

A stylized graphic of an olive branch with green olives and purple olives, set against a background of large, colorful, abstract shapes in orange, yellow, and purple. The text is centered within the graphic.

PREMIO EXTRABIO  
PER GLI OLI  
**2016**  
BIOLOGICI  
DELLA CAMPANIA

# PREMIO EXTRABIO EXTRABIO PRIZE

Per gli oli biologici  
della Campania  
For organic oils  
from Campania



Catalogo degli oli selezionati  
alla X edizione  
Guide of the oils selected  
at the X edition  
Marzo/March 2016





## REGIONE CAMPANIA - ASSESSORATO AGRICOLTURA

In collaborazione con:

L.C.M. della C.C.I.A.A. di Napoli

Associazione A.S.A.

Coldiretti Campania

## ANALISI SENSORIALE/SENSORY ANALYSIS

Capopanel: Maria Luisa Ambrosino Assaggiatori: Antonio D'Ambrosio, Filomena D'Avino, Maria De Vivo, Giovanni Dello Iorio, Diana Fresca, Espedito Fusco, Laura Gambacorta, Francesco Girardi, Angelo Lo Conte, Alberto Martino, Antonello Paduano, Mariella Pagliarini, Pierluigi Scarpa, Grazia Stanzione, Carla Visca, Loredana Romano, Daniela Tommasone, Giuliano Gattoni.

## ANALISI CHIMICA/CHEMICAL ANALYSIS

Laboratorio Chimico Merceologico della C.C.I.A.A. di Napoli

Direttore Tecnico Dott. Pasquale Scapicchio, D. Coppola, A. Izzì, A. Senatore, J. Troisi

## ORGANIZZAZIONE/ORGANIZATION

Coordinamento dott. Giampaolo Parente Dirigente UOD 17-18

Ambrosino M.L. (Associazione A.S.A.)

Lalla N. (Regione Campania, Servizio Tutela Qualità, Tracciabilità dei Prodotti Agricoli e Zootecnici)

Lassandro A., Stanzione G. (Regione Campania Servizio Territoriale Provinciale di Napoli)

## PROGETTO GRAFICO

Guido Ambrosino

## PROGETTO EDITORIALE

Spotzone s.r.l. - [www.spotzone.it](http://www.spotzone.it)

## Indice

Introduzione /Introduction	4	L'Uliveto	32
Prefazione	5	Masseria delle Sorgenti Ferrarelle	33
		Masseria Frangiosa	34
Gli Oli selezionati	7	Minieri	35
AlmaMaterBio	8	Monte della Torre	36
Antica Masseria Venditti	9	Olivicola Cassetta	37
Antica Tenuta Chiola	10	Orsini Antonio	38
Badevisco	11	Palma Raffaele	39
Bocarrato	12	Petrilli Blend	40
Cavalier Tizziani	13	Petrilli Ravece	41
Crisci Silvia	14	Petrosino	42
De Ruosi	15	Pucciarelli	43
Dell'Orto	16	Rocca Normanna	44
Di Fiore	17	Salella	45
Di Palma	18	San Comaio	46
FAM	19	Sant'Angelo	47
Fattoria Maria Petrillo	20	Sole di Cajani	48
Fontana Madonna	21	Tabano	49
Fontana Reale	22	Tecce	50
Gallo D'Altavilla	23	Tenuta Romano	51
I Moresani	24	Torre a Oriente Blend	52
Ianniciello Maria	25	Torre a Oriente Ortice	53
Il Torchio	26	Torretta Srl	54
La Lobra	27	Uliveto snc	55
La Masseria di Sessa	28	Vuolo	56
La Pianurella	29	Zampelli	57
Le Masciare	30	Oli premiati dal 2006 al 2016	58
Le Tore	31	Il Premio BIOLABEL	62





## Introduzione

## Introduction

**C**on la pubblicazione di questo catalogo desideriamo presentare gli oli biologici della Campania guidando il consumatore verso una scelta consapevole di prodotti di qualità non sempre facilmente reperibili negli abituali punti vendita.

Vi consigliamo quindi di contattare il produttore per informazioni sulla distribuzione oppure di recarvi personalmente in azienda ed approfittarne per conoscere meglio i nostri territori. Nel catalogo, per ogni azienda sono riportati oltre all'etichetta, sintetiche informazioni sul prodotto ed i risultati delle analisi chimiche e sensoriali.

All'eccellente ed omogenea qualità chimica degli oli in catalogo corrisponde un'ampia variabilità dei profili organolettici.

Il sapore ed il profumo di un olio, intatti, sono il risultato dell'incontro tra le diverse varietà di olivo e la tecnologia di produzione. Sfogliando questo catalogo si comprende che non esiste un unico tipo di olio d'oliva.

Bisogna imparare a riconoscere le diverse produzioni per scegliere il tipo più adatto per i diversi accostamenti gastronomici. Ne abbiamo suggerito qualcuno, a titolo di esempio. Saremo grati a tutti coloro che vorranno, tramite le proprie osservazioni, contribuire ad una sempre più dettagliata descrizione dei nostri oli.

Il comitato Organizzatore

**W**ith the publication of this guide, we want to let the reader know the organic oils of Campania driving the consumer towards a conscious choice of quality products that is not always easy to find in usual stores.

We suggest you to contact the oil producer for information on the distribution or to go directly in the olive farm and so take the opportunity to learn more about our lands. For each producer, together with the label, synthetic information about the product and the results of chemical and sensory analysis are given in this guide.

In spite of the homogeneous and excellent chemical quality of the oils listed here, there are big differences among the flavour profiles.

The oil taste and flavour, in fact, are the result of the interaction between the different olives varieties and the production technology. Looking through this guide, it looks clear that there is not a single kind of olive oil.

We must learn to recognize the different productions in order to choose the most suitable for the different food combinations. Some of them are suggested as an example. However we'll be grateful to all those who will contribute, by their own experience, to a deeper description of our oils.

The organizing committee

## Prefazione

**L**a ricchezza della nostra olivicoltura è rappresentata dalla sua "biodiversità", un grande patrimonio genetico che, sparso per la molteplicità dei microclimi e per le diverse qualità dei terreni, rende i nostri oli protagonisti "unici" nella loro diversificazione organolettica, ognuno con il suo carattere, la sua personalità, in grado di poter incrociare e soddisfare i gusti più disparati.

In questo senso, la classificazione merceologica Olio Extravergine di Oliva (E.V.O) garantisce certamente il rispetto di alcuni parametri analitici, ma non è sufficiente a descrivere al consumatore finale le qualità e le differenze organolettiche degli oli.

Per gli "oli biologici" poi, alle qualità descritte, si aggiunge quella di una materia prima ottenuta con un sistema di produzione che rispetta l'ambiente e la sostenibilità dei processi. E tutti i produttori di olio "biologico" sanno che non è facile coniugare tutti i fattori per ottenere prodotti eccellenti ed esenti da ogni residuo proveniente dalla chimica.

