XIX Edizione 2011



Ercole Olivario®

Concorso per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane



Il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano ha conferito alla XIX edizione del Concorso Ercole Olivario una propria medaglia di rappresentanza

The 19th edition of the contest "Ercole Olivario" was given a medal by the President of the Republic, Giorgio Napolitano.

Il Concorso Nazionale Ercole Olivario è organizzato da
The Ercole Olivario National Contest is organized by
Unione Italiana delle Camere di Commercio
Camera di Commercio di Perugia

Con il sostegno di
With the support of
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Unione Regionale delle Camere di Commercio del Lazio
Unione Regionale delle Camere di Commercio della Sardegna

Con il contributo di
With the contribution of
Unioni Regionali delle Camere di Commercio, dell'Abruzzo, della Liguria e dell'Umbria,
Camera di Commercio di Terni; Consorzio Olivicolo Italiano, Consorzio Nazionale Olivicoltori,
Associazioni Organizzazioni Produttori Olivicoli, Istituto Nazionale per il Commercio con l'Estero;
Fondazione Cassa di Risparmio di Spoleto

Con la partecipazione di
With the participation of
Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica

Con la collaborazione di
In cooperation with
Agroqualità, Associazione Nazionale Città dell'Olio, Comune di Giano dell'Umbria,
Comune di Perugia, Comune di Spoleto; Comune di Torgiano

Introduzione

Ercole Olivario 2011

Premio per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane

Il Concorso Nazionale per l'assegnazione del premio Ercole Olivario, nato nel 1993 per iniziativa dell'Unione Italiana delle Camere di Commercio e della Camera di Commercio di Perugia, è giunto quest'anno alla XIX edizione. È il più prestigioso Concorso Nazionale fra gli oli DOP ed extravergini di oliva italiani e, oltre a costituire un importante riconoscimento alla passione che l'uomo dedica da millenni all'olivo ed al suo pregiato olio, rappresenta un importante appuntamento di analisi e riflessione sull'olio extravergine di oliva italiano, sulle sue specificità, sui suoi modelli produttivi, sui problemi legati alla commercializzazione e distribuzione all'interno ed all'esterno dei confini nazionali.

Il Concorso si propone di valorizzare e promuovere i migliori oli extravergine di oliva italiani nei mercati nazionali ed internazionali, sia attraverso un'ampia comunicazione agli organi di informazione, sia mediante l'inserimento degli oli finalisti nel programma di promozione attivato in Italia e all'Estero dalla Segreteria del Concorso, con la collaborazione dell'Istituto Nazionale per il Commercio Estero e delle Camere di Commercio Italiane all'Estero.

Uno dei maggiori punti di forza dell'iniziativa è la virtuosa integrazione tra pubblico e privato, grazie all'attiva ed efficiente collaborazione fra figure istituzionali, associazioni di categoria, mondo produttivo e consumatori. Il successo del premio è testimoniato dalle cifre delle 19 edizioni: oltre 3600 le adesioni alle selezioni regionali; più di 1100 i finalisti; un centinaio i vincitori delle diverse edizioni. All'edizione di quest'anno è stato registrato un numero di adesioni record: sono 355 le aziende partecipanti provenienti da tutte le 17 regioni a vocazione olivicola.

La manifestazione nel susseguirsi delle varie edizioni ha adeguato regolamenti ed articolazioni, ponendosi attenta alle evoluzioni economiche in atto ed alle nuove indicazioni comunitarie, sempre più attente alle risorse tipiche del nostro territorio.

Le procedure concorsuali, che si sono negli anni sempre più indirizzate verso la valorizzazione della qualità, vedono una prima fase di selezione degli oli a livello regionale a cura di apposite giurie di assaggiatori qualificati; tutti gli oli finalisti, sono valutati da una giuria nazionale costituita da 16 assaggiatori provenienti da 16 diverse regioni olivicole, riuniti per una settimana sotto la guida di un panel leader, che stabilisce le graduatorie finali. Dodici sono gli oli vincitori, suddivisi in tre graduatorie (fruttato leggero, medio e intenso) per ognuna delle due tipologie di olio ammesse al concorso: l'olio extravergine di oliva e l'olio a denominazione di origine protetta.

La serietà e la precisione delle procedure di selezione, che negli anni sono diventate il punto di forza del concorso, assicurano ai consumatori l'unicità e l'eccellenza degli oli vincitori. Il giorno della premiazione, che quest'anno cade il 26 Marzo, è l'occasione per festeggiare le aziende e gli imprenditori del settore olivicolo che con grande dedizione e professionalità, pure in un momento di difficoltà economica, continuano a sostenere con entusiasmo la propria passione, per creare un prodotto italiano di qualità noto in tutto il mondo.

La giornata finale è anche l'occasione per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia e per presentare la dieta Mediterranea, che dal novembre 2010 è entrata a far parte del patrimonio culturale immateriale dell'Unesco.

La premiazione sarà preceduta da Affari d'olio: venerdì 25 Marzo a Perugia i finalisti potranno presentare ai buyers stranieri e alla grande distribuzione italiana l'olio di qualità italiano, i cui pregi, sensoriali, salutistici e nutritivi, sono in grado di soddisfare anche i consumatori più esigenti. Lo stesso 25 Marzo, grazie alla collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, viene organizzato un banco di assaggio di tutti gli oli finalisti rivolto al grande pubblico.

Ogni anno viene poi attribuito un premio speciale, l'Amphora Olearia, alla miglior confezione fra quelle che concorrono alla fase finale del Premio Ercole Olivario: un riconoscimento che premia completezza, chiarezza e contenuto delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta, il design e la funzionalità della bottiglia ed i materiali innovativi impiegati per la confezione, che valorizzano la qualità e l'origine del prodotto.

Nell'edizione 2006, è stata inoltre istituita la Menzione Speciale "Olio Biologico", assegnata al prodotto certificato a norma di legge. Dal 2010 il Comitato assegna ad un esperto di olio extravergine di oliva proveniente da un territorio straniero il Premio "Lekythos" in ricordo dello storico Panel Leader del Concorso Tonino Zelinotti; l'assaggiatore si farà portavoce della qualità dell'olio italiano all'estero. Quest'anno il Paese scelto è la Germania.

A prova dell'importanza del concorso la manifestazione si potrà fregiare per il 2011 della concessione di una speciale medaglia di rappresentanza conferita dal **Presidente della Repubblica Giorgio Napoletano**.

Il Concorso ha avuto inoltre l'onore di ricevere un sostanziale contributo economico da parte del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.

Sono convinto pertanto che anche questa edizione, grazie alla dedizione dei migliori produttori di olio italiano, delle loro Associazioni e delle Istituzioni pubbliche e private, e alla sempre maggiore sensibilizzazione dei consumatori verso gli aspetti edonistici e salutistici dell'olio, si confermerà come l'evento più prestigioso per il mondo olivicolo italiano e un punto di riferimento insostituibile per tutti i produttori che sono fieramente decisi a perseguire l'eccellenza delle loro produzioni.

Giorgio Mencaroni
Presidente del Comitato Ercole Olivario
e della Camera di Commercio di Perugia

Introduction

Ercole Olivario 2011

Award for commendation of the qualityof olive oil production in Italy

The National Contest for the Award Ercole Olivario, established in 1993 by the Italian Association of Chambers of Commerce and by the Chamber of Commerce of Perugia, is at its 19th edition. It is the most prestigious National Contest for PDO and extra virgin olive oils in Italy. It aims to be an important acknowledgement of the passion that man has been dedicating to olive tree growing and to olive oil over the past millennia and a reflection on Italian extra virgin olive oil, on its specifics, on its productive models, on the problems of commercialisation and distribution on domestic and foreign markets.

The Contest aims to valorise and promote the best Italian extra virgin olive oils on national and international markets, through media wide communication channels and a specific program promoted in Italy and abroad by the Contest's Secretariat, in cooperation with ICE – National Institute for Foreign Trade, also known as Italian Trade Commission, and the Italian Chambers of Commerce Abroad.

The strength of this initiative is a virtuous integration between public and private, thanks to the active and effective cooperation among institutional parties, associations, productive world and consumers. The success of the award is witnessed by the figures of the 19th edition: more than 3,600 the participations in the selections at regional level; more than 1,100 the finalists; approximately a hundred winners among the various editions.

At this year's edition a record number of applicants: 355 are the companies from all the 17 regions where olive trees are grown.

The participation procedure in the various editions have been modified, keeping an eye on economic evolution and on European indications, with a special attention to the typical resources of the territory.

The participation procedures, addressed towards the quality valorisation, establish that a first selection of oils is done at regional level by qualified olive tasters; the finalists are then judged by a national jury composed of 16 tasters coming from the 16 different olive regions, who gather for a week under the guidance of a panel leader, who makes the contest final list.

Twelve are the winners, divided in three lists (light fruity, medium and intense) for each type of oil: extra virgin olive oil and PDO "protected designation of origin" oil. The seriousness and the precision of the selection procedures are the strength of the contest, and they guarantee the excellence of the winners. The day of the prize awarding, March 26, will be an opportunity to celebrate the olive companies and entrepreneurs who continue to support their own passion with devotion, professionalism and enthusiasm, to create the well-known Italian product.

The last day will be a good occasion to celebrate the 150 years of the unity of Italy and to introduce the Mediterranean diet, that won the prestigious immaterial human heritage title from Unesco in November 2010.

"Affari d'olio" will precede the event: on March 25, Friday, in Perugia, the finalists will present their quality Italian olive oil to foreign buyers and to large scale retail trading groups. This Italian product, very well appreciated for its sensorial, healthy and nutritional characteristics, can satisfy the most demanding consumer. On March 25, in cooperation with the National Association "Città dell'Olio", an open tasting area to taste the finalist oils will be available.

Besides this, every year the special prize "Amphora Olearia" is awarded to the best packaging among the ones who run for the final phase of the prize "Ercole Olivario": a recognition for the complete, clear content of the information shown in labels, design and functionality of the bottle and innovative materials used for packaging, aiming to valorise the quality and origin of the product.

The special mention "Olio Biologico" was introduced for certified organic oils in the edition 2006.

Since 2010, the Committee has been giving the Prize "Lekythos" to a foreign expert in extra virgin olive oil, who will be Ambassador of Italian Oil abroad, in remembrance of the historical Panel Leader of the Contest Tonino Zelinotti. This year the prize will be awarded to Germany.

A special medal was given for the year 2011 by the ***President of the Republic Giorgio Napolitano****, to testify the importance of the Contest. Besides that, the Contest also received an important economic contribution by the Ministry for Agriculture and Forestry.*

Therefore I am convinced that also this edition, thanks to the dedication of the best Italian olive oil producers, of olive oil Associations and public and private Bodies, to the increasing sensibilisation of consumers towards the hedonistic and healthy aspects of oil, will make this event the most prestigious for the Italian olive oil world and an unsubstitutable reference point for all producers who are determined to pursue excellence in this production.

Giorgio Mencaroni
President of the Ercole Olivario Committee
and of the Perugia Chamber of Commerce

L'immagine *The Image*



Simbolo del Concorso è una rielaborazione grafica – attraverso la tecnica dell'acquerello – del tempio di Ercole Olivario.
Posto nel Foro Boario, di fronte alla Chiesa di Santa Maria in Cosmedin, il monumento costituisce la rappresentazione più adeguata del rapporto che lega la produzione dell'olio di oliva con le sue origini, con le principali testimonianze archeologiche e monumentali del mondo antico e con la stessa cultura classica.
Dedicato al mitico dio Ercole – divinità patrona del mondo agricolo – il tempio fu costruito nel I secolo a.C. a spese dell'antica corporazione romana dei produttori di olio d'oliva. Questi esportavano il loro prodotto in tutte le province dell'impero, imbarcandolo sulle navi ormeggiate alle banchine del più antico porto di Roma, sulle rive del Tevere, prospicienti lo stesso edificio.
Erroneamente detto Tempio di Vesta (identificazione dovuta all'analogia con la forma circolare del tempio di Vesta al Foro Romano, unico e solo in tutto l'impero), oggi è ormai riconosciuto e identificato con il suo vero nome grazie alle documentazioni archeologiche e all'esame dei riferimenti letterari degli autori latini.
In età medioevale il tempio fu trasformato nella chiesa di S. Maria del Sole; il nome, dovuto alla forma circolare, ripropone il rapporto tra il sole e la produzione agricola.
Soltanto nel 1935 l'edificio fu riportato all'originaria realtà archeologicomonumentale, con le sue maestose colonne scanalate e i preziosi capitelli corinzi, che ne fanno il più significativo esempio di architettura greca di stile classico presente in Italia. Il monumento è uno dei tre templi romani giunti integralmente fino a noi; gli altri sono il vicino tempio di Portunus e il Pantheon.

The Contest is symbolised by a graphic reworking, using watercolour techniques, of the Ercole Olivario Temple.
Located in the Forum Boarium, in front of the church of S. Maria in Cosmedin, the monument is the most appropriate representation of the relationship that links the production of olive oil to its origins, to the ancient world's most important archaeological and monumental testimonies, and to ancient classical culture itself.
Dedicated to the mythical god Hercules – the patron divinity of agriculture – the temple was built in the 1st century before Christ at the expense of the ancient Roman corporation of olive oil producers. Their products, exported to every province in the empire, were loaded onto the ships moored along the docks of Imperial Rome's most ancient port on the banks of the Tiber, and facing the same building we see today Mistakenly called the Vesta Temple (because of its similarity to the circular shape of the Vesta Temple in Rome, unique in the empire), the temple is now called by its true name thanks to archaeological surveys and the annotation of literary references to it by Latin authors.
In the Middle Ages the temple was transformed into the church of S. Maria del Sole (St. Mary of the Sun). It was thus named because the structure's round shape evoked the relationship between the sun and agricultural production.
It was only in 1935 that the building finally regained official recognition of its archaeological and monumental roots; its majestic fluted columns and precious Corinthian capitals make it the most significant example of classical Greek architecture in Italy. The monument is one of only three Roman temples tthat reached us; the other two are the nearby temple of Portunus and the Pantheon.



Estratto del regolamento *Outline of rules*

Il concorso si propone di:
a) valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva italiani provenienti da zone con riconoscimento a denominazione d'origine (dop e igp) o dai diversi ambiti territoriali, per favorirne la conoscenza, selezionando ed indicando gli oli di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori e rafforzarne la presenza nei mercati esteri;
b) stimolare gli operatori del settore al miglioramento della qualità del prodotto;
c) contribuire alla valorizzazione e diffusione a livello regionale degli assaggiatori di olio di oliva in sintonia con la normativa italiana e comunitaria e con lo spirito del concorso. (art. 3)

Possono partecipare al concorso, con una sola denominazione ed unicamente per una delle due categorie (DOP or extravergine):
a) olivicoltori produttori di olio in proprio;
b) oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa come definite all'art. 3 del decreto legge 10 Febbario 2009, n. 5, convertito con modiche in legge 9 Aprile 2009 n. 33;
c) soggetti sottoposti al sistema dei controlli, detentori, nella relativa zona d'origine, di prodotto pronto per l'immissione al consumo, con certificazione a denominazione d'origine. (art. 4)

[…] l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio ovvero la Camera da questa delegata invierà alla Segreteria del Concorso […] i campioni relativi ad un numero massimo di sei oli rappresentativi della Regione […]. (art. 10)

La Giuria Nazionale è costituita da n. 16 degustatori nominati dal Comitato su segnalazione delle Unioni Regionali delle Camere di Commercio, in rappresentanza delle regioni olivicole, scelti tra gli iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini […].
La Giuria Nazionale, effettuerà il saggio organolettico degli oli selezionati, con le modalità che saranno appositamente fissate dal Comitato di Coordinamento. Il giudizio della Giuria Nazionale, che opererà a porte
chiuse, sarà definitivo ed inappellabile.[…] (art. 13)

Il notaio garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà per ogni categoria di olio una graduatoria di merito.[…] (art. 14)

Verranno premiati gli oli che avranno raggiunto i primi due posti nelle due graduatorie finali, degli oli a denominazione di origine e degli oli extravergini, per le singole tipologie: a) fruttato leggero, b) fruttato medio, c) fruttato intenso. […] (art. 15)

È prevista l'assegnazione del Premio Speciale "Amphora Olearia" alla miglior confezione fra quelle che concorrono alla fase finale del Premio Ercole Olivario. Il premio verrà assegnato da una giuria di esperti, nominati dal Comitato di Coordinamento. […]
È istituita inoltre la Menzione Speciale "Olio Biologico" che sarà assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti. (art. 16)

Le aziende titolari dell'olio premiato con l'Ercole Olivario avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore.
La menzione sulle confezioni, che potrà essere riportata solo per il lotto o la partita corrispondente al campione premiato, figurerà attraverso un apposito contrassegno che verrà distribuito dalla Segreteria del Concorso in numero corrispondente alle esigenze di commercializzazione. […] (art. 19)

The purpose of the Competition is to:
a) promote the best extra vergin Italian olive oils coming from areas with recognized denomination of origin (dop and igp) or from the different locations in order to increase, through careful selection and indication, awareness of high quality oils by a discerning public and to reinforce their presence in foreign markets;
b) encourage producers and growers to better the quality of their products;
c) contribute to appreciation and expansion throughout the regions of olive oil tasters in accordance with Italian and European norms and in the spirit of the Competition itself. (art. 3)

Participants who may compete with only one designation and in only one of the two categories are the following (DOP or extra virgin):
a)olive growers who produce their own oil;
b) producers' cooperative oil mills and organizations such as consortia, co-operatives and business networks as described in art. 3 of decree N. 5 of 10 February 2009 amended and converted into law n. 33 on April 9 2009;
c) applicants who are subject to a control system and who are in possesion in the relative zone of designated origin of products ready for consumption and having certification of designation of origin. (art. 4)

[…] The Regional Union of the Chambers of Commerce responsible for a given territory or the Chamber assigned such responsibilty will send the samples (not more than six for each Region) […] to the Competition Secretary. […] (art. 10)

The National Jury, nominated by the Committee on the basis of recommendations of the Regional Unions of the Chambers of Commerce, consists of 16 tasters representing the olive growing regions and chosen from a national list of technicians and experts of extra virgin and virgin olive oils. […].
The National Jury will carry out the organoleptic test of the selected oils in accordance with the methods established by the Coordinating Committee.
The decision of the National Jury, reached in closed chambers, will be final and not subject to appeal. […] (art. 13)

The notary will guarantee the correct observance of the formal aspects and working methods and upon completion of the work will compile a graded classification for every category of oil. […] (art. 14)

Awards will be given to the first and second place oils in the final classification of the oils of protected designation of origin and of the extra virgin and virgin oils of every single type: a) lightly fruity, b) medium fruity, c) intense fruity. […] (art. 15)
A special prize, "Amphora Olearia", will be awarded to the best packaging among the oils competing in the final stage of the "Ercole Olivario" award. […]
In addition a special mention, "Olio biologico", will be awarded to the product meeting the standards of legal certification and receiving the highest score among the finalists in the organic oil category. (art. 16)

The companies of the Ercole Olivario award winning oils will have the right to mention the award granted in respect of the norms of correct consumer information.
Mention on packaging, which may appear only on the lot or batch corresponding to the award winning samples, will be made by way of a special mark distributed by the Competition Secretary in numbers meeting the needs of marketing. […] (art. 19)

La Giuria 2011 *The panel*

XIX Edizione

ABRUZZO	Raffaella Vito
BASILICATA	Laura Susanna Indaco
CALABRIA	Walter Cricrì
CAMPANIA	Diana Fresa
LAZIO	Palma Esposito
LOMBARDIA	Gian Franco D'Isola
LIGURIA	Luigi Bellucci
MARCHE	Anna Maria Epifani
MOLISE	Aleardo D'Antonio
PUGLIA	Emanuele Margheriti
SARDEGNA	Vanna Deiana
SICILIA	Antonio Blandini
TOSCANA	Andrea Magara
UMBRIA	Gabriele Mari
VENETO	Giuseppe Pagano
EMILIA ROMAGNA	Marcello Battarra

Panel Leader	Maria Regina Mucciarella
Notaio di Perugia	Adriano Crispolti
Divulgatore Scientifico	GianFrancesco Montedoro

Abruzzo





L'olivicoltura rappresenta da sempre un settore importante per l'agricoltura abruzzese, tanto che i dati pongono l'Abruzzo al settimo posto in Italia in relazione alle superfici olivate coltivate; tuttavia il settore olivicolo ha oggi problematiche complesse sia per le difficoltà derivanti dalla coltura in sé, sia per gli scarsi margini di redditività; si impone così una riflessione sulle scelte strategiche del settore; la tendenza sempre più evidente non può che essere la ricerca della produzione di qualità, con una efficace azione di marketing per far conoscere il prodotto e la sua provenienza. L'incremento della produzione DOP registrato quest'anno, soprattutto per l'Aprutino Pescarese, testimonia quanto detto dianzi.
Sono circa 62000 le aziende olivicole del territorio abruzzese, di cui oltre 13000 nella provincia di Teramo, oltre 13000 nella provincia di Pescara, oltre 32000 nella provincia di Chieti, e 2400 circa nella provincia dell'Aquila, la cui morfologia non favorisce la coltivazione dell'olivo, concentrata nella Valle Peligna e nella Valle Roveto. La superficie coltivata è pari a 41000 ettari circa. La produzione annuale si attesta da 1400000 quintali di olive molite nelle annate meno ricche a 1900000 quintali di olive molite nelle annate più favorevoli, l'olio prodotto sfiora nelle migliori annate i 200000 quintali. I frantoi presenti sono circa 450. Gli olivi sono circa 8700000. Le varietà principali presenti sono la Dritta, il Leccino, la Gentile di Chieti; sono poi presenti numerose varietà locali: Tortiglione, Toccolana, Castiglionese, Rustica, Intosso, Gentile dell'Aquila, Carboncella, Crognaleto, Nebbio di Chieti.
Gli oliveti sono presenti per la massima parte nella fascia collinare, sia vicina al litorale, sia interna, ma non mancano olivi nella fascia pedemontana.

