

Oil
of
Oli
della
Campania



www.regione.campania.it - <http://agroalimentare.regione.campania.it>



Campania Qualità Quotidiana

Presentazione	1
La Campania: terra dell'olio ispiratrice della dieta mediterranea	2-5
Tante varietà per mille sapori	6-7
Olio cilento dop	8-9
Olio colline salernitane dop	10-11
Olio penisola sorrentina dop	12-13
Premio Nazionale per oli dop "sirena d'oro di sorrento"	14-15
Oli della provincia di benevento	16-19
Olio irpinia - colline dell'ufita	20-21
Olio terre del clanis	22
Olio colline caiatine	23
Olio terre aurunche	24
Olio terre del matese	25
Le aziende produttrici dop cilento	26-27
Le aziende produttrici dop colline salernitane	28-35
Le aziende produttrici dop penisola sorrentina	36-42

Coordinamento: Maria Passari, Maurizio Cinque, Maria Raffaella Rizzo

A cura di: Antonio Capuano, Maria De Vivo, Luciano D'Aponte, Carlo Sardo, Alberto Ziello

Progetto grafico: Fabrizio Ferrer e Pasquale Ascione

Foto tratte dalla rivista Campania Felix edita da Altrastampa Edizioni e archivio del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura della Regione Campania

Il presente opuscolo contiene testi e foto tratti dalla collana "Campania è" realizzata dalla Regione Campania in collaborazione con Il Sole 24 ore.



in *Campania del 2003*



SIRENA D'ORO DI SORRENTO

PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP



IL MESE DELL'OLIO DOP

Il Salotto degli Oli Dop d'Italia

CON LA COLLABORAZIONE DI



Città di Sorrento
Assessorato Agricoltura



con il patrocinio del
Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali



Presentazione

Il vastissimo patrimonio di prodotti, di sapori e di colori che caratterizza l'agricoltura campana, ne rappresenta anche la sua principale ricchezza. Un patrimonio che ci è stato lasciato dai nostri avi, dalla loro cultura, dalla loro abilità, dalla loro maestria nel riuscire a coniugare "sapori e saperi".

Tocca a noi non solo custodirlo ma anche utilizzarlo come fattore essenziale di sviluppo economico. Oggi che l'attenzione dei consumatori si va spostando sempre più verso un'alimentazione sana, fatta di prodotti genuini, che siano anche espressione della tipicità "made in Italy", appare indispensabile accelerare, anche in Campania, il processo di rivalutazione del nostro patrimonio agroalimentare, ponendolo al centro di una politica di promozione commerciale e di supporto alle imprese e ai consorzi, che alla valorizzazione di questi prodotti stanno destinando le migliori energie.

La collana degli opuscoli dei prodotti tipici va in questa direzione. Non a caso viene riproposta, in questa terza edizione, in una veste grafica ancora più accattivante per il grande pubblico dei consumatori, non solo italiani.

L'intenzione, in generale, è quella di contribuire a far conoscere i prodotti campani e di conseguenza i territori che li esprimono e partecipare così agli sforzi che il comparto agroalimentare della nostra regione sta affrontando per affermare nel mondo il "made in Campania".

L'Assessore all'Agricoltura
e alle Attività Produttive
Andrea Cozzolino

Campania's huge legacy of products, flavours and colours is its most typical feature as well as its main wealth. A legacy left to us by our ancestors' skillfulness and mastery in combining "knowledge and flavours".

It is up to us now to keep it safe and use it as a key factor in the economic development.

Nowadays consumers are increasingly oriented towards a healthy diet with genuine and typically "made in Italy" products. So it is necessary for Campania to boost its agricultural and food heritage through a promotion policy in support of the firms and unions that are already working to promote those products.

This series of brochures about typical products is aimed at this project. That is why it is presented again, in its third edition, with a more fashionable layout, to attract readers, not just the Italian ones.

This work is meant to spread knowledge about Campania's products and the territories hosting them, thus contributing to our agricultural and food section's efforts in boosting "made in Campania" products on a worldwide scale.

The Regional Councillor for
Agriculture and Production
Andrea Cozzolino

La campania: terra dell'olio ispiratrice della dieta mediterranea

Narra la mitologia classica che un giorno Posidone, dio del mare, ed Atena, dea della guerra, in disputa tra loro, decisero di affidare a Zeus la scelta su quale fosse il dono più utile da fare all'uomo. Posidone donò il cavallo, Atena una piantina di olivo: Zeus attribuì la vittoria ad Atena. L'olivo era il dono migliore.

Dal quarto millennio avanti Cristo, da quando si diffuse da un luogo imprecisato dell'Oriente, l'olivo è divenuto parte integrante della storia delle più grandi civiltà del Mediterraneo.

Usato come cosmetico, medicamento, combustibile per l'illuminazione, offerta votiva, condimento..., l'olio di oliva ha attraversato la storia dell'uomo, fino ai nostri giorni quando la scoperta dei benefici della dieta mediterranea ne ha defini-

According to a classical myth, Poseidon (god of the sea) and Athena (goddess of war) were arguing about the best gift they could give to the humankind. Zeus was called to settle the dispute. Poseidon chose a horse, while Athena decided to donate a branch of an olive tree: Zeus appointed Athena as the winner. Since the 4th millennium BC, when they spread from an unidentified Eastern place, olive trees have been a distinguishing feature of all Mediterranean civilisations. They have been used to provide cosmetics, pharmaceuticals, fuel for lighting, votive offerings and flavouring for foods... Olive oil has gone through human history, until

tivamente consacrato il valore: è infatti proprio in questa regione che il nutrizionista americano Ancel Keys effettuò gli studi che hanno reso noti in tutto il mondo i vantaggi salutistici di una dieta basata sull'olio extravergine di oliva.

Oggi l'Italia detiene il primato nel consumo ed i nostri oli di oliva sono i più apprezzati dal mercato internazionale.

La Campania risulta la quarta regione olivicola italiana per quantità di prodotto e la sesta per superficie olivetata. Nella Campania Felix l'olivo ha tro-

the last decades, when scientific theories have proven the benefits of Mediterranean diet. Ancel Keys, the well-known American nutritionist, decided to settle in Campania, indeed, to study the benefits of a diet based on extra-virgin olive oil. Italy is currently the leading nation for the amount of olive oil consumed; furthermore, the most valued oils available on the international markets come from Italy. Campania comes fourth, among the Italian regions, for the



vato il suo ambiente ideale: la natura spesso vulcanica dei terreni ed il clima tipicamente mediterraneo hanno favorito il diffondersi di questa coltura, che oltre agli aspetti economici, riveste particolare importanza anche per la salvaguardia del territorio e la tutela del paesaggio.

Infatti, il 90% dell'olivicoltura campana interessa territori collinari, quelli spesso a più alto rischio di smottamenti e frane; l'olivo diviene così, oltre che importante e talvolta unica fonte di reddito per le popolazioni locali, anche presidio del territorio, che esso stesso impreziosisce da secoli con la sua immutabile presenza. La grande vocazione olivicola campana si esprime su tutto il territorio, anche se la leadership spetta alla provincia di Salerno.

amount of oil produced, and sixth for the extent of land on which olive trees grow. Olive trees found their ideal habitat in the so-called "Campania Felix". The volcanic soil, indeed, and the typical Mediterranean climate, boosted the spread of this kind of cultivation. Olive cultivation, besides being important from an economic point of view, has proven fundamental to safeguard the territory and preserve the landscape. In Campania, 90% of olive growing happens on hillsides, thus contributing to preserve a territory that is prone to landslides. So olive trees, besides being an important and sometimes the only source of income for local

3



Nelle diverse zone troviamo differenti varietà e sistemi di coltivazione.