E' necessario in campo operare in maniera molto attenta, ricorrendo a tutti gli accorgimenti agronomici e colturali utili a preservare la fertilità del suolo e utilizzando nel momento adatto i pochi prodotti consentiti - tutti di origine vegetale - per la difesa della produzione. Ottenuta una materia prima molto buona, il lavoro poi va completato con una raccolta tempestiva e la molitura in rapidissima successione presso frantoi anche loro "certificati".

Consapevoli del grande impegno profuso dagli "olivicoltori bio" della Campania, è ormai un decennio che l'Assessorato all'Agricoltura promuove il Premio Extrabio per dare valore e visibilità alle loro produzioni ottenute da olive "campane". Il premio si inserisce pertanto a pieno titolo tra le iniziative dell'Assessorato rivolte alla qualificazione, alla valorizzazione ed alla promozione di prodotti del comparto olivicolo regionale che, in termini di consistenza e diffusione, è il quarto in Italia.

Questo catalogo, vuole essere la sintesi del lavoro fatto per descrivere al meglio possibile gli oli e le loro qualità, e divenire uno strumento per veicolare, nell'ambito di tutte le manifestazioni di settore, nazionali ed internazionali, gli oli e le aziende che vi sono inserite.

Fillippo Diasco

Direttore Generale per le Politiche Agricole e Forestali della Regione Campania



CONCORSO REGIONALE  
PER OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICI

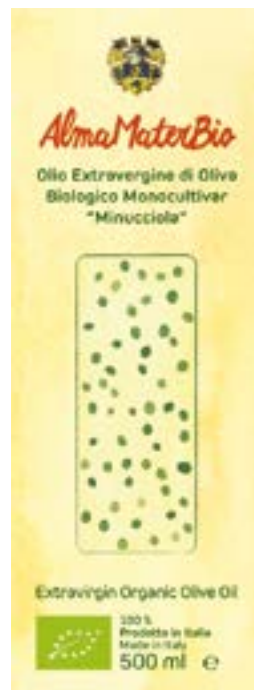
---

# 50 SFUMATURE DI OLIO

---

GLI OLI SELEZIONATI





### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde medio evidenzia sentori di carciofo e mandorla. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con un deciso retrogusto di rosmarino. Si sposa particolarmente con zuppe di legumi, zuppe di pesce, nonché per esaltare i sapori di carni bianche e verdure grigliate, insalate di frutta.

### ■ Sensory analysis

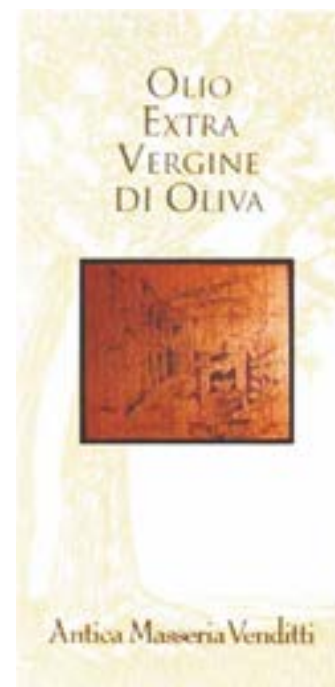
Yellow oil with a green shimmer. Green olive fruitiness of medium intensity with fragrances of artichoke and almond. The tasting reveals medium and well balanced bitterness and pungency with a clear aftertaste of rosemary. It fits particularly with legumes soups, fish soups, white meats and grilled vegetables, fruit salads.



Quantità/Amount	11 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Minucciola
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,5 l € 10,00

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,21
Perossidi/Peroxides	9,97
UV	K232 2,08
	K270 0,136



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde di media intensità evidenzia piacevoli fragranze di mandorla e pomodoro con una chiara nota di erbe aromatiche (rosmarino). Molto bilanciato nei toni di amaro e piccante medi, mostra una buona persistenza della componente aromatica. Ideale su zuppe di legumi e di cereali, carni bianche, molluschi grigliati.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with a pale green shimmer. The medium intense green fruitiness shows nice fragrances of almond and tomato with hints of aromatic herbs (rosemary). The tasting evidences a very high balance in the bitterness and pungency and a good persistence of the flavor compounds. Ideal on vegetables and cereals soups, white meats, grilled squids.

Quantità/Amount	7 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Raccioppella, Femminella
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 14,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,10
Perossidi/Peroxides	6,14
UV	K232 1,84
	K270 0,108





# Antica Tenuta Chiola

Delfino Tito Chiola

Via Piano Grasso, 2  
84029 Sicignano degli Alburni SA  
Cell. 3333957636  
<http://agriturismoanticatenuchiola.over-blog.com/>



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi. Il fruttato di oliva leggero presenta fragranze di foglia, mandorla e carciofo. All'assaggio i toni di amaro e piccante medi appaiono in equilibrio con retrogusto di erbe aromatiche (cicoria, mirto e rosmarino).

Indicato su zuppa di fagioli e ceci, carni bianche alla griglia, pizza.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with a pale green shimmer.

The light olive fruitiness has leaf, almond and artichoke fragrances. When tasted the bitterness and pungency of medium intensity appear balanced with a pleasant aftertaste of aromatic herbs (chicory, myrtle and rosemary).

Suggested on beans and chickpeas soups, grilled white meat, pizza.



Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 7,50 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,30
Perossidi/Peroxides	5,22
UV	K232 1,61
	K270 0,124

# Badevisco

Franco Cassetta

Via Sessa Mignano  
81037 Sessa Aurunca CE

Tel./Fax 0823 938761  
Cell. 3333503165  
[f.cassetta@virgilio.it](mailto:f.cassetta@virgilio.it)  
[www.badevisco.it](http://www.badevisco.it)



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde intenso. Il fruttato di oliva verde erbaceo è intenso ed elegante con chiare note di pomodoro e profumi floreali. Estremamente equilibrato al gusto con toni di amaro e piccante medi e gradevole retrogusto di mandorla e carciofo.

Ideale su insalate verdi, caprese, minestra di orzo e legumi, carni bianche, formaggi freschi.

### ■ Sensory analysis

Deep green coloured oil.

The green grassy olive fruitiness is intense and elegant with clear tomato fragrances together with flowers scent.

In the mouth is very well balanced with medium bitter and pungent attributes and a pleasant aftertaste of almond and artichoke.

Ideal for dressing of green salads, caprese, barley and beans soup, white meat, fresh cheese.

Quantità/Amount	50 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Itrana, Sessana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	sinolea
Prezzo/Price	

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	9,09
UV	K232 1,64
	K270 0,127





■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva leggero è caratterizzato da fragranze di mandorla e carciofo. Al gusto evidenzia toni di amaro, piccante e dolce equilibrati ed un piacevole retrogusto di erbe aromatiche (rosmarino, cicoria, basilico). Se ne consiglia l'utilizzo nella preparazione di primi piatti con verdure, piatti a base di pesce, pesto genovese.

