

Oli Monovarietali

19° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI



Catalogo degli Oli **M**onovarietali

A CURA DI
BARBARA ALFEI
ASSAM

FOTO
ARCHIVIO BARBARA ALFEI E PRODUTTORI DELLA RASSEGNA

FOTO OLI
GIORGIO TASSI





La 19° Rassegna Nazionale degli Oli monovarietali

Mirco Carloni – Vice Presidente Regione Marche

Regione Marche e ASSAM credono fortemente in una strategia di valorizzazione del patrimonio olivicolo locale attraverso la produzione di oli di eccellenza e fortemente tipici, legati al territorio.

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, che si tiene nelle Marche, è giunta alla 19° edizione: essa rappresenta un fiore all'occhiello per la nostra regione, in un periodo storico in cui il settore olivicolo è in difficoltà e ha bisogno di essere risollevato, per dare reddito ai produttori, attraverso il recupero dell'esistente e nuovi oliveti razionali, oltre che la formazione di professionalità lungo tutta la filiera. La Rassegna, insieme all'altra importante manifestazione che ASSAM organizza, il Campionato di potatura dell'olivo "Forbici d'oro", si muove nella direzione di un modello di olivicoltura collaudato e duraturo, che passa per il recupero della biodiversità e la sostenibilità economica ed ambientale.

Il mercato degli oli monovarietali è in crescita, così come l'attenzione e la curiosità da parte di consumatori e chef. Il maggior valore dell'olio mo-

novarietale è nella identità che va oltre la qualità generica della categoria extravergine.

L'Italia e soprattutto le Marche potranno essere competitive non tanto con una politica di prezzo, ma puntando ad elevare il valore nutrizionale, salutistico e sensoriale dei propri oli, dotati di identità chiara, costante e soprattutto percettibile sul piatto. L'olio monovarietale può pertanto fregiarsi, come il mondo del vino, del concetto Terroir, inteso come grande contenitore che racchiude tutto ciò che dà un valore aggiunto agli oli ottenuti in zone tradizionalmente olivicole con varietà autoctone, e quindi la storia, la cultura, le tradizioni, il paesaggio, le piante monumentali, le ricette tipiche, il turismo e il produttore.

La Rassegna 2022 vede una biodiversità in crescita, con ben 96 varietà rappresentate, tra cui 5 *new entry* e 4 genotipi in fase di studio. 70 campioni pervenuti alla Rassegna provengono dalle Marche, ben oltre il 23% del totale, ad indicare che i produttori marchigiani credono fortemente nel valore degli oli monovarietali e sostengono con passione questo per-



corso intrapreso dall'ASSAM, basato sulla biodiversità. Cresce anche l'attenzione per il biologico, quasi il 50% degli oli pervenuti dalle Marche sono dichiarati bio. Tra le varietà marchigiane più rappresentate l'Ascolana tenera, la Raggia, la Mignola e il Pianzone di Mogliano.

Da segnalare anche un bel coinvolgimento degli Istituti Agrari con la presentazione di oli monovarietali legati al territorio. L'interesse sempre maggiore dei giovani crea nuove prospettive e lascia ben sperare in uno sviluppo del settore, quello olivicolo, sempre più alla ricerca di una sua identità.



Oli monovarietalitaliani, uno scrigno di biodiversità

Andrea Bordoni – Direttore ASSAM

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietalitaliani, giunta quest'anno alla 19° Edizione, ha confermato un successo di partecipazione di campioni e di varietà, nonostante le problematiche legate ai cambiamenti climatici e alla pandemia ancora in corso. L'obiettivo è caratterizzare e divulgare le peculiarità degli oli monovarietalitaliani regionali e italiani, massima espressione della biodiversità, oltre che suscitare nei produttori la consapevolezza dell'importante ruolo di preservare e tutelare un patrimonio genetico, così ricco e variegato. Patrimonio che va anche razionalmente gestito e mantenuto dal punto di vista agronomico, da qui l'altra importante manifestazione nazionale che l'ASSAM organizza, il Campionato di potatura dell'olivo allevato a vaso policonico "Forbici d'oro", per migliorare la professionalità degli operatori e recuperare reddito da una olivicoltura tradizionale.

L'ASSAM mette in campo competenze professionali, attraverso i propri tecnici che hanno esperienza pluriennale nel settore olivicolo, ol-

tre alla competenza e passione, che possono essere fruibili anche dai consumatori e dagli chef, per favorire un approccio consapevole verso l'utilizzo in gastronomia di oli tipici di qualità.

Nel corso di 19 edizioni della Rassegna sono stati caratterizzati oltre 3.800 oli monovarietalitaliani rappresentativi di circa 190 varietà, provenienti da 18 regioni italiane. L'analisi sensoriale è stata effettuata dal Panel regionale ASSAM Marche, riconosciuto dal COI e dal Ministero dell'Agricoltura, mentre le analisi relative a composizione in acidi grassi e contenuto in polifenoli sono state eseguite presso il Centro Agrochimico Assam di Jesi, accreditato Accredia.

L'elaborazione statistica di tutti i dati a cura di Massimiliano Magli (IBE – CNR di Bologna), con cui l'ASSAM collabora da anni e che ringraziamo, ha portato alla costituzione di una banca dati disponibile sul sito www.omonovarietalitaliani.it, aggiornata ogni anno e rinnovata lo scorso anno per festeggiare i 18 anni della Rassegna; la banca dati risulta ora più facilmen-



te fruibile anche dai consumatori e dagli chef, per favorire un approccio consapevole verso l'utilizzo in gastronomia di oli tipici di qualità.

Dopo due anni di fermo causa Covid, finalmente la Rassegna Nazionale degli oli monovarietalitaliani riprende in presenza all'interno del Festival del Gusto, nella città di Ancona, presso la Mole Vanvitelliana, nel week end 7-8 maggio, confermandosi un punto di riferimento nel mondo tecnico-scientifico e produttivo per quanto riguarda queste produzioni.



Sommario

- 2 La 19° Rassegna nazionale degli oli monovarietali di *Mirco Carloni*
- 3 Oli monovarietali, uno scrigno di biodiversità di *Andrea Bordoni*
- 6 1 varietà, 1 olio, 1 territorio di *Barbara Alfei*
- 14 Terroir, per la valorizzazione degli oli monovarietali e della biodiversità di *Barbara Alfei*
- 18 Catalogo degli oli monovarietali italiani di *Barbara Alfei*
- 28 **Biancolilla**
Bosana
Caninese
Carboncella
Carolea
Cerasa di Montenero
Cerasuola
- 31 **Casaliva**
Cima di Melfi
Cima di Mola
Colombaia
- 33 **Coratina**
Coroncina
Crognalegna
Dolce Agogia
- 39 **Dolce di Rossano**
Dritta
Farasana
- 41 **Femminella**
Frantoio
Gentile di Chieti
Gentile di Larino
Gentile di Mafalda
Ghiacciolo
Ghiannara
Intosso
- 45 **Itrana**
Lazzerò
- 22 **IGP "Marche"**
**Le Marche dell'olio,
le Marche della biodiversità**
Ascolana Tenera IGP
Carboncella IGP
Raggia IGP
- 24 **Ascolana Tenera**
Arancino
Aurina di Venafro
Bella di Cerignola

Catalogo Oli Monovarietali



- 47 **Leccino**
- 50 **Leccio del Corno**
 - Majatica di Ferrandina
 - Marinese
 - Maurino
 - Merlina
 - Mignola
 - Moraiolo
- 55 **Nocellara del Belice**
 - Nostrale di Rigali
 - Nostrana di Brisighella
 - Ogliarola Barese
 - Ogliarola del Bradano
 - Ogliarola Garganica
 - Ogliarola Salentina
 - Oliva Nera di Colletorto
 - Oliva Rossa
 - Olivastra Saggianese
 - Olivastro d'Aprile
 - Olivastro di Bucchianico
- 60 **Orbetana**
 - Ortice
 - Ortolana
 - Ottobratica
 - Pendolino
- 62 **Peranzana**
 - Piantone di Falerone
- 66 **Piantone di Mogliano**
 - Picholine
 - Provenzale
 - Quercetano
 - Racioppella
- 69 **Raggia**
 - Raggiola
- 71 **Ravece**
 - Rosciola Colli Esini
 - San Felice
 - Sargano di San Benedetto
- 73 **Semidana**
 - Simona
 - Sperone di Gallo
 - Termite di Bitetto
- 76 **Toccolana**
 - Tonda del Matese**
- 77 **Tonda Iblea**
- 78 **Nuovi genotipi in fase di studio**
 - "Fasola"
 - "Spinosa"
 - "Trillo di Calci"
 - "Zaituna"



1 varietà, 1 olio, 1 territorio

La Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali

Barbara Alfei

Varietà, non cultivar.

Oli monovarietali, non monocultivar.

La Rassegna, promossa e organizzata da ASSAM e Regione Marche, pervenuta nel 2022 alla 19ª edizione, vuole valorizzare gli oli monovarietali, ottenuti da olive 100% della stessa varietà, per esaltare al massimo le peculiarità legate ad una biodiversità olivicola estremamente variegata che caratterizza tutta l'Italia. Un patrimonio genetico dal valore inestimabile che, grazie al binomio indissolubile varietà - ambiente di coltivazione, garantisce prodotti unici ed irripetibili, caratterizzati nelle caratteristiche compositive e sensoriali, fortemente radicati al territorio e in armonia con il paesaggio, arricchito di storia, cultura e tradizioni locali. Una identità, valorizzata dal *terroir*, che può essere percepita ed apprezzata dal consumatore e dal



mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole in gastronomia.

Tutto è nato da un progetto intrapreso dall'ASSAM, anche grazie alla professionalità e alla passione di Gior-

gio Pannelli e del compianto Antonio Ricci, una proposta di un nuovo modello di olivicoltura semplice, efficace, collaudato e soprattutto duraturo, proponibile in ogni zona d'Italia.

Un progetto che passa per la valoriz-



PANEL ASSAM – MARCHE

Coordinato dal Capo Panel Barbara Alfei, il Panel formato nel 1998, ha ottenuto il riconoscimento del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale) nell'anno 2001 e del Ministero dell'Agricoltura nel 2004; partecipa annualmente ai ring test per la verifica della competenza ai fini del mantenimento del riconoscimento del Ministero come "Comitato di assaggio professionale".

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



zazione di varietà autoctone legate al territorio di origine, la riscoperta di una biodiversità così variegata (patrimonio tutto italiano), il grande valore della compatibilità ambientale dalla quale non si può più prescindere in epoca di cambiamenti climatici, la riscoperta del vaso policonico quale

unica forma di allevamento capace di soddisfare le esigenze fisiologiche dell'olivo, economiche del produttore ed ecologiche dell'ambiente.

Da qui l'altra importante manifestazione, il Campionato Nazionale di potatura dell'olivo allevato a vaso policonico "Forbici d'oro", per for-

mare ed addestrare le professionalità nel settore olivicolo, al fine anche di recuperare vecchi oliveti abbandonati e realizzarne di nuovi, in maniera razionale.

Il successo di partecipazione alla edizione 2022 della Rassegna da parte di produttori, varietà e regioni, nonostante le persistenti difficoltà legate all'emergenza sanitaria e alle anomalie climatiche, dimostra la validità di una iniziativa che vuole ribadire il ruolo prioritario della biodiversità olivicola così variegata che caratterizza le Marche e l'Italia tutta, in un percorso di valorizzazione degli oli di eccellenza.

Il mercato degli oli monovarietali è in aumento, così come l'attenzione e la curiosità da parte di consumatori e chef che vedono in essi un ulteriore elemento di differenziazione del prodotto, soprattutto nella componente di profumi e sapori, per arricchire il piatto in funzione dei gusti e/o delle scelte di abbinamento.

Alcuni aspetti distintivi della Rassegna:

- si parla di **varietà** e non di cultivar (nell'accezione di varietà coltivata, non necessariamente legata al territorio), di oli **monovarietali** e non monocultivar... perché?? Non certo per difendere l'italianità del linguaggio, ma per il significato che è differente; cultivar è nell'accezione di varietà coltivata, ad ampia diffusione, non necessariamente legata al territorio; si vuole invece ribadire il valore



Introduzione



Il team del Centro Agrochimico di Jesi

delle numerose varietà autoctone, diffuse in ambiti circoscritti e dotate di forte compatibilità ambientale; quest'ultima, insieme alla biodiversità, assume un ruolo determinante in epoca di cambiamenti climatici;

- **non è un concorso**, non ci sono 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 rimane al solo produttore (non viene pubblicato sul catalogo);

- si prefigge l'obiettivo, tramite l'elaborazione statistica di tutti i dati analitici e sensoriali in collaborazione con IBE – CNR di Bologna, di **definire degli standard** per gli oli ottenuti dalle varietà autoctone italiane e di divulgare gli aspetti nutrizionali e salutistici degli oli monovarietali, ol-

tre alle caratteristiche sensoriali;

- prevede anche un approccio semplificato rivolto al mondo dei consumatori e della ristorazione, attraverso la proposta delle **6 tipologie sensoriali**, che sintetizzano il variegato mondo di profumi e sapori degli oli monovarietali italiani, per un più facile e consapevole utilizzo nella gastronomia.

Al profilo sensoriale dei campioni ammessi alla Rassegna si aggiungono le analisi relative a 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), determinazioni effettuate presso il Centro Agrochimico ASSAM di Jesi, finalizzate ad una più completa caratterizzazione dei monovarietali e a fornire informazioni su aspetti nu-

trizzionali e salutistici, di sicuro interesse per il consumatore.

Una composizione acidica equilibrata è 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.

Una banca dati in evoluzione

Tutti i dati che annualmente vengono raccolti grazie al contributo dei numerosissimi produttori che con entusiasmo partecipano alla Rassegna, vengono analizzati statisticamente dall'Istituto per la BioEconomia (IBE) – Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari - CNR di Bologna, con cui l'ASSAM collabora da anni, per definire i profili di riferimento



per le varietà italiane, raccolti nella banca dati, aggiornata annualmente e consultabile sul sito www.olimonovarietali.it. Ai fini di una sempre migliore caratterizzazione degli oli monovarietali, vengono inseriti in banca dati solo i campioni di accertato livello qualitativo, che abbiano ottenuto un punteggio al Panel test ≥ 7 (dove 6,5 rappresenta il limite per la categoria extravergine).

Dai dati emergono informazioni sulle proprietà nutrizionali, salutistiche e sensoriali degli oli monovarietali italiani, a supporto di produttori, tecnici, assaggiatori, ma anche consumatori e ristoratori.

Il numero dei campioni presenti in

banca dati cresce anno dopo anno, e via via la biodiversità olivicola italiana scopre le sue carte. Al momento sono presenti oltre 3.800 oli appartenenti a 190 varietà, provenienti da 18 regioni italiane, una grande opportunità di valutare e promuovere gli oli di eccellenza e tipici, fortemente legati al territorio. È importante puntualizzare che vengono inserite esclusivamente varietà autoctone italiane, descritte ufficialmente nei cataloghi regionali.

Il sito, rinnovato nel 2021 per festeggiare i 18 anni di Rassegna, si presenta “full responsive”, adattabile cioè alla navigazione anche con dispositivi mobili in maniera facile ed

efficiente.

