



EVOLUZIONE
PERCORSI PER L'EXTRAVERGINE DI QUALITÀ

catalogo 2017



Editore

La Pecora Nera Editore

Via Bradano, 26/A - 00199 Roma

tel./fax: +39 06 8607731 - mail: info@lapecoranera.net

www.lapecoranera.net

Introduzione, selezioni e schede

Oleonauta di Simona Cognoli

Via Alessandro Piola Caselli, 39 - 00122 Roma

tel./fax: +39 06 64671895 - mail: info@oleonauta.com

www.oleonauta.com

Fotografie

Carboneria - Studio fotografico

Via San Genesio, 5 - 00162 Roma

tel. +39 06 86602620 - mail: info@lorenzopoli.com

www.lorenzopoli.com/carboneria-studio

Stampa

Grafica Metelliana S.p.A. - Mercato S. Severino (SA)

finito di stampare il 7 dicembre 2017

Genesi del progetto

L'olio extravergine di oliva sta finalmente conquistando l'attenzione che merita, dopo decenni in cui la grande maggioranza dei consumatori e degli operatori di settore lo hanno trattato come una commodity non riconoscendogli la giusta importanza.

Qualcosa è stato fatto, ma ancora molto rimane da fare. Ed è da queste considerazioni che è nato il progetto Evoluzione, dall'incontro di una casa editrice specializzata nel settore enogastronomico, La Pecora Nera Editore, e Oleonauta di Simona Cognoli, degustatrice esperta attiva nel campo della selezione e della formazione. L'idea è quella di agire sul lato dell'offerta con il fine di stimolare nei consumatori la domanda di oli extravergine di qualità. Per fare questo abbiamo pensato a un progetto interamente B2B suddiviso in tre fasi e volto a mettere realmente in contatto produttori con operatori del settore.

Per iniziare, nelle pubblicazioni de La Pecora Nera Editore presentate a fine 2017 è stato realizzato un focus sull'olio extravergine di oliva: i nostri ispettori hanno visitato in forma anonima ristoranti e botteghe del gusto verificando lo stato dell'offerta su questo particolare tema e raccontandolo in dettagliate schede. Questa attività è servita a sensibilizzare gli operatori di settore circa l'importanza di questo aspetto della loro offerta.

È stato poi realizzato questo catalogo che verrà inviato a circa 2.500 operatori di settore in cui si propone una selezione di aziende da tutta Italia, con una valutazione degli oli dell'ultimo raccolto e l'indicazione degli abbinamenti consigliati.

Gli stessi operatori sono stati invitati all'evento dell'11 dicembre 2017 all'Hotel Savoy di Roma in cui oltre a trovare in degustazione gli oli delle aziende che hanno aderito al progetto, hanno potuto confrontarsi direttamente con i produttori e frequentare dei seminari di formazione per approfondire la conoscenza di questo fantastico mondo. Abbiamo volutamente pensato, come detto, tutte queste attività solamente per gli operatori di settore, evitando spettacolarizzazioni quali cooking show a nostro avviso interessanti per gli appassionati, ma poco o per nulla incisive per stringere accordi di business. E nel farlo non abbiamo pensato solo al nostro orticello, ma abbiamo cercato di coinvolgere i più grandi esperti del settore in una logica inclusiva, per dare spazio ai diversi punti di vista.

La speranza è di essere riusciti a portare una ventata di novità in un settore in forte crescita ma ancora autoreferenziale. Non serve raccontarsi fra pochi addetti ai lavori quanto si è bravi, ma bisogna far sì che la cultura dell'olio extravergine di qualità varchi la soglia dei ristoranti e delle botteghe del gusto in modo che i consumatori possano trovare una proposta adeguata.

Prefazione

Il Lazio è una regione che, per le sue caratteristiche geologiche e climatiche del territorio, è in grado di offrire una grande varietà di prodotti tipici, che affondano le radici in tempi lontani e ci parlano di luoghi, di tradizioni e di sapori di inestimabile valore storico, artistico e sociale.

In particolare, la nostra regione vanta una lunghissima tradizione storica nell'olivicoltura. Il Lazio oggi possiede un tessuto produttivo ricco di aziende all'avanguardia, in grado di estrarre olio extravergine di oliva di straordinaria qualità e detiene attualmente quattro D.O.P. (Sabina, Canino, Tuscia e Colline Pontine) di assoluta eccellenza a livello nazionale.

Questo volume vuole valorizzare proprio queste storie di passione. L'obiettivo è quello di far comprendere meglio ai ristoratori laziali ed agli operatori del settore l'importanza e soprattutto il grande valore aggiunto che potrebbe derivare dall'utilizzo e dalla corretta presentazione di un olio di qualità nella propria offerta culinaria.

Per questo penso che questa iniziativa rientri a pieno titolo in quella che definisco "economia della bellezza", ovvero quel triangolo virtuoso che tiene insieme cultura, turismo e cibo come leve fondamentali per promuovere il nostro territorio e creare lavoro e sviluppo, soprattutto per i giovani. Vogliamo produrre ricchezza guardando al futuro, ma restando sempre ancorati alle nostre radici.

Antonio Rosati

Amministratore Unico Arsiat

Extravergine di qualità, la scoperta del piacere al consumo

Con questo catalogo ci rivolgiamo ai ristoratori, agli chef, ai cuochi e ai titolari di gastronomie e botteghe del gusto con l'augurio che possano diventare testimoni e protagonisti attivi di un percorso di qualità per l'extravergine di oliva, e che rivelino di questo alimento l'autentica e meravigliosa essenza.

Nelle seguenti pagine presentiamo le aziende italiane che hanno aderito al progetto Evoluzione, con i loro oli extravergini di oliva. In ogni loro storia si leggono passione, entusiasmo e competenza. Piccole e grandi famiglie che hanno radici profonde nei territori dove hanno scelto di restare o ritornare, per prendersi cura degli oliveti. Dietro ogni realtà che vi presentiamo c'è un'impresa agricola orientata al mercato e organizzata per estrarre da ogni campagna olearia il massimo del risultato in termini di qualità e di rese, con il supporto di macchinari ad alta tecnologia.

Il momento dell'estrazione dell'olio rappresenta la chiusura di un lavoro svolto tutto l'anno sugli oliveti, per ottenere e mantenere frutti sani sulle piante fino alla raccolta.

Gli oli selezionati per questo catalogo sono tutti unici per profumi, sapori e intensità. In Italia abbiamo un patrimonio di biodiversità unico al mondo con più di 500 varietà di olive, alcune ancora in fase di studio e catalogazione. Immaginate quanti profili sensoriali possono essere esplorati e combinati in un olio extravergine di oliva.

Sono già note le proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva, per la ricchezza di molteplici sostanze fenoliche attive che lo rendono un alleato importante nella difesa e nella prevenzione di alcune malattie importanti. Forse sfugge però che soltanto gli oli extravergini di oliva di qualità apportano queste sostanze benefiche.

Vogliamo metterli al centro della nostra e vostra attenzione, perché c'è il forte rischio di perdere percorsi e potenziali di sviluppo di un alimento sempre più apprezzato all'estero e meno in Italia. Dare valore a un olio extravergine di oliva significa scegliere il meglio per noi ma anche per i territori da cui provengono, che con le loro risorse umane sono presidi e attori protagonisti di bellezza, cultura, ambiente e paesaggio.

Come si assaggia l'olio

Quando desideriamo assaggiare un olio chiediamo il pane in accompagnamento perché lo riteniamo l'abbinamento più spontaneo e felice che si possa fare. Vale la pena però cercare di assaggiare l'olio da solo e comprenderlo per quello che è, senza lasciarsi confondere da altri sapori.

Esiste un metodo di assaggio ufficiale che, insieme a una analisi chimica, classifica merceologicamente un olio extra vergine di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente attraverso procedimenti meccanici. L'assaggio viene effettuato con i bicchieri in vetro scuro, per non lasciarsi condizionare dal colore dell'olio che non viene considerato come un indicatore di qualità. I bicchieri hanno una forma svasata verso l'alto e vengono scaldati fino a circa 27 gradi per facilitare la fuoriuscita degli aromi.

Senza addentrarci troppo nelle regole dell'assaggio professionale si può provare a riconoscere un buon olio extravergine di oliva con il semplice ausilio di un bicchierino da caffè, di quelli usa e getta. Scaldatelo tra le mani e avvicinate il naso, in modo da percepire con ripetute e brevi olfazioni i primi odori che vi devono immediatamente riportare al frutto da cui proviene l'olio, ovvero all'oliva. Si potranno poi cogliere sensazioni di freschezza, come l'erba tagliata, la rucola, la foglia di pomodoro, il carciofo o altre che virano più verso la mandorla dolce, i fiori e la frutta. In entrambi i casi non dobbiamo assolutamente percepire l'assenza di odori (potremmo cominciare a pensare di trovarci di fronte ad altri tipi di olio, magari proprio di semi, inodori e insapori) o peggio ancora la presenza di odori sgradevoli che suggeriscono di non procedere nell'assaggio e dubitare del fatto di trovarci davanti a un extravergine di oliva. I profumi dell'olio possono variare in funzione dello stato di maturazione e della varietà di olive. Incidono molto anche i metodi di estrazione. Il fruttato dell'olio non è altro che l'insieme di queste sensazioni olfattive e retroolfattive che ci riconducono, con tutte le sfumature descritte, al frutto che è l'oliva.

