

guida agli
Oli
d'Italia
monovarietali



SEZIONE SPECIALE
OLI CERTIFICATI
IGP MARCHE

Assam
AGENZIA SERVIZI SETTORE AGRICOLTURA DELLE MARCHE

REGIONE
MARCHESINA 

Guida agli
Oli Monovarietali d'Italia



A CURA DI
Barbara Alfei
Assam

Foto
Archivio Barbara Alfei

Foto Oli
Giorgio Tassi



guida agli
Oli
d'Italia
MONOVARIETALI

La 15° Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali saluta la nuova IGP Marche



ANNA CASINI
Vice Presidente Regione Marche

Il 15° anniversario della manifestazione coincide quest'anno con la prima uscita dell'olio extravergine IGP "Marche", che nel proprio disciplinare valorizza, da sole o in blend, le principali varietà autoctone marchigiane. Questa concomitanza ci ha spinto a cercare un nuovo contesto per far crescere la manifestazione e la scelta di una vetrina come quella di FICO a Bologna è sicuramente un buon inizio: uscire dai confini regionali ed inserirsi in un contesto dove tutta la produzione agroalimentare nazionale è presente con la sua storia, i suoi processi produttivi e le sue eccellenze da degustare rappresenta un'ottima opportunità per la manifestazione.

Lo scorso anno, con la presenza della Rassegna nell'area colpita dal sisma, abbiamo voluto dare un segno tangibile della nostra vicinanza alle comunità e ai produttori coinvolti in tale drammatico evento.

Per il 2018 abbiamo scelto di uscire dalle Marche ed essere presenti nel 1° parco mondiale dell'agroalimentare italiano per dare ulteriore valore ai nostri produttori e condividere con loro la nostra esperienza di 15 anni di manifestazione. Inoltre il presentarsi in un contesto nazionale così rilevante ci deve aiutare a capire come il fare squadra può rappresentare una opportunità reale per chi, avendo piccoli numeri, non può restare isolato ed affrontare da solo i mercati.

Siamo infatti consapevoli che i numeri non sono il nostro punto di forza, ma nonostante le Marche rappresentino meno del 2% della produzione italiana, per quanto riguarda la qualità possiamo affermare con orgoglio che oramai i nostri produttori hanno fatto passi avanti enormi ed i livelli di eccellenza che hanno raggiunto ci permettono di presentarci senza timori, assieme a tutto il gruppo dei produttori nazionali.

Un obiettivo ambizioso quello che ci siamo dati 15 anni fa: riscoprire l'identità del prodotto italiano attraverso gli oli monovarietali, valorizzando il binomio vincente varietà-territorio e facendo da apripista ad una nuova nicchia di mercato; una scelta condivisa sempre di più dal mondo olivicolo e supportata da una banca dati sempre più consistente, unica al mondo nel suo genere, che vede la caratterizzazione analitica e sensoriale di circa 3.000 campioni di olio.

Le numerose manifestazioni di interesse pervenute da parte dei produttori provenienti da tante regioni italiane, a seguito della proposta di portare la manifestazione a FICO, confermano la validità della stessa. Abbiamo praticamente più che raddoppiato la partecipazione alla Rassegna ed anche i produttori marchigiani hanno risposto con entusiasmo. Uno spazio nell'area espositiva sarà dedicato ai primi oli certificati IGP "Marche" nella campagna olivicola 2017-18, con il coordinamento del Consorzio Marche Extravergine.

Il ruolo delle Marche è quindi quello di mantenere la barra ben centrata sulla qualità e tipicità delle produzioni: qualità, territorio, biodiversità sono le parole chiave che fino ad ora ci hanno guidato e che riteniamo non possano essere mai dimenticate, soprattutto da chi deve lottare ogni anno per garantire la propria produzione, nonostante le gelate ricorrenti, la siccità e la mosca olearia sempre in agguato.

Perché la Rassegna



LORENZO BISOGNI
Direttore Assam

La decisione maturata quindici anni fa di proporre un'azione divulgativa e promozionale che consentisse di valutare le potenzialità della nostra produzione oleicola mediante l'organizzazione di una Rassegna Nazionale degli oli monovarietali ha riscosso, sino dalla sua prima edizione, un consenso che ha superato le aspettative: questo è confermato anche per quest'anno, in cui l'andamento stagionale favorevole e l'arrivo della nuova IGP Marche hanno sicuramente contribuito ad aumentare l'interesse nei confronti della manifestazione, giunta alla sua 15a edizione. L'ammissione degli oli monovarietali alla Rassegna è avvenuta, come al solito, dopo il giudizio espresso dal Panel ASSAM Marche per il profilo sensoriale, supportato dall'esame analitico da parte del Centro Agro-chimico dell'ASSAM di Jesi che ha rilevato i contenuti di polifenoli e di acidi grassi: parametri legati alla varietà e all'ambiente di coltivazione. Una selezione che rappresenta l'eccellenza degli oli monovarietali ed un inestimabile patrimonio di oli extravergini che rispecchiano l'identità territoriale delle numerose varietà autoctone di olivo presenti nei diversi areali italiani: 296 campioni di olio pervenuti, rappresentativi di 94 varietà provenienti da 16 regioni italiane sono i numeri della Rassegna 2018. Una fonte di dati che si aggiungono agli oltre 2800 campioni già archiviati e che vengono elaborati anche sul piano statistico dall'IBIMET CNR di Bologna, con il quale l'ASSAM collabora da anni per definire le tipologie sensoriali e i profili organolettici e analitici di riferimento per gli oli monovarietali italiani: elementi conoscitivi che annualmente vengono aggiornati e divulgati mediante il sito www.olimonovarietali.it, nato proprio dalla collaborazione tra l'ASSAM e l'IBIMET CNR di Bologna. Tale banca dati fa parte di un programma rivolto ad instaurare ed intensificare il rapporto con il consumatore finale, fornendo una serie di notizie sugli oli monovarietali ammessi nel corso degli anni alla Rassegna.

La pubblicazione di quest'anno assume una veste grafica nuova: non più un inserto della rivista specializzata ma, sempre con la collaborazione e l'esperienza di Edagricole del Gruppo Tecniche Nuove, una pubblicazione autonoma in cui, oltre alla presentazione dell'attività e delle etichette ammesse alla Rassegna, abbiamo voluto dedicare uno spazio specifico per la nuova IGP, che vede la produzione dei primi oli extravergini a Indicazione Geografica Protetta "Marche" - annata 2017/2018, sia come monovarietali che come blend.

Questo nuovo strumento, a disposizione dei produttori, rappresenta un punto di partenza per una più efficace azione di valorizzazione della produzione regionale marchigiana che, dal punto di vista della qualità è già da tempo competitiva rispetto alle eccellenze nazionali.

La nuova IGP Marche vede coinvolta ASSAM come organismo di certificazione, attraverso la sua struttura APC (Autorità Pubblica di Controllo), riconosciuta e accreditata a svolgere tale funzione.

Il successo della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali, si conferma anche nel Campionato Nazionale di potatura dell'olivo "Forbici d'Oro", una manifestazione, nata nelle Marche e da qualche tempo diventata itinerante in altre regioni, che ha l'obiettivo di valorizzare la professionalità degli olivicoltori.

Per fare questo si è attivata una rete di attività grazie ai percorsi di formazione nel campo della potatura e della tecnica colturale per ottenere oli di alta qualità, che l'ASSAM ha organizzato nelle Marche, con il supporto scientifico e di esperienza di Giorgio Pannelli (già CRA-OLI di Spoleto).

Il primo Campionato, organizzato nel 2002 quasi per gioco, come concorso regionale di potatura delle Marche, è divenuto oggi un appuntamento tecnico professionale di primaria importanza nazionale che coinvolge la maggioranza delle regioni olivicole, nelle quali vengono effettuate le selezioni regionali.

Queste due manifestazioni (Rassegna e Campionato di potatura) hanno come supporto un'articolata attività di ricerca e di sperimentazione nel campo olivicolo, attività che interessa la caratterizzazione delle varietà autoctone, l'individuazione di nuovi genotipi adatti agli areali marchigiani, i metodi di difesa fitosanitaria e l'assistenza alle aziende riferita non solo alle pratiche agronomiche, ma anche agli indici ottimali di maturazione per la raccolta delle olive.

I servizi vengono estesi anche alla valutazione sensoriale degli oli con il rilascio di rapporto di prova (classificazione merceologica, profilo sensoriale, indicazioni per l'etichettatura) e alle analisi chimiche (acidità, perossidi, costanti spettrofotometriche, polifenoli, acidi grassi, cere, residui di contaminanti).

Inoltre, per facilitare la scelta di varietà autoctone nell'impianto di nuovi oliveti l'ASSAM ha avviato l'attività di certificazione, varietale e sanitaria, del materiale vivaistico e la propagazione di piantine di olivo di varietà autoctone.

Sommario

Presentazione (Vice Presidente Regione Marche)	4
Introduzione (Direttore Assam)	6

PRIMA PARTE

A tu per tu con gli Oli Monovarietali	12
“1 varietà, 1 olio”	12
Un patrimonio di biodiversità	12
Olio e Territorio: la mappa delle varietà	15
La Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali	17
Panel test	18
Assaggio degli Oli Monovarietali	18
Il Panel regionale ASSAM - Marche festeggia i vent’anni di attività	22
Un patrimonio di biodiversità	22
I profili sensoriali	24
Tipologie sensoriali	26
La prima tipologia <i>Torta all’arancia (ricetta)</i>	30
La seconda tipologia <i>Salsasilva La Conchiglia (ricetta)</i>	32
La terza tipologia <i>Roast Beef di Razza Marchigiana (ricetta)</i>	34
La quarta tipologia <i>Tacconi di Farina di Fave (ricetta)</i>	36
La quinta tipologia <i>Spaghetti con datterini (ricetta)</i>	38
La sesta tipologia <i>Ventresca di Tonno Marinato (ricetta)</i>	40
La rassegna per il mondo dei consumatori	42

SECONDA PARTE

Guida agli Oli Monovarietali Italiani	45
I dati della Rassegna 2018	47
Riconoscimenti speciali Rassegna 2018	52
Schede “Oli Monovarietali Italiani”	54

TERZA PARTE

IGP Marche:	139
le Marche dell’olio, le Marche della biodiversità	
Frantoio Agostini	142
Coop. Sociale Ama Aquilone	143
Azienda Agricola Il Bacucco	144
Cartofaro Agribiologica	145
Azienda Fenucci Raffaele	146
Frantoio Oleario Gabrielloni & G.	147
Azienda Agricola Graciotti	148
Il Boschetto	149
Azienda Agricola La Pecorara	150
Frantoio Oleario L’Olivaio	151
Società Agricola Magna Mater	152
Oleificio F.lli Mosci	153
Società Cooperativa Agricola Orto degli Ulivi	154
Azienda Agricola Fattoria Petrini	155
Azienda Agricola Le Cune	156
Azienda Agraria Elena Semproni	157





1 varietà
1 olio

A TU PER TU CON GLI OLI MONOVARIETALI



“1 varietà, 1 olio”

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

Un patrimonio di biodiversità

Sono circa 540 le varietà di olivo in Italia diffuse in areali circoscritti, diversificati in termini di latitudine, longitudine, altitudine e caratteristiche del terreno, a seguito di una selezione empirica effettuata dagli olivicoltori che hanno scelto nel tempo i genotipi sulla base di una elevata capacità di adattamento all'ambiente e/o in grado di soddisfare le necessità e le priorità del momento (produttività, resistenza ai parassiti, resa in olio, caratteristiche chimiche e sensoriali).

In numerose regioni italiane è stato intrapreso un percorso di caratterizzazione e valorizzazione delle varietà autoctone, molte delle quali ancora in fase di studio.

Il lavoro, di per sé assai complesso, è reso ancor più difficile dai numerosi casi di sinonimia ed omonimia che frequentemente si riscontrano.

Molto spesso capita che una stessa varietà venga chiamata con i nomi più diversi, legati al territorio di coltivazione, al portamento della pianta, alle caratteristiche del frutto (colore, forma, dimensione, resa in olio, ecc.), all'epoca di raccolta, alla destinazione dei frutti, alla consistenza della polpa. In altri casi, invece, varietà diverse vengono chiamate con lo stesso nome (es. Rosciola è il nome più comune per varietà che non invaiano completamente e mantengono un colore rossiccio-violaceo).

I caratteri generalmente presi in considerazione per la descrizione delle numerose varietà di olivo riguardano:

- indici biometrici relativi a foglie, infiorescenze, frutti e noccioli;
- aspetti vegetativi: vigoria e portamento, densità della chioma, lunghezza internodi;
- aspetti produttivi: fertilità, precocità di entrata in produzione, quantità e costanza di produzione, efficienza produttiva della chioma;
- aspetti agronomici: sensibilità alle principali avversità climatiche (freddo e siccità) e parassitarie (mosca, occhio di pavone, rogna...), capacità di radicazione;
- caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio.



L'analisi del DNA con marcatori informativi e riproducibili ha consentito di verificare similarità genetica in gruppi varietali, caso eclatante quello del Frantoio che presenta una parentela con numerose varietà autoctone italiane, quali Raggia e Raggiola nelle Marche, Taggiasca e Razzola in Liguria, Casaliva nel comprensorio del Garda, Correggiolo in Toscana ed in Romagna, Raja e Crognolo in Lazio, Oglierola barese e Oglierola Garganica in Puglia, Paesana Bianca in Molise, Oglierola del Bradano in Basilicata, Gorgazzo in Friuli Venezia Giulia.

Ulteriori casi di similarità genetica si riscontrano in varietà che, pur con nomi diversi e diffusione in regioni geograficamente distanti tra loro, manifestano comportamenti molto simili. Un esempio è dato dalle cultivar Bosana coltivata in Sardegna, Coroncina coltivata nelle Marche e Peranzana coltivata in Puglia e ancora Mignola delle Marche e Oglierola Salentina (Salento); Carboncella (Marche e Lazio) e Moraiolo (Umbria e Toscana); Itrana (Lazio) e Nera di Oliena (Sardegna).

Ogni Regione olivicola nazionale è caratterizzata da varietà ad elevata diffusione, apprezzate dagli olivicoltori che nel tempo ne hanno mantenuto ed incrementato la produzione, per aspetti interessanti; queste sono in grado di rappresentare ed identificare un territorio ed una produzione.

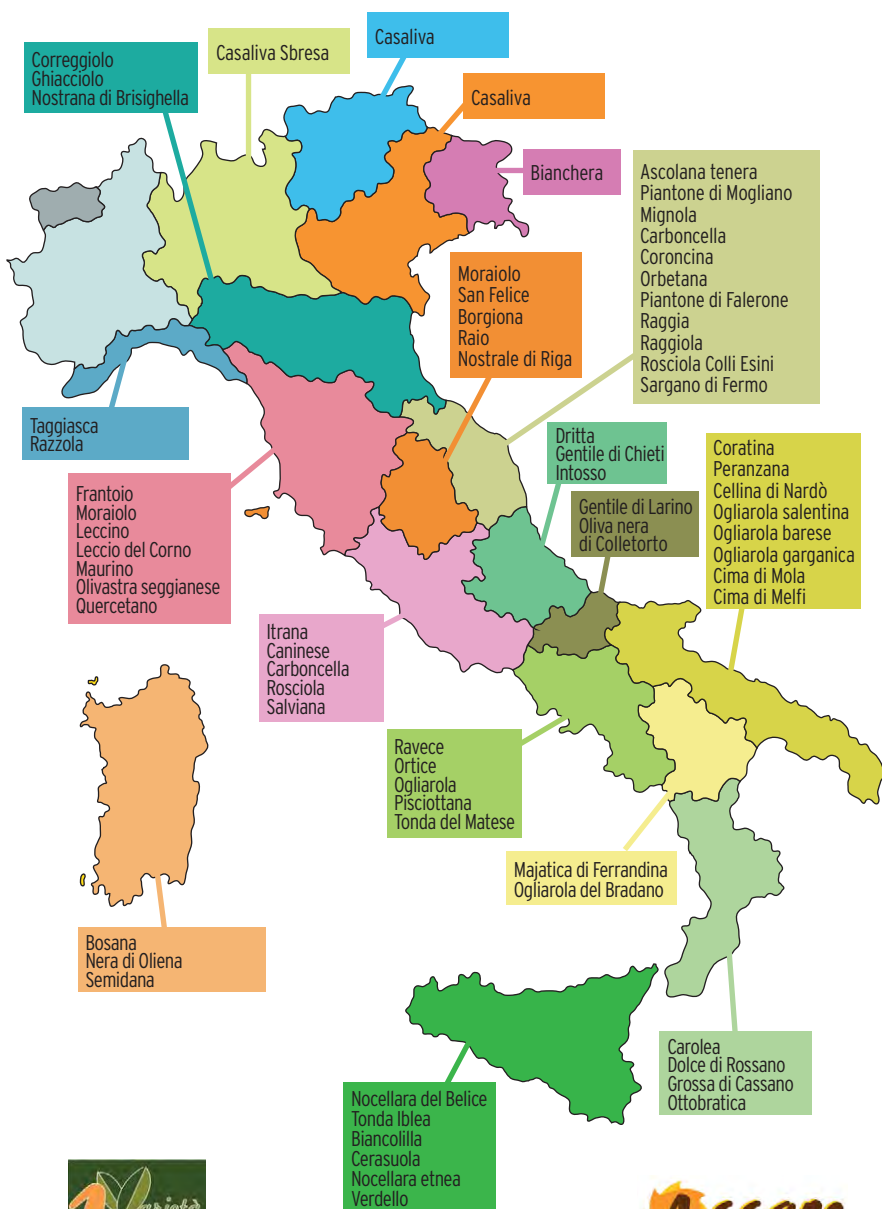
Altre varietà minori sono dislocate in areali circoscritti, ben definiti e strettamente delimitati, a causa della bassa produttività, del frutto piccolo, delle basse rese... che ne hanno determinato il graduale abbandono a vantaggio di genotipi più produttivi e più rispondenti alle esigenze economiche ed agronomiche del momento.

