

ISSN 1127-0713
SUPPLEMENTO A OLIVO E OLIO N. 4 – LUGLIO 2023 – ANNO XXVI



Oli Monovarietali

20° Rassegna Nazionale Oli Monovarietali



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



Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca



Catalogo degli Oli **M**onovarietali

A CURA DI
BARBARA ALFEI
AMAP

FOTO
ARCHIVIO BARBARA ALFEI E AMAP

FOTO OLI
GIORGIO TASSI



Oli monovarietal e oleoturismo

Andrea Maria Antonini – Assessore regionale Agricoltura

Regione Marche e AMAP credono fortemente nella biodiversità e tutelano le varietà a rischio erosione genetica anche attraverso specifiche misure del Piano di Sviluppo Rurale.

Sono ben 23 le varietà di olivo marchigiane iscritte al Repertorio della Biodiversità (Legge Regionale 3 giugno 2003, n. 12 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano).

La strategia di recupero, conservazione e valorizzazione del patrimonio olivicolo locale passa attraverso la

corretta gestione degli oliveti (la potatura in particolare assume un ruolo di fondamentale importanza), e la produzione di oli di eccellenza e fortemente tipici, legati al territorio.

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietal, giunta alla 20° edizione, insieme all'altra manifestazione di carattere nazionale che AMAP organizza, il Campionato di potatura dell'olivo "Forbici d'oro", che quest'anno festeggia i 18 anni, si muovono nella direzione di un modello di olivicoltura collaudato e duraturo, che passa per il recupero della biodiversità e la sostenibilità economica ed ambientale.

Il settore olivicolo regionale ha infatti bisogno di essere sostenuto, per portare reddito ai produttori, attraverso il recupero degli oliveti tradizionali, che spesso vengono abbandonati, e l'impianto di nuovi oliveti razionali, con varietà autoctone legate al territorio, capaci di garantire, oltre alla tipicità degli oli, la compatibilità ambientale, sempre più importante anche in considerazione dei cambiamenti climatici. La Rassegna Nazionale degli oli monovarietal rappresenta un fiore all'occhiello per la nostra regione; i 270



Pianta storica di Ascolana tenera oggetto di indagine genetica e datazione nell'ambito del progetto olii monumentali di AMAP e CNR di Perugia (PSR Marche 2014-2020_M10.2.A), da valorizzare nei percorsi oleoturistici.

campioni di olio pervenuti ne dimostrano la validità. In 20 anni di rassegna l'AMAP, attraverso il lavoro del Panel riconosciuto dal Ministero e del laboratorio di analisi accreditato, ha





Giovane oliveto razionale con potatura a vaso policonico.

consentito di caratterizzare, dal punto di vista sia sensoriale, sia chimico (acidi grassi e polifenoli) migliaia di campioni di oli monovarietali, provenienti da tutte le regioni olivicole italiane, rendendo fruibile il tutto attraverso una banca dati, un vero e proprio tesoro di biodiversità.

Puntando sulla identità dell'olio, data dal binomio varietà-ambiente, le Marche potranno essere competitive immettendo sul mercato oli che vanno oltre la qualità generica della

categoria extravergine, con un valore nutrizionale, salustico e sensoriale, che venga percepito dal consumatore finale e arrivi fino al piatto.

Un importante impulso allo sviluppo del settore olivicolo sarà assicurato dalla nuova proposta di legge regionale sull'oleoturismo nelle Marche, per fornire alle aziende olivicole uno strumento legislativo innovativo che crei sinergia tra i settori dell'agricoltura, del turismo e del commercio, per promuovere, attraverso il turismo

dell'olio, sia le produzioni di eccellenza che i territori di produzione. Dopo il varo del testo base da parte della Giunta Regionale sono state raccolte le integrazioni dagli stakeholder del settore al fine di rendere la norma quanto più condivisa ed utile per la finalità. La proposta è quindi stata licenziata all'unanimità dalla commissione assembleare per cui entro qualche settimana approderà in aula per la votazione finale.



Olivo e olio, un settore su cui puntare

Marco Rotoni – Presidente AMAP

L'olivicoltura sta acquistando un ruolo sempre più importante nell'economia delle aziende marchigiane. La biodiversità, le varietà locali, gli oli monovarietali e quelli certificati IGP Marche e DOP Cartoceto rappresentano una carta vincente per valorizzare l'olio marchigiano, puntando sulla qualità e l'identità di un prodotto fortemente legato al territorio.

Il ruolo dell'Agenzia quale supporto tecnico scientifico per lo sviluppo ed il miglioramento della qualità dell'olivicoltura delle Marche negli ultimi anni ha dimostrato di essere essenziale. Grazie ai tecnici dell'AMAP, gli olivicoltori marchigiani possono avvalersi di indicazioni su difesa fitosanitaria ed indici di maturazione delle olive attraverso i Notiziari Agrome-teo, consigli per l'impianto di nuovi oliveti, produzione di piantine certificate di varietà locali di olivo, analisi chimiche degli oli presso il Centro Agrochimico Regionale di Jesi e Panel test presso il Laboratorio Analisi Sensoriale di Osimo (AN). L'Agenzia è molto attenta anche alla formazione di professionalità nel settore olivico-

lo, e organizza annualmente corsi di potatura dell'olivo e corsi di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva.

La Rassegna Nazionale Oli Monovarietali rappresenta una tappa importante per ribadire la strategia della Regione Marche e del suo ente strumentale AMAP e per una olivicoltura sostenibile dal punto di vista economico ed ambientale. L'obiettivo è dunque valorizzare le peculiarità degli oli monovarietali regionali e italiani, massima espressione della biodiversità, oltre che rendere i produttori consapevoli dell'importante ruolo di preservare e tutelare un patrimonio genetico, così ricco e variegato. Patrimonio che va anche gestito in maniera razionale dal punto di vista agronomico, da qui l'altra importante manifestazione nazionale che l'AMAP 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. Grande attenzione è dedicata agli studenti degli Istituti Agrari attraverso concorsi di potatura appositamente organizzati.



Nel corso di 20 edizioni della Rassegna, grazie al lavoro del Panel e del Centro Agrochimico dell'AMAP, sono stati caratterizzati circa 4000 oli monovarietali rappresentativi di quasi 200 varietà, provenienti da 19 regioni italiane. L'elaborazione statistica di tutti i dati a cura di Massimiliano Magli (IBE – CNR di Bologna), con cui l'AMAP collabora da anni e che ringraziamo, ha portato alla costituzione



di una banca dati disponibile sul sito www.olimonovarietali.it, aggiornata ogni anno, fruibile da tecnici, consumatori e chef, per favorire un approccio consapevole verso l'utilizzo in gastronomia di oli tipici di qualità.

La 20° edizione della Rassegna ha visto la partecipazione di ben 270 campioni di olio, di 61 varietà diverse, da 16 regioni italiane. Dalle Marche è arrivato il maggior numero di campioni (il 28% del totale), a seguire la Puglia, poi ancora Toscana, Sicilia, Abruzzo, Sardegna, Lazio, Umbria. Questo ad indicare che i produttori marchigiani credono fortemente nel valore degli oli monovarietali e sostengono con passione questo percorso intrapreso dall'AMAP, basato sulla biodiversità. Cresce ancora l'interesse per il biologico, quasi il 60% degli oli pervenuti dalle Marche sono dichiarati bio. Tra le varietà marchigiane più rappresentate si riscontrano l'Ascolana tenera, la Raggia, il Piantone di Mogliano.

Per festeggiare i 20 anni, il 2-3 giugno la Rassegna torna "alle origini", nella suggestiva cornice dell'Abbadia di Fiastra, in provincia di Macerata. Sarà l'occasione per far conoscere a tutti i percorsi della biodiversità olivicola italiana nel Giardino del Palazzo dei Principi, grazie alla presenza di produttori provenienti da varie regioni italiane. Non mancheranno momenti di approfondimento rivolti a produttori, tecnici ed assaggiatori, per un aggiornamento e un confronto continuo, che è alla base della crescita della nostra olivicoltura.

amap
Marche Agricoltura Pesca
Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca

REGIONE MARCHE

varietà olio

RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

PER LA VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE ITALIANE

www.olimonovarietali.it
www.amap.marche.it - info@amap.marche.it



Sommario

2 Olivo e olio, un settore su cui puntare
di *Marco Rotoni*

4 Oli monovarietali e oleoturismo
di *Andrea Maria Antonini*

L'olivo e l'olio

8 Identità e terroir

17 Le Marche della biodiversità

Catalogo Oli Monovarietali

22 Catalogo degli oli monovarietali
italiani
di *Andrea Bordoni*

26 IGP "Marche"

29 Arancino
Ascolana Dura
Ascolana Tenera

31 Bianchera
Biancolilla

32 Borgiona
Bosana

34 Caninese

35 Carboncella
Carolea

36 Casaliva
Cima di Bitonto
Cima di Melfi
Cima di Mola

37 Coratina

40 Coroncina

41 Crognalegna (Crognale)
Crognalegna
Cucco

42 Dolce Agogia
Dolce di Rossano
Dritta
Frantoio

44 FS17
Gentile di Chieti

45 Gentile di Larino
Gentile di Mafalda
Ghiacciola
Intosso

47 Itrana
Lea

48 Leccino

49 Leccio del Corno



- 50 Limona
Majatica di Ferrandina
Maurino
 - 51 Mignola
Mignolo
 - 52 Minuta di Chiusi
Monicella
Moraiole
 - 54 Morcone
Nebbia del Menocchia
Nebbio
Nocellara del Belice
 - 55 Nocellara Etna
 - 57 Nostrale di Rigali
Nostrana di Brisighella
Ogliarola Barese
 - 58 Ogliarola del Bradano
Ogliarola Garganica
Oliva Rossa
Olivastro di Bucchianico
Olivotto
Orbetana
 - 59 Orfana
Ortice
Ottobratica
Pendolino
Peranzana
 - 63 Piantone di Falerone
Piantone di Mogliano
Picholine
 - 64 Provenzale
Quercetano
Raggia
 - 66 Raggiola
 - 67 Raio
 - 68 Ravece
Ritornella
Rosciola
Rosciola dei Colli Esini
Rotondella
 - 69 Sargano di Fermo
Sargano di San Benedetto
Semidana
 - 71 Taggiasca
Toccolana
Tonda del Matese
 - 72 Tonda di Cagliari
Tonda Iblea
- Guida all'assaggio**
- 74 Assaggio degli oli monovarietali



Identità e terroir

La Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, che nel 2023 festeggia i suoi 20 anni, vuole ricordare un progetto intrapreso dall'AMAP, anche grazie alla professionalità e alla passione di Giorgio Pannelli e del compianto Antonio Ricci, la proposta di un modello di olivicoltura razionale, semplice, efficace, collaudato e soprattutto duraturo, proponibile in ogni zona d'Italia. Un progetto che passa per la valorizzazione 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 formare ed addestrare le professionalità nel settore olivicolo, al fine anche di recuperare vecchi oliveti abbandonati e realizzarne di nuovi, in maniera razionale.

La Rassegna 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 le Marche e tutta l'Italia. Un patrimonio genetico dal valore inestimabile che, grazie al binomio indissolubile varietà - ambiente di coltivazione,



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

A ribadire la validità di una iniziativa che sottolinea 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, la grande partecipazione di molti produttori da tanti areali olivicoli italiani, nonostante l'annata.

Alcuni aspetti distintivi della Rassegna:

- si parla di **varietà** e non di cultivar, di oli **monovarietali** e non monocoltivar...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 delle numerose varietà autoctone, diffuse in ambiti circoscritti e dotate di forte compatibilità ambientale;

- **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 viene comunicato al solo produttore (non viene pubblicato sul

catalogo);

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

- prevede anche un approccio semplificato rivolto al mondo dei consumatori e della ristorazione, attraverso la proposta di **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.

Alla base un lavoro di squadra

La caratterizzazione degli oli monovarietali italiani parte da un lavoro di squadra, i cui attori principali sono il Panel AMAP-Marche, il Centro Agrochimico AMAP di Jesi, IBE – CNR di Bologna con le competenze statistiche di Massimiliano Magli, tutti i produttori che con professionalità, etica e passione producono oli monovarietali e li inviano alla Rassegna.

Tutti gli oli che pervengono alla Rassegna, vengono sottoposti al Panel test ad opera del **Panel AMAP-Marche** per un lavoro di caratterizzazione sensoriale. Il Panel, coordinato dal Capo Panel Barbara Alfei, si è formato nel 1998, ha ottenuto il riconoscimento del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale) nel 2001 e del Mini-



Panel regionale AMAP Marche



Il team del Centro Agrochimico di Jesi

stero 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".

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".

Al profilo sensoriale dei campioni che pervengono 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 AMAP di Jesi**, finalizzate ad una più completa caratterizzazione dei monovarietali e a fornire informazioni su aspetti nutrizionali 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 be-

nefici sul nostro organismo.

I dati relativi agli oli ammessi alla Rassegna vengono analizzati statisticamente da Massimiliano Magli dell'Istituto per la BioEconomia (IBE) – Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari - CNR di Bologna, con cui l'AMAP collabora da anni, 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 4.000 oli appartenenti a 194 varietà, provenienti da 19 regioni italiane, una grande opportunità di valutare e promuovere gli oli di eccellenza e fortemente tipici, fortemente legati al territorio.

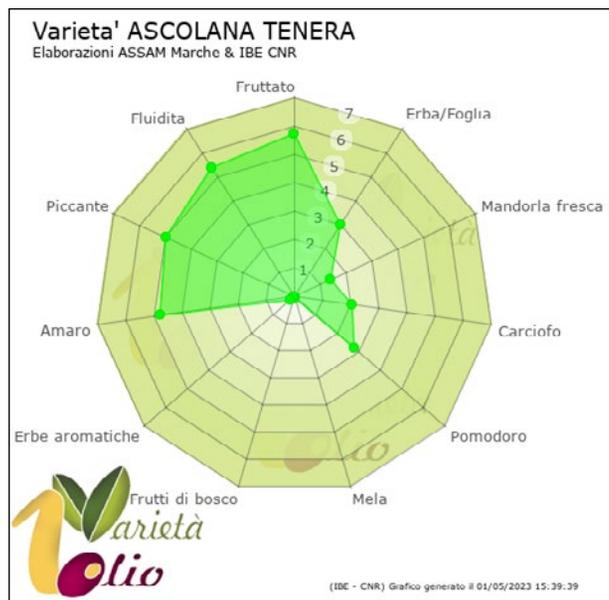


Figura 1 - (www.olimonovarietali.it)

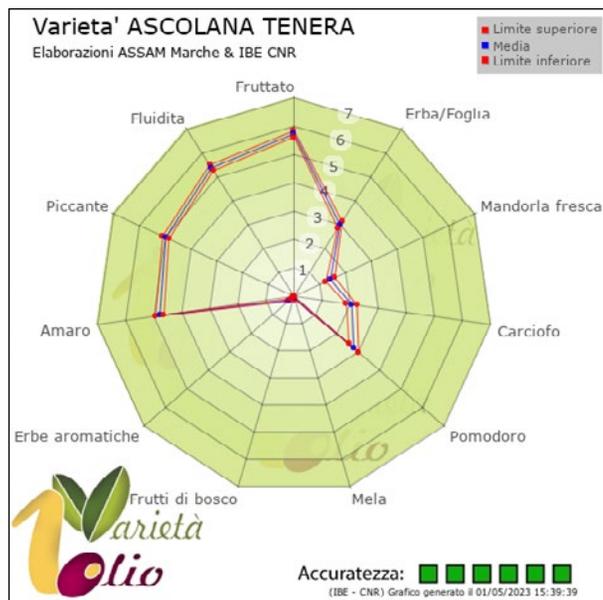


Figura 2 - (www.olimonovarietali.it)



Tab. 1 - Statistiche descrittive della composizione acidica di Ascolana tenera (n=133)

	Media	Min	Max	St.dev.
Acido eicosenoico	0.32	0.24	0.50	0.05
Acido eicosanoico	0.38	0.15	0.61	0.06
Acido eptadecenoico	0.22	0.05	0.51	0.08
Acido eptadecanoico	0.11	0.01	0.33	0.05
Acido linoleico	6.75	3.96	11.73	1.34
Acido linolenico	0.73	0.50	1.04	0.10
Acido oleico	74.12	69.29	80.94	2.31
Acido palmitico	14.04	10.61	17.32	1.33
Acido palmitoleico	1.14	0.48	1.86	0.26
Acido stearico	2.11	1.34	4.16	0.42
Polifenoli totali (mg/kg) <i>Il contenuto fenolico totale è stato determinato con il metodo spettrofotometrico di Folin-Ciocalteu. I dati sono espressi in mg di acido caffeico equivalente per kg di EVOO (dal 2022).</i>	418	249	575	100
Polifenoli totali (mg/kg) <i>Il contenuto fenolico totale è stato determinato con il metodo spettrofotometrico di Folin-Ciocalteu. I dati sono espressi in mg di acido gallico equivalente per kg di EVOO (fino al 2021)</i>	492	87	1,050	188