Arrivati a questo punto si passa all'esame gustativo e tattile. Prendete un piccolo sorso di olio spargendolo nella bocca e sul palato. Infine stringete i denti e aspirate l'aria ai lati della bocca per vaporizzare l'olio all'interno del cavo orale e percepire al meglio tutti gli aromi. In questi passaggi sentirete le note di gusto che riguardano principalmente l'amaro, attributo fondamentale dell'olio. Poi, sul fondo della gola avvertirete la sensazione tattile di piccante, altra caratteristica importante dell'olio. Spesso quest'ultimo viene erroneamente confuso con l'acidità libera dell'olio, misurabile soltanto attraverso l'analisi chimica e non percepibile all'assaggio. Potrete poi valutare la fluidità e la persistenza delle sensazioni riscontrate. Va sottolineato che gli attributi dell'amaro e del piccante, più o meno variabili nelle intensità, sono generalmente indicatori di qualità dell'olio. Sono dovuti alla presenza di sostanze fenoliche attive, dalle preziose attività antiossidanti utili sia per l'olio che per la nostra salute, dopo averle ingerite. A seconda dello stato e della varietà delle olive, della raccolta e delle scelte di estrazione un olio può cambiare di intensità e di profumi ogni anno, anche quando ci si riferisce alla stessa cultivar (varietà). Nonostante ciò alcune di queste hanno dei sentori caratteristici che tendono ad essere prevalenti, indipendentemente dall'annata di riferimento come il sentore di carciofo per la varietà frantoio o quello di foglia di pomodoro per la varietà itrana.

Il bouquet aromatico di un olio extravergine di oliva potrà ispirare la creatività in cucina e suggerire una nuova ricetta e far dimenticare per un attimo l'accostamento più familiare con il pane caldo.

Utilizzo dell'olio extravergine di oliva

Gli oli extravergini di oliva, una volta assaggiati ed apprezzati, richiedono di essere considerati nei possibili utilizzi in cucina, sia a crudo che in cottura, al pari di altre materie prime di qualità. Generalmente gli abbinamenti a crudo seguono la regola della corrispondenza con la struttura del piatto, per la quale a sapori semplici e delicati si accostano oli dal fruttato leggero e a sapori decisi e strutturati oli dal fruttato medio-intenso. Noi siamo più dell'idea che non esistono regole precise di abbinamento, ma resta fermo invece l'obiettivo finale che è quello di cercare l'armonia e l'equilibrio nel piatto. L'olio extravergine di oliva, se scelto per un utilizzo a crudo, può amplificare alcuni sapori e valorizzarli ma anche confonderli se li sovrasta o se non viene dosato nella giusta misura. Inoltre, esso entra in gioco con le consistenze e i sapori dei piatti rivelandosi quindi un ingrediente fondamentale anche nelle preparazioni più semplici come le marinature e le emulsioni.

Un olio dal fruttato intenso, se versato su una minestra calda, lascerà sprigionare tutti i propri aromi. Se versato sulla carne invece perderà un po' delle note amare. Ruolo protagonista nella scelta degli abbinamenti può rivelarsi la varietà di provenienza, con il suo carattere espressivo tendenzialmente tipico. Ad esempio, se provate ad abbinare un olio da varietà moraiolo (dai sentori erbacei e con una pungenza decisa) sul cioccolato fondente resterete stupiti del risultato, nonostante l'abbinamento insolito. Così come un grande extravergine esalta e amplifica i profumi e i sapori di un piatto, un olio di pessima qualità lo guasterà. Ultimamente, soprattutto nella cucina molecolare, si tende a dare forme e consistenze insolite all'olio - dal caviale alla polvere di olive - per creare giochi ed effetti particolari nelle presentazioni. Sarebbe bello se questa esplorazione creativa in cucina si indirizzasse sulle infinite combinazioni possibili di profumi, sapori e consistenze che si nascondono in un semplice filo d'olio versato sul piatto.

Diverso il discorso per le cotture dove l'olio perde gran parte degli aromi e dei sapori, soprattutto in quelle prolungate. Anche in questo caso è preferibile utilizzare un olio extravergine di oliva di buona qualità, ricco di polifenoli che possano sostenerlo contro la degradazione dovuta alle alte temperature al fine di proteggere la salubrità e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti. In cucina si possono utilizzare grassi vegetali diversi o anche farne a meno, ma nel momento in cui la scelta cade sull'olio extravergine di oliva è necessario sceglierlo di qualità.

Se è vero che il costo dell'extravergine di qualità resta un limite apparente che ostacola il suo ingresso nel mondo della ristorazione, esistono invece i ristoratori virtuosi che studiano strategie di comunicazione e vendita per dare valore alle proprie scelte. Ad esempio, alcuni di essi si avvalgono della competenza professionale di personale formato sull'olio, per dare il benvenuto a tavola portando una Carta o un Carrello degli Oli e indirizzando il cliente verso un tipo di assaggio, secondo i gusti e le preferenze. Altri servono a tavola piccole bottiglie da 100ml includendole nel costo del servizio, oppure portano gli oli già selezionati per rifinire determinati piatti proposti dalla cucina, in modo da lasciarli provare per un eventuale acquisto a fine serata.

Per un ristoratore servire al tavolo una bottiglia ben conservata con l'etichetta e il tappo a norma di legge, e accompagnarla con una breve presentazione sarà un segno di rispetto importante per la clientela e le aziende che lo producono.

La campagna olearia 2017/2018

Chi produce olio extravergine di oliva per il mercato sa che ogni annata è diversa dall'altra, che non basta seguire la naturale alternanza delle produzioni e che serve affrontare tutte le difficoltà che si presentano durante i mesi precedenti al momento della raccolta.

L'olivo è una pianta millenaria molto resistente e con la capacità di autorigenerarsi, ma se lasciata a se stessa tende a inselvaticarsi e a perdere il potenziale produttivo. È necessario stare fra gli olivi tutto l'anno per monitorare e controllare eventuali attacchi di agenti patogeni e decidere se e come intervenire per la difesa fitosanitaria delle piante.

Vogliamo darvi qualche informazione su questa raccolta appena conclusa, sulla base dei dati Ismea. Secondo queste stime tuttora in aggiornamento si prevede un totale di circa 320mila tonnellate di olio prodotte, in aumento del 75% sull'anno precedente, ma certo non ancora sufficienti a soddisfare la domanda interna di consumo. L'Italia vive la contraddizione di essere un grande paese esportatore (380mila tonnellate) e al tempo stesso importatore di olio extravergine di oliva (oltre 570mila tonnellate).

L'olio extravergine di oliva italiano e di qualità segue più facilmente i canali esteri, dove viene scelto, apprezzato e consumato per tutto il valore che rappresenta.

La stagione 2017/2018 non è stata delle più fortunate, soprattutto per via delle condizioni climatiche. In primavera le fioriture sono state messe a dura prova in alcune regioni dalla grandine e successivamente dal caldo eccessivo che ha portato a una formazione dei frutti ridotta nel numero e a una maturazione non equilibrata. Il clima caldo e asciutto protratto per tutta l'estate fino all'autunno ha messo a dura prova la resistenza produttiva degli oliveti dove generalmente non si ritiene necessario sostenerli con i sistemi di fertirrigazione, come la Toscana, il Lazio, l'Umbria e le Marche. Altresì è vero che le alte temperature e i venti asciutti hanno determinato l'assenza quasi totale degli attacchi della mosca olearia e di altri parassiti, per cui le olive sono rimaste sane sugli alberi e con un'alta concentrazione di olio, che ha portato a buone rese durante l'estrazione e anche a un'alta carica e concentrazione di sostanze fenoliche.

In molte regioni i produttori hanno anticipato la raccolta per via di un anticipo delle invaiature, quando il colore della buccia vira velocemente dal verde al nero-violaceo. Le olive in realtà, seppure apparentemente pronte per la raccolta, non erano sufficientemente mature e idratate. Ciò ha determinato un impatto importante negli oli delle sensazioni di amaro e astringenza. I produttori che hanno aspettato una maturazione più tardiva e un abbassamento delle temperature ancora troppo calde dei primi giorni d'autunno, hanno ottenuto risultati migliori per la qualità degli oli, che sono usciti più equilibrati. Nelle regioni del sud, dove gli oliveti sono spesso assistiti da sistemi di irrigazione, l'emergenza si è sentita di meno ma di certo il caldo ha comunque condizionato anche in questi luoghi l'andamento della campagna olearia. Le rese in olio sono state mediamente un po' ovunque.

Queste considerazioni generali escono dai primi confronti con i produttori che sono usciti dai frantoi stanchi, ma anche molto soddisfatti per aver saputo affrontare tutte queste criticità, ottenendo comunque ottimi oli extravergini di oliva.

Elenco aziende

18 - Fèlsina
20 - Frantoio Franci
21 - Giacomo Grassi
22 - Hortulanus
25 - Il Felciaio
30 - Olio Abbraccio

11 - Antiche Terre Pacella
15 - Cappelli
16 - Cosmo Di Russo
23 - I&P - Ione Zobbi
24 - Il Cervo Rampante
26 - Il Marrugio
32 - Olio Traldi
33 - OP Latium
36 - Silvi Sabina Saponi
39 - Tuscus frantoio artigiano

10 - Accademia Olearia



31 - Olio Colle Nobile

34 - Oro di Giano

19 - Forcella

35 - Principe Pignatelli di Monteroduni

14 - Aziende agricole Di Martino

27 - Infiores

28 - Le Tre Colonne

17 - Fattoria Ambrosio 1938

29 - Oleificio Torretta

13 - Azienda agricola dei Marchesi Gallo

37 - Sorelle Garzo - Olio Dolciterre

12 - Azienda agricola biologica Titone

38 - Tenuta Vasadonna



Accademia Olearia

Località Ungias - Galantè - 07041 Alghero (SS)
tel.: +39 079 980394 - mail: commerciale@accademiaolearia.it
www.accademiaolearia.com

La famiglia Fois è dedita all'olivicoltura da quattro generazioni, nelle terre intorno alla città di Alghero. In questo patrimonio unico di oltre 200 ettari con circa 25.000 piante di olivo, principalmente di varietà Bosana, la più rappresentativa del territorio, insieme ad altre autoctone e nazionali, Giuseppe Fois, con la sua grande competenza, segue personalmente ogni fase lavorativa, dalla selezione e gestione degli oliveti alla raccolta e successiva estrazione dell'olio, per garantire ogni anno risultati di grande pregio qualitativo. L'azienda, certificata biologica, dispone di un frantoio aziendale progettato per l'utilizzo di fonti energetiche alternative, con le quali si riduce drasticamente l'impatto ambientale dei processi di produzione. I loro oli viaggiano in tutto il mondo, così come il territorio che rappresentano.

Il Bosana fruttato intenso

Monovarietale bosana. Entrata avvolgente con sentori di pomodoro, foglia di pomodoro, foglia di mirto. In bocca rivela pieno equilibrio, eleganza e complessità aromatica.

Abbinamenti: tartare e carpacci di pesce, carni bianche, culurgiones al pomodoro.

DOP Sardegna fruttato medio

Blend di bosana e semidana. Presenta sentori di pomodoro, con sfumature di erbe aromatiche come origano fresco e melissa. Equilibrato sul palato, con un finale vivace di pepe verde.

Abbinamenti: pizza con ricotta e pomodori secchi, carpacci di carne, verdure grigliate.





Antiche Terre Pacella

Via Monti Lepini, 14 - 03010 Sgurgola (FR)
tel.: +39 347 4662862 - mail: anticheterrepacella@libero.it
www.oliomontilepini.it

Situata nei Monti Lepini, in provincia di Frosinone nel comune di Sgurgola a 500 metri di altezza, l'azienda di famiglia oggi è guidata da Alessandra Pacella, impegnata con serietà e affidabilità nella cura degli oliveti e del territorio. Le condizioni pedoclimatiche, garantite dalla protezione dei venti del nord, grazie alla presenza dei Monti Ernici, Prenestini e Lepini garantiscono un microclima ideale per l'olivicoltura. I terreni sono di origine vulcanica, mentre le varietà - itrana, moraiolo, rosciola e leccino - sono quelle tipiche del centro Lazio, estese su una superficie di circa 2 ettari per un totale di circa 600 piante.

Olio extravergine di oliva fruttato medio

Blend di itrana (80%) e altre varietà (frantoio, moraiolo, leccino e rosciola). Presenta sentori freschi, ampi e balsamici, con toni di foglia di pomodoro. Sul palato arriva vivace, avvolgente con una mandorla fresca sostenuta dalle erbe officinali. Finale leggermente piccante, persistente ed equilibrato.

Abbinamenti: verdure grigliate, panzanella, spaghetti alle vongole.





Azienda agricola biologica Titone

Via Piro, snc - 91100 Locogrande (TP)
tel.: +39 0923 842102 - mail: info@titone.it
www.titone.it

Gli oliveti della famiglia Titone, farmacisti da generazioni, si trovano nel territorio siciliano del Trapanese, ricco di storia e tradizioni legate all'olivicoltura. Sin dal 1936 l'azienda è dedicata all'olivicoltura biologica, con al centro dei propri interessi la cura e il rispetto per la terra e la salute dell'uomo. Tutti gli scarti delle lavorazioni, provenienti dagli oliveti e dal frantoio, sono "riciclati" e restituiti alla natura. Oggi l'azienda è guidata da Antonella Titone che ha lasciato il lavoro di farmacista per dedicarsi soltanto all'azienda olivicola, impegnandosi in prima persona nel frantoio aziendale. Il nome Titone nel mondo significa olio extravergine di oliva di alta qualità, buono e naturale, che incorpora i profumi caratteristici e millenari di questa parte della Sicilia.

Biancolilla biologico

fruttato leggero

Monovarietale biancolilla. Apertura ampia e complessa con sentori di fiori di campo, oliva, pomodoro verde, pepe nero. Avvolge delicatamente il palato, con note di mandorla fresca e fiori. Il finale è speziato, vivace e persistente.

Abbinamenti: couscous di pesce e verdure, tartare di ricciola, carpacci di carne.

DOP Valli Trapanesi biologico

fruttato intenso

Blend di nocellara e cerasuola. All'olfatto entra deciso con sentori di erba tagliata, rucola e nuances balsamiche. Al gusto conferma l'ampiezza delle note vegetali e chiude con profumi crescenti di pepe nero. Resta fresco e armonioso sul palato.

Abbinamenti: tagliata di tonno, pesce spada alla griglia, pasta alle sarde.





Azienda agricola dei Marchesi Gallo

C.da Chiurazzo, snc - 87012 Castrovillari (CS)
tel.: +39 328 8353035 - mail: marchesisgallo@gmail.com
www.marchesisgallo.com

Azienda dedita totalmente alla produzione di olio extravergine di oliva biologico, ai piedi della catena montuosa del Pollino, su un territorio collinare a 200 s.l.m. La posizione particolare e suggestiva vicino al mare e alle montagne garantisce un microclima ideale per l'olivicoltura. L'azienda ha le sue radici nel lontano 1887, quando Antonio Gallo, erede di un'antica e nobile famiglia calabrese, decise di dedicare i suoi terreni all'olivicoltura: oltre 42 ettari per un totale di 3.800 piante, molte delle quali secolari. Ancora oggi Federica Gallo e Francesco Barbino gestiscono l'azienda di famiglia, producendo esclusivamente olio extravergine di oliva di qualità. Si rivolgono a un frantoio di fiducia che lavora soltanto le loro olive. La produzione media annua è di 20mila litri.

Olio extravergine di oliva biologico

fruttato medio

Blend di coratina e roggianella. Al naso si apre con sentori di pomodoro lievemente maturo, mela rossa e mandorla dolce. Al gusto conferma le sensazioni olfattive, con un finale più deciso sul piccante.

Abbinamenti: insalata di calamari, verdure al forno, carni bianche.





Aziende agricole Di Martino

Via A.M. di Francia, 178 - 76125 Trani (BT)
tel.: +39 0883 493105 - mail: info@schinosa.it
www.schinosa.it

La famiglia Di Martino fin dal 1600 è proprietaria di diverse aziende agricole in Puglia, in una vasta area boschiva e di macchia mediterranea. L'azienda propriamente olivicola, estesa per circa 176 ettari con oltre 28000 olivi, molti dei quali secolari, si trova nel comune di Trani su diverse contrade. Le sorelle Maria, Francesca e Ludovica Di Martino gestiscono attualmente le aziende agricole, con grande attenzione alla cura e alla salvaguardia del territorio, di cui gli olivi sono veri e propri presidi viventi. Nell'ottica di investire nell'innovazione dei processi produttivi, nel 2015 l'azienda si è dotata di un frantoio moderno che lavora soltanto olive proprie, per lo più di varietà coratina e peranzana. La posizione degli olivi prossima al mare, le antiche masserie della famiglia e la bellezza dei luoghi rendono l'azienda una realtà interessante anche da un punto di vista storico-culturale.

