

# Oli

## monovarietali

23<sup>o</sup> 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

## Introduzione

- 4** Un tesoro della nostra terra  
Renato Frontini
- 5** AMAP riferimento  
nel settore olivicolo  
Francesca Severini
- 6** Olivosfera  
Un ecosistema culturale  
attorno all'olivo
- 10** Gli oli monovarietali alla base  
della dieta mediterranea  
e del vivere sano
- 14** Rassegna nazionale  
oli monovarietali
- 20** Catalogo degli oli monovarietali  
italiani

## Catalogo oli monovarietali

- 24** TIPOLOGIA  
SENSORIALE 1

---

- 26** Canino  
Carboncella  
Cima di Melfi  
Dolce Agogia  
Dritta  
Femminella  
Gentile di Larino  
Lea  
Leccino  
Nebbio  
Piantone di Mogliano  
Raggia  
Rosciola  
Rotondella  
Sammartinegna  
Sargano di Fermo  
Tarantina (Lezze)  
Tosca  
Racioppo di Sant'Arcangelo  
(Racioppa)

## **36** TIPOLOGIA SENSORIALE 2

---

**38** Casaliva  
Coratina  
Frantoio  
Leccio del Corno  
Mignolo Cerretano  
Moraiole  
Ogliarola Barese  
Ogliarola del Bradano  
Ogliarola Garganica  
Piantone di Falerone  
Provenzale

---

## **50** TIPOLOGIA SENSORIALE 3

---

**52** Madre Mignola  
Mignola  
Ogliarola salentina

---

## **54** TIPOLOGIA SENSORIALE 4

---

**56** Ascolana Tenera  
Borgiona  
Faresana  
Ghiacciolo  
Grignano  
Itrana  
Nasuta  
Nera di Villacidro  
Nocellara del Belice  
Nocellara Etnea  
Ortice  
Ortolana  
Tonda Iblea

---

## **64** TIPOLOGIA SENSORIALE 5

---

**66** Bella di Cerignola  
Biancolilla  
Bosana  
Carolea  
Cerasuola  
Coroncina  
Cucco  
Diana  
Favaryl  
Favolosa  
Maurino  
Oliwastra Seggianese  
Orbetana  
Peranzana  
Racioppella  
San Benedetto  
Sant'Agostino  
Semidana  
Toccolana  
Tonda del Matese  
Verdello  
Ogliarola (la Biccarese)

---

## **82** TIPOLOGIA SENSORIALE 6

---

**84** Cima di Mola  
Intosso  
Lazzero  
Nostrana di Brisighella  
Oliva Rossa

---

## **Guida all'assaggio**

**86** Guida all'assaggio  
degli oli monovarietali

# Un tesoro della nostra terra

Il catalogo degli oli monovarietali edizione 2026 rappresenta un'interessante opportunità per avvicinare consumatori e chef ad un prodotto base della dieta mediterranea, l'olio extravergine di oliva, in particolare quello monovarietale, che custodisce un tesoro identitario della nostra terra e rappresenta i produttori che con passione e professionalità si sottopongono al giudizio dei laboratori chimico e sensoriale di AMAP.

La Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali è una tappa importante per ribadire la strategia della Regione Marche per una olivicoltura sostenibile dal punto di vista economico ed ambientale. L'obbiettivo è dunque valorizzare le peculiarità degli oli monovarietali regionali e italiani, massima espressione della biodiversità, oltre che rendere i produttori consapevoli dell'importante ruolo di preservare un patrimonio genetico, così ricco e variegato. Patrimonio che AMAP si impegna a tutelare anche attraverso progetti specifici, quali ad esempio il Cammino degli Olivi Monumentali delle Marche e un viaggio multidisciplinare e sensoriale tra biodiversità e benessere, dal titolo evocativo e suggestivo "Olivosfera".

Fondamentale il miglioramento della professionalità degli operatori che vengono formati al fine di migliorare la redditività del settore olivicolo e, in questo senso, anche l'attività sinergica condotta in collaborazione con gli Istituti scolastici con indirizzo agrario della Regione.



**Renato Frontini**  
Presidente AMAP

# AMAP

## riferimento nel settore olivicolo

L'AMAP rappresenta da anni un punto di riferimento nel settore olivicolo marchigiano, a partire dalle indicazioni agronomiche e di difesa divulgate attraverso i notiziari pubblicati settimanalmente dal Servizio Agrometeo regionale, il supporto agli olivicoltori per l'impianto di nuovi oliveti, la produzione di piantine certificate di varietà locali di olivo nei propri vivai, le analisi chimiche e sensoriali degli oli presso il Centro Agrochimico di Jesi e 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.

Dal 2025 è nato *Olivosfera*, un progetto culturale e divulgativo che vuole 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. La finalità 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.



**Francesca Severini**  
Direttore AMAP

**Olivosfèra**  
OLIO, NATURA e BENESSERE

# Un ecosistema culturale attorno all'olivo

**O**livosfèra 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, associazioni, istituzioni, ma anche 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.



Evento Olivosfèra, al cospetto della "Beata Francesca" a San Severino Marche (MC).



**Il calendario Olivosfera 2026** si sviluppa in un percorso ricco e articolato, distribuito su 3 filoni:

#### **FORBICI D'ORO**

**Potatura dell'olivo a vaso policonico**, con particolare attenzione alla riforma, finalizzata a restituire alla pianta una valenza strutturale e produttiva, con positivi effetti sulla sanità, la produttività e l'agevolazione della raccolta, grazie al posizionamento della zona produttiva nella porzione medio-bassa di chioma. Necessaria esperienza e manualità nell'esecuzione dei tagli, ma soprattutto professionalità e conoscenza della fisiologia dell'albero, delle esigenze dell'olivo, del produttore e dell'ambiente. Una prova tecnica dedicata agli studenti degli Istituti Agrari e ai professionisti, in ambito regionale e nazionale, dove i migliori potatori si sfidano in campo sulla tecnica del vaso policonico e il recupero degli oliveti storici e tradizionali. Spazio anche a workshop tecnici e culturali, il tutto finalizzato al confronto, allo scambio di esperienze e alla crescita professionale.

#### **PERCORSO OLIVI MONUMENTALI BENESSERE E CULTURA**

Escursioni semplici, guidate dal CAI (Club Alpino Italiano), finalizzate a promuovere la conoscenza del territorio, del paesaggio olivicolo e delle realtà marchigiane d'eccellenza collegate al mondo dell'olio, attraverso "Le icone della Biodiversità", ovvero gli olivi monumentali di varietà autoctone delle Marche censiti, catalogati e datati da AMAP - Regione Marche in collaborazio-

ne con CNR-IBBR di Perugia. Il connubio tra passeggiate e pillole di olivicoltura, alla scoperta di piante storiche e del mondo dell'olio, è infatti fonte di attrazione per un turismo alla ricerca di un viaggio lento e sostenibile, alla scoperta profonda del territorio, della biodiversità, dei prodotti gastronomici d'eccellenza, di racconti di storia locale e leggende, che include il contatto con la natura, il desiderio di benessere e la crescita personale.

#### **23° RASSEGNA NAZIONALE DEGLI OLI MONOVARIETALI**

L'edizione 2026 si terrà il **23-24 maggio** a **Pesaro**, nell'ambito di Agrishow.

La suggestiva Villa Caprile ospiterà un evento di largo richiamo, nell'ambito del quale verrà allestito uno spazio dedicato alle eccellenze monovarietalì e alla biodiversità: produttori 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.

#### **PER AGGIORNAMENTI:**

*[www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it),*

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

Facebook: *AMAP Marche,*

*Forbici d'oro, Oli Monovarietali*

Instagram: *amapmarche,*

*forbicidoro\_marche,*

*olimonovarietali,*





# 23° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

23-24 Maggio 2026 - Pesaro (PU)

Zona di produzione degli oli monovarietali ammessi alla Rassegna 2026



Olio, pasta e pomodoro  
alla base della dieta  
mediterranea.



# Gli oli monovarietali alla base della dieta mediterranea e del vivere sano

L'uso, possibilmente a crudo, di oli di qualità è ampiamente giustificato da studi scientifici relativamente al valore della dieta mediterranea e dalle recenti linee guida.

È ormai accertata una forte correlazione tra le abitudini alimentari e le numerose malattie cronico-degenerative (cardiovascolari, neurologiche, oncologiche, obesità e diabete) che causano il 60% della mortalità globale. Nelle società industrializzate l'incidenza di tali patologie ha assunto dimensioni allarmanti per cui è opportuno riesaminare i modelli alimentari finora utilizzati, identificando i punti deboli e proponendo alternative in grado di assicurare

condizioni di benessere ed una lunga speranza e qualità di vita.

## OLIO E DIETA MEDITERRANEA

La dieta mediterranea, nella sua versione tradizionale, è stata la prima a dare un ruolo attivo nella corretta alimentazione a tutti i principali gruppi di alimenti. I grassi dovrebbero contribuire per il 25-30% al totale delle calorie introdotte con la dieta; secondo i più recenti orientamenti, si dovrebbe privilegiare il consumo di olio da olive ricco di composti fenolici per assumere acidi grassi monoinsaturi, polinsaturi e saturi secondo rapporti ottimali, insieme ad agenti antiossidanti naturali a protezione dello stress ossi-

dativo delle cellule quando utilizzato a crudo e delle alterazioni ossidative dei cibi durante la cottura.

Una “moderna” dieta mediterranea non è solo un patrimonio culturale, ma rappresenta un modello alimentare riconosciuto dall’UNESCO come bene immateriale dell’umanità. Sono state elaborate nuove linee guida alla luce delle più recenti evidenze scientifiche, con particolare attenzione agli effetti benefici della dieta mediterranea nella prevenzione e trattamento delle malattie cronico-degenerative e alla sua importanza per la salute del pianeta.

La dieta mediterranea, che affonda le sue radici negli studi di Ancel Keys, non si limita a un regime alimentare, ma rappresenta un vero e proprio stile di vita salutare e sostenibile. È caratterizzata dall’elevato consumo di alimenti di origine vegetale, come verdure, frutta fresca, legumi, cereali (preferibilmente integrali), frutta a guscio e olio da olive come fonte principale di grassi monoinsaturi; enfatizza l’importanza di un consumo moderato

di pesce, frutti di mare, uova, carni bianche, latte e derivati, limitando carni rosse e dolci. Include inoltre abitudini alimentari consapevoli, come la scelta di prodotti stagionali, a chilometro zero e provenienti da filiera corta, oltre ad uno stile di vita sostenibile: l’attività fisica regolare, il contrasto alla sedentarietà e un adeguato numero di ore di sonno/riposo, la convivialità e la socialità; in sostanza il concetto di “**vivere mediterraneo**” (fonte <https://www.iss.it>).

### DIETA MEDITERRANEA E SALUTE

L’impatto della dieta mediterranea sulla salute è documentato in numerosi ambiti, quali malattie cardiovascolari (riduce la mortalità), patologie oncologiche (diminuisce il rischio di numerosi tumori, tra cui colon-retto, mammella, fegato, stomaco e polmone, con un effetto protettivo dovuto all’alto consumo di fibre, antiossidanti e grassi sani, come l’olio extravergine di oliva di qualità), diabete e patologie metaboliche (favorisce il controllo glicemico, riduce il rischio di diabete tipo 2 e

## Claim salutistici

L’EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) riconosce alle sostanze fenoliche (biofenoli) la responsabilità delle sensazioni di amaro e piccante, il merito di favorire la conservazione dell’olio proteggendolo dall’ossidazione e, soprattutto, quello di svolgere una efficace azione salutistica prevenendo l’insorgenza di patologie cronico-degenerative (cardiovascolari, neurologiche e oncologiche) per effetto di un’accurata azione antiossidante, vasodilatatoria e coleretica.

Una soglia minima di 300 mg/kg (espressi in acido gallico) di biofenoli è ritenuta necessaria ai fini di una efficace azione salutistica; un consumo giornaliero di due cucchiaini di olio (23 g) con un contenuto in fenoli superiore a 300 mg/kg consente di assumere almeno 5 mg/giorno di fenoli, quantitativo che può avere effetti benefici sull’organismo umano.

È possibile inserire in etichetta “*claim*” approvati dall’EFSA, ovvero messaggi che ne evidenziano le suddette proprietà. Relativamente alla composizione acidica, tra i *claim* ammessi possiamo trovare: “La sostituzione di grassi saturi con grassi monoinsaturi e polinsaturi contenuti nell’olio extravergine di oliva può aiutare a mantenere i normali livelli di colesterolo LDL nel sangue”. Per quanto riguarda invece i polifenoli possiamo trovare: “I polifenoli dell’olio di oliva possono evitare lo stress ossidativo”, “hanno effetti antiossidanti”, “migliorano il metabolismo dei grassi”, “proteggono la frazione LDL di colesterolo dal danno ossidativo”.



### Quale olio sui legumi?

migliora la resistenza all'insulina), obesità e sovrappeso (contribuisce a mantenere un peso normale, riducendo l'accumulo di grasso viscerale e migliorando il profilo lipidico), salute neurocognitiva (riduce l'incidenza di malattia di Alzheimer, Parkinson e depressione, grazie all'apporto di acidi grassi polinsaturi, vitamine e minerali), osteoporosi (contribuisce alla salute delle ossa, riducendo il rischio di fratture grazie all'apporto di calcio, vitamina D e antiossidanti), artrosi (riduce il dolore e migliora la funzionalità articolare nei pazienti con artrosi, grazie alle proprietà antinfiammatorie dell'olio da olive e degli acidi grassi polinsaturi) ed altro ancora.

### OLIO SUL PIATTO DI HARVARD

Definito anche il “piatto del mangiar sano”, è un modello dietetico sviluppato da nutrizionisti dell'università di Harvard, spiegato in maniera semplice ed intuitiva, per realizzare un pasto bilanciato e nutriente (Fonte <https://www.harvard.edu>). Si tratta di un piatto unico, di cui oltre la metà è rappresentata da vegetali (più verdure che frutta, la quale contiene più zuccheri), di stagione, possibilmente locali, di diversi colori e tipologie in modo da garantire diverse vitamine, sali minerali e soprattutto antiossidanti. Il resto è suddiviso in parti uguali tra carboidrati e proteine. Tra i cereali (circa un quarto del piatto) è opportuno preferire quelli integrali e a

chicco, più ricchi di fibre, proteine vegetali e minerali, a rotazione con altre fonti glucidiche come patate, pane e prodotti da forno. Le proteine occupano l'ultimo quarto del piatto: si consiglia di variare tra carne, preferendo le carni bianche provenienti da allevamenti non intensivi, pesce, possibilmente pescato o da allevamento in mare, uova preferibilmente biologiche, legumi e infine formaggi, da consumare con una frequenza minore perché hanno più grassi. Solo saltuariamente (massimo una volta a settimana) possono essere consumati carni rosse e cibi conservati, tipo affettati, insaccati, tonno in scatola ....

Il piatto sano va irrorato di olio extravergine di oliva di qualità, aggiunto preferibilmente a crudo. È necessario infine bere acqua, per mantenere il corpo in salute e ben idratato, e condurre uno stile di vita sano e attivo. Vanno evitate le bevande zuccherate e gassate, e i prodotti ultra-processati, ricchi di zuccheri semplici, additivi e conservanti.

Tale modello consente di frazionare l'apporto di nutrienti e garantire una sazietà più prolungata, maggiore lucidità mentale e una gestione metabolica più positiva. Il consumo di vegetali e frutta, preferibilmente di stagione, cereali integrali e proteine magre aiuta a prevenire diverse patologie croniche, come diabete, insulino-resistenza e malattie cardiache, a mantenere un peso adeguato e ad aumentare

energia, benessere mentale e qualità del sonno.

Il piatto sano di Harvard offre una rappresentazione intuitiva dell'alimentazione sana, puntando l'attenzione sulla qualità degli alimenti e sulle loro proporzioni all'interno del piatto piuttosto che sulla quantità totale da consumare; risulta pertanto facile da applicare nella vita di tutti i giorni, e un pizzico di fantasia di certo aiuta a creare un piatto ogni volta diverso e appetitoso.

Quel filo d'olio a crudo regala il tocco di classe finale; non è solo effetto unto e fonte di benessere, ma anche gradevolezza e sensorialità, con quelle sfumature erbacee, di mandorla, carciofo, pomodoro, frutti di bosco, erbe aromatiche che si sprigionano al naso (soprattutto su piatto caldo) e quelle note di amaro e piccante che si integrano con i sapori della pietanza in maniera a volte armonica, a volte volutamente contrastante.

### **OLIO MONOARIETALE, RE DEL PIATTO SANO**

L'olio monovarietale di eccellenza aggiunto a crudo dona un valore indescrivibile al piatto, non solo dal punto di vista nutrizionale e salutistico, ma anche sensoriale ed edonistico, e le sensazioni che regala

vanno ad interagire con quelle del piatto, valorizzando il risultato finale. E il consumatore attento lo percepisce. Al di là delle regole più o meno rigide, che possono orientare nella scelta, 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...in una parola racconta il *terroir*.

L'olio quindi non solo come semplice condimento o fattore nutraceutico e salutistico, ma anche come elemento edonistico di primaria importanza, in grado di esaltare una preparazione gastronomica con determinati aromi e sapori.

Un beneficio reciproco quello che l'olio e il cibo possono trarre, tale da appagare il palato del consumatore che sia stimolato quindi all'acquisto di diverse tipologie di extravergine ad uso di una cucina creativa e diversificata.

### **Bibliografia**

*B. Alfei, G. Pannelli, 2025. L'olio che fa bene alla salute, monovarietale e di qualità. Olivo e Olio n.3, maggio, pagg. 80-86.*



**Quel filo d'olio a crudo sul piatto....**

# Rassegna nazionale oli monovarietali

## Biodiversità, identità e Terroir



La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, giunta alla 23ª edizione, dimostra grande partecipazione di produttori da tanti areali olivicoli italiani, 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.

