

Oli Monovarietali

17° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI



Catalogo degli Oli Monovarietali

A CURA DI
BARBARA ALFEI
ASSAM

FOTO
ARCHIVIO BARBARA ALFEI

FOTO OLI
GIORGIO TASSI



La 17° Rassegna nazionale degli oli monovarietali

Anna Casini - Vice Presidente Regione Marche

Ipartecipanti alla Rassegna nazionale degli oli monovarietali, promossa da ASSAM e Regione Marche, hanno dimostrato di saper produrre qualità anche in condizioni difficili.

L'annata 2019/2020 sarà probabilmente ricordata più per la crisi sanitaria, economica e sociale legata alla pandemia, una crisi che sta coinvolgendo tutti i settori della società e sta mettendo a dura prova la resistenza delle persone, delle istituzioni, delle



imprese e delle organizzazioni.

Abbiamo deciso comunque di mantenere fede all'appuntamento annuale con la Rassegna rinunciando, per ovvi motivi, all'evento in presenza di produttori e operatori del settore ma rilanciando la pubblicazione che rappresenta la sintesi, l'essenza del lavoro fatto dalle aziende e dall'ASSAM:

- dalle aziende che hanno prodotto oli di qualità e li hanno inviati per essere sottoposti alla valutazione chimica e sensoriale;
- dall'ASSAM che ha effettuato le analisi ed elaborato i risultati, andando così ad arricchire quella banca dati nazionale che oramai da 17 anni si sta implementando e che è divenuta sempre più una fonte di informazione unica per i profili sensoriali degli oli monovarietali e gli aspetti salutistici connessi.

La biodiversità, che rappresenta un elemento essenziale delle produzioni che qui vengono rappresentate, deve inoltre aiutarci a riflettere su quali basi ricostruire e ripensare il nostro



sistema di sviluppo. Una produzione rispettosa del territorio in cui si è conservata e con caratteristiche qualitative importanti dal punto di vista nutrizionale e della salute del consumatore.

Anche per questo la pubblicazione che qui andiamo a presentare assume un particolare rilievo in una prospettiva di economia sostenibile, attenta ai cambiamenti ambientali e sociali e al benessere delle persone.

Una prospettiva per la quale anche la Regione è chiamata ad operare e che ci vedrà coinvolti con tutte le risorse, le energie e gli strumenti possibili.



La biodiversità olivicola italiana il filo conduttore del Catalogo 2020

Andrea Bordoni - Direttore ASSAM

La biodiversità rappresenta un tesoro da custodire gelosamente; per questo, da oltre un ventennio, l'ASSAM è impegnata nel recupero, caratterizzazione e valorizzazione delle varietà autoctone di olio delle Marche.

La Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali, giunta alla 17° edizione, ha l'obbiettivo di conoscere e far conoscere le peculiarità degli oli monovarietali regionali e italiani, massima espressione della biodiver-

sità, oltre che rafforzare nelle aziende che li producono la consapevolezza dell'importante ruolo di preservare e tutelare un patrimonio genetico, così ricco e variegato. Patrimonio che va anche razionalmente gestito dal punto di vista agronomico, da qui l'altra importante manifestazione nazionale che l'ASSAM organizza, il Campionato di potatura dell'olivo allevato a vaso policonico "Forbici d'oro", per migliorare la professionalità degli operatori e recuperare reddito da una olivicoltura tradizionale.

I campioni pervenuti alla edizione 2020 sono 270, di 94 varietà diverse, da 16 regioni italiane. La partecipazione è stata maggiore dello scorso anno, nonostante la difficile annata che ha visto una scarsissima produzione in alcuni areali (in particolare quello del Garda) e presenza di mosca dell'olivo nell'ultima fase di maturazione, a discapito della qualità dell'olio. Questo dimostra l'interesse da parte dei produttori per questa iniziativa e l'attenzione verso un miglioramento continuo della qualità.

L'ammissione degli oli monovarietali alla Rassegna è avvenuta dopo il giudizio sensoriale espresso dal Panel regionale ASSAM-Marche, supportato dall'esame analitico da parte del Centro Agrochimico dell'ASSAM di Jesi che ha determinato il contenuto di polifenoli e la composizione in acidi grassi, parametri importanti oltre che per caratterizzare gli oli in base alla provenienza varietale e geografica, anche per il risvolto nutrizionale e salutistico, di interesse per tutti i consumatori.

I dati ottenuti vanno ad alimentare la ricca banca dati, che attualmente raccoglie 3.440 campioni rappresentativi di 183 varietà da 18 regioni italiane, gestito da IBE-CNR che da anni collabora con ASSAM per tutte le elaborazioni statistiche e la definizione delle tipologie sensoriali e i profili di riferimento per gli oli monovarietali italiani. La banca dati è a disposizione di olivicoltori, tecnici ma anche di consumatori e chef per favorire un approccio consapevole verso l'utilizzo di oli tipici di qualità nella gastronomia.





Sommario

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 2 | La 17° Rassegna nazionale degli oli monovarietali
<i>di Anna Casini</i> | 24 | Bosana
Caninese
Carboncella
Carolea
Castiglione
Cerasuola
Cima di Mola |
| 3 | La biodiversità olivicola italiana
il filo conduttore del Catalogo 2020
<i>di Andrea Bordoni</i> | 29 | Coratina
Corniola
Coroncina
Cucco
Dolce Agogia
Dolce di Rossano
Dritta |
| 6 | Rassegna Nazionale
degli Oli Monovarietali | 37 | Frantoio
Farasana
Gentile di Mafalda
Ghiacciolo
Grossa di Cassano
Intosso |
| 14 | Catalogo degli oli
monovarietali italiani | 42 | Itrana
Leccino |
| 18 | Un viaggio alla scoperta della
BIODIVERSITÀ | | |

Catalogo Oli Monovarietali

- 20 **Ascolana tenera**
Arancino
Bella di Cerignola (Oliva Grossa)
Bianchera
Biancolilla
Borgiona



- 47 Leccio del Corno**
Majatica di Ferrandina
Marina
Maurino
Mignola
Minuta di Chiusi
Monicella
- 52 Moraiolo**
Nocellara del Belice
Nostrale di Rigali
Nostrana di Brisighella
Ogliarola Barese
Ogliarola Barese (Marinese della Capitanata)
Ogliarola del Bradano
Ogliarola Salentina
Oliva rossa (Circella)
Oliva rossa (Olivastra)
Olivastro di Bucchianico
Olivotto
Orbetana
Ortice
Ottobratica
Paesana Nera
Pendolino
- 59 Peranzana**
Piantone di Mogliano
Picholine
Quercetano
- 65 Raggia**
Raggiola
Raio
Ravece
Rosciola
Rosciola Colli Esini
San Felice
Semidana
Sinopolese
Sperone di Gallo
Termite di Bitetto
Tonda del Matese
- 71 Tonda Iblea**
Verdello
- 74 Guida all'assaggio - Assaggio degli oli monovarietali**



Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali

Una banca dati sempre più ricca

“UNA VARIETÀ, UN OLIO”

Gli oli monovarietali, ottenuti da olive 100% della stessa varietà, consentono di esaltare al massimo le peculiarità legate ad una biodiversità olivicola estremamente variegata che caratterizza tutta l'Italia. Un patrimonio genetico dal valore inestimabile che, grazie al binomio indissolubile varietà e ambiente di coltivazione, garantisce prodotti unici ed irripetibili, caratterizzati nelle caratteristiche compositive e nelle sensazioni organolettiche, fortemente radicati al territorio e in armonia con il paesaggio, arricchito di storia, cultura e tradizioni locali. Una identità, valorizzata dal terroir, che può essere percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole in gastronomia.



La Rassegna, promossa e organizzata da ASSAM e Regione Marche, giunge nel 2020 alla 17° edizione, con una grande partecipazione di campioni da tutta Italia nonostante la stagione olivicola 2019 non sia stata troppo positiva. Una buona partecipazione dimostra la validità di una iniziativa che vuole ribadire il ruolo prioritario della biodiversità olivicola così variegata che caratterizza le Marche e l'Italia tutta, in un percorso di valorizzazione degli oli di eccellenza.

Alcuni aspetti distintivi della Rassegna:

- si parla di **varietà** e non di cultivar (nell'accezione di varietà coltivata, non necessariamente legata al territorio), di **monovarietali** e non mo-

nocultivar, in quanto si vuole ribadire il valore delle numerose varietà autoctone, diffuse in ambiti circoscritti, dotate di forte compatibilità ambientale, e il legame con il territorio;

- non è un concorso, non ci sono graduatorie, non si possono confrontare oli di varietà diverse con caratteristiche diverse; più dell'armonia e della complessità è importante l'espressione delle peculiarità e delle potenzialità date dal binomio genotipo-ambiente;

- si prefigge l'obiettivo, tramite l'elaborazione statistica di tutti i dati analitici e sensoriali, di definire degli standard per gli oli ottenuti dalle varietà autoctone italiane;

- prevede anche un approccio semplificato rivolto al mondo dei consuma-



tori e della ristorazione, attraverso la proposta delle 6 tipologie sensoriali, che sintetizzano il variegato mondo di profumi e sapori degli oli monovarietali italiani.



PANEL ASSAM – MARCHE

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

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



Panel ASSAM - Marche.

Una banca dati sempre più ricca.

Nelle diverse edizioni della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali Italiani, 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) di **3.440 campioni**, provenienti da **18 regioni** italiane e appartenenti a **183 varietà**, pervenuti a 17 edizioni, 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'Istituto per la BioEconomia (IBE) – Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari - 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. Ai fini di una sempre migliore caratterizzazione degli oli monovarietali, vengono inseriti in banca dati solo i campioni di accertato livello qualitativo, che abbiano ottenuto un punteggio al Panel test maggiore o uguale a 7.

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

de, maggiore risulta essere il grado di accuratezza del profilo proposto. È inoltre riportata una rappresentazione grafica della composizione acidica (**Figura 3**) e una tabella con valori medi, minimi e massimi, dei singoli acidi grassi e polifenoli totali (**Figura 4**). La Coratina, riportata a titolo di esempio, è la varietà maggiormente rappresentata alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, con 230 campioni complessivi, per la maggior parte provenienti dalla Puglia centrale. La Coratina è infatti la varietà più diffusa in Italia, rappresenta l'8% della superficie olivicola nazionale.

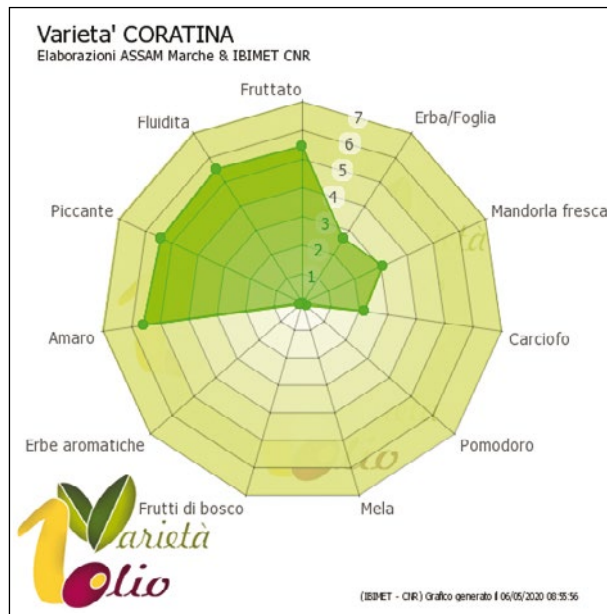


Figura 1 (www.olimonovarietali.it)

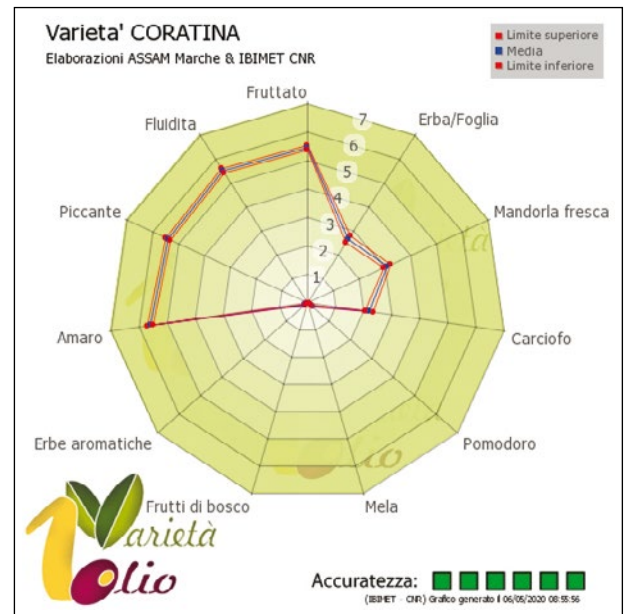
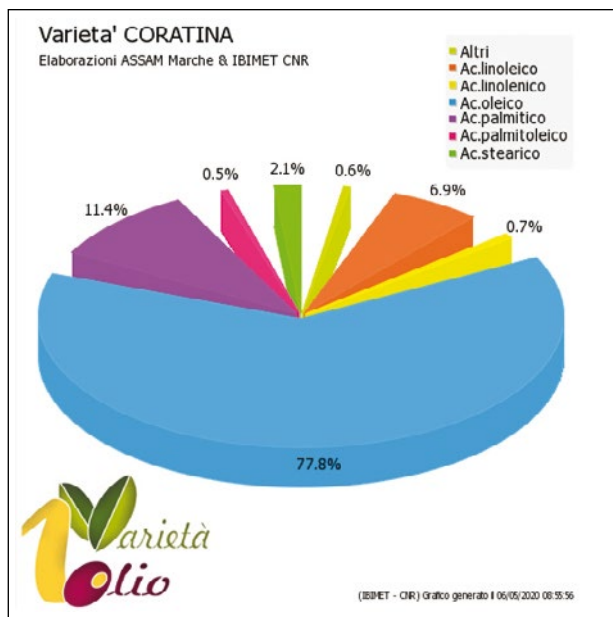


Figura 2 (www.olimonovarietali.it)



Statistiche descrittive della composizione acidica (n=230)

	Media	Min	Max	St.dev.
Acido eicosenoico	0.04	0.00	0.48	0.12
Acido eicosanoico	0.39	0.13	0.60	0.06
Acido eptadecenoico	0.07	0.04	0.16	0.02
Acido eptadecanoico	0.05	0.02	0.38	0.03
Acido linoleico	6.92	4.72	11.37	1.00
Acido linolenico	0.72	0.51	1.13	0.12
Acido oleico	77.44	67.71	81.75	1.92
Acido palmitico	11.36	8.71	17.96	1.27
Acido palmitoleico	0.52	0.04	1.63	0.21
Acido stearico	2.09	0.86	3.26	0.41
Polifenoli	771.38	182.00	1,321.00	223.94

Figura 4 (www.olimonovarietali.it)

Figura 3 (www.olimonovarietali.it)

Tipologie sensoriali

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

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 della componente aromatica nell'identificazione delle differenze e/o similitudini tra i profili sensoriali delle tipologie monovarietali. Oli di

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

Di seguito le caratteristiche sensoriali delle 6 tipologie identificate attraverso l'analisi statistica degli oli monovarietali pervenuti alla rassegna negli anni 2006-2020, tipologie che si sono abbastanza consolidate nel corso degli anni. I profili sono stati



Catalogo Oli Monovarietali

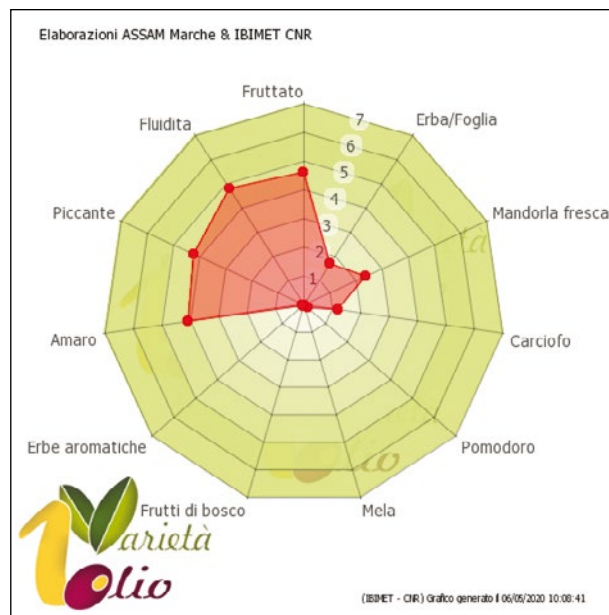
calcolati utilizzando solamente le varietà presentate in almeno 3 anni della rassegna, con almeno 4 campioni. La **tipologia sensoriale 1** è caratterizzata da un fruttato medio, amaro e piccante medio-leggero, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo; a questa appartengono le varietà Caninese, Carboncella, Carpinetana, Castelnovina, Dolce Agogia, Dolce di Rossano, Gentile di Chieti, Lea, Leccino, Limoncella, Nebbio, Ogliarola, Paesana bianca, Piantone di Mogliano, Quercetano, Razzola, Rosciola, Rosciola Colli Esini, Salella, Sargano di Fermo,

Sbresa, Taggiasca, Tonda di Strongoli, Tondina (Roggianella).