Le DOP presenti sono tre: APRUTINO PESCARESE, il cui disciplinare approvato con Reg. CE n. 1963/96, prevede come territorio una buona parte della provincia di Pescara; COLLINE TEATINE, il cui disciplinare, approvato con Reg. CE n. 1065/97, prevede come territorio una buona parte della provincia di Chieti, con le due sottozone Frentano e Vastese, PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE, il cui disciplinare approvato con Reg. CE n. 1491/2003, prevede come territorio una buona parte della provincia di Teramo.

Olive cultivation plays an important role in Abruzzo agriculture. Abruzzo is the seventh region in Italy for olive growing areas; however, nowadays this sector has big problems, both for olive growing itself and for the small profit margin. A consideration on the sector strategic choices is then required: it is always more evident that it is necessary to look for quality production, with an effective marketing strategy to make people aware of the importance of this product and of the area where it is produced.
This is confirmed by this year increment in PDO production, mostly for Aprutino Pescarese.
62,000 are the olive companies in Abruzzo, more than 13,000 are in the province of Teramo, more than 13,000 in the province of Pescara, more than 32,000 in the province of Chieti, and approximately 2,400 in the province of L'Aquila, whose morphology is not favourable to grow olive trees, therefore it is concentrated in Valle Peligna and Valle Roveto. The area covered by olive groves is 41,000 hectares approximately. The annual production varies from is 1.4 million quintals of olives to 1.9 million quintals olives; the olive oil production reaches 200,000 quintals. The olive mills are 450. The olive trees are approximately 8.7 million. The most common varieties are Dritta, Leccino, Gentile di Chieti; local varieties are: Tortiglione, Toccolana, Castiglionese, Rustica, Intosso, Gentile dell'Aquila, Carboncella, Crognaleto, Nebbio di Chieti.
Olive groves mostly grow on hills, but also near the seaside and at the foot of mountains.

Three are the PDOs: APRUTINO PESCARESE, approved by Reg. CE no. 1963/96, for the province of Pescara; COLLINE TEATINE, approved by Reg. CE no. 1065/97, for the province of Chieti, with the area of Frentano and Vastese, PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE, approved by Reg. CE no. 1491/2003, for the province of Teramo.

DOP Colline Teatine

Della Fazia Vito - Le Menare

Via Codacchie, 96
66020 Rocca San Giovanni (CH)
Tel. 0872 60483 - Fax. 0872 60483
info@dellafazia.com
www.dellafazia.com

Referente commerciale per Italia: Pietro Della Fazia
Referente commerciale per estero: Pietro Della Fazia
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q
Altitudine media: 150-400 m
Età media degli ulivi: 50 anni e oltre
Periodo di raccolta: 20 ottobre - fine novembre
Varietà olive: Gentile di Chieti e Leccino
Colore: colore verde con riflessi dorati
Profumo: l'olfatto è ampio e complesso con sentore di erba fresca
Sapore: ricco con netto ricordo di carciofo e mandorla dolce, con amaro e piccante armonici ed eleganti in chiusura
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale, manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



DOP Aprutino Pescarese

De Iuliis Timando - Regina

C.da Nardangelo, 2/3
65019 Pianella (PE)
Tel 085 971400 - Fax 085 9720678
info@oleificiodeiuliis.it
www.oleificiodeiuliis.com

Referente commerciale per Italia: Luciana De Iuliis
Referente commerciale per estero: Luciana De Iuliis
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 450 q
Altitudine media: 240 m
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Dritta, Leccina, Toccolana
Colore: verde con sfumature dorate
Profumo: pulito di erba fresca appena tagliata con retrogusto di mandorla amara
Sapore: fresco e armonico
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



DOP Aprutino Pescarese

Eredi Sofia Mapei soc. agr. - Mapei

Piazza Umberto I - 65010 Nocciano (PE)
Tel. 085847183 - Fax 085847183
info@agricolamapei.it
www.agricolamapei.it

Referente commerciale per Italia: Camillo Tonini
Referente commerciale per estero: Maddalena Tonini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 35 q
Altitudine media: 250 m
Età media degli ulivi: 100 anni
Periodo di raccolta: a partire dal 15 ottobre
Varietà olive: Dritta, Leccino, Leccio del Corno
Colore: giallo intenso con riflessi verdi
Profumo: fruttato medio-leggero caratterizzato da nota di erba e leggera mandorla
Sapore: equilibrato lievemente amaro e piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi



Abruzzo

I finalisti 2011 *the finalists*

Extravergine

De Antoniis Adele - Gaiolo

Via Metella Nuova, 56 - 64027 Sant'Omero (TE)
Tel. 0861 887087 - Fax 0861 887087
info@deantoniisadele.it
www.deantoniisadele.it

Referente commerciale per Italia: Giuseppe Mattei
Referente commerciale per estero: Giuseppe Mattei
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 23 q
Altitudine media: 200 / 300 m
Età media degli ulivi: 35 anni
Periodo di raccolta: 10 ottobre - 10 novembre
Varietà olive: Frantoio, Leccino, Tortiglione, Leccio
Colore: giallo, riflessi verdi
Profumo: fresco erba mandorla
Sapore: intenso equilibrio amaro/piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



Extravergine

Palusci Marina - L'uomo di Ferro

C.da Fonte Gallo,2 - 65019 Pianella (PE)
Tel. 339 2285185 - Fax 085 971509
info@olivetopependone.com
www.olivetopependone.com

Referente commerciale per Italia: Massimiliano d'Addario
Referente commerciale per estero: Massimiliano d'Addario
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 80 q
Altitudine media: 280 m
Età media degli ulivi: 180 anni
Periodo di raccolta: prima settimana di ottobre
Varietà olive: Dritta
Colore: verde topazio intarsiato di pastello
Profumo: profumi netti, freschi, puliti, in armonia, sensazioni di erba fresca, pomodoro verde, carciofo, mela smith ed un'idea speziata
Sapore: ottima struttura con amaro e piccante intensi, nitore assoluto, lunghissima persistenza
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Extravergine

Soc. Agr. Forcella ss di Giovanni e Paolo Iannetti & C. - Ianete

V.le Riviera, 285 - 65123 Pescara
Tel. 085 73030 - Fax 085 4213614
info@agricolaforcella.it
www.agricolaforcella.it

Referente commerciale per Italia: Olga Di Bartolomeo
Referente commerciale per estero: Olga Di Bartolomeo
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 70 q
Altitudine media: 100 - 300 m
Età media degli ulivi: 40 anni
Periodo di raccolta: metà ottobre
Varietà olive: Dritta, Leccino, Frantoio, Intosso
Colore: giallo-verde
Profumo: fruttato medio, erbaceo
Sapore: carciofo, mandorla
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo







Basilicata

La coltivazione dell'olivo ha radici antiche in Basilicata, già dal XV secolo a.c. infatti è possibile trovare tracce che testimoniano l'applicazione di tecniche di coltivazione, trasformazione e conservazione del prodotto abbastanza evolute.
La coltura dell'olivo è praticata in maniera specializzata sia nel Materano, dove tra le varietà autoctone spiccano la Maiatica e l'Ogliarola del Bradano, sia nel Potentino dove prevale l'Ogliarola del Vulture.
La coltivazione dell'olivo in Basilicata occupa 31.350 ha di SAU, mentre le aziende interessate alla coltura sono 33.059, di cui 32.741 producono olive da olio (5° Censimento Generale dell'Agricoltura - Istat).
Il comparto costituisce uno dei settori più importanti dell'economia agricola lucana, non solo per il numero degli addetti e per il volume di affari che genera, ma anche per le superfici occupate e le implicazioni che da queste discendono in termini di difesa del suolo e tutela del paesaggio.

Nella provincia di Potenza le principali produzioni sono l'Olio extravergine di oliva del Vulture, gli oli del Sauro e dell'Alta Val d'Agri.
L'Olio Dop del Vulture, è ottenuto principalmente dalla molitura di Ogliarola Vulture e arricchito anche da cultivar di provenienza locale, si presenta limpido, con un colore giallo ambrato dai riflessi verdi. Il profumo è delicatamente fruttato; il sapore caratteristico è di oliva matura, dolce o leggermente amara, con una lieve nota di piccante.
Le varietà usate per l'olio del Sauro sono quelle locali, fra cui spiccano Ogliarola e Nostrale, L'aroma caratteristico dell'olio extravergine del Sauro è descritto dal fruttato di oliva e da note erbacee, come erba tagliata e foglia di pomodoro.
Il Sauro è un olio equilibrato per la moderata intensità di queste caratteristiche, come pure delle note di amaro e piccante.
Nella provincia di Matera possiamo distinguere due vaste aree in cui è distribuita l'olivicoltura,quella del metapontino, dove la qualità di ulivo più diffusa è l'Ogliarola del Bradano e quella che comprende la collina materna, dove è diffusa, la Majatìca di Ferrandina.
L'olio ricavato da l'Ogliarola del Bradano è molto aromatico, dal sapore fruttato ed intenso, di tipo verde,in cui si avvertono i profumi di erba, carciofo, pomodoro e foglia d'ulivo.
L'olio ricavato dalla Majatica, è molto fruttato e dì intensità medio leggera.
E' un olio dolce e l'intensità del piccante è lieve.
La maggior parte delle aziende per la produzione di olive da olio,sono a conduzione familiare.

In Basilicata the cultivation of olive trees has ancient roots. Traces of techniques of cultivation, transformation and preservation of the product may be found as long ago as the 15th century B.C.

Olive trees are grown in the Matera area where, among different local varieties, Maiatica and Ogliarola del Bradano are the most popular, and in the Potenza area where the most common variety is Ogliarola del Vulture.
Olive trees are grown on 31.350 hectares of SAU (farmed area), and 33,059 are the companies involved in olive growing, 32,741 of which produce olives for oil extraction. (5° General Census of Agriculture – Istat).
The olive division is one of the most important to Basilicata agricultural economy, not only for the number of personnel and the turnover that generates, but also for the areas covered and the implications that follow in terms of environmental protection and conservation.

In the province of Potenza the most important productions are Extra Virgin Olive Oil of Vulture, the olii del Sauro and dell'Alta Val d'Agri.
The PDO Oil of Vulture is obtained by grinding olives Ogliarola Vulture with local cultivars; it is clear, yellow amber with greenish reflexes. It is lightly fruity; the taste is characteristics and it reminds sweet or pleasant bitter ripe olives, with a light pungent note.
The varieties used for olio del Sauro are all local varieties, among which are Ogliarola and Nostrale. The characteristic aroma of the extra virgin olive oil del Sauro is fruity and herbaceous, as of fresh cut grass and tomato leaf.
The olio del Sauro is a well balanced oil for the moderate intensity of its characteristics, and for its bitter and pungent notes.
The cultivation of olive trees in the province of Matera is divided into two areas: the area of Metapontino, where the most common variety is Ogliarola del Bradano and the area of Matera hill with the variety of Majatìca di Ferrandina.
The oil obtained from Ogliarola del Bradano is very aromatic, with a fruity and intense fresh green flavour. You can smell fresh cut grass, artichoke, tomato and olive leaf.
Oil obtained from Majatica is very fruity and has a moderate light intensity.
It is a sweet oil and it has slightly pungent tones.
The largest part of companies involved in the production of olives for oil are family managed.

Basilicata

DOP Vulture

Candida Olearia di Gentile Pasquale & C snc - Gialloro

Via V. Emanuele, 404 - 85024 Ripacandida (PZ)
Tel. 0972 644242 - Fax 0972 470223
info@oliogialloro.it
www.oliogialloro.it

Referente commerciale per Italia: Michele Anastasia
Referente commerciale per estero: Michele Anastasia
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 1500 q
Altitudine media: 570 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: 27 ottobre - 30 novembre
Varietà olive: Ogliarola del Vulture - Rotondella di Basilicata
Colore: giallo-verdognolo con riflessi dorati
Profumo: fruttato medio con sentore di erba tagliata
Sapore: equilibrato tendente al dolce con lieve nota di piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0.50 - 0.75 - 1 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Az. Agricola Vincenzo Marvulli di Marvulli Giovanni - Cenzino

Via Dante, 9 - 75100 Matera
Tel. 0835 332568
giovanni.marvulli@yahoo.it

Referente commerciale per Italia: Giovanni Marvulli
Referente commerciale per estero: Giovanni Marvulli
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 25 q
Altitudine media: 250 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: fine ottobre - inizio novembre
Varietà olive: Ogliarola del Bradano
Colore: giallo
Profumo: erba, verdure di campo, mandorla
Sapore: mandorla
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo



Extravergine

Giovanni Lacertosa & C snc - Don Giovanni

Via Sinisgalli, 29 - 75013 Ferrandina (MT)
Tel. 0835 556098 - Fax 0835 556098
frantoio.lacertosa@tiscali.it

Referente commerciale per Italia: Rosanna Lacertosa
Referente commerciale per estero: Rosanna Lacertosa
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 36 q
Altitudine media: 480 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: prima decade di novembre
Varietà olive: Maiatica di Ferrandina, Ogliarola del Bradano, Leccino
Colore: giallo con riflessi verdi
Profumo: sentore di oliva verde con delicati toni vegetali
Sapore: fruttato medio con i toni di amaro e piccante in equilibrio
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale, meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Oleificio Trisaia
di Laguardia Giuliana - Torre Cantore

C.da Trisaia Torre Cantore, 9 - 75026 Rotondella (MT)
Tel. 0835 848180 - Fax 0835 848180
info@oliotrisaia.com
www.oliotrisaia.com

Referente commerciale per Italia: Nicola Suriano
Referente commerciale per estero: Nicola Suriano
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q
Altitudine media: 570 m
Età media degli ulivi: 15 anni
Periodo di raccolta: novembre - dicembre
Varietà olive: Nocellara, Coratina, Frantoio
Colore: giallo dorato intenso
Profumo: erbaceo mandorlato
Sapore: fruttato medio
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra





Calabria





180.000 ettari destinati all'olivicoltura, 1300 frantoi operanti; questi numeri possono rendere facilmente comprensibile uno dei patrimoni olivicoli più importanti del Mediterraneo, in una terra ove la coltura dell'olivo è databile almeno al XVI Sec. a.C..Le cultivar diffuse sul versante tirrenico lametino sono Sinopolese, Ottobratica, Carolea; sul versante ionico, a nord la Dolce di Rossano e a sud la Grossa di Gerace; nelle zone interne a nord di Cosenza, Roggianella e Grossa di Cassano.
Attualmente la Calabria ha ottenuto la registrazione di tre dop, Alto Crotonese, Lametia e Bruzio, quest'ultima con quattro menzioni geografiche Fascia Prepollinica – Valle Crati – Colline Joniche Presilane – Sibaritide.

La produzione media annua registrata è di 150.000-220.000 tonnellate di olio ottenute da 670.000-1.000.000 tonnellate di olive.

180,000 hectares devoted to olive growing, 1,300 operative oil mills; these numbers give us an immediate indication of one of the most important olive cultivating heritages in the Mediterranean. In this region the olive culture can be dated to at least the 16th century B.C. Towards the Tyrrhenian coast the most widely spread cultivated species are Sinopolese, Ottobratica, and Carolea. Towards the Ionian Sea in the North, Dolce di Rossano is common while towards the south we find Grossa di Gerace. On the northern inland regions Cosenza, Roggianella and Grossa di Cassano are grown.
Currently Calabria has registered three PDOs: Alto Crotonese, Lametia and Bruzio, the latter has four geographical headings: Fascia Prepollinica, Valle Crati, Colline Joniche Presilane and Sibaritide.

The average annual production of olive oil is 150,000-220,000 tons extracted from 670,000-1,000,000 tons of olives.

DOP Bruzio - Colline Joniche Presilane

BIO

Az. Agricola Vulcano

C.da Vallelunga - 87060 Crosia (CS)
Tel. 0983 42185 - Fax 0983 42185
info@aziendavulcano.it
www.aziendavulcano.it

Referente commerciale per Italia: Caterina Vulcano
Referente commerciale per estero: Caterina Vulcano
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 350 q
Altitudine media: 100 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: III decade di ottobre - I di novembre
Varietà olive: Dolce di Rossano, Nocellara del Belice
Colore: giallo
Profumo: fruttato di oliva
Sapore: retrogusto amaro e piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



DOP Bruzio - Sibaritide

Laino Rosa - Eleusi

C.da Piana - 87070 Cerchiara di Calabria (CS)
Tel. 0981 994204 - Fax 0981 994204
info@eleusi.net
www.eleusi.net

Referente commerciale per Italia: Pietro Giovazzini
Referente commerciale per estero: Pietro Giovazzini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 200 q
Altitudine media: 150 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: ottobre - dicembre
Varietà olive: Grossa di Cassano, Tondina
Colore: giallo con qualche riflesso verde
Profumo: fruttato leggero
Sapore: fruttato leggero con lieve sensazione di amaro
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,75 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Con.oil sas
di Converso Guglielmo & C - Converso

C.da San Paolo - 87068 Rossano (CS)
Tel. 0983 513490 - Fax 0983 282211
info@frantoioconverso.com
www.frantoioconverso.com

Referente commerciale per Italia: Guglielmo Converso
Referente commerciale per estero: Emma Converso
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 500 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: novembre
Varietà olive: Dolce di Rossano, Coratina
Colore: giallo oro con riflessi verdi
Profumo: fruttato medio di oliva verde con sentori di erba fresca, mandorla fresca, note di pomodoro e verdure. Retrolfatto di mandorla, cardo ed erba fresca
Sapore: dolce, amaro e piccante. Armonico, di buona persistenza ed aromaticità, gradevole e fresco
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo



Calabria

I finalisti 2011 *the finalists*

Extravergine

Librandi Pasquale - Librandi

Via Marina,45 - 87060 Vaccarizzo Albanese(CS)
Tel. 0983 84068 - Fax 0983 84068
info@oliolibrandi.it
www.oliolibrandi.it

Referente commerciale per Italia: Carmela Librandi
Referente commerciale per estero: Lucia Librandi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 1000 q
Altitudine media: 300 m
Età media degli ulivi: 15 anni
Periodo di raccolta: ottobre
Varietà olive: Nocellara del Belice
Colore: verde con riflessi gialli
Profumo: intenso con sentori di erba fresca, foglia di pomodoro, piante officinali
Sapore: al gusto intenso con note di amaro e piccante equilibrati
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Oleificio Stella di Marino Domenica - Stella

Via della Sila - 87060 Cropalati (CS)
Tel. 0983 61145 - Fax 0983 61145
info@frantoiostella.it
www.frantoiostella.it

Referente commerciale per Italia: Pierluigi Marino
Referente commerciale per estero: Francesco Scigliano
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 4000 q
Altitudine media: 350 m
Età media degli ulivi: 100 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Dolce di Rossano, Nocellara, Carole
Colore: giallo verde
Profumo: verde foglia
Sapore: intenso sapore di fruttato con un tenue retrogusto di amaro e piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo estratto a freddo



Extravergine

Soc. Agricola Ceraudo Roberto srl - Ceraudo

C.da Dattilo - 88815 Marina di Strongoli (KR)
Tel. 0962 865613 - Fax 0962 865696
info@dattilo.it
www.dattilo.it

Referente commerciale per Italia: Roberto Ceraudo
Referente commerciale per estero: Susy Ceraudo
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 90 q
Altitudine media: 60 m
Età media degli ulivi: alcuni secolari, altri 35 anni
Periodo di raccolta: settembre
Varietà olive: Tonda di Strongoli, Carolea
Colore: verde paglierino
Profumo: fruttato intenso, con retrogusto di origano e mandorle
Sapore: fruttato lievemente amaro, piccante con sentori di mandorle e rosmarino
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo







Campania

La Campania può vantare una storia olivicola molto antica e una struttura produttiva dalle grandi potenzialità. Nel Cilento, nella Penisola sorrentina, a Paestum, ma anche in numerose altre aree della regione, la presenza dell'olivo è ampiamente documentata. La tradizione vuole che le prime piante fossero introdotte dai Focesi, nel IV sec. a.C

L'olivo domina il paesaggio nelle aree interne e svolge una funzione insostituibile nella protezione del suolo e nella conservazione dell'ambiente. Nel complesso l'olivicoltura in Campania interessa una superficie di 73.392 ettari, A tale superficie corrisponde un patrimonio olivicolo di oltre 8,5 milioni di piante. Grande parte dell'olivicoltura è collocata in provincia di Salerno, che da sola, rappresenta il 53% del totale, seguita dalla provincia di Benevento, con il 23%.

La coltura è diffusa su gran parte del territorio regionale, interessando oltre 80.000 aziende e l' 80% dei comuni della regione. Forte è la frammentazione aziendale - oltre il 30% della superficie olivetata è coltivata in aziende di dimensione inferiore ai due ettari, valore che tocca il 55% se si prendono in considerazione le aziende fino ai quattro ettari.

