XX 2012

Ercole Olivario

CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE



Ercole Olivario®



Introduzione
Introduction

Ercole Olivario 2012:
Premio per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane

Il concorso nazionale per l'assegnazione del premio Ercole Olivario alle eccellenze olearie territoriali italiane, nato nel 1993 per iniziativa dell'Unione Italiana delle Camere di Commercio e della Camera di Commercio di Perugia, festeggia in questo 2012 la sua 20esima edizione. Uno spazio di tempo importante, tanto più in un'epoca di rapide e profonde trasformazioni. Anche il nostro concorso ha vissuto cambiamenti sostanziali: partito con circa 100 aziende partecipanti, l'Ercole ha triplicato le presenze ed è diventato, nel corso degli anni, un punto di riferimento fondamentale non solo per tutti coloro che si muovono nell'ambito del mondo olivicolo ma anche per i consumatori che vedono nel nostro premio il riconoscimento tributato a chi produce qualità nel settore dell'extravergine.

Se dal 1993 ad oggi in Italia è cambiata la percezione comune dell'extravergine, una piccola parte di merito va anche a noi e a tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione di queste venti edizioni, ognuna delle quali ha rappresentato una tappa nella valorizzazione di un prodotto che nel mondo intero simboleggia il made in Italy. Oggi l'Ercole Olivario è il premio più ambito da migliaia di produttori italiani e costituisce un importante riconoscimento alla passione che l'uomo dedica da millenni all'olivo e al suo pregiato olio, un prodotto che nel corso della storia ha assunto importanti valenze non solo produttive, ma anche simboliche, sociali, paesaggistiche, ambientali e culturali e che oggi contribuisce in maniera determinante all'immagine delle eccellenze alimentari italiane nel mondo. Raccontiamo, attraverso un capillare lavoro di selezione, una realtà che conta circa 225 milioni di piante di ulivo racchiuse in 200mila ettari di uliveti. Un patrimonio unico, un tesoro del quale dobbiamo farci garanti e promotori.
Ed è per questo che lo scopo precipuo del Concorso è quello di valorizzare e promuovere i migliori oli extravergine di oliva italiani presso i mercati nazionali e internazionali sia attraverso un'ampia comunicazione alla stampa e agli altri organi di informazione, sia mediante progetti in grado di divulgare e ribadire la leadership italiana nel settore.
Come già accennato, tra le finalità della manifestazione c'è anche l'educazione dei consumatori all'apprezzamento e al consumo dell'extravergine di qualità e un'attività di sensibilizzazione nei confronti degli olivicoltori e dei frantoiani affinché non cessino mai di perseguire l'obiettivo di un miglioramento continuo della qualità, puntando all'ottenimento di prodotti con peculiarità e pregi sensoriali, salutistici e nutritivi di altissimo livello. E in questi vent'anni, con i nostri premi, abbiamo realmente disegnato una mappa della qualità olivicola nazionale e siamo stati felici testimoni di un innalzamento degli standard tale da meritare un unanime plauso. E, per restare nell'ambito dei riconoscimenti, ricordiamo come anche quest'anno, oltre ai premi tradizionali suddivisi per categorie, verranno assegnati anche il Premio speciale Amphora Olearia per la migliore confezione fra quelle che concorrono alla fase finale dell'Ercole Olivario e la Menzione Speciale Olio biologico all'olio che ottiene il punteggio più alto fra gli oli biologici finalisti. Inoltre viene confermato il Premio Lekythos (nome questo del vaso utilizzato nella Grecia antica come contenitore di olio per la cura del corpo) che il Comitato di Coordinamento ha istituito in memoria dello storico Panel Leader del Concorso Ercole Olivario, il compianto Tonino Zelinotti, uno dei maggiori esperti dell'analisi sensoriale che tanto ha contribuito alla crescita e al successo del concorso. Concludo ricordando come il principale punto di forza dell'iniziativa sia la virtuosa integrazione operativa tra pubblico e privato grazie all'attivo coinvolgimento di figure istituzionali, associazioni di categoria, mondo produttivo e consumatori. Ed è grazie al lavoro sinergico di tutti questi attori della filiera che, anno dopo anno, l'Ercole Olivario riesce a fornire la fotografia di un'Italia virtuosa che produce qualità grazie al lavoro, all'impegno e all'amore per un prodotto che è nel dna di questo Paese.

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



Ecole Olivario Prize 2012:
A Prize in recognition of the territorial excellence of Italian olive oil

The national competition for the awarding of the "Ercole Olivario" prize for excellent Italian olive oil, founded in 1993 on the initiative of the Italian Union of Chambers of Commerce and the Chamber of Commerce of Perugia, is celebrating, in 2012, its 20th edition. It was an important period that spanned an era of profound change. The competition has also seen substantial changes. Starting with about 100 participating firms, the "Ercole" has tripled its presence and has become, through the years, a fundamental point of reference not only for all those in the olive-growing world but also for consumers who recognize in our prize a recognition given those who produce quality in the "extra virgin" olive oil sector.

If, from 1993 to today in Italy there has been a change in the common perception of "extra virgin", a small part of the merit must go to us and all those who have collaborated in the realization of these twenty editions, each of which represented a stage in the evaluation of a product that symbolizes "made in Italy" throughout the world. Today the "Ercole Olivario" Prize is the most coveted by thousands of Italian producers and represents an important recognition of the passion that men have devoted for thousands of years to the olive and its precious oil. It is a product that, throughout history, has assumed important valences, not only productive ones but also symbolic and social ones, in a landscape , environmental and cultural context. Today it contributes in an important way to the image of Italian excellence in food throughout the world. By means of careful selection, it tells the story of 225 million olive trees contained in 200 thousand hectares of olive tree groves. It is a unique asset, a treasure we must protect and promote. This is why the main reason for the Competition is to enhance and promote the best extra virgin olive oil from Italian olives in the national and international markets by informing the press and other organs of information, and also through projects that divulge and confirm Italian leadership in this sector. As already stated, the aims of the event are to educate the consumer regarding the appreciation and consumption of quality extra virgin oil and to institute an awareness campaign regarding olive-growing and olive-pressing as part of the search for continual improvement in quality while obtaining a product with flavor, health and nutritional characteristics of a high level. During these twenty years, through our products, we have been able to draw a map of wine-growing in Italy and we have been the happy witnesses of an improvement in standards that merits unanimous approval.
Remaining in the sphere of recognition, we must remember that this year, in addition to the traditional prizes in the various categories, there will also be awarded the special Oil Amphora Prize for the best packaging from among those competing in the final phase of the "Ercole Olivario" Prize and also the Biological Oil Special Mention for the oil obtaining the highest score among the biological oil finalists. In addition, the Lekythos Prize (named after the jar used in ancient Greece to hold the oil used in caring for the body) instituted by the Coordination Committee in memory of the former panel leader of the Ecole Olivario Competition, the much-lamented Tonino Zelinotti, one of the chief experts in sensory analysis that contributed so much to the growth and success of the competitionWe conclude by remembering that the main strength of the initiative is the virtuous operational integration between the public and private aspects thanks to the active involvement of institutional figures, associations in the category, the production world and consumers. And it is thanks to the synergistic work of all these individuals in the chain that, year after year, the Ercole Olivario succeeds in providing a picture of a virtuous Italy that produces a quality product as a result of hard work, commitment and love for a commodity that is part of the DNA of this country.

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







Ercole Olivario®

L'immagine
The immage

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
Outlines of rules

Il Concorso si propone di:

a) valorizzare gli oli extra vergini di oliva italiani provenienti da zone con riconoscimento a denominazione d'origine (dop e igp) o dai diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando annualmente i migliori oli di qualità italiani;

b) sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto, con azioni che li aiutino a contaddistinguersi nel mercato globale e a commercializzare il proprio prodotto;

c) valorizzare la figura dell'assaggiatore italiano in quanto professionista in grado di promuovere, tramite l'esperienza del panel, la qualità dell'olio italiano, presso operatori e consumatori italiani ed esteri. (art.3)

Possono partecipare al Concorso, con una sola denominazione ed unicamente per una delle due categorie definite all'art.2:

a) olivicoltori produttori di olio in proprio;

b) frantoi le cui olive provengano dal territorio in cui è sita la struttura;

c) 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

d) 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.

Le aziende partecipanti dovranno essere regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio. (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)

Gli oli che concorrono alla fase finale del Concorso verranno degustati da una Giuria Nazionale, 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, guidata dal panel leader, effettuerà il saggio organolettico degli oli selezionati, con le modalità che saranno appositamente fissate dal Comitato. 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 […].

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 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 throughout the regions of olive oil tasters in accordante with italian and European norms adn in the spirit of the Competitions 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 2012 XX Edizione

The Panel XX Edition

Abruzzo	Luciano Brancone
Basilicata	Angelica Cannone
Calabria	Innocenzo Muzzalupo
Campania	Filomena D'Avino
Emilia Romagna	Franco Spada
Lazio	Luigi Centauri
Liguria	Giuseppe Polla
Lombardia	Maria Angela Ottini
Marche	Meri Ruggeri
Molise	Nicola Iasenza
Puglia	Vito Giovanni Lezzi
Sardegna	Palmerio Zoccheddu
Sicilia	Raimondo Floridia
Toscana	Roberto Rappuoli
Umbria	Giovanni Breccolenti
Trentino	Romano Gnesotto

Capo Panel	Maria Regina Mucciarella
Assistente	Lorenzo Natale
Divulgatore scientifico	GianFrancesco Montedoro

Ercole Olivario
CONCORSO PER
LA VALORIZZAZIONE
DELLE ECCELLENZE
OLEARIE
TERRITORIALI
ITALIANE



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 Aprutino Pescarese

Capo Soc. Coop Agr. P.A.

Via Modena, 5
65019 Pianella (PE)
Tel. 085971680
Fax 0859720643

Referenti commerciali
Italia: **Luigi Di Giandomenico**
Estero: **Luigi Di Giandomenico**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
800 q

Altitudine media
300 m

Età media degli ulivi
100 anni

Periodo di raccolta
20 ottobre - 10 dicembre

Varietà olive
Dritta, Leccino

Colore
Giallo oro con sfumature verdi

Profumo
Profumo di oliva fresca con sentore di erba appena sfalciata e sentori di carciofo o mandorla

Sapore
Note di amaro con retrogusto leggermente 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 freddo

DOP Aprutino Pescarese

Eredi Sofia Mapei S.S. - Mapei

Piazza Umberto I, 1
65010 Nocciano (PE)
Tel. 085847183
Fax 085847183
info@agricolamapei.it
www.agricolamapei.it

Referenti commerciali
Italia: **Maddalena Tonini**
Estero: **Eleonora Tonini**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
5 q

Altitudine media
300 m

Età media degli ulivi
Secolari

Periodo di raccolta
Terza decade di ottobre a fine novembre

Varietà olive
Dritta, Leccino, Leccio del corno

Colore
Giallo intenso con riflessi verdi

Profumo
Fruttato erbaceo fresco

Sapore
Armonico nell'amaro e piccante

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi

DOP Colline Teatine

Az. Agr. Tommaso Masciantonio - Trappeto di Caprafico

bio

Loc. Caprafico
66043 Casoli (CH)
Tel. 0871897457
Fax 0871897457
info@trappetodicaprafico.com
www. trappetodicaprafico.com

Referenti commerciali
Italia: **Tommaso Masciantonio**
Estero: **Tommaso Masciantonio**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
18 q

Altitudine media
420 m

Età media degli ulivi
100 anni

Periodo di raccolta
4°decade ottobre

Varietà olive
Gentile di Chieti, Intosso

Colore
Verde con riflessi dorati

Profumo
Note fresche ed erbacee sottolineate da avvolgenti sentori di pomodoro e lievi note di mandorla e carciofo

Sapore
Leggermente amaro per poi far prevalere il piccante lievemente più intenso

Prodotto disponibile in confezioni da
0,5 - 0,25 l

Sistema di raccolta
Manuale meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

DOP Aprutino Pescarese

Di Mercurio Claudio - Frantoio Hermes

C. da Porta Fornace 4
65017 Penne (PE)
Tel. 0858279937
Fax 0858279937
info@frantoiohermes.it
www. frantoiohermes.it

Referenti commerciali
Italia: **Claudio Di Mercurio**
Estero: **Claudio Di Mercurio**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
60 q

Altitudine media
350 / 400 m

Età media degli ulivi
Secolari

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Dritta

Colore
Verde con riflessi gialli

Profumo
Erba e mandorla

Sapore
Sentori di mandorla carciofo e lieve pomodoro

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,5 - 0,75 - 1 - 5 l

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Extravergine

Frantoio Della Valle

Via Pratola Peligna, 5
67030 Prezza (AQ)
Tel. 086445213
Fax 086445213
marcello@frantoiodellavalle.com
www.frantoidellavalle.com

Referenti commerciali
Italia: **Marcello Della Valle**
Estero: **Marcello Della Valle**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
6 q

Altitudine media
600 m

Età media degli ulivi
120 / 150 anni

Periodo di raccolta
26 ottobre - 10 novembre

Varietà olive
Rustica e Gentile

Colore
Verde oliva

Profumo
Erbaceo, pomodorato, carciofato

Sapore
Pomodorato , carciofato

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

Extravergine

Frantoio Montecchia snc di Montecchia Gennaro & C.

Frantoio Montecchia "22"

C. da Case Sparse, 13
64020 Morro d'Oro (TE)
Tel. 085895141
Fax 085895141
amministrazione@frantoiomontecchia.it
www. frantoiomontecchia.it

Referenti commerciali
Italia: **Gennaro Montecchia**
Estero: **Amina Valentini**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
120 q

Altitudine media
200 m

Età media degli ulivi
20 anni

Periodo di raccolta
Prima decade di ottobre

Varietà olive
Leccino, Frantoio, Dritta

Colore
Giallo con riflessi verde - oro

Profumo
Fruttato medio erbaceo

Sapore
Fruttato verde con sentore erbaceo, amaro e piccante armonico

Prodotto disponibile in confezioni da
0,50 l

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Extravergine

Az. Agricola Persiani Sas - San Martino

C. da S. Martino, 43
64030 Atri (TE)
Tel.0858700246
Fax 0858700202
Cel. 3381811206
agricolapersiani@tin.it
www.oliodisanmartino.it



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
80 q

Altitudine media
300 m

Età media degli ulivi
Da 10 a 50 anni

Periodo di raccolta
Prima metà di ottobre

Varietà olive
Leccino, Dritta, Frantoio, Moraiolo

Colore
Giallo dorato intenso

Profumo
Si apre al naso con un buon fruttato che ricorda l'oliva matura, ingentilito da note di erba di campo e cardo

Sapore
Toni morbidi di mandorla dolce e frutta secca; in chiusura buona armonia di amaro e piccante

Prodotto disponibile in confezioni da
0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi

Extravergine

Az. Agricola di Giacomo Sandro

C. da S. Martino, 16
66020 - Rocca San Giovanni (CH)
65019 Pianella (PE)
Tel. 085971163
Fax 085971163

Referenti commerciali
Italia: **Sandro Di Giacomo**
Estero: **Sandro Di Giacomo**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
30 q

Altitudine media
200 m

Età media degli ulivi
Secolari

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Dritta

Colore
Verde

Profumo
Leggero medio

Sapore
Carciofo, mandorla

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 2 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo 2 fasi e mezzo



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 materana, 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. È 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 compagnie 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.