Infatti si passa dagli olivi secolari e di grande taglia del Cilento, che impongono sistemi di allevamento tradizionali, agli oliveti allevati a monocono o a siepone del Medio Sele, raccolti meccanicamente; in Penisola Sorrentina troviamo oliveti consociati ad altre colture su terreni scoscesi, mentre nel Sannio e nel Casertano prevale il vaso policonico e gli olivi, disposti in filari regolari, dominano il paesaggio; in Irpinia, infine, prevale l'olivicoltura di alta collina, con varietà adattatesi, nel corso dei secoli, ai rigori dell'inverno.

Queste diverse tipologie e i vari ambienti olivicoli trovano le loro migliori espressioni nei dieci oli extravergini di oliva a Denominazione di Origine Protetta (dop) della Campania: tre (**Colline Salernitane**, **Cilento** e **Penisola Sorrenti-**

people, becomes the best protection for the land. Even though the whole region is especially inclined to olive growing, the Salerno province plays a leading role. In the different areas, different olive varieties and cultivation systems have developed. In Cilento, secular and big-sized olive trees require traditional systems, while in the mid Sele River, monocone or hedge-like ("a siepone") olive-yards are mechanically harvested; in the Sorrento peninsula, olive-yards share sloping terrains with other kinds of cultivation. In Sannio and the Caserta province, threads of regularly placed olive trees characterise the landscape. In Irpinia, local varieties have adapted to high hills and harsh winters. That range of varieties and

na) già riconosciuti dalla Comunità Europea, tre (**Colline Caiatine, Irpinia Colli dell'Ufita** e **Terre Aurunche**) approvati dal Ministero delle Politiche Agricole e due (**Terre del Clanis** e **Terre del Matese**) al momento in fase istruttoria.

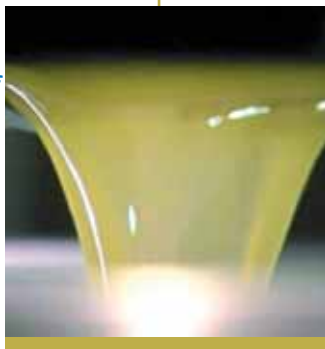
habitats expresses itself at its best when yielding the ten dop Campanian oils: three of them ("Cilento", "Colline Salernitane" and "Penisola Sorrentina") are already certified by the European Union; whereas Colline Caiatine, Irpinia Colli dell'Ufita and Terre Aurunche oils are certified by the Ministry of Agriculture, and two oils are going through the proceedings for the certification: those are "Terre del Matese" and "Terre del Clanis".





► *Tante varietà per mille sapori*

The extremely rich and diverse range of varieties is undoubtedly one of the strong points of Campanian olive-growing. According to a study carried out by the Regional Department of Agriculture, there are more than sixty native varieties, not to mention the imported varieties. Current studies are updating this catalogue, by discovering further unlisted varieties. This remarkable richness is detected in no other region. It depends on uncountable historic and environmental circumstances that cannot be found elsewhere. For many centuries, they have promoted the adaptation and spreading of the varieties - that is what makes Campanian olive-growing so unique. Such an olive-growing tradition, dating back to ancient times, plus such an astonishing range of habitats, cannot be found elsewhere. From



Un altro punto di forza dell'olivicultura campana, al pari della viticoltura, è rappresentato da un patrimonio varietale estremamente ricco e diversificato. Uno studio voluto dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura ha infatti descritto e catalogato oltre sessanta varietà tra le sole autoctone, ma ulteriori ricerche ancora in corso daranno luogo certamente a ulteriori scoperte. Questa

enorme ricchezza in termini di biodiversità, che non trova riscontro in nessun altro luogo, scaturisce dalla combinazione di una serie di circostanze storiche e ambientali senza eguali che, favorendo nel corso di lunghi secoli di olivicoltura l'acclimatazione e l'insediamento delle diverse varietà, hanno fatto della regione un territorio unico sul piano della vocazione alla coltura dell'olivo. Quale terra può vantare, infatti, oltre che una tradizione olivicola plurimillenaria, una tale diversità negli ambienti di coltivazione? Dalle coste soleggiate della provincia di Salerno e della Penisola Sorrentina, fino agli olivi dell'Irpinia allevati a 700 metri sul livello del mare, passando per le aree collinari interne del



Casertano e del Beneventano: in ognuno di questi territori il succedersi di generazioni di olivicoltori ha saputo scovare, scegliere, migliorare e conservare di volta in volta il tipo genetico più adatto, più resistente o più apprezzato per la qualità dell'olio. Si direbbe quasi che i luoghi e le varietà si siano... "scelti" a vicenda, dando così origine ad un legame tra pianta ed ambiente, profondo a tal punto che l'uno sembra ormai non poter esistere senza l'altro. E così troviamo le varietà autoctone in provincia di Avellino, come l'*Ogliarola*, la *Ravece* e la *Nostrale di Lauro*, in provincia di Benevento, aree di produzione delle varietà *Ortice*, *Ortolana*, *Racioppella* e *Sprina*, nella Penisola Sorrentina, dove si apprezza l'*Olivo da Olio* o *Minucciola*, in provincia di Caserta, dove spicca la *Caiazzana*, insieme alla *Tonda*, alla *Sessana* e all'*Asprinia* ed infine in provincia di Salerno, zona di elezione delle varietà *Rotondella*, *Carpellese*, *Nostrale*, *Biancolilla* e *Pisciottana*. L'olio ottenuto da queste cultivar, di eccellente qualità, si caratterizza per profumi e sapori accattivanti ed assolutamente tipici. Il successo delle produzioni campane è testimoniato dalle numerose Denominazioni di Origine Protetta che oggi la regione può vantare e dal crescente interesse del consumatore per la qualità, l'originalità e la genuinità di un olio del quale, tra l'altro, è possibile seguire la tracciabilità, in ogni fase della produzione. Le pagine che seguono ci condurranno in un primo... assaggio degli Oli DOP della Campania.

the sunny Salerno coast and the Sorrento peninsula, to the Irpinian olive-yards, growing at 700 metres height above sea level, let alone the inner hillsides of the Caserta and Benevento provinces: each of those habitats have seen generations of olive-planters discovering, choosing and improving the best genetic types, yielding the best oils. It is not wrong to say that the places and the varieties have "married" together, creating a link between the plants and the habitats, so that the former seem not to survive without the latter. So, in the province of Avellino, we can mention Ogliarola, Ravece and Nostrale di Lauro varieties; whereas, in the province of Benevento, the Ortice, Ortolana, Racioppella and Sprina varieties can be found; in the Sorrento peninsula, the Olivo da Olio and Minucciola varieties are especially appreciated; while, in the province of Caserta, the Caiazzana is one of the most important varieties, together with the Tonda and the Sessana; finally, the province of Salerno is the place where the Rotondella, Carpellesse, Nostrale, Biancolilla and Pisciottana varieties flourish. The oil yielded by those varieties grants an excellent quality, and is characterised by pleasant and typical odours and flavours.



► *Olio cilento dop*

The olive growing sector is the main agricultural activity in Cilento.

Cultivation of olive trees is deeply rooted in the rural history of Cilentan people. Oils and olive trees have characterised Cilentan social life for many centuries, probably since the

Phocaeans settled around the outlet of the Alento River and imported the oldest oil-yielding olives from Greece: those were the Pisciotane, once cultivated around the town of Pisciotta.