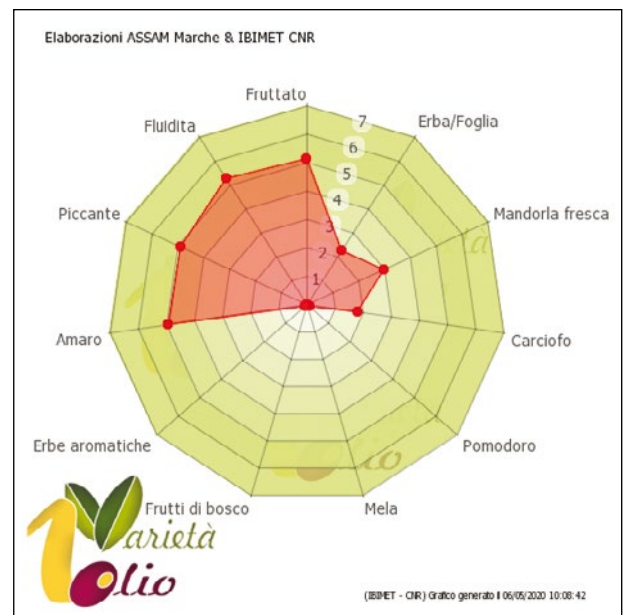
La **tipologia sensoriale 2** è caratterizzata da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca, leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo; a questa appartengono gli oli di Cappellesse, Casaliva, Cima di Melfi, Coratina, Cornetta, Correggiolo, Dritta, Frantoio, Gentile di Larino, Nociara, Ogliarola barese, Ogliarola del Bradano, Ogliarola Garganica, Oliva nera di Colletorto, Pendolino, Raggia, Raggiola, Raggiolo, Raio, Raja, Razzo, Salviana, San Felice, Tortiglione.

La **tipologia sensoriale 3** 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.

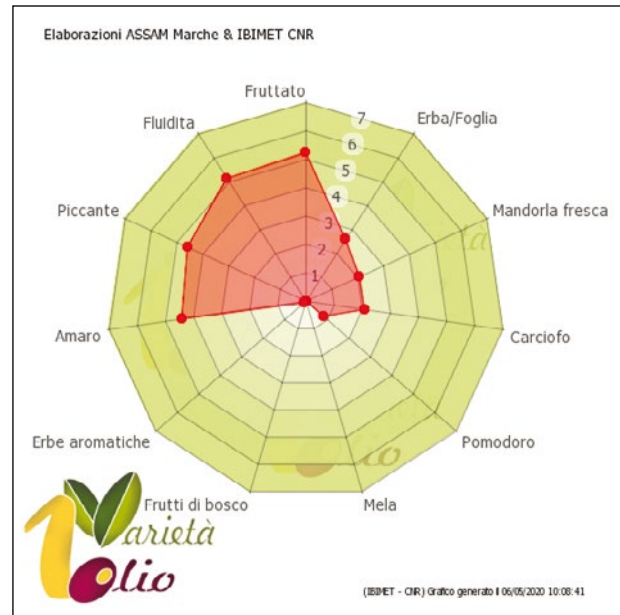
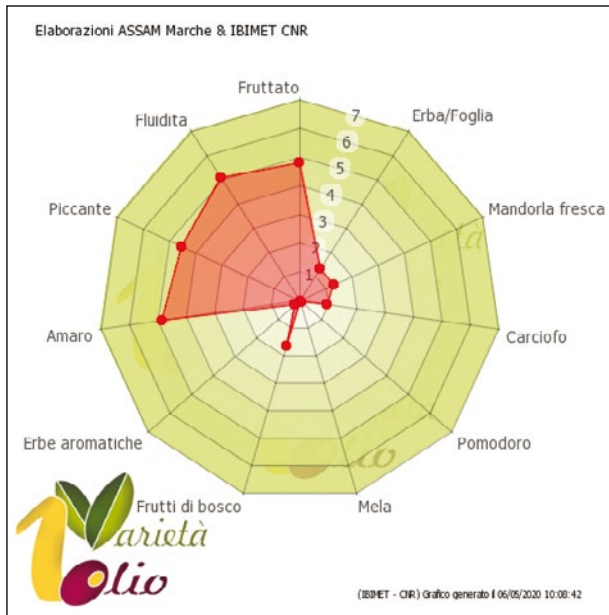
La **tipologia sensoriale 4** è caratterizzata da un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sensazioni erbacee prevalenti e leggeri sentori di carciofo, mandorla fresca e pomodoro; a questa appartengono gli oli monovarietali di Bella di Cerignola, Biancolilla, Bosana, Carolea, Cerasuola, Coroncina, Cucco, FS17, I 77, Lantesca, Majatica di



Tipologia sensoriale 1



Tipologia sensoriale 2



Ferrandina, Maurino, Nera di Oliena, Nocellara messinese, Olivastra seggianese, Orbetana, Ottobratica, Peranzana, Piantone di Falerone, Prempesa, Rotondella, Semidana, Termite di Bitetto, Tonda del Matese, Verdello.

La **tipologia sensoriale 5** è caratterizzata da un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca; a questa appartengono gli oli monovarietali di Ascolana tenera, Borgiona, Farasana, Gentile dell'Aquila, Gentile di Mafalda,

Ghiacciolo, Giarraffa, Grignano, Grossa di Cassano, Itrana, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Ortice, Ravece, Sperone di Gallo, Tonda Iblea.

La **tipologia sensoriale 6** è caratterizzata da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia, carciofo e mandorla fresca, con leggere sensazioni di pomodoro; a questa appartengono gli oli di monovarietali di Ascolana dura, Bianchera, Cima di Mola, Intosso, Leccio del Corno, Moraiolo, Nostrale di Rigali, Nostrana di Brisighella, Picholine, Pisciotana.

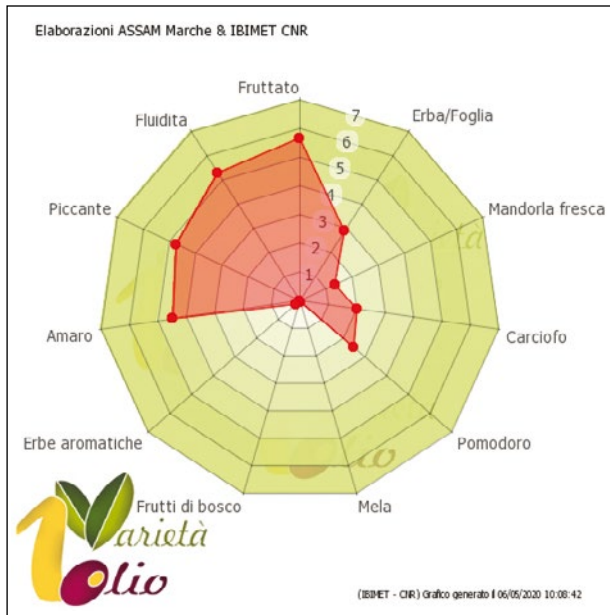
Un tesoro nel piatto

La semplificazione del mondo dei profumi e sapori degli oli monovarietali italiani in 6 tipologie sensoriali sicuramente favorisce l'approccio da parte del mondo dei consumatori e degli addetti alla ristorazione. Un'efficiente strategia per la valorizzazione degli oli monovarietali deve necessariamente considerare un appropriato utilizzo nella gastronomia: l'olio come ingrediente fondamentale per valorizzare una particolare ricetta.

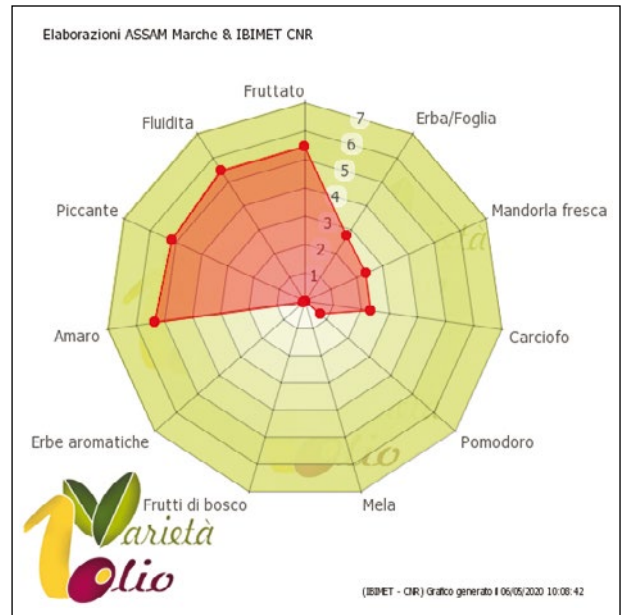
L'olio monovarietale di eccellenza aggiunge un valore indescrivibile al



Catalogo Oli Monovarietali



Tipologia sensoriale 5



Tipologia sensoriale 6

piatto, non solo dal punto di vista nutrizionale e salutistico, ma anche sensoriale ed edonistico, e le sensazioni che regala vanno ad interagire con quelle del piatto, valorizzando il risultato finale. Si possono seguire regole più o meno rigide, che possono orientare i consumatori o gli addetti alla ristorazione nella scelta, come quella dell'**abbinamento per concordanza** o l'**abbinamento per contrapposizione o discordanza**. Alla base delle regole l'**equilibrio**: la scelta è giusta quando l'olio entra in sinergia con la preparazione gastronomica andandone ad arricchire il profilo sensoriale; la scelta invece



è sbagliata quando l'olio prevarica sul piatto snaturandone l'origine o, al contrario, non è in grado di interagire apportando solo la componente grassa.

Al di là delle regole, **il territorio nel piatto**, per lasciare spazio alla creatività e alle emozioni, al binomio olio e territorio, al concetto di Terroir: un filo d'olio di varietà locali su ricette tipiche o su prodotti della biodiversità, alla ricerca di sensazioni nuove, arricchite di storia, cultura e tradizioni e di un rapporto diretto con il prodotto e con il produttore, che racconta il territorio e il frutto del proprio lavoro.



17° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

Edizione 2020

Zona di produzione degli oli monovarietali ammessi alla Rassegna 2020





Catalogo degli oli monovarietali italiani

17° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

I dati della Rassegna 2020

La 17° edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali ha visto la partecipazione di ben 270 campioni di olio, di 94 varietà diverse, da 16 regioni italiane (Tabb. 1 e 2). Dalla tabella 1 si nota una quasi assenza delle regioni del Nord, in particolare dell'area del Lago di Garda, in cui si sono verificati i maggiori problemi produttivi, una evidente riduzione anche nella regione Toscana, mentre si evidenzia un incremento rispetto allo scorso anno in alcune regioni, *in primis* la Puglia, che passa in prima posizione superando le Marche che storicamente detenevano il primato per numero di campioni (grazie alla maggiore sensibilizzazione dei produttori nella regione in cui si organizza la Rassegna), oltre a Lazio, Calabria, Basilicata, Sardegna, Abruzzo, Molise. L'elevato numero di eccellenze (campioni che hanno raggiunto al Panel test il punteggio di 8) dimostra una crescita di pro-



Vincitori 12° edizione del gioco a squadre "Indovina la varietà" – Senigallia, 12 maggio 2019.

fessionalità da parte di olivicoltori e frantoiani, che hanno saputo far fronte alle problematiche dell'annata, legate in particolare alla mosca dell'olivo.

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-inizio febbraio, in base all'ordine di arrivo dei campioni.

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

- composizione acidica, 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



Tab. 1 - Numero campioni pervenuti alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali – Edizione 2020, suddivisi per regione

Regione	N. Campioni
Abruzzo	22
Basilicata	9
Calabria	18
Campania	16
Emilia Romagna	4
Friuli Venezia Giulia	1
Lazio	14
Liguria	5
Lombardia	1
Marche	52
Molise	5
Puglia	59
Sardegna	17
Sicilia	13
Toscana	19
Umbria	16
Totale	270

in percentuale), ritenuti i 3 acidi grassi più importanti e maggiormente soggetti a variabilità genetica e/o ambientale;

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

La valutazione organolettica è stata effettuata dal Panel regionale ASSAM-Marche, riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internaziona-

Tab. 2 - Varietà maggiormente pervenute alla Rassegna 2020

Varietà	N. Campioni
Coratina	28
Peranzana	17
Bosana	12
Frantoio	11
Raggia	10
Piantone di Mogliano	9
Ascolana tenera	8
Moraiole	8
Leccino	7
Leccio del Corno	7
Itrana	7
Dritta	6
Intosso	6
Mignola	6
Picholine	6

le nell'anno 2001 e dal Ministero dell'Agricoltura a partire dal 2004. Ciascun olio è stato assaggiato da 8 componenti del Panel utilizzando la scheda di caratterizzazione degli oli monovarietali appositamente predisposta dall'ASSAM, su scala continua da 0 a 10, che prevede l'esame visivo, olfattivo e gustativo-tattile-retroolfattivo. Tutti i campioni pervenuti alla Rassegna sono stati presentati ai giudici in numerose sedute di assaggio in maniera rigoro-

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

Nel giudizio sensoriale gli attributi fruttato, amaro e piccante vengono definiti di intensità leggera quando la mediana è inferiore a 3, medio-leggera quando è compresa tra 3 e 4, media tra 4 e 5, medio-intensa tra 5 e 6, intensa maggiore di 6. Vengono riportati esclusivamente i sentori percepiti da più della metà degli assaggiatori (con mediana maggiore di zero), indicati in ordine decrescente di intensità. A ciascun olio viene assegnato un punteggio (dato dalla media dei voti assegnati dai singoli assaggiatori), fino ad un massimo di 9, in considerazione dell'equilibrio olfatto-gustativo, la ricchezza e la freschezza delle sensazioni percepite; tale voto non viene riportato in questa sede, ma comunicato al produttore attraverso la scheda di valutazione sensoriale.

Al fine di stimolare un miglioramento continuo e dare al consumatore tutte le garanzie per un olio di qualità assoluta, nel Catalogo sono stati inseriti solo gli oli che hanno ottenuto al Panel test un **punteggio ≥ 7** , pari al 75% del totale. L'8% dei campioni pervenuti ha evidenziato difetti a livello sensoriale, legati in



RICONOSCIMENTI SPECIALI RASSEGNA 2020

Oli di eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietali più rappresentate (varietà con almeno 10 campioni pervenuti alla Rassegna con il miglior punteggio al Panel test, comunque $\geq 8,0$)

Bosana - Accademia Olearia Srl, Alghero (SS) - Sardegna

Coratina - Az. Agr. Maselli, Alberobello (BA) - Puglia

Coratina - Az. Agr. Monterisi Nicola, Andria (BT) - Puglia

Coratina - Ciccolella Soc. Agr. a r.l., Molfetta (BA) - Puglia

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

Coratina - Olio Intini, Alberobello (BA) - Puglia

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

Frantoio - Az. Agr. Passo della Palomba, Todi (PG) - Umbria

Peranzana - Az. Agr. Vincenzo Maria Giuliani, Castelnuovo della Dauria (FG) - Puglia

Raggia - Montecappone SARL, Jesi (AN) - Marche

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

Marina - Società Agricola La Marina Valcomino srl, San Donato Valcomino (FR)

Monicella - Olivicola Cassetta di Giacomo Cassetta, Circello (BN)

Olivastro di Bucchianico - Az. Agr. Davide Iacovella, Chieti (CH)

Paesana Nera - Az. Agr. Principe Pignatelli Srl, Monteroduni (IS)



Produttori di eccellenza 16° Rassegna Nazionale oli monovarietali.



Talk Show 16° Rassegna Nazionale Oli monovarietali – Senigallia, 12 maggio 2019.



“L’olio incontra gli Chef delle Marche” – Senigallia, 13 maggio 2019.



