

Ercole Olivario

Concorso per la valorizzazione
delle eccellenze olearie
territoriali italiane

I Vincitori • The winners

2009

Oliveto

Primo classificato • *Ranked first*
DOP Fruttato leggero • *DOP Mildly fruity*



Ercole Olivario®

Produttore
Azienda Agricola Oliveto
di Contessa Geltrude

Indirizzo
Via Cecanibbio, 38
05022 Amelia (Terni)
Tel. e Fax +39 0744 981101
info@agriturismooliveto.it
www.agriturismooliveto.it

Zona di Produzione
Colli Amerini

Quantità media annua prodotta
Quintali 170

Varietà di olive
Rajo, Frantoio, Moraiolo, Leccino

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

Colore
Dal verde al giallo

Sapore
Delicatamente fruttato con retrogusto di mandorla e leggermente piccante

Impiego suggerito
Ideale su tutti i condimenti a crudo

Manufacturer
Azienda Agricola Oliveto
di Contessa Geltrude

Address
Via Cecanibbio, 38
05022 Amelia (Terni)
Phone and Fax +39 0744 981101
info@agriturismooliveto.it
www.agriturismooliveto.it

Zone of production
Colli Amerini

Average quantity produced per annum
Quintals 170

Olive varieties
Rajo, Frantoio, Moraiolo, Leccino

Harvesting method
Hand harvesting with tools assistance

Extraction method
Cold by continuous cycle

Colour
Yellowish green

Taste
A delicately fruity taste with an almond aftertaste and a hint of spice

Recommended use
Ideal for all cold oil dressings

EVO

Secondo classificato • *Ranked second*
DOP Fruttato leggero • *DOP Mildly fruity*



Ercole Olivario®

Produttore
Società Agricola Colli Etruschi

Indirizzo
Via degli Ulivi, 2
01010 Blera (Viterbo)
Tel. e Fax +39 0761 470469
collietruschi@collietruschi.it
www.collietruschi.it

Zona di Produzione
Blera

Quantità media annua prodotta
Quintali 70

Varietà di olive
Caninese

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo

Colore
Verde intenso

Sapore
Si apre al naso fruttato verde di media intensità con sentori di foglia e cardo. Al gusto armonico con note di amaro e piccante, toni di mandorla verdi

Impiego suggerito
A crudo su zuppe, ortaggi e legumi, arrosti, bruschette, pinzimonio, patate o cipolle lessate

Manufacturer
Società Agricola Colli Etruschi

Address
Via degli Ulivi, 2
01010 Blera (Viterbo)
Phone and Fax +39 0761 470469
collietruschi@collietruschi.it
www.collietruschi.it

Zone of production
Blera

Average quantity produced per annum
Quintals 70

Olive varieties
Caninese

Harvesting method
Hand harvesting

Extraction method
Continuous cycle

Colour
Intense green

Taste
A medium-intensity green fruity smell, with a leaf and thistle flavour. A balanced taste with bitter and hot hints and green almond notes

Recommended use
Cold on soups, vegetables, roast meat, toasted bread, crudités, boiled potatoes and onions

Gioia di Trevi

Primo classificato • Ranked first
DOP Fruttato medio • DOP Medium fruity



Ercole Olivario®

Produttore
Società Agricola Mascio srl

Indirizzo
Località Falcione
06039 Trevi (Perugia)
Tel. +39 06 66397208 - Fax +39 06 66418308
agricolamascio@offnet.it
www.agricolamascio.it

Zona di Produzione
Colli Assisi-Spoleto

Quantità media annua prodotta
Litri 13.000

Varietà di olive
Moraiolo, Frantoio, Leccino

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo

Colore
Verde limpido con caldi riflessi dorati

Sapore
Ampio, morbido ed elegante con sentori di lattuga e mandorla dolce in chiusura

Impiego suggerito
Marinate di salmone, insalate di farro, aragosta al vapore, insalate verdi saporite, carne ai ferri, formaggi stagionati a pasta filata

Manufacturer
Società Agricola Mascio srl

Address
Località Falcione
06039 Trevi (Perugia)
Phone +39 06 66397208 - Fax +39 06 66418308
agricolamascio@offnet.it
www.agricolamascio.it

Zone of production
Colli Assisi-Spoleto

Average quantity produced per annum
Litres 13,000

Olive varieties
Moraiolo, Frantoio, Leccino

Harvesting method
Hand harvesting

Extraction method
Cold by continuous cycle in 2 1/2 phases

Colour
Clear green with warm golden reflections

Taste
Broad, soft and elegant, with a lettuce and sweet almond aftertaste

Recommended use
Salmon marinades, spelt salads, steamed lobster, spicy green salads, grilled meat, matured provolone cheese