### ALLA BASE IL RICCO PATRIMONIO DI BIODIVERSITÀ

L'Italia è il paese al mondo più ricco di biodiversità; circa 600 le varietà autoctone, selezionate nel corso dei secoli, in maniera seppur empirica, dagli olivicoltori in specifici areali in funzione della loro tolleranza alle avversità climatiche e parassitarie di maggiore rilievo. Nonostante siano stati pubblicati numerosi cataloghi varietali con la descrizione dei caratteri morfologici, agronomici e, talora, le ca-

ratteristiche compositive dell'olio e nonostante la caratterizzazione molecolare si stia nel tempo affinando, permane ancora una certa confusione sulla denominazione delle varietà a causa di molteplici casi di sinonimia e di omonimia riscontrati.

La caratterizzazione del germoplasma olivicolo costituisce la premessa per avviare un processo di miglioramento produttivo e qualitativo dell'olivicoltura, attraverso l'acquisizione di conoscenze relative al legame genotipo-territorio, al comportamento agronomico e alle caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio e alle scelte varietali nei nuovi impianti, soprattutto alla luce dei cambiamenti climatici.

La varietà italiana con la maggiore consistenza è la Coratina, diffusa prevalentemente nella Puglia centrale, che da sola occupa circa il 10% del totale nazionale; a seguire le più importanti: Carolea, Frantoio, Leccino, Ogliarola Barese, Moraiolo, Bosana, Cima di Mola, Dolce di Rossano, Ogliarola Messinese, Ottobratica, Sinopolese, Nocellara del Belice, Canino, Carboncella, Itrana, Moresca, Rotondella, Taggiasca, Tondina, Grossa di Gerace e Nocellara Etnea, oltre ad Ogliarola salentina e Cellina di Nardò che purtroppo soffrono gli effetti della Xylella.

### STUDIO DI CARATTERIZZAZIONE, NO CONCORSO

Sono tante in Italia e nel mondo le inizia-



**Panel regionale AMAP Marche.**

tive 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 salutistico, oltre che sensoriale, che dipendono soprattutto dal genotipo, ma anche dal territorio e dalla stagione. A ciò si aggiunge l'elaborazione statistica di tutti i dati, che consente 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. Grande merito, infine, ai produttori che con professionalità, etica e passione producono oli monovarietali e li inviano alla Rassegna.

L'obbiettivo 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 che sintetizzano le numerose identità sensoriali 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.

### **CARATTERIZZAZIONE SENSORIALE E CHIMICA**

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".



Il team del Centro Agrochimico di Jesi.

Presso il **Centro Agrochimico AMAP di Jesi** vengono effettuate determinazioni analitiche finalizzate ad una più completa caratterizzazione dei monovarietali e a fornire informazioni 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 prevenendo l'insorgenza di patologie cronico-degenerative; un consumo giornaliero di due cucchiaini di olio (23 g) con un contenuto in polifenoli superiore a 300 mg/kg (espressi in acido gallico) consente di assumere almeno 5 mg/giorno di polifenoli, quantitativo che può avere effetti benefici sul nostro organismo.

### LA BANCA DATI, UN TESORO UNICO

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 accertato 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 4.510 oli appartenenti a 200 varietà, provenienti da 19 regioni italiane (dati aggiornati alla 22° Rassegna), una grande opportunità di valutare e promuovere gli oli di eccellenza e fortemente tipici, fortemente legati al territorio. E' importante puntualizzare che vengono inserite esclusivamente varietà autoctone italiane, descritte ufficialmente nei cataloghi regionali.

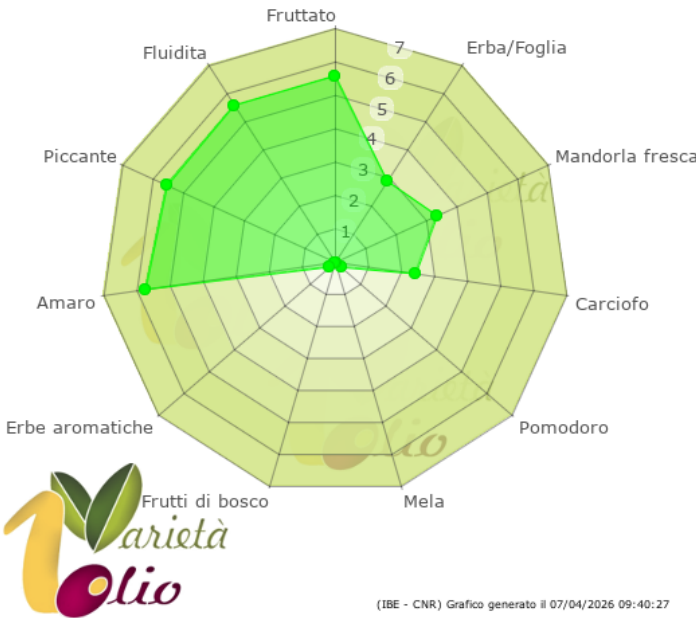
### I PROFILI SENSORIALI

Per ciascuna varietà vengono definiti i profili sensoriali di riferimento (**fig. 1**), indicando *il profilo medio, l'intervallo di*

Varieta' CORATINA

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR

FIG.1 – Coratina  
(www.olimonovarietali.it)

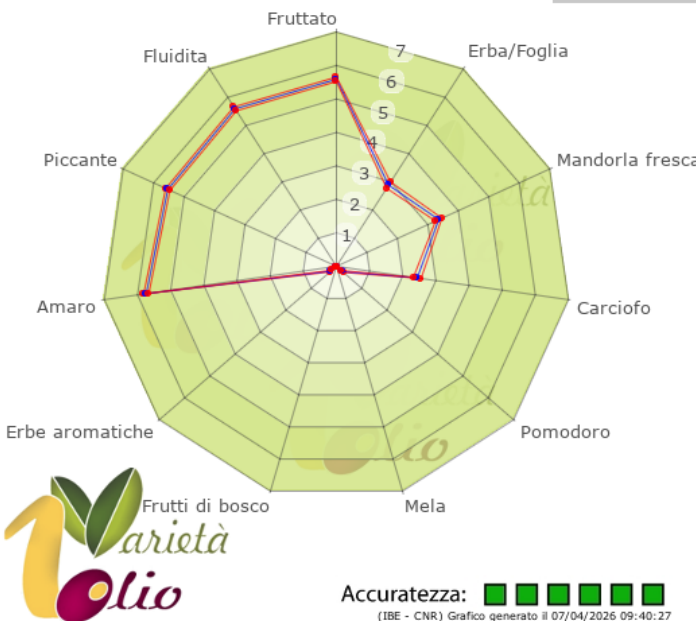


Varieta' CORATINA

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR

■ Limite superiore  
■ Media  
■ Limite inferiore

FIG.2 – Coratina  
(www.olimonovarietali.it)



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,

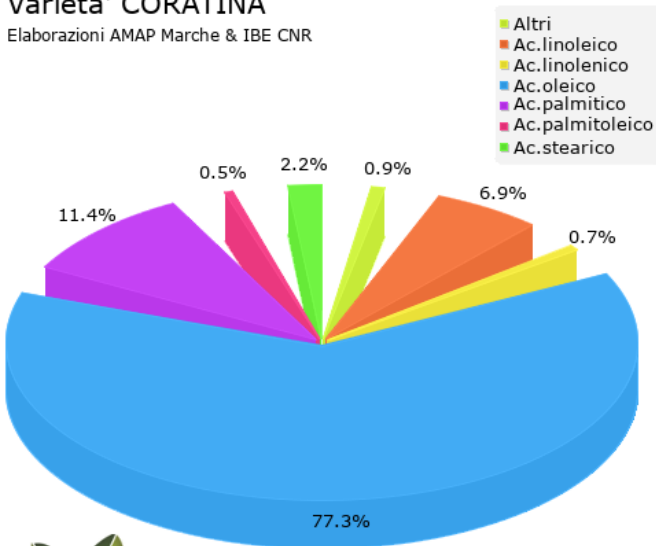
**TAB. 1 – Statistiche descrittive della composizione acidica di Coratina (n=336)**

	MEDIA	MIN	MAX	ST.DEV.
Acido eicosenoico	0.38	0.19	0.48	0.05
Acido eicosanoico	0.40	0.13	0.61	0.06
Acido eptadecenoico	0.07	0.01	0.46	0.03
Acido eptadecanoico	0.05	0.02	0.38	0.03
Acido linoleico	6.91	4.72	11.37	1.00
Acido linolenico	0.71	0.50	1.13	0.11
Acido oleico	77.24	67.71	81.75	1.88
Acido palmitico	11.43	8.71	17.96	1.19
Acido palmitoleico	0.54	0.04	1.63	0.20
Acido stearico	2.18	0.86	3.26	0.38
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>	557	332	770	85
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>	792	182	1.321	231

**FIG.3 – Coratina**  
(www.olimonovarietali.it)

**Varieta' CORATINA**

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR



(IBE - CNR) Grafico generato il 07/04/2026 09:40:27

maggiore risulta essere il grado di accuratezza del profilo proposto.

Si riporta come esempio la Coratina, considerato che è la varietà maggiormente pervenuta alle diverse edizioni della Ras-

Foto di Giorgio Tassi.



segna, con 336 campioni, l'85% dei quali provenienti dalla Puglia.

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**).

### 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 di un olio con caratteristiche specifiche per un particolare ab-

binamento, ma anche di venire incontro ai gusti più svariati dei consumatori.

### 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.



Foto di Giorgio Tassi

# Catalogo degli oli monovarietali italiani

## 23<sup>a</sup> Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

Con questa edizione del Catalogo degli oli monovarietali iniziamo un nuovo percorso alla scoperta degli oli monovarietali italiani e del ricco patrimonio di biodiversità, punto di forza dell'olivicoltura nazionale, arrivando al cuore ed al piatto del consumatore finale e di chi potrà finalmente valorizzare a tavola il duro lavoro, la passione e la professionalità degli operatori olivicoli. Andremo a descrivere nelle singole sezioni i profumi e sapori di ciascuna delle 6 tipologie sensoriali individuate grazie al lavoro di caratterizzazione degli oli monovarietali effettuato nell'ambito delle diverse edizioni della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da AMAP, giunta alla 23<sup>a</sup> edizione.

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 2026 e linee guida per la consultazione del Catalogo.

### I DATI DELLA RASSEGNA 2026

Nonostante la campagna olivicola poco fortunata, soprattutto nelle regioni del Centro Nord Italia, con problematiche legate soprattutto a forti infestazioni di

mosca delle olive, sono pervenuti alla 23° Edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietalati ben 240 campioni, di 83 varietà diverse, da 16 regioni italiane (Tabb. 1 e 2).

Dalla Puglia il maggior numero dei campioni, in seconda posizione le Marche, in netta regressione rispetto allo scorso anno (circa il 50% di campioni pervenuti rispetto all'annata precedente), a seguire Toscana e Sicilia. In aumento le regioni Calabria e Basilicata.

Tra le varietà maggiormente pervenute si confermano le pugliesi Coratina e Peranzana; a seguire, Itrana dal Lazio, Leccino e Frantoio dal centro Italia, Nocellara del Belice dalla Sicilia.

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 2025 - febbraio 2026, in base all'ordine di arrivo dei campioni.

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

**TAB. 1 - Regioni rappresentate alla Rassegna 2026**

REGIONE	N. CAMPIONI
Puglia	68
Marche	43
Toscana	27
Sicilia	21
Abruzzo	14
Calabria	12
Sardegna	12
Basilicata	11
Lazio	11
Campania	6
Molise	4
Veneto	3
Emilia Romagna	3
Trentino Alto Adige	2
Lombardia	2
Umbria	1

- 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), de-

## 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 colonnine SPE (*Solid Phase Extraction*) che comporta una maggiore selettività dei composti che subiranno la successiva ossidazione (solo i polifenoli appunto, invece di ulteriori sostanze ossidabili naturalmente contenute nell'olio), con conseguente diminuzione dei valori ottenuti con questo tipo di analisi rispetto a quelli che si ottenevano con il metodo Montedoro in acido gallico. Purtroppo, non sono disponibili sufficienti dati per poter determinare una curva di correlazione tra i due metodi, ma si può ragionevolmente supporre che il contenuto di polifenoli ottenuto mediante l'impiego di questo metodo sia confrontabile con quello ottenuto nella determinazione dei biofenoli in HPLC secondo il metodo ufficiale COI.

*(Monica Rossetti - Centro Agrochimico AMAP)*

**TAB. 2 - Varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2026**

VARIETÀ	N. CAMPIONI
Coratina	27
Peranzana	22
Itrana	10
Leccino	10
Frantoio	7
Nocellara del Belice	7
Cima di Melfi	6
Ogliarola barese	6
Piantone di Mogliano	6
Raggia	6

terminati 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-retrofattivo. 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 5,5 medio-intensa tra 5,5 e 6, intensa maggiore di 6. Vengono riportati esclusivamente i sentori percepiti da più della metà degli assaggiatori (con mediana maggiore di zero), indicati in ordine decrescente di intensità.

A ciascun olio viene assegnato un punteggio (dato dalla media dei voti assegnati dai singoli assaggiatori), fino ad un massimo di 9, in considerazione dell'equilibrio olfatto-gustativo, la ricchezza e la freschezza delle sensazioni percepite; tale voto non viene riportato in questa sede, ma comunicato al produttore attraverso la scheda di valutazione sensoriale.

Al fine di stimolare un miglioramento continuo e dare al consumatore tutte le garanzie per un olio di qualità assoluta, nel Catalogo sono stati inseriti solo gli oli che hanno ottenuto al Panel test un **punteggio  $\geq 7$** , pari al 79,2% del totale. Il 9,1% 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. L'8,3% 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 il 12,5% 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.

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.



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.

### **RICONOSCIMENTI SPECIALI RASSEGNA 2026**

**Oli di eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietalì più rappresentate** (varietà con almeno 10 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 - Az. Agr. Spaccavento Francesco Saverio, Molfetta (BA),
- Itrana - Az. Agr. Alfredo Cetrone, Sonnino (LT).

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

- Madre Mignola - Athelas di Atzori Simone, Montopoli in Val D'Arno (PI),
- Nasuta - Di Battista Nicola & Figli Snc. Lucera (FG),
- Sammartinegna - Agricola Romanella di Stoppelli Lucia, Montemurro (PZ),
- Tarantina (Lezze) - Agricola Ciciddo, Matera (MT),
- Tarantina (Lezze) - Azienda agricola Giuseppe Di Marzio, Matera (MT).

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

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

- Ascolana tenera - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC),
- Ascolana tenera - Frantoio Agostini Srl, Petritoli (FM),
- Borgiona - Az. Agr. Corleto Srl, Ascoli Satriano (FG),
- Cima di Melfi - Az. Agr. Maselli, Alberobello (BA),
- Coratina - Az. Agr. Le Tre Colonne di Salvatore Stallone, Giovinazzo (BA),
- Coratina - Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s., Giovinazzo (BA),
- Coratina - Az. Agr. Maselli, Alberobello (BA),
- Coratina - Az. Agr. Spaccavento Francesco Saverio, Molfetta (BA),
- Coratina - Az. Agr. Donato Conserva, Modugno (BA),
- Coratina - Az. Agr. Tedone Biagio, Ruvo di Puglia (BA),
- Coratina - Società Agricola Tenuta Gardini, Bibbona (LI),
- Frantoio - Società Agricola Tenuta Gardini, Bibbona (LI),
- Ghiacciolo - Frantoio Oleario Bigucci Snc, San Giovanni in Marignano (RN),
- Itrana - Azienda agricola Cetrone Alfredo, Sonnino (LT),
- Lazzero - FOP Società Agricola Srl, Guardastallo (PI),
- Maurino - FOP Società Agricola Srl, Guardastallo (PI),
- Nocellara Etnea - Etna Island Srl, Nicolosi (CT),
- Nocellara Etnea - Signorelli Vincenzo e Partners, Nicolosi (CT),
- Nostrana di Brisighella - Palazzo di Varignana Srl, Castel San Pietro (BO),
- Raggia - A.F.M. Azienda Faunistica Marche, Jesi (AN),
- Tonda Iblea - Viragì Srl, Chiaramonte Gulfi (RG),
- Tonda Iblea - Azienda Agricola Valle del Dirillo di Riccardo Randello, Licodia Eubea (CT).

# Tipologia sensoriale 1

Iniziamo il nostro viaggio sensoriale dalla Tipologia 1, che rappresenta gli oli tendenzialmente più delicati, tipicamente mandorlati. Delicato non vuol dire “dolce”, ma profumato con un fruttato verde di oliva di media intensità (mai leggera...se ricorda poco il frutto non è colpa della varietà o del territorio), con sentore prevalente di mandorla verde, sfumature di erba appena tagliata e di carciofo. Le note di amaro e piccante, di intensità medio-leggera, conferiscono un'armonia complessiva, regalando piacevoli note mandorlate non troppo persistenti.

Alla Tipologia 1 appartengono 37 varietà, provenienti da 12 Regioni italiane.