Cilentan olive growing is regarded as typical mostly because of this variety, since it has not spread outside Cilento. This kind of olive-tree is unmistakable thanks to its big size, and has spread in the area for 2500 years, so that now it characterises the landscape, especially in some areas, such as Lambro and Mingardo riversides, where it covers about 90% of the



Qui, nel Cilento, Keys, il teorico della dieta mediterranea, condusse i suoi studi e visse fino a tarda età: non è un caso! Infatti l'olivo e l'olio rappresentano la principale risorsa agricola del Cilento, acquisendo elementi di tipicità dovuti a peculiarità climatiche, ambientali e territoriali. La coltivazione dell'olivo è fortemente radicata nella storia rurale delle popolazioni cilentane,

tanto che molte località portano nomi inequivocabilmente derivati da questa tradizione come Sanza, Ogliastro Cilento... Ma non solo. Riti religiosi, credenze popolari, proverbi, rituali scaramantici...l'olio e l'olivo hanno per secoli caratterizzato la vita cilentana, probabilmente già da quando i Focesi, stabilitisi alla foce del fiume Alento, introdussero dalla Grecia la più antica delle varietà di olive da olio, la *Pisciottana*, coltivata in un primo tempo nella zona di Pisciotta, comune cilentano da cui deriva la denominazione. Proprio la presenza di questa varietà rappresenta uno dei più forti motivi di tipicità, dal momento che la *Pisciottana* è praticamente assente al di fuori del



Cilento. Nei 2500 anni di coltivazione questo olivo, inconfondibile per le sue gigantesche dimensioni, che non trovano riscontro in nessun'altra realtà olivicola italiana, si è diffuso tanto da caratterizzare il paesaggio, coprendo fino al 90% alcune aree come ad esempio quella del Lambro e Mingardo. Accanto alla *Pisciottana* sono presenti altre due varietà tipiche del salernitano, la *Rotondella* e l'*Ogliarola*, ma sono coltivate anche le varietà *Frantoio*, *Salella* e *Leccino*.

L'Olio **Cilento** dop è prodotto nei territori di 62 comuni, alcuni dei quali sono famose località turistiche come Palinuro, Agropoli, Paestum, Velia e Sapri. L'intera area fa parte del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, un territorio incontaminato ricco di storia e bellezze paesaggistiche, dichiarato patrimonio mondiale dall'Unesco. Rigoroso è il disciplinare di produzione, che impone che le olive vengano raccolte a mano e molite entro il secondo giorno dalla raccolta.

L'Olio Extravergine di Oliva **Cilento** dop è di colore giallo paglierino vivace ed intenso, spesso limpido, a volte velato. Al naso risulta leggermente fruttato, con sentori di mela e foglia verde. Il gusto è tenue e delicato di oliva fresca, dolce e soltanto impercettibilmente dotato di note amare e piccanti. È abbastanza fluido, il retrogusto può ricordare la nocciola e la mandorla. Da provare come condimento della Parmigiana di Alici, piatto tipico della cucina cilentana, e con il pescato.



land. Besides Pisciottana, two typical varieties of the Salerno province must be mentioned: those are the Rotondella and the Ogliarola. Minor varieties include Frantoio, Salella and Leccino. The DOP Cilento oil is produced in the territory of 63 towns, some of which are well-known tourist places, such as Palinuro, Agropoli, Paestum, Velia and Sapri. The whole area belongs to the national park of Cilento and Vallo di Diano. Oil production is strictly ruled, with a maximum allowed yield of 22%. Processing must be carried out just using mechanical and physical means, and olives must be grinded within two days from the harvesting. "Cilento" dop extra-virgin olive oil is vividly and intensely straw yellow: its colour can be either clear or opaque. Its smell is slightly fruity, with apples and green leaves hints. Its taste is sweet and faint, recalling fresh olives, imperceptibly endowed with bitter and piquant hints. It is fluid enough, while its background flavour recalls nuts and almonds.



► *Olio colline salernitane dop*

Colline Salernitane DOP extravergine oil is produced from native olive varieties of the Salerno province. The area of production involves 82 towns of the Salerno province, including the Amalfi Coast, the Calore valley, the Picentini and the Alburni Mountains, the upper and mid Sele River, the Tanagro hills and, partly, the Vallo di Diano. Inside that area, the cultivation techniques are more up-to-date than elsewhere. Harvesting is mechanized, affecting oil quality in a beneficial way. The dop label dates back to 1997. The Colline Salernitane oil is obtained from the grinding of native, or formerly imported, olive varieties, such as the Rotondella, which is the most common kind of cultivation in the whole Salerno province; it is very demanding as a plant, but if you take care of it properly, it grants excellent results. Other certified



Da varietà autoctone da sempre presenti nel salernitano ha origine l'Olio Extravergine **Colline Salernitane** dop. L'areale di produzione e di lavorazione comprende 82 comuni dell'area centro settentrionale della provincia di Salerno, inclusi in un vasto territorio che va dalla Costiera Amalfitana fino alla Valle del Calore, attraversando i Monti Picentini, gli Alburni, l'Alto e Medio Sele, le colline del Tanagro e parte del Vallo di Diano. Si tratta dell'area più intensamente olivetata di tutta la Campania: qui, più che altrove, si può misurare l'evoluzione che sta vivendo il comparto.

La tradizione e l'innovazione coesistono: accanto ad aziende tradizionali, ve ne sono altre che hanno adottato le più moderne tecnologie, dove le olive sono raccolte con speciali macchine e le piante sono potate meccanicamente, abbassando i costi di produzione, ma mantenendo inalterati i sapori e i profumi antichi. E' un esempio positivo di come la tecnologia possa esaltare la qualità di un prodotto valorizzandone le potenzialità. Il legame con il passato è garantito da un patrimonio



varietale originale che si ritrova nella **Colline Salernitane** dop ottenuta, per almeno il 65% da *Rotondella*, oliva molto delicata, esigente, che va curata per tutto l'anno ma che ripaga queste attenzioni con un olio di qualità superiore, da *Carpellese* o *Nostrale* (detta anche "*Olivo a Grappolo*" o "*Ciocca*", o "*Pendente*" per il caratteristico portamento pendulo dell'albero, è nota per la buona resa e per l'eccellente qualità dell'olio che ne deriva) e da *Frantoio*. Concorrono alla produzione di quest'olio dop, in misura non superiore al 35%, la *Ogliarola* e la *Leccino*.

Il disciplinare di produzione prevede che la raccolta avvenga a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici entro il 31 dicembre di ogni anno, mentre la molitura deve avvenire nell'ambito della zona di produzione, in frantoi controllati affinché sia rintracciabile il percorso dell'intera filiera. Il risultato finale è un prodotto di grande qualità, che si riconosce per il colore verde limpido, talvolta velato, con riflessi giallo paglierino.

Il profumo è intenso, con sentori fruttati e note di foglia verde, erba, carciofo e mandorla amara. Il sapore è deciso e persistente, gradevolmente amaro e piccante, corposo e strutturato. Per questo l'Olio Extravergine di Oliva **Colline Salernitane** dop è il condimento ideale di piatti sostanziosi come le zuppe di legumi, i primi piatti caserecci, ma anche le grigliate di pesce. In etichetta è indicato l'anno di produzione delle olive da cui l'olio è stato ottenuto.



varieties are the Frantoio and the Carpellese, which are appreciated for their good yield and the excellent properties of the oil they provide. Furthermore, the Ogliarola and Leccino varieties are authorised, when their part is up to 35% in the composition of oils. The regulation standard prescribes hand-made or machine-aided harvesting, within the end of December, while the grinding must be made in the olive-mills enlisted in the regional register, so that the whole production path can be traced back. As a result, we have a first-rate product, characterised by its clear green colour, with straw yellow shades. Its scent is intense and vivid, with hints of fruits, green leaves, grass, artichokes and bitter almonds. Its flavour is intense, pleasantly bitter and piquant, dense and well structured. That is why the Colline Salernitane oil is the ideal dressing for nourishing dishes such as soups based on legumes, homemade pasta, as well as roasted fishes.