Olio extravergine di oliva fruttato intenso

Blend di nocellara e coratina. Si apre all'olfatto con ampi sentori di erba tagliata, rucola, pomodoro. Al gusto evidenzia la mandorla e il mallo di noce. Chiude con un finale vivace di peperoncino fresco.

Abbinamenti: zuppe di pesce, peperoni e funghi arrosto, carni alla griglia.

La Coratina fruttato intenso

Monovarietale coratina. Entrata esuberante e complessa con sentori di mandorla, mela verde ed erbe selvatiche. Al gusto conferma il carattere deciso nelle note di cicoria e mandorla. Chiude con un finale piccante, avvolgente e persistente.

Abbinamenti: carni rosse, zuppe di legumi, verdure alla brace.





Cappelli

Corso Umberto I, 67 - 00010 Montelibretti (RM)
tel.: +39 333 2193807 - mail: aziendacappelli@libero.it
www.aziendacappelli.it

Realtà giovane e dinamica, l'azienda si trova in una felice posizione sulle colline della Sabina, presso il comune di Montelibretti. Giulia Cappelli ha scelto di gestire con piena autonomia l'azienda di famiglia, puntando a una produzione di qualità senza compromessi. La produttrice, che si è formata come assaggiatrice professionale e sommelier dell'olio, ha voluto produrre diverse selezioni da varietà autoctone come la carboncella, il leccino e il frantoio. Inoltre, si è rivolta ad un frantoio di fiducia che ha lavorato le olive con un impianto pulito e moderno, per il raggiungimento qualitativo della produzione.

Frantoio

fruttato medio

Monovarietale frantoio. Sentori di erba tagliata, mandorla e carciofo. Al gusto esprime nuovamente note verdi, con richiami alla foglia di carciofo, mandorla amara, timo e mela verde. Finale equilibrato tra amaro e piccante.

Abbinamenti: carne bianca speziata, vellutate di verdure, formaggi di media stagionatura.

Olio extravergine di oliva

fruttato medio

Blend di frantoio, carboncella e leccino. Risulta un olio con un buon carattere giocato sulla complessità aromatica delle erbe selvatiche, mandorla fresca, note balsamiche. Al gusto esprime note di valeriana e rucola in equilibrio con il piccante persistente, ma non invadente.

Abbinamenti: cacciagione, zuppe di legumi e cereali, insalate invernali.





Cosmo Di Russo

Loc. Pontone - 04024 Gaeta (LT)

tel.: +39 0771 462201 - mail: dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadigaeta.it

L'azienda si trova nel comune di Gaeta, in un territorio da sempre privilegiato per la coltivazione dell'olivo, con un microclima favorevole dovuto alla vicinanza del mare e alla morfologia delle colline. La varietà Itrana è la regina indiscussa delle produzioni locali ed esclusiva di questa azienda. Viene utilizzata sia come oliva da mensa che da olio. È dal 2008 che Cosmo, insieme al fratello Elio si dedica completamente all'olivicoltura, con il supporto del papà Pasquale. Oggi le loro olive da mensa sono conosciute in tutto il mondo. Anche per l'olio vengono raggiunti ogni anno alti livelli di qualità. Gli ettari olivetati sono 12 sparsi in diversi appezzamenti, che contano circa 4.000 piante, principalmente di varietà Itrana.

Caieta

fruttato medio

Monovarietale itrana. Il bouquet aromatico è ampio ed elegante, centrato sui sentori di erbe aromatiche (basilico, mentuccia), foglia di pomodoro e rucola. L'assaggio resta coerente, con note di lattuga e pomodoro. Il finale è appena piccante, ma persistente. Abbinamenti: gelato al basilico, polpo e patate, tartare di gamberi.

Cavarossa

fruttato leggero

Blend di itrana e leccino. Apertura ampia con sentori di basilico, foglia di pomodoro e rucola. Al palato si percepiscono note delicate di lattuga e mandorla fresca. Finale piccante equilibrato.

Abbinamenti: formaggi freschi, insalate, crudi di pesce.





Fattoria Ambrosio 1938

Via Nazionale, 66 - 84040 Castelnuovo Cilento (SA)
tel.: +39 335 412467 - mail: massimo.ambrosio@libero.it
www.fattoriaambrosio.it

Con una lunga storia imprenditoriale nel mondo dell'olio fin dagli anni trenta, l'azienda di famiglia oggi è guidata da Massimo Ambrosio e si trova in provincia di Salerno nel bellissimo entroterra cilentano, ricco di storia e bellezza mediterranea. Sono 100 gli ettari di proprietà, dei quali 21 coltivati a olivo e il resto a querce, eucalipti e macchia mediterranea. Il produttore si è formato prima come assaggiatore esperto di olio extravergine e vergine di oliva, poi ha deciso di dedicare alla produzione tutta la sua passione, in un territorio che soffre di una crescente tendenza all'abbandono degli oliveti. L'azienda controlla ogni fase produttiva e per la lavorazione delle olive si rivolge a un frantoio di fiducia, moderno e impostato per il raggiungimento di un alto profilo qualitativo degli oli.

Vega

fruttato intenso

Blend di frantoio e itrana. Si apre al naso con un bouquet aromatico di pomodoro, rucola, cardo ed erbe officinali. Al palato è morbido, con note di mandorla fresca e foglia di pomodoro; chiude con un grande equilibrio delle note piccanti, gradevoli e persistenti.

Abbinamenti: pesce azzurro, insalate di ceci, formaggi freschi.

Idra

fruttato medio

Monovarietale itrana. Presenta un'apertura lunga e decisa e sentori di pomodoro verde, basilico ed erba tagliata. Gusto pieno di lattuga e pomodoro verde. Avvolgente sul palato, con un finale appena speziato e persistente.

Abbinamenti: polpo e patate, insalate verdi, formaggi freschi.





Fèlsina

Via del Chianti, 101 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
tel.: +39 0577 355117 - mail: chiara.leonini@felsina.it
www.felsina.it

Azienda situata a sud del Chianti Classico, al confine con le Crete Senesi. La gestione agronomica degli oliveti e i metodi di estrazione seguono il regime biologico di produzione. L'azienda è stata tra le prime ad aderire al progetto "l'olio secondo Veronelli", che prevedeva la raccolta manuale e separata delle varietà di olive per esaltarne non solo il carattere ma anche il luogo di origine. Inoltre esige un metodo di frangitura da olive denocciolate. Alla base di tutto però il metodo richiedeva un grande amore per la terra e passione per il lavoro, che muovono ancora oggi le persone intorno a Fèlsina. I vini e gli oli di questa azienda sono apprezzati a livello internazionale, e si capisce quanto sia impegnativo far convivere ad alti livelli l'attività vitivinicola con quella olivicola. Voce e anima dell'azienda è Giuseppe Mazzocolin, che negli anni ha contribuito alla crescita della cultura del vino e dell'olio in Italia.

Raggiolo denocciolato biologico fruttato intenso

Monovarietale raggiolo. Entrata elegante, vivace e balsamica con sentori di carciofo, rucola ed erbe aromatiche (alloro, salvia). Al gusto conferma l'ampiezza e l'intensità olfattiva con note di carciofo, mandorla fresca. Il finale di pepe verde è lungo e persistente. Abbinamenti: verdure alla brace, cacciagione, pinzimonio.

Berardenga fruttato medio

Denocciolato biologico. Blend di raggiolo (70%), pendolino (10%), leccino (10%), moraiolo (10%). Si apre al naso con sentori di erba fresca, foglia di carciofo e mandorla verde. Ampio e avvolgente sul palato, con richiami ai fiori e alle erbe di campo, ha un finale speziato, elegante ed equilibrato. Abbinamenti: tartare di manzo, pesce azzurro alla griglia, legumi.





Forcella

Via V. Cilli, 45 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)
tel.: +39 085 73030 - mail: info@agricolaforcella.it
www.agricolaforcella.it

Azienda storica abruzzese situata in provincia di Pescara, nella zona olivicola riconosciuta dalla DOP Aprutino Pescarese che è stata tra le prime DOP ad essere riconosciute in Italia per l'olio extravergine di oliva. Il territorio collinare a ridosso del Gran Sasso e rivolto verso il mare favorisce un microclima ideale per alcune cultivar tipiche del territorio, come la dritta e l'intosso, raccolte e lavorate nel frantoio aziendale a ciclo continuo secondo principi e obiettivi di alta qualità. Gli ettari olivetati sono dodici, con oltre 3.000 piante e una produzione media annua di 100 ettolitri di olio.

DOP Aprutino Pescarese

fruttato leggero

Al naso presenta sentori di pomodoro maturo e foglia di spinaci. Conferma la sua delicatezza anche al gusto, con note di pinolo e mandorla dolce.
Abbinamenti: pesce al vapore, insalata, salsa verde.