Un elemento di grande importanza, che potrà contribuire all'affermazione dell'olivicoltura campana, è rappresentato dal patrimonio varietale della regione, che appare molto ricco e diversificato. In tutte le principali aree olivicole, infatti, sono presenti varietà autoctone di elevato pregio e spiccata tipicità, che, se adeguatamente valorizzate, possono contribuire all'affermazione di un'olivicoltura di qualità:

Ogliarola e la Ravece, in provincia di Avellino; Ortice e l'Ortolana, in provincia di Benevento; Olivo da olio in Penisola Sorrentina; Asprinia, la Tonda e la Sessana in provincia di Caserta; la Rotondella, la Carpellese, la Nostrale, la Biancolilla e la stessa Pisciottana, in provincia di Salerno.

DOP Riconosciute dalla UE:

Olio extravergine di oliva Cilento; Olio extravergine di oliva Colline Salernitane; Olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina.

DOP in corso di registrazione presso la UE con protezione transitoria nazionale:

Olio extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita; Olio extravergine di oliva Colline Caiatine; Olio extravergine di oliva Terre Aurunche.

DOP in fase di istruttoria ministeriale:

Olio extravergine di oliva Terre del Clanis; Olio extravergine di oliva Terre del Matese; Oliva di Gaeta.

The history of olive oil in Campania is very old. The productive structure has large potentialities. In Cilento, in Penisola sorrentina, in Paestum, but also in other areas of the region, the presence of olive trees is widely documented. According to tradition, the first trees were introduced by the Focesi in the 4th century B.C. The olive tree dominates the landscape and it has a very important function for soil protection and environmental conservation.

The olive tree cultivation in Campania covers an area of 73,392 hectares that corresponds to an olive tree heritage of more than 8.5 million of trees.

The largest olive-producing area is the province of Salerno; it represents 53 percent of total, followed by the province of Benevento with 23 per cent.

The cultivation is done all over the region, involving more than 80,000 companies and 80% of municipalities. The company fragmentation is very strong - over 30 percent of the area where olive trees are grown is done by companies who have less than two hectares. This value reaches 55 per cent if we take into consideration companies of maximum four hectares.

A very important element that contributes to the success of olive growing in Campania is represented by varieties that can be found in the region, very rich and diversified. In areas where olives are grown, there are a large number of autochthonous varieties, very appreciated and typical. These two factors, if properly valorised, can contribute to create a high quality olive production:

Ogliarola and Ravece, in the province of Avellino; Ortice and Ortolana, in the province of Benevento; Olivo da olio in Penisola Sorrentina; Asprinia, Tonda and Sessana in province of Caserta Rotondella, Carpellese, Nostrale, Biancolilla and Pisciottana, in province of Salerno.

PDO certified by EU:

Extra virgin olive oil Cilento; Extra virgin olive oil Colline Salernitane; Extra virgin olive oil Penisola Sorrentina.

PDO PENDING AT EU with national transitory protection:

Extra virgin olive oil Irpinia - Colline dell'Ufita; Extra virgin olive oil Colline Caiatine; Extra virgin olive oil Terre Aurunche;

PDO at the stage of ministerial inquiry

Extra virgin olive oil Terre del Clanis; Extra virgin olive oil Terre del Matese; Olives from Gaeta.

DOP Colline Salernitane

Torretta srl - Diesis

Via Serroni Alto, 29 - 84091 Battipaglia (SA)
Tel. 0828 672615 - Fax 0828 672615
info@oliotorretta.com
www.oliotorretta.com

Referente commerciale per Italia: Maria Provenza
Referente commerciale per estero: Maria Provenza
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 229 q
Altitudine media: 100 m
Età media degli ulivi: 70 anni
Periodo di raccolta: 5 ottobre - 20 novembre
Varietà olive: Rotondella, Carpellese, Frantoio
Profumo: vivace fruttato di oliva verde, erbaceo, in cui si fondono con grande armonia eleganti note di mela, mandorla e carciofo
Sapore: fine e complesso con toni importanti di cardo, carciofo e mandorla. Intriganti e persistenti note di erba conferiscono un notevole equilibrio ai toni di amaro e piccante.
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo

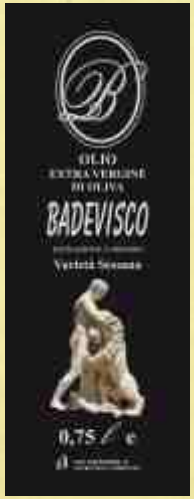


Extravergine

Badevisco di Cassetta Franco - Badevisco

via XXI Luglio, 129 - 81037 Sessa Aurunca (CE)
Tel. 0823 938761 - Fax 0823 938761
fcassetta@virgilio.it
www.badevisco.it

Referente commerciale per Italia: Franco Cassetta
Referente commerciale per estero: Cecilia Cassetta
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 92 q
Altitudine media: 400 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: ottobre novembre
Varietà olive: Sessana, Itrana
Colore: giallo dorato
Profumo: deciso e avvolgente con ampie note fruttate
Sapore: elegante e armonico
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: sgocciolamento naturale (sinolea) a freddo



Extravergine

Ciccone Carmine

Via Piani - 83030 Villanova (AV)
Tel. 338 7682570 - Fax 0825 826276
frantoiociccone61@libero.it

Referente commerciale per Italia: Carmine Ciccone
Referente commerciale per estero: Carmine Ciccone
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 40 q
Altitudine media: 550 m
Età media degli ulivi: 20 - 30 anni
Periodo di raccolta: prima decade di novembre
Varietà olive: miste
Colore: colore verde lievemente sfumato di giallo
Profumo: profumo di oliva
Sapore: erba, pomodoro e tracce di mandorle
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 3 fasi



Extravergine

Olivicola Titerno Soc. Coop. a r.l. - Ortice

Via Napoli - 82030 San Lorenzello (BN)
Tel. 320 2605777 - Fax 0824 816217
info@olivicolatiterno.it
www.olivicolatiterno.it

Referente commerciale per Italia: Paolo Parente
Referente commerciale per estero: Paolo Parente
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 1 q
Altitudine media: 300 - 500 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: ultima decade ottobre - prima novembre
Varietà olive: Ortice in purezza
Colore: leggermente velato, colore verde-giallo
Profumo: fruttato verde di oliva, con note floreali-erbacee e sentore tipico di pomodoro
Sapore: dal corpo robusto, decise sensazioni amare e piccanti
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Extravergine

Romano Alberto - Ortice

Via Staglio - 82030 Ponte (BN)
Tel. 0824 874332 - Fax 0824 874332
info@frantoioromano.it
www.frantoioromano.it

Referente commerciale per Italia: Graziella Bacchi
Referente commerciale per estero: Emilia Braga (Francia), Yuko Okuma (Giappone)
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 120 q
Altitudine media: 300 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: ottobre - fine novembre
Varietà olive: Monovarietale Ortice
Colore: giallo dorato intenso con delicati riflessi verdolini, limpido
Profumo: ampio ed elegante, erbaceo, caratterizzato da sentori vegetali di erba, carciofo, mela bianca, mandorla verde
Sapore: toni vegetali di lattuga di campo e spiccate note balsamiche di prezzemolo e basilico. Amaro e piccante armonici
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

BIO

San Comaio srl - Zahir

Via Provinciale, 60 - 83030 Zungoli (AV)
Tel. 0825 845013 - Fax 0825 845013
info@sancomaio.it
www.sancomaio.it

Referente commerciale per Italia: Pasquale Caruso
Referente commerciale per estero: Pasquale Caruso
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 165 q
Altitudine media: 550 m
Età media degli ulivi: 30 m
Periodo di raccolta: 20 ottobre - 10 novembre
Varietà olive: Ravece
Colore: giallo con riflessi verdi
Profumo: intenso fruttato di oliva verde, di erba e chiare fragranze di pomodoro e carciofo
Sapore: toni di piccante e amaro, decisi e ben equilibrati, aromatica complessa e persistente, equilibrio tra sensazioni olfattive e gustative
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Emilia Romagna





Il radicamento dell'olivo nelle colline romagnole è forte e storicamente documentato fin dall'epoca romana: risale infatti al II secolo d.C. un rudimentale frantoio familiare in pietra ritrovato presso la Pieve del Thò. La coltivazione dell'olivo vanta dunque una tradizione millenaria in questo territorio.
Più precisamente, la zona di produzione dell'olio è in provincia di Ravenna, nel Comune di Brisighella, prevalentemente nel versante dell'Appennino Tosco-Romagnolo lungo la valle del fiume Lamone. Qui gli olivi si aprono a ventaglio sulle colline, disposti a file o in gruppi, a volte misti a vigneti, su un terreno di medio impasto, tendente al sabbioso. La collina è qui caratterizzata da un clima mite, piovoso, riparato dalle correnti più fredde.
Gli oliveti coprono una superficie di circa 300 ettari con 100.000 piante d'olivo. La produzione deriva principalmente da tre cultivar tipiche locali: Nostrana di Brisighella, Ghiacciola e Orfana.
Si tratta di una produzione estremamente controllata e selezionata. La raccolta, o brucatura, è eseguita a mano con l'aiuto di "pettini" e avviene facendo cadere le drupe in reti disposte sotto la chioma degli alberi. Le olive vengono poi trasportate in cassoncini ampi, bassi e traforati, che garantiscono la migliore circolazione dell'aria e impediscono l'avvio di processi che possono alterare la qualità del prodotto, e sono preferibilmente molite nello stesso giorno o nei giorni immediatamente successivi. L'estrazione dell'olio avviene per sgocciolamento e a temperatura controllata.

Nel 1996 l'olio delle colline brisighellesi ha conseguito, tra i primi in Italia, il marchio europeo DOP nei marchi "Brisighella" e "Brisighello". Ancora più pregiati e ricercati sono i cru "Nobil Drupa" e "Orfanello", di produzione limitata.

Olive growing on the hills of Romagna is very old; documents show how it already existed with the Romans: in fact, it dates back to the 2nd century A.C. a family stone mill found at Pieve del Thò. Olive growing is an old tradition in this area.
More specifically, the area where olive oil is produced is the province of Ravenna, the municipality of Brisighella, mostly on Appennino Tosco-Romagnolo along river Lamone. Here the olive trees unfold on the rolling hills, in rows or groups, sometimes very close to vineyards, on a medium hard soil, tending towards sand. The climate is mild, rainy, sheltered from the coldest currents.
Olive groves cover an area of 300 hectares with 100,000 olive trees . The production comes from three typical local cultivar: Nostrana di Brisighella, Ghiacciola and Orfana.
The production is very carefully controlled and selected. The harvesting, or picking, is done by hands with the aid of rakes. The olives fell then on a net under the tree.
Olives are then carried in special low boxes to ensure the best air circulation to prevent the process that can alter the quality of product. Usually they are grinded the same day of harvesting, or immediately after. The oil extraction is done at a controlled temperature.

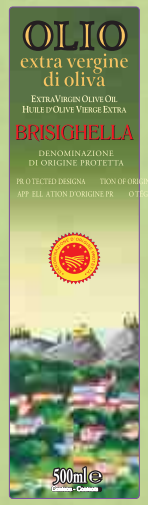
In 1996 oil of the hills of Brisighella was given, among the first ones in Italy, the European certification PDO with the label "Brisighella" and "Brisighello". Even more valuable oils are Cru "Nobil Drupa" and "Orfanello", produced in limited quantities.

DOP Brisighella

C.A.B. Cooperativa Agricola Brisighellese Soc. Coop. Agr.

Via Strada, 2 - 48013 Brisighella (RA)
Tel. 0546 81103 - Fax 0546 81497
info@brisighello.net
www.brisghello.net

Referente commerciale per Italia: Miretta Laghi
Referente commerciale per estero: Miretta Laghi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 152 q
Altitudine media: 120 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: novembre
Varietà olive: Nostrana di Brisighella
Colore: verde
Profumo: carciofino verde, erba appena tagliata
Sapore: fluido al palato, eleganti le note dolci amare e piccanti
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo, sgocciolamento naturale (sinolea)



DOP Colline di Romagna

Le Delizie del Frantoio Paganelli di Paganelli Paolo

Via Felsina 369 - 47822 Santarcangelo (RN)
Tel 0541 629720 - Fax 0541 629720
info@oliopaganelli.it
www.oliopaganelli.it

Referente commerciale per Italia: Paolo Paganelli
Referente commerciale per estero: Paolo Paganelli
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 50 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: 20 ottobre - 20 novembre
Varietà olive: Corregiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino
Colore: verde tendente al giallo oro
Profumo: mandorla verde con percezioni erbacee
Sapore: netto di mandorla verde con lievi percezioni erbacee, leggermente amaro, gradevole e persistente il piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10-0,25-0,5-0,75-3-5 l
Sistema di raccolta: manuale, meccanica, manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo, senza separatore centrifugo





Lazio





L'olio di oliva e l'ulivo stesso hanno da sempre caratterizzato Roma e la sua storia, e sono da sempre una parte integrante di tutto il panorama laziale. Più di 86mila ettari di superficie olivetta, oltre 370 frantoi attivi, e una produzione di circa 36000 tonnellate di olio extra vergine con più di 127000 aziende coinvolte, sono cifre che attestano l'importanza del settore olivicolo del Lazio. Un'importanza, quella dell'olio d'oliva, che nel Lazio va ben oltre il dato meramente statistico, trattandosi di un prodotto che affonda le proprie radici nella storia e nella cultura della nostra regione e che contribuisce non poco al sostegno dell'economia locale, anche in chiave di sviluppo del turismo enogastronomico. Già gli Etruschi apprezzavano il prodotto dell'ulivo, ma furono i Romani a diffondere la coltivazione dell'ulivo in tutto l'Impero, come anche la commercializzazione dell'olio d'oliva in tutte le sue più varie applicazioni.

Oggi come allora, sono molte le zone del Lazio vocate ad una olivocultura di qualità, e difatti il Lazio vanta quattro DOP. La DOP Sabina e la DOP Canino, prime Dop ad essere riconosciute a livello Europeo, la DOP Tuscia e la Dop Colline Pontine. I quattro oli a denominazione d'origine protetta sono quelli che garantiscono il consumatore sulla provenienza delle olive, sulla trasformazione e la confezione in loco, con processi meccanici e fisici che non alterano le caratteristiche del prodotto finale.

E oltre alle quattro DOP, va detto e riconosciuto che anche altre zone del Lazio potrebbero legittimamente ambire ad un riconoscimento DOP: in provincia di Roma, le zone dei Castelli Romani, e Terre Tiburtine sono altamente qualitative, potendo contare su varietà d'oliva di grande pregio come il leccino, il frantoio e l'autoctona sirole.
Tutte le province del Lazio sono oggi coinvolte nel rinnovamento della propria tradizione oleicola, cercando opportunità di sviluppo in un mercato che negli ultimi anni, al pari di quanto già avvenuto nel mondo del vino, è finalmente sensibile a valori come la qualità, la riconoscibilità e l'origine, grazie ad una nuova generazione di consumatori in grado di apprezzare le differenze fra cultivar e attenti alla qualità della produzione.

Olive oil and olive trees belong to Rome and its history, and are part of Lazio landscape. More than 86,000 hectares, more than 370 olive mills, and a production of 36,000 tons of extra virgin olive oil, more than 127,000 companies, are the figures that clearly testify the importance of olive oil production in Lazio. The importance of olive oil goes beyond statistics, because of the history and culture of the region; it contributes to support the local economy and to develop the food and wine tourism.
The Etruscans appreciated the olive fruit but the Romans were the ones who diffuse the cultivation and commercialisation of olive oil across the Roman Empire.

Today as yesterday, many areas in Lazio produce top quality oils: four are the PDOs, PDO Sabina and PDO Canino, first PDOs recognised in Europe, PDO Tuscia and PDO Colline Pontine. The PDO is the certification that make people sure about the origin, the transformation and the packaging, done with mechanical and physical processes which do not alter the characteristics of the final product.

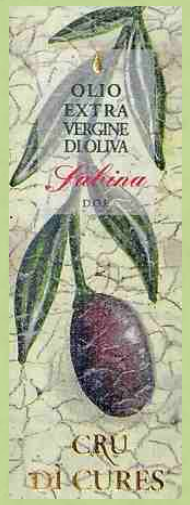
Besides the mentioned four PDOs, other areas in Lazio could aim to obtain the PDO certification: the province of Roma, the area of Castelli Romani and Terre Tiburtine produce top quality olis. They can count on highly appreciated varieties such as leccino, frantoio and the autochthonous sirole.
All the provinces are nowadays involved in the renewal of olive oil traditions, looking for development opportunities to obtain the best quality, recognition and origin, thanks to a new generation of customers who can taste and appreciate the difference among quality oils.

DOP Sabina

Az. Agr. Fagiolo di Laura e Antonella Fagiolo ss - Cru di Cures

Passo Corese - Loc. Arci - 02032 Fara Sabina (RI)
Tel. 0765 487036 - Fax 0765 488513
laurafagiolo@tiscali.it
www.laurafagiolo.it

Referenti comm. per Italia: Laura e Antonella Fagiolo
Referenti comm. per estero: Laura e Antonella Fagiolo
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 80 q
Altitudine media: 400 m
Età media degli ulivi: 70 anni
Periodo di raccolta: metà ottobre, tutto novembre
Varietà olive: Raja, Frantoio, Carboncella, Leccino
Colore: verde
Profumo: erbaceo
Sapore: note vegetali, toni di amaro e piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



DOP Colline Pontine

Cetrone Alfredo

Via Consolare - Frasso 5800 - 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 949008 - Fax 0773 949707
info@cetrone.it
www.cetrone.it

Referente commerciale per Italia: Alfredo Cetrone
Referente commerciale per estero: Ilaria Peverati
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q
Altitudine media: 500 m
Età media degli ulivi: secolare
Periodo di raccolta: novembre - dicembre
Varietà olive: Itrana
Colore: limpido, verde con riflessi dorati
Profumo: ampio e complesso, caratterizzato da profumi erbacei con sentori fruttati di carciofo, pomodoro e mandorla
Sapore: note di carciofo, pomodoro, mandorla, ed erbe balsamiche di salvia e mentuccia, amaro e piccante in buona armonia. Di grande struttura ed eleganza
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 1 - 3 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



DOP Colline Pontine

Iannotta Lucia - Iannotta

Via Capocroce, 10 - 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 947005 - Fax 0773 947005
lucia_iannotta@libero.it
www.olioiannotta.it

Referente commerciale per Italia: Lucia Iannotta
Referente commerciale per estero: Lucia Iannotta
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 150 q
Altitudine media: 600 m
Età media degli ulivi: 100 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Itrana
Colore: verde
Profumo: carciofo, pomodoro
Sapore: deciso
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



DOP Colline Pontine

Orsini Paola - Biologico Orsini

Via Villa Meri, 13 - 04015 Priverno (LT)
Tel. 0773 913030 - Fax 0773 913030
info@olioorsini.it
www.olioorsini.it

Referente commerciale per Italia: Paolo Fiormonti
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 92 q
Altitudine media: 150 m
Età media degli ulivi: 150 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Itrana
Colore: verde, oro
Profumo: erbaceo con note di pomodoro ed erbe spontanee
Sapore: equilibrato ed elegante dove l'amaro ed il piccante hanno una giusta proporzione
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale, meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Cetrone Gina - Tenuta Piscoianni

Via Consolare-frasso 5800 - 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 939063 - Fax 0773 939096
info@tenutapiscoianni.it
www.tenutapiscoianni.it

Referente commerciale per Italia: Gina Cetrone
Referente commerciale per estero: Ilaria Peverati
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q
Altitudine media: 500 m
Età media degli ulivi: secolare
Periodo di raccolta: novembre - dicembre
Varietà olive: Itrana
Colore: verde intenso
Profumo: salvia
Sapore: decisamente erbaceo con sentori di pomodoro e carciofo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Quattrociocchi Americo - Olivastro

Via Mole Santa Maria, 8/A - 03011 Alatri (FR)
Tel. 0775 435392 - Fax 0775 435392
info@olioquattrociocchi.it
www.olioquattrociocchi.it

Referente commerciale per Italia: Americo Quattrociocchi
Referente commerciale per estero: Americo Quattrociocchi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 300 q
Altitudine media: 500 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Itrana
Colore: verde oro
Profumo: potente e ampio, con note di pomodoro di media maturità, mela bianca, banana, basilico e mentuccia
Sapore: amaro potente e piccante spiccato con toni di mandorla
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0.25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Quattrociocchi Valentina

Via Mole Santa Maria, 8 - 03011 Alatri (FR)
Tel. 0775 435392 - Fax 0775 435392
valentinaqtr@libero.it

Referente commerciale per Italia: Valentina Quattrociocchi
Referente commerciale per estero: Valentina Quattrociocchi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 80 q
Altitudine media: 500 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Itrana
Colore: verde
Profumo: potente e ampio, con note di erbe aromatiche
Sapore: amaro potente e piccante spiccato
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Soc. Agr. San Clemente dei F.lli Lozzi ss - Fons Olei

Strada San Gregorio, km. 6,800 - 00019 Tivoli (RM)
Tel. 0774 411068 - Fax 0774 411512
info@oliosanclemente.it
www.oliosanclemente.it

Referente commerciale per Italia: Eugenio Lozzi
Referente commerciale per estero: Eugenio Lozzi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q
Altitudine media: 230 m
Età media degli ulivi: 20 anni
Periodo di raccolta: inizio ottobre - fine dicembre
Varietà olive: Itrana
Colore: verde
Profumo: intenso
Sapore: fruttato medio
Prodotto disponibile in confezioni da: da 0,25 a 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica con abbacchiatori / scuotitori
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo





Liguria





La Liguria ha la fortuna di essere una tra le regioni olivicole più note ai consumatori. Ma la sua fortuna, si sa, non è frutto del caso: la si è costruita in anni e anni di laboriose fatiche. Tanto più che sul piano dei numeri la Liguria oliandola rappresenta un esiguo 0,8 per cento, con la produzione nazionale.
L'olivicoltura, favorita da un clima temperato dalle brezze marine, può vantare una tradizione secolare. La cultivar Taggiasca, introdotta con successo dai Benedettini, è la regina delle olive, visto che domina gran parte degli oliveti liguri; ma vi sono altre varietà che non sono certo da meno, dalla Razzola alla Pignola, e altre ancora, i cui oli esprimono una piacevole rotondità e delicatezza.
E' possibile distinguere le tre diverse anime del territorio, evidenziate a partire dalla stessa denominazione di origine protetta a marchio "Riviera Ligure", con le menzioni geografiche aggiuntive di "Riviera dei Fiori", per la provincia di Imperia, con oli morbidi e suadenti, espressione, qui, del predominio pressoché assoluto dell'oliva Taggiasca; "Riviera del Ponente Savonese", con oli dal leggero profumo fruttato, fini e complessi, mandorlati e dal gusto vegetale, ricavati in gran parte da olive Taggiasca, ma anche da Mortina, Colombina e altre varietà; e "Riviera di Levante", infine, per le province di Genova e La Spezia, con oli da olive Lavagnina (alter ego della Taggiasca), Razzola, Rossese, Lantesca, Olivastrone, decisamente più fruttati e sapidi, comunque delicati, seppure dalle accentuate punte di piccante in chiusura.