Delògu

Secondo classificato • *Ranked second*
DOP Fruttato medio • *DOP Medium fruity*



Ercole Olivario®

Produttore
Delogu Baingio Antonio
e Delogu Leonardo ss

Indirizzo
Via Roma, 44
07044 Ittiri (Sassari)
Tel. e Fax +39 079 440667
info@oliodelogu.it
www.oliodelogu.it

Zona di Produzione
Ittiri

Quantità media annua prodotta
Quintali 50

Varietà di olive
Bosana

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

Colore
Giallo con riflessi verdi

Sapore
Fruttato di oliva con sensazione erbacea di carciofo e cardo

Impiego suggerito
A crudo su zuppe di legumi e arrosti

Manufacturer
Delogu Baingio Antonio
e Delogu Leonardo ss

Address
Via Roma, 44
07044 Ittiri (Sassari)
Phone and Fax +39 079 440667
info@oliodelogu.it
www.oliodelogu.it

Zone of production
Ittiri

Average quantity produced per annum
Quintals 50

Olive varieties
Bosana

Harvesting method
With mechanical assistance

Extraction method
Continuous cycle in 2 1/2 phases

Colour
Yellow with greenish hues

Taste
Fruity olive taste with a grassy artichoke and thistle flavour

Recommended use
Cold on vegetable soups and roast meat

I Greco

Primo classificato
DOP Fruttato intenso
Menzione Speciale "Olio Biologico" 2009

- *Ranked first*
- *DOP Intensely fruity*

Special Mention "Organic Oil" 2009



Ercole Olivario®

Produttore
Fattorie Greco srl

Indirizzo
Via Magenta, 33
87062 Cariati Marina (Cosenza)
Tel. +39 0983 969441 - Fax +39 0983 96020
info@igreco.it
www.igreco.it

Zona di Produzione
Cariati

Quantità media annua prodotta
Quintali 800

Varietà di olive
Dolce di Rossano

Sistema di raccolta
Manuale meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo

Colore
Giallo-oro con riflessi verdi

Sapore
Fruttato con sensazione di mandorla dolce

Impiego suggerito
Ideale a crudo su qualunque pietanza, insalate e verdure bollite

Manufacturer
Fattorie Greco srl

Address
Via Magenta, 33
87062 Cariati Marina (Cosenza)
Phone +39 0983 969441 - Fax +39 0983 96020
info@igreco.it
www.igreco.it

Zone of production
Cariati

Average quantity produced per annum
Quintals 800

Olive varieties
Dolce di Rossano

Harvesting method
Hand and mechanical harvesting

Extraction method
Continuous cycle

Colour
Golden yellow with green highlights

Taste
Fruity with a sweet almond tone

Recommended use
An ideal cold dressing for any dish, salads and boiled vegetables

Cherubino

Secondo classificato • *Ranked second*
DOP Fruttato intenso • *DOP Intensely fruity*



Ercole Olivario®

Produttore
Azienda Agricola Terraliva
di Frontino Giuseppina

Indirizzo
Via Galermi, 22
96100 Siracusa
Tel. +39 0931 880062 - Fax +39 0931 414863
info@terraliva.com
www.terraliva.com

Zona di Produzione
Buccheri

Quantità media annua prodotta
Litri 4.000

Varietà di olive
Tonda Iblea

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Colore
Verde con riflessi oro

Sapore
Amaro e piccante in equilibrio armonico

Impiego suggerito
Sulle carni, minestre, zuppe, insalate

Manufacturer
Azienda Agricola Terraliva
di Frontino Giuseppina

Address
Via Galermi, 22
96100 Siracusa
Phone +39 0931 880062 - Fax +39 0931 414863
info@terraliva.com
www.terraliva.com

Zone of production
Buccheri

Average quantity produced per annum
Litres 4,000

Olive varieties
Tonda Iblea

Harvesting method
Hand harvesting

Extraction method
Cold by continuous cycle in 2 phases

Colour
Green with yellow highlights

Taste
A balanced hot and bitter tone

Recommended use
For meat, soups, potages, salads

Conte

Primo classificato • *Ranked first*
Extravergine Fruttato leggero • *Extravergine Mildly fruity*



Ercole Olivario®

Produttore
Azienda Agricola Conte Giorgio

Indirizzo
Via Placerà, 4
73010 Sternatia (Lecce)
Tel. +39 0836 666434 - Fax +39 0836 666456
olioconte@libero.it
www.olioconte.com

Zona di Produzione
Sternatia-Località Calcarone

Quantità media annua prodotta
Quintali 90

Varietà di olive
Ogliarola, Frantoio, Leccino, Coratina, Picholine

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

Colore
Verde-oro

Sapore
Mediamente amaro e piccante

Impiego suggerito
Come da guide di cucina e vini

Manufacturer
Azienda Agricola Conte Giorgio

Address
Via Placerà, 4
73010 Sternatia (Lecce)
Phone +39 0836 666434 - Fax +39 0836 666456
olioconte@libero.it
www.olioconte.com