■ **Sensory analysis**

Yellow oil with a green shimmer. Light olive fruitiness with clear notes of almond and artichoke. The tasting reveals balanced bitterness, pungency and sweetness with a nice aftertaste of aromatic herbs (rosemary, chicory, basil). It is suggested for the preparation of main courses with vegetable, fish preparations, pesto genovese.



Quantità/Amount	0,30 Q
Controllato da/Controlled by	SIDEL
Varietà/Olive varieties	Salella, Pisciotana, Leccino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	11,84
UV	K232 2,19
	K270 0,107



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi. Fruttato leggero di oliva matura con sentore di pomodoro e mandorla. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi in discreto equilibrio e retrogusto di mandorla. Consigliato per minestra d'orzo, carni alla griglia, salse di pomodoro.

■ **Sensory analysis**

Yellow oil with pale green shimmer. The light olive fruitiness of has tomato and almond fragrances. On the palate evidences balanced bitter and pungent of medium intensity and almond aftertaste. Suggested for barley soup, grilled meat, tomato sauces.

Quantità/Amount	7,85 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	Leccino, Frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	5,16
UV	K232 1,84
	K270 0,068



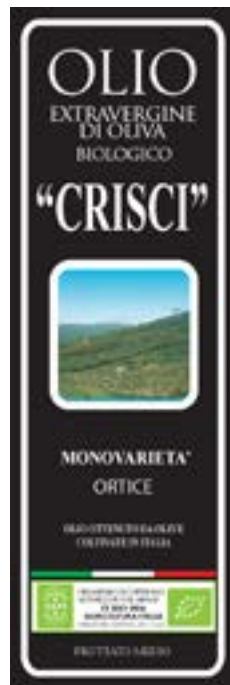


# Crisci Silvia

Silvia Maria Michela Crisci

Via S. Marcuccio, 7  
82020 S. Giorgio La Molara BN

Tel./Fax 0824 983367  
Cell 3483973834  
aziendabios.crisci@libero.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde intenso presenta sentori di foglia e pomodoro. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante medi e molto equilibrati con notevole persistenza dell'aroma di mandorla e di carciofo. Il gusto deciso e la complessità aromatica ne suggeriscono l'impiego su zuppe di legumi, carni rosse e verdure saltate in padella.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer. The green olive fruitiness is intense with notes of leaf and tomato. The tasting shows a perfect balance in the bitter and pungent notes of medium intensity with high persistence of the almond and artichoke fragrances. The strong taste and the aromatic complexity suggest the use on legumes soups, red meat and stir-fried vegetables.



Quantità/Amount	5,57 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 6,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	8,64
UV	K232 2,14
	K270 0,086

# De Ruosi

Antonio De Ruosi

Via Nazionale, 10  
81030 Carinola CE

Tel. 0823 1879134  
Cell. 3403538012  
Fax 0823 939358  
olioderuosi@libero.it  
www.olioderuosi.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio giallo velato con tenui riflessi verdi. Il fruttato di oliva erbaceo, di media intensità, presenta chiari sentori di pomodoro e mandorla con una delicata nota floreale. All'assaggio presenta toni di amaro leggero e piccante lievemente più pronunciato accompagnati da un delicato retrogusto di pomodoro. Consigliato su zuppe di legumi, insalata di mare, carni bianche, caprese.

### ■ Sensory analysis

Veiled yellow oil with pale green highlights. The grassy, medium intense, olive fruitiness shows clear tomato and almond fragrances with light flowers hints. In the mouth express a light bitterness and a slightly more intense pungency with mild tomato aftertaste. Suggested on vegetables soups, seafood salad, white meat, caprese.

Quantità/Amount	4 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Itrana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 7,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	6,92
UV	K232 1,72
	K270 0,114





#### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.  
Il fruttato di oliva leggero presenta note di mandorla, pomodoro e mela. All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi, ben equilibrati ed un gradevole retrogusto di erbe aromatiche (rosmarino, cicoria).  
Se ne suggerisce l'impiego su bruschette, antipasti di molluschi, pietanze a base di pesce, pasta e fagioli.

#### ■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer.  
The light olive fruitiness shows notes of almond, tomato and apple. In the mouth reveals well balanced bitter and pungent of medium intensity and a pleasant aftertaste of aromatic herbs (rosemary and chicory).  
It is recommended on bruschetta, squids salad, fish preparations, pasta e fagioli.



Quantità/Amount	2,90 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Rotondella, Carpellese
Molitura/Crushing	disco/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 8,00 €

#### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	7,47
UV	K232 1,84
	K270 0,130



#### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.  
Fruttato di oliva verde medio con eleganti fragranze di erba tagliata, pomodoro e carciofo. All'assaggio l'amaro leggermente prevalente sul piccante appare in equilibrio con piacevoli fragranze di erbe selvatiche (cicoria, cardo).  
Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di legumi, insalata mista, carni rosse e bruschette.

#### ■ Sensory analysis

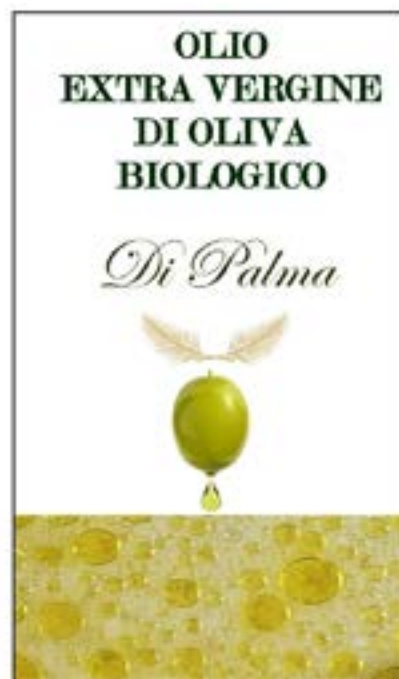
Green oil.  
Green olive fruitiness of medium intensity with elegant fragrances of cut grass, tomato and artichoke.  
When tasted the bitterness, slightly prevailing on pungency, is balanced with pleasant fragrances of wild herbs (chicory, thistle).  
It is suggested on legumes soups, mixed salad, red meat and bruschette.



Quantità/Amount	20 Q
Controllato da/Controlled by	SIDELBIO
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 7,00 €

#### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	5,03
UV	K232 1,78
	K270 0,180



#### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con tenui riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta note pomodoro e mandorla. All'assaggio si avverte un elevato equilibrio nei toni amaro, piccante e dolce ed un gradevole retrogusto di rosmarino e cardo selvatico.

Se ne suggerisce l'impiego su pizze, insalate miste, minestre di legumi, alici marinate.