Le caratteristiche dell'olio RIVIERA LIGURE DOP
Si tratta di oli dal fruttato leggero o medio. Si presenta di colore giallo chiaro dalle lievi sfumature verdoline, ha profumi mediamente intensi di oliva, freschi e puliti. Al palato è morbido e delicato, e ha buona fluidità, con l'amaro e il piccante in equilibrio, i sentori di mela e una punta di piccante anche in chiusura. Infatti per la sua dolcezza e le lievissime percezioni di piccante e amaro è ideale a crudo per esaltare il fresco pescato in quanto condisce senza coprirne gli umori salsi. Lo stesso, per l'insalata di funghi ed il minestrone: sulla prima non ne copre gli aromi e, sul minestrone, ne sigla gli umori silvestri delle erbe ed ortaggi.
Anche in cottura è congeniale, conferendo leggerezza, fragranza e gradevolissima croccantezza a pesci, molluschi e crostacei, ortaggi e carni. Altri abbinamenti: spaghetti alle vongole, frittelle di mele, carni bianche ai ferri, insalate verdi e di mare, creme d'asparagi, carpacci di pere e formaggi.

I numeri dell'olio RIVIERA LIGURE DOP (nella campagna 2009/2010):
5.833,61 quintali; 568 aziende operanti all'interno del sistema di controllo (480 olivicoltori, 34 frantoiani, 54 confezionatori e intermediari); circa 2.000 ettari: circa un milione di piante d'ulivo.

The region Liguria has the fortune to be one of the most well known regions for olive oil. But luck it's not chance: it's toil. Moreover, considering numbers, Liguria as in terms of oil producers, represents a meagre 0.8 percent of domestic product.
The olive growing, favoured by a temperate climate and sea breezes, has a centuries-old tradition.
The cultivar Taggiasca, introduced with success by the Benedictines, is the Queen of olives, since it dominates the olive groves in Liguria; there are also other varieties, less known but not less important, such as Razzola, Pignola, and others, whose oils are delicate and pleasantly round.
Three are the different souls of the territory, belonging to the same Protected Designation of Origin "Riviera Ligure" PDO, with the additional geographical mentions of "Riviera dei Fiori", for the province of Imperia, with its mild and persuasive oils, expression, here, of the almost absolute supremacy of the variety Taggiasca; "Riviera del Ponente Savonese", with light fruity aroma unfolds, fine and complex, with a hint of almonds and vegetables, produced by olives Taggiasca, Mortina, Colombina and other varieties; and "Riviera di Levante", in the province of Genova and La Spezia, with olives Lavagnina (alter ego of Taggiasca), Razzola, Rossese, Lantesca, Olivastrone, definitely more fruity and tasty, however delicate, with a persistent pungency on the back of the throat.

The characteristics of oil RIVIERA LIGURE DOP
It is an oil with light or moderate fruity intensity. It is pale yellow with light greenish tones. It has a moderate intense flavour of olives, it is fresh and clean. It is mild and delicate on the palate, it is fluid, bitter with well balanced pungency tones, apple flavoured with a persistent pungency on the back of the throat. Sweet and very light perceptions of pungency and bitter, it is ideal to enhance fresh fish since it seasons well without covering sea flavour. Excellent is the combination with mushroom salads and vegetable soups because it doesn't cover aromas and harmonizes well with all vegetables and herbs.
When cooking, it has a congenial taste: it gives lightness and good fragrance; it gives a nice crispness to fish, molluscs and crustaceans, vegetables and meat. Other perfect combinations: spaghetti with clams, apple fritters, grilled white meat, green salads and seafood salads, asparagus cream, pears and cheese carpaccio.

RIVIERA LIGURE PDO figures (in the campaign 2009/2010):
5,833.61 quintals; 668 companies who work in the control system (480 olive producers, 34 olive millers, 54 packaging companies and intermediaries); Approximately 2,000 hectares; Approximately 1 million olive trees.

DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori

Frantoio di Sant'Antagata d'Oneglia

Via Scuole, 20 - 18100 Imperia
Tel. 0183 293472 - Fax 0183 710963
frantoio@frantoiosantagata.com
www.frantoiosantagata.com

Referente commerciale per Italia: Serena Mela
Referente commerciale per estero: Cristiana Mela
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 250-300 q
Altitudine media: 200-500 m
Età media degli ulivi: 150 anni
Periodo di raccolta: novembre-gennaio
Varietà olive: Taggiasca
Colore: verde tendente al violaceo
Profumo: mandorlato
Sapore: leggermente fruttato
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 1 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



DOP Riviera Ligure - Riviera di Levante

Lucchi e Guastalli srl

Loc. Vincinella - 19037 Santo Stefano di Magra (SP)
Tel. 0187 633329 - Fax 0187 696399
frantoiolg@frantoiolg.com
www.frantoiolg.com

Referente commerciale per Italia: Alessandro Cassano
Referente commerciale per estero: Alessandro Cassano
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 64 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 80 - 100 anni
Periodo di raccolta: novembre - dicembre
Varietà olive: Razzola, Pignola, Frantoio
Colore: giallo
Profumo: fruttato leggero prevalentemente maturo, con sentore di erbe aromatiche
Sapore: gusto dolce, con leggera nota piccante, retrogusto di mandorla e carciofo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori

Olio Anfosso sas - Anfosso

Via IV Novembre 96 bis - 18027 Chiusavecchia (IM)
Tel. 0183 52418 - Fax 0183 529914
anfosso@olioanfosso.it
www.olioanfosso.it

Referente commerciale per Italia: Alessandro Anfosso
Referente commerciale per estero: Alessandro Anfosso
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 400 q
Altitudine media: 200 m
Periodo di raccolta: inizio novembre - fine gennaio
Varietà olive: Taggiasca
Colore: giallo paglierino
Sapore: delicato dolce
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo



Liguria

I finalisti 2011 *the finalists*

DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori

Ranise Agroalimentare srl - Ranise

Via Nazionale, 30 - 18100 Imperia
Tel. 0183 767966 - Fax 0183 763700
info@ranise.it
www.ranise.it

Referente commerciale per Italia: Roberto Ranise
Referente commerciale per estero: Roberto Ranise
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 35 q
Altitudine media: 300 - 400 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: novembre - gennaio
Varietà olive: Taggiasca
Colore: giallo paglierino
Profumo: intenso di frutto
Sapore: delicatamente fruttato dolce con sentori di mandorla e pinolo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra



Extravergine

Frantoio Bo di Carlo Bo snc - Le due Baie

Via della Chiusa, 70 - 16039 Sestri Levante (GE)
Tel. 0185 481605 - Fax 1782717149
info@frantoio-bo.it
www.frantoio-bo.it

Referente commerciale per Italia: Marco Bo
Referente commerciale per estero: Marco Bo
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 92 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 80 anni
Periodo di raccolta: da ottobre a gennaio
Varietà olive: Lavagnina, Razzola, Pignola
Colore: giallo con timidi riflessi verdolini
Profumo: mediamente intenso, di mandorla, carciofo, pieno, avvolgente
Sapore: delicato, fruttato leggero
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Frantoio Ghiglione

Via Ciancergo, 23 - 18020 Dolcedo (IM)
Tel. 0183 280043 - Fax 0183 281947
info@frantoioghiglione.it
www.frantoioghiglione.it

Referente commerciale per Italia: Gianfranco Ghiglione
Referente commerciale per estero: Anna Maria Ghiglione
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 200 q
Altitudine media: 300 m
Età media degli ulivi: 120 anni
Periodo di raccolta: novembre - febbraio
Varietà olive: Taggiasca
Colore: giallo oro
Profumo: delicato
Sapore: fruttato dolce
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo







Lombardia

La Lombardia è la zona più settentrionale dell'emisfero boreale in cui l'olivo riesce a sopravvivere, un'area che non spicca per la quantità delle produzioni ma sicuramente per la qualità. L'olivo ha trovato un clima adatto attorno ai maggiori laghi lombardi, dove il clima è sufficientemente dolce e dove è diventato un elemento importante del paesaggio locale. Nel panorama dell'olivicoltura nazionale l'olivicoltura lombarda rappresenta una piccolissima nicchia di alta qualità, dove sono varie le cultivar presenti, ma le principali sono ecotipi locali della varietà Frantoio chiamata Casaliva sul Benaco e Sbresa sul Sebino, è poi numerosa la presenza del Leccino, varietà a diffusione nazionale.

Le radici dell'olivicoltura lombarda risalgono all'età cristiana, come testimonia la presenza di frantoi in antiche ville rurali come quella di Desenzano, di epoca romana. Nel Medioevo i monaci della Badia di Leno, nella Valtenesi (Brescia), dissodano paludi e colline per impiantarvi vigne e oliveti e l'olio prodotto sulle coste del Lago di Garda è il più apprezzato sul mercato veneziano. Nel XVI secolo è addirittura surrogato creditizio nei contratti di fitto. Il Novecento registra invece un'inversione di tendenza: molte colture di olivo vengono sostituite da coltivazioni di lino, canapa e filari di gelso per l'allevamento dei bachi da seta.

In Lombardia la superficie attualmente investita ad oliveto è di circa 4.000 ettari con oltre 600.000 olivi e sono attivi una trentina di frantoi. La produzione regionale annua di olio d'oliva degli ultimi anni si attesta mediamente sulle700/800 Tonnellate. Nella sola provincia di Brescia è concentrato l'88% dell'olivicoltura lombarda.

Nel 1997 sono state riconosciute due Dop: "Garda", con le menzioni geografiche aggiuntive "Bresciano" (prov. Brescia), "Orientale" (prov. di Verona e Mantova) e "Trentino" (prov. di Trento) e la DOP "Laghi lombardi", con le due menzioni geografiche aggiuntive "Sebino" e "Lario" (prov. di Brescia, Bergamo, Como, Lecco).

L'olio extravergine di oliva a DOP Garda Bresciano è prodotto con le varietà di olivo, presenti da sole o congiuntamente, Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%, oltre ad altre eventuali varietà ammesse nella misura massima del 45%.

L'olio extravergine di oliva a DOP Laghi Lombardi Sebino è prodotto con le varietà di olivo Leccino in misura non inferiore al 40%; Frantoio, Casaliva, Pendolino e Sbresa, da solo o congiuntamente, in misura non superiore al 60%, oltre ad altre eventuali varietà ammesse nella misura massima del 20%.

La Lombardia è la zona più settentrionale dell'emisfero boreale in cui l'olivo riesce a sopravvivere, un'area che non spicca per la quantità delle produzioni ma sicuramente per la qualità. L'olivo ha trovato un clima adatto attorno ai maggiori laghi lombardi, dove il clima è sufficientemente dolce e dove è diventato un elemento importante del paesaggio locale. Nel panorama dell'olivicoltura nazionale l'olivicoltura lombarda rappresenta una piccolissima nicchia di alta qualità, dove sono varie le cultivar presenti, ma le principali sono ecotipi locali della varietà Frantoio chiamata Casaliva sul Benaco e Sbresa sul Sebino, è poi numerosa la presenza del Leccino, varietà a diffusione nazionale.

Le radici dell'olivicoltura lombarda risalgono all'età cristiana, come testimonia la presenza di frantoi in antiche ville rurali come quella di Desenzano, di epoca romana. Nel Medioevo i monaci della Badia di Leno, nella Valtenesi (Brescia), dissodano paludi e colline per impiantarvi vigne e oliveti e l'olio prodotto sulle coste del Lago di Garda è il più apprezzato sul mercato veneziano. Nel XVI secolo è addirittura surrogato creditizio nei contratti di fitto. Il Novecento registra invece un'inversione di tendenza: molte colture di olivo vengono sostituite da coltivazioni di lino, canapa e filari di gelso per l'allevamento dei bachi da seta.

In Lombardia la superficie attualmente investita ad oliveto è di circa 4.000 ettari con oltre 600.000 olivi e sono attivi una trentina di frantoi. La produzione regionale annua di olio d'oliva degli ultimi anni si attesta mediamente sulle700/800 Tonnellate. Nella sola provincia di Brescia è concentrato l'88% dell'olivicoltura lombarda.

Nel 1997 sono state riconosciute due Dop: "Garda", con le menzioni geografiche aggiuntive "Bresciano" (prov. Brescia), "Orientale" (prov. di Verona e Mantova) e "Trentino" (prov. di Trento) e la DOP "Laghi lombardi", con le due menzioni geografiche aggiuntive "Sebino" e "Lario" (prov. di Brescia, Bergamo, Como, Lecco).

L'olio extravergine di oliva a DOP Garda Bresciano è prodotto con le varietà di olivo, presenti da sole o congiuntamente, Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%, oltre ad altre eventuali varietà ammesse nella misura massima del 45%.

L'olio extravergine di oliva a DOP Laghi Lombardi Sebino è prodotto con le varietà di olivo Leccino in misura non inferiore al 40%; Frantoio, Casaliva, Pendolino e Sbresa, da solo o congiuntamente, in misura non superiore al 60%, oltre ad altre eventuali varietà ammesse nella misura massima del 20%.

DOP Garda Bresciano

Az. Agr. Manestrini Oleificio Valtenesi

Via P. Avanzi, 7 - 25080 Soiano del Lago (BS)
Tel. 0365 502231 - Fax 0365 502888
info@manestrini.it
www.manestrini.it

Referente commerciale per Italia: Nicoletta Manestrini
Referente commerciale per estero: Nicoletta Manestrini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 60 q
Altitudine media: 250 m
Età media degli ulivi: 100-150 anni
Periodo di raccolta: ottobre - fine novembre
Varietà olive: Casaliva, Leccino, Frantoio
Colore: verde, più o meno intenso a seconda della sua maturità
Profumo: fruttato medio leggero con profumo erbaceo
Sapore: molto armonico, fruttato di oliva con una leggera sensazione di amaro e piccante, leggero retrogusto mandorla amara
Prodotto disponibile in confezioni da: da 0,25 a 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 3 fasi a freddo



DOP Garda Bresciano

Coop. Agr. di S. Felice del Benaco

Via Gere, 2 - 25010 San Felice del Benaco (BS)
Tel. 0365 62341 - Fax 0365 62341
coop_agr.sanfelice@libero.it

Referente commerciale per Italia: Giulio Bortolotti
Referente commerciale per estero: Giulio Bortolotti
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 800 - 900 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 30 - 40 anni
Periodo di raccolta: fine ottobre - fine novembre
Varietà olive: Casaliva, Leccino, Frantoio e altre varietà autoctone
Colore: limpido verde dorato
Profumo: erbaceo
Sapore: richiama leggermente il carciofo e la mandorla fresca
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



DOP Garda Bresciano

Soc. Agr. Rocca Pietro e Rita ss

Via Santa Caterina, 3 - 25087 Salò (BS)
Tel. 0365 41646 - Fax 0365 41646
aziendaagricolarocca@cheapnet.it

Referente commerciale per Italia: Rita Rocca
Referente commerciale per estero: Rita Rocca
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 35 q
Altitudine media: 150 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Casaliva, Leccino, Frantoio, Moraiolo
Colore: giallo - verdognolo
Profumo: fruttato leggero erbaceo
Sapore: dolce persistene
Prodotto disponibile in confezioni da: da 0,25 a 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



DOP Garda Bresciano

Venturini Paolo - Montecroce

Viale E. Andreis, 84 - 25015 Desenzano del Garda (BS)
Tel. 030 9911504 - Fax 030 9911504
info@frantoiomontecroce.it
www.frantoiomontecroce.it

Referente commerciale per Italia: Paolo Venturini
Referente commerciale per estero: Paolo Venturini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 90 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 60 anni
Periodo di raccolta: 15 ottobre - 15 novembre
Varietà olive: Casaliva, Frantoio, Leccino, Gargna'
Colore: giallo con tenui riflessi verdi
Profumo: fresco e delicato, sentori di mandorla
Sapore: delicato, molto equilibrato, sensazione vellutata
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica, manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo





Marche





Nei poco più dei 7000 ettari di superficie olivetata e distribuita su tutto il territorio regionale con prevalenza nelle colline Anconetane e nei colli Pesaresi, nei Castelli di Jesi e nell'Ascolano, si ottengono produzioni olearie di altissimo pregio e valore. Una la Dop, Cartoceto.

Eredi di una tradizione millenaria, i produttori marchigiani hanno reagito con spirito di collaborazione alle tante iniziative di miglioramento qualitativo implementate da qualificati tecnici ed esperti agronomi. Dalle varietà tipiche, Piantone di Mogliano, Raggia, Carboncella, Rosciola, Leccio del Corno, Piantone di Falerone, si ottengono oli dal fruttato anche intenso, con note di mandorla verde e apprezzabili note di amaro e piccante.

There are little more than 7000 hectares of olive groves in the region, mainly concentrated in the areas around the hills of Ancona and Pesaro and the castles of Jesi and Ascolano. However the quality of the oil produced is exceptionally high and it is highly prized and valued. There is one DOP: Cartoceto.

The producers of The Marches have inherited an ancient tradition and have taken up the many initiatives for the improvement of quality implemented by qualified technicians and expert agronomists with a great spirit of collaboration. The classic varieties in the region are: Piantone di Mogliano, Raggia, Carboncella, Rosciola, Leccio del Corno and Piantone di Falerone. These give an oil that is intensely fruity with green, almond notes and appreciable bitter and pungent notes.

DOP Cartoceto

Az. Agr. La Collina di Tomassini Luciana

Via Mombaroccio, 7- 61030 Cartoceto (PU)
Tel. 0721 893001 - Fax 0721 898440
info@sangiovese.it
www.sangiovese.it

Referente commerciale per Italia: Domenico Bianchini
Referente commerciale per estero: Domenico Bianchini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 64 q
Altitudine media: 250 m
Età media degli ulivi: 50-60 anni, e in parte secolari 10 - 20 anni
Periodo di raccolta: I decade di ottobre - 20 novembre
Varietà olive: Leccino
Colore: verde
Profumo: pomodoro verde, foglia di carciofo, erba tagliata
Sapore: inizialmente dolce vira verso il piccante e l'amaro
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 0,75 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Extravergine

Az. Agr. Guerrieri Luca - Capsula Verde

Via S. Filippo, 24 - 61030 Piagge (PU)
Tel. 0721 890152 - Fax 0721.890497
info@aziendaguerrieri.it
www.aziendaguerrieri.it

Referente commerciale per Italia: Luca Guerrieri
Referente commerciale per estero: Alberto Guerrieri
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q
Altitudine media: 100 m
Età media degli ulivi: 18 anni
Periodo di raccolta: fine ottobre
Varietà olive frantoio: Frantoio , Raggiola
Colore: verde con riflessi gialli oro
Profumo: fruttato leggero-medio
Sapore: inizialmente dolce, con amaro e piccante in equilibrio
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Extravergine

Frantoio Olive Contardi di Angeli Carlo & C sas - Olio Contardi

Via San Biagio, 93 - 61045 Pergola (PU)
Tel. 0721 774116 - Fax 0721 774910
frantoio.contardi@libero.it

Referente commerciale per Italia: Angeli Carlo
Referente commerciale per estero: Angeli Carlo
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 150 q
Altitudine media: 350 m
Età media degli ulivi: 50-80 anni
Periodo di raccolta: 10 ottobre - 20 novembre
Varietà olive: Frantoio, Raggiola
Colore: verde intenso
Profumo: erbaceo di olive verdi appena raccolte
Sapore: armonico, con sentore di carciofo e mandorla
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25; 0,5; 0,75; 3; 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Stefano Mancinelli

Via Roma, 62 - 60030 Morro d'Alba (An)
Tel. 0731 63021 - Fax 0731 63021
info@mancinelli-wine.com
www.mancinelli-wine.com

Referente commerciale per Italia: Stefano Mancinelli
Referente commerciale per estero: Stefano Mancinelli
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 18 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 35 - 40 anni
Periodo di raccolta: dalla II decade di ottobre
Varietà olive: Frantoio, Raggiola, Leccino
Colore: verde
Profumo: intenso, pulito con sentori erbacei
Sapore: piccante intenso tipico
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo









Molise

Su un territorio in gran parte impervio, montuoso per quasi l'80%, l'olivicoltura viene praticata da tempo immemorabile, almeno due millenni; è lungo l'elenco delle citazioni classiche che parlano del Molise oleario: Catone il Censore, Marco Terenzio Varrone, Strabone, Quinto Orazio Flacco, Giovenale e Plinio il Vecchio.