I profili sensoriali

Per ciascuna delle varietà esaminate sono stati definiti i profili sensoriali di riferimento (Figura 1), indicando *il profilo medio, l'intervallo di confidenza della media al 95% di probabilità* e un indicatore di *accuratezza del dato* basato sulla numerosità dei campioni pervenuti durante le diverse edizioni della rassegna (Figura 2). L'indicatore, rappresentato con una scala da 1 a 6 attraverso dei quadratini colorati rossi o verdi, indica il *livello di affidabilità* del dato visualizzato: più elevato è il numero di quadratini colorati in verde, maggio-

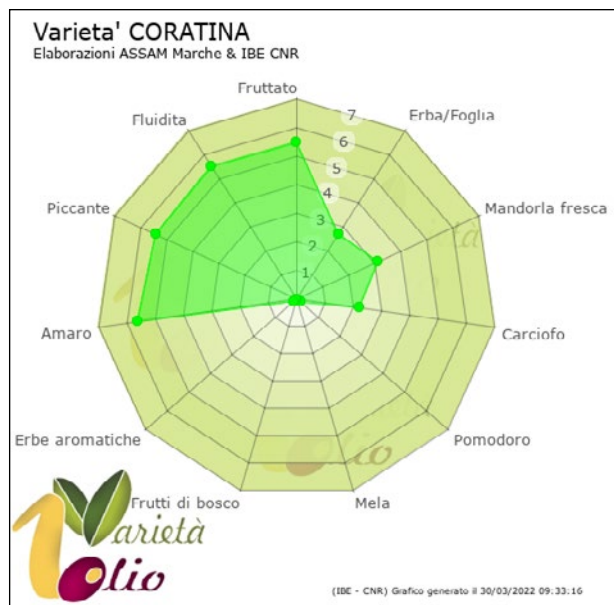


Figura 1 - (www.olimonovarietali.it)

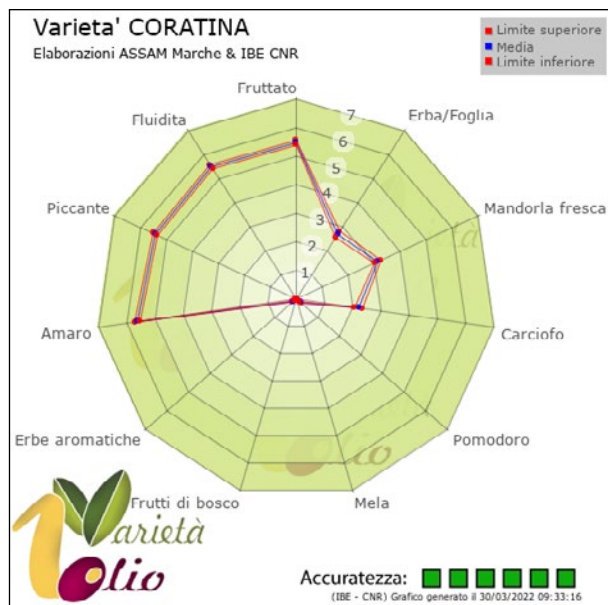


Figura 2 - (www.olimonovarietali.it)



Introduzione

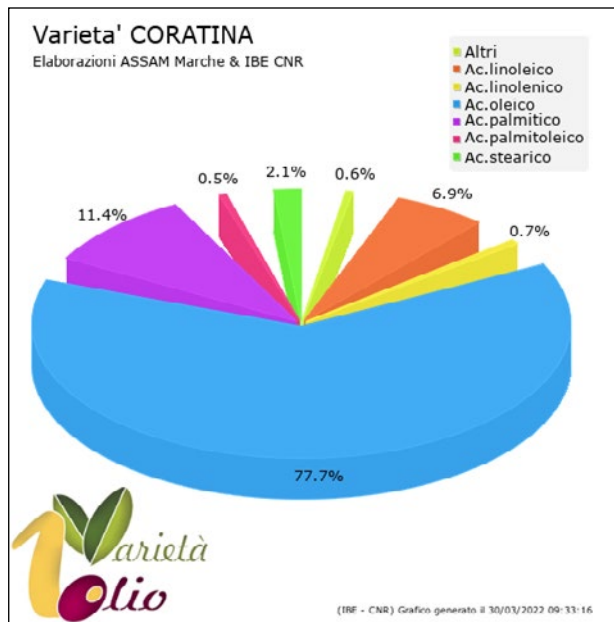
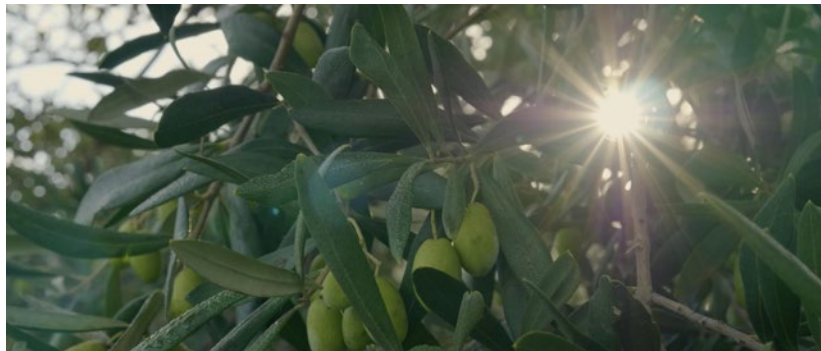


Figura 3 - (www.olimonovarietali.it)



Coratina (Foto Az. Agr. Ortoplant)

re risulta essere il grado di accuratezza del profilo proposto.

È inoltre riportata una rappresentazione grafica della composizione acidica (Fig. 3) e una tabella con

valori medi, minimi e massimi, dei singoli acidi grassi e polifenoli totali più un indicatore sintetico della variabilità del dato - deviazione standard (Tab. 1).

Tab. 1 - Statistiche descrittive della composizione acidica (n=248)

	Media	Min	Max	St.dev.
Acido eicosenoico	0.06	0.00	0.48	0.14
Acido eicosanoico	0.39	0.13	0.61	0.06
Acido eptadecenoico	0.07	0.04	0.16	0.02
Acido eptadecanoico	0.05	0.02	0.38	0.03
Acido linoleico	6.89	4.72	11.37	0.99
Acido linolenico	0.71	0.50	1.13	0.12
Acido oleico	77.44	67.71	81.75	1.87
Acido palmitico	11.37	8.71	17.96	1.25
Acido palmitoleico	0.53	0.04	1.63	0.21
Acido stearico	2.10	0.86	3.26	0.40
Polifenoli totali	792	182	1,321	231

Il sito consente anche di confrontare i dati chimici e sensoriali di una determinata annata con la media complessiva di tutte le edizioni della Rassegna, oltre che di confrontare il comportamento della stessa varietà in aree geografiche diverse. Si riporta l'esempio del **Frantoio**, coltivato in tutta Italia. Prendendo in esame il contenuto in acido oleico, acido grasso maggiormente presente negli oli da olive, si nota una riduzione passando da regioni del Nord Italia (Lombardia), al centro (Toscana) e al Sud (Puglia); i dati confermano quanto riportato in bibliografia relativamente alla diminuzione dell'acido oleico scendendo a latitudini inferiori.



Frantoio

Tab. 2 – Confronto tra contenuto in acido oleico della varietà Frantoio coltivata in 3 diverse regioni italiane e la media complessiva (www.olimonovarietali.it)

Regione	n. campioni	Acido Oleico (%)
Lombardia	6	78,2
Toscana	111	75,4
Puglia	8	72,7
Media Frantoio	228	75,5

ri, a temperature più elevate (Tab. 2).

Tipologie sensoriali

La definizione di **6 tipologie sensoriali** attraverso particolari analisi statistiche (*cluster analysis*) consen-

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

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

Tipologia sensoriale 2 – Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca, leggere sensazioni di erba/foglia e

carciofo.

Tipologia sensoriale 3 – Oli caratterizzati da un fruttato medio, amaro e piccante medio, sensazione prevalente di frutti di bosco.

Tipologia sensoriale 4 – 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.

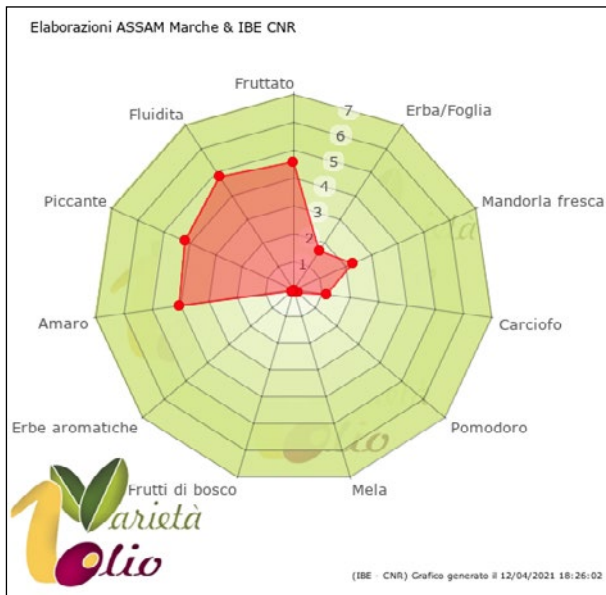
Tipologia sensoriale 5 – Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.

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

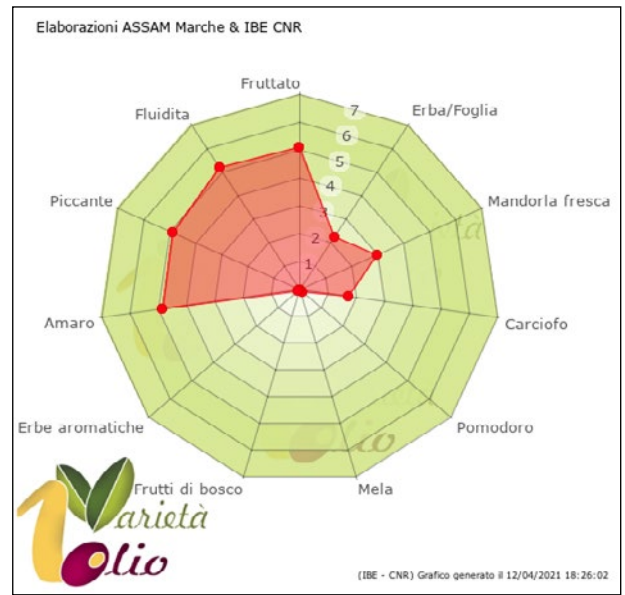




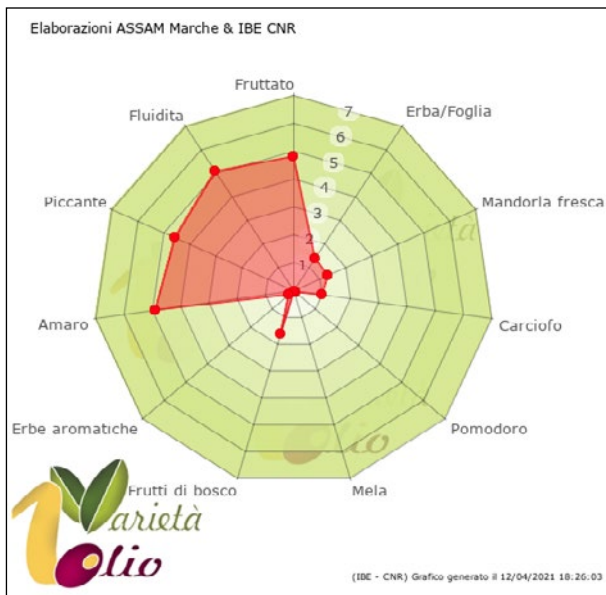
Introduzione



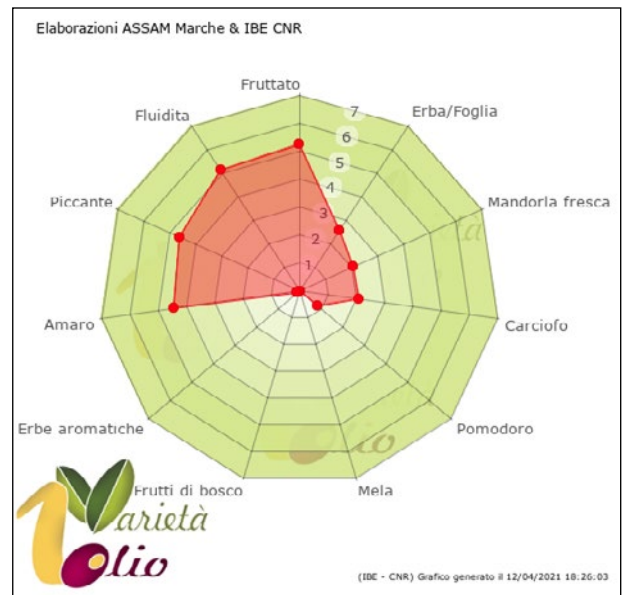
Tipologia 1



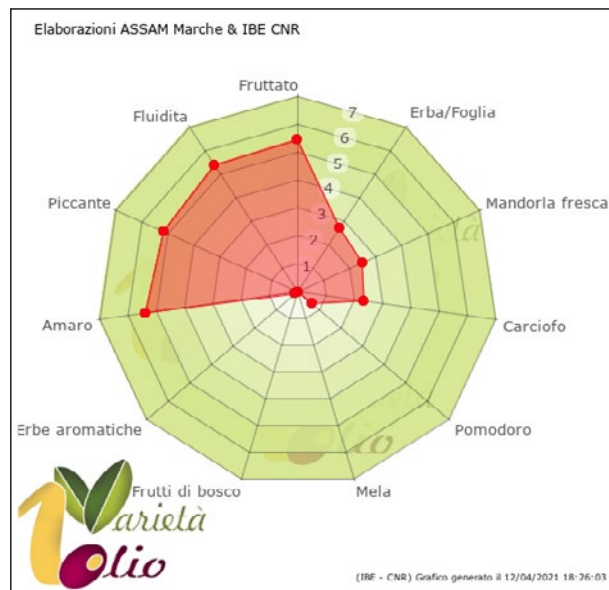
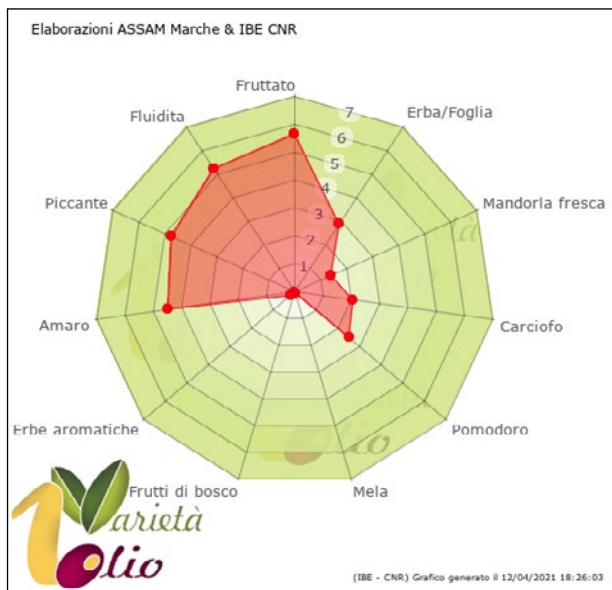
Tipologia 2



Tipologia 3



Tipologia 4



Tipologia 5

Tipologia 6

Un'efficiente strategia per la valorizzazione degli oli monovarietali deve necessariamente considerare un ap-

propriato utilizzo in cucina dell'olio come ingrediente fondamentale per valorizzare una particolare ricetta.

Gli oli monovarietali possono giocare un ruolo importante nel creare sensazioni ed emozioni nella preparazione di un particolare piatto. Non vi è dubbio che la scelta di un particolare olio possa trasferire alla preparazione gastronomica sensazioni olfattogustative-tattili interessanti, capaci di armonizzarsi o di contrapporsi gradevolmente con il piatto stesso. La classificazione degli oli monovarietali in tipologie distinguibili anche dai consumatori meno esperti offre quindi uno strumento utile per far conoscere e comprendere le caratteristiche sensoriali e le potenzialità di questa meravigliosa e affascinante tipologia di prodotto.





Terroir

per la valorizzazione degli oli monovarietali e della biodiversità

Barbara Alfei

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**.