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 prese in esame sono stati definiti i profili sensoriali di riferimento (Figura 1), indicando il profilo medio, l'intervallo di confiden-

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

Tipologie sensoriali

La definizione di **6 tipologie sensoriali** attraverso particolari analisi statistiche (*cluster analysis*) consente di semplificare il variegato mondo di profumi e sapori degli oli monovarietali 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 fruttato, amaro e piccante di intensità medio-elevata, con sentore prevalente di mandorla fresca, leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

Tipologia sensoriale 3 – Oli caratterizzati da fruttato, amaro e piccante

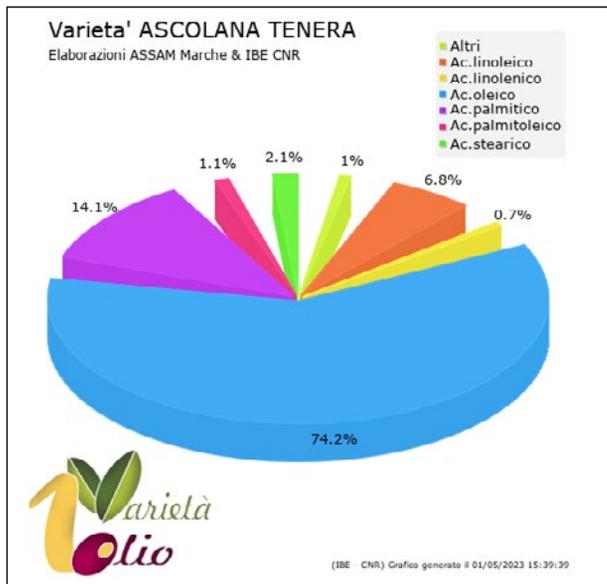
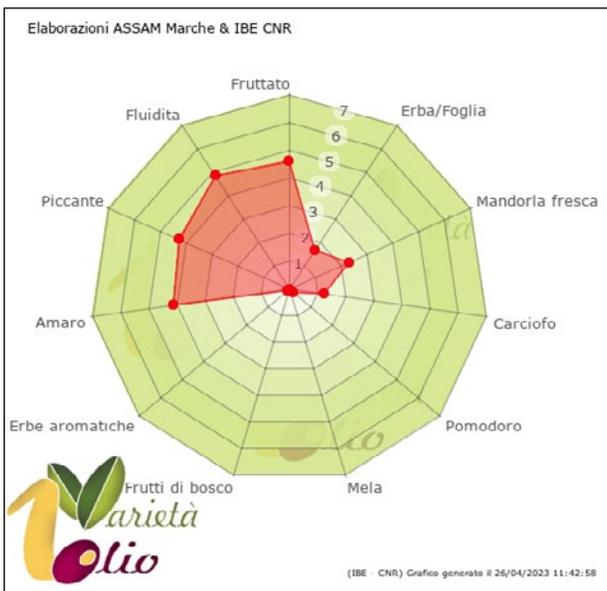
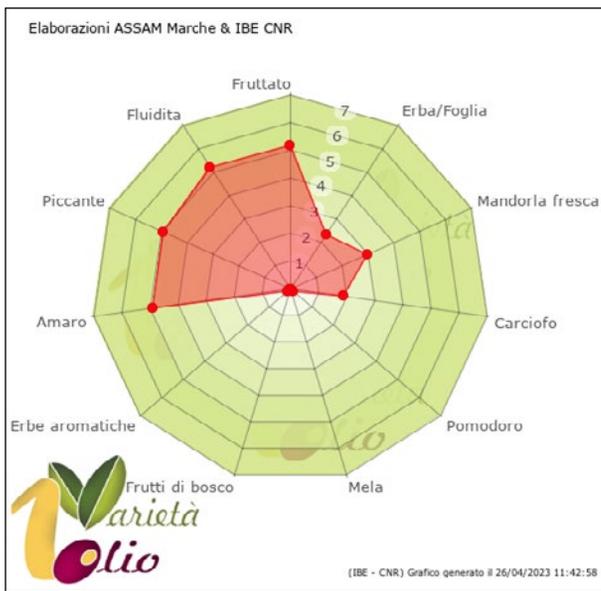


Foto 4 – Ascolana tenera

Figura 3 - (www.olimonovarietali.it)



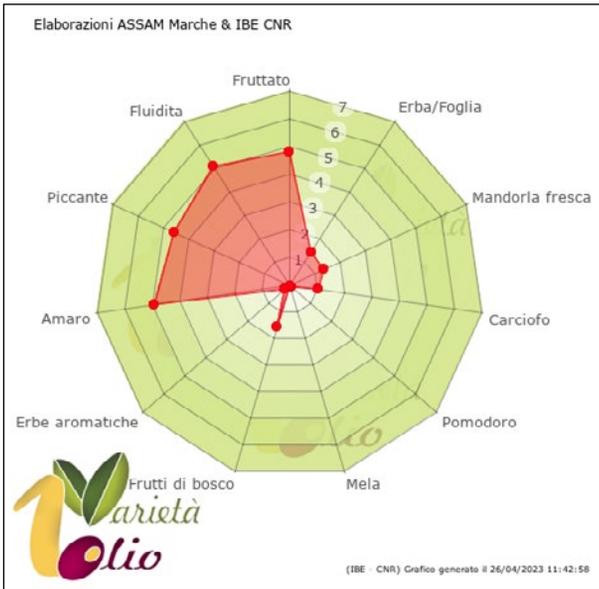
Tipologia 1



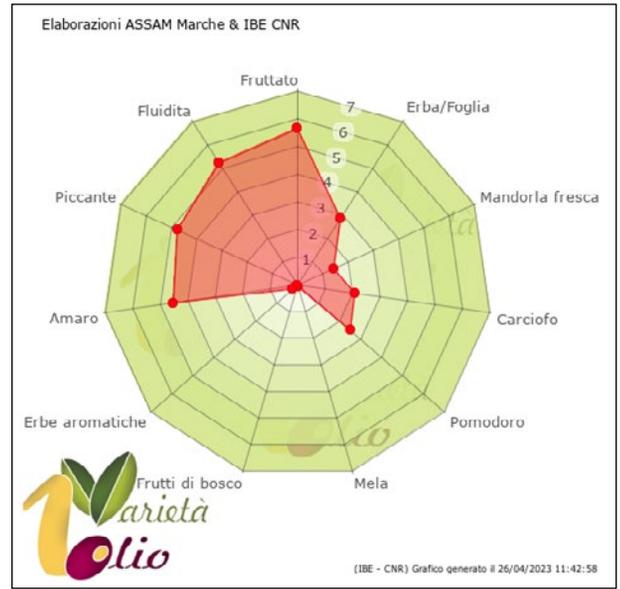
Tipologia 2



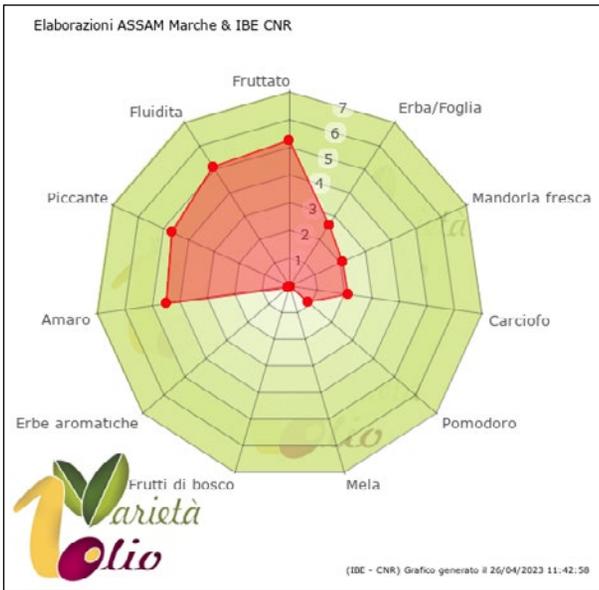
L'olivo e l'olio



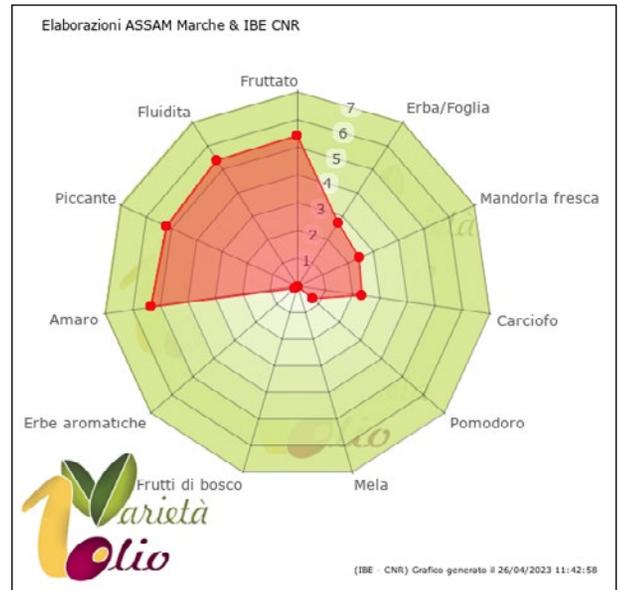
Tipologia 3



Tipologia 4



Tipologia 5



Tipologia 6



di media intensità, sensazione prevalente di frutti di bosco.

Tipologia sensoriale 4 – Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, un amaro e piccante di media intensità, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.

Tipologia sensoriale 5 – Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, un amaro e piccante di media intensità, con sensazioni erbacee prevalenti e leggeri sentori di carciofo, mandorla fresca e pomodoro.

Tipologia sensoriale 6 - Oli caratte-

rizzati 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.

L'olio monovarietale di eccellenza aggiunge un valore indescrivibile nella gastronomia, non solo dal punto di vista nutrizionale e salutistico, ma anche sensoriale ed edonistico, e le sensazioni che regala vanno ad interagire con quelle del piatto, valorizzando il risultato finale. E il consumatore attento lo percepisce. Al di là delle regole più o meno rigide, che possono orientare nella scelta, come quella dell'abbinamento per con-

cordanza o l'abbinamento per contrapposizione o discordanza, è bello lasciare spazio alla creatività e alle emozioni, al binomio olio e territorio, al terroir: un filo d'olio di varietà locali su ricette tipiche o su prodotti della biodiversità, alla ricerca di sensazioni nuove, arricchite di storia, cultura e tradizioni e di un rapporto diretto con il prodotto e con il produttore, che racconta il territorio e il frutto del proprio lavoro.

Terroir

Il gran numero di varietà autoctone ed i variegati ambienti di coltivazione costituiscono il punto di forza della olivicoltura italiana. Ogni varietà di olivo parla della zona di cui è originaria: del clima, del terreno, delle caratteristiche orografiche, ma anche della storia, della cultura e delle tradizioni, in una sola parola parla di un *terroir*.

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 terroir va al di là della banale traduzione della parola territorio, ma racchiude un significato molto più ampio: una combinazione, consolidata 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 stori-





ci. In olivo varietà, territorio e clima rendono l'olio monovarietale di qualità unico al mondo, impossibile da riprodurre in altre zone del pianeta, con una identità chimica e sensoriale chiara e ripetibile, caratteristiche organolettiche distintive, 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. Terroir come grande contenitore quindi, che racchiude tutto ciò che dà un valore aggiunto agli oli ottenuti in zone tradizionalmente olivicole con varietà autoctone, rispetto a nuove olivocolture generiche e senza identità che stanno crescendo a livello mondiale.



La "Beata Francesca" - pianta monumentale di Orbetana a San Severino Marche



Le Marche della biodiversità

I 20 anni di Rassegna Nazionale degli oli monovarietali rappresentano una importante occasione per celebrare la biodiversità olivicola delle Marche.

“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 Bothero 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 si esprime attraverso le 23 varietà autoctone di olivo iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (LR 12/2003).

L’AMAP da inizio anni 90 ha avviato un lavoro di studio e caratterizzazione del patrimonio olivicolo marchigiano, mirato alla descrizione delle

LE VARIETÀ DI OLIVO DELLE MARCHE

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



Piante storiche nelle Marche

caratteristiche vegetative, produttive ed agronomiche dei genotipi diffusi da tempo nel territorio regionale, lavorando sia su piante adulte nella relativa zona di origine e di maggiore diffusione, sia su piante giovani in campi di confronto varietale.

Sono stati studiati i modelli di maturazione ed estratti oli da piccoli quantitativi di olive in epoca precoce e tardiva di raccolta, per studiare le



L'olivo e l'olio

caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali e dare utili indicazioni ai produttori sull'epoca ottimale di raccolta, al fine di estrarre le migliori potenzialità qualitative.

Gli olivicoltori marchigiani sono particolarmente sensibili alla produzione di oli monovarietali, al fine di caratterizzare al massimo le produzioni legate al territorio e proporre diverse tipologie di olio anche per differenziare l'utilizzo nella gastronomia. Ogni anno numerose aziende partecipano alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, in quanto credono nel percorso avviato dall'AMAP. Nelle ultime edizioni il numero dei campioni provenienti dalle Marche è



Frutti varietà Coroncina



in aumento, e addirittura ha superato quelli provenienti dalla Puglia, la regione più olivicola italiana.

La maggior parte delle aziende presenta alla Rassegna campioni rappresentativi della biodiversità marchigiana, ma non mancano oli di Leccino e Frantoio, varietà ampiamente diffuse nelle Marche a seguito delle gelate distruttive del secolo scorso.

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

Riconoscimenti speciali per le Marche, per festeggiare 20 anni di Rassegna

Per festeggiare il 20° compleanno della Rassegna, oltre ai classici riconoscimenti dedicati agli oli di eccellenza nell'ambito delle tipologie maggiormente rappresentate e alle varietà di nuova presentazione, AMAP ha voluto inserire delle novità riservate alle Marche:

Riconoscimento speciale – Rassegna 2023 all'Azienda marchigiana che ha partecipato con il maggior numero di campioni (ammessi alla Rassegna con punteggio ≥ 7 al Panel test) di varietà iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (LR 12/2003). **Riconoscimenti di eccellenza** (pun-



Tab. 3 - Varietà autoctone Marche rappresentate alla Rassegna 2023

Varietà	n. campioni
Ascolana tenera	16
Raggia	13
Piantone di Mogliano	7
Mignola	6
Raggiola	6
Coroncina	4
Carboncella	2
Nostrale di Rigali	2
Rosciola Colli Esini	2
Lea	1
Nebbia del Menocchia	1
Orbetana	1
Piantone di Falerone	1
Sargano di Fermo	1
Sargano di San Benedetto	1

teggio al Panel test ≥ 8) nell'ambito delle tipologie monovarietalì delle varietà marchigiane iscritte al Repertorio della Biodiversità (numero di campioni partecipanti alla Rassegna superiore a 3).

Nella Tabella 3 sono riportate le varietà marchigiane pervenute alla Rassegna 2023 con relativo numero di campioni.

Il **Riconoscimento speciale – Rassegna 2023** va all'azienda **I Tre Filari** di Recanati (MC), che ha presentato campioni di olio di ben 10 varietà iscritte al repertorio della biodiversità, conseguendo ottimi punteggi e ben 5 risultati di eccellenza.

Vanno menzionate anche le aziende **Frantoio Lolinda** di San Marcello (AN) che ha presentato 8 campioni di cui 6 della biodiversità, **Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani** di Cupramarittima (AP) con 4 campioni di

cui 3 della biodiversità, **Morobianco Srl** di Jesi con 3 campioni della biodiversità, **Olive Gregori Soc. Agr. Semplice** di Montalto delle Marche (AP) con 3 campioni di cui 2 della biodiversità, **Montecappone SARM** di Jesi (AN) con 3 campioni di cui 2 della biodiversità, **Oleificio F.lli Mosci snc** di San Marcello (AN) con 4 campioni di cui uno della biodiversità certificato IGP Marche.

I **riconoscimenti di eccellenza** vengono attribuiti alle varietà Ascolana tenera e Coroncina.