Intosso

fruttato intenso

Monovarietale intosso. Vivace, fresco con eleganti sentori di foglia di pomodoro, rucola ed erbe aromatiche (timo, maggiorana). L'assaggio viene sostenuto dalle note finali speziate e persistenti.
Abbinamenti: tagliata di tonno, pizza alla marinara, tortino di alici.





Frantoio Franci

Via Achille Grandi, 5 - 58033 Montenero d'Orcia (GR)
tel.: +39 0564 954000 - mail: info@frantoiofranci.it
www.frantoiofranci.it

Azienda olivicola di riferimento nel panorama italiano e internazionale, situata nel territorio di Montenero d'Orcia e nata negli anni '50, quando i fratelli Franco e Fernando iniziano a dedicarsi all'olivicultura. Nel 1996 l'azienda imbottiglia per la prima volta il Villa Magra, un olio per il quale il giovane Giorgio Franci, figlio di Fernando, scelse di dedicarsi interamente all'attività di famiglia, pur avendo alle spalle gli studi universitari di architettura. È l'inizio di una storia fatta di impegno, dedizione ed entusiasmo che hanno portato l'azienda non soltanto a percorrere la strada della qualità assoluta senza compromessi con la costanza dei risultati, ma anche ad esprimere i concetti di selezione, di interpretazione e di terroir con riferimento ai Cru, microzone porzioni di oliveto in cui terra e vegetazione hanno caratteristiche molto particolari.

Villa Magra

fruttato medio

Blend di frantoio, moraiolo e leccino. È un olio con un'apertura complessa ed elegante, caratterizzato da nuances vegetali che rimandano alla foglia di carciofo e lievemente balsamiche, con sentori di ortica e pepe nero. Al palato conferma il corredo aromatico, con un finale speziato ed equilibrato.

Abbinamenti: carni rosse, ceviche di pesce, anguilla alla griglia.

Olivastra Seggianese

fruttato leggero

Monovarietale olivastra seggianese. Apertura elegante con delicati sentori di fiori bianchi e mandorla. Resta morbido sul palato, con richiami alla mela rossa e al pinolo. Abbinamenti: crudi di pesce, crostacei, insalate verdi.





Giacomo Grassi

Località Dudda, 33 - 50022 Greve in Chianti (FI)
tel.: +39 335 6892035 - mail: info@giacomograssi.com
www.giacomograssi.com

Giacomo Grassi, agronomo esperto viticoltore e olivicoltore, si dedica da anni alla cura degli oliveti di famiglia nel cuore del Chianti Classico, con l'obiettivo di valorizzare e recuperare le cultivar tradizionali autoctone. L'esperienza e la conoscenza del territorio, unite a una grande competenza nel controllo delle moderne tecnologie di estrazione dell'olio, lo portano a creare ogni anno grandissimi oli monovarietali, ognuno con un profilo tipico e di alto profilo qualitativo. L'azienda lavora olive di oltre 1.000 piante di proprietà più altre ancora selezionate, provenienti da altre acquistate negli oliveti vicini. Insieme a Giacomo lavorano la sorella Debora e la compagna Fiammetta Nizzi Grifi, anche lei agronomo già consulente di importanti aziende di olio extravergine di oliva sia in tutta Italia.

Leccio del Corno

fruttato intenso

Monovarietale leccio del corno. Entrata avvolgente, con sentori erbacei e balsamici. Vivace e pulito sul palato, con richiami alle erbe aromatiche (salvia, origano) ed equilibrato sul finale piccante.

Abbinamenti: carni rosse, verdure alla brace, zuppe di legumi.

Frantoio, DOP Chianti Classico biologico

fruttato medio

Monovarietale frantoio. Apertura elegante e complessa con sentori di erba tagliata ed erbe aromatiche. Il gusto è fresco, con note di rucola, cardo, mandorla. Finale speziato di pepe verde in pieno equilibrio con l'assaggio.

Abbinamenti: insalate miste di campo, funghi porcini, carpacci di carne.





Hortulanus

Podere Bugnanese, 4 - 58038 Seggiano (GR)
tel.: +39 347 0371780 - mail: info@hortulanus.it
www.hortulanus.it

Hortulanus è un'azienda agricola certificata biologica nata nel 2009 e dedita alla produzione di vini e oli, in un'area di circa 20 ettari nella campagna incontaminata di Seggiano, alle pendici del Monte Amiata. Gli oliveti occupano una superficie di 12 ettari. La varietà tipica del territorio è l'olivastra seggianese, protagonista degli oli extravergini riconosciuti e tutelati all'interno del consorzio olio Seggiano DOP. L'esposizione a sud e a sud ovest, insieme a un'altezza collinare di circa 600 metri consentono a questa pianta, di per sé già resistente al freddo e agli attacchi parassitari, di vegetare pienamente seppur con un'alternanza sensibile alle annate. Per la lavorazione delle olive l'azienda si rivolge con fiducia all'arte e all'esperienza di Giorgio Franci. Da notare il packaging esclusivo che fa di questi oli gioielli preziosi da mostrare e portare a tavola.

DOP Seggiano biologico fruttato leggero

Monovarietale olivastra seggianese. "Raccolto a mano dagli olivi secolari di Jill Georges", quest'olio ha un'apertura elegante con sentori di erba, fiori bianchi e mandorla fresca. Al gusto è equilibrato, con un finale leggermente piccante e persistente, dalle note speziate.
Abbinamenti: crudi di mare, insalate e formaggi freschi.





I&P - Ione Zobbi

Via del Tufo, Loc. Gioacchina - 01011 Canino (VT)

tel.: +39 0761 437601 - mail: info@iandp.it

www.iandp.it

Nel cuore dell'alta Tuscia, a Canino, si trova questa bella realtà aziendale nata dalla passione di Ione Zobbi e Paolo Borsatta per il territorio e l'olivicoltura di eccellenza. I 19 ettari olivetati, sparsi in diversi appezzamenti vicino la casa e il frantoio aziendale, ospitano circa 1.300 piante, divise per cultivar tipiche della zona. Ogni anno viene realizzato un grande lavoro di studio sulla variabilità del gusto delle singole cultivar, la cui analisi sensoriale viene puntualmente presentata in una carta degli oli che accompagna le singole selezioni, con i suggerimenti riguardo agli abbinamenti migliori sul piatto. L'azienda ospita importanti opere artistiche che si integrano perfettamente con gli ambienti naturali in cui sono collocate.

Grand Cru Capo Terzo

fruttato medio

Monovarietale caninese. Risulta complesso e armonico, con sentori di gambo di carciofo, mandorla e avena. Avvolgente sul palato, con un finale piccante appena pronunciato, ma persistente.

Abbinamenti: tonno in crosta di sesamo, crostini ai funghi porcini, crudo di gamberi e ceci.

Grand Cru Capo Musignano

fruttato medio

Monovarietale caninese. Sentori di carciofo, mandorla dolce e mallo di noce. Al gusto conferma il suo carattere ammandorlato, con un finale elegante e persistente.

Abbinamenti: pesce di lago, salsa verde, verdure grigliate.





Il Cervo Rampante

Strada delle Macerine, Loc. Lo Stazzo - 02031 Castelnuovo di Farfa (RI)
tel.: +39 329 8918729 - mail: info@ilcervorampante.it

www.ilcervorampante.it

L'azienda si trova nel cuore della Sabina, vicino la storica Abbazia di Farfa. L'olivicoltura in questi territori ha origini antiche datate al tempo dei romani, ma deve la propria sopravvivenza alla cura e alla pratica che ne ebbero i monaci durante il Medioevo. Innamorato di questi oliveti, molti dei quali secolari, Camillo Gurgo di Castelmenardo insieme alle sorelle Angela Maria e Maria Idria decise nel 2007 di investire le proprie risorse in un grande progetto intorno all'olio, lasciando per questo il ruolo manageriale che ricopriva in una grande azienda. In pochi anni riuscì a far crescere l'azienda e a renderla visibile nei mercati internazionali. L'azienda oggi, dopo la perdita prematura di Camillo, continua a custodire e preservare il territorio, producendo un olio extravergine di oliva di qualità, con una linea anche biologica, creme dolci e prodotti di cosmesi naturale.

Farfensis fruttato leggero

Blend di frantoio, leccino, carboncella, pendolino. Si apre con delicati sentori di mandorla, mela gialla, fiori. Mantiene questa trama aromatica anche all'assaggio, con un finale appena speziato.

Abbinamenti: crudi di pesce, pesto di verdure, formaggi freschi.

Olio extravergine di oliva biologico fruttato leggero

Apertura di mandorla dolce, cardo, salvia. Al gusto entra morbido sul palato, con una buona coerenza rispetto all'olfatto. Sul finale lascia una leggera persistenza di pepe bianco.

Abbinamenti: carpacci di carne, insalate di ceci, pesce alla griglia.