DOP Vulture

Candida Olearia snc - Gialloro

Via Vittorio Emauele, 404
85020 Ripadicandida(PZ)
Tel. 0972644242
Fax 0972470223
info@oliogialloro.it
www.oliogialloro.it

Referenti commerciali
Italia: **Michele Anastasia**
Estero: **Michele Anastasia**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
60 q

Altitudine media
600 m

Età media degli ulivi
20 anni

Periodo di raccolta
28 ottobre - 30 novembre

Varietà olive
Gentile di Chieti e Leccino

Colore
Giallo verde con riflessi dorati

Profumo
Mediamente fruttato

Sapore
Lievemente piccante con leggero senso di amaro

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 2 fasi

Extravergine

Giovanni Lacertosa snc - LAMIA

Via Sinisgalli, 29
75013 Ferrandina (MT)
Tel. 0835556098
Fax 0835556098
frantoio.lacertosa@tiscali.it

Referenti commerciali
Italia: **Rosanna Lacertosa**
Estero: **Rosanna Lacertosa**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
400 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 e 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

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

Extravergine

Frantoio oleario F.lli Pace srl

Piano S. Nicola 1/A
85020 Pietragalla (PZ)
Tel. 0971644111
Fax 0971644100
info@oliopace.it
www.oliopace.it

Referenti commerciali
Italia: **Anna D'Andrea**
Estero: **Anna D'Andrea**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
120 q

Periodo di raccolta
Novembre

Varietà olive
Oglialora cv Prevalente

Colore
Verde

Profumo
Fruttato

Sapore
Gusto vivace con note aromatiche di fruttato e erba

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,5 - 1 l

Sistema di raccolta
Manuale meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo freddo

Extravergine

Oleificio Trisaia - Torre Cantore

C/da Trisaia T.C.9
75026 Rotondella (MT)
Tel. 0835848180
Fax 0835848180
info@oliotrisaia.com
www.oliotrisaia.com

Referenti commerciali
Italia: **Nicola Suriano**
Estero: **Nicola Suriano**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
1450 q

Altitudine media
570 m

Età media degli ulivi
15 anni

Periodo di raccolta
Novembre - dicembre

Varietà olive
Ogliarola Del Bradano, Coratina
Frantoio

Colore
Giallo dorato intenso

Profumo
Erbaceo mandorlato

Sapore
Fruttato medio

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 - 0, 50 - 0,25 - 5 - 3 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra

Extravergine

Az. Agricola Vincenzo Marvulli - Torre Cantore

Via Dante, 9
75100 Matera
Tel. 0835332568
Fax 0835332568
giovanni.marvulli@yahoo.it

Referenti commerciali
Italia: **Giovanni Marvulli**
Estero: **Giovanni Marvulli**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
33 q

Altitudine media
250 m

Età media degli ulivi
Secolari

Periodo di raccolta
Fine ottobre - inizio novembre

Varietà olive
Ogliarola del Bradano

Colore
Giallo con riflessi verdi

bio

Profumo
Sentori di mandorla verde, carciofo ed erbe di campo

Sapore
Mandorla verde fresca, carciofo, verde vegetale

Prodotto disponibile in confezioni da
0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

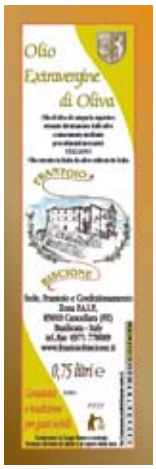
Sistema di estrazione
Ciclo continuo

Extravergine

Frantoio oleario Biscione Pietro

Zona PAIP
85010 Cancellara (PZ)
Tel. 0971778009
Fax 0971778009
info@frantoiobiscione.it
www.frantoiobiscione.it

Referenti commerciali
Italia: **Pietro Biscione**
Estero: **Pietro Biscione**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
150 q

Altitudine media
500 m

Età media degli ulivi
20 anni

Periodo di raccolta
Inizi novembre

Varietà olive
Fasola, Ogliarola, Coratina

Colore
Verde

Profumo
Erba tagliata oliva verde

Sapore
Ricco

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,75 - 1 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo



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

Fattorie Greco srl - I Greco

Via Magenta, 33
87063 Cariati (CS)
Tel. 0983969441
Fax 098396020
info@igreco.it
www.igreco.it

Referenti commerciali
Italia: **Giancarlo Greco**
Estero: **Giancarlo Greco**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
1000 q

Altitudine media
450 m

Età media degli ulivi
80% ulivi secolari, 300 anni

Periodo di raccolta
Prima decade di novembre

Varietà olive
Dolce di Rossano, Carolea

Colore
Giallo con riflessi verdi

bio

Profumo
Fruttato d'oliva

Sapore
Dolce mandorlato con note di amaro piccante

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 l

Sistema di raccolta
Manuale, meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

Extravergine

Az. Agr. Librandi Pasquale

Via Marina, 45
87060 Vaccarizzo Albanese (CS)
Tel.098384068
Fax 098384068
info@oliolibrandi.it
www.oliolibrandi.it

Referenti commerciali
Italia: **Carmela Librandi**
Estero: **Lucia Librandi**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
1900 q

Altitudine media
300 m

Età media degli ulivi
16 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Nocellara del Belice

Colore
Verde con riflessi gialli

bio

Profumo
Erbaceo con sentori di foglia di pomodoro

Sapore
Al gusto si presenta fresco con note vegetali di erbe aromatiche, amaro e piccante ben equilibrati.

Prodotto disponibile in confezioni da
0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

Extravergine

Frantoio Oleario Con.Oil. s.a.s. di Converso G&C

C/da S.Paolo
87068 Rossano (CS)
Tel. 0983513490
Fax 0983282211
info@frantoioconverso.com
www.frantoioconverso.com

Referenti commerciali
Italia: **Guglielmo Converso**
Estero: **Emma Converso**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
22 q

Altitudine media
200 m

Età media degli ulivi
Secolari con infittimento di piante di anni 25

Periodo di raccolta
Novembre

Varietà olive
Dolce di Rossano e Coratina

Colore
Giallo con riflessi verdi

bio

Profumo
Fruttato medio di oliva verde, accompagnato da sentori di erba fresca, mandorla fresca e note di pomodoro e verdure

Sapore
In bocca si percepisce un buon mix di dolce, amaro e fruttato

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

Extravergine

Associazione Olivicola Cosentina Scarl - Trapetum

Via C. Marini, 19
87100 Cosenza (CS)
Tel. 098429839
Fax 0984716777

Referenti commerciali
Italia: **Massimo Magliocchi**
Estero: **Massimo Magliocchi**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
300 q

Altitudine media
300 / 350 m

Età media degli ulivi
80 / 120 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - dicembre

Varietà olive
Carolea

Colore
Verde, giallo

Profumo
Aromatico con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla

Sapore
Fruttato oliva verde piccante leggero amaro

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo

Extravergine

Azienda Agricola Bova Paolo - Olio Bova

Contrada Argadi
88050 Amaroni (CZ)
Tel. 0961913439
Fax 0961913439
info@oliobova.it
www.oliobova.it

Referenti commerciali
Italia: **Giuseppe Bova**
Estero: **Barbara Bongarzone**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
800 q

Altitudine media
450 m

Età media degli ulivi
80 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Monocultivar Carolea

Colore
Verde

bio

Profumo
Fruttato medio e oliva verde

Sapore
Sapore medio piccante

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,5 - l

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Extravergine

Azienda Agricola De Lorenzo & C. s.s.
I tesori del Sole

C/da Feudo Nicotera
88040 Lamezia Terme (CZ)
Tel. 096851065
Fax 0968418743
info@tesoridelsole.it
www.tesoridelsole.it

Referenti commerciali
Italia: **Antonio Filippone**
Estero: **Antonio Filippone**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
500 q

Altitudine media
50 m

Età media degli ulivi
70% secolari e 30% di 10 anni

Periodo di raccolta
Ottobre

Varietà olive
Carolea

Colore
Verde, giallo

Profumo
Fruttato verde di oliva, con sentori erbacei

Sapore
Equilibrato nell'amaro e nel piccante

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 l

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo 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 - Torretta Diesis

Via Serroni Alto, 29
84091 Battipaglia, Salerno
Tel. 0828672615
Fax 0828672615
info@oliotorretta.com
www.oliotorretta.com

Referenti commerciali
Italia: **Maria Provenza**
Estero: **Maria Provenza**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
200 q

Altitudine media
100 / 150 m

Età media degli ulivi
70 anni

Periodo di raccolta
10 ottobre - 10 novembre

Varietà olive
Rotondella, Capellese e Frantoio

Colore
Verde con riflessi giallo paglierino

Profumo
Erbaceo

Sapore
Vivace fruttato di oliva verde, erbaceo con note di pomodoro e carciofo

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

Extravergine

Olivicola Titerno S.C.A.R.L - Ortice

Via Napoli
82030 San Lorenzello (BN)
Tel. 0824816217
Fax 0824816217
info@olivicolatiterno.it
www.olivicolatiterno.it

Referenti commerciali
Italia: **Paolo Parente**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
25 q

Altitudine media
350 / 400 m

Età media degli ulivi
40 anni

Periodo di raccolta
Ultima decade ottobre - prima decade novembre

Varietà olive
Ortice

Colore
Verde

Profumo
Intenso

Sapore
Piccante, amaro

Prodotto disponibile in confezioni da
0,50 - 3 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi

Extravergine

San Comaio srl - Zahir

Via Provinciale, 60
83030 Zungoli (AV)
Tel. 0825845013
Fax 0825845013
info@sancomaio.it
www.sancomaio.it

Referenti commerciali
Italia: **Pasquale Caruso**
Estero: **Pasquale Caruso**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
150 q

Altitudine media
600 m

Età media degli ulivi
30 anni

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
Intenso fruttato di oliva verde, di erba e chiare fragranze di pomodoro e carciofo

Prodotto disponibile in confezioni da
0,50 - 0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

Extravergine

Frantoio Romano Alberto - Ortice Romano

Via Staglio
82030 Ponte (BN)
Tel.0824874332
Fax 0824874332
info@frantoioromano.it
www.frantoioromano.it

Referenti commerciali
Italia: **Alberto Romano**
Estero: **Alberto Romano**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
70 q

Altitudine media
250 / 450 m

Età media degli ulivi
Secolari

Periodo di raccolta
Metà ottobre - fine novembre

Varietà olive
Monovarietale ortice

Colore
Verde brillante

Profumo
Fruttato verde con sentori di erba, pomodoro e carciofo. Leggere sensazioni di sedano e vegetali dolci

Sapore
Ben strutturato che richiama le foglie di olivo con toni di amaro e piccante

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

Olivicola San Lupo - Ortolana di San Lupo

Contrada Grotticelle
82034 San Lupo (BN)
Tel. 0824811078
Fax 0824811078
olivicolasanlupo@libero.it

Referenti commerciali
Italia: **Antonio De Blasio**
Estero: **Marina Ranaldo**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
200 q

Altitudine media
400 m

Età media degli ulivi
30 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Ortolana

Colore
Giallo intenso con riflessi verdi

Profumo
Netto, di oliva verde

Sapore
Ricco di sentori erbacei, gradevolmente amarognolo e leggermente piccante in chiusura

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Extravergine

Badevisco di Cassetta Franco - Badevisco

Via XXI Luglio, 129
81037 Sessa Aurunca (CE)
Tel. 0823938761
Fax 0823938761
fcassetta@virgilio.it
www.badevisco.it

Referenti commerciali
Italia: **Franco Cassetta**
Estero: **Cecilia Cassetta**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
250 q

Altitudine media
400 m

Età media degli ulivi
30 anni

Periodo di raccolta
Ottobre

Varietà olive
Sessana, Itrana

Colore
Giallo dorato

Profumo
Erbaceo

Sapore
Amaro e piccante

Prodotto disponibile in confezioni da
0,50 - 0,75 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale 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 Colline di Romagna

Frantoio Paganelli

Via Felsine, 369
47822 Santarcangelo di Romagna (RN)
Tel. 0541629720
Fax 0541629720
Info@oliopaganelli.it
www.oliopaganelli.it

Referenti commerciali
Italia: **Paolo Paganelli**
Estero: **Paolo Paganelli**



Qtà media annua
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 75%, Leccino 15%, Pendolino e varie 10%

Colore
Verde tendente al giallo oro

Profumo
Di 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 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale, meccanica, manuale meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo senza separatore centrifugo

Brisighella DOP

Terra di Brisighella Soc. Coop. Agricola

Brisighella Dop Brisighello

Via Strada, 2
48013 Brisighella (RA)
Tel. 054681103
Fax 054681497
info@brisighello.net
www.brisighello.net

Referenti commerciali
Italia: **Miretta Laghi**
Estero: **Miretta Laghi**



Qtà media annua
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 90%

Colore
Verde

Profumo
Carciofino verde e l'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)



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 86.000 ettari di superficie olivetta, oltre 370 frantoi attivi, e una produzione di circa 36.000 tonnellate di olio Extravergine con più di 127.000 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 olivicoltura 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 Colline Pontine

Az. Agr. Biologica Paola Orsini

Via Villa Meri, 13
04015 Priverno (LT)
Tel. 0773913030
Fax 0773913030
info@olioorsini.it
www.olioorsini.it

Referenti commerciali
Italia: **Paola Orsini**
Estero: **Paola Orsini**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
80 / 90 q

Altitudine media
150 m

Età media degli ulivi
300 anni

Periodo di raccolta
Fine ottobre

Varietà olive
Itrana 100%

Colore
Verde

Profumo
Erbaceo,mentuccia,di oliva verde

Sapore
Amaro,piccante,di foglia di pomodoro

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 - 0,50 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

DOP Colline Pontine

Az. Agr. Iannotta Lucia - Olio Iannotta

Via Capocroce, 10
04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773947005
Fax 0773947005
lucia.iannotta@libero.it

Referenti commerciali
Italia: **Lucia Iannotta**
Estero: **Lucia Iannotta**



Qtà media annua 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

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

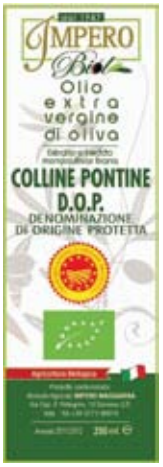
Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

DOP Colline Pontine

Az. Agr. Biologica Maggiarra Impero

Via Capitano Vincenzo Pellegrini
04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773 98019
Fax 0773 98074
maggiarra.impero@libero.it
www.imperomaggiarra.it

Referenti commerciali
Italia: **Impero Maggiarra**
Estero: **Impero Maggiarra**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
100 q

Altitudine media
600 / 800 m

Età media degli ulivi
600 / 1000 anni

Periodo di raccolta
Novembre - dicembre

Varietà olive
Itrana

Colore
Rossastro

Profumo
Itrana fresca

Sapore
Erbe aromatiche

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 3- 5 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

DOP Tuscia

L'Oliveto Matarazzo

Via Delle Conce, 5
01100 Viterbo (VT)
Tel. 0761347182
Fax 0761222811
info@lolivetomatarazzo.com
www.lolivetomatarazzo.com

Referenti commerciali
Italia: **Adriano Matarazzo Di Licosa**
Estero: **Adriano Matarazzo Di Licosa**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
400 q