L'eccellenza per la migliore **Ascolana tenera** va a **Montecappone SARM di Jesi (AN)**.

Con l'Ascolana tenera hanno ottenuto un punteggio di eccellenza anche le **Aziende Saladini Pilastrini Saladino** di Spinetoli (AP), **I Tre Filari** di Recanati (MC), **Olive Gregori Soc. Agr. Semplice** di Montalto delle





Marche (AP).

L'eccellenza per la migliore **Coroncina** va all'Azienda **I Tre Filari** di Recanati (MC).

Vanno segnalati punteggi di eccellenza anche per la **Nostrale di Rigali** dell'Azienda **Pacioni Barbara** di Montegranaro (FM) e **Carboncella, Nostrale di Rigali, Sargano di Fermo** dell'Azienda **I Tre Filari** di Recanati (MC).

Un'azienda modello, che crede nei monovarietali e nel bio

L'amore per il territorio, la passione per l'olivo, il desiderio di educare al gusto ma soprattutto l'attenzione all'aspetto salutistico dell'olio extra vergine di oliva sono i moventi che guidano l'opera di valorizzazione condotta dall'Azienda Agraria I Tre Filari a Recanati.

“Oggi l'azienda, a conduzione bio, produce principalmente olio e vino. Possiamo contare su circa 25 ettari, per un totale di 7000 piante di olivo, coltivate razionalmente, con sesto di impianto 6x6 m, allevate a vaso policonico, di varietà diverse, soprattutto autoctone marchigiane, impiantate in filari separati per differenziare la raccolta e produrre oli monovarietali, l'uno diverso dall'altro. La volontà è quella di valorizzare il paesaggio, la cultura, la biodiversità e l'enogastronomia del territorio. Anche per questo sono state mantenute e sistemate tre antiche alberate – *'tre filari'*, da cui l'azienda prende nome”.



Rappresentanti azienda I Tre Filari ed AMAP

La definizione di extra vergine non basta a raccontare l'incredibile ventaglio di sfumature che le numerose varietà locali possono offrire. “Coroncina, Mignola, Orbetana, Ascolana tenera, Carboncella, Piantone di Mogliano e tante altre...difficile elencarle tutte. Fino ad oggi siamo riusciti a proporre **18 monovarietali**. Un traguardo reso possibile da una scrupolosa combinazione di pratiche agronomiche e tecnologiche: raccolta allo stadio ottimale di maturazione e tecnologiche: breve intervallo tra raccolta e fase di estrazione, franto-

io altamente tecnologico e metodi di coltivazione e difesa rispettosi dell'agricoltura biologica”.

E la realtà dell'Azienda I Tre Filari rappresenta un po' la sintesi del progetto strategico per il rilancio della olivicoltura marchigiana che AMAP propone nei numerosi corsi di formazione su potatura e assaggio dell'olio; un progetto basato sulla riscoperta di una biodiversità olivicola così variegata e il legame con il territorio, finalizzato alla sostenibilità economica ed ambientale, oltre che alla produzione di un olio con identità chiara e ripetibile.



Catalogo degli oli monovarietali italiani

20° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

Andrea Bordoni – Direttore AMAP

Un percorso virtuale 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, che non temono competizione sui mercati internazionali.

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 ottimi oli monovarietali, tutti gli oli riportati nel catalogo hanno infatti superato la rigida selezione del Panel regionale AMAP – 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 e pillole di Terroir.

Si invitano i lettori a sperimentare nuove emozioni e curiosi utilizzi in gastronomia, scegliendo gli oli monovarietali presenti sul catalogo,

assaggiando con il bicchierino (consultando l'appendice sulla tecnica di assaggio degli oli monovarietali) e confrontando le caratteristiche riscontrate con il profilo medio della varietà pubblicato sulla banca dati del sito www.olimonovarietali.it, che viene aggiornata annualmente.

Di seguito i dati della edizione 2023 e linee guida per la consultazione del Catalogo.

I dati della Rassegna 2023

La 20° edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali ha visto la partecipazione di ben 270 campioni di olio, di 91 varietà diverse, da 16 regioni italiane (Tabb. 1 e 2).

Per quanto riguarda la provenienza dei campioni, le Marche risultano in ascesa con 76 campioni, a seguire la Puglia (in calo, come altre regioni del Sud) con 47, seguono Sicilia e Toscana, e ancora Abruzzo, Sardegna, Lazio, Umbria; poco rappresentate le Regioni del Nord Italia.

Come varietà maggiormente pervenute si confermano le pugliesi



Tab. 1 - Regioni rappresentate alla Rassegna 2023

Regione	n. campioni
Marche	76
Puglia	47
Sicilia	21
Toscana	21
Abruzzo	20
Sardegna	16
Lazio	14
Umbria	13
Calabria	10
Campania	7
Molise	7
Basilicata	4
Liguria	4
Emilia Romagna	4
Trentino Alto Adige	3
Piemonte	2
Repubblica San Marino	1

Tab. 2 - Varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2023

Varietà	N. Campioni
Coratina	20
Peranzana	17
Ascolana tenera	16
Leccino	15
Raggia	13
Moraiolo	9
Bosana	8
Frantoio	7
Itrana	7
Nocellara del Belice	7
Piantone di Mogliano	7
Mignola	6
Raggiola	6

NEW POLIFENOLI

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

(Monica Rossetti – Centro Agrochimico AMAP)

Coratina e Peranzana; dalle Marche Ascolana tenera, seguita da Raggia e 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, metodo di conduzione.

Tutti gli oli pervenuti alla Rassegna sono stati sottoposti ad analisi chimiche e sensoriali, nel periodo dicembre 2022 – febbraio 2023, in base all'ordine di arrivo dei campioni.

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

- composizione acidica, definita con la metodica ufficiale (Reg. CE 2568/91 e s.m.i.); nello specifico sono indicati i valori di acido oleico, palmitico e linoleico (espressi in per-

centuale), 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 AMAP-Marche.

Ciascun olio è stato assaggiato da 8 componenti del Panel utilizzando la scheda di caratterizzazione degli oli monovarietali appositamente predisposta dall'AMAP, su scala continua da 0 a 10, che prevede l'esame visivo, olfattivo e gustativo-tattile-retroolfattivo. Tutti i campioni pervenuti alla Rassegna sono stati presentati ai giudici in numerose sedute di assaggio, da novembre a febbraio, in maniera rigorosamente anonima, senza indi-



Catalogo Oli Monovarietali

RICONOSCIMENTI SPECIALI RASSEGNA 2023

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

Coratina - Azienda Agricola Suberito, Terlizzi (BA) - Puglia
Peranzana - Agribiologica Costantino, Torremaggiore (FG)

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

Limona - Consorzio per la Biodiversità dell'Olivio e dell'Olio, Gubbio (PG) - Umbria
Morcone - Azienda Agricola La Costa S.S.A., San Casciano in Val di Pesa (FI) - Toscana
Ritornella - Macari Riccardo, Velletri (RM) - Lazio

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

Ascolana tenera - Az. Agr. Saladini Pilastrini Saladino, Spinetoli (AP)
Ascolana tenera - Olive Gregori Soc. Agr. Semplice, Montalto delle Marche (AP)
Ascolana tenera - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
Ascolana tenera - Montecappone SARL, Jesi (AN)
Ascolana tenera - Soc. Agricola Giardini di Giulio, Tocco di Casauria (PE)
Ascolana tenera - Az. Agr. Mannelli Giulio, Bettona (PG)
Borgiona - Castello Monte Vibiano Vecchio Srl, Mercatello-Marsciano (PG)
Bosana - Olearia Medda Srl, Barumini (SU)
Carboncella - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
Casaliva - Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN)
Casaliva - OLIOCRU S.R.L., Riva del Garda (TN)
Coratina - Az. Agr. Spaccavento, Molfetta (BA)
Coratina - Az. Agr. Maselli, Alberobello (BA)
Coratina - Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele & C S.S., Giovinazzo (BA)
Coratina - Az. Agr. Donato Conserva, Modugno (BA)
Coratina - D&C Olio d'oliva, Terlizzi (BA)
Coratina - Az. Agr. Leonetti, Andria (BT)
Coroncina - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
Crognale - Tommaso Masciantonio (Trappeto di Caprafico), Casoli (CH)
Frantoio - Az. Agr. Desideri Massimo Daniele, Larciano (PT)
Ghiacciolo - Terra di Brisighella, Brisighella (RA)
Intosso - Tommaso Masciantonio (Trappeto di Caprafico), Casoli (CH)
Itrana - Az. Agr. Alfredo Cetrone, Latina (LT)
Itrana Colline Pontine - Az. Agr. Alfredo Cetrone, Latina (LT)
Maurino - Az. Agr. Pietrasca di Russo Antonio, Suvereto (LI)
Maurino - Az. Agr. Solaia, Montespertoli (FI)
Moraiole - Fattoria Ramerino, Bagno a Ripoli (FI)
Moraiole - Micciolo - I Greppi di Silli, San Casciano in Val di Pesa (FI)
Nocellara del Belice - Az. Agr. "Di Mino Francesco", Agrigento (AG)
Nocellara del Belice - Vincenzo Signorelli, Nicolosi (CT)
Nocellara Etna - Etna Island Srl, Nicolosi (CT)
Nostrale di Rigali - Az. Agr. Pacioni Barbara, Montegranaro (FM)



Nostrale di Rigali - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
 Ogliarola barese - Az. Agr. Donato Conserva, Modugno (BA)
 Peranzana - Az. Agr. Savino, Torremaggiore (FG)
 Picholine - Costantino Solimando, Monopoli (BA)
 Sargano di Fermo - Az. Agr. I Tre Filari, Recanati (MC)
 Semidana - Impresa Agricola Dr. Franco Ledda, Oristano (OR)
 Semidana - Az. Agr. Rovelli S.S., Nuraxinieddu (OR)
 Semidana - Az. Agr. Orru Antonella Anna Maria, Siamaggiore (OR)
 Tonda Iblea - Viragì SRLS, Chiaramonte Gulfi (RG)
 Tonda Iblea - Frantoi Cutrera Srl, Chiaramonte Gulfi (RG)

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

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

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

Al fine di stimolare un miglioramento continuo e dare al consumatore tutte le garanzie per un olio di qualità assoluta, nel Catalogo sono stati inseriti solo gli oli che hanno ottenuto al Panel test un **punteggio** ≥ 7 , pari al 82,2 % del totale. Il 15,5% ha raggiunto un riconoscimento di eccellenza (voto ≥ 8), a dimostrazione del fatto che, nonostante le problematiche climatiche e sanitarie, la professionalità sempre maggiore da parte di olivicoltori e frantoiani consente di conseguire risultati importanti. Il 6,7% dei campioni pervenuti invece ha evidenziato difetti a livello senso-

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



riale, legati in particolare a fermentazioni e ossidazioni (riscaldamento/morchia il difetto maggiormente riscontrato, a seguire fieno/legno), mentre il 13,3% ha ottenuto un punteggio compreso tra il 6,5 e il 7, sufficiente per garantire la rispondenza alla categoria merceologica extravergine, ma non sufficiente per l'ammissione alla Rassegna.

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

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



IGP "Marche"

L'identità olivicola della Regione Marche è stata riconosciuta dalla Comunità Europea nel 2017, con l'approvazione della IGP (Indicazione Geografica Protetta) dell'olio extra vergine di oliva delle Marche.

La reputazione dell'olio "Marche" è antichissima e si è mantenuta fino ai giorni nostri. I riferimenti storici più antichi si riferiscono all'olio "di Marca" o "de Marchia" mentre negli ultimi due secoli si è diffusa maggiormente la declinazione plurale olio "Marche" riferita al nome della Regione che compare definitivamente nel decreto di annessione allo Stato italiano del 1860. Troviamo menzione dell'olio Marche e della sua qualità nel periodo delle Signorie. Nel 1228 le navi marchigiane che approdavano sulla riva del Po a Ferrara dovevano pagare un pedaggio, "il ripatico", consistente in 25 libbre di olio al quale veniva conferito un valore superiore a quello di altre regioni. Ciò è confermato dai capitolari dell'Arte dei "Ternieri" di Venezia, redatti nel 1263 nei quali è sancito che "l'olio de Marchia" doveva essere separato dalle altre produzioni similari per rivenderlo ad un prezzo superio-



re in virtù del suo colore e sapore. L'olio Marche veniva venduto anche ai commercianti fiorentini; nel 1347 i lanaioli di Firenze hanno importato dalle Marche ben 2500 orci di olio di oliva. Questa esportazione verso le altre regioni è continuata fino alla metà del 1600. Infine, è del febbraio del 1828 la lettera del grande poeta marchigiano Giacomo Leopardi che segnala al padre come "l'olio della Marca" fosse famoso anche fuori della Regione.

Le varietà autoctone marchigiane maggiormente rappresentate sono, da nord a sud: Raggiola (che rappresenta anche la DOP "Cartoceto") nel Pesarese; Raggiola, 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 Frantoio, presenti sul territorio da circa un secolo, devono essere coltivate negli oliveti, da sole o congiuntamente, per un minimo





dell'85%. Ciascuna di esse può arrivare fino 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).

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 salustico.

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 erbacee fresche, accompagnate da sentori di mandorla e/o carciofo in funzione della componente varietale prevalente.

Nello specifico, su una scala di intensità che va da 0 a 10, il fruttato deve essere compreso tra 3 e 7, l'amaro tra 2,5 e 7 ed il piccante tra 3 a 7; i sentori di erba e/o mandorla e/o carciofo devono avere una intensità compresa tra 2 e 6. Il colore deve essere giallo/verde.

Nello specifico, su una scala di intensità che va da 0 a 10, il fruttato deve essere compreso tra 3 e 7, l'amaro tra 2,5 e 7 ed il piccante tra 3 a 7; i sentori di erba e/o mandorla e/o carciofo devono avere una intensità compresa tra 2 e 6. Il colore deve essere giallo/verde.

Ascolana Tenera IGP "Marche"

(MARCHÉ • AP)

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

Acido palmitico (%)	n.d.
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	409 (acido gallico)



Azienda Agraria Elena Semproni

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

Raggia IGP "Marche"

(MARCHÉ • AN)

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

Acido palmitico (%)	n.d.
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	527 (acido gallico)



Oleificio Elli Mosci snc

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



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 dimensione del frutto e l'eccessiva morbidezza della polpa, rendono l'Ascolana tenera particolarmente appetita alla



Fonte: www.olimonovarietali.it



Frutto e foglie di Ascolana tenera



Olive fritte in cartoccio

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
133	74,1	492

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 “*Ulvae 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.



Arancino

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	478

Azienda Agricola Desideri Massimo Daniele

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

Ascolana Dura

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	306

Frantoio Mercurius S.r.l.

C.da Pianoianni, 14 • 65017 • Penne • PE
Tel • 085 8279937 • 339 7646347
info@frantoiomercurius.com

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	317

Az. Agr. Istituto Tecnico Agrario "ULPIANI"

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	405

Az. Agr. Saladini Pilastrini Saladino

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	17,0
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	472

Olive Gregori Soc. Agr. Semplice

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	339

L'Olivaiolo S.r.l.

Via Voltattorni, 1 • 63078 • Spinetoli • AP
Tel • 071 966123 • 349 4127549
info@olivaio.it • www.olivaio.it



Catalogo Oli Monovarietali

Ascolana Tenera

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	447

Agrobiologica Foglini Amurri

Contrada San Savino, 51 • 63848 • Petritoli • FM
Tél • 0734 658439 • 348 9585094
foam.bio@gmail.com • www.ilbiologicodilivia.com

Ascolana Tenera

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	445

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	262

Frantoio Fuselli s.n.c.