RICONOSCIMENTI DI ECCELLENZA

(punteggio al Panel test maggiore o uguale a 8)

Ascolana tenera - L'Olivaiolo Srl, Castelleone di Suasa (AN)
 Ascolana tenera - Montecappone SARK, Jesi (AN)
 Ascolana tenera - Az. Agr. Saladini Pilastrini Saladino, Spinetoli (AP)
 Biancolilla - Az. Agr. Mandranova, Palma di Montechiaro (AG)
 Bosana - Accademia Olearia Srl, Alghero (SS)
 Carolea - De Lorenzo & C. s.s. - I Tesori del Sole, Lamezia Terme (CZ)
 Coratina - Ciccolella Soc. Agr. a r.l., Molfetta (BA) - Puglia
 Coratina - Az. Agr. Donato Conserva, Modugno (BA)
 Coratina - Az. Agr. Leuci, Giovinazzo (BA)
 Coratina - Az. Agr. Maselli, Alberobello (BA)
 Coratina - Olio Intini, Alberobello (BA)
 Coratina - Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C s.s. S.S., Giovinazzo (BA) - Puglia
 Coratina - Az. Agr. Spaccavento, Molfetta (BA)
 Coratina - Fratelli Ferrara Soc. Agr. Semplice, Foggia (FG)
 Coratina - Az. Agr. Monterisi Nicola, Andria (BT)
 Coratina - Az. Agr. Vincenzo Marvulli, Matera (MT)
 Dolce Agogia - Az. Agr. Passo della Palomba, Todi (PG)
 Frantoio - Fattoria Ramerino Società Agricola S.r.l., Bagno a Ripoli (FI)
 Frantoio - La Cavallina, Larciano (PT)
 Frantoio - Az. Agr. Passo della Palomba, Todi (PG)
 Itrana - Az. Agr. Cosmo di Russo, Gaeta (LT)
 Leccino - Fattoria La Maliosa, Pitigliano (GR)
 Leccio del Corno - Fattoria La Maliosa, Pitigliano (GR)
 Mignola - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
 Minuta di Chiusi - Podere Ricavo "Sacrapone", Cetona (SI)
 Moraiolo - Decimi, Bettona (PG)
 Moraiolo - Eredi Mario Salmareggi, Foligno (PG)
 Moraiolo - Az. Agr. Mannelli, Bettona (PG)
 Moraiolo - Az. Agr. Marfuga, Campello sul Clitunno (PG)
 Nocellara del Belice - Tenute Librandi Pasquale, Vaccarizzo Albanese (CS)
 Ottobratica - Az. Agr. Sorelle Garzo, Seminara (RC)
 Peranzana - Agriologica Costantino, Torremaggiore (FG)
 Peranzana - Az. Agr. Vincenzo Maria Giuliani, Castelnuovo della Daunia (FG)
 Picholine - Az. Agr. Donato Conserva, Modugno (BA)
 Picholine - Az. Agr. Solimando, Monopoli (BA)
 Raggia - Az. Olivicola Colle degli olivi di M.C., Castelplanio (AN)
 Raggia - Montecappone SARK, Jesi (AN)
 Raggia - Az. Agr. Pacioni Barbara, Montegrano (FM)
 Ravece - Az. Agr. Case D'Alto, Grottaminarda (AV)
 San Felice - Agricadd - Società Agricola SRL, Giano dell'Umbria (PG)
 Semidana - Impresa Agricola Dr. Franco Ledda, Ostistano (OR)
 Tonda Iblea - Frantoio Cutrera srl, Chiaramonte Gulfi (RG)
 Tonda Iblea - Soc. Agr. Vernera di Spanò & C. snc, Buccheri (SR)



particolare a fermentazioni e ossidazioni (riscaldamento/morchia il difetto maggiormente riscontrato, a seguire fieno/legno e avvinato); il 17% ha invece ottenuto un punteggio compreso tra il 6,5 e il 7, sufficiente per garantire la rispondenza alla categoria merceologica extravergine, ma non sufficiente per l'ammissione alla Rassegna.

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

Novità Catalogo 2020: per dare maggiore evidenza agli oli che hanno conseguito un punteggio ≥ 8 e gratificare i produttori per il risultato raggiunto, nelle relative schede presenti sul catalogo è stato inserito un **bollino di eccellenza**. Viene inoltre riportata l'indicazione **NEW** sulle varietà, descritte nei relativi cataloghi regionali, presentate per la prima volta alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali.





Un viaggio alla scoperta della BIODIVERSITÀ

Ogni varietà di olivo parla della zona di cui è originaria: del clima, delle caratteristiche orografiche, ma anche della storia, della cultura e delle tradizioni. Il gran numero di varietà autoctone e gli ambienti di coltivazione molto variegati costituiscono il punto di forza della olivicoltura italiana. Il genotipo dà l'impronta all'olio, ma le caratteristiche chimiche e sensoriali possono modificarsi se cambiano i parametri ambientali, in particolare temperature e piovosità, per cui un olio prodotto in una certa area geografica con determinate varietà non

può essere replicato in altri areali, sia nazionali che internazionali.

Un patrimonio di biodiversità, il più ricco al mondo, che va conservato e tutelato, in quanto esprime una compatibilità ambientale sempre più importante in epoca di cambiamenti climatici: le centinaia di varietà autoctone che caratterizzano l'Italia da nord a sud, da est a ovest fino alle isole sono state selezionate nel corso dei secoli in maniera empirica dagli olivicoltori, in base alla capacità di tollerare le avversità climatiche e parassitarie più diffuse in ciascun areale: le varietà tolleranti

al freddo nelle aree più interne e/o alle maggiori altitudini (es. Bianchera nel golfo di Trieste, Olivastra seggianese nelle zone interne della Toscana meridionale, Nostrana di Brisighella nell'interno della Romagna, Nostrale di Rigali nell'Appennino umbro-marchigiano); varietà tolleranti all'occhio di pavone e alle basse temperature nelle aree umide ed occasionalmente fredde (es. Dolce Agogia nel Nord dell'Umbria, Caninese nell'alto viterbese); varietà sensibili all'occhio di pavone nelle zone con basso tenore di umidità atmosferica (es. Carolea nelle aree interne calabresi, Ortice e Ravece nell'interno della Campania, Itrana nelle colline Pontine), varietà a limitata vigoria ed a portamento espanso nelle zone elevate ed interne, dove la stagione vegetativa è particolarmente breve (es. Leccio del Corno e Maurino nella Toscana interna, Borgiona nell'alta Umbria, Piantone di Mogliano e Piantone di Falerone nell'area interna Centro-Sud delle Marche, Intosso nell'alto teatino), varietà tolleranti alla siccità nelle zone più aride (es.





Moraiolo e Carboncella nelle aree interne di Centro e Centro-Sud Italia); varietà a frutto piccolo e/o a colorazione precoce nelle zone litoranee maggiormente esposte agli attacchi di mosca (es. Ottobratica e Sinopolese nella piana di Gioia Tauro, Ogliarola salentina e Cellina di Nardò nel Salento, Caninese nell'alto Viterbese, Mignola in zona Conero e lungo il litorale marchigiano).

Il legame indissolubile tra varietà e territorio garantisce la massima espressione della **identità** dell'olio, nelle caratteristiche sensoriali, ma soprattutto nella composizione in acidi grassi e nel contenuto in polifenoli. L'identità si esprime solo nel caso di un indiscutibile livello qualitativo, che presuppone tutti gli accorgimenti in fase agronomica e tecnologica, oltre che un'elevata professionalità sia del produttore che del frantoiano.

Oltre l'identità, il **TERROIR**, una ulteriore arma a disposizione per valorizzare l'olio del territorio, in particolare l'olio monovarietale, una combinazione, consolidatasi nel tempo, di tanti fattori che contribuiscono alla tipicità di un prodotto e lo rendono immediatamente riconoscibile, non solo fattori fisici e chimici, ma anche antropici e storici.

In olivo varietà – territorio – clima rendono l'olio di qualità unico al mondo, impossibile da riprodurre in altre zone del pianeta, con una iden-

tità (chimica e sensoriale) chiara e ripetibile, dalle caratteristiche organolettiche distintive molto precise, facilmente riconoscibili non solo da assaggiatori esperti ed addestrati, ma anche da consumatori attenti e sensibili, arricchito di un contesto paesaggistico, storico, culturale e dal fattore umano rappresentato da conoscenza, professionalità, tradizione, passione. Mentre alcuni parametri chimici, in particolare acidi grassi e polifenoli, si modificano con l'ambiente di coltivazione e con l'annata, i sentori dominanti dipendono fortemente dal genotipo, con sfumature che possono variare.

Un percorso tra la biodiversità olivicola

Un percorso virtuale ci accompagna a scoprire la biodiversità olivicola italiana, quel ricco patrimonio varietale dal valore inestimabile che contraddistingue l'Italia da tutti gli altri paesi del mondo, regalando le basi per costruire oli tipici, fortemente caratterizzati e legati al territorio.

Le numerose piante secolari, dai tronchi contorti e talora carciati, determinano un paesaggio davvero suggestivo per il visitatore che, catturato da simili monumenti viventi, è stimolato a fermarsi, visitare i frantoi e le aziende, conoscere le persone che con professionalità e passione, ma anche tante difficoltà legate alle



anomalie climatiche e ai parassiti, ogni anno si dedicano alla cura degli oliveti e alla raccolta, riversando nell'olio prodotto tutte le aspettative di un anno di lavoro, nella speranza che risponda ai parametri qualitativi, sia chimici che sensoriali.

Lungo il tragitto virtuale incontreremo le aziende che producono le eccellenze monovarietali, tutti gli oli riportati nel catalogo hanno infatti superato la rigida selezione del Panel regionale ASSAM – Marche; inoltre quelli che hanno raggiunto il punteggio di 8 al Panel test sono contrassegnati da un bollino di eccellenza. Oltre alle varietà, riportate in ordine alfabetico, conosceremo in pillole territori, storia, cultura e tradizioni, comprese quelle gastronomiche.... tutto ciò che contribuisce a definire il **TERROIR** dell'olio.

Per motivi di spazio, ci soffermeremo solo su alcune varietà, quelle di cui sono pervenuti più campioni alla rassegna 2020 o rappresentative di territori.

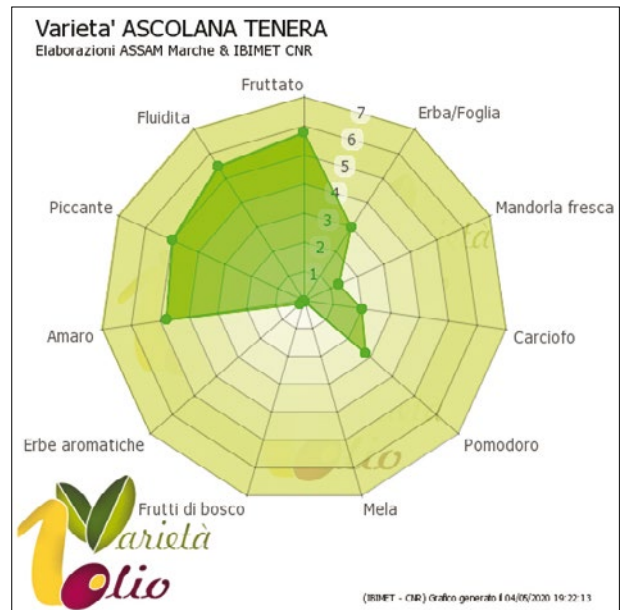


Ascolana tenera

La “regina” delle olive da mensa, apprezzata in tutto il mondo per la dimensione del frutto e la croccantezza della polpa, oltre alla facilità di distacco della polpa dal nocciolo.

Il nome la lega fortemente al territorio di maggiore diffusione - **Ascoli Piceno**, la più antica città delle Marche con la sua Piazza del Popolo, affascinante salotto del borgo, in travertino. Per la posizione strategica che permette facilmente di arrivare a Roma, divenne capoluogo di contea dipendente da Carlo Magno e le sue fertili campagne, vigneto ufficiale di Roma. Base politico religiosa è Piazza Arringo con i suoi potenti vescovi conti. Circondata da due aree naturali protette: il Parco Nazionale del Gran Sasso e i Monti della Laga e il Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

La tradizione gastronomica vanta la DOP “Oliva ascolana del Piceno”, nella duplice versione di olive in salamoia e far-



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
114	74,3	486

cite con un ripieno a base di carne, impanate e fritte, segnalate come pietanza presente sulle tavole dei ricchi di Ascoli Piceno già dalla fine del secolo scorso, e l’anisetta Meletti dello storico Caffè d’Italia in Piazza del Popolo.

La pianta è molto vigorosa, con chioma folta e foglie grandi, tipicamente elicoidali.

Autosterile, nel territorio è accompagnata da altre varietà quali Ascolana Dura, Lea, Carboncella.

Il frutto è di forma ovale, di notevoli dimensioni; il colore va dal verde al giallo paglierino al momento della raccolta come olive da mensa, fino al violaceo a maturazione. Il rap-



Piazza del Popolo dallo storico Caffè Meletti.

porto polpa-nocciolo è molto elevato. La resa in olio è media e relativamente costante. La polpa particolarmente tenera, se da una parte la rende assai appetitosa e croccante, dall'altra ne rappresenta un limite, per il rischio di ammaccature e annerimenti, che deprezzano fortemente il prodotto. La notevole dimensione del frutto e l'eccessiva morbidezza della polpa, rendono l'Ascolana tenera particolarmente appetita

alla mosca dell'olivo, tanto da essere considerata la migliore pianta "spia".

L'olio presenta un fruttato intenso, erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, sfumature di carciofo e mandorla; al gusto è equilibrato con gradevoli note di amaro e piccante. Il contenuto in polifenoli è medio, buono il contenuto in acido oleico.

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	518

Casa Vinicola Gioacchino Garofoli, S.p.A.

Via Arno, 9 • 60022 • Castelfidardo • AN
Tel. 071 78 20 162
mail@garofolivini.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	417

Montecappone SARL

Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN
Tel. 0731 20 57 61
info@montecappone.com



Catalogo Oli Monovarietali

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)



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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1050

L'Olivaio Srl

Via Case Nuove, 25 • 60010 • Castellone di Suasa • AN
Tel • 349 41 27 549
info@olivaio.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	16,4
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	557

Olive Gregori Soc. Agr. Sempl.

Contrada Lugugnano, 26 • 63068 • Montalto delle Marche • AP
Tel 335 54 30 046
info@olivegregori.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)



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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	869

Az. Agr. Saladini Pilastrini Saladino

Via Saladini, 5 • 63078 • Spinetoli • AP
Tel • 0736 89 95 34
info@saladinipilastrini.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	661

Frantoio • Agostini Alfredo snc

Contrada Paganelli, 48 • 63848 • Petritoli • FM
Tel • 0734 65 83 50 • 335 46 23 70
info@frantoioagostini.it

Ascolana Tenera

(UMBRIA • PG)

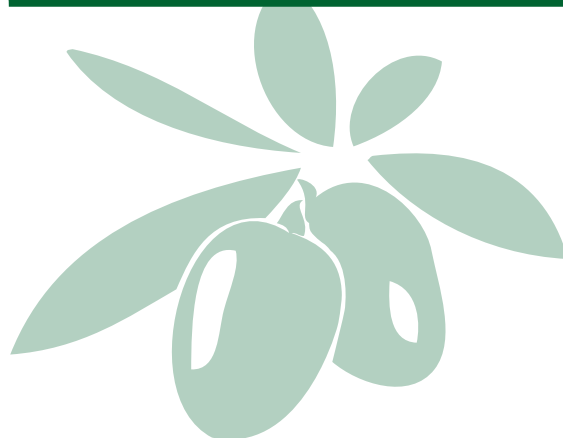
Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e leggera mandorla. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	650

Az. Agr. Mannelli Giulio

Via Montebalacca • 06084 • Bettona • PG
Tel • 075 98 69 023 • 348 33 83 401
info@agrariamannelli.it





Arancino

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	945

La Cavallina

Via Santa Lucia, 245/C • 51036 • Larciano • PT
Tel • 348 30 51 408
extravergine@lacavallina.eu

Bella di Cerignola (Oliva Grossa)

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	525

La Selvotta Soc. Agr. dei Flli Sputore

Via Buonanotte, 10 • 66054 • Vasto • CH
Tel • 0873 80 16 53 • 335 81 54 427
info@laselvotta.it

Bianchera

(FRIULI VENEZIA GIULIA • TS)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	858

Parovel vigneti oliveti 1898

Loc. Bagnoli della Rosandra, 624 • 34018 • San Dorligo della Valle • TS
Tel • 346 75 90 953
info@parovel.com

Biancolilla

(SICILIA • AG)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	607

Az. Agr. Mandranova

SS 115, km 217 • 92020 • Palma di Montechiaro • AG
Tel • 393 98 62 169
info@mandranova.com

Borgiona

(UMBRIA • PG)

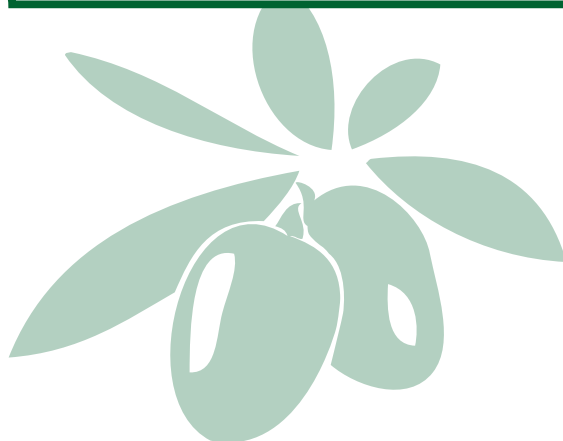
Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1166

Castello Monte Vibiano Vecchio srl

Vocabolo Bocca di Rigo, 11 • 06072 • Mercatello di Marsciano • PG
Tel • 075 87 83 001 • 329 31 29 139
andrea@montevibiano.it





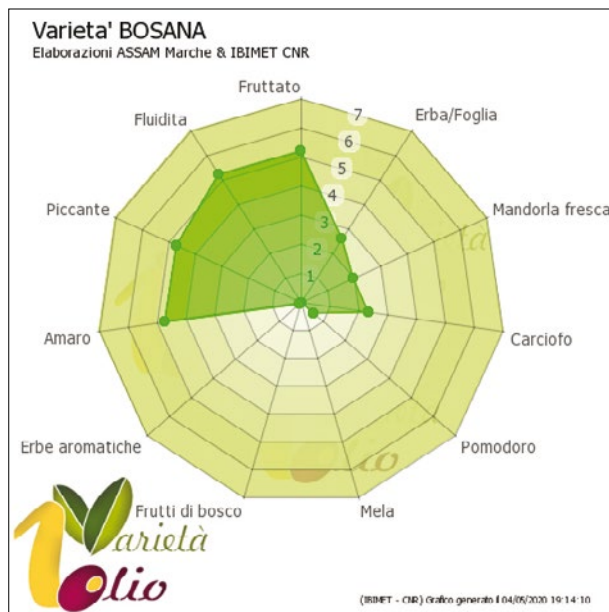
Bosana

Il nome la lega alla città di Bosa ma è la varietà più diffusa in Sardegna, presente dal Nord al Sud dell'isola, soprattutto nell'area del Centro Nord. È una "sorella" delle varietà Coroncina, diffusa nel maceratese, Peranzana diffusa in provincia di Foggia e la molisana Cerasa di Montenero.