Altitudine media
400 m

Età media degli ulivi
15 anni

Periodo di raccolta
Ottobre

Varietà olive
Caninese frantoio

Colore
Verde dorato

bio

Profumo
Intenso di olivo fresco

Sapore
Mandorlato con sottogusto erbaceo

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

Extravergine

Az. Agr. Coletta Filomena - Casino Re

Via Vallerotta, 31
04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773947439
Fax 0773947466
casino.re@libero.it

Referenti commerciali
Italia: **Filomena Coletta**
Estero: **Filomena Coletta**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
120 q

Altitudine media
250 m

Età media degli ulivi
secolari

Periodo di raccolta
Novembre

Varietà olive
Itrana

Colore
Verde

Profumo
Intenso

Sapore
Pomodoro verde carciofo e erbe aromatiche

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo 3 fasi

Extravergine

Az. Agr. Tenuta Piscoianni

Via Cornaloro, 4
04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773939063
Fax 0773939096
info@tenutapiscoianni.it
www.tenutapiscoianni.it

Referenti commerciali
Italia: **Gina Cetrone**
Estero: **Gina Cetrone**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
100 q

Altitudine media
500 m

Età media degli ulivi
Secolari

Periodo di raccolta
Novembre - dicembre

Varietà olive
Itrana 100%

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 agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 3 fasi a freddo

Extravergine

Az. Agr. Biologica Quattrociocchi Americo

Olio Quattrociocchi olivastro

Via Mole Santa Maria, 8/A
03011 Alatri (FR)
Tel. 0775435392
Fax 0775435392
info@olioquattrociocchi.it
www.olioquattrociocchi.it

Referenti commerciali
Italia: **Americo Quattrociocchi**
Estero: **Americo Quattrociocchi**



Qtà media annua
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

bio

Profumo
Potente e ampio, con note di pomodoro di media maturita' , 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

Az. Agr. Alfredo Cetrone

Olio extravergine di oliva
Cetrone intenso

Via Consolare Frasso, 5800
04010 Sonnino (LT)
Tel. 07739490087
Fax 0773949008
info@cetrone.it
www.cetrone.it

Referenti commerciali
Italia: **Alfredo Cetrone**
Estero: **Ilaria Peverati**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
150 q

Altitudine media
500 m

Età media degli ulivi
Secolare

Periodo di raccolta
1 novembre - 15 dicembre

Varietà olive
Itrana 100%

Colore
Limpido, verde intenso

Profumo
Complesso ed avvolgente, caratterizzato da intensi profumi erbacei con spiccati sentori fruttati di carciofo, cardo e pomodoro

Sapore
Si apre con eleganti note di carciofo, cardo, pomodoro ed erbe balsamiche di salvia e mentuccia, amaro e piccante decisi ed in buona armonia

Prodotto disponibile in confezioni da
0,10 - 0,25 - 0,50 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 3 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. è 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 Sant'Agata d'Oneglia

Via Scuole, 20
Fr. Sant'Agata - 18100 Imperia
Tel.0183293472
Fax 0183710963
frantoio@frantoiosantagata.com
www.frantoiosantagata.com

Referenti commerciali
Italia: **Serena Mela**
Estero: **Cristiana Mela**

Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
300 q

Altitudine media
200 / 500 m

Età media degli ulivi
Secolare

Periodo di raccolta
Novembre - febbario

Varietà olive
Taggiasca

Colore
Giallo paglierino

Profumo
Fruttato lieve

Sapore
Fruttato con sensazione decisa di dolce, leggera sensazione di piccante e sensazione appena percettibile di amaro

Prodotto disponibile in confezioni da
0,10 - 0,25 - 0,50 - 1 - 3 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

DOP Riviera ligure - Riviera dei fiori

Olio Anfosso sas - Anfosso

Via IV Novembre, 36 bis
18027 Chiusavecchia (IM)
Tel. 018352418
Fax 0183529914
anfosso@olioanfosso.it
www.olioanfosso.it

Referenti commerciali
Italia: **Alessandro Anfosso**
Estero: **Alessandro Anfosso**

Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
500 q

Altitudine media
200 m

Età media degli ulivi
50 anni

Periodo di raccolta
Da novembre a febbraio

Varietà olive
Monocultivar taggiasca

Colore
Giallo dorato con leggere sfumature verdi

Profumo
Fine e armonico,dotato di leggere note vegetali di erbe di campo, carciofo e pomodoro verde

Sapore
Morbido e complesso, ricco di delicati toni fruttati di pomodoro acerbo,marndorlae carciofo. L'amaro e il piccante sono presenti e equilibrati

Prodotto disponibile in confezioni da
0,10 - 0,50 - 0,75 - 2 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

DOP Riviera ligure - Riviera dei fiori

Ranise Agroalimentare srl - Ranise

Via Nazionale, 30
18100 Imperia
Tel. 0183767966
Fax 0183763700
info@ranise.it
www.ranise.it

Referenti commerciali
Italia: **Roberto Ranise**
Estero: **Roberto Ranise**

Qtà media annua 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 Ghiglione

Via Ciancergo, 23
18020 Dolcedo (IM)
Tel. 0183280043
Fax 0183281947
info@frantoioghiglione.it
www.frantoioghiglione.it

Referenti commerciali
Italia: **Gianfranco Ghiglione**
Estero: **Anna Maria Ghiglione**



Qtà media annua
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

Extravergine
Az. Agr. Cassini Paolo - S'ciappau Gran Crù

Via Roma , 52
18035 Isolabona (IM)
Tel. 0184208159
Fax 0184208159
info@oliocassini.it
www.oliocassini.it

Referenti commerciali
Italia: **Paolo Cassini**
Estero: **Paolo Cassini**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
35 q

Altitudine media
150 / 550 m

Età media degli ulivi
Secolare

Periodo di raccolta
Novembre - dicembre

Varietà olive
100% Taggiasca

Colore
Giallo intenso

Profumo
Erbe aromatiche - mela

Sapore
Carciofo

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 1- 5 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Extravergine
Oleificio Polla Nicolò srl

Via Ghilini, 46
17025 Loano (SV)
Tel. 019668027
Fax 019673468
info@oliopolla.it
www.oliopolla.it



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 sulle 700/800 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%.

Lombardy is the most northerly area in the northern hemisphere in which olive trees can survive, a region that does not stand out for the quantity of its production but certainly for its quality. The olive found a suitable climate around the large lakes of Lombardy. The climate there is sufficiently mild and olive groves have become an important part of the local landscape. In the panorama of national olive-growing, Lombardy represents a very small, high quality niche with various cultivation types present. Chief among them are local ecotypes of the Frantoio variety known as Casaliva sul Benaco and Sbresa sul Sebino. There are also numerous presences of Leccino, a variety found throughout Italy. The roots of olive-growing in Lombardy go back to early Christian times, as is testified by the presence of olive presses in ancient rural villas such as the one in Desenzano, which dates from ancient Roman times. During the Middle Ages the monks of the Leno Abbey, in the Valtenesi area (near Brescia), dug up swamps and hills to plant vines and olive groves. The oil produced along the shores of Lake Garda is the most prized in the Venetian market. In the 16th century it was actually used as surrogate credit in rent contracts. The 19th century witnessed an inversion of the tendency: many olive cultivations were substituted by linen, hemp and rows of mulberries for raising silkworms. In Lombardy today the area occupied by olive groves is about 4,000 hectares with more than 600,000 olive trees and there are about thirty active olive presses. The annual regional olive oil production during recent years was about 700/800 tons. 88 % of olive-growing in Lombardy is concentrated in the province of Brescia. In 1997 two DOP's (Protected Designation of Origin) were recognized: "Garda", with the added geographic mention of "Bresciano" (province of Brescia), "Eastern" (provinces of Verona and Mantova) and "Trentino" (province of Trento) and the DOP "Laghi Lombardi" (Lombardy Lakes), with two additional geographic mentions: "Sebino" and "Lario" (provinces of Brescia, Bergamo, Como and Lecco). The "extra virgin" DOP Garda Bresciano olive oil is produced with the Casalia, Frantoio and Leccino varieties of olives, either alone or together, amounting to at least 55%, in addition to other varieties added amounting to a maximum of 45%. The Laghi Lombardi Sebino DOP extravergine olive oil is produced with no less than 40% of the Leccino variety of olives, with the addition of Frantoio, Casaliva, Pendolino and Sbresa, either alone or together, in an amount not exceeding 60%, in addition to other eventual varieties allowed to a maximum of 20%.

DOP GARDA Bresciano

Az. Agr. Manestrini Oleificio Valtenesi

Via P. Avanzi, 7
25080 Soiano del Lago (BS)
Tel. 0365502231
Fax 0365502888
info@manestrini.it
www.manestrini.it

Referenti commerciali
Italia: **Nicoletta Manestrini**
Estero: **Nicoletta Manestrini**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
300 q

Altitudine media
mt 250

Età media degli ulivi
100 / 150 anni

Periodo di raccolta
Fine 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

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 7 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

Sistema di estrazione
Ciclo Continuo a 3 fasi a freddo

DOP GARDA Bresciano

Cooperativa Agr. di S. Felice del Benaco

Via Gere, 2
25010 San Felice del Benaco (BS)
Tel. 036562341
Fax 036562341
coop_agr.sanfelice@libero.it

Referenti commerciali
Italia: **Giulio Bortolotti**
Estero: **: Giulio Bortolotti**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
900 q

Altitudine media
150 m

Età media degli ulivi
30 / 40 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Frantoio, Casalina, Leccino

Colore
Limpido giallo con sfumature verdi

Profumo
Fruttato leggero erbaceo

Sapore
Leggera sensazione di amaro e piccante con sensazioni di carciofo e mandorla dolce

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta
Meccanica, manuale agevolata

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

DOP GARDA Bresciano

Soc. Agr. Rocca Pietro e Rita ss.

Via Santa Caterina, 3
25087 Salò (BS)
Tel. 036541646
Fax 036541646
aziendaagricolarocca@cheapnet.it

Referenti commerciali
Italia: **Rita Rocca**
Estero: **Rita Rocca**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
35 q

Altitudine media
190 m

Età media degli ulivi
40 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Casaliva, Leccino, Frantoio

Colore
Verde , giallo

Profumo
Fruttato leggero erbaceo

Sapore
Dolce mandorla , leggero piccante, leggero amaro

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 5 l

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

DOP GARDA Bresciano

Venturini Paolo

Viale E. Andreis, 84
25015 Desenzano del Garda (BS)
Tel. 0309911504
Fax 0309911504
info@frantoiomontecroce.it
www.frantoiomontecroce.it

Referenti commerciali
Italia: **Paolo Venturini**
Estero: **Paolo Venturini**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
90 q

Altitudine media
60 m

Età media degli ulivi
50 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Casaliva, Frantoio, Leccino, Gargnà

Colore
Giallo 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.

Extravergine
Az. Agraria Luca Guerrieri

Via San Filippo, 24
61030 Piagge (PU)
Tel. 0721890152
Fax 0721890497
info@aziendaguerrieri.it
www.aziendaguerrieri.it

Referenti commerciali
Italia: **Luca Guerrieri**
Estero: **Luca Guerrieri**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
100 q

Altitudine media
150 m

Età media degli ulivi
20 anni

Periodo di raccolta
Inizio novembre

Varietà olive
Frantoio, Raggiola

Colore
Verde con riflessi dorati

Profumo
Fruttato leggero con sentori di mandorla e carciofo

Sapore
Molto elegante, equilibrato, mediamente amaro piccante

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Extravergine
Az. Agricola Saladino Saladini Pilastri

Via Saladini, 5
63078 Spinetoli (AP)
Tel. 0736899534
Fax 0736898594
saladini@tin.it
www.saladinipilastri.it

Referenti commerciali
Italia: **Pasquale Gabrielli**
Estero: **Pietro Piccioni**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
50 q

Altitudine media
200 m

Età media degli ulivi
40 anni

Periodo di raccolta
Precoce, prima e seconda decade di ottobre

Varietà olive
Leccino , Frantoio, Moraiolo, Carboncella, Rosciola

Colore
Verde

Profumo
Intenso, erba e carciofo

Sapore
Sentore di carciofo e mandorla (piccante)

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

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 olearo: 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.

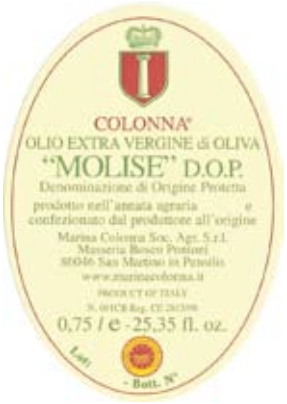
Almost 80% of this region is impenetrable mountain. Olives have been grown here for at least two millennia, since time immemorial. The list of classic references to the Molise olive grower is almost endless: Catone il Censore, Marco Terenzio Varrone, Strabone, Quinto Orazio Flacco, Giovenale and Plinio 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. 0875603009
Fax 0875603002
info@marinacolonna.it
www.marinacolonna.it

Referenti commerciali
Italia: **Marina Colonna**
Estero: **Marina Colonna**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
50 q

Altitudine media
100 m

Età media degli ulivi
20 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Leccino , Gentile di Larino, Rosciola

Colore
Giallo dorato con riflessi verdi

Profumo
Deciso e avvolgente con sentori di carciofo

Sapore
Complesso, con toni di mela bianca e pepe verde

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo a 3 fasi

DOP Molise

Oleificio Di Vito

C.da Cocciolette, 10
86042 Campomarino (CB)
Tel. 0875539257
Fax 08755910838
info@oliodivito.it
www.oliodivito.it

Referenti commerciali
Italia: **Luigi Di Vito**
Estero: **Luigi Di Vito**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
30 q

Altitudine media
100 - 200 m

Età media degli ulivi
20 anni

Periodo di raccolta
II decade di Ottobre

Varietà olive
Gentile di Larino - Leccino

Colore
Verde chiarissimo con riflessi gialli

Profumo
Fruttato fresco medio,persistente con sentori di erbe fresche falciate

Sapore
Avvolgente e complesso con toni di lattuga e carciofo

Prodotto disponibile in confezioni da
0,50 - 3 l

Sistema di raccolta
Manuale meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi

Extravergine

Soc. Coop. La Sorgente

Loc. Piana Santa Maria
86086 Poggio Sannita (IS)
Tel. 0765770657
Fax 0865770228
info@oliolasorgente.it

Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
60 q

Altitudine media
550 m

Età media degli ulivi
50 anni

Periodo di raccolta
5 novembre - 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 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

Extravergine
Mottillo Bruno

C.da Cappucini,10
86035 Larino (CB)
Tel. 0874822212
Fax 0874822212
brunomottillo@tin.it

Referenti commerciali
Italia: **Bruno Mottillo**
Estero: **Bruno Mottillo**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
100 q