La letteratura latina ci ha tramandato numerose testimonianze storiche sull'apprezzamento degli oli prodotti nel Frenano e nel Venafrano.
Gli oliveti molisani sono impiantati prevalentemente a ridosso della fascia litoranea e sulle colline preappenniniche.

La cultivar più rappresentativa della attuale dop Molise è la Gentile di Larino, seguita dalla Aurina, Rosciola, Cellina di Rotello, Cerasa ed altre minori. Gli oli molisani si distinguono per un fruttato dalle caratteristiche di particolare delicatezza e di intensità, con apprezzabili note di amaro e piccante.

Una la Dop Molise, che abbraccia tutto il territorio regionale che è composto da 120 frantoi, 350.000 quintali di olive, 52.000 quintali di olio prodotto, 18.857 ettari di superficie olivetta.

Almost 80% of this region is impenetrable mountain. Olives have been grown here for at least two millennia, since time immemorial. The list of classic references to the Molise olive grower is almost endless: Catone il Censore, Marco Terenzio Varrone, Strabone, Quinto Orazio Flacco, Giovenale and Plinio il Vecchio.

Latin literature is also full of historic citations bearing witness to the appreciation of the oil produced in Frenano and in Venafrano.
The olive groves of Molise are prevalently planted on the Preapennine slopes, sheltered from the coast.

Species representative of the current Molise PDO are Gentile di Larino, followed by Aurina, Rosciola, Cellina di Rotello, Cerasa and other minority species. The oils of Molise are distinguished by their characteristic fruitiness, which is delicate yet intense. They also have appreciable pungent and bitter notes.

There is one Molise PDO, which encompasses the entire region. 120 are the olive mills, 350,000 quintals of olives, 52,000 quintals is the oil produced and 18,857 are the hectares of production (variety olivetta).

DOP Molise

Marina Colonna soc. Agr. Srl - Colonna

C.da Bosco Pontoni
86046 San Martino in Pensilis (CB)
Tel. 0875 603009 - Fax 0875 603002
info@marinacolonna.it
www.marinacolonna.it

Referente commerciale per l'Italia: Marina Colonna
Referente commerciale per estero: Marina Colonna
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 50 q
Altitudine media: 100-150 m
Età media degli ulivi: 10 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Leccino, Gentile di Larino, Rosciola
Colore: giallo dorato con riflessi verdi
Profumo: potente e complesso, ampi sentori di pomodoro e banana
Sapore: avvolgente e fine, con toni di verdure fresche ed erbe balsamiche
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,75 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 3 fasi a freddo



DOP - Molise

Mottillo Bruno

C.da Cappuccini,10 - 86035 Larino (CB)
Tel. 0874 822212 - Fax 0874 822212
brunomottillo@tin.it

Referente commerciale per Italia: Bruno Mottillo
Referente commerciale per estero: Bruno Mottillo
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 73 q
Altitudine media: 350 m
Periodo di raccolta: II e III decade ottobre
Varietà olive: Gentile di Larino
Colore: verde con riflessi giallognoli
Profumo: sentori erbacei di carciofi
Sapore: toni di cardo di campo e cicoria che chiudono con mandorla amara. Amaro e piccante armonico
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo



DOP Molise

Oleificio Di Vito - Olio Vito

C.da Cocciolette 10 - 86042 Campomarino (CB)
Tel. 0875 539257 - Fax 0875 5910838
info@oliodivito.it
www.oliodivito.it

Referente commerciale per Italia: Luigi Di Vito
Referente commerciale per estero: Luigi Di Vito
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 20 q
Altitudine media: 80 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: II decade di ottobre
Varietà olive: Gentile di Larino, Leccino
Colore: giallo intenso con riflessi verdi
Profumo: avvolgente e complesso con note fruttate di pomodoro acerbo e sentori aromatici di basilico e prezzemolo
Sapore: ampio e fine con toni vegetali di lattuga,sedano e pepe nero, amaro e piccante armonici
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 3 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Extravergine

Az. Agr. Parco dei Buoi - Il Tratturello

C.da Piane di Larino, 71 - 86035 Larino (CB)
Tel. 0875 604971 - Fax 0875 604971
parcodeibuoi@gmail.com
www.parcodeibuoi.com

Referente commerciale per l'Italia: Francesco Travaglini
Referente commerciale per estero: Francesco Travaglini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 30 q
Altitudine media: 350 m
Età media degli ulivi: 60 anni e 200 alberi secolari
Periodo di raccolta: 4 ottobre - 12 novembre
Varietà olive: Gentile di Larino, Leccino, Moraiolo, Frantoio
Colore: verde tendente al giallo
Profumo: fruttato leggero-medio, sentori di mandorla verde e carciofo
Sapore: equilibrio tra amaro e piccante in armonia con il profumo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,75 - 3; 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi



Extravergine

Manrico Di Battista - Gentile S. Croce

Via della Repubblica, 2
86047 Santa Croce di Magliano (CB)
Tel. 0874 728083 - Fax 0874 728512
dibattistamanrico@interfree.it
www.frantoiodibattista.com

Referente commerciale per Italia: Manrico Di Battista
Referente commerciale per estero: Manrico Di Battista
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q
Altitudine media: 400 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: metà ottobre
Varietà olive: Rosciola, Sperone di gallo, autoctone della zona
Colore: verde
Profumo: mandorle e pomodoro
Sapore: fruttato medio amaro piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo



Extravergine

Soc. Coop La Sorgente a rl - Poggese

Loc. Piana S. Maria - 86086 Poggio Sannita (IS)
Tel. 0865 770651 - Fax 0865 770651
info@oliolasorgente.it
www.oliolasorgente.it

Referente commerciale per Italia: Renato Palomba
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 60 q
Altitudine media: 550 m
Età media degli ulivi: 45 anni
Periodo di raccolta: dal 5 novembre al 20 dicembre
Varietà olive: Olivetta nera, Olivastro, Cerasuola, Leccino
Colore: verde oro
Profumo: intenso
Sapore: delicato
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale, manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



Puglia





L'olio extravergine d'oliva pugliese non è solo un prodotto alimentare. E' molto di più. Il suo valore economico si fonde ad un forte valore simbolico e storico. Le piante di ulivo offrono al paesaggio pugliese, da nord a sud, dalla campagna fino al mare, tratti distintivi unici. Tutto evidenzia la valenza sociale e culturale del prodotto olio extravergine, la sua utilità collettiva, anche nella salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio, nonché il suo contributo alla qualità della vita.

La Puglia è il giardino dell'Europa. E' al primo posto nel mondo e in Italia per superficie investita ad oliveto, produzione di olive e di olio extra vergine di oliva di qualità: 60 milioni di piante di ulivo, 5 milioni di alberi secolari, una sessantina di varietà, 600 milioni di produzione lorda vendibile (il 30% circa della produzione lorda vendibile agricola regionale), 360mila ettari di superficie regionale dedicata a questa coltura, 150mila aziende olivicole specializzate, 876 etichette dell'olio pugliese.

Tre le grandi aree della regione dove la coltivazione è maggiormente concentrata: il litorale e la conca Barese, il Gargano ed il Salento.

Il territorio pugliese è quasi tutto a denominazione di origine protetta. Cinque sono, infatti, le DOP dell'olio di oliva già riconosciute dall'Unione europea: Dauno, Terra di Bari, Colline di Brindisi, Terra d'Otranto e Terre Tarentine.

La denominazione di origine protetta conferisce a questi oli una importante leva di differenziazione sui mercati nazionali ed esteri.

Sono tanti i territori dell'olio extravergine in Puglia, alcuni più noti, altri meno, per cui occorre sapersi orientare fra le diverse cultivar: Coratina e Ogliarola, oli dal gusto intenso e deciso, sono le varietà più diffuse. A nord, in provincia di Foggia, nell' alto Tavoliere e nella Daunia si coltivano anche la Peranzana e la Rotondella, nel Gargano Peranzana e Gentile di Larino mentre nel basso Tavoliere, gli oli sono ben caratterizzati dagli aromi varietali e vanno dal leggero e scorrevole al medio corpo.

In provincia di Bari e nella BAT (Barletta Andria Trani) l'eccellenza arriva da Andria (oli piuttosto fruttati, spesso piccanti) che con Canosa, Corato, Ruvo è il regno della varietà Coratina, e da Bitonto - oli di finezza straordinaria, leggermente fruttati con spiccato retrogusto di mandorla patria dell' Ogliarola (o Cima di Bitonto).

Oltre, verso sud-est, sino ai confini con i territori di Brindisi e Taranto, è invece la Cima di Mola a essere familiare. Infine il Salento, presidiato da estensioni notevoli di oliveti (nei quali frequentemente si trovano le cultivar Ogliarola e Cellina di Nardò).

Puglia extra virgin olive oil is not only food. It's much more. It has an economic, symbolic, historic value. Olive trees are the distinctive element of the landscape in Puglia, from North to South, from the countryside to the sea. Extra virgin olive oil has an important social and cultural value, it's useful for the community, for the environment and landscape protection, for its contribution to the quality of life.

Puglia is the garden of Europe. It's the first region in the world and in Italy for olive groves, olive production and top quality extra virgin olive oils: 60 million olive trees, 5 million centuries-old trees, more or less sixty varieties, 600 million gross production (30 per cent of the regional gross production), 360,000 hectares are cultivated with olive trees, 150,000 are the companies involved, 876 the labels of Puglia olive oil.

Three are the areas for olive growing: the sea side and the so called "conca Barese", Gargano and Salento.

Almost all the territory has a PDO certification. Five are the PDOs: Dauno, Terra di Bari, Colline di Brindisi, Terra d'Otranto and Terre Tarentine.

The certification PDO - Protected Designation of Origin makes the difference on domestic and foreign markets.

The cultivated area is very wide, therefore it's good to know all different cultivar. Coratina and Ogliarola, oils with a pungent taste, are the most common varieties. Foggia, in the high Tavoliere and in Daunia here you can find Peranzana and Rotondella as well, in Gargano (Peranzana, Gentile di Larino) and in low Tavoliere, with very aromatic oils, light and fluid to medium structured.

In the province of Bari and in BAT (Barletta Andria Trani), Andria is the excellence with quite fruity oils, often pungent. Andria, Canosa, Corato, Ruvo are the kingdom of variety Coratina, and Bitonto (very fine oils, lightly fruity, with almond taste in the back of the throat) is the country of Ogliarola (or Cima di Bitonto).

Going South, to the borders of Brindisi and Taranto, you get familiar with Cima di Mola. And then Salento, with large olive groves (cultivar Ogliarola and Cellina di Nardò).

DOP Terre di Bari - Bitonto

Az. Agricola De Carlo
Soc. Agr. Semplice - De Carlo

Via XXIV Maggio, 54 B - 70020 Bitritto (BA)
Tel. 080 630767 - Fax 080 631234
info@oliodecarlo.com
www.oliodecarlo.com

Referente commerciale per Italia: Grazia De Carlo
Referente commerciale per estero: Marina De Carlo
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 200 q
Altitudine media: 150 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: ottobre
Varietà olive: Ogliarola, Coratina
Colore: verde intenso, limpido
Profumo: fresco ed elegante, ricco di note vegetali di carciofo, lattuga ed erba fresca
Sapore: deciso ed armonico, ricco di toni di erba fresca falciata, ortaggi di campo e note di mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante contenuti ed equilibrati
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale, manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra



DOP Dauno Gargano

SIO Società Italiana Olearia spa

C.da Coppa - 71010 Carpino (FG)
Tel. 0884 997033 - Fax 0884 912000
info@siogargano.com
www.siogargano.com

Referente commerciale per Italia: Monini
Referente commerciale per estero: Monini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 105 q
Altitudine media: 100 m
Età media degli ulivi: 13 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Ogliarola, Garganica
Colore: dal verde al giallo
Profumo: intenso
Sapore: fruttato con retrogusto mandorlato
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale, meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo, ciclo continuo a freddo



Extravergine

Conte Giorgio Pantaleo - Conte

Via Placerà, 2 - 73010 Sternatia (LE)
Tel. 0836 666434 - Fax 0836 666456
olioconte@libero.it
www.olioconte.it

Referente commerciale per Italia: Antonio Conte
Referente commerciale per estero: Vincenzo Conte
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 80 q
Altitudine media: 75 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: metà ottobre
Varietà olive: Coratina, Frantoio, Picholine
Colore: verde con sfumature dorate
Profumo: erba fresca tagliata, carciofo, menta, in chiusura di mandorla
Sapore: fruttato amaro e piccante in maniera armonica
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine

Oleificio Stasi srl - Arciprete

Masseria Arciprete
72028 Torre Santa Susanna (BR)
Tel. 0831 740439 - Fax 0831 715586
info@agricolestasi.it
www.agricolestasi.it

Referente commerciale per Italia: Margherita Stasi
Referente commerciale per estero: Margherita Stasi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 30 q
Altitudine media: 66 m
Età media degli ulivi: 20 anni
Periodo di raccolta: ultima decade di ottobre, prima di novembre
Varietà olive: Cassanese
Colore: giallo dorato, limpido
Profumo: complesso e potente con eleganti note di pomodoro, lattuga e mandorla dolce
Sapore: fine ed avvolgente, dotato di toni fruttati e vegetali, con note di origano e menta, amaro e piccante armonici
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica, manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo



Extravergine

Puglia Alimentare srl - Coratina

C.da Trazzonara Zona H,526
74015 Martina Franca (TA)
Tel. 080 4490402 - Fax 080 4490780
info@caroli.it
www.puglialimentare.it

Referente commerciale per Italia: Antonella Caroli
Referente commerciale per estero: Antonella Caroli
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 80 q
Altitudine media: 430 m
Età media degli ulivi: 20 anni
Periodo di raccolta: novembre - dicembre
Varietà olive: Coratina
Colore: verde foglia con riflessi dorati
Profumo: erbaceo con sentore di carciofo e pomodoro
Sapore: fruttato intenso con note di amaro e piccante, carciofo, cicoria e pomodoro
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Extravergine

Serrilli Pia Gloria Anna - Serrilli 1855

C.da Calderoso, 1
71014 San Marco in Lamis (FG)
Tel. 0882 450916 - Fax 0882 450916
pga.serrilli@gmail.com

Referente commerciale per Italia: Giustiniano Serrilli
Referente commerciale per estero: Giustiniano Serrilli
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 500 q
Altitudine media: 200-250 m
Età media degli ulivi: secolari, piantagioni, super intensivo
Periodo di raccolta: ottobre - dicembre
Varietà olive: Ogliarola Garganica, Coratina, Leccino, Arbetina
Colore: verde con riflessi gialli
Profumo: mandorla, carciofo, cicoria
Sapore: fruttato medio medio intenso
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 5 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi



Sardegna





Il percorso evolutivo cominciato molto tempo fa ha fatto sì che oggi l'olivicoltura Sarda, a tutti i livelli, si presenti in condizioni di eccellenza. Un formidabile lavoro di assistenza tecnica con personale capace e motivato e con operatori recettivi rende la regione una delle aree più vocate dell'olivicoltura nazionale.
Con la dop Sardegna, comprendente tutto il territorio regionale, ci sono anche produzioni legate alle varietà autoctone, fra cui ricordiamo la Bosana, la Nera di Gonnos, Nera di Villacidro, Pizz'e Carroga, Olianedda, Semidana, Tonda di Cagliari.
Gli oli Sardi hanno caratteristiche di grande complessità e normalmente si presentano con note di fruttato verde di livello intenso.
L'estensione degli oliveti si aggira intorno ai 40.000 ettari con una presenza di circa 100 frantoi, operanti in massima parte con il sistema continuo integrale, il numero medio di olivi ad ettaro è 130. la produzione di olio è di circa 80000 quintali di cui 1000 di olio DOP Sardegna.

The evolutionary path begun at the dawn of time has led today's Sardinian olive cultivation to excellence on every level. Formidable work has been dedicated to technical assistance Motivated, skilled personnel work with responsive operators making it one of the most highly spoken of olive cultivating regions of the nation.
Sardinia with PDO, encompass the entire region. Many of the producers work mainly with indigenous species, such as Bosana, Nera di Gonnos, Nera di Villacidro, Pizz'e Carroga, Olianedda, Semidana and Tonda di Cagliari.
Sardinian oils have a very complex character; normally they have intense green fruity notes.
The olive groves cover about 40,000 hectares and there are around 100 operative oil mills, the majority of which use an integral continuous system. 130 are the olive trees per hectare.
80,000 quintals is the olive oil production, 1,000 of which is PDO Sardinia.

DOP Sardegna

Accademia Olearia srl

Riserva del Produttore

Via Demuro,13 - 07041 Alghero (SS)
Tel. 079 980394 - Fax 079 970954
commerciale@accademiaolearia.it
www.accademiaolearia.it

Referente commerciale per Italia: Antonello Fois
Referente commerciale per estero: Antonello Fois
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 733 q
Altitudine media: 0 m
Età media degli ulivi: varia
Periodo di raccolta: novembre, dicembre
Varietà olive: Bosana, Semidana, Nocellara
Colore: verde con riflessi dorati
Profumo: netto di oliva
Sapore: fruttato fresco e pungente, richiami di carciofo e cardo e una punta di amaro-piccante molto equilibrata e gradevole al palato
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo



DOP Sardegna

Murru Ombretta - Olianova

Via Floro Lucio Anneo, 9 - 09042 Monserrato (CA)
Tel. 070 885053 - Fax 070 885053
olianova@virgilio.it
www.olionova.it

Referente commerciale per Italia: Franco Murru
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 4000 q
Altitudine media: 120 m
Età media degli ulivi: 80 anni
Periodo di raccolta: da ottobre a dicembre
Varietà olive: Tonda di Cagliari, Balzana, Pizz'e Carroga
Colore: giallo dorato tendente al verde
Profumo: dolce e delicatamente fruttato
Sapore: tenue ma netto di olive, con retrogusto di carciofo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



DOP Sardegna

Soc. Agr. Francesco Atzori & C. sas

Aromi del Sinis

S.P.n.4 Km 2,500 - 09072 Cabras (OR)
Tel. 0783 290576 - Fax 0783 392231
info@vitivinicolatzori.it
www.vitivinicolatzori.it

Referente commerciale per Italia: Francesco Atzori
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 50 q
Altitudine media: 3 m
Età media degli ulivi: 65-100 anni
Periodo di raccolta: dicembre
Varietà olive: Semidana
Colore: giallo oro con riflessi verdi
Profumo: fruttato, ricorda le olive appena spremute
Sapore: armonico, leggermente piccante, richiamo al carciofo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo, ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



Extravergine

Chisu Sandro - Sant'Andria

Loc. Gherghetenore - 08028 Orosei (NU)
Tel. 0784 999411 - Fax 0784 999411
oliochisu@libero.it

Referente commerciale per Italia: Sandro Chisu
Referente commerciale per estero: Sandro Chisu
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 46 q
Altitudine media: 300 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: fine ottobre - primi novembre
Varietà olive: Nera di Oliena
Colore: verde con riflessi dorati
Profumo: medio-intenso sensazioni erbacee di carciofo-cardo pomodoro e mandorla fresca
Sapore: amaro e piccante - molto armonico
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 2 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



Extravergine

Oleificio Sociale di Seneghe sca - Senolio

Corso Umberto,1 - 09070 Seneghe (OR)
Tel. 0783 54665 - Fax 0783 54665
oleificiocoopseneghe@tiscali.it
www.oleificiodiseneghe.it

Referente commerciale per Italia: Giovanni Pisanu
Referente commerciale per estero: Giovanni Pisanu
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 916 q
Altitudine media: 300 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: 27 ottobre - al 20 dicembre
Varietà olive: Bosana , Manna, Tonda di Cagliari, Semidana
Colore: giallo dorato intenso a caldi toni verdi
Profumo: sentore di foglie fresche e macchia mediterranea
Sapore: pieno e avvolgente dotato di potente carica verde con ricordo di carciofo e cardo selvatico
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



Extravergine

BIO

Pinna Francesco - Shardana

Via Monte Mannu - 08025 Oliena (NU)
Tel. 366 3753710 - Fax 0784 285661
fpinna@ymail.com

Referente commerciale per Italia: Francesco Pinna
Referente commerciale per estero: Francesco Pinna
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 14 q
Altitudine media: 300 m
Età media degli ulivi: 100 anni
Periodo di raccolta: novembre, dicembre
Varietà olive: Nera di Oliena, Bosana
Colore: verde
Profumo: olive e erba fresca
Sapore: cardo, carciofo e pomodoro
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo

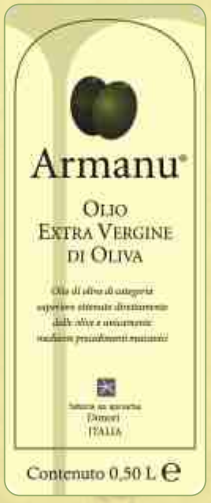


Extravergine

Sa Spinarba sas - Armanu

Via Carso, 16 - 09123 Cagliari
Tel. 070 271338 - Fax 070 271338
saspinarba@tiscali.it

Referente commerciale per Italia: Vincenzo Aresu
Referente commerciale per estero: Vincenzo Aresu
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 25 q
Altitudine media: 250 m
Età media degli ulivi: 25 anni
Periodo di raccolta: III settimana ottobre - I settimana novembre
Varietà olive: Tonda di Cagliari, Bosana e Semidana
Colore: verde intenso
Profumo: erbaceo
Sapore: carciofo con sentore di pomodoro acerbo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Extravergine

Soc. Coop. Agr. Olivicoltori
Valle del Cedrino - Costa degli Olivi

Loc. Conculas - 08028 Orosei (NU)
Tel. 0784 997103 - Fax 0784 997103
costadegliolivi@tiscali.it

Referente commerciale per Italia: Giuseppina Lai
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q
Altitudine media: 100 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: novembre, dicembre
Varietà olive: Bosana
Colore: giallo con riflessi verdi
Profumo: erbaceo
Sapore: amaro piccante, con sensazioni di cardo e carciofo e mandorla fresca
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica, manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo









Sicilia

La Sicilia è tra le aree olearie più importanti del mondo per quanto attiene la qualità e la variabilità della sua produzione, vantando in ciò i seguenti punti di forza: ricchezza del patrimonio genetico autoctono; prevalenza di aziende di produzione e trasformazione a carattere "non industriale"; condizioni pedoclimatiche favorevoli; rilevanza della produzione a DOP e da olivicoltura biologica; elevata percentuale di oli ad alto contenuto nutrizionale e nutraceutico, determinato dalle cultivar e dalle condizioni pedoclimatiche. Vi si coltivano oltre circa 138 mila ettari di oliveti (Dati ISTAT 2000); mentre, stime successive ci parlano di una superficie di 157 mila ettari. Dati ancora più recenti, rilevati dall'AGEA nel 2009 indicano una superficie di circa 288 mila ettari su cui ricadrebbero 19 milioni di esemplari di olivo.
Circa l'85% degli oliveti è destinato alla produzione di olio, la rimanente parte alla produzione di olive da mensa. La produzione olearia oscilla normalmente tra 48 e 50 mila tonnellate di oli vergine d'oliva corrispondente a una percentuale compresa tra 7,4-10% di quella nazionale.