Via Ceccaroni, 1 • 62019 • Recanati • MC
Tél • 071 7570735 • 339 1910669
info@frantoiofuselli.it

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	5,3
Polifenoli totali (mg/kg)	372

Montecappone SARL

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

Ascolana Tenera

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	438

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tél • 333 5611113
info@lolinda.it • www.lolinda.it

Ascolana Tenera

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	369

Soc. Agricola Giardini di Giulio

Via Municipio, 20 • 65028 • Tocco di Casauria • PE
Tél • 085 8885784 • 338 8259016
stefanodigiulio@live.com • www.giardinidigiulio.com



Ascolana Tenera

(UMBRIA • PG)



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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	4,8
Polifenoli totali (mg/kg)	541

Azienda Agraria Mannelli Giulio

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

Bianchera

(PIEMONTE • AL)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	516

Azienda Agricola Oliviera di Anita Casamento

Regione Abba, 15 • 15030 • Olivola • AL
Tel • 335 8086656
oliviera@oliomonferrato.it • www.oliomonferrato.it

Biancolilla

(SICILIA • AG)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	69,2
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	151

Costa Girolamo

Via P. Mascagli, 14 • 92019 • Sciacca • AG
Tel • 388 0864656
info@terrecosta.com • www.terrecosta.com

Biancolilla

(SICILIA • CT)

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



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	68,3
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	246

Vincenzo Signorelli

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

Biancolilla

(SICILIA • PA)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	186

Az. Agr. Saitta Giustino "Frankie Buzzone"

Via del Fico d'India, 1 pt • 90036 • Misilmeri • PA
Tel • 333 9238720
giustino.saitta@gmail.com

Biancolilla

(SICILIA • PA)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	245

Frantoio Gullo

Contrada Mandria di Carlo, snc • 90020 • Aliminusa • PA
Tel • 091 8997422 • 328 6911768
frantoiogullo@tiscali.it • www.frantoiogullosicilia.it



Catalogo Oli Monovarietali

Biancolilla

(SICILIA • AG) •

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	277

Azienda Agricola "Di Mino Francesco"

Viale della Vittoria, 145 • 92100 • Agrigento • AG
Tel • 092221056 • 338 1995083
olio.scintilia@oliodimino.it • www.oliodimino.it

Borgiona

(UMBRIA • PG) •



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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	488

Castello Monte Vibiano Vecchio S.r.l.

Fraz. Monte Vibiano Vecchio • 06072 • Mercatello-Marsciano • PG
Tel • 075 8783001 • 329 3129139
info@montevibiano.it • www.montevibiano.it

Bosana

(SARDEGNA • SS) •

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



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	10,3
Polifenoli totali (mg/kg)	532

Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè • 07041 • Alghero • SS
Tel • 079 980394 • 348 2833227
info@accademiaolearia.com • www.accademiaolearia.com

Bosana

(SARDEGNA • SS) •

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	455

Azienda Agricola Fratelli Delogu

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

Bosana

(SARDEGNA • SS) •

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	11,1
Polifenoli totali (mg/kg)	332

Azienda Agricola Masia Vincenzo

Via Cagliari, 63 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 079 440457 • 338 4437269
vincenzo.masia@tiscali.it

Bosana

(SARDEGNA • SS) •

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	67,4
Acido linoleico (%)	13,0
Polifenoli totali (mg/kg)	313

2C Cocco Francesco

Via Attilio Deffenu, 2 • 07044 • Ittiri • SS
Tel • 349 6191604



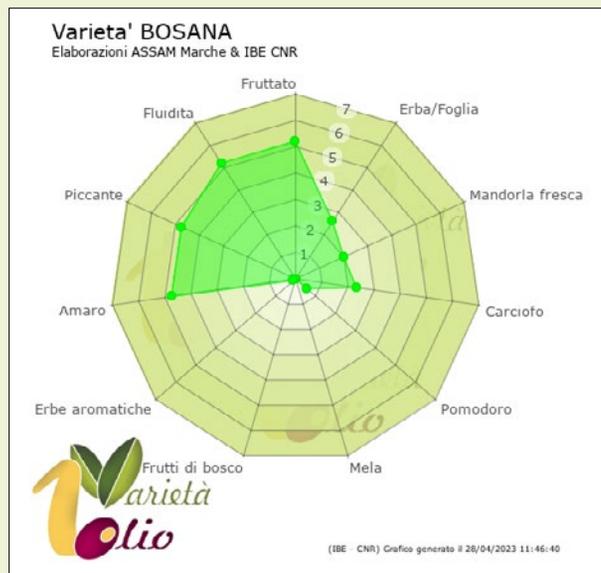
Bosana

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

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

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

Pianta di media vigoria, a portamento espanso; piuttosto



N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
242	71,9	471

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

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

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

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



Ramo fruttifero Bosana
(Foto L. Delogu)



Pianta storica Bosana



Catalogo Oli Monovarietali

Bosana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	66,3
Acido linoleico (%)	13,1
Polifenoli totali (mg/kg)	500

Az. AgroBiologica Brozzu Giuseppe

Via C. Colombo, 15 • 07031 • Sennori • SS
Tel • 079 470381 • 329 9896920
giuseppebrozzu@tiscali.it • www.giuseppebrozzu.it

Bosana

(SARDEGNA • SU)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	66,7
Acido linoleico (%)	12,3
Polifenoli totali (mg/kg)	359

Azienda Agricola Franca Corongiu

Via Manno, 1 • 09020 • Pimentel • SU
Tel • 346 9473938
francacorongiu@gmail.com

Bosana

(SARDEGNA • SU)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	68,6
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	429

Olearia Medda S.r.l.

Via Principessa Maria, 54/A • 09021 • Barumini • SU
Tel • 347 5441499 • 3461035471
oleariameddasrl@gmail.com • www.oleariamedda.it

Caninese

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	476

Olio Traldi di Francesca Boni

Strada Poggio Montano, 34 • 01019 • Vetralla • VT
Tel • 0761 477686 • 320 7714755
francesca@oliotraldi.com • www.oliotraldi.com

Caninese

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	468

Azienda Agricola Ione Zobbi • I&P

Strada Comunale della Sala, 12 • 01011 • Canino • VT
Tel • 392 1058829
info@iandp.it • www.iandp.it

Caninese

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	380

La Riserva Bio Az. Agr. Di De Rossi Anna Maria

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



Carboncella

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	69,4
Acido linoleico (%)	9,8
Polifenoli totali (mg/kg)	363

Soc. Agr. Semplice Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani

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

Carboncella

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	321

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Carolea

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	239

Severini Elodia

Via Giovanni XXIII, 9 • 87010 • Mottafollone • CS
Tel • 347 6048070
elodiaseverini@libero.it • www.tenutaseverini.it

Carolea

(CALABRIA • CZ)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	5,2
Polifenoli totali (mg/kg)	356

Azienda Agricola Arcobaleno Frisina Regenass

Località Piano di Porro, snc • 88024 • Girifalco • CZ
Tel • 338 5881240
info@oliofrisina.it • www.oliofrisina.it

Carolea

(CALABRIA • CZ)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	284

I Tesori del Sole

Contrada Feudo • 88046 • Lamezia Terme • CZ
Tel • 340 8625962
info@tesoridelsole.it • www.tesoridelsole.it





Catalogo Oli Monovarietali

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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



Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	77,9
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	371

Azienda Agricola Laghel 7 di Paola Jori

Via San Bernardino, 5 • 38062 • Arco • TN
Tél • 335 8240645
info@laghel7.it • www.laghel7.it

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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



Acido palmitico (%)	12,6
Acido oleico (%)	76,5
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	414

Frantoio di Riva

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

Casaliva

(TRENTINO ALTO ADIGE • TN)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	76,3
Acido linoleico (%)	5,6
Polifenoli totali (mg/kg)	351

OLIOCRU S.r.l.

Via Maso Belli, 1/B • 38066 • Riva del Garda • TN
Tél • 0464 715344
info@oliocru.it • www.oliocru.it

Cima di Bitonto

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	447

Amore Coltivato

Strada Vicinale Altone, snc • 70032 • Bitonto • BA
Tél • 331 8523861
amorecoltivato@gmail.com • www.amorecoltivato.com

Cima di Melfi

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,6
Acido oleico (%)	75,7
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	328

Oleificio Salamida

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

Cima di Mola

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	68,8
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	295

Oleificio Salamida

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



Coratina

(PUGLIA • BA)



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



Acido palmitico (%)	10,6
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	499

Azienda Agricola Spaccavento Francesco Saverio

Via Moravia, 51 • 70056 • Molfetta • BA
Tel • 331 6007460 • 347 6174369
info@spaccavento.it • www.spaccavento.it

Coratina

(PUGLIA • BA)



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



Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	78,1
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	433

Azienda Agricola Maselli

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

Coratina

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	77,4
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	470

Azienda Agricola Leuci

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

Coratina

(PUGLIA • BA)



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



Acido palmitico (%)	10,9
Acido oleico (%)	79,0
Acido linoleico (%)	5,5
Polifenoli totali (mg/kg)	631

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

Via S. Daconto, 41 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 3944722 • 379 2908255 • 348 4769603
info@orodirufolo.it • www.orodirufolo.it

Coratina

(PUGLIA • BA)



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



Acido palmitico (%)	11,5
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	515

Azienda Agricola Donato Conserva

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

Coratina

(PUGLIA • BA)



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



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	76,7
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	632

Azienda Agricola Suberito

Viale delle Mimose, 42 • 70038 • Terlizzi • BA
Tel • 340 9756881 • 389 8735828
suberito.societaagricola@gmail.com • www.suberito.it



Coratina

“**Q**uanti oli si spacciano nel vecchio e nuovo continente in botti, in cassette, in eleganti bottiglie sotto il nome lusinghiero di Nizza, di Liguria e di Toscana medicati con una porzione di Bari che dà loro forza ed aroma!!!” (G. Cappi, 1875).

La Coratina è la varietà in assoluto più coltivata in Italia e la più rappresentata alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, regala un olio molto ricco sia di acido oleico che di polifenoli, intenso, dal carattere deciso, con sentori freschi di mandorla e carciofo; ottimo un filo di olio 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. Probabilmente nativa dal territorio di Corato dove sono reperibili alcuni esemplari secolari, è diffusa soprattutto in provincia di Bari e BAT. Presenze significative sono rilevate anche nelle province pugliesi limitrofe, mentre i tentativi di diffusione in altre regioni italiane ed all'estero soffrono della scarsa capacità di adattamento della varietà ad ambienti diversi da quello di origine.



Frutto



Coratina e la tradizionale potatura alla “bitontina”



N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
271	77,4	792

Presenta numerosi sinonimi legati all'origine, come *Cima di Corato*, ma soprattutto alla frequente produzione di piccoli grappoli di frutti, quali *Racemo*, *Racioppa*, *Racioppa di Corato*, *Olivo a grappoli*.

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

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

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



Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	76,8
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	499

Amore Coltivato

Strada Vicinale Altone, snc • 70032 • Bitonto • BA
Tel • 331 8523861
amorecoltivato@gmail.com • www.amorecoltivato.com

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	10,7
Acido oleico (%)	77,9
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	547

D&C Olio d'oliva

Via Tobrux, 16 • 70038 • Terlizzi • BA
Tel • 342 7650000
decoliooliva@gmail.com • www.decoliooliva.com

Coratina

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	11,1
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	548

AGAPE di Giannone Nicola

Vico Mondelli, 8 • 70028 • Sannicandro di Bari • BA
Tel • 347 5140124
nicolagiannone1977@gmail.com

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	11,0
Acido oleico (%)	77,0
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	485

Azienda Agricola Leonetti

Via G. Garibaldi, 164 • 76123 • Andria • BT
Tel • 340 5602467
francesco.leonetti75@gmail.com

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	78,0
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	546

Azienda Agricola Di Niso

Via G. Amendola, 17 • 76011 • Bisceglie • BT
Tel • 347 8373978
az.agricola.diniso@live.it • www.agricoladiniso.it

Coratina

(PUGLIA • BT)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	488

Azienda Agricola Nicola Monterisi

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



Catalogo Oli Monovarietali

Coratina

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	10,3
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	410

Olio Roccia

Via Cerignola, sn c • 71022 • Ascoli Satriano • FG
Tel • 0885 661043 • 333 6360326
info@olioroccia.it • www.olioroccia.it

Coratina

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	483

Az. Agr. Graziani Società Agricola SOGIRO S.r.l.

Via Torricelli, km 7 • 71042 • Cerignola • FG
Tel • 328 7897629 • 328 5610961
filgraziani@gmail.com; marghe.graziani@gmail.com

Coratina

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	75,8
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	556

Azienda agricola Serrilli Pia Gloria

Contrada Calderoso sn c • 71014 • San Marco in Lamis • FG
Tel • 335 5410440
info@serrilli.com

Coratina

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	11,3
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	581

Azienda Agricola Vincenzo Marvulli

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

Coratina

(CALABRIA • CZ)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	75,2
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	345

I Tesori del Sole

Contrada Feudo • 88046 • Lamezia Terme • CZ
Tel • 340 8625962
info@tesoridelsole.it • www.tesoridelsole.it

Coroncina

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	68,6
Acido linoleico (%)	12,4
Polifenoli totali (mg/kg)	438

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 333 5611113
info@lolinda.it • www.lolinda.it



Coroncina

(MARCHE • MC)



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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	511

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Coroncina

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	71,9
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	465

Associazione Olio Extravergine Varietà Coroncina

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

Coroncina

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	72,8
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	399

Società Agricola Morobianco S.r.l.

Via Montecappone, 20/A • 60035 • Jesi • AN
Tel • 335 1041997
marco.marini@oliolunabianca.it • www.oliolunabianca.it

Crognalegna (Crognale)

(ABRUZZO • CH)



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



Acido palmitico (%)	10,3
Acido oleico (%)	77,7
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	394

Azienda Agricola Tommaso Masciantonio

Contrada Caprafico, 35 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0871 897457 • 347 1627151
info@trappetodicaprafico.com

Crognalegna

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	547

Az. Agr. Saporì della Majella di Imbastro Domenico

Contrada Fiorentini, 7 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0872 982836 • 347 1283848
info@saporidellamajella.it • www.saporidellamajella.it

Cucco

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	379

Azienda Agricola Iacovella Davide

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



Catalogo Oli Monovarietali

Dolce Agogia

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	386

CM S.r.l.

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

Dolce di Rossano

(CALABRIA • CS)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	334

Az. Agricola Elli Renzo

Contrada Onda • 87064 • A.U. Rossano • CS
Tel • 328 1073552
info@orolioextravergine.it

Dritta

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	381

Azienda Agricola Delia Orsini

Contrada Fontemaggio, 7 • 65014 • Loreto Aprutino • PE
Tel • 085 8291239 • 347 7892882
extravergineorsini@gmail.com • www.extravergineorsini.it

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	551

Fattoria Ramerino

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

Frantoio

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	76,9
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	649

Azienda Agricola La Gramigna di Renata Conti

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

Frantoio

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	537

Azienda Agricola Desideri Massimo Daniele

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



Frantoio

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

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

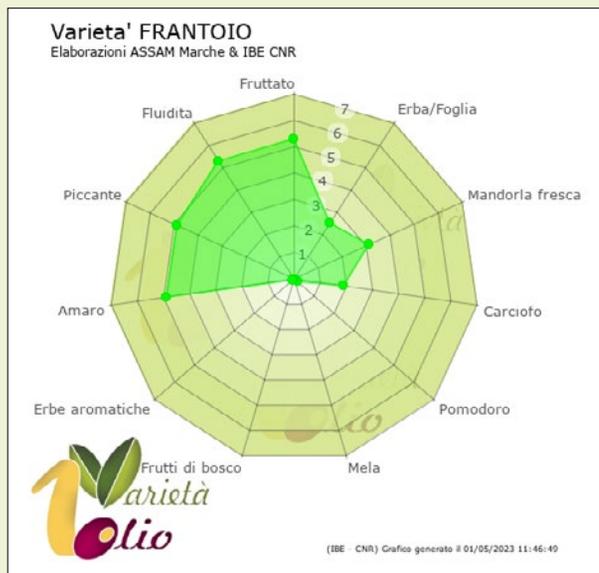
Pianta vigorosa, a portamento espanso con rami a frutto penduli; sensibile a rogna e occhio di pavone.



Ramo frutti fero di Frantoio



Vecchia pianta di Frantoio ubicata ad Otricoli, età accertata: 597±54 anni (Fonte: Pannelli et al., 2010).