#### ■ Sensory analysis

Yellow oil with pale green highlights. The green olive fruitiness of medium intensity has tomato and almond fragrances. When tasted the high balance in bitter, pungent and sweet tones and an aftertaste of rosemary and thistle can be appreciated. It is suggested on pizzas, mixed salads, legume soups, marinated anchovies.

Quantità/Amount	5,57 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ortice, Ortolana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 4,50 €

#### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,11
Perossidi/Peroxides	4,89
UV	K232 1,65
	K270 0,081



#### ■ Analisi sensoriale

Olio giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde erbaceo è caratterizzato da intense note di pomodoro con lievi note di carciofo, mandorla e floreale. Il gusto evidenzia un ottimo equilibrio nei toni di amaro e piccante medi ed un piacevole retrogusto di pomodoro verde.

Ottimo in molte ricette a base di verdure, legumi, carni rosse e pesci grigliati.

#### ■ Sensory analysis

Yellow oil with green highlights. The green, grassy olive fruitiness is characterized by intense fragrances of tomato and slight notes of artichoke, almond and flowers. The taste shows a good balance in the bitter and pungent notes of medium intensity and a pleasant aftertaste of unripe tomato. Excellent in many recipes for vegetables and legumes, red meat and grilled fish.

Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 9,80 €

#### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	6,22
UV	K232 1,81
	K270 0,141





# Fattoria Maria Petrillo

Via Fratte, 4  
83030 Lapio AV

Tel. 3394753881  
info@fattoriariamariapetrillo.it  
www.fattoriariamariapetrillo.it

Maria Petrillo



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva di media intensità mostra note di foglia, pomodoro e carciofo in buona armonia. All'assaggio evidenzia un amaro e piccante equilibrati di media intensità con ottima persistenza della componente aromatica. Ottimo su primi piatti con verdure, crema di zucca, insalata mista, carni alla brace, bruschetta.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with green highlights. The medium-high olive fruitiness has notes of leaf, tomato and artichoke in good harmony. The tasting reveals a good balance in the bitter and pungent notes of medium intensity with an excellent persistence of the aromatic component. Very good on main courses with vegetables, pumpkin cream, mixed salads, grilled meats, bruschetta.

Quantità/Amount	2,41 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 10,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	8,81
UV	K232 1,95
	K270 0,162



# Fontana Madonna

Via Fontana Madonna  
83040 Frigento AV

Tel. 0825 444647  
Cell. 3337969793  
info@fontanamadonna.it  
www.fontanamadonna.it

Antonello Nudo



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con evidenti riflessi verdi. Il fruttato di oliva intenso è ricco di componenti aromatiche tra cui spicca il sentore di pomodoro seguito da carciofo e mandorla. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante decisi con un piacevole retrogusto di cardo selvatico. Molto indicato su zuppe di legumi, carni rosse alla griglia, dolci a base di panna.

### ■ Sensory analysis

Yellow with clear green highlights oil. The intense olive fruitiness is rich in aromatic components among which tomato, artichoke and almond fragrances are dominant. The tasting evidences strong bitter and pungent attributes with a pleasant aftertaste of wild thistle. Well suited on legumes soups, roasted red meat, creamy desserts.

Quantità/Amount	7 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 14,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,10
Perossidi/Peroxides	7,77
UV	K232 1,94
	K270 0,130



# Fontana Reale

Rino Corbo

Via Contrada San Giovanni  
82100 Benevento BN

Tel. 0824 776109  
Cell. 3482627821  
info@fontanareale.com  
www.fontanareale.com



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva leggero è caratterizzato da fragranze di mandorla ed erba tagliata con delicati sentori di mela e pomodoro. Al gusto, tendenzialmente dolce, evidenzia toni di amaro leggero e piccante lievemente più pronunciato con buona persistenza della componente aromatica. È ottimo su vellutate di verdure e legumi, piatti a base di pesce, salse da condimento.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with a green shimmer. Light olive fruitiness with clear notes of almond and cut grass and mild hints of apple and tomato. The taste basically sweet shows light bitterness, higher pungency and a good flavour persistency. It is very good on vegetables and cereals creams, fish preparation and dressing sauces.



Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ortice, Leccino, Olivella
Molitura/Crushing	Frangitore con griglia rotante
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,75 l – 10,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	7,99
UV	K232 1,82
	K270 0,100

# Gallo D'Altavilla

Carlo Gallo

Via Campoluongo, 10  
84045 Altavilla Silentina SA

Cell. 3282281848  
agallo1@tiscali.it  
www.oliogallodaltavilla.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo dorato. Fruttato di oliva leggero con sentori di mandorla, mela e pomodoro. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante leggeri e retrogusto di erbe selvatiche (cardo e cicoria). Consigliato su carni bianche alla griglia, verdure cotte a vapore, preparazioni a base di pesce e frutti di mare.

### ■ Sensory analysis

Golden yellow oil. Light olive fruitiness with fragrances of almond, apple and tomato. On the palate shows light bitter and pungent attributes and wild herbs (thistle and chicory) aftertaste. Ideal on grilled white meat, steamed vegetables, fish and seafood preparations.

Quantità/Amount	18,85 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Rotondella, Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 8,20 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,10
Perossidi/Peroxides	6,24
UV	K232 1,86
	K270 0,088





### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta un profilo aromatico caratterizzato da fragranze di erbe aromatiche (rosmarino e salvia), pomodoro e mandorla. All'assaggio mostra toni di amaro e piccante medi con retrogusto di carciofo.

Se ne suggerisce l'utilizzo a crudo su insalate, pietanze a base di pesce, alici marinate e carni bianche.

### ■ Sensory analysis

Green oil.

The green olive fruitiness of medium intensity shows a flavor profile characterized by fragrances of aromatic herbs (rosemary and sage), tomato and almond. The tasting reveals bitter and pungent of medium intensity and artichoke aftertaste.

It is suggested the raw use for salad dressing, fish preparation, marinated anchovies and white meat.



Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Salella
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 10,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,23
Perossidi/Peroxides	8,85
UV	K232 2,04
	K270 0,153



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva intenso presenta tipici sentori di pomodoro e mandorla con lievi sentori di mela. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante decisi con un piacevole retrogusto di carciofo.

Molto indicato su zuppe di legumi, carni rosse alla griglia, dolci a base di panna.

### ■ Sensory analysis

Green oil.

The intense olive fruitiness is characterized by the typical tomato and almond fragrances and slight apple notes. The tasting evidences strong bitter and pungent attributes with a pleasant artichoke aftertaste.

Well suited on legumes soups, roasted red meat, creamy desserts.

Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 8,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	6,52
UV	K232 1,85
	K270 0,141







### ■ Analisi sensoriale

Olio giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva medio, erbaceo, presenta prevalenti sentori di pomodoro, mandorla e carciofo.

All'assaggio evidenzia amaro e piccante leggeri ed equilibrati e un lieve retrogusto floreale.

Se ne consiglia l'impiego su zuppe di verdura (minestra di cardone), carni bianche, formaggi freschi, insalate miste.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer.