Altitudine media
350 m

Età media degli ulivi
70 anni

Periodo di raccolta
Prima decade ottobre

Varietà olive
Gentile di Larino

Colore
Giallo con riflessi verdognoli

Profumo
Fruttato verde leggero con sentori di carciofo

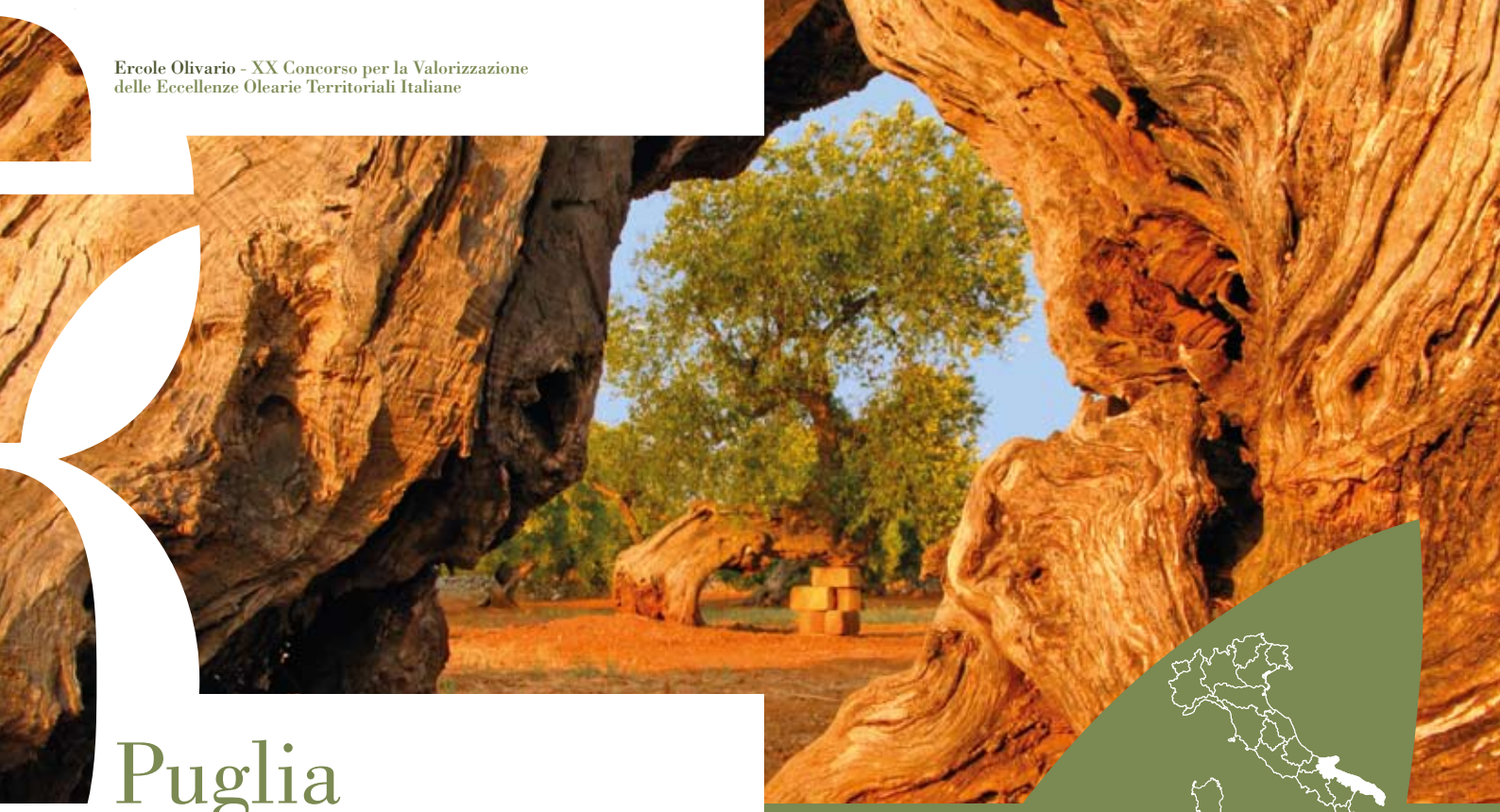
Sapore
Leggermente amaro e piccante, armonico, con buona percezione di carciofo

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 3,00 - 5,00 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

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 Extravergine 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 compagnie 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

Azienda Agricola De Carlo - De Carlo

Via XXIV Maggio, 54 B
70020 Bitritto (BA)
Tel. 080630767
Fax 080631234
info@oliodecarlo.com
www.oliodecarlo.com

Referenti commerciali
Italia: **Grazia De Carlo**
Estero: **Marina De Carlo**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
150 q

Altitudine media
120 m

Età media degli ulivi
Giovani e secolari

Periodo di raccolta
Ottobre

Varietà olive
Coratina

Colore
Verde

Profumo
Intenso che ricorda l'erba falciata, foglia, carciofo e mandorla verde

Sapore
Ricco, con un piccante intenso e persistente amaro contenuto

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 a freddo con macine in pietra

DOP Terre di Bari

Az. Agr. Ing. Minervini Gregorio - Marcinase

bio

Via Cifariello, 17
70056 Molfetta (BA)
Tel. 0803974369
Fax 0803971172
info@marcinase.com
www.marcinase.com

Referenti commerciali
Italia: **Gregorio Minervini**
Estero: **Gregorio Minervini**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
50 q

Altitudine media
100 m

Età media degli ulivi
100 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Cima di Bitonto - Coratina

Colore
Giallo oro

Profumo
Carciofo, pomodoro, erba fresca

Sapore
Mandorla con retrogusto amaro e piccante (per la coratina)

Prodotto disponibile in confezioni da
0,5 - 0,75 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale e con scuotitori a spalla

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi

DOP Terre di Bari

Az. Agricola Stallone Salvatore

Via XX Settembre 37/B
70054 Giovinazzo (BA)
Tel. 0803941570
Fax 0803941570
info@letrecolonne.com
www.letrecolonne.com

Referenti commerciali
Italia: **Salvatore Stallone**
Estero: **Salvatore Stallone**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
250 q

Altitudine media
60 m

Età media degli ulivi
Centenari

Periodo di raccolta
Da ottobre a dicembre

Varietà olive
Ogliarola barese e coratina

Colore
Verde con riflessi dorati

Profumo
Erba tagliata

Sapore
Carciofo con sentore di mandorla

Prodotto disponibile in confezioni da
250 ml - 750 ml - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

DOP Terre di Bari

Az. Agricola Dott. Nicola Barbera - Uliveti Barbera

Via Badoglio, 30
76125 Trani (BT)
Tel. 0883588478
Fax 0883588478
info@ulivetibarbera.it
www.ulivetibarbera.it

Referenti commerciali
Italia: **Nicola Barbera**
Estero: **Nicola Barbera**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
150 q

Altitudine media
190 m

Età media degli ulivi
60 anni

Periodo di raccolta
Novembre

Varietà olive
Coratina, Pasola

Colore
Verde striato giallo

Profumo
Fruttato intenso con sentore di carciofo ed erba fresca

Sapore
Amaro piccante equilibrato

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

DOP Dauno Gargano

S.I.O Società Italiana Olearia spa

Via Contrada Coppa
71010 Carpino (FG)
Tel. 0884997033
Fax 0884912000
info@siogargano.it

Referenti commerciali
Italia: **Monini**
Estero: **Monini**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
105 q

Altitudine media
100 m

Età media degli ulivi
14 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Oglialora, 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

DOP Terra di Bari

Consorzio Uliveti d'Italia

Via Murge, 57
76123 Andria (BT)
Tel. 0883566651
Fax 0883566628
info@oliveti.it
www.oliveti.it

Referenti commerciali
Italia: **Gianni Martellini**
Estero: **Luciana Vontola**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
100 q

Altitudine media
250 m

Età media degli ulivi
20 anni

Periodo di raccolta
Novembre

Varietà olive
Frantoio, Coratina , Favolosa

Colore
Verde

Profumo
Fruttato erbaceo con note di pomodoro e carciofo

Sapore
Fruttato con retrogusto di carciofo ed erbe aromatiche

Prodotto disponibile in confezioni da

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

Sistema di estrazione
Ciclo continuo

Extravergine
Az. Agr. Caputo Maria

Piazza Garibaldi, 38/E
70056 Molfetta (BA)
Tel. 0803340022
Fax 0809722877
mauroaltomare51@gmail.com

Referenti commerciali
Italia: **Altomare Mauro**
Estero: **Altomare Mauro**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
180 q

Altitudine media
70 m

Età media degli ulivi
300 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Coratina

Colore
Verde con leggera tendenza al giallo

bio

Profumo
Fruttato medio di erba verde mandorlo, carciofo

Sapore
Amaro, piccante equilibrato

Prodotto disponibile in confezioni da
0,50 - 0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Extravergine
Società Agricola Biorussi snc - Macchia Rotonda

C.da Macchia Rotonda
71010 Carpino (FG)
Tel. 0884992513
Fax 0884992513
info@biorussi.com
www.biorussi.com

Referenti commerciali
Italia: **Domenico Russi**
Estero: **Domenico Russi**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
150 / 180 q

Altitudine media
20 m

Età media degli ulivi
20 / 30 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - dicembre

Varietà olive
Ogliarola Garganica

Colore
Variabile dal verde al giallo con riflessi verdi

bio

Profumo
Netto di oliva con lievi note erbaceo, floreali

Sapore
Dolce, con evidenti note di mandorla fresca, leggero pungente con note floreali

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo



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 80.000 quintali di cui 1.000 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

Via Demuro,13
07041 Alghero (SS)
Tel. 079980394
Fax 079970954
commerciale@accademiaolearia.it
www.accademiaolearia.it

Referenti commerciali
Italia: **Antonello Fois**
Estero: **Antonello Fois**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
800 hl

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, con richiami di carciofo e cardo e con 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

A.A. Demuru Paolo Ilbono

Via Roma, 143
08040 Ilbono (OG)
Tel. 078233459
Fax 0782249012
oleificiodemuru@tiscali.it
www.oleificiodemuru.it

Referenti commerciali
Italia: **Paolo Demuru**
Estero: **Paolo Demuru**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
200 q

Altitudine media
460 m

Età media degli ulivi
200 anni

Periodo di raccolta
Novembre - gennaio

Varietà olive
Ogliastrina bosana - semidana

Colore
Verde

Profumo
Sensazioni erbacee, di carciofo e cardo

Sapore
Lieve percezione di pomodoro, mandorla fresca e frutta matura

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

Extravergine

Soc.Coop Ag. Olivicultori Valle Cedrino

Costa degli Ulivi

Loc. Conculas
08028 Orosei (NU)
Tel. 0784997103
Fax 0784997103
costadegliolivi@tiscali.it

Referenti commerciali
Italia: **Giuseppina Lai**



Qtà media annua
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 80 %, altre

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

Extravergine
Az. Agricola Fois Giuseppe

Via De Muro 13
07041 Alghero (SS)
Tel. 079976730
Fax 079970954
bosana@tiscali.it

Extravergine
Soc. Coop Olearia Dorgalese

Via Fleming, 4
08022 Dorgali (NU)
Tel. 078496522
Fax 078496522
olearia dorgalese@tiscali.it

Extravergine
Azienda agricola Peppetò di Tore Giuseppe
Peppetò

Via Buonarroti, 25
07044 Ittiri (SS)
Tel. 079440226
Fax 079440226
giuseppe.tore@alice.it



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'Extravergine 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, tank 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*	*2005/06*	*2006/07*
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 Monti Iblei - Gulfi

Frantoi Cutrera di Cutrera G. - Primo DOP Monti Iblei

C/da Piano dell'Acqua
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932926187
Fax 0932926187
olio@frantoicutrera.it
www.frantoicutrera.it

Referenti commerciali
Italia: **Salvatore Cutrera**
Estero: **Salvatore Cutrera**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
1500 q

Altitudine media
400 m

Età media degli ulivi
50 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Tonda Iblea

Colore
Verde con riflessi gialli

Profumo
Fruttato fresco e intenso con sentori spiccati di pomodoro verde ed erbe fresche aromatiche

Sapore
Gusto pieno ed ampio, con persistenti richiami erbacei

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 -5 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

DOP Monti Iblei - Gulfi

Azienda Rollo di Rollo Giorgio - Letizia

Via degli Oleandri, 81
97100 Ragusa
Tel. 0932682686
Fax 0932682686
info@aziendarollo.it
www.aziendarollo.it

Referenti commerciali
Italia: **Giorgio Rollo**
Estero: **Giorgio Rollo**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
70 q

Altitudine media
350 m

Età media degli ulivi
50 anni

Periodo di raccolta
Ottobre

Varietà olive
Tonda Iblea 100%

Colore
Verde intenso con delicati toni giallo oro

Profumo
fruttato intenso ampio e profumato con netti e puliti sentori erbacei e di pomodoro fresco

Sapore
elevata gradevolezza gustativa, notevole fluidità e persistenza aromatica, con particolari toni di pomodoro fresco e contenuti di amaro e piccante molto armonici.

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 - 0,50 - 0,25 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi

DOP Monti Iblei - Monte Lauro

Az. Agr. Terraliva di Frontino Giuseppina - Cherubino

Via Galermi, 22
96100 Siracusa
Tel. 0931880062
Fax 0931414863
info@terraliva.com
www.terraliva.com

Referenti commerciali
Italia: **Tino Cavarra**
Estero: **Tino Cavarra**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
40 q

Altitudine media
700 m

Età media degli ulivi
Secolari ,saraceni

Periodo di raccolta
Ad invaiatura

Varietà olive
Tonda Iblea

Colore
Verde con riflessi dorati

Profumo
Sentore netto di olive,pomodoro di media maturità, erba appena falciata e erbe selvatiche

Sapore
Piccante ed amaro perfettamente bilanciati, armonico e persistente

Prodotto disponibile in confezioni da
0,10 - 0,25 - 0,50 - 5 l

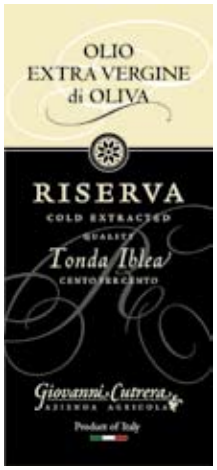
Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Extravergine
Soc. Agricola Giovanni Cutrera - Riserva

C/da Piano dell'Acqua
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932926187
Fax 0932921757
salafia@frantoiocutrera.it

Referenti commerciali
Italia: **Sebastiano Salafia**
Estero: **Sebastiano Salafia**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
100 q

Altitudine media
400 m

Età media degli ulivi
50 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Tonda Iblea

Colore
Verde

Profumo
Fruttato caratterizzato da intense note di pomodoro verde ed erba fresca

Sapore
ampio e persistente di pomodoro e sedano

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 -5 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Extravergine
Azienda Agricola Lombardo

Via Regina Elena, 24
91021 Campobello di Mazzara (TP)
Tel. 092448363
Fax 092448432
info@aziendaagricolalombardo.it
www.aziendaagricolalombardo.it

Referenti commerciali
Italia: **Francesco Lombardo**
Estero: **Francesco Lombardo**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
150 q

Altitudine media
50 m

Età media degli ulivi
100 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Nocellara del Belice

Colore
Verde

Profumo
Ampie note di erba fresca falciata

Sapore
Amaro e piccante decisi ed equilibrati

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo

Extravergine
Az. Agr. D'Alì di M.Aurelia S.S.

Via G.B. Fardella, 24
91102 Trapani (TP)
Tel. 092328890
Fax 092328890
tenutazangara@gmail.com
www.tenutazangara.it

Referenti commerciali
Italia: **Maria Aurelia d'Alì**
Estero: **Maria Aurelia d'Alì**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
120 q

Altitudine media
100 m

Età media degli ulivi
70 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Nocellara del Belice

Colore
Verde con riflessi oro

Profumo
Erba e mandorla

Sapore
Pomodoro verde

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 - 0,50 - 0,25 l. - 5 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo 3 fasi a freddo martelli e dischi



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.