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
232	75,5	596

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

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

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



Catalogo Oli Monovarietali

Frantoio

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	74,0
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	480

Bardelli dal 1945 di Bardelli Giuliana

Via Santa Lucia, 245/A • 51036 • Larciano • PT
Tel • 057 383052 • 336 252428
info@olioditoscana.eu • www.olioditoscana.eu

Frantoio

(CAMPANIA • SA)

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



Acido palmitico (%)	15,1
Acido oleico (%)	72,9
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	566

Azienda Agricola Gallo Carlo

Via Campolungo, 10 • 84045 • Altavilla Silentina • SA
Tel • 333 6070144
info@oliogaloldaltavilla.it • www.oliogaloldaltavilla.it

Frantoio

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	493

Oleificio Flli Mosci snc

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

FS17

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	68,3
Acido linoleico (%)	12,4
Polifenoli totali (mg/kg)	314

Amore Coltivato

Strada Vicinale Altone, snc • 70032 • Bitonto • BA
Tel • 331 8523861
amorecoltivato@gmail.com • www.amorecoltivato.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; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	72,1
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	318

Az. Agr. La Selvotta

Via Buonanotte, 10 • 66054 • Vasto • CH
Tel • 0873 801653 • 335 8154427
info@laselvotta.it • www.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; retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	428

Azienda Agricola Iacovella Davide

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



Gentile di Chieti

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	71,3
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	398

Az. Agr. Olearia Di Campi Amalia Patrizia

Contrada Finocchietto • 66040 • Roccasalegna • CH
Tel • 389 6727320 • 348 4736293
a.villani11@virgilio.it

Gentile di Larino

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	67,9
Acido linoleico (%)	10,8
Polifenoli totali (mg/kg)	378

Azienda Agricola Glave Giacinto Di Luigi

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

Gentile di Mafalda

(MOLISE • CB)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	392

Trespaldum S.r.l.

Via Emilia, 4 • 86030 • Mafalda • CB
Tel • 329 1243177
trespaldum@gmail.com • www.trespaldum.com

Ghiacciolo

(EMILIA ROMAGNA • FC)

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



Acido palmitico (%)	12,3
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	431

Terra di Brisighella

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

Intosso

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	370

Azienda Agricola Tommaso Masciantonio

Contrada Caprafico, 35 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0871 897457 • 347 1627151
info@trappetodicaprafico.com

Intosso

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	409

Az. Agr. Sapori della Majella di Imbastaro Domenico

Contrada Fiorentini, 7 • 66043 • Casoli • CH
Tel • 0872 982836 • 347 1283848
info@saporidellamajella.it • www.saporidellamajella.it



Intosso

Diffusa in provincia di Chieti, soprattutto nelle zone interne e nella zona pedemontana della Maiella, e in tutta la provincia di Pescara.

Pianta rustica, tollerante al freddo, coltivata fino ad altitudini di 600 m ed oltre, in terreni di limitata fertilità. Varietà a duplice attitudine, produttività medio-bassa ed alternante, entrata in produzione precoce, resa in olio bassa. Sensibile a mosca, tignola, rogna e carie. Albero di bassa vigoria, portamento mediamente assurgente.

Drupe di dimensioni medio-grandi, forma ellissoidale, leggermente umbonate; colore rosso vinoso a maturazione, raccolte verdi per mensa; si presta ad essere lavorata con il sistema Sivigliano per la preparazione delle olive in salamoia.

L'olio presenta un fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e sfumature di pomodoro; al gusto mediamente amaro e piccante, retro-

gusto di carciofo; contenuto in acido oleico medio, in polifenoli totali medio-alto.

Il glottologo Gennaro Finamore, nel Vocabolario Abruzzese del 1880, attribuiva il nome della varietà al fatto che le olive, per poter essere mangiate, dovevano essere addolcite, ovvero “ndosse, curate nel ranno e poi nell'acqua pura”.



Frutti di Intosso



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
37	73,6	575



Oliveto alle falde della Maiella



Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,1
Acido oleico (%)	76,2
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	455

Az. Agricola Cosmo Di Russo

Via Bologna, 20 • 04024 • Gaeta • LT
Tel • 0771 462201 • 327 7440969
dirussocosmo@yahoo.it • www.cosmodirusso.com

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,2
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	314

Azienda Agricola Molino 7Cento SS

Contrada Sant Angelo, 36-37-38 • 04010 • Cori • LT
Tel • 349 1454527 • info@molino7cento.it
giovanna.cunetta@molino7cento.it • www.molino7cento.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,8
Acido linoleico (%)	6,8
Polifenoli totali (mg/kg)	265

De Gregoris Gregorio

Via Consolare Capocroce, 4066 • 04010 • Sonnino • LT
Tel • 349 1467085
gregoriodegregoris71@gmail.com • www.olitrana.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	298

Diamante Verde di Antonio Tombillo

Strada Casal delle Palme, snc (11A) • 04100 • Latina • LT
Tel • 347 5975131
info@diamanteverde.it • www.diamanteverde.it

Itrana

(LAZIO • LT)

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



Acido palmitico (%)	12,7
Acido oleico (%)	75,9
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	316

Azienda Agricola Alfredo Cetrone

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

Lea

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	71,0
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	296

Olive Gregori Soc. Agr. Semplice

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



Catalogo Oli Monovarietali

Leccino

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,1
Polifenoli totali (mg/kg)	635

Azienda Agricola La Gramigna di Renata Conti

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

Leccino

(TOSCANA • PT)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	73,5
Acido linoleico (%)	6,7
Polifenoli totali (mg/kg)	400

Azienda Agricola Desideri Massimo Daniele

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

Leccino

(TOSCANA • SI)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	5,0
Polifenoli totali (mg/kg)	412

Società Agricola Felsina SPA

Via del Chianti, 101 • 53019 • Castelnuovo Berardenga • SI
Tel • 0577 355117
info@felsina.it • www.felsina.it

Leccino

(MARCHÉ • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	347

Montecappone SARL

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

Leccino

(MARCHÉ • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,5
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	479

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 333 5611113
info@lolinda.it • www.lolinda.it

Leccino

(MARCHÉ • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	410

Frantoio Brignoni di Brignoni Alice

Via G. Branca, 9 • 60013 • Corinaldo • AN
Tel • 071 7976184 • 334 2874763
info@frantoibrignoni.com • www.frantoibrignoni.it



Leccino

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	382

Soc. Agr. Semplice Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani

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

Leccino

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,5
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	369

Azienda Agricola Federica Pagliari

Via Ville, 13 • 61030 • Montefelcino • PU
Tel • 320 0257424
pagliariferedica84@gmail.com

Leccino

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	378

Azienda agricola Serrilli Pia Gloria

Contrada Calderoso, snc • 71014 • San Marco in Lamis • FG
Tel • 335 5410440
info@serrilli.com

Leccio del Corno

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	9,8
Acido oleico (%)	79,0
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	378

Azienda Agricola Solaia

Via Bignola, 15 • 50025 • Montespertoli • FI
Tel • 377 1740433
aziendaagricolasolaia@gmail.com • www.solaiaaziendaagricola.it

Leccio del Corno

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	389

Società Agricola SRL Fattoria La Maliosa

S.R. Maremmana, 74 N. 55000 • 58017 • Pitigliano • GR
Tel • 327 1860416
info@fattorialamaliosa.it • www.fattorialamaliosa.it

Leccio del Corno

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	8,4
Polifenoli totali (mg/kg)	394

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 333 5611113
info@lolinda.it • www.lolinda.it



Catalogo Oli Monovarietali

Leccio del Corno

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	11,7
Acido oleico (%)	77,9
Acido linoleico (%)	5,7
Polifenoli totali (mg/kg)	543

Azienda Agricola Pacioni Barbara

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

Limona

(UMBRIA • PG)



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



Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	76,1
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	455

Consorzio per la Biodiversità dell'Olivo e dell'Olio

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

Majatica di Ferrandina

(BASILICATA • MT)

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



Acido palmitico (%)	12,2
Acido oleico (%)	76,6
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	499

La Majatica di Angelo Valluzzi

Via De Gasperi, 107 • 75010 • San Mauro Forte • MT
Tél • 0835 674113 • 339 6174083
info@lamajatica.it • www.lamajatica.it

Maurino

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	8,7
Polifenoli totali (mg/kg)	593

Azienda Agricola Ione Zobbi • I&P

Strada Comunale della Sala, 12 • 01011 • Canino • VT
Tél • 392 1058829
info@iandp.it • www.iandp.it

Maurino

(TOSCANA • FI)



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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	458

Azienda Agricola Solaia

Via Bignola, 15 • 50025 • Montespertoli • FI
Tél • 377 1740433
aziendaagricolasolaia@gmail.com • www.solaiaaziendaagricola.it

Maurino

(TOSCANA • GR)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	318

Podere Riparbella

Località Sopra Pian di Mucini • 58024 • Massa Marittima • GR
Tél • 0566 915557
riparbella@riparbella.com • www.riparbella.com



Maurino

(TOSCANA • LI)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	69,4
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	433

Azienda Agricola Pietrasca di Russo Antonio

Loc. Pietrasca, 44/B • 57028 • Suvereto • LI
Tel • 377 1833793
info@pietrasca.it • www.pietrasca.it

Mignola

(MARCHES • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	511

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 333 5611113
info@lolinda.it • www.lolinda.it

Mignola

(MARCHES • MC)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	69,7
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	418

Frantoio Valeri snc

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

Mignola

(MARCHES • MC)

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



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	69,1
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	507

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Mignola

(MARCHES • MC)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	69,5
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	458

La Scarpetta Cinzia Paci

Via Vallememoria, 7 • 62019 • Recanati • MC
Tel • 33 6452084
olio.lascarpetta@gmail.com • www.oliolascarpetta.com

Mignolo

(TOSCANA • PI)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	452

Azienda Agricola Athelas di Atzori Simone

Via San Sebastiano, 6 • 56020 • Montopoli in Val d'Arno • PI
Tel • 339 1748345
athelas.agricoltura@gmail.com



Catalogo Oli Monovarietali

Minuta di Chiusi

(TOSCANA • SI)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	6,6
Polifenoli totali (mg/kg)	389

Azienda Agricola Buoni o Del Buono Maria Pia

Traversa S.S. 321 Est, 4 • 53040 • Cetona • SI
Tel • 347 9149762
info@ricavo.it • www.ricavo.it

Monicella

(CAMPANIA • BN)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	74,7
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	480

Frantoio Romano

Via Candele, 13 • 82030 • Ponte • BN
Tel • 339 5742717 • info@frantoioromano.it
frantoioromano@libero.it • www.frantoioromano.it

Moraiolo

(MARCHE • PU)

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



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

Azienda Agricola Federica Pagliari

Via Ville, 13 • 61030 • Montefelcino • PU
Tel • 320 0257424
pagliariferica84@gmail.com

Moraiolo

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	510

Fattoria Ramerino

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

Moraiolo

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	484

Azienda Agricola La Gramigna di Renata Conti

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

Moraiolo

(TOSCANA • FI)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	500

Miciolo • I Greppi di Silli

Via Vallacchio, 17/B • 50026 • San Casciano in Val di Pesa • FI
Tel • 055 8217956 • 335 5431032
igreppidisilli@gmail.com • www.igreppidisilli.it



Moraiolo

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

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

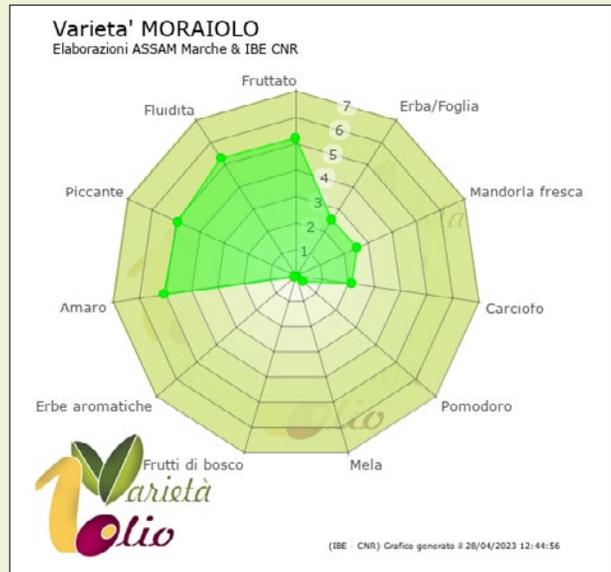
Il Moraiolo caratterizza le colline umbre e toscane con le piante a sviluppo contenuto, dal portamento assurgente, con le chiome poco voluminose dal colore verde grigio.

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

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

Resa in olio medio-elevata, con inolizione tardiva.

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



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
169	75,0	587



Ramo fruttifero Moraiolo



Sentiero degli ulivi

Sentiero degli Ulivi

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



Catalogo Oli Monovarietali

Moraiolo

(TOSCANA • SI)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	74,1
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	481

Felsina SPA Società Agricola

Via del Chianti, 101 • 53019 • Castelnuovo Berardenga • SI
Tel • 0577 355117
info@felsina.it • www.felsina.it

Moraiolo

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,5
Polifenoli totali (mg/kg)	270

Azienda Agricola Altolina di G.Beddini

Via Altolina, Belfiore • 06034 • Foligno • PG
Tel • 349 8848455
info@frantoiodeleremo.com • www.tenutabeddini.it

Morcone

(TOSCANA • FI)

NEW

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	74,6
Acido linoleico (%)	6,4
Polifenoli totali (mg/kg)	456

Azienda Agricola La Costa S.S.A.

Via Borromeo, 49 • 50026 • San Casciano Val Di Pesa • FI
Tel • 348 3933133
luigi.calonaci@alice.it

Nebbia del Menocchia

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	71,5
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	523

Soc. Agr. Semplice Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani

Contrada San Michele, 54 • 63064 • Cupra Marittima • AP
Tel • 39 4545317
giuliani.olio@gmail.com • www.aziendaortodegliulivi.it

Nebbio

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	15,4
Acido oleico (%)	69,6
Acido linoleico (%)	10,2
Polifenoli totali (mg/kg)	224

Az. Agr. La Selvotta

Via Buonanotte, 10 • 66054 • Vasto • CH
Tel • 0873 801653 • 335 8154427
info@laselvotta.it • www.laselvotta.it

Nocellara del Belice

(SICILIA • AG)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	331

Azienda Agricola "Di Mino Francesco"

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



Nocellara del Belice

(SICILIA • AG)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	72,4
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	281

Costa Girolamo

Via P. Mascagli, 14 • 92019 • Sciacca • AG
Tel • 388 0864656
info@terrecosta.com • www.terrecosta.com

Nocellara del Belice

(SICILIA • CT)

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



Acido palmitico (%)	14,7
Acido oleico (%)	68,0
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	290

Vincenzo Signorelli

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

Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	179

Azienda Agricola Turnaturi Carmela

Via G. Savonarola, 1 • 91022 • Castelvetrano • TP
Tel • 338 9926898 • 349 1153576
turnaturi.carmela@gmail.com • www.aziendaagricolaturaturi.com

Nocellara del Belice

(SICILIA • TP)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	136

Azienda Agricola Lombardo

Via Regina Elena, 22 • 91021 • Campobello di Mazara • TP
Tel • 0924 48368 • 360 655968
info@aziendaagricolalombardo.it • www.aziendaagricolalombardo.it

Nocellara del Belice

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	9,0
Polifenoli totali (mg/kg)	256

Azienda Agricola Donato Conserva

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

Nocellara Etnea

(SICILIA • CT)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	68,0
Acido linoleico (%)	11,9
Polifenoli totali (mg/kg)	424

Etna Island Srl

Via A. Manzoni, 2/A • 95030 • Nicolosi • CT
Tel • 348 2888223 • 338 1599247
peppelongo11@gmail.com



Nocellara del Belice

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

Sinonimi: *Nuciddara, Nebba, Oliva tunna, Oliva da salari*)

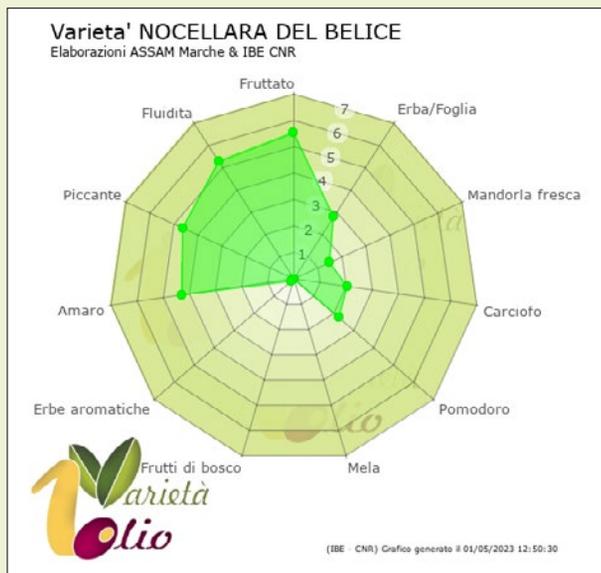
La pianta si presenta di vigore medio, con portamento espanso e rametti a frutto penduli.

La varietà entra in produzione relativamente presto ed ha un livello di produttività buono e costante, con una resa in olio medio-alta.

E' sensibile alla rogna, al mal del piombo, alla verticilliosi ed all'occhio di pavone; al contrario, è piuttosto tollerante alla mosca.

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.