The grassy olive fruitiness of medium intensity shows prevailing fragrances of tomato, almond and artichoke.

The tasting shows light bitterness and pungency with a mild flowers aftertaste.

It is suggested on vegetables soups (cardoon soup), white meat, fresh cheese, mixed salads.



Quantità/Amount	3 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	molazze, martelli/stone, hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 10,00 €
■ Analisi chimiche/Chemical analysis	
Acidità/Acidity	0,16
Perossidi/Peroxides	4,59
UV	K232 1,68
	K270 0,152



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva leggero presenta fragranze di rosmarino e mandorla. All'assaggio evidenzia amaro e piccante medi e persistenti.

Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di legumi, grigliate di carne e di pesce.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil. The light olive fruitiness shows rosemary and almond fragrances.

The tasting reveals persistent bitterness and pungency of medium intensity.

Suggested for vegetables soups, grilled meat and fish.

Quantità/Amount	4,58 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Minucciola
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 7,00 €
■ Analisi chimiche/Chemical analysis	
Acidità/Acidity	0,27
Perossidi/Peroxides	8,13
UV	K232 1,90
	K270 0,124



## La Masseria di Sessa

Gianni Imperatore

Via Travata, Km 3+100  
81037 Sessa Aurunca CE

Tel. 0823 1443145  
Cell. 3357043535  
gianni.imperatore@gmail.com  
www.lamasseriadisessa.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva medio verde di foglia presenta evidenti fragranze di mandorla e carciofo in equilibrio con note di fiori di campo (rosmarino, lavanda, camomilla). L'assaggio evidenzia amaro e piccante medi con buona persistenza aromatica.

Indicato su bruschette, zuppe di verdura e mozzarella di bufala.

### ■ Sensory analysis

Green oil.

The medium intense olive fruitiness has clear fragrances of almond and artichoke balanced with wild flowers notes (rosemary, lavender, chamomile).

The tasting evidences bitterness and pungency of medium intensity and a good persistence of the flavor compounds. Suggested on bruschetta, vegetables soups and mozzarella cheese.



Quantità/Amount	4,60 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	Sessana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 10,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,31
Perossidi/Peroxides	10,25
UV	K232 1,86
	K270 0,141

## La Pianurella

Domenico Colella

Via Vicinale Pianurella  
81043 Capua CE

Tel. 0823 960507  
Cell. 3338855677  
Fax 0823 960507  
domenicocolella1@alice.it  
www.lapianurella.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde intenso.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato da chiari sentori di pomodoro con note floreali.

All'assaggio i toni di amaro e piccante appaiono medi ed equilibrati con piacevole retrogusto di mandorla e carciofo.

Consigliato su primi piatti con legumi, verdure grigliate, arrosti di carne, minestra ammaretata

### ■ Sensory analysis

Deep green oil.

The medium intense green fruitiness is characterized by clear tomato and flowers fragrances.

The tasting reveals well balanced bitterness and pungency of medium intensity with a pleasant almond and artichoke aftertaste.

Suggested for pasta with vegetables, grilled vegetables, roast meat, ammaretata soup.

Quantità/Amount	5,16 Q
Controllato da/Controlled by	ECOGRUPPO ITALIA
Varietà/Olive varieties	Itrana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 15,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,10
Perossidi/Peroxides	8,96
UV	K232 1,89
	K270 0,128



## Le Masciare

Erik Den Dunnen

Via Contrada Barbassano  
83052 Paternopoli AV

Tel. 06 97997949  
Cell. 3208418815  
info@lemasciare.com  
www.lemasciare.com



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde intenso evidenzia un deciso sentore di pomodoro verde con note di carciofo e erbe aromatiche. All'assaggio i toni di amaro e piccante medi appaiono in equilibrio con un persistente retrogusto di pomodoro verde e vegetali amari (rucola, cicoria). Adatto ad ogni preparazione, in particolare su bruschette, vellutate di zucca, carni e molluschi alla griglia ed anche dolci a base di panna.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer. The green intense olive fruitiness shows a strong fragrance of unripe tomato with artichoke and aromatic herbs scents. Bitter and pungent attributes of medium intensity are very well balanced with the persistent aftertaste of unripe tomato and bitter vegetables (arugula, chicory). Can be used in many different preparations, especially on bruschetta, pumpkin cream, grilled meat and squids, creamy desserts.



Quantità/Amount	20 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 9,50 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,17
Perossidi/Peroxides	9,04
UV	K232 1,97
	K270 0,150

## Le Tore

Vittoria Brancaccio

Via Pontone, 43  
80061 Massa Lubrense NA

Tel. 081 8080637  
Cell. 3484334608  
info@letore.it  
www.letore.com



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde medio appare fortemente caratterizzato dalla nota tipica di rosmarino e di mandorla.

All'assaggio presenta toni di amaro e piccante decisi con retrogusto di vegetali amari (carciofo e cicoria). Si sposa particolarmente con zuppe di legumi, zuppe di pesce e grigliate di carne.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer

The green olive fruitiness of medium intensity is strongly characterized by the typical rosemary and almond flavours. The tasting reveals medium and well balanced bitterness and pungency with a clear aftertaste of artichoke and chicory. It fits particularly with vegetables soups, fish soups and grilled meats.

Quantità/Amount	9,81 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Minucciola
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 12,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,32
Perossidi/Peroxides	11,09
UV	K232 2,20
	K270 0,212





# L'Uliveto

Giovanna D'Ausilio

Via San Carlo Suio  
81037 Sessa Aurunca CE

Tel./Fax 081 5096275  
Cell. 3334355996  
dausiliogiovanna@gmail.com  
www.sulleormedegliaurunci.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva leggero è caratterizzato dalla nota di mandorla e lievi sentori di pomodoro e mela. All'assaggio è dolce con amaro e piccante in equilibrio ed un lieve retrogusto di erbe aromatiche (cardo, origano).

Se ne suggerisce l'impiego su pesci e verdure grigliate, molluschi in umido, carni bianche, insalata di finocchi.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer.

The light fruitiness is characterized by the almond fragrance with light notes of tomato and apple.

The taste is basically sweet with light bitterness and pungency and an aftertaste of aromatic herbs (thistle, oregano). It is suggested on grilled fish and vegetables, stewed squids, white meat, fennel salad.



Quantità/Amount	4 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Sessana, Frantoio, Leccino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,75 l - 14,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,29
Perossidi/Peroxides	9,81
UV	K232 2,03
	K270 0,148

# Masseria delle Sorgenti Ferrarelle

Nicola Manna

Via Contrada Ferrarelle  
00543 RIARDO CE

Tel. 0823 1683975  
Cell. 3454138940  
Fax 081 416393  
info@masseriadellesorgenti.it  
www.masseriadellesorgenti.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva leggero presenta fragranze di mandorla, mela ed rosmarino. All'assaggio l'amaro risulta leggermente prevalente sul piccante di buona persistenza con lieve retrogusto di carciofo.