Il **terroir**, termine di origine francese, può essere definito come un'area ben delimitata in cui le condizioni naturali, fisiche e chimiche, la zona geografica ed il clima permettono la realizzazione di un prodotto specifico e identificabile mediante le caratteristiche uniche della propria territorialità. Luigi Moio, nel volume "Il respiro del vino" lo descrive come "l'in-

sieme delle condizioni naturali del luogo – suolo, esposizione e microclima – che interagiscono con la pianta" quindi la terra nella quale la pianta vegeta, ovviamente curata dagli uomini, ed "è dalla sinergia, istauratasi tra il suolo, l'esposizione, il microclima, la vigna, l'annata che si creano nell'uva le caratteristiche compositive per ottenere, dopo la fermentazione alcolica, una sinfonia olfattiva irriproducibile in ogni altro luogo".

E dopo tanti anni di studi, ricerche, elaborazioni statistiche di tutti i dati della Rassegna, ci sentiamo sicuramente di poter dire che l'olio monovarietale può avvalersi del concetto di **terroir** ripreso dal mondo del vino. Il termine **terroir** va al di là della banale traduzione della parola territorio, ma racchiude un concetto molto più ampio: una combinazione, consolidatasi nel tempo, di tanti fattori che contribuiscono alla tipicità di un prodotto e lo rendono immediatamente riconoscibile, non solo fattori fisici e chimici, ma anche antropici e storici. In olivo varietà, territorio e clima rendono l'olio monovarietale di qua-





lità 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.

Mentre alcuni parametri chimici, in particolare acidi grassi e polifenoli, si modificano con l'ambiente di coltivazione, la componente aromatica marca in maniera importante le varietà "soliste" (per utilizzare un termine che lo stesso Luigi Moio cita nel volume indicato), ad esempio il sentore di mandorla verde nella varietà Frantoio e genotipi ad esso assimilabili, o i frutti di bosco in Mignola e Ogliarola salentina, o pomodoro in Ascolana tenera, Itrana e Nocellara del Belice, sensazioni che dominano in maniera evidente il profumo dell'olio, indipendentemente dalle variabili produttive, consentendone di identificarne la varietà, e l'influenza del terroir sull'espressione aromatica dell'olio è leggermente depotenziata. Possono essere definiti "orchestrali" invece gli oli monovarietali con debole intensità olfattiva, in cui non essendoci solisti, alla melodia contribuisce l'intera orchestra. In varietà come Biancolilla, Intosso, Piantone di Mogliano, Ravece, ecc...



La magia dell'olivo

il profumo è il risultato di un complesso equilibrio tra diverse molecole odorose (es. sentori erbacei, di mandorla, carciofo e pomodoro), una armonia olfattiva poco stabile, dove le variabili produttive e l'ambiente di coltivazione possono esercitare un peso maggiore nella definizione del profilo sensoriale.

Terroir in sintesi può essere descritto come grande contenitore, che racchiude tutto ciò che dà un valore aggiunto agli oli ottenuti in zone tradizionalmente olivicole con varietà autoctone, rispetto a nuove olivicolture generiche e senza identità che stanno crescendo a livello mondiale, e quindi la storia, la cultura, le tradizioni, il paesaggio, le ricette tipiche,

il turismo e il produttore, con le sue storie, la sua professionalità, la sua passione; a tutto questo aggiungiamo le piante monumentali, vere e proprie icone della biodiversità, che testimoniano il forte legame tra le varietà autoctone e il territorio, evidenziando la forte adattabilità dell'olivo, la pazienza, la tolleranza alle avversità sia climatiche sia parassitarie.

Le icone della biodiversità

L'ASSAM, nell'ambito della Legge Regionale 3 giugno 2003, n. 12 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano, sta portando avanti un progetto su olivi secolari/monumentali delle Marche, nell'area di origine e/o maggiore diffusione, nell'ottica del recupero della biodiversità, punto di forza per la valorizzazione della olivicoltura marchigiana.

L'obiettivo del progetto, per il quale ci si avvale della collaborazione del CNR – IBBR di Perugia, è conservare la biodiversità olivicola anche nei territori in cui rappresentano delle vere e proprie icone della biodiversità, oltre che nei campi catalogo dell'azienda ASSAM di Carassai (AP).

Le fasi del progetto prevedono:

- individuazione di piante storiche/monumentali, sulla base delle segnalazioni pervenute;
- sopralluoghi sugli esemplari ritenuti di maggior interesse;
- identificazione genetica;



“Beata Francesca”, un monumento storico a San Severino (varietà Orbetana)



Pianta storica di Ascolana tenera ad Ascoli Piceno

- datazione al radiocarbonio (C14);
- divulgazione attraverso la produzione di un catalogo degli olivi monumentali delle Marche.

I risultati su varietà Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Lea, Mignola, Oliva Grossa, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia, Raggiola, Rosciola Colli Esini, Sargano di Fermo dimostrano la presenza sul territorio di vere e proprie icone plurisecolari, da curare e conservare; il lavoro prosegue sulle rimanenti varietà autoctone, con l'obiettivo di valorizzare e tutelare la biodiversità.

La tutela passa anche attraverso una corretta manutenzione delle piante secolari, la salvaguardia da capitozzature o danni alla struttura legnosa e alla chioma, la protezione da agenti climatici e parassitari.

Il valore delle piante storiche/monumentali è, oltre che nella capacità di produrre olive (se ben gestite), nel generare bellezza e valorizzare un territorio, offrendo un prodotto di qualità peculiare, in un contesto ambientale, storico, culturale e paesaggistico capace di emozionare il consumatore. Proteggere le piante di interesse storico e monumentale è affidarle a

potatori professionisti che sappiano valorizzare e non danneggiare, rispettando la struttura e la conclusione naturale dei percorsi a vaso policonico, piuttosto che a tagliatori/boscaioli, che abbiano il solo scopo di abbassare la chioma.

Tutto ciò anche in linea con la nuova PAC - ECOSHEMA 3 - Contributi per la salvaguardia delle piante storiche, che riconosce la centralità del paesaggio come componente integrata nelle filiere produttive e, in particolare, il paesaggio dell'olivo come elemento identitario del patrimonio paesaggistico italiano.



19° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

7 - 8 Maggio 2022 - Mole Varvitelliana - Ancona

Zona di produzione degli oli monovarietali ammessi alla Rassegna 2022



Elaborazione grafica a cura di Donatella Di Sebastiano



Catalogo degli oli monovarietali italiani

19° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

Barbara Alfei

Un percorso virtuale, arricchito e colorato dalle numerose foto dei frutti inviate dagli stessi produttori, ci porta a scoprire quel ricco patrimonio varietale dal valore inestimabile che contraddistingue l'Italia da tutti gli altri paesi del mondo, regalando le basi per costruire oli tipici, fortemente caratterizzati e legati al territorio. Le numerose piante secolari determinano un paesaggio davvero suggestivo per il visitatore che, catturato da simili monumenti viventi, è stimolato a fermarsi, visitare i frantoi e le aziende, conoscere le persone che con professionalità e passione, ma anche tante difficoltà, ogni anno si dedicano alla cura degli oliveti e alla raccolta, riversando nell'olio prodotto tutte le aspettative di un anno di lavoro, nella speranza che risponda ai parametri qualitativi, sia chimici che sensoriali. Lungo il tragitto virtuale incontreremo le aziende che producono le eccellenze monovarietali, tutti gli oli riportati nel catalogo hanno infatti

superato la rigida selezione del Panel regionale ASSAM – Marche; inoltre quelli che hanno raggiunto il punteggio di 8 al Panel test sono contrassegnati da un bollino di eccellenza.

Le varietà sono riportate in ordine alfabetico e, ogni tanto per divagare, ci soffermeremo su alcune per conoscerle meglio, anche attraverso le foto dei frutti al momento della raccolta inviate dalle Aziende presenti sul Catalogo. 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

Di seguito i dati della edizione 2022 e linee guida per la consultazione del Catalogo.

I dati della Rassegna 2022

La 19° edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali ha vi-



sto la partecipazione di ben 299 campioni di olio, di 92 varietà diverse, da 15 regioni italiane (Tabb. 1 e 2).

Per quanto riguarda la provenienza dei campioni, Marche batte Puglia 70 a 63, segue la Toscana, e ancora Calabria, Campania, Lazio, Sicilia;



Tab. 1 - Regioni rappresentate alla Rassegna 2022

Regione	n. campioni
Marche	70
Puglia	63
Toscana	23
Abruzzo	19
Calabria	19
Campania	16
Lazio	16
Sicilia	16
Sardegna	14
Molise	13
Basilicata	10
Umbria	9
Liguria	7
Emilia Romagna	3
Trentino Alto Adige	1

Tab. 2 - Varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2022

Varietà	N. Campioni
Coratina	29
Peranzana	22
Leccino	21
Ascolana tenera	13
Raggia	11
Bosana	9
Mignola	9
Frantoio	8
Itrana	8
Moraiolo	7
Leccio del Corno	7
Nocellara del Belice	6
Piantone di Mogliano	6

NEW POLIFENOLI

Per la determinazione dei polifenoli 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 ASSAM)

poco rappresentate le Regioni del Nord Italia.

Le varietà maggiormente pervenute sono le pugliesi Coratina e Peranzana; dalle Marche la Ascolana tenera, seguita da Raggia, Mignola, Piantone di Mogliano.

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

Tutti gli oli pervenuti alla Rassegna sono stati sottoposti ad analisi chimiche e sensoriali, nel periodo dicembre 2021 – febbraio 2022, in base all'ordine di arrivo dei campioni.

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

- composizione acidica, definita con la metodica ufficiale (Reg. CE 2568/91 e s.m.i.); nello specifico sono indicati i valori di acido oleico, palmitico e linoleico (espressi in percentuale), ritenuti i 3 acidi grassi più importanti e maggiormente soggetti a variabilità genetica e/o ambientale;
- polifenoli totali (espressi in mg/kg), determinati per via colorimetrica mediante il reattivo di Folin Ciocalteu calcolati su retta di taratura in acido caffeico.

La valutazione organolettica è stata effettuata dal Panel regionale ASSAM-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 predi-



Introduzione

RICONOSCIMENTI SPECIALI RASSEGNA 2022

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 - Ciccolella Soc. Agr. a.R.L., Molfetta (BA) - Puglia

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

Ascolana tenera - Az. Agr. Pacioni Barbara, Montegranaro (FM) - Marche

Varietà autoctone di nuova presentazione

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

Cerasa di Montenero - Istituto Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo", Larino (CB) - Molise

Colombaia - Olio Pedro, Pietra Ligure (SV) - Liguria

Crognalegna - Az. Agr. Tommaso Masciantonio, Casoli (CH) - Abruzzo

Ghiannara - Az. Agr. Marina Palusci, Pianella (PE) - Abruzzo

Olivastro d'Aprile - Istituto Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo", Larino (CB) - Molise

Ortolana - Frantoio Romano, Ponte (BN) - Campania

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

Coratina - Olio Intini, Alberobello (BA)

Coratina - Az. Agr. Leuci, Giovinazzo (BA)

Coratina - Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C S.S., Giovinazzo (BA)

Coratina - Az. Agr. Spaccavento, Molfetta (BA)

Coratina - Az. Agr. Di Niso, Bisceglie (BT)

Coratina - Az. Agr. "Di Mino Francesco", Agrigento (AG)

Coratina - Az. Agr. Vincenzo Marvulli, Matera (MT)

Coratina - Az. Agr. D'Amico Luca, Corigliano Rossano (CS)

Coroncina - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)

Ghiacciolo - Terra di Brisighella, Brisighella (RA)

Intosso - Tommaso Masciantonio (Trappeto di Caprafico), Casoli (CH)

Moraiole - Miciolo - I Greppi di Silli, San Casciano in Val di Pesa (FI)

Nocellara del Belice - Az. Agr. "Di Mino Francesco", Agrigento (AG)

Nocellara del Belice - Costantino Solimando, Monopoli (BA)

Ogliarola del Bradano - Az. Agr. Vincenzo Marvulli, Matera (MT)

Ravece - Az. Agr. Case D'Alto, Grottamirarda (AV)

sposta dall'ASSAM, 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 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 è inferiore a 3, medio-leggera quando è compresa tra 3 e 4, media tra 4 e 5, medio-intensa tra

5 e 6, intensa maggiore di 6. Vengono riportati esclusivamente i sentori percepiti da più della metà degli assaggiatori (con mediana maggiore di zero), indicati in ordine decrescente di intensità. Vengono indicati (come retrogusto) i sentori percepiti per via retrofattiva solo nel caso in cui siano diversi da quelli percepiti all'olfatto.



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 76% del totale. Purtroppo l'annata olivicola non è stata delle più fortunate...il 7% dei campioni pervenuti ha evidenziato difetti a li-

vello sensoriale, legati in particolare a fermentazioni e ossidazioni (riscaldamento/morchia il difetto maggiormente riscontrato, a seguire fieno/legno); il 17% ha invece ottenuto un punteggio compreso tra il 6,5 e il 7, sufficiente per garantire la rispondenza alla categoria merceologica extravergine, ma non sufficiente per l'ammissione alla Rassegna. Poco più del 6% le eccellenze (voto \geq 8), a dimostrazione delle difficoltà legate alle problematiche climatiche e sanitarie, che una professionalità sempre maggiore da parte di olivicoltori e frantoiani riesce in parte ad ovviare. Le Aziende che hanno presentato più campioni della stessa varietà sono state inserite nel catalogo con l'olio che ha ottenuto la migliore valutazione.

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.



(Foto La Riserva Bio)



(Foto Tenuta 100 Torri)



IGP "Marche"

Le Marche dell'olio, le Marche della biodiversità

“Nel Medioevo l’olio de Marchia veniva venduto ai Commercianti veneziani ed a Firenze ad un prezzo superiore ad altri oli in virtù del suo colore e sapore”, così scriveva Botero in *“Le Relazioni Universalì”*. L’olio marchigiano già a quei tempi era ritenuto di qualità superiore ed aveva una sua identità, legata ad un patrimonio olivicolo estremamente variegato e alle numerose piante secolari che caratterizzano da sempre le nostre colline. E quell’identità è stata riconosciuta dalla Comunità Europea, nel 2017, con l’approvazione della IGP (Indicazione Geografica Protetta) dell’olio extra vergine di oliva delle Marche.

Sono ben 23 le varietà autoctone di olivo iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (L.12/2003) selezionate nel corso dei secoli in maniera empirica dagli olivicoltori, in base alla sensibilità e/o tolleranza alle principali avversità climatiche e parassitarie.

Un percorso alla scoperta della biodiversità olivicola, da nord a sud, vede la Raggiola nel Pesarese; la Raggia e, in minor misura, Mignola e Rosciola Colli Esini in provincia di Ancona; Coroncina, Piantone di Mogliano, Orbetana e ancora Mignola in provincia di Macerata; Piantone di Falerone e Sargano di Fermo nel fermano; Carboncella ed Ascolana tenera - la regina delle olive da mensa (che è anche alla base della DOP “Oliva ascolana del Piceno”) in provincia di Ascoli Piceno. Le suddette varietà autoctone, insieme a quelle a diffusione nazionale Leccino e



(Foto Johnny Sebastiani)

Frantoio, presenti sul territorio da circa un secolo, devono essere coltivate negli oliveti, da sole o congiuntamente, per un minimo dell’85%. Ciascuna delle varietà indicate può arrivare al 100%, quindi possono essere certificati IGP Marche anche gli oli monovarietali, oltre che opportuni olivaggi o blend, rispettando le percentuali definite dal Disciplinare di produzione.

L’olio IGP Marche deve presentare caratteristiche qualitative superiori rispetto a quelle previste per la categoria merceologica extra vergine,

pertanto i parametri chimici e sensoriali sono più restrittivi rispetto ai limiti di legge, in particolare acidità $\leq 0,4\%$ (anziché $0,8\%$), perossidi ≤ 12 (anziché 20).

La composizione in acidi grassi varia in funzione di varietà e ambiente di coltivazione; l’olio IGP Marche deve presentare una percentuale di acido oleico superiore al 72%, mentre l’acido linoleico deve essere inferiore al 9%; il contenuto in polifenoli totali (determinati per via colorimetrica ed espressi in acido gallico) deve essere superiore a 200 mg/Kg, questo ad indicare un ottimo livello qualitativo e una buona conservabilità del prodotto, oltre ad un importante valore nutrizionale e salutistico.