L'olio presenta un fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro e carciofo, leggera mandorla fresca; al gusto mediamente piccante ed amaro, retrogusto di pomodoro; contenuto in acido oleico medio-basso, medio contenuto in polifenoli totali.



Frutti di Nocellara del Belice



Nocellara del Belice da mensa

Le olive di Nocellara del Belice destinate al consumo da mensa vengono raccolte a mano nei mesi di settembre e ottobre. Quindi vengono utilizzate tal quali oppure incise, schiacciate e/o denocciolate per poi essere conservate.

Generalmente si utilizzano tre diversi tipi di conservazione:

- **Sistema al naturale come da tradizione** (piacevolmente amarognole)
- **Sistema sivigliano** (semidolce)
- **Sistema castelvetroano o alla soda** (dolce)



Nostrale di Rigali

(MARCHE • FM)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	73,6
Acido linoleico (%)	6,0
Polifenoli totali (mg/kg)	558

Azienda Agricola Pacioni Barbara

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

Nostrale di Rigali

(MARCHE • MC)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	8,2
Polifenoli totali (mg/kg)	453

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Nostrana di Brisighella

(EMILIA ROMAGNA • BO)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	77,1
Acido linoleico (%)	4,9
Polifenoli totali (mg/kg)	348

Palazzo di Varignana

Via Ca' Masino 611A • 40024 • Castel San Pietro • BO
Tel • 051 19939917
food@palazzodivarignana.com

Nostrana di Brisighella

(EMILIA ROMAGNA • FC)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	5,4
Polifenoli totali (mg/kg)	396

Terra di Brisighella

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

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	8,5
Polifenoli totali (mg/kg)	378

Azienda Agricola Donato Conserva

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

Ogliarola Barese

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	12,8
Acido oleico (%)	75,4
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	566

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

Via S. Daconto, 41 • 70054 • Giovinazzo • BA
Tel • 080 3944722 • 379 2908255 • 348 4769603
info@orodirufolo.it • www.orodirufolo.it



Catalogo Oli Monovarietali

Ogliarola del Bradano

(BASILICATA • MT)

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

Colore verde/giallo; fluidità medio-elevata.



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

Azienda Agricola Vincenzo Marvulli

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

Ogliarola Garganica

(PUGLIA • FG)

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

Colore tendenzialmente giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	446

Azienda Agricola Serrilli Pia Gloria

Contrada Calderoso, snc • 71014 • San Marco in Lamis • FG
Tel • 335 5410440
info@serrilli.com

Oliva Rossa

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	12,9
Acido oleico (%)	73,1
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	286

Oleificio Salamida

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

Olivastro di Bucchianico

(ABRUZZO • CH)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	70,9
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	377

Azienda Agricola Iacovella Davide

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

Olivotto

(LIGURIA • SV)

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

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,2
Acido oleico (%)	62,5
Acido linoleico (%)	15,6
Polifenoli totali (mg/kg)	417

Olio Pedro di Musso Chiara

Via Santa Concezione, 67 • Fraz. Ranzi • 17029 • Pietra Ligure • SV
Tel • 329 9836498
info@oliopedro.it • www.oliopedro.it

Orbetana

(MARCHE • MC)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di amaro di media intensità; piccante intenso; retrogusto erbaceo, di carciofo, mandorla e pomodoro.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	16,1
Acido oleico (%)	67,0
Acido linoleico (%)	11,4
Polifenoli totali (mg/kg)	359

Azienda Agraria I Tre Filari

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



Orfana

(EMILIA ROMAGNA • FC)

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

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	73,0
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	224

Terra di Brisighella

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

Ortice

(CAMPANIA • BN)

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

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	357

Frantoio Romano

Via Candele, 13 • 82030 • Ponte • BN
Tel • 339 5742717 • info@frantoioromano.it
frantoioromano@libero.it • www.frantoioromano.it

Ottobratica

(CALABRIA • RC)

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

Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	68,9
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	247

Olearia San Giorgio

C.da Ricevuto, 18 • 89017 • San Giorgio Morgeto • RC
Tel • 096 6910569
info@olearia.it • www.olearia.it

Pendolino

(ABRUZZO • TE)

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

fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	71,1
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	304

Azienda Agricola Monaco

Via Colle della Tortora, 2 • 64018 • Tortoreto • TE
Tel • 347 6045821
monacolio@libero.it • www.oliomonaco.it

Peranzana

(MOLISE • CB)

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla. Note di piccante di intensità medio-leggera; amaro medio; retrogusto erbaceo, di carciofo.

Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	385

Azienda Agricola Andrea Caterina

Corso Matteotti, 18 • 86049 • Ururi • CB
Tel • 338 2551624
andrea.caterina@gmail.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	9,3
Polifenoli totali (mg/kg)	350

Podere Serraglio S.r.l. Società Agricola

Piazza Cavallotti, 1 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 0882 374842 • 349 7172625
info@podereserraglio.it • www.podereserraglio.it



Catalogo Oli Monovarietali

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	70,4
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	302

Az. Agr. Eredi Pallante di Mario R. Giannubilo

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

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	11,2
Polifenoli totali (mg/kg)	312

Azienda Agricola Giarnetti di Giarnetti Giuseppe

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

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,4
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	10,1
Polifenoli totali (mg/kg)	366

Mio Padre è un Albero di Lidia Antonacci

Via Ariosto, 12 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 339 5080618
info@miopadrecunalbero.it • www.miopadrecunalbero.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,6
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	11,0
Polifenoli totali (mg/kg)	378

Agribiologica Costantino

Via Gianni Kodari, 15 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 301411 • 347 8789104
verdeoroevo@gmail.com • www.verdeoroevo.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	9,5
Polifenoli totali (mg/kg)	360

Olio Roccia

Via Cerignola, snc • 71022 • Ascoli Satriano • FG
Tel • 0885 661043 • 333 6360326
info@olioroccia.it • www.olioroccia.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	69,9
Acido linoleico (%)	11
Polifenoli totali (mg/kg)	233

Nonno Vittorio S.r.l.

Via San Severo, km 2,5 • C.da Baronale • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 1995845 • 393 9916000
info@nonnovittorio.it



Peranzana

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

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

Produttività elevata; resa in olio media.

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

Considerata varietà a duplice attitudine, con utilizzo dei frutti di calibro maggiore per la concia, soprattutto in nero.

L'**olio** presenta un fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori prevalenti di carciofo e mandorla fresca, sfumature di pomodoro; al gusto mediamente amaro e piccante, retrogusto di carciofo; contenuto in acido oleico medio-basso, medio contenuto in polifenoli totali.

La Capitanata, terra di olivi denominata anche Daunia dal



N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
151	72,0	474



Frutti di Peranzana



Potatura a "vaso sanseverese", una pericolosa tradizione

leggendario Re Dauno venuto dalla Grecia, elevò l'olivo a simbolo di sacralità che il popolo unì successivamente con le tradizioni popolari di un territorio ricco di storia. L'olivicoltura estende le sue radici nelle aree dell'Alta Capitanata (Tavoliere) dove ancora, a distanza di secoli, si pratica la transumanza delle pecore che dall'Abruzzo vengono portate a pascolare attraverso i tratturi, denominati anche "le vie dell'erba", su cui gli Aragonesi avevano istituito la Dogana delle Pecore (Foggia, 1447), che imponeva la riscossione del diritto di passaggio e di pascolo degli armenti che svernavano in Puglia.



Catalogo Oli Monovarietali

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,6
Acido oleico (%)	70,8
Acido linoleico (%)	10,8
Polifenoli totali (mg/kg)	350

Azienda Agricola Savino

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



Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	237

Agridea Vallillo S.r.l.

Via Casale Difensa • 71010 • Serracapriola • FG
Tel • 340 6572995
info@vallillo.it • www.vallillo.com

Peranzana

(PUGLIA • FG) •

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	70,7
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	258

Società Agricola Olivieri S.r.l.

Il° V.tto Piazza Vecchia, 10 • 71039 • Roseto Valfortore • FG
Tel • 329 8513089
info@olivieri-srl.com • www.olivieri-srl.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,0
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	9,4
Polifenoli totali (mg/kg)	407

Agricola Giuliani

Piazza Canelli, 8 • 71034 • Castelnuovo della Daunia • FG
Tel • 338 7986782
info@agricolagiuliani.it • www.agricolagiuliani.it

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	9,9
Polifenoli totali (mg/kg)	299

Agricola De Cesare S.r.l.

Via Casalvecchio km 1,500 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 0882 3935624 • 335 7873800
frantoio@agricoladecesare.it • www.maulivo.com

Peranzana

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	71,2
Acido linoleico (%)	10,7
Polifenoli totali (mg/kg)	333

"Peranzana Unica" di Andreano Domenico

Corso Giacomo Matteotti, 172 • 71017 • Torremaggiore • FG
Tel • 339 3410864
olio.andreano@gmail.com



Peranzana

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	359

Azienda Agricola Donato Conserva

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

Piantone di Falerone

(MARCHES • MC)

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



Acido palmitico (%)	16,6
Acido oleico (%)	67,3
Acido linoleico (%)	11,1
Polifenoli totali (mg/kg)	397

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Piantone di Mogliano

(MARCHES • MC)

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



Acido palmitico (%)	13,3
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	349

Sebastiani Johnny

Via A. de Gasperi, 59/A • 62010 • Mogliano • MC
Tel • 338 1259627
sebastiani.johnny@gmail.com

Piantone di Mogliano

(MARCHES • MC)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	404

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Piantone di Mogliano

(MARCHES • MC)

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



Acido palmitico (%)	13,5
Acido oleico (%)	74,2
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	291

Az. Agr. Santa Lucia di Luchetti Casimiro

Contrada Santa Lucia, 1 • 62010 • Mogliano • MC
Tel • 388 6597664
info@olioflora.com • www.olioflora.com

Picholine

(PUGLIA • BA)

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	69,3
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	576

Costantino Solimando

Contrada Vagone, 340/A • 70043 • Monopoli • BA
Tel • 338 2257208
info@oliosolimando.it • www.oliosolimando.it





Catalogo Oli Monovarietali

Provenzale

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	15,0
Acido oleico (%)	68,6
Acido linoleico (%)	10,4
Polifenoli totali (mg/kg)	325

Agridea Vallillo S.r.l.

Via Casale Difensa • 71010 • Serracapriola • FG
Tel • 340 6572995
info@vallillo.it • www.vallillo.com

Quercetano

(TOSCANA • MS)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	72,7
Acido linoleico (%)	7,6
Polifenoli totali (mg/kg)	400

Elaia Produttore Petacco Emilio

Via Seravezza, 676 • 55047 • Seravezza • MS
Tel • 338 2895008
presidenteelaia@gmail.com

Raggia

(MARCHE • AN)

Fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di amaro di intensità medio-elevata; piccante medio; retrogusto di mandorla. Colore tendenzialmente verde; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	6,9
Polifenoli totali (mg/kg)	470

Montecappone SARL

Via Colle Olivo, 2 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 0731205761
info@montecappone.com • www.montecappone.com

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	71,7
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	270

Frantoio L'Olinda

Via Serra, 72 • 60030 • San Marcello • AN
Tel • 333 5611113
info@lolinda.it • www.lolinda.it

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,2
Polifenoli totali (mg/kg)	492

Frantoio Brignoni di Brignoni Alice

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

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	14,1
Acido oleico (%)	73,3
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	452

Befanucci Emanuele

Via Santa Maria del Colle, 13 • 60035 • Jesi • AN
Tel • 328 4679912
info@befanucci.it • www.befanucci.it



Raggia

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

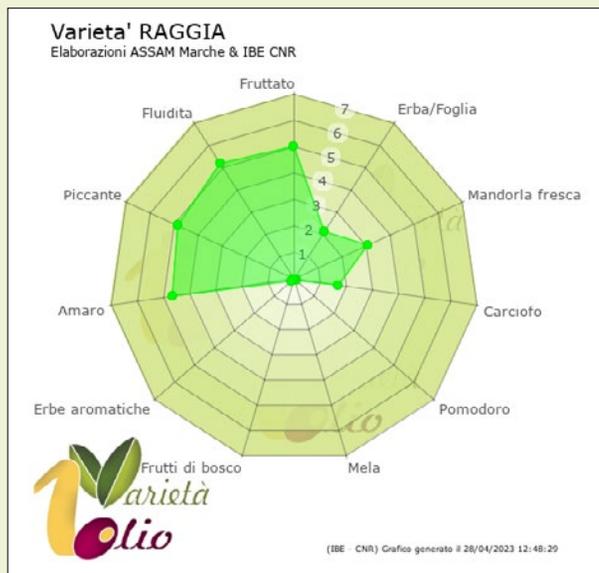
Pianta di vigoria elevata, a portamento espanso, chioma ramificata e disordinata; sensibile a rogna, freddo e occhio di pavone.

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

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.

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

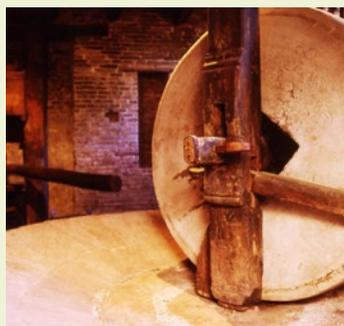
Olio dal fruttato medio-intenso, con toni erbacei e un sentore prevalente di mandorla fresca, accompagnato da sfumature di carciofo; equilibrate note di amaro e piccante; medio-elevato contenuto in acido oleico e in polifenoli totali.



N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
121	74,6	581



Frutti Raggia



Frantoio storico

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

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



Catalogo Oli Monovarietali

Raggia

(MARCHE • AN) •

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	73,7
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	326

Azienda Agricola Manizza Mirta

Via Cappuccini, 28/A • 60019 • Senigallia • AN
Tel • 345 4030422
mirtamanizza@libero.it

Raggia

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	19,0
Acido oleico (%)	61,9
Acido linoleico (%)	13,1
Polifenoli totali (mg/kg)	429

Società Agricola Morobianco S.r.l.

Via Montecappone, 20/A • 60035 • Jesi • AN
Tel • 335 1041997
marco.marini@oliolunabianca.it • www.oliolunabianca.it

Raggia

(MARCHE • MC)

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

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	434

Frantoio Valeri snc

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

Raggia

(MARCHE • MC)

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

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	72,2
Acido linoleico (%)	8,0
Polifenoli totali (mg/kg)	472

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Raggiola

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico (%)	14,2
Acido oleico (%)	73,8
Acido linoleico (%)	7,0
Polifenoli totali (mg/kg)	436

Società Agricola La.Cri. Ma. Verde s.s.

Via del Piano, 53 • 61030 • Isola del Piano • PU
Tel • 0721 883331 • 346 2403015
lacrimaverde@lacrimaverde.it • www.lacrimaverde.it

Raggiola

(MARCHE • PU)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	74,3
Acido linoleico (%)	7,4
Polifenoli totali (mg/kg)	332

Impresa Agricola Venturini Antonio

C.da Monterico, 18 • 61040 • Mondavio • PU
Tel • 335 267153
toni.venturini@gmail.com



Raggiola

(MARCHÉ • PU)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	73,9
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	524

Società Agricola La Collina delle Fate S.r.l.