Indicato su primi piatti con verdure, zuppa di ceci, carni bianche e marinate di pesce.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer.

The light olive fruitiness has almond, apple and rosemary fragrances. When tasted the bitterness appears slightly prevailing on a pungency of good persistence with a slight artichoke aftertaste.

Suggested on main courses with vegetables, chickpeas soup, white meat and marinated fish.

Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Leccino, Frantoio, Pendolino, Sessana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 7,00 €
■ Analisi chimiche/Chemical analysis	
Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	9,40
UV	K232 1,86
	K270 0,078



# Masseria Frangiosa

Alessandro Frangiosa

Via Contrada Torrepalazzo  
82030 Torrecuso BN

Tel. 0824 874557  
Cell. 3474045137  
info@masseriafrangiosa.it  
www.masseriafrangiosa.it



## ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva erbaceo di media intensità presenta note di pomodoro, mandorla, e carciofo. Al gusto evidenzia amaro medio e piccante lievemente più pronunciato con un gradevole retrogusto di erbe aromatiche (rosmarino, cicoria). Particolarmente apprezzato si zuppe di legumi, pasta e fagioli, carni grigliate.

## ■ Sensory analysis

Yellow oil with green highlights. The medium intense grassy fruitiness of this oil shows tomato, almond and artichoke fragrances. The tasting shows a pungency of medium intensity slightly prevailing on bitterness and a pleasant aftertaste of aromatic herbs (rosemary, chicory). It is suggested for the preparation of vegetables soups, pasta e fagioli, grilled meat.



Quantità/Amount	60 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 8,00 €

## ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,12
Perossidi/Peroxides	5,24
UV	K232 1,91
	K270 0,138

# Minieri

Michele Arcangelo Minieri

Via Modena, 57  
83040 Carife AV

Tel./Fax 0827 95626  
Cell. 3314121572  
hirpus.archivio@gmail.com



## ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva erbaceo di media intensità evidenzia un deciso sentore di pomodoro con note di carciofo e delicati sentori di mela e mandorla. All'assaggio i toni di amaro e piccante medi appaiono in equilibrio con un persistente retrogusto di pomodoro verde. Adatto in particolare su bruschette, verdure grigliate, insalate di mare.

## ■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer. The grassy olive fruitiness of medium intensity shows a clear fragrance of tomato with notes of artichoke and hints of apple and almond. Bitter and pungent attributes of medium intensity are well balanced with the persistent aftertaste of unripe tomato. It's suggested especially on bruschetta, grilled vegetables, seafood salads.

Q quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 9,00 €

## ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,12
Perossidi/Peroxides	7,16
UV	K232 1,63
	K270 0,099



# Monte della Torre

Alberto Marulli

Via B. Molinari, 15  
00100 ROMA

Cell. 3335233944  
acmarulli@libero.it  
www.montedellatorre.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo dorato. Il fruttato di oliva di media intensità è caratterizzato da fragranze di mandorla e lievi note di pomodoro e carciofo. All'assaggio presenta toni di amaro, piccante e dolce equilibrati con delicato retrogusto di erbe aromatiche (cardo, rosmarino, cicoria).

Se ne suggerisce l'impiego su primi piatti con verdure, carni bianche, pesci bolliti.

### ■ Sensory analysis

Golden yellow oil. The medium intense fruitiness is characterized by the fragrance of almond together with light notes of tomato and artichoke. The tasting reveals balanced bitterness, pungency and sweetness with a light aftertaste of aromatic herbs (thistle, rosemary, chicory). Suggested on main courses with vegetables, white meat, boiled fish.



Quantità/Amount	9 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	Sessana, Corniola, frantoio
Molitura/Crushing	molazze/stone
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

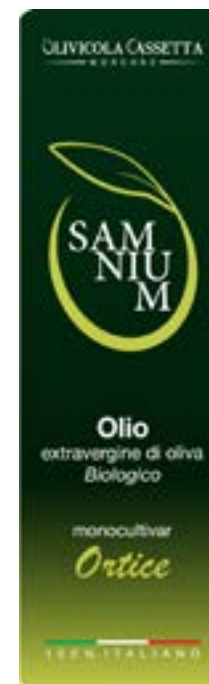
Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	8,76
UV	K232 1,86
	K270 0,143

# Olivicola Cassetta

Gabriele Cassetta

Via Forche Caudine, 8  
82037 Telesse Terme BN

Tel. 0824 941476  
Cell. 3283626165  
sebass@gmail.com  
www.olivicolacassetta.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde. Il fruttato di oliva verde erbaceo è intenso ed elegante con chiare note di pomodoro, mandorla e carciofo. Estremamente equilibrato al gusto con toni di amaro e piccante medi e buona persistenza della componente aromatica. Ideale su insalate verdi, caprese, minestra di orzo e legumi, carni bianche, formaggi freschi.

### ■ Sensory analysis

Green coloured oil. The green grassy olive fruitiness is intense and elegant with clear tomato, almond and artichoke fragrances. In the mouth is very well balanced with bitter and pungent attributes of medium intensity and a good persistence of the flavour compounds. Ideal for dressing of green salads, caprese, barley and beans soup, white meat, fresh cheese.

Quantità/Amount	2,07 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	7,26
UV	K232 1,74
	K270 0,146







### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta fragranze di mandorla, pomodoro ed erbe aromatiche (rosmarino, fiori di campo). All'assaggio toni di amaro, piccante e dolce in equilibrio con buona persistenza aromatica.

Se ne suggerisce l'utilizzo a crudo su insalate, pietanze a base di pesce, alici marinate e carni bianche.

### ■ Sensory analysis

Green oil.

The green olive fruitiness of medium intensity has clear fragrances of almond, tomato and aromatic herbs (rosemary, wild flowers). The taste, well balanced in bitter, pungent and sweet attributes, shows a good flavour persistency.

The raw use is suggested for salad dressing, fish preparation, marinated anchovies and white meat.



Quantità/Amount	8 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 8,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,12
Perossidi/Peroxides	8,28
UV	K232 1,62
	K270 0,122



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo dorato.

Il fruttato di oliva verde leggero presenta sentori di foglia, mandorla ed erbe aromatiche (rosmarino). All'assaggio mostra un buon equilibrio nei toni di amaro e piccante medi accompagnati da un retrogusto di carciofo.

Ideale per zuppe di legumi e cereali, grigliate di carne e di pesce.

### ■ Sensory analysis

Golden yellow oil. Light olive fruitiness with notes of leaf, almond and aromatic herbs (rosemary). The tasting reveals well balanced bitter and pungent attributes and a pleasant artichoke aftertaste.

Ideal on vegetables and cereals soups, grilled meat and fish.

Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Rotondella, Carpellese, Leccino, Ogliarola
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal

### Prezzo/Price

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,21
Perossidi/Peroxides	7,84
UV	K232 2,09
	K270 0,121



## Petrilli - Blend

Ciriaco Petrilli

Via Scampata  
83040 Flumeri AV

Tel./Fax 0825 443319  
Cell. 336579284  
info@petrilli.it  
www.petrilli.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Fruttato di oliva medio, verde di foglia, con pronunciati sentori di mandorla ed erbe aromatiche (rosmarino, cicoria e cardo).

All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi con discreta persistenza della componente aromatica. Indicato su primi piatti con verdure, molluschi alla griglia, pesto alla trapanese.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer.

The green olive fruitiness of medium intensity has clear fragrances of almond and aromatic herbs (rosemary, chicory, thistle).

The tasting reveals bitterness and pungency of medium intensity and a good persistence of the flavour compounds. Ideal on main courses with vegetables, grilled squids, pesto alla trapanese.



Quantità/Amount	40 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece, Ogliarola, Leccino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,75 l - 10,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	5,50
UV	K232 1,91
	K270 0,153

## Petrilli - Ravece

Ciriaco Petrilli

Via Scampata  
83040 Flumeri AV

Tel./Fax 0825 443319  
Cell. 336579284  
info@petrilli.it  
www.petrilli.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo. Fruttato di oliva verde di media intensità con evidenti sentori di pomodoro e carciofo. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi con discreta persistenza della nota di mandorla verde.

Indicato su zuppe di legumi, bruschette, carni grigliate.

### ■ Sensory analysis

Golden yellow oil.

The green olive fruitiness of medium intensity has clear tomato and artichoke fragrances.

The tasting reveals bitterness and pungency of medium intensity and a good persistence of the green almond flavour. Should be tasted on vegetables soups, bruschette, grilled meat.

Quantità/Amount	30 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,75 l - 15,00

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	5,86
UV	K232 1,88
	K270 0,157







■ **Analisi sensoriale**

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde di media intensità, è caratterizzato dalla spiccata nota di mandorla e mela cui si accompagnano sentori di erbe aromatiche. Al gusto con i toni di amaro e piccante leggeri, si evidenzia un retrogusto di mandorla. E' ideale per primi piatti con verdure, marinature di pesce e carni bianche alla griglia.

■ **Sensory analysis**

Yellow oil with green shimmer. The medium intense green fruitiness of this oil is characterized by a well expressed fragrance of almond and apple with aromatic herbs hints. When tasted, together with the light bitter and pungent attributes, it shows an almond aftertaste. Very good for main course with vegetables, marinated fish and white grilled meat.

Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Rotondella, Carpellese
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	
■ <b>Analisi chimiche/Chemical analysis</b>	
Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	4,79
UV	K232 1,69
	K270 0,105



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi. Il fruttato di oliva leggero, erbaceo, presenta una chiara fragranza di mandorla e delicate note di mela ed erbe selvatiche (cardo, menta). All'assaggio risulta tendenzialmente dolce con una leggera prevalenza della sensazione di piccante sull'amaro. Ideale su insalate di frutta, primi piatti con legumi, insalate miste, carni bianche, insalata di mare.

■ **Sensory analysis**

Yellow oil with a pale green shimmer. The grassy, light olive fruitiness shows a clear fragrance of almond and mild hints of apple and wild herbs (thistle and mint). The taste is basically sweet with a slight prevalence of the pungency on the bitterness. Ideal as dressing on fruit salads, main courses with vegetables, mixed salads, white meat, seafood salads.

Quantità/Amount	15 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Pendolino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 6,50 €
■ <b>Analisi chimiche/Chemical analysis</b>	
Acidità/Acidity	0,24
Perossidi/Peroxides	7,85
UV	K232 1,78
	K270 0,090





## Rocca Normanna

Francesco Maria Acampora

Piazza Cristo Re, 16  
83040 Fontanrosa AV

Tel. 0825 1885431  
Cell. 3333363833  
info@ilcortiglio.it  
www.ilcortiglio.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Fruttato di oliva verde di media intensità alquanto complesso con evidenti sentori di pomodoro acerbo e carciofo. All'assaggio presenta amaro e piccante medi molto equilibrati, buona persistenza della componente aromatica e note di erbe aromatiche (rosmarino, rucola, cicoria).

Ideale su zuppe di legumi, carpacci di carne e di pesce, bruschette.

### ■ Sensory analysis

Green oil. The medium intense, green, fruitiness shows a good complexity with clear fragrances of unripe tomato and artichoke. The tasting reveals well balanced bitterness and pungency of medium intensity, a good flavour persistence and hints of aromatic herbs (rosemary, arugola, wild chicory). It's ideal on vegetables soups, fish or meat carpaccio, bruschette.



Quantità/Amount	2,10 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 18,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,16
Perossidi/Peroxides	5,89
UV	K232 1,87
	K270 0,151

## Salella

Osvaldo De Iorio

Via Salella  
84070 Salento SA

Tel. 0974 670999  
Cell. 3384730885  
info@agriturismosalella.it  
www.agriturismosalella.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo dorato. Il fruttato di oliva verde erbaceo, di media intensità, presenta chiare fragranze di mandorla e delicati sentori di mela. All'assaggio mostra un buon equilibrio nei toni di amaro e piccante medi con retrogusto ricco di aromi mediterranei (rosmarino, cardo selvatico, mirto).

Ideale per primi piatti ai frutti di mare, alici marinate, pesci alla griglia, carpaccio di carne.

### ■ Sensory analysis

Golden yellow oil. The medium intense, grassy, olive fruitiness shows evident fragrances of almond and delicate hints of apple. The tasting reveals well balanced bitter and pungent of medium intensity and an aftertaste rich of the Mediterranean flavours (rosemary, thistle, myrtle). It's ideal on main courses with seafood, marinated anchovies, grilled fish, meat carpaccio.

Quantità/Amount	30 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	Salella
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 8,50 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	7,13
UV	K232 2,07
	K270 0,121





### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde. Il fruttato di oliva verde intenso ed erbaceo mostra una buona complessità. I profumi di pomodoro, mandorla e carciofo si fondono in armonia con i piacevoli sentori di erbe selvatiche (rucola, cicoria). Al gusto si evidenziano toni di amaro e di piccante decisi e molto equilibrati con una notevole persistenza della componente aromatica complessiva. Ideale per zuppe di legumi, bruschette, carpacci di carne rossa, verdure saltate in padella.

### ■ Sensory analysis

Green coloured oil. The intense and grassy olive fruitiness shows a good complexity. The fragrances of green tomato, almond and artichoke are blended in harmony with the pleasant hints of wild herbs (arugula and chicory). The taste reveals clear and well balanced bitterness and pungency with high persistence of the total aromatic component. Ideal on legume soups, bruschetta, red meat carpaccio, stir-fried vegetables.



Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	Ravece, Ogliarola
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,17
Perossidi/Peroxides	7,09
UV	K232 1,91
	K270 0,133



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva leggero è caratterizzato da fragranze di mandorla e mela, con lievi note floreali. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante leggeri e retrogusto di mandorla. È ottimo su piatti a base di pesce, frutti di mare, carni bianche, insalata caprese.

### ■ Sensory analysis

Yellow oil with a green shimmer. Light olive fruitiness with clear notes of almond and apple and mild hints of flowers. The tasting shows bitterness and pungency of low intensity with an almond aftertaste. It is very good on fish preparations, seafood, white meat, caprese salad.



Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Leccino, Orlice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,5 l - 4,50 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,16
Perossidi/Peroxides	9,20
UV	K232 1,81
	K270 0,088



# Sole di Cajani

Pasqualina Gambino

Via Spinosiello, 10/A  
84030 Caggiano SA

Tel. 0975 393585  
Cell 3355602712  
info@soledicajani.com  
www.soledicajani.com



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.  
Intenso fruttato di oliva verde di grande complessità. Si percepiscono note prevalenti di pomodoro, carciofo e mandorla con lievi note di mela. All'assaggio evidenzia un buon equilibrio nei toni di amaro e piccante decisi con piacevole retrogusto di vegetali amari (cicoria). Particolarmente apprezzato su bruschette, zuppe di legumi, carni rosse, verdure grigliate.

### ■ Sensory analysis

Green coloured oil.  
Intense, green olive fruitiness of great complexity. Prevailing fragrances of tomato, artichoke and almond with mild apple hints can be appreciated. The tasting reveals a good balance in the bitter and pungent attributes and a pleasant aftertaste of bitter herbs (chicory). Particularly enjoyed on: bruschetta, legume soups, red meat, grilled vegetables.



Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Carpellese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 7,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,10
Perossidi/Peroxides	7,02
UV	K232 1,78
	K270 0,102

# Tabano

Ivan Tabano

Via G. Giuliani  
84069 Ropccadaspide SA

Tel. 0828 941538  
Cell. 3381348004  
Fax 0828 941080  
aziendatabano@gmail.com  
www.aziendatabano.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.  
Il fruttato di oliva verde di intensità medio alta è ricco di componenti aromatiche tra cui spiccano i sentori di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche (rosmarino, origano). Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante decisi con ottima persistenza della componente aromatica. Molto indicato su zuppe di legumi, bruschette, carni rosse alla griglia.

### ■ Sensory analysis

Yellow with green highlights oil.  
The green olive fruitiness of medium-high intensity is rich in aromatic components among which artichoke, almond and aromatic herbs (rosemary, oregano) fragrances are dominant. The tasting evidences well expressed bitter and pungent attributes with high persistence of the flavour compounds. Well suited on legumes soups, grilled red meat, bruschette.

Quantità/Amount	9 Q
Controllato da/Controlled by	SIDEL CAB
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Nostrale
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,16
Perossidi/Peroxides	8,03
UV	K232 2,19
	K270 0,155





# Tecce

Maria Antonietta Tecce

Via Eustachio  
83040 Castelfranci AV

Cell. 3357268445  
enrico.tecce@libero.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi.  
Il fruttato di oliva verde medio presenta fragranze di pomodoro e carciofo.  
All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medio con retrogusto di vegetali amari (cicoria).  
Se ne consiglia l'uso su zuppe di legumi, fave e cicerchie, nella preparazione di brasati e verdure grigliate.

### ■ Sensory analysis

*Yellow oil with pale green shimmer.  
The green olive fruitiness of medium intensity has tomato and artichoke fragrances.  
The tasting reveals good balance in the bitter and pungent attributes with bitter herbs (chicory) aftertaste.  
It's suggested on legume soups, grass peas and beans, in the preparation of braised meat and grilled vegetables.*



Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 5,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,20
Perossidi/Peroxides	7,25
UV	K232 1,92
	K270 0,0162

# Tenuta Romano

Alberto Romano

Via Candele, 13  
82030 Ponte BN

Tel./Fax 0824 874332  
Cell. 3395742717  
commerciale@tenutaromano.it  
www.frantoioromano.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde brillante. Il fruttato di oliva verde intenso presenta eleganti fragranze di foglia fresca, pomodoro verde e carciofo. Al gusto mostra un amaro leggermente prevalente sul piccante. Il retrogusto è caratterizzato da una persistente nota di mandorla ed erbe aromatiche (cicoria, cardo, basilico). Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di legumi, insalate miste, carni rosse grigliate.

### ■ Sensory analysis

*Bright green oil. The intense green olive fruitiness of this oil shows elegant fragrances of fresh leaf, unripe tomato and artichoke. The taste evidences bitterness slightly higher than pungency. The aftertaste is characterized by the persistent flavour of almond and aromatic herbs (chicory, cardoon, basil).  
It is suggested on legume soups, mixed salads, grilled red meat.*

Quantità/Amount	20 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ortice, Picholine
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 7,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,17
Perossidi/Peroxides	3,68
UV	K232 1,89
	K270 0,153

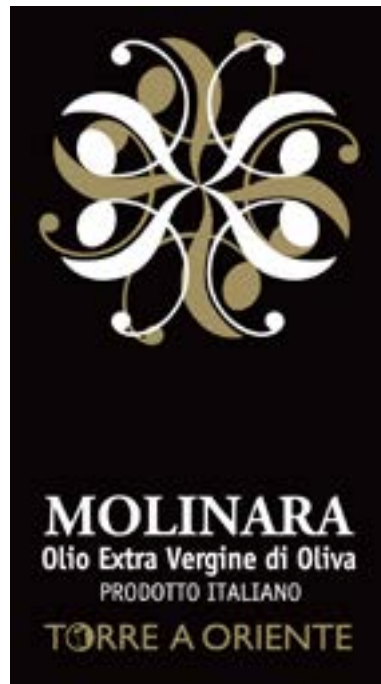


## Torre a Oriente - Blend

Patrizia Iannella

Via Località Mercuri I  
82030 Torrecuso BN

Tel. 0824 874274  
Cell. 3402526591  
Fax 0824 1811075  
info@torreaoriente.eu  
www.torreaoriente.eu



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato da fragranze di pomodoro, mandorla e carciofo in grande equilibrio. Al gusto evidenzia toni medi di amaro e di piccante con buona persistenza dell'aroma di erbe aromatiche (rosmarino, fiori di campo).

Ideale per zuppe di legumi e cereali, grigliate di carne e di pesce.

### ■ Sensory analysis

*Yellow oil with green highlights. The olive fruitiness of medium intensity is characterized by well balanced tomato, almond and artichoke fragrances. The tasting reveals bitter and pungent notes of medium intensity and a good persistence of the aromatic herbs (rosemary, wild flowers) flavour.*

*Ideal on legume and cereals soups, grilled meat and fish.*



Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	leccino, ortolana, raccoppella, ortice, