • 346 1277600
info@il-conventino.it

Raggiola

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico(%)	12,9
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	784

Soc. Agricola ss Massimo Mosconi

Via Tomba, snc • 61030 Serrungarina (PU)
Tel. 393 9767818
info@emozioneolio.com

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico(%)	11,8
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	401

Az. Agr. "AECLANUM" Terramia

Via Piano Pantano • 83040 Mirabella Eclano (AV)
Tel. 0825 449799 • 335 5480937
info@campaniaterramia.it

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico(%)	12,2
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	703

Frantoio Oleario Barbieri Angelo s.a.s.

Via Acquara, 16 • 83052 Paternopoli (AV)
Tel. 0827 71978
info@oliobarbieri.it



Ravece

(CAMPANIA • AV)

Fruttato medio, di tipo 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 media.

Acido palmitico(%)	11,7
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	656

Oleificio F.A.M. sas

Contrada Ilici, 5 • 83030 Venticano (AV)
Tel. 0825 965829 • 349 1847927
info@oliotam.it



Ravece

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico(%)	12,1
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	461

Az. Agr. Il Mulino della Signora

Viale Raimo, 15 • 83030 Manocalzati (AV)
Tel. 0825 675109 • 335 5236175
info@ilmulinodellasignora.it



Ravece

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico(%)	12,4
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	575

Az. Agr. Il Torchio

Contrada San Giacomo in Corsano, 18
83037 Montecalvo Irpino (AV)
Tel. 339 1134969 • 333 4816066 • agriturismoiltorchio@libero.it



Ravece

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico(%)	12,5
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	682

Oleificio Montuori Emilio

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



Ravece

(CAMPANIA • AV)

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

Acido palmitico(%)	11,9
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	370

Oleificio Tiso s.r.l.

Contrada Festola, 6 • 83031 Ariano Irpino (AV)
Tel. 0825 872389 • 335 485712
oleificiotiso@libero.it



Roggianella (Tondina)

(CALABRIA • CS)

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(%)	14,8
Acido oleico (%)	76,0
Acido linoleico (%)	4,1
Polifenoli totali (mg/kg)	514

Az. Agr. Terre Apollineus

Via Commenda, 87 • 87010 Frascineto (CS)
Tel. 331 3727563
gibik32.giovanni@gmail.com



Rosciola

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico(%)	15,4
Acido oleico (%)	68,6
Acido linoleico (%)	11,4
Polifenoli totali (mg/kg)	496

Az. Agr. F.lli Capinera

Contrada Crocette • 62010 Morrovalle (MC)
Tel. 0733 222444 • info@capinera.com



Rosciola Colli Esini

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico(%)	15,2
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	453

Frantoio L'Olinda

Via Agraria, 37 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 393 9164881
info@olioteca.com

Rosciola Colli Esini

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico(%)	15,2
Acido oleico (%)	69,7
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	401

Az. Agr. Tonti Giorgio

Via Montelatiere • 60030 San Marcello (AN)
Tel. 0731 267079 • 333 9140609
olio@collenobile.it

Rotondella

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico(%)	14,1
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	684

Az. Agr. "Mio Padre è un Albero" di Antonacci Lidia

Via Ariosto, 12 • 71016 San Severo (FG)
Tel. 339 5080618
info@miopadreeunalbero.it

Salella

(CAMPANIA • SA)

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



Acido palmitico(%)	17,2
Acido oleico (%)	63,3
Acido linoleico (%)	14,5
Polifenoli totali (mg/kg)	311

Az. Agr. Olivicola Severini Pietro

Piazzale Eugenio Severini, 18 • 84040 Casal Velino (SA)
Tel. 0974 905413 • 338 9947957
olivicolaseverini@tiscali.it

San Benedetto

(SICILIA • ME)

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



Acido palmitico(%)	16,3
Acido oleico (%)	68,9
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	871

Az. Bio Agr. Tortora

Contrada Lupa, snc • 98066 Patti (ME)
Tel. 339 7910473 • 328 5524994
info@oleumcereris.com

San Felice

(UMBRIA • PG)

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(%)	12,9
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	543

Frantoio Speranza

Via Caldarello, 21 • 06030 Giano Umbro (PG)
Tel. 0742 90364 • 339 5998005
info@frantoiosperanza.com

Santagatese

(SICILIA • PA)

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



Acido palmitico(%)	14,2
Acido oleico (%)	68,1
Acido linoleico (%)	12,3
Polifenoli totali (mg/kg)	390

Az. Agr. Villa Colonna

Via Agrigento, 7 • 90141 Palermo (PA)
Tel. 335 8414762 • 388 4479182
adelegiaconia@alice.it • totomocciaro@libero.it

Sargano di Fermo

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico(%)	15,7
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	518

Serena Società Agricola Semplice

Contrada Storno, 26 • 63900 Fermo (FM)
Tel. 0734 225324 • 348 3718010
info@agriturismoserena.it

Sargano di San Benedetto

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico(%)	11,6
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	649

Az. Agr. Orto degli Ulivi

Contrada San Michele, 54 • 63064 Cupra Marittima (AP)
Tel. 339 4545317
ortodegliulivi@pec.it • giuliani.olio@gmail.com

Sbresa

(LOMBARDIA • BG)

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



Acido palmitico(%)	13,8
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	465

Az. Agr. Il Castelletto

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

Termite di Bitetto

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico(%)	15,0
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	330

Az. Agr. Maselli

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

Tonda del Matese

(CAMPANIA • CE)

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



Acido palmitico(%)	15,4
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	615

Az. Agr. Cipriano Benedetta

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

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico(%)	15,3
Acido oleico (%)	69,2
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	371

Frantoi Cutrera snc

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

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico(%)	16,5
Acido oleico (%)	68,1
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	272

Az. Agr. Viragi

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

Tonda Iblea

(SICILIA • SR)

Fruttato intenso, decisamente 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 elevata.



Acido palmitico(%)	15,5
Acido oleico (%)	68,2
Acido linoleico (%)	10,9
Polifenoli totali (mg/kg)	409

Soc. Agr. Vernera di Spanò & C. snc

Corso Umberto, 21/23 • 96010 Buccheri (SR)
Tel. 338 1450213
lecasesilavinia@gmail.com

Verdello

(SICILIA • ME)

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



Acido palmitico(%)	15,2
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	404

Az. Bio Agr. Tortora

Contrada Lupa, snc • 98066 Patti (ME)
Tel. 339 7910473 • 328 5524994
info@oleumcereris.com

Verdello

(SICILIA • PA)

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




Acido palmitico(%)	14,7
Acido oleico (%)	68,7
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	345

Az. Agr. Villa Colonna

Via Agrigento, 7 • 90141 Palermo (PA)
Tel. 335 8414762 • 388 4479182
adelegiaconia@alice.it • totomocciaro@libero.it

Ospite della rassegna



Oblica
(CROAZIA • HR)
Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità; retrogusto di carciofo, pomodoro e frutti di bosco. Colore giallo; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	503

Thomas Mayer
Via Ferrogasse, 16 • 1180 Wien (AUT)
06644649191
tomolio@gmx.at

Promozioni in libreria

Olive da mensa

2^A EDIZIONE

ANTONIO RICCI

Quest'opera intende contribuire alla **divulgazione di nozioni tecniche e operative** che contraddistinguono la produzione del frutto, la lavorazione, la trasformazione, la commercializzazione e le proprietà nutritive e salutistiche. Vengono inoltre approfondite le analisi necessarie per accertarsi della qualità del prodotto sia da un punto di vista oggettivo che sensoriale, la normativa europea e nazionale in tema di produzione e commercializzazione.

Pagine 240 • Formato cm 14 x 21

Prezzo di copertina € 20,00

Prezzo per gli abbonati € 17,00



I LIBRI DI TECNICA E PRATICA

Buono d'ordine

Sì, desidero acquistare il volume



Olive da mensa (cod. 5423) Prezzo € 20,00 **Prezzo abbonati € 17,00**

Cognome e Nome _____

Via _____ N° _____

Cap _____ Città _____ Prov. _____

Telefono _____ Cell. _____

E-mail _____

P.Iva o Cod. Fisc. _____

Data _____ Firma _____

Scelgo la seguente modalità di pagamento

- Bonifico bancario intestato a New Business Media srl - Banca Intesa San Paolo IBAN IT98 0300 6909 5041 0000 0009 929
- Bollettino postale intestato a New Business Media srl - Via Eritrea, 21 - 20157 Milano c/c n° 1018461796
- Pagherò alla consegna del pacco l'importo del libro ordinato + € 7,00 per spese di spedizione

CartaSì CartaRed CartaN.
Scad. CVV

Può acquistare

Compilando e inviando il buono d'ordine:

Per posta in busta chiusa a:

New Business Media Srl - Divisione libri - Piazza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna

Per fax al n. 051.6575999

Per e-mail all'indirizzo: libri.edagricole@newbusinessmedia.it

Si prega di allegare copia dell'avvenuto pagamento

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, mediante il numero 0239090349 per far valere i Suoi diritti di rettifica, cancellazione, opposizione a particolari trattamenti dei propri dati, esplicitati all'art.7 D.Lgs 196/03.

Il volume è disponibile anche sul sito www.edagricole.it