Il Felciaio

Via Cavour, 7 - 57022 Castagneto Carducci (LI)
tel.: +39 347 1112325 - mail: info@ifelciaio.it
www.ifelciaio.it

Nel comune toscano di Castagneto Carducci, una delle zone toscane note in tutto il mondo per la produzione di vini pregiati, poche realtà come questa hanno deciso di investire tutte le risorse in una olivicoltura di qualità. L'azienda agricola Il Felciaio vanta una lunga storia di famiglia sul territorio, fin dal 1600. Oggi Sandro e Luigi Ferrini si occupano personalmente della produzione, impegnandosi negli oliveti e nel frantoio aziendale di ultima generazione, acquistato e inaugurato quest'anno per ottenere oli di alta qualità. Vengono lavorate le varietà tipiche del territorio, come il frantoio, il moraiolo e il leccino. Poco distante dagli oliveti di proprietà si trova l'agriturismo di famiglia, dove è possibile prendere in affitto gli appartamenti per uso vacanza.

Casetta

fruttato medio

Blend di frantoio, moraiolo, maurino. Apertura armoniosa, con sentori di rucola, foglia di carciofo e fiori gialli. Al gusto conferma la sua trama aromatica e chiude con le note di mandorla fresca e pepe nero.

Abbinamenti: carpacci di carne rossa, zuppe di pesce, formaggi di media stagionatura.

1929

fruttato intenso

Monovarietale frantoio. Entrata decisa con sentori di erba fresca, carciofo, e mandorla. Al gusto evidenzia note di cardo e mandorla. Finale piccante avvolgente ed equilibrato. Abbinamenti: bistecca alla fiorentina, verdure grigliate, ragù bianchi.





Il Marrugio

Strada Borgherolo, 4 - Loc. Carrozza - 01100 Viterbo (VT)
tel.: +39 0761 263767 - mail: info@ilmarrugio.com
www.ilmarrugio.com

L'azienda si trova nel cuore della Tuscia, nell'alto Lazio, dove fin dall'epoca degli etruschi l'attività agricola era fiorente, come dimostrano numerosi siti archeologici e artistici del territorio. In questo scenario naturalistico di grande interesse, su oltre 45 ettari di proprietà vengono praticate diverse colture tra cui quella dedicata alla produzione dell'olio extravergine di oliva biologico. Gli oliveti insistono su terreni in diverse località tra Viterbo, Montefiascone e Vetralla. Le varietà principali di riferimento sono la canino, molto rustica e autoctona, il frantoio e il leccino. L'azienda conferisce a un frantoio di fiducia le proprie olive, per mantenere alto il livello di qualità della produzione. L'azienda è totalmente autonoma per gli approvvigionamenti energetici, in quanto utilizza fonti rinnovabili, nel pieno rispetto della salubrità ambientale.

Olio extravergine di oliva biologico

fruttato leggero

Blend di leccino, moraiolo e frantoio. Ha un'apertura sottile di pomodoro maturo, erbe di campo e fiori gialli. Al gusto mostra toni ammandorlati e un finale appena piccante. Abbinamenti: vellutate di verdure, pesce al vapore, carni bianche.

Ave Maria biologico

fruttato medio

Monovarietale caninese. Quest'olio ha un'apertura erbacea con sentori di erba, cardo, e fiori gialli. All'assaggio si percepiscono note di mallo di noce e mandorla con un finale leggero di pepe bianco.

Abbinamenti: legumi, ricotta con granella di nocciole, carni bianche alla griglia.





Infiore

Via Mantova, 9 - 70038 Terlizzi (BA)

tel.: +39 349 6777811 - +39 340 6724689 - mail: info@olioinfiore.com

www.olioinfiore.com



Infiore è una realtà aziendale giovane nel cuore della Puglia olivicola. Tommaso e Angela sono due fratelli che hanno deciso di investire le proprie energie negli oliveti ereditati dal padre. Per fare questo sono rientrati nei territori della famiglia, lasciando le città dove risiedevano. Un vero ritorno alle origini, ma con lo sguardo verso il futuro. Per muoversi su questo percorso, in un primo momento incerto, hanno studiato e si sono formati professionalmente. Oggi gestiscono con impegno ed entusiasmo l'intera filiera produttiva, affidandosi a un frantoio di fiducia ad alta tecnologia per estrarre il miglior olio possibile dalle proprie olive. Un vero esempio di entusiasmo ed obiettivi concreti per un territorio spesso in abbandono, che cerca generazioni capaci di innovare e rendere economicamente sostenibile la produzione olivicola.

Olio extravergine di oliva

fruttato intenso

Monovarietale coratina. Sentori di mandorla, rucola e cicoria. Al gusto mostra una mandorla piena, vivacizzata da sensazioni amare e piccanti, dalla gradevole persistenza.

Abbinamenti: tortino al cioccolato fondente, orecchiette con le cime di rapa, involtini di cavallo.



Le Tre Colonne

S.P. 107 Giovinazzo-Terlizzi, Km 0,200 - 70054 Giovinazzo (BA)
tel.: +39 080 3941570 / +39 347 5220457 - mail: info@letrecolonne.com
www.letrecolonne.com

La famiglia Stallone produce da tre generazioni olio extravergine di oliva nelle terre di Giovinazzo, a pochi chilometri dal mare. Sono oltre 25 gli ettari destinati agli oliveti con circa 7.000 piante, quasi tutte secolari, munite di sistema di irrigazione per sostenere il giusto fabbisogno idrico nei difficili periodi di siccità. Salvatore Stallone, frantoiano di altissimo livello, conosce bene le varietà del territorio con tutte le loro potenzialità. In particolare egli concentra tutti i suoi sforzi verso la varietà Coratina, difficile da gestire per la tendenza a rilasciare oli ricchi di polifenoli, ma dalle note decise di amaro e piccante. Negli ultimi tre anni gli oli di Le Tre Colonne, seppur dal carattere importante, rientrano per eleganza e morbidezza tra gli assaggi preferiti dai consumatori.

Coratina

fruttato intenso

Monovarietale coratina. Ampio e avvolgente con sentori di erba, mela verde e toni balsamici. Al gusto conferma l'armonia delle note olfattive con un pieno rientro delle note verdi addolcite da una mandorla fresca. La pungenza sul finale è lunga e persistente, ma equilibrata.

Abbinamenti: tagliata di manzo con la rucola, funghi porcini alla brace, zuppe di legumi.

Evolution De

fruttato intenso

Monovarietale coratina denocciolato. Ha un'apertura elegante di sentori verdi, con richiami alla mela verde, erba tagliata e fiori bianchi. Al gusto entra deciso con note di erbe di campo e mandorla fresca. Chiude avvolgendo il palato con una nota di pepe bianco.

Abbinamenti: pepata di cozze, misticanze di campo, tortino di alici.





Oleificio Torretta

Via Serroni Alto, 29 - fraz. Torretta - 84091 Battipaglia (SA)
tel.: +39 0828 672615 - mail: info@oliotorretta.it
www.oliotorretta.it

Già negli anni sessanta Fernando Provenza, titolare dell'azienda, produceva uno dei migliori oli italiani. Oggi la famiglia, giunta alla quarta generazione, continua con passione e professionalità a ricercare l'alta qualità del prodotto, coniugando innovazione e tradizione sia nella gestione agronomica degli oliveti, per lo più secolari e distribuiti su 10 ettari di proprietà nel territorio della provincia di Salerno, che nell'avanzamento tecnologico degli impianti di estrazione. Gli oli sono ottenuti da varietà frantoio e altre tipiche come la rotondella e la carpellesse. Inoltre viene prodotta e venduta una linea di cosmesi naturale. L'azienda promuove e organizza diverse attività culturali e artistiche direttamente in frantoio, dove si trova il Bar a Huile, ovvero Bar dell'Olio, che apre all'ora dell'aperitivo durante il fine settimana in estate o a richiesta durante l'inverno.

REA, DOP Colline Salernitane
fruttato medio

Blend di frantoio, carpellesse e rotondella. Sentori di pomodoro verde, rucola e richiami vivaci alle erbe aromatiche (mentuccia, basilico). Conferma la freschezza sul palato, con un leggero finale di peperoncino.

Abbinamenti: pizza alla marinara, spigola alla griglia, carpacci di carne.

Favolosa
fruttato intenso

Monovarietale favolosa. Entrata decisa con sentori di erba tagliata e origano. Al gusto vira verso note di frutti rossi, mallo di noce e pepe nero.

Abbinamenti: carne di selvaggina, formaggi stagionati, verdure arrosto.