Di seguito l'elenco con le relative provenienze (prevalenti):

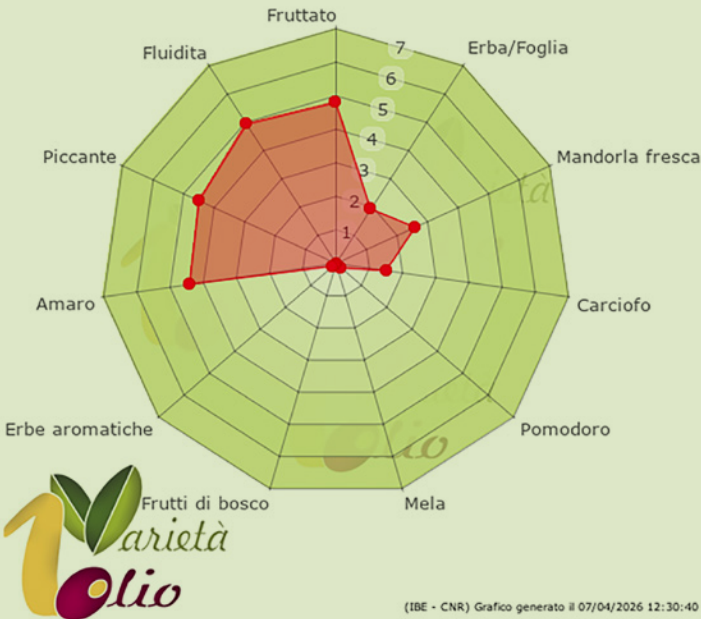
1. Caninese, Rosciola, Raja, Salviana dal Lazio;
2. Carboncella da Lazio e Marche;
3. Carpellesse, Ogliarola (Campania), Rotondella, Salella dalla Campania;
4. Castelnovina, Olivotto, Razzola, Taggiasca dalla Liguria;
5. Cima di Bitonto, Cima di Melfi, Limoncella, Nociara dalla Puglia;
6. Cornetta, Lea, Piantone di Mogliano, Raggia, Rosciola Colli Esini, Sargano di Fermo dalle Marche;
7. Dolce Agogia e Raio dall'Umbria;
8. Dolce di Rossano, Tonda di Strongoli, Tondina (Roggianella) dalla Calabria;
9. Dritta, Gentile di Chieti, Nebbio dall'Abruzzo;
10. Gentile di Larino e Paesana bianca dal Molise;
11. Leccino e Quercetano dalla Toscana;
12. Sbresa dalla Lombardia;
13. Cipressino ubiquitario.



**Piantone di Mogliano**

**Caratteristiche sensoriali della tipologia 1 identificata attraverso l'analisi statistica degli oli monovarietali pervenuti alla rassegna negli anni 2006-2025. Il profilo della tipologia è stato calcolato utilizzando solamente le varietà presentate in almeno 3 anni della Rassegna.**

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR



**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.**

Tali oli, accomunati da simili intensità gusto-olfattive e dai descrittori aromatici prevalenti, non sono ovviamente tutti uguali ma presentano delle differenze nelle sfumature, in base all'origine varietale.

Sono oli che ben si prestano ad un utilizzo a crudo sulle pietanze, regalando note profumate senza però andare a mascherare il sapore del piatto. Parliamo di abbinamento equilibrato (armonico) quando i caratteri organolettici dell'extravergine entrano in sinergia con quelli della preparazione gastronomica, determinando un profilo gusto-olfattivo più ampio e complesso; si crea una bella sinergia in cui l'olio concorre a modificare, senza prevaricare, il profilo del piatto, arricchendolo di sensazioni piacevoli, salute ed emozioni. Oli delicati ed armonici, come quelli descritti nella tipologia 1, si addicono quindi a pietanze parimenti delicate e semplici.

### **Bibliografia**

Pannelli G., Alfei B., 2025. Oli monovarietali: viaggio tra aromi, varietà e territori. *Olivo e Olio n. 4*, luglio 2025, pp 78-83.  
[www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)



## Canino

(LAZIO • VT)

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

Acido palmitico (‰)	14,2	Acido linoleico (‰)	7,9
Acido oleico (‰)	73,0	Polifenoli totali (mg/kg)	292

### Az. Agr. La Riserva Bio

Strada della Peschiera, 2 - 01017Tuscania - VT

Tel. 0761 43 42 11 • 329 48 42 774

info@lariservabio.it • www.lariservabio.it

## Carboncella

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico (‰)	14,8	Acido linoleico (‰)	7,9
Acido oleico (‰)	72,8	Polifenoli totali (mg/kg)	214

### Az. Agricola Biologica Tenuta 100 Torri di Madonini Valeria M.

Corso G. Mazzini, 181 - Ascoli Piceno - AP

Tel. 339 20 80 323

info@evoo.it • v.madonini@gmail.com • www.myevo.it



## Carboncella

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (‰)	13,1	Acido linoleico (‰)	8,5
Acido oleico (‰)	73,3	Polifenoli totali (mg/kg)	387

### Azienda Agraria I Tre Filari

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

Tel. 071 98 24 99 • 335 80 89 885

itreffilari@virgilio.it • www.itreffilari.it



## Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)



Fruttato medio, 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 (‰)	11,9	Acido linoleico (‰)	7,0
Acido oleico (‰)	76,0	Polifenoli totali (mg/kg)	628

### Azienda Agricola Maselli

C.da Nevieri Vecchie, 37/A - 70011 - Alberobello - BA

Tel. 333 21 32 319

info@oliomaselli.it • www.oliomaselli.it





## Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)

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 (%o)	10,2	Acido linoleico (%o)	7,7
Acido oleico (%o)	77,7	Polifenoli totali (mg/kg)	432

### Oleificio Salamida

Contrada Popoieto, 7 - 70011 - Alberobello - BA

Tel. 080 43 23 332 • 388 14 72 362

oleificiosalamida@gmail.com • www.oleificiosalamida.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 elevata.

Acido palmitico (%o)	12,3	Acido linoleico (%o)	6,7
Acido oleico (%o)	76,8	Polifenoli totali (mg/kg)	472

### Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 - 70026 - Modugno - BA

Tel. 346 39 44 870

info@oliomimi.com • www.oliomimi.com



## 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 (%o)	8,1	Acido linoleico (%o)	5,9
Acido oleico (%o)	81,0	Polifenoli totali (mg/kg)	442

### Azienda Agricola Di Niso

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

Tel. 347 83 73 978

info@agricoladiniso.it • export@agricoladiniso.it • www.agricoladiniso.it



## Cima di Melfi

(BASILICATA • MT)

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 (%o)	13,5	Acido linoleico (%o)	8,8
Acido oleico (%o)	73,2	Polifenoli totali (mg/kg)	309

### Agricola G&D di Giuseppina D'Oronzio

Corso V. Emanuele III, 18 - 75021 - Colobraro - MT

Tel. 339 54 19 966

giusidoronzio73@gmail.com • www.amoreolio.it





## Dolce Agogia

(UMBRIA • PG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore giallo/verde; fluidità media.

Acido palmitico [%]	11,4	Acido linoleico [%]	8,0
Acido oleico [%]	75,8	Polifenoli totali (mg/kg)	516

### CM Srl

Via Osteria San Martino, 31/C - 06063 - Magione - PG

Tel. 345 80 96 792

valentina@centumbrie.com • www.centumbrie.com

## Dritta

(ABRUZZO • PE)

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 [%]	14,5	Acido linoleico [%]	8,9
Acido oleico [%]	70,9	Polifenoli totali (mg/kg)	495

### Azienda Agricola Delia Orsini

Contrada Fontemaggio, 7- 65014 - Loreto Aprutino - PE

Tel. 085 82 91 239 • 347 78 92 882

info@extravergineorsini.it • www.extravergineorsini.it



## Dritta

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio-leggero, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro di intensità medio-leggera, piccante medio.

Colore tendenzialmente giallo; fluidità media.

Acido palmitico [%]	13,2	Acido linoleico [%]	9,0
Acido oleico [%]	71,7	Polifenoli totali (mg/kg)	448

### Pace Pierluigi

Via del Baio, 5 - 65014 - Loreto Aprutino - PE

Tel. 339 58 75 002

oliopretole@alice.it • www.oliopretole.it



## Femminella

(CAMPANIA • BN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico [%]	13,6	Acido linoleico [%]	12,1
Acido oleico [%]	69,0	Polifenoli totali (mg/kg)	205

### Azienda Agricola Olio d'Amore di Roberto Goglia

Via Monticelli, snc - 82036 - Solopaca - BN

Tel. 349 56 17 037

posta@oliodamoredelsannio.it • www.oliodamoredelsannio.it





## Gentile di Larino

(MOLISE • CB)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e sfumature di pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	14,5	Acido linoleico [%]	10,8
Acido oleico [%]	68,7	Polifenoli totali (mg/kg)	432

### Azienda Agricola Glave Giacinto Di Luigi

Contrada Vigne, 5 - 86049 - Ururi - CB

Tel. 346 37 34 757 • info@aziendaagricolaterredelgusto.it

glavejack@outlook.it • www.aziendaagricolaterredelgusto.it



## Lea

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e frutti di bosco.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	15,2	Acido linoleico [%]	7,2
Acido oleico [%]	72,2	Polifenoli totali (mg/kg)	437

### Olive Gregori Soc. Agr. Semplice

C.da Lugugnano, 26 - 63068 - Montalto delle Marche - AP

Tel. 351 81 90 640

info@olivegregori.it • www.olivegregori.it



## Leccino

(TOSCANA • FI)

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 [%]	11,3	Acido linoleico [%]	6,2
Acido oleico [%]	77,9	Polifenoli totali (mg/kg)	395

### Trebbio SAA

Strada del Trebbio, 18/A - 50038 - Scarperia e San Piero - FI

Tel. 055 84 80 88 • 329 22 14 612

contact@trebbio.com • ginolapi@trebbio.com • www.trebbio.com



## Leccino

(TOSCANA • LI)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla.

Note di piccante di intensità medio-elevata, amaro medio.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico [%]	15,8	Acido linoleico [%]	7,8
Acido oleico [%]	71,7	Polifenoli totali (mg/kg)	464

### Società Agricola Tenuta Gardini

Via Campo di Sasso, snc - 57020 - Bibbona - LI

Tel. 0586 67 10 71 • 335 69 49 542

tenutagardini@gmail.com • www.tenutagardini.it



## Leccino (LOMBARDIA • LC)

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 [%]	15,5	Acido linoleico [%]	6,5
Acido oleico [%]	72,9	Polifenoli totali (mg/kg)	482

### Az. Agr. Massimiliano Gaiatto

Via Sebastiano Faggi, 2 - 23828 - Perledo - LC  
Tel. 331 67 59 129  
gaiatto.m@gmail.com • www.oliogaiatto.com

## Leccino (TOSCANA • GR)

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

Acido palmitico [%]	14,1	Acido linoleico [%]	6,3
Acido oleico [%]	75,0	Polifenoli totali (mg/kg)	414

### Fattoria La Maliosa Monte Cavallo Società Agricola Srl

Loc. Podere Monte Cavallo - 58014 - Manciano - Saturnia - GR  
Tel. 327 19 60 416  
info@fattorialamaliosa.it • www.fattorialamaliosa.it



## Leccino (MARCHE • PU)

Fruttato medio, 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 [%]	14,2	Acido linoleico [%]	6,7
Acido oleico [%]	73,3	Polifenoli totali (mg/kg)	408

### Casamurata Società Agricola

C.da Valdiveltrica, 21 - 61040 - Mondavio - PU  
Tel. 338 88 67 475  
info@casamurata.it



## Nebbio (ABRUZZO • CH)

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

Acido palmitico [%]	14,5	Acido linoleico [%]	8,1
Acido oleico [%]	72,0	Polifenoli totali (mg/kg)	499

### Azienda Agricola Iacovella Davide

Via Strada per Villamagna, 9/A - 66100 - Chieti - CH  
Tel. 328 53 39 472  
info@agricolaiacovella.it • www.agricolaiacovella.com



## Piantone di Mogliano

(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 [%]	12,5	Acido linoleico [%]	6,8
Acido oleico [%]	75,8	Polifenoli totali (mg/kg)	499

### Sebastiani Johnny

Via Caccia, 2 - 62010 - Mogliano - MC

Tel. 338 12 59 627

sebastiani.johnny@gmail.com

## Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	13,7	Acido linoleico [%]	6,7
Acido oleico [%]	75,0	Polifenoli totali (mg/kg)	439

### Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A - 62019 Recanati - MC

Tel. 071 98 24 99 • 335 80 89 885

itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Raggia

(MARCHE • AN)



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 elevata.

Acido palmitico [%]	10,4	Acido linoleico [%]	6,7
Acido oleico [%]	78,0	Polifenoli totali (mg/kg)	497

### A.F.M. Azienda Faunistica Marche

Via Agraria, 37 - 60035 - Jesi - AN

Tel. 333 56 11 113

paola@lolinda.it • www.lolinda.it

## Raggia

(MARCHE • AN)



Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di piccante di intensità medio-leggera, amaro medio.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico [%]	13,6	Acido linoleico [%]	8,6
Acido oleico [%]	72,5	Polifenoli totali (mg/kg)	388

### Befanucci Emanuele

Via S. Maria del Colle, 13 - 60035 - Jesi - AN

Tel. 328 46 79 912

info@befanucci.it • www.befanucci.it



## Raggia

(MARCHE • AN)

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 (%)	10,8	Acido linoleico (%)	7,8
Acido oleico (%)	76,4	Polifenoli totali (mg/kg)	366

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

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

Tel. 340 59 75 370

oleificiooroantico@virgilio.it • oleificiooroantico.com



## Raggia

(MARCHE • MC)

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

Acido palmitico (%)	9,8	Acido linoleico (%)	7,0
Acido oleico (%)	77,8	Polifenoli totali (mg/kg)	608

### Azienda Agraria I Tre Filari

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

Tel. 071 98 24 99 • 335 80 89 885

itretilari@virgilio.it • www.itrefilari.it



## Raggia

(MARCHE • FM)

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 elevata.

Acido palmitico (%)	10,8	Acido linoleico (%)	7,3
Acido oleico (%)	76,7	Polifenoli totali (mg/kg)	594

### Azienda Agricola Pacioni Barbara

Contrada Guazzetti, snc - 63812 - Montegranaro - FM

Tel. 328 36 46 011

info@ifrantoiodelpiceno.it



## Rosciola

(CAMPANIA • CE)

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

Acido palmitico (%)	12,7	Acido linoleico (%)	10,1
Acido oleico (%)	71,9	Polifenoli totali (mg/kg)	464

### Azienda agricola Cipriano Benedetta

Via Pigna-Pioppetelli, 23 - 81016 - Piedimonte Matese - CE

extra.koine@gmail.com

olio koine (Facebook-Instagram)



## Rosciola

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico (%)	14,9	Acido linoleico (%)	7,5
Acido oleico (%)	72,4	Polifenoli totali (mg/kg)	467

### Olive Gregori Soc. Agr. Semplice

C.da Lugugnano, 26 - 63068 - Montalto delle Marche - AP

Tel. 351 81 90 640

info@olivegregori.it • www.olivegregori.it



## Rotondella

(BASILICATA • PZ)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	10,3	Acido linoleico (%)	8,1
Acido oleico (%)	74,9	Polifenoli totali (mg/kg)	610

### Cantine del Notaio Soc. Agr. arl

Via Roma, 159 - 85028 - Rionero in Vulture - PZ

Tel. 0972 72 36 89 • 393 02 01 213

antonio.libutti@cantinedelnotaio.it • www.cantinedelnotaio.it



## Sammartinega

(BASILICATA • PZ)

NEW

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e sfumature di mela.

Note di piccante di intensità medio-leggera, amaro medio.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	9,8	Acido linoleico (%)	7,3
Acido oleico (%)	78,2	Polifenoli totali (mg/kg)	287

### Agricola Romanella di Stoppelli Lucia

Via San Carlo, 8 - 85053 - Montemurro - PZ

Tel. 345 51 18 006

luciaSTOPPELLI85@gmail.com



## Sargano di Fermo

(MARCHE • MC)

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 (%)	12,7	Acido linoleico (%)	9,5
Acido oleico (%)	72,2	Polifenoli totali (mg/kg)	459

### Azienda Agraria I Tre Filari

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

Tel. 071 98 24 99 • 335 80 89 885

itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it



## Tarantina (Lezze)

(BASILICATA • MT)

NEW

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore tendenzialmente verde; fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,9	Acido linoleico (%)	9,8
Acido oleico (%)	73,4	Polifenoli totali (mg/kg)	355

### Agricola Ciccido

Via Nazionale, 67 - 75100 - Matera - MT

Tel. 329 14 26 518

agricolaciciddo@gmail.com • www.agricolaciciddo.com



## Tarantina (Lezze)

(BASILICATA • MT)

NEW

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 (%)	13,1	Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	70,5	Acido oleico (%)	70,5

### Azienda Agricola Giuseppe Di Marzio

Via E. Manicone, 9 - 75100 - Matera - MT

Tel. 338 68 80 166

giuseppe.dimarzio@edu.unito.it



## Tosca

(TOSCANA • GR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	13,0	Acido linoleico (%)	9,4
Acido oleico (%)	72,4	Polifenoli totali (mg/kg)	249

### KALI Srl Società Agricola

Strada comunale delle Strette, snc - 58043 - Castiglione della Pescaia - GR

Tel. 0564 99 40 23 • 346 54 27 306

info@kaliagri.it • www.kaliagri.it



## Racioppo di Sant'Arcangelo (Racioppa)

(BASILICATA • PZ)

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 (%)	11,4	Acido linoleico (%)	5,9
Acido oleico (%)	77,7	Polifenoli totali (mg/kg)	493

### Venice Vincenzo

Corso Vittorio Emanuele, 19 - 85037 - Sant'Arcangelo - PZ

Tel. 349 12 06 658

venice5vincenzo@gmail.com



# Tipologia sensoriale 2

Continuiamo il nostro viaggio sensoriale con la Tipologia 2 ([www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)), che presenta caratteri aromatici simili alla tipologia 1 precedentemente descritta, con sentore di mandorla verde prevalente, accompagnato da note di erba fresca e carciofo, ma con intensità di fruttato, amaro e piccante più accentuate.

Appartengono a questa tipologia sensoriale gli oli monovarietali di 23 varietà da 10 regioni.