Il recupero di questi genotipi negli ultimi anni ha permesso un'ulteriore differenziazione del prodotto immesso sul mercato, a vantaggio dell'esaltazione della tipicità e delle peculiarità.



OLIO E TERRITORIO

La mappa delle varietà maggiormente pervenute nelle diverse edizioni della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali suddivise per regione





La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

per la valorizzazione delle varietà di olivo autoctone

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, promossa e organizzata da ASSAM e Regione Marche, in forte crescita e giunta alla quindicesima edizione, è nata proprio per ribadire il ruolo prioritario della biodiversità olivicola così variegata che caratterizza le Marche e l'Italia tutta, in un percorso di valorizzazione delle produzioni olivicole; il monovarietale rappresenta la massima espressione di una identità chimica e sensoriale conferita dal binomio indissolubile tra varietà ed ambiente di coltivazione.

La Rassegna si differenzia dai Concorsi: lo scopo non è determinare graduatorie di merito e scegliere l'olio migliore e più armonico, ma vuole essere un'occasione di conoscenza, di caratterizzazione dei profili analitici e sensoriali degli oli presenti in commercio, un confronto, uno stimolo continuo al miglioramento.

L'obiettivo è arrivare a definire degli standard per le varietà autoctone italiane, inserite in un contesto territoriale, cercando di ottimizzare tutti i parametri, per conseguire l'espressione delle potenzialità qualitative e della massima identità del prodotto.

I caratteri distintivi possono essere infatti apprezzati solo nel caso di una corretta esecuzione dell'intera filiera olivicola, a partire da una razionale tecnica colturale, allo stato sanitario delle olive, all'individuazione della migliore epoca di raccolta, alla ridotta e corretta conservazione delle olive, alle migliori tecniche di estrazione e all'ottimizzazione di tutti i parametri tecnologici, fino alla corretta conservazione dell'olio, al confezionamento, alle strategie di marketing.

Gli oli monovarietali possono talora risultare squilibrati a livello organolettico, presentandosi tipicamente molto amari e/o piccanti, per effetto di un elevato contenuto in polifenoli; l'armonia del prodotto, così come tradizionalmente interpretata dagli assaggiatori, sembrerebbe penalizzata, ma vengono esaltati i caratteri di peculiarità ed il valore salutistico legato ad un elevato contenuto in antiossidanti.

Il valore dell'olio è infatti nelle sue caratteristiche intrinseche, così come presenti nel frutto e come tali vanno proposte al consumatore.

L'armonia complessiva va poi ricercata nel piatto, scegliendo i giusti abbinamenti.

PANEL TEST

Le molteplici sfumature degli oli monovarietali possono essere apprezzate a livello olfattivo e gustativo con l'analisi sensoriale; l'odore e il sapore sono le caratteristiche che i consumatori riescono a percepire e a valutare direttamente al di là di tante analisi chimiche che possono essere effettuate su campioni di olio in laboratorio per verificare il livello qualitativo. La metodologia ufficiale di assaggio dell'olio è codificata a livello comunitario (Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni) ed internazionale (norme C.O.I. - Consiglio Oleicolo Internazionale), ai fini della classificazione merceologica e delle indicazioni sensoriali facoltative in etichetta. Il **Panel** è un gruppo di assaggiatori professionisti, formati, selezionati ed addestrati a descrivere e quantificare in maniera oggettiva pregi e difetti degli oli vergini di oliva; il gruppo deve essere composto da 8-12 assaggiatori, guidati da un Capo Panel. Il **Panel test** è la prova ufficiale di assaggio, effettuata nelle condizioni codificate dalla normativa. Le valutazioni vengono fatte in maniera individuale, in una sala d'assaggio a norma, in cabine di degustazione, in silenzio, con bicchiere ufficiale di assaggio (a forma di coppa, di colore blu), rispettando un codice di comportamento (non fumare, non prendere caffè, non utilizzare profumi o saponi, essere concentrati, tranquilli e rilassati, etc...). Ciascun assaggiatore compila una scheda di profilo sensoriale; le singole valutazioni vengono mediate per arrivare al giudizio finale e al rilascio del certificato ufficiale.

Assaggio degli oli monovarietali

La definizione del profilo sensoriale degli oli monovarietali viene effettuata attraverso una scheda di caratterizzazione, appositamente predisposta dall'ASSAM per la Rassegna Nazionale degli oli monovarietali.



L'esame visivo, seppur non contemplato nella valutazione della qualità di un olio, può avere una sua importanza nella descrizione degli oli monovarietali, in quanto il colore verde è sinonimo di maggior contenuto in clorofille.

La fase olfattiva è particolarmente importante, per percepire tutti gli odori e relative intensità, in particolare il fruttato di oliva (verde/maturo) e le numerose sfumature, quali erba, mandorla, carciofo, pomodoro, frutti di bosco, erbe aromatiche, legate soprattutto al genotipo (sentori varietali).

Si passa poi all'esame gustativo, mettendo in bocca una quantità di olio pari ad un piccolo cucchiaino; si fa roteare l'olio in bocca, in modo che venga a contatto con le papille gustative, per apprezzare le diverse sfumature del gusto, in particolare l'amaro in fondo alla lingua, prima della deglutizione, che può essere più o meno intenso e persistente, e soprattutto positivo in quanto legato alla presenza di sostanze fenoliche.

Quindi si vaporizza l'olio nella cavità orale aspirando aria tra i denti ("strippaggio"), al fine di percepire i composti aromatici per via retronasale e la sensazione tattile del piccante in gola, anch'essa estremamente positiva. In bocca viene valutata anche la fluidità, legata alla composizione acidica.

L'olio infine viene espulso e si valutano attentamente tutte le sensazioni che persistono dopo l'assaggio.

Tra un campione ed il successivo, si beve un sorso di acqua gassata o si mangia uno spicchio di mela per pulire la bocca. Al termine dell'assaggio, ciascun giudice compila un foglio di profilo; le schede vengono raccolte dal Capo Panel che elabora statisticamente tutti i dati, per arrivare al profilo sensoriale e la valutazione complessiva.

Un olio non è necessariamente buono perché ottenuto dalle olive con processi naturali; eventuali difetti declassano l'olio da extravergine a vergine o lampante, in base alla loro intensità.

E un monovarietale non è necessariamente di qualità se intervengono errori nel percorso produttivo.

Se all'olfatto si percepisce una sensazione che ricorda il vino e l'aceto, si tratta di difetto di "avvinato", dovuto a fermentazioni aerobiche (in presenza di aria) delle olive conservate male o della pasta di olive sui fiscoli (dischi filtranti); il difetto può essere legato anche alla errata tradizione di pulire i contenitori dell'olio con l'aceto.

Un odore che ricorda quello delle olive in salamoia è attribuibile al difetto di "riscaldamento", dovuto a fermentazioni anaerobiche (in assenza di aria) di olive ammassate o conservate nei sacchi; il difetto di "muffa" ricorda invece la cantina e il sottobosco, ed è dovuto ad olive ammuffite a seguito di conservazione per molti giorni in luoghi umidi. Un difetto molto comune è quello di "rancido", caratteristico dei grassi ossidati; è tipico di un olio vecchio, o conservato in presenza di luce, aria e alte temperature.

L'olio va pertanto consumato entro 12, massimo 18 mesi dalla produzione e conservato in condizioni ottimali; va mantenuto ad una temperatura intorno ai 15°C, possibilmente costante, al riparo dalla luce (locali bui o contenitori scuri), dall'aria (contenitori colmi e chiusi) o sotto gas inerte (azoto).

Il difetto di "morchia" ricorda una sensazione di putrido, legata alla fermentazione in assenza di aria delle impurità in sospensione nell'olio torbido, che con il tempo precipitano sul fondo del contenitore a formare la cosiddetta posa.

Per evitare il difetto di morchia l'olio va filtrato, in alternativa travasato non appena le sostanze in sospensione depositano sul fondo.



Il Panel regionale ASSAM-Marche festeggia i vent'anni di attività

Un Panel regionale, il primo nelle Marche, costituito presso l'ASSAM nel 1998 a seguito di una selezione effettuata su circa 90 assaggiatori; coordinato dal Capo Panel Barbara Alfei, ha ottenuto il riconoscimento del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale) nell'anno 2001 e del Ministero dell'Agricoltura nel 2004; partecipa annualmente ai ring test per la verifica della competenza ai fini del mantenimento del riconoscimento del Ministero come "Comitato di assaggio professionale".

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

Il Panel nel tempo ha visto la sostituzione di alcuni componenti e nell'estate 2017 è stato oggetto di una riorganizzazione, per garantire una sempre maggiore efficienza, competenza e professionalità. Gli assaggiatori del Panel vengono chiamati in giuria in importanti concorsi oleari a livello regionale, nazionale ed internazionale, a partecipare ad altri Panel di recente costituzione, oltre che a fare attività di formazione e divulgare cultura sull'olio extravergine di oliva di qualità, anche in collaborazione con le Associazioni Olivicole e di assaggiatori. Il Panel regionale ASSAM-Marche, in occasione della 15° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, celebra i vent'anni di attività, confermando competenza, serietà e professionalità a supporto di olivicoltori, frantoiani e consumatori.

La sede del Panel è il Laboratorio di Analisi sensoriale dell'ASSAM, Via dell'Industria, 1 - Osimo (AN), presso il quale si sono costituiti nel tempo specifici gruppi di assaggio su vari prodotti, ai fini della valutazione qualitativa e certificazione di produzioni certificate DOP/IGP e a marchio QM (casciotta di Urbino DOP, ciauscolo IGP, Oliva Ascolana del Piceno DOP, miele) o di specifici progetti per la valorizzazione di prodotti (carciofo di Montelupone, vino di visciola, carne di razza bovina marchigiana, birra, etc...)



AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

PANEL ASSAM - MARCHE



Capo Panel: Alfei Barbara

Vice Capo Panel: Sestili Simona

Componenti: Barboni Sandra, Bruno Carlo, Catorci Roberto, Cavezza Giovanni, Ceccacci Renzo, Ciccarelli Palmiro, Corvatta Benedetta, Di Sebastiano Benedetta, Fava Nadia, Fenni Marco, Ferroni Gianluca, Fuselli Laura, Gabrielloni Elisabetta, Gabrielloni Gabriella, Galeazzi Marco, Gattanella Nicola, Malvolti Fausto, Mazzantini Margherita, Petrini Francesca, Rossetti Monica, Taddei Paolo, Testa Ugo, Torelli Vincenzo, Zannotti Silvano

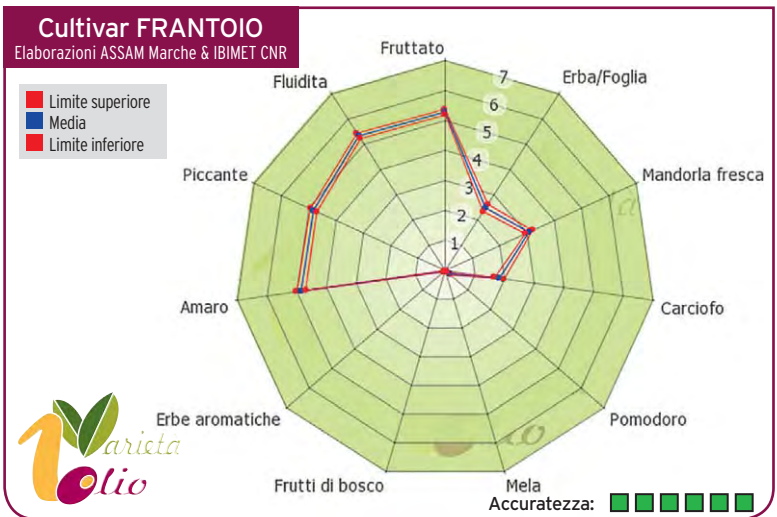
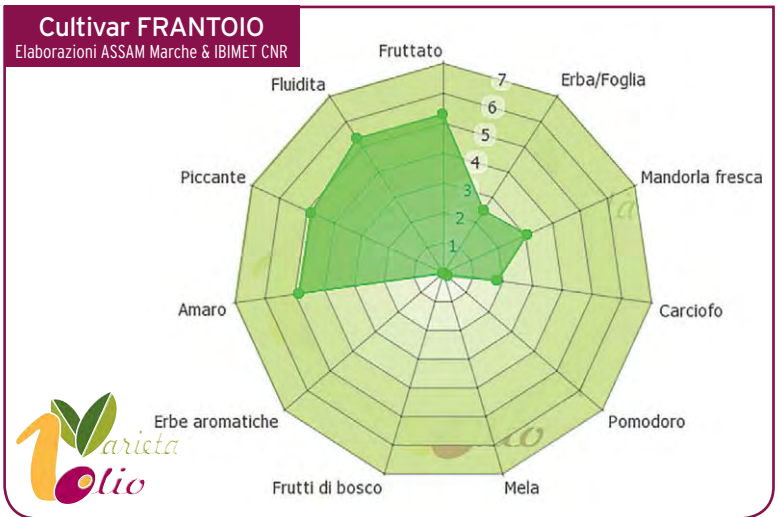
Un patrimonio di biodiversità

L'attività del Panel regionale Assam-Marche, insieme a quella del Centro Agrochimico Regionale Assam di Jesi, ha portato alla caratterizzazione sensoriale e chimica (polifenoli e acidi grassi), degli oltre 3000 campioni pervenuti a 15 edizioni della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, una grande opportunità di valutare e promuovere gli oli di eccellenza e fortemente tipici, fortemente legati al territorio, massima espressione di biodiversità olivicola. Tutti i dati che annualmente vengono raccolti grazie al contributo dei numerosissimi produttori che con entusiasmo partecipano alla Rassegna, vengono analizzati statisticamente dall'Ibimet CNR di Bologna, con cui l'ASSAM collabora da anni, per definire le tipologie sensoriali e i profili organolettici ed analitici di riferimento per le varietà italiane, raccolti nella banca dati, aggiornata annualmente e consultabile sul sito www.olimonovarietali.it. Dai dati emergono informazioni sulle proprietà nutrizionali, salutistiche e sensoriali degli oli monovarietali italiani, a supporto di produttori, tecnici, assaggiatori, ma anche consumatori e ristoratori. Una composizione acidica equilibrata è alla base del valore nutrizionale dell'olio per l'elevato contenuto in monoinsaturi (acido oleico) e per l'equilibrato contenuto in acidi grassi essenziali (linoleico e linolenico); un contenuto in acido oleico prossimo al 73% è generalmente ritenuto di efficace effetto nutrizionale. Le sostanze fenoliche (polifenoli) favoriscono la conservazione dell'olio proteggendolo dall'ossidazione, sono responsabili delle sensazioni di amaro e piccante e, soprattutto, svolgono una efficace azione salutistica prevenendo l'insorgenza di patologie cronico-degenerative; un consumo giornaliero di due cucchiaini di olio (23 g) con un contenuto in polifenoli superiore a 300 mg/kg (espressi in acido gallico) consente di assumere almeno 5 mg/giorno di polifenoli, quantitativo che può avere effetti benefici sul nostro organismo.