Dal punto di vista sensoriale l’olio IGP Marche è caratterizzato da un fruttato medio, verde, amaro e piccante di media intensità, con piccole oscillazioni verso l’intenso o verso il leggero, in base a parametri agronomici, tecnologici e all’annata; il fruttato è caratterizzato da note erba-



cee fresche, accompagnate da sentori di mandorla e/o carciofo in funzione della componente varietale prevalente. Il Disciplinare dell'olio extra vergine di oliva IGP "Marche" ha destato molto interesse tra gli operatori del settore che possono richiedere l'iscrizione al circuito come olivicoltori e/o frantoiani e/o confezionatori e/o intermediari.

Gli operatori attualmente iscritti al circuito olio extra vergine di oliva IGP "Marche" sono 61 per un totale di 101 ruoli tra olivicoltori, frantoiani, confezionatori e intermediari.

L'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM (APC) è l'Organismo designato dal Mi.P.A.A.F. per effettuare la necessaria attività di controllo sull'IGP "Marche".

I controlli documentali ed ispettivi svolti dal personale dell'APC presso gli oliveti e le strutture di trasformazione e confezionamento hanno permesso di ottenere la certificazione di oli extravergini di oliva marchigiani, monovarietali e blend, a marchio IGP per circa 19.500 Kg.



Ascolana Tenera IGP

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	484



Elena Semproni

Contrada San Venanzo, 18 • 63072 • Castignano • AP
Tel • 348 64 08 400 • franco.semproni@virgilio.it;
elena.semproni@tin.it

Carboncella IGP

(MARCHE • AP)

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

Acido palmitico (%)	16,3
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	478



Azienda Agricola Biologica Tenuta 100 Torri

Via Campolungo, snc • Sede Operativa • 63100 • Ascoli Piceno • AP
Tel • 0736 25 37 89 • 339 20 80 323
info@evoo.it

Raggia IGP

(MARCHE • AN)

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

Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	563



Oleificio Elli Mosci

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



Ascolana Tenera

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

Il nome la lega fortemente al territorio di maggiore diffusione - **Ascoli Piceno**, la più antica città delle Marche con la sua Piazza del Popolo, affascinante salotto del borgo, in travertino.

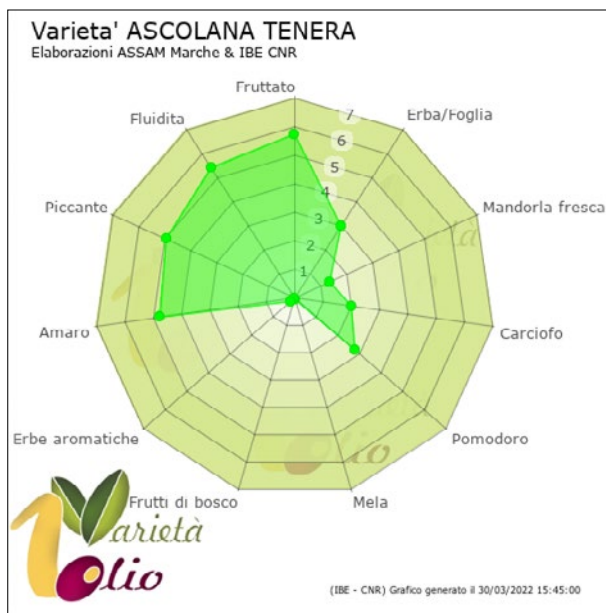
Il frutto è di forma ovale, di notevoli dimensioni; il colore va dal verde al giallo paglierino al momento della raccolta come olive da mensa, fino al violaceo a maturazione. Il rapporto polpa-nocciolo è molto elevato. La resa in olio è media e relativamente costante.

La polpa particolarmente tenera, se da una parte la rende assai appetitosa e croccante, dall'altra ne rappresenta un limite, per il rischio di ammaccature e annerimenti, che deprezzano fortemente il prodotto. La notevole di-

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
121	74,2	492



(Foto A.Z. Agorà)



Fonte: www.olimonovarietali.it

mensione del frutto e l'eccessiva morbidezza della polpa, rendono l'Ascolana tenera particolarmente appetita alla mosca dell'olivo, tanto da essere considerata la migliore pianta “spia”.

DOP “Oliva Ascolana del Piceno”.

Le olive da tavola del Piceno erano conosciute dai classici latini come “*Ulivae Picenae*”, segnalate come pietanza presente sulle tavole dei ricchi di Ascoli Piceno già dalla fine del secolo scorso.

Il Disciplinare di produzione prevede la duplice versione di olive in salamoia e farcite con un ripieno a base di carne, impanate e fritte.



Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	478

Agorà

Piazza Arringo, 47 • 63100 • Ascoli Piceno • AP
Tel • 393 08 66 736
info@agoraascolipiceno.com

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	354

Az. Agr. Istituto Istruzione Superiore "Ulpiani"

Via della Repubblica, 30 • 63100 • Ascoli Piceno • AP
Tel • 0736 41 954 • 347 75 95 976
apis00800e@istruzione.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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 (%)	14,1
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	289

L'Olivaiò Srl

Via Voltattorni, 1 • 63078 • Spinetoli • AP
Tel • 071 96 61 23 • 349 41 27 549
info@olivaio.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	534

Az. Agr. Saladini Pilastrini Saladino

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	76,4
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	518

Azienda Agricola Pacioni Barbara

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	70,6
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	249

Frantoio Agostini

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



Catalogo Oli Monovarietali

Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)

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 (%)	14,3
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	575

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

Via Montespirello, 13 • 60018 • Montemarciano • AN
Tel • 334 75 68 736
azienda.agricola.agostini@gmail.com

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	346

Montecappone SARL

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	455

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Ascolana Tenera

(ABRUZZO • TE)

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 media.



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	323

Frantoio Montecchia

Contrada Case di Pasquale, 29 • 64020 • Morro d'Oro • TE
Tel • 085 89 51 41 • 339 18 45 124
info@frantoiomontecchia.it

Ascolana Tenera

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	472

Trespaldum

Contrada Muraglie • 86030 • Mafalda • CB
Tel • 329 12 43 177
trespaldum@gmail.com

Ascolana Tenera

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	418

Azienda Agraria Mannelli Giulio

Via Col di Lodola, 20 • 06084 • Bettona • PG
Tel • 075 98 69 023 • 348 33 83 401
info@agrariamannelli.it



Arancino

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	553

La Cavallina Az. Agricola Desideri Massimo Daniele
Via Santa Lucia, 245/C • 51036 • Larciano • PT
Tel • 348 30 51 408
extravergine@lacavallina.eu

Aurina di Venafro

(MOLISE • IS)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	291

Colonia Julia s.a.s. di Martino Gina & C.
Via Nicandro Iosso, 6 • 86079 • Venafro • IS
Tel • 333 81 02 514
dgiallo@libero.it

Bella di Cerignola

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	441

Società Agricola Suberito

Viale delle Mimose, 42 • 70038 • Terlizzi • BA
Tel • 080 35 18 348 • 340 97 56 881 - 389 87 35 828
suberito.societaagricola@gmail.com



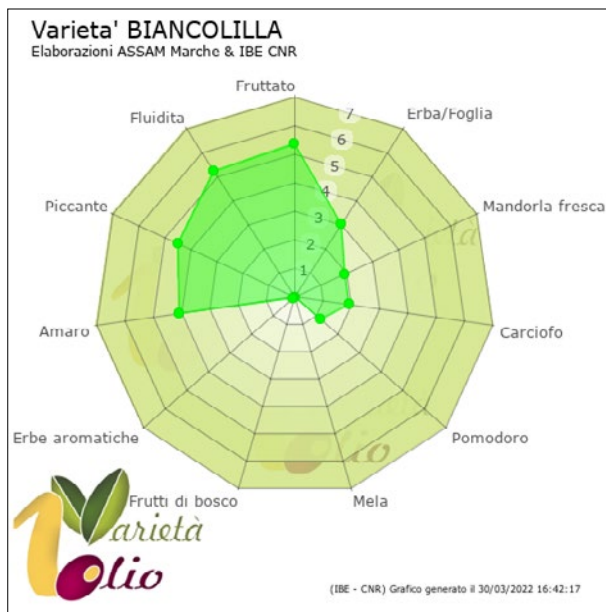
Biancolilla

Varietà siciliana, coltivata prevalentemente in Sicilia Occidentale, nelle provincie di Palermo e Agrigento. Il nome deriva dal fatto che, durante la maturazione, le olive passano dal tipico colore verde del frutto acerbo ad un verde fortemente attenuato verso il biancastro, per poi virare verso una tonalità di rosso tendente al violaceo.

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
45	71,7	345



(Foto Az. Gullo)



Fonte: www.olimonovarietali.it

Biancolilla

(SICILIA • AG)

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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	67,9
Acido linoleico (%)	12,1
Polifenoli totali (mg/kg)	134

Terrecosta di Costa Girolamo

Via Pietro Mascagni, 14 • 92019 • Sciacca • AG
Tel • 388 09 64 656
info@terrecosta.com



Biancolilla

(SICILIA • PA)

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

Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	73
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	281

Frantoio Gullo

Contrada Mandria di Carlo snc • 90020 • Aliminusa • PA
Tel • 091 89 97 422
frantoiogullo@tiscali.it





Bosana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	72
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	523

Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè lotto E1 Zona D2 - Via Carbonai • 07041 • Alghero • SS • Tel • 079 98 03 94 • 348 28 33 227
amministrazione@accademiaolearia.com

Bosana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	277

Antica Compagnia Olearia Sarda

Via Vittorio Emanuele II, 225 • 07041 • Alghero • SS
Tel • 079 95 15 97 • 335 64 29 404
info@anticacompaniaolearia.it

Bosana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	10,8
Polifenoli totali (mg/kg)	439

Azienda Agro-Biologica Brozzu Giuseppe

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

Bosana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	470

Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo ssa

Via Roma, 44 • 07044 • Itriri • SS
Tel • 338 56 14 570 • 329 00 65 375
info@oliodelogu.it

Caninese

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	399

Podere Tiberi Az. Agricola Maria Clara Tiberi

Strada Provinciale Doganella - km 17,910 • 01010 • Cellere • VT
Tel • 331 71 55 143
info@poderetiberi.com

Caninese

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	458

La Riserva Bio Az. Agr.

Strada della Peschiera, 2 • 01017 • Tuscania • VT
Tel • 0761 43 42 11 • 329 48 42 774
info@lariservabio.it



Catalogo Oli Monovarietali

Caninese

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	434

Olio Traldi di Francesca Boni

Strada Poggio Montano, 34 • 01019 • Vetralla • VT
Tel • 0761 47 76 86 • 320 77 14 755
francesca@oliotraldi.com

Carboncella

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	448

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

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

Carolea

(CALABRIA • CZ)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	393

Az. Agric. Arcobaleno Frisina Regenass

Località Piano di Porro snc • 88024 • Girifalco • CZ
Tel • 338 58 81 240
info@oliofrisina.it

Cerasa di Montenero

NEW

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	11,0
Polifenoli totali (mg/kg)	260

Istituto Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo"

Viale Cappuccini, 26 • 86035 • Larino • CB
Tel • 0874 82 21 60 • 347 53 05 828
cbic836002@istruzione.it

Cerasuola

(SICILIA • AG)

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



Acido palmitico (%)	10,8
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	221

Terrecosta di Costa Girolamo

Via Pietro Mascagni, 14 • 92019 • Sciacca • AG
Tel • 388 09 64 656
info@terrecosta.com





Casaliva

“**S**tasera avrei potuto raggiungere Verona ma mi sarei lasciato sfuggire una meraviglia della natura, uno spettacolo incantevole, il lago di Garda; non ho voluto perderlo, e sono stato magnificamente ricompensato di tale diversione” (Johann Wolfgang von Goethe, 1786).

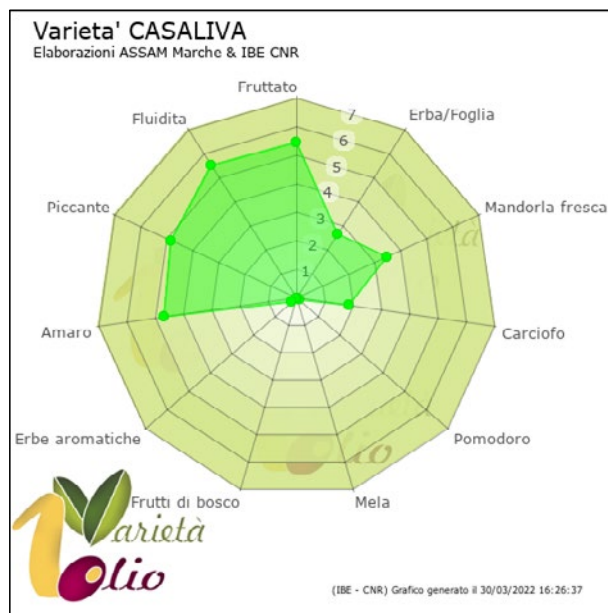
E l'olivo contribuisce a rendere incantevole quel Lago che tanto ha emozionato Goethe...

Frutto di medie dimensioni, di forma ellissoidale leggermente asimmetrica; colore dal verde chiaro al nero viola-
ceo. Resa in olio media con accumulo precoce. Invaitura medio-tardiva e scalare.

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
91	76,8	517



(Foto Frantoio di Riva)



Fonte: www.olimonovarietali.it

Casaliva

(Trentino Alto Adige • TN)

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



Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	503

Frantoio di Riva

Località San Nazzaro, 4 • 38066 • Riva del Garda • TN
Tel • 0464 55 21 33
info@agririva.it



Catalogo Oli Monovarietali

Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	598

Azienda Agricola Maselli

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

Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,6
Acido oleico (%)	78,5
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	429

Oleificio Salamida

Contrada Popoleto, 7 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 43 23 332 • 388 14 72 362
oleificiosalamida@gmail.com

Cima di Mola

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	694

Intini

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

Cima di Mola

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	553

Oleificio Salamida

Contrada Popoleto, 7 • 70011 • Alberobello • BA
Tel • 080 43 23 332 • 388 14 72 362
oleificiosalamida@gmail.com

Colombaia

(LIGURIA • SV)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	60,8
Acido linoleico (%)	18,6
Polifenoli totali (mg/kg)	608

Olio Pedro

Via Santa Concezione, 67 - Frazione Ranzi • 17027 • Pietra Ligure • SV
Tel • 329 98 36 498
info@oliopedro.it

NEW





Coratina

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

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



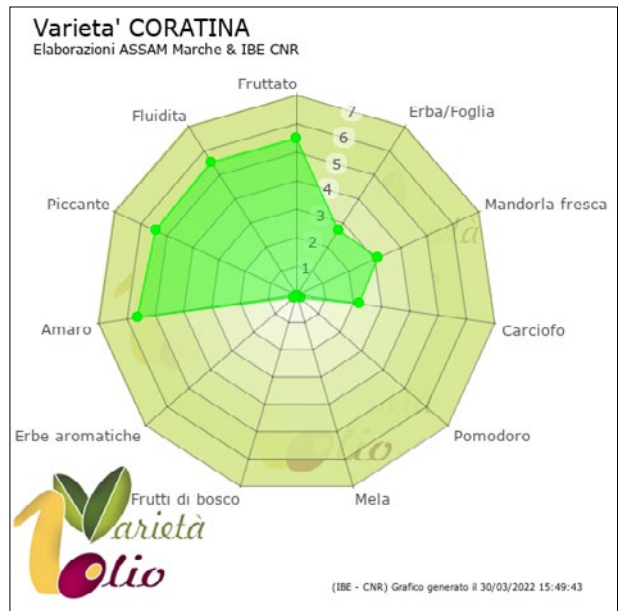
(Foto Az. Agriolea)

La Coratina è la varietà in assoluto più coltivata in Italia e la più rappresentata alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, dalle interessanti caratteristiche produttive e qualitative.