Di seguito l'elenco con le relative provenienze (prevalenti):

- Crognalegna, Olivastro di Bucchianico e Tortiglione dall'Abruzzo;
- Ogliarola del Bradano dalla Basilicata;
- Casaliva dal comprensorio del Garda;
- Piantone di Falerone, Raggiola e Sargano di San Benedetto dalle Marche;
- Oliva nera di Colletorto dal Molise;
- Coratina, Ogliarola Barese, Ogliarola garganica e Provenzale dalla Puglia;
- Correggiolo dalla Romagna;
- Arancino, Frantoio, Leccio del Corno, Minuta di Chiusi, Pendolino, Raggiolo e Razzo dalla Toscana;
- Moraiolo e San Felice dall'Umbria.

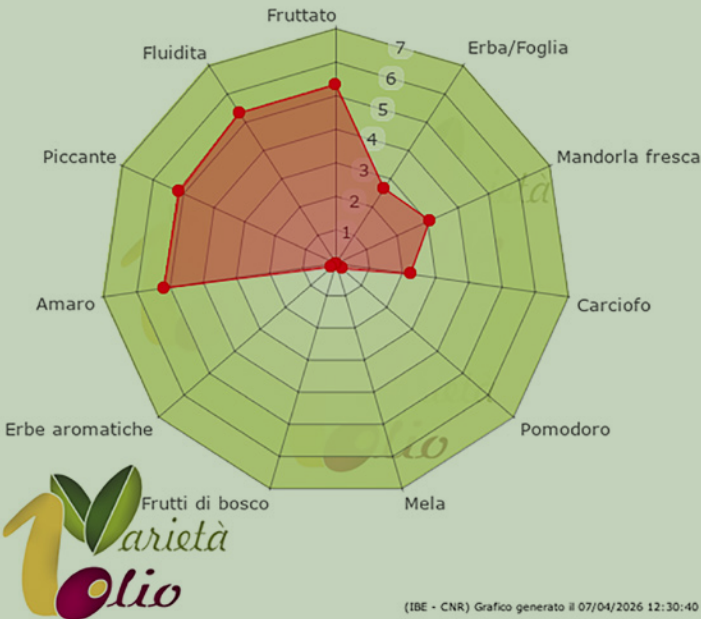
Sono oli dal carattere deciso che regalano al piatto non solo un impatto salustico e nutrizionale legato all'elevato contenuto in antiossidanti, ma anche sentori erbacei, di frutta e verdura acerba, in particolare mandorla fresca e carciofo, che arricchiscono la pietanza di sensazioni ed emozioni. Si adattano meno a piatti delicati



**Frantoio**

**Caratteristiche sensoriali della tipologia 2 identificata attraverso l'analisi statistica degli oli monovarietali pervenuti alla rassegna negli anni 2006-2025.**

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR



**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.**

in cui si voglia far emergere il carattere della pietanza, rischiando di mascherarlo, ma sono perfetti su piatti di grande struttura ed intensità aromatica, legate sia alla materia prima che alle modalità di preparazione e cottura. Un olio con decise note di amaro e piccante può essere valorizzato anche su una zuppa di cipolla o su un minestrone di legumi a tendenza dolce, giocando con l'abbinamento per contrapposizione o discordanza: le peculiarità di tali oli si contrappongono ai caratteri gustativi, aromatici e tattili della preparazione gastronomica, in modo tale da creare un profilo equilibrato ed armonico.

La grande dotazione in sostanze fenoliche rende gli oli monovarietali della tipologia 2 ottimali anche in cottura e...perché no... in frittura, in quanto dotati di elevata resistenza alla ossidazione. Studi del Prof. Raffaele Sacchi – Università di Portici (NA) dimostrano che nella salsa di pomodoro, durante la cottura, riescono ad amplificare l'effetto antiossidante, grazie alla capacità del licopene di migrare dal pomodoro alla fase oleosa e delle sostanze fenoliche idrosolubili dall'olio alla fase acquosa del pomodoro.

### **Bibliografia**

Alfei B., Pannelli G., 2025. Oli monovarietali: carattere, aromi e tipicità. *Olivo e Olio* n. 5, settembre 2025, pp 63-67.  
[www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)



## Casaliva (TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e sfumature di erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	11,1	Acido linoleico (%)	6,8
Acido oleico (%)	77,4	Polifenoli totali (mg/kg)	303

### Agraria Riva del Garda Sca

Via San Nazzaro, 4 - 38066 - Riva del Garda - TN

Tel. 0464 55 21 33

info@agririva.it • www.agririva.it



## Casaliva (TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,8	Acido linoleico (%)	5,6
Acido oleico (%)	78,1	Polifenoli totali (mg/kg)	286

### Olio CRU Società Agricola Srl

Via Maso Belli, 1/B - 38066 - Riva del Garda - TN

Tel. 0464 71 53 44

info@oliocru.it • www.oliocru.it



## Coratina (PUGLIA • BA)

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 (%)	10,7	Acido linoleico (%)	7,2
Acido oleico (%)	77,4	Polifenoli totali (mg/kg)	474

### Agricola Del Baffo

Via Principessa Elena, 24 - 70026 - Modugno - BA

Tel. 347 28 99 920

info@oliodelbaffo.it • www.oliodelbaffo.it



## Coratina (PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	10,0	Acido linoleico (%)	5,6
Acido oleico (%)	78,8	Polifenoli totali (mg/kg)	357

### Azienda Agricola Caputo Maria

Piazza Garibaldi 36/E - 70056 - Molfetta - BA

Tel. 080 39 78 00 • 347 13 44 619

info@oliogranpregio.com • www.oliogranpregio.com



## Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	8,1	Acido linoleico (%)	5,9
Acido oleico (%)	81,1	Polifenoli totali (mg/kg)	479

### Chalet del Sole

S.P. 112, 83 70056 - Molfetta - BA

Tel. 340 35 57 059

chaletdelsole@yahoo.it • www.chaletdelsole.com



## Coratina

(PUGLIA • BA)

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 medio-elevata.

Acido palmitico (%)	9,5	Acido linoleico (%)	7,2
Acido oleico (%)	77,8	Polifenoli totali (mg/kg)	478

### Ciccolella Soc. Agr. A RL

Strada Vicinale Fondo Favale, snc - 70056 - Molfetta - BA

Tel. 080 90 23 998 • 347 22 65 987

info@olicioccolella.it • www.olicioccolella.it



## Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.  
Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata.  
Colore tendenzialmente giallo; fluidità elevata. Voto 7,8

Acido palmitico (%)	9,9	Acido linoleico (%)	5,5
Acido oleico (%)	77,7	Polifenoli totali (mg/kg)	528

### Azienda Agricola Di Niso

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

Tel. 347 83 73 978

info@agricoladiniso.it • export@agricoladiniso.it • www.agricoladiniso.it



## Coratina

(PUGLIA • BA)

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

Acido palmitico (%)	11,6	Acido linoleico (%)	6,1
Acido oleico (%)	77,6	Polifenoli totali (mg/kg)	544

### Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 - 70026 - Modugno - BA

Tel. 346 39 44 870

info@oliomimi.com • www.oliomimi.com





## Coratina

(PUGLIA • BA)



Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di intensità elevata.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	11,6	Acido linoleico (%)	6,1
Acido oleico (%)	77,6	Polifenoli totali (mg/kg)	580

### Azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone

Sp. 107 Km 0,200 - 70054 - Giovinazzo - BA

Tel. 080 85 94 360 • 347 52 20 457

info@letrecolonne.com • www.letrecolonne.com



## Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo, sfumature di erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata. Voto 7,6

Acido palmitico (%)	9,3	Acido linoleico (%)	6,4
Acido oleico (%)	79,2	Polifenoli totali (mg/kg)	498

### Azienda Agricola Leuci

Contrada Antica del Rosso, snc - 70054 - Giovinazzo - BA

Tel. 328 20 94 000

info@agricolaleuci.it • www.agricolaleuci.it



## Coratina

(PUGLIA • BA)



Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro di intensità medio-elevata, piccante intenso.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	9,4	Acido linoleico (%)	6,5
Acido oleico (%)	78,9	Polifenoli totali (mg/kg)	555

### Azienda Agricola Maselli

C.da Nevieri Vecchie, 37/A - 70011 - Alberobello - BA

Tel. 333 21 32 319

info@oliomaselli.it • www.oliomaselli.it



## Coratina

(PUGLIA • BA)



Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e sfumature di erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di intensità elevata.

Colore verde; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	13,1	Acido linoleico (%)	5,6
Acido oleico (%)	76,8	Polifenoli totali (mg/kg)	563

### Azienda Agricola Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s.

C.da Rufolo sn - 70054 - Giovinazzo - BA

Tel. 379 29 08 255

info@orodirufolo.it • www.orodirufolo.it



## Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo, sfumature di erbe aromatiche.

Note di amaro di intensità medio-elevata, piccante medio.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	9,2	Acido linoleico (%)	7,7
Acido oleico (%)	78,6	Polifenoli totali (mg/kg)	495

### Pozzo Serpi

Zona Rurale, 284 - 70037 - Ruvo di Puglia - BA

Tel. 340 70 91 895

info@pazzoserpi.it • www.pazzoserpi.it



## Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, decisamente 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 (%)	11	Acido linoleico (%)	6,4
Acido oleico (%)	77,9	Polifenoli totali (mg/kg)	532

### Azienda Agricola Randolfi

Via Piave, 4 - 70033 - Corato - BA

Tel. 347 64 30 737

randolfimaria@gmail.com



## Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro e piccante di intensità elevata.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	10,4	Acido linoleico (%)	7,1
Acido oleico (%)	77,4	Polifenoli totali (mg/kg)	568

### Azienda Agricola Spaccavento Francesco Saverio

Via Moravia, 31 - 70056 - Molfetta - BA

Tel. 347 61 74 369 • 331 60 07 460

info@spaccavento.it • www.spaccavento.it



## Coratina

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo, sfumature di erbe aromatiche.

Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	10,6	Acido linoleico (%)	6,7
Acido oleico (%)	77,7	Polifenoli totali (mg/kg)	591

### Suberito Società Semplice Agricola di Sabino e Alessandro Volpe

Viale delle Mimose, 42/A - 70038 - Terlizzi - BA

Tel. 340 97 56 881

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



## Coratina

(PUGLIA • BA)



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 medio-elevata. Voto 8,0

Acido palmitico (%)	9,5	Acido linoleico (%)	6,4
Acido oleico (%)	79,6	Polifenoli totali (mg/kg)	509

### Az. Agr. Tedone Biagio

Via Palestra, 20 - 70037 - Ruvo di Puglia - BA

Tel. 327 40 47 293

oliotedo@gmail.com



## Coratina

(PUGLIA • BT)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla.

Note di amaro e piccante di intensità elevata.

Colore giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	13,3	Acido linoleico (%)	7,4
Acido oleico (%)	74,0	Polifenoli totali (mg/kg)	809

### Azienda Agricola Nicola Monterisi

Via A. Wolfgang Mozart, 140 - 76123 - Andria - BT

Tel. 347 06 25 340

olionmonterisi@gmail.com • www.olionmonterisi.com



## Coratina

(PUGLIA • BT)

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 (%)	12,6	Acido linoleico (%)	6,2
Acido oleico (%)	76,7	Polifenoli totali (mg/kg)	397

### Oleificio Casale s.a.s.

Via Gioacchino Murat, 29- 76015 Trinitapoli - BT

Tel. 0883 63 11 37 • 380 52 81 672

oleificiocasalesas@gmail.com • www.oleificiocasale.it



## Coratina

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di erba, mandorla e carciofo.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media. Voto 7,4

Acido palmitico (%)	10,8	Acido linoleico (%)	8,9
Acido oleico (%)	75,0	Polifenoli totali (mg/kg)	416

### Azienda Agricola e Frantoio Oleario Di Iaia Massimo

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

Tel. 0831 01 16 91 • 339 31 50 153

info@agriolea.it • www.agriolea.it



## Coratina (PUGLIA • LE)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata.

Colore tendenzialmente giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico (%o)	10,4	Acido linoleico (%o)	7,0
Acido oleico (%o)	78,2	Polifenoli totali (mg/kg)	493

### Azienda Agricola N.A. Silvana Inguscio

Via Flavio Gioia, n.9 - 73100 - Lecce - LE

Tel. 347 15 46 462

mail@oliocale.it • www.oliocale.it



## Coratina (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 (%o)	12,2	Acido linoleico (%o)	11,1
Acido oleico (%o)	71,1	Polifenoli totali (mg/kg)	423

### Fratelli Ferrara Società Agricola Semplice

Via Piave, 10 - 71121 - Foggia - FG

Tel. 335 35 67 33

fratelliferrarasas@gmail.com



## Coratina (PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata.

Colore verde/giallo; fluidità media

Acido palmitico (%o)	9,4	Acido linoleico (%o)	7,4
Acido oleico (%o)	78,6	Polifenoli totali (mg/kg)	562

### Olio Roccia

Via Cerignola, sn - 71022 - Ascoli Satriano - FG

Tel. 0885 66 10 43

info@olioroccia.it • www.olioroccia.it



## Coratina (PUGLIA • FG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%o)	10,9	Acido linoleico (%o)	6,7
Acido oleico (%o)	77,6	Polifenoli totali (mg/kg)	528

### Azienda Agricola Corleto Srl

Loc. Corleto - 71022 - Ascoli Satriano - FG

Tel. 347 53 90 822

info@agricolacorleto.com • www.agricolacorleto.com



## Coratina

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro di intensità elevata, piccante medio.

Colore giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	11,7	Acido linoleico (%)	7,2
Acido oleico (%)	76,7	Polifenoli totali (mg/kg)	489

### Azienda agricola Serrilli Pia Gloria

Contrada Calderoso, snc - 71014 - San Marco in Lamis - FG

Tel. 335 83 08 919 • 393 06 27 126

info@serrilli.com



## Coratina

(BASILICATA • MT)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla e leggero carciofo.

Note di amaro di intensità medio-elevata, piccante medio.

Colore tendenzialmente giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	9,1	Acido linoleico (%)	7,1
Acido oleico (%)	79,2	Polifenoli totali (mg/kg)	508

### Azienda Agricola Vincenzo Marvulli

Via Dante, 9 - 75100 - Matera - MT

Tel. 338 60 79 006

giovanni.marvulli@yahoo.it



## Coratina

(CALABRIA • CS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,3	Acido linoleico (%)	7,9
Acido oleico (%)	75,6	Polifenoli totali (mg/kg)	377

### Azienda Agricola D'Amico Luca

Contrada Nucitano - 87064 - Corigliano - Rossano - CS

Tel. 328 28 38 562

olionucitano@gmail.com



## Coratina

(CALABRIA • CZ)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde/giallo; fluidità media.

Acido palmitico (%)	9,9	Acido linoleico (%)	7,8
Acido oleico (%)	76,3	Polifenoli totali (mg/kg)	449

### Azienda Agricola De Lorenzo & C. SS

C.da Feudo - 88046 - Lamezia Terme - CZ

Tel. 340 86 25 962

info@tesoridelssole.it • info@tesoridelssole.it



## Coratina (TOSCANA • LI)



Fruttato medio, 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 [%]	13,2	Acido linoleico [%]	6,9
Acido oleico [%]	75,1	Polifenoli totali (mg/kg)	566

### Società Agricola Tenuta Gardini

Via Campo di Sasso, snc - 57020 - Bibbona - LI

Tel. 0586 6710 71 • 335 69 49 542

tenutagardini@gmail.com • www.tenutagardini.it



## Frantoio (TOSCANA • GR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde/giallo; fluidità media.

Acido palmitico [%]	14,8	Acido linoleico [%]	7,7
Acido oleico [%]	72,9	Polifenoli totali (mg/kg)	383

### Collegio Toscano degli Olivicoltori OL.MA. sac

Loc. Madonnino, 3 - 58100 - Montepascoli Scalo - Grosseto - GR

Tel. 0564 32 90 90

info@oleificioolma.it • www.oleificioolma.it



## Frantoio (TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli, fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	11,2	Acido linoleico [%]	6,4
Acido oleico [%]	77,9	Polifenoli totali (mg/kg)	502

### Trebbio SAA

Strada del Trebbio, 18/A - 50038 Scarperia e San Piero - FI

Tel. 055 84 80 88 • 329 22 14 612

contact@trebbio.com • ginolapi@trebbio.com • www.trebbio.com



## Frantoio (TOSCANA • LI)



Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di piccante di intensità medio-elevata, amaro intenso.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	14,1	Acido linoleico [%]	6,3
Acido oleico [%]	74,8	Polifenoli totali (mg/kg)	571

### Società Agricola Tenuta Gardini

Via Campo di Sasso, snc - 57020 - Bibbona - LI

Tel. 0586 6710 71 • 335 69 49 542

tenutagardini@gmail.com • www.tenutagardini.it



## Frantoio (LOMBARDIA • LC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,9	Acido linoleico (%)	7,2
Acido oleico (%)	73	Polifenoli totali (mg/kg)	557

### Az. Agr. Massimiliano Gaiatto

Via Sebastiano Faggi, 2 - 23828 - Perledo - LC

Tel. 331 67 59 129

gaiatto.m@gmail.com • www.oliogaiatto.com



## Frantoio (TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e sfumature di erbe aromatiche.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	12,5	Acido linoleico (%)	7
Acido oleico (%)	76,2	Polifenoli totali (mg/kg)	423

### Società Agricola Fattoria Ramerino

Via Roma, 404 - 50012 - Bagno a Ripoli - FI

Tel. 055 63 15 20

info@fattoriaramerino.it • www.fattoriaramerino.it



## Leccio del Corno (TOSCANA • FI)

Fruttato 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 (%)	10,0	Acido linoleico (%)	5,7
Acido oleico (%)	79,8	Polifenoli totali (mg/kg)	486

### Trebbio SAA

Strada del Trebbio, 18/A - 50038- Scarperia e San Piero - FI

Tel. 055 84 80 88 • 329 22 14 612

contact@trebbio.com • ginolapi@trebbio.com • www.trebbio.com



## Mignolo Cerretano (TOSCANA • FI)

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 (%)	12,4	Acido linoleico (%)	8,8
Acido oleico (%)	73,9	Polifenoli totali (mg/kg)	413

### Impresa Agricola Colle Paradiso

Viale Petrarca, 44 - 50053 - Empoli - FI

Tel. 347 31 32 543 • 338 58 49 755

cinziachiarugi@gmail.com • www.impresacolleparadiso.it



## Mignolo Cerretano

(TOSCANA • PI)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e sfumature di pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	11,5	Acido linoleico [%]	9,5
Acido oleico [%]	74,5	Polifenoli totali (mg/kg)	405

### Athelas di Atzori Simone

Via San Sebastiano, 6 - 56020 - Montopoli in Val D'Arno - PI

Tel. 339 17 48 345

athelas.agricoltura@gmail.com



## Moraiolo

(TOSCANA • LI)

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 [%]	15,6	Acido linoleico [%]	8,0
Acido oleico [%]	71,6	Polifenoli totali (mg/kg)	507

### Società Agricola Tenuta Gardini

Via Campo di Sasso, snc - 57020 - Bibbona - LI

Tel. 0586 67 10 71 • 335 69 49 542

tenutagardini@gmail.com • www.tenutagardini.it



## Moraiolo

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla, sfumature di erbe aromatiche e frutti di bosco.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	13,9	Acido linoleico [%]	8,0
Acido oleico [%]	73,4	Polifenoli totali (mg/kg)	328

### Società Agricola Fattoria Ramerino

Via Roma, 404 - 50012 - Bagno a Ripoli - FI

Tel. 055 63 15 20

info@fattoriaramerino.it • www.fattoriaramerino.it



## Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo, sfumature di erbe aromatiche.