Loc. San Venanzio, 88 • 61034 • Fossombrone • PU
Tel • 0721 1761018
info@collinadellefate.com • www.collinadellefate.com

Raggiola

(MARCHÉ • PU)

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



Acido palmitico (%)	13,8
Acido oleico (%)	74,4
Acido linoleico (%)	7,3
Polifenoli totali (mg/kg)	445

Casamura Società Agricola

C.da Valdiveltrica, 21 • 61040 • Mondavio • PU
Tel • 338 8867475
info@casamura.it

Raggiola

(MARCHÉ • PU)

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



Acido palmitico (%)	13,2
Acido oleico (%)	75,5
Acido linoleico (%)	6,3
Polifenoli totali (mg/kg)	401

Azienda Agricola Emozioneolio

Via Tomba, 50/A • 61036 • Colli al Metauro • PU
Tel • 0721 371070 • 393 9767818
info@emozioneolio.com • www.emozioneolio.com

Raggiola

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	13,4
Acido oleico (%)	73,4
Acido linoleico (%)	7,8
Polifenoli totali (mg/kg)	417

Società Agricola Poetia SS

Via dei Cerasoli, 13 • 06063 • Villa - Magione • PG
Tel • 347 7033808
info@poetia.it • www.poetia.it

Raio

(UMBRIA • PG)

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



Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	77,2
Acido linoleico (%)	6,1
Polifenoli totali (mg/kg)	335

Consorzio per la Biodiversità dell'Oliivo e dell'Olio

Frazione Montelovesco, 52 • 06024 • Gubbio • PG
Tel • 349 4048063
silvano.dimirro@gmail.com

Raio

(UMBRIA • TR)

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



Acido palmitico (%)	12,1
Acido oleico (%)	75,1
Acido linoleico (%)	7,9
Polifenoli totali (mg/kg)	459

Azienda Agricola Oliveto di Contessa Geltrude

Strada di Cecanibbio, 38 • 05022 • Amelia • TR
Tel • 0744 981101 • 346 4157955
info@agriturismooliveto.it • www.agriturismooliveto.it



Catalogo Oli Monovarietali

Ravece

(CAMPANIA • AV)

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



Acido palmitico (%)	13,9
Acido oleico (%)	70,0
Acido linoleico (%)	10,5
Polifenoli totali (mg/kg)	436

Azienda Agricola Case D'Alto
Via Piave, 1 • 83035 • Grottaminarda • AV
Tel • 339 7000779
casedalto@gmail.com

Ritornella

(LAZIO • RM)



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



Acido palmitico (%)	15,8
Acido oleico (%)	71,6
Acido linoleico (%)	7,7
Polifenoli totali (mg/kg)	433

Macari Riccardo
Via Colle Ottone Basso, 175 • 00043 • Velletri • RM
Tel • 340 3805970
macaririccardo@libero.it

Rosciola

(LAZIO • VT)

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	69,2
Acido linoleico (%)	9,7
Polifenoli totali (mg/kg)	448

Azienda Agricola Ione Zobbi • I&P
Strada Comunale della Sala, 12 • 01011 • Canino • VT
Tel • 392 1058829
info@iandp.it • www.iandp.it

Rosciola

(MARCHE • AP)

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



Acido palmitico (%)	15,2
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	473

Olive Gregori Soc. Agr. Semplice
Via Lugugnano, 26 • 63068 • Montalto delle Marche • AP
Tel • 351 8190640
info@olivegregori.it • www.olivegregori.it

Rosciola Colli Esini

(MARCHE • AN)

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



Acido palmitico (%)	15,3
Acido oleico (%)	70,3
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	358

Società Agricola Morobianco S.r.l.
Via Montecappone, 20/A • 60035 • Jesi • AN
Tel • 335 1041997
marco.marini@oliolunbianca.it • www.oliolunbianca.it

Rotondella

(PUGLIA • FG)

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



Acido palmitico (%)	14,3
Acido oleico (%)	72,0
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	344

Verde è Rubino di Daniela Bubba
Via San Giuseppe, 18 • 71016 • San Severo • FG
Tel • 351 9740406
verdeerubino@gmail.com • www.verderubino.it



Sargano di Fermo

(MARCHÉ • MC) •

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



Acido palmitico (%)	14,9
Acido oleico (%)	70,2
Acido linoleico (%)	9,6
Polifenoli totali (mg/kg)	475

Azienda Agraria I Tre Filari

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

Sargano di San Benedetto

(MARCHÉ • AP)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	72,6
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	588

Soc. Agr. Semplice Orto degli Ulivi di Pietro Giuliani

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

Semidana

(SARDEGNA • OR)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	66,0
Acido linoleico (%)	12,2
Polifenoli totali (mg/kg)	439

Impresa Agricola Dr. Franco Ledda

Via La Maddalena, 3 • 09170 • Oristano • OR
Tel • 338 1689897
leddafranc@tiscali.it • www.francoledda.com

Semidana

(SARDEGNA • OR)

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



Acido palmitico (%)	16,4
Acido oleico (%)	66,1
Acido linoleico (%)	11,3
Polifenoli totali (mg/kg)	412

Azienda Agricola Rovelli S.S.

Via San Giacomo, 33 • 09170 • Nuraxinieddu • OR
Tel • 348 5121320
info@agricolarovelli.com • www.agricolarovelli.com

Semidana

(SARDEGNA • OR)

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



Acido palmitico (%)	15,6
Acido oleico (%)	67,4
Acido linoleico (%)	11,0
Polifenoli totali (mg/kg)	403

Az. Agr. Orru Antonella Anna Maria

Loc. Cuccuru Ajò • 09070 • Siamaggiore • OR
Tel • 347 3483744
info@agriturismoiliglio.com • www.agriturismoiliglio.com

Semidana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	69,1
Acido linoleico (%)	9,2
Polifenoli totali (mg/kg)	497

Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè • 07041 • Alghero • SS
Tel • 079 980394 • 348 283227
info@accademiaolearia.com • www.accademiaolearia.com



Semidana

Diffusa soprattutto in provincia di Oristano, ma presente in diversi areali della Sardegna centro-meridionale, la Semidana è una varietà che si sta affacciando alla Rassegna degli oli monovarietali in maniera sempre più importante negli ultimi anni.

“*Semidas*” sono i sentieri che delimitano i terreni agricoli dell’alta Marmilla, dove secondo antichi usi si era soliti impiantare filari di olivo lungo i bordi dei campi. Dal sardo la traduzione in Semidana, coltivata soprattutto nella provincia di Oristano e presente anche in areali olivicoli di tutta la Sardegna del Centro-Sud. E’ nota anche con i sinonimi di *Olia de Riola* (oliva di Riola Sardo), *Olieddu Terzu*, *Terza*, *Olivo terzo grande* (olivo terzo e terza, col significato di intermedio, per la dimensione dei frutti). Negli stessi territori della Semidana è presente l’omonimo vitigno autoctono sardo a bacca bianca “Semidano”, le cui origini si perdono nei millenni; molto probabilmente 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.

Vigoria medio-elevata, portamento medio-espanso; mediamente sensibile alla mosca dell’olivo, all’occhio di



Ramo fruttifero Semidana
(Foto L.Delogu)



Villaggio nuragico di Su Nuraxi a Barumini dal 1997 riconosciuto come “Patrimonio dell’Umanità” dall’UNESCO (Foto E. Cauli).



N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
28	69,4	494

pavone e alla rogna, tollerante agli attacchi di tignola. Produttività elevata e costante, precoce entrata in produzione; resa in olio medio-bassa.

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.

Olio dal fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Note di piccante ed amaro di media intensità. Contenuto in polifenoli medio, bassa percentuale di acido oleico.



Semidana

(SARDEGNA • SS)

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



Acido palmitico (%)	14,5
Acido oleico (%)	66,4
Acido linoleico (%)	12,9
Polifenoli totali (mg/kg)	332

Az. AgroBiologica Brozzu Giuseppe

Via C. Colombo, 15 • 07031 • Castelsardo • SS
Tel • 079 470381 • 329 9896920
giuseppebrozzu@tiscali.it • www.giuseppebrozzu.it

Semidana

(SARDEGNA • SU)

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



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	67,0
Acido linoleico (%)	11,8
Polifenoli totali (mg/kg)	333

Azienda Agricola Franca Corongiu

Via Manno, 1 • 09020 • Pimentel • SU
Tel • 346 9473938
francacorongiu@gmail.com

Semidana

(SARDEGNA • SU)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	72,5
Acido linoleico (%)	8,1
Polifenoli totali (mg/kg)	450

Olearia Medda S.r.l.

Via Principessa Maria, 54/A • 09021 • Barumini • SU
Tel • 347 5441499 • 3461035471
oleariameddasrl@gmail.com • www.oleariamedda.it

Taggiasca

(LIGURIA • SV)

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

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	14,8
Acido oleico (%)	71,8
Acido linoleico (%)	8,3
Polifenoli totali (mg/kg)	381

Olio Pedro di Musso Chiara

Via Santa Concezione, 67 • Fraz. Ranzi • 17029 • Pietra Ligure • SV
Tel • 329 9836498
info@oliopedro.it • www.oliopedro.it

Toccolana

(ABRUZZO • PE)

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



Acido palmitico (%)	16,0
Acido oleico (%)	68,2
Acido linoleico (%)	10,6
Polifenoli totali (mg/kg)	405

Soc. Agricola Giardini di Giulio

Via Municipio, 20 • 65028 • Tocco di Casauria • PE
Tel • 085 8885784 • 338 8259016
stefanodigiulio@live.com • www.giardinidigiulio.com

Tonda del Matese

(CAMPANIA • CE)

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



Acido palmitico (%)	13,7
Acido oleico (%)	75,0
Acido linoleico (%)	6,5
Polifenoli totali (mg/kg)	332

Benedetta Cipriano

Via Pigna, 23 • 81016 • Piedimonte Matese • CE
Tel • 0823 785644 • 333 7475820
extra.koine@gmail.com



Catalogo Oli Monovarietali

Tonda di Cagliari

(SARDEGNA • SS)

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto di mandorla.

Colore tendenzialmente giallo; fluidità media.



Acido palmitico (%)	16,7
Acido oleico (%)	63,1
Acido linoleico (%)	14,4
Polifenoli totali (mg/kg)	321

Accademia Olearia S.r.l.

Località Ungias Galantè • 07041 • Alghero • SS
Tel • 079 980394 • 348 2833227
info@accademiaolearia.com • www.accademiaolearia.com

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

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

Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata.



Acido palmitico (%)	15,7
Acido oleico (%)	70,1
Acido linoleico (%)	8,8
Polifenoli totali (mg/kg)	283

Viragì S.r.l.s.

Via Gulfi, 213 • 97012 • Chiamonte Gulfi • RG
Tel • 393 9299344
info@viragi.it

Tonda Iblea

(SICILIA • RG)

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro e carciofo, leggera mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto erbaceo, di pomodoro.

Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.



Acido palmitico (%)	15,9
Acido oleico (%)	69,8
Acido linoleico (%)	8,9
Polifenoli totali (mg/kg)	276

Frantoi Cutrera S.r.l.

Contrada Piano dell'Acqua, 37 • 97012 • Chiamonte Gulfi • RG
Tel • 0932 926187
olio@frantoicutrera.it • www.frantoicutrera.it

Tonda Iblea

(SICILIA • SR)

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



Acido palmitico (%)	14,0
Acido oleico (%)	70,5
Acido linoleico (%)	9,1
Polifenoli totali (mg/kg)	232

Cunzattillu di Bonificio Sebastiano

Via P. Gaetani, 9 • 96010 • Cassaro • SR
Tel • 339 6956010
cunzattillu@gmail.com



Tonda Iblea

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

Tra i sinonimi: *Cetralla, Marmorina, Raffina, Firrisa...*

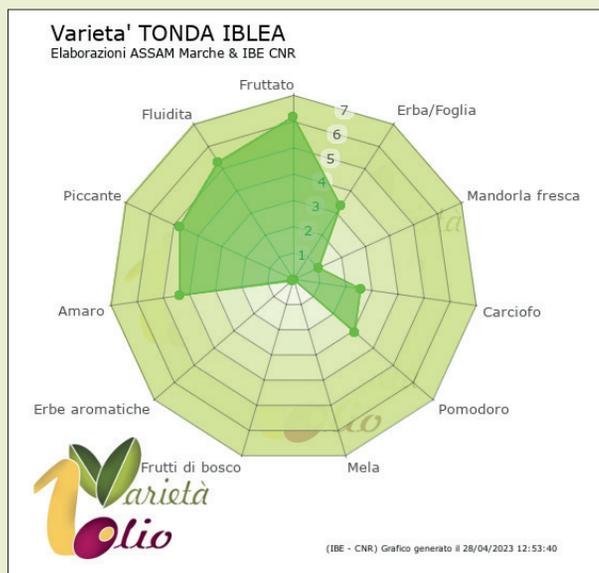
La Tonda Iblea trova il suo habitat ideale nelle zone collinari fino ad un massimo di circa 600 metri sul livello del mare, grazie ad una buona tolleranza alle basse temperature.

Piante molto vigorose con portamento assurgente. Produttività buona ma soggetta ad alternanza, con resa in olio media.

Buona la tolleranza a mosca e rogna, sensibile a verticilliosi, lebbra ed occhio di pavone.

Frutto di dimensioni molto grandi, di forma ellittica simmetrica, apice rotondo, umbone assente e base troncata, rare lenticelle di piccola dimensione. L'ottimo rapporto polpa/nocciolo consente la lavorazione come oliva da tavola verde o nera; ottima per essere deamarizzata tramite fermentazione naturale.

Olio dal fruttato medio-intenso, con sentore prevalente di pomodoro verde, note erbacee e di carciofo; equilibrato nelle sensazioni gustative, con retrogusto di erbe aromatiche.



Fonte: www.olimonovarietali.it

N. campioni	Acido Oleico (%)	Polifenoli totali (mg/kg)
58	70,5	392



Frutti di Tonda Iblea



Una vecchia Tonda Iblea nella zona dei Monti Iblei, ai margini dell'agrumeto (Foto S. Spatola)

che; basso contenuto in acido oleico, modesto in polifenoli totali.

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



Assaggio degli oli monovarietali

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

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

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

E così i nostri nonni raccontano che le olive venivano raccolte quando molto mature, perché maggiore era la resa in olio (*"L'oliva più pende, più rende"*). Dopo la raccolta, venivano conservate per diversi giorni, magari nei sacchi: le olive in questo modo si asciugavano e la resa sul fresco era apparentemente più alta; si lavoravano meglio, con una maggiore facilità di estrazione dell'olio; ammucciate, ammaccandosi, fermentavano, "si riscaldavano" e l'olio era più "saporito"... L'olio non veniva consumato appena prodotto, perché pizzicava troppo in gola, ma veniva lasciato "maturare", così diventava più dolce. L'olio rancido as-



sumevo quel particolare vantaggio di "fruttare" molto di più: in tempo di carestia, bastava una goccia di olio per insaporire il piatto...ma quale sapore?!?

Valutare un olio non significa esprimere un giudizio di gradevolezza, dicendo "mi piace" o "non mi piace",

ma descriverlo in termini oggettivi, nella caratteristiche sia positive, che negative, in base a degli standard, riconosciuti a livello internazionale. Spesso capita che gli oli più apprezzati dai consumatori non "educati" all'assaggio siano poco fruttati, tendenzialmente piatti, o "saporiti" dei



difetti più comuni (avvinato, riscaldamento ...) di per sé non sgradevoli all'olfatto e al palato. L'amaro e il piccante sono spesso disprezzati e confusi con difetti.

“Educare” il consumatore all'assaggio spesso implica “azzerare” il patrimonio culturale di base, per ricostruire un nuovo vocabolario, di pregi e di difetti.

Solo così il consumatore potrà apprezzare gli sforzi compiuti dai nostri olivicoltori per il raggiungimento di un prodotto di elevata qualità e comprovata “unicità”, solo così saprà orientare le sue scelte nell'acquisto, indipendentemente dal prezzo, solo così riuscirà a percepire il valore di quel filo d'olio in aggiunta alle pietanze, solo così potrà godere delle eccellenze monovarietalità che i produttori selezionati su questo catalogo sono riusciti a proporre nella campagna olivicola 2022-23.

Un primo approccio all'assaggio dell'olio

Immedesimarsi per un attimo nel ruolo di assaggiatori consente di valutare in maniera obiettiva il livello qualitativo dell'olio che abbiamo prodotto oppure acquistato.

Versare un dito d'olio in un bicchierino, riscaldarlo con il palmo della mano per far sprigionare gli aromi, coprendolo con l'altra mano per non disperdere le sostanze volatili.

L'aspetto visivo non è legato alla qualità: non è detto che un olio più verde sia più buono di uno giallo o

CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

Oli vergini di oliva sono gli oli ottenuti dal frutto oliva mediante processi naturali (meccanici o fisici); in base al livello qualitativo, determinato con parametri chimici e sensoriali, ciascun olio viene inserito nella categoria extravergine, vergine o lampante.

Un olio è classificato *extravergine di oliva* quando, oltre a rispondere ad una serie di parametri chimici (es. acidità $\leq 0,8\%$, numero di perossidi ≤ 20), al Panel test evidenzia assenza di difetti, presenza di fruttato. Se l'olio presenta uno o più difetti, scade nelle categorie inferiori, in relazione all'intensità del difetto maggiormente percepito. L'olio è quindi *vergine* per difetti leggeri, *lampante* per difetti più gravi (olio da lampade...).

Gli oli d'oliva lampanti non sono ammessi al consumo, ma vengono sottoposti a processi di rettifica. L'*olio raffinato* a sua volta non è ammesso al consumo ma, in miscela con una percentuale non definita di olio vergine diverso dal lampante, diventa *olio di oliva – composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini*, largamente diffuso nella grande distribuzione ed acquistato da consumatori inconsapevoli della reale composizione ed origine.