Negli ultimi secoli ha preso prepotentemente il posto di numerose piante di olivastro, presenti tuttora nell'intera isola. Già in epoca preistorica l'olivastro spontaneo fu ingentilito con l'aiusilio di marze portate in Sardegna dai primi navigatori fenici. E ritrovamenti nei nuraghi testimoniano l'estrazione di olio. Nei secoli successivi, durante la dominazione punica, la produzione di olio continuò, come pure in epoca romana. Nel periodo medioevale invece la produzione era appena sufficiente per il consumo dei locali. Alla fine del XVI secolo gli Spagnoli, dominatori della Sardegna, pensarono di incrementare l'olivicultura isolana innestando gli olivastri spontanei.

Presenta numerosi sinonimi quali *Palma*, *Sassarese*, *Algherese*, *Aligaresa*, *Oliva de Ozzu (oliva da olio)*, *Oliva Bianca*, *Olieddu*, *Sivigliana da olio*, *Tondo sassarese*, *Bosinca (di Bosa)*.

Pianta di media vigoria, a portamento espanso; piuttosto tolle-



N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
228	72	464

rante a mosca e rogna, abbastanza sensibile all'occhio di pavone.

Produttività elevata e costante, precoce entrata in produzione; resa in olio medio-elevata con accumulo tardivo.

Frutto di dimensioni medie, forma ovoidale, colore dal verde pallido al violaceo al nero brillante, con lenticelle numerose e piccole; invaiatura tardiva e scalare.

L'olio presenta un fruttato medio, erbaceo, con sentore prevalente di carciofo/cardo accompagnato da gradevoli toni erbacei, di mandorla e di pomodoro. Medio contenuto in polifenoli, acido oleico medio-basso.



Nuraghe e olivo.

Bosana

(SARDEGNA • SS)



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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	69,4
Acido linoleico (%)	10,8
Polifenoli totali (mg/kg)	533

Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè • 07041 • Alghero • SS
Tel • 079 98 03 94 • 348 28 33 257
barbara@accademiaolearia.com

Bosana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	711

Antica Compagnia Olearia Sarda di Antonio Gavino Fois

Via Vittorio Emanuele II, 225 • 07041 • Alghero • SS
Tel • 079 95 15 97 • 335 64 29 404
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. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	434

Az. Agro-Biologica Brozzu Giuseppe

Via C. Colombo, 15 • 07031 • Castelsardo • SS
Tel • 079 47 03 81 • 329 98 96 920
giuseppebrozzu@tiscali.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	69,2
Acido linoleico (%)	11,4
Polifenoli totali (mg/kg)	422

Cocco Francesco

Via Atrilio Deffenu, 2 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 079 44 02 17 • 349 61 91 604
antonio.smith@tiscali.it



Catalogo Oli Monovarietali

Bosana

(SARDEGNA • SS)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	679

Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo S.S.A.

Via Roma, 44 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 329 00 65 375
info@oliodelogu.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	776

Angela Andrea Masia

Via Buonarroti • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 079 44 14 45 • 338 44 37 268
pirasdario50@gmail.com

Bosana

(SARDEGNA • SS)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	784

Az. Agr. Masia Vincenzo

Via Cagliari, 63 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 338 44 37 269
vincenzo.masia@tiscali.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)



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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	606

Az. Agr. Salvatore Sanna

Via G. Dore, 40 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 079 44 23 47 • 328 67 68 244
toremarella@tiscali.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)

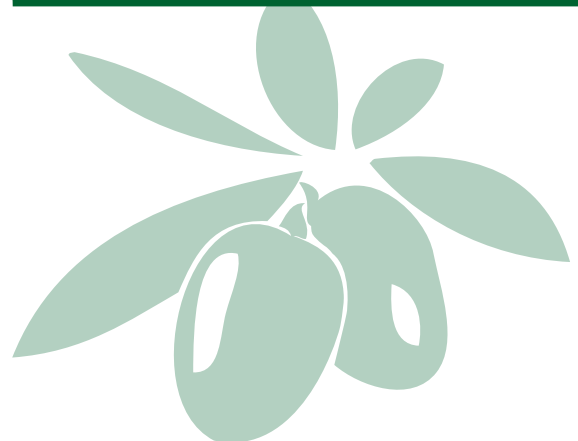


Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio. Colore giallo; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	738

Az. Agr. Zinellu Susanna

Via Pertini, 25 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 079 44 16 97 • 347 99 64 894
susannazinellu@tiscali.it





Caninese

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	553

Frantoio Archibusacci dal 1888

Via di Tarquinia, sn.c • 01011 • Canino • VT
Tel • 0761 43 72 02 • 329 22 54 286
archibusacci@archibusacci.com

Caninese

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	750

Az. Agr. Boni Francesca

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

Caninese

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	556

Podere Tiberi - Az. Agr. Maria Clara Tiberi

S.P. Doganella, km 17,910 • 01010 • Cellere • VT
Tel • 335 13 06 283
poderetiberi@gmail.com

Caninese

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	475

Frantoio Presciuttini

Via G. Contadini, 55 • 01027 • Montefiascone • VT
Tel • 335 13 06 283
info@frantoiopresciuttini.it

Carboncella

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	524

Soc. Agr. Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani & Co.

Contrada San Michele, 54 • 63064 • Cupra Marittima • AP
Tel • 339 45 45 317
giuliani.olio@gmail.com

Carolea

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	420

Az. Agr. D'Amico Luca

Contrada Lucitano • 87067 • Corigliano - Rossano • CS
Tel • 328 28 38 562
olionucitano@gmail.com



Catalogo Oli Monovarietali

Carolea

(CALABRIA • CZ)



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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	648

Az. Agr. De Lorenzo & C. s.s. - I Tesori del Sole

Contrada Feudo • 88046 • Lamezia Terme • CZ
Tel • 340 86 25 962
info@tesoridelsole.it

Castiglione

(ABRUZZO • TE)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	873

Tini SAS

Contrada Pizzanocca, 1 • 64035 • Castilenti • TE
Tel • 339 59 69 504
info@frantoiotini.it

Cerasuola

(SICILIA • AG)

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



Acido palmitico (%)	10,6
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1298

Az. Agr. Mandranova

SS 115, km 217 • 92020 • Palma di Montechiaro • AG
Tel • 393 98 62 169
info@mandranova.com

Cima di Mola

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	801

Olio Intini

Contrada Popoleto, snc • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 43 25 983 • 347 96 03 450
info@oliointini.it

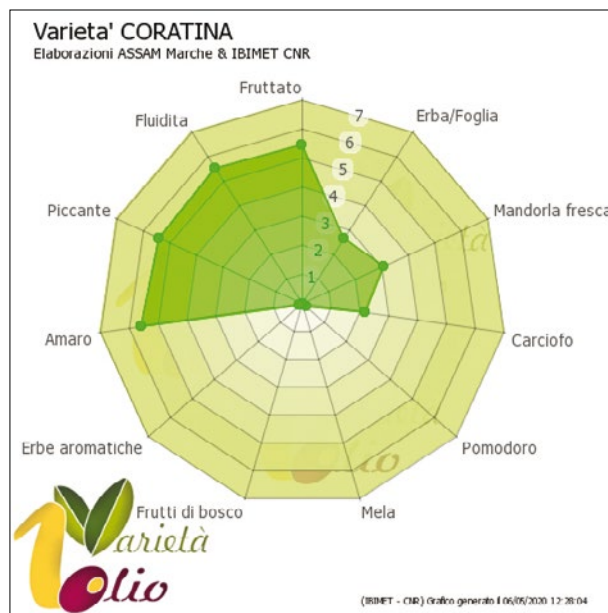


Coratina

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

“Il cosiddetto *Olio di Andria* è olio di Coratina, molto ricercato dal commercio per il suo doppio uso di olio molto fruttato quando è giovane per tagliare e profumare l’olio rettificato, di olio saporoso e odoroso quando è maturo per l’impiego integrale sulla mensa” (Pantaneli e Brandonisio, 1937).

La Coratina è la varietà in assoluto più coltivata in Italia e la più rappresentata alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, regala un olio molto ricco sia di acido oleico che di polifenoli, intenso, dal carattere deciso, con sentori freschi di mandorla e carciofo; ottimo un filo a crudo sulle orecchiette alle cime di rapa, in cui le note decisamente amare dell’olio e la tendenza dolce del piatto viaggiano in un fan-



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
205	77,4	758



tastico equilibrio.

La Coratina è diffusa soprattutto in provincia di Bari.

Sinonimi: Cima di Corato, Racemo, Racioppa, Racioppo di Corato, Olivo a grappoli

Pianta di vigoria media, portamento espanso; media sensibilità ai principali parassiti.

Produttività elevata e costante, buona resa in olio, con accumulo tardivo.

Frutto di forma ellissoidale, leggermente asimmetrico, dimensioni medie, con lenticelle piccole e numerose; invaiatura tardiva e scalare, dall’apice.



Catalogo Oli Monovarietali



Orecchiette cime di rapa.

Coratina

(PUGLIA • BA)



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



Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1105

Ciccolella Soc. Agr. a R.L.

Via A. Olivetti, 19 • 70056 • Molfetta • BA
Tel • 080 90 23 998 • 347 07 83 451
info@oliociccolella.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,4
Acido oleico (%)	78,6
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	889

Az. Agr. De Carlo sas

Via XXIV Maggio, 54/B • 70020 • Bitritto • BA
Tel • 080 63 07 67 • 080 63 12 34
info@oliodecarlo.com

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,5
Acido oleico (%)	78,0
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1001

Az. Agr. Depalo Luigi

Piazza Duomo, 55 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 331 64 43 974
info@oliodepalo.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,4
Acido oleico (%)	78,7
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	1318

Az. Agr. Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 • Modugno • BA
Tel • 346 39 44 870
info@oliomimi.com



Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,3
Acido oleico (%)	78,2
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	1002

Az. Agr. Leuci

Contrada Antica del Rosso, snc • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 39 22 668 • 328 20 94 000
info@agricolaleuci.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,3
Acido oleico (%)	79,7
Acido linoleico (%)	5,3
Polifenoli totali (mg/kg)	1064

Az. Agr. Maselli

Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 333 21 32 319
info@oliodellemurge.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,4
Acido oleico (%)	78,7
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	873

Olio Intini

Contrada Popoieto, snc • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 43 25 983 • 347 96 03 450
info@oliointini.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	9,8
Acido oleico (%)	79,9
Acido linoleico (%)	5,3
Polifenoli totali (mg/kg)	1034

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

Via S. Daconto, 41 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 39 47 707 • 348 47 69 603
info@orodirufolo.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	902

Az. Agr. Spaccavento

Via Moravia, 31 • 70056 • Molfetta • BA
Tel • 347 6174 369
info@spaccavento.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	9,6
Acido oleico (%)	80,3
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	824

Az. Agr. Stea Giuseppe

Via Torre, 9 • 70028 • Sannicandro di Bari • BA
Tel • 348 31 59 586
agrivignilio@libero.it



Catalogo Oli Monovarietali

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	10,3
Acido oleico (%)	79,4
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	829

Az. Agr. Di Niso

Via G. Amendola, 17 • 76011 • Bisceglie • BT
Tel • 347 83 73 978
az.agricola.diniso@live.it

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	11,0
Acido oleico (%)	78,4
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	738

La Notte Pasquale

Strada Don Tito I, 37 • 76125 • Trani • BT
Tel • 0883 25 63 45 • 348 01 10 535
pasqualelanorte@alice.it

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	898

Leonetti Francesco

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

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	11,0
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	835

Tanzi Giuseppe

Via Como, 1 • 76121 • Barletta • BT
Tel • 0883 51 27 83 • 320 39 09 818
tanziruggiero90@gmail.com

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	10,5
Acido oleico (%)	78,0
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	778

Terradiva Azienda Agricola Biologica

Via Cavoni, 3 • 76013 • Minervino Murge • BT
Tel • 380 75 51 382
info@terradiva.it

Coratina

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	456

Az. Agr. Barbato

Contrada San Pietro Ursitano, 3bis • 71028 • Sant'Agata di Puglia • FG
Tel • 0881 98 49 17 • 347 67 57 362
frantoio.barbato@gmail.com



Coratina

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	763

Fratelli Ferrara Soc. Agr. Semplice

Via Piave, 10 • 71121 • Foggia • FG
Tel • 335 35 67 33
info@fratelli-ferrara.it

Coratina

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	10,7
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	925

Soc. Agr. Sogiro S.r.l.

Via Torricelli, km 7 • 71042 • Cerignola • FG
Tel • 0885 41 86 70 • 333 38 79 411
filgraziani@gmail.com

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	76,8
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	880

Az. Agr. Monterisi Nicola

Via Mozart, 140 • 73123 • Andria • BT
Tel • 347 06 25 340
oliomonterisi@gmail.com

Coratina

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	10,1
Acido oleico (%)	77,7
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	1086

Az. Agr. Vincenzo Marvulli

Via Dante, 9 • 75100 • Matera • MT
Tel • 0835 33 25 68 • 338 60 79 006
giovanni.marvulli@yahoo.it

Coratina

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	788

Quinto Azienda Agricola

Contrada Santa lucia, snc • 75023 • Montalbano Jonico • MT
Tel • 335 54 30 046
angeloquinto90@gmail.com

Coratina

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	639

Az. Agr. D'Amico Luca

Contrada Lucitano • 87067 • Corigliano-Rossano • CS
Tel • 328 28 38 562
olionucitano@gmail.com



Catalogo Oli Monovarietali

Coratina

(CALABRIA • CZ)

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



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	927

Az. Agr. De Lorenzo & C. s.s. - I Tesori del Sole

Contrada Feudo • 88046 • Lamezia Terme • CZ
Tel • 340 86 25 962
info@tesoridelsole.it

Coratina

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	10,5
Acido oleico (%)	79,0
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	506

Trespaldum S.r.l.

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



Corniola

(CAMPANIA • CE)

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



Acido palmitico (%)	18,1
Acido oleico (%)	65,0
Acido linoleico (%)	11,1
Polifenoli totali (mg/kg)	704

Olii Giusti

Via Casa Cerere, 6 • 81043 • Sant'Angelo in Formis - Capua • CE
Tel • 339 13 35 658
info@oliigiusti.it

Coroncina

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	824

Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 88/A • 62010 • Recanati • MC
Tel • 071 98 24 99 • 335 80 89 885
itretilari@virgilio.it

Coroncina

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	784

Frantoio • Gabrielloni E & G. snc

Frazione Montefiore • 62019 • Recanati • MC
Tel • 0733 85 24 98 • 347 21 00 834
info@gabrielloni.it

Cucco

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	383

Elaide di Pierdomenico Domenico

Via Tratturo, 28 • 65020 • Rosciano • PE
Tel • 347 12 30 962
fnprd@tiscali.it

Dolce Agogia

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	524

CM s.r.l.

Via Osteria San Martino, 31/C • 06063 • Agello - Magione • PG
Tel • 347 63 54 484
giulia.trifu@centumbria.com

Dolce Agogia

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	841

Az. Agr. Passo della Palomba

Località Boschetto, 47 - Cceanibbi • 06059 • Todi • PG
Tel • 335 10 51 401
info@passodellapalomba.com



Catalogo Oli Monovarietali

Dolce di Rossano

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	319

Az. Agr. Elli Renzo

Contrada Onda • 97067 • Rossano • CS
Tel • 328 10 73 552
info@orolioextravergine.it

Dolce di Rossano

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	69,4
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	840

Az. Agr. Parisi Donato

Contrada Scinetto, snc • 08064 • Corigliano-Rossano • CS
Tel • 0983 65 956 • 380 38 43 127
vendita@olioparisiti.it

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	64,7
Acido linoleico (%)	13,8
Polifenoli totali (mg/kg)	816

Az. Agr. Delia Orsini

Contrada Fontemaggio, 7 • 65014 • Loreto Aprutino • PE
Tel • 085 82 91 239 • 347 78 92 882
info@extravergincorsini.it

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	11,1
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	932

Az. Agr. Marina Palusci

Contrada Fonte Gallo, 2 • 65019 • Pianella • PE
Tel • 085 97 15 09 • 339 22 85 185
info@olivetependone.com

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	532

Az. Agr. Pace Pierluigi

Via del Baio, 5 • 65014 • Loreto Aprutino • PE
Tel • 339 58 75 002
oliopretele@gmail.com

Dritta

(ABRUZZO • TE)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	907

Frantoio Tini

Contrada Pizzannocca, 1 • 64035 • Castilenti • TE
Tel • 339 59 69 504
info@frantoiotini.it

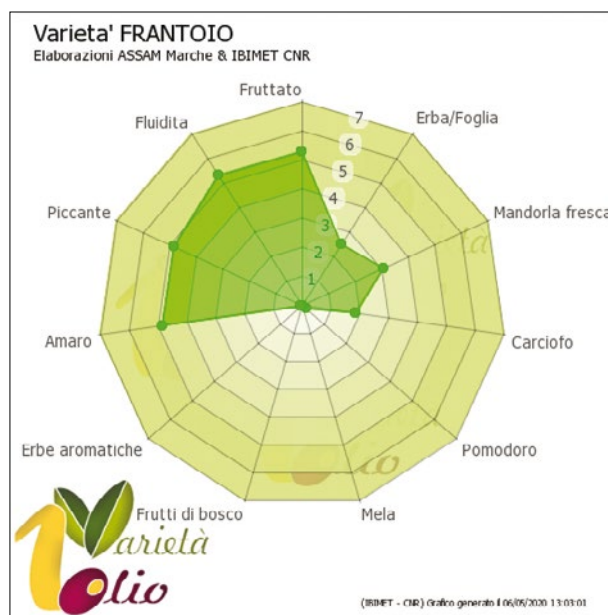


Frantoio

Non una semplice varietà, ma un gruppo di varietà. Di probabile origine toscana, diffusa in tutta Italia e nel mondo, diversi autori ne hanno segnalato la similarità genetica con numerosi genotipi di varie regioni d'Italia: Raggia, Raggiola e Sargano di Ascoli nelle Marche, Casaliva sul Lago di Garda, Rasara, Raza e Drizzar in Veneto, Sbresa in Lombardia, Taggiasca, Lavagnina e Razzola in Liguria, Gorgazzo in Friuli Venezia Giulia, Correggiolo in Toscana ed Emilia Romagna, Crognolo, Raja e Reale in Lazio, Cima di Melfi e Ogliarola del Bradano in Basilicata, Paesana bianca in Molise, Ogliarola Garganica, Ogliarola barese, Cima di Bitonto, Oliva dolce, Pasola d'Andria in Puglia, Corsicana da olio in Sardegna.