Tipo di informazione	Campagna olearia		
		2005/06	2006/07
Numero frantoi		514	494
Totale olive molite (t)	295.949	154.337	
Totale olio ottenuto (t)	49.826	26.113	

Fonte: Portale SIAN – MiPAAF, 2008

L'olio siciliano proviene prevalentemente dalle otto cultivar: Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belìce, Nocellara etnea, Ogliarola messinese, Santagatese e Tonda iblea. La variabilità sensoriale della produzione siciliana e però anche dovuta all'apporto di circa una ventina di cultivar a minore diffusione, tra cui si riportano: Brandofino, Calatina, Crastu, Giarraffa, Minuta, Nocellara messinese, Piricuddara e Verdello.
L'olivicoltura siciliana per oltre il 70% ricade in area a DOP. Le aree di produzione dell'extra vergine di oliva della Sicilia, sottoposte a tutela comunitaria sono sei: "DOP Monti Iblei", "DOP Valli Trapanesi", "DOP Val di Mazara", "DOP Monte Etna", "DOP Valle del Belice" e "DOP Valdemone". La produzione a denominazione d'origine interessa oltre il 22% dei circa 250 confezionatori, per un volume di prodotto stimato in circa mille tonnellate.
La produzione olearia da agricoltura biologica è un'importante realtà della regione da attribuire principalmente alle favorevoli condizioni climatiche in cui si sviluppa la coltura. Le aziende olearie in regime di agricoltura biologica sono 2.700 circa e si registra che oltre il 30% dei confezionatori commercializza prodotto con tale certificazione.

Sicily is among the most important olive growing area in the world for quality and production, thanks to its main strength: richness of the autochthonous genetic inheritance; a large number of production and transformation companies "not industrial"; favourable soil and climate conditions; PDO relevant production and organic production; large percentage of oils with high nutritional and nutraceutical content, thanks to different cultivar and to soil and climate conditions.
138,000 are the hectares of olive groves according to ISTAT in 2000; later estimations consider a surface area of 157,000 hectares. More recently, AGEA has indicated a cultivated area of 288,000 hectares with 19 million olive trees in 2009.
85 per cent of olive groves is destined to oil extraction, the remaining part to the production of table olives. The production fluctuates from 48,000 and 50,000 tons of virgin olive oil which corresponds to a percentage between 7,4 and 10 per cent of the domestic production.

Information	*Oil campaign*		
		2005/2006	*2006/2007*
Number of olive mills		*514*	*494*
Total olive milled (t)	*295,949*	*154,337*	
Total oil produced (t)	*49,826*	*26,113*	

Source: Portal SIAN – MiPAAF, 2008

Sicily oil comes from eight cultivar: Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belìce, Nocellara etnea, Ogliarola messinese, Santagatese and Tonda iblea. Sicily production is peculiar because of twenty local varieties, among which: Brandofino, Calatina, Crastu, Giarraffa, Minuta, Nocellara messinese, Piricuddara and Verdello.
Sicily olive production is PDO for its 70 per cent. Six are the areas where extra virgin olive oil is produced: "PDO Monti Iblei", "PDO Valli Trapanesi", "PDO Val di Mazara", "PDO Monte Etna", "PDO Valle del Belice" and PDO " Valdemone". 22 per cent of the 250 bottlers produce a PDO oil - production Protected designation of origin, with an estimated volume of 1,000 tons.
The organic oil production is an important reality in the region thanks to the favourable climatic conditions where the olive tree grows. Organic oil companies are 2,700 and 30 per cent of the bottling and packaging companies commercialise the certified organic product.

DOP Valli Trapanesi

Az. Agr. Biologica Titone di Antonina Anna Titone - Titone

Via Piro, 68 C.da Locogrande - 91100 Trapani
Tel. 0923 842102 - Fax 0923 842102
info@titone.it
www.titone.it

Referente commerciale per Italia: Antonella Titone
Referente commerciale per estero: Antonella Titone
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 36 q
Altitudine media: 15 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: da I decade ottobre
Varietà olive: Nocellara del Belice, Cerasuola
Colore: verde con riflessi giallo oro
Profumo: carciofo, pomodoro, erba
Sapore: erbaceo, amaro e piccante in equilibrio
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



DOP Monti Iblei - Monte Lauro

Az. Agr. Terraliva di Frontino Giuseppina - Cherubino

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

Referente commerciale per Italia: Tino Cavarra
Referente commerciale per estero: Tino Cavarra
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 46 q
Altitudine media: 700 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: inizio ottobre
Varietà olive: Tonda Iblea
Colore: verde con riflessi gialli
Profumo: sentore di oliva, pomodoro media maturazione, erba appena falciata
Sapore: perfetto equilibrio tra piccante ed amaro, suadente ed armonico
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



DOP Monti Iblei - Gulfi

Az. Rollo di Rollo Giorgio - Letizia

Via degli Oleandri, 81- 97100 Ragusa
Tel. 0932 682686 - Fax 0932 682686
info@aziendarollo.it
www.aziendarollo.it

Referente commerciale per Italia: Giorgio Rollo
Referente commerciale per estero: Giorgio Rollo
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 64 q
Altitudine media: 350 m
Età media degli ulivi: 90 anni
Periodo di raccolta: mese di ottobre
Varietà olive: Tonda Iblea
Colore: verde intenso con delicati toni giallo dorati
Profumo: fruttato intenso con netti e puliti sentori erbacei e di pomodoro verde
Sapore: elevata gradevolezza gustativa, con particolari toni di pomodoro verde e contenuti di amaro e piccante molto armonici
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi



Extravergine

Az. Agr. Terre di Shemir di Creuso Lara

U Trappitu

Str. Quartana, 3 - 91100 Guarrato (TP)
Tel. 0923 865323 - Fax 0923 865323
info@terredishemir.com
www.terredishemir.com

Referente commerciale per Italia: Wine Tip
Referente commerciale per estero: Enoteca Italia
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 82 q
Altitudine media: 110 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: I decade di ottobre
Varietà olive: Biancolilla, Cerasuola, Nocellara del Belice
Colore: giallo oro con riflessi verdognoli
Profumo: pomodoro verde, carciofo e toni erbacei
Sapore: fruttato intenso di aroma piccante e gusto amarognolo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo

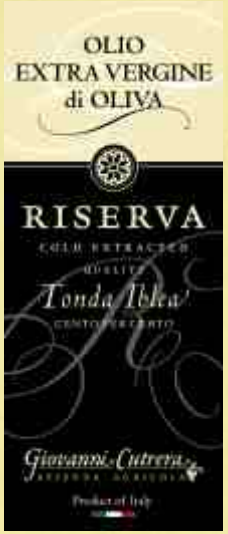


Extravergine

Cutrera Giovanni - Riserva

C.da Piano dell'Acqua - 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932 926187 - Fax 0932 926187
cutrerasalvo@tiscali.it

Referente commerciale per Italia: Salvatore Cutrera
Referente commerciale per estero: Salvatore Cutrera
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q
Altitudine media: 400 m
Età media degli ulivi: 100 anni
Periodo di raccolta: ottobre
Varietà olive: Tonda Iblea
Colore: verde dorato
Profumo: fruttato intenso di pomodoro verde ed erba
Sapore: erbaceo e carciofo
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Extravergine

Olivoil srl - Olis Geraci

Via Pergole, 57 - 91028 Partanna (TP)
Tel. 091 6524711 - Fax 091 6527513
info@olissrl.it
www.oliogeraci.it

Referente commerciale per Italia: Massimiliano Geraci
Referente commerciale per estero: Massimiliano Geraci
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 500 q
Altitudine media: 300 m
Età media degli ulivi: 70 anni
Periodo di raccolta: ottobre
Varietà olive: Nocellara del Belice
Colore: verde smeraldo opaco
Profumo: erba verde appena falciata, pomodoro, mela verde, carciofo
Sapore: fruttato medio, amaro e piccante persistente al palato
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,1- 0,25 - 0,5 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Toscana





L'olivicoltura e la produzione dell'olio extravergine di oliva rivestono in Toscana una significativa valenza non solo economica, ma anche ambientale, paesaggistica, sociale e turistica.
97.000 ettari del territorio regionale, localizzati in zone collinari o di bassa montagna, oltre 15 milioni di piante, 70.000 olivicoltori, più di 400 frantoi, numerose imprese di confezionamento, una produzione media di circa 170-180.000 quintali annui di olio, seppure con forti oscillazioni, sono i numeri di questo pregiato comparto dell'economia regionale.
Il patrimonio olivicolo è composto, nella quasi totalità, dalle varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino, Pendolino e Olivastra Seggianese, con alcune varietà minori: un patrimonio genetico vastissimo, selezionato e riprodotto nel tempo, che va a caratterizzare, insieme alla secolare esperienza dell'uomo, l'olio toscano. La coltivazione dell'olivo è tradizionalmente condotta con metodi di tipo estensivo, con limitato impiego di fertilizzanti e fitofarmaci, e negli ultimi tempi con un crescente sviluppo del metodo di produzione biologico.
Gli oltre 400 frantoi sono distribuiti su tutto il territorio regionale e consentono una tempestiva lavorazione delle olive, in un lasso temporale sempre più breve, con esiti positivi sulla qualità dell'olio.
Grazie alla qualità dell'olio, la regione vanta una IGP (l'Olio Extra-Vergine di Oliva Toscano), tre DOP (Chianti Classico, Terre di Siena e Lucca) ed una quarta DOP (Seggiano) in fase di riconoscimento.
Negli ultimi anni nella regione si è affermata una forte sensibilità per il rinnovamento tecnologico, volto al miglioramento dei processi di lavorazione delle olive in olio e alla produzione di oli extravergini di oliva di "alta qualità", e cresce l'attenzione verso la produzione di oli ad alto contenuto di polifenoli, in un'ottica proiettata sugli aspetti nutrizionali e salutistici.
L'analisi dello scenario regionale non può tuttavia limitarsi a considerare gli aspetti economici, in quanto in Toscana l'olivicoltura svolge anche importanti funzioni ambientali, paesaggistiche, sociali e culturali. In Toscana, l'olivo è spesso localizzato in terreni impervi, inidonei alla raccolta meccanizzata, con evidente beneficio per la tutela ambientale, sebbene a fronte di maggiori costi di produzione.
La presenza delle piante di olivo caratterizza inoltre il paesaggio della collina toscana, armoniosamente modellato dall'uomo nel corso dei secoli.
Importante è poi la funzione sociale svolta dalla coltivazione dell'olivo, la quale interessa non solo le aziende agricole professionali, ma anche molti agricoltori a tempo parziale, concorrendo ad assicurare la presenza dell'uomo in campagna. Da ricordare lo stretto legame con la cucina tradizionale, di cui l'olio di oliva è ingrediente fondamentale.
Ma il ruolo dell'olivicoltura toscana deve essere visto anche in relazione alla integrazione con gli altri settori dell'economia regionale, in particolare con il turismo, l'artigianato, il commercio di prodotti tipici. Anche in virtù di queste sinergie, l'olivicoltura svolge, in molte aree della Toscana, una funzione strategica e trainante.

The olive production and the production of extra virgin olive oil are very important for many reasons: for the economy, the environment, the landscape, for tourism and social factors.
97,000 hectares on hills and slopes, more than 15 million trees, 70,000 olive producers, more than 400 olive mills, a large number of packaging industries, an average production of approximately 170-180,000 quintals of oil, even though with fluctuations, these are the figures of olive oil in the regional economy.
Varieties such as Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino, Pendolino and Olivastra Seggianese, and some other minor varieties constitute the olive heritage of the area. A very wide genetic inheritance, selected and reproduced in the past, and man's centuries-old experience, characterises Tuscany olive oil. The cultivation of the olive tree is traditionally carried out with extensive farming, small use of fertilizers and phytopharmaceuticals. Organic farming has increased, recently.
More than 400 olive mills are distributed all over the region; this ensures timely processing, with positive effects on oil quality.
The region has one PGI (Olio Extra-Vergine di Oliva Toscano), three PDOs (Chianti Classico, Terre di Siena and Lucca) and the PDO Seggiano (pending).
Throughout these past years there has been a strong sensibility for technological renewal, with the aim to improve all working processes of transformation of olives into oil, in order to produce "top quality" extra virgin olive oils. The attention to produce oils with a high content of polyphenols, for nutritional and healthy aspects, is increasing. The analysis of the regional scenario should take into account not only the economic aspects, but also the important function carried out by olive growing, for the environment, the landscape and all social and cultural functions.
In Tuscany, olive trees often grow on inaccessible areas, where it is difficult to harvest olives by mechanical means. This is an evident benefit for the environment, even though costs are higher.
Tuscany landscape is characterized by hills, which have been shaped by man over the past centuries.
Important is the social function of olive growing: it interests not only agricultural companies, but also part-time farmers, so to ensure a constant presence of man in the countryside. Olive oil is a fundamental ingredient in Tuscany traditional dishes.
The role of olive growing in Tuscany is bound to other sectors of the regional economy, tourism, craftsmanship, commerce of typical products. Because of these relationships, olive growing has, in many areas of Tuscany, a strategic and driving function.

DOP Terre di Siena

Az. Agr. Carraia di Bardi Franco

Fraz. Petroio Pod. Carraia, 47 - 53020 Trequanda (SI)
Tel. 0577 665208 - Fax 0577 665208
oliobardi@hotmail.com

Referente commerciale per Italia: Franco Bardi
Referente commerciale per estero: Franco Bardi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 70 q
Altitudine media: 480 m
Età media degli ulivi: 30 - 40 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra
Colore: giallo dorato con toni verdi
Profumo: fine, carciofo ed erbe aromatiche
Sapore: gusto equilibrato, toni vegetali
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



DOP Chianti classico

Frantoio Pruneti srl

Via Case Sparse, 22 - 50022 San Polo in Chianti (FI)
Tel. 055 8555091 - Fax 055 8555091
info@pruneti.it
www.pruneti.it

Referente commerciale per Italia: Paolo Pruneti
Referente commerciale per estero: Paolo Pruneti
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 80 q
Altitudine media: 330 - 380 m
Età media degli ulivi: 25 anni
Periodo di raccolta: novembre
Varietà olive: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino
Colore: verde con sfumature dorate
Profumo: note di ravanello e carciofo, con sensazioni di mandorla fresca e rucola, sul finire note decise di origano e rosmarino
Sapore: mandorla pungente accompagnata da note di carciofo e rucola, ravanello e note di salvia e rosmarino, mandorla tostata pepe nero
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



IGP Toscano

Az. Agr. Buonamici di Cesare Buonamici

Cesare Buonamici

Via di Montebeni, 11 - 50061 Fiesole (FI)
Tel. 055 654991 - Fax 055 65499216
info@buonamici.it
www.buonamici.it

Referente commerciale per Italia: Mauro Ricci
Referente commerciale per estero: Mauro Ricci
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 400 q
Altitudine media: 330 m
Età media degli ulivi: 60 - 30 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Frantoio, Moraiolo
Colore: verde con sfumature giallo oro
Profumo: fruttato medio-intenso di oliva, note di mandorla fresca
Sapore: piccante medio intenso e amaro medio con note di cardo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo, ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



IGP Toscano

Frantoio Franci snc

Via A. Grandi, 5 - 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Tel. 0564 954000 - Fax 0564 954154
info@frantoiofranci.it
www.frantoiofranci.it

Referente commerciale per Italia: Giorgio Franci
Referente commerciale per estero: Giorgio Franci
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 500 q
Altitudine media: 50 - 500 m
Età media degli ulivi: 25 anni
Periodo di raccolta: dal 1° di novembre al 20 di dicembre
Varietà olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra Seggianese
Colore: verde con riflessi dorati
Profumo: fruttato medio, netto di oliva, con note erbacee di carciofo e di frutta matura ed in minore intensità di pomodoro
Sapore: lieve sensazione dolce seguita da una gradevole carica amara e piccante di media intensità, sensazione erbacea di carciofo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



IGP Toscano

Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico ed Enzo snc

Olio del Capunto

Via della Cave - 53040 Serre di Rapolano Terme (SI)
Tel. 0577 704102 - Fax 0577 704063
info@travertinosantandrea.it

Referente commerciale per Italia: Enzo Giganti
Referente commerciale per estero: Enzo Giganti
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 2 q
Altitudine media: 330 m
Età media degli ulivi: 13 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino
Colore: verde oro
Profumo: sentori erbacei
Sapore: erba, carciofo, oliva verde
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 a 5 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo



Extravergine

Az. Agr. Villa Magra - Villamagra

Via della Piazza, 24 - 58032 Montenero d'Orcia (GR)
Tel. 0564 954000 - Fax 0564 954154
info@frantoiofranci.it
www.frantoiofranci.it

Referente commerciale per Italia: Giorgio Franci
Referente commerciale per estero: Giorgio Franci
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 80-100 q
Altitudine media: 350 m
Età media degli ulivi: 25 anni
Periodo di raccolta: dal 20 ottobre al 10 novembre
Varietà olive: Frantoio, Moraiolo e Leccino
Colore: verde con tenui riflessi gialli
Profumo: fruttato intenso, netto di oliva verde, erbaceo fresco e pungente con sentori di carciofo e cardo, note di caffé tostato
Sapore: armonico ricca carica vegetale, dominano carciofo e cardo, venatura amara e piccante, ricca di persistenti note aromatiche
Prodotto disponibile in confezioni da: 010 - 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Extravergine

Fattoria Altomena srl - Legno d'Olivo

Via Campicuccioli Loc Formicaio - 50060 Pelago (FI)
Tel. 055 8301001 - Fax 055 8301231
info@altomena.it
www.altomena.it

Referente commerciale per Italia: Nico Sartori
Referente commerciale per estero: Nico Sartori
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 62 q
Altitudine media: 280 m
Età media degli ulivi: 100 anni
Periodo di raccolta: 26 ottobre - 28 novembre
Varietà olive: Frantoio
Colore: verde tendente al giallo col passare del tempo
Profumo: fruttato di oliva, carciofo ed erba fresca
Sapore: ingresso di mandorla fresca, sensazioni palatali di fruttato di oliva, carciofo e cardo. Sensazione finale piccante netta
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale, meccanica
Sistema di estrazione: frangitore a frese, gramolazione sottovuoto per 15 minuti a 24 °C. Estrazione integrale senza acqua aggiunta con controllo termostatico di temperatura minima



Extravergine

Giancarlo Giannini - Vipiano

Loc. Vitiano, 229 - 52100 Arezzo
Tel. 0575 97370 - Fax 0575 97096
giancarlogiannini@micso.net
www.vipiano.it

Referente commerciale per Italia: Giancarlo Giannini
Referente commerciale per estero: Giancarlo Giannini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 137 q
Altitudine media: 350 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino
Colore: verde giallo intenso
Profumo: fruttato erbaceo
Sapore: intenso complesso
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo





Trentino





Specie arborea tipicamente mediterranea, l'olivo è una pianta, che come la vite, accompagna la storia dell'uomo fino dagli albori della civiltà. Al 46° grado di latitudine – corrispondente al lago di Garda – raggiunge uno dei limiti più a nord nel nostro emisfero. Grazie al clima mite la coltivazione dell'olivo nel Basso Sarca e nella zona del Garda trentino rappresenta un unicum in Italia e in Europa. La superficie coltivata interessa soprattutto i comuni di Arco, Riva del Garda, Tenno, Nago-Torbole e Dro, variando dai 70 agli 850 m di quota. La varietà prevalente è quella dell'olivo Casaliva o Gargnà, la cui caratteristica principale consiste nel produrre un'oliva che non diventa mai completamente nera, neppure quando è matura. Altre cultivar diffuse sono il Frantoio, il Pendolino e il Leccino.
La raccolta avviene ancora per lo più a mano e si svolge da novembre a gennaio, quando il frutto non ha ancora raggiunto la completa maturazione. La molitura segue di pochi giorni la raccolta: un tempo con macine di pietra, oggi con moderni frangitori. In entrambi i casi l'estrazione avviene esclusivamente a freddo, con una temperatura costante inferiore ai 27° C. L'olio così ottenuto viene filtrato con cotone prima dell'imbottigliamento: ha un colore verde, con riflessi dorati e un sapore armonico.
Uno degli oli extravergine di oliva più rinomati del Trentino è quello DOP del Garda. Esso appartiene alla grande famiglia degli oli del Garda DOP che si compone delle sottozone "Garda bresciano", "Garda orientale" ed appunto "Garda trentino". L'olio della nostra provincia si distingue per il colore verde dai riflessi oro, i profumi erbacei con sentori di mandorla e carciofo, il gusto armonico, di fruttato leggero, con note piccanti e amare. Abbinamenti ideali: minestre d'orzo, insalate, carni bianche ai ferri. La produzione media di "olio extravergine di oliva Garda trentino DOP" che può variare anche notevolmente di anno in anno a seconda dell'andamento stagionale, si aggira intorno alle 13 tonn circa.
Un rigido disciplinare di produzione detta le regole per la coltivazione degli ulivi e per la spremitura fissando i caratteri di tipicità ed i parametri analitici e sensoriali che ne garantiscono la qualità.
La Denominazione di origine protetta è concessa esclusivamente agli oli extravergini di qualità superiore prodotti nel pieno rispetto delle tradizioni e della tipicità della zona di origine.
Un tempo gli avanzi della spremitura delle olive, all'insegna dell'economia povera per cui nulla andava sprecato, venivano impastati insieme a lievito e farina, e talvolta a vino e a zucchero, nella preparazione del tipico "pan de molche" (briciole).