► *Olio penisola sorrentina dop*

The Phocaeans consecrated the Sorrento peninsula to Athena, since it was characterised by olive growing even before the arrival of Greek settlers. So olive growing is very ancient in this area, where citron fruits were imported not before the 16th century: so nowadays the landscape is characterised by the colours and odours of the "lemon gardens" and the olive-yards, growing on the cliffs falling sheer to the sea. That involves huge efforts by the planters, on a hard land with narrow spaces. So olive growing is important to safeguard the environment, that else would be prone to landslides. The amount of olives harvested in the Sorrento peninsula corresponds to 75% of the overall production of the Naples province. Yet, oil yield is not so plentiful, corresponding to 3% of the regional production. Anyway, Sorrento oils are regarded as very valued, thanks to the typically Mediterranean climate and the



Consacrata dai Focesi alla Dea Minerva, la Penisola Sorrentina era caratterizzata dalla coltivazione dell'olivo già in epoca anteriore alla colonizzazione greca. I pellegrini diretti al tempio che sorgeva sull'attuale Punta Campanella, sostavano lungo il cammino per acquistare l'olio da offrire alla divinità. Antichissima è dunque l'olivicultura su quest'area, cui si è

aggiunta nel XVI secolo, la coltivazione degli agrumi: oggi il paesaggio risulta fortemente caratterizzato dai colori e dai profumi della vegetazione tipica della zona: dalle piante aromatiche come il rosmarino e la menta, ai "giardini di limoni" e agli olivi che crescono sui terreni scoscesi a picco sul mare. Ed è proprio nell'olio che spesso ritroviamo i sentori delle piante spontanee o coltivate, che conferiscono spiccata tipicità al prodotto. Il valore e la funzione della coltivazione dell'olivo risulta importante in queste zone anche per la difesa dell'ambiente. È grande inoltre l'impegno degli olivicoltori, su un territorio difficile, impervio e dagli spazi ridotti. L'olivicultura della Penisola Sor-



rentina rappresenta il 75% della produzione dell'intera provincia di Napoli, sebbene la resa non sia molto elevata raggiungendo appena il 3% del totale regionale. Si tratta però di una produzione di gran pregio, per le peculiarità pedoclimatiche del territorio, caratterizzato dalla natura vulcanica dei terreni e dal clima tipicamente mediterraneo. Rientrano nella zona di produzione dell'Olio Extravergine di Oliva **Penisola Sorrentina** dop i comuni dell'area costiera nonché dell'entroterra, ma anche l'isola di Capri. Il patrimonio varietale è rappresentato prevalentemente dall'ecotipo *Minucciola*, detto anche "*Olivo da Olio*", apprezzato per la produzione costante e la buona resa in olio. Particolarmente laboriosa la raccolta, che avviene comunque a mano. L'Olio Extravergine di Oliva **Penisola Sorrentina** dop si ottiene dalla molitura di olive *Minucciola* o *Ogliarola* (per non meno del 65%), e *Rotondella*, *Frantoio* e *Leccino* (da sole o congiuntamente in misura non superiore al 35%). Alla vista si presenta di colore giallo pagliarino intenso, con caldi riflessi verdi che talvolta possono essere velati; il sapore giustamente equilibrato tra note amare e piccanti, raggiunge notevoli livelli di intensità ed armonia. Ma ciò che rende quest'olio del tutto tipico e riconoscibile sono i sentori di menta e soprattutto di rosmarino. Da gustare con la tipica insalata di limoni di Sorrento e quale condimento di grigliate di pesce del golfo di Napoli.



volcanic soil. Lettere, Gragnano, Massa Lubrese and, to some extent, Castellammare di Stabia and the Capri island, are included in area of production of the "Penisola sorrentina" DOP extra-virgin oil. The olive variety on which this oil is based is mostly the Minucciola ecotype, also known as "olivo da olio". It is appreciated for its constant production of fruits and the good yield of oil. Harvesting is especially demanding and happens mostly by hand. The Penisola Sorrentina dop oil is obtained from the grinding of Minucciola or Ogliarola olives (at least 65% of its composition), plus Rotondella, Frantoio and Leccino (up to 35%). This oil looks intensely straw yellow, with hot green shades that sometimes can be slightly opaque; the fairly balanced taste, mixing bitter and piquant hints, sometimes reaches remarkable levels of intensity and harmony. Yet, what makes this oil quite unique and unmistakable are the mint hints and, above all, the traces of rosemary, growing wildly in every single square meter of the peninsula.



Premio nazionale per oli dop "sirena d'oro di sorrento"

The "Sirena d'oro di Sorrento" Award is aimed at promoting first-rate olive growing and the valued oils certified by the Denomination of Protected Origin (Dop), issued by the European Union. It is the most

important Italian contest for dop oils, sponsored by the Agriculture Department of the Campania Regional Government, partnered by the Sorrento administration, the Federdop and the "Città dell'olio" national association. Thanks to this contest, the best national oil products are gathered together each year in Campania, and juries composed of the most renowned Italian gastronomes appoint some of them as winners, by evaluating their taste and smell. The awards are meant to promote dop oils, which are able to guarantee their derivation, genuineness, and their organoleptic and chemical properties, thanks to the strict controls they have to pass.

Growing, harvesting, grinding, bottling: all phases of production are controlled by a third party; before being traded, all dop oils are



Valorizzare l'olivicoltura di alta qualità, valorizzare gli oli di pregio garantiti dalla Denominazione di Origine Protetta (dop), il marchio riconosciuto dalla Comunità Europea: questa la finalità del Premio Nazionale per oli dop **"Sirena d'Oro di Sorrento"**, il più importante concorso a livello nazionale riservato solo ed esclusivamente

agli oli DOP, promosso dall'Assessorato Agricoltura della Regione Campania, in collaborazione con la città di Sorrento, la Federdop, l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e l'Istituto Nazionale per il Commercio con l'Estero (ICE). Ogni anno in Campania confluisce il meglio della produzione nazionale e si incoronano gli oli migliori, quelli che commissioni composte dai più rinomati assaggiatori italiani valutano perfetti al naso e al palato. Il Premio vuole infatti porre all'attenzione dei consumatori gli oli a denominazione di origine, che sono i soli a garantire, a seguito dei rigorosi controlli cui sono sottoposti, la provenienza, la genuinità, la tipicità, l'elevata qualità fisico-chimica ed organolettica dell'olio. Tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla coltivazione alla raccolta, dalla molitura fino all'imbottigliamento sono controllate da un organismo terzo; tutti gli oli dop prima di essere commercializzati sono analizzati in laboratori



autorizzati e le caratteristiche organolettiche sono valutate da una commissione di esperti assaggiatori. Il Premio Nazionale per oli dop **"Sirena d'Oro di Sorrento"** intende, quindi, premiare quei produttori che hanno intrapreso la difficile strada delle denominazioni di origine, impegnandosi ad esaltare le caratteristiche di tipicità derivanti dall'intimo legame istauratosi nei secoli tra le varietà e l'ambiente di coltivazione, garanzia non solo di elevata qualità, ma soprattutto di originalità e riconoscibilità, le principali doti che deve possedere un olio dop. Gli ambitissimi Premi del Concorso - che prevede tre categorie di olio in funzione dell'intensità del fruttato: *fruttato medio*, *fruttato intenso* e *fruttato leggero* - sono assegnati, non a caso, nella splendida cornice di Sorrento (anticamente detta Terra delle Sirene) dopo una rigorosa e trasparente selezione, che vede impegnate, per circa un mese, giurie composte da assaggiatori provenienti da tutte le regioni olivicole d'Italia. Con il Premio è nato il Mese dell'Olio dop in Campania, un intero mese dedicato agli oli dop durante il quale si svolgono in tutte le aree a vocazione olivicola, convegni, dibattiti, un importante "Salotto dell'olio dop" a Napoli, corsi di assaggio, ma soprattutto degustazioni aperte al pubblico e appuntamenti con la grande ristorazione per appetitose incursioni nella tradizione gastronomica campana, rigorosamente condite con olio dop. La Campania diviene, così, con le sue tre dop riconosciute e le altre in corso di riconoscimento, epicentro e messaggera dell'olivicoltura italiana di qualità, nella convinzione che la definitiva affermazione di questo prodotto sia legata ad una maggiore conoscenza delle sue straordinarie qualità organolettiche e nutrizionali.



