

ISSN 1127-0713  
SUPPLEMENTO A OLIVO E OLIO N. 3 – MAGGIO 2025 – ANNO XXVIII

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

# Oli Monovarietali

## 22° Rassegna Nazionale Oli Monovarietali





# Catalogo degli Oli Monovarietali

---

A cura di  
Barbara Alfei  
Amap

Foto  
Archivio Barbara Alfei e Amap

Foto oli  
Giorgio Tassi



# Sommario

- 4 Oleoturismo e benessere  
*di Andrea Maria Antonini*
- 6 Paesaggio – prodotto – qualità  
*di Marco Rotoni*
- 7 AMAP riferimento nel settore olivicolo  
*di Francesca Severini*

## L'olivo e l'olio

- 8 Un ecosistema culturale attorno all'olivo
- 10 Identità e terroir
- 18 Le Marche della biodiversità

## Catalogo oli monovarietali

- 20 Catalogo degli oli monovarietali italiani
- 24 Ascolana Tenera  
Bella di Cerignola  
Bianchera  
Biancolilla  
Borgiona  
Bosana  
Caninese

- 30 Carboncella  
Casaliva  
Cerasuola  
Cima di Melfi  
Cipressino  
Colombaia  
Coratina  
Coroncina  
Crognalegna (Crognale)  
Cucco  
Dolce Agogia  
Dritta  
Favolosa  
Frantoio  
Gentile di Chieti  
Gentile di Larino  
Ghiacciolo  
I-77  
Intosso

- 49 Itrana  
Lazzaro  
Lea  
Leccino  
Leccio del Corno  
Limona  
Maurino  
Merlina



- 60 **Mignola**  
Moraiole  
Morcone  
Nebbia del Menocchia  
Nocellara del Belice  
Nocellara Etnea  
Nociara  
Nostrale di Rigali  
Nostrana di Brisighella  
Ogliarola Barese  
Ogliarola del Bradano  
Ogliarola Garganica  
Ogliarola Salentina  
Oliva Bianca  
Oliva Rossa  
Olivastro di Bucchianico  
Olivotto  
Orbetana  
Orfana  
Ortice  
Ortolana
- 72 **Peranzana**  
Piantone di Falerone  
Piantone di Mogliano  
Piricuddara  
Provenzale  
Racioppella  
Raggia  
Raggiola  
Raio  
Raio (Rajo)  
Ritornella
- 86 **Rosciola**  
Rosciola Colli Esini  
Salviana  
Sant'Agostino  
Sargano di Fermo  
Sargano di San Benedetto  
Semidana  
Taggiasca  
Tonda del Matese  
Tonda di Cagliari
- 90 **Tonda Iblea**
- 91 **Ogliarola Biccarese**  
(Genotipo in fase di studio)

## Guida all'assaggio

- 92 Assaggio degli oli monovarietali



# Oleoturismo e benessere

Andrea Maria Antonini – Assessore regionale Agricoltura

La Regione Marche crede sempre più fortemente nel settore olivicolo, nel suo ruolo nell'ambito dello sviluppo socio-economico regionale e nelle potenzialità di crescita; con oltre 9.500 ettari olivetati ed oltre 1000 ton di olio EVO prodotto, il settore è sempre più volto verso produzioni di elevata qualità e forte tipicità degli oli, oltre ad assumere una valenza sempre più culturale territoriale e turistica.

In questo quadro, se in passato venivano considerate marginali rispetto agli altri settori di produzione agricola, la presenza dell'olivo e la produzione di olio rappresentano una fonte sempre più interessante di reddito e offrono prodotti di altissimo pregio sotto l'aspetto qualitativo. Oltre a vantare ben tre certificazioni ossia IGP Marche, DOP Cartoceto e DOP Oliva Ascolana del Piceno, le Marche possono esibire ben 23 oli monovarietali, ottenuti da altrettante varietà autoctone iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità, che meritano di essere conosciuti, apprezzati e valorizzati anche fuori dai confini regionali.

È proprio in virtù della considerazione strategica del settore olivicolo, con la Legge regionale 5 luglio 2023, n. 10 "Esercizio dell'attività oleoturistica nelle Marche" si è voluto rispondere all'esigenza di fornire agli operatori uno strumento legislativo che consenta loro di implementare un'attività di valorizzazione dei territori, delle produzioni e del sistema di accoglienza, che coniughi la cultura dell'olio con la sua area di produzione e con l'ulteriore obiettivo di incremento dei redditi delle aziende produttrici.

L'oleoturismo è una nuova forma di turismo esperienziale fortemente legato alle tradizioni rurali e alla valorizzazione delle risorse naturali e paesaggistiche regionali oltre ad essere una ulteriore opportunità per la diversificazione in agricoltura. L'offerta turistica marchigiana si arricchisce così di una nuova proposta che consente al visitatore di vivere un'esperienza concreta e coinvolgente, all'impresa agricola di investire nella diversificazione delle proprie attività, ai territori di svilupparsi partendo da una delle più impor-



tanti eccellenze regionali.

Ma l'azione che consentirà l'ulteriore valorizzazione del settore olivicolo ed oleicolo marchigiano si trova nell'attuazione della L.R. n. 23 del 7 dicembre 2023 sulla valorizzazione delle Marche come terra del benessere e della qualità della vita con la quale la Regione si è dotata di uno strumento altamente innovativo per realizzare in maniera coordinata una serie di interventi per favorire lo sviluppo armonico e sostenibile dell'essere umano, della natura e dell'ambiente, promuovendo stili di



Orbetana monumentale.

vita sani e consapevoli, coinvolgendo diversi settori tra cui l'alimentazione, la filiera agroalimentare, la salute, il welfare, l'industria, l'ambiente, il turismo, la cultura, lo sport, l'istruzione e la formazione.

In particolare, infatti, i principi e le finalità della norma, che ricordo essere improntati ai contenuti dei piani d'azione *One health* e *From farm to fork*, spiccano, tra gli altri, la transizione verso un sistema alimentare equo, sano, coerente con la dieta mediterranea e rispettoso dell'ambiente e della biodiversità, la valorizzazione del ruolo del settore agroalimentare, il cambia-

mento consapevole degli stili di vita, l'orientamento dell'offerta turistico-ricettiva in chiave di turismo sostenibile, sottintendono implicitamente la considerazione di preminente importanza del settore olivicolo ed oleicolo.

I principi e le finalità della legge sono stati recentemente promossi nel Forum Internazionale sul Benessere e Qualità della Vita - InLife International quality Life forum tenutosi a fine marzo ad Ascoli Piceno dove personalità di spicco a livello nazionale e internazionale hanno esposto e dibattuto i diversi ambiti nei quali la tematica del benessere è immanente. Dal Forum è

emersa l'immagine delle Marche come "regione anti-stress", dove si vive bene e a lungo e quindi come terra del benessere e della qualità della vita.

In questo composito quadro si salutano con favore le poliedriche attività svolte dall'AMAP per la valorizzazione del settore olivicolo ed oleicolo, dai corsi di potatura ai percorsi degli olivi monumentali all'attività relativa agli oli monovarietali, come il progetto culturale ed educativo denominato *Olivosfera*, per le quali si auspicano le migliori fortune.



# Paesaggio – prodotto – qualità

Marco Rotoni – Presidente AMAP

Il catalogo degli oli monovarietali delle Marche che ci accingiamo a pubblicare quest'anno rappresenta un'opportunità di estremo interesse e di rilievo in prima analisi per i custodi-produttori dei nostri "tesori naturali", a cui Amap rivolge stima e supporto tecnico-scientifico, ed in particolare per il sistema Marche, impegnato più che mai nell'azione di rigenerazione del suo territorio e delle migliori qualità che esso esprime.



Proprio nella filiera paesaggio-prodotto-qualità risiede la dimensione forte ed unica dell'olio e dell'olivo a cui Amap quest'anno ha voluto dedicare un viaggio multidisciplinare e sensoriale tra le biodiversità del benessere, dal titolo evocativo e suggestivo "OLIVOSFERA".

Un codice ideale in cui si fondano natura, scienza, tecnologia, innovazione e saper fare della tradizione agricola e dove si incontrano studenti, docenti, imprenditori, olivicoltori, ricercatori, produttori, consumatori di ciò che è qualità e turisti del gusto.



# AMAP riferimento nel settore olivicolo

Francesca Severini – Direttore AMAP

L'AMAP rappresenta da anni un punto di riferimento nel settore olivicolo marchigiano: grazie ai propri servizi, gli olivicoltori marchigiani possono avvalersi di indicazioni sulla difesa fitosanitaria e sugli indici di maturazione delle olive attraverso l'accesso ai notiziari, pubblicati settimanalmente dal Servizio Agrometeorologico regionale. In aggiunta, l'Agenzia fornisce supporto agli olivicoltori circa l'impianto di nuovi oliveti e al riconoscimento varietale dei vecchi. Nei propri vivai, l'agenzia produce piantine certificate di varietà locali di olivo, esegue analisi chimiche degli oli presso il Centro Agrochimico di Jesi e gestisce il Panel regionale AMAP-Marche presso il Laboratorio Analisi Sensoriale di Osimo (AN). L'Agenzia è molto attenta anche alla formazione di professionalità nel settore olivicolo, e organizza annualmente corsi di potatura dell'olivo e corsi di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva.

La Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietalitali rappresenta una tappa importante per ribadire la strategia della

Regione Marche per una olivicoltura sostenibile dal punto di vista economico ed ambientale. L'obiettivo è dunque valorizzare le peculiarità degli oli monovarietalitali regionali e italiani, massima espressione della biodiversità, oltre che rendere i produttori consapevoli dell'importante ruolo di preservare e tutelare un patrimonio genetico, così ricco e variegato. Patrimonio che AMAP si impegna a tutelare anche attraverso l'implementazione dell'attività di sperimentazione finalizzata a migliorare la gestione agronomica dell'oliveto, attraverso il miglioramento della professionalità degli operatori che vengono formati e aggiornati con la finalità di migliorare la redditività del settore. Fondamentale, in questo senso anche l'attività sinergica condotta in collaborazione con gli Istituti scolastici con indirizzo agrario della Regione.

Nel corso di 22 edizioni della Rassegna, grazie al lavoro del Panel e del Centro Agrochimico dell'AMAP, sono stati caratterizzati circa 4.500 oli monovarietalitali rappresentativi di circa 200 varie-



tà, provenienti da 19 regioni italiane. L'elaborazione statistica di tutti i dati a cura dell'Istituto per la Bioeconomia del CNR, con cui l'AMAP collabora da anni e che ringraziamo, ha portato alla costituzione di una consistente banca dati disponibile sul sito [www.olimonovarietalitali.it](http://www.olimonovarietalitali.it), aggiornata ogni anno, fruibile da tecnici, consumatori e chef, per favorire un approccio consapevole verso l'utilizzo in gastronomia di oli tipici di qualità.



# Un ecosistema culturale attorno all'olivo

**O**livosfera è un progetto culturale e divulgativo che nasce per raccontare e valorizzare il mondo dell'olivo non solo come pianta, ma come simbolo identitario di territori e comunità, elemento vitale del paesaggio e della cultura italiana. L'obiettivo è creare una rete viva e dinamica tra produttori, esperti, appassionati e cittadini, stimolando conoscenza, cura e innovazione attorno all'universo olivicolo.

Attraverso una rete di eventi, prestazioni tecniche, esperienze sensoriali e narrazioni distribuiti durante l'anno, il progetto promuove la biodiversità olivicola, il benessere, il dialogo tra generazioni e il legame profondo con la natura. La **Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali** rappresenta il cuore di questa costellazione: una vetrina di eccellenze, ma anche un luogo d'incontro per chi immagina un futuro sostenibile e consapevole per l'olio italiano.

Il **calendario Olivosfera 2025** si sviluppa in un percorso ricco e articolato:

### **Concorso Regionale di Potatura dell'Olivo**

19-20 marzo 2025 – Fermo e Monteleone di Fermo (FM)

Studenti e potatori adulti a confronto sulla potatura dell'olivo a vaso policonico, tra tecnica e tradizione. A fianco delle gare, laboratori dimostrativi e interviste danno voce ai protagonisti del paesaggio agrario.

### **Campionato Nazionale di Potatura dell'Olivo "Forbici d'Oro"**

11-12 aprile 2025 – Pianello Vallesina (AN)

I migliori potatori italiani, tra studenti e professionisti, si sfidano sul campo in una due giorni dedicata alla tecnica del vaso policonico e al recupero degli oliveti storici e tradizionali. Spazio anche a workshop sulla biodiversità olivicola e a pillole di assaggio di prodotti del territorio.

### **Percorso Olivi Monumentali Benessere e Cultura**

17 maggio 2025 – Sentiero dell'Olivo "Beata Francesca", San Severino Marche (MC). Un'esperienza tra natura e memoria: passeggiata tra olivi secolari, racconti di storia locale e leggende, olivoterapia e un concerto al tramonto al cospetto dell'olivo monumentale, accompagnati da degustazioni di oli e prodotti tipici.



### **22° Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali**

7-8 giugno 2025 – Smerillo (FM)

Un borgo del fermano, con l'affaccio sui Monti Sibillini, accoglierà produttori di oli monovarietali selezionati da tutta Italia, ma anche tecnici, assaggiatori e curiosi per una due giorni ricca di degustazioni, workshop e momenti divulgativi dedicati alla biodiversità olivicola e alla conoscenza dell'olio di qualità, fonte di salute e benessere.

### **Evento dedicato ad olio e benessere**

Infine, nel mese di settembre, *Olivosfera* proporrà un evento "a sorpresa" dedicato all'olio ed al benessere, con attività che inviteranno a vivere la natura, riscoprire le tradizioni e approfondire il valore della biodiversità in un contesto paesaggistico unico.

Per aggiornamenti [www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it)





# Identità e terroir

## La Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali

**A** MAP festeggia 22 anni di **Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**; grande la partecipazione di molti produttori da tanti areali olivicoli italiani, in particolare dalle Marche e dalla Puglia, a ribadire la validità di un progetto che sottolinea il ruolo prioritario della biodiversità olivicola in un percorso di valorizzazione degli oli di eccellenza, dotati di forte identità.

Un patrimonio genetico dal valore inestimabile che, grazie al binomio indissolubile varietà - ambiente di coltivazione, garantisce prodotti unici ed irripetibili, caratterizzati nella composizione chimica e nelle caratteristiche sensoriali, fortemente radicati al territorio e in armonia con il paesaggio, arricchito di storia, cultura e tradizioni locali. Un'identità, valorizzata dal *terroir*, che può essere percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole in gastronomia.

Sono tante in Italia e nel mondo le iniziative per valorizzare gli oli di eccellenza, che sicuramente contribuiscono ad innalzare il livello qualitativo del prodotto. **La Rassegna si differenzia dai concorsi** in quanto alla base c'è uno studio di caratterizzazione degli oli ottenuti da varietà autoctone italiane. Il profilo sensoriale è accompagnato dalla composizione in acidi grassi e dal contenuto in polifenoli totali, parametri di rilevante importanza a livello nutrizionale e salustico, oltre che sensoriale, che dipendono soprattutto dal genotipo, ma anche dal territorio e dalla stagione.

La consistenza della banca dati che si arricchisce ogni anno consente, attraverso una oculata elaborazione statistica di tutti i dati, di esaminare le influenze di genotipo, ambiente ed annata sulle caratteristiche degli oli, oltre che di evidenziare l'impatto dei cambiamenti climatici sulle loro proprietà salutistiche e sensoriali.



L'obiettivo della Rassegna è anche far arrivare colori, profumi e sapori dei monovarietali ai fruitori finali, relativamente ad un utilizzo consapevole in cucina e a tavola; dalla banca dati emerge pertanto un approccio semplificato rivolto al mondo dei consumatori e della ristorazione, attraverso la



proposta di **6 tipologie sensoriali** che sintetizzano le numerose peculiarità organolettiche degli oli monovarietali italiani.

Altri aspetti peculiari della Rassegna: non sono previste graduatorie, non si possono confrontare oli di varietà diverse con caratteristiche diverse; il voto, che indica il livello qualitativo raggiunto, vuole essere uno stimolo al miglioramento continuo e viene comunicato al solo produttore (non viene pubblicato sul catalogo); viene dato però risalto alle eccellenze (punteggio  $\geq 8$ ). Il confronto può essere effettuato solo nell'ambito di ciascun monovarietale.

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

## Alla base un lavoro di squadra

La caratterizzazione degli oli monovarietali italiani parte da un lavoro di squadra, i cui attori principali sono il Panel AMAP-Marche, il Centro Agrochimico AMAP di Jesi, IBE - CNR di Bologna con le competenze statistiche di



Panel regionale AMAP Marche.

Massimiliano Magli, tutti i produttori che con professionalità, etica e passione producono oli monovarietali e li inviano alla Rassegna.