Zone of production
Sternatia-Località Calcarone

Average quantity produced per annum
Quintals 90

Olive varieties
Ogliarola, Frantoio, Leccino, Coratina, Picholine

Harvesting method
Hand harvesting with tools and mechanical assistance

Extraction method
Cold by continuous cycle

Colour
Green with yellow highlights

Taste
Quite bitter and hot

Recommended use
According to cookbooks and wine guides

Su Mastru

Secondo classificato • *Ranked second*
Extravergine Fruttato leggero • *Extravergine Mildly fruity*



Ercole Olivario®

Produttore
Oleificio Secchi srl

Indirizzo
Zona Industriale Predda Niedda
Strada 42
07100 Sassari
Tel. e Fax +39 079 260062
info@oleificiosecchi.com
www.oleificiosecchi.com

Zona di Produzione
Sassari, Sennori

Quantità media annua prodotta
Quintali 300

Varietà di olive
Bosana

Sistema di raccolta
Manuale meccanica

Sistema di estrazione
Sgocciolamento naturale (sinolea) a freddo

Colore
Giallo paglierino tendente al verde

Sapore
Fresco, mediamente piccante e amaro con retrogusto di carciofo

Impiego suggerito
A crudo su insalate e carni

Manufacturer
Oleificio Secchi srl

Address
Industrial area Predda Niedda
Strada 42
07100 Sassari
Phone and Fax +39 079 260062
info@oleificiosecchi.com
www.oleificiosecchi.com

Zone of production
Sassari, Sennori

Average quantity produced per annum
Quintals 300

Olive varieties
Bosana

Harvesting method
Hand and mechanical harvesting

Extraction method
Natural cold drip process (sinolea or percolation)

Colour
Greenish yellow

Taste
Fresh, quite bitter and hot with an artichoke aftertaste

Recommended use
Cold on salads and meat

Senolio

Primo classificato • *Ranked first*
Extravergine Fruttato medio • *Extravergine Medium fruity*



Ercole Olivario®

Produttore
Oleificio Sociale
di Seneghe sca

Indirizzo
Corso Umberto, 1
09070 Seneghe (Oristano)
Tel. e Fax +39 0783 54665
oleificiocoopseneghe@tiscali.it

Zona di Produzione
Colline dell'oleificio

Quantità media annua prodotta
Quintali 1.100

Varietà di olive
Bosana, Manna, Semidana

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

Colore
Giallo

Sapore
Intenso di carciofo

Manufacturer
Oleificio Sociale
di Seneghe sca

Address
Corso Umberto, 1
09070 Seneghe (Oristano)
Phone and Fax +39 0783 54665
oleificiocoopseneghe@tiscali.it

Zone of production
The hills surrounding the oil mill

Average quantity produced per annum
Quintals 1,100

Olive varieties
Bosana, Manna, Semidana

Harvesting method
Mechanical harvesting

Extraction method
Cold by continuous cycle

Colour
Yellow

Taste
An intense artichoke flavour

Colle Rotondo

Secondo classificato • *Ranked second*
Extravergine Fruttato medio • *Extravergine Medium fruity*



Ercole Olivario®

Produttore
Azienda Agricola Colle Rotondo
di Reali Salvatore

Indirizzo
Via Colle Rotondo
04012 Priverno (Latina)
Tel. +39 06 78384895 - Tel. e Fax +39 06 7820675
collerotondo@tiscali.it

Zona di Produzione
Priverno

Quantità media annua prodotta
Litri 7.000

Varietà di olive
Itrana

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
20% Sgocciolamento naturale (sinolea) a freddo
80% Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Colore
Verde oliva con riflessi ambra

Sapore
Dolce e delicato

Impiego suggerito
A crudo su legumi, minestre,
verdure crude e cotte

Manufacturer
Azienda Agricola Colle Rotondo
di Reali Salvatore

Address
Via Colle Rotondo
04012 Priverno (Latina)
Phone +39 06 78384895 - Phone and Fax +39 06 7820675
collerotondo@tiscali.it

Zone of production
Priverno

Average quantity produced per annum
Litres 7,000

Olive varieties
Itrana

Harvesting method
Hand harvesting with tools and mechanical assistance

Extraction method
20% Natural cold drip process (sinolea or percolation)
80% Cold by continuous cycle and 2 phases

Colour
Olive green with amber reflections

Taste
Sweet and delicate

Recommended use
Cold on legumes, soups,
cooked and uncooked vegetables

Ghermanu

Primo classificato • *Ranked first*
Extravergine Fruttato intenso • *Extravergine Intensely fruity*