I profili sensoriali

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



TIPOLOGIE SENSORIALI

Nelle diverse edizioni della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali Italiani sono stati analizzati e caratterizzati dal punto di vista organolettico 3.063 campioni di oli monovarietali presenti in commercio, provenienti da 18 regioni italiane e appartenenti a 173 varietà diverse.

L'elevata variabilità dei profili dimostra la ricchezza del patrimonio olivicolo italiano; la vasta gamma di attributi sensoriali evidenzia differenze nelle intensità di fruttato di oliva, amaro e piccante e soprattutto una ricchezza degli attributi secondari come erba, carciofo, pomodoro, mandorla fresca, frutti di bosco ed erbe aromatiche.

È interessante sottolineare come alcuni attributi olfattivi (es. frutti di bosco) siano associati a specifiche varietà enfatizzando l'importanza degli odori/aromi nell'identificazione delle differenze e/o similitudini tra i profili sensoriali delle tipologie monovarietali.

Nella stessa tipologia sensoriale si ritrovano oli di varietà simili dal punto di vista genetico (es. Bosana, Coroncina, Peranzana; Mignola e Ogliarola salentina; Frantoio e genotipi assimilabili); i sensori varietali infatti sono fortemente legati al genotipo, molto più che all'ambiente di coltivazione o a parametri agronomici e tecnologici.

Parallelamente alla descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli prodotti dalle diverse varietà giunte alla rassegna, negli ultimi sei anni è stato intrapreso un lavoro mirato a classificare gli oli monovarietali in funzione delle differenze e/o delle similitudini tra i loro profili sensoriali con l'obiettivo di fornire informazioni fruibili non solo dall'assaggiatore esperto ma anche dal professionista della ristorazione o dal semplice consumatore che si avvicina al prodotto olio con curiosità.





La definizione delle 6 tipologie attraverso particolari analisi statistiche (cluster analysis) consente di semplificare il variegato mondo di profumi e sapori degli oli italiani, in modo da facilitarne l'utilizzo da parte di chef che ricercano una determinata tipologia di olio su un piatto specifico, ma anche di venire incontro agli svariati gusti dei consumatori, che possono scegliere dalle tipologie più delicate e mandorlate, a profili più caratterizzati con decise note di amaro e piccante, a oli più profumati con sentori erbacei e di pomodoro.

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

Questo metodo di classificazione, ovviamente basato sulla valutazione tecnica degli oli operata secondo le attuali normative, effettuata da un Panel riconosciuto, non tiene in considerazione le condizioni in cui i consumatori quotidianamente si avvicinano al prodotto. Questi non dispongono generalmente del bagaglio di conoscenze ed esperienze che invece è patrimonio dell'assaggiatore esperto, ma utilizzano l'olio e lo apprezzano sempre in abbinamento al cibo. Per questo motivo, in concomitanza con gli eventi gastronomici organizzati nell'ambito della Rassegna degli oli monovarietali, negli ultimi anni le tipologie identificate sono state sottoposte a gruppi di consumatori che le hanno valutate attraverso l'abbinamento a differenti preparazioni gastronomiche.

I giudizi hanno confermato che l'aggiunta di un determinato olio a crudo su una determinata preparazione culinaria ha in molti casi la capacità di modificarne significativamente il gradimento complessivo.



L'aspetto certamente più interessante riguarda però la capacità dei consumatori intervistati di discriminare oli appartenenti a tipologie sensoriali differenti.

Tale capacità discriminatoria (definita attraverso una particolare tecnica statistica denominata CATA - Check-All-That-Apply) è ovviamente influenzata dalla "complessità" della preparazione gastronomica; le discriminazioni tra gli oli appartenenti alle diverse tipologie sono ovviamente molto più nette in piatti tendenzialmente semplici e poco "strutturati" rispetto a preparazioni molto più complesse ed elaborate.

Un'efficiente strategia per la valorizzazione degli oli monovarietali deve necessariamente considerare un appropriato utilizzo in cucina dell'olio come ingrediente fondamentale per valorizzare una particolare ricetta. Gli oli monovarietali possono giocare un ruolo importante nel creare sensazioni ed emozioni nella preparazione di un particolare piatto. Non vi è dubbio che la scelta di un olio specifico possa trasferire alla preparazione culinaria sensazioni olfatto-gustative-tattili interessanti, capaci di armonizzarsi o di contrapporsi gradevolmente con il piatto stesso. La classificazione degli oli monovarietali in tipologie distinguibili anche dai consumatori meno esperti offre quindi uno strumento utile per far conoscere e comprendere le caratteristiche sensoriali e le potenzialità di questo meraviglioso e affascinante prodotto.

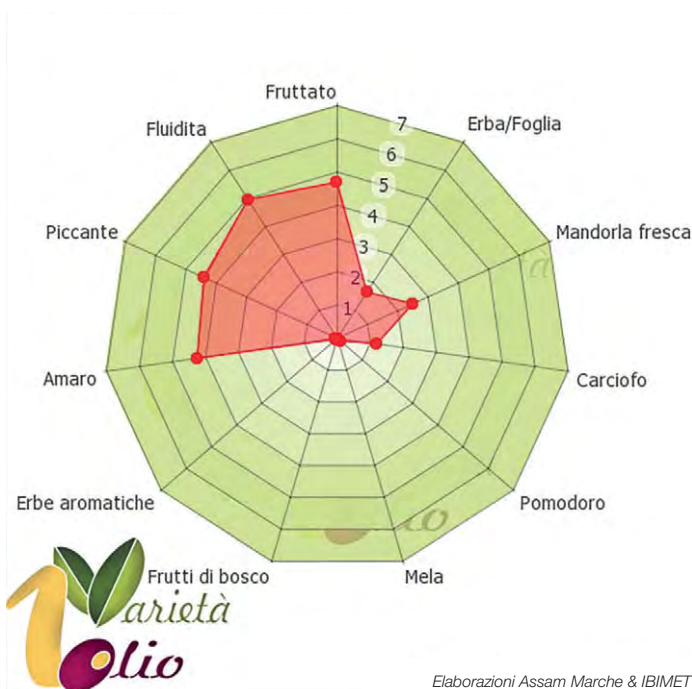
Di seguito le caratteristiche organolettiche delle 6 tipologie identificate attraverso l'analisi statistica degli oli monovarietali pervenuti alla rassegna negli anni 2006-2018. I profili delle tipologie identificate sono stati calcolati utilizzando solamente le varietà presentate in almeno 3 anni della rassegna, con almeno 4 campioni.

La prima tipologia

La **PRIMA TIPOLOGIA** è caratterizzata da un fruttato medio, amaro e piccante medio-leggero, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo; a questa appartengono le varietà:

CANINESE
CARBONCELLA
CARPELESE
CARPINETANA
CASTELNOVINA
CIMA DI MELFI
CORNETTA
DOLCE AGOGIA
DOLCE DI ROSSANO
DRITTA
GENTILE DI CHIETI
GENTILE DI LARINO
LECCINO
LIMONCELLA
NEBBIO
NOCIARA
OGLIAROLA

PAESANA BIANCA
PIANTONE DI MOGLIANO
QUERCETANO
RAGGIA
RAJA
RAJO
RAZZOLA
ROGGIANELLA (TONDINA)
ROSCIOLA
ROSCIOLA COLLI ESINI
ROTONDELLA
SALVIANA
SARGANO DI FERMO
SBRESA
TAGGIASCA
TORTIGLIONE



Elaborazioni Assam Marche & IBIMET CNR

TORTA ALL'ARANCIA

con olio extra vergine d'oliva



Abbinamento della ricetta con OLIO MONOVARIALE PIANTONE DI MOGLIANO

Gocce di olio extravergine di oliva varietà **Piantone di Mogliano**, dalle note delicate e dai piacevoli profumi erbacei e di mela

Ingredienti per 10 persone

- 300 gr zucchero
- 300 gr di uova
- 410 gr farina 00
- 160 gr olio evo
- 50 gr succo di arancia
- 10 gr lievito
- scorza di 2 arance grattugiate
- 3 gr sale

Procedimento

Mescolare brevemente le uova con lo zucchero, il succo dell'arancia, la scorza grattugiata.

Unire il sale e scaldare a bagnomaria e arrivare ad una temperatura di 40°C. Montare il composto in planetaria per 15 min.

Setacciare 300 gr di farina con il lievito ed unire al composto. Incorporare l'olio evo e la restante farina alternando.

Versare il composto in uno stampo da plumcake inburrato e infarinato, con la spatola intinta di burro fuso, praticare un taglio longitudinale sulla superficie per agevolare la classica apertura del cake.

Cuocere a 180°C per 50 min.

Vi proponiamo di abbinare...

Azienda Agricola Terracruda - ARA MURATA

Vino da Uve Stramature Passito

Giallo dorato brillante. Al naso ampio, con sentori di frutta disidratata di albicocca, ananas e gradevoli sfumature di vaniglia, mandorla, caramello e miele. In bocca si presenta dolce, fresco, intenso e persistente.

Sommelier **Raoul Marinelli**

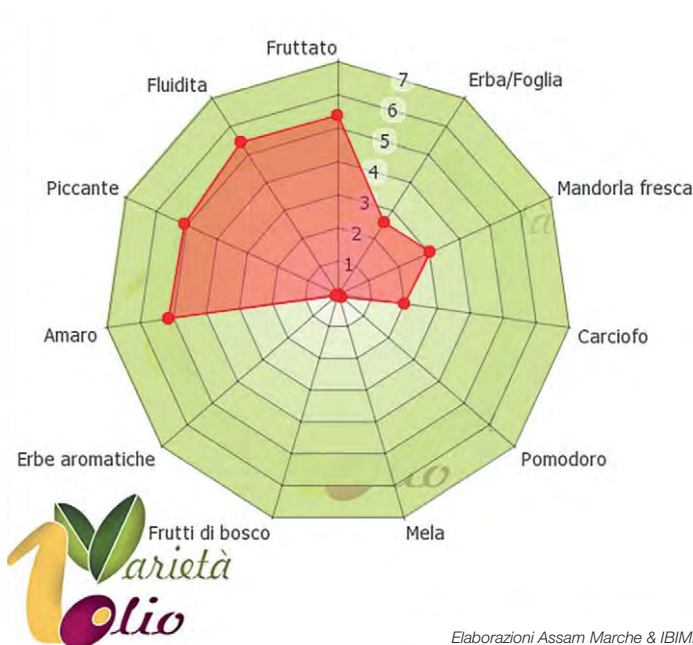


Ricetta dello chef **Roberto Cingolani**

La seconda tipologia

La **SECONDA TIPOLOGIA** è caratterizzata da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca, leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo; a questa appartengono gli oli di:

CASALIVA
CIMA DI MOLA
CORATINA
CORREGGIOLO
FRANTOIO
OGLIAROLA BARESE
OGLIAROLA DEL BRADANO
OGLIAROLA GARGANICA
OLIVA NERA DI COLLETORTO
PENDOLINO
RAGGIOLA
RAGGIOLO
RAZZO
SAN FELICE



SALSASILVA LA CONCHIGLIA



Abbinamento della ricetta con OLIO MONOVARIALE FRANTOIO

Un filo di olio extravergine di oliva varietà **Frantoio**: le note erbacee e mandorlate si esaltano sui crostini di pane caldo

Ingredienti per 10 persone

Per 500 gr di salsa:

- 250 ml olio extra vergine d'oliva
- 4 spicchi di aglio
- 2 mazzetti di prezzemolo
- 500 gr di rigaglie di gallina (fegato, cuore, stomaco)
- 7 alici sotto sale lavate delicate
- 400 gr di tonno sott'olio
- 4 peperoni sott'aceto
- 10 olive verdi denocciolate
- 20 capperi sott'aceto
- 250 ml di aceto di vino
- un pizzico di peperoncino macinato

Procedimento

In una pentola d'acciaio versate dell'olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio interi vestiti, mezzo chilo di rigaglie di gallina, un ciuffo di prezzemolo e farlo rosolare

sino a quando siano ben cotti e nel caso aggiungere pochissima acqua.

Lasciarli poi raffreddare ed aggiungere il tonno, i peperoni, le alici, le olive, i capperi, il prezzemolo ed altri due spicchi d'aglio. Amalgamare il composto e macinarlo nella macinacarne una o due volte, a seconda della consistenza preferita. Rimettere poi il composto nella pentola, aggiungere un pizzico di peperoncino e l'aceto di vino bianco, mescolando con un cucchiaino di legno.

Aggiungere l'olio extravergine d'oliva sino a che la consistenza del composto risulti morbida e farla cuocere a fuoco basso per un paio di minuti circa, facendola restare sempre morbida e, nel caso, aggiungere ancora dell'olio extravergine d'oliva. La salsa è pronta.

Va servita a temperatura ambiente su crostini di pane caldo come antipasto o per accompagnare bolliti di carne.

Vi proponiamo di abbinare...

Marche bianco Igt Cimaio - Cantina Casalfarneto - Serra de Conti (AN)

La grande complessità della salsa e la spiccata presenza di aceto e capperi richiedono un vino di avvolgente morbidezza, struttura e buon calore alcolico.

Sommelier **Gualberto Compagnucci**

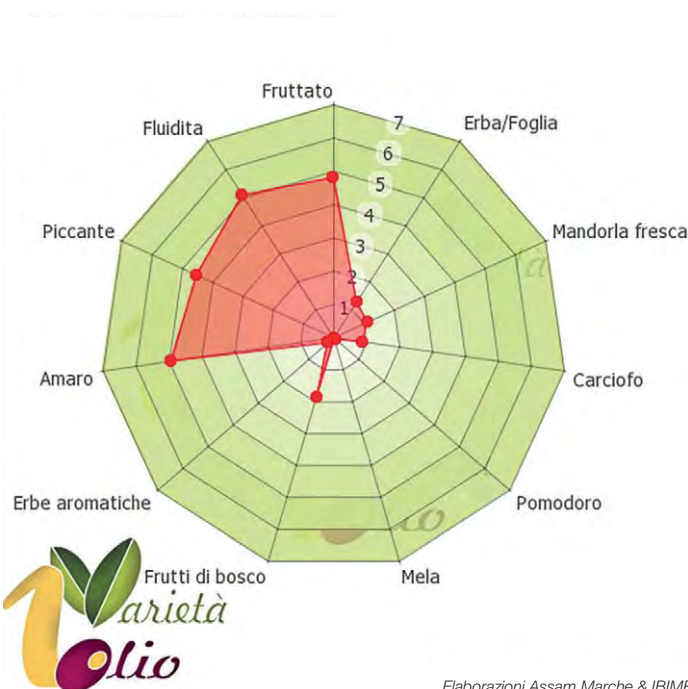


Ricetta dello chef **Silvana Del Zompo**

La terza tipologia

La **TERZA TIPOLOGIA** è caratterizzata da un fruttato medio, amaro e piccante medio, sensazione prevalente di frutti di bosco; a questa appartengono gli oli di:

CELLINA DI NARDÒ
MIGNOLA
OGLIAROLA SALENTINA



ROAST-BEEF DI RAZZA MARCHIGIANA

con sapa, confettura di fichi, profumo di orzo mondo tostato e gobbi di Trodica



Abbinamento della ricetta con OLIO MONOVARIETALE MIGNOLA

Un filo di olio extravergine di oliva varietà **Mignola**: la persistenza gustativa sposa la succulenza della carne, mentre i profumi di frutti di bosco si integrano con le dolci note di sapa e fichi

Ingredienti

- 1,8 kg roast-beef di razza Marchigiana
- 350 gr confettura di fichi
- 2 dl vino bianco secco
- 2 dl olio evo di **Mignola**
- 2 dl brodo di carne
- 1 dl sapa
- 15 gr di caffè di orzo mondo tostato
- 40 gr sedano
- 50 gr carote
- 50 gr cipolle
- 1 spicchio di aglio
- Sale e pepe q.b.
- 1 rametto di rosmarino
- 1 kg gobbi di Trodica

Procedimento

Parare la carne di vitello e condire con rosmarino, sale e pepe; legare

*con spago da cucina in modo che la carne non si deformi in cottura. Rosolare il vitello in teglia ben calda fino a formare una crosticina sulla superficie. Successivamente mettere in forno a 200°C aggiungendo l'olio ed il trito di verdure. Sfumare con del vino bianco e cuocere per circa 1 ora, aggiungendo brodo di tanto in tanto. Mondare e lavare i gobbi e bollire in abbondante acqua salata. A parte, preparare una tazzina di caffè di orzo mondo. A cottura della carne ultimata, filtrare il liquido di cottura rimasto; aggiungere la marmellata di fichi ed il caffè di orzo. Sobbollire per 2 minuti circa. Servire la carne tagliata a fette con la salsa di fichi, la sapa accompagnata dai gobbi ed irrorare il tutto con olio di **Mignola**.*

Vi proponiamo di abbinare...