IGP Toscano

Oliviera Sant'Andrea Giganti snc - Olio del Capunto

Via Cave Serre
53040 Rapolano Terme (SI)
Tel. 0577704102
Fax 0577705063
info@oliodelcapunto.com

Referenti commerciali
Italia: **Enzo Giganti**
Estero: **Enzo Giganti**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
200 q

Altitudine media
330 m

Età media degli ulivi
6 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Correggiolo, Leccio del corno, Pendolino , Maurino

Colore
Verde, oro

Profumo
Intenso erbaceo

Sapore
Fragrante con retrogusto di carciofo erba e oliva verde

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 l

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo

IGP Toscano

Franci snc - Frantoio Franci IGP Toscano

Via A.Grandi, 5
58033 Montenero (GR)
Tel. 0564954000
Fax 0564954184
info@frantoiofranci.it
www.frantoiofranci.it

Referenti commerciali
Italia: **Giorgio Franci**
Estero: **Giorgio Franci**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
500 q

Altitudine media
500 m

Età media degli ulivi
25 anni

Periodo di raccolta
1 Novembre - 20 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
Fresco e pulito, si apre con una lieve sensazione dolce seguita da una gradevole carica amara e piccante di media intensità, persistenza ricca di note vegetali dominate dalla sensazione erbacea di carciofo

Prodotto disponibile in confezioni da
0,50 - 0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo

DOP Chianti Classico

Frantoio del Grevepesa

Prov. Chiantigiana, 6
50020 San Casciano (FI)
Tel. 055821353
Fax 0558218052
info@grevepesa.it
www.grevepesa.it

Referenti commerciali
Italia: **Filippo Legnaioli**
Estero: **Filippo Legnaioli**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
200 q

Altitudine media
300 m

Età media degli ulivi
30 anni

Periodo di raccolta
fine ottobre - novembre

Varietà olive
Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino

Colore
Verde

Profumo
Fruttato fresco

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 1l

Sistema di raccolta
Manuale, meccanica, manuale meccanica, manuale agevolata meccanica, manuale agevolata, vibro scuotitori.

Sistema di estrazione
Ciclo continuo, ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

Extravergine
Giannini Giancarlo - Vitiano

Loc. Vitiano, 229
52100 Arezzo
Tel. 057597370
Fax 057597096
giancarlogiannini@micso.net

Referenti commerciali
Italia: **Giancarlo Giannini**
Estero: **Giancarlo Giannini**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
140 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

bio

Profumo
Fruttato erbaceo

Sapore
Intenso complesso

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

Extravergine
Fattoria Ramerino Alampi Filippo - Guadagnolo Primus

Via Roma, 404
50010 Bagno a Ripoli (FI)
Tel. 055631520
Fax 055631520
info@fattoriaramerino.it
www.fattoriaramerino.it

Referenti commerciali
Italia: **Filippo Alampi**
Estero: **Filippo Alampi**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
20 q

Altitudine media
250 m

Età media degli ulivi
Variabile

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino, Americano

Colore
Giallo con intense venature verdi

bio

Profumo
Di oliva verde e erba fresca

Sapore
Erbaceo con note di carciofo e mandorla

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

Extravergine
Fattoria Altomena srl

Via Campicuccioli Loc. Formicaio
50060 Pelago (FI)
Tel. 0558301001
Fax 0558301231
info@altomena.it
www.altomena.it

Referenti commerciali
Italia: **Nico Sartori**
Estero: **Nico Sartori**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
70 q

Altitudine media
270 m

Età media degli ulivi
27 anni

Periodo di raccolta
7 - 24 novembre

Varietà olive
Frantoio 75% Peranzana 25%

Colore
Verde con riflessi gialli

bio

Profumo
fruttato di oliva di intensità medio elevata con evidenti note di erba fresca e pomodoro

Sapore
Piccante medio intenso ed amaro medio

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



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. 0464552133
Fax 0464560904
info@agririva.it
www.agririva.it

Referenti commerciali
Italia: **Massimiliano Consolo**
Estero: **Magdalena Prast**

Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
50 q

Altitudine media
120 - 130 m

Età media degli ulivi
Prevalentemente secolari

Periodo di raccolta
Precoce, II° metà di ottobre

Varietà olive
Casaliva

Colore
Verde con riflessi dorati

Profumo
fruttato medio verde con richiami di erba tagliata, mandorla verde e rucola

Sapore
armonico, ben strutturato con amaro evidente e piccante leggermente superiore

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





Umbria

Tra le regioni d'Italia, l' , 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 Colli Amerini

Az. Agricola Oliveto di Geltrude Contessa

Str. di Cecanibbio, 38
05022 Amelia (TR)
Tel. 0744981101
Fax 0744981101
info@agriturismooliveto.it
www.agriturismooliveto.it

Referenti commerciali
Italia: **Massimo Agabiti**
Estero: **Massimo Agabiti**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
40 q

Altitudine media
350 m

Età media degli ulivi
20 / 50 anni

Periodo di raccolta
25 ottobre - 20 novembre

Varietà olive
Rajo, Moraiolo, Frantoio, Leccino, altre

Colore
Verde con riflessi gialli

Profumo
Fruttato medio con sentori di mela verde e note di floreale

Sapore
Amaro e piccante di media intensita 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 a freddo

DOP Colli Martani

Az. Agraria Bacci Noemio

Via Madonna del Puglia, 5/A
06035 Gualdo Cattaneo (PG)
Tel. 074291456
Fax 074291456
baccinoemio@libero.it
www.baccinoemio.it

Referenti commerciali
Italia: **Noemio Bacci**
Estero: **Noemio Bacci**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
400 q

Altitudine media
150 m

Età media degli ulivi
100 anni

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
Moraiolo, Frantoio, Leccino

Colore
Verde con riflessi gialli

bio

Profumo
Intenso con note erbacee e di mandorla

Sapore
Fruttato netto di oliva amaro e piccante, equilibrato con note di carciofo

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

DOP Colli Assisi - Spoleto

Az. Agraria Viola - Viola Colleruita

Borgo San Giovanni, 11/B
06037 Fraz. Sant'Eraclio Foligno (PG)
Tel. 074267515
Fax 0742392203
info@viola.it
www.viola.it

Referenti commerciali
Italia: **Marco Viola**
Estero: **Stefania Marchionni**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
35 q

Altitudine media
350/ 400 m

Età media degli ulivi
Secolare e nuovi impianti

Periodo di raccolta
Ottobre e novembre

Varietà olive
Moraiolo, Frantoio, Leccino

Colore
Verde intenso

Profumo
Si esprime complesso e deciso con note vegetali

Sapore
Fruttato di oliva medio / intenso, amaro e piccante in grande equilibrio

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

DOP Colli Assisi - Spoleto

Az. Agr. Le Mandrie

Via Cannella, 16
06081 Assisi (Pg)
Tel. 0758064070
Fax 0758061070
mandrie10@gmail.com
www.mandriesanpaolo.com

Referenti commerciali
Italia: **Damiani Alessandro - Damiani Andrea**
Estero: **Damiani Alessandro**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
70/80 q

Altitudine media
500 m

Età media degli ulivi
80 / 100 anni

Periodo di raccolta
Novembre

Varietà olive
Moraiolo, Frantoio, Leccino

Colore
Verde

bio

Profumo
Fruttato Intenso con note vegetali ricche ed equilibrate

Sapore
Fruttato con retrogusto leggermente piccante

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

DOP Colli del Trasimeno

Az. Agraria Batta Giovanni - Frantoio Batta

Via San Girolamo, 127
06126 Perugia
Tel. 0755724782
Fax 0755724782
giovanni.batta@tin.it
www.frantoiobatta.it

Referenti commerciali
Italia: **Giovanni Batta**
Estero: **Giovanni Batta**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
50 q

Altitudine media
150 m

Età media degli ulivi
25 anni

Periodo di raccolta
15 Ottobre / 15 Novembre

Varietà olive
Leccino, Frantoio, Dolce Agogia, Moraiolo

Colore
Giallo dorato con riflessi verdi

bio

Profumo
Erba fresca e note vegetali di carciofo

Sapore
Toni di pepe nero, mandorla, amaro e piccante ben equilibrati

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

DOP Colli Orvietani

Ranchino Eugenio - Poggio Amante

Loc. Canale, 53
05018 Orvieto
Tel. 0763374061
Fax 0763374061
frantoioranchino@libero.it
www.frantoioranchino.it

Referenti commerciali
Italia: **Eugenio Ranchino**
Estero: **Eugenio Ranchino**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
60 q

Altitudine media
450 m

Età media degli ulivi
20 anni

Periodo di raccolta
Metà ottobre

Varietà olive
Frantoio, Leccino E Moraiolo

Colore
Verde con riflessi dorati

Profumo
Fine e delicato con note di erbe officinali e mela

Sapore
Equilibrato nelle note di amaro e piccante

Prodotto disponibile in confezioni da
0,25 - 0,50 - 0,75 l

Sistema di raccolta
Meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Veneto

È 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 Veneto Valpolicella

Frantoio Bonamini

Via San Giustina, 10
37031 Verona
Tel. 0456520558
Fax 0456528133
info@oliobonamini.com
www.oliobonamini.com

Referenti commerciali
Italia: **Giancarlo Bonamini**
Estero: **Sabrina Sartorari Bonamini**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
100 q

Altitudine media
150 m

Età media degli ulivi
70 anni

Periodo di raccolta
Fine ottobre

Varietà olive
Grignano e Favarol

Colore
Giallo dorato intenso con riflessi verdi

Profumo
Limone, memorie floreali ed erbacee

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 - 1 l

Sistema di raccolta
Manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a freddo

DOP Veneto Valpolicella

Cantina Sociale della Valpantena sca - Torre del falasco

Via colonia orfani di guerra, 5
37142 Quinto di Valpantena (VR)
Tel. 045550032
Fax 045550883
info@cantinavalpantena.it
www.cantinavalpantena.it

Referenti commerciali
Italia: **Luca Deagani**
Estero: **Luca Deagani**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
450 q

Altitudine media
250 m

Età media degli ulivi
40 anni

Periodo di raccolta
Da III decade ottobre alla II decade novembre

Varietà olive
Grignano, Favarol

Colore
Giallo dorato con riflessi verdi

Profumo
Ampio e persistente

Sapore
Fruttato leggero/medio, descritto da note di mandorla verde

Prodotto disponibile in confezioni da
0,75 l

Sistema di raccolta
Manuale

Sistema di estrazione
Ciclo continuo

DOP Garda Orientale

Azienda Agricola Ca' Rainene di Bonomelli dr. Paolo

Az. Agricola Paolo Bonomelli

Via per Albisano, 95
37010 Torri del Benaco (VR)
Tel. 0456296711
Fax 0456296720
ammne@carainene.it
www.carainene.it

Referenti commerciali
Italia: **Riccardo Farabegoli**



Qtà media annua prodotta negli ultimi 4 anni
100 q

Altitudine media
150 - 450 m

Età media degli ulivi
40 anni

Periodo di raccolta
II/III decade del mese di ottobre, II decade del mese di 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 fruttata 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 meccanica

Sistema di estrazione
Ciclo continuo a 2 fasi (26°C)

Extravergine
Fontanara srl

Via Alexander Fleming, 10
37036 San Martino B.A (VR)
Tel. 0458394600
Fax 0458394605
info@fontanara.it
www.fontanara.it

Referenti commerciali
Italia: **Marco Fasoli**
Estero: **Marco Fasoli**



Qtà media annua
prodotta negli ultimi 4 anni
11.000 q

Altitudine media
150 m

Periodo di raccolta
Ottobre - novembre

Varietà olive
**70% Grignano, 20% Leccino,
10% 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



EDIZIONI PRECEDENTI 1993 - 2011

2011 - XIX EDIZIONE VINCITORI

Olio DOP
Fruttato leggero
1° Class. Cantina Sociale della Valpantena - Veneto
2° Class Società agricola Trevi Il Frantoio - Umbria
Fruttato medio
1° Class. Azienda Cetrone Alfredo Lazio
2° Class. Azienda Agraria Carraia di Bardi Franco - Toscana
Fruttato Intenso
1° Class. Az. Agr. Titone di Antonina Anna Titone - Sicilia
2° Class. Az. Orsini Paola - Lazio
Olio EXTRAVERGINE
Fruttato leggero
1° Class. Società agricola Ceraudo Roberto S.R.L. - Marina Di Strangoli Calabria
2° Class. Olio Extravergine Trisaia di Laguardia Giuliana - Basilicata
Fruttato medio
1° Class. Az. Chisu Sandro - Sardegna
2° Class. Az. Badevisco di Cassetta Franco - Campania
Fruttato Intenso
1° Class. Az. Quattrociocchi Valentina - Lazio
2° Class. Az Giannini Giancarlo Toscana
Premio "AMPHORA OLEARIA"
Società Agricola Forcella S.S. di Giovanni e Paolo Iannetti C. Abruzzo
MENZIONE SPECIALE "OLIO BIOLOGICO"
Az. Quattrociocchi di Valentina di Alatri - Lazio

GIURIA
Abruzzo - Raffaella Vito
Basilicata -Susana Indaco Laura
Calabria - Walter Cricrì
Campania - Diana Fresa
Emilia Romagna - Marcello Battarra
Lazio - Palma Esposito
Liguria - Luigi Bellucci
Lombardia - Gianfranco D'Isola
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
Capo Panel - Maria Regina Mucciarella