Ercole Olivario®

Produttore
Azienda Agricola Giuliana Puligheddu

Indirizzo
Piazza Collegio, 5
08025 Oliena (Nuoro)
Tel. +39 0784 287734 - Fax +39 0784 32270
ghermanu.71@tiscali.it

Zona di Produzione
Ghuthiddai Saluzzana

Quantità media annua prodotta
Quintali 15

Varietà di olive
Nera di Oliena, Bosana

Sistema di raccolta
Manuale meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

Colore
Giallo intenso tendente al verde

Sapore
Fruttato intenso con sensazioni erbacee di carciofo, amaro piccante e armonico

Impiego suggerito
Minestre, pastasciutte, carne arrosto

Manufacturer
Azienda Agricola Giuliana Puligheddu

Address
Piazza Collegio, 5
08025 Oliena (Nuoro)
Phone +39 0784 287734 - Fax +39 0784 32270
ghermanu.71@tiscali.it

Zone of production
Ghuthiddai Saluzzana

Average quantity produced per annum
Quintals 15

Olive varieties
Nera di Oliena, Bosana

Harvesting method
Hand and mechanical harvesting

Extraction method
Continuous cycle in 2 1/2 phases

Colour
Intense yellow with greenish hues

Taste
An intensely fruity taste with a grassy artichoke flavour. A balanced hot and bitter tone

Recommended use
Soups, pasta, roast meat

Librandi

Secondo classificato • *Ranked second*
Extravergine Fruttato intenso • *Extravergine Intensely fruity*

Ercole Olivario®



Produttore
Azienda Agricola Librandi Pasquale

Indirizzo
Via Marina, 45
87060 Vaccarizzo Albanese (Cosenza)
Tel. e Fax +39 0983 84068
info@oliolibrandi.it
www.oliolibrandi.it

Zona di Produzione
Colline Joniche Presilane

Quantità media annua prodotta
Quintali 1.200

Varietà di olive
Nocellara del Belice

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo

Colore
Verde con riflessi giallo-dorato

Sapore
Al gusto armonico con note vegetali e sensazioni di mandorla fresca. Amaro e piccante ben equilibrati

Impiego suggerito
A crudo su zuppe, legumi, carni rosse ai ferri, bruschette, pinzimonio, su primi piatti

Manufacturer
Azienda Agricola Librandi Pasquale

Address
Via Marina, 45
87060 Vaccarizzo Albanese (Cosenza)
Phone and Fax +39 0983 84068
info@oliolibrandi.it
www.oliolibrandi.it

Zone of production
Colline Joniche Presilane

Average quantity produced per annum
Quintals 1,200

Olive varieties
Nocellara del Belice

Harvesting method
Hand harvesting

Extraction method
Continuous cycle

Colour
Green with yellow highlights

Taste
Harmonic with a grassy note and a fresh almond flavour. A balanced hot and bitter tone

Recommended use
Cold on soups, legumes, roasted veal and pork meat, toasted bread, crudités, pasta

Arciprete

Premio Speciale "Amphora Olearia" • *Special prize "Amphora Olearia"*



Ercole Olivario®

Produttore
Oleificio Stasi srl

Indirizzo
Località Masseria Arciprete
72028 Torre S. Susanna (Brindisi)
Tel. +39 0831 740439 - Fax +39 0831 745586
info@agricolestasi.it
www.agricolestasi.it

Zona di Produzione
Torre Santa Susanna

Quantità media annua prodotta
Quintali 50

Varietà di olive
Cassanese, Leccino, Coratina

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Colore
Giallo-dorato limpido

Sapore
Si esprime all'olfatto compresso e potente con eleganti note di pomodoro e lattuga

Impiego suggerito
Ideale su marinate di tonno, polpo bollito, insalate di farro, zuppe di verdure

Manufacturer
Oleificio Stasi srl

Address
Località Masseria Arciprete
72028 Torre S. Susanna (Brindisi)
Phone +39 0831 740439 - Fax +39 0831 745586
info@agricolestasi.it
www.agricolestasi.it

Zone of production
Torre Santa Susanna

Average quantity produced per annum
Quintals 50

Olive varieties
Cassanese, Leccino, Coratina

Harvesting method
With mechanical assistance

Extraction method
Cold by continuous cycle and 2 phases

Colour
Clear gold orange

Taste
A compressed and powerful smell with an elegant tomato and lettuce note

Recommended use
Ideal for tuna marinades, boiled octopus, spelt salads, vegetable soups

Editore

CCIAA, Perugia

Collaborazione editoriale

Amelia Argenziano
Alessandra Cirucca
Adria Cristofani

Coordinamento redazionale

Giorgio Phellas
Leonello Tosi

Progetto grafico e videoimpaginazione

Studio Fabbri, Perugia

Stampa

Litograf srl, Todi

Finito di stampare nel mese di Marzo 2009