Marche Rosso Igt Montolmo - Cantina Sant'Isidoro - Corridonia (MC)

Rubino consistente, esprime il suo disegno aromatico con viola, geranio, visciola e mirtillo, e non disdegna sentori di tabacco, miceti e torba; in queste note terziarie raggiunge l'apice della concordanza aromatica grazie ai fichi ed all'orzo tostato del piatto. Strutturato e generoso, dimostra freschezza, sapidità e tannicità così come vuole la succulenza della carne di razza marchigiana, per un finale piacevolmente armonioso.

Sommelier **Cesare Lapadula**



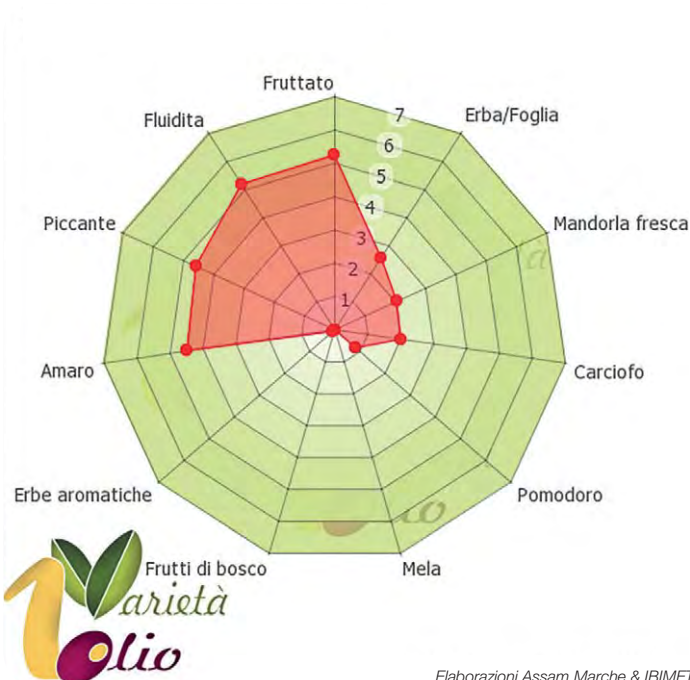
Ricetta dello chef **Laura Rango**

La quarta tipologia

La **QUARTA TIPOLOGIA** è caratterizzata da medie intensità di fruttato, amaro e piccante, con sensazioni erbacee prevalenti e leggeri sentori di mandorla fresca, carciofo e pomodoro; a questa appartengono gli oli monovarietali di:

BIANCOLILLA
BOSANA
CAROLEA
CERASUOLA
CORONCINA
CUCCO
FS17
I 77
LANTESCA
LECCIO DEL CORNO
MAJATICA DI FERRANDINA
MAURINO
MORAILO
NERA DI OLIANA

NOCELLARA MESSINESE
OLIVASTRA SEGGIANESE
ORBETANA
ORTICE
OTTOBRATICA
PERANZANA
PIANTONE DI FALERONE
PREMPESA
SALELLA
SEMIDANA
TONDA DEL MATESE
TONDA DI STRONGOLI
VERDELLO



TACCONI DI FARINA DI FAVE con cicerchia di Serra di Conti



Abbinamento della ricetta con OLIO MONOVARIETALE CORONCINA

Un filo di olio extravergine di oliva varietà **Coroncina** dai profumi di erba appena tagliata e carciofo: amaro e piccante decisi contrastano la tendenza dolce dei legumi

Ingredienti per 10 persone

- 400 gr di farina di fave
- 300 gr di farina di grano 00
- 300 gr di semolino
- 250 ml di acqua
- 150 gr di albume
- 15 gr di sale

Ingredienti per la salsa

- 80 ml di olio extravergine di oliva
- 150 gr di cicerchia
- 120 gr di guanciale di maiale
- 50 gr di cipolla
- 500 ml di brodo vegetale
- mazzetto aromatico: alloro, salvia, rosmarino
- sale e pepe q.b.

Procedimento

Mettere a bagno la cicerchia con 12 ore di anticipo, cambiando l'acqua più volte. Mescolare le farine e disporle a fontana, sciogliere il sale nell'acqua e versarla con l'albume nella fontana, impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per circa un'ora. Stendere la sfoglia fino a uno spessore di 2 mm e formare i tacconi. Lessare la cicerchia, cuocendola per 30-40 minuti con un mazzetto aromatico poi scolare. In un'ampia padella far imbiondire la cipolla finemente tritata, aggiungervi il guanciale e far rosolare. Unire la cicerchia aggiungendo il brodo vegetale e continuare la cottura per qualche minuto. Far bollire i tacconi in acqua salata per tre minuti, scolare e versare nella padella contenente la salsa. Amalgamare il tutto. Servire aggiungendo dell'olio extravergine di oliva a crudo.

Vi proponiamo di abbinare...

Marche bianco Igt Stella Flora - Azienda Maria Pia Castelli - Monte Urano (FM)

La zuppa ha una discreta sapidità e succulenza con profumi di media persistenza. Nel vino dobbiamo ricercare una buona freschezza gustativa legata ad armoniosa morbidezza che ritroviamo nelle uve Pecorino, Trebbiano e Passerina, macerate e maturate in barrique.

Sommelier **Stefano Isidori**

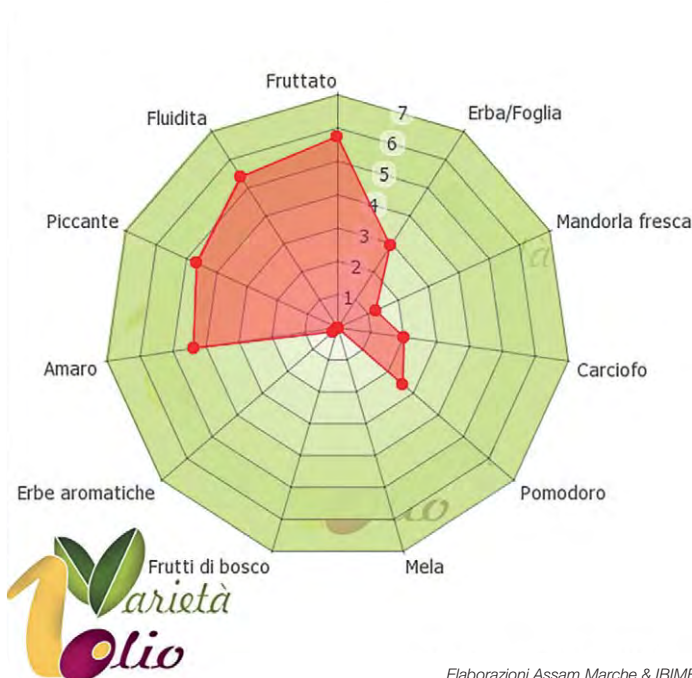


Ricetta dello chef **Marco Giacomelli**

La quinta tipologia

La **QUINTA TIPOLOGIA** è caratterizzata da un fruttato medio-intenso, amaro e piccante medio, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca; a questa appartengono gli oli monovarietali di:

- ASCOLANA TENERA**
- BORGIONA**
- GENTILE DELL'AQUILA**
- GHIACCIOLO**
- GIARRAFFA**
- GROSSA DI CASSANO**
- ITRANA**
- NOCELLARA DEL BELICE**
- NOCELLARA ETNEA**
- RAVECE**
- TONDA IBLEA**



SPAGHETTI CON DATTERINI

e olio extravergine di oliva



Abbinamento della ricetta con OLIO MONOVARIETALE ASCOLANA TENERA

Un filo di olio extravergine di oliva varietà **Ascolana tenera**: un'esplosione di profumi d'erba appena tagliata e pomodoro verde, con sfumature di erbe aromatiche

Ingredienti per 10 persone

- 1 kg circa di spaghetti
- 600 gr di datterini molto maturi
- 100 gr circa di pecorino grattugiato
- 150 gr di olio extravergine
- 2 spicchi di aglio
- qualche foglia di basilico
- peperoncino a piacere

Procedimento

In una grande padella, possibilmente di ferro, bruciacchiare a fuoco vivace per qualche minuto i datterini; togliere la padella dal fuoco e con un batticarne schiacciare fino a ridurre in poltiglia i datterini. Aggiungere l'aglio anch'esso ridotto in poltiglia, il pecorino, l'olio extravergine ed il basilico. Amalgamare delicatamente e condire gli spaghetti senza saltarli in padella.

Vi proponiamo di abbinare...

*Castelli di Jesi Verdicchio Classico DOCG Stefano Antonucci
Riserva Azienda Santa Barbara, Barbara (AN)*

Raul Ballarini ci delizia con un primo che tutto il mondo ci invidia; potrebbe sembrare un piatto banale, ma in realtà, se preparato a regola d'arte, non lo è affatto; anche l'abbinamento è tutt'altro che semplice: le aromaticità di aglio, basilico, EVO, pecorino, oltre alle tendenze dolci dello spaghetti e alla leggera acidità finale del datterino, necessitano di un vino morbido, fresco, abbastanza caldo di alcool con un bouquet deciso a supportare la persistenza gusto-olfattiva del piatto.

Sommelier **Luigino Bruni**



Ricetta dello chef **Raul Ballarini**

La sesta tipologia

La **SESTA TIPOLOGIA** è caratterizzata da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggere sensazioni di mandorla fresca e pomodoro; a questa appartengono gli oli di monovarietali di:

- ASCOLANA DURA**
- BIANCHERA**
- INTOSSO**
- NOSTRALE DI RIGALI**
- NOSTRANA DI BRISIGHELLA**
- PICHOLINE**
- PISCIOTTANA**



Elaborazioni Assam Marche & IBIMET CNR

VENTRESCA DI TONNO MARINATA

alla sapa con cavolo rosso



Abbinamento della ricetta con OLIO MONOVARIETALE ASCOLANA DURA

Un filo di olio extravergine di oliva varietà **Ascolana Dura**: le piacevoli note amare e piccanti accompagnano la persistenza del radicchio e ben si integrano con il grasso del tonno, regalando profumi di pomodoro e carciofo

Ingredienti per 10 persone

- 800 gr ventresca di tonno
- 200 gr sapa
- 600 gr cavolo rosso
- 600 gr radicchio trevigiano
- 200 gr cipolla rossa
- 30 gr aceto rosso
- 120 gr vino rosso
- 200 gr olio extravergine d'oliva
- Foglie di prezzemolo
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Tagliare la ventresca di tonno in cubi di 2 cm per lato. Metterla a marinare per due ore con la sapa, quindi scolarla e metterla da parte. Nel frattempo far stufare la cipolla rossa con dell'olio, unire il cavolo rosso e il radicchio trevigiano tagliati in julienne e lasciare ancora stufare, bagnare con l'aceto rosso ed il vino, far evaporare ed aggiustare di sale e pepe. Arrostire il tonno da tutti i lati, lasciandolo crudo all'interno. Mettere al centro del piatto il cavolo rosso, mettervi sopra il tonno nappare con le riduzioni di sapa e decorare con delle foglie di prezzemolo fritto.

Vi proponiamo di abbinare...

Marche rosato IGT Rosa - Cantina Conti di Buscareto - Ostra (AN)

Piatto che denota sensazioni gusto olfattive di percettibile tendenza acida leggermente mitigate dal grasso del tonno reso piacevolmente dolce dalla sapa. Il vino da scegliere dovrà possedere note di morbidezza percettibili oltre ad una discreta persistenza olfattiva. Per meglio bilanciare le note percepite stappiamo un pregevole rosato.

Le uve Lacrima utilizzate regalano intense sensazioni olfattive e piacevolissimo equilibrio gustativo.

Sommelier **Stefano Isidori**



Ricetta dello chef **Simone Belardinelli**

LA RASSEGNA per il mondo dei consumatori

La **Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali** rappresenta un momento importante per conoscere e valorizzare il ricco patrimonio genetico italiano. Gli oli pervenuti alle diverse edizioni hanno permesso di realizzare una banca dati che vuole essere uno strumento utile a tutti gli operatori della filiera, ai consumatori, ai professionisti della ristorazione, per far conoscere le potenzialità organolettiche e nutrizionali degli oli prodotti dalle varietà presenti sul nostro territorio. Tutti gli oli monovarietali sono infatti caratterizzati da una tipica composizione acidica, fenolica e soprattutto sensoriale, che può esprimersi in maniera differente negli anni per effetto della variabile ambientale. La scelta di analizzare campioni reperibili in commercio, quindi caratterizzati da numerose variabili sia agronomiche che tecnologiche di filiera, risponde all'obiettivo di fornire reali informazioni al consumatore; gli oli monovarietali italiani sono infatti portatori di una identità percepibile non solo da assaggiatori professionisti ma anche da consumatori attenti che arricchiscono le pietanze con aggiunta di olio a crudo.



Non esiste l'olio migliore in assoluto; gli oli monovarietali presentano un grado di apprezzamento che dipende spesso dalle preferenze del consumatore in fase di abbinamento in gastronomia.

Nonostante si noti un interesse crescente per gli aspetti edonistici del consumo di olio extravergine di oliva, purtroppo il consumatore è ancora molto disinformato.

Ecco allora che questo strumento può servire a "trasferire" conoscenza e consapevolezza nei consumatori, attraverso un corretto ed intelligente utilizzo degli oli extravergini di oliva in cucina e a tavola.

Un ruolo determinante può essere giocato inoltre dai professionisti della ristorazione: sta allo Chef, al ristoratore attento ed informato "proporre" ed eventualmente guidare il cliente attraverso la "scoperta" di sensazioni olfatto-gustative-tattili "interessanti", basandosi sulla sua esperienza e professionalità per proporre abbinamenti a volte "armonici" o in altri casi piacevolmente "contrastanti", oppure semplicemente legati alla tradizione gastronomica o alla territorialità.

E gli oli monovarietali hanno tutti le carte in regola per giocare questa partita ...





Guida agli

Oli

Monovarietali
Italiani

15° Rassegna Nazionale Oli Monovarietali



15° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

Organizzatori

ASSAM e Regione Marche

In collaborazione con

Edagricole - New Business Media
www.edagricole.it

Centro Agrochimico ASSAM

Panel Regionale ASSAM - Marche

GUIDA AGLI OLI MONOVARIETALI ITALIANI

I dati della Rassegna 2018

La 15^a edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali ha visto la partecipazione di ben 296 campioni di olio, di 94 varietà diverse, da 16 regioni italiane (Tabb. 1 e 2).

Tab. 1 - Numero campioni pervenuti alla Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali - Edizione 2018, suddivisi per regione

REGIONE	N. CAMPIONI
Abruzzo	23
Basilicata	3
Calabria	15
Campania	19
Friuli Venezia Giulia	1
Lazio	8
Liguria	2
Lombardia	3
Marche	79
Molise	4
Puglia	57
Sardegna	18
Sicilia	18
Toscana	29
Trentino	3
Umbria	15
Totale	296

Tab. 2 - Varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2018

VARIETÀ	N. CAMPIONI
Coratina	27
Bosana	16
Ascolana tenera	15
Leccino	13
Peranzana	13
Raggia	13
Frantoio	11
Mignola	11
Nocellara del Belice	11
Piantone di Mogliano	10
Moraiolo	9

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

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

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

- composizione acilica, definita con la metodica ufficiale (Reg. CE 2568/91 e s.m.i.); nello specifico sono indicati i valori di acido oleico, palmitico e linoleico (espressi in percentuale), ritenuti i 3 acidi grassi più importanti e maggiormente soggetti a variabilità genetica e/o ambientale;
- polifenoli totali (espressi in mg/kg), determinati per via colorimetrica mediante il reattivo di Folin Ciocalteau 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 2001 e dal Ministero dell'Agricoltura dall'anno 2004. Ciascun olio è stato assaggiato da 8 componenti del Panel utilizzando una scheda di caratterizzazione degli oli monovarietali, appositamente predisposta dall'ASSAM, su scala continua da 0 a 10, che prevede l'esame visivo, olfattivo e gustativo-tattile-retroolfattivo. Tutti i campioni pervenuti alla Rassegna sono stati presentati ai giudici in maniera rigorosamente anonima e in ordine randomizzato, per ovviare all'effetto posizione ed eventuale effetto stanchezza dell'assaggiatore, in numerose sedute di assaggio. Nel giudizio sensoriale gli attributi fruttato, amaro e piccante vengono definiti di intensità leggera quando la mediana è compresa tra 0 e 3, medio-leggera tra 3 e 4, media tra 4 e 5, medio-intensa tra 5 e 6, intensa maggiore di 6. Vengono riportati esclusivamente i sentori percepiti da più della metà degli assaggiatori (con mediana maggiore di zero), indicati in ordine decrescente di intensità; con il termine "retrogusto" si fa riferimento alle sensazioni percepite per via retronasale.