Sirena d'Oro di Sorrento

analysed in certified laboratories; furthermore, their organoleptic properties are evaluated by a board of professional gastronomes. Therefore, the "Sirena d'Oro" contest is meant to award a prize to those producers who have begun the difficult path of denominations of origin. They strive to emphasize the typical properties yielded by the link between olive varieties and their habitats, thus focusing on quality and originality as well. Sirena d'Oro awards are assigned for three categories of oils, according to the degree of fruity hints: light, medium and intense. They are dispensed in the wonderful Sorrento scenery, after a severe (and publicly held) selection lasting about a month and involving juries composed of gastronomes coming from every Italian region. The awards were created together with the Campanian "dop Oil Month": a whole month dedicated to dop oils, during which meetings are held in all the areas involved in olive-growing; then, an important dop Oil "show" is held at Salerno, plus gourmet courses and public samplings. So Campania, featuring its six dop certified oils, becomes the true centre and herald of the first-rate Italian olive oil.



► Oli della provincia di benevento

A number of archaeological finds, some of which kept in the Sannio Museum in Benevento, witnesses the presence of olive growing dating back to the pre-Roman era.

Typical of Beneventan olive growing is the nature of its land as well as its unique local varieties.

This implies the presence of two wide areas producing two very fine oils.

For instance, the "Ortice" variety, though present in other Sannio areas, finds its most suitable land in the territory stretching from



Numerosi reperti archeologici, alcuni dei quali conservati a Benevento nel Museo del Sannio, testimoniano la presenza dell'olivicoltura già in epoca pre-romana nel territorio della provincia di Benevento.

Gli elementi di tipicità dell'olivicoltura beneventana consistono, oltre che nella natura del territorio, anche nella presenza di varietà locali esclusive.

Questo comporta la presenza di due estesi territori che ci offrono la produzione di due pregiatissimi oli.

La varietà Ortice, ad esempio, sebbene sia presente in altre zone del Sannio, trova il suo areale di elezione nel territorio che si estende dai



contrafforti del Tamaro e del Fortore, attraverso la Piana del fiume Calore, fino ai monti Taburno e Partenio.

L'areale di produzione di quest'olio, risulta distribuito su un territorio complesso dal punto di vista geomorfologico, caratterizzato da terreni collinari in cui la coltivazione prevalente è appunto l'olivo ma anche la vite.

La varietà Ortice - ottima, tra l'altro, anche come oliva da mensa, in salamoia o disidratata al sole - si fa apprezzare in particolare per le spiccate note di pomodoro che si avvertono nell'olio.

L'originalità olfattiva di quest'olio è proprio legata alla preponderante presenza della varietà Ortice.

Quest'olio Extravergine di Oliva si riconosce per il colore giallo, caratterizzato da intense sfumature verdi.

Il profumo ricorda, oltre al pomodoro, anche gli aromi erbacei; il sapore è armonico, con gradevoli e talvolta intense note di amaro e piccante, in armonia con l'elevata percentuale in polifenoli.

the buttresses of the Tamaro and Fortore areas, across the Calore River Plain up to the Taburno and Partenio Mounts. The production area of this oil stretches across a geomorphologically complex territory characterized by hills where olives and vines are mainly cultivated.

The "Ortice" variety – also excellent as table olive, pickled or sun-dried – is particularly appreciated for its tomato-flavoured hints.

Its olfactive originality is linked to the predominant presence of the "Ortice" variety.

This extra-virgin olive oil is recognizable from its yellow colour with intense green nuances.

Besides tomatoes, its fragrance recalls aromatic herbs; its taste is harmonious, with pleasant and often intense bitter and pungent hints, in accordance with its high percentage of polyphenols.

This oil perfectly matches with the traditional local meals, such



as the beans and “cardilli” soup, “alla sannita” artichokes.

In the other Beneventan areas stretching across the hills above the Caudina and Telesina Valleys and the roots of Mount Taburno, are the most ancient Campanian olive tree cultivations.

In this prosperous land covered with vineyards, orchards and olive trees, there are small villages whose origins date back to the 3rd century B.C.

With the time passing the local rural population has devoted its life to the two main cultivations of the area: olive tree and vine, the emblems of the Mediterranean culture.

Olive growing is still one of the main sources of income for a land that has succeeded in handing down an ancient tradition and in making the typicalness and originality of this cultivation more valuable. First of all, the varietal base, hinged on the “Ortolana”

Eccezionale è l'abbinamento di questo olio con i piatti della tradizione gastronomica locale, come la zuppa di fagioli e cardilli, e i carciofi alla sannita.

Nell'altro territorio della provincia di Benevento, distribuito sulle colline delle valli Caudina e Telesina e alle pendici del monte Taburno, troviamo una delle più antiche coltivazioni di olivo campane.

Il territorio è prospero e fertile, coperto di vigneti, frutteti e ulivi; qui, immersi in una natura ancora intatta, vi sono borghi e paesini le cui origini risalgono al III secolo a.C.

Nel corso del tempo la popolazione rurale locale ha vissuto dedicandosi completamente alle due principali coltivazioni dell'area: l'olivo e la vite, emblemi della civiltà del Mediterraneo.

L'olivicoltura rappresenta, tuttora, una delle principali fonti di reddito per il territorio che ha saputo tramandare una tradizione antica valorizzando le caratteristiche di tipicità ed originalità di questa coltivazione.



Prima fra tutte, la base varietale, imperniata sulla cultivar Ortolana, la cui peculiarità fondamentale è quella di conferire all'olio un tipico profumo di mela matura, tanto che l'Ortolana è detta anche Melella.

Le altre varietà sono la Sprina e Racioppella, presenti negli oliveti per non meno del 60%. La Racioppella è una varietà rustica che assicura produzioni costanti ed abbondanti, nonostante la sua resa in olio sia piuttosto bassa.

Al consumo quest'olio si presenta di colore giallo, con sfumature verdognole.

Il profumo evoca sentori erbacei e fruttati, con note di mela matura evidenti anche all'assaggio. Mediamente fluido al palato, risulta di gusto armonico, delicato, giustamente amaro e poco piccante.

L'olio di oliva è un elemento importante nella cucina locale e caratterizza piatti e pietanze della tradizione gastronomica del Sannio, come il tortino di funghi porcini, pecorino e patate, ma anche le minestre di legumi, le fritture e le grigliate.

cultivar, whose peculiarity is that of giving oil a typical scent of ripe apple, so that the "Ortolana" is also called "Melella" (little apple).

Other varieties are the "Spina" and "Racioppella", both present in the oliveyards for not less than 60%. The "Racioppella" is a rustic variety that guarantees constant and plentiful productions, despite its rather low oil yield. This oil presents a yellow colour with greenish nuances.

Its fragrance recalls herbal and fruity scents, with hints of ripe apple even when tasting it. Medium-fluid, it has an harmonious, delicate, fairly bitter and not very pungent flavour. Olive oil is an important element in the local cuisine and characterizes meals typical of the Sannio gastronomic tradition, such as the "porcini" mushrooms, pecorino cheese and potatoes pie, as well as vegetable soups, omelets and mixed grills.



► *Olio irpinia - colline dell'ufita*

Irpinia, mostly renowned for its first-rate wines, is a land of olives as well, as it is witnessed by the vast expanses of secular olive trees in central Irpinia, especially in the Vallo di Lauro, in the Baiano outskirts, in the upper Sele River and, most of all, on the Ufita Hills. Cultivation of olives, here, dates back to the Angevin era, increasing during the Spanish rule and fully developing in the 19th century. There is a strong historical testimony about how deeply this cultivation affected the local economy, which dedicated itself to oil production, and amphorae production as well. Irpinian soil is rich with volcanic sediment, and the climate is affected by the Apennine ridgeline, crossing the whole territory. Yet, another peculiarity featured by Irpinian olive growing is the value of Ravece variety. It is a rustic variety, very appreciated for its constant harvests and the



L' Irpinia, culla di produzioni enologiche di gran pregio, come il Taurasi, il Greco di Tufo ed il Fiano di Avellino, è anche terra di olivo, come testimoniano le ampie distese di alberi secolari presenti in tutta la provincia, ma soprattutto sulle colline dell'Ufita, cuore dell'olivicoltura irpina è l'area delle Colline dell'Ufita, cuore dell'olivicoltura irpina.