Note di piccante di intensità medio-elevata, amaro medio.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	9,1	Acido linoleico [%]	6,7
Acido oleico [%]	79,1	Polifenoli totali (mg/kg)	438

### Chalet del Sole

S.P. 112, 83 70056 - Molfetta - BA

Tel. 340 35 57 059

chaletdelsole@yahoo.it • www.chaletdelsole.com

## Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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 (%)	14,0	Acido linoleico (%)	7,3
Acido oleico (%)	74,1	Polifenoli totali (mg/kg)	428

### Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 - 70026 - Modugno - BA

Tel. 346 39 44 870

info@oliomimi.com • www.oliomimi.com



## Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo verde (foglia), con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,5	Acido linoleico (%)	8,5
Acido oleico (%)	73,1	Polifenoli totali (mg/kg)	337

### Agricola Del Baffo

Via Principessa Elena, 24 - 70026 - Modugno - BA

Tel. 347 27 99 920

info@oliodelbaffo.it • www.oliodelbaffo.it



## Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	13,1	Acido linoleico (%)	9,3
Acido oleico (%)	72,6	Polifenoli totali (mg/kg)	508

### Podere Torre delle Monache

Strada Santa Maria, 4 - 73048 - Nardò - LE

Tel. 339 82 10 041

spiatti63@gmail.com • www.torredellemonache.it



## Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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 (%)	15,7	Acido linoleico (%)	7,8
Acido oleico (%)	71,5	Polifenoli totali (mg/kg)	381

### Azienda Agricola Ortoplant di Depalo Michele & C. s.s.

Via S. Daconto, 41 - 70054 - Giovinazzo - BA

Tel. 379 29 08 255

info@orodirufolo.it • www.orodirufolo.it



## Ogliarola del Bradano

(BASILICATA • MT)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla.

Note di amaro e piccante di intensità elevata.

Colore verde con riflessi gialli, fluidità elevata.

Acido palmitico (‰)	13,1	Acido linoleico (‰)	7,8
Acido oleico (‰)	74	Polifenoli totali (mg/kg)	575

**Azienda Agricola Vincenzo Marvulli**

Via Dante, 9 - 75100 - Matera - MT

Tel. 338 60 79 006

giovanni.marvulli@yahoo.it



## Ogliarola Garganica

(PUGLIA • FG)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico (‰)	15,9	Acido linoleico (‰)	6,9
Acido oleico (‰)	72	Polifenoli totali (mg/kg)	220

**Azienda agricola Serrilli Pia Gloria**

Contrada Calderoso, snc- 71014 - San Marco in Lamis - FG

Tel. 335 83 08 919 • 393 06 27 126

info@serrilli.com



## Piantone di Falerone

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (‰)	15,9	Acido linoleico (‰)	9,4
Acido oleico (‰)	69,9	Polifenoli totali (mg/kg)	479

**Azienda Agraria I Tre Filari**

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

Tel. 071 98 24 99 • 335 80 89 885

itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it



## Provenzale

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche.

Note di amaro di intensità medio-elevata, piccante medio.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (‰)	9,2	Acido linoleico (‰)	6,6
Acido oleico (‰)	79,3	Polifenoli totali (mg/kg)	440

**Agridea Vallillo Srl**

Via Casale Difensa - 71010 - Serracapriola - FG

Tel. 388 34 56 472

info@vallillo.it • www.vallillo.com



# Tipologia sensoriale 3

Il nostro viaggio sensoriale prosegue alla scoperta della Tipologia 3, che presenta caratteri aromatici molto peculiari, come pochissime varietà in Italia sanno evidenziare. Il fruttato, di media intensità, è arricchito da un particolare sentore di frutti di bosco, che può sfumare dalla fragola, alla mora, al lampone per sfociare in erbe aromatiche; l'amaro supera il piccante, entrambi rimangono nella intensità media; retrogusto di carciofo.

Alla Tipologia 3 appartengono 4 varietà, provenienti da 4 Regioni italiane.

Di seguito l'elenco con le relative provenienze (prevalenti):

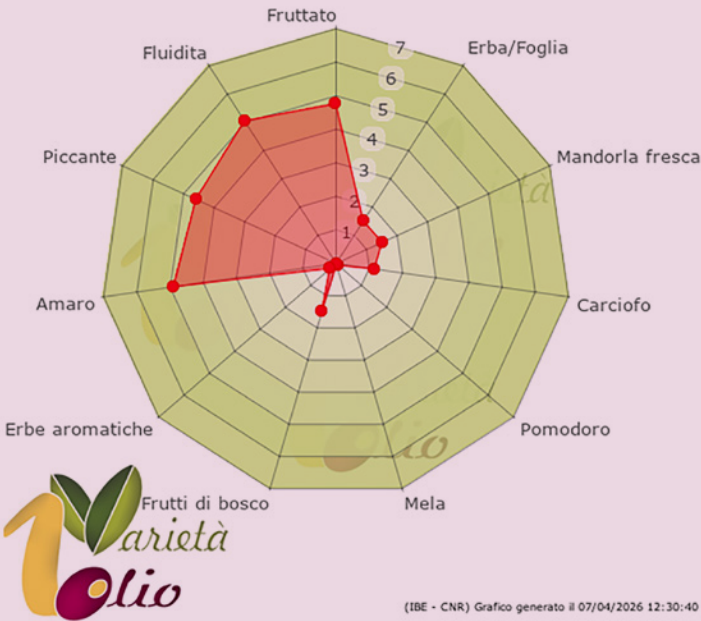
- Mignola dalle Marche,
- Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina dal Salento – Puglia;
- Carpinetana dall'Abruzzo, olio aggiunto di recente alla tipologia 3, ancora non molto caratterizzato a causa della bassa numerosità di campioni pervenuti alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali.



**Mignola**

**Caratteristiche sensoriali della tipologia 3 identificata attraverso l'analisi statistica degli oli monovarietali pervenuti alla rassegna negli anni 2006-2025**

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR



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

Sono oli che si prestano ad un utilizzo su piatto caldo, che consente di far emergere la nota aromatica in tutta la sua complessità. Un minestrone di legumi o una zuppa di ceci, con la tendenza dolce, evidenziano a contrasto la nota amara persistente, mentre assecondano le note dolciastre di frutti rossi. Bastano poche gocce per aggiungere un tocco di classe ad alcuni dolci o al cioccolato fondente.

Ad esempio, la Mignola su un tortino di ricotta con confettura ai frutti di bosco regala sensazioni uniche: infatti a contatto con le caseine della ricotta i polifenoli dell'olio si legano alla componente proteica, perdendo la propria carica amara, mentre il profumo di frutti di bosco esalta la componente aromatica...provare per credere!

**Bibliografia**

Pannelli G., Alfei B., 2025. *Quando l'olio profuma di frutti di bosco. Olivo e Olio n. 6, novembre 2025, pp 71-74*  
[www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)



## Madre Mignola

(TOSCANA • PI)

NEW

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e sfumature di frutti di bosco.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,5	Acido linoleico (%)	7,5
Acido oleico (%)	76,4	Polifenoli totali (mg/kg)	294

### Athelas di Atzori Simone

Via San Sebastiano, 6 - 56020 - Montopoli in Val D'Arno - PI

Tel. 339 17 48 345

athelas.agricoltura@gmail.com

## Mignola

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla.

Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	13,9	Acido linoleico (%)	9,4
Acido oleico (%)	71,3	Polifenoli totali (mg/kg)	508

### Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A - 62019 Recanati - MC

Tel. 071 98 24 99 • 335 80 89 885

itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it



## Mignola

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e frutti di bosco.

Note di piccante di intensità medio-elevata, amaro medio.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	14,4	Acido linoleico (%)	9,7
Acido oleico (%)	70,6	Polifenoli totali (mg/kg)	556

### A.F.M. Azienda Faunistica Marche

Via Agraria, 37 - 60035 - Jesi - AN

Tel. 333 56 11 113

paola@lolinda.it • www.lolinda.it



## Mignola

(MARCHE • AN)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di carciofo, frutti di bosco e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,2	Acido linoleico (%)	8,5
Acido oleico (%)	72,9	Polifenoli totali (mg/kg)	451

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

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

Tel. 340 59 75 370

oleificio.oroantico@virgilio.it • oleificiooroantico.com



# Ogliarola salentina

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di carciofo, sfumature di mandorla, pomodoro ed erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico [%]	16,1	Acido linoleico [%]	10,5
Acido oleico [%]	67,6	Polifenoli totali (mg/kg)	474

## Azienda Agricola e Frantoio Di Iaia Massimo

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

Tel. 0831 0116 91 • 339 31 50 153

info@agriolea.it • www.agriolea.it

.....

# Tipologia sensoriale 4

**C**ontinuiamo il nostro viaggio sensoriale con la Tipologia 4 ([www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)); sono oli che colpiscono il naso, con quegli intensi profumi di pomodoro, armonici al gusto, con note di amaro e piccante decise ma contenute.

Appartengono a questa tipologia sensoriale gli oli monovarietali di 22 varietà, provenienti da 12 Regioni italiane, come di seguito indicato:

- Ascolana tenera dalle Marche;
- Borgiona dall'Umbria;
- Farasana dalla Basilicata;
- Gentile dell'Aquila e Rustica dall'Abruzzo;
- Gentile di Mafalda e Sperone di Gallo dal Molise;
- Ghiacciolo ed Orfana dall'Emilia-Romagna;
- Giarraffa, Nocellara del Belice, Nocella etnea, Nocellara messinese e Tonda Iblea dalla Sicilia;
- Grignano dal Veneto;
- Grossa di Cassano dalla Calabria;
- Itrana dal Lazio;
- Nera di Oliena, Nera di Villacidro e Tonda di Cagliari dalla Sardegna;
- Ortice e Ravece dalla Campania.

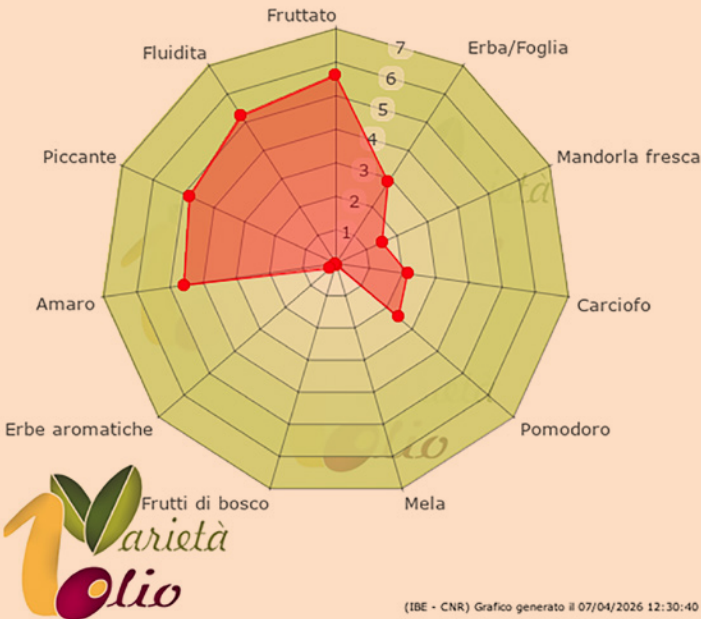
Sono i cosiddetti “oli pomodoro” che contraddistinguono varietà da mensa o con frutto di dimensioni medio-grandi, alcune delle quali geneticamente simili tra loro (es. Itrana e Nera di Oliena);



**Tonda Iblea**

**Caratteristiche sensoriali della tipologia 4 identificata attraverso l'analisi statistica degli oli monovarietali pervenuti alla Rassegna negli anni 2006-2025.**

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR



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

Ravece, Ortice e Sperone di Gallo). Nell'immaginario collettivo il sentore di pomodoro riporta all'isola del sole, la Sicilia, caratterizzata da tante varietà da mensa e a duplice attitudine, ma altre 11 regioni presentano nel loro ricco patrimonio di biodiversità qualche varietà della tipologia 4.

Al sentore prevalente di pomodoro, con tutte le sue sfumature dal verde al maturo, si affiancano note erbacee, di carciofo, talora di erbe aromatiche che rendono quel fruttato intenso ancora più ricco e complesso; gli attributi gustativi di amaro e piccante sono presenti ma non invadenti, regalando un'armonia complessiva particolarmente apprezzata.

Sono oli adatti ad abbinamenti che ne esaltano la freschezza e il carattere aromatico, sposandosi con insalate estive, vellutate di verdure o legumi, primi piatti o pizze a base rossa, verdure grigliate, cotte al vapore o saltate. Diversi oli monovarietali della tipologia 4 presentano un bel colore verde che aggiunge un aspetto cromatico al piatto rendendolo ancora più accattivante.

**Bibliografia**

Alfei B., Pannelli G., 2025. *Gli oli al pomodoro che conquistano il naso. Olivo e Olio n. 1, gennaio 2026, pp 74-78*  
[www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)



## Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla.

Note di amaro di intensità medio-elevata, piccante medio.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	14,1	Acido linoleico (%)	9,4
Acido oleico (%)	71,2	Polifenoli totali (mg/kg)	442

### Olive Gregori Soc. Agr. Semplice

C.da Lugugnano, 26 - 63068 - Montalto delle Marche - AP

Tel. 351 81 90 640

info@olivegregori.it • www.olivegregori.it

## Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla.

Note di amaro di intensità medio-leggera, piccante medio.

Colore verde con riflessi gialli.

Acido palmitico (%)	14,3	Acido linoleico (%)	6,0
Acido oleico (%)	73,9	Polifenoli totali (mg/kg)	281

### Az. Agricola Biologica Tenuta 100 Torri di Madonini Valeria M.

Corso G. Mazzini, 181 - 63100 - Ascoli Piceno - AP

Tel. 339 20 80 323

info@evoo.it • v.madonini@gmail.com • www.myevo.it



## Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)

Fruttato 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 elevata. Voto 8,0

Acido palmitico (%)	13,1	Acido linoleico (%)	8,5
Acido oleico (%)	72,7	Polifenoli totali (mg/kg)	502

### Frantoio Agostini Srl

C.da Paganelli, 49 - 63848 - Petritoli - FM

Tel. 0734 65 83 50

info@frantoioagostini.com • www.frantoioagostini.com



## Ascolana Tenera

(MARCHE • MC)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggeri carciofo e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo/verde; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	13,3	Acido linoleico (%)	6,6
Acido oleico (%)	75,3	Polifenoli totali (mg/kg)	452

### Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A - 62019 Recanati - MC

Tel. 071 98 24 99 • 335 80 89 885

itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it





## Borgiona

(PUGLIA • FG)



Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, mandorla e carciofo.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore tendenzialmente giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico (‰)	13,0	Acido linoleico (‰)	9,0
Acido oleico (‰)	72,7	Polifenoli totali (mg/kg)	281

### Azienda agricola Corleto Srl

Loc. Corleto - 71022 - Ascoli Satriano - FG

Tel. 347 53 90 822

info@agricolacorleto.com • www.agricolacorleto.com



## Faresana

(BASILICATA • PZ)

Fruttato medio, con sentori di pomodoro, mandorla, carciofo e mela.

Note di piccante di intensità medio-leggera, amaro medio.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (‰)	9,3	Acido linoleico (‰)	8,3
Acido oleico (‰)	77,6	Polifenoli totali (mg/kg)	340

### Micle Lorenzo Antonio Az. Agr.

Via Gramsci, 44 - 85038 - Senise - PZ

Tel. 333 12 96 048

lorenzo@oliomicle.it • www.oliomicle.it



## Faresana

(BASILICATA • PZ)

Fruttato medio, con sentori di pomodoro, mandorla e carciofo.

Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera.

Colore giallo; fluidità media.