A ciascun olio viene assegnato un voto, fino ad un massimo di 9, 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 e dare al consumatore tutte le garanzie per un olio di qualità assoluta, in Guida sono stati inseriti solo gli oli che hanno ottenuto al Panel test un punteggio **superiore o uguale a 7**, pari all'82,4% del totale.

Il 3,4% degli oli pervenuti ha evidenziato difetti a livello sensoriale, in particolare riscaldamento/morchia e fieno/legno; il 14,2% ha invece ottenuto un punteggio compreso tra il 6,5 e il 7, sufficiente per garantire la rispondenza alla classe merceologica dell'extravergine, ma non sufficiente per l'ammissione alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali - Edizione 2018.

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.



RINGRAZIAMENTI

Massimiliano Magli

IBMET CNR Bologna

Collaboratori ASSAM

Erica Avaltroni

Maddalena Canella

Simone Coppari

Carmen Di Giacomo

Donatella Di Sebastiano

Fabrizio Pepegna

Fausto Ricci

Emilio Romagnoli

Monica Rossetti

Francesco Virdis

RICONOSCIMENTI SPECIALI RASSEGNA 2018

**Oli di eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietal
più rappresentate**

(varietà con almeno 10 campioni pervenuti alla Rassegna con il miglior punteggio al Panel test, comunque maggiore o uguale a 8,1)

Ascolana Tenera | Oleificio Chiodi di Pierelli Romina, Castelplanio (AN) - Marche

Bosana | Accademia Olearia srl - Alghero (SS) - Sardegna

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

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

Coratina | Az. Agricola De Carlo sas, Bitritto (BA) - Puglia

Nocellara del Belice | Az. Agricola Donato Conserva, Modugno (BA) - Puglia

Raggia | Oleificio F.Ili Mosci di Mosci P. & C. snc, San Marcello (AN) - Marche

Varietà autoctone di nuova presentazione

(varietà autoctone catalogate, non pervenute alle edizioni precedenti della Rassegna)

Tendellone | Società Agricola Agricadd srl, Località Macciano,

Giano dell'Umbria (PG) - Umbria

Riconoscimenti di eccellenza

(punteggio al Panel test maggiore o uguale a 8)

Ascolana Tenera | Il Conventino di Monteciccardo sas, Monteciccardo (PU)

Ascolana Tenera | Mannelli Giulio, Bettona (PG)

Ascolana Tenera | Montecappone S.A.R.L., Jesi (AN)

Ascolana Tenera | Frantoio Agostini, Petritoli (FM)

Biancolilla | Mandranova di Giuseppe di Vincenzo, Palma di Montechiaro (AG)

Borgiona | Castello Monte Vibiano Vecchio, Mercatello (PG)

Bosana | Accademia Olearia srl, Alghero (SS)

Cima di Mola | Olio Intini, Alberobello (BA)

Coratina | Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C s.s., Giovinazzo (BA)

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

Coratina | Az. Agr. Maselli, Alberobello (BA)

Coratina | Az. Agr. Monterisi Nicola, Andria (BT)

Coratina | Olio Intini, Alberobello (BA)

RICONOSCIMENTI SPECIALI RASSEGNA 2018

- Coratina** | Az. Agr. Ciccolella Giuseppe, Molfetta (BA)
- Coratina** | Giovanni Battista Caracciolo, Canosa di Puglia (BT)
- Coratina** | Az. Agr. Le Tre Colonne di Salvatore Stallone, Giovinazzo (BA)
- Coratina** | Tenuta Gardini Società Agricola snc, Cecina (LI)
- Correggiolo** | Soc. Agr. La Ranocchiaia, San Casciano in Val di Pesa (FI)
- Dritta** | Az. Agr. Palusci Marina, Pianella (PE)
- Frantoio** | Soc. Agricola Unipersonale Buonamici srl, Fiesole (FI)
- Frantoio** | Società Agricola Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI)
- Grossa di Cassano** | Agricola Doria, Cassano allo Jonio (CS)
- Intosso** | Società Agricola Forcella sas, Pescara (PE)
- Itrana** | Az. Agr. Cosmo di Russo, Gaeta (LT)
- Itrana** | Gregorio de Gregoris, Sonnino (LT)
- Maurino** | Società Agricola Fonte di Foiano di Di Gaetano Paolo e Simone s.s., Castagneto Carducci (LI)
- Maurino** | Società Agricola Podere Riparbella, Massa Marittima (GR)
- Mignola** | Oleificio F.Ili Mosci di Mosci P & C sns, San Marcello (AN)
- Nocellara del Belice** | Frantoi Cutrera s.r.l., Chiamonte Gulfi (RG)
- Nocellara del Belice** | Mandranova di Giuseppe di Vincenzo, Palma Montechiaro (AG)
- Nocellara del Belice** | Az. Agr. Donato Conserva, Modugno (BA)
- Nocellara del Belice** | Tenute Librandi Pasquale, Vaccarizzo Albanese (CS)
- Ogliarola barese** | Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C s.s., Giovinazzo (BA)
- Ogliarola barese** | Az. Agricola De Carlo sas, Bitritto (BA)
- Ogliarola barese** | Az. Agr. Depalo Luigi, Giovinazzo (BA)
- Ogliarola del Bradano** | Az. Agr. Vincenzo Marvulli, Matera (MT)
- Ogliarola salentina** | Az. Agr. Pietrasanta s.r.l., Carovigno (BR)
- Pendolino** | Soc. Agr. Miciolo, Greppi di Silli, San Casciano in Val di Pesa (FI)
- Raggia** | Az. Agr. Manizza Mirta, Senigallia (AN)
- Ravece** | Oleificio F.A.M. sas, Venticano (AV)
- San Felice** | Società Agricola Agricadd srl, Località Macciano, Giano dell'Umbria (PG)
- Tonda Iblea** | Società Agricola Verneria di Spanò & C. sns, Buccheri (SR)
- Tonda Iblea** | Frantoi Cutrera s.r.l., Chiamonte Gulfi (RG)

Arancino

TOSCANA | PT

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	847

La Cavallina

Via Santa Lucia, 245/C • 51036 Larciano (PT)
Cell. 348 3051408 • extravergine@lacavallina.eu

Ascolana Dura

MARCHE | MC

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 verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	945

Gabrielloni E. & G. snc

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

Ascolana Tenera IGP

MARCHE | AP

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	714

Az. Agricola Elena Semproni

Contrada San Venanzo, 18 • 63072 Castignano (AP) • Cell. 348 6408400
Cell. 335 8413883 • franco.semproni@virgilio.it • elena.semproni@tin.it

Ascolana Tenera

MARCHE | AN

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	386

Oleificio Chiodi di Pierelli Romina

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

Ascolana Tenera

MARCHE | AN

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



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	536

Azienda Del Carmine s.s.

Via Del Carmine, 51 • 60126 Ancona (AN) • Tel. 071 889403 • Cell. 333 7016537
info@azienda delcarmine.it • leonardo.castracani@azienda delcarmine.it

Ascolana Tenera

MARCHE | AN

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	456

Casa Vinicola Garofoli spa

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

Ascolana Tenera

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	377

Montecappone S.A.R.L.

Via Colle Olivo, 2 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 0731 205761 • Cell. 393 6893877 • agronomy@montecappone.com

Ascolana Tenera

MARCHE | AP



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

Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	822

L'Olivaiolo srl

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

Ascolana Tenera

MARCHE | AP



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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	749

Società Agricola Semplice Olive Gregori

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

Ascolana Tenera

MARCHE | AP

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



Acido palmitico (%)	11,9
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	895

Az. Agr. Saladini Pilastrini

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

Ascolana Tenera

MARCHE | FM

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



Acido palmitico (%)	17,3
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	508

Frantoio Agostini

C.da Paganelli, 48 • 63848 Petritoli (FM)
Tel. 0734 658350 • info@frantoioagostini.it

Ascolana Tenera

MARCHE | FM

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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	498

Agrobiologica Foglini - Amurri

Contrada S. Savino, 51 • 63848 Petritoli (FM)
Tel. 0734 658958 • Cell. 348 9585094 • foam.bio@gmail.com

Ascolana Tenera

MARCHE | FM



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

Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	865

Az. Agr. Pacioni Barbara

Contrada Guazzetti, snc • 63812 Montegranaro (FM)
Cell. 328 3646011 • info@ilfrantoiodelpiceno.it

Ascolana Tenera

MARCHE | FM



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

Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	455

Società Agricola Semplice Serena

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

Ascolana Tenera

MARCHE | PU



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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	768

Società Agricola Il Conventino di Monteciccardo sas

Via Giulio Turcato, 4 • 61024 Monteciccardo (PU)
Tel. 0721 910574 • Cell. 345 7112597 • info@conventinomonteciccardo.bio

Ascolana Tenera

MOLISE | CB



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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	592

Trespaldum srl

Via Emilia, 4 • 86030 Mafalda (CB) • Cell. 329 1243177
Cell. 339 6289698 • trespaldum@gmail.com • info@trespaldum.com

Ascolana Tenera

UMBRIA | PG



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

Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	874

Az. Agr. Mannelli Giulio

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

Bella di Cerignola (Oliva grossa)

ABRUZZO | CH



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	379

Az. Agr. La Selvotta

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

Bella di Spagna

ABRUZZO | PE

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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	692

Frantoio Hermes di Claudio Di Mercurio

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

Bianchera

FRIULI VENEZIA GIULIA | TS

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



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	898

Parovel Group srl

Zona Artigianale Dolina, 546 • 34018 San Dorligo Della Valle (TS)
Tel. 040 227050 • Cell. 335 1289834 • info@parovel.com

Biancolilla

SICILIA | AG

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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	68,6
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	528

Mandranova di Giuseppe Di Vincenzo

SS 115, Km 217 • 92020 Palma di Montechiaro (AG)
Cell. 393 9862169 • info@mandranova.com

Biancolilla

SICILIA | PA



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

Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	348

Az. Agr. Nicasio Scimeca

Contrada Caldarelli, snc • 90012 Caccamo (PA) • Tel. 091 8121626
Cell. 348 4738656 • nicasio.scimeca@olionicasio.it • info@olionicasio.it

Biancolilla

SICILIA | PA



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

Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	582

Frantoio Gullo

Contrada Mandria di Carlo • 90020 Aliminusa (PA)
Tel. 091 8997422 • Cell. 328 6911768 • frantoiogullo@tiscali.it

Borgiona

UMBRIA | PG



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

Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	862

Azienda Agraria Batta Giovanni

Via San Girolamo, 127 • 06126 Perugia (PG)
Tel. 0755 724782 • Cell. 335 8176332 • giovanni.batta@tin.it

Borgiona

UMBRIA | PG

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	989

Castello Monte Vibiano Vecchio srl

Frazione Monte Vibiano • 06072 Mercatello (PG) • Tel. 075 8783001
Cell. 335 7709607 • lorenzofasola@montevibiano.it • andrea@montevibiano.it

Bosana

SARDEGNA | CA

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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	66,9
Acido linoleico (%)	11,9
Polifenoli totali (mg/kg)	821

Az. Agricola Franca Corongiu

Località Mitza su Ferru • 09020 Pimentel (CA)
Cell. 346 9473938 • francacorongiu@gmail.com

Bosana

SARDEGNA | SS

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	859

Accademia Olearia srl

Reg. Ungias - Galantè - Lotto E1 - Zona D2 • 07041 Alghero (SS)
Tel. 079 980394 • Cell. 348 2833227 • amministrazione@accademiaolearia.com

Bosana

SARDEGNA | SS

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	667

Antica Compagnia Olearia Sarda

Via Vittorio Emanuele II, 225 • 07041 Alghero (SS)

Tel. 079 951597 • Cell. 335 6429404 • info@anticacompagniaolearia.it

Bosana

SARDEGNA | SS

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 (%)	13,6
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	602

2C F.lli Cocco

Via Deffenu, 2 • 07044 Ittiri (SS)

Tel. 079 440217 • Cell. 349 6191604 • antonio.smith@tiscali.it

Bosana

SARDEGNA | SS

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	673

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

Via Roma, 44 • 07044 Ittiri (SS)

Cell. 338 5614570 - 329 0065375 • info@oliodelogu.it

Bosana

SARDEGNA | SS



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 media.

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	654

Angela Andrea Masia

Via Buonarroti, 77 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 441445 • Cell. 338 4437268 • pirasdario50@gmail.com

Bosana

SARDEGNA | SS



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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	686

Vincenzo Masia

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

Bosana

SARDEGNA | SS



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

Acido palmitico (%)	16,4
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	623

Angelino Olmeo

Via Luna e Sole, 3 • 07100 Sassari (SS)
Cell. 345 5785117 • 338 6214864 • m.graziaolmeo@gmail.com

Bosana

SARDEGNA | SS



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

Acido palmitico (%)	17,8
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	623

Francesco Ponti

Via Tempio, 22 • 07100 Sassari (SS)
Tel. 079 278429 • Cell. 339 1554685 • francesco.ponti@tim.it

Bosana

SARDEGNA | SS



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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	675

Olio Mele

Via Boccaccio, 39 • 07044 Ittiri (SS)
Tel. 079 441760 • Cell. 349 4181178 • olio.mele@gmail.com

Bosana

SARDEGNA | SS



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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	580

Az. Agr. Salvatore Sanna

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

Bosana

SARDEGNA | SS



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

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	599

Azienda Agricola Zinellu Susanna

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

Carboncella

LAZIO | RI



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

Acido palmitico (%)	17,7
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	976

Soc. Agricola Cooperativa Eugeonia

Via Porta Montopoli, 4 • 02030 Farfa - Fara Sabina (RI)
Cell. 349 8050264 • gattonerofarfa@gmail.com

Carboncella

LAZIO | RM



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

Acido palmitico (%)	17,9
Acido oleico (%)	69,1
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	340

Leonardo Altobelli

Via Dante Alighieri, 23 • 00100 Montelibretti (RM)
Tel. 0586 9901008 • Cell. 328 6268470 • leonardo@aurumsabinae.it

Carolea

CALABRIA | CZ



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	5,3
Polifenoli totali (mg/kg)	696

Azienda Agricola Arcobaleno Fam. Frisina Regenass

Località Piano di Porro, snc • 88024 Girifalco (CZ)
Cell. 338 5881240 • info@agriturismoarcobaleno.it

Carolea

CALABRIA | CZ



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

Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	494

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

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

Carpinetana

ABRUZZO | PE



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

Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	66,3
Acido linoleico (%)	15,4
Polifenoli totali (mg/kg)	483

Pierluigi Pace

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

Casaliva

LOMBARDIA | BS



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 giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	509

Casa del Tempo Ritrovato

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

Casaliva

TRENTINO ALTO ADIGE | TN



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

Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	558

Frantoio di Riva - Agraria Riva del Garda

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

Casaliva

TRENTINO ALTO ADIGE | TN



Fruttato medio-intenso, 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 (%)	12,7
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	371

Az. Agr. Laghel 7 di Paola Jori

Via San Bernardino, 5 • 38062 Arco (TN)
Cell. 335 8240645 • info@laghel7.it

Casaliva

TRENTINO ALTO ADIGE | TN



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

Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	620

Consorzio Olio Cru s.r.l.