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
2à 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 "ANPHORA 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° Class. Azienda Agricola Oliveto di Contessa Geltrude - Umbria
2° Class. Società Agricola Colli Etruschi - Lazio
Fruttato medio
1° Class. Società Agricola Mascio srl - Umbria
2° Class. Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo ss -Sardegna
Fruttato intenso
1° Class. Fattorie Greco srl - Calabria
2° Class. Azienda Agraria Terraliva di Frontino Giuseppina - Sicilia
Olio Extravergine
Fruttato leggero
1° Class. Azienda Agricola Conte Giorgio - Puglia
2° Class. Oleificio Secchi srl - Sardegna
Fruttato medio
1° Class. Oleificio Sociale di Seneghe sca - Sardegna
2° Class. Azienda Agricola Colle Rotondo di Reali Salvatore - Lazio
Fruttato intenso
1° Class. Azienda Agricola Giuliana Puligheddu - Sardegna
2° Class. Azienda Agricola Librandi Pasquale - Calabria
MENZIONE SPECIALE "OLIO BIOLOGICO"
Fattorie Greco srl - Calabria
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
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. Azienda Agraria Viola srl Umbria
Fruttato medio
1° Class. Azienda Agricola Biologica Titone - Sicilia
2° Class. Fattorie Greco srl - Calabria
Fruttato intenso
1° Class. Soc. Agricola Vernera di Spanò & C. snc - Sicilia
2° Class. Rollo Giorgio - Sicilia
Olio Extravergine
Fruttato leggero
1° Class. Oleificio Venturi Agape & C. snc - Marche
2° Class. Francesco Atzori & C. sas Sardegna
Fruttato medio
1° Class. Az. Agricola Barbara di Barbara Salvatore - Sicilia
2° Class. Azienda Agricola Cetrone Alfredo - Lazio
Fruttato intenso
1° Class. Azienda Agricola Terre di Shemir - Sicilia
2° Class. Azienda Agricola Oleificio Raffaele Caruso Campania
MENZIONE SPECIALE "OLIO BIOLOGICO"
Az. Agricola Biologica - Titone Sicilia
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
Azienda Agricola 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 Azienda Agrituristica "Oliveto" di Contessa Geltrude - Umbria
1° Class. Ex Aequo Frantoio La Casella di Scassini Paolo - Umbria
Fruttato medio
1° Class. Silvi Sabina Sapori Lazio
2° Class. Marina Colonna srl Molise
Fruttato intenso
1° Class. Soc. Agricola Vernera di Spanò & C. snc - Sicilia
2° Class. Azienda Agricola Biologica Titone - Sicilia
Olio Extravergine
Fruttato leggero
1° Class. Frantoio F.lli Galantino snc Puglia
2° Class. Azienda Agricola Guerrieri Luca - Marche
Fruttato medio
1° Class. Vignoli Rolando Az. Agricola "Il Casalone" - Toscana
2° Class. Olio Sardegna srl - Sardegna
Fruttato intenso
1° Class. Oleificio Demuru Paolo Sardegna
2° Class. Olivicola Titerno Soc. Coop. agricola arl - Campania
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
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 EDIZIONE 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 di Bardi Franco - Toscana
Fruttato intenso
1° Class. Frantoi Cutrera - Sicilia
2° Class. Frantoio Franci snc Toscana
Olio EXTRAVERGINE
Fruttato leggero
1° Class. Frantoio Oleario Quattrociocchi Americo - Lazio
2° Class. Fattorie Enrico Lodd di Manuela Loddo - Sardegna
Fruttato medio
1° Class. Olivicola Titerno Soc. Coop. Agricola arl - Campania
2° Class. Az. Agr. Villa Magra di Franci Giorgio - Toscana
Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Librandi Pasquale - Calabria
2° Class. Az. Agricola Frantoio 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. Agraria Viola - Umbria
Fruttato intenso
1° Class. Az. Rollo di Giorgio Rollo Sicilia
2° Class. Az. Agr. Purgatorio di Lauro-Grotto Rosapia - 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 di Filippo Legnaioli - 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 di Manuela Loddo - Sardegna

Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
Società Agricola 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. Ingegner 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. Azienda Agr. Il Melograno Lombardia
2° Class. Azienda Agr. Ceraudo Roberto - Calabria
Fruttato medio
1° Class. Olivicola Titerno Società Cooperativa Agr. arl 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" alla miglior confezione
Az. Agraria 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 srl - 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 di Nicola e Antonella Titone - Sicilia
2° Class. Az. Agr. Galluffo - Sicilia
Olio EXTRAVERGINE
Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. D'Alì di Maria Aurelia e Maria Stella D'Alì ss - Sicilia
2° Class. Frantoio Bo di Bo Carlo & C. snc - Liguria
Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Francesco Atzori & C. sas - Sardegna
2° Class. Fattorie Enrico Loddo di Manuela Loddo - Sardegna
Fruttato intenso
1° Class. Frantoio Franci - Toscana
2° Class. Az. Agr. Zamparelli di Vincenzo Zamparelli - Campania
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
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 di Tanteri Maria Teresa - 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. Agrobiologica Rosso Villa Zottopera - Sicilia
2° Class. Fattorie Parri di Luigi & Vilma Maria Parri ss - Toscana
Olio EXTRAVERGINE
Fruttato leggero
1° Class. Fattorie Enrico Loddo di Manuela Loddo - Sardegna
2° Class. OLIMARCA Soc. Coop. agricola - Marche
Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Olea Sardegna scrl Sardegna
2° Class. Az. Agr. Ceraudo Roberto Calabria
Fruttato intenso
1° Class. Anna Maria Guicciardini Toscana
2° Class. Az. Agr. La Collina di Tomassini Luciana - Marche
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
Az. Agr. De Lorenzo & C. ss - Calabria

GIURIA
Abruzzo - Gabriella Di Minco
Basilicata - Giuseppe Cafarelli
Calabria - Giuseppe Giordano
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 sas di Roberto Salvetti - 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 di Lauro Grotto Rosapia - Sicilia
Olio EXTRAVERGINE
Fruttato leggero
1° Class. Az. Agr. Vaccaro Leopoldo Calabria
2° Class. Az. Agr. Guerrieri Luca Marche
Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. l'Erta di Quintole di Filippo Legnaioli - Toscana
2° Class. Az. Agr. Fattoria Mauritania di Michelangelo Fodde - Sardegna
Fruttato intenso
1° Class. Anna Maria Guicciardini Toscana
2° Class. Az. Agr. Impero Maggiarra Lazio
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
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. Colli Assisi Spoleto C.U.FR.OL. - Umbria
Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Ceccarelli S.S. - Lazio
2° Class. Colli del Trasimeno Frantoio Faliero Mancianti - Umbria
Fruttato intenso
1° Class. Il Lecceto Soc. Coop.arl Toscana
2° Class. Valli Trapanesi Coop. Agricola Trapanese di Paceco - Sicilia
Olio EXTRAVERGINE
Fruttato leggero
1° Class. Natali E.A.I. di Natali Ernesto, Antonio e Ivano snc - Marche
2° Class. Olio San Vito Azienda Agricola 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. Olio Villa Magra dei Franci Frantoio Franci - Toscana
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
Frantoio Faliero Mancianti snc di Alfredo Mancianti & C. - 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 di D'Intino Alberico - Abruzzo
Olio Extravergine
Fruttato leggero
1° Class. Cooperativa Agricola San Felice del Benaco - Lombardia
2° Class. Natali E.A.I. di Natali Ernesto, Antonio e Ivano snc - Marche
Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. Fontanasalsa di M. Caterina Burgarella - Sicilia
2° Class. Ditta Atzori Francesco e C. sas - Sardegna
Fruttato intenso
1° Class. Tenuta Il Corno - Toscana
2° Class. Castello Il Palagio di Marchese Gerardo Goretti Miniati Toscana
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
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. Cooperativa Olivicola San Lupo - Campania
2° Class. Azienda Agr. Fontanasalsa di Maria - Caterina Burgarella - Sicilia
Fruttato medio
1° Class. Argiolas & C. sas - Sardegna
2° Class. Fattoria Enrico Loddo di Manuela Loddo - Sardegna
Fruttato intenso
1° Class. Agro Verde srl - Sicilia
2° Class. Az. Agr. Cosseddu & C. snc Sardegna
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
Frantoio Ciuchi Carlo di Ciuchi Bernardino - 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 di Ciuchi Bernardino - Umbria
2° Class. F.lli Galantino snc di Francesco & Michele Galantino Puglia
Fruttato medio
1° Class. Oleificio Peruzza Nicolò & C. snc - Sicilia
2° Class. Az. Agr. e Agrituristica La Pievuccia - Toscana
Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Angela Consiglio Sicilia
2° Class. Fattoria Enrico Loddo di Manuela Loddo - Sardegna
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
Sabina Agricola 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

1996 - IV EDIZIONE VINCITORI

Olio Extravergine
Fruttato leggero
1° Class. Frantoio Sant'Agata D'Oneglia di Mela A. & C. snc - Liguria
2° Class. Az. Agr. Clarici - Umbria
Fruttato medio
1° Class. Az. Agr. "L'Erta di Quintole" di Filippo Legnaioli - Toscana
2° Class. Az. Giardino dei F. lli Masciocchi - Lazio
Fruttato intenso
1° Class. Cooperativa Olivicola San Lupo - Campania
2° Class. Az. Agr. Angela Consiglio Sicilia
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
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 di D'Intino Alberico - Abruzzo
2° Class. Consorzio Olio Extravergine di Oliva della Zona Tipica della Valnerina - Umbria
Fruttato medio
1° Class. Cooperativa "Produttori Agricoli Farensi" arl - Lazio
2° Class. Fattoria Enrico Loddo di Manuela Loddo - Sardegna
Fruttato intenso
1° Class. Pasquini Az. Agr. S. Jacopo Toscana
2° Class. Agriser srl - Sardegna
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
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. Cooperativa Olearia Agricola "Santa Barbara" - Sardegna
2° Class. Az. Agricola Giovanna Orrù di San Raimondo - Sardegna
Fruttato intenso
1° Class. Az. Agr. Cosseddu & C. snc Sardegna
2° Class. Fattoria Enrico Loddo di Manuela Loddo - Sardegna
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
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. Cooperativa Agricola San Felice del Benaco - Lombardia
Fruttato medio
1° Class. C.O.PAR. Cooperativa Olivicoltori del Parteolla - Sardegna
2° Class. Az. Agr. Ermanno e Francesco Rosati - Lazio
Fruttato intenso
Unico Vincitore Società Cooperativa Agricola arl Oleificio Cooperativo della Riforma Fondiaria - Puglia
Premio "AMPHORA OLEARIA" alla miglior confezione
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 Perotti

XX
2012

Concorso
per la valorizzazione
delle eccellenze olearie
territoriali italiane

i Vincitori *the Winners*

XX
2012

Ercole Olivario
Concorso per la valorizzazione
delle eccellenze olearie
territoriali italiane



Ercole Olivario®



Ercole Olivario®

www.ercoleolivario.net





1° CLASSIFICATO

Olio Extravergine di Oliva
Fruttato Leggero

Fois Giuseppe

Sardegna

Azienda agricola
Fois Giuseppe

Via De Muro 13
07041 Alghero (SS)
Tel. 079976730
Fax 079970954
bosana@tiscali.it

Azienda Agricola Fois Giuseppe, sorta ad Alghero agli inizi del secolo scorso, vanta ben quattro generazioni di olivicoltori. Oggi, gestita direttamente da Giuseppe Fois e dalla sua famiglia con accuratezza, dedizione e passione dalla coltivazione alla trasformazione, ha un'estensione di 130 ettari con circa 20.000 piante di olivo delle quali la cultivar predominante è la Bosana. La raccolta delle olive, fatta con l'ausilio di mezzi meccanici ed esclusivamente direttamente dall'albero non appena queste iniziano l'invaiatura, la molitura con un moderno impianto a ciclo continuo a due fasi e mezzo, entro un tempo massimo di 12 ore, il moderno impianto di molitura, il monitoraggio del tempo e delle temperature permettono di garantire sia la sicurezza alimentare che la qualità del prodotto finito. La produzione annuale, in media 1300 q.li di olio extravergine, viene stoccata in contenitori di acciaio inox in atmosfera inerte e temperatura controllata per una perfetta conservazione.

The Giuseppe Fois Farm, began in Alghero at the beginning of the last century and can boast four generations of olive growers. Today it is managed directly by Giuseppe Fois and his family with care, dedication and passion from cultivation to transformation. It extends for 130 hectares with about 20,000 olive trees with the Bosana cultivar predominant. The cultivation of the olives is carried out with the aid of mechanical means directly from the trees as soon as they begin the veraison, and the pressing, in a modern plant, is carried out in a continuous cycle consisting of two and a half phases, within 12 hours. The modern pressing equipment and monitoring the time and temperature, guarantees the flavor and safety of the finished product. The annual production, an average of 1,300 cubic liters of extra virgin olive oil, is stored in stainless steel containers in an inert atmosphere under controlled temperature for perfect preservation.





2° CLASSIFICATO

Olio Extravergine di Oliva
Fruttato Leggero

Peppetò

Sardegna

Az. agricola Peppetò di Tore Giuseppe

Via Buonarroti, 25
07044 Ittiri (SS)
Tel. 079440226
Fax 079440226
giuseppe.tore@alice.it

Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 30 q
Altitudine media: 400 m
Età media degli ulivi: 150 anni
Periodo di raccolta: Dicembre
Varietà olive: Bosana
Colore: Verde
Profumo: Erba, carciofo e cardo
Sapore: Amaro e piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 1 - 3 - 5 l
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

L'azienda agricola "Giuseppe Tore" che produce appunto l'olio extravergine "Peppeto" è situata a pochi km da Ittiri in località "Serra Ozzu" .
Grazie ai terreni vulcanici presenti nell'agro, queste piante secolari trovano il loro habitat naturale, facendo si che dai loro frutti si possa estrarre quest'olio dal sapore inconfondibile.
Queste olive infatti della qualità "Bosana" raccolte al giusto grado di maturazione consentono di ottenere un prodotto fruttato con piacevoli sensazioni di erbe e carciofo caratteristici della varietà.

The "Giuseppe Tore" farm, producing "Peppeto" extra virgin olive oil is located a few kilometers from Ittiri in the "Serra Ozzu" region.
In the volcanic terrain of the countryside, these centuries-old olive trees find their natural habitat, making it possible to extract from their fruit an oil with an unmistakable flavor.
In fact, these "Bosana" quality olives, gathered at the correct degree of maturation, produce an oil flavored with pleasant sensations of grass and artichokes that is characteristic of this variety.family is a mixture of tradition and innovation. Although today Giovanni and his wife have left the management entirely to the new generation, they continue to sustain the younger people by following and guiding them with their inexhaustible source of knowledge acquired during the course of decades spent working on the land and in the wine presses.





Frantoio Paganelli

Via Felsine, 369
47822 Santarcangelo
di Romagna (RN)
Tel. 0541629720
Fax 0541629720
Info@oliopaganelli.it
www.oliopaganelli.it

1° CLASSIFICATO

Olio Extravergine Dop
Fruttato Leggero

Paganelli

Emilia Romagna - DOP Colline di Romagna

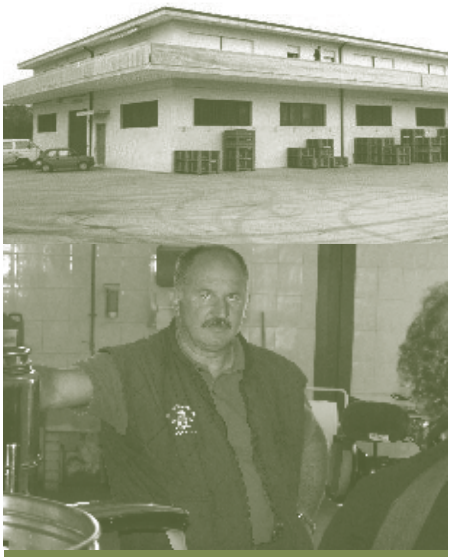
Referente commerciale per Italia: Paolo Paganelli
Referente commerciale per estero: Paolo Paganelli
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 50 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: 20 ottobre - 20 novembre
Varietà olive: Corregiolo / Frantoio 75%, Leccino 15%, Pendolino e varie 10%
Colore: Verde tendente al giallo oro
Profumo: Di 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 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l
Sistema di raccolta: Manuale, meccanica, manuale meccanica
Sistema di estrazione: Ciclo continuo a freddo senza separatore centrifugo



L'azienda nasce nel 1975 e si trova a ridosso dei primi colli di Santarcangelo di Romagna (Rimini), a circa sei chilometri dallo splendido centro medioevale. Nel 2000 si affianca alla conduzione aziendale di Paganelli Benito il figlio Paolo e si acquista un oliveto di circa 4 ettari, con prevalenza di varietà tipiche dei colli locali (Corregiolo/Frantoio).
La passione e la ricerca di un prodotto sempre migliore spinge l'azienda, nel 2002, a sostituire il vecchio frantoio con un impianto continuo che permette di produrre, A FREDDO, Olio Extra Vergine ottenuto dalla pasta di oliva, direttamente dal decanter senza uso del separatore centrifugo. La spremitura avviene entro poche ore dalla raccolta, in modo da mantenere profumi e sapori delle olive fresche.
Produzione e vendita diretta di olio extravergine di oliva, oli aromatizzati (unico l'olio al limone) e linea cosmetica a base di olio al limone e oliva. "Fattoria Didattica" certificata dal 2004 l'azienda riceve visite di scuole e gruppi di adulti da diverse zone d'Italia.
Si può acquistare direttamente nel negozio aperto tutto l'anno (la domenica telefonare prima), altrimenti si ordina per telefono o e-mail.