Acido palmitico (‰)	10,5	Acido linoleico (‰)	7,2
Acido oleico (‰)	77,8	Polifenoli totali (mg/kg)	270

### Tenuta Ferrara

C.da San Filippo - 85038 - Senise - PZ

Tel. 377 30 72513

tenutaferrara1918@gmail.com



## Ghiacciolo

(EMILIA ROMAGNA • RA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (‰)	12,4	Acido linoleico (‰)	7,3
Acido oleico (‰)	75,2	Polifenoli totali (mg/kg)	463

### Terra di Brisighella

Via Strada, 2 - 48013 - Brisighella - RA

Tel. 0546 81103

commerciale@brisighella.net • www.terradibrisighella.it



## Ghiacciole

(EMILIA ROMAGNA • RN)



Frutto intenso, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di pomodoro, leggeri carciofo, mandorla ed erbe aromatiche. Note di amaro e piccante di media intensità. Colore tendenzialmente verde; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	14,7	Acido linoleico (%)	7,3
Acido oleico (%)	72,4	Polifenoli totali (mg/kg)	270

### Frantoio Oleario Biguucci Snc

Via dei Raggi, 11/13 - 47842 - San Giovanni in Marignano - RN  
Tel. 0541 95 51 96 • 335 60 22 171  
biguucci@biguucci.it • www.biguucci.it



## Grignano

(VENETO • VR)

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

Acido palmitico (%)	10,2	Acido linoleico (%)	6,5
Acido oleico (%)	78,3	Polifenoli totali (mg/kg)	275

### Frantoio Famiglia Orlandi

Loc. Americani, 1 - 37031 - Illasi - VR  
Tel. 045 90 00 479 • 348 44 54 527  
info@oliofamigliaorlandi.it • www.oliofamigliaorlandi.it



## Itrana

(LAZIO • LT)

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

Acido palmitico (%)	12,1	Acido linoleico (%)	6,5
Acido oleico (%)	76,4	Polifenoli totali (mg/kg)	483

### Brezza Tirrena Italia srl

Via Liverani, 22 - 04025 - Lenola - LT  
Tel. 377 59 77 025  
gruppoolioguglietta@gmail.com



## 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 elevata.

Acido palmitico (%)	12,3	Acido linoleico (%)	6,8
Acido oleico (%)	75,7	Polifenoli totali (mg/kg)	354

### Azienda Agricola Cetrone Alfredo

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



## Itrana (LAZIO • LT)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde; fluidità media.

Acido palmitico (%)	12,6	Acido linoleico (%)	7,5
Acido oleico (%)	75,2	Polifenoli totali (mg/kg)	275

### Azienda Agricola Coriddi Giovanna

C.da Sant'Angelo, 11 - 04010 - Cori - LT

Tel. 339 84 07 948

gioianna.coriddi@hotmail.it



## Itrana (LAZIO • LT)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo, erbe aromatiche e mandorla.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	13,5	Acido linoleico (%)	8,5
Acido oleico (%)	73,2	Polifenoli totali (mg/kg)	374

### Az. Agr. Cosmo Di Russo

Via Pontone, snc - 04024 - Gaeta - LT

Tel. 0771 46 22 01 • 327 74 40 969

dirussocosmo@yahoo.it • www.cosmodirusso.com



## Itrana (LAZIO • LT)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e leggera mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde; fluidità medio-elevata. 5

Acido palmitico (%)	11,1	Acido linoleico (%)	6,9
Acido oleico (%)	76,9	Polifenoli totali (mg/kg)	365

### De Gregoris Gregorio

Via Consolare Seconda, 19 - 01010 - Sonnino - LT

Tel. 349 14 67 085

gregoriodegregoris71@gmail.com • www.olitrana.it



## Itrana (LAZIO • LT)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro e carciofo, sfumature di mandorla ed erbe aromatiche.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	13,3	Acido linoleico (%)	6,6
Acido oleico (%)	75,6	Polifenoli totali (mg/kg)	533

### Silvae di Silvia Ialongo

Via G. Matteotti, 28 - 04020 - Itri - LT

Tel. 375 96 32 712

info@evoosilvae.it • www.evoosilvae.it



## Itrana

(LAZIO • LT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (‰)	13,6	Acido linoleico (‰)	6,3
Acido oleico (‰)	75,4	Polifenoli totali (mg/kg)	424

### Spirito Giovanni

Via del Mare, 20 - 04025 - Lenola - LT

Tel. 349 81 37 543

giovannispirito1@gmail.com



## Itrana

(LAZIO • RM)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro e carciofo, sfumature di mandorla ed erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde; fluidità elevata.

Acido palmitico (‰)	15,6	Acido linoleico (‰)	6,0
Acido oleico (‰)	73,9	Polifenoli totali (mg/kg)	374

### Antolio Società Agricola di Antonella Pompili

Via Alessandria, 130 - 00198 - Roma - RM

Tel. 348 39 60 713

info@antolio.it • www.antolio.it



## Nasuta

(PUGLIA • FG)

NEW

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico (‰)	12,2	Acido linoleico (‰)	7,3
Acido oleico (‰)	75,1	Polifenoli totali (mg/kg)	349

### Di Battista Nicola & Figli Snc

Via Foggia S.S. 17 Km 323+750 - 71036 - Lucera - FG

Tel. 0881 54 74 89 • 380 18 89 078

dibattistaoli1963@gmail.com • www.dibattista1963.it



## Nera di Villacidro

(SARDEGNA • SU)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla.

Note di amaro di intensità medio-elevata, piccante medio.

Colore verde/giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico (‰)	11,5	Acido linoleico (‰)	7,1
Acido oleico (‰)	75,8	Polifenoli totali (mg/kg)	685

### Mereu Roberto

Via della Libertà, 45 - 09039 - Villacidro - SU

Tel. 347 60 09 160

mereu2010@yahoo.it • www.coronas.it

## Nocellara del Belice

(SICILIA • PA)



Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo, mandorla e sfumature di erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore tendenzialmente verde; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	12,0	Acido linoleico [%]	9,2
Acido oleico [%]	71,9	Polifenoli totali (mg/kg)	357

### Mandranova

S.S. 115 - Km 217 - 92020 - Palma di Montechiaro - AG

Tel. 393 98 62 169 • vendite@mandranova.com

www.mandranova.com • www.mandranovashop.com

## Nocellara del Belice

(SICILIA • AG)



Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla.

Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata.

Colore tendenzialmente verde; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	11,2	Acido linoleico [%]	8,9
Acido oleico [%]	73,4	Polifenoli totali (mg/kg)	497

### Azienda Agricola Di Mino Francesco

Viale della Vittoria, 145 - 92100 - Agrigento - AG

Tel. 0922 21 056 • 338 19 95 083

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

## Nocellara del Belice

(SICILIA • RG)



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	13,7	Acido linoleico [%]	8,2
Acido oleico [%]	72,0	Polifenoli totali (mg/kg)	378

### Frantoi Cutrera Srl

Contrada Piano dell'Acqua, 37/38 - 97012 - Chiamonte Gulfi - RG

Tel. 0932 92 61 87

olio@cutrera.com • www.cutrera.com

## Nocellara del Belice

(SICILIA • CT)



Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	13,0	Acido linoleico [%]	9,0
Acido oleico [%]	71,3	Polifenoli totali (mg/kg)	224

### Signorelli Vincenzo e Partners

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

Tel. 335 68 89 498

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



## Nocellara del Belice

(CALABRIA • CS)

Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	14,0	Acido linoleico (%)	6,7
Acido oleico (%)	73,1	Polifenoli totali (mg/kg)	349

### Tenute Librandi Pasquale

Via Marina, 23 - 87060 - Vaccarizzo Albanese - CS

Tel. 0983 84 068 • 347 19 61 622

info@oliolibrandi.it • www.oliolibrandi.it



## Nocellara Etna

(SICILIA • CT)



Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro e carciofo.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	11,3	Acido linoleico (%)	9,9
Acido oleico (%)	73,0	Polifenoli totali (mg/kg)	426

### Etna Island Srl

Via A. Manzoni, 2/A - 95030 - Nicolosi - CT

Tel. 348 28 88 223 • 338 15 99 247

peppelongo11@gmail.com



## Nocellara Etna

(SICILIA • CT)



Fruttato intenso, decisamente 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 (%)	12,3	Acido linoleico (%)	10,1
Acido oleico (%)	71,6	Polifenoli totali (mg/kg)	315

### Signorelli Vincenzo e Partners

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

Tel. 335 68 89 498

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



## Ortime

(CAMPANIA • BN)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo, erbe aromatiche e mandorla.

Note di piccante di intensità medio-elevata, amaro medio.

Colore tendenzialmente verde; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	14,3	Acido linoleico (%)	8,1
Acido oleico (%)	72,5	Polifenoli totali (mg/kg)	394

### Frantoio Romano

Via Candele, 13 (Ex Via Staglio) - 82030 - Ponte - BN

Tel. 339 57 42 717 • 347 63 30 696

info@frantoioromano.it • frantoioromano@libero.it • www.frantoioromano.it



## Ortolana (CAMPANIA • BN)

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

Acido palmitico (‰)	10,5	Acido linoleico (‰)	6,7
Acido oleico (‰)	78,2	Polifenoli totali (mg/kg)	499

### Frantoio Romano

Via Candele, 13 (Ex Via Staglio) - 82030 - Ponte - BN

Tel. 339 57 42 717 • 347 63 30 696

info@frantoioromano.it • frantoioromano@libero.it • www.frantoioromano.it



## Tonda Iblea (SICILIA • RG)



Fruttato intenso, decisamente 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 linoleico (‰)	10,3
Acido oleico (‰)	70,5	Polifenoli totali (mg/kg)	218

### Viragi Srl

Via Gulfi, 213 - 97012 - Chiamonte Gulfi - RG

Tel. 393 92 99 344

info@viragi.it • www.viragi.it



## Tonda Iblea (SICILIA • RG)

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo, mandorla ed erbe aromatiche.  
Note di piccante ed amaro di media intensità.  
Colore tendenzialmente giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico (‰)	13,1	Acido linoleico (‰)	8,0
Acido oleico (‰)	73,1	Polifenoli totali (mg/kg)	349

### Frantoi Cutrera Srl

Contrada Piano dell'Acqua, 37/38 - 97012 - Chiamonte Gulfi - RG

Tel. 0932 92 61 87

alio@cutrera.com • www.cutrera.com



## Tonda Iblea (SICILIA • CT)



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

Acido palmitico (‰)	15,5	Acido linoleico (‰)	9,4
Acido oleico (‰)	69,5	Polifenoli totali (mg/kg)	247

### Azienda Agricola Valle del Dirillo di Riccardo Randello

C.da Ragoledi - 95040 - Licodia Eubea - CT

Tel. 333 79 94 526

riccardorandello@tiscali.it • www.valledelirillo.com

# Tipologia sensoriale 5

Continuiamo il nostro viaggio sensoriale con la Tipologia 5 ([www.olimonocarietali.it](http://www.olimonocarietali.it)); sono oli in cui la nota fresca di erba appena tagliata cattura il naso, scoprendo successivamente quelle sensazioni evidenti di carciofo e mandorla fresca, con sfumature di pomodoro; in bocca presentano note di amaro e piccante di media intensità, in perfetto equilibrio tra di loro, con sensazioni retrofattive che ricordano il cardo, in aggiunta ai sentori percepiti al naso.

Alla Tipologia 5 appartengono 22 varietà, provenienti da 10 Regioni italiane.

Di seguito l'elenco con le relative provenienze (prevalenti):

- Cucco e Toccolana dall'Abruzzo,
- Majatica di Ferrandina dalla Basilicata,
- Carolea e Ottobratica dalla Calabria,
- Racioppella e Tonda del Matese dalla Campania,
- Lantesca e Prempesa dalla Liguria,
- Coroncina, Nebbia del Menocchia e Orbetana dalle Marche,
- Bella di Cerignola, Peranzana e Termite di Bitetto dalla Puglia,
- Bosana e Semidana dalla Sardegna,
- Biancolilla, Cerasuola e Verdello dalla Sicilia,
- Maurino e Olivastra seggianese dalla Toscana.

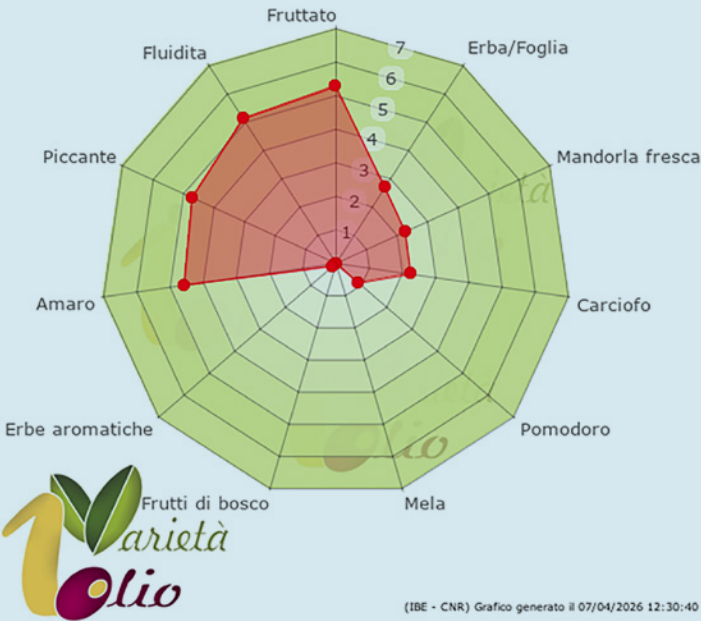
Rientra in questa tipologia anche la Favolosa (FS-17), ubiquitaria, una delle varietà suggerite per i nuovi impianti in Salento in quanto tollerante alla Xylella.



**Peranzana**

**Caratteristiche sensoriali della tipologia 5 identificata attraverso l'analisi statistica degli oli monovarietali pervenuti alla Rassegna negli anni 2006-2025.**

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR



(IBE - CNR) Grafico generato il 07/04/2026 12:30:40

**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.**

Appartengono a questa stessa tipologia sensoriale le cosiddette “sorelle”: l’analisi molecolare mediante marcatori AFLP dimostra una parentela molto stretta tra la Bosana sarda, la Coroncina, diffusa nell’interno della provincia di Macerata e la Peranzana, diffusa in provincia di Foggia. Le 3 varietà evidenziano un profilo sensoriale decisamente simile, ma si differenziano per il contenuto in acido oleico, che vede una percentuale significativamente superiore nella Coroncina, coltivata in un areale più fresco e a latitudini superiori.

Sono oli adatti ad abbinamenti che ne esaltano la freschezza dell’erbaceo e il carattere aromatico di frutta e verdura acerba, sposandosi con insalate, minestroni e zuppe di legumi, primi piatti e verdure.

**Bibliografia**

Alfei B., Pannelli G., 2026. *Dalle varietà agli oli il profilo erbaceo. Olivo e Olio n. 2, marzo 2026, pp 75-79*  
[www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)



## Bella di Cerignola

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e sfumature di pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	12,6	Acido linoleico (%)	9,2
Acido oleico (%)	72,2	Polifenoli totali (mg/kg)	381

### Azienda Agricola Giuliana Passalacqua

Loc. Posta Nuova snc - 71011 - Apricena - FG

Tel. 328 24 68 162

[g.passalacqua@gargaloca.it](mailto:g.passalacqua@gargaloca.it) • [www.gargaloca.it](http://www.gargaloca.it)



## Bella di Cerignola

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di legumi, carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,4	Acido linoleico (%)	9,9
Acido oleico (%)	70,1	Polifenoli totali (mg/kg)	187

### Azienda Agricola Corleto Srl

Loc. Corleto - 71022 - Ascoli Satriano - FG

Tel. 347 53 90 822

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



## Bella di Cerignola

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, legumi e carciofo.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore tendenzialmente giallo; fluidità media.

Acido palmitico (%)	12,6	Acido linoleico (%)	8,2
Acido oleico (%)	72,6	Polifenoli totali (mg/kg)	359

### Suberito Società Semplice Agricola di Sabino e Alessandro Volpe

Viale delle Mimose, 42 - 70038 - Terlizzi - BA

Tel. 340 97 56 881

[suberito.societaagricola@gmail.com](mailto:suberito.societaagricola@gmail.com) • [www.suberito.it](http://www.suberito.it)



## Bella di Cerignola

(ABRUZZO • CH)

Fruttato medio, tendenzialmente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e legumi.

Note di piccante di intensità medio-leggera, amaro medio.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	10,9	Acido linoleico (%)	8,9
Acido oleico (%)	74	Polifenoli totali (mg/kg)	296

### Frantoio Olearius di Tenaglia F.

Via del Turismo, 10 - 66051 - Cupello - CH

Tel. 0873 31 76 74 • 340 78 09 018

[info@frantoioolearius.it](mailto:info@frantoioolearius.it) • [www.frantoioolearius.it](http://www.frantoioolearius.it)



## Biancolilla

(SICILIA • PA)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	12,5	Acido linoleico [%]	10,2
Acido oleico [%]	70,9	Polifenoli totali (mg/kg)	276

### Mandranova

S.S. 115 - Km 217 - 92020 - Palma di Montechiaro - AG

Tel. 393 98 62 169 • vendite@mandranova.com

www.mandranova.com • www.mandranovashop.com



## Biancolilla

(SICILIA • AG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore tendenzialmente verde; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	13,2	Acido linoleico [%]	10,7
Acido oleico [%]	70	Polifenoli totali (mg/kg)	304

### Azienda Agricola Di Mino Francesco

Viale della Vittoria, 145 - 92100 - Agrigento - AG

Tel. 0922 21 056 • 338 19 95 083

olio.scintilla@oliodimino.it • www.oliodimino.it



## Biancolilla

(SICILIA • AG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	14,8	Acido linoleico [%]	9,6
Acido oleico [%]	69,6	Polifenoli totali (mg/kg)	310

### Novahera Agricola s.s.

Via Lido, 152 - 92019 - Sciacca - AG

Tel. 327 46 52 44 • 349 28 98 162

dario@olionectare.it • giuseppe@olionectare.it • www.olionectare.it



## Biancolilla

(SICILIA • CT)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	14,0	Acido linoleico [%]	11,1
Acido oleico [%]	69,0	Polifenoli totali (mg/kg)	155

### Signorelli Vincenzo e Partners

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

Tel. 335 68 89 498

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



## Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	12,3	Acido linoleico (%)	10,2
Acido oleico (%)	72,2	Polifenoli totali (mg/kg)	523

### Accademia Olearia S.r.l.

Loc. Ungias Galantè Lotto E1, Zona D2, Via Carbonai - 07041 - Alghero - SS

Tel. 079 98 03 94 • 348 28 33 257

amministrazione@accademiaolearia.com • www.accademiaolearia.com



## Bosana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo, pomodoro ed erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore tendenzialmente giallo; fluidità media.