Tutti i genotipi del gruppo sono accomunati da un caratteristico sentore di mandorla verde nell'olio, a prescindere dalla provenienza geografica e si distribuiscono tra le tipologie sensoriali 1 e 2 (banca dati sito www.olimonovarietali.it).

Pianta vigorosa, a portamento espanso con rami a frutto penduli; sensibile a rogna e occhio di pavone.



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
222	75,5	586

Produttività elevata e costante; resa in olio medio-elevata, con accumulo precoce.

Frutto di medie dimensioni, forma ovale, allungata e asimmetrica, colore dal verde-chiaro con lenticelle appena evidenti, al nero-violaceo più o meno intenso; invaiatura tardiva e scalare.

Olio dal colore verde con riflessi dorati; fruttato verde con toni erbacei e un caratteristico sentore di mandorla verde, accompagnato da sfumature di carciofo; al gusto, equilibrate note di amaro e piccante; contenuto in acido oleico elevato, medio in polifenoli totali e clorofille.



L'olivo in Toscana, cenni storici

Dopo la caduta dell'Impero Romano la coltura dell'olivo andò in crisi. Le invasioni barbariche fecero crollare il mercato dell'olio. Con il monachesimo e con il diffondersi dei monasteri benedettini furono sottratti vasti territori al bosco e furono privilegiati prodotti funzionali alle esigenze dei monaci, tra cui l'olio, indispensabile per illuminare le chiese e per sacramenti quali la cresima e l'estrema unzione. Con la mezzadria si ebbe un ulteriore incremento nella coltivazione degli olivi, aumentò la richiesta del prodotto olio ed apparvero le prime norme a tutela di questo bene prezioso.

Si cercò di incrementarne la produzione e di proibirne la vendita fuori dei confini del comune di appartenenza.

Dal XVI secolo la coltura dell'olivo in Toscana si diffuse soprattutto nelle grandi aziende agrarie di proprietà delle famiglie nobili o di enti religiosi.

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

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	702

Soc. Agr. Buonamici S.r.l. - Unipersonale

Via Montebeni, 11 • 50061 • Fiesole • FI
Tel • 055 65 49 91 • 348 70 04 576
info@buonamici.it

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1013

Fattoria Ramerino Società Agricola S.r.l.

Via Roma, 404 • 50012 • Bagno a Ripoli • FI
Tel • 335 43 43 99
info@fattoriaramerinosrl.it



Frantoio

(TOSCANA • LI)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	925

Soc. Agr. Fonte di Foiano dei Flli Di Gaetano S.S.

Località Fonte a Foiano, 148 • 57022 • Castagneto Carducci • LI
Tel • 0565 76 60 43 • 347 37 90 291
informazioni@fontedifoiano.it

Frantoio

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1060

La Cavallina

Via Santa Lucia, 245/C • 51036 • Larciano • PT
Tel • 348 30 51 408
extravergine@lacavallina.eu

Frantoio

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	407

CM S.r.l.

Via Osteria San Martino, 31/C • 06063 • Agello - Magione • PG
Tel • 347 63 54 484
giulia.trifu@centumbrie.com

Frantoio

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	1059

Az. Agr. Passo della Palomba

Località Boschetto, 47 - Cecanibbi • 06059 • Todi • PG
Tel • 335 10 51 401
info@passodellapalomba.com

Frantoio

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	503

Az. Agr. D'Amico Luca

Contrada Lucitano • 87067 • Corigliano - Rossano • CS
Tel • 328 28 38 562
olionucitano@gmail.com

Frantoio

(LIGURIA • SP)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	472

La Sarticola di Antonelli Matteo

Via Sarticola, 19 • 19034 • Luni • SP
Tel • 328 05 33 154
info@lasarticola.it



Catalogo Oli Monovarietali

Farasana

(BASILICATA • PZ)

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



Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	785

Az. Agr. Antonio Micele

Via Gramsci, 44 • 85038 • Senise • PZ
Tel • 0973 58 41 55 • 333 12 96 048
lmicele@tiscali.it

Gentile di Mafalda

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	20,0
Acido oleico (%)	61,1
Acido linoleico (%)	13,0
Polifenoli totali (mg/kg)	664

Trespaldum S.r.l.

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

Ghiaccio

(EMILIA ROMAGNA • BO)

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



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	777

Palazzo di Varignana S.r.l.

Via Ca' Masino, 61 T/A • 40024 • Castel San Pietro Terme • BO
Tel • 051 19 93 83 00
chiara.delvecchio@palazzodivarignana.com

Grossa di Cassano

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	16,7
Acido oleico (%)	67,7
Acido linoleico (%)	10,8
Polifenoli totali (mg/kg)	593

Agricola Doria

Contrada Mandria di Nola • 87100 • Doria - Cassano allo Ionio • CS
Tel • 0981 72 004 • 345 65 03 780
olio@agricoladoriasrl.it

Intosso

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	524

Az. Agr. Olearia di Amalia Patrizia Di Campli

Contrada Finocchietto, 16 • 66040 • Roccasalegna • CH
Tel • 0872 98 73 61 • 348 47 36 293 • 392 69 82 083
a.villani11@virgilio.it

Intosso

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	11,9
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	510

Az. Agr. Tommaso Masciantonio

Contrada Caprafico, 35 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0871 89 74 57 • 347 33 20 228
info@trappetodicaprafico.com



Intosso

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	857

Soc. Agr. Forcella

Via della Riviera, 285 • 65123 • Pescara • PE
Tel • 392 34 82 763
info@agricolaforcella.it

Intosso

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	836

Az. Agr. Marina Palusci

Contrada Fonte Gallo, 2 • 65019 • Pianella • PE
Tel • 085 97 15 09 • 339 22 85 185
info@olivetopependone.com

Intosso

(ABRUZZO • TE)

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



Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	574

Frantoio Gran Sasso

Contrada Tembrietta, snc • 64045 • Isola del Gran Sasso • TE
Tel • 329 35 25 513
info@frantoiogransasso.it



Itrana

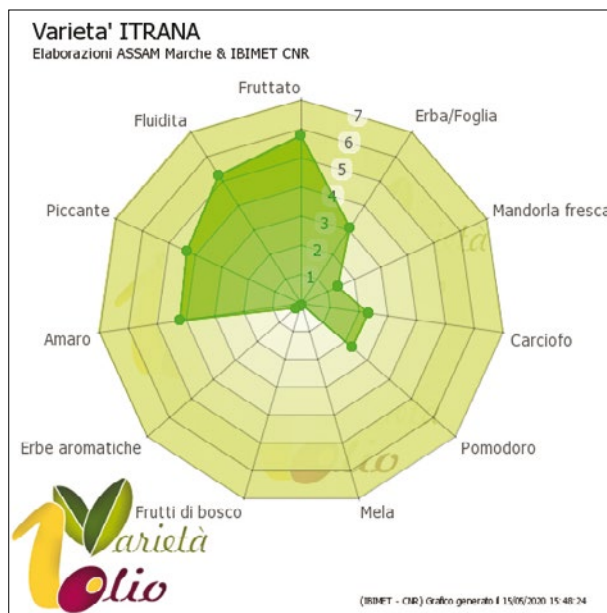
Diffusa in Lazio, soprattutto in provincia di Latina.
Sinonimi: Oliva di Gaeta, Oliva grossa, Aitana, Olivacore

Pianta di media vigoria, tendenzialmente assurgente; tollerante al freddo, sensibile a occhio di pavone e mosca.

Produttività elevata e abbastanza costante; resa in olio media. Frutto di dimensioni medio-grandi, forma ovale; in via di maturazione tardiva e scalare; colore dal verde scuro con lenticelle evidenti al violaceo.

Un **olio** dal fruttato intenso, freschi profumi erbacei, di pomodoro e carciofo, leggere sfumature di mandorla verde; equilibrato al gusto, con note di amaro e piccante di intensità medio-leggera; elevato contenuto in acido oleico, medio-basso in polifenoli.

Le “**olive di Gaeta**” vengono preparate in salamoia assumendo un caratteristico colore rosato; la polpa si caratterizza per il distacco dal nocciolo netto e completo, consistenza morbida, sapore lievemente amaro, acetico e/o lattico, colore da rosa intenso a violaceo. L’*“auliv a la ott”* viene commercializzata poi in barattoli di vetro, secchielli o vaschette in plastica, ancora immersa nella salamoia. Un altro tipico modo di pre-



N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
166	76,9	347

sentarla a tavola è l’oliva schiacciata: tradizionalmente veniva spaccata la polpa con il martello senza ledere il nocciolo e lasciata in acqua per un paio di settimane; dopo la “lavatura” veniva riposta in vetro, condita con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo e servita in tavola come antipasto, accompagnata dal pane itrano.

La zona di coltivazione dell’Itrana è caratterizzata da muretti a secco realizzati con pietra locale grazie al caparbio lavoro delle antiche generazioni, che hanno consentito di trasformare in praticabile e produttivo un territorio originariamente scosceso ed impervio. Oltre a sorreggere la terra degli olivi, svolgono



Muretti a secco Sonnino (LT).

molteplici altre funzioni proteggendo i campi dall'erosione e dagli incendi, fornendo acqua tramite la condensa notturna e la captazione delle piogge, garantendo una temperatura co-

stante alle coltivazioni. L'Unesco ha appena iscritto "L'Arte dei muretti a secco" nella lista degli elementi immateriali dichiarati Patrimonio dell'Umanità.

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	323

Az. Agr. Albaterra di L. Cavaterra

Via Romanello, 13 • 04010 • Sonnino • LT
Tel • 339 54 03 074
agrialbaterra@gmail.com

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	566

Az. Agr. Cosmo Di Russo

Via Pontone, snc • 04024 • Gaeta • LT
Tel • 0771 46 22 01 • 327 74 40 969
dirussocosmo@yahoo.it



Catalogo Oli Monovarietali

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	76,9
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	574

Gregorio De Gregoris

Via Consolare Capocroce, 4066 • 04010 • Sonnino • LT
Tel • 349 14 67 085
gregoriodegregoris71@gmail.com

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	502

Le Giardine

Via del Mare, 20 • 04025 • Lenola • LT
Tel • 349 81 37 543
giovannispirito1@gmail.com

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	436

Az. Agr. Molino7cento SS

Contrada Sant' Angelo, 36/37/38 • 04010 • Cori • LT
Tel • 06 96 77 642 • 349 14 54 527
info@molino7cento.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	77,9
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	479

Az. Agr. Terragona di Calvo Josefina

Via F.lli Pennacchio, snc • 04020 • Itri • LT
Tel • 0771 72 70 74 • 349 34 50 340
info@terragona.it



Leccino

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	288

Az. Agr. Molino7cento SS

Contrada Sant'Angelo, 36/37/38 • 04010 • Cori • LT
Tel • 06 96 77 642 • 349 14 54 527
info@molino7cento.it

Leccino

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	475

Soc. Semplice Agr. Ceresolana di Catucci Danilo e Curatolo Lucia

Località Ceresola, 13 • 60044 • Fabriano • AN
Tel • 338 22 51 013
ceresolana@yahoo.com

Leccino

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	366

Fondazione Ferretti - Selva Soc. Coop. Sociale

Via della Battaglia, 52 • 60022 • Castelfidardo • AN
Tel • 071 78 01 56 • 339 57 79 698
info@fondazioneferretti.org; info@selvacoop.org

Leccino

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	900

Montecappone SARI

Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 0731 20 57 61
info@montecappone.com

Leccino

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	480

Soc. Agr. Casolare della Quietè

Via Macina, 13 • 62014 • Corridonia • MC
Tel • 366 74 97 463
info@casolaredellaquiete.it

Leccino

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	902

Fattoria La Maliosa

Strada regionale Maremmana 74, 55.000 • 58017 • Pitigliano • GR
Tel • 327 18 60 416
info@fattorialamaliosa.it



Leccino

(TOSCANA • PT)



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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	859

La Cavallina

Via Santa Lucia, 245/C • 51036 • Larciano • PT
Tel • 348 30 51 408
extravergine@lacavallina.eu



Leccio del Corno

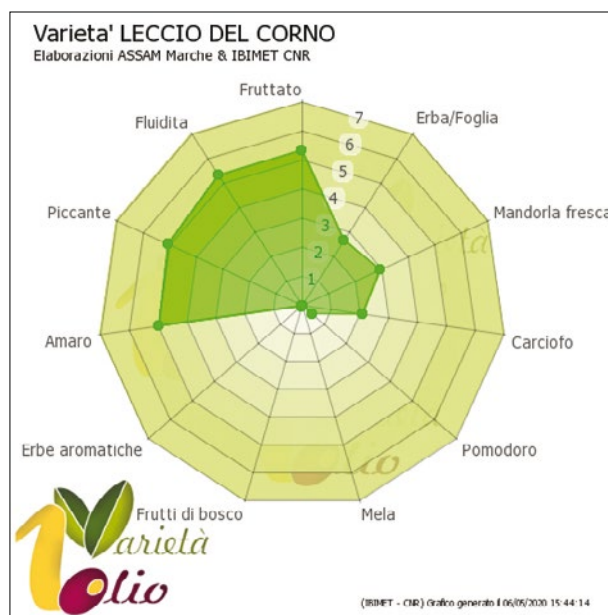
Varietà toscana, individuata presso la Fattoria del Corno nel comune di San Casciano Val di Pesa (FI), è stata selezionata per la particolare resistenza alle basse temperature dell'inverno 1929, oltre che per la notevole tolleranza all'occhio di pavone.

Si è diffusa anche in altri areali olivicoli per le sue caratteristiche produttive, oltre che di compatibilità ambientale: produttività elevata e costante, entrata in produzione delle piante precoce, chioma di limitata vigoria, a portamento espanso.

Il frutto è di dimensioni medie, di forma ovale, schiacciata alle estremità, colore dal verde brillante lenticellato al nero violaceo lenticellato; fruttifica a grappoli.

Resa in olio media, inolizione precoce; invaiatura tardiva e contemporanea; polpa consistente.

Olio dal fruttato medio-intenso, erbaceo, con sentori di mandorla verde e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità.



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
44	76,6	639

Il contenuto in acido oleico è elevato, così come il contenuto in polifenoli.

Florentia fu una città romana della valle dell'Arno da cui ebbe origine **Firenze**. La tradizione vuole che fosse costruita dalle legioni di Caio Giulio Cesare nel 59 a.C.: una colonia romana modellata sullo schema a pianta quadrata del *castrum*, un accampamento militare raccolto in una cinta fortificata.

Fu la culla del Rinascimento e capitale d'Italia dal 1865 al 1871, quando il Granducato di Toscana entrò a far parte del Regno d'Italia. Firenze è stata inserita dall'Unesco fra i patrimoni dell'umanità nel 1982 insieme a Siena, capitale del gotico.



Catalogo Oli Monovarietali



Firenze.

Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	76,9
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	583

Az. Agr. Fedi Antonella

Via Vicolabate, 18 • 50026 • San Casciano in Val di Pesa • FI
Tel • 366 60 63 452 • 366 20 24 758
info@vicolabate.com

Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	681

Miciolo - I Greppi di Silli

Via Vallacchio, 17/B • 50026 • San Casciano in Val di Pesa • FI
Tel • 055 82 17 956 • 335 54 31 032
igreppidisilli@gmail.com

Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	11,2
Acido oleico (%)	76,8
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	778

Az. Agr. Solaia di Brogelli e C. - Società Agricola S.S.

Via Bignola, 15 • 50025 • Montespertoli • FI
Tel • 377 17 40 433
aziendaagricolasolaia@gmail.com

Leccio del Corno

(TOSCANA • GR)



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

Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	1350

Fattoria La Maliosa

Strada regionale Maremmana 74, 55.000 • 58017 • Pitigliano • GR
Tel • 327 18 60 416
info@fattorialamaliosa.it



Leccio del Corno

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	851

Az. Agr. Case D'Alto

Via Piave, 1 • 83035 • Grottaminarda • AV
Tel • 339 70 00 779
info@casedalto.it

Leccio del Corno

(CAMPANIA • CE)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	882

Antico Podere Matesino S.r.l.s

Via Totari, 54/B • 81011 • Alife • CE
Tel • 320 88 86 345
anticopoderematesino@gmail.com

Leccio del Corno

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	725

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 393 91 64 881
info@lolinda.it



Catalogo Oli Monovarietali

Majatica di Ferrandina

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	510

La Majatica

Via De Gasperi, 107 • 75010 • San Mauro Forte • MT
Tel • 0835 67 41 13 • 339 61 74 083
info@lamajatica.it

Marina

(LAZIO • FR)

NEW

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	395

Soc. Agr. La Marina Valcomino srl

Via San Paolo, snc • 03046 • San Donato Valcomino • FR
Tel • 348 13 76 770 • 349 12 23 044
info@oliomarina.it

Maurino

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	792

Az. Agr. La Costa S.S.A.