Via Maso Belli, 1/b • 38066 Riva del Garda (TN)
Tel. 0464 715344 • info@oliocru.it

Cellina di Nardò

PUGLIA | LE



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

Acido palmitico (%)	17,3
Acido oleico (%)	67,4
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	716

Società Agricola Merico M.Rosa snc

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

Cerasuola

SICILIA | SR



Fruttato medio, 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 (%)	15,2
Acido oleico (%)	67,5
Acido linoleico (%)	11,8
Polifenoli totali (mg/kg)	488

Az. Agricola Oliva

Via Spinagallo, 82 • 96100 Siracusa (SR)
Tel. 0931 340277 • Cell. 328 3924115 • info@agricolaoliva.it

Cima di Melfi

PUGLIA | BA

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



Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	961

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 Modugno (BA)
Cell. 346 3944870 - 393 1858748 • info@oliomimi.com

Cima di Melfi

PUGLIA | BA

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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	983

Az. Agricola Maselli

Via Dante Alighieri, 11 • 70011 Alberobello (BA)
Tel. 080 4321947 • Cell. 389 1241306 • info@oliodellemurge.it

Cima di Mola

PUGLIA | BA

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	1287

Olio Intini srl

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

Cipressino

TOSCANA | FI



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

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	1038

La Canigiana di Alessandra Calligaris

Via Treggiaia, 146 • 50020 San Casciano Val di Pesa (FI)
Tel. 055 8242425 • Cell. 339 4463483 • canigiana@gmail.com

Coratina

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	11,1
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1141

Az. Agricola Antonio Leuci

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

Coratina

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1129

Az. Agr. Ciccolella Giuseppe

Via A. Olivetti, 19 - Int. 1/D • 70056 Molfetta (BA)
Tel. 080 33877151 • Cell. 347 0783451 • info@oliociccolella.it

Coratina

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	9,0
Acido oleico (%)	79,9
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1146

Azienda Agricola De Carlo, sas

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

Coratina

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	10,2
Acido oleico (%)	78,8
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1064

Az. Agricola Depalo Luigi

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

Coratina

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	10,5
Acido oleico (%)	78,9
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1062

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 Modugno (BA)
Cell. 346 3944870 • 393 1858748 • info@oliomimi.com

Coratina

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	1046

Az. Agr. Le Tre Colonne di Salvatore Stallone

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

Coratina

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	10,1
Acido oleico (%)	79,3
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1123

Az. Agricola Maselli

Via Dante Alighieri, 11 • 70011 Alberobello (BA)
Tel. 080 4321947 • Cell. 389 1241306 • info@oliodellemurge.it

Coratina

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	1181

Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s.

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

Coratina

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	10,4
Acido oleico (%)	79,1
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1133

Francesco Saverio Spaccavento

Via A. Moravia, 31 • 70056 Molfetta (BA)
Cell. 3316007460 • info@spaccavento.it

Coratina

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 verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	10,3
Acido oleico (%)	79,3
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	812

Azienda Agricola Stea Giuseppe

Via Torre, 9 • 70028 Sannicandro di Bari (BA)
Tel. 0422 7450725 • Cell. 348 3159586 • agrivirgilio@libero.it

Coratina

PUGLIA | BT



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

Acido palmitico (%)	10,7
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	984

Giovanni Battista Caracciolo

Via Arnaldo da Brescia, 15 • 76012 Canosa di Puglia (BT)
Cell. 333 5232681 • info@tenutalamedefichi.it • giocaracciolo@hotmail.it

Coratina

PUGLIA | FG



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

Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	877

Az. Agr. Posta Locone

C.da Posta Locone • 76012 Canosa di Puglia (BT)
Cell. 335 356733 • fratelliferrara@alice.it

Coratina

PUGLIA | FG



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

Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	795

Az. Agr. Serrilli Pia Gloria

Contrada Calderoso snc • 71014 San Marco in Lamis (FG)
Cell. 335 5410440 • info@serrilli.com

Coratina

PUGLIA | FG



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

Acido palmitico (%)	11,1
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	959

Az. Agricola Ugo Cominelli

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

Coratina

PUGLIA | BA

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



Acido palmitico (%)	9,9
Acido oleico (%)	79,2
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	1192

Olio Intini srl

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

Coratina

ABRUZZO | TE

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	691

Az. Agricola Branella Marisa

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

Coratina

CALABRIA | CS

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



Acido palmitico (%)	11,9
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1100

Az. Agricola D'Amico Luca

Contrada Nucitano • 87067 Rossano (CS)
Cell. 328 2838562 • olionucitano@gmail.com

Coratina

CALABRIA | CZ

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



Acido palmitico (%)	11,1
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	701

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

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

Coratina

PUGLIA | BT

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



Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1146

Azienda Agraria Monterisi Nicola

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

Coratina

TOSCANA | LI

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	1189

Tenuta Gardini

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

Cornetta

MARCHE | FM



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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	632

Az. Agricola Bonfigli di Silvia Sponza

Via Piagge, 2 • 63837 Falerone (FM)
Tel. 0734 710158 • Cell. 368 7395617 • info@aziendaBonfigli.it

Coroncina

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	625

Az. Agr. Villa Carlo Boccolini

Via Monte Conero, 10 • 60020 Sirolo (AN)
Cell. 338 4776013 • barbara@villacarloboccolini.it

Coroncina

MARCHE | MC



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

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	825

Az. Agricola Dr. Silenzi s.s.

Via Giacomo Puccini, 24 • 62028 Sarnano (MC)
Cell. 329 4121980 • drsilenzi@gmail.com

Coroncina

MARCHE | MC



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 verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	714

Gabrielloni E. & G. snc

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

Coroncina

UMBRIA | PG



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

Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	5,1
Polifenoli totali (mg/kg)	734

Silvano Di Murro

Frazione Montelovesco, 52 • 06024 Gubbio (PG)
Cell. 349 4048063 • silvano.dimurro@gmail.com

Correggiolo

TOSCANA | FI



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

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	822

Soc. Agr. La Ranocchiaia

Via Faltignano, 39 • 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)
Tel. 055 828058 • Cell. 340 1699380 • info@laranocchiaia.it

Cucco

ABRUZZO | PE



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

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

Az. Agricola La Quagliera di Prisca Montani

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

Dolce di Rossano

CALABRIA | CS



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	279

Azienda Agricola Vulcano

Via Nazionale, 217 • 87060 Crosia (CS)
Tel. 0983 42185 • Cell. 339 586405 • info@aziendavulcano.it

Dritta

ABRUZZO | PE



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

Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	633

Delia Orsini

Contrada Fontemagno • 65014 Loreto Aprutino (PE)
Tel. 085 8291239 • Cell. 347 7892882 • extravergineorsini@gmail.com

Dritta

ABRUZZO | PE



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

Acido palmitico (%)	10,9
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1148

Azienda Agricola Palusci Marina

Contrada Fonte Gallo, 2 • 65019 Pianella Pescara (PE)
Tel. 085 971509 • Cell. 339 2285185 • info@olivetoependone.com

Dritta

ABRUZZO | TE



Fruttato medio-intenso, 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 media.

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	67,8
Acido linoleico (%)	12,1
Polifenoli totali (mg/kg)	655

Società Agricola Persiani s.a.s.

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

Farasana

BASILICATA | PZ



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

Acido palmitico (%)	11,0
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	617

Az. Agricola Lorenzo Antonio Micele

Via Gramsci, 44 • 83038 Senize (PZ)
Tel. 0973 584155 • Cell. 333 1296048 • lmicele@tiscali.it

Frantoio

TOSCANA | FI

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



Acido palmitico (%)	16,4
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1514

Soc. Agricola Unipersonale Buonamici srl

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

Frantoio

TOSCANA | FI

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	912

Fattoria Altomena

Via Altomena - Località Formicaio • 50060 Pelago (FI)
Tel. 055 8301001 • Cell. 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 di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	776

Società Agricola Fattoria Ramerino s.r.l.

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

Frantoio

TOSCANA | FI

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	868

La Canigiana di Alessandra Calligaris

Via Treggiaia, 146 • 50020 San Casciano Val di Pesa (FI)
Tel. 055 8242425 • Cell. 339 4463483 • canigiana@gmail.com

Frantoio

TOSCANA | GR

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	855

Az. Agricola L'Oliveta di Tiberi Roberta

Località Stabbiatelli, 1 • 58033 Montenero D'Orcia (GR)
Tel. 347 6055864 • Cell. 349 2243720 • az.loliveta@gmail.com • az.oliveta@email.it

Frantoio

TOSCANA | LI

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1257

Società Agricola Fonte di Foiano s.s.

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

Frantoio

TOSCANA | LI



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

Colore tendenzialmente verde; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	920

Tenuta Gardini

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

Frantoio

ABRUZZO | PE



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

Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	741

Frantoio Hermes di Claudio Di Mercurio

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

Frantoio

MARCHE | FM



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 verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	894

Azienda Agricola Sassetti Roberto

C.da Madonna del Buoncuore • 63815 Monte San Pietrangeli (FM)
Cell. 339 4500463 • info@frantoiosassetti.com

Frantoio

PUGLIA | LE

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



Acido palmitico (%)	18,6
Acido oleico (%)	67,1
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	271

Az. Agricola Stajano Francesca

Via Suor M.M. Starace, 9 • 73011 Alezio (LE) • Tel. 0833 281070 • Cell. 338 8010173
aziendagricola.francescastajano@clio.it • agriturismotenutastajano@gmail.com

FS17

MARCHE | FM

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	923

Frantoio Agostini

C.da Paganelli, 48 • 63848 Petritoli (FM)
Tel. 0734 658350 • info@frantoioagostini.it

FS17

ABRUZZO | CH

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	685

Carlo Massimo Rabottini

Via Ciancetta, 25 • 66020 San Giovanni Teatino (CH)
Tel. 085 4465979 • Cell. 345 6720317 • info@rabottiniprodottidicampagna.it

Gentile di Anghiari

UMBRIA | PG

Fruttato medio-intenso, 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 media.



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	724

Silvano Di Murro

Frazione Montelovesco, 52 • 06024 Gubbio (PG)
Cell. 349 4048063 • silvano.dimurro@gmail.com

Gentile di Larino

MOLISE | CB

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	749

La Casa del Vento di Pasquale Di Lena

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

Gentile di Mafalda

MOLISE | CB

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



Acido palmitico (%)	18,0
Acido oleico (%)	63,4
Acido linoleico (%)	12,5
Polifenoli totali (mg/kg)	411

Trespaldum srl

Via Emilia, 4 • 86030 Mafalda (CB) • Tel. 329 1243177 • Cell. 339 6289698
trespaldum@gmail.com • info@trespaldum.com

Grossa di Cassano

CALABRIA | CS

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



Acido palmitico (%)	16,8
Acido oleico (%)	64,0
Acido linoleico (%)	13,9
Polifenoli totali (mg/kg)	508

Agricola Doria

C.da Mandria di Nola, snc • 87011 Doria - Cassano allo Ionio (CS)
Tel. 098 172004 • Cell. 345 6503780 • amministrazione@agricoladoriasrl.it

I 77

ABRUZZO | CH

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	528

Az. Agr. La Selvotta

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

Intosso

ABRUZZO | CH

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



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	1019

Az. Agr. Tommaso Masciantonio

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

Intosso

ABRUZZO | PE



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	729

Società Agricola Forcella sas

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

Intosso

ABRUZZO | TE



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	687

Tenuta Sant'Illario di Colanacecco Laila

C.da Costa del Mulino • 64025 Pineto (TE)
Tel. 085 9492089 • Cell. 333 9296141 • info@tenutasantillario.com

Itrana

LAZIO | LT



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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	675

Alfredo Cetrone

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

Itrana

LAZIO | LT



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

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	545

Azienda Agricolo Cosmo Di Russo

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

Itrana

LAZIO | LT



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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	683

Gregorio De Gregoris

Via Consolare Caprocroce, 4066 • 04010 Sonnino (LT)
Cell. 349 1467085 • gregoriodegregoris71@gmail.com

Itrana

LAZIO | LT



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

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	545

Azienda Olivicola Le Giardine

Via Del Mare, 20 • 04025 Lenola (LT)
Cell. 349 8137543 • giovannispirtolo@gmail.com

Itrana

LAZIO | LT



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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	626

Azienda Agricola Terragona di Calvo Josefina

Via F.lli Pennacchio, snc • 04020 Itri (LT)
Cell. 347 7975678 • info@terragona.it

Itrana

LAZIO | LT



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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	443

Az. Agr. La Tenuta dei Ricordi di Ilenia Labbadia

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

Leccino

TOSCANA | FI



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

Acido palmitico (%)	17,3
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	410

Fattoria Altomena

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

Leccino

TOSCANA | LI



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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	763

Tenuta Gardini

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

Leccino IGP

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	436

Az. Agr. La Pecorara di Cristiana Doppieri

Via Del Conero, 2 bis • 60129 Ancona (AN)
Cell. 347 7974535 • dcristiana@yahoo.it

Leccino

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	594

Società Semplice Agricola Ceresolana

Località Ceresola, 13 • 60044 Fabriano (AN)
Cell. 338 2251013 • ceresolana@yahoo.com

Leccino

MARCHE | FM



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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	867

Azienda Agricola Sassetti Roberto

C.da Madonna del Buoncuore • 63815 Monte San Pietrangeli (FM)
Cell. 339 4500463 • info@frantoiosassetti.com

Leccino

MARCHE | MC



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

Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	418

Azienda Agraria Istituto Tecnico Agrario I.I.S. "G. Garibaldi"

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

Leccino

MARCHE | PU



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	810

Società Agricola Il Conventino di Monteciccardo sas

Via Giulio Turcato, 4 • 61024 Monteciccardo (PU)
Tel. 0721 910574 • Cell. 345 7112597 • info@conventinomonteciccardo.bio

Leccino

LOMBARDIA | BS



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

Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	76,9
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	519

La Zadruga di Sergio Cozzaglio

Via S. Ambrogio, 53 • 25088 Toscolano Maderno (BS)
Tel. 347 6412649 • Cell. 349 8043373 • lazadruga@gmail.com

Leccino

PUGLIA | FG



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

Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	565

Az. Agr. Serrilli Pia Gloria

Contrada Calderoso snc • 71014 San Marco in Lamis (FG)
Cell. 335 5410440 • info@serrilli.com

Leccio del Corno

ABRUZZO | PE



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

Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	768

Società Agricola Forcella sas

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

Leccio del Corno

TOSCANA | FI



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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	795

Az. Agricola Solaian di Brogelli e C. - Società Agricola s.s.

Via Bignola, 15 • 50025 Montespertoli (FI) • Tel. 0571 67092
Cell. 377 1740433 • Cell. 338 9690349 • aziendaagricolasolaia@gmail.com

Leccio del Corno

TOSCANA | GR



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

Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	941

Società Agricola Olis srl

Località Monte Cavallo - Frazione Saturnia • 58014 Manciano (GR)
Cell. 327 1860416 • info@fattorialamaliosa.it

Leccio del Corno

CAMPANIA | AV



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

Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1215

Az. Agricola Case d'Alto di De Luca Claudio

Via Piave, 1 • 83035 Grottaminarda (AV)
Tel. 339 7000779 • Cell. 328 4785585 • casedalto@gmail.com

Leccio del Corno

CAMPANIA | CE



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

Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	823

Società Agricola Antico Podere Matesino

Via Totari, 54/B • 81011 Alife (CE)

Cell. 338 6886368 • anticopoderematesino@gmail.com

Leccio del Corno

MARCHE | AN



Fruttato 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 verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	661

Azienda Agricola Mazzola di Giobbi Manuel

Via Berardinelli, 297 • 60019 Senigallia (AN)

Cell. 349 0700546 • info@aziendaagricolamazzaola.it

Majatica di Ferrandina

BASILICATA | MT



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; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	472

La Majatica di Angelo Valluzzi

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

Tel. 0835 674113 • Cell. 339 6174083 • info@lamajatica.it

Majatica di Ferrandina

CAMPANIA | AV

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



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	884

Az. Agricola Case d'Alto di De Luca Claudio

Via Piave, 1 • 83035 Grottaminarda (AV)
Tel. 339 7000779 • Cell. 328 4785585 • casedalto@gmail.com

Maurino

TOSCANA | GR

Fruttato medio-intenso, 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 medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	771

Società Agricola Podere Riparbella

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

Maurino

TOSCANA | LI

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	793

Società Agricola Fonte di Foiano s.s.

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

Maurino

TOSCANA | LI



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

Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	774

Tenuta Gardini

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

Maurino

TOSCANA | PI



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

Acido palmitico (%)	19,1
Acido oleico (%)	67,9
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	753

Az. Agr. Le Selve

Via della Lespa, 4 • 56040 Santa Luce (PI)
Cell. 334 6674349 • fabrizio@leselve.it

Mignola

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	874

AFM - Azienda Faunistica Marche

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

Mignola

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	17,1
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	589

Società Semplice Agricola Ceresolana

Località Ceresola, 13 • 60044 Fabriano (AN)
Cell. 338 2251013 • ceresolana@yahoo.com

Mignola

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1086

Oleificio Chiodi di Pierelli Romina

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

Mignola

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	970

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

Via Montelatiere, 32/A • 60030 San Marcello (AN)
Tel. 0731 267929 • Cell. 340 5975370 • oleificio.oroantico@virgilio.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 e frutti di bosco. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	569

Raffaele Fenucci

Piazza Mazzini, 2 • 60036 Montecarotto (AN)
Tel. 0731 89368 • Cell. 338 4941660 • fenucci.raffaele@gmail.com

Mignola

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	16,7
Acido oleico (%)	68,9
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	606

Biofattoria L'Aia di Radicioni Daniela

Via Battinebbia, 7 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)
Cell. 342 6773366 • danielaradicioni67@gmail.com

Mignola

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	937

Azienda Agricola Tonti Giorgio

Via Montelatiere, 16 • 60030 San Marcello (AN)
Tel. 0731 267079 • Cell. 333 9140609 • olio@collenobile.it

Mignola

MARCHE | MC

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 (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	868

Emanuele Befanucci

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

Mignola

MARCHE | MC

Fruttato medio, tendenzialmente maturo, con sentore prevalente di frutti di bosco. Note di piccante di intensità medio-leggera; amaro leggero; retrogusto di frutti di bosco ed erbe aromatiche. Colore giallo; fluidità media



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	326

Frantoio Giovenali di Giovenali Luca e C. s.a.s.