Olio Abbraccio

Loc. Col del Rosso, 27 - 58038 Seggiano (GR)
tel.: +39 338 1485386 - mail: mirkoabbraccio@alice.it
www.olioabbraccio.it

Il borgo di Seggiano si trova ai piedi del Monte Amiata, sul lato grossetano. La cultivar regina di questo territorio è l'olivastra seggianese, varietà di origine selvatica e molto resistente al freddo, che offre frutti piccoli ma carichi di profumi. Il giovane produttore Mirko Rossi si occupa dell'azienda di famiglia, con una passione sempre più crescente per gli oliveti. Per il procedimento di estrazione si affida al frantoio Franci, dopo aver seguito personalmente tutte le fasi della raccolta. L'azienda dispone di una struttura agrituristica per l'ospitalità dei clienti che visitano questo piccolo comune carico di storia, arte e cultura. In un punto panoramico del luogo si trova un olivo aeroponico, ovvero dalle radici sospese all'interno di un antico cisternone, che attira molto interesse e curiosità.

DOP Seggiano fruttato leggero

Monovarietale olivastra seggianese. Ha un'apertura elegante e armoniosa con sentori di erba tagliata, fiori bianchi e mandorla fresca. Rivela un buon equilibrio anche al gusto, coerente con le note olfattive. Chiude con un finale leggermente speziato, appena persistente.

Abbinamenti: vellutate di verdure, formaggi freschi, crudi di mare.





Olio Colle Nobile

Via Montelatiere, 16 - 60030 San Marcello (AN)
tel.: +39 333 9140609 - mail: olio@collenobile.it
www.collenobile.it

L'azienda si trova in una zona collinare, vicino al mare nel cuore delle Marche. La famiglia Tonti ha una lunga storia olivicola. Giorgio Tonti, insieme al padre Aldo hanno deciso, nell'anno 2001, di entrare con impegno nel mercato, mirando a raggiungere parametri di alta qualità attraverso la cura costante degli oliveti e il controllo serrato di tutte le fasi di produzione. Il loro impegno è grande anche nella diffusione della cultura del buon olio. Organizzano spesso eventi e degustazioni guidate sul tema. L'azienda, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche, ha portato avanti negli anni diversi progetti tra cui lo studio sulla pacciamatura di nuovi impianti di olivo e il recupero delle cultivar autoctone mignola, raggia e rosciola dei Colli Esini.

Mignola
fruttato leggero

Monovarietale mignola. Apertura interessante, con sentori di frutta, fiori gialli e mandorla. Morbido sul palato, conferma la sua delicatezza con un finale piccante appena pronunciato.

Abbinamenti: pesto di verdure, insalate, maionese.

Raggia
fruttato medio

Monovarietale raggia. Equilibrato, con sentori vegetali e di mela gialla. Al gusto mostra una media intensità con un finale lievemente piccante, di poco superiore all'amaro.

Abbinamenti: carni bianche, cacciagione, risotto agli asparagi.





Olio Traldi

Strada Poggio Montano, 34 - Loc. La Carrozza - 01019 Vetralla (VT)
tel.: +39 0761 0477686 - +39 320 7714755 - mail: francesca@oliotraldi.com
www.oliotraldi.com

La storia olearia della famiglia Traldi nasce negli anni sessanta, quando Angelo Traldi acquistò i 150 ettari della Tenuta a Vetralla, nella Tuscia viterbese, territorio ricco di reperti archeologici che testimoniano la presenza della coltura delle olive sin dal VI secolo a.C. Oggi la figlia Elisabetta e la nipote Francesca Boni, attuale titolare dell'azienda agricola, si dedicano con professionalità alla produzione e commercializzazione di oli di gran pregio. Il paesaggio incluso tra il mare di Tarquinia, il lago di Vico e le colline del viterbese offre una splendida cornice agli oliveti dell'azienda di varietà tipiche del territorio, tra cui la ben nota caninese. È a disposizione dei visitatori anche un agriwellness per poter godere appieno e senza fretta della bellezza di questa parte della campagna laziale.

Athos

fruttato intenso

Blend di frantoio e moraiolo. Olio dal carattere deciso e composto. Si apre al naso con i richiami all'erba tagliata e alle erbe aromatiche (salvia, rosmarino). Al gusto conferma la propria caratteristica olfattiva, con un buon bilanciamento tra le note amare (cardo, noce) e il finale di pepe nero, lungo e persistente.

Abbinamenti: insalata di porcini crudi, cacciagione, fagioli in umido.

Eximius

fruttato medio

Monovarietale caninese. Al naso presenta sentori di carciofo, mandorla e fiori bianchi. Corpo robusto, ma con amaro e piccante di media intensità ed equilibrati.

Abbinamenti: insalata di ceci, bollito misto, coratella con i carciofi.





OP Latium

S.P. Pascolare, 87 - 00018 Palombara Sabina (RM)

tel.: +39 0774 615115 - mail: info@oplatium.it

www.oplatium.it

Più di 9.000 aziende e cooperative olivicole aderiscono a questa organizzazione di produttori di olio extra vergine di oliva e olive da tavola nel Lazio, scegliendo quindi di promuoversi con il marchio unico OP Latium. Tutte le fasi di produzione vengono assistite da un gruppo di tecnici esperti e soci. Oltre agli obiettivi di qualità dell'olio, per OP Latium sono fondamentali la tutela e il mantenimento del paesaggio agrario, insieme alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica. L'organizzazione si è costituita formalmente nel 2011, riunendo in sé due precedenti cooperative nate durante gli anni sessanta nella Sabina, area naturalmente vocata per l'olivicoltura da sempre, fin dall'epoca degli antichi romani che ne lodavano l'eccellenza. OP Latium dispone di tre frantoi, moderni impianti che gestisce direttamente.

DOP Sabina

fruttato leggero

Blend di frantoio, leccino e carboncella. Si apre al naso con sentori di fiori, cuore di carciofo e toni ammandorlati. Al gusto mantiene un buon equilibrio tra le note sottili di amaro e piccante appena persistente.

Abbinamenti: pesce al vapore, maionese, carni bianche.





Oro di Giano

Località Macciano - 06030 Giano dell'Umbria (PG)
tel.: +39 335 5959500 - mail: info@orodigiano.it
www.orodigiano.it

Il progetto "Oro di Giano" nasce intorno al piccolo borgo antico di Villa Macciano, sulle colline dei Monti Martani, a pochi chilometri da Giano dell'Umbria. La famiglia Pompilj è presente in questo luogo almeno dall'inizio del XVI secolo. Oggi la proprietà è di oltre 160 ettari, di cui dieci olivetati con varietà moraiolo, leccino e san felice, tipiche del territorio. Oltre all'olio, si producono farro, ceci e lenticchie. Claudia Pompilj, titolare dell'azienda, si è avventurata da poco in questo settore affidandosi a grandi tecnici esperti per la gestione della raccolta e impegnando molto del proprio tempo allo studio e alla preparazione professionale sull'olio extravergine di oliva. Di proprietà della famiglia è l'olivo secolare di Macciano, che è raggiungibile e visitabile.

San Felice

fruttato intenso

Monovarietale san felice. Entrata decisa, con sentori di pomodoro verde, macchia mediterranea e sfumature balsamiche. Al gusto conferma la sua potenza, con note di radicchio e finale di pepe nero.

Abbinamenti: tagliata di carne con rucola, zuppa di legumi, insalate invernali.

Macciano, DOP Umbria - Colli Martani

fruttato medio

Blend di frantoio, leccino, moraiolo, san felice. Profilo aromatico elegante caratterizzato da fiori, ortica, mandorla fresca. All'assaggio si presenta morbido sul palato, con un finale piccante lungo ed equilibrato.

Abbinamenti: pizza con verdure, insalate di farro, pesce al forno.





Principe Pignatelli di Monteroduni

Località Sant'Eusanio - 86075 Monteroduni (IS)
tel.: +39 0865 491222 - mail: info@oliopignatelli.com
www.oliopignatelli.com

La famiglia Principe Pignatelli vanta una lunga storia nel territorio molisano, fin da quando il Castello Pignatelli di Monteroduni era al centro della vita economica del XVII secolo nell'alta valle del fiume Volturno. La famiglia nobile custodisce antiche memorie nella produzione e nella valorizzazione dei prodotti del territorio. Dal 1669 l'azienda Pignatelli si dedica all'olio extravergine di oliva, destinando una parte della produzione al biologico nei circa 100 ettari di proprietà dove dimorano oltre 5.000 piante, in una posizione collinare caratterizzata da un microclima favorevole per l'incontro di elementi biochimici opposti, quelli mediterranei e quelli continentali. Nel frantoio aziendale, rinnovato recentemente, si lavorano varietà tipicamente autoctone come l'aurina, la paesana bianca e la paesana nera.

Aurina fruttato intenso

Monovarietale aurina. Carattere deciso con sentori erbacei e di fiori gialli. Al gusto prevalgono le note di mandorla e mallo di noce e salvia. Finale di pepe nero, equilibrato.

Abbinamenti: carni rosse, legumi, verdure alla griglia.