The firm was founded in 1975 and is located at the foot of the hills of Santarcangelo di Romagna (Rimini), about six kilometers from the splendid medieval town. In 2000 the management of the firm of Benito Paganelli was joined by his son, Paolo, and an olive grove of about 4 hectares was purchased, containing mostly typical varieties of the local hills (Corregiolo/Frantoio).
The passion and constant quest for a better product caused the firm, in 2002, to substitute the old olive press with a continual installation that can produce, BY THE COLD SYSTEM, extra virgin olive oil obtained from paste, directly from the decanter without using a centrifuge separator. The pressing is carried out a few hours after the harvesting, in order to preserve the perfume and flavor of the fresh olives.
This direct production of extra virgin olive oil, aromatic oil (lemon oil) and a cosmetics line based on lemon and olive oils is sold directly. The "Didactic Farm", certified since 2004, is visited by schools and groups of adults from various parts of Italy.
Purchases can be made in our shop that is open all year round (phone previously on Sunday) or you can order by telephone or email.

2° CLASSIFICATO



Olio Extravergine Dop Fruttato Leggero

S.I.O.

Puglia - DOP Dauno Gargano

S.I.O Società Italiana Olearia spa

Via Contrada Coppa
71010 Carpino (FG)
Tel. 0884997033
Fax 0884912000
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: 14 anni
Periodo di raccolta: Ottobre - novembre
Varietà olive: Oglialora, 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



L' Azienda è ubicata in Carpino (FG) in Contrada Coppa, su una superficie di circa 8000 mq., e dotata di infrastrutture idonee e necessarie alle varie fasi di trasformazione del prodotto. La S.I.O S.p.A esercita attività di produzione, lavorazione, trasformazione , stoccaggio, imbottigliamento e commercializzazione di olio extra vergine di oliva, di tipologia Dop Dauno Gargano e Biologico. La nostra è un' Azienda Certificata ISO 9001-:2008 dal CSQA Certificazioni. Grazie alla sua vasta estensione offre la possibilità ai numerosi produttori, di poter depositare la materia prima "Olive" in cassoni ben arieggiati; nonché di poter molire le proprie olive in giornata con macchinari all'avanguardia, di notevole portata, assicurando nello svolgimento delle attività frantoiane, il rispetto della materia prima attraverso l'utilizzo di tecniche di estrazione "delicate", che esaltano la qualità del prodotto finito. L'olio derivante dall'attività di frantoio è stoccato in serbatoi di acciaio inox, ciascuno contraddistinto da un numero e riportante la tipologia a cui appartiene. L'Azienda possiede una linea di imbottigliamento, che permette di produrre circa 2000 bottiglie l'ora, di diverse tipologie e dimensioni. La direzione si è impegnata costantemente a garantire la qualità dei prodotti e dei servizi offerti assicurando, nello svolgimento delle attività frantoiane, il rispetto della Materia Prima. La politica, da sempre sostenuta, di avvicinamento e sensibilizzazione dei produttori di olive e l'attenzione costante alla qualità della materia prima costituisce uno dei punti di forza dell'Azienda. Grazie all'impegno e all'attenzione della direzione verso la Qualità della Materia Prima, l'azienda ha ottenuto vari riconoscimenti internazionali e nazionali.

The firm is located in Carpino (FG) in the Contrada Coppa and covers an area of about 8,000 square meters. It has all the necessary infrastructures for the various phases of producing the oil. S.I.O. S.p.A. is engaged in producing, processing, transforming, storing, bottling and marketing extra virgin olive oil of the DOP Dauno Gargano and Biological type.
The firm is ISO 9001-:2008 Certified by CSQA Certifications.
As a result of its large size, it offers the numerous producers the possibility of depositing the "olive" raw material in well-ventilated containers; and also to be able to press their oil in one day using avant-garde large-capacity machinery. This ensures, during the pressing process, respect for the raw material through the use of "delicate" extraction techniques that enhance the quality of the finished product. The oil deriving from the pressing is stored in stainless steel tanks marked with a number and indicating the type of oil. The company also has a bottling assembly line that allows it to produce about 2000 bottles an hour, of various sizes and types. The management is constantly committed to guaranteeing the quality of the products and services offered, ensuring respect for the raw material during the pressing activity.
A policy of listening to the olive producers and informing them, in addition to the careful attention given to the raw material, is one of the strong points of the firm. As a result of its commitment and attention to the Quality of the Raw Material, the firm has obtained various national and international recognitions.





1° CLASSIFICATO

Olio Extravergine di Oliva
Fruttato Medio

Ortice

Campania

Olivicola Titerno S.C.A.R.L

Via Napoli
82030 San Lorenzello (BN)
Tel. 0824816217
Fax 0824816217
info@olivicolatiterno.it
www.olivicolatiterno.it

Referente commerciale per Italia: Paolo Parente
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 25 q
Altitudine media: 350 / 400 m
Età media degli ulivi: 40 anni
Periodo di raccolta: Ultima decade ottobre - prima decade novembre
Varietà olive: Ortice
Colore: Verde
Profumo: Intenso
Sapore: Piccante, amaro
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 3 l
Sistema di raccolta: Manuale agevolata
Sistema di estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi

L'Olivicola Titerno nasce dal cuore degli antichi borghi di Cerreto Sannita, San Lorenzello e Castelvenere, suggestivi lembi di dorsale appenninica campana, solcati da valloni del bel fiume Titerno, dal quale prende il nome. Dal paziente ed assiduo lavoro della terra nascono i nostri pregiati oli: preziosi come gocce d'oro che si sposano agli svariati piatti tipici della zona. Ai palati audaci non sfuggiranno certo le particolari sfumature degli oli monocultivar di racioppella, ortice ed ortolana, ciascuno con la propria particolarità: dal piccante all'amarognolo, al fruttato intenso. Tutta la raccolta avviene mediante brucatura a mano durante la fase dell'invaiatura superficiale, il tempo medio tra raccolta e molitura, è di circa 6 ore. Il sistema di estrazione utilizzato è quello continuo bifase a temperatura controllata. L'olio ottenuto non viene filtrato ma solo decantato, per mantenere inalterate le proprietà nutrizionali e caratteristiche organolettiche, per cui eventuali residui sul fondo della bottiglia sono del tutto naturali. La conservazione dell'olio extravergine di oliva avviene in serbatoi di acciaio inox sigillati e termocontrollati.

The Titerno Olive-growing farm was founded near the ancient towns of Cerreto Sannita, San Lorenzello and Castelvenere, all picturesque spots on the Appenine slopes of Campana lined by the valleys of the beautiful Titerno River, from which the firm it takes its name. Patient, careful working of the land produces the precious olive oils, as valuable as gold when used in the various typical local dishes. Refined palates immediately recognize the nuances of flavor of the oils from raciopella, ortice and ortolana varieties, each with its own particular flavor, ranging from spicy to bitter, to intensely fruity. Harvesting is entirely by hand during the first veraison and the average time between harvesting and pressing is about six hours. The extraction system employed is bi-phase at a controlled temperature. The oil obtained is not filtered but only allowed to settle, in order to maintain its nutritional properties and organolectic characteristics. For this reason some residue at the bottom of the bottle is normal. The extra virgin olive oil is preserved in stainless steel tanks that are sealed and heat-controlled.







2° CLASSIFICATO

Olio Extravergine di Oliva
Fruttato Medio

Badevisco

Campania

Badevisco
di Cassetta Franco

Via XXI Luglio, 129
81037 Sessa Aurunca (CE)
Tel. 0823938761
Fax 0823938761
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: 250 q
Altitudine media: 400 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: Ottobre
Varietà olive: Sessana, Itrana
Colore: Giallo dorato
Profumo: Erbaceo
Sapore: Amaro e piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 0,75 - 5 l
Sistema di raccolta: Manuale meccanica
Sistema di estrazione: Ciclo continuo a freddo



L'azienda Badevisco che comprende anche un'area attrezzata come fattoria didattica, dispone di 20 ettari di impianto olivetato con 7000 piante. L'azienda è situata sulle pendici del vulcano di roccamonfina, nel verde delle colline aurunche.
Sessa aurunca è un centro in provincia di caserta, che vanta origini antichissime ,risalenti all'eta' preromana, quando essa divenne capitale degli aurunci

The Badevisco firm, which also includes a farming school, consists of 20 hectares of olive groves with 7,000 trees. The farm is located on the slopes of the roccamonfina volcano amidst the greenery of the aurunche hills. Sessa aurunca is a town in the province of caserta with ancient origins stretching back to the pre-roman era when it was the capital of the aurunci people.



1° CLASSIFICATO

Olio Extravergine Dop
Fruttato Medio

Orsini

Lazio - DOP Colline Pontine

MENZIONE SPECIALE MIGLIOR OLIO BIOLOGICO

Azienda agr. Biologica Paola Orsini

Via Villa Meri, 13
04015 Priverno (LT)
Tel. 0773913030
Fax 0773913030
info@olioorsini.it
www.olioorsini.it

Referente commerciale per Italia: Paola Orsini
Referente commerciale per estero: Paola Orsini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 80 / 90 q
Altitudine media: 150 m
Età media degli ulivi: 300 anni
Periodo di raccolta: Fine ottobre
Varietà olive: Itrana 100%
Colore: Verde
Profumo: Erbaceo,mentuccia,di oliva verde
Sapore: Amaro,piccante,di foglia di pomodoro
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,75 - 0,50 -3 - 5 l
Sistema di raccolta: Manuale meccanica
Sistema di estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi a freddo



La storia dell'azienda che oggi porta il mio nome ebbe inizio più di cent'anni fa. Racconta l'amore per questa terra d'ulivi, che imparai da nonno Umberto e papà Edoardo e che ogni giorno condivido con mio marito Paolo e la nostra piccola Anna Silvia.
Ci prendiamo cura di diecimila piante d'ulivo di cultivar Itrana nella zona dei Monti Lepini, intervallate da mandorli, agrumi e macchia mediterranea, su una serie di piccole colline che si affacciano in parte verso il mar Tirreno.
Ho scelto l'agricoltura biologica perché credo che custodire ciò che abbiamo ricevuto in dono dal passato sia il primo passo verso la modernità. Coltiviamo nel rispetto dei ritmi e delle leggi di natura e cogliamo i frutti direttamente dagli ulivi. La molitura delle olive avviene nel frantoio di famiglia appena raccolte: con due innovativi decanter, estraiamo l'olio senza l'ausilio del separatore centrifugo.
Tutto ciò significa alta qualità dell'olio e un ricco bouquet d'aromi e sapori, che si conserverà a lungo.

The history of the farm that today bears my name began more than a hundred years ago. It is the story of a love for this land of olives that I inherited from my grandfather, Umberto, and my father, Edoardo, and which is shared by my husband, Paolo, and our little Anna Silvia.
We care for ten thousand olive trees of the Itrana variety in the area of the Monti Lepini, in addition to almond trees, citrus trees and Mediterranean maquis, all covering a series of small hills that partly face the Tyrrhenian Sea.
I have chosen biological agriculture because I believe that safeguarding what we have received as a gift from the past is the first step towards modernity. We cultivate while respecting the rhythms and laws of nature and we gather the fruit directly from the olive trees. The pressing is done in the family olive press as soon as the olives are gathered. Our two innovative decanters make it possible to extract the oil without the assistance of a centrifugal separator.
This guarantees a high quality olive oil with a rich bouquet of aromas and flavors that last for a long time.



2° CLASSIFICATO

Olio Extravergine Dop
Fruttato Medio

Marcinase

Puglia - DOP Terre di Bari

bio

Azienda Agricola
Ing. Minervini Gregorio

Via Cifariello, 17
70056 Molfetta (Ba)
Tel. 0803974369
Fax 0803971172
info@marcinase.com
www.marcinase.com

Referente commerciale per Italia: Giorgio Minervini
Referente commerciale per estero: Giorgio Minervini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 50 q
Altitudine media: 100 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: Ottobre - novembre
Varietà olive: Cima di Bitonto - Coratina
Colore: Giallo oro
Profumo: Carciofo, pomodoro, erba fresca
Sapore: Mandorla con retrogusto amaro
e piccante (per la coratina)
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,5 - 0,75 - 5 l
Sistema di raccolta: Manuale e con scuotitori a spalla
Sistema di estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi



L'olio extra vergine di oliva Marcinase da Agricoltura Biologica è ottenuto con olive della varietà Ogliarola – Cima di Bitonto e Coratina raccolte negli uliveti secolari del podere Torre Minervini in Contrada Marcinase, di proprietà della famiglia dal 1700, situato in uno dei territori italiani a maggiore vocazione olearia, quello di Molfetta (Ba).
La raccolta viene effettuata a mano direttamente sull'albero e le olive, che hanno ricevuto concimazione organica e non hanno mai subito trattamenti chimici antiparassitari, vengono lavorate in frantoio non oltre le 24 ore.
La spremitura viene effettuata a freddo con il tradizionale metodo della macina di pietra. In questo modo conferiamo al nostro prodotto il massimo della qualità, ovvero: bassissima acidità e percentuale di perossidi, e contenuto vitaminico inalterato.
La conservazione dell'olio avviene in contenitori di acciaio inox, dotati di un dispositivo che impedisce l'ossidazione dell'olio, ubicati in antichi locali, ben isolati termicamente, la cui temperatura si mantiene fresca e pressoché costante durante l'anno.

The Marcinase extra virgin olive oil produced from biological agriculture is obtained from olives of the Ogliarola – Cima di Bitonto and Coratina varieties gathered in the centuries-old olive groves of the Torre Minervini farm in the Contrada Marcinase. It has been owned by the family since 1700 and is located in one of the best known olive oil producing areas in Italy, that of Moffetta (Ba).
Harvesting is done by hand directly from the trees and the olives, which receive organic fertilization and have never undergone chemical pesticidal treatment, are processed in the olive press within 24 hours.
The pressing is done cold using the traditional method of stone grinding. In this way we produce a maximum quality oil, one with very low acidity and peroxide content, and an unaltered vitamin content.
The oil is preserved in stainless steel containers equipped with a device that prevents oxidation. These are kept in old, temperature-controlled rooms that remain cool and constant throughout the year.