Acido palmitico (%)	14,0	Acido linoleico (%)	12,1
Acido oleico (%)	68,4	Polifenoli totali (mg/kg)	633

### Az. Agrobiologica Brozzu Giuseppe

Via C. Colombo, 15 - 07031 - Castelsardo - SS

Tel. 079 47 03 81 • 329 98 96 920

giuseppebrozzu@tiscali.it • www.giuseppebrozzu.it



## Carolea

(CALABRIA • CZ)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	8,3	Acido linoleico (%)	6,0
Acido oleico (%)	80,5	Polifenoli totali (mg/kg)	283

### Azienda Agricola Anita Regenass

Loc. Piano di Posso, snc - 88029 - Girifalco - CZ

Tel. 338 58 81 240

info@oliofrisina.it • www.oliofrisina.it



## Carolea

(CALABRIA • CZ)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro.

Note di piccante ed amaro di intensità medio-leggera.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	13,7	Acido linoleico (%)	7,3
Acido oleico (%)	72,1	Polifenoli totali (mg/kg)	305

### Azienda Agricola De Lorenzo & C. SS

C.da Feudo - 88046 - Lamezia Terme - CZ

Tel. 340 86 25 962

info@tesoridelssole.it • info@tesoridelssole.it



## Carolea (CALABRIA • CS)

Fruttato medio, decisamente 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 [%]	15,2	Acido linoleico [%]	6,2
Acido oleico [%]	71,8	Polifenoli totali (mg/kg)	387

### Tenute Librandi Pasquale

Via Marina, 23 - 87060 - Vaccarizzo Albanese - CS

Tel. 0983 84 068 • 347 19 61 622

info@oliolibrandi.it • www.oliolibrandi.it



## Cerasuola (SICILIA • AG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro, sfumature di erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera.

Colore giallo; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	14,0	Acido linoleico [%]	11,4
Acido oleico [%]	68,8	Polifenoli totali (mg/kg)	138

### Terrecosta di Costa Girolamo

Via P. Mascagni, 14 - 92019 - Sciacca - AG

Tel. 388 08 64 656

info@terrecosta.com • www.terrecosta.com



## Coroncina (MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di carciofo, leggera mandorla.

Note di amaro di media intensità, piccante medio-leggero.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico [%]	13,7	Acido linoleico [%]	7,4
Acido oleico [%]	74,2	Polifenoli totali (mg/kg)	308

### Associazione Olio Extravergine Varietà Coroncina

Pizza Vittorio Emanuele 13 - 62020 - Caldarola - MC

Tel. 371 67 30 831

associazione.coroncina@gmail.com



## Coroncina (MARCHE • MC)

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 elevata.

Acido palmitico [%]	12,6	Acido linoleico [%]	8,8
Acido oleico [%]	73,2	Polifenoli totali (mg/kg)	487

### Azienda Agraria I Tre Filari

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

Tel. 071 98 24 99 • 335 80 89 885

itrefilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Coroncina (MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	12,9	Acido linoleico (%)	7,2
Acido oleico (%)	75,1	Polifenoli totali (mg/kg)	332

### Tenute Agricole Biagioli

Viale N. Sauro, 53 - 62019 - Recanati - MC  
Tel. 333 22 23 021  
tenuteagricolebiagioli@gmail.com



## Coroncina (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 (%)	13,4	Acido linoleico (%)	11,3
Acido oleico (%)	70,2	Polifenoli totali (mg/kg)	352

### A.F.M. Azienda Faunistica Marche

Via Agraria, 37 - 60035 - Jesi - AN  
Tel. 333 56 11 113  
paola@lolinda.it • www.lolinda.it



## Cucco (ABRUZZO • CH)

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 (%)	14,1	Acido linoleico (%)	7,9
Acido oleico (%)	72,6	Polifenoli totali (mg/kg)	414

### Azienda Agricola Iacovella Davide

Via Strada per Villamagna, 9/A - 66100 - Chieti - CH  
Tel. 328 53 39 472  
info@agricolaiacovella.it • www.agricolaiacovella.com



## Diana (TOSCANA • GR)

Fruttato medio, 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 (%)	14,5	Acido linoleico (%)	9,6
Acido oleico (%)	71,2	Polifenoli totali (mg/kg)	249

### KALI Srl Società Agricola

Strada comunale delle Strette, snc - 58043 - Castiglione della Pescaia - GR  
Tel. 0564 99 40 23 • 346 54 27 306  
info@kaliagri.it • www.kaliagri.it



## Favarol (VENETO • VR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, pomodoro e carciofo.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico [%]	9,0	Acido linoleico [%]	5,1
Acido oleico [%]	80,9	Polifenoli totali (mg/kg)	271

### Frantoio Famiglia Orlandi

Loc. Americani, 1 - 37031 - Illasi - VR

Tel. 045 90 00 479 • 348 44 54 527

info@oliofamigliaorlandi.it • www.oliofamigliaorlandi.it



## Favolosa (PUGLIA • BA)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla.

Note di piccante di intensità medio-leggera, amaro medio.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	13,4	Acido linoleico [%]	13
Acido oleico [%]	68,5	Polifenoli totali (mg/kg)	303

### Favolosa Azienda Agricola Maselli

C.da Neviere Vecchie, 37/A - 70011 - Alberobello - BA

Tel. 333 21 32 319

info@oliomaselli.it • www.oliomaselli.it



## Maurino (TOSCANA • GR)

Fruttato medio, decisamente 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 [%]	16	Acido linoleico [%]	9,7
Acido oleico [%]	68,9	Polifenoli totali (mg/kg)	301

### Collegio Toscano degli Olivicoltori OL.MA. sac

Loc. Madonnino, 3 - 58100 - Montepascoli Scalo - Grosseto - GR

Tel. 0564 32 90 90

info@oleificioolma.it • www.oleificioolma.it



## Maurino (TOSCANA • LI)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde/giallo; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	15,7	Acido linoleico [%]	7,5
Acido oleico [%]	72,1	Polifenoli totali (mg/kg)	461

### Società Agricola Tenuta Gardini

Via Campo di Sasso, snc - 57020 - Bibbona - LI

Tel. 0586 67 10 71 • 335 69 49 542

tenutagardini@gmail.com • www.tenutagardini.it



## Maurino (TOSCANA • FI)



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

Acido palmitico (%)	15,3	Acido linoleico (%)	7,8
Acido oleico (%)	72,1	Polifenoli totali (mg/kg)	548

### FOP Società Agricola Srl

Strada Vicinale del Migliarino, 14/19 - 56040 - Guardastallo - PI  
Tel. 0586 18 81 310 • 340 00 75 939  
info@fopsocietaagricolasrl.it • www.aimassi.it

## Olivastra Seggianese (TOSCANA • GR)



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

Acido palmitico (%)	14,2	Acido linoleico (%)	6,9
Acido oleico (%)	74,0	Polifenoli totali (mg/kg)	350

### Collegio Toscano degli Olivicoltori OL.MA. sac

Loc. Madonnino, 3 - 58100 - Montepascoli Scalo - Grosseto - GR  
Tel. 0564 32 90 90  
info@oleificioolma.it • www.oleificioolma.it

## Orbetana (MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	15,3	Acido linoleico (%)	9,8
Acido oleico (%)	69,8	Polifenoli totali (mg/kg)	427

### Azienda Agraria I Tre Filari

Contrada Bagnolo, 38/A - 62019 - Recanati - MC  
Tel. 071 98 24 99 • 335 80 89 885  
itretilari@virgilio.it • www.itrefilari.it

## Orbetana (MARCHE • MC)



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

Acido palmitico (%)	14,8	Acido linoleico (%)	10,4
Acido oleico (%)	69,5	Polifenoli totali (mg/kg)	411

### Azienda Agricola Fattobene Simone

Loc. Parolito 67/b - 62027 - San Severino Marche - MC  
Tel. 338 80 09 589  
simone.fattobene@gmail.com



## Orbetana (MARCHE • AN)

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

Acido palmitico [%]	13,4	Acido linoleico [%]	9,8
Acido oleico [%]	71,5	Polifenoli totali (mg/kg)	415

### A.F.M. Azienda Faunistica Marche

Via Agraria, 37- 60035 - Jesi - AN

Tel. 333 56 11 113

paola@lolinda.it • www.lolinda.it



## Peranzana (PUGLIA • FG)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla.

Note di piccante ed amaro di media intensità.  
Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	12,9	Acido linoleico [%]	9,4
Acido oleico [%]	72,1	Polifenoli totali (mg/kg)	459

### Agricola De Cesare Srl

Via Casalvecchio km 1,500, snc 71017 - Torremaggiore - FG

Tel. 0882 39 32 64 • 335 78 73 800

frantoio@agricoladecesare.it • www.maulivo.com



## Peranzana (PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e leggero pomodoro.

Note di piccante di intensità medio-leggera; amaro medio.  
Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico [%]	12,0	Acido linoleico [%]	10,1
Acido oleico [%]	72,8	Polifenoli totali (mg/kg)	274

### Agricola Piano Srl

Via S. Canzio, 18 - 71011 - Apricena - FG

Tel. 0882 60 51 11 • 349 39 50 096

info@agricolapiano.com • www.agricolapiano.com



## Peranzana (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 medio-elevata.

Acido palmitico [%]	13,7	Acido linoleico [%]	11,6
Acido oleico [%]	69,7	Polifenoli totali (mg/kg)	376

### Azienda Agricola Corleto Srl

Loc. Corleto - 71022 - Ascoli Satriano - FG

Tel. 347 53 90 822

info@agricolacorleto.com • www.agricolacorleto.com



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,9	Acido linoleico (%)	10,9
Acido oleico (%)	71,4	Polifenoli totali (mg/kg)	429

### Agribionica Costantino

Via Gianni Rodari, 15 - 71017 - Torremaggiore - FG

Tel. 347 87 89 104

verdeoroevo@gmail.com • www.verdeoroevo.com



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,3	Acido linoleico (%)	10,9
Acido oleico (%)	72,2	Polifenoli totali (mg/kg)	389

### Azienda Agricola D'Apice Maria

Via Reinella, 6 - 71017 - Torremaggiore - FG

Tel. 392 07 16 478

info@spinosanto.it • www.spinosanto.it



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico (%)	10,4	Acido linoleico (%)	8,9
Acido oleico (%)	75,6	Polifenoli totali (mg/kg)	386

### Az. Agr. Eredi Pallante

Via G. D'Annunzio, 8 - 71010 - San Paolo di Civitate - FG

Tel. 348 06 43 09

info@oliopallante.it • www.oliopallante.it



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro di intensità elevata, piccante medio.

Colore verde con riflessi gialli, fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	12,2	Acido linoleico (%)	9,5
Acido oleico (%)	73,0	Polifenoli totali (mg/kg)	511

### Mio Padre è un Albero di Lidia Antonacci

Via Ariosto, 12 - 71016 - San Severo - FG

Tel. 339 50 80 618

info@miopadreeunalbero.it • www.miopadreeunalbero.it



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,4	Acido linoleico (%)	8,8
Acido oleico (%)	74,6	Polifenoli totali (mg/kg)	483

### Olivo Roccia

Via Cerignola, sn - 71022 - Ascoli Satriano - FG

Tel. 0885 66 10 43

info@olioroccia.it • www.olioroccia.it



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

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

Colore tendenzialmente verde; fluidità media.

Acido palmitico (%)	12,1	Acido linoleico (%)	9,7
Acido oleico (%)	72,6	Polifenoli totali (mg/kg)	446

### Olivieri Srl Società Agricola

Il° V.tto Piazza Vecchia, 10 - 71039 - Roseto Valfortore - FG

Tel. 329 85 13 089

info@olivieri-srl.com • www.olivieri-srl.com



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, 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 (%)	12,1	Acido linoleico (%)	10,7
Acido oleico (%)	71,7	Polifenoli totali (mg/kg)	476

### Azienda Agricola Palma Pierluigi

Via Verdi, 2 - 71017 - Torremaggiore - FG

Tel. 333 91 96 840

ettorresl@alice.it • agricolapalma.bio@gmail.com • www.agricolapalmabio.it



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	11,7	Acido linoleico (%)	10,3
Acido oleico (%)	73,0	Polifenoli totali (mg/kg)	434

### Podere Serraglio Srl Società Agricola

Piazza Cavallotti, 1 - 71016 - San Severo - FG

Tel. 349 71 72 625 • info@podereserraglio.it

pakiattanasio65@gmail.com • www.podereserraglio.it



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla, sfumature di frutti di bosco.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	12,8	Acido linoleico (%)	10,1
Acido oleico (%)	71,7	Polifenoli totali (mg/kg)	474

### Savino Domenico

Pizza A. Gramsci, 3 - 71017 - Torremaggiore - FG

Tel. 328 15 42 519

info@agrisavino.com • www.agrisavino.com



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e sfumature di pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	13,9	Acido linoleico (%)	10,9
Acido oleico (%)	69,7	Polifenoli totali (mg/kg)	457

### Tenimenti Barassi di Barassi Anna

Via San Michele Arcangelo, 33 - 71017 - Torremaggiore - FG

Tel. 347 75 89 019

info@tenimentibarassi.com • www.tenimentibarassi.com



## Peranzana

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico (%)	19,3	Acido linoleico (%)	8,0
Acido oleico (%)	67,8	Polifenoli totali (mg/kg)	429

### Terre Sanseveresi

Via P. Togliatti, 38/A - 71016 - San Severo - FG

Tel. 342 16 00 926 • 379 29 17 457

info@terresanseveresi.it • www.terresanseveresi.it



## Peranzana

(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 (%)	9,5	Acido linoleico (%)	7,1
Acido oleico (%)	78,7	Polifenoli totali (mg/kg)	425

### Azienda Agricola Caputo Maria

Piazza Garibaldi 36/E • 70056 • Molfetta • BA

Tel. 080 39 78 00 • 347 13 44 619

info@oliogranpregio.com • www.oliogranpregio.com



## Peranzana

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde; fluidità media.

Acido palmitico (%o)	12,6	Acido linoleico (%o)	8,5
Acido oleico (%o)	73,7	Polifenoli totali (mg/kg)	405

### Azienda Agricola De Carlo Sas

Vai XXIV Maggio, 54/B - 70020 - Bitritto - BA

Tel. 080 63 07 67

info@oliodecarlo.com • www.oliodecarlo.com



## Peranzana

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%o)	14,3	Acido linoleico (%o)	8,4
Acido oleico (%o)	72,4	Polifenoli totali (mg/kg)	408

### Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 - 70026 - Modugno - BA

Tel. 346 39 44 870

info@oliomimi.com • www.oliomimi.com



## Peranzana

(PUGLIA • BR)

Fruttato medio-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 (%o)	12,7	Acido linoleico (%o)	9,2
Acido oleico (%o)	72,8	Polifenoli totali (mg/kg)	437

### Azienda Agricola e Frantoio Di Iaià Massimo

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

Tel. 0831 01 16 91 • 339 31 50 153

info@agriolea.it • www.agriolea.it



## Peranzana

(PUGLIA • LE)

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 elevata.

Acido palmitico (%o)	15,2	Acido linoleico (%o)	13,0
Acido oleico (%o)	66,9	Polifenoli totali (mg/kg)	370

### Azienda Agricola N.A. Silvana Inguscio

Via Flavio Gioia, 9 - 73100 - Lecce - LE

Tel. 347 15 46 462

mail@oliolocale.it • www.oliolocale.it



## Peranzana

(MARCHE • MC)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico (%)	15,3	Acido linoleico (%)	12
Acido oleico (%)	67,2	Polifenoli totali (mg/kg)	471

### Azienda Agricola Fattobene Simone

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

Tel. 338 80 09 589

simone.fattobene@gmail.com

## Racioppella

(CAMPANIA • BN)

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 (%)	15,2	Acido linoleico (%)	10,5
Acido oleico (%)	68,9	Polifenoli totali (mg/kg)	346

### Frantoio Romano

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

Tel. 339 57 42 717 • 347 63 30 696

info@frantoioromano.it • frantoioromano@libero.it • www.frantoioromano.it



## San Benedetto

(SICILIA • CT)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore tendenzialmente giallo; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	15,0	Acido linoleico (%)	8,4
Acido oleico (%)	70,7	Polifenoli totali (mg/kg)	442

### Oleum Srl Società Agricola

Piazza Fra Michele da Ferla, 1 - 95042 - Grammichele - CT

Tel. 344 50 21 885

contact@tenutadelmoro.it • www.tenutadelmoro.it



## Sant'Agostino

(PUGLIA • LE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	14,9	Acido linoleico (%)	7,9
Acido oleico (%)	72,1	Polifenoli totali (mg/kg)	344

### Azienda Agricola N.A. Silvana Inguscio

Via Flavio Gioia, 9 - 73100 - Lecce - LE

Tel. 347 15 46 462

mail@oliolocale.it • www.oliolocale.it





## Semidana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato 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 medio-elevata.