Via Borromeo, 49 • 50026 • San Casciano in Val di Pesa • FI
Tel • 055 82 00 08 • 348 39 33 133
luigi.calonaci@alice.it

Mignola

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentore prevalente di frutti di bosco, leggero carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	68,9
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	303

Az. Agr. Tonti Giorgio

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

Mignola

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	594

Az. Agr. Befanucci Emanuele

Via Santa Maria del Colle, 13 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 328 46 79 912
info@befanucci.it

Mignola

(MARCHE • MC)



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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	858

Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 88/A • 62010 • Recanati • MC
Tel • 071 98 24 99 • 335 80 89 885
itretilari@virgilio.it



Mignola

(MARCHÉ • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	599

Frantoio Valeri

Contrada Santa Maria in Selva, 75/A • 62010 • Treia • MC
Tel • 0733 56 13 69 • 333 69 17 412
federica_valeri@hotmail.it

Minuta di Chiusi

(TOSCANA • SI)

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



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	670

Podere Ricavo "Sacrapone"

Trav S.S. 321 Est, 4 • 53040 • Cetona • SI
Tel • 347 91 49 762 • 331 36 51 008
info@ricavo.it

Monicella

(CAMPANIA • BN)

NEW

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	1064

Olivicola Cassetta di Giacomo Cassetta

Traversa 1° San Vito, 2 • 82020 • Circello • BN
Tel • 329 91 75 254
geoprogram@inwind.it



Moraiolo

“*L*audato si, mi Signore, per sora nostra matre Terra, la quale ne sustenta et governa, et produce diversi fructi con coloriti fior et herba”.

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

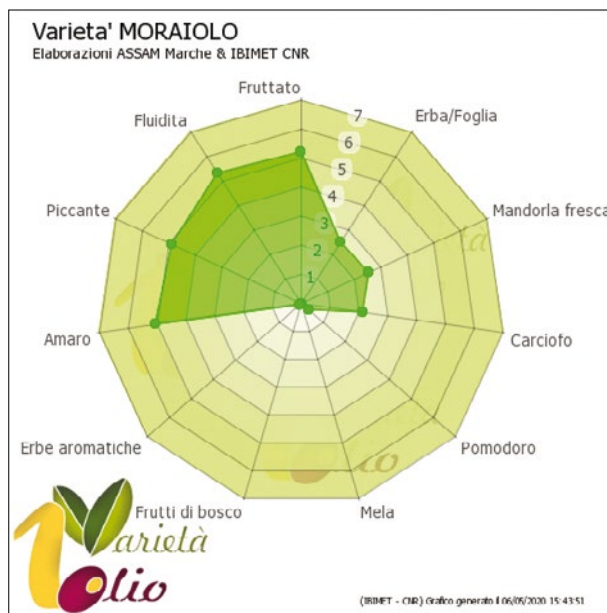
Il Moraiolo caratterizza le colline umbre e toscane con le piante a sviluppo contenuto, dal portamento assurgente, con le chiome poco voluminose dal colore verde grigio.

Abbastanza sensibile al freddo e all'occhio di pavone; si adatta a terreni aridi per l'elevata resistenza alla siccità.

Frutti di piccole dimensioni, forma tondeggiante, spesso riunite in grappoli; con la maturazione il colore passa direttamente dal verde-intenso al nero-opaco, con lenticelle piccole e numerose.

Resa in olio medio-elevata, con inolizione tardiva.

L'olio presenta un bel fruttato erbaceo, con sentori di mandorla fresca e carciofo, medie note di amaro e piccante, buon contenuto in polifenoli e acido oleico.



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
155	7501	575

Un approccio turistico-escursionistico pone al centro dell'attenzione le fasce olivate del paesaggio collinare spoletino sapientemente modellato dall'uomo con duro lavoro di secoli, in un percorso ideato dal CAI (Club Alpino Italiano), che da Spoleto porta ad Assisi, a piedi o in mountain bike, passando per castelli, monasteri, abbazie e borghi medioevali. Fedele alla sobrietà francescana, il sentiero è fatto di storia, misticismo, religiosità, arte, natura e soprattutto silenzio, regalando all'escursionista un'emozione profonda e unica, un intimo contatto con l'ambiente, per vivere appieno il *terroir* dell'olio.



“Sentiero degli Ulivi”.

Moraiolo

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	776

Az. Agr. Mannelli Giulio

Via Montebalacca • 06084 • Bettona • PG
Tel • 075 98 69 023 • 348 33 83 401
info@agrariamannelli.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	695

Az. Agr. Marfuga

Viale Firenze, sn c • 06042 • Campello sul Clitunno • PG
Tel • 0743 52 13 38 • 349 42 00 063
marfuga@marfuga.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	865

Decimi

Via Prigionieri, 19 • 06084 • Bettona • PG
Tel • 075 98 73 04 • 347 44 29 046
info@oliodecimi.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	942

Eredi Mario Salmareggi

Via Cappuccini, 8 • 06034 • Foligno • PG
Tel • 328 20 99 624
info@tenutesalmareggi.it



Catalogo Oli Monovarietali

Moraiolo

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	528

Frantoio Gaudenzi

Località Camporeale, 6 • 06039 • Trevi • PG
Tel • 0742 78 11 07 • 349 31 50 274
info@frantoiogaudenzi.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	511

L'Olio dei Sassi - Le Mandrie

Via Cannella, 16 • 06081 • Assisi • PG
Tel • 075 80 64 070 • 329 01 04 257
mandrie10@gmail.com

Moraiolo

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	925

Fattoria Ramerino Società Agricola S.r.l.

Via Roma, 404 • 50012 • Bagno a Ripoli • FI
Tel • 335 43 43 99
info@fattoriaramerinosrl.it

Moraiolo

(TOSCANA • PT)



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	628

Az. Agr. Bardelli Giuliana

Via S. Lucia, 245/A • 51036 • Larciano • PT
Tel • 0573 83 052 • 336 25 24 28 • 335 10 02 535
info@olioditoscana.eu



Nocellara del Belice

(SICILIA • AG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla. Intense note di piccante ed amaro. Colore verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1097

Az. Agr. Mandranova

SS 115, km 217 • 92020 • Palma di Montechiaro • AG
Tel • 393 98 62 169
info@mandranova.com

Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	411

Az. Agr. Turnaturi Carmela

Via Savonarola, 1 • 91022 • Castelvetro • TP
Tel • 0924 93 21 90 • 349 11 53 576
turnaturi.carmela@gmail.com

Nocellara del Belice

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	511

Tenute Librandi Pasquale

Via Marina, 23 • 87060 • Vaccarizzo Albanese • CS
Tel • 0983 84 068 • 347 19 61 622
info@oliolibrandi.it

Nostrale di Rigali

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	943

Az. Agr. Pacioni Barbara

Contrada Guazzetti, snc • 63812 • Montegranaro • FM
Tel • 328 36 46 011
info@ilfrantoiodelpiceno.it

Nostrana di Brisighella

(EMILIA ROMAGNA • RA)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	367

CAB S.C. Agricola - Terra di Brisighella

Via Strada, 2 • 48013 • Brisighella • RA
Tel • 0546 81 103
commerciale@brisighella.net

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	807

Az. Agr. Depalo Luigi

Piazza Duomo, 55 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 331 64 43 974
info@oliodepalo.it



Catalogo Oli Monovarietali

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	632

Az. Agr. Leuci

Contrada Antica del Rosso, snc • 70054 • Giovinazzo • BA
Tél • 080 39 22 668 • 328 20 94 000
info@agricolaleuci.it

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	848

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

Via S. Daconto, 41 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tél • 080 39 47 707 • 348 47 69 603
info@orodirufolo.it

Ogliarola Barese (Marinese della Capitanata)

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	721

Az. Agr. Mio Padre è un Albero

Via Ariosto, 12 • 71016 • San Severo • FG
Tél • 339 50 80 618
info@miopadrecunalbero.it

Ogliarola del Bradano

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1198

Az. Agr. Vincenzo Marvulli

Via Dante, 9 • 75100 • Matera • MT
Tél • 0835 33 25 68 • 338 60 79 006
giovanni.marvulli@yahoo.it

Ogliarola del Bradano

(BASILICATA • PZ)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	612

Fontana dei Santi - Impresa Agricola Pepe Luciano

Contrada Perretti, 1 • 85010 • Albano di Lucania • PZ
Tél • 347 34 86 904 • 342 85 41 034
fontanadeisantifrantoio@gmail.com

Ogliarola Salentina

(PUGLIA • BR)

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



Acido palmitico (%)	17,1
Acido oleico (%)	66,7
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	612

Oleificio Giovanni Petruzzi

Viale del Miracolo, 186 - Pozzo Faceto • 72015 • Fasano • BR
Tél • 080 48 90 210 • 348 60 10 539
petruzzig@libero.it



Oliva rossa (Circella)

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1267

Az. Agr. Maselli

Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 333 21 32 319
info@oliodellemurge.it

Oliva rossa (Olivastra)

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	681

Olio Intini

Contrada Popoletto, snc • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 43 25 983 • 347 96 03 450
info@oliointini.it

Olivastro di Bucchianico

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	487

Az. Agr. Davide Iacovella

Strada per Villamagna, 9/A • 66100 • Chieti • CH
Tel • 328 53 39 472
davideiacovella@yahoo.it

NEW

Olivotto

(LIGURIA • SV)

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



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	62,2
Acido linoleico (%)	16,5
Polifenoli totali (mg/kg)	353

Olio Pedro di Musso Chiara

Via Santa Concezione, 67 (Fraz. Ranzi) • 17027 • Pietra Ligure • SV
Tel • 329 98 36 498
oliopedro@email.it

Orbetana

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	341

Az. Agr. Anibaldi Cinzia

Località Biagi, 33 • 62027 • San Severino Marche • MC
Tel • 335 47 70 00
cinzia.anibaldi@alice.it • info@aziendaagricolaanibaldi.com

Orbetana

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	548

Frantoio Valeri

Contrada Santa Maria in Selva, 75/A • 62010 • Treia • MC
Tel • 0733 56 13 69 • 333 69 17 412
federica_valeri@hotmail.it



Catalogo Oli Monovarietali

Ortice

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	764

Olivicola Cassetta di Giacomo Cassetta

Traversa 1° San Vito, 2 • 82020 • Circello • BN
Tel • 329 91 75 254
geoprogram@inwind.it

Ortice

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	67,9
Acido linoleico (%)	12,2
Polifenoli totali (mg/kg)	617

Frantoio Romano

Via Candele, 15 • 82030 • Ponte • BN
Tel • 0824 874332 • 339 57 42 717
info@frantoioromano.it

Ottobratica

(CALABRIA • RC)

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



Acido palmitico (%)	17,6
Acido oleico (%)	67,1
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1268

Az. Agr. Sorelle Garzo

Corso Barlaam, 63 • 89028 • Seminara • RC
Tel • 340 79 23 612
dolciterre@hotmail.com

Paesana Nera

(MOLISE • IS)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	76,8
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	489

Az. Agr. Principe Pignatelli Srl

Località S. Eusanio • 86075 • Monteroduni • IS
Tel • 0865 49 12 22 • 348 77 77 525
info@oliopignatelli.com • fabriziofazzi@gmail.com

Pendolino

(TOSCANA • FI)

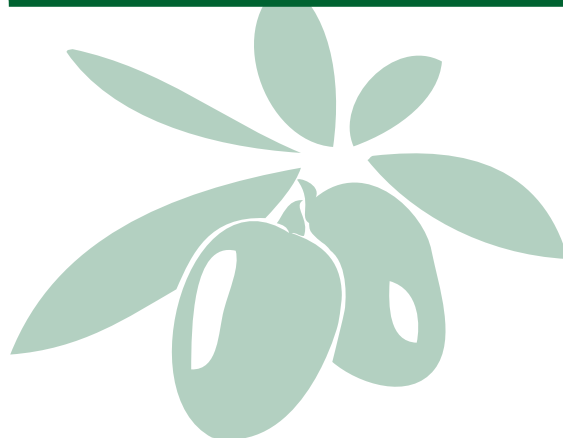
Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro di media intensità; piccante intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	1005

Az. Agr. Solaia di Brogelli e C. - Società Agricola S.S.

Via Bignola, 15 • 50025 • Montespertoli • FI
Tel • 377 17 40 433
aziendaagricolasolaia@gmail.com





Peranzana

Diffusa soprattutto in provincia di Foggia.
Sinonimi: Francese, Provenzale, Provenzana; geneticamente simile a Bosana, Coroncina, Cerasa di Montenero.

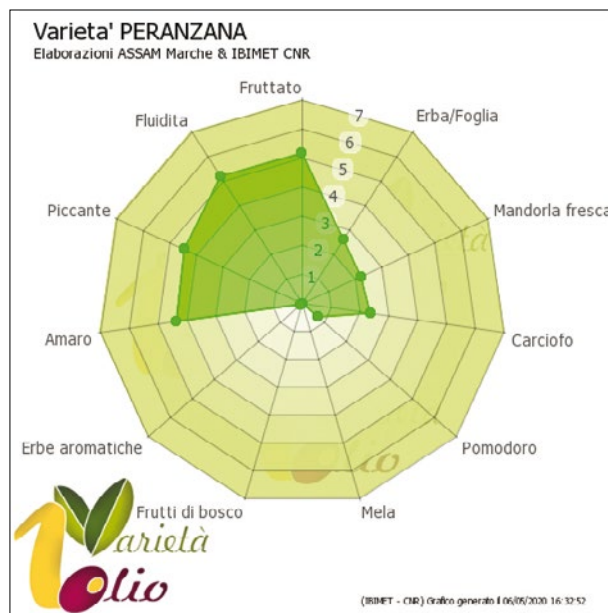
Pianta di vigoria media, portamento espanso; tollerante al freddo e alla mosca.

Produttività elevata; resa in olio media.

Frutto di medie dimensioni, forma ovoidale, simmetrica, con lenticelle piccole e numerose; invaiatura media e scolare.

Considerata varietà a duplice attitudine, con utilizzo dei frutti di calibro maggiore per la concia, soprattutto in nero. L'olio presenta un fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori prevalenti di carciofo e mandorla fresca, sfumature di pomodoro; al gusto mediamente amaro e piccante, retrogusto di carciofo; contenuto in acido oleico medio-basso, medio contenuto in polifenoli totali.

La Capitanata, terra di olivi denominata anche Daunia dal leggendario Re Dauno venuto dalla Grecia, elevò l'olivo a



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
118	72,0	450



simbolo di sacralità che il popolo unì successivamente con le tradizioni popolari di un territorio ricco di storia.

L'olivicoltura estende le sue radici nelle aree dell'Alta Capitanata (Tavoliere) dove ancora, a distanza di secoli, si pratica la transumanza delle pecore che dall'Abruzzo vengono portate a pascolare attraverso i tratturi, denominati anche "le vie dell'erba", su cui gli Aragonesi avevano istituito la Dogana delle Pecore (Foggia, 1447), che imponeva la riscossione del diritto di passaggio e di pascolo degli armenti che svernavano in Puglia.



Catalogo Oli Monovarietali



La Peranzana e il Gargano: vecchi e nuovi impianti.

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	638

Agricola Piano

Via S. Canzio, 18 • 71011 • Apricena • FG
Tel • 0882 64 36 76 • 349 39 50 096
info@agricolapiano.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	234

Az. Agr. Barbato

Contrada San Pietro Ursitano, 3bis • 71028 • Sant'Agata di Puglia • FG
Tel • 0881 98 49 17 • 347 67 57 362
frantoio.barbato@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	12,4
Polifenoli totali (mg/kg)	629

Az. Agr. Corleto S.r.l.

Contrada Bisciglieto • 71022 • Ascoli Satriano • FG
Tel • 348 79 82 187
info@agricolacorleto.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	557

Agribiológica Costantino

Via Sant'Alfonso De' Liguori, 38 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 347 87 89 104
costantino.mariella@libero.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	762

Az. Agr. Eredi Pallante

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

Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	470

Az. Agr. Giarnetti Michele

Via Generale Lippi, 7 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 329 43 46 906
info@oliogiarnetti.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	363

Faienza Mariassunta

Via Albania, 5 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 39 13 06 • 335 84 37 790
sdfdeflorio@libero.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	683

Az. Agr. Mio Padre è un Albero

Via Ariosto, 12 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 339 50 80 618
info@miopadrecunalbero.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	484

Nonno Vittorio Srl

Via San Severo, km 2,5 - Contrada Baronale • 71027 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 1995845
novi_srl@virgilio.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	662

Az. Agr. Vincenzo Maria Giuliani

Piazza Canelli, 8 • 71034 • Castelnuovo della Daunia • FG
Tel • 338 79 86 782
info@agricolagiuliani.it



Catalogo Oli Monovarietali

Peranzana

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	569

Az. Agr. De Carlo sas

Via XXIV Maggio, 54/B • 70020 • Bitritto • BA
Tel • 080 63 07 67 • 080 63 12 34
info@oliodecarlo.com

Peranzana

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	720

Az. Agr. Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 • Modugno • BA
Tel • 346 39 44 870
info@oliomimi.com

Peranzana

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	665

Oleificio Elli Mosci P. & C. s.n.c.