Affermatasi a partire dall'età angioina, nel XIII e XIV secolo, la coltivazione dell'olivo in quest'area si è consolidata nel periodo della dominazione spagnola, giungendo al massimo sviluppo nel XIX secolo. Numerose sono le testimonianze storiche relative alla grande influenza che questa coltivazione ebbe sull'economia delle popolazioni rurali della zona, che si specializzarono non solo nella produzione di olio, ma anche in quella di anfore atte a contenere il già ricercato prodotto.

Indubbiamente come per la vite, anche per l'olivo risulta determinante, ai fini dell'alta qualità delle produzioni, l'ambiente pedoclimatico caratteristico dell'Irpinia: la natura dei terreni, ricchi di sedi-



menti vulcanici ed il clima, influenzato dalla presenza della dorsale appenninica che attraversa l'intero territorio. Ma un'altra delle peculiarità dell'olivicoltura irpina è rappresentata dalla presenza di una varietà di grande pregio, la *Ravece*, nota anche come *Curatone* e *Olivona*. Si tratta di una varietà rustica, molto apprezzata per la sua costante produttività e per l'elevata qualità dell'olio che produce, sebbene la resa sia piuttosto bassa e non superi il 16%. L'Olio Extravergine di Oliva **Irpinia-Colline dell'Ufita**, deriva per non meno del 60% dalla varietà *Ravece*, mentre per la restante parte dalle varietà *Ogliarola* (molto diffusa nella provincia di Avellino), *Marinese*, *Olivella di Carife* e *Ruveia*. Secondo il disciplinare, la produzione non deve superare i 60 kg per pianta e la resa in olio non deve eccedere il 20%. La raccolta, effettuata a mano, avviene entro la metà del mese di dicembre e la molitura deve avvenire entro il secondo giorno. L'Olio **Irpinia-Colline dell'Ufita** si riconosce per il colore verde, se giovane, oppure giallo paglierino; il profumo è fruttato con note erbacee ma soprattutto spiccano i sentori di pomodoro, tipicamente conferiti proprio dalla varietà *Ravece*, percepibili distintamente anche all'assaggio. Il sapore è armonico, con intense ma gradevoli punte di amaro e piccante. Da provare in abbinamento ai piatti tradizionali come i "fagioli con castagne" e la zuppa di ceci.



high-ranking oil it provides, even if the yield is rather low. Colline dell'Ufita oil will shortly achieve the dop label. It is mostly based on Ravece variety (at least 60% of its composition), whereas the remnant is made of Ogliarola, Marinese, Olivella di Carife and Ruveia varieties. According to the regulation standard, the weight of the olives must be up to 30 kgs per plants, while the oil yield must not exceed 20%. Olives are picked by hand within mid December, and are grinded within two days from the harvest. Colline dell'Ufita oil shows a green colour when young, or straw yellow; its scent is fruity, with grass hints and, most of all, tomatoes hints, provided by the Ravece variety. They are clearly noticeable when the oil is tasted. Its flavour is well-balanced, with intense, yet pleasant, bitter and piquant hints. It is especially used to dress traditional dishes such as beans with chestnuts and chickpeas soup.



► *Olio terre del clanis*



Terre del Clanis corresponds to a series of hills originated by ancient eruptions of Mount Vesuvius. Here olive growing is one of the main sources of income for local people (together with the cultivation of nuts). Terre del Clanis extra-virgin oil, whose area of production includes 22 towns, is currently waiting for the acknowledgement of the dop label. Nostrale di Lauro is the typical local olive variety, accounting for at least 60% of the composition of Terre di Clanis oil. The remnant is provided by Leccino, Frantoio and Ravece varieties. As a result, a kind of straw yellow oil is produced. Its scent is fruity with grass and apple hints that can be tasted as well. Its flavour is well balanced, with a fairly bitter and piquant touch.

I manoscritti e le macine ritrovate nella Certosa di S.Giacomo di Lauro, testimoniano la secolare presenza dell'olivo nelle Terre del Clanis, territorio collinare alluvionale, compreso tra le province di Napoli ed Avellino, che ha avuto origine su antiche eruzioni del Vesuvio. E' proprio il vulcano che con la sua presenza da secoli imprime caratteristiche uniche alla terra e ai suoi prodotti. Qui l'olivicultura assume ancora grande importanza, rappresentando una delle maggiori fonti di reddito (insieme alla coltivazione del nocciolo), per le popolazioni rurali residenti. Per le ottime caratteristiche qualitative ed organolettiche, e per la tipicità della base varietale, è in corso il riconoscimento della dop per l'Olio Extravergine di oliva **Terre del Clanis**, il cui areale di produzione è compreso nell'ambito di 22 comuni. La cultivar *Nostrale di Lauro* è la varietà tipica di quest'area, presente per non meno del 60% nell'Olio **Terre del Clanis**, insieme alla varietà *Leccino*, *Frantoio* e *Ravece*, nella misura massima del 40%. Il risultato è un olio extravergine di colore giallo paglierino di varia intensità, che all'olfatto si rivela fruttato, con sentori di erba e mela percettibili anche al gusto. Il sapore è armonico, con giuste sensazioni di amaro e piccante. Da provare con l'Insalata di baccalà, tipica dell'area a nord del Vesuvio.



► *Olio colline caiatine*

Nel cuore della provincia di Caserta, in un territorio compreso tra 15 comuni distribuiti intorno alle rive del fiume Volturno, si trova l'areale di produzione dell'Olio Extravergine di Oliva **Colline Caiatine**.

L'antico borgo di Caiazzo rappresenta l'epicentro di questa area, coperta da estesi oliveti e caratterizzata dalla presenza di numerosi frantoi, attivi nella produzione di un olio extravergine derivato dalla varietà *Caiazzana*, una cultivar che rende quest'olio nettamente distinguibile anche da quelli prodotti in zone limitrofe.

L'Olio **Colline Caiatine**, per il quale è in corso il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, deriva appunto dalla trasformazione della varietà *Caiazzana*, per almeno il 65%, e delle varietà *Carniola*, *Frantoio* e *Leccino*, in misura non superiore al 35%. La precocità della cultivar *Caiazzana* (la raccolta viene effettuata nel mese di ottobre) è talmente spiccata da rendere quest'olio, per epoca di produzione, il primo ottenibile in Italia. Il colore va dal giallo paglierino al verde più o meno intenso; il profumo è tendenzialmente dolce, con sentori di mandorla ed il sapore è particolarmente delicato.

Si abbina molto bene ai piatti di verdura cotta, tipici della tradizione contadina.



Area of production of Colline Caiatine extra-virgin olive oil is located in a district of 15 towns scattered around the banks of the Volturno River. The ancient town of Caiazzo is the core of this area, covered with huge olive-yards. Many olive-mills are involved in the processing of the Caiazzana variety of olives, which contributes to the composition of the Colline Caiatine oil to a minimum extent of 65%. The remnant is made from Carniola, Frantoio and Leccino varieties. The Caiazzana variety gets ripe so early that its oil is the first to be made in Italy during a year (harvesting is made in October). The colour of Colline Caiatine oil shifts from straw yellow to green; its scent is usually sweet, with almond hints; its taste is especially delicate.