DOP Molise fruttato medio

Blend di leccino, aurina, paesana bianca e paesana nera. Ha un'entrata complessa ed elegante, con sentori di fiori, mandorla ed erbe di campo. Al gusto escono note di rucola e salvia, con un finale piccante fresco appena persistente.

Abbinamenti: pesce alla griglia, tartare di carne, insalate miste di campo.





Silvi Sabina Sapori

Strada Ponte delle Tavole, 42 - Loc. Stazzano - 00018 Palombara Sabina (RI)

tel.: +39 0774 635423 - mail: info@silvisabinasapori.it

www.silvisabinasapori.it

Azienda agricola familiare fondata nei primi anni del '900 da Pietro Silvi, ancora oggi attiva nel cuore della Sabina, zona vocata e privilegiata per l'olivicoltura fin dai tempi degli antichi romani. Domenico Silvi gestisce oltre 20 ettari di proprietà aziendale con 1.800 olivi di vecchio e nuovo impianto dedicandosi, con grande competenza professionale e come socio fondatore della Strada dell'Olio e dei prodotti tipici della Sabina e del Consorzio Sabina DOP, a coniugare la tradizione del territorio con l'esigenza di un'olivicoltura moderna e sempre più centrata sull'eccellenza delle produzioni. Le cultivar di riferimento per gli oli sono le autoctone carboncella, salviana e le più comuni frantoio e leccino.

Etichetta Nera, DOP Sabina

fruttato medio

Blend di salviana, carboncella, frantoio e leccino. Al naso presenta profumi erbacei, con sentori di erbe aromatiche (rosmarino) e mallo di noce. All'assaggio si mostra più deciso sulle note amare e piccanti, con un buon equilibrio e una leggera persistenza. Abbinamenti: molluschi gratinati, carni bianche e insalate di legumi.

Salviana

fruttato leggero

Monovarietale salviana. Delicato con sentori di fiori gialli e mandorla dolce. Il gusto conferma il carattere olfattivo dell'olio con un finale morbido e leggermente piccante. Abbinamenti: tartara di verdure e riso, crostacei al vapore, formaggi freschi.





Sorelle Garzo - Olio Dolciterre

Corso Barlaam, 63 - 89028 Seminara (RC)
tel.: +39 0966 317478 - mail: dolciterre@hotmail.com
www.oliodolciterre.it

Le sorelle Consuleo, Alessia e Maria Rosa Garzo gestiscono l'azienda ereditata dal padre Pietro che negli anni sessanta iniziava a dedicarsi all'olivicoltura nel terreno di famiglia. Attualmente l'oliveto occupa una superficie di circa 45 ettari nella parte meridionale della piana di Gioia Tauro, tra la Costa Viola e le pendici dell'Aspromonte dove sono oltre 4500 piante di ottobratica, varietà tipica del territorio. Un vero e proprio bosco di olivi, maestoso e suggestivo. Il "brand" Dolciterre nasce nel 2002, quando le sorelle decidono di rivoluzionare l'azienda con obiettivi di qualità investendo nelle potature di riforma degli olivi, nelle attrezzature agricole e nell'ammodernamento dell'impianto di produzione e stoccaggio dell'olio, per gestire interamente l'intera fase del processo produttivo.

Ottobratica fruttato medio

Monovarietale ottobratica. Ampio e balsamico, con sentori di erbe di campo e mandorla fresca. Al gusto conferma il carattere olfattivo. Chiude con un finale piccante avvolgente ed equilibrato.

Abbinamenti: pesce azzurro, hummus di ceci, carpacci di carne.

Olio extravergine di oliva fruttato medio

Blend di ottobratica e sinopolese. All'olfatto si apre con sentori leggeri di fiori gialli, mela e mandorla dolce. Al palato mantiene la complessità aromatica. Finale elegante, con una leggera nota di peperoncino fresco.

Abbinamenti: pesce alla griglia, carni bianche, verdure gratinate.





Tenuta Vasadonna

Via Professore A. Francaviglia, 10 - 95040 Motta Sant'Anastasia (CT)

tel.: +39 391 4380101 - mail: info@tenutavasadonna.com

www.tenutavasadonna.com



Situata nel cuore della Sicilia orientale, alle pendici dell'Etna, l'azienda prende il nome da un'antica contrada chiamata per l'appunto Vasadonna, dove le donne si fermavano a lavare i panni presso un torrente scambiando baci rubati con gli amati. In questi luoghi, di proprietà dell'antico feudo Moncada, nasce il sogno di Daniela e Salvo di dedicarsi con passione all'olivicoltura biologica. Nell'organizzare i nuovi impianti sono state valorizzate le varietà autoctone come la nocellara messinese, la nocellara etnea e la tonda iblea, per un totale di 3.200 piante in un'estensione di circa 15 ettari. Da quest'anno l'azienda si è dotata di un frantoio moderno ad alta tecnologia per gestire in piena autonomia e con molta attenzione tutte le fasi della produzione, che supera mediamente i 5000 litri annui.

Nocellara Messinese biologico

fruttato intenso

Monovarietale nocellara messinese. Vivaci sentori di erba tagliata, erbe aromatiche (origano, maggiorana, timo limonato) e pomodoro verde con un fondo di pepe nero. All'assaggio mantiene la sua freschezza e la sua complessità aromatica. Persistente, equilibrato.

Abbinamenti: tortino di alici, caponata di melanzane, tagliata di manzo.

Nocellara Etnea biologico

fruttato medio

Monovarietale nocellara etnea. Apertura complessa, con sentori di erbe selvatiche, pomodoro, fiori, frutta. Resta morbido ed equilibrato sul palato, con un finale di mandorla e una nota decisa di pepe bianco.

Abbinamenti: tartare di gambero rosso, involtini di pesce spada, carpacci di carne.



Tuscus frantoio artigiano

Via Eugenio IV, 107 - 01019 Vetralla (VT)
tel.: +39 0761 477889 - mail: info@frantoiotuscus.com
www.frantoiotuscus.com

Nell'antica terra degli Etruschi, sotto le mura medievali della città di Vetralla Giampaolo Sodano, giornalista, e Fabrizia Cusani, architetto e urbanista, si dedicano da anni alla produzione di olio extravergine di oliva di qualità, autentico. Nel 1992 hanno cominciato a piantare alberi mentre nel 1999 hanno rilevato un vecchio frantoio. Lo hanno ristrutturato per renderlo moderno ed efficiente, atto a garantire il controllo di tutta la filiera produttiva. Il loro contributo alla cultura dell'olio in Italia è costante e li ha portati a scrivere diversi testi, che sono un punto di riferimento per chi vuole avvicinarsi al mondo dell'olio. L'alta tecnologia dei processi di estrazione e le competenze delle risorse umane sono al centro degli interessi delle persone che animano la vita di questo frantoio artigianale, luogo anche di accoglienza e attività di interesse culturale più ampio, volto a valorizzare la bellezza e la ricchezza storico-artistica del territorio.

Olivello biologico fruttato leggero

Blend di leccino e maurino. Apertura delicata con sentori di frutta (banana e mela gialla), fiori bianchi ed erbe di campo. Al gusto mantiene la trama aromatica, con un finale morbido di mandorla e pepe nero.
Abbinamenti: pesce di lago, carni bianche, insalate miste con legumi.

Re Laris Grand Cru fruttato medio

Blend di caninese e peranzana. Sentori di erbe aromatiche, mandorla e carciofo. Al gusto resta coerente con l'olfatto. Vellutato sul palato con note di mandorla, cardo e un finale piccante equilibrato.
Abbinamenti: carpacci di carne rossa, funghi porcini, verdure grigliate.



Indirizzi utili

Vi indichiamo alcuni riferimenti utili per seguire il settore dell'olio extravergine di oliva.

I libri, le guide, i concorsi internazionali e gli editoriali online

Alfei B., Pannelli G., Ricci A., Olivicoltura. Coltivazione, olio e territorio. Edagricole - New Business Media, Milano 2013

AA. VV. Il Mondo dell'Olio. Storia, produzione, uso in cucina dell'extravergine, Slow Food 2017

Simona Cognoli, Luciana Squadrilli "Olio, lo straordinario mondo dell'olio extravergine di oliva" LSWR Editore

Fausto Borella, Terre d'Olio

Stefano Polacchi (a cura di) Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, Gambero Rosso GRH (anche in inglese)

EVO IOOC - EVO International Olive Oil Contest www.evo-iooc.com

Orciolo d'Oro www.enohobby.it

Il Magnifico www.premioilmagnifico.org

Sol d'Oro www.solagrifood.com

Olive Japan, International Extra Virgin Olive Oil Competition www.olivejapan.com

Editoriali e blog

www.teatronaturale.it

Primolio, blog di Antonio Giuseppe Lauro www.primolio.blogspot.com

gastrolArt! gastrolart.blogspot.it

è un progetto



main partner



partner tecnici