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

Olio molto ricco sia di acido oleico sia di polifenoli, intenso, dal carattere deciso, con sentori erbacei, di mandorla e carciofo.

Ottimo a crudo sulle orecchiette alle cime di rapa, in cui le note decisamente amare dell’olio e la tendenza dolce del piatto viaggiano in un fantastico equilibrio.



Fonte: www.olimonovarietali.it



Orecchiette cime di rapa

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
248	77,4	792



Catalogo Oli Monovarietali

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,2
Acido oleico (%)	77,5
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	594

Azienda Agricola Caputo Maria

Piazza Garibaldi, 36/E • 70056 • Molfetta • BA
Tel • 080 33 40 022 • 347 13 44 619
info@oliogranpregio.com

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	77,7
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	561

Ciccolella Soc. Agr. a.R.L.

Strada Vicinale Fondo Favale, snc • 70056 • Molfetta • BA
Tel • 080 90 23 998 • 347 22 65 987
info@oliociccolella.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	76,9
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	560

Azienda Agricola Donato Conserva

Via Imbriani, 44 • 70026 • Modugno • BA
Tel • 346 39 44 870
info@oliomimi.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 (%)	12,3
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	530

Intini

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

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,2
Acido oleico (%)	78,6
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	377

Azienda Agricola Lamacupa - Olio Ámue

Strada Esterna Lamacupa, 8/E • 70033 • Corato • BA
Tel • 347 65 63 644
info@lamacupa.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	76,8
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	465

Azienda Agricola Leuci

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



Coratina

(PUGLIA • BA)



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



Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	600

Azienda Agricola Maselli

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

Coratina

(PUGLIA • BA)



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



Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	581

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

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

Coratina

(PUGLIA • BA)



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



Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	705

Azienda Agricola Spaccavento

Via Moravia, 31 • 70056 • Molfetta • BA
Tel • 331 60 07 460 • 347 61 74 369
info@spaccavento.it

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,5
Acido oleico (%)	79,5
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	501

Società Agricola Suberito

Viale delle Mimose, 42 • 70038 • Terlizzi • BA
Tel • 080 35 18 348 • 340 97 56 881 - 389 87 35 828
suberito.societaagricola@gmail.com

Coratina

(PUGLIA • BR)

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



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	78,4
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	628

Azienda Agricola e Frantoio Agriolea

Contrada Montelamorte, snc • 72017 • Ostuni • BR
Tel • 0831 01 16 91 • 338 76 40 754
info@agriolea.it

Coratina

(PUGLIA • BT)



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



Acido palmitico (%)	10,1
Acido oleico (%)	79,8
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	620

Azienda Agricola Di Niso

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



Catalogo Oli Monovarietali

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	10,3
Acido oleico (%)	79,2
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	643

Azienda Agricola Leonetti

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

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	5,2
Polifenoli totali (mg/kg)	534

Azienda Agricola Nicola Monterisi

Via A. Wolfgang Mozart, 140 • 76123 • Andria • BT
Tel • 347 06 25 340
olionterisi@gmail.com

Coratina

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	441

Fratelli Ferrara Società Agricola Semplice

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

Coratina

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	481

Olio Roccia

SP 88 • 71022 • Ascoli Satriano • FG
Tel • 0885 66 10 43 • 342 86 21 040
info@olioroccia.it

Coratina

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	599

Azienda Agricola Villa Uva

Contrada Cruste, snc • 71036 • Lucera • FG
Tel • 329 63 35 755
info@villauva.it

Coratina

(SICILIA • AG)

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	635

Agricola "Di Mino Francesco"

Viale della Vittoria, 145 • 92100 • Agrigento • AG
Tel • 0922 21 056 • 338 19 95 083
olio.scintilia@gmail.com



Coratina

(BASILICATA • MT)



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



Acido palmitico (%)	10,9
Acido oleico (%)	78,3
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	575

Azienda Agricola Vincenzo Marvulli

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

Coratina

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	392

G & D

Corso Vittorio Emanuele III, 18 • 75021 • Colobraro • MT
Tel • 339 54 19 966
info@amoreolio.it

Coratina

(CALABRIA • CS)



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



Acido palmitico (%)	10,3
Acido oleico (%)	78,4
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	497

Azienda Agricola D'Amico Luca

Contrada Nucitano • 87064 • Corigliano Rossano • CS
Tel • 328 28 38 562
olionucitano@gmail.com

Coratina

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	462

Az. Agricola Flli Renzo

Contrada Onda • 87064 • A.U. Rossano • CS
Tel • 328 10 73 552
info@orolioextravergine.it



Catalogo Oli Monovarietali

Coroncina

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	444

Associazione Olio Extravergine Varietà Coroncina

Piazza Vittorio Emanuele, 13 • 62020 • Caldarola • MC
Tel • 327 93 99 043
associazione.coroncina@gmail.com

Coroncina

(MARCHE • MC)



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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	593

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Coroncina

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	567

Az. Agr. Ist. Tec. Agrario "Giuseppe Garibaldi"

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

Coroncina

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	459

Azienda Agricola Aleandri Paola e Tiziano S.S.

Via Fratelli Cervi, 34 • 63073 • Offida • AP
Tel • 339 82 20 594
olioaleandri@tiscali.it

NEW

Crognalegna (Crognale)

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	11,4
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	409

Azienda Agricola Tommaso Masciantonio

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

Dolce Agogia

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	536

CM s.r.l.

Via Osteria San Martino, 31/C • 06063 • Agello - Magione • PG
Tel • 075 82 44 790 • 328 89 89 791
cm@centumbrie.com

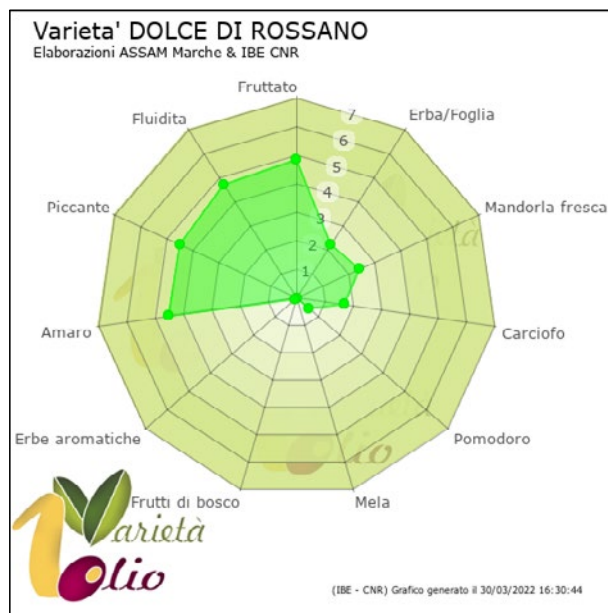


Dolce di Rossano

Varietà autoctona della Calabria, prende il nome dalla cittadina di Rossano, incastonata tra i monti della Sila e la costa ionica.

Frutto medio-piccolo, di forma ellissoidale, lievemente asimmetrico. Invaiaitura piuttosto precoce e scalare; resa in olio buona, con inolizione medio-tardiva.

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
14	70.9	459



Dolce di Rossano

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	484

Azienda Agricola Loredana Sapia

Via Don Luigi Sturzo, 71 • 87060 • Calopezzati • CS
Tel • 331 90 96 056
info@oliotabata.it

Dolce di Rossano

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	399

Az. Agricola Elli Renzo

Contrada Onda • 87064 • A.U. Rossano • CS
Tel • 328 10 73 552
info@orolioextravergine.it



Catalogo Oli Monovarietali



(Foto Az. Delia Orsini)

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	69,1
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	526

Azienda Agricola Delia Orsini

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

Dritta

(ABRUZZO • TE)

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



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	474

Frantoio Tini

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

Farasana

(BASILICATA • PZ)

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 (%)	11,3
Acido oleico (%)	77,5
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	442

Az. Agr. Lorenzo Antonio Micele

Via Gramsci, 44 • 85038 • Senise • PZ
Tel • 333 12 96 048
micele@tiscali.it





(Foto Uliveti Castel San Martino)

Femminella

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	69,4
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	358

Azienda Agricola Olio D'Amore di Goglia Roberto

Via Monticelli, snc • 82036 • Solopaca • BN
Tel • 349 56 17 037
posta@oliodamoredeleanno.it

Femminella

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	67,1
Acido linoleico (%)	12,1
Polifenoli totali (mg/kg)	265

Uliveti Castel San Martino

Corso Cusani, 2 • 82036 • Solopaca • BN
Tel • 351 12 27 096 • 342 87 63 839
info@uliveti.net



Catalogo Oli Monovarietali

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	715

Società Agricola Buonamici Srl - Unipersonale

Via Montebei, 11 • 50014 • Fiesole • FI
Tel • 071 98 24 99 • 335 80 89 885 • 055 65 49 91 • 348 70 04 576
info@buonamici.it

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,6
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	669

Fattoria Ramerino

Via Roma, 404 • 50012 • Bagno a Ripoli • FI
Tel • 071 98 24 99 • 335 80 89 885 • 055 63 15 20 • 335 43 43 99
info@fattoriaramerino.it

Frantoio

(TOSCANA • PT)

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.



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	593

La Cavallina Az. Agricola Desideri Massimo Daniele

Via Santa Lucia, 245/C • 51036 • Larciano • PT
Tel • 071 98 24 99 • 335 80 89 885 • 348 30 51 408
extravergine@lacavallina.eu

Frantoio

(LIGURIA • SP)

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



Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	433

L'Aromatica Az. Agricola

Via Nerchia, 76 • 19038 • Sarzana • SP
Tel • 339 39 14 271
rc.aromatica@gmail.com

Gentile di Chieti

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	432

Az. Agr. La Selvotta

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

Gentile di Chieti

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	300

L'Olivicola Casolana Soc. Coop. Agricola

Via Piano Laroma, 3 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0872 98 22 48 • 338 14 07 502
olivicolacasolana@virgilio.it



Gentile di Chieti

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	67,4
Acido linoleico (%)	11,8
Polifenoli totali (mg/kg)	551

Az. Agr. Villani di Amalia Patrizia Di Campi

Contrada Finocchietto, 16 • 66040 • Roccascalegna • CH
Tel • 0872 98 73 61 • 348 47 36 293
a.villani11@virgilio.it

Gentile di Larino

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	589

Azienda Agricola Andrea Caterina

Corso Matteotti, 18 • 86049 • Ururi • CB
Tel • 338 25 51 624
andrea.caterina@gmail.com

Gentile di Mafalda

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	17,0
Acido oleico (%)	65,9
Acido linoleico (%)	11,6
Polifenoli totali (mg/kg)	333

Trespaldum

Contrada Muraglie • 86030 • Mafalda • CB
Tel • 329 12 43 177
trespaldum@gmail.com



(Foto Az. Trespaldum)



Catalogo Oli Monovarietali

Ghiacciolo

(EMILIA ROMAGNA • RA)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	76,0
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	478

Terra di Brisighella

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

Ghiannara

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	76,8
Acido linoleico (%)	4,2
Polifenoli totali (mg/kg)	420

Azienda Agricola Marina Palusci

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

Intosso

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	10,9
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	499

Azienda Agricola Tommaso Masciantonio

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

Intosso

(ABRUZZO • CH)

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 (%)	11,9
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	343

L'Olivicola Casolana Soc. Coop. Agricola

Via Piano Laroma, 3 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0872 98 22 48 • 338 14 07 502
olivicolacasolana@virgilio.it

Intosso

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	468

Forcella

Via Vincenzo Cilli, 45 • 65013 • Città Sant'Angelo • PE
Tel • 392 34 82 763
info@agricolaforcella.it





Itrana

Diffusa in Lazio, soprattutto in provincia di Latina. Frutto di dimensioni medio-grandi, forma ovale; invaiatura tardiva e scalare; colore dal verde scuro, con lenticelle evidenti, al violaceo.

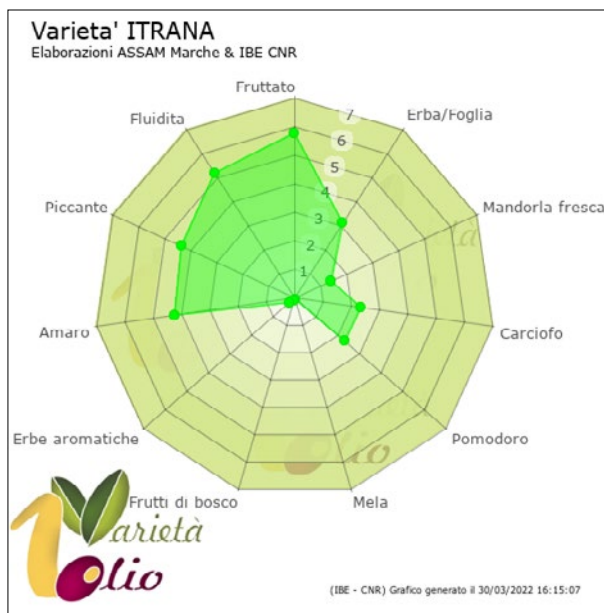
Un **olio** dal fruttato intenso, elevato contenuto in acido oleico, medio-basso in polifenoli.



(Foto Cosmo di Russo)

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

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
174	76,8	362



Fonte: www.olimonovarietali.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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 media.

Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	395



Agresti 1902 Soc. Agr. s.s.

Strada della Farnia, 35 • 04016 • Sabaudia • LT
Tel • 348 08 32 726
info@agresti1902.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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

Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	365



Azienda Agricola Alfredo Cetrone

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



Catalogo Oli Monovarietali

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	12,5
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	347

Americo Quattrococchi

S.S. 148 Pontina, km 99,000 • 04019 • Terracina • LT
Tél • 0773 15 30 775 • 339 32 89 548
info@olioquattrococchi.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	404

Centauri Luigi

Viale dello Statuto, 52 • 04100 • Latina • LT
Tél • 329 10 99 593
centauri.luigi@gmail.com

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	422

Azienda Agricola Cosmo Di Russo

Via Pontone, snc • 04024 • Gaeta • LT
Tél • 0771 462201 • 327 74 40 969
dirussocosmo@yahoo.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	250

De Gregoris Gregorio

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

Itrana

(LAZIO • LT)

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 media.



Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	77,9
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	328

Diamante Verde di Antonio Tombolillo

Strada Casal delle Palme, snc • 04100 • Latina • LT
Tél • 347 59 75 131
info@diamanteverde.it

Lazzero

(TOSCANA • PI)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	4,7
Polifenoli totali (mg/kg)	637

FOP Società Agricola Srl

Via Vicinale del Migliarino, 14-19 • 56040 • Guardistallo • PI
Tél • 0586 18 81 310 • 340 00 75 939
info@aimassi.it • info@fopsocietaagricolasrl.it



Leccino

Di origine toscana, diffusa in tutta Italia per le interessanti caratteristiche agronomiche e produttive.

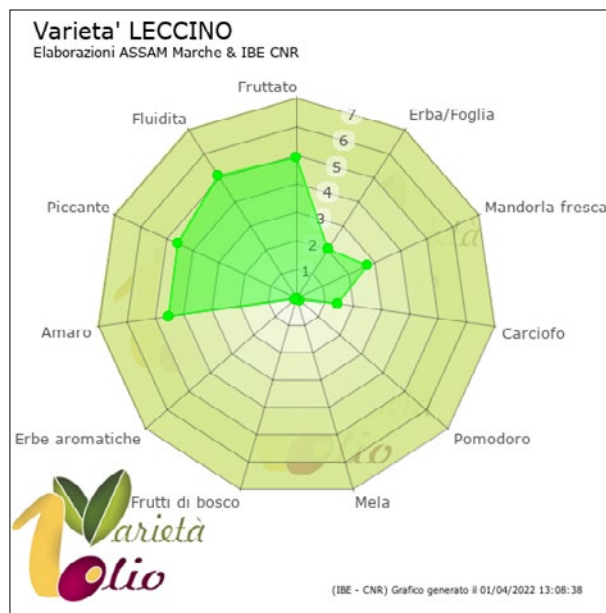
Pianta vigorosa, a portamento espanso; produttività elevata e costante.