Acido palmitico (%o)	15,0	Acido linoleico (%o)	14,0
Acido oleico (%o)	64,9	Polifenoli totali (mg/kg)	265

### Accademia Olearia S.r.l.

Loc. Ungias Galantè Lotto E1, Zona D2, Via Carbonai - 07041 - Alghero - SS

Tel. 079 98 03 94 • 348 28 33 257

amministrazione@accademiaolearia.com • www.accademiaolearia.com



## Semidana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità elevata.

Acido palmitico (%o)	14,1	Acido linoleico (%o)	12,3
Acido oleico (%o)	67,7	Polifenoli totali (mg/kg)	360

### Az. Agrobiologica Brozzu Giuseppe

Via C. Colombo, 15 - 07031 - Castelsardo - SS

Tel. 079 47 03 81 • 329 98 96 920

giuseppebrozzu@tiscali.it • www.giuseppebrozzu.it



## Semidana

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e sfumature di pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%o)	15,2	Acido linoleico (%o)	10,0
Acido oleico (%o)	69,5	Polifenoli totali (mg/kg)	414

### Delogu Bangio Antonio e Delogu Leonardo SSA

Via Roma, 44 - 07044 - Ittiri - SS

Tel. 329 00 65 375 • 338 56 14 570

info@aliodelogu.it



## Semidana

(SARDEGNA • OR)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media. Voto 7,5

Acido palmitico (%o)	14,2	Acido linoleico (%o)	12,0
Acido oleico (%o)	67,8	Polifenoli totali (mg/kg)	382

### Az. Agr. Orrù Antonella Anna Maria

Loc. Santa Caterina, snc - 09170 - Massama - OR

Tel. 347 34 83 744

info@agriturismoilgiglio.com • www.agriturismoilgiglio.com

## Semidana

(SARDEGNA • OR)



Fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico (%)	15,8	Acido linoleico (%)	10,9
Acido oleico (%)	67,6	Polifenoli totali (mg/kg)	407

### Azienda Agricola Rovelli S.S.

Via San Giacomo, 33 - Nuraxinieddu - 09170 - Nuraxinieddu - OR

Tel. 348 51 21 320

info@agricolarovelli.com • www.agricolarovelli.com

## Toccolana

(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 (%)	14,8	Acido linoleico (%)	10,0
Acido oleico (%)	70,4	Polifenoli totali (mg/kg)	424

### Comunità di Prodotto e Territorio Toccolana APS

C. da Santa Maria della Pace, 14 - 65028 - Tocco di Casauria - PE

Tel. 338 82 59 016

cpt.toccolana@gmail.com

## Toccolana

(ABRUZZO • PE)



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 medio-elevata.

Acido palmitico (%)	14,5	Acido linoleico (%)	9,0
Acido oleico (%)	71,5	Polifenoli totali (mg/kg)	345

### Società Agricola Giardini di Giulio

Via Municipio, 20 - 65028 - Tocco di Casauria - PE

Tel. 338 82 59 016

stefanodigiulio@live.com • www.giardinidigiulio.com

## Tonda del Matese

(CAMPANIA • CE)



Fruttato medio, 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 media.

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

### Azienda Agricola Cipriano Benedetta

Via Pigna-Pioppetelli, 23 - 81016 - Piedimonte Matese - CE

Tel. 0823 78 56 44 • 333 74 75 820

extra.koine@gmail.com • olio.koine (Facebook-Instagram)



## Verdello

(SICILIA • ME)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di piccante di intensità medio-leggera, amaro medio.

Colore giallo/verde; fluidità media.

Acido palmitico [%]	12,8	Acido linoleico [%]	11,5
Acido oleico [%]	70,5	Polifenoli totali (mg/kg)	319

### Giaconia Adele

Via Agrigento, 7 - 9014 - Palermo - PA

Tel. 339 77 71 996

adelegiaconia@alice.it

---

## GENOTIPO IN FASE DI STUDIO

### Ogliarola (la Bicarese)

(PUGLIA • FG)

Fruttato medio, di tipo verde, con sentori di carciofo, mandorla e sfumature di pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

Acido palmitico [%]	15,1	Acido linoleico [%]	9,1
Acido oleico [%]	70,1	Polifenoli totali (mg/kg)	494

### Contrada Ingegnoso di Simona Molle

Via Giardino, 242 - 71032 - Biccari - FG

Tel. 378 06 64 276

info@contradaingegnoso.com • www.contradaingegnoso.com

---



# Tipologia sensoriale 6

**T**erminiamo il nostro viaggio sensoriale con la Tipologia 6; sono oli dal carattere deciso e dall'aroma complesso, in cui la nota erbacea lascia il posto a sensazioni di mandorla fresca e carciofo, accompagnate da sfumature di pomodoro.

Appartengono a questa tipologia sensoriale gli oli monovarietali di sole 10 varietà da 8 Regioni, come di seguito descritto:

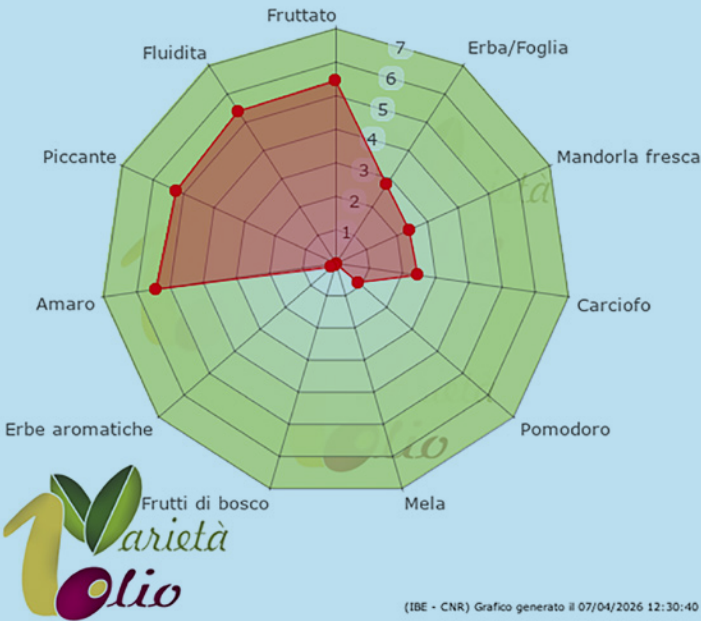
- Ascolana dura dalle Marche;
- Bianchera dal Friuli-Venezia Giulia;
- Cima di Mola ed Oliva rossa dalla Puglia;
- Intosso dall'Abruzzo;
- Nostrale di Rigali da Umbria e Marche;
- Nostrana di Brisighella dall'Emilia-Romagna;
- Pisciotana dalla Campania;
- Rossellino dalla Toscana;
- Picholine ubiquitaria.



**Nostrana di Brisighella**

**Caratteristiche sensoriali della tipologia 6 identificata attraverso l'analisi statistica degli oli monovarietali pervenuti alla Rassegna negli anni 2006-2025.**

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR



**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.**

La buona dotazione in sostanze fenoliche e la complessità delle note aromatiche rendono tali oli adatti a piatti strutturati, pensando ad un abbinamento per concordanza, per esaltarne profumi e sapori senza sovrastarli; ideali a crudo su carni rosse, zuppe di legumi, verdure amare (cicoria, radicchio), bruschette e sughi rossi. Ma sono oli che si prestano anche ad un ruolo di *leader* nel piatto, qualora abbinati a pietanze semplici, qualora l'obbiettivo sia far emergere la personalità olfatto-gustativa dell'olio, considerato che si tratta di poche varietà particolari.

**Bibliografia**

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



## Cima di Mola

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro e mandorla, sfumature di frutti di bosco.

Note di piccante ed amaro di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Acido palmitico [%]	13,1	Acido linoleico [%]	8,3
Acido oleico [%]	73,4	Polifenoli totali (mg/kg)	493

### Oleificio Salamida

Contrada Popoieto, 7 - 70011 - Alberobello - BA

Tel. 080 43 23 332 • 388 14 72 362

oleificiosalamida@gmail.com • www.oleificiosalamida.it



## Intosso

(ABRUZZO • PE)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di media intensità.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.

Acido palmitico [%]	12,0	Acido linoleico [%]	9,9
Acido oleico [%]	72,9	Polifenoli totali (mg/kg)	482

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

Via Riviera, 285 - 65123 - Pescara - PE

Tel. 333 81 46 619

info@agricolaforcella.it • www.agricolaforcella.it



## Lazzero

(TOSCANA • FI)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro.

Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	14,2	Acido linoleico [%]	5,7
Acido oleico [%]	75,2	Polifenoli totali (mg/kg)	546

### FOP Società Agricola Srl

Strada Vicinale del Migliarino, 14/19 - 56040 - Guardastallo - PI

Tel. 0586 18 81 310 • 340 00 75 939

info@fopsocietaagricolasrl.it • www.aimassi.it



## Nostrana di Brisighella

(EMILIA ROMAGNA • BO)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, pomodoro, mandorla ed erbe aromatiche.

Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Acido palmitico [%]	12,5	Acido linoleico [%]	4,0
Acido oleico [%]	78	Polifenoli totali (mg/kg)	479

### Palazzo di Varignana Srl

Via Cà Masino, 61A - 40024 - Castel San Pietro - BO

Tel. 051 19 93 99 17 • 324 74 19 068

food@palazzodivarignana.com • www.palazzodivarignanafood.com





## Oliva Rossa

(PUGLIA • BA)

Fruttato medio-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 [%]	11,0	Acido linoleico [%]	9,6
Acido oleico [%]	75,1	Polifenoli totali (mg/kg)	385

### Oleificio Salamida

Contrada Popoieto, 7 - 70011 - Alberobello - BA

Tel. 080 43 23 332 • 388 14 72 362

oleificiosalamida@gmail.com • www.oleificiosalamida.it

.....

# Guida all'assaggio degli oli monovarietali

L'olio genuino non è necessariamente buono, solo perché fatto con le olive con processi naturali. Spesso le tradizioni, ancora fortemente radicate soprattutto nelle zone di maggiore ed antica coltivazione dell'olivo, sono lontane dalle regole per produrre un olio di qualità.

Oli genuini sono gli oli definiti "vergini" di oliva, estratti dalle olive con processi naturali, senza aggiunta di sostanze chimiche...ma non sono necessariamente EXTRA vergini!

La qualità non è soggettiva, ma codificata in maniera oggettiva...come scoprirla con l'assaggio?

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.

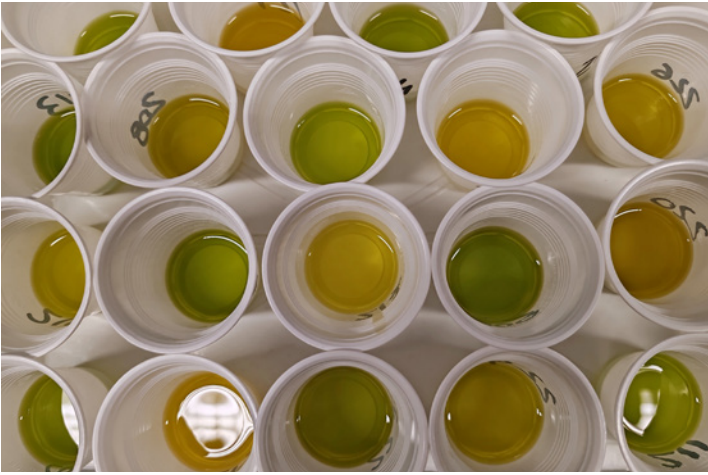
L'aspetto visivo non è legato alla qualità: non è detto che un olio più verde sia più

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; può essere arricchito da altre sensazioni positive, che possono ricordare l'erba appena tagliata o la foglia, la mandorla verde, il carciofo, il pomodoro, la mela, i frutti di bosco, le erbe aromatiche o altro, sentori che 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 mandando-





I colori degli oli monovarietal

lo a contatto con le papille gustative, per apprezzarne il sapore. Nell'olio non si percepisce il gusto acido (l'acidità si determina con un'analisi di laboratorio), né si percepisce il salato (nell'olio non ci sono sali); appena messo l'olio in bocca si può percepire una sensazione d'impatto definita erroneamente "dolce". In un olio di qualità è possibile percepire l'**amaro**, in fondo alla lingua, prima della deglutizione, e la sensazione tattile del **piccante** in gola, facendo il cosiddetto "strippaggio": con l'olio in bocca, si aspira aria tra i denti, con le labbra semichiusure, 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'annata, dall'epoca di raccolta delle olive, dai parametri agronomici e tecnologici. Un'altra sensazione tattile è legata alla fluidità: un olio può essere più fluido e scorrevole (lascia la bocca pulita dopo l'assaggio) o più pastoso ("grasso") in base alla composizione in acidi grassi, che dipende soprattutto dalla varietà e dalla zona di coltivazione.

#### EVENTUALI DIFETTI

Se all'olfatto si percepisce una sensazione che ricorda il vino e l'aceto, si tratta di

difetto di **avvinato**, dovuto a fermentazioni aerobiche (in presenza di aria) delle olive o delle pasta di olive; 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. 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.

Il difetto di **morchia** ricorda una sensazione di putrido, legata alla fermentazione in assenza di aria delle impurità in sospensione nell'olio in assenza di filtrazione. 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.

# Ringraziamenti

- IBE - CNR Bologna: *Massimiliano Magli*  
- Centro Agrochimico Regionale - Jesi (*Erica Acaltroni, Arianna Cantiani, Simone Coppari, M. Carmen Di Giacomo, Donatella Di Sebastiano, Angelica Grifoni, Monica Rossetti, Bruno Vespasiani, Francesco Virdis e il restante personale del laboratorio.*)

- Panel regionale AMAP - Marche (*Barbara Alfei - Capo Panel, Simona Sestili - Vice Capo Panel, Sandra Barboni, Carlo Brunori, Roberto Catorci, Giovanni Cavezza, Palmiro Ciccarelli, Donatella Di Sebastiano, Marco Fenni, Gianluca Ferroni, Gabriella Gabrielloni, Fausto Malvolti, Monica Rossetti, Paolo Taddei, Ugo Testa, Enzo Torelli, Silvano Zannotti.*)



Supplemento al n. 3 Maggio 2026 - Anno XXIX  
[www.olivoelolio.it](http://www.olivoelolio.it) | [www.edagricole.it](http://www.edagricole.it)  
Shopping su: [tecnichenuove.com/mondo-editoriale/agricoltura](http://tecnichenuove.com/mondo-editoriale/agricoltura)

DIRETTORE RESPONSABILE: **Ivo A. Nardella**  
DIRETTORE EDITORIALE: **Eugenio Occhialini**  
REDAZIONE: **Francesco Bartolozzi, Simone Martarelli** (vicecaposervizio), **Marco Pederzoli, Alessandro Piscopiello, Giorgio Setti** (capo redattore), **Sara Vitali**

COORDINATRICE REDAZIONALE: **Debora Degl'Innocenti**

SUPERVISIONE TECNICO-SCIENTIFICA PER L'OLIVICOLTURA: **Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana** 

RESPONSABILE DEL COMITATO TECNICO SCIENTIFICO PER L'OLIVICOLTURA:

**Enrico Maria Lodolini** (Università Politecnica delle Marche)  
REFERENTE TECNICO: **Matteo Zucchini**  
COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO: **Roberto Massenti** (Università degli Studi di Palermo), **Giuseppe Montanaro** (Università degli Studi della Basilicata), **Sandro Nardi** (AMAP Marche), **Mario Santona** (Università degli Studi di Sassari), **Elena Santilli** (CREA, Rende), **Giuliano Stimilli** (AMAP Marche), **Alessandro Gaetano Vivaldi** (Università degli Studi di Bari Aldo Moro)

RESPONSABILE DEL COMITATO SCIENTIFICO PER TECNOLOGIA OLEARIA: **Maurizio Servili** (Università degli Studi di Perugia)

REFERENTE TECNICO: **Gianluca Veneziani** (Università degli Studi di Perugia)

COMITATO REDAZIONALE: **Barbara Alfei** (AMAP Marche), **Maria Lisa Clodoveo** (Università di Bari), **Federica Romano** (Associazione Città dell'olio), **Giorgio Pannelli** (Scuola Potatura Oliva)

SEGRETERIA DI REDAZIONE: **Barbara Gamberini**  
Tel. +39 051/6575847 | [barbara.gamberini@tecnichenuove.com](mailto:barbara.gamberini@tecnichenuove.com)  
**Piazza Galileo Galilei 6 - 40123 Bologna**  
[redazione.edagricole@tecnichenuove.com](mailto:redazione.edagricole@tecnichenuove.com)

PROGETTO GRAFICO: **Luca Bonini**

UFFICIO GRAFICO: **Emmegi Group Srl**

IMMAGINI: **Adobe Stock, Shutterstock**

PROPRIETARIO ED EDITORE: **Tecniche Nuove Spa**

SEDE LEGALE: **Via Eritrea 21 - 20157 Milano** | Tel. +39 02/390901 - +39 02/3320391  
DIRETTORE EDAGRICOLE: **Eugenio Occhialini**



SEDE DI BOLOGNA: **Piazza Galileo Galilei 6 - 40123 Bologna**  
UFFICIO PUBBLICITÀ: Tel. +39 051/6575.822  
[pubblicita.edagricole@tecnichenuove.com](mailto:pubblicita.edagricole@tecnichenuove.com)  
UFFICIO TRAFFICO: Tel. +39 051/6575.855  
[impianti.edagricole@tecnichenuove.com](mailto:impianti.edagricole@tecnichenuove.com)  
COORDINAMENTO STAMPA: **Fabrizio Lubner**  
[fabrizio.lubner@tecnichenuove.com](mailto:fabrizio.lubner@tecnichenuove.com)  
STAMPA: **Faenza Group S.p.A Via Vittime civili di guerra 35 - Faenza (Ra)**  
SERVIZIO CLIENTI: Tel: +39 02/3909.0440  
[servizioclienti@tecnichenuove.com](mailto:servizioclienti@tecnichenuove.com)

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: IT70K100501607000000004537  
Conto corrente postale n. 394270  
intestati a: **Tecniche Nuove Spa**  
Online: [www.tecnichenuove.com](http://www.tecnichenuove.com)

**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 Rac n° 6419 (delibera 236/01/Cons del 30.6.01 dell'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni)" - ISSN 1127-0713

Associato a: **ANES** ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

Copyright Tecniche Nuove - Milano

La riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espresso 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.





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  
28 - 30 Gennaio 2027**  
Fiera del Levante, Bari