Via Montelatieri, 32/A • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 0731 26 79 29 • 340 59 75 370
oleificio.oroantico@virgilio.it



Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	76,9
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	609

Az. Agr. Anibaldi Cinzia

Località Biagi, 33 • 62027 • San Severino Marche • MC
Tel • 335 47 70 00
cinzia.anibaldi@alice.it • info@aziendaagricolaanibaldi.com

Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	547

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

Contrada Lornano, 6 • 62100 • Macerata • MC
Tel • 0733 26 20 036 • 340 95 66 332
mcis00900d@istruzione.it • potentini@mac.com

Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	658

Murolo Ing. Teodoro Bonati 1724 SRL SA

Contrada Villamagna, 9 • 62010 • Urbisaglia • MC
Tel • 0733 50 68 43
info@murolo.it

Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	75,9
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	454

Az. Agr. Santa Lucia di Luchetti Casimiro

Contrada Santa Lucia, 1 • 62010 • Mogliano • MC
Tel • 388 65 97 664
info@olioflora.com

Picholine

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	752

Az. Agr. Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 • Modugno • BA
Tel • 346 39 44 870
info@oliomimi.com

Picholine

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1458

Az. Agr. Solimando

Contrada Vagone, 340/A • 70043 • Monopoli • BA
Tel • 338 22 57 208
costantinosolimando85@gmail.com



Catalogo Oli Monovarietali

Picholine

(PUGLIA • BR)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	844

Frantoio Oleario Fratelli Santoro S.r.l.

Contrada Archinuovi, 2 • 72018 • San Michele Salentino • BR
Tel • 340 19 18 353
info@frantoiosantoro.it

Picholine

(PUGLIA • BR)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	68,6
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	725

Oleificio Giovanni Petruzzi

Viale del Miracolo, 186 - Pozzo Faceto • 72015 • Fasano • BR
Tel • 080 48 90 210 • 348 60 10 539
petruzzig@libero.it

Picholine

(PUGLIA • BR)

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



Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	67,7
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	961

Az. Agr. Pietrasanta S.r.l.

Via Don Luigi Sturzo, 60 • 72012 • Carovigno • BR
Tel • 338 16 37 917
info@pietrasantaaltosalento.it

Picholine

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	428

LEVO degli AVI

Corso Vittorio Emanuele II, 18 • 75021 • Colobraro • MT
Tel • 339 54 19 966
giusidoronzio73@gmail.com

Quercetano

(TOSCANA • MS)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	5,3
Polifenoli totali (mg/kg)	257

Raffaelli Raffaello

Via Debbia Vecchia, 87 • 54038 • Montignoso • MS
Tel • 0585 82 10 78 • 347 01 45 115
raffaelloraffaelli@gmail.com • presidenteclaia@gmail.com





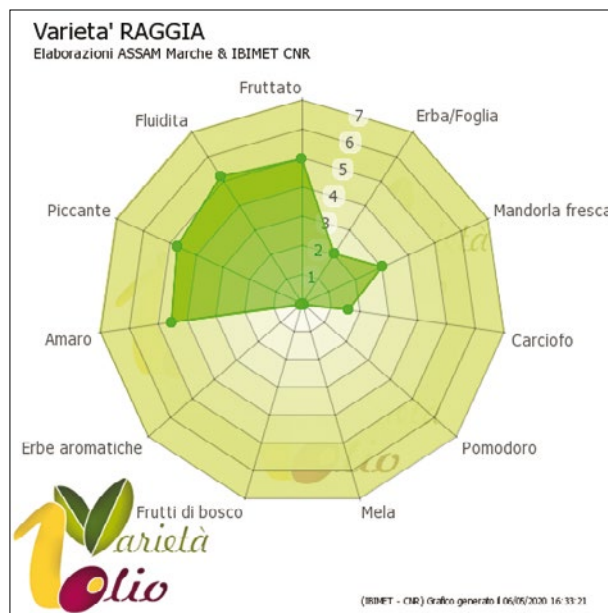
Raggia

Giovanni Botero (1533-1617) in *Le Relazioni Universali* scrive che la Marca di Ancona “è tutta compartita in colline, e piani, e valli ricche d’ogli, grani, vini...” e aggiunge: “La Marca ha dato alle volte fino a 100 mila stara di formento a’ Veneziani e gran quantità d’ogli”.

Nel comune di Monte San Vito si segnala un frantoio risalente al XVII secolo, composto di macina in pietra datata 1688, mossa tramite un meccanismo di leve da un asino; l’estrazione avveniva poi con fiscoli pressati da torchi di legno azionati a mano.

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

Pianta di vigoria elevata, a portamento espanso, chioma ramificata e disordinata; sensibile a rogna, freddo e occhio di pavone.



N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
104	74,8	563

Produttività elevata e piuttosto costante; resa in olio medio-elevata, inolizione precoce.

Frutto di medie dimensioni, forma ovale, allungata e asimmetrica, colore dal verde-chiaro con lenticelle appena evidenti, al nero-violaceo più o meno intenso; invaiatura tardiva e scalare.

E’ consuetudine utilizzare le olive più grandi, nere o verdi, per uso familiare come olive da mensa, marinate o in salamoia, molto apprezzate per la polpa particolarmente dolce.

Olio dal fruttato medio-intenso, con toni erbacei e un sentore prevalente di mandorla fresca, accompagnato da sfumatu-



Catalogo Oli Monovarietali



Frantoio storico di Monte San Vito (AN).



Scoglio della vela - Portonovo.



Mosciolo selvatico di Portonovo.

re di carciofo; equilibrate note di amaro e piccante; medio-elevato contenuto in acido oleico e in polifenoli totali. Un filo d'olio monovarietale di Raggia valorizza i piatti tipici della tradizione, quali lo "stoccafisso all'anconetana", il "mosciolo selvatico di Portonovo", una cozza che si pesca sulle scogliere naturali del Conero e... perché no... una semplice bruschetta, "pà cu l'ojo".

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	11,0
Acido oleico (%)	77,7
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1327

Az. Olivicola Colle degli Olivi di M.C.

Via Sant'Anna, 6/8 - Piagge • 60031 • Castelplanio • AN
Tel • 0731 81 34 79 • 338 69 90 660
claudiomc97@alice.it



Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	498

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 393 91 64 881
info@lolinda.it



Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	837

Montecappone SARL

Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 0731 20 57 61
info@montecappone.com

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	551

L'Olivaiò Srl

Via Case Nuove, 25 • 60010 • Castellone di Suasa • AN
Tel • 349 41 27 549
info@olivaio.it

Raggia

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	662

Agrobiologica Fogliani e Amurri

Via San Savino, 51 • 63848 • Petritoli • FM
Tel • 0734 65 84 29 • 348 95 85 094
foam.bio@gmail.com

Raggia

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	11,1
Acido oleico (%)	77,7
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	1060

Az. Agr. Pacioni Barbara

Contrada Guazzetti, snc • 63812 • Montegranaro • FM
Tel • 328 36 46 011
info@ilfrantoiodelpiceno.it

Raggia

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	748

Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 88/A • 62010 • Recanati • MC
Tel • 071 98 24 99 • 335 80 89 885
itretilari@virgilio.it

Raggia IGP

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	606

Oleificio Elli Mosci P. & C. s.n.c.

Via Montelatiere, 32/A • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 0731 26 79 29 • 340 59 75 370
oleificio.oroantico@virgilio.it



Catalogo Oli Monovarietali

Raggiola

(MARCHÉ • PU)

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



Acido palmitico (%)	11,9
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	718

Emozioneolio Soc. Agricola S.S.

Via Tomba, 50/A • 61036 • Colli del Metauro • PU
Tel • 0721 37 10 70
info@emozioneolio.com

Raggiola

(MARCHÉ • PU)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	633

La Collina delle Fate

Località San Venanzio, 88 • 61034 • Fossombrone • PU
Tel • 0721 71 50 18 • 347 58 85 360
info@collinadellefate.com

Raggiola

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	793

Soc. Agr. Poetia s.s.

Via dei Cerasoli, 13 • 06063 • Magione • PG
Tel • 347 70 33 808 • 346 09 32 808 • 347 72 21 507
info@poetia.it

Raio

(UMBRIA • TR)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	74,9
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	1003

Mitera GmbH

Antonigasse, 4 • 5620 • Bremgarten - Svizzera • AG
Tel • 0041 76 433 4484
antonella.masciulli.m@hotmail.com

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	936

Az. Agr. Case D'Alto

Via Piave, 1 • 83035 • Grottaminarda • AV
Tel • • 339 70 00 779
info@casedalto.it

Rosciola

(CAMPANIA • CE)

Fruttato medio, tendenzialmente maturo, con sentore prevalente di frutti di bosco, leggeri mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	517

Az. Agr. Benedetta Cipriano

Via Pigna, 23 - Pioppetelli • 81016 • Piedimonte Matese • CE
Tel • 0823 78 56 44 • 333 74 75 820
extra.koince@gmail.com



Rosciola Colli Esini

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	527

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 393 91 64 881
info@lolinda.it

San Felice

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	896

Agricadd - Società Agricola S.r.l.

Località Macciano, 19/A • 06030 • Giano dell'Umbria • PG
Tel • 0742 84 95 11 • 335 59 59 500
info@agricaddsocietaagricola.com

Semidana

(SARDEGNA • OR)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	736

Impresa Agr. Dr. Franco Ledda

Via La Maddalena, 3 • 09170 • Oristano • OR
Tel • 338 16 89 897
leddafranc@tiscali.it

Semidana

(SARDEGNA • OR)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	66,5
Acido linoleico (%)	11,0
Polifenoli totali (mg/kg)	673

Agriturismo Il Giglio

S.P. 9 • 09170 • Massama • OR
Tel • 347 34 83 744
info@agriturismoilgiglio.com

Semidana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	67,9
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	511

Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè • 07041 • Alghero • SS
Tel • 079 98 03 94 • 348 28 33 257
barbara@accademiaolearia.com

Semidana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	324

Az. Agro-Biologica Brozzu Giuseppe

Via C. Colombo, 15 • 07031 • Castelsardo • SS
Tel • 079 47 03 81 • 329 98 96 920
giuseppebrozzu@tiscali.it



Catalogo Oli Monovarietali

Sinopolese

(CALABRIA • RC)

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



Acido palmitico (%)	16,3
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	431

Tenute Loria - Az. Agricola di Dito Giuseppe

Via A. Frisina, 37 • 89012 • Delianuova • RC
Tel • 0966 96 30 27 • 338 86 08 967
info@tenuteloria.com

Sperone di Gallo

(MOLISE • IS)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	545

Colonia Julia S.a.s.

Via Nicandro Iosso, 6 • 86079 • Venafro • IS
Tel • 333 81 02 514
info@oliojv.it

Termite di Bitetto

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	565

Az. Agr. Maselli

Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 333 21 32 319
info@oliodellemurge.it

Tonda del Matese

(CAMPANIA • CE)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	676

Antico Podere Matesino S.r.l.s

Via Totari, 54/B • 81011 • Alife • CE
Tel • 320 88 86 345
anticopoderematesino@gmail.com



Tonda Iblea

Una varietà fortemente radicata nei Monti Iblei, areale che ricade nelle 3 provincie di Siracusa, Ragusa e Catania, e degrada dolcemente ad Est verso il Golfo di Noto, a Sud-ovest verso l'estremo lembo meridionale della Sicilia, a nord verso la Piana di Catania.

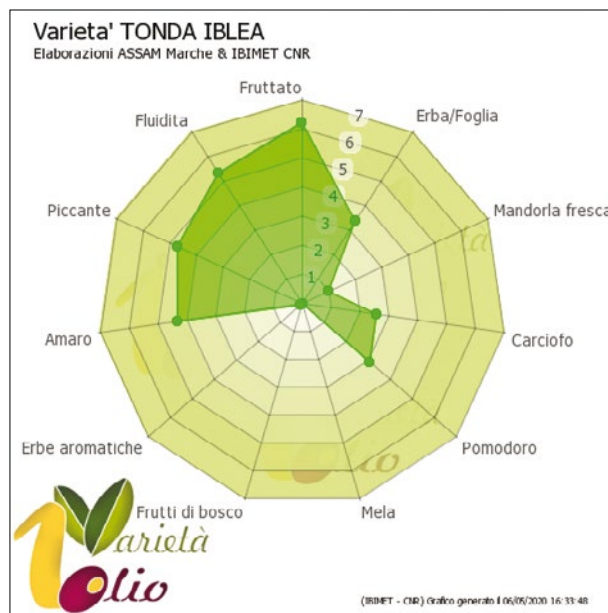
L'orografia del territorio è particolare, con altopiani solcati e scavati dall'acqua, che ha creato ampie incisioni più o meno profonde, con andamento tortuoso, le cosiddette "Cave". I terreni sono di origine calcarea, risalente al Miocene, tranne che nella zona del "Calatino" dove hanno origine silicea con venature di vulcaniti. Elevata la variabilità altimetrica, dal livello del mare, alle colline litoranee, colline interne fino alle zone di alta collina, a circa 700 metri s.l.m.

Sinonimi: Cetrala, Marmorina, Raffina, Firrisa

Pianta di vigoria elevata, portamento assurgente; tollerante a rogne e occhio di pavone.

Produttività buona e alternante; resa in olio media.

Frutto di dimensioni medio-grandi, forma sferoidale leggermente asimmetrica, con piccole lenticelle. Ottimo rapporto polpa/nocciolo; si può lavorare come oliva da tavola verde o



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
53	70,6	386

nera; ottima per essere deamarizzata tramite fermentazione naturale.

Olio dal fruttato medio-intenso, con sentore prevalente di pomodoro verde, note erbacee e di carciofo; equilibrato nelle sensazioni gustative, con retrogusto di erbe aromatiche; basso contenuto in acido oleico, modesto in polifenoli totali. Il Barone Corrado Melfi, nel 1898, in merito alle tecniche usate a Chiaramonte Gulfi per l'estrazione dell'olio, riferisce: "quale sia stato il sistema adottato per l'estrazione dell'olio dall'epoca araba al cader del medioevo non è





Catalogo Oli Monovarietali



Olivicoltura del territorio.



L'arcu di Nuè.

dato sapere. Possiamo conoscere solamente che ci fu un tempo in cui le olive premevansi coi piedi per estrarne l'olio. Sistema che troviamo ricordato in un decreto del 26 maggio 1838, dove si dice doversi pagare la tassa sull'olio: tanto se sia stato manifatturato nei trappeti al torchio, quanto se sia stato cavato coi piedi". Il Salomone Marino testimonia che nella seconda metà del XIX secolo "non tutto l'olio viene estratto nei trappeti... Una piccola par-

te si estrae con la sbria, e da questa appunto proviene il primissimo olio dell'annata, quello che è, a proprio dire, l'ogghiu novu".

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

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	751

Frantoi Cutrera S.r.l.

Contrada Piano dell'Acqua, 71 • 97012 • Chiaramonte Gulfi • RG
Tel • 0932 92 61 87
olio@frantoicutrera.it

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	491

Viragi S.R.L.

Via Gulfi, 213 • 97012 • Chiaramonte Gulfi • RG
Tel • 393 92 99 34
info@viragi.it



Tonda Iblea

(SICILIA • SR)

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



Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	336

Cunzattillu di Bonfiglio Sebastiano

Via Sant'Antonio, 28 • 96010 • Cassaro • SR
Tel • 339 69 56 010
cunzattillu@gmail.com

Tonda Iblea

(SICILIA • SR)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	535

Soc. Agr. • Vernera di Spanò & C. snc

Via Umberto, 21/23 • 96010 • Buccheri • SR
Tel • 338 36 22 868 • 338 14 50 213
verneraolio@gmail.com

Verdello

(SICILIA • PA)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	702

Az. Agr. "Villa Colonna" di Adele Giaconia

Via Agrigento, 7 • 90141 • Palermo • PA
Tel • 335 84 14 762 • 329 20 78 109
totomocciaro@libero.it



Assaggio degli oli monovarietali

Entrare nel mondo dell'assaggio, per cogliere le innumerevoli sfumature che caratterizzano gli oli monovarietali italiani

L'olio genuino non è necessariamente buono, solo perché fatto con le olive con processi naturali.

Spesso le tradizioni, ancora fortemente radicate soprattutto nelle zone di maggiore e antica coltivazione dell'olivo, sono lontane dalle regole per produrre un olio di qualità.

E così i nostri nonni raccontano che le olive venivano raccolte quando molto mature, perché maggiore era la resa in olio (*"L'oliva più pende, più rende"*). Dopo la raccolta, venivano conservate per diversi giorni, magari nei sacchi: le olive in questo modo si asciugavano e la resa sul fresco era

apparentemente più alta; si lavoravano meglio, con una maggiore facilità di estrazione dell'olio; ammucchiate, ammaccandosi, fermentavano, "si riscaldavano" e l'olio era più "saporito"... L'olio non veniva consumato appena prodotto, perché pizzicava troppo in gola, ma veniva lasciato "maturare", così diventava più dolce. L'olio rancido assumeva quel particolare vantaggio di "fruttare" molto di più: in tempo di carestia, bastava una goccia di olio per insaporire il piatto...ma quale sapore?!?