Tollerante al freddo, all'occhio di pavone e alla rogna, mediamente sensibile alla mosca.



Frutti di dimensioni medie, forma ovale, spesso riuniti a grappoli di due o tre; colore dal verde intenso al nero corvino. Resa in olio media, con inolizione medio-tardiva. Invaiaura precoce e contemporanea.

Tavole rappresentative del ramo fruttifero utilizzate a fine del XIX secolo per descrivere la varietà "Oliva Leccia". Fonte: R. Pecori, 1891.



N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
188	74.7	469

Leccino

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	490

La Cavallina Az. Agricola Desideri Massimo Daniele

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

Leccino

(TOSCANA • SI)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	609

Fèlsina

Via del Chianti, 101 • 53019 • Castelnuovo Berardenga • SI
Tel • 0577 35 51 17
info@felsina.it



Catalogo Oli Monovarietali

Leccino

(LIGURIA • SP)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	343

L'Aromatica Az. Agricola

Via Nerchia, 76 • 19038 • Sarzana • SP
Tel • 339 39 14 271
rc.aromatica@gmail.com

Leccino

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	518

Oleificio Elli Mosci di Mosci P. & C. snc

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

Leccino

(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 (%)	15,9
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	295

Fondazione Ferretti - Selva Soc. Coop. Sociale

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

Leccino

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	431

Azienda Agricola Manizza Mirta

Via Cappuccini, 28/A • 60019 • Senigallia • AN
Tel • 345 40 30 422
mirtamanizza@libero.it

Leccino

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	627

Montecappone SARL

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

Leccino

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	478

Azienda Agricola Biologica Tenuta 100 Torri

Via Campolungo, snc - Sede Operativa • 63100 • Ascoli Piceno • AP
Tel • 0736 25 37 89 • 339 20 80 323
info@evoo.it



Leccino

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	539

Casolare della Quiete

Via Macina, 13 • 62014 • Corridonia • MC
Tel • 0733 43 21 20 • 333 16 92 056
mercurialberto26@gmail.com

Leccino

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	7,2
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

Leccino

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	392

Az. Agr. Ist. Tec. Agrario "Giuseppe Garibaldi"

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

Leccino

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	688

Murola Ing. Teodoro Bonati 1724 Srl SA

Contrada Villamagna, 9 • 62010 • Urbisaglia • MC
Tel • 0733 50 68 43
annamaria@murola.it • jurek.mosiewicz@murola.it

Leccino

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	544

Azienda Agricola Villa Uva

Contrada Cruste, snc • 71036 • Lucera • FG
Tel • 329 63 35 755
info@villauva.it

Leccino

(PUGLIA • LE)

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 (%)	15,9
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	313

Az. Agr. Francesca Stajano di Antonio Astuto

Via Umberto I, 28 • 73100 • Lecce • LE
Tel • 0832 30 90 50 • 347 33 05 660
agriturismotenutastajano@gmail.com



Leccio del Corno

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

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

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

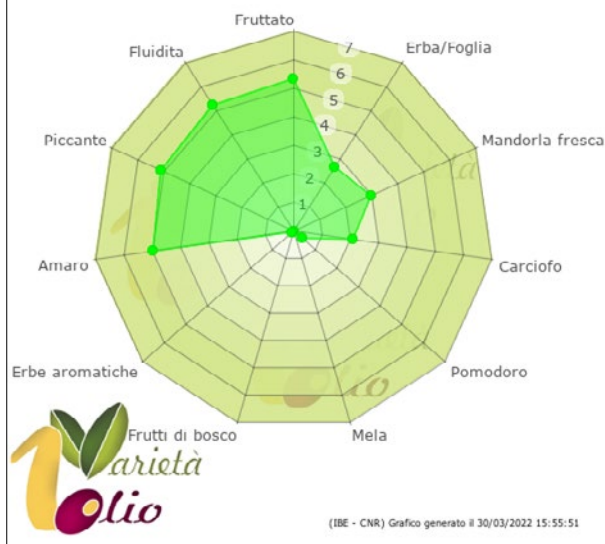
Resa in olio media, inolizione precoce; invaiatura tardiva e contemporanea; polpa consistente.



(Foto Az. Solaia)

Varieta' LECCIO DEL CORNO

Elaborazioni ASSAM Marche & IBE CNR



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
52	76,4	672



Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	580

Azienda Agricola Solaia di Brogelli e C. s.s.

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

Leccio del Corno

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	648

Fattoria La Maliosa

Località Podere Monte Cavallo, snc • 58014 • Manciano - Frazione Saturnia • GR
Tel • 327 18 60 416 • info@fattorialamaliosa.it

Leccio del Corno

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	519

Frantoio L'Olinda

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

Leccio del Corno

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	678

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

Via Montespirello, 13 • 60018 • Montemarciano • AN
Tel • 334 75 68 736
azienda.agricola.agostini@gmail.com

Leccio del Corno

(ABRUZZO • TE)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	451

Frantoio Tini

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

Leccio del Corno

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	479

Forcella

Via Vincenzo Cilli, 45 • 65013 • Città Sant'Angelo • PE
Tel • 392 34 82 763
info@agricolaforcella.it



Catalogo Oli Monovarietali

Majatica di Ferrandina

(BASILICATA • MT)

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 medio-elevata.



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	357

Az. Agr. Fanelli Francesco Gaetano - olio Giardino Arcieri
Contrada Giardino Arcieri • 75010 • San Mauro Forte • MT
Tel • 080 39 42 115 • 347 24 26 535
info@giardinoarcieri.it

Majatica di Ferrandina

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	12,0
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	401

La Majatica di Angelo Valluzzi

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

Marinese

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	515

Azienda Agricola Francesco Pepe

Via Francesco De Sanctis PT • 83040 • Luogosano • AV
Tel • 331 62 00 711
info@agricolafrancescopepe.it

Marinese

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	4,8
Polifenoli totali (mg/kg)	381

Oleificio Romolo

Contrada Parzano, snc • 83031 • Ariano Irpino • AV
Tel • 333 28 60 812
oleificioromolo@gmail.com

Maurino

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	633

Az. Agr. Solaia di Brogelli e C. Società Agricola SS

Via Bignola, 15 • 50025 • Montespertoli • FI
Tel • 338 96 90 349 • 377 17 40 433
aziendaagricolasolaia@gmail.com

Maurino

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	446

Podere Riparbella

Località Sopra Pian di Mucini • 58024 • Massa Marittima • GR
Tel • 0566 91 55 57
riparbella@riparbella.com



Merlina

(LIGURIA • SV)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	66,8
Acido linoleico (%)	14,3
Polifenoli totali (mg/kg)	604

Olio Pedro

Via Santa Concezione, 67 - Frazione Ranzi • 17028 • Pietra Ligure • SV
Tel • 330 98 36 498
info@oliopedro.it

Mignola

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	381

Borsetti di Bortoluzzi Giacomo

Via Garibaldi, 8 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 335 72 87 578
dr_1973@libero.it

Mignola

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	563

Oleificio Elli Mosci di Mosci P. & C. snc

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

Mignola

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	611

Frantoio L'Olinda

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

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	550

La Scarpetta - Cinzia Paci

Contrada Vallememoria, 7 • 62019 • Recanati • MC
Tel • 333 64 52 084
olio.lascarpetta@gmail.com

Mignola

(MARCHE • MC)

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 medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	524

Azienda Agricola Lara Mancini

Contrada Monti, 3 • 62020 • Colmurano • MC
Tel • 0733 18 98 012 • 339 37 69 357
info@agramater.com



Catalogo Oli Monovarietali

Mignola

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	341

Frantoio Valeri di Valeri Francesca e Federica snc

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

Moraiolo

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	605

Fattoria Ramerino

Via Roma, 404 • 50012 • Bagno a Ripoli • FI
Tél • 055 63 15 20 • 335 43 43 99
info@fattoriaramerino.it

Moraiolo

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	632

Miciolo - I Greppi di Silli

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

Moraiolo

(LAZIO • FR)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	472

Azienda Agricola Sandra Lisi

Contrada Case Cocco, 80 • 03029 • Veroli • FR
Tél • 333 31 80 210
lecollinediraffaele@gmail.com

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

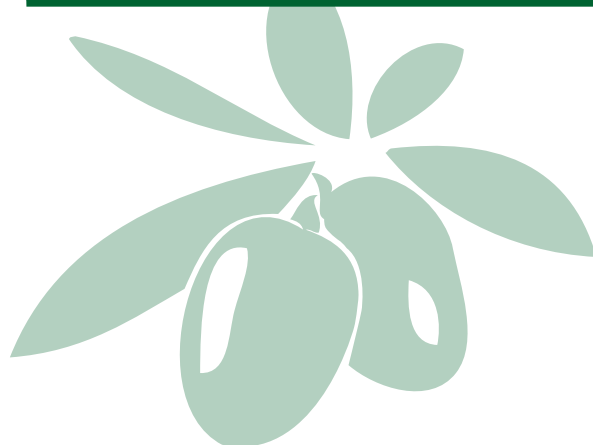
Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	472

Azienda Agraria Mannelli Giulio

Via Col di Lodola, 20 • 06084 • Bettona • PG
Tél • 075 98 69 023 • 348 33 83 401
info@agrariamannelli.it





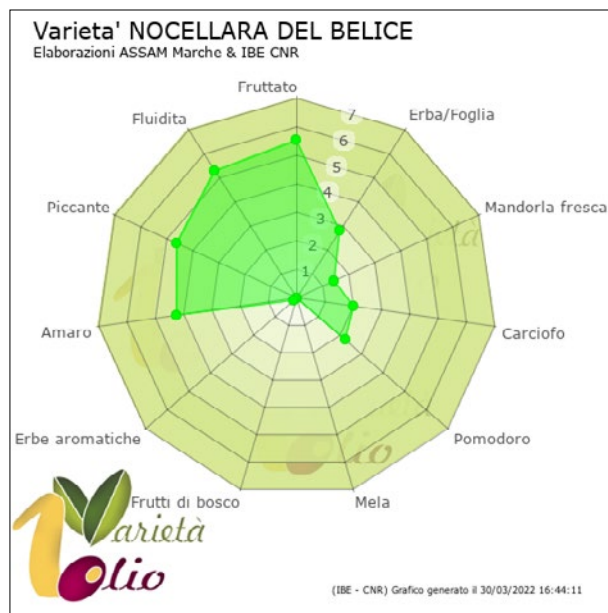
Nocellara del Belice

Varietà siciliana coltivata soprattutto in provincia di Trapani, con massima concentrazione nei comuni olivati della Valle del Belice.

Oliva di forma sferica, dimensioni medio-grandi, con due rilievi longitudinali che la dividono in parti disuguali, da renderla simile ad una noce quando il frutto è completamente sviluppato (per questo il nome Nocellara); il colore passa dal verde intenso al rosso vinoso a maturazione.

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
98	73,0	407

Forma di allevamento ad “ombrello” realizzata per agevolare le operazioni di raccolta manuale di olive destinate alla mensa, impropriamente utilizzata anche su olivi destinati alla produzione di olio. In tal caso l’acefalia rappresenta un errore per l’alterato rapporto chioma/radici e per il limitato esercizio del controllo apicale della vegetazione che limita il potenziale produttivo delle piante ed innalza i costi di potatura ordinaria, con pesanti ripercussioni sul reddito dell’impresa.



Fonte: www.olimonovarietali.it





Catalogo Oli Monovarietali

Nocellara del Belice

(SICILIA • AG)



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



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	367

Azienda Agricola "Di Mino Francesco"

Viale della Vittoria, 145 • 92100 • Agrigento • AG
Tél • 0922 21 056 • 338 19 95 083
olio.scintilia@gmail.com

Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

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



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	331

S.S. Sciaururu D'Aliva

Strada 118/B n° 46 • 91022 • Castelvetrano • TP
Tél • 328 87 13 101
info@sciaururudaliva.it

Nocellara del Belice

(CALABRIA • CS)

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 (%)	12,8
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	418

Tenute Librandi Pasquale

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

Nocellara del Belice

(CALABRIA • CZ)

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



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	333

I Tesori del Sole

Contrada Feudo • 88046 • Lamezia Terme • CZ
Tél • 3401 86 25 962
info@tesoridelsole.it

Nocellara del Belice

(PUGLIA • BA)



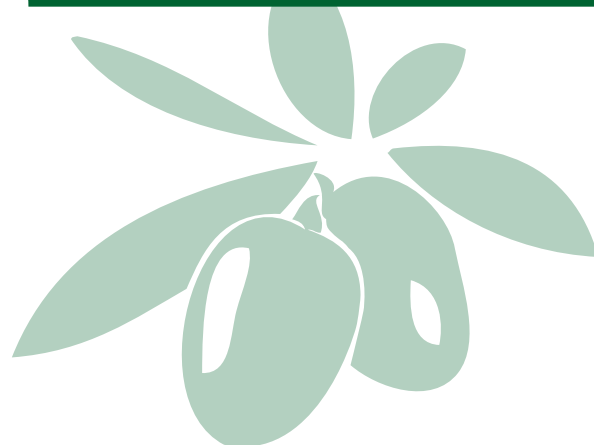
Fruttato intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	457

Costantino Solimando

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





Nostrale di Rigali

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	660

Azienda Agricola Pacioni Barbara

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

Nostrale di Rigali

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	563

Frantoio Loreti

Zona Industriale Nord • 06023 • Gualdo Tadino • PG
Tel • 075 91 50 81 • 328 94 84 747
info@frantoioloreti.it; rodolfoireti@yahoo.it

Nostrale di Rigali

(UMBRIA • PG)

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 (%)	12,7
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	457

Azienda Agraria Mannelli Giulio

Via Col di Lodola, 20 • 06084 • Bettona • PG
Tel • 075 98 69 023 • 348 33 83 401
info@agrariamannelli.it

Nostrana di Brisighella

(EMILIA ROMAGNA • RA)

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	75,9
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	431

Terra di Brisighella

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

Ogliarola Barese

(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 (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	388

Azienda Agricola Donato Conserva

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

Ogliarola Barese

(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 (%)	12,3
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	463

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

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



Catalogo Oli Monovarietali

Ogliarola del Bradano

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	624

Azienda Agricola Vincenzo Marvulli

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

Ogliarola Garganica

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	15
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	428

Olio Monte Fedele

Via A. De Gasperi, 13 • 71023 • Bovino • FG
Tel • 351 69 85 496
schiaivone1965@libero.it

Ogliarola Salentina

(PUGLIA • BR)

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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	69,0
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	435

Azienda Agricola e Frantoio Agriolea

Contrada Montelamorte, snc • 72017 • Ostuni • BR
Tel • 0831 01 16 91 • 338 76 40 754
info@agriolea.it

Ogliarola Salentina

(PUGLIA • BR)

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



Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	68,0
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	498

Azienda Agricola Pietrasanta

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

Oliva Nera di Colletorto

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	69,7
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	657

Azienda Agricola Tamaro Giorgio

Via Po, 92 • 86039 • Termoli • CB
Tel • 0875 81 703 • 347 04 46 742
tamaro.giorgio@gmail.com

Oliva Rossa "Circella"

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	529

Azienda Agricola Maselli

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



Oliva Rossa “Olivastra”

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	643

Intini

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

Olivastra Seggianese

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	494

Castello ColleMassari

Poggi del Sasso • 58044 • Cinigiano • GR
Tel • 0564 99 04 96
info@collemassari.it

Olivastro d'aprile

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	67,5
Acido linoleico (%)	12,8
Polifenoli totali (mg/kg)	290

Istituto Tecnico Agrario e per Geometri “San Pardo”

Viale Cappuccini, 26 • 86035 • Larino • CB
Tel • 0874 82 21 60 • 347 53 05 828
cbic836002@istruzione.it

NEW

Olivastro di Bucchianico

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	428

Azienda Agricola Iacovella Davide

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



(Foto Az. Anibaldi)

Orbetana

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	360

Azienda Agricola Anibaldi Cinzia

Località Biagi, 23 • 62027 • San Severino Marche • MC
Tél • 0733 63 46 04 • 335 47 000
info@aziendaagricolaanibaldi.com

Orbetana

(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 (%)	15,1
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	258

Frantoio Fuselli

Via Ceccaroni, 1 • 62019 • Recanati • MC
Tél • 071 75 70 735 • 339 19 10 669
info@frantoiofuselli.it

Orbetana

(MARCHE • MC)

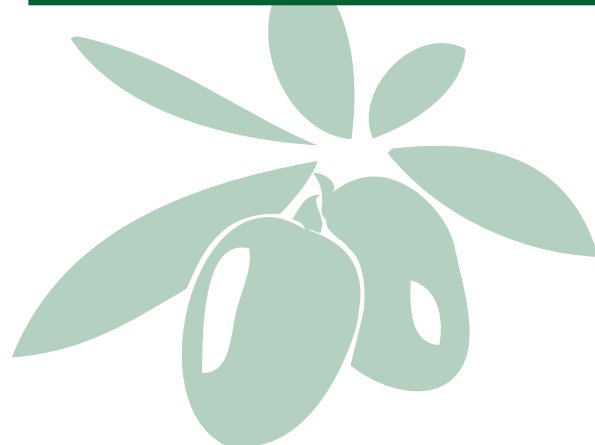
Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	368

Frantoio Valeri di Valeri Francesca e Federica snc

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





Ortice

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	10,0
Polifenoli totali (mg/kg)	556

Frantoio Romano

Via Candele, 13 • 82030 • Ponte • BN
Tel • 339 57 42 717
info@frantoioromano.it; frantoioromano@libero.it

Ortice

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	376

Uliveti Castel San Martino

Corso Cusani, 2 • 82036 • Solopaca • BN
Tel • 351 12 27 096 • 342 87 63 839
info@uliveti.net

Ortolana

(CAMPANIA • BN)

NEW

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



Acido palmitico (%)	10,6
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	392

Frantoio Romano

Via Candele, 13 • 82030 • Ponte • BN
Tel • 339 57 42 717
info@frantoioromano.it • frantoioromano@libero.it

Ottobratica

(CALABRIA • RC)

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



Acido palmitico (%)	15
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	288

Olearia San Giorgio

Contrada Ricevuto, 18 • 89017 • San Giorgio Morgeto • RC
Tel • 0966 94 05 69
info@olearia.it

Ottobratica

(CALABRIA • RC)

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



Acido palmitico (%)	18,0
Acido oleico (%)	65,3
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	603

Azienda Agricola Sorelle Garzo

Corso Barlaam, 63 • 89028 • Seminara • RC
Tel • 0966 31 74 78 • 340 79 23 612
dolciterre@hotmail.com

Pendolino

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	606

Azienda Agricola Solaia di Brogelli e C. s.s.

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



Peranzana

Geneticamente simile a Bosana, Coroncina, Cerasa di Montenero.

Diffusa soprattutto in provincia di Foggia.

Frutto di medie dimensioni, forma ovoidale, simmetrica, con lenticelle piccole e numerose; invaiatura media e scalare. Considerata varietà a duplice attitudine, con utilizzo dei frutti di calibro maggiore per la concia, soprattutto in nero.

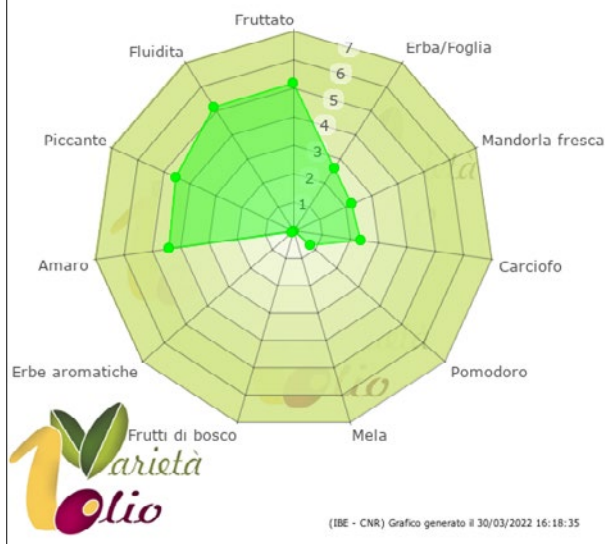


(Foto Az. Eredi Pallante)

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
132	71,9	474

Varieta' PERANZANA

Elaborazioni ASSAM Marche & IBE CNR



Fonte: www.olimonovarietali.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	327

Agricola De Cesare S.R.L.

Via Casalvecchio km 1,500 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 335 78 73 800
frantoio@agricoladecesare.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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 (%)	12,3
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	355

Agridea Vallillo srl

Via Casale Difesa • 71010 • Serracapriola • FG
Tel • 0882 68 25 65 • 388 34 56 472
info@vallillo.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	481

Agribiotologica Costantino

Via Gianni Rodari, 15 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 30 14 11 • 347 87 89 104
verdeoroevo@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	476

Az. Agr. Eredi Pallante di Mario R. Giannubilo

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

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	73
Acido linoleico (%)	9
Polifenoli totali (mg/kg)	355

Azienda Agricola Giarnetti di Giarnetti Giuseppe

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

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	655

Agricola Giuliani

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

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	545

Mio Padre è un Albero di Lidia Antonacci

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

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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 media.



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	457

Nonno Vittorio Srl

Via San Severo • km 2,5 • Contrada Baronale • 71017
Torremaggiore • FG •
Tel • 0882 19 95 845 • 393 99 16 000 • info@nonnovittorio.it



Catalogo Oli Monovarietali

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 media.



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	359

Olio Andreano di Domenico Andreano

Corso Giacomo Matteotti, 172 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 339 34 10 864
olio.andreano@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	72
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	309

Olio Piano

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

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	380

Olio Roccia

SP 88 • 71022 • Ascoli Satriano • FG
tel • 0885 66 10 43 • 342 86 21 040
info@olioroccia.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	380

Olivieri srl Società Agricola

II° V.tto Piazza Vecchia, 10 • 71039 • Roseto Valfortore • FG
tel • 329 85 13 089
info@olivieri-srl.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	70
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	368

Podere Serraglio S.R.L. • Società Agricola

Piazza Cavallotti, 1 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 0882 37 48 42 • 349 71 72 625
info@podereserraglio.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	403

Frantoio Principe

Via Foggia • km 0,200 • 71071 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 38 26 84 • 333 81 11 430
info@paviro.it



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	501

Terresanseveresi

Via Palmiro Togliatti, 38/A • 71016 • San Severo • FG
Tel • 342 16 00 926 • 379 29 17 457
info@terresanseveresi.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	72
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	523

Verde è Rubino di Daniela Bubba

Via San Giuseppe, 18 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 351 97 40 406
verdeerubino@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	532

Azienda Agricola Villa Uva

Contrada Cruste • snc • 71036 • Lucera • FG
Tel • 329 63 35 755
info@villauva.it

Peranzana

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	11,6
Polifenoli totali (mg/kg)	406

Azienda Agricola Donato Conserva

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

Peranzana

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	399

Oleificio Elli Mosci di Mosci P. & C. snc

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

Piantone di Falerone

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	555

Azienda Agraria I Tre Filari

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



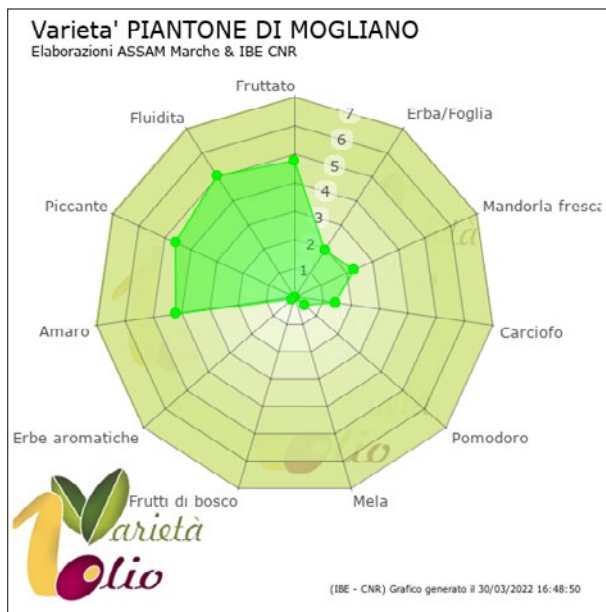
Piantone di Mogliano

Varietà marchigiana, diffusa soprattutto nella provincia di Macerata, fino alle aree interne, alle falde dei Monti Sibillini.

Il Piantone, nonostante il nome, presenta piante poco vigorose, con la chioma ramificata (da qui il nome “Oliva riccia”) ed interessanti caratteristiche produttive: precoce entrata in produzione, produttività ele-



(Foto Az. Santa Lucia)



Fonte: www.olimonovarietali.it

vata e costante, resa in olio alta con accumulo precoce. Il frutto ha la caratteristica forma del limone (panciuto con umbone), per questo è chiamato anche “Limoncella” e rimane rossiccio a maturazione (da qui il nome “Rosciola”); la dimensione medio grande, unitamente alla polpa non troppo amara, ne favorisce l’utilizzo locale come oliva da mensa, scottata in padella con sale, aglio, rosmarino e vino bianco.

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
92	76,1	464



Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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 (%)	12
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	422

Alessio Natali

Via XX Settembre, 13 • 62010 • Mogliano • MC
Tel • 348 57 01 020
alessionati@yahoo.it

Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	478

Murola Ing. Teodoro Bonati 1724 Srl SA

Contrada Villamagna, 9 • 62010 • Urbisaglia • MC
Tel • 0733 50 68 43
annamaria@murola.it • jurek.mosiewicz@murola.it

Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	624

Azienda Agricola Santa Lucia di Luchetti Casimiro

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

Piantone di Mogliano

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	437

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 e mandorla. Piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	600

Frantoio Valeri di Valeri Francesca e Federica snc

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

Piantone di Mogliano

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	500

Azienda Agricola Aleandri Paola e Tiziano S.S.

Via Fratelli Cervi, 34 • 63073 • Offida • AP
Tel • 339 82 20 594
olioaleandri@tiscali.it



Catalogo Oli Monovarietali

Picholine

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	12,4
Acido oleico (%)	73
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	514

Frantoio Romano

Via Candele, 13 • 82030 • Ponte • BN
Tel • 339 57 42 717
info@frantoioromano.it • frantoioromano@libero.it

Picholine

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	612

Costantino Solimando

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

Picholine

(PUGLIA • BR)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	424

Azienda Agricola Pietrasanta

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

Provenzale

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,3
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	397

Agridea Vallillo srl

Via Casale Difesa • 71010 • Serracapriola • FG
Tel • 0882 68 25 65 • 388 34 56 472
info@vallillo.it

Quercetano

(TOSCANA • MS)

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



Acido palmitico (%)	12
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	346

Tenuta Palatina di Patrizia Vercelli

Via Roma, 140 • 54038 • Montignoso • MS
Tel • 333 31 03 537
patriziavercelli@libero.it

Racioppella

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	11,4
Polifenoli totali (mg/kg)	379

Frantoio Romano

Via Candele, 13 • 82030 • Ponte • BN
Tel • 339 57 42 717
info@frantoioromano.it • frantoioromano@libero.it



Raggia

“Parente” stretto del Frantoio, la Raggia è storicamente presente nelle Marche; definita “Mandolina” per il netto sentore di mandorla verde nell’olio.

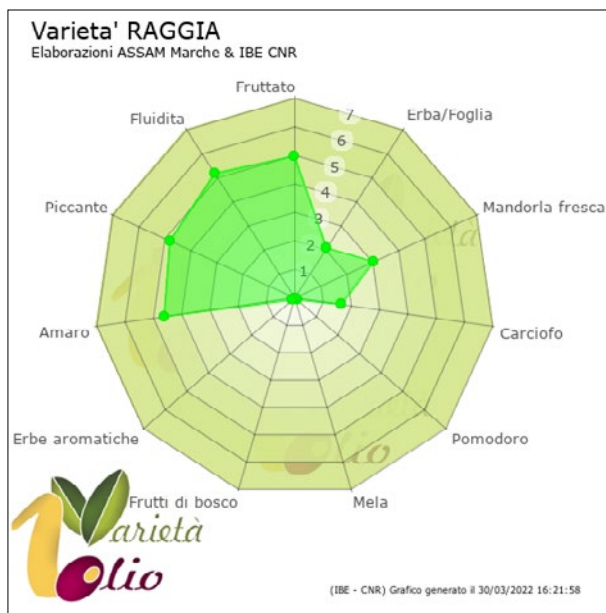
Frutto di medie dimensioni, forma ovale, allungata e asimmetrica, colore dal verde-chiaro con lenticelle appena evidenti, al nero-violaceo più o meno intenso; invaiatura tardiva e scalare.



(Foto Az. Manizza Mirta)

Un filo d’olio monovarietale di Raggia valorizza i piatti tipici della tradizione, quali lo “stoccafisso all’anconetana”, il “mosciolo selvatico di Portonovo” tipico delle scogliere naturali del Conero e...perché no... una semplice bruschetta, “pà cu l’ojo”.

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
114	74,7	581



Fonte: www.olimonovarietali.it

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	73
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	732

Frantoio Brignoni di Brignoni Alice

Via G. Branca, 9 • 60013 • Corinaldo • AN
Tel • 071 79 76 184 • 334 28 74 763
info@frantoioibrignoni.com

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	8
Polifenoli totali (mg/kg)	438

Fondazione Ferretti - Selva Soc. Coop. Sociale

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



Catalogo Oli Monovarietali

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	8,6
Polifenoli totali (mg/kg)	595

Frantoio L'Olinda

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

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	483

Vicari

Via Pozzo Buono,3 • 60030 • Morro D'Alba • AN
Tel • 0731 63 164 • 349 15 20 692
info@vicarivini.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 (%)	13,5
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	7
Polifenoli totali (mg/kg)	456

L'Olivaiolo Srl

Via Voltattorni,1 • 63078 • Spinetoli • AP
Tel • 071 96 61 23 • 349 41 27 549
info@olivaio.it

Raggia

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	15
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	743

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

Via Montespirello, 13 • 60018 • Montemarciano • AN
Tel • 334 75 68 736
azienda.agricola.agostini@gmail.com

Raggia

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	77,9
Acido linoleico (%)	5,9
Polifenoli totali (mg/kg)	466

Azienda Agricola Pacioni Barbara

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

Raggiola

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	419

Azienda Agricola Emozioneolio

Via Tomba,50/A • 61036 • Colli al Metauro • PU
Tel • 0721 37 10 70 • 393 97 67 818
info@emozioneolio.com



Ravece

Varietà campana, diffusa soprattutto in provincia di Avellino.

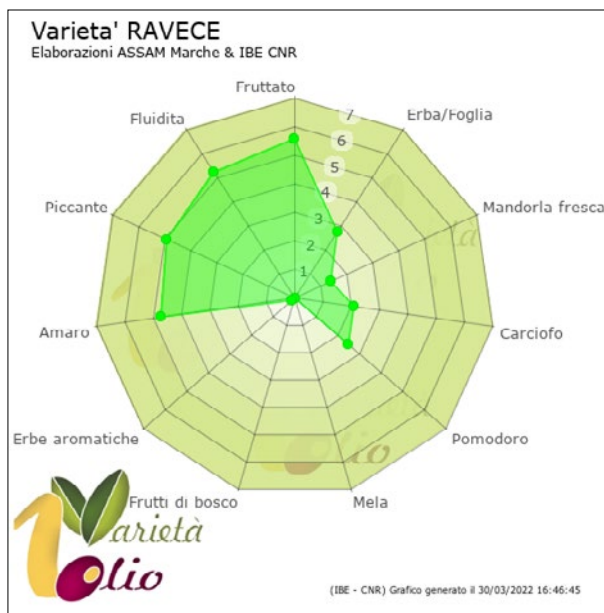
Geneticamente simile ad Ortice, coltivata nella provincia di Benevento, Marina (Ciociaria - Lazio) e Sperone di Gallo (Alto Molise).