► *Olio terre aurunche*



Area of production of Terre Aurunche extra-virgin oil (currently waiting for the DOP label) includes the extinguished Roccamonfina volcano. Besides being the land of the legendary Falerno wine, indeed, that area hosts very valued olive varieties, yielding about 70% of oil production in the Caserta province. Terre Aurunche extra-virgin oil is based on olives belonging to the Sessana variety, to the extent of 70% of its composition, while the remnant is made of Corniola, Itrana and Tonacella varieties. Its colour shifts from straw yellow to bright green, and its scent is very fruity, with pleasant hints of artichokes and almonds, that can be tasted as well. Its flavour is velvety, well balanced, pleasantly bittersweet and piquant.

L'areale di produzione dell'Olio Extravergine di Oliva **Terre Aurunche**, comprende il territorio dominato dal vulcano spento di Roccamonfina: particolare è dunque la natura dei terreni da cui origina, costituiti di pozzolane e sabbie miste a pomici, ricchi di microelementi e particolarmente vocati alla coltivazione della vite e dell'olivo. E' l'*Agger Falernus*, la terra del mitico vino Falerno che, generosamente fertile, è anche l'area di elezione di un'olivicultura di grande pregio che rappresenta il 70% della produzione espressa dalla provincia di Caserta. L'Olio Extravergine di Oliva **Terre Aurunche** è prodotto per non meno del 60% dalla trasformazione di olive della varietà *Sessana* (localmente nota come *Cicinella*, *Licina*, *Olivastro*, *Olivo da Olivo* o *Sassanella*), e per un massimo del 30% dalle varietà *Corniola*, *Itrana* e *Tonacella*. Si riconosce per il colore che va dal giallo paglierino al verde intenso e per il profumo molto fruttato con piacevoli sentori di carciofo e mandorla, distintamente percettibili anche all'assaggio. Il sapore è armonico, vellutato, piacevolmente amaro e piccante. Per il suo equilibrio bene si abbina ai piatti delicati come la zuppa di zucca e ceci, ma anche a quelli più strutturati come il cosciotto di agnello *Laticauda* con salsa alla menta.



► *Olio terre del matese*

All'interno del Parco Regionale del Matese, in un territorio compreso tra 18 comuni, troviamo vaste estensioni di oliveti che raggiungono insolitamente anche quote elevate, inerpicandosi sul versante casertano del massiccio che per quasi 50 chilometri sovrasta il medio corso del fiume Volturno. Qui, in particolare nella zona del circondario di Piedimonte Matese, l'olivicoltura ha una storia millenaria, risalente ai tempi dei Sanniti e successivamente documentata da alcuni autori latini che parlano appunto della fecondità delle colline di "Allifae" e delle sue magnifiche olive.

La base varietale e le particolari condizioni pedoclimatiche sono le caratteristiche che conferiscono all'olivicoltura di quest'area le qualità di gran pregio, che saranno definitivamente riconosciute con il marchio della dop. L'Olio Extravergine di Oliva **Terre del Matese** si ottiene dalla trasformazione delle olive della varietà *Tonda* per almeno il 65%, nonché *Frantoio* e *Leccino*, per non più del 35%. E' apprezzato per il profumo fruttato ed il gusto armonico e vellutato, con netti sentori di mela. Il colore può essere giallo paglierino o verde più o meno intenso. Gustoso è l'abbinamento ai piatti più semplici della tradizione locale, come la zuppa di pane cotto e fagioli, condita con un filo di Olio Extravergine di Oliva **Terre del Matese**.



Inside the Regional Park of Matese, in a territory including 18 towns, there are huge expanses of olive-yards, unusually reaching high altitudes. Here olive-growing dates back to the Samnite era, as it is later witnessed by Latin writers. Local olive varieties will shortly be awarded the dop label. Terre del Matese olive oil is made from Tonda olives (at least 65% of its composition), and Frantoio e Leccino (up to 35%). It is appreciated for its fruity scent and its well-balanced and velvety taste, with clear hints of apples. Its colour varies from straw yellow to green. It is savoury when associated with the simple recipes of the local tradition, such as the soups with beans and bread.





► *Le aziende produttrici dop cilento*

AZIENDA OLIVICOLA "PIETRO SEVERINI"

Via G. Marconi, 55
Cava de' Tirreni (SA)
Tel.: 089 467065
Fax: 089 467713
e-mail: olivicolaseverini@tiscali.it

OLEIFICIO

"SERRA MARINA" S.R.L.

Amm.re delegato:
Malandrino Angelo Maria
C.da Archi
Laureana Cilento (SA)
Tel.: 0974 832573
Fax 0974 825922
e-mail: info@serramarina.com
www.serramarina.com

SOC. COOP. AGRICOLA "NUOVO CILENTO" A R.L.

Presidente: Giuseppe Cilento
Loc. Ortale
San Mauro Cilento (SA)
Tel 0974 903239 - Fax 0974 903239
e-mail: info@cilentoverde.com
www.cilentoverde.com

AZIENDA AGRICOLA "ALFON- SO PALLADINO E FIGLI"

Via Padula, 25
Acciaroli (SA)
Tel.: 0974 904009

"L'ULIVO" S.R.L.

Via Santa Sofia, 33

Lustrà Cilento (SA)
Tel.: 0974 830336
Fax: 0974 830336

CAMMARANO ANGELO MARIA

C.da San Nicola
Fraz. S. Barbara
Ceraso (SA)
Tel.: 339 2220165

MONZO GERMANO FRANTOIO OLEARIO

Località Portararo, 32
Casalvelino (SA)
Tel.: 0974.907384
e-mail: monzo.germani@tiscali.it



Le aziende produttrici dop colline salernitane

"AGROIL" S.P.A

Presidente: Quaglia Cosmo Gabriele
via Seude snc
Rocccadaspide (SA)
Tel.: 0828 943685
Fax: 0828 943506
e-mail: info@agroil.it
www.agroil.it

AZIENDA AGRICOLA "FALCONE SETTIMIA"

Contrada Bosco
Valva (SA)
Tel.: 0828 796290
Fax: 0828 796290

AZIENDA AGRICOLA "GALIANO"

DI GALIANO ROBERTO
Via Serroni Alto, 55
Battipaglia (SA)
Tel.: 0828 370006

AZIENDA AGRICOLA "IL NIDO"

DI ALFANI GERARDO
Via Montevetrano, 2
S. Cipriano Picentino (SA)
Tel.: 089 882343
e-mail: azienda-ilynido@libero.it

AZIENDA AGRICOLA "MARINO"

Via Roma, 418/b
Bellizzi (SA)
Tel.: 0828 52252
Fax: 0828 355485
e-mail: luigi-marino@lycos.it
www.oliovetrano.com

AZIENDA AGRICOLA "ZOTTOLA"

DI ZOTTOLA MARIA TERESA
Via dello Statuto, 6
Pontecagnano Faiano (SA)

AZIENDA AGRICOLA "NAIMOLI"

DI ANTONIO NAIMOLI
Via S. S. 91 - Varano, 89
Campagna (SA)
Tel.: 0828 49041
Fax: 0828 49041
e-mail: a.naimoli@tiscalinet.it

AZIENDA AGRICOLA "NAPOLETANO GIUSEPPE"

Via Buonaiuto, 29
Sarno (SA)

COOPERATIVA AGRICOLA "OLIVICOLTORI S. A. R.L." DI GALIANO ROBERTO

Via Serradarce, loc. Varano
Campagna (SA)

AZIENDA AGRICOLA "PETROSINO SABATO"

Località Casarsa
Eboli (SA)
Tel.: 0828 651006
Fax: 0828 651006
e-mail: s_petrosino@virgilio.it

"BIOITALIA" DISTRIBUZIONE S.R.L.

Loc. Isca del Mulino
Buccino (SA)
Tel.: 0828 957434
Fax: 0828 957069
e-mail: info@bioitalia.biz
www.bioitalia.biz

COOPERATIVA AGRICOLA "LA COMUNITÀ" S.R.L.