Tutti gli oli vengono sottoposti al Panel test ad opera del **Panel AMAP-Marche** per un lavoro di caratterizzazione sensoriale. Il Panel, coordinato dal Capo Panel Barbara Alfei, si è formato nel 1998, ha ottenuto il riconoscimento del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale) nel 2001 e del Ministero dell'Agricoltura nel 2004; partecipa annualmente ai ring test per la verifica della competenza ai fini del mantenimento del riconoscimento del Ministero come "Comitato di assaggio professionale".

Presso il **Centro Agrochimico AMAP di Jesi** vengono effettuate determinazioni analitiche finalizzate ad una più completa caratterizzazione dei monovarietali e a fornire informazio-

ni su aspetti nutrizionali e salutistici, di sicuro interesse per il consumatore: composizione in acidi grassi e contenuto in polifenoli totali (metodo colorimetrico, taratura in acido gallico nei primi 18 anni di Rassegna, taratura in acido caffeico a partire dalla 19° Edizione),

Una composizione acidica equilibrata è infatti alla base del valore nutrizionale dell'olio per l'elevato contenuto in acidi grassi monoinsaturi (acido oleico) e per l'equilibrato contenuto in acidi grassi essenziali (linoleico e linolenico); una percentuale elevata di acido oleico (prossima al 73%) è generalmente ritenuta di efficace effetto nutrizionale. Le sostanze fenoliche (polifenoli) favoriscono la conservazione dell'olio proteggendolo dall'ossidazione, sono responsabili delle sensazioni di amaro e piccante e, soprattutto, svolgono una efficace azione salutistica prevenen-



Il team del Centro Agrochimico di Jesi.

do l'insorgenza di patologie cronicodegenerative; un consumo giornaliero di due cucchiari di olio (23 g) con un contenuto in polifenoli superiore a 300 mg/kg (espressi in acido gallico) consente di assumere almeno 5 mg/giorno di polifenoli, quantitativo che può avere effetti benefici sul nostro organismo. I dati relativi agli oli ammessi alla Rassegna vengono analizzati statisticamente da Massimiliano Magli dell'Istituto per la BioEconomia (IBE) – Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari - CNR di Bologna, con cui l'AMAP collabora da anni, raccolti nella banca dati, aggiornata annualmente e consultabile sul sito [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it). Ai fini di una sempre migliore caratterizzazione degli oli monovarietali, vengono inseriti in banca dati solo i campioni di ac-

certato livello qualitativo, che abbiano ottenuto un punteggio al Panel test  $\geq 7$  (dove 6,5 rappresenta il limite per la categoria extravergine).

Il numero dei campioni presenti in banca dati cresce anno dopo anno; al momento sono presenti 4.242 oli appartenenti a 197 varietà, provenienti da 19 regioni italiane (dati aggiornati alla 21° Rassegna), una grande opportunità di valutare e promuovere gli oli di eccellenza e tipici, fortemente legati al territorio. È importante puntualizzare che vengono inserite esclusivamente varietà autoctone italiane, descritte ufficialmente nei cataloghi regionali.

### I profili sensoriali

Per ciascuna varietà sono vengono definiti i profili sensoriali di riferimen-

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

In un grafico a torta è inoltre riportata la composizione acidica (fig. 3) e in una tabella i valori medi, minimi e massimi dei singoli acidi grassi e polifenoli totali, oltre alla deviazione standard (tab. 1).

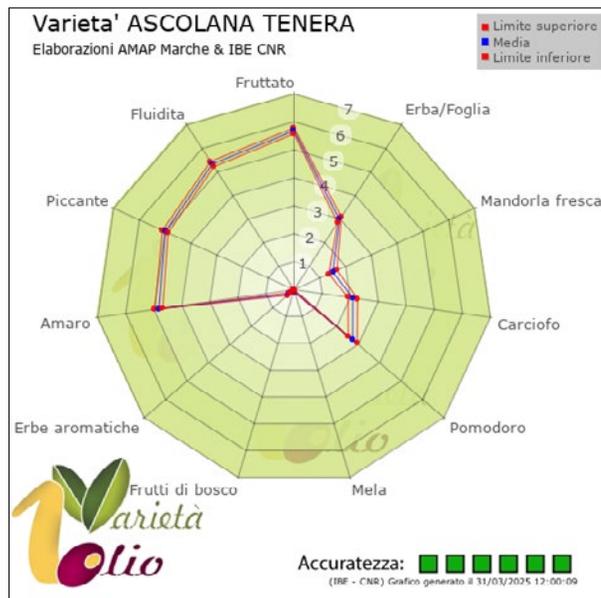
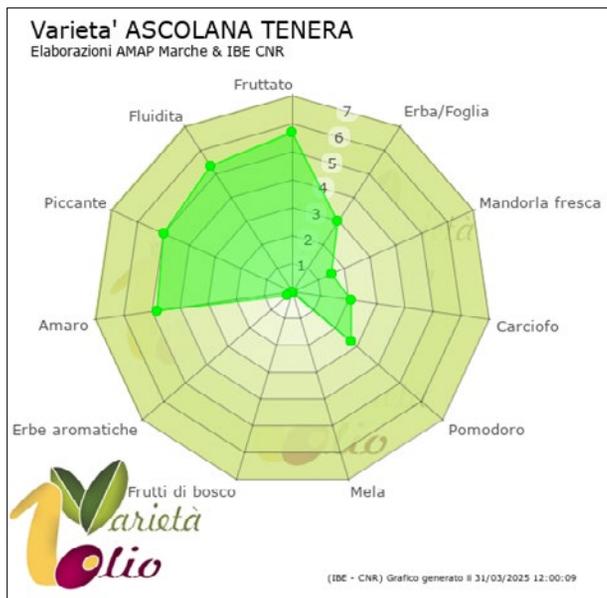


Figura 1 - Ascolana tenera (www.olimonovarietali.it)

Figura 2 - Ascolana tenera (www.olimonovarietali.it)

## Tipologie sensoriali

Al fine di semplificare il variegato mondo di profumi e sapori degli oli monovarietali italiani, sono state applicate particolari analisi statistiche (*cluster analysis*) arrivando alla definizione di 6 tipologie sensoriali che raggruppano oli con caratteristiche simili, seppur ciascuno mantenga le sue peculiarità nelle sfumature e nell'armonia complessiva. I gruppi vanno da oli più delicati e mandorlati, a profili più caratterizzati con decise note di amaro e piccante, a oli più profumati con sentori erbacei e di pomodoro, o con i caratteristici frutti di bosco. Ciò consente di facilitare l'utilizzo da parte di chef che vanno alla ricerca



Ascolana tenera.

di un olio con caratteristiche specifiche per un particolare abbinamento, ma anche di venire incontro ai gusti più svariati dei consumatori.

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

Varietà: *Caninese, Carboncella, Carpeliese, Castelnovina, Cima di Bitonto, Cima di Melfi, Cornetta, Dolce agogia, Dolce di Rossano, Dritta, Gentile di Chieti, Gentile di Larino, Lea, Leccino, Limoncella, Nebbio, Nociara, Ogliarola, Olivotto, Paesana*



## L'olivo e l'olio

Tab. 1 – Statistiche descrittive della composizione acidica di Ascolana tenera (n=153)

	Media	Min	Max	St.dev.
Acido eicosenoico	0.33	0.24	0.50	0.05
Acido eicosanoico	0.39	0.15	0.61	0.06
Acido eptadecenoico	0.22	0.05	0.51	0.08
Acido eptadecanoico	0.11	0.01	0.33	0.05
Acido linoleico	6.74	3.96	11.73	1.30
Acido linolenico	0.73	0.50	1.04	0.10
Acido oleico	73.99	69.29	80.94	2.30
Acido palmitico	14.11	10.60	17.32	1.34
Acido palmitoleico	1.17	0.48	1.95	0.27
Acido stearico	2.12	1.34	4.16	0.41
Polifenoli totali (mg/kg) <i>Il contenuto fenolico totale è stato determinato con il metodo spettrofotometrico di Folin-Ciocalteu. I dati sono espressi in mg di acido caffeico equivalente per kg di EVOO (dal 2022).</i>	395	201	575	91
Polifenoli totali (mg/kg) <i>Il contenuto fenolico totale è stato determinato con il metodo spettrofotometrico di Folin-Ciocalteu. I dati sono espressi in mg di acido gallico equivalente per kg di EVOO (fino al 2021)</i>	492	87	1.050	188

bianca, Piantone di Mogliano, Quercetana, Raggia, Raio, Raja, Razzola, Rosciola, Rosciola Colli Esini, Rotondella, Salella, Salviana, Sargano di Fermo, Sbresa, Taggiasca, Tonda di Strongoli, Tondina (Roggianella).

**Tipologia sensoriale 2** – Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.  
*Varietà: Arancino, Casaliva, Coratina, Correggiolo, Crognalegna, Frantoio, Minuta di Chiusi, Ogliarola barese, Ogliarola*

*del Bradano, Ogliarola Garganica, Oliva nera di Colletorto, Olivastro di Bucchianico, Pendolino, Piantone di Falerone, Provenzale, Raggiola, Raggiolo, Razzo, San Felice, Sargano di San Benedetto, Tortiglione.*

**Tipologia sensoriale 3** – Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, amaro e piccante e da una particolare sensazione di frutti di bosco.  
*Varietà: Carpinetana, Cellina di Nardò, Mignola, Ogliarola salentina.*

**Tipologia sensoriale 4** – Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di

fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.

*Varietà: Ascolana tenera, Borgiona, Farasana, Gentile dell'Aquila, Gentile di Mafalda, Ghiacciolo, Giarraffa, Grignano, Grossa di Cassano, Itrana, Nera di Oliena, Nera di Villacidro, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Orfana, Ortice, Ravece, Sperone di Gallo, Tonda Iblea.*

**Tipologia sensoriale 5** – Oli caratterizzati 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.

*Varietà: Bella di Cerignola, Biancolilla, Bosana, Carolea, Cerasuola, Coroncina, Cucco, Lantesca, Majatica di Ferrandina, Maurino, Nocellara messinese, Olivastro seggianese, Orbetana, Ottobratica, Peranzana, Prempesa, Rustica, Semidana, Termite di Bitetto, Toccolana, Tonda del Matese, Verdello.*

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

*Varietà: Ascolana dura, Bianchera, Cima di Mola, Intosso, Leccio del Corno, Moraiolo, Nostrale di Rigali, Nostrana di Brisighella, Oliva rossa, Picholine, Pisciotanna, Rossellino.*

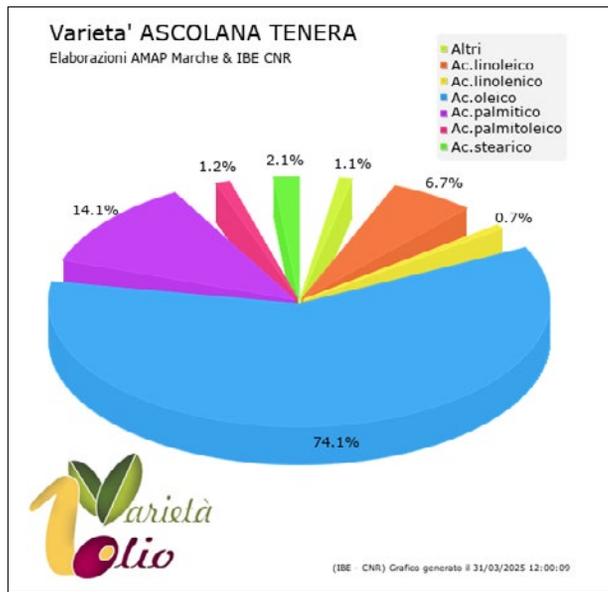
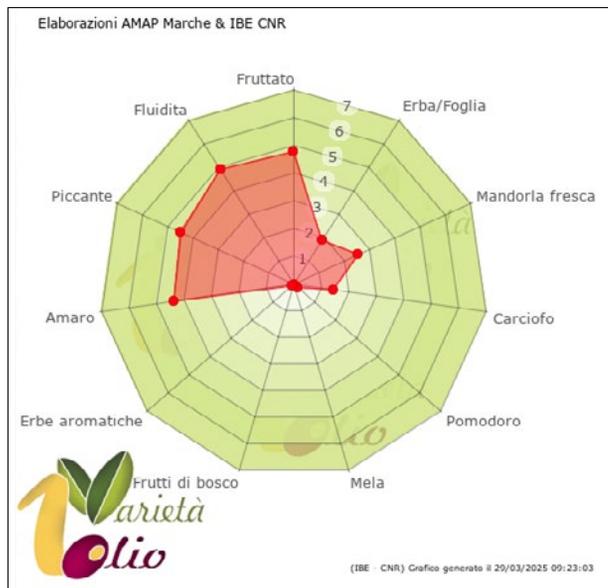
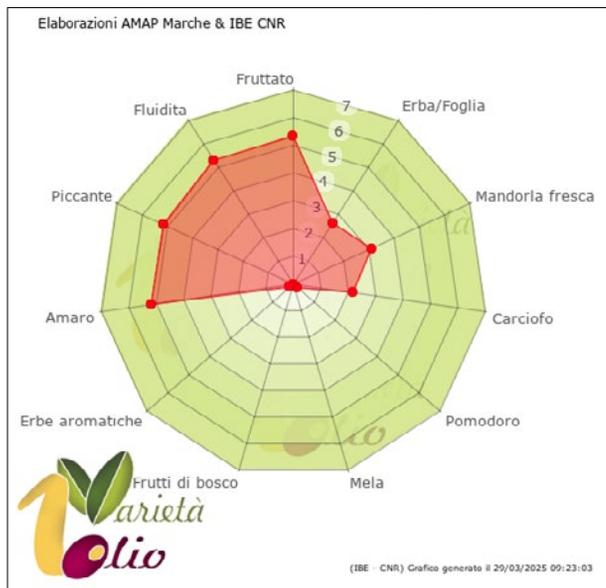


Figura 3 - Ascolana tenera ([www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it))



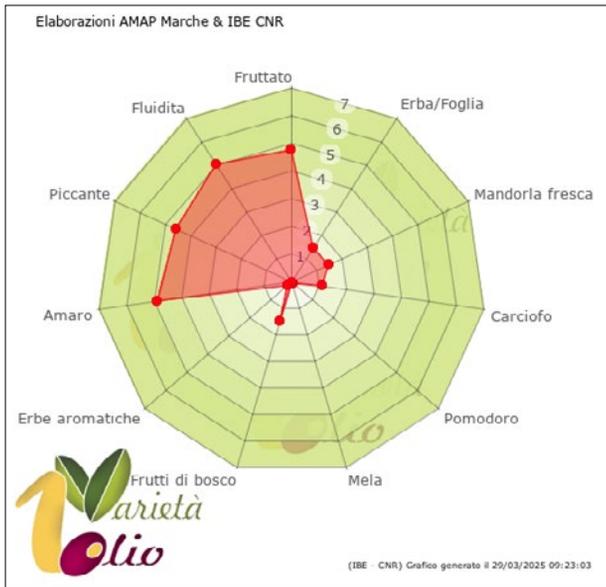
Tipologia 1



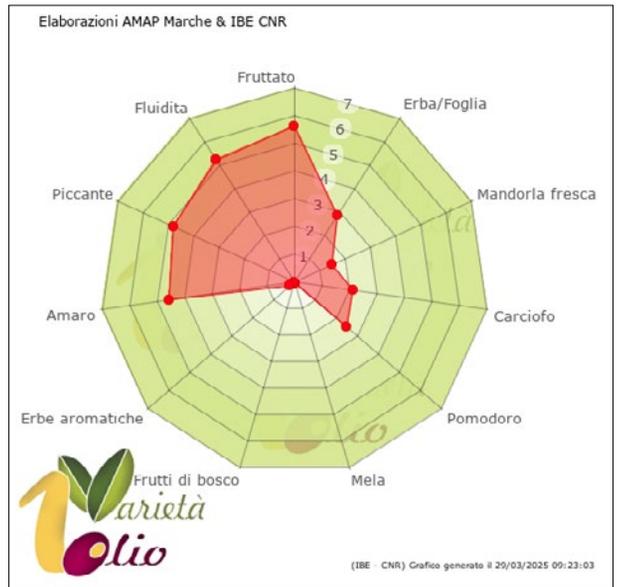
Tipologia 2



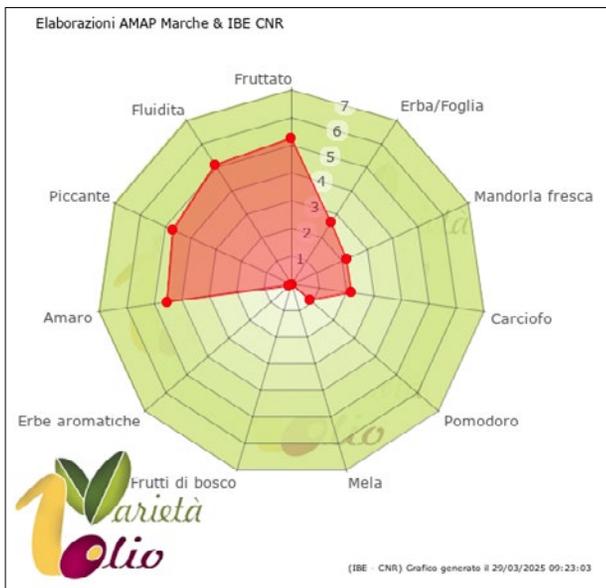
# L'olivo e l'olio



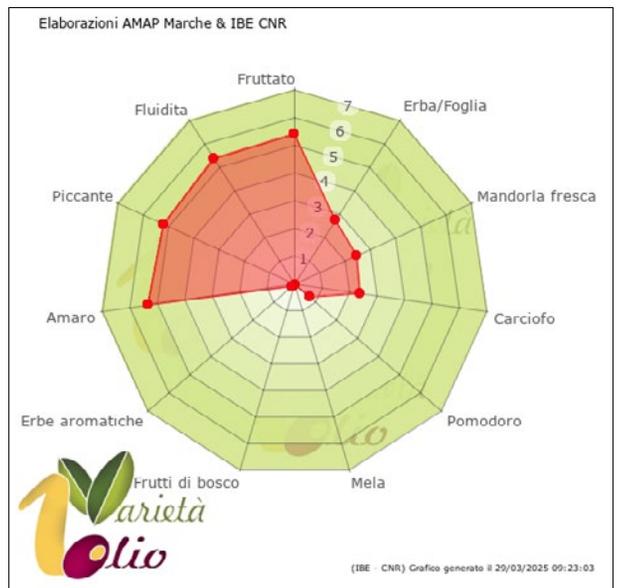
Tipologia 3



Tipologia 4



Tipologia 5



Tipologia 6



## Terroir

Il gran numero di varietà autoctone ed i variegati ambienti di coltivazione costituiscono il punto di forza della olivicoltura italiana. Ogni varietà di olivo parla della zona di cui è originaria: del

clima, del terreno, delle caratteristiche orografiche, ma anche della storia, della cultura e delle tradizioni, in una sola parola parla di un *terroir*.

In olivo varietà, territorio e clima rendono l'olio monovarietale di qualità unico

al mondo, impossibile da riprodurre in altre zone del pianeta, con una identità chimica e sensoriale chiara e ripetibile, caratteristiche organolettiche distintive molto precise, facilmente riconoscibili non solo da assaggiatori esperti, ma anche da consumatori curiosi, attenti e sensibili, il tutto arricchito di un contesto paesaggistico, storico, culturale e dal fattore umano rappresentato da conoscenza, professionalità, tradizione e passione.

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



# Le Marche della biodiversità

**A** raccontare l'identità dell'olio marchigiano sono ben 23 varietà autoctone di olivo iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (LR 12/2003), con le numerose piante secolari che caratterizzano da sempre le nostre colline.

L'AMAP da inizio anni 90 ha avviato un lavoro di studio e caratterizzazione del patrimonio olivicolo marchigiano; i produttori marchigiani sono partico-

larmente sensibili alla produzione di oli monovarietali, al fine di caratterizzare al massimo le produzioni legate al territorio e proporre diverse tipologie di olio anche per differenziare l'utilizzo nella gastronomia.

Ogni anno numerose aziende partecipano alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, in quanto credono nel percorso avviato dall'AMAP; la maggior parte presenta campioni rappresentativi della biodiversità marchigiana, ma non mancano oli di varietà originarie di altre regioni.

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

### Un anno speciale per le Marche

La 22° edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali vede le Marche in prima linea, per numero di campioni e di varietà presentate....e la

### Le varietà di olivo delle Marche

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



Pianta storica nelle Marche.

biodiversità olivicola regionale si presenta in tutto il suo splendore. Sono pervenuti infatti 99 campioni (31% del totale) da 21 varietà, di cui 14 autoctone iscritte la Repertorio della Biodiversità, a dimostrazione di un'annata eccezionale (per quantità e qualità),



**Tab. 1 – Varietà autoctone marchigiane pervenute alla Rassegna 2025**

Varietà	n. campioni
Ascolana tenera	16
Raggia	14
Piantone di Mogliano	12
Mignola	9
Orbetana	7
Coroncina	6
Carboncella	4
Piantone di Falerone	4
Raggiola	3
Lea	2
Nebbia del Menocchia	1
Nostrale di Rigali	1
Rosciola Colli Esini	1
Sargano di Fermo	1
Sargano di San Benedetto	1

oltre che a testimonianza di una forte attenzione per il prodotto monovarietale, soprattutto legato a varietà autoctone, quindi ad un forte legame con il territorio.

## Riconoscimenti speciali per le Marche

– **Riconoscimento speciale Rassegna 2025** all'Azienda marchigiana che ha partecipato con il maggior numero di campioni (ammessi alla Rassegna con punteggio  $\geq 7$  al Panel test) di varietà iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (LR 12/2003).

Nel 2025 il riconoscimento speciale spetta, per il terzo anno consecutivo, all'**Az. Agr. I Tre Filari di Recanati (MC)**, che ha presentato 10 campioni di olio di cui 9 di varietà iscritte al repertorio della biodiversità, conseguendo ottimi punteggi e ben 4 risultati di eccellenza.

Vanno menzionate anche le aziende A.F.M. Azienda Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca di Jesi (AN) che ha presentato 8 campioni di cui 5 della biodiversità, Az. Agr. F.Ili Capinera di Morrovalle (MC) con 5 campioni di cui 3 della biodiversità, Az. Agr. Pacioni Barbara di Montegranaro (FM) con 4 campioni di cui 3 della biodiversità, Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani di Cupramarittima (AP) con 4 campioni di cui 3 della biodiversità, Oleificio F.Ili Mosci di San Marcello (AN) con 4 campioni, 2 della biodiversità di cui 1 certificato IGP Marche. Ed altre aziende ancora con 3 o 2 campioni.

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

**Ascolana tenera:** Az. Agr. I Tre Filari (MC) e Az. Agr. Pacioni Barbara (FM).

**Coroncina:** Az. Agr. I Tre Filari (MC) e Tenute Agricole Biagioli (MC).

**Mignola:** Az. Agr. I Tre Filari (MC)

**Orbetana:** A.F.M. Azienda Faunistica



Frutti di Piantone di Mogliano.

Marche di Sabbatini Rossetti Luca (AN)

**Raggia:** Az. Agr. Pacioni Barbara (FM)

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

Ascolana tenera - Az. Agr. Agostini di Agostini Matteo & C. snc, Montemarciano - AN

Ascolana tenera - CEDI Srl - Oleificio Agorà, Appignano del Tronto - AP

Ascolana tenera - Olive Gregori Soc. Agr. Semplice, Montalto delle Marche - AP

Coratina - A.F.M. Azienda Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca, Jesi - AN

Leccino - Oleificio F.Ili Mosci snc, San Marcello - AN

Leccio del Corno - Az. Agr. Pacioni Barbara, Montegranaro - FM

Nostrale di Rigali - Az. Agr. Pacioni Barbara, Montegranaro - FM

Orbetana - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati - MC



# Catalogo degli oli monovarietali italiani

22° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

**P**rosegue il nostro classico tour per l'Italia olivicola, alla scoperta del ricco patrimonio di biodiversità, passando di varietà in varietà, di regione in regione, per incontrare una ad una le aziende che immettono sul mercato prodotti di elevato livello qualitativo, fortemente caratterizzati e legati al territorio, che non temono competizione sui mercati internazionali.

Le varietà sono riportate in ordine alfabetico e, ogni tanto per divagare, ci soffermeremo su alcune per conoscerle meglio. Tutti gli oli riportati nel catalogo hanno superato la rigida selezione del Panel regionale AMAP – Marche; quelli che hanno raggiunto il punteggio di 8 al Panel test sono contrassegnati da un bollino di eccellenza. Si invitano i lettori a sperimentare nuove emozioni e curiosi utilizzi in gastronomia, scegliendo gli oli monovarietali presenti sul catalogo, assaggiando con il bicchierino e confrontando le caratteristiche riscontrate con il profilo medio della varietà pubblicato sulla banca dati del sito [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it), che viene aggiornata annualmente.



Di seguito i dati della edizione 2025 e linee guida per la consultazione del Catalogo.

### I dati della Rassegna 2025

Una campagna olivicola, la 2024-5, fortunata per molte regioni d'Italia, soprattutto nel centro-nord; tantissimi i campioni pervenuti alla 22° Edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, ben 319, di 89 varietà diver-

se, da 18 regioni italiane (Tabb. 1 e 2). Le Marche, regione notoriamente poco olivicola, hanno dato il meglio battendo la Puglia come numero complessivo di oli monovarietali e di varietà rappresentate (99 campioni da 21 varietà, di cui 15 della biodiversità). A seguire la Puglia con i suoi 77 campioni, e ancora Toscana, Abruzzo, Lazio, Sicilia, Sardegna, Umbria; sempre poco rappresentate le regioni del Nord Italia e stranamente



**Tab. 1 - Regioni rappresentate alla Rassegna 2025**

Regione	n. campioni pervenuti
Marche	99
Puglia	77
Toscana	28
Abruzzo	20
Lazio	19
Sicilia	18
Sardegna	11
Umbria	11
Campania	8
Basilicata	5
Liguria	5
Piemonte	5
Emilia Romagna	4
Calabria	3
Molise	2
Veneto	2
Trentino Alto Adige	1
Lombardia	1

**Tab. 2 - Varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2025**

Varietà	n. campioni pervenuti
Coratina	30
Leccino	25
Peranzana	24
Ascolana tenera	16
Frantoio	15
Raggia	14
Piantone di Mogliano	12
Mignola	9
Itrana	9
Leccio del Corno	7
Nocellara del Belice	7
Orbetana	7
Coroncina	6
Moraiolo	6

## Nota polifenoli

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

(Monica Rossetti - Centro Agrochimico AMAP)

pochissimo rappresentata la Calabria. La Coratina si conferma la varietà maggiormente pervenuta alla Rassegna; dalle Marche Ascolana tenera, seguita da Raggia, Piantone di Mogliano, Mignola, Orbetana e Coroncina.

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

Tutti gli oli pervenuti alla Rassegna sono stati sottoposti ad analisi chimiche e sensoriali, nel periodo novembre 2024 - febbraio 2025, in base all'ordine di arrivo dei campioni.

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

- composizione acidica, definita con la

metodica ufficiale; nello specifico sono indicati i valori di acido oleico, palmitico e linoleico (espressi in percentuale), ritenuti i 3 acidi grassi più importanti e maggiormente soggetti a variabilità genetica e/o ambientale;

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

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

Ciascun olio è stato assaggiato da 8 componenti del Panel utilizzando la scheda di caratterizzazione degli oli monovarietali appositamente predisposta dall'AMAP, su scala continua da



0 a 10, che prevede l'esame visivo, olfattivo e gustativo-tattile-retroolfattivo. Tutti i campioni pervenuti alla Rassegna sono stati presentati ai giudici in numerose sedute di assaggio, da novembre a febbraio, in maniera rigorosamente anonima, senza indicazione della varietà né tanto meno del produttore, e in ordine randomizzato, per ovviare all'effetto posizione ed eventuale effetto stanchezza dell'assaggiatore.

Nel giudizio sensoriale gli attributi fruttato, amaro e piccante vengono definiti di intensità leggera quando la mediana risulta inferiore a 3, medio-leggera quando è compresa tra 3 e 4, media tra 4 e 5, medio-intensa tra 5 e 6, intensa maggiore di 6. Vengono riportati esclusivamente i sentori perce-

piti 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 attribuiti 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**  $\geq 7$ , pari al 81,5 % del totale. Il 13,5% ha raggiunto un riconoscimento di eccellenza (voto  $\geq 8$ ), a dimostrazione del fatto che la professionalità sempre maggiore da parte di olivicoltori e frantoiani consente di conseguire risultati importanti. Il 7,2%



## Riconoscimenti speciali Rassegna 2025

Per quanto riguarda i **riconoscimenti speciali** e le **attestazioni di eccellenza marchigiani**, si rimanda all'apposita sezione "Le Marche della biodiversità".

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

- Coratina - Az. Agr. Le Tre Colonne di Salvatore Stallone, Giovinazzo (BA)
- Coratina - Ortoplant di Depalo Michele Et C. s.s., Giovinazzo (BA)
- Leccino - F.Ili Mosci snc, San Marcello (AN)
- Itrana - Az. Agr. Alfredo Cetrone, Sonnino (LT)
- Itrana - Silvae di Silvia Ialongo, Itri (LT)

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

Piricuddara - S.S. Sciavuru D'Aliva, Castelvetrano (TP)

Si segnala, inoltre, un genotipo in fase di studio: "Ogliarola Biccarese".

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

- Casaliva - Agraria Riva del Garda Sca, Riva del Garda (TN)
- Cerasuola - Mandranova, Palma di Montechiaro (AG)
- Coratina - Az. Agr. Caputo Maria, Molfetta (BA)
- Coratina - Az. Agr. Spaccavento Francesco Saverio, Molfetta (BA)
- Coratina - Az. Agr. De Palma, Modugno (BA)
- Coratina - Az. Agr. Donato Conserva, Modugno (BA)
- Coratina - Az. Agr. Di Niso, Bisceglie (BT)
- Coratina - Az. Agr. Maselli, Alberobello (BA)
- Coratina - Suberito S.S.A. di Sabino e Alessandro Volpe, Terlizzi (BA)
- Coratina - Az. Agr. Tedone Biagio, Ruvo di Puglia (BA)
- Coratina - Az. Agr. Di Iaia Massimo, Ostuni (BR)
- Coratina - Terrematte di Leonetti Francesco, Andria (BT)
- Coratina - Az. Agr. Nicola Monterisi, Andria (BT)
- Coratina - Az. Agr. N.A. Silvana Inguscio, Lecce (LE)
- Coratina - F.Ili Ferrara Società Agricola semplice, Foggia (FG)
- Coratina - Serrilli Pia Gloria, San Marco in Lamis (FG)
- Coratina - Az. Agr. Vincenzo Marvulli, Matera (MT)
- Crognalegna - Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)
- Intosso - Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)
- Itrana - Molino 7 Cento SS, Cori (LT)
- Lazzaro - FOP Società Agricola Srl, Guardastallo (PI)
- Leccio del Corno - Trebbio SAS, Scarperia e San Piero (FI)
- Maurino - Az. Agr. La Gramigna di Renata Conti, Pontassieve (FI)
- Sant'Agostino - Az. Agr. N.A. Silvana Inguscio, Lecce (LE)

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



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



dei campioni pervenuti invece ha evidenziato difetti a livello sensoriale, legati in particolare a fermentazioni e ossidazioni (riscaldamento/morchia il difetto maggiormente riscontrato, a seguire avvinato e fieno/legno), mentre l'11,3% ha ottenuto un punteggio compreso tra il 6,5 e il 7, sufficiente per garantire la rispondenza alla categoria merceologica extravergine, ma non sufficiente per l'ammissione alla Rassegna.

A fine estate, il Panel AMAP-Marche effettuerà le valutazioni della **shelf life** sui campioni presenti sul catalogo, al fine di poter dare utili indicazioni al produttore sulla conservabilità del prodotto.

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



## Catalogo degli oli monovarietali

### Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	356

#### CEDI Srl - Oleificio Agorà

Contrada Valle Orta • 63083 • Appignano del Tronto • AP  
Tel • 0736 336110 • 393 0866736  
info@agoraascolpiceno.com • www.agorascolpiceno.com

### Ascolana Tenera

(ARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	410

#### Az. Agr. Elena Semproni

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

### Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	459

#### Soc. Coop. La Cantina dei Colli Ripani

C.da Tosciano, 28 • 36065 • Ripatransone • AP  
Tel • 07359505  
qualita@colliripani.it • www.colliripani.it

### Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	395

#### Oleificio Angelini Alberto e C Srl

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



## Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	509

**Olive Gregori Soc. Agr. Semplice**

C.da Lugugnano, 26 • 63068 • Montalto delle Marche • AP  
Tel • 351 8190640  
info@olivegregori.it • www.olivegregori.it

## Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	654

**Az. Agr. Saladini Pilastrini Saladino**

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

## Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)



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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	493

**Az. Agr. Pacioni Barbara**

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

## Ascolana Tenera

(MARCHE • MC)



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 (%)	15,3
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	753

**Caraffa Edoardo**

Via Emanuele Filiberto, 7 • 62100 • Macerata • MC  
Tel • 339 8013569  
caraffa.gabrio@gmail.com



## Catalogo degli oli monovarietali

### Ascolana Tenera

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	474

#### Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC  
Tel • 071 982499 • 335 8089885  
itretilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

### Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	573

#### Az. Agr. Agostini di Agostini Matteo & C. snc

Via Montespirello, 13 • 60018 • Montemarciano • AN  
Tel • 334 7568769  
• azienda.agricola.agostini@gmail.com

### Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	17,9
Acido oleico (%)	68,4
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	544

#### Montecappone SARL

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

### Ascolana Tenera

(MARCHE • PU)



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

Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	515

#### Il Conventino di Monteciccardo

Vi G. Turcato, 4 • 61022 • Pesaro • PU  
Tel • 0721 910574  
info@cmbio.it • www.conventinomonteciccardo.bio



## Bella di Cerignola

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	417

**Suberito Soc. Semplice Agr. di Sabino e Alessandro Volpe**

Viale delle Mimose, 42 • 70038 • Terlizzi • BA

Tel • 340 9756881

suberito.societaagricola@gmail.com • www.suberito.it

## Bianchera

(PIEMONTE • AL)



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

Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	275

**Az. Agr. Oliviera di Anita Casamento**

Regione Abbà, 15 • 15030 • Olivola • AL

Tel 335 8086656

oliviera@oliomonferrato.it • www.oliomonferrato.it

## Biancolilla

(SICILIA • AG)



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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	436

**Az. Agr. Di Mino Francesco**

Viale della Vittoria, 145 • 92100 • Agrigento • AG

Tel • 0922 21056 • 338 1995083

olio.scintilia@oliodimino.it • www.oliodimino.it

## Biancolilla

(SICILIA • CT)



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

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	323

**Signorelli Vincenzo e Partners**

Via V. Brancati, 4/C • 95030 • Nicolosi • CT

Tel • 335 6889498

esignorelli@mac.com • www.enzsignorelli.wordpress.com



# Catalogo degli oli monovarietali

## Biancolilla

(SICILIA • PA)



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

Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	214

### Frantoio Gullo Sicilia

Contrada Mandria di Carlo • 90020 • Aliminusa • PA  
Tel • 091 8997422 • 328 6911762  
frantoiogullo@tiscali.it • www.oliogullo.it

## Borgiona

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	464

### Castello Monte Vibiano Vecchio srl

Via Bocca di Rigo, 21 - Mercatello • 06072 • Marsciano • PG  
Tel • 075 8783001  
info@montevibiano.it • www.montevibiano.it

## Borgiona

(UMBRIA • PG)



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 elevata.

Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	473

### Az. Agr. Consorzio per la Biodiversità dell'Olivio e dell'Olio S.C.A.R.L.

Frazione Montelovesco, 52 • 06024 • Gubbio • PG  
Tel • 349 4048063 • cboo.dimurro@gmail.com • www.cboo.it

## Bosana

(SARDEGNA • SS)



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	473

### Accademia Olearia S.r.l.

Loc. Ungias Galantè Lotto E1, Zona D2 • Via Carbonai • 07041 Alghero • SS • Tel • 079 980394 • 348 2833257  
amministrazione@accademiaolearia.com • www.accademiaolearia.com



## Bosana (SARDEGNA • SS)



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

Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	296

**Soc. Agr. Semplice Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo**

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

## Bosana (SARDEGNA • SU)



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

Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	431

**Obia di Piras Enrico**

Via Vittorio Emanuele II, 177 • 09039 • Villacidro • SU  
Tel • 340 9441202  
enripira@gmail.com • www.obiaoliveoil.com

## Caninese (LAZIO • VT)



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 elevata.

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	408

**La Riserva Bio Az. Agr. Di Dario Papacchini**

Strada della Peschiera, 2 • 01017 • Tuscania • VT  
Tel • 0761 434211 • 329 4842774  
info@lariservabio.it • www.lariservabio.it

## Caninese (LAZIO • VT)



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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	433

**Olio Traldi di Boni Francesca**

Strada Poggio Montano, 34 • 01019 • Vetralla • VT  
francesca@oliotraldi.com • www.oliotraldi.com



# Carboncella

**V**arietà diffusa in Italia centrale, soprattutto in Lazio e nelle Marche. Da indagini molecolari, risulta geneticamente simile al Moraiolo.

La pianta è di vigoria limitata, a portamento assurgente, con densità della chioma media, rami fruttiferi tendenzialmente eretti con media lunghezza degli internodi, foglie piccole.

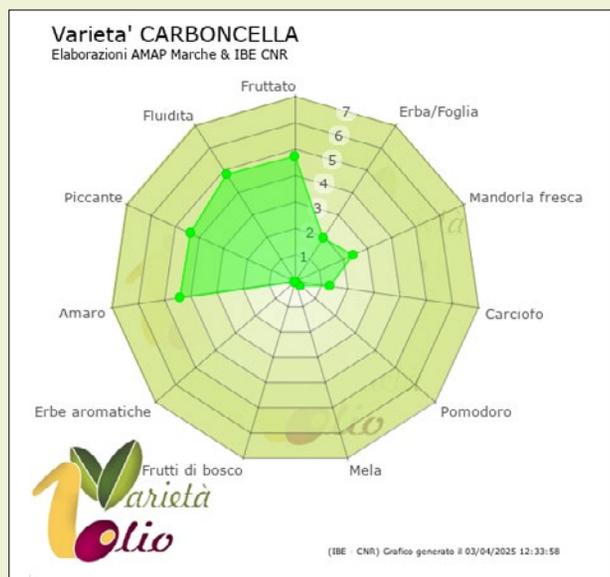
L'entrata in produzione è precoce, la produttività elevata e costante.

Tollera terreni poco profondi e aridi, per l'elevata resistenza alla siccità: è invece piuttosto sensibile all'occhio di pavone e al freddo.

Il frutto è di dimensioni medio-piccole, di forma tondeggiante; invaiatura medio-tardiva e contemporanea; il colore dei frutti va dal verde al nero opaco; consistenza della polpa e resistenza al distacco molto elevate e in progressiva dimi-

nuzione con la maturazione. Resa in olio medio-elevata, con inolizione tardiva.

L'**olio** presenta un fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di foglia/erba, mandorla e carciofo; al gusto si presenta mediamente amaro e piccante, retrogusto di carciofo; medio contenuto in acido oleico e in polifenoli totali.



Fonte: [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
43	74,0	425 (377)



## Carboncella

(MARCHE • AP)

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 (%)	14,7
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	348

**Soc. Coop. La Cantina dei Colli Ripani**

C.da Tosciano, 28 • 36065 • Ripatransone • AP  
Tel • 07359505  
qualita@colliripani.it • www.colliripani.it

## Carboncella

(MARCHE • AP)

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 (%)	16,3
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	772

**Orto degli Ulivi - Soc. Agr. Semplice di Pietro Giuliani e Co**

C.da San Michele, 54 • 63064 • Cupra Marittima • AP  
Tel • 339 4545317  
giuliani.olio@gmail.com • aziendaorto degliulivi.it

## Carboncella

(MARCHE • MC)

Fruttato medio-intenso, decisamente 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 (%)	15,3
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	463

**Az. Agr. I Tre Filari**

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC  
Tel • 071 982499 • 335 8089885  
itretilari@virgilio.it • www.itretilari.it

## Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	304

**Agraria Riva del Garda Sca**

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



## Catalogo degli oli monovarietali

### Cerasuola

(SICILIA • PA)



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

Acido palmitico (%)	11,2
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	478

#### Az. Agr. Mandranova

S.S. 115 • Km 217 • 92020 • Palma di Montechiaro • AG  
Tel • 393 9862169 • [vendite@mandranova.com](mailto:vendite@mandranova.com)  
[www.mandranova.com](http://www.mandranova.com)/[www.mandranovashop.com](http://www.mandranovashop.com)

### Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)



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 elevata.

Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	560

#### Az. Agr. Di Niso

Via G. Amendola, 17 • 76011 • Bisceglie • BT  
Tel • 347 8373978  
[info@agricoladiniso.it](mailto:info@agricoladiniso.it) • [www.agricoladiniso.it](http://www.agricoladiniso.it)

### Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)



Fruttato medio-intenso, decisamente 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 (%)	14,0
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	605

#### Az. Agr. Maselli

Via Dante Alighieri, 13 • 70011 • Alberobello • BA  
Tel • 333 2132319  
[info@oliomaselli.it](mailto:info@oliomaselli.it) • [www.oliomaselli.it](http://www.oliomaselli.it)

### Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	375

#### Oleificio Salamida

Contrada Popoleto, 7 • 70011 • Alberobello • BA  
Tel • 080 4323332 • 388 1472362  
[oleificiosalamida@gmail.com](mailto:oleificiosalamida@gmail.com) • [www.oleificiosalamida.it](http://www.oleificiosalamida.it)



## Cipressino

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	481

### Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC  
Tel • 071 982499 • 335 8089885  
itretilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Colombaia

(LIGURIA • SV)



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

Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	59,7
Acido linoleico (%)	19,6
Polifenoli totali (mg/kg)	292

### Olio Pedro di Musso Chiara

Via Santa Concezione, 67 • 17027 • Pietra Ligure • SV  
Tel • 329 9836498  
info@oliopedro.it • www.oliopedro.it

## Coratina

(PUGLIA • BA)



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 elevata.

Acido palmitico (%)	10,9
Acido oleico (%)	78,1
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	426

### Az. Agr. Caputo Maria

Piazza Garibaldi 36/E 70056 • Molfetta • BA  
Tel • 080 397800 • 347 1344619  
mauro.altomare51@gmail.com • www.oliogranpregio.com

## Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	631

### Az. Agr. De Carlo Sas

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



# Catalogo degli oli monovarietali

## Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	604

### Az. Agr. De Palma

S.P. 231, Km 1900 • 70026 • Modugno • BA

Tel • 351 6525037

sales@agricolturabiodepalma.com • www.agricolturabiodepalma.com

## Coratina

(PUGLIA • BA)



Fruttato intenso, decisamente 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 (%)	10,8
Acido oleico (%)	78,2
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	669

### Az. Agr. Di Niso

Via G. Amendola, 17 • 76011 • Bisceglie • BT

Tel • 347 8373978

info@agricoladiniso.it • www.agricoladiniso.it

## Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	11,0
Acido oleico (%)	78,1
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	402

### Az. Agr. Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 • Modugno • BA

Tel • 346 3944870

info@oliomimi.com • www.oliomimi.com

## Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	10,8
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	452

### Az. Agr. Lamacupa

Str. Est. Lamacupa 8/E • 70033 • Corato • BA

Tel • 347 6563644

info@lamacupa.it • lamacupa.it



## Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	10,9
Acido oleico (%)	78,4
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	565

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

Sp. 107 Km 0,200 • 70054 • Giovinazzo • BA  
Tel • 080 8594360 • 347 5220457  
info@letrecolonne.com • www.letrecolonne.com

## Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	487

### Az. Agr. Leuci

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

## Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	11,0
Acido oleico (%)	77,5
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	620

### Az. Agr. Maselli

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

## Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	10,6
Acido oleico (%)	78,7
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	538

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

Via S. Daconto, 41 • 70054 • Giovinazzo • BA  
Tel • 080 3944722 • 379 2908255  
info@orodirufolo.it • www.orodirufolo.it



## Catalogo degli oli monovarietali

### Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	11,9
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	465

#### Az. Agr. Randolfi

Via Piave, 41 • 700331 • Corato • BA  
Tel • 347 6430737  
zandolfimaria@gmail.com

### Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	570

#### Az. Agr. Spaccavento Francesco Saverio

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

### Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	10,7
Acido oleico (%)	78,3
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	727

#### Suberito Soc. Semplice Agr. di Sabino e Alessandro Volpe

Viale delle Mimose, 42 • 70038 • Terlizzi • BA  
Tel • 340 9756881  
suberito.societaagricola@gmail.com • www.suberito.it

### Coratina

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	628

#### Az. Agr. Tedone Biagio

Via Palestra, 20 • B70037 • Ruvo di Puglia • BA  
Tel • 327 4047233  
oliotedo@gmail.com



## Coratina

(PUGLIA • BR)



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

Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	75,9
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	485

**Azienda Agricola e Frantoio Oleario Di Iaia Massimo**

C.da Montelamorte, sn • 72017 • Ostuni • BR

Tel • 0831 011691 • 339 3150153

info@agriolea.it • www.agriolea.it

## Coratina

(PUGLIA • BR)



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

Acido palmitico (%)	9,9
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	532

**Az. agri. Biologica Il Frantolio di D'Amico Pietro**

Contrada Tesoro, 25 • 72014 • Cisternino • BR

Tel • 080 4444671 • 348 2829162

info@ilfrantolio.it • www.ilfrantolio.com

## Coratina

(PUGLIA • BT)



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

Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	531

**Oleificio Casale s.a.s.**

Via Gioacchino Murat, 29 • 76015 • Trinitapoli • BT

Tel • 0883 631137 • 380 5281672

oleificocasalesas@gmail.com • oleificocasale.it

## Coratina

(PUGLIA • BT)



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

Acido palmitico (%)	10,6
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	553

**Terrematte di Leonetti Francesco**

Via Garibaldi • 76123 • Andria • BT

Tel • 340 5602467

francesco.leonetti75@gmail.com • www.terrematte.it



## Catalogo degli oli monovarietali

### Coratina

(PUGLIA • BT)



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

Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	639

#### Az. Agr. Nicola Monterisi

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

### Coratina

(PUGLIA • LE)



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

Acido palmitico (%)	10,8
Acido oleico (%)	77,5
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	592

#### Az. Agr. N.A. Silvana Inguscio

Via Flavio Gioia, n.9 • 73100 • Lecce • LE  
Tel • 347 1546462  
mail@oliolocale.it • www.oliolocale.it

### Coratina

(PUGLIA • FG)



Fruttato 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 (%)	76,6
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	514

#### Fratelli Ferrara Società Agricola Semplice

Via Piave, 10 • 71121 • Foggia • FG  
Tel • 335 356733  
fratelliferrarasas@gmail.com • www.fratelli-ferrara.it

### Coratina

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	770

#### Olivo Roccia

Via Lucania, 5 • 71022 • Ascoli Satriano • FG  
Tel • 0885 661043  
info@olioroccia.it • www.olioroccia.it



## Coratina

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	10,2
Acido oleico (%)	78,9
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	582

### Az. Agr. Serrilli Pia Gloria

Contrada Calderoso, snc • 71014 • San Marco in Lamis • FG  
Tel • 393 0627126  
info@serrilli.com

## Coratina

(BASILICATA • MT)



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

Acido palmitico (%)	10,5
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	752

### Az. Agr. Vincenzo Marvulli

Via Dante, 9 • 75100 • Matera • MT  
Tel • 0835 332568 • 338 60 79 006  
giovanni.marvulli@yahoo.it

## Coratina

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	615

### A.F.M. Az. Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca

Via Agraria, 37 • 60035 • Jesi • AN  
Tel • 333 5611113  
paola@lolinda.it • www.lolinda.it

## Coratina

(TOSCANA • LI)



Fruttato medio, 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 (%)	12,4
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	543

### Società Agricola Tenuta Gardini

Via Campo di Sasso, snc • 57020 • Bibbona • LI  
Tel • 0586 671071 • 335 6949542  
tenutagardini@gmail.com • www.tenutagardini.it



## Catalogo degli oli monovarietali

### Coroncina

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	440

#### Associazione Olio Extravergine Varietà Coroncina

Piazza Vittorio Emanuele 13 • 62020 • Caldarola • MC  
Tel • 327 9399043  
associazione.coroncina@gmail.com

### Coroncina

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	600

#### Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC  
Tel • 071 982499 • 335 8089885  
itretilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

### Coroncina

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	464

#### Tenute Agricole Biagioli

Viale N. Sauro, 53 • 62019 • Recanati • MC  
Tel • 333 2223021  
g.biagioli@libero.it

### Coroncina

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	283

#### Frantoio Aziendale Persicorossi Franco

Via Castiglione, 18 • 62020 • Caldarola • MC  
Tel • 0733 9055557 • 333 4568543  
ginopersicorossi@libero.it



## Coroncina

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	546

**A.F.M. Az. Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca**

Via Agraria, 37 • 60035 • Jesi • AN

Tel • 333 5611113

paola@lolinda.it • www.lolinda.it

## Coroncina

(MARCHE • AP)



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 (%)	15,6
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	379

**Az. Agr. Mataldi Nazzareno**

Via Piane di Morro, 8 • 63084 • Folignano • AP

Tel • 0736 304316 • 329 6140786

mataldi@gmail.com

## Crognalegna (Crognale)

(ABRUZZO • CH)



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	548

**Az. Agr. Tommaso Masciantonio**

Contrada Caprafico, 35 • 66043 • Casoli • CH

Tel • 347 3320228

info@trappetodicaprafico.com • www.trappetodicaprafico.com

## Cucco

(ABRUZZO • CH)



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

Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	68,4
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	414

**Az. Agr. Iacovella Davide**

Via Strada per Villamagna, 9/Ai • 66100i • Chietii • CH

Tel • 328 5339472

info@agricolaiacovella.it • www.agricolaiacovella.com



# Catalogo degli oli monovarietali

## Dolce Agogia

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	401

### CM Srl

Via Osteria San Martino, 31/C • Agello • 06063 • Magione • PG  
Tel • 075 8244790 • 328 8989791  
cm@centumbrie.com • www.centumbrie.com

## Dritta

(ABRUZZO • PE)



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

Acido palmitico (%)	16,0
Fruttato medio, di tipo	67,7
Acido oleico (%)	10,4
Acido linoleico (%)	564

### Az. Agr. Delia Orsini

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

## Dritta

(ABRUZZO • PE)



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 (%)	16,2
Acido oleico (%)	67,5
Acido linoleico (%)	10,7
Polifenoli totali (mg/kg)	611

### Elaide di Pierdomenico Domenico

Via Tratturo, 28 • 65020 • Rosciano • PE  
Tel • 085 8505240 • 3471230962  
fnbrd@tiscali.it • www.olioclaide.it

## Favolosa

(BASILICATA • MT)



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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	11,0
Polifenoli totali (mg/kg)	332

### Az. Agr. Vincenzo Marvulli

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



## Favolosa

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	407

### Az. Agr. Maselli

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

## Favolosa

(SICILIA • SR)



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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	68,2
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	563

### Az. Agr. Azienda Agricola La Pira

C.da Bagni snc • 96010 • Canicattini Bagni • SR  
Tel • 339 1937906  
aziendaalapira@gmail.com • www.aziendaagricolalapira.it

## Frantoio

(TOSCANA • FI)



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 elevata.

Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	502

### Fattoria Ramerino Soc. Agr. SRL

Via Roma, 404 • 50012 • Bagno a Ripoli • FI  
Tel • 055 631520  
info@fattoriaramerino.it • www.fattoriaramerino.it

## Frantoio

(TOSCANA • FI)



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 (%)	11,8
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	628

### Az. Agr. La Gramigna di Renata Conti

Via di Gricigliano, 43 • 50065 • Pontassieve • FI  
Tel • 330 0534213  
lagramigna@gmail.com • www.gramignabio.com



## Catalogo degli oli monovarietali

### Frantoio

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	509

#### Trebbio SAS

Strada del Trebbio, 18/A • 50038 • Scarperia e San Piero • FI  
Tel • 055 848088 • 329 2214612 • contact@trebbio.com  
stefanogjannini@trebbio.com • www.trebbio.com

### Frantoio

(TOSCANA • LI)



Fruttato medio, decisamente 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 (%)	13,8
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	564

#### Società Agricola Tenuta Gardini

Via Campo di Sasso, snc • 57020 • Bibbona • LI  
Tel • 0586 671071 • 335 6949542  
tenutagardini@gmail.com • www.tenutagardini.it

### Frantoio

(TOSCANA • PT)



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 (%)	14,2
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	541

#### Az. Agr. Desideri Massimo Daniele

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

### Frantoio

(UMBRIA • TR)



Fruttato medio, tendenzialmente 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 (%)	12,0
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	374

#### Soc. Agr. Il Pogliano S.S.

Località Padella, 39 • 05018 • Orvieto • TR  
Tel • 329 6977824  
info@ilpogliano.it • www.ilpogliano.it



## Frantoio

(LAZIO • LT)



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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	405

### BEGHIN DENI

Via del Tronco, 8/b • 04011 • Aprilia • LT  
Tel • 346 7261236  
deni.beghin@gmail.com

## Frantoio

(LAZIO • VT)



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 (%)	13,8
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	361

### Marco Marini

Via Pontone Lucia, 13 • 01020 • Bomarzo • VT  
Tel • 334 9362772  
marinimarco25@gmail.com

## Frantoio

(MARCHE • AN)



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 (%)	14,6
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	420

### Oleificio Flli Mosci snc

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

## Frantoio

(MARCHE • MC)



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 (%)	15,0
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	577

### Az. Agr. Flli Capinera

C.da Crocette, 12 • 62010 • Morrovalle • MC  
Tel • 0733 222306  
info@capinera.com • www.capinera.com



## Catalogo degli oli monovarietali

### Frantoio

(PUGLIA • BR)



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-elevata.

Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	480

#### Fraternità Monastica di Bose

C.da Lamacavallo, snc • 72017 • Ostuni • BR  
Tel • 0831 304390 • 351 6075492  
ostuni@monasteriodibose.it • www.boseostuni.it • www.agribose.it

### Frantoio

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	393

#### Az. Agr. Longo Donatella del Distretto del cibo della Daunia rurale

C.da Rovello • 71070 • San Paolo di Civitate • FG  
Tel • 0882 551822 • 340 4657192  
fattoriarovello@virgilio.it • www.fattoriarovello.it

### Gentile di Chieti

(ABRUZZO • CH)



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

Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	297

#### Az. Agr. Il Draghetto di Franco Scalpelli

Via Po, 74 • 66020 • San Giovanni Teatino • CH  
Tel • 085 4463862 • 348 3851416  
amministr@fimedipartners.it • www.draghettoitaliano.it

### Gentile di Chieti

(ABRUZZO • CH)



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

Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	322

#### Az. Agr. La Selvotta

Via Buonotte, 10 • 66054 • Vasto • CH  
Tel • 0873 80 16 58 • 335 8154427  
info@laselvotta.it • www.laselvotta.it



## Gentile di Chieti

(ABRUZZO • CH)



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

Acido palmitico (%)	17,1
Acido oleico (%)	64,1
Acido linoleico (%)	13,2
Polifenoli totali (mg/kg)	403

### Frantoio Olearius di Tenaglia F.

Via del Turismo, 10 • 66051 • Cupello • CH  
Tel • 0873 317674 • 3407809018  
info@frantoioolearius.it • www.frantoioolearius.it

## Gentile di Larino

(MOLISE • CB)



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 (%)	16,3
Acido oleico (%)	65,0
Acido linoleico (%)	13,0
Polifenoli totali (mg/kg)	415

### Az. Agr. Glave Giacinto Di Luigi

Contrada Vigne, 5 • 86049 • Ururi • CB  
Tel 346 3734757  
glavejack@outlook.it • www.aziendaagricolaterredelgusto.it

## Gentile di Larino

(MOLISE • CB)



Fruttato medio, decisamente 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 (%)	15,3
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	386

### La Casa del Vento di Pasquale Di Lena

C.da Monte, 148 • 86035 • Larino • CB  
Tel • 335 8169881  
pasqualedilena@gmail.com

## Ghiaccio

(EMILIA ROMAGNA • RA)



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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	458

### Terra di Brisighella

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



# Catalogo degli oli monovarietali

## I-77

(ABRUZZO • CH)



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

Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	304

### Az. Agr. La Selvotta

Via Buonotte, 10 • 66054 • Vasto • CH  
Tel • 0873 801658 • 335 8154427  
info@laselvotta.it • www.laselvotta.it

## Intosso

(ABRUZZO • CH)



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

Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	483

### Az. Agr. Tommaso Masciantonio

Contrada Caprafico, 35 • 66043 • Casoli • CH  
Tel • 347 3320228  
info@trappetodicaprafico.com • www.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 giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	68,7
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	620

### Società Agricola Forcella di G. e P. Iannetti

Via V. Cilli, 45 • 65013 • Città Sant'Angelo • PE  
info@agricolaforcella.it • www.agricolaforcella.it

## Itrana

(LAZIO • LT)



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	408

### Az. Agr. Coriddi Giovanna

C.da Sant'Angelo, 11 • 04010 • Cori • LT  
Tel • 339 8407948  
giovanna.coriddi@hotmail.it



## Itrana

**D**iffusa in Lazio, soprattutto nella provincia di Latina. Pianta di media vigoria, a portamento tendenzialmente assurgente.

L'entrata in produzione è intermedia; la produttività è medio-elevata e abbastanza costante.

La varietà è mediamente tollerante al freddo; media sensibilità all'occhio di pavone, alla mosca ed alla rogna.

Il frutto è di dimensioni medio-grandi, forma ovale; invaiatura tardiva e scalare; colore dal verde scuro, con lenticelle evidenti, al violaceo; consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate; resa in olio media, con inolizione tardiva.

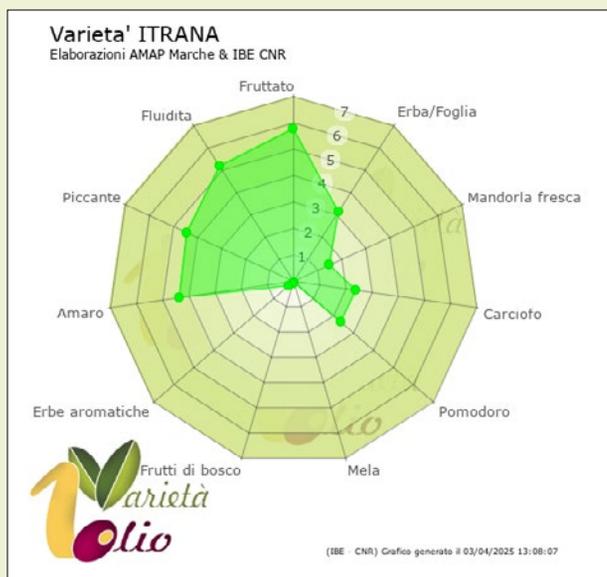
L'olio presenta un fruttato intenso, con sentori di pomodoro verde e carciofo, sfumature di mandorla fresca; note di amaro e piccante di media intensità; elevato il contenuto in acido oleico, medio in polifenoli.

Grazie al rapporto polpa/nocciolo elevato, viene utilizzata anche per mensa (Oliva di Gaeta) con una raccolta che si prolunga fino al mese di marzo.

Le "olive di Gaeta" vengono preparate in salamoia assumendo un caratteristico colore rosato; la polpa si caratterizza per il distacco dal nocciolo netto e completo, consistenza morbida, sapore lievemente amaro, acetico e/o lattico, colore da rosa intenso a violaceo.



N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
194	76,6	362 (358)



Fonte: [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)



# Catalogo degli oli monovarietali

## Itrana

(LAZIO • LT)



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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	75,9
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	637

### Az. Agr. Cosmo Di Russo

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

## Itrana

(LAZIO • LT)



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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	372

### De Gregoris Gregorio

Via Consolare Seconda, 19 • 01010 • Sonnino • LT  
Tel • 349 1467085  
gregoriodegregoris71@gmail.com • www.olitrana.it

## Itrana

(LAZIO • LT)



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	274

### Az. Agr. Molino 7Cento SS

Contrada Sant'Angelo, 36 • 04010 • Cori • LT  
Tel 069677642 • 347 5392723  
info@molino7cento.it • www.molino7cento.it

## Itrana

(LAZIO • LT)



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

Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	280

### Silvae di Silvia Ialongo

Via G. Matteotti, 28 • 04020 • Itri • LT  
Tel • 375 9632712  
info@evoosilvae.it



## 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 medio-elevata.

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	565

### Spirito Giovanni

Via del Mare 20 • 04025 • Lenola • LT  
Tel • 349 8137543  
giovannspirito1@gmail.com

## Itrana

(LAZIO • LT)



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

Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	404

### Az. Agr. Cetrone Alfredo

Via Consolare Frasso, n.5800 • 04010 • Sonnino • LT  
Tel • 0773 949008 • 348 8918518  
info@cetrone.it • www.cetrone.it

## Lazzaro

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	467

### FOP Società Agricola Srl

Strada Vicinale del Migliarino, 14/19 • 56040 • Guardastallo • PI  
Tel • 0586 1881310 • 340 0075939  
info@fopsocietaagricolasrl.it • www.aimassi.it

## Lea

(MARCHE • AP)



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 (%)	15,4
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	372

### Az. Agr. Elena Semproni

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



## Catalogo degli oli monovarietali

### Lea

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	445

#### Olive Gregori Soc. Agr. Semplice

C.da Lugugnano, 26 • 63068 • Montalto delle Marche • AP  
Tel • 351 8190640  
info@olivegregori.it • www.olivegregori.it

### Leccino

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	659

#### Az. Agr. La Gramigna di Renata Conti

Via di Gricigliano, 43 • 50065 • Pontassieve • FI  
Tel • 331 0534213  
lagramigna@gmail.com • www.gramignabio.com

### Leccino

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	412

#### Trebbio SAS

Strada del Trebbio, 18/A • 50038 • Scarperia e San Piero • FI  
Tel • 055 848088 • 329 2214612 • contact@trebbio.com  
stefanogiannini@trebbio.com • www.trebbio.com

### Leccino

(TOSCANA • LI)



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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	396

#### Società Agricola Tenuta Gardini

Via Campo di Sasso, snc • 57020 • Bibbona • LI  
Tel • 0586 671071 • 335 6949542  
tenutagardini@gmail.com • www.tenutagardini.it



## Leccino

(TOSCANA • PT)



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 (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	241

**Az. Agr. Desideri Massimo Daniele**

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

## Leccino

(LAZIO • RM)



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 (%)	14,5
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	217

**Società Agricola Antolio**

Via Alessandria, 130 • 00198 • Roma • RM  
Tel • 3483960713  
info@antolio.it • www.antolio.it

## Leccino

(LAZIO • RM)



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 (%)	14,8
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	453

**Az. Agr. Domenici di Domenici Rosanna**

Vai dei Cerasari, 96 • 00018 • Palombara Domenici Sabina • RM  
Tel • 391 3523325  
info@agricoladomenici.it

## Leccino

(LOMBARDIA • LC)



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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	5,2
Polifenoli totali (mg/kg)	224

**Az. Agr. Massimiliano Gaiatto**

Via Sebastiano Faggi, 2 • 23828 • Perledo • LC  
Tel • 331 6759129  
gaiatto.m@gmail.com • www.oliogaiatto.com



## Catalogo degli oli monovarietali

### Leccino

(MARCHE • AN)



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 (%)	15,6
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	534

**A.F.M. Azienda Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca**

Via Agraria, 37 • 60035 • Jesi • AN • Tel • 333 5611113  
paola@lolinda.it • www.lolinda.it

### Leccino

(MARCHE • AN)



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 (%)	15,5
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	669

**Oleificio F.Lli Mosci snc**

Via Montelatiere, 32/A • 60030 • San Marcello • AN  
Tel • 0731 26 79 29 • 340 5975370  
oleificio.oroantico@virgilio.it • oleificiooroantico.com

### Leccino

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	508

**Frantoio Brignoni di Brignoni Alice**

Via G. Branca n.9 • 60013 • Corinaldo • AN  
Tel • 071 7976184 • 334 2874763  
info@frantoiobrignoni.com • www.frantoiobrignoni.com

### Leccino

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	228

**Az. Agr. Istituto Tecnico Agrario "ULPIANI"**

Viale della Repubblica, 30 • 63100 • Ascoli Piceno • AP  
Tel • 073641954 • 347 7595976  
apis00800e@istruzione.it • www.iisulpiani.edu.it



## Leccino

(MARCHE • MC)



Fruttato medio, tendenzialmente 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 (%)	14,2
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	448

**Murola Ing. Teodoro Bonati 1724 Srl SA**

C.da Villamagna, 9 • 62010 • Urbisaglia • MC  
Tel • 0733 506843 • 348 7086451  
info@murola.it • www.murola.it

## Leccino

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	341

**Frantoio Valeri snc**

Contrada Santa Maria in Selva, 75/A • 62010 • Treia • MC  
Tel • 0733 561369 • 333 6917412  
federica\_valeri@hotmail.it • www.frantoiovaleri.it

## Leccino

(MARCHE • PU)



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 medio-elevata.

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	500

**Casamura Società Agricola**

C.da Valdiveltrica • 61040 • Mondavio • PU  
Tel • 338 8867475  
patrizia@gmail.com

## Leccino

(PIEMONTE • TO)



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 (%)	13,2
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	5,2
Polifenoli totali (mg/kg)	357

**Società Agricola Agriforest ss di G. Bosio**

Via Borgata Morando, sn • 10040 • Almesse • TO  
Tel • 329 7503934  
bosio.giuliano10@gmail.com • www.baratuciat.com



## Catalogo degli oli monovarietali

### Leccino

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	469

#### Az. Agr. Serrilli Pia Gloria

Contrada Calderoso, snc • 71014 • San Marco in Lamis • FG  
Tel • 393 0627126  
info@serrilli.com

### Leccino

(BASILICATA • MT)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	510

#### Agricola Ciciddo

Via Nazionale, 67 • 75100 • Matera • MT  
Tel • 329 1426518  
agricolaciciddo@gmail.com • www.agricolaciciddo.com

### Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	396

#### Miciolo - I Greppi di Silli

Via Vallacchio, 17/B • 50026 • San Casciano Val di Pesa • FI  
Tel • 0558 217956 • 335 5431032  
igreppidisilli@gmail.com • www.igreppidisilli.it

### Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	10,3
Acido oleico (%)	79,5
Acido linoleico (%)	5,3
Polifenoli totali (mg/kg)	537

#### Trebbio SAS

Strada del Trebbio, 18/A • 50038 • Scarperia e San Piero • FI  
Tel • 055 848088 • 329 2214612 • contact@trebbio.com  
stefanogiannini@trebbio.com • www.trebbio.com



## Leccio del Corno

(TOSCANA • GR)



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 (%)	13,0
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	460

**Monte Cavallo Società agricola Srl (Fattoria la Maliosa)**

Località Monte Cavallo, snc • 58014 • Manciano • GR

Tel • 327 1860416

info@fattorialamaliosa.it • www.fattorialamaliosa.it

## Leccio del Corno

(MARCHE • AN)



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-elevata.

Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	484

**A.F.M. Azienda Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca**

Via Agraria, 37 • 60035 • Jesi • AN

Tel • 333 5611113 • paola@lolinda.it • www.lolinda.it

## Leccio del Corno

(MARCHE • AN)



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 (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	1020

**Az. Agr. Agostini di Agostini Matteo & C. snc**

Via Montespirello, 13 • 60018 • Montemarciano • AN

Tel • 334 7568769

azienda.agricola.agostini@gmail.com

## Leccio del Corno

(MARCHE • FM)



Fruttato medio-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 elevata.

Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	77,8
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	545

**Az. Agr. Pacioni Barbara**

Contrada Guazzetti, snc • 63812 • Montegranaro • FM

Tel • 328 3646011

info@ilfrantoiodelpiceno.it



## Catalogo degli oli monovarietali

### Limona

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	78,5
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	424

**Az. Agr. Consorzio per la Biodiversità dell'Olivo e dell'Olio S.C.A.R.L.**

Frazione Montelovesco, 52 • 06024 • Gubbio • PG  
Tel • 349 4048063 • cboo.dimurro@gmail.com • www.cboo.it

### Maurino

(EMILIA ROMAGNA • BO)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	369

**Palazzo di Varignana Srl**

Via Cà Masino 611A • 40024 • Castel San Pietro • BO  
Tel • 051 19939917 • 324 7419068  
food@palazzodivarignana.com • www.palazzodivarignanafood.com

### Maurino

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	389

**Az. Agr. La Gramigna di Renata Conti**

Via di Gricigliano, 43 • 50065 • Pontassieve • FI  
Tel • 329 0534213  
lagramigna@gmail.com • www.gramignabio.com



### Maurino

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	591

**Miciolo - I Greppi di Silli**

Via Vallacchio, 17/B • 50026 • San Casciano Val di Pesa • FI  
Tel • 0558 217956 • 335 5431032  
igreppidisilli@gmail.com • www.igreppidisilli.it



## Maurino

(TOSCANA • GR)



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

Acido palmitico (%)	16,9
Acido oleico (%)	66,5
Acido linoleico (%)	11,1
Polifenoli totali (mg/kg)	277

### Collegio Toscano Degli Olivicoltori OL.MA. Sac

Loc. Madonnino, 3 • 58100 • Montepascoli Scalo - Grosseto • GR  
Tel • 0564 329090  
info@oleificioolma.it • www.oleificioolma.it

## Maurino

(TOSCANA • GR)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	369

### Soc. Agricola Podere Riparbella

Loc. sopra Pian di Mucini • 58024 • Massa Marittima • GR  
Tel • 0566 915557  
riparbella@riparbella.com • www.riparbella.com

## Maurino

(TOSCANA • LI)



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 (%)	74,3
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	312

### Società Agricola Tenuta Gardini

Via Campo di Sasso, sn c • 57020 • Bibbona • LI  
Tel • 0586 671071 • 335 6949542  
tenutagardini@gmail.com • www.tenutagardini.it

## Merlina

(LIGURIA • SV)



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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	67,3
Acido linoleico (%)	13,4
Polifenoli totali (mg/kg)	282

### Olio Pedro di Musso Chiara

Via Santa Concezione, 67 • Frazione Ranzi • 17027 • Pietra Ligure • SV  
Tel • 329 9836498  
info@oliopedro.it • www.oliopedro.it



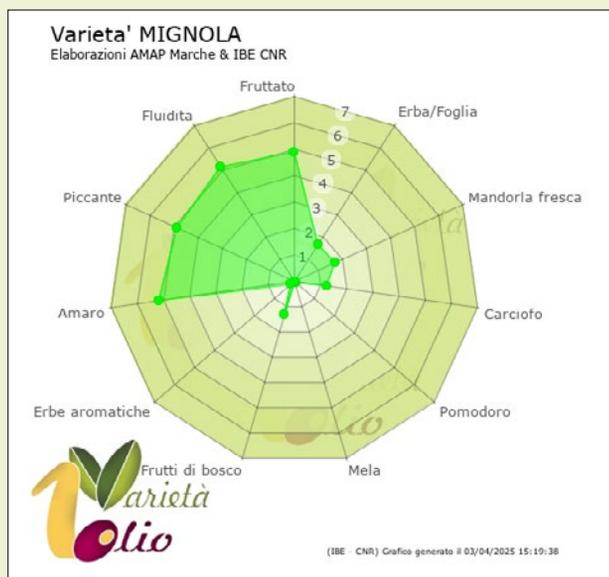
# Mignola

**V**arietà marchigiana, diffusa principalmente nelle province di Macerata ed Ancona, con maggiore concentrazione nel Comune di Cingoli e nella Vallesina, dalle aree interne fino al Conero. Numerosi i suoi sinonimi, quali Sargana, Sarganella, Peperella, Carbonella, Laurina, Suricina, Caccolina, Scagacciona. Da indagini molecolari, risulta geneticamente simile ad Ogliarola Salentina (Puglia – Salento). La pianta è di elevata vigoria a portamento espanso; internodi lunghi; foglie grandi ed espanse.

L'entrata in produzione è medio-precoce, la produttività è elevata e abbastanza costante. E' tollerante alla mosca grazie al frutto piccolo, l'invasatura precoce e il sapore decisamente amaro della polpa.

La drupa è di piccole dimensioni, di forma ovoidale asimmetrica con apice appuntito e mucronato. La resa in olio è

elevata, con inolizione precoce; invaiatura precoce e contemporanea; colore dei frutti dal verde intenso al nero inchiostro; consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate all'inizio della maturazione, ma in rapida diminuzione. L'olio presenta un fruttato medio, con caratteristico sentore di frutti di bosco, accompagnato di toni erbacei e di carciofo; sapore decisamente amaro e piccante; medio-elevato il contenuto in polifenoli, medio-basso il contenuto in acido oleico.



Fonte: [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
99	71,1	607 (482)



## Mignola

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	492

**A.F.M. Azienda Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca**

Via Agraria, 37 • 60035 • Jesi • AN

Tel • 333 5611113 • paola@lolinda.it • www.lolinda.it

## Mignola

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	68,7
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	438

**Oleificio F.lli Mosci snc**

Via Montelatere, 32/A 60030 • San Marcello • AN

Tel • 0731 267929 • 340 5975370

oleificio.oroantico@virgilio.it • oleificiooroantico.com

## Mignola

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	569

**Az. Agr. MG Calamante di Calamante Mirko**

Via Venezia, 8/B • 60030 • Monsano • AN

Tel • 338 2781450

mirkocal80@gmail.com

## Mignola

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	565

**Bartoccioni Gianpalma**

Loc. Colleluce, 140 • 62027 • San Severino Marche • MC

Tel • 329 3252924

bartgianpalma21@gmail.com



## Catalogo degli oli monovarietali

### Mignola

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	468

#### Costa Digiano di Wadman Amy Tams

Via San Venanzo, 3 • 62011 • Cingoli • MC  
Tel • 339 2900763  
info@costadigiano.com • www.costadigiano.com

### Mignola

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	658

#### Az. Agr. Elli Capinera

C.da Crocette, 12 • 62010 • Morrovalle • MC  
Tel • 0733 222306  
info@capinera.com • www.capinera.com

### Mignola

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	16,7
Acido oleico (%)	67,2
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	692

#### Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC  
Tel • 071 982499 • 335 8089885  
itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

### Mignola

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	16,5
Acido oleico (%)	69,1
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	756

#### Frantoio Valeri snc

Contrada Santa Maria in Selva, 75/A • 62010 • Treia • MC  
Tel • 0733 561369 • 333 6917412  
federica\_valeri@hotmail.it • www.frantoiovaleri.it



## Mignola

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	551

### Az. Agr. Fattobene Simone

Loc. Parolito 67/b • 62027 • San Severino Marche • MC  
Tel • 338 8009589  
simone.fattobene@gmail.com

## Moraiolo

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	380

### Fattoria Ramerino Soc. Agr. SRL

Via Roma, 404 • 50012 • Bagno a Ripoli • FI  
Tel • 055 631520  
info@fattoriaramerino.it • www.fattoriaramerino.it

## Moraiolo

(TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	281

### FOP Società Agricola Srl

Strada Vicinale del Migliarino, 14/19 • 56040 • Guardastallo • PI  
Tel • 0586 1881310 • 340 0075939  
info@fopsocietaagricolasrl.it • www.aimassi.it

## Moraiolo

(TOSCANA • LI)



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 (%)	15,5
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	385

### Società Agricola Tenuta Gardini

Via Campo di Sasso, snc • 57020 • Bibbona • LI  
Tel • 0586 671071 • 335 6949542  
tenutagardini@gmail.com • www.tenutagardini.it



## Catalogo degli oli monovarietali

### Moraiolo

(UMBRIA • PG)



Fruttato medio, tendenzialmente 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 (%)	74,7
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	295

#### Frantoio Dell'Eremo

Via Altolina, Belfiore • 06034 • Foligno • PG  
Tel • 349 8848455 • 342 8502686  
info@frantoiodelleremo.com • tenutabeddi.com

### Moraiolo

(UMBRIA • PG)



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 (%)	13,9
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	302

#### Az. Agr. Muzzi Marcello

Via Siena, 22 • 06034 • Foligno • PG  
Tel • 329 8050941  
marcello.muzzi84@gmail.com • www.oliomuzzi.it

### Morcone

(TOSCANA • AR)



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

Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	421

#### Az. Agr. Volterrena - M.D.R.

Via Santo Stefano, 108 • 52032 • Anghiari • AR  
Tel • 336 5760740  
info@volterrena.it • www.volterrena.it

### Nebbia del Menocchia

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	373

#### Orto degli Ulivi - Soc. Agr. Semplice di Pietro Giuliani e Co

C.da San Michele, 54 • 63064 • Cupra Marittima • AP  
Tel • 339 4545317  
giuliani.olio@gmail.com • aziendaortodegliulivi.it



## Nocellara del Belice

(SICILIA • AG)



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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	300

**Az. Agr. Di Mino Francesco**

Viale della Vittoria, 145 • 92100 • Agrigento • AG  
Tel • 0922 21056 • 338 1995083  
olio.scintilia@oliodimino.it • www.oliodimino.it

## Nocellara del Belice

(SICILIA • CT)



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 elevata.

Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	323

**Signorelli Vincenzo e Partners**

Via V. Brancati, 4/C • 95030 • Nicolosi • CT  
Tel • 335 6889498  
esignorelli@mac.com • www.enzsignorelli.wordpress.com

## Nocellara del Belice

(SICILIA • RG)



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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	581

**Frantoi Cutrera Srl**

C.da Piano dell'Acqua, 37/38 • 97012 • Chiaramonte Gulfi • RG  
Tel • 0932 926187  
olio@cutrera.it • www.cutrera.com

## Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)



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

Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	515

**Az. Agr. Lombardo**

Via Regina Elena, 22 • 91021 • Campobello di Mazara • TP  
Tel • 0924 48368 • 360655968  
info@aziendaagricolalombardo.it • www.aziendaagricolalombardo.it



## Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)



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

Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	191

### S.S. Sciaivuru D'Aliva

Strada 118/B n° 46 • 91022 • Castelvetrano • TP  
Tel • 328 8713101  
info@sciaivurudaliva.it • www.sciaivurudaliva.it

## Nocellara Etnea

(SICILIA • CT)



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

Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	65,5
Acido linoleico (%)	13,1
Polifenoli totali (mg/kg)	384

### Etna Island Srl

Via A. Manzoni, 2/A • 95030 • Nicolosi • CT  
Tel • 348 2888223 • 338 1599247  
peppelongo1@gmail.com

## Nociara

(PUGLIA • BR)



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

Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	612

### Azienda Agricola e Frantoio Di Iaia Massimo

C.da Montelamorte, sn • 72017 • Ostuni • BR  
Tel • 0831 011691 • 339 3150153  
nfo@agriolea.it • www.agriolea.it

## Nostrale di Rigali

(MARCHE • FM)



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	525

### Az. Agr. Pacioni Barbara

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



## Nostrana di Brisighella

(EMILIA ROMAGNA • RA)



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	374

### Terra di Brisighella

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

## Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	292

### Az. Agr. Donato Conserva

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

## Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	460

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

Via S. Daconto, 41 • 70054 • Giovinazzo • BA  
Tel • 080 3944722 • 379 2908255  
info@orodirufolo.it • www.orodirufolo.it

## Ogliarola del Bradano

(BASILICATA • MT)



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

Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	518

### Az. Agr. Vincenzo Marvulli

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



## Catalogo degli oli monovarietali

### Ogliarola Garganica

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	660

**Az. Agr. Serrilli Pia Gloria**

Contrada Calderoso, snc • 71014 • San Marco in Lamis • FG  
Tel • 393 0627126  
info@serrilli.com

### Ogliarola Salentina

(PUGLIA • BR)



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

Acido palmitico (%)	17,7
Acido oleico (%)	65,9
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	528

**Azienda Agricola e Frantoio Di Iaia Massimo**

C.da Montelamorte, sn • 72017 • Ostuni • BR  
Tel • 0831 011691 • 339 3150153  
info@agriolea.it • www.agriolea.it

### Ogliarola Salentina

(PUGLIA • BR)



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

Acido palmitico (%)	17,5
Acido oleico (%)	66,6
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	557

**Fratnità Monastica di Bose**

C.da Lamacavallo, snc 72017 • Ostuni • BR  
Tel • 0831 304390 • 351 6075492  
ostuni@monasterodibose.it • www.boseostuni.it • www.agribose.it

### Oliva Bianca

(CAMPANIA • SA)



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 (%)	17,3
Acido oleico (%)	61,0
Acido linoleico (%)	13,5
Polifenoli totali (mg/kg)	316

**Azienda Agricola Olivicola Severini Pietro**

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



## Oliva Rossa

(PUGLIA • BA)



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 medio-elevata.

Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	350

### Oleificio Salamida

Contrada Popoletto, 7 • 70011 • Alberobello • BA  
Tel • 080 4323332 • 388 1472362  
oleificiosalamida@gmail.com • www.oleificiosalamida.it

## Olivastro di Bucchianico

(ABRUZZO • CH)



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

Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	617

### Az. Agr. Iacovella Davide

Via Strada per Villamagna, 9/A • 66100 • Chieti • CH  
Tel • 328 5339472  
info@agricolaiacovella.it • www.agricolaiacovella.com

## Olivotto

(LIGURIA • SV)



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

Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	60,1
Acido linoleico (%)	18,5
Polifenoli totali (mg/kg)	228

### Olio Pedro di Musso Chiara

Via Santa Concezione, 67 • Frazione Ranzi • 17027 • Pietra Ligure • SV  
Tel • 329 9836498  
info@oliopedro.it • www.oliopedro.it

## Orbetana

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	66,1
Acido linoleico (%)	13,3
Polifenoli totali (mg/kg)	278

### Bartoccioni Gianpalma

Fraz. Colleluce, 140 • 62027 • San Severino Marche • MC  
Tel • 0733 645502 • 329 3252924  
bartgianpalma21@gmail.com



# Catalogo degli oli monovarietali

## Orbetana

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	67,6
Acido linoleico (%)	12,3
Polifenoli totali (mg/kg)	294

**Az. Agr. Flli Capinera**

C.da Crocette, 12 • 62010 • Morrovalle • MC

Tel • 0733 222306

info@capinera.com • www.capinera.com

## Orbetana

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	67,8
Acido linoleico (%)	12,7
Polifenoli totali (mg/kg)	276

**Az. Agr. Fattobene Simone**

Loc. Parolito 67/b • 62027 • San Severino Marche • MC

Tel • 338 8009589

simone.fattobene@gmail.com

## Orbetana

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	67,4
Acido linoleico (%)	11,6
Polifenoli totali (mg/kg)	452

**Az. Agr. I Tre Filari**

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC

Tel • 071 982499 • 335 8089885

itretilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Orbetana

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	64,3
Acido linoleico (%)	14,7
Polifenoli totali (mg/kg)	267

**Az. Agr. Istituto Istruzione Superiore "Garibaldi Bramante Pannaggi"**

C.da Lornano, 6 • 620100 • Macerata • MC • Tel • 0733 262036

mcis00900d@istruzionee.it • www.iisgaribaldimacerata.edu.it



## Orbetana

(MARCHÉ • AN)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	68,9
Acido linoleico (%)	11,1
Polifenoli totali (mg/kg)	393

**A.F.M. Azienda Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca**

Via Agraria, 37 • 60035 • Jesi • AN

Tel • 333 5611113 • paola@lolinda.it • www.lolinda.it

## Orfana

(EMILIA ROMAGNA • RA)



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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	263

**Terra di Brisighella**

Via Strada, 2 • 48013 • Brisighella • RA

Tel • 0546 81103

commerciale@brisighello.net • www.terradibrisighella.it

## Ortice

(CAMPANIA • BE)



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

Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	68,7
Acido linoleico (%)	11,0
Polifenoli totali (mg/kg)	471

**Frantoio Romano**

Via Candele (Ex Via Staglio) • 82030 • Ponte • BN

Tel • 0824 874332 • 339 5742717 • info@frantoioromano.it

frantoioromano@libero.it • www.frantoioromano.it

## Ortolana

(CAMPANIA • BE)



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

Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	415

**Frantoio Romano**

Via Candele (Ex Via Staglio) • 82030 • Ponte • BN

Tel • 0824 874332 • 339 5742717 • info@frantoioromano.it

frantoioromano@libero.it • www.frantoioromano.it



# Peranzana

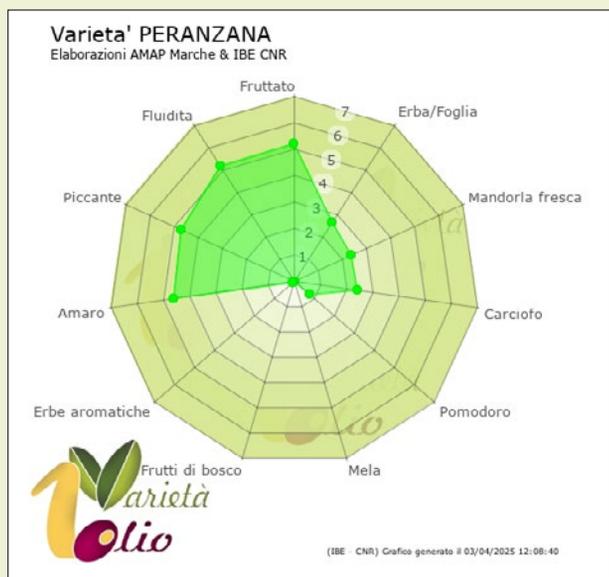
**D**iffusa nel nord-ovest della provincia di Foggia, denominata anche Francese, Provenzale, Provenzana, in quanto si ritiene importata secoli addietro dalla Provenza dalle truppe di Carlo d'Angiò. Da indagini molecolari, risulta geneticamente simile a Bosana (Sardegna), Coroncina (Marche) e Cerasa di Montenero (Molise).

Pianta di vigoria media, portamento espanso; tollerante al freddo e alla mosca. La produttività è elevata, la resa in olio media.

Il frutto è di medie dimensioni, forma ovoidale, simmetrica, con lenticelle piccole e numerose; invaiatura media e scalare. È considerata una 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 er-

baceo, con sentori prevalenti di carciofo e mandorla fresca, sfumature di pomodoro; al gusto è mediamente amaro e piccante, retrogusto di carciofo; contenuto in acido oleico medio-basso, in polifenoli totali medio.



Fonte: [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
182	71,8	474 (375)



## Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	10,7
Polifenoli totali (mg/kg)	391

**Agricola Toma del Distretto del cibo della Daunia rurale**

Via Mazzini, 56 • 71016 • San Severo • FG

Tel • 348 0824356

info@agricolatoma.it • www.agriolatoma.it

## Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	11,1
Polifenoli totali (mg/kg)	437

**Carlucci Food del Distretto del cibo della Daunia rurale**

Via Villaglori, 83 • 71017 • Torremaggiore • FG

Tel • 320 0278669

carluccifoodsrl@gmail.com • www.carluccifood.com

## Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	10,7
Polifenoli totali (mg/kg)	445

**Frantoio Principe Paviro del Distretto del cibo della Daunia rurale**

Via Foglia, km 0,200 • 71017 • Torremaggiore • FG

Tel • 0882 382684 • 333 8111430

info@paviro.it • www.frantoioprincente.com

## Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	10,9
Polifenoli totali (mg/kg)	495

**Mio Padre è un Albero di Lidia Antonacci del Distretto del cibo della Daunia rurale**

Via Ariosto, 12 • 71016 • San Severo • FG • Tel • 339 5080618

info@miopadreeunalbero.it • www.miopadreeunalbero.it



## Catalogo degli oli monovarietali

### Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	11,4
Polifenoli totali (mg/kg)	527

**Az. Agr. Palma Pierluigi del Distretto del cibo della Daunia rurale**

Via Verdi, 2 • 71017 • Torremaggiore • FG  
Tel • 333 9196840 • [ertorres1@alice.it](mailto:ertorres1@alice.it)

### Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	413

**Az. Agr. Passalacqua Giuliana BRAND Garga Loca del Distretto del cibo della Daunia rurale**

Loc. Posta Nuova snc • 71011 • Apricena • FG • Tel • 328 2468162  
[g.passalacqua@gargaloca.it](mailto:g.passalacqua@gargaloca.it) • [www.gargaloca.it](http://www.gargaloca.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 (%)	14,7
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	407

**Soc. Agr. Podere Serraglio Srl del Distretto del cibo della Daunia rurale**

Piazza Cavallotti, 1 • 71016 • San Severo • FG • Tel • 0882 374842  
• 349 7172625 • [info@podereserraglio.it](mailto:info@podereserraglio.it) • [www.podereserraglio.it](http://www.podereserraglio.it)

### Peranzana

(PUGLIA • FG)



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; gfluidità media.

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	11,4
Polifenoli totali (mg/kg)	427

**Az. agr. Biologica Tenimenti Barassi del Distretto del cibo della Daunia rurale**

Via S. M. Arcangelo, 33 • 71017 • Torremaggiore • FG  
Tel • 347 7589019

[info@tenimentibarassi.com](mailto:info@tenimentibarassi.com) • [www.tenimentibarassi.com](http://www.tenimentibarassi.com)



## Peranzana

(PUGLIA • FG)



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 (%)	14,4
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	452

**Verde è Rubino di Daniela Bubba del Distretto del cibo della Daunia rurale**

Via San Giuseppe, 18 • 71016 • San Severo • FG  
Tel • 349 5593531 • verdeerubino@gmail.com • www.verderubino.it

## Peranzana

(PUGLIA • FG)



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 (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	454

**Agricola Piano Srl**

Via S. Canzio, 18 • 71011 • Apricena • FG  
Tel • 0882 605111 • 349 3950096  
info@agricolapiano.coml • www.agricolapiano.com

## Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	345

**Agricola De Cesare S.R.L.**

Via Casalvecchio km 1,500 • 71017 • Torremaggiore • FG  
Tel • 0882 393264 • 335 7873800  
frantoio@agricoladecesare.it

## Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	11,1
Polifenoli totali (mg/kg)	459

**Ammollo Sabino**

Via Ettore Matarese, 16/A • 71017 • Torremaggiore • FG  
Tel • 3500111663  
sabinoammollo@gmail.com • www.piantarei.com



## Catalogo degli oli monovarietali

### Peranzana

(PUGLIA • FG)



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 elevata.

Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	10,8
Polifenoli totali (mg/kg)	416

#### Agribiologica Costantino

Via Gianni Rodari, 15 • 71017 • Torremaggiore • FG  
Tel • 347 8789104  
verdeoroevo@gmail.com

### Peranzana

(PUGLIA • FG)



Fruttato medio, 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 (%)	15,1
Acido oleico (%)	68,3
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	381

#### Az. Agr. Domenico Savino

Pizza A. Gramsci, 3 • 71017 • Torremaggiore • FG  
Tel • 328 1542519  
info@agrisavino.com • www.agrisavino.com

### Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	10,7
Polifenoli totali (mg/kg)	305

#### Az. Agr. Giarnetti di Giarnetti Giuseppe

Via Generale Lippi, 7 • 71017 • Torremaggiore • FG  
Tel • 0882386220 • 329 4346906  
info@oliogiarnetti.it • www.oliogiarnetti.it

### Peranzana

(PUGLIA • FG)



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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	67,2
Acido linoleico (%)	12,5
Polifenoli totali (mg/kg)	332

#### Az. Agr. Eredi Pallante

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



## Peranzana

(PUGLIA • FG)



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 (%)	70,6
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	464

### Olio Roccia

Via Lucania, 5 • 71022 • Ascoli Satriano • FG  
Tel • 0885 661043  
info@olioroccia.it • www.olioroccia.it

## Peranzana

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	385

### Az. Agr. Caputo Maria

Piazza Garibaldi 36/E • 70056 • Molfetta • BA  
Tel • 080 397800 • 347 1344619  
mauro.altomare51@gmail.com • www.oliogranpoggio.com

## Peranzana

(PUGLIA • BA)



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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	69,2
Acido linoleico (%)	11,1
Polifenoli totali (mg/kg)	401

### Az. Agr. Donato Conserva

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

## Peranzana

(PIEMONTE • TO)



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

Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	5,8
Polifenoli totali (mg/kg)	367

### Società Agricola Agriforest ss di G. Bosio

Via Borgata Morando, sn • 10040 • Almesse • TO  
Tel • 329 7503934  
bosio.giuliano10@gmail.com • www.baratuciat.com



## Catalogo degli oli monovarietali

### Piantone di Falerone

(MARCHE • FM)



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

Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	69,7
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	336

#### Azienda Agricola Villa Clementi

Via Ferrini, 27 • 63837 • Falerone • FM  
Tel • 333 9022685  
ruggierorossi@villaclementi.it

### Piantone di Falerone

(MARCHE • MC)



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 medio-elevata.

Acido palmitico (%)	16,3
Acido oleico (%)	68,3
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	501

#### Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC  
Tel • 071 982499 • 335 8089885  
itretilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

### Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	306

#### Az. Agr. Natali Alessio

Viale XX Settembre, 13 • 62010 • Mogliano • MC  
Tel • 348 5701020  
alessionat@yahoo.it

### Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	616

#### Sebastiani Johnny

Via Caccia, 2 • 62010 • Mogliano • MC  
Tel • 338 1259627  
sebastiani.johnny@gmail.com



## Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	417

**Az. Agr. Santa Lucia di Luchetti Casimiro**  
 Contrada Santa Lucia, 1 • 62010 • Mogliano • MC  
 Tel • 388 6597664  
 info@olioflora.com

## Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)



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 elevata.

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	503

**Società Agricola Casolare della Quietè**  
 Via Macina, 13 • 62014 • Corridonia • MC  
 Tel • 333 1622050  
 casolarellaquiete.mc@gmail.com

## Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)



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 (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	539

**Az. Agr. Flli Capinera**  
 C.da Crocette, 12 • 62010 • Morrovalle • MC  
 Tel • 0733 222306  
 info@capinera.com • www.capinera.com

## Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)



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. Fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	77,3
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	404

**Az. Agr. Fattobene Simone**  
 Loc. Parolito 67/b • 62027 • San Severino Marche • MC  
 Tel • 338 8009589  
 simone.fattobene@gmail.com



## Catalogo degli oli monovarietali

### Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)



Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla, sfumature di erbe aromatiche. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	488

#### Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC  
Tel • 071 982499 • 335 8089885  
itretilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

### Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)



Fruttato medio, 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 (%)	13,2
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	557

#### Murola Ing. Teodoro Bonati 1724 Srl SA

C.da Villamagna, 9 • 62010 • Urbisaglia • MC  
Tel • 0733 506843 • 348 7086451  
info@murola.it • www.murola.it

### Piantone di Mogliano

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	533

#### Montecappone SARL

Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN  
Tel • 0731 205761 • 333 2978870  
info@montecappone.com • www.montecappone.com

### Piricuddara

(SICILIA • TP)



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

Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	180

#### S.S. Sciavuru D'Aliva

Strada 118/B n. 46 • 91022 • Castelvetro • TP  
Tel • 328 8713101  
info@sciavurudaliva.it • www.sciavurudaliva.it



## Provenzale

(PUGLIA • FG)



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 (%)	14,9
Acido oleico (%)	67,8
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	507

**Az. Agridea Vallillo del Distretto del cibo della Daunia rurale**

Via Casale Difesa • 71010 • Serracapriola • FG  
Tel • 388 3456472 • info@vallillo.it • www.vallillo.com

## Racioppella

(CAMPANIA • BE)



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

Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	68,6
Acido linoleico (%)	14,2
Polifenoli totali (mg/kg)	283

**Frantoio Romano**

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

## Raggia

(MARCHE • AN)



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 (%)	14,7
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	394

**A.F.M. Azienda Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca**

Via Agraria, 37 • 60035 • Jesi • AN  
Tel • 333 5611113 • paola@lolinda.it • www.lolinda.it

## Raggia

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	609

**Az. Agr. Agostini di Agostini Matteo & C. snc**

Via Montespirello, 13 • 60018 • Montemarciano • AN  
Tel • 334 7568769  
azienda.agricola.agostini@gmail.com



## Catalogo degli oli monovarietali

### Raggia

(MARCHE • AN)



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 medio-elevata.

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	460

#### Oleificio Elli Mosci snc

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

### Raggia

(MARCHE • AN)



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 (%)	13,9
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	534

#### Frantoio Brignoni di Brignoni Alice

Via G. Branca n.9 • 60013 • Corinaldo • AN  
Tel • 071 7976184 • 334 2874763  
info@frantoiobrignoni.com • www.frantoiobrignoni.com

### Raggia

(MARCHE • AN)



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 (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	383

#### Galassi Stefano

Via Umberto, I, 46 • 60018 • Montemarciano • AN  
Tel • 335 7298884  
galassistefano3@gmail.com

### Raggia

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	379

#### Az. Agr. Manizza Mirta

Via Cappuccini, 28/A • 60019 • Senigallia • AN  
Tel • 345 4030422  
mirtamanizza@libero.it



## Raggia

(MARCHE • AN)



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 (%)	15,3
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	421

**Az. Agr. MG Calamante di Calamante Mirko**

Via Venezia, 8/B • 60030 • Monsano • AN  
Tel • 338 2781450  
mirkocal80@gmail.com

## Raggia

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	591

**Montecappone SARL**

Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN  
Tel • 0731 205761 • 333 2978870  
info@montecappone.com • www.montecappone.com

## Raggia

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	489

**Vicari S.S. Agricola di Vicari Nazzareno**

Via Pozzo buono, 3 • 60030 • Morro D'Alba • AN  
Tel • 0731 63164  
info@vicarivini.it • www.vicarivini.it

## Raggia

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	468

**Collelago**

C.da Montecantino, 3 • 63061 • Massignano • AP  
Tel • 347 5014355  
info@collelago.it • www.collelago.it



# Catalogo degli oli monovarietali

## Raggia

(MARCHE • FM)



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 (%)	11,8
Acido oleico (%)	76,9
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	658

### Az. Agr. Pacioni Barbara

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

## Raggia

(MARCHE • MC)



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 (%)	14,3
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	660

### Caraffa Edoardo

Via Emanuele Filiberto, 7 • 62100 • Macerata • MC  
Tel • 339 8013569  
caraffa.gabrio@gmail.com

## Raggia

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	680

### Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC  
Tel • 071 982499 • 335 8089885  
itretilari@virgilio.it • www.itretretilari.it

## Raggiola

(MARCHE • PU)



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	463

### Società Agricola Lacrima Verde

Via del Piano, 53i • 61030 • Isola del Piano • PU  
Tel • 328 8913668  
lacrimaverde@lacrimaverde.it • www.lacrimaverde.it



## Raggiola

(MARCHÉ • PU)



Fruttato medio-intenso, decisamente 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 (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	555

### Il Conventino di Monteciccardo

Vi G. Turcato, 4 • 61022 • Pesaro • PU

Tel • 0721 910574

info@cmbio.it • www.conventinomonteciccardo.bio

## Raio

(UMBRIA • PG)



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

Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	551

### Az. Agr. Consorzio per la Biodiversità dell'Olivio e dell'Olio S.C.A.R.L.

Frazione Montelovesco, 52 • 06024 • Gubbio • PG

Tel • 349 4048063 • cboo.dimurro@gmail.com • www.cboo.it

## Raio (Rajo)

(UMBRIA • TR)



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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	555

### Frantoio Suatoni F. & C Snc

Via delle Rimembranze, 82 • 05022 • Amelia • TR

Tel • 0744 982201 • 338 4534929

info@ilfrantoio.com • www.ilfrantoio.com

## Ritornella

(LAZIO • LAZIO)



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

Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	320

### Riccardo Macari

Via Colle Ottone Basso, 75 • 00049 • Velletri • RM

Tel • 340 3805970

macaririccardo@libero.it



## Catalogo degli oli monovarietali

### Rosciola

(CAMPANIA • CE)



Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentore prevalente di frutti di bosco, sfumature di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	397

**Az. Agr. Benedetta Cipriano**

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

### Rosciola

(MARCHE • AP)



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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	443

**Olive Gregori Soc. Agr. Semplice**

C.da Lugugnano, 26 • 63068 • Montalto delle Marche • AP  
Tel • 351 8190640  
info@olivegregori.it • www.olivegregori.it

### Rosciola

(MARCHE • MC)



Fruttato medio, 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 (%)	15,5
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	529

**Az. Agr. Flli Capinera**

C.da Crocette, 12 • 62010 • Morrovalle • MC  
Tel • 0733 222306  
info@capinera.com • www.capinera.com

### Rosciola Colli Esini

(MARCHE • AN)



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

Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	69,7
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	408

**A.F.M. Azienda Faunistica Marche di Sabbatini Rossetti Luca**

Via Agraria, 37 • 60035 • Jesi • AN  
Tel • 333 5611113 • paola@lolinda.it • www.lolinda.it



## Salviana

(LAZIO • RM)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	410

### Az. Agr. Marcoaldi Roberta

Via Moriconese, 123/125 • 00010 • Montelibretti • RM  
Tel • 0774 608789 • 339 7315094  
agricola.marcoaldi@yahoo.it

## Sant'Agostino

(PUGLIA • LE)



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

Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	762

### Az. Agr. N.A. Silvana Inguscio

Via Flavio Gioia, n.9 • 73100 • Lecce • LE  
Tel • 347 1546462  
mail@oliolocale.it • www.oliolocale.it

## Sargano di Fermo

(MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	516

### Az. Agr. I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A • 62019 • Recanati • MC  
Tel • 071 982499 • 335 8089885  
itretilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Sargano di San Benedetto

(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 (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	860

### Orto degli Ulivi - Soc. Agr. Semplice di Pietro Giuliani e Co

C.da San Michele, 54 • 63064 • Cupra Marittima • AP  
Tel • 339 4545317  
giuliani.olio@gmail.com • aziendaortodegliulivi.it



## Catalogo degli oli monovarietali

### Semidana

(SARDEGNA • OR)



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

Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	454

#### Impresa Agricola Dr. Franco Ledda

Via La Maddalena, 3 • 09170 • Oristano • OR  
Tel • 338 1689897  
leddafranc@tiscali.it • www.francoledda.com

### Semidana

(SARDEGNA • OR)



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

Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	67,0
Acido linoleico (%)	11,9
Polifenoli totali (mg/kg)	399

#### Az. Agr. Rovelli

Via San Giacomo, 33 • Nuraxinieddu • 09170 • Oristano • OR  
Tel • 348 5121320  
info@agricolarovelli.com • www.agricolarovelli.com

### Semidana

(SARDEGNA • OR)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	66,6
Acido linoleico (%)	12,0
Polifenoli totali (mg/kg)	270

#### Az. Agr. Treslizos Orru Antonella Anna Maria

Loc. Santa Caterina, snc • 09170 • Massama • OR  
Tel • 347 3483744  
info@agriturismoilgiglio.com • www.agriturismoilgiglio.com

### Semidana

(SARDEGNA • SS)



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

Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	466

#### Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè Lotto E1, Zona D2 • Via Carbonai  
07041 • Alghero • SS • Tel • 079 980394 • 348 2833257  
amministrazione@accademiaolearia.com • www.accademiaolearia.com



## Semidana

(SARDEGNA • SU)



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

Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	386

### Az. Agr. Franca Corongiu

Via Manno, 1 • 09020 • Pimentel • SU  
Tel • 3469473938  
francacorongiu@gmail.com

## Taggiasca

(LIGURIA • SV)



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

Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	67,3
Acido linoleico (%)	12,5
Polifenoli totali (mg/kg)	283

### Olio Pedro di Musso Chiara

Via Santa Concezione, 67 • Frazione Ranzi • 17027  
Pietra Ligure • SV • Tel • 329 9836498  
info@oliopedro.it • www.oliopedro.it

## Tonda del Matese

(CAMPANIA • CE)



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

Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	425

### Az. Agr. Benedetta Cipriano

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

## Tonda di Cagliari

(SARDEGNA • SS)



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

Acido palmitico (%)	7,3
Acido oleico (%)	64,0
Acido linoleico (%)	13,2
Polifenoli totali (mg/kg)	370

### Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè Lotto E1, Zona D2 • Via Carbonai  
07041 • Alghero • SS • Tel • 079 980394 • 348 2833257  
amministrazione@accademiaolearia.com • www.accademiaolearia.com



# Tonda Iblea

**U**na varietà fortemente radicata ai 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.

Tra i sinonimi: *Cetrata*, *Marmorina*, *Raffina*, *Firrisa*...

La Tonda Iblea trova il suo habitat ideale nelle zone collinari fino ad un massimo di circa 600 metri sul livello del mare, grazie ad una buona tolleranza alle basse temperature.

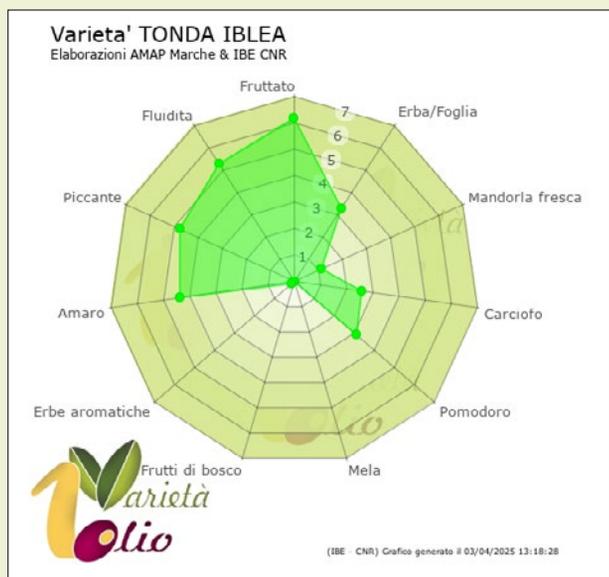
Piante molto vigorose con portamento assurgente. Produttività elevata ma soggetta ad alternanza, con resa in olio media.

Buona la tolleranza a mosca e rogna, sensibile a verticillosi, lebbra ed occhio di pavone.

Frutto di dimensioni molto grandi, di forma ellittica simme-

trica, apice rotondo, umbone assente e base troncata, piccole lenticelle. L'ottimo rapporto polpa/nocciolo consente la lavorazione come oliva da tavola verde o nera; ottima per essere deamarizzata tramite fermentazione naturale.

**Olio** dal fruttato medio-intenso, con sentore prevalente di pomodoro verde, note erbacee e di carciofo, sfumature di mandorla fresca; equilibrato nelle sensazioni gustative, con retrogusto di erbe aromatiche; basso contenuto in acido oleico, modesto in polifenoli totali.



Fonte: [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
64	70,5	392 (258)



## Tonda Iblea

(SICILIA • RG)



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

Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	526

**Frantoi Cutrera Srl**

C.da Piano dell'Acqua, 37/38 • 97012 • Chiamonte Gulfi • RG  
Tel • 0932 926187  
olio@cutrera.it • www.cutrera.com

## Tonda Iblea

(SICILIA • RG)



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

Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	68,7
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	309

**Viragì Srls**

Via Gulfi, 213 • 97012 • Chiamonte Gulfi • RG  
Tel • 393 9299344  
info@viragi.it • www.viragi.it

GENOTIPO IN FASE DI STUDIO

## "Ogliarola Biccarese"

(PUGLIA • FG)



Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo, sfumature di frutti di bosco ed erbe aromatiche. Note di amaro e piccante di media intensità.

Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	509

**Contrada Ingegnoso di Simona Molle**

Via Giardino, 242 • 71032 • Biccari • FG  
Tel • 378 0664276  
info@contradaingegnoso.com • www.contradaingegnoso.com



# Assaggio degli oli monovarietali

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

**V**alorizzare gli oli monovarietali vuol dire anche entrare nel cuore e nel piatto del consumatore finale, con quella curiosità e attenzione che guida i sensi alla ricerca del prodotto di qualità, caratterizzato da quei profumi e sapori che in qualche modo andranno ad armonizzarsi con il cibo.

Si riportano alcune semplici nozioni utili ad "educare" il consumatore all'assaggio, spesso "azzerando" le conoscenze precedenti, 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 produttori selezionati su questo catalogo sono riusciti a proporre nella campagna olivicola 2024-25.

### 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 prodotto o acquistato. Come procedere?

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, quella che dà maggiori informazioni sul livello qualitativo: concentrarsi 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, 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 al genotipo; questi possono essere riscontrati all'olfatto (odore) o, una volta messo l'olio in bocca, per via retronasale (aroma).

Quindi si procede all'esame gustativo, mettendo in bocca una quantità di olio pari ad un piccolo cucchiaino e mandandolo a contatto con le papille gustative, per apprezzarne il sapore. Nell'olio non si percepisce il gusto acido (l'acidità si determina con un'analisi di laboratorio), né si avverte 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 "strippaggio": con l'olio in bocca, si aspira aria tra i denti, con le labbra se-

michiose, 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 **avinato**, 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



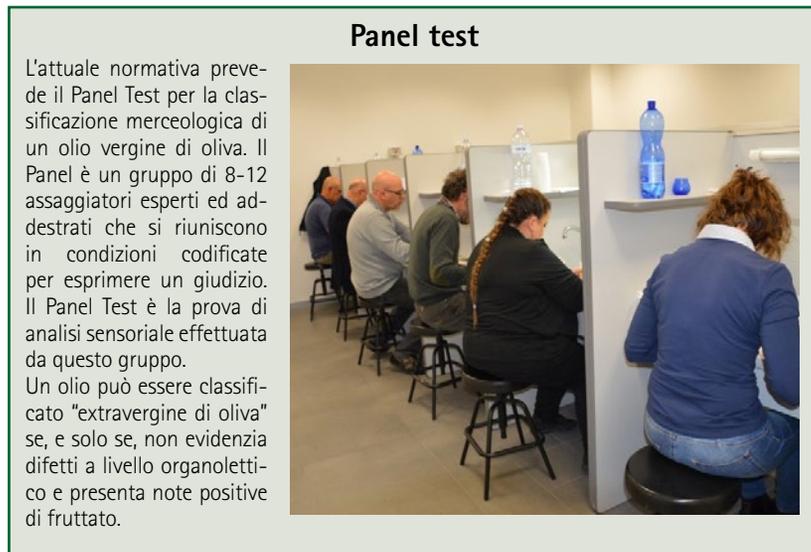
grado di maturazione, lavorarle nell'arco delle 24 ore, evitando i frantoi a pressione soprattutto a campagna olivicola inoltrata.

Un odore che ricorda quello delle olive in salamoia è attribuibile al difetto di **riscaldamento**, dovuto a fermentazioni anaerobiche (in assenza di aria) di olive ammassate o conservate nei sacchi; il difetto di **muffa** ricorda invece la cantina e il sottobosco, ed è dovuto ad olive ammuffite a seguito di conservazione per molti giorni in luoghi umidi. Le olive vanno pertanto conservate, il minor tempo possibile, in cassette di plastica traforate, di capacità massima 25 kg, in ambiente fresco e asciutto.

Altri difetti sono principalmente legati alla errata o prolungata conservazione dell'olio.

Un difetto molto comune è quello di **rancido**, caratteristico dei grassi ossidati; è tipico di un olio vecchio, o conservato in presenza di luce, aria e alte temperature. L'olio va pertanto consumato generalmente entro 12 - 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), possibilmente sotto gas inerte.

Il difetto di **morchia** ricorda una sensazione di putrido, legata alla fermentazione in assenza di aria delle impurità in



### 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.

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 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. Il Panel opera in un Laboratorio di Analisi Sensoriale. La sala d'assaggio deve essere insonorizzata e priva di odori estranei; le condizioni di temperatura, umidità ed illuminazione devono essere ottimali. Gli assaggiatori devono lavorare singolarmente; le cabine d'assaggio permettono una maggiore concentrazione ed una minore influenza esterna. I campioni, preparati in una zona separata, vengono presentati agli assaggiatori in forma anonima.

La prova di assaggio va effettuata seguendo delle norme di comportamento, di cui le principali:

- non mangiare nulla almeno un'ora prima dell'assaggio;
- non fumare, non consumare caffè, bevande alcoliche o aromatiche, dolci o altri alimenti con gusto forte nei 30 minuti che precedono l'assaggio;
- non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della prova;
- accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano positive, tali da non compromettere la prova.

Tutte le sensazioni, positive o negative, vengono riportate su una scheda di valutazione per definire il profilo di un olio; il giudizio finale, compresa la classe merceologica, emerge dall'elaborazione, ad opera del Capo Panel, con il supporto della statistica, dei giudizi espressi dai singoli assaggiatori, in modo individuale.

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](http://www.olimonovarietali.it)  
Buon olio a tutti!



# Ringraziamenti

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

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



Supplemento al n. 3 - maggio 2025 - Anno XXVIII

DIRETTORE RESPONSABILE: **Ivo A. Nardella**

DIRETTORE EDITORIALE: **Eugenio Occhialini**

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

SEGRETERIA DI REDAZIONE:

Tel. +39 051/6575.847

**Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 BOLOGNA**  
**redazione.edagricole@newbusinessmedia.it**

UFFICIO GRAFICO: **Emmegi Group Srl**

IMMAGINI: **Adobestock, Shutterstock**

PROGETTO GRAFICO: **Sira Ding**

PROPRIETARIO ED EDITORE: **New Business Media Srl**

SEDE LEGALE: **Via Eritrea, 21 - 20157 Milano**

DIRETTORE EDAGRICOLE: **Eugenio Occhialini**



[www.olivoeolio.it](http://www.olivoeolio.it)

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

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

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

**Italia abbonamento annuo cartaceo: Euro 49,00**  
**Italia / Estero abbonamento annuo digitale: Euro 22,00**  
**Prezzo singola copia Euro 9,00 presso l'editore**

MODALITÀ DI PAGAMENTO  
**Bonifico bancario su IBAN: IT98G0306909504100000009929**  
**Conto corrente postale n. 1017908581**  
**intestati a: New Business Media Srl**

**L'abbonamento avrà inizio dal primo numero raggiungibile**

**Registrazione Tribunale di Milano n. 69 del 05/03/2014**  
Precedentemente registrata presso il tribunale di Bologna n. 6776 del 04/03/1998  
"Poste italiane Spa"  
Roc. n. 24344 dell'11 marzo 2014.  
ISSN 1127-0713

Associato a: **ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE**

Responsabilità: la riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.  
Ai sensi del D.Lgs 196/03 garantiamo che i dati forniti saranno da noi custoditi e trattati con assoluta riservatezza e utilizzati esclusivamente ai fini commerciali e promozionali della nostra attività. I Suoi dati potranno essere altresì comunicati a soggetti terzi per i quali la conoscenza dei Suoi dati risulti necessaria o comunque funzionale allo svolgimento dell'attività della nostra Società. Il titolare del trattamento è: New Business Media Srl Via Eritrea 21, 20157 Milano. Al titolare del trattamento Lei potrà rivolgersi al numero 02/3909.0349 per far valere i Suoi diritti di rettifica, cancellazione, opposizione a particolari trattamenti dei propri dati, esplicitati all'art. 7 D.Lgs 196/03

SECONDA  
EDIZIONE

EVOLIO  
EXPO

# L'OLIO EVO, LA CULTURA DELL'ITALIA NEL MONDO

Fiera dell'olio EVO del Mediterraneo / 29 - 31 Gennaio 2026

Fiera del Levante, Bari

Ritorna **EVOLIO Expo**, la Fiera Internazionale B2B rivolta esclusivamente ai **produttori di olio EVO**.  
Partecipa per incontrare gli **acquirenti di GDO, ho.re.ca.** e **utilizzatori professionali di olio EVO**  
e promuovi le tue iniziative e i tuoi prodotti.

Evento di

Progetto e direzione

In collaborazione con



#WeAreInPUGLIA



Per informazioni e contatti

Tel 02 332039601

Email [evollio@senaf.it](mailto:evollio@senaf.it)

[www.evolioexpo.com](http://www.evolioexpo.com)



SCAN ME



VIA THOMAS ALVA EDISON, 2 – 60027 OSIMO (AN)  
(+39) 071 8081  
info@amap.marche.it  
www.amap.marche.it

Questa pubblicazione è stata realizzata  
in collaborazione con



**Fiera dell'olio EVO  
del Mediterraneo**  
**29 - 31 Gennaio 2026**  
Fiera del Levante, Bari