(Foto Az. Case D'Alto)

Frutto di dimensioni medio-elevate con superficie rugosa, forma ellissoidale allungata; con la maturazione il colore passa dal verde al rosso vinoso-violaceo, lenticellato. Resa in olio media, con inolazione medio-tardiva. Invaiaitura tardiva e scalare; consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate.

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
151	72,8	483



Fonte: www.olimonovarietali.it

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	648

Azienda Agricola Case D'Alto

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

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	319

Oleificio Romolo

Contrada Parzano • snc • 83031 • Ariano Irpino • AV
Tel • 333 28 60 812
oleificioromolo@gmail.com



Rosciola Colli Esini

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	75,3
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	463

Frantoio L'Olinda

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

Rosciola Colli Esini

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	532

Azienda Agricola Lara Mancini

Contrada Monti, 3 • 62020 • Colmurano • MC
Tel • 0733 18 98 012 • 339 37 69 357
info@agramater.com

San Felice

(UMBRIA • PG)

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 (%)	14,7
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	441

Agricadd - Società Agricola SRL - Oro di Giano

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

Sargano di San Benedetto

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	540

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

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



Semidana

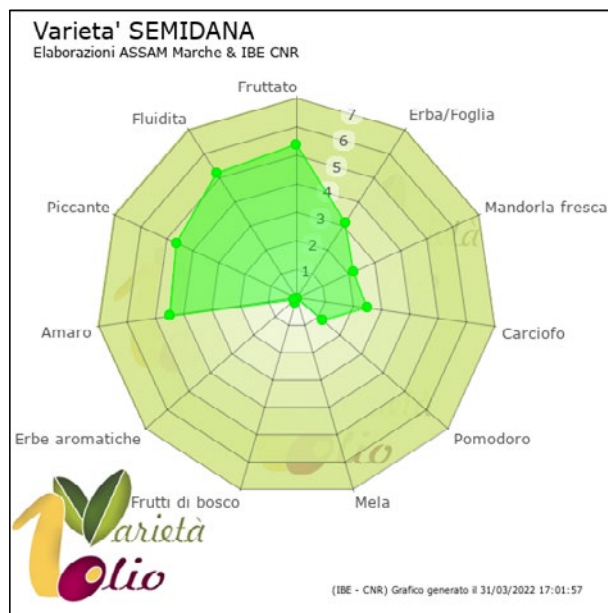
Diffusa soprattutto in provincia di Oristano, ma presente in diversi areali della Sardegna centro-meridionale.

Prende il nome da “*Semidas*”, i sentieri che delimitano i terreni agricoli dell’alta Marmilla, dove si era soliti impiantare filari di olivo lungo i bordi dei campi.

Negli stessi territori della Semidana è presente l’omonimo vitigno autoctono sardo a bacca bianca “Semidano”, la cui origini si perdono nei millenni; molto probabilmente



(Foto Il Giglio Agriturismo)



Fonte: www.olimonovarietali.it

te è stato portato in Sardegna dai Fenici, che verso l’VIII secolo a.C hanno fondato i primi insediamenti commerciali sulla costa meridionale dell’isola, a Nora e Karalis. Frutto di dimensioni medie, forma ovoidale leggermente asimmetrica, con umbone; colore dal verde intenso al rosso vinoso, con lenticelle numerose e grandi; invaiatura tardiva e scalare.

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
23	69,3	494



Catalogo Oli Monovarietali

Semidana

(SARDEGNA • OR)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	368

Il Giglio Agriturismo

SP 9 • Massama • 09170 • Oristano • OR
Tel • 347 34 83 744
info@agriturismoilgiglio.com

Semidana

(SARDEGNA • OR)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	68,2
Acido linoleico (%)	10,8
Polifenoli totali (mg/kg)	270

Azienda Agricola Rovelli S.S.

Via San Giacomo, 33 • 09170 • Nurachi • OR
Tel • 348 51 21 320
info@agricolarovelli.com

Semidana

(SARDEGNA • OR)

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



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	440

Impresa Agricola Dr. Franco Ledda

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

Semidana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	69,4
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	387

Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè lotto E1 Zona D2 • Via Carbonai • 07041 • Alghero • SS • Tel • 079 98 03 94 • 348 28 33 227
amministrazione@accademiaolearia.com

Semidana

(SARDEGNA • SS)

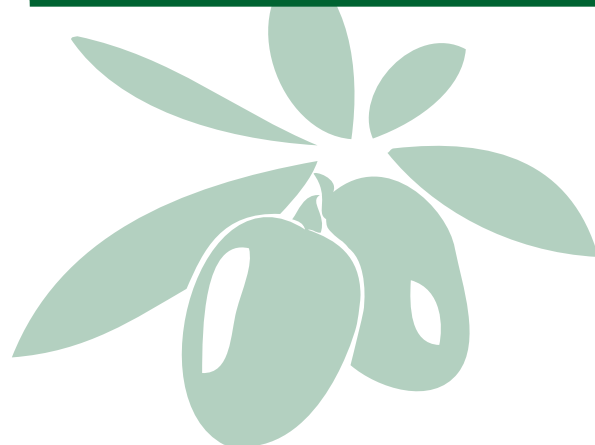
Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di pomodoro. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	10,7
Polifenoli totali (mg/kg)	304

Azienda Agro-Biologica Brozzu Giuseppe

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





Simona

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	78,6
Acido linoleico (%)	4
Polifenoli totali (mg/kg)	601

Costantino Solimando

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

Sperone di Gallo

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	430

Istituto Tecnico Agrario e per Geometri "San Pardo"

Viale Cappuccini, 26 • 86035 • Larino • CB
Tel • 0874 82 21 60 • 347 53 05 828
cbic836002@istruzione.it

Termite di Bitetto

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	271

Azienda Agricola Maselli

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



Catalogo Oli Monovarietali



(Foto "Giardini di Giulio")

Toccolana

(ABRUZZO • PE)

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

Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	473



Soc. Agricola "Giardini di Giulio"

Via Municipio, 20 • 65028 • Tocco di Casauria • PE
Tel • 338 82 59 016
stefanodigiulio@live.com

Tonda del Matese

(CAMPANIA • CE)

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

Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	518



Benedetta Cipriano

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



(Foto Benedetta Cipriano)



(Foto Viragi)

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	68,5
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	289

Viragi SRLS

Via Gulfi, 213 • C.da Mazzarronello • 97012 • Chiaramonte Gulfi • RG
Tel • 393 92 99 344
info@viragi.it

Tonda Iblea

(SICILIA • SR)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	294

Azienda Agricola Cunzattillu

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



Nuovi genotipi in fase di studio

L'Italia è riuscita a preservare nel corso dei secoli il patrimonio olivicolo più ampio e variegato al mondo.

Nonostante i numerosi lavori volti alla descrizione morfo-bio-agronomica, biochimica ed alla caratterizzazione molecolare delle varietà di olivo, c'è ancora tanta confusione sulla denominazione delle varietà a causa dei 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 riconoscimento delle varietà, al loro comportamento agronomico e alle caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio.

Sono reperibili in bibliografia numerose pubblicazioni tematiche e monografiche che, a partire dal 1937, hanno interessato più o meno compiutamente tutte le Regioni d'Italia.

Analisi del DNA mediante marcatori AFLP e SSR, ma anche osservazioni morfologiche ed agronomiche, hanno consentito di verificare nel germoplasma olivicolo nazionale casi di sinonimia/omonimia e riscontrare similitudini genetiche tra varietà diffuse anche in aree geografiche molto lontane tra di loro, a dimostrazione di una elevata capacità di adattamento alle diverse latitudini da parte di un ristretto numero di varietà, ma anche di una distribuzione territoriale che, ignorando i numerosi confini amministrativi che caratterizzavano l'Italia del passato, ha



Frutti di "Zaituna" a diverso grado di maturazione (Az. Mozzicato)



Pianta storica di "Trillo di Calci" (Foto Az. Elter)

interessato il territorio solo in ragione delle sue caratteristiche pedo-climatiche. Caso eclatante quello del Frantoio, definita cultivar-popolazione di origine toscana, che si adatta molto bene a diverse situazioni ambientali e lo dimostra il fatto che in Italia abbiamo tantissime varietà geneticamente simili, coltivate in diverse Regioni, che nel corso dei secoli hanno assunto un ruolo di varietà autotone (come ad esempio Taggiasca in Liguria, Casaliva nel Lago di Garda, Raggia e Raggiola nelle Marche, Ogliarola barese e Ogliarola Garganica in Puglia, Ogliarola del Bradano in Basilicata, Paesana bianca in Molise...).

La biodiversità olivicola italiana è molto più ricca di quello che possiamo pensare e il numero preciso di varietà nes-



suno lo sa (si parla di oltre 600), causa i numerosissimi casi di sinonimia e omonimia... ed è curioso alla Rassegna scoprirne ogni volta di nuovi, come gli oli monovarietali di Circella e Olivastra dalla Puglia entrambe associabili all'Oliva rossa.

Nel catalogo, con la etichetta NEW, sono riportate le **New entry**, ovvero 5 nuove varietà descritte ufficialmente nei cataloghi regionali ma non presenti in banca dati, quindi a noi ancora sconosciute per le caratteristiche sensoriali e compositive: **Cerasa di Montenero** dal Molise, **Colombaia** dalla Liguria, **Crognalegna** dall'Abruzzo, **Ghiannara** varietà lucana, **Olivastro d'aprile**

dal Molise ed **Ortolana** dalla Campania.

Ma purtroppo esistono ancora casi irrisolti....

Alla Rassegna 2022 sono pervenuti nuovi genotipi non ancora catalogati, come "Fasola", "Spinosa", "Trillo di Calci", "Zaituna", per i quali sono in corso indagini genetiche che sembrano confermare la differenza con altre varietà.

Tali genotipi in fase di studio sono riportati in una sezione specifica del catalogo, con il nome virgolettato, e non vengono inseriti in banca dati, in attesa di approfondimenti che consentano di definire nuove schede varietali. Tanto è stato fatto ... ma tanto ci sarà ancora da fare, per portare ordine nel grande mondo della biodiversità.

"Fasola"

(BASILICATA • PZ)

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



Acido palmitico (%)	11,8
Acido oleico (%)	77,6
Acido linoleico (%)	6,2
Polifenoli totali (mg/kg)	497

Fontana dei Santi • Impresa Agricola Pepe Luciano
 Contrada Perretti, 1 • 85010 • Albano di Lucania • PZ
 Tel • 347 34 86 904
 fontanadeisantisfrantoio@gmail.com

"Spinosa"

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	67,9
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	496

Azienda Agricola Olio D'Amore di Goglia Roberto
 Via Monticelli, snc • 82036 • Solopaca • BN
 Tel • 349 56 17 037
 posta@oliodamoredeisannio.it

"Trillo di Calci"

(TOSCANA • PI)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	71,4
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	494

Azienda Agricola Elter Francesco
 Via Val di Vico, 11 • 56011 • Calci • PI
 Tel • 329 67 64 814
 info@agrielter.com

"Zaituna"

(SICILIA • SR)

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 (%)	15,8
Acido oleico (%)	67,4
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	312

Azienda Mozzicato dei Elli Mozzicato snc
 Via Bagni, 7 • 96010 • Canicattini Bagni • SR
 Tel • 392 37 85 188
 info@aziendamozzicato.com

Ringraziamenti

- IBE - CNR Bologna: *Massimiliano Magli*
- ASSAM: *Fabrizio Pepegna, Fausto Ricci, Cristian Santarelli*
- Centro Agrochimico Regionale – Jesi (*Erica Avaltroni, Edoardo Bartolucci, Simone Coppari, Carmen Di Giacomo, Bruno Vespasiani, Francesco Viridis e il restante personale del laboratorio*)

- Panel regionale ASSAM – Marche (*Carlo Brunori, Roberto Catorci, Giovanni Cavezza, Renzo Ceccacci, Palmiro Ciccarelli, Donatella Di Sebastiano, Nadia Fava, Gianluca Ferroni, Elisabetta Gabrielloni, Gabriella Gabrielloni, Fausto Malvolti, Monica Rossetti, Simona Sestili, Paolo Taddei, Ugo Testa, Vincenzo Torelli, Silvano Zannotti*).

 **OlivoeOlio**

Supplemento al n. 3 - maggio 2022 - Anno XXV

www.olivoeolio.it - www.edagricole.it

Shopping su: newbusinessmedia.it

DIRETTORE RESPONSABILE: Ivo A. Nardella

DIRETTORE EDITORIALE: Eugenio Occhialini

REDAZIONE: Francesco Bartolozzi, Alessandro Maresca, Simone Martarello, Giorgio Setti (*capo redattore*), Lorenzo Tosi, Sara Vitali

SEGRETERIA DI REDAZIONE:

Tel. +39 051/6575.847

Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 BOLOGNA
redazione.edagricole@newbusinessmedia.it

DIRETTORE SCIENTIFICO: Riccardo Gucci

REFERENTE TECNICO: Letizia Tozzini

UFFICIO GRAFICO: Emmegi Group Srl

PROGETTO GRAFICO: Sira Dingi

PROPRIETARIO ED EDITORE: New Business Media Srl

SEDE LEGALE: Via Eritrea, 21 - 20157 Milano

DIRETTORE EDAGRICOLE: Eugenio Occhialini


edagricole



SEDE OPERATIVA: New Business Media srl - Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna
UFFICIO PUBBLICITÀ: Tel. +39 051/6575.822
pubblicita.edagricole@newbusinessmedia.it
UFFICIO TRAFFICO: Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna - Tel. +39 051/6575.855
impianti.edagricole@newbusinessmedia.it

STAMPA: Faenza Group

Via Vittime civili di guerra, 35 - Faenza (Ra)

SERVIZIO CLIENTI: abbonamenti@newbusinessmedia.it
Tel: +39 02/3909.0440

Italia abbonamento annuo cartaceo: Euro 49,00

Italia / Estero abbonamento annuo digitale: Euro 22,00

Prezzo singola copia Euro 9,00 presso l'editore

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario su IBAN: IT98G030690950410000009929

Conto corrente postale n. 1017908581

intestati a: New Business Media Srl

L'abbonamento avrà inizio dal primo numero raggiungibile

Registrazione Tribunale di Milano n. 69 del 05/03/2014

Precedentemente registrata presso il tribunale di Bologna n. 6776 del 04/03/1998

"Poste italiane Spa"

Roc n. 24344 del 11 marzo 2014.

ISSN 1127-0713

Associato a:

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIALE DI SETTORE

Responsabilità: la riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti in quegli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

Ai sensi del D.Lgs 196/03 garantiamo che i dati forniti saranno da noi custoditi e trattati con assoluta riservatezza e utilizzati esclusivamente ai fini commerciali e promozionali della nostra attività. I Suoi dati potranno essere altresì comunicati a soggetti terzi per i quali la conoscenza dei Suoi dati risulti necessaria o comunque funzionale allo svolgimento dell'attività della nostra Società. Il titolare del trattamento è: New Business Media Srl Via Eritrea 21, 20157 Milano. Al titolare del trattamento Lei potrà rivolgersi al numero 02/3909.0349 per far valere i Suoi diritti di rettificazione, cancellazione, opposizione a particolari trattamenti dei propri dati, esplicitati all'art. 7 D.Lgs 196/03





VIA DELL'INDUSTRIA, 1 - 60027 OSIMO (AN)
(+39) 071 8081
info@assam.marche.it
www.assam.marche.it