Via W. Weber, 14/E/F • 62029 Tolentino (MC)
Cell. 329 4306879 • frantoiogiovenali@gmail.com

Mignola

MARCHE | MC

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	67,9
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	787

Azienda Agraria Istituto Tecnico Agrario I.I.S. "G. Garibaldi"

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

Mignola

MARCHE | MC

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	673

Frantoio Valeri di Valeri Francesca e Federica

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

Moraiolo

TOSCANA | FI

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	1022

Società Agricola Fattoria Ramerino s.r.l.

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

Moraiolo

TOSCANA | FI

Fruttato medio, di tipo verde (erba), con sentore di mandorla. Note di piccante ed amaro di intensità elevata; retrogusto di carciofo, mandorla e frutti di bosco. Colore giallo; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	848

Società Agricola Miciolo I Greppi di Silli

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

Moraiolo

TOSCANA | LI



Fruttato intenso, 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 verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	17,9
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1046

Tenuta Gardini

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

Moraiolo

TOSCANA | PT



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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	628

Az. Agr. Bardelli Giuliana

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

Moraiolo

UMBRIA | PG



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

Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	617

Az. Agr. Le Mandrie

Via Cannella, 16 • 06081 Assisi (PG)
Tel. 075 8064070 • Cell. 349 8217867 • mandrie10@gmail.com

Moraiolo

UMBRIA | PG



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

Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	712

Az. Agr. Mannelli Giulio

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

Moraiolo

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	597

Fattoria Le Terrazze di Terni Antonio

Via Musone, 4 • 60026 Numana (AN)
Tel. 071 7390352 • Cell. 335 6921769 • info@fattorialeterrazze.it

Nera di Gonnos

SARDEGNA | VS



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

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	340

Azienda Agricola Sisinnio Foddi

Via Giuseppe Verdi, 26 • 09035 Gonnosfanadiga (VS)
Tel. 070 9799208 • Cell. 339 3269392 - 338 4510903 • info@frantoiofoddi.it

Nocellara del Belice

SICILIA | AG



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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	827

Mandranova di Giuseppe Di Vincenzo

SS 115, Km 217 • 92020 Palma di Montechiaro (AG)
Cell. 393 9862169 • info@mandranova.com

Nocellara del Belice

SICILIA | RG



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 medio-elevata.

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	516

Frantoi Cutrera s.r.l.

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

Nocellara del Belice

SICILIA | TP



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

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	667

Ismaele Gaetano D'Amico

Via dello Sbarco, 69 • 91025 Marsala (TP)
Cell. 328 2091863 • nikamico81@gmail.com

Nocellara del Belice

SICILIA | TP

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



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	396

Az. Agricola Di Leonardo Floriana

Contrada Piana • 91029 Santa Ninfa (TP)
Cell. 392 9549604 • f.dileonardo@gmail.com

Nocellara del Belice

SICILIA | TP

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	298

Francesco Lombardo

Via Regina Elena, 22 • 91021 Campobello di Mazara (TP)
Tel. 0924 48368 • info@aziendaagricolalombardo.it

Nocellara del Belice

SICILIA | TP

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	389

S.S. Sciàvuru d'Aliva

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

Nocellara del Belice

SICILIA | TP

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	346

Az. Agricola Turnaturi Carmela

Via G. Savonarola, 1 • 91022 Castelvetrano (TP)
Tel. 0924 932190 • Cell. 349 1153576 - 347 2974768 • turnaturi.carmela@gmail.com

Nocellara del Belice

CALABRIA | CS

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	616

Tenute Librandi Pasquale

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

Nocellara del Belice

PUGLIA | BA

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



Acido palmitico (%)	16,4
Acido oleico (%)	69,4
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	452

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 Modugno (BA)
Cell. 346 3944870 - 393 1858748 • info@oliomimi.com

Nocellara etnea

SICILIA | CT



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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	337

Romano Vincenzo & C. sas

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

Nocellara etnea

CALABRIA | CS



Fruttato medio-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; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	67,0
Acido linoleico (%)	12,5
Polifenoli totali (mg/kg)	588

Agricola Doria

C.da Mandria di Nola, snc • 87011 Doria - Cassano allo Ionio (CS)
Tel. 098 172004 • Cell. 345 6503780 • amministrazione@agricoladoriasrl.it

Nostrale di Rigali

UMBRIA | PG



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

Acido palmitico (%)	16,8
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	781

Frantoio Oleario Borzetta di Borzetta Gabriele

Voc. Serre Parrano, snc • 06025 Nocera Umbra (PG)
Cell. 334 7041799 • borzettagabriele@libero.it

Ogliarola barese

PUGLIA | BA

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

Colore tendenzialmente verde; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	732

Azienda Agricola De Carlo, sas

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

Ogliarola barese

PUGLIA | BA

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	686

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 Modugno (BA)
Cell. 346 3944870 - 393 1858748 • info@oliomimi.com

Ogliarola barese

PUGLIA | BA

Fruttato medio-intenso, 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 (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	781

Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s.

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

Ogliarola barese

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1023

Az. Agricola Depalo Luigi

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

Ogliarola del Bradano

BASILICATA | MT



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

Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1069

Az. Agricola Vincenzo Marvulli

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

Ogliarola Garganica

PUGLIA | FG



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

Acido palmitico (%)	16,3
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	618

Az. Agr. Biologica RITROVATO di Maria Elena Ritrovato

Contrada Ferrareccia, snc • 71013 San Giovanni Rotondo (FG)
Cell. 335 1638661 - 333 1468189 • info@oliobiologicoritrovato.it

Ogliarola Garganica

PUGLIA | FG

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	891

Az. Agr. Serrilli Pia Gloria

Contrada Calderoso snc • 71014 San Marco in Lamis (FG)
Cell. 335 5410440 • info@serrilli.com

Ogliarola salentina

PUGLIA | BR

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	69,2
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	1058

Azienda Agricola Pietrasanta s.r.l.

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

Ogliarola salentina

PUGLIA | LE

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore prevalente di frutti di bosco. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio; retrogusto di frutti di bosco. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	17,8
Acido oleico (%)	64,8
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	586

Agriturismo Masseria Gianferrante

Prov. Torre Mozza - Acquarica del Capo • 73059 Ugento (LE)
Cell. 348 4942294 • info@masseriagianferrante.it

Oliva nera di Colletorto

MOLISE | CB



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

Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	691

Giorgio Tamaro

Via Po, 72 • 86039 Termoli (CB)
Tel. 0875 81703 • Cell. 347 0446742 • tamaro.giorgio@gmail.com

Olivastra Seggianese

TOSCANA | GR



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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	484

Azienda Olearia Santella di Santella Massimo

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

Orbetana

MARCHE | MC



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	69,1
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	366

Az. Agricola Anibaldi Cinzia

Località Biagi, 23 • 62027 San Severino Marche (MC)
Tel. 0733 634604 • Cell. 335 477000 • info@aziendaagricolaanibaldi.com

Orbetana

MARCHE | MC



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

Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	67,3
Acido linoleico (%)	11,4
Polifenoli totali (mg/kg)	351

Azienda Agraria Istituto Tecnico Agrario I.I.S. "G. Garibaldi"

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

Ortice

CAMPANIA | BN



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

Acido palmitico (%)	10,2
Acido oleico (%)	79,0
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	968

Tenuta Romano s.r.l.

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

Ottobratica

CALABRIA | RC



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

Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	446

Olearia San Giorgio

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

Ottobratica

CALABRIA | RC

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



Acido palmitico (%)	18,6
Acido oleico (%)	64,9
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1060

Az. Agricola Sorelle Garzo

Corso Barlaam, 63 • 89028 Seminara (RC)
Tel. 0966 817478 • dolciterre@hotmail.com

Pendolino

TOSCANA | FI

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	119

Società Agricola Miciolo I Greppi di Silli

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

Peranzana

PUGLIA | FG

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	684

Az. Agricola "Eredi Pallante"

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

Peranzana

PUGLIA | FG

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	457

Azienda Agrobiologica "Costantino"

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

Peranzana

PUGLIA | FG

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	403

Az. Agricola Di Pumpo

Via E. Berlinguer, 7 • 71017 Torremaggiore (FG)
Cell. 339 2716682 • emiliodipumpo@gmail.com

Peranzana

PUGLIA | FG

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	366

Valentino Lampa

62020 Caldarola (MC)
Cell. 331 3036689 • valentinolampa@tiscali.it

Peranzana

PUGLIA | FG



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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	771

Mio Padre è un Albero di Lidia Antonacci

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

Peranzana

PUGLIA | FG



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

Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	444

Nonno Vittorio s.r.l.

Via San Severo, km 2,500 - Contrada Baronale • 71017 Torremaggiore (FG)
Tel. 0882 382888 • Cell. 338 8189754 • info@nonnovittorio.it • disciosciosario@virgilio.it

Peranzana

PUGLIA | FG



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

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	553

Raffaele Piano

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

Peranzana

PUGLIA | FG



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

Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	498

Azienda Agricola Valente Forte

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

Peranzana

PUGLIA | FG



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

Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	552

Società Agricola Villa Uva s.r.l.

Corso Roma, 176 • 71121 Foggia (FG)
Cell. 329 6335755 • info@villauva.it

Peranzana

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	16,4
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	645

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 Modugno (BA)
Cell. 346 3944870 - 393 1858748 • info@oliomimi.com

Piantone di Mogliano

MARCHE | FM



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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	791

Az. Agricola Bonfigli di Silvia Sponza

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

Piantone di Mogliano

Marche | MC



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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	570

Soc. Agr. Casolare della Quietè

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

Piantone di Mogliano

MARCHE | MC



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

Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	535

Azienda Agricola F.lli Capinera

Contrada Crocette, 12 • 62010 Morrovalle (MC)
Tel. 0733 222444 • Cell. 338 14464017 • info@capinera.com

Piantone di Mogliano

MARCHE | MC



Fruttato medio, decisamente 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 elevata.

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	593

Az. Agricola Fiordoliva

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

Piantone di Mogliano

MARCHE | MC



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	633

Gabrielloni E. & G. snc

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

Piantone di Mogliano

MARCHE | MC



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	795

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Piantone di Mogliano

MARCHE | MC



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

Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	489

Azienda Agraria Istituto Tecnico Agrario I.I.S. "G. Garibaldi"

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

Piantone di Mogliano

MARCHE | MC



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

Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	635

Società Agricola Muròla Ing. Teodoro Bonati 1724 srl

Contrada Villamagna, 9 • 62010 Urbisaglia (MC)
Tel. 0733 506843 • info@murola.it

Piantone di Mogliano

MARCHE | MC



Fruttato medio, di tipo erbaceo, 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 (%)	16,0
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	473

Azienda Agricola S. Lucia di Luchetti Casimiro

Contrada Santa Lucia, 1 • 62010 Mogliano (MC)
Cell. 388 6597664 • info@olioflora.com

Picholine

ABRUZZO | PE



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	717

Frantoio Hermes di Claudio Di Mercurio

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

Picholine

CAMPANIA | BN



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

Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	910

Tenuta Romano s.r.l.

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

Picholine

PUGLIA | BR



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

Acido palmitico (%)	16,3
Acido oleico (%)	68,7
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	949

Oleificio Giovanni Petruzzi

Viale del Miracolo, 186 • 72015 Pozzo Faceto di Fasano (BR)
Tel. 080 4890210 • Cell. 348 6010539 • petruzzig@libero.it

Quercetano

TOSCANA | MS



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 (%)	11,7
Acido oleico (%)	78,8
Acido linoleico (%)	4,8
Polifenoli totali (mg/kg)	149

Associazione "Elaia"

Via C. Sforza, 1 • 54038 Montignoso (MS)
Tel. 0595 821078 • Cell. 347 0145115 • presidenteelaia@gmail.com

Raggia IGP

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	644

L'Olivaiolo srl

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

Raggia IGP

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	835

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

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

Raggia

MARCHE | AN

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	918

AFM - Azienda Faunistica Marche

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

Raggia

MARCHE | AN

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	682

Frantoio Brignoni di Brignoni Alice

Via G. Branca, 9 • 60013 Corinaldo (AN)
Tel. 071 7976184 • Cell. 334 2874763 • info@frantoioibrignoni.com

Raggia

MARCHE | AN

Fruttato medio-leggero, 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 (%)	17,6
Acido oleico (%)	68,5
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	576

Società Semplice Agricola Ceresolana

Località Ceresola, 13 • 60044 Fabriano (AN)
Cell. 338 2251013 • ceresolana@yahoo.com

Raggia

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	753

Oleificio Chiodi di Pierelli Romina

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

Raggia

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	77,5
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1096

Colle degli Olivi

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

Raggia

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	891

Azienda Agricola Manizza Mirta

Via Cappuccini, 28/a • 60019 Senigallia (AN)
Cell. 345 4030422 • mirtamanizza@libero.it

Raggia

MARCHE | AN



Fruttato medio-intenso, 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 (%)	16,0
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	615

Montecappone S.A.R.L.

Via Colle Olivo, 2 • 60035 Jesi (AN)
Tel. 0731 205761 • Cell. 393 6893877 • agronomy@montecappone.com

Raggia

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	780

Società Cooperativa Sociale Selva

Via della Battaglia, 52 • 60022 Castelfidardo (AN)
Tel. 071 780156 • Cell. 339 5779698 • info@selvacoop.org

Raggia

MARCHE | FM



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

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	76,0
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1235

Az. Agr. Pacioni Barbara

Contrada Guazzetti, snc • 63812 Montegranaro (FM)
Cell. 328 3646011 • info@ifrantoiodelpiceno.it

Raggia

MARCHE | MC

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



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	971

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Raggiola

MARCHE | PU

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	992

Società Agricola Il Conventino di Monteciccardo sas

Via Giulio Turcato, 4 • 61024 Monteciccardo (PU)
Tel. 0721 910574 • Cell. 345 7112597 • info@conventinomonteciccardo.bio

Raggiola

MARCHE | PU

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 media.