Presidente: Italo Glielmi
C.da Serradarce
Campagna (SA)
Tel.: 0828 49740
Fax: 0828 49740
e-mail: lacomunita@interfree.it

COOPERATIVA AGRICOLA "LA TORRETTA" S.R.L.

Presidente: Provenza Fernando
Via Serroni Alto, 29
Battipaglia (SA)
Tel.: 0828 672615
Fax: 0828 672615

COOPERATIVA "PROMOLIO QUALITY" S.C.A. R.L.

Presidente: Gennaro De Luna
Via Nazionale, 180
Quadrivio di Campagna
Campagna (SA)
Tel.: 0828 240091
Fax: 0828 240626
e-mail: info@promolio.it
www.promolio.it

OLEIFICIO "DELL'ORTO" S.A.S.

Via Isca, 7
Oliveto Citra (SA)
Tel.: 0828 793341
Fax: 0828 793341
e-mail: polidoro@oleficiodellorto.it
www.oleficiodellorto.it

OLEIFICIO "DI GIACOMO"

Via Manzo (str. st. 19)
Serre (SA)
Tel.: 0828 974747
Fax: 0828 974747
e-mail: oliodigiacomo@tiscali.it
www.oliopregio.it

OLEIFICIO "ISOLDI" S.N.C.

Loc. Fontanelle
Buccino (SA)
Tel.: 0828 752082

OLEIFICIO "ORO DEL SELE" DI GONNELLA GELSOMINO

Via Nazionale, 143

Loc. Serradarce
Campagna (SA)
Tel.: 0828 49705
Fax: 0828 49705
e-mail: orodelsele@tiscali.it

"VAL CALORE" S.C.A. R.L.

Via Donato Riccio, 30
Castel S. Lorenzo (SA)
Tel.: 0828 944035-36
Fax: 0828 944034
e-mail: capo@valcalore.com
www.valcalore.it

AZIENDA AGRICOLA "LA PETROLLA" DI GIUSEPPE ZECCA

Via Interpodere, 17
Campagna (SA)
Tel.: 0828 49079
Fax: 0828 49079
e-mail: mzecca@notariato.it

AZ. AGRICOLA "VUOLO" DI CARMELA VUOLO

Località Passione
Frazione Rufoli
Salerno (SA)
e-mail: mila.vuolo@virgilio.it

"LE FATTORIE DEGLI ALBURNI" S.C.R.L.

Via Garibaldi, 55
Aquara (SA)
Tel.: 0828 962555
e-mail: pierinogigliello@tiscali.it

AZ. AGR. "MASTROPIETRO"

Via San Sebastiano
Controne (SA)
Tel.: 0828 772066

SOLEC S.A.S.

C.da Cannito, 14
Capaccio (SA)
Tel.: 0828 880171

AZIENDA AGRICOLA CIOFFI MASSIMO

Via S. Leonardo, 164
Salerno (SA)
Tel.: 089 222203
e-mail: massimocioffiazienda@tiscali.it

OLEARIA AULETTESE DI PUCCIARELI & FIGLI SNC

C.da Vagni
Auletta (SA)
Tel.: 0975 392254
e-mail: info@controssole.com



► *Le aziende produttrici dop penisola sorrentina*

AZ. "LE TORE AGRICOLA LUBRENSE" S.A.S.

Via Pontone, 43
Fraz. Sant'Agata sui Due Golfi
Massa Lubrense (NA)
Tel.: 081 8080637
Fax 081 5330819
e-mail: letore@iol.it
www.letore.com

AZIENDA AGR. "ASTAPIANA VILLA GIUSSO"

Via Camaldoli, 51
Vico Equense (NA)
Tel.: 081 8024392
Fax 081 8024392
e-mail: astapiana@tin.it
www.astapiana.com

AZIENDA AGRICOLA "ALMA MATER BIO" DI MARIA A. BALDUCCINI

Via T. Astarita, 32
Meta di Sorrento (NA)
Tel.: 081 8088954
Fax 081 8088954
e-mail: info@almamaterbio.com
www.almamaterbio.com

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA "LI PORTALI" DI GALANO SALVATORE

Via Palomba, 3
Sorrento (NA)
Tel.: 081 8072591
Fax 081 8072591

AZIENDA AGRICOLA "RUSSO"

Piazza Montechiaro, 18
Vico Equense (NA)
Tel.: 081 8028404
Fax: 081 8028404
e-mail: info@larcangelo.it
www.larcangelo.it

AGRICOLA SORRENTINA S.R.L.

Via Carlo da Sezze, 1
Sorrento (NA)

AZ. AGR. "TORRE CANGIANI" DI ALDO NUNZIATA

Loc. Vigliano, 1/a
Massa Lubrense (NA)

Tel.: 081 5339849
Fax: 081 5339849
e-mail: torrecangiani@syrene.it

"SOLAGRI" SOC. COOP. A.R.L.

Pres. Vinaccia Mariano Valentino
Via S. Martino, 8
Sant'Agnello (NA)
Tel.: 081 8772901
Fax: 081 8772776
e-mail: info@solagri.it
www.solagri.it

"SORRENTOLIO" S.R.L. DI RAFFAELE GARGIULO

Via Nastro d'Argento, 9
S. Agnello di Sorrento (NA)
Tel.: 081 8072300 - 8073730
Fax 081 8073726
e-mail: info@sorrentolio.com
www.sorrentolio.com

"TENUTA MONTECORBO" SOC. COOP.

Via Montecorbo, 9
Massa Lubrense (NA)
Tel.: 081 8784907
e-mail: tenutamontecorbo@tiscali.it

AZIENDA AGRICOLA "IL CAPITOLO" DI POLLIO FRANCESCO

Via Marina di Puolo, 7
Sorrento (NA)
Tel.: 081 5339889

AZIENDA AGRICOLA "LA VILLANELLA" SOC. COOP. A R.L.

Via Partenope, 31
Massa Lubrense (NA)
Tel.: 081 5339601
e-mail: info@villaangelina.it;
www.villaangelina.it

COOPERATIVA AGRICOLA "LE COLLINE DI SORRENTO"

Via Casarano, 10/b
Sorrento (NA)
Tel.: 081 8773793
Fax 081 8774068

"FRANTOIO FERRARO" S.A.S. DI CARMELA INDOVINO

Via G. B. Della Porta, 21

Vico Equense (NA)
Tel.: 081 8028039
Fax: 081 8028039
e-mail: info@frantoioferraro.it;
www.frantoioferraro.it

AGRITURISMO "VILLA CAFIERO" DI GIULIA CACACE

Via Artemano, 38
loc. Colli di San Pietro
Piano di Sorrento (NA)
Tel.: 081 8083341
Fax: 081 8083097
e-mail: info@villacafiero.it
www.villacafiero.it

"DIEGO" S.A.S. DI G. CINQUE & C. DI GENNARO CINQUE

Via Nicotera 22-24
Vico Equense (NA)
Tel.: 081 8798693 - 8798001
Fax: 081 8798693
e-mail: info@diego5.com
www.diego5.com

"OLEARIA MASSESE" S.N.C. DI RUOCCO MICHELE & CO.

Via Padre Rocco, 5d
Massa Lubrense (NA)
Tel.: 081 8089242
Fax: 081 8089242

"REGINA GIOVANNA" S.R.L.

Via Chiatamone, 53c
Napoli (NA)
Tel.: 081 7646876

AZ. AGR. "CHAMPAGNE" S.R.L.

Via degli Aranci, 33
Sorrento (NA)
Tel.: 081 8770656

LE VERDI COLLINE DI SORRENTO SOC. COOP.

Sant'Agnello (NA)
Tel.: 081 8772901





Stampa e allestimento:
Imago Media s.r.l
Dragoni (CE) - Tel. 0823 866710
www.imagomedia.it