1° CLASSIFICATO

Olio Extravergine di Oliva
Fruttato Intenso

Tenuta Piscoianni

Lazio

Azienda agricola
Tenuta Piscoianni

Via Cornaloro, 4
04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773939063
Fax 0773939096
info@tenutapiscoianni.it
www.tenutapiscoianni.it

Referente commerciale per Italia: Gina Cetrone
Referente commerciale per estero: Gina Cetrone
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q
Altitudine media: 500 m
Età media degli ulivi: Secolari
Periodo di raccolta: Novembre - dicembre
Varietà olive: Itrana 100%
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 agevolata meccanica
Sistema di estrazione: Ciclo continuo a 3 fasi a freddo



L'Azienda Agricola Tenuta Piscoianni di Gina Cetrone è uno dei migliori esempi della conservazione e tutela della vera tradizione olearia italiana.
Ubicata nella provincia di Latina e precisamente nel comune di Sonnino, paese dalle origini medievali, l'azienda gode di una straordinaria posizione geografica che, unita ad una particolare composizione del terreno, la rende particolarmente adatta alla coltivazione della "Cultivar Itrana".
Questa splendida terrazza, affacciata sull'agro pontino con la spettacolare veduta del mare Tirreno e delle isole Pontine, si estende su una superficie complessiva di 40 ettari di terreno con circa 6.000 piante secolari, frammiste ai famosi mandorleti e ciliegi locali.
Gina Cetrone, forte dell'ormai ultra secolare tradizione familiare e sorella del noto produttore Alfredo Cetrone, nel rispetto assoluto della natura e dei suoi cicli, produce un olio che si caratterizza per la sua inconfondibile qualità, trasparenza e genuinità: caratteristiche più volte riconosciute nei maggiori concorsi Nazionali ed Internazionali sempre più attenti all'autenticità del prodotto.

The Piscoianni Farm of Gina Cetrone is one of the best examples of preservation and protection of the true Italian olive oil tradition. Located in the province of Latina near Sonnino, a medieval town, the farm has an extraordinary geographical position that, combined with a particular terrain, makes it especially adapted to the cultivation of the "Itrana" olive.
This splendid terrace, overlooking the "agro pontino" (the Roman countryside) with its spectacular view of the Tyrrhenian Sea and the Pontine islands, covers 40 hectares of land with about 6,000 centuries-old trees mingled with famous local almond and cherry trees.
Gina Cetrone, imbued with the centuries-old family tradition and the sister of the noted producer, Alfredo Cetrone, while completely respecting nature and its cycles, produces an olive oil characterized by its unmistakable quality, transparency and genuineness: characteristics that have been frequently acknowledged at major National and International competitions as a result of the authenticity of their product.



2° CLASSIFICATO

Olio Extravergine di Oliva
Fruttato Intenso

Cetrone Intenso

Lazio

Azienda agraria Alfredo Cetrone

Via Consolare Frasso, 5800
04010 Sonnino (LT)
Tel. 07739490087
Fax 0773949008
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: 150 q
Altitudine media: 500 m
Età media degli ulivi: Secolare
Periodo di raccolta: 1 novembre - 15 dicembre
Varietà olive: Itrana 100%
Colore: Limpido, verde intenso
Profumo: Complesso, caratterizzato da intensi profumi erbacei con spiccati sentori fruttati di carciofo, cardo e pomodoro
Sapore: Eleganti note di carciofo, cardo, pomodoro ed erbe balsamiche di salvia e mentuccia, amaro e piccante decisi ed in buona armoniae piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: Manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: Ciclo continuo a 3 fasi a freddo



Olivicoltore per passione. Si firma così Alfredo Cetrone. E la passione, la competenza, la cura e l'esperienza (la famiglia Cetrone si dedica alla coltivazione dell'olivo dal 1860) hanno portato l'Azienda Cetrone ad essere la punta di diamante dell'olivicoltura laziale. L'Azienda è situata a Sonnino, in provincia di Latina, nella fascia costiera dei Monti Lepini, collocata in un ambiente incontaminato tra il Parco Nazionale del Circeo e il Monumento Naturale Carsico di Campo Soriano. L'influenza dell'aria marina, la presenza quasi ininterrotta del sole, la conformazione rocciosa del terreno, l'altitudine degli uliveti e l'estrema cura ed attenzione poste nel processo di produzione e di trasformazione, determinano la qualità dell'Olio Extra Vergine di Oliva Cetrone.
L'Olio Extra Vergine di Oliva Cetrone viene estratto esclusivamente da olive "Monocultivar Itrana", da olive sane e fresche colte a mano direttamente dall'albero e molite in giornata, con procedimento rigorosamente a freddo.
Alfredo Cetrone raggiunge con il suo Olio di Itrana livelli di eccellenza qualitativa veramente straordinari. I risultati dei più importanti concorsi oleari nazionali ed internazionali degli ultimi dieci anni lo testimoniano.

A passionate olive-grower. That is Alfredo Cetrone's signature. And his passion, expertise, care and experience (the Cetrone family has been involved in cultivating olives since 1860) has made the Cetrone Farm the jewel in the crown of olive-growing in Lazio. The farm is located in Sonnino, in the province of Latina, in the coastal area of the Lepini Mountains. It is situated in an uncontaminated environment between the Circeo National Park and the Carsico Natural Monument in Campo Soriano. The influence of the sea air, the almost constant sun, the rocky terrain, the altitude of the olive groves and the extreme care and attention devoted to the production and transformation, determine the quality of the Cetrone Extra Virgin Olive Oil.
Cetrone Extra Virgin Olive Oil is extracted exclusively from "Monocultivar Itrana" olives, from healthy, fresh olives gathered by hand directly from the trees and ground on the same day by a rigorous cold process.
Alfredo Cetrone's olive oil achieves a level of quality excellence that is truly extraordinary. This is testified by the results of the most important national and international olive oil competitions during the last ten years.





1° CLASSIFICATO

Olio Extravergine Dop
Fruttato Intenso

Cherubino

Sicilia - DOP - Monti Iblei

Azienda agr. Terraliva di Frontino G.

Via Galermi, 22
96100 Siracusa
Tel. 0931880062
Fax 0931414863
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: 40 q
Altitudine media: 700 m
Età media degli ulivi: Secolari
Periodo di raccolta: Ad invaiatura
Varietà olive: Tonda Iblea
Colore: Verde con riflessi dorati
Profumo: Sentore netto di olive,pomodoro di media maturità, erba appena falciata e erbe selvatiche
Sapore: Piccante ed amaro perfettamente bilanciati, armonico e persistente
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 5 l
Sistema di raccolta: Manuale
Sistema di estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi a freddo

Terraliva nasce da un grande amore per le antiche tradizioni culturali Siciliane, l'azienda è ubicata a Buccheri ad una altitudine di mt 700 s.l.m, nel cuore dei Monti Iblei nella zona sud orientale della Sicilia, dove l'ulivo domina orgoglioso e incontrastato da secoli con le sue cultivar di Tonda Iblea
Nei nostri tenimenti produciamo, grazie anche ad un processo produttivo rigorosamente controllato e alla particolare passione, cura e rispetto per la natura , un olio pregiato capace di offrire un ampia gamma di sensazioni all'olfatto e al palato. Si narra che tanto tempo fa gli Angeli Cherubini scesero dal Paradiso in cerca delle migliori olive, dopo aver tanto girovagato decisero di fermarsi da noi per produrre il miglior olio da portare in Paradiso, chiamarono quel luogo TERRALIVA (Terra delle Olive). Così tutt'oggi nel pieno rispetto della tradizione produciamo un Olio che vanta parecchi riconoscimenti .
Ancora oggi nelle sere d'autunno si possono vedere i Cherubini raccogliere le olive nei ns. Tenimenti e riposare, prima di intraprendere il lungo viaggio, nelle stanze dove ora sorge l'Agriturismo. Naturalmente questa è una storia vera solo a metà.

Terraliva was born of a great love for the ancient cultural traditions of Sicily. The farm is located in Buccheri at an altitude of 700 meters above sea level in the heart of the Iblei Mountains in southeastern Sicily where the cultivation of olive groves in Tonda Iblea has proudly and undisputedly dominated for centuries.
On our estates we produce, as the result of a rigorously controlled productive process and our great passion, care and respect for nature, a fine olive oil that offers a wide range of olfactory and palatal sensations.
It is said that many years ago the Cherubim descended from Paradise in search of the best olives. After searching everywhere, they decided to stop with us in order to produce the best olive oil to take bake to Paradise. They called the place TERRALIVA (Land of Olives).
And so today, fully respecting tradition, we produce an olive oil that has earned many recognitions. Even now on autumn evenings you can see the Cherubim gathering the olives in our groves and stoppin to rest, before beginning their long voyage, in the rooms where there is now the farm hotel. Naturally this story is only partly true.





2° CLASSIFICATO

Olio Extravergine Dop
Fruttato Intenso

Primo

Sicilia - DOP - Monti Iblei

Frantoi Cutrera di Cutrera G.

C/da Piano dell'Acqua
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932926187
Fax 0932926187
olio@frantoicutrera.it
www.frantoicutrera.it

Referente commerciale per Italia: Salvatore Cutrera
Referente commerciale per estero: Salvatore Cutrera
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 1500 q
Altitudine media: 400 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: Ottobre - novembre
Varietà olive: Tonda Iblea
Colore: Verde con riflessi gialli
Profumo: Fruttato fresco e intenso con sentori spiccati di pomodoro verde ed erbe fresche aromatiche
Sapore: Gusto pieno ed ampio, con persistenti richiami erbacei
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 -5 l
Sistema di raccolta: Manuale
Sistema di estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi a freddo



Da diverse generazioni la famiglia Cutrera si dedica alla coltivazione degli ulivi e alla produzione di olio: le origini dell'azienda risalgono a più di un secolo fa, i documenti dimostrano che, nel 1906, la famiglia Cutrera si dedicava già alla coltivazione e alla cura degli ulivi a Chiaramonte Gulfi, una piccola città nella parte sud-orientale della Sicilia. Giovanni Cutrera, il capo della famiglia, ha fondato il primo frantoio oleario nel 1979, con l'aiuto di sua moglie Maria, dopo essere cresciuto lavorando in un vecchio frantoio con le macine in pietra in cui ci si serviva ancora di muli e presse. Nel corso degli anni i figli di Giovanni, Maria – la più grande, seguita da Giusy, la seconda, ed infine Salvatore, il più giovane - si sono uniti al padre nella sua azienda. "Primo DOP", è stato il primo olio extra vergine di oliva DOP commercializzato da Frantoi Cutrera, nel primo decennio questo prodotto ha ricevuto più di un centinaio di premi internazionali. Attualmente l'azienda produce e commercializza diverse linee ed etichette di olio d'oliva, tutti prodotti eccellenti.
Dal 2000, l'azienda Cutrera è gestita da tre figli, Maria, Giusy e Salvatore con i loro coniugi e da qualche anno anche la terza generazione sta cominciando a unirsi alla gestione dell'azienda di famiglia. Guardando al futuro, non dimenticando mai il passato, un buon mix tra tradizione e innovazione è la missione che contraddistingue la famiglia. Anche se oggi Giovanni e sua moglie hanno lasciato la gestione interamente nelle mani delle nuove generazioni, continuano a sostenere i più giovani seguendoli e guidandoli attraverso la loro fonte inesauribile di conoscenze acquisita nel corso dei decenni trascorsi a lavorare sulla terra e nei frantoi.

For many years the Cutrera family has been devoted to the cultivation of olives and the production of olive oil, a profession that has endured for decades with a passion and love that links this family to their land. The origins of the firm go back ore than a century. Documents show that, in 1906, the Cutrera family was already cultivating and caring for olives in Chiaramonte Gulfi, a small town in southeastern Sicily. Giovanni Cutrera, the head of the family, founded the first olive press in 1979, with the aid of his wife, Maria, after having worked with an old olive press with stone grindstones where mules and presses were still used. Through the years the children of Giovanni, Maria - the eldest, followed by Giusy, the second daughter, and finally, Salvatore, the youngest - joined the father in the business. In 1999, an important year for the future of the Frantoi Cutrera, Giovanni, at the urging of his entire family, decided to open a second wine press. And that was not all! All the family and the local producers acknowledged the quality of the oil produced in the Monti Iblei and decided to find a way to sell it beyond the local market. The present results show the challenge was fulfilled. First came the DOP. It was the first extra DOP virgin olive oil sold by Frantoi Cutrera and during the first decade the product received more than a hundred international prizes. At present, the firm produces and sells several lines and labels of olive oil - all excellent products. Since 2000, the Cutrera firm has been managed by the three children, Maria, Giusy and Salvatore with their spouses and, beginning a few years ago, the third generation began to take part in the management of the family firm. Looking towards the future, but never forgetting the past, the mission of the family is a mixture of tradition and innovation. Although today Giovanni and his wife have left the management entirely to the new generation, they continue to sustain the younger people by following and guiding them with their inexhaustible source of knowledge acquired during the course of decades spent working on the land and in the wine presses.





Agraria Riva del Garda Soc. Coop

Via S. Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. 0464552133
Fax 0464560904
info@agririva.it
www.agririva.it

PREMIO SPECIALE AMPHORA OLEARIA

Uliva

Trentino

Referente commerciale per Italia: Massimiliano Consolo
Referente commerciale per estero: Magdalena Prast
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 50 q
Altitudine media: 120 - 130 m
Età media degli ulivi: Prevalentemente secolari
Periodo di raccolta: Precoce, 2° metà di ottobre
Varietà olive: Casaliva
Colore: Verde con riflessi dorati
Profumo: Fruttato medio verde con richiami di erba tagliata, mandorla verde e rucola
Sapore: Armonico, ben strutturato con amaro evidente e piccante leggermente superiore
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50
Sistema di raccolta: Manuale
Sistema di estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo

Nel 1926 fu fondata Agraria Riva del Garda cresciuta nel tempo grazie allo spirito e alla passione dei propri soci. Oggi è un esempio dell'imprenditorialità cooperativa trentina legata al territorio: circa 300 i soci viticoltori e 1200 gli olivicoltori, di cui circa 80 sono soci. Agraria può essere vista come un sistema economico integrato per lo sviluppo del territorio poiché offre consulenza in campagna, fornisce i prodotti per l'agricoltura, lavora, trasforma, commercializza direttamente e valorizza - attraverso attività di promozione e di informazione - i prodotti dei propri soci. Per questo fa proprio il concetto di filiera corta: dal produttore al consumatore, i cosiddetti prodotti a "Km zero", cioè locali, prodotti sul territorio, dove la qualità e la sostenibilità sono sotto gli occhi di tutti.
Nella sede la tecnologia si è messa al servizio della tradizione ed è stata pensata per accogliere i visitatori e far loro conoscere e gustare le prelibatezze tipiche locali, il piacere del vino, il gusto dell'olio, il sapore di salumi, carni e formaggi, la bontà di confetture, mieli e sott'oli, l'autenticità dei prodotti tipici locali.

The Agraria Riva del Garda was founded in 1926 and grew through the years thanks to the spirit and passion of its members. Today it is an example of the cooperative entrepreneurship of Trento that is linked to the territory: there are about 300 wine-growers and 1,200 olive-growers, of which about 80 are members.Agraria Riva del Garda is an integrated economic system for the development of the territory since it offers advice on farmland, supplies, products for agriculture and work and also transforms, directly commercializes and evaluates - by means of promotional and information activities - the products of its members. For this reason it engages in short distribution: from the producer to the consumer, the so-called "Zero kilometer" products, that is local ones, products of the region, in which quality and sustainability can be seen by everyone.
In the headquarters technology is put to the service of tradition and has been conceived to greet visitors and make them aware of and savor the local delicacies: the pleasure of wine, the flavor of olive oil, the taste of cold cuts, meats and cheeses, the goodness of the preserves, honey and other products conserved in oil, and the authenticity of the typical local products.



XX
2012

Concorso
per la valorizzazione
delle eccellenze olearie
territoriali italiane