Valutare un olio non significa esprimere un giudizio di gradevolezza, dicendo "mi piace" o "non mi piace", ma descriverlo in termini oggettivi, nella caratteristiche sia positive, che negative, in base a degli standard, riconosciuti a livello internazionale.

Spesso capita che gli oli più apprezzati dai consumatori non "educati" all'assaggio siano poco fruttati, tendenzialmente piatti, o "saporiti" dei difetti più comuni (avvinato, riscaldamento...) di per sé non sgradevoli all'olfatto e al palato. L'amaro e il piccante



sono spesso disprezzati e confusi con difetti.

"Educare" il consumatore all'assaggio spesso implica "azzerare" il patrimonio culturale di base, per ricostruire un nuovo vocabolario, di pregi e di difetti.

Solo così il consumatore potrà apprezzare gli sforzi compiuti dai nostri olivicoltori per il raggiungimento di un prodotto di elevata qualità e comprovata "unicità", solo così saprà orientare le sue scelte nell'acquisto, indipendentemente dal prezzo, solo così riuscirà a percepire il valore di quel filo d'olio in aggiunta alle pietanze, solo così potrà godere delle eccellenze monovarietali che i pro-





CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

Oli vergini di oliva sono gli oli ottenuti dal frutto oliva mediante processi naturali (meccanici o fisici); in base al livello qualitativo, determinato con parametri chimici e sensoriali, ciascun olio viene inserito nella categoria extravergine, vergine o lampante.

Un olio è classificato *extravergine di oliva* quando, oltre a rispondere ad una serie di parametri chimici (es. acidità $\leq 0,8\%$, numero di perossidi ≤ 20), al Panel test evidenzia assenza di difetti, presenza di fruttato. Se l'olio presenta uno o più difetti, scade nelle categorie inferiori, in relazione all'intensità del difetto maggiormente percepito. L'olio è quindi *vergine* per difetti leggeri, *lampante* per difetti più gravi (olio da lampade...).

Gli oli d'oliva lampanti non sono ammessi al consumo, ma vengono sottoposti a processi di rettifica. L'*olio raffinato* a sua volta non è ammesso al consumo ma, in miscela con una percentuale non definita di olio vergine diverso dal lampante, diventa *olio di oliva - composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini*, largamente diffuso nella grande distribuzione ed acquistato da consumatori inconsapevoli della reale composizione ed origine.

In commercio al dettaglio troviamo anche l'*olio di sansa di oliva*, ottenuto da una miscela di olio di sansa di oliva raffinato, derivante dalla rettifica dell'olio ottenuto mediante trattamento al solvente della sansa di oliva, con oli di oliva vergini diversi dal lampante.

È chiaro che il nostro obiettivo, come produttori e come consumatori, è puntare all'ottenimento/consumo di un olio che risponda ai requisiti di extravergine.

duttori selezionati su questo catalogo sono riusciti a proporre nella campagna olivicola 2019-20.

Un primo approccio all'assaggio dell'olio

Immedesimarsi per un attimo nel ruolo di assaggiatori consente di valutare in maniera obiettiva il livello qualitativo dell'olio che abbiamo prodotto oppure acquistato.

Versare un dito d'olio in un bicchierino, riscaldarlo con il palmo della mano per far sprigionare gli aromi, coprendolo con l'altra mano per non disperdere le sostanze volatili.

L'aspetto visivo non è legato alla

qualità: non è detto che un olio più verde sia più buono di uno giallo o che un olio limpido sia migliore di uno torbido; il colore verde è infatti sinonimo di maggior contenuto in clorofilla (che dipende soprattutto dalla varietà di olivo e dall'epoca di raccolta, ma può dipendere anche dall'aggiunta di foglie in frantoio), mentre limpidezza o torbidità dipendono da presenza o assenza di filtrazione. L'esame visivo ha però una sua importanza nella caratterizzazione degli oli monovarietali, in quanto il colore verde è sinonimo di maggior contenuto in clorofille.

Segue la fase olfattiva: concentrar-



si sull'odore, con ispirazioni brevi e profonde; se l'olio è buono, deve ricordare la sensazione del frutto da cui proviene, ovvero l'oliva, sana e fresca. Questo attributo positivo, che si chiama **fruttato**, è il più importante ed è necessario per classificare un olio come extravergine di oliva. Il fruttato può essere più o meno intenso, di tipo verde, quando ricorda oliva acerba, o tendenzialmente maturo, da olive a più avanzato stadio di maturazione. Con una buona attitudine all'assaggio e un po' di esperienza, è possibile riconoscere altre sensazioni positive, che possono ricordare l'erba appena tagliata o la foglia, la mandorla verde, il carciofo, il pomodoro, la mela, i frutti di bosco, le erbe aromatiche o altro, sentori che arricchiscono il fruttato e rappresentano il punto di forza degli oli monovarietali, in quanto sono fortemente legati alla varietà; questi possono essere riscontrati all'olfatto (odore) o, una volta messo l'olio in bocca, per via retronasale (aroma).

Quindi si procede all'esame gustati-



vo, mettendo in bocca una quantità di olio pari ad un piccolo cucchiaino e mandandolo a contatto con le papille gustative, per apprezzarne il sapore. Nell'olio non si percepisce il gusto acido (l'acidità si determina con un'analisi di laboratorio), né si percepisce il salato (nell'olio non ci sono sali); appena messo l'olio in bocca si può percepire una sensazione d'impatto definita erroneamente "dolce". In un olio di qualità è possibile percepire l'**amaro**, in fondo alla lingua, prima della deglutizione, e la sensazione tattile del **piccante** in gola, facendo il cosiddetto "strip-paggio": con l'olio in bocca, si aspira aria tra i denti, con le labbra semi-chiuse, nebulizzando l'olio, al fine di percepire le sostanze aromatiche per via retronasale e il pizzicore in gola, come quando si mangia peperoncino. Importante ricordare che le caratteristiche di amaro e piccante sono estremamente positive, perché determinate dai polifenoli, sostanze antiossidanti che preservano sia l'olio che le cellule dell'organismo umano dall'ossidazione. Il contenuto in polifenoli dipende dalla varietà, dal clima, dall'epoca di raccolta delle olive, dai parametri agronomici e tecnologici.

Un'altra sensazione tattile è legata alla fluidità: un olio può essere più fluido e scorrevole (lascia la bocca



pulita dopo l'assaggio) o più pastoso ("grasso") in base alla composizione in acidi grassi, che dipende soprattutto dalla varietà e dalla zona di coltivazione.

Eventuali difetti

Se all'olfatto si percepisce una sensazione che ricorda il vino e l'aceto, si tratta di difetto di **avvinato**, dovuto a fermentazioni aerobiche (in presenza di aria) delle olive o delle pasta di olive; i problemi possono essere legati ad olive troppo mature, o conservate troppo tempo e male (condizioni di umidità e scarso arieggiamento), o lavorate in frantoio tradizionale a pressione con fiscoli (dischi filtranti) sporchi. Si consiglia di raccogliere le olive al giusto grado di maturazione, lavorarle nell'arco delle 24-48 ore, evitando i frantoi a pressione soprattutto a campagna olivicola inoltrata.

Un odore che ricorda quello delle olive in salamoia è attribuibile al difetto di **riscaldo**, dovuto a fermentazioni anaerobiche (in assenza di aria) di olive ammassate o conservate nei sacchi; il difetto di **muffa** ricorda invece la cantina e il sottobosco, ed è dovuto ad olive ammuffite a seguito di conservazione per molti giorni in luoghi umidi. Le olive vanno pertanto conservate, il minor tempo possibile, in cassette di plastica traforate, di capacità massima 25 kg, in ambiente fresco e asciutto.

Altri difetti sono principalmente legati alla errata o prolungata conservazione dell'olio.

Un difetto molto comune è quello di **rancido**, caratteristico dei grassi ossidati; è tipico di un olio vecchio, o conservato in presenza di luce, aria e alte temperature. L'olio va pertanto consumato entro 12, massimo 18 mesi dalla produzione e conservato in condizioni ottimali; va mantenuto ad una temperatura intorno ai 15°C, possibilmente costante, al riparo dalla luce (locali bui o contenitori scuri), al riparo dall'aria (contenitori colmi e chiusi) o sotto gas inerte (azoto).

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



massa melmosa di colore marrone. Per evitare il difetto di morchia, l'olio va filtrato o travasato non appena le sostanze in sospensione depositano sul fondo. Si consiglia vivamente la filtrazione, per garantire una migliore conservabilità del prodotto, soprattutto nel medio-lungo periodo. Altri attributi negativi possono essere individuati in fieno-legno (in caso di olive che hanno sofferto la siccità), verme (forti attacchi di mosca delle olive), cotto (alte temperature in frantoio), acqua di vegetazione (mal funzionamento del separatore), etc....

I difetti possono essere tanti, legati a diverse fasi della filiera produttiva, non è facile garantire il livello qualitativo del prodotto finale, pertanto bisogna fare squadra, e ogni figura, dal produttore al frantoiano al consumatore finale, deve assicurare il massimo rispetto delle regole in ciascun passaggio, con la massima attenzione e professionalità.

L'assaggio ufficiale

L'assaggio di tipo professionale viene effettuato da assaggiatori esperti ed addestrati, costituiti in Panel, ai fini della classificazione merceologica e della identificazione e quantificazione degli attributi positivi e negativi del prodotto.

L'assaggiatore professionista deve

PANEL TEST

L'attuale normativa prevede il Panel Test per la classificazione merceologica di un olio vergine di oliva. Il Panel è un gruppo di 8-12 assaggiatori esperti ed addestrati che si riuniscono in condizioni codificate per esprimere un giudizio. Il Panel Test è la prova di analisi sensoriale effettuata da questo gruppo.

Un olio può essere classificato "extravergine di oliva" se, e solo se, non evidenzia difetti a livello organolettico e presenta note positive di fruttato.



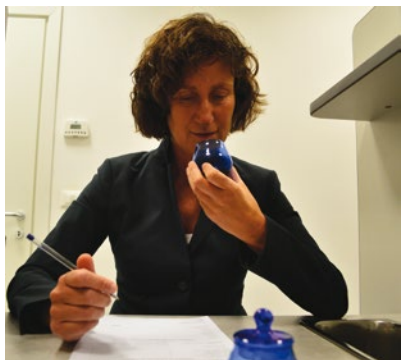
aver frequentato un corso di assaggio dell'olio, superato prove selettive di idoneità fisiologica, completato un percorso di addestramento, al fine di iscriversi all'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli Oli di oliva extravergini e vergini e partecipare alle selezioni per poter operare all'interno di un Panel.

Il Panel, guidato da un Capo Panel, deve essere addestrato e deve garantire la massima affidabilità. Il test effettuato dal gruppo deve essere riproducibile e ripetibile: un qualsiasi altro Panel o lo stesso Panel in qualsiasi altro momento devono garantire lo stesso risultato.

L'assaggio degli oli monovarietali richiede particolare addestramento ed esperienza, nella ricerca dei descrittori che accompagnano il fruttato, i cosiddetti sentori varietali, particolarmente utili a caratterizzare i numerosi genotipi che caratterizzano l'Italia olivicola e rappresentano un vero e proprio patrimonio di biodiversità.

Le **condizioni di assaggio** sono codificate dalla normativa allo scopo di rendere oggettiva, per quanto possibile, la valutazione organolettica di un olio.

La sala d'assaggio deve essere insonorizzata e priva di odori estranei; le condizioni di temperatura, umi-



Fasi assaggio ufficiale.

dità ed illuminazione devono essere ottimali. Gli assaggiatori devono lavorare singolarmente; le cabine d'assaggio permettono una maggiore concentrazione ed una minore influenza esterna. I campioni, preparati in una zona separata, vengono presentati agli assaggiatori in forma anonima.



La prova di assaggio va effettuata seguendo delle norme di comportamento, di cui le principali:

- non mangiare nulla almeno un'ora prima dell'assaggio;
- non fumare, non consumare caffè, bevande alcoliche o aromatiche, dolci o altri alimenti con gusto forte nei 30 minuti che precedono l'assaggio;
- non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della prova;
- accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano positive, tali da non compromettere la prova.

Tutte le sensazioni, positive o negative, vengono riportate su una scheda di valutazione per definire il profilo

di un olio; il giudizio finale, compresa la classe merceologica, emerge dall'elaborazione, ad opera del Capo Panel, con il supporto della statistica, dei giudizi espressi dai singoli assaggiatori, in modo individuale.

**Si invitano i lettori a sperimentare nuove emozioni e nuovi giochi di abbinamento nella gastronomia, scegliendo gli oli monovarietali presenti sul catalogo, assaggiando con il bicchierino e confrontando le caratteristiche riscontrate con il profilo medio della varietà pubblicato sulla banca dati del sito www.olimonovarietali.it
Buon olio a tutti!**

Ringraziamenti

- IBE - CNR Bologna: Massimiliano Magli
- ASSAM: Fabrizio Pepegna, Emilio Romagnoli
- Centro Agrochimico Regionale – Jesi (Erica Avaltroni, Simone Coppari, Bruno Vespasiani, Francesco Virdis e il restante personale del laboratorio)
- Panel regionale ASSAM – Marche (Sandra Barboni, Carlo Brunori, Roberto Catorci, Giovanni Cavezza,

Renzo Ceccacci, Palmiro Ciccarelli, Benedetta Corvatta, Donatella Di Sebastiano, Nadia Fava, Marco Fenni, Gianluca Ferroni, Laura Fuselli, Elisabetta Gabrielloni, Gabriella Gabrielloni, Marco Galeazzi, Nicola Gattanello, Fausto Malvolti, Margherita Mazzantini, Francesca Petrini, Monica Rossetti, Simona Sestili, Paolo Taddei, Ugo Testa, Vincenzo Torelli, Silvano Zannotti).



Supplemento al n. 3 - maggio 2020 - Anno XXIII - www.olivoelolio.it - www.edagricole.it
Shopping su: newbusinessmedia.it

DIRETTORE RESPONSABILE: Ivo A. Nardella

DIRETTORE EDITORIALE: Eugenio Occhialini

REDAZIONE: Francesco Bartolozzi, Gianni Gnudi (capo redattore),
Alessandro Maresca, Giorgio Setti (capo redattore), Lorenzo Tosi

SEGRETERIA DI REDAZIONE:

Tel. +39 051/6575.847 - Fax: +39 051/6575.856

Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 BOLOGNA - redazione.edagricole@newbusinessmedia.it

DIRETTORE SCIENTIFICO: Riccardo Gucci

REFERENTE TECNICO: Letizia Tozzini

UFFICIO GRAFICO: Emmegi Group Srl

PROGETTO GRAFICO: Sira Dingi

PROPRIETARIO ED EDITORE: New Business Media Srl

SEDE LEGALE: Via Eritrea, 21 - 20157 Milano

DIRETTORE EDAGRICOLE: Eugenio Occhialini



SEDE OPERATIVA: Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna
UFFICIO PUBBLICITÀ: Tel. +39 051/6575.822 - Fax: +39 051/6575.853
pubblicita.edagricole@newbusinessmedia.it
UFFICIO TRAFFICO: Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna - Tel. +39 051/6575.813
impianti.edagricole@newbusinessmedia.it

STAMPA: Faenza Group - Faenza
Via Vittime civili di guerra, 35 - Faenza (Ra)

SERVIZIO CLIENTI: abbonamenti@newbusinessmedia.it

Tel: +39 02/3909.0440 - Fax: +39 02/3909.0335

Italia abbonamento annuo cartaceo: Euro 49,00

Italia / Estero abbonamento annuo digitale: Euro 22,00

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario su IBAN: IT9860306909504100000009929

Conto corrente postale n. 1017908581

intestati a: New Business Media Srl

L'abbonamento avrà inizio dal primo numero raggiungibile

Registrazione Tribunale di Milano n. 69 del 05/03/2014

Precedentemente registrata presso il tribunale di Bologna n. 6776 del 04/03/1998

ROC "Poste italiane Spa - sped. A.P. - DL 353/2003

conv. L. 46/2004, art. 1c.1: DCB Milano"

Roc n. 24344 del 11 marzo 2014.

ISSN 1127-0713

Associato a:

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE
Aderente a: Confindustria Cultura Italia

Responsabilità: la riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti in negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

Ai sensi del D.Lgs 196/03 garantiamo che i dati forniti saranno da noi custoditi e trattati con assoluta riservatezza e utilizzati esclusivamente ai fini commerciali e promozionali della nostra attività. I Suoi dati potranno essere altresì comunicati a soggetti terzi per i quali la conoscenza dei Suoi dati risulti necessaria o comunque funzionale allo svolgimento dell'attività della nostra Società. Il titolare del trattamento è: New Business Media Srl Via Eritrea 21, 20157 Milano. Al titolare del trattamento Lei potrà rivolgersi al numero 02/3909.0349 per far valere i Suoi diritti di rettificazione, cancellazione, opposizione a particolari trattamenti dei propri dati, esplicitati all'art. 7 D.Lgs 196/03





AGENZIA SERVIZI SETTORE AGRICOLTURA E ALIMENTARI DELLA MARCHE

Via dell'Industria, 1 - 60027 Osimo (AN)

(+39) 071 8081

info@assam.marche.it

www.assam.marche.it