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	959

Società Agricola Massimo Mosconi Emozioneolio

Via Tomba, 50/A • 61030 Serrungarina - Colli del Metauro (PU)
Tel. 0721 371070 • Cell. 320 4414610 - 393 9767818 • info@emozioneolio.com

Raio

UMBRIA | TR

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	683

Pierfrancesco Saladino

Strada delle Fontanacce, 3 • 05022 Amelia (TR)
Cell. 393 3763970 • saladinofra@gmail.com

Rajo

UMBRIA | TR

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



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	634

Il Frantoio di Suatoni F. e C. snc

Via delle Rimembranze, 82 • 05022 Amelia (TR)
Tel. 0744 982201 • Cell. 338 4534929 • info@ilfrantoio.com

Ravece

CAMPANIA | AV

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, 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 (%)	13,5
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	998

Az. Agricola Case d'Alto di De Luca Claudio

Via Piave, 1 • 83035 Grottaminarda (AV)
Tel. 339 7000779 • Cell. 328 4785585 • casedalto@gmail.com

Ravece

CAMPANIA | AV



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

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	568

COPROVOLI

Via Lapronia, 8 • 83031 Ariano Irpino (AV)
Tel. 0825 824955 • coprovoli@libero.it

Ravece

CAMPANIA | AV



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	69,2
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	742

Oleificio F.A.M. sas

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

Ravece

CAMPANIA | AV



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	69,7
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	680

Antonietta Serluca

Contrada Camporeale • 83031 Ariano Irpino (AV)
Tel. 0825 881283 • Cell. 335 7288113 • az.agr.serlucaantonietta@alice.it

Ravece

CAMPANIA | AV



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 (%)	15,3
Acido oleico (%)	67,9
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	615

Oleificio Tiso srls

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

Rosciola

MARCHE | AP



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

Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	738

Società Agricola Semplice Olive Gregori

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

Rosciola Colli Esini

MARCHE | AN



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	634

AFM - Azienda Faunistica Marche

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

Rossellino

TOSCANA | PI



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

Acido palmitico (%)	17,6
Acido oleico (%)	67,0
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1080

Az. Agr. Le Selve

Via della Lespa, 4 • 56040 Santa Luce (PI)
Cell. 334 6674349 • fabrizio@leselve.it

Rustica dell'Aquila

ABRUZZO | AQ



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

Acido palmitico (%)	11,0
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	311

Frantoio Della Valle di Marcello Della Valle

Via Pratola Peligna, 5 • 67030 Prezza (AQ)
Tel. 0864 45213 • Cell. 347 4853117 • marcello@frantoiodellavalle.com

Salella

CAMPANIA | SA



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

Acido palmitico (%)	17,5
Acido oleico (%)	63,8
Acido linoleico (%)	13,6
Polifenoli totali (mg/kg)	464

Az. Agricola Olivicola Severini Pietro

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

San Felice

UMBRIA | PG

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1007

Società Agricola Agricadd srl

Località Macciano • 06030 Giano dell'Umbria (PG)
Cell. 335 5959500 • info@orodigiano.it

Santagatese

SICILIA | ME

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	68,9
Acido linoleico (%)	12,1
Polifenoli totali (mg/kg)	694

Az. Agricola "Villa Colonna" di Adele Giaconia

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

Sargano di Fermo

MARCHE | FM

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



Acido palmitico (%)	16,7
Acido oleico (%)	66,1
Acido linoleico (%)	11,9
Polifenoli totali (mg/kg)	723

Società Agricola Semplice Serena

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

Sbresa

LOMBARDIA | BG



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

Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	431

Az. Agricola Il Castelletto di Lussana Pietro Umberto

Via Collina Alta 58 • 24020 Scanzorosciate (BG)
Tel. 0354 599270 • info@ilcastellettoagricola.com

Semidana

SARDEGNA | SS



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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	67,4
Acido linoleico (%)	12,0
Polifenoli totali (mg/kg)	565

Giuseppe Brozzu

Via C. Colombo, 15 • 07031 Castelsardo (SS)
Tel. 079 470381 • Cell. 329 9896920 • brozzugiuseppe@tim.it

Tendellone

UMBRIA | PG



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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	1018

Società Agricola Agricadd srl

Località Macciano • 06030 Giano dell'Umbria (PG)
Cell. 335 5959500 • info@orodigiano.it

Termite di Bitetto

PUGLIA | BA



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	696

Az. Agricola Maselli

Via Dante Alighieri, 11 • 70011 Alberobello (BA)
Tel. 080 4321947 • Cell. 389 1241306 • info@oliodellemurge.it

Tonda del Matese

CAMPANIA | CE



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

Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	479

Benedetta Cipriano

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

Tonda Iblea

SICILIA | RG



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

Acido palmitico (%)	16,4
Acido oleico (%)	68,0
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	433

Frantoi Cutrera s.r.l.

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

Tonda Iblea

SICILIA | RG



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

Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	467

Viragi s.r.l.s.

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

Tonda Iblea

SICILIA | SR



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

Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	69,1
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	506

Società Agricola Venera di Spanò & C. snc

Via Umberto, 21/23 • 96010 Buccheri (SR)
Tel. 338 3622868 • Cell. 338 1450213 • vernal984@gmail.com

Tortiglione

ABRUZZO | TE



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

Acido palmitico (%)	17,2
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	753

Azienda Agricola Biologica "Monaco"

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

Verdello

SICILIA | ME

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	68,3
Acido linoleico (%)	12,3
Polifenoli totali (mg/kg)	734

Az. Agricola "Villa Colonna" di Adele Giaconia

Via Agrigento, 7 • 90141 Palermo (PA)

Cell. 335 8414762 • adelegiaconia@alice.it • totomocciaro@libero.it







Gli
oli IGP

16 aziende delle Marche
certificate IGP



SEZIONE SPECIALE
OLI CERTIFICATI
IGP
MARCHE



IGP Marche

le Marche dell'olio, le Marche della biodiversità

“Nel Medioevo l’olio de Marchia veniva venduto ai Commercianti veneziani ed a Firenze ad un prezzo superiore ad altri oli in virtù del suo colore e sapore”, così scriveva Botero in “Le Relazioni Universali”; l’olio marchigiano già a quei tempi era ritenuto di qualità superiore ed aveva una sua identità, legata a un patrimonio olivicolo estremamente variegato e alle numerose piante secolari che caratterizzano da sempre le nostre colline. E quell’identità è stata recentemente riconosciuta dalla Comunità Europea con l’approvazione della IGP (Indicazione Geografica Protetta per l’olio) dell’olio extravergine di oliva delle Marche. Sono circa 20 le varietà autoctone di olivo selezionate nel corso dei secoli in maniera empirica dagli olivicoltori, in base alla sensibilità e/o tolleranza alle principali avversità climatiche e parassitarie. Un percorso alla scoperta della biodiversità olivicola, da nord a sud, vede la **Raggiola** nel Pesarese; **Raggia** e, in minor misura, **Mignola** e **Rosciola Colli Esini** in provincia di Ancona; **Coroncina**, **Piantone di Mogliano**, **Orbetana** e ancora **Mignola** in provincia di Macerata; **Piantone di Falerone** e **Sargano di Fermo** nel fermano; **Ascolana tenera** - la regina delle olive da mensa (che è anche alla base della DOP “Oliva ascolana del Piceno”) e **Carboncella** in provincia di Ascoli Piceno.



Le suddette varietà autoctone, insieme alle cultivar a diffusione nazionale **Leccino** e **Frantoio**, presenti sul territorio da circa un secolo, utilizzate per reimpiantare oliveti danneggiati dalle forti gelate del 1905, 1929 e 1956, devono essere coltivate negli oliveti, da sole o congiuntamente, per un minimo dell'85%; possono essere presentate sul mercato in purezza, come oli monovarietal, oppure in blend, rispettando le percentuali definite dal Disciplinare di produzione.

L'olio IGP Marche deve presentare caratteristiche qualitative superiori rispetto a quelle previste per la classificazione come "extravergine", pertanto i parametri chimici e sensoriali che definiscono l'olio extravergine di oliva delle Marche sono più restrittivi rispetto a quelli di legge; limite massimo per **acidità** 0,4%, **perossidi** 12, **costanti spettrofotometriche**: K232 2,2, K270 0,15, Delta K 0,005. La composizione in acidi grassi varia in funzione di varietà e ambiente di coltivazione; l'olio IGP Marche deve presentare una percentuale di **acido oleico** superiore al 72%, mentre l'**acido linoleico** deve essere inferiore al 9%; il contenuto in **polifenoli totali** (determinati per via colorimetrica ed espressi in acido gallico) deve essere superiore a 200 mg/Kg, ad indicare un ottimo livello qualitativo e una buona conservabilità del prodotto.



Dal punto di vista sensoriale l'IGP Marche è caratterizzata da un fruttato medio, verde, amaro medio, piccante medio, con piccole oscillazioni verso l'intenso o verso il leggero, legate a parametri agronomici/tecnologici e all'annata; il fruttato è caratterizzato da note erbacee fresche arricchite di un tipico sentore di erba talora accompagnato/sostituito da sentori di mandorla e/o carciofo in funzione della componente varietale prevalente.

Il Disciplinare dell'Olio Extravergine IGP Marche ha destato molto interesse tra gli operatori del settore che potevano richiedere l'iscrizione al circuito come olivicoltori e/o frantoiani e/o confezionatori e/o intermediari.

La prima campagna olivicola del 2017 ha visto, infatti, la richiesta di adesione al circuito da parte di 68 operatori per un totale di 108 ruoli tra olivicoltori, frantoiani, confezionatori e intermediari. L'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM (APC) è l'Organismo designato dal Mi.P.A.A.F. per effettuare la necessaria attività di controllo sull'IGP Marche.

I controlli documentali ed ispettivi svolti dal personale dell'APC presso gli oliveti e le strutture di trasformazione e confezionamento hanno permesso di ottenere la certificazione dei primi oli extravergini di oliva marchigiani, monovarietali e blend, a marchio IGP per circa 20.000 kg.



FRANTOIO AGOSTINI

Contrada Paganelli, 48 • 63848 Petritoli (FM)

Tel. 0734.658350

info@frantoioagostini.it

www.frantoioagostini.it

Zona di produzione olio IGP:

Petritoli (FM)

Varietà presenti nell'oliveto:

Frantoio, Ascolana Tenera, Leccino, Carboncella



BLEND

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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	630





COOP. SOCIALE
AMA AQUILONE

Contrada Collecchio 19 • 63082 Castel di Lama (AP)
 Tel. 0736.811370 (recapito Dott.ssa Rutilia Pasqualetti)
 agricoltura@ama-aquilone.it
 www.ama-aquilone.it

Zona di produzione olio IGP:

Castel di Lama (AP)

Varietà presenti nell'oliveto:

**Leccino, Frantoio, Piantone di Falerone,
 Sargano di Fermo, Carboncella**



BLEND

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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	765





AZIENDA AGRICOLA DI PETROLATI SANTE
IL BACUCCO

Contrada Bacucco, 11 • 60036 Montecarotto (AN)

Cell. 3807757887

info@bacucco.com

www.bacucco.com

Zona di produzione olio IGP:

Montecarotto (AN)

Varietà presenti nell'oliveto:

Leccino, Frantoio, Raggia, Pendolino



BLEND

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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	479



Cartofaro
AGRIBIOLOGICA

CARTOFARO AGRIBIOLOGICA **DI MICHELI ROSELLA**

Frazione Campolungo, 125 • 63100 Ascoli Piceno

Tel. 0736.402061 • Cell. 3293245937

info@cartofaro.it

www.cartofaro.it

Zona di produzione olio IGP:

Ascoli Piceno

Varietà presenti nell'oliveto:

Leccino, Piantone di Falerone, Coroncina, Frantoio



BLEND

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

Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	601



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Cantata Fenucci

AZIENDA

FENUCCI RAFFAELE

Piazza Mazzini, 2 • 60036 Montecarotto (AN)

Tel. 0731.89368 • Cell. 338/4941660

fenucci.raffaele@gmail.com

fb Az. Agr. Raffaele Fenucci

Zona di produzione olio IGP:

Serra de' Conti (AN)

Varietà presenti nell'oliveto:

Leccino, Raggia, Frantoio, Pendolino, Carboncella**BLEND**

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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	388

**RAGGIA**

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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	429



FRANTOIO OLEARIO
GABRIELLONI E. & G. SNC

Frazione Montefiore snc • 62019 Recanati (MC)

Cell. 3472100834

info@gabrielloni.it

www.gabrielloni.it

Zona di produzione olio IGP:

Marche

Varietà presenti nell'oliveto:

**Frantoio, Leccino, Coroncina, Mignola, Raggia,
 Piantone di Mogliano**



SOLIVO

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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	591





**AZIENDA AGRICOLA
GRACIOTTI**

Via San Valentino, 67 • 60027 Osimo (AN)

Cell. 3473702628

info@aziendaagricolagraciotti.it

www.aziendaagricolagraciotti.it

Zona di produzione olio IGP:

Osimo (AN)

Varietà presenti nell'oliveto:

Leccino, Raggia



BLEND

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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	418





IL BOSCHETTO

IL BOSCHETTO

Frazione Piane di Morro • 63084 Folignano (AP)

Sede operativa e punto vendita:

Le Bontà dei colli s.r.l. • Via Cervinara 7 • Maltignano (AP)

Cell. 3939985204 • quaresimapaolo@libero.it

www.ilboschetto.bio

Zona di produzione olio IGP:

Folignano (AP)

Varietà presenti nell'oliveto:

Leccino, Frantoio, Rosciola

BLEND (prevalenza Frantoio)

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



Acido palmitico (%)	11,9
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	897

BLEND (prevalenza Leccino)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore prevalente di mandorla, leggeri carciofo e frutti di bosco. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo/verde.

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,50
Polifenoli totali (mg/kg)	418

AZIENDA AGRICOLA
la Pecorara

**AZIENDA AGRICOLA
LA PECORARA
DI CRISTIANA DOPPIERI**

Via del Conero 2 bis • 60129 Ancona
Cell. 3477974535
dcristiana@yahoo.it

Zona di produzione olio IGP:

Parco del Conero (AN)

Varietà presenti nell'oliveto:

Mignola, Raggia, Leccino, Pendolino, Raggiola



MONOARIETALE LECCINO

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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	436





L'OLIVAIO

FRANTOIO OLEARIO

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

Tel. 071.966123 • Cell. 3391891967

info@olivaio.it

www.olivaio.it

Zona di produzione olio IGP:

Castelleone di Suasa, Cupramontana, Ostra (AN)

Varietà presenti nell'oliveto:

Raggia, Ascolana Tenera, Frantoio, Leccino, Pendolino



VERDE • BLEND

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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	644



SUASAE • MONOARIETALE RAGGIA

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

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	644



MAGNA MATER SRL
SOCIETÀ AGRICOLA UNIPERSONALE

Contrada San Savino, 33
 63038 Ripatransone (AP)
 Tel. 0735.431890 • Cell. 3389276754
 info@oliveamm.it • www.oliveamm.it

Zona di produzione olio IGP:

Contrada San Savino di Ripatransone (AP)

Varietà presenti nell'oliveto:

Raggia, Leccino, Carboncella, Marzio, Pendolino



BLEND

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde (erba), con sentori di mandorla, carciofo e frutti di bosco. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo/verde.

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	538





OLEIFICIO F.LLI MOSCI

DI MOSCI P. & C. S.N.C.

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

Tel. 0731.267929

oleificio.oroantico@virgilio.it

www.oleificiooroantico.com

Zona di produzione olio IGP:

San Marcello, Monsano, Belvedere Ostrense, Morro d'Alba (AN)

Varietà presenti nell'oliveto:

**Raggia, Frantoio, Mignola, Leccino,
Rosciola dei Colli Esini (principalmente)**



BLEND

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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	951



MONOARIETALE RAGGIA

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

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	835



ORTO DEGLI ULIVI

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Contrada San Michele, 54 • 63012 Cupra Marittima (AP)

Cell. 3394545317

giuliani.olio@gmail.com

www.ortodegliulivi.eu

Zona di produzione olio IGP:

Cupra Marittima (AP)

Varietà presenti nell'oliveto:

**Carboncella, Leccino, Sargano di San Benedetto,
Nebbia del Menocchia, Pendolino, Frantoio**



MONOVARIALE CARBONCELLA

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo/verde.

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	441





Fattoria Petriņi

Petriniplus®

AZIENDA AGRICOLA FATTORIA

PETRINI

DI PETRINI FRANCESCA

Via San Vito, 12 • 60037 Monte San Vito (AN)

Tel. 071.740386 • Fax 071.740424

f.petrini@organicfood.it • info@petriniplus.it

www.fattoriapetrini.it • www.organicfood.it • www.petriniplus.it

Zona di produzione olio IGP:

Monte San Vito (AN)

Varietà presenti nell'oliveto:

**Frantoio, Leccino, Raggia, Maurino, Moraiolo,
Carboncella, Rosciola**



MONOARIETALE RAGGIA

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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	659





AZIENDA AGRICOLA
LE CUNE
DI LORENZO RIZZONI

Corso Mazzini 5 • 60011 Arcevia (AN)

Cell. 3385064697

lorenzorizzoni@libero.it • www.loliobiocune.jimdo.com

Zona di produzione olio IGP:

Frazioni Montale e Palazzo di Arcevia (AN)

Varietà presenti nell'oliveto:

**Raggia, Leccino, Ascolana Tenera, Mignola,
 Nostrale di Rigali, Coroncina**



BLEND

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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	810





AZIENDA AGRARIA
ELENA SEMPRONI

Contrada San Venanzo, 18 • 63072 Castignano (AP)
 Cell. 3358413883 - 3486408400
 elena.semproni@tin.it • franco.semproni@virgilio.it
 www.victoriabio.it

Zona di produzione olio IGP:
Castignano (AP)

Varietà presenti nell'oliveto:
**Ascolana Tenera, Lea, Rosciola,
 Leccino, Pendolino**



MONOVARIETALE ASCOLANA TENERA

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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	714







Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media Srl

Sede operativa: Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna

Progetto grafico: Anna Macrì

Impaginazione schede: Emmegi Group, via F. Confalonieri, 36 - 20124 Milano

Impianti e stampa: Rotolito S.p.A., via Sondrio 3 - 20096 Seggiano di Pioltello (MI)

Finito di stampare nel mese di Aprile 2018



Assam Servizi - Settore Agroalimentare delle Marche

Via Industria, 1 • 60027 Osimo (AN)
(+39) 071 8081 • (+39) 071 85979
www.assam.marche.it • info@assam.marche.it