Species of a typically Mediterranean plant, the olive tree is a tree that, as it is for the grapevine, goes along with man's history from the beginning of civilization. At 46 degrees latitude – that corresponds to lake Garda – it reaches one of the most northern limits in our hemisphere. Thanks to the mild climate, the olive growing in Basso Sarca and the Garda trentino area represents a unicum in Italy and Europe. Olive groves can be found in the municipality of Arco, Riva del Garda, Tenno, Nago-Torbole and Dro, from 70 m. to 850 m. high. The predominant variety is Casaliva or Gargnà, whose peculiar characteristics consist in the production of an olive that never gets completely black, even when it's ripe. Other cultivar are Frantoio, Pendolino and Leccino.
The harvesting is done by hand from November to January, when the olive is not fully ripen. Grinding follows picking: some time ago with grindstones, nowadays with modern mills. In both processes the following step is a "cold" extraction with a constant temperature lower than 27° C. The oil is then filtered with cotton before being bottled: it is green, with golden reflexes and a harmonic taste.
Among all oils produced in Trentino, one of the most appreciated is PDO del Garda. It belongs to the family of oli del Garda DOP which is divided in "Garda bresciano", "Garda orientale" and "Garda trentino". The oil of our province is green with golden reflexes, herbaceous aroma with hint of almond and artichoke; the taste is harmonic, lightly fruity, with pungent and bitter notes. Ideal combinations: barley soups, salads, grilled white meat.
The average production of "extra virgin olive oil Garda trentino PDO", whixch can fluctuate year by year depending on the season, is approximately 13 tons.
Precise production rules of cultivation and grinding set the typical characters and the analytic and sensorial parameters of the oil in order to ensure the best quality.
PDO Protected Designation of Origin is given exclusively to top quality extra virgin olive oils, produced according to traditions and respecting the area of production.
Some time ago, leftovers from the olive oil making process were mixed with yeast and flour and, when possible, with wine and sugar, to make the typical "pan de molche" (crumbles).

DOP Garda Trentino

Agraria Riva del Garda Soc. Coop. - Uliva

Via S. Nazzaro, 4 - 38066 Riva del Garda (TN)
Tel. 0464 552133 - Fax 0464 560904
info@agririva.it
www.agririva.it

Referente commerciale per Italia: Massimiliano Consolo
Referente commerciale per estero: Prast Magdalena
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 46 q
Altitudine media: 120-300 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: tra ottobre ed i primi di novembre
Varietà olive: Casaliva
Colore: verde con riflessi dorati
Profumo: fruttato medio verde che richiama erba tagliata, mandorla verde, rucola, cardo
Sapore: armonico, ma comunque ben strutturato con amaro evidente e piccante leggermente superiore
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale, manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo

ULIVA
OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
GARDA TRENTINO
Denominazione di origine protetta



Umbria





Tra le regioni d'Italia, l'Umbria, è forse quella che più si identifica con l'olivo.
Sfidando un clima difficile questa pianta cresce comunque dappertutto; ma se le avversità climatiche da un lato danno modeste produzioni, dall'altro favoriscono l'ottenimento di oli di grande qualità.
In principio furono gli Etruschi a coltivare l'olivo ed i Romani poi ne incentivarono lo sviluppo: ad Orvieto è possibile visitare il vecchio mulino di Santa Chiara, un frantoio risalente al periodo etrusco e mantenuto per molti secoli in attività, fino agli esordi della civiltà moderna.
Le ondulate fasce collinari fra i 250 ed i 450 m. caratterizzano il paesaggio dove è concentrato il 90% del patrimonio olivicolo regionale costituito da varietà tipiche dell'Italia centrale – Moraiolo, Leccino, Frantoio, Leccio del Corno, Dolce Agogia, Correggilo, Rosciola, San Felice. La disposizione degli oliveti su terreni pedemontani permeabili, che lasciano penetrare agevolmente le radici dell'olivo, combinato alle condizioni climatiche che consentono una maturazione del frutto assai lenta, conferiscono all'olio umbro un' intensa aromaticità e persistenza, con note di verde foglia ed amaro e piccante elevati.
La capillare presenza di frantoi, circa 250 distribuiti in tutta la regione e gestiti con molta professionalità, assicura la produzione di grandi oli.
Un'unica dop Umbria con cinque menzioni Colli Assisi Spoleto – Colli Martani – Colli Amerini – Colli del Trasimeno – Colli Orvietani, che vede la presenza di 6.500.000 piante di oliva; 27.506 ettari di oliveto.

Among Italian regions, Umbria better identifies with olive trees.
The olive tree grows everywhere despite difficult climate. And if difficult climate means small production, it is also true that the climate is responsible for top quality olive oil.
The Etruscans started to grow olive trees; then the Romans developed this cultivation: in Orvieto you can visit the ancient olive mill of Santa Chiara, belonging to the Etruscan period, used for long time up to the beginning of the modern civilization.
The landscape is characterised by gentle hills between 250 and 450 m. high where 90 percent of olive groves are concentrated. The varieties are those typical of Central Italy – Moraiolo, Leccino, Frantoio, Leccio del Corno, Dolce Agogia, Correggilo, Rosciola, San Felice.
The location of the olive groves at the foot of mountains on permeable soils, where olive tree roots penetrate easily, together with favourable climate conditions for slow fruit ripening, give Umbria oil an intense aroma and persistency, with strong notes of green leaf, bitterness and pungency.
The presence of olive mills, approximately 250 distributed all over the region, professionally managed, ensures the production of top quality olive oils.
The PDO Umbria has 5 mentions Colli Assisi Spoleto – Colli Martani – Colli Amerini – Colli del Trasimeno – Colli Orvietani, with 6,500,000 olive trees and 27,506 hectares of olive groves.

DOP Umbria - Colli del Trasimeno

Az. Agricola Pucciarella srl

Via Case Sparse, 37 - Loc. Villa 06063 Magione (PG)
Tel. 075 8409147 - Fax 075 8409440
info@pucciarella.it
www.pucciarella.it

Referente commerciale per Italia: Emanuele Bizzi
Referente commerciale per estero: Emanuele Bizzi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 55 q
Altitudine media: 270 m
Età media degli ulivi: 25 anni
Periodo di raccolta: I decade ottobre - meta novembre
Varietà olive: Leccino, Moraiolo, Dolce Agogia, Frantoio
Colore: verde tenue
Profumo: intenso fruttato
Sapore: erba e lievi note di mandorla
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,75 - 3 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



DOP Umbria - Colli Assisi Spoleto

Az. Agr. Viola srl - Colleruita

Via Borgo San Giovanni, 11/B
06037 Fraz. Sant'Eraclio - Foligno (PG)
Tel. 0742 67515 - Fax 0742 392203
info@viola.it
www.viola.it

Referente commerciale per Italia: Marco Viola
Referente commerciale per estero: Marco Viola
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 320 q
Altitudine media: 350 - 400 m
Età media degli ulivi: secolare e nuovi impianti
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Moraiolo, Frantoio, Leccino
Colore: verde smeraldo
Profumo: netto di oliva
Sapore: fruttato medio con sentori di cardo e carciofo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



DOP Umbria - Colli Martani

Cantine Giorgio Lungarotti srl

V.le Giorgio Lungarotti 2 - 06089 Torgiano (PG)
Tel. 075 988661 - Fax 075 9886650
lungarotti@lungarotti.it
www.lungarotti.it

Referente commerciale per Italia: Augusto Mercuri
Referente commerciale per estero: Augusto Mercuri
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 82 q
Altitudine media: 300-350 m
Età media degli ulivi: 15-20 anni
Periodo di raccolta: II decade di ottobre
Varietà olive: Frantoio, Leccino, Moraiolo
Colore: verde brillante con riflessi dorati
Profumo: fruttato persistente, con sentori erbacei
Sapore: amaro deciso e piccante contenuto fusi in grande equilibrio
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Umbria

I finalisti 2011 *the finalists*

DOP Umbria - Colli Amerini

Contessa Geltrude - Oliveto

Strada di Cecanibbio 38 - 05022 Amelia (TR)
Tel. 0744 981101 - Fax 0744 981101
info@agriturismooliveto.it
www.agriturismooliveto.it

Referente commerciale per Italia: Massimo Agabiti
Referente commerciale per estero: Massimo Agabiti
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 36 q
Altitudine media: 350 m
Età media degli ulivi: secolari, da 20 ai 50
Periodo di raccolta: 25 ottobre - 20 novembre
Varietà olive: Rajo, Moraiolo, Frantoio, Leccino
Colore: verde con riflessi gialli
Profumo: fruttato medio con sentori di mela verde e note di floreale
Sapore: amaro e piccante di media intensità spiccata nota in chisura di mandorla acerba
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo



DOP Umbria - Colli Assisi Spoleto

Soc. Agr. Mascio srl - Principe di Mascio

Loc. Falcione snc - 06039 Trevi (PG)
Tel. 0742 780955 - Fax 0742 780955
agricolamascio@offnet.it
www.agricolamascio.it

Referente commerciale per Italia: Gioia Pinna
Referente commerciale per estero: Gioia Pinna
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 3 anni: 119 q
Altitudine media: 350 m
Età media degli ulivi: 100 anni
Periodo di raccolta: dal 24 ottobre al 5 novembre 2010
Varietà olive: Moraiolo, Frantoio
Colore: verde con riflessi dorati
Profumo: elegante e complesso con profumi erbacei e floreali
Sapore: persistente ed armonico con note di amaro e piccante presenti e ben dosati in chiusura
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 1 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale, manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo



DOP Umbria - Colli Assisi Spoleto

Soc. Agr. Trevi Il Frantoio - Olio Flaminio

Via Fosso Rio - Loc. Torre Matigge - 06039 Trevi (PG)
Tel. 0742 391631 - Fax 0742 392441
commerciale@oliotrevi.it
www.olioflaminio.it

Referente commerciale per Italia: Irene Guidobaldi
Referente commerciale per estero: Irene Guidobaldi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 220 q
Altitudine media: 600 m
Età media degli ulivi: 90 anni
Periodo di raccolta: ottobre
Varietà olive: Moraiolo
Colore: verde smeraldo con riflessi dorati
Profumo: fruttato di olive fresche
Sapore: intenso corposo di olive appena molite con retrogusto piacevolmente amaro e piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 ll
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: sgocciolamento naturale (sinolea) a freddo







Veneto

E' molto probabile che la coltura dell'olio nel Triveneto sia stata introdotta dai coloni romani dell'Imperatore Augusto, inizialmente lungo le rive del Lago di Garda.
Notizie certe ci sono nell'Alto Medioevo: documenti del IX sec. citano di oliveti che dall'area gardesana (Riva del Garda e Malcesine), si svilupparono poi alle colline della Lessinia fino alle colline vicentine, a quelle asolane e alle pendici dei Colli Berici ed Euganei per poi arrivare nel Friuli Venezia Giulia.

Dalla campagna veronese fino al limitare della provincia di Treviso, l'olivo trova fertile terreno affiancandosi ai celebri vigneti simbolo della regione. La produzione veneta, presenta quattro realtà territoriali organizzate nella dop interregionale Garda, qui nella specifica Orientale e nella dop Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici e Veneto del Grappa.
Varietà tipiche sono la Grignan, Favarol, Trep e Rasara, consociate a cultivar resistenti alle basse temperature. Gli oli sono molto apprezzati e dotati di ottima personalità, con note di banana verde e fruttato medio.

Probably the oil production was introduced in Triveneto (Veneto, Trentino, Friuli Venezia Giulia) along lake Garda by Roman colonists of Augustus, emperor of the Roman empire.
From the High Middle Ages, documents belonging to the 9th century report news about olive groves in Riva del Garda and Malcesine, on the hills of Lessinia, Vicenza and Asolo, on the slopes of Colli Berici and Colli Euganei, and in Friuli Venezia Giulia.

From the countryside near Verona to the border of the province of Treviso, the olive trees grow close to the famous vineyards, symbol of the region. The Venetian production presents four well organised realities: the PDO inter regional Garda, Orientale and PDO Veneto Valpolicella, Veneto Euganei and Berici and Veneto del Grappa.
Typical varieties are Grignan, Favarol, Trep and Rasara. These varieties are blended with cultivars that resist to winter low temperature. These oils are greatly appreciated; they have an excellent personality, with notes of green banana and moderate fruit intensity.

DOP Garda Orientale

Azienda Agricola Ca' Rainene di Bonomelli Paolo

Via per Albisano, 95 - 37010 Torri del Benaco (VR)
Tel. 045 6296711 - Fax 045 6296720
ammne@carainene.it
www.carainene.it

Referente commerciale per Italia: Riccardo Farabegoli
Referente commerciale per estero: Riccardo Farabegoli
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 18 q
Altitudine media: da 150 m a 450 m
Età media degli ulivi: 40 anni
Periodo di raccolta: II decade ottobre, II decade novembre
Varietà olive: Drizar (Casaliva), Frantoio, Leccino
Colore: dal verde al giallo con variazione cromatica nel tempo
Profumo: fruttato medio-intenso con percezioni di mandorla bianca
Sapore: marcata personalità, elegante, l'amaro ed il piccante sono ben dosati ed integrati piacevolmente nel fruttato del prodotto
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi (26°C)



DOP - Veneto Valpolicella

Cantina Sociale della Valpantena sca
Torre del Falasco

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b
37142 Quinto di Valpantena (VR)
Tel. 045 550032 - Fax 045 550883
info@cantinavalpantena.it
www.cantinavalpantena.it

Referente commerciale per Italia: Luca Degani
Referente commerciale per estero: Luca Degani
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 450 q
Altitudine media: 250 m
Età media degli ulivi: 40 anni
Periodo di raccolta: I decade del mese di novembre
Varietà olive: Grignano, Favarol
Colore: giallo dorato con tendenze al verdognolo
Profumo: ampio e persistente
Sapore: fruttato, con caratteristico sapore dolce ravvivato da venature amare e piccanti.
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 3 fasi



DOP Veneto Valpolicella

Fontanara srl - Fontanara

Via Alexander Fleming, 10
37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel. 045 8394600 - Fax 045 8394605
info@tenutafontanara.it
www.tenutafontanara.it

Referente commerciale per Italia: Marco Fasoli
Referente commerciale per estero: Marco Fasoli
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 11.000 q
Altitudine media: 150 m
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Grignano, Leccino, Favarol
Colore: giallo dorato
Profumo: ricorda il frutto stesso
Sapore: fruttato leggero
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



DOP Veneto Valpolicella

Frantoio Bonamini srl - Bonamini

Via Santa Giustina, 10 - 37031 Illasi (VR)
Tel. 045 6520558 - Fax 045 6528133
info@oliobonamini.com
www.oliobonamini.com

Referente commerciale per Italia: Giancarlo Bonamini
Referente commerciale per estero: Sabrina Sartorari Bonamini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 110 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 80 anni
Periodo di raccolta: fine ottobre
Varietà olive: Grignano, Favarol
Colore: giallo dorato intenso con riflessi verdi
Profumo: avvolgente con sentori fruttati di mela bianca, banana matura e pomodoro acerbo, affiancati da note vegetali di lattuga
Sapore: ampio e fine al gusto, ricco di toni di pera, lampone e chiusura balsamica di salvia, basilico e mentuccia
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 3 fasi a freddo



DOP Veneto Euganei e Berici

Frantoio di Valnogaredo snc di Barbiero Paolo & C - Olio dei Dogi

Via Mantovane, 8/A - 35030 Cinto Euganeo (PD)
Tel. 0429 647224 - Fax 0429 644054
frant.valnogaredo@tin.it

Referente commerciale per Italia: Paolo Barbiero
Referente commerciale per estero: Pierangela Mutta
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 46 q
Altitudine media: 250 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: novembre
Varietà olive: Rasara, Leccino, Frantoio
Colore: verde con riflessi gialloro
Profumo: fruttato di media intensità, sensazioni di fresco e una nota di mandorla dolce
Sapore: sentore di dolce con l'amaro ed il piccante ben presenti ma equilibrati
Prodotto: disponibile in confezioni da: 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra







Edizioni precedenti *Previous editions* 2010 - 1993

2010 - XVIII Edizione
Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Class. Frontino Giuseppina
Sicilia
2° Class. Frantoio Pruneti
Toscana

Fruttato medio
1° Class. Frantoio Franci snc
Toscana
2° Class. Az. Torretta srl
Campania

Fruttato intenso
1° Class. Frantoio Cutrera snc
Sicilia
2° Class. Az. Rollo Giorgio
Sicilia

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. Tore
Sardegna
2° Class. Az. Agostini Alfredo
Marche

Fruttato medio
1° Class. Az. Manfredi Barbera
Sicilia
2° Class. Oleificio Asaro srl
Sicilia

Fruttato intenso
1° Class. Fattoria La Vialla di Gianni Antonio e Bandino Lo Franco ss
Toscana
2° Class. Az. Quattrociocchi Valentina
Lazio

Menzione Speciale
"Olio Biologico"
Fattoria La Vialla di Gianni Antonio e Bandino Lo Franco ss
Toscana
Premio "Amphora Olearia"
Frantoio Galantino
Puglia

Giuria
Abruzzo - Luciana Di Giacinto
Basilicata - Francesco Montemurro
Calabria - Luigi Longo
Campania - Fusco Espedito
Emilia Romagna - Sara Barbieri
Lazio - Genesio Leonardi
Liguria - Aldo Mazzini
Lombardia - Fausta Gracela Repole
Marche - Sandra Barboni
Molise - Mario Domenico Stasi
Puglia - Giovanni Santovito
Sardegna - Annalisa Carbone
Sicilia - Bartolomeo Ficili
Toscana - Gabriele Bartalena
Umbria - Luca Mencaglia
Veneto - Sebastiano Baccichetti
Capo Panel
Giulio Scatolini

2009 - XVII Edizione
Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Contessa Geltrude
Umbria
2° Class. Società Agr. Colli Etruschi
Lazio

Fruttato medio
1° Class. Società Agr. Mascio srl
Umbria
2° Class. Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo ss
Sardegna

Fruttato intenso
1° Class. Fattorie Greco srl
Calabria
2° Class. Frontino Giuseppina
Sicilia

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. Conte Giorgio
Puglia
2° Class. Oleificio Secchi srl
Sardegna

Fruttato medio
1° Class. Oleificio Sociale di Seneghe sca
Sardegna
2° Class. Az. Agr. Colle Rotondo di Reali Salvatore
Lazio

Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Giuliana Puligheddu
Sardegna
2° Class. Az. Agr. Librandi Pasquale
Calabria

Menzione Speciale
"Olio Biologico"
Fattorie Greco srl
Calabria

Premio "Amphora Olearia"
Oleificio Stasi srl
Puglia

Giuria
Abruzzo - M. Regina Mucciarella
Basilicata - Giovanni Giorio
Calabria - Gerardo Greco
Campania - Antonio Michele Trimarco
Emilia Romagna - Gioacchino Romagnoli
Lazio - Lucia di Stefano
Liguria - Giulio Anfosso
Lombardia - Mauro Meneghini
Marche - Larvito Liberti
Molise - Giuseppe Miniello
Puglia - Andrea Cantore
Sardegna - Mandis Bonaria
Sicilia - Maurizio Gaspare Mantia
Toscana - Ugo Stefano Matteoni
Trentino - Mario Zumiani
Umbria - Lorena Federici
Veneto - Barbara Marchesin
Capo Panel
Giulio Scatolini

2008 - XVI Edizione
Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Class. Frantoio Franci snc
Toscana
2° Class. Az. Agr. Viola srl
Umbria

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Biologica Titone
Sicilia
2° Class. Fattorie Greco srl
Calabria

Fruttato intenso
1° Class. Soc. Agr. Venera di Spanò & C. snc
Sicilia
2° Class. Rollo Giorgio
Sicilia

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Oleificio Venturi Agape
Marche
2° Class. Francesco Atzori & C. sas
Sardegna

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Barbara
Sicilia
2° Class. Az. Agr. Cetrone Alfredo
Lazio

Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Terre di Shemir
Sicilia
2° Class. Az. Agr. Oleificio Raffaele Caruso
Campania

Menzione Speciale
"Olio Biologico"
Az. Agr. Biologica Titone
Sicilia

Premio "Amphora Olearia"
Az. Agr. Le Tore srl
Campania

Giuria
Abruzzo - Mauro Giancaterino
Basilicata - Giovanni Lacertosa
Calabria - Francesca Valentini
Campania - Antonio Raimondo
Emilia Romagna - Alessandra Bendini
Lazio - Gabriella Azzara
Liguria - Alessandro Anfosso
Lombardia - Mauro Meneghini
Marche - Elisabetta Gabrielloni
Molise - Paolo di Paolo
Puglia - Giovanni Martellini
Sardegna - Pierpaolo Fiori
Sicilia - Corrado Cassar Scalia
Toscana - Eliane Formichi
Trentino - Adriana Salottolo Baraldini
Umbria - Leandro Pesca
Capo Panel
Tonino Zelinotti

2007 - XV Edizione
Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Class. Ex Aequo Contessa Geltrude
Umbria
1° Class. Ex Aequo Frantoio La Casella
Umbria

Fruttato medio
1° Class. Silvi Sabina Sapori
Lazio
2° Class. Marina Colonna srl
Molise

Fruttato intenso
1° Class. Soc. Agr. Vernera
Sicilia
2° Class. Az. Agr. Biologica Titone
Sicilia

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Frantoio F.lli Galantino snc
Puglia
2° Class. Az. Agr. Guerrieri Luca
Marche

Fruttato medio
1° Class. Vignoli Rolando
Az. Agr. "Il Casalone"
Toscana
2° Class. Olio Sardegna srl
Sardegna

Fruttato intenso
1° Class. Oleificio Demuru Paolo
Sardegna
2° Class. Olivicola Titerno Soc. Coop. Agr. arl
Campania

Premio "Amphora Olearia"
Frantoio Franci snc
Toscana

Giuria
Abruzzo - Gianni Di Pentima
Basilicata - Danilo Gerardi
Calabria - Silvana Bernardi
Campania - Gaetano Avallone
Emilia Romagna - Lorenzo Cerretani
Lazio - Angelo Tombolillo
Liguria - Francesco Bruzzo
Lombardia - Amelia Mayer
Marche - Giorgio Sorcinelli
Molise - Annamaria Di Palma
Puglia - Matteo Storelli
Sardegna - Fabio Fancello
Sicilia - Laura Pulizzi
Toscana - Anna Angioli
Trentino - Annalisa Aldrighetti
Umbria - Melissa Sicurani
Capo Panel
Tonino Zelinotti

2006 XIV Edizioni
Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Class. Marina Colonna srl
Molise
2° Class. Coop. Coltivatori Uniti arl
Lazio

Fruttato medio
1° Class. La Torretta Soc.Coop.
Campania
2° Class. Bardi Franco Az. Agr. Carraia
Toscana

Fruttato intenso
1° Class. Frantoi Cutrera
Sicilia

Edizioni precedenti *Previous editions* 2010 - 1993

2° Class. Frantoio Franci snc
Toscana

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Quattrociocchi Americo
Lazio
2° Class. Fattorie Enrico Loddo
Sardegna

Fruttato medio
1° Class. Olivicola Titerno
Campania
2° Class. Az. Agr. Villa Magra
di Franci Giorgio
Toscana

Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Librandi Pasquale
Calabria
2° Class. San Comaio di Caruso Raffaele
Campania

Premio Speciale "Amphora Olearia" e Menzione speciale "Olio Biologico"
Mulino & Frantoio del Trasimeno scarl
Umbria

Giuria
Abruzzo - Tatiana Spinelli
Basilicata - Irene Toma
Calabria - Giovanni Lamanna
Campania - Antonio D'Ambrosio
Emilia Romagna - Pietro Vecchi
Lazio - Esterina Tomassetti
Liguria - Marco Gandolfi
Lombardia - Maria Grazia Barone
Marche - Gabriella Gabrielloni
Molise - Vitor Ugo Fratini
Puglia - Pasquale Costantino
Sardegna - Basilio Gioi
Sicilia - Ercole Aloe
Toscana - Sabrina Presenti
Umbria - Nicoletta Battistelli
Veneto - Antonio Nascimbeni
Capo Panel
Tonino Zelinotti

2005 XIII - Edizione Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Class. Cantine Giorgio Lungarotti srl
Umbria
2° Class. S.I.O. Gargano srl
Puglia

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Carraia di Bardi Franco
Toscana
2° Class. Az. Agr. Viola
Umbria

Fruttato intenso
1° Class. Az. Rollo di Giorgio Rollo
Sicilia
2° Class. Az. Agr. Purgatorio
Sicilia

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Marina Colonna srl
Molise
2° Class. Olimarca Soc. Coop. Agr.
Marche

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. L'Erta di Quintole
Toscana
2° Class. Oleificio Secchi srl
Sardegna

Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Terre di Shemir di Creuso Lara
Sicilia
2° Class. Fattorie Enrico Loddo
Sardegna

Premio "Amphora Olearia"
Società Agr. Trevi Il Frantoio spa
Umbria

Giuria
Abruzzo - Mauro Toccaceli
Basilicata - Teresa Piscione
Calabria - Antonio Giuseppe Lauro
Campania - Maria Luisa Ambrosino
Emilia Romagna - Annalisa Rotondi
Lazio - Palma Esposito
Liguria - Germana Mela
Lombardia - Sergio Demonti
Marche - Clorindo Agostini
Molise - Loredana Pietroniro
Puglia - Franco Mansullo
Sardegna - Antonia Casu
Sicilia - Giuseppe Cicero
Toscana - Pierfrancesco Toti
Umbria - Cesare Batalocco
Veneto - Adele Paola Fabbretti
Capo Panel
Tonino Zelinotti

2004 XII - Edizione Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Class. Lucchi e Guastalli srl
Liguria
2° Class. Fagiolo snc
di Laura e Antonella Fagiolo
Lazio

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Viola
Umbria
2° Class. Az. Agr. Ing .Gregorio Minervini
Puglia

Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Biologica Titone
Sicilia
2° Class. Soc. Coop. Agr. Fortore arl
Puglia

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. Il Melograno
Lombardia
2° Class. Az. Agr. Cerando Roberto
Calabria

Fruttato medio
1° Class. Olivicola Titerno
Campania
2° Class. Russi Matteo
Puglia

Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Librandi Pasquale
Calabria
2° Class. Az. Agr. Fratelli Pinna
Sardegna

Premio "Amphora Olearia"
Az. Agr. Viola
Umbria

Giuria
Abruzzo - Domenico Donatelli
Basilicata - Luigi Cipriani
Calabria - Amalia Ruffolo
Campania - Antonio Leonelli
Emilia Romagna - Franco Spada
Lazio - Marco Agamennone
Liguria - Fabrizio Vignolini
Lombardia - Gino Celletti
Marche - Giuseppe Mengarelli
Molise - Antonietta Pietropaolo
Puglia - Nicola Perrucci
Sardegna - Anna Laura Canetto
Sicilia - Massimo Brucato
Toscana - Alvaro Castellani
Umbria - Gianluca Vinti
Veneto - Maria Elisa Bovienzo
Capo Panel
Tonino Zelinotti

2003 XI - Edizione Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Class. Frantoio Della Fazia
Abruzzo
2° Class. S.I.O. Gargano
Puglia

Fruttato medio
1° Class. Baglio D'Alì srl
Sicilia
2° Class. Az. Agr. La Mola
di Anna Maria Billi
Lazio

Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Biologica Titone
Sicilia
2° Class. Az. Agr. Galluffo
Sicilia

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. D'Alì
Sicilia
2° Class. Frantoio Bo
Liguria

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Francesco Atzori
Sardegna
2° Class. Fattorie Enrico Loddo
Sardegna

Fruttato intenso
1° Class. Frantoio Franci
Toscana
2° Class. Az. Agr. Zamparelli
Campania

Premio "Amphora Olearia"
Ranieri Donato
Abruzzo

Giuria
Abruzzo - Maria Grazia D'Angelo
Basilicata - Gilda Esposito
Calabria - Antonio Geraci
Campania - Tommaso Vitale
Friuli Venezia Giulia – Marilena Marino
Lazio - Carlo Carletti
Liguria - Piero Merano
Lombardia - Giuseppe Cattaneo
Marche - Federico Cappelletti Trombettoni
Molise - Gianluca Abbagnara
Puglia - Giammartino Valenzano
Sardegna - Giuseppe Izza
Sicilia - Mirella Tamburello
Toscana - Barbara Pivano
Umbria - Pietro Piccioni
Veneto - Angelo Peretti
Capo Panel
Tonino Zelinotti

2002 X - Edizione Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. "Santa Maria della Neve"
Lazio
2° Class. C.u.fr.ol. "Frantoi Oleari Umbri"
Umbria
Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Viola
Umbria
2° Class. OL.C.A.S. srl
Toscana

Fruttato intenso
1° Class. Az. Agrobiologia Rosso Villa Zottopera
Sicilia
2° Class. Fattorie Parri
Toscana

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Fattorie Enrico Loddo
Sardegna
2° Class. OLIMARCA Soc. Coop. Agr.
Marche

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Olea Sardegna scrl
Sardegna
2° Class. Az. Agr. Cerando Roberto
Calabria

Fruttato intenso
1° Class. Anna Maria Guicciardini
Toscana
2° Class. "La Collina" di Tomassini L.
Marche

Premio "Amphora Olearia"
Az. Agr. De Lorenzo & C. ss
Calabria

Giuria
Abruzzo - Gabriella Di Minco
Basilicata - Giuseppe Cafarelli
Calabria - Giuseppe Giordano

Edizioni precedenti *Previous editions* 2010 - 1993

Campania - Rocco Messere
Emilia Romagna – Massimiliano Magli
Lazio - Luigi Centauri
Liguria - Cesare Pozzo
Lombardia - Fernando Marca
Marche - Maride Ascentini
Molise - Luigi Berchicci
Puglia - Giovanni Santovito
Sardegna - Giuseppina Sulis
Sicilia - Maurizio Mantia
Toscana - Claudia Conti
Umbria - Claudio Baccarelli
Veneto - Carla Padovani
Capo Panel
Tonino Zelinotti

2001 IX - Edizione Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. Torale
Umbria
2° Class. Coop. Coltivatori Uniti
Lazio

Fruttato medio
1° Class. Coop. Agr. Trapanese
Sicilia
2° Class. Az. Agr. Viola
Umbria

Fruttato intenso
1° Class. Frantoi Cutrera & C snc
Sicilia
2° Class. Az. Agr. Purgatorio
Sicilia

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. Vaccaio Leopoldo
Calabria
2° Class. Az. Agr. Guerrieri Luca
Marche

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. l'Erta di Quintole
Toscana
2° Class. Az. Agr. Fattoria Mauritania
Sardegna

Fruttato intenso
1° Class. Anna Maria Guicciardini
Toscana
2° Class. Az. Agr. Impero Maggiarra
Lazio

Premio "Amphora Olearia"
Frantoi Cutrera & C snc
Sicilia

Giuria
Abruzzo - Luciano Brancone
Basilicata - Paola Barbaro
Campania - Alberto Martino
Calabria - Massimiliano Pellegrino
Emilia Romagna - Gianluigi Vasconi
Lazio - Giulio Federici
Liguria - Vincenzo Paganuzzi
Lombardia - Adele Paola Fabbretti
Marche - Serenella Randelli
Molise - Teresa D'Uva
Puglia - Francesco Matarrese
Sardegna - Lugio Ruggeri
Sicilia - Giuseppe Cicero
Toscana - Adina Petrioli
Umbria - Maura Baldioli
Veneto - Gian Paolo Fasoli
Capo Panel
Tonino Zelinotti

2000 VIII - Edizione Vincitori

Olio DOP

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. Anna Maria Billi
Lazio
2° Class. C.U.FR.OL.
Umbria

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Ceccarelli S.S.
Lazio
2° Class. Frantoio Faliero Mancianti
Umbria

Fruttato intenso
1° Class. Il Lecceto Soc. Coop. arl
Toscana
2° Class. Valli Trapanesi Coop. Agr.
Trapanese di Paceco
Sicilia

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Natali E.A.I.
Marche
2° Class. Fattoria Petrini
Marche

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Fratini Ottavio
Lazio
2° Class. Fattoria Poggio Casciano
Toscana

Fruttato intenso
1° Class. Grati Grato
Toscana
2° Class. Frantoio Franci
Toscana

Premio "Amphora Olearia"
Frantoio Faliero Mancianti
Umbria

Giuria
Abruzzo - Luciano Brancone
Basilicata - Antonietta Altieri
Calabria - Rosario Barresi
Campania - Tobia Chiuchiolo
Emilia Romagna - Franco Spada
Lazio - Maria Teresa Frangipane
Liguria - Claretta Siccardi
Lombardia - Domenico Grieco
Marche - Roberto Cestarelli
Molise - Maurizio Corbo
Puglia - Addolorata Desantis
Sardegna - Pierpaolo Arca
Sicilia - Salvatore Curatolo
Toscana - Luca Socci
Umbria - Maria Chiara Menaguale
Veneto - Luisa Turri
Capo Panel
Tonino Zelinotti

1999 VII - Edizione Vincitori

Olio DOP

1° Class. Az. Agr. "Ai Calanchi"
Abruzzo

Olio Extravergine
Fruttato leggero
1° Class. Coop. Agr. S. Felice del Benaco
Lombardia
2° Class. Natali E.A.I.
Marche

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Fontanasalsa
Sicilia
2° Class. Ditta Aztori Francesco e C. sas
Sardegna

Fruttato intenso
1° Class. Tenuta Il Corno
Toscana
2° Class. Castello Il Palagio
Toscana

Premio "Amphora Olearia"
Frantoio Oleario Bartolini Emilio & C.
Umbria

Giuria
Abruzzo - Luciano Brancone
Basilicata - Stefania D'Alessandro
Calabria - Benito Scaziota
Campania - Giuseppe Capo
Emilia Romagna - Stefano Cerni
Lazio - Domenico Tagliente
Marche - Paolo Luzi
Molise - Domenico Zeoli
Puglia - Luigi Bruno
Sardegna - Giandomenico Scanu
Sicilia - Vittorio Bivona
Toscana - Roberto Sangiacomo
Umbria - Fausto Laureti
Capo Panel
Tonino Zelinotti

1998 VI - Edizione Vincitori

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. coop. Olivicola "San Lupo"
Campania
2° Class. Az. Agr. Fontanasalsa
Sicilia

Fruttato medio
1° Class. Argiolas & C. sas
Sardegna
2° Class. Fattoria Enrico Loddo
Sardegna

Fruttato intenso
1° Class. Agro Verde srl
Sicilia
2° Class. Az. Agr. Cosseddu & C. snc
Sardegna

Premio "Amphora Olearia"
Frantoio Ciuchi Carlo
Umbria

Giuria
Abruzzo - Marino Giorgetti
Basilicata - Emmanuela Rabasco
Calabria - Luigi Catanese
Campania - Giovanni Pipolo
Emilia Romagna - Angelini Roberto
Lazio - Eutizio Gentili
Liguria - Domenica Porcella
Lombardia - Silvano Zanelli
Marche - Barbara Alfei
Molise - Giuseppe Tullo
Puglia - Aldo Turi
Sardegna - Giovanni Mura
Sicilia - Giuseppe Giarrizzo
Toscana - Antonio Furlanetto
Umbria - Antonio Micheli
Veneto - Giovanni Turri
Capo Panel
Tonino Zelinotti

1997 V - Edizione Vincitori

Olio Extravergine
Fruttato leggero
1° Class. Frantoio Ciuchi Carlo
Umbria
2° Class. F.lli Galantino
Puglia

Fruttato medio
1° Class. Oleificio Peruzza
Sicilia
2° Class. Az. Agr. e Agrituristica
La Pievuccia
Toscana

Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Angela Consiglio
Sicilia
2° Class. Fattoria Enrico Loddo
Sardegna

Premio "Amphora Olearia"
Sabina Agr. Soc. Coop. a rl
Lazio

Giuria
Abruzzo - Saverio D'Orazio
Basilicata - Angela Carlucci
Calabria - Domenico Sismo
Campania - Giovanni Pipolo
Emilia Romagna - Franco Spada
Lazio - Giacomo Caruso
Liguria - Gianangelo Migliorini
Lombardia - Ferdinando Marca
Marche - Tonino Cioccolanti
Molise - Giacomo Picone
Puglia - Nicola Colucci
Sardegna - Sebastiano Fadda
Sicilia - Giovanni Rizzo
Toscana - Marco Mugelli
Umbria - Mauro Eugenio Maria D'Arcangelo
Veneto - Carla Padovani
Capo Panel
Tonino Zelinotti

Edizioni precedenti *Previous editions* 2010 - 1993

1996 - IV Edizione
Vincitori

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Frantoio Sant'Agata D'Oneglia
Liguria
2° Class. Az. Agr. Clarici
Umbria

Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. "L'Erta di Quintole"
Toscana
2° Class. Az. Giardino
Lazio

Fruttato intenso
1° Class. coop. Olivicola "San Lupo"
Campania
2° Class. Az. Agr. Angela Consiglio
Sicilia

Premio "Amphora Olearia"
Marina Colonna srl
Molise

Giuria
Abruzzo - Patrizia Rossetti
Basilicata - Pasquale Rabasco
Calabria - Giovanni Battista Pisani
Campania - Maria Caputo
Emilia Romagna – Giorgio Amadei
Lazio - Michele Del Gallo
Liguria - Roberto De Andreis
Lombardia - Domenico Grieco
Marche - Eclite Albertini
Molise - Angela Crescenzi
Puglia - Angela Bellacosa
Sardegna - Giovanni Bandino
Sicilia - Francesco Lombardo
Toscana - Valeria Cittadini Curatolo
Umbria - Maurizio Liorni
Veneto - Filippo Marzotto
Capo Panel
Tonino Zelinotti

1995 - III Edizione
Vincitori

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. "Ai Calanchi"
Abruzzo
2° Class. Cons. Olio Extravergine di Oliva della Zona Tipica della Valnerina
Umbria

Fruttato medio
1° Class. Coop. "Produttori Agricoli Farensi" a rl
Lazio
2° Class. Fattoria Enrico Loddo
Sardegna

Fruttato intenso
1° Class. Pasquini Az. Agr. S. Jacopo
Toscana
2° Class. Agriser srl
Sardegna

Premio "Amphora Olearia"
Agriser srl
Sardegna

Giuria
Abruzzo - Antonella Ulisse
Basilicata - Giuseppe Cafarelli
Calabria - Vincenzo Rotella
Campania - Antonino Masturzo
Emilia Romagna - Maria Grazia Accorsi
Lazio - Anna Ilardi
Liguria - Carla Casaretto
Lombardia - Emanuele Ghirardelli
Marche - Roberto Cestarelli
Molise - Giuseppe Geremia
Puglia - Francesco Greco
Sardegna - Simonetta Atzori
Sicilia - Antonino Maggio
Toscana - Giampiero Cresti
Umbria - Enrico Testa
Veneto - Luisa Turri
Capo Panel
Tonino Zelinotti

1994 - II Edizione
Vincitori

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. "Fattoria Petrini"
Marche
2° Class. Az. Agr. Eredi Gradassi Andrea
Umbria

Fruttato medio
1° Class. coop. Olearia Agr.
"Santa Barbara"
Sardegna
2° Class. Az. Agr. Giovanna Orrù di San Raimondo
Sardegna

Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Cosseddu & C. snc
Sardegna
2° Class. Fattoria Enrico Loddo
Sardegna

Premio "Amphora Olearia"
Az. Agr. Agriverde di Carlo Giannicola
Abruzzo

Giuria
Abruzzo - Maria Pia Rossetti
Basilicata - Vincenzo De Masi
Calabria - Giuseppe Giordano
Campania - Alfredo Quarto
Emilia Romagna - Elena Maria Clemente
Lazio - Ivo Mazzucchelli
Liguria - Donata Giovannetti
Lombardia - Fernando Marca
Marche - Ettore Franca
Molise - Angela Crescenzi
Puglia - Michele La Barile
Sardegna - Giandomenico Scanu
Sicilia - Agostino Germanotta
Toscana - Adriano Peccianti
Umbria - Giovanni Batta
Veneto - Renato Salandini
Capo Panel
Tonino Zelinotti

1993 - I Edizione
Vincitori

Olio Extravergine

Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. "Fattoria Petrini"
Marche
2° Class. coop. Agr. San Felice del Benaco
Lombardia

Fruttato medio
1° Class. C.O.PAR. coop. Olivicoltori del Parteolla
Sardegna

2° Class. Az. Agr. Ermanno e Francesco Rosati
Lazio

Fruttato intenso
Unico Vincitore Società coop. Agr. arl
Oleificio Cooperativo della Riforma Fondiaria
Puglia

Premio "Amphora Olearia"
Fattoria Colle Verde srl
Toscana

Giuria
Abruzzo - Francesco Paolo D'Adamo
Calabria - Salvatore Fazio
Lazio - Ermanno Rosati
Liguria - Piero Merano
Puglia - Nicola Perrucci
Sardegna - Maria Vittoria Orrù
Sicilia - Basilio Corpina
Toscana - Paolo Lazzeri
Umbria - Guerrino Perottiv

lezucche.it

Segreteria Ercole Olivario
c/o Camera di Commercio di Perugia
Via Cacciatori delle Alpi, 42 - Perugia
Tel: 0755748290/335 - Fax: 0756309826
promozione@pg.camcom.it

www.ercoleolivario.net