In commercio al dettaglio troviamo anche l'*olio di sansa di oliva*, ottenuto da una miscela di olio di sansa di oliva raffinato, derivante dalla rettifica dell'olio ottenuto mediante trattamento al solvente della sansa di oliva, con oli di oliva vergini diversi dal lampante.

È chiaro che il nostro obiettivo, come produttori e come consumatori, è puntare all'ottenimento/consumo di un olio che risponda ai requisiti di extravergine.





che un olio limpido sia migliore di uno torbido; il colore verde è infatti sinonimo di maggior contenuto in clorofilla (che dipende soprattutto dalla varietà di olivo e dall'epoca di raccolta, ma può dipendere anche dall'aggiunta di foglie in frantoio), mentre limpidezza o torbidità dipendono da presenza o assenza di filtrazione. L'esame visivo ha però una sua importanza nella caratterizzazione degli oli monovarietali, in quanto il colore verde è sinonimo di maggior contenuto in clorofille.

Segue la fase olfattiva, quella che dà maggiori informazioni sul livello qualitativo: concentrarsi sull'odore, con ispirazioni brevi e profonde; se l'olio è buono, deve ricordare la sensazione del frutto da cui proviene, ovvero l'oliva, sana e fresca. Questo attributo positivo, che si chiama **fruttato**, è il più importante ed è necessario per classificare un olio come extravergine di oliva. Il fruttato può essere più o meno intenso, di tipo verde, quando ricorda oliva acerba, o tendenzialmente maturo, da olive a più avanzato stadio di maturazione. Con una buona attitudine all'assaggio e un po' di esperienza, è possibile riconoscere altre sensazioni positive, che possono ricordare l'erba appena tagliata o la foglia, la mandorla verde, il carciofo, il pomodoro, la mela, i frutti di bosco, le erbe aromatiche o altro, sentori che arricchiscono il fruttato e rappresentano il punto di forza degli oli mono-



varietali, in quanto sono fortemente legati al genotipo; questi possono essere riscontrati all'olfatto (odore) o, una volta messo l'olio in bocca, per via retronasale (aroma).

Quindi si procede all'esame gustativo, mettendo in bocca una quantità di olio pari ad un piccolo cucchiaino e mandandolo a contatto con le papille gustative, per apprezzarne il sapore. Nell'olio non si percepisce il gusto acido (l'acidità si determina con un'analisi di laboratorio), né si percepisce il salato (nell'olio non ci sono sali); appena messo l'olio in bocca si può percepire una sensazione d'impatto definita erroneamente "dolce". In un olio di qualità è possibile percepire l'**amaro**, in fondo alla lingua, prima della deglutizione, e la sensazione tattile del **piccante** in

gola, facendo il cosiddetto "strippaggio": con l'olio in bocca, si aspira aria tra i denti, con le labbra semi-chiuse, nebulizzando l'olio, al fine di percepire le sostanze aromatiche per via retronasale e il pizzicore in gola, come quando si mangia peperoncino.

Importante ricordare che le caratteristiche di amaro e piccante sono estremamente positive, perché determinate dai polifenoli, sostanze antiossidanti che preservano sia l'olio che le cellule dell'organismo umano dall'ossidazione. Il contenuto in polifenoli dipende dalla varietà, dal clima, dall'epoca di raccolta delle olive, dai parametri agronomici e tecnologici.

Un'altra sensazione tattile è legata alla fluidità: un olio può essere più



fluida e scorrevole (lascia la bocca pulita dopo l'assaggio) o più pastosa ("grasso") in base alla composizione in acidi grassi, che dipende soprattutto dalla varietà e dalla zona di coltivazione.

Eventuali difetti

Se all'olfatto si percepisce una sensazione che ricorda il vino e l'aceto, si tratta di difetto di **avvinato**, dovuto a fermentazioni aerobiche (in presenza di aria) delle olive o delle pasta di olive; i problemi possono essere legati ad olive troppo mature, o conservate troppo tempo e male (condizioni di umidità e scarso

arieggiamento), o lavorate in frantoio tradizionale a pressione con fiscoli (dischi filtranti) sporchi. Si consiglia di raccogliere le olive al giusto grado di maturazione, lavorarle nell'arco delle 24 ore, evitando i frantoi a pressione soprattutto a campagna olivicola inoltrata.

Un odore che ricorda quello delle olive in salamoia è attribuibile al difetto di **riscaldamento**, dovuto a fermentazioni anaerobiche (in assenza di aria) di olive ammassate o conservate nei sacchi; il difetto di **muffa** ricorda invece la cantina e il sottobosco, ed è dovuto ad olive ammuffite a seguito di conservazione per molti giorni in

luoghi umidi. Le olive vanno pertanto conservate, il minor tempo possibile, in cassette di plastica traforate, di capacità massima 25 kg, in ambiente fresco e asciutto.

Altri difetti sono principalmente legati alla errata o prolungata conservazione dell'olio.

Un difetto molto comune è quello di **rancido**, caratteristico dei grassi ossidati; è tipico di un olio vecchio, o conservato in presenza di luce, aria e alte temperature. L'olio va pertanto consumato generalmente entro 12 - 18 mesi dalla produzione e conservato in condizioni ottimali; va mantenuto ad una temperatura intorno ai 15°C, possibilmente costante, al riparo dalla luce (locali bui o contenitori scuri), al riparo dall'aria (contenitori colmi e chiusi), possibilmente sotto gas inerte.

Il difetto di **morchia** ricorda una sensazione di putrido, legata alla fermentazione in assenza di aria delle impurità in sospensione nell'olio, che con il tempo precipitano sul fondo del contenitore a formare una massa melmosa di colore marrone. Per evitare il difetto di morchia, l'olio va filtrato o travasato non appena le sostanze in sospensione depositano sul fondo. Si consiglia vivamente la filtrazione, per garantire una migliore conservabilità del prodotto, soprattutto nel medio-lungo periodo. Altri attributi negativi possono essere individuati in fieno-legno (in caso di olive che hanno sofferto la sicci-



La mosca dell'olivo può creare seri problemi alla qualità dell'olio



tà), verme (forti attacchi di mosca delle olive), cotto (alte temperature in frantoio), acqua di vegetazione (mal funzionamento del separatore), etc....

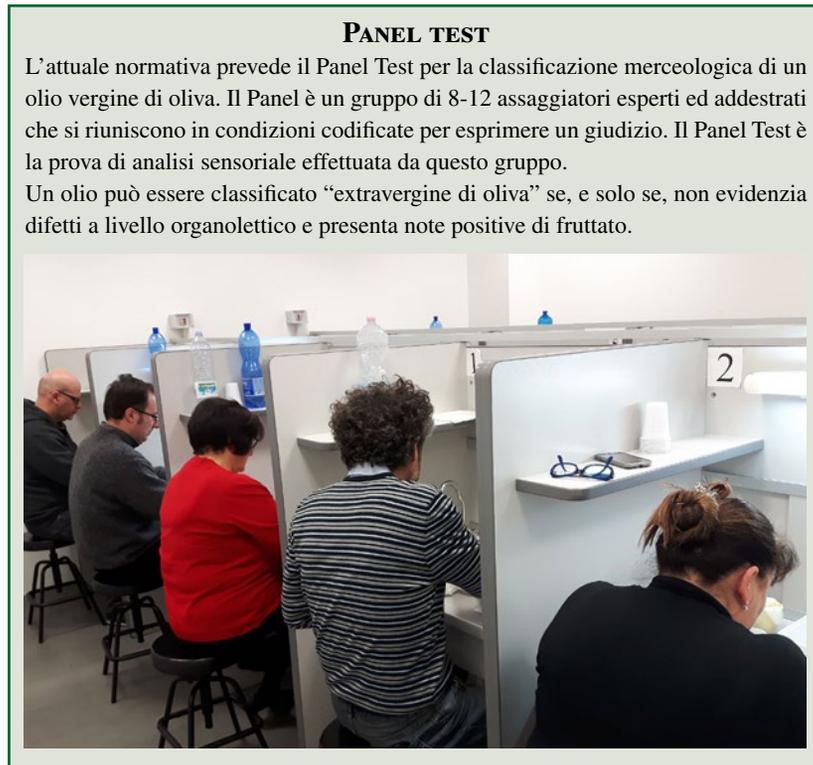
I difetti possono essere tanti, legati a diverse fasi della filiera produttiva, non è facile garantire il livello qualitativo del prodotto finale, pertanto bisogna fare squadra, e ogni figura, dal produttore al frantoiano al consumatore finale, deve assicurare il massimo rispetto delle regole in ciascun passaggio, con la massima attenzione e professionalità.

L'assaggio ufficiale

L'assaggio di tipo professionale viene effettuato da assaggiatori esperti ed addestrati, costituiti in Panel, ai fini della classificazione merceologica e della identificazione e quantificazione degli attributi positivi e negativi del prodotto.

L'assaggiatore professionista deve aver frequentato un corso di assaggio dell'olio, superato prove selettive di idoneità fisiologica, completato un percorso di addestramento, al fine di iscriversi all'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli Oli di oliva extravergini e vergini e partecipare alle selezioni per poter operare all'interno di un Panel.

Il Panel, guidato da un Capo Panel, deve essere addestrato e deve garantire la massima affidabilità. Il test effettuato dal gruppo deve essere riproducibile e ripetibile: un qualsiasi



PANEL TEST

L'attuale normativa prevede il Panel Test per la classificazione merceologica di un olio vergine di oliva. Il Panel è un gruppo di 8-12 assaggiatori esperti ed addestrati che si riuniscono in condizioni codificate per esprimere un giudizio. Il Panel Test è la prova di analisi sensoriale effettuata da questo gruppo.

Un olio può essere classificato "extravergine di oliva" se, e solo se, non evidenzia difetti a livello organolettico e presenta note positive di fruttato.

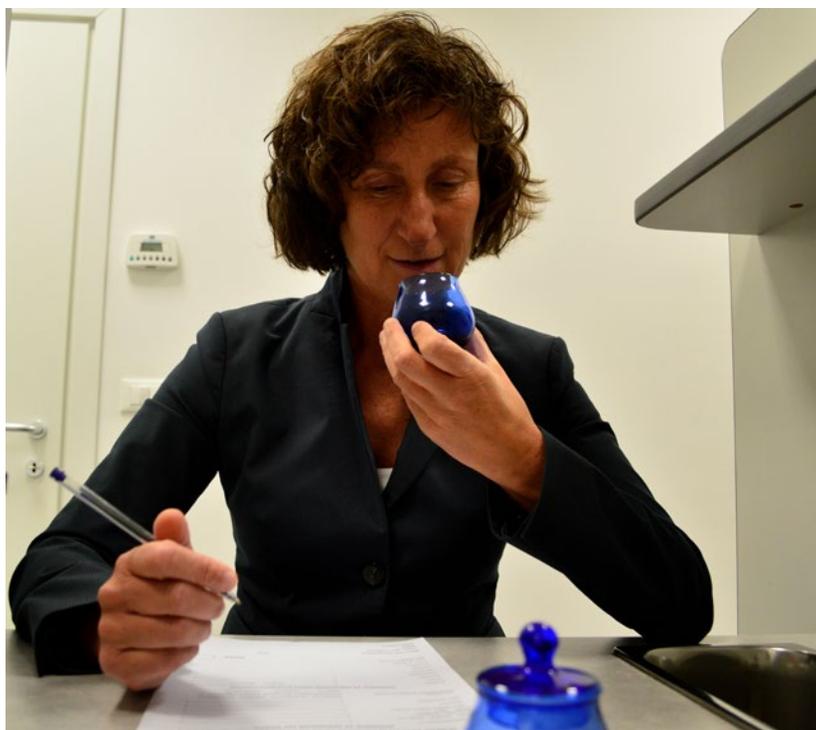
altro Panel o lo stesso Panel in qualsiasi altro momento devono garantire lo stesso risultato.

L'assaggio degli oli monovarietali richiede particolare addestramento ed esperienza, nella ricerca dei descrittori che accompagnano il fruttato, i cosiddetti sentori varietali, particolarmente utili a caratterizzare i numerosi genotipi che caratterizzano l'Italia olivicola e rappresentano un vero e proprio patrimonio di biodiversità.

Le **condizioni di assaggio** sono co-

dificate dalla normativa allo scopo di rendere oggettiva, per quanto possibile, la valutazione organolettica di un olio.

La sala d'assaggio deve essere insonorizzata e priva di odori estranei; le condizioni di temperatura, umidità ed illuminazione devono essere ottimali. Gli assaggiatori devono lavorare singolarmente; le cabine d'assaggio permettono una maggiore concentrazione ed una minore influenza esterna. I campioni, preparati in una zona separata, vengono



Assaggio ufficiale (Foto E. Torelli)

presentati agli assaggiatori in forma anonima.

La prova di assaggio va effettuata seguendo delle norme di comportamento, di cui le principali:

- non mangiare nulla almeno un'ora prima dell'assaggio;
- non fumare, non consumare caffè, bevande alcoliche o aromatiche, dolci o altri alimenti con gusto forte nei 30 minuti che precedono l'assaggio;
- non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della prova;
- accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano positive, tali da non compromettere la prova.

Tutte le sensazioni, positive o negative, vengono riportate su una scheda di valutazione per definire il profilo di un olio; il giudizio finale, compresa la classe merceologica, emerge dall'elaborazione, ad opera del Capo Panel, con il supporto della statistica, dei giudizi espressi dai singoli assaggiatori, in modo individuale.

Si invitano i lettori a sperimentare nuove emozioni e nuovi giochi di abbinamento nella gastronomia, scegliendo gli oli monovarietali presenti sul catalogo, assaggiando con il bicchierino e confrontando le caratteristiche riscontrate con il profilo medio della varietà pubblicato sulla banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Buon olio a tutti!

Ringraziamenti

- IBE - CNR Bologna: *Massimiliano Magli*
- Centro Agrochimico Regionale – Jesi (*Erica Avaltroni, Edoardo Bartolucci, Arianna Cantiani, Simone Coppari, M. Carmen Di Giacomo, Cristian Santarelli, Bruno Vespasiani, Francesco Viridis e il restante personale del laboratorio*)

- Panel regionale AMAP – Marche (*Sandra Barboni, Carlo Brunori, Roberto Catorci, Giovanni Cavezza, Renzo Ceccacci, Palmiro Ciccarelli, Donatella Di Sebastiano, Marco Fenni, Gianluca Ferroni, Elisabetta Gabrielloni, Gabriella Gabrielloni, Marco Galeazzi, Margherita Mazzantini, Fausto Malvolti, Monica Rossetti, Simona Sestili, Paolo Taddei, Ugo Testa, Enzo Torelli, Silvano Zannotti*).



Supplemento al n. 4 - luglio 2023 - Anno XXVI
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 Dingì**

PROPRIETARIO ED EDITORE: **New Business Media Srl**

SEDE LEGALE: **Via Eritrea, 21 - 20157 Milano**

DIRETTORE EDAGRICOLE: **Eugenio Occhialini**



Copertina ideata da:



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 Printing S.p.A**
Via Vittime civili di guerra, 35 - Faenza (Ra)

SERVIZIO CLIENTI: abbonamenti@newbusinessmedia.it
Tel: +39 02/3909.0440

Italia abbonamento annuo cartaceo: Euro 49,00
Italia / Estero abbonamento annuo digitale: Euro 22,00
Prezzo singola copia Euro 9,00 presso l'editore

MODALITÀ DI PAGAMENTO
Bonifico bancario su IBAN: IT986030690950410000009929
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
EDITORIA DI SETTORE

Responsabilità: la riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti in negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

Al sensi del D.Lgs 196/03 garantiamo che i dati forniti saranno da noi custoditi e trattati con assoluta riservatezza e utilizzati esclusivamente ai fini commerciali e promozionali della nostra attività. I Suoi dati potranno essere altresì comunicati a soggetti terzi per i quali la conoscenza dei Suoi dati risulti necessaria o comunque funzionale allo svolgimento dell'attività della nostra Società. Il titolare del trattamento è: New Business Media Srl Via Eritrea 21, 20157 Milano. Al titolare del trattamento Lei potrà rivolgersi al numero 02/3909.0349 per far valere i Suoi diritti di rettifica, cancellazione, opposizione a particolari trattamenti dei propri dati, esplicitati all'art. 7 D.Lgs 196/03





VIA DELL'INDUSTRIA, 1 - 60027 OSIMO (AN)
(+39) 071 8081
info@amap.marche.it
www.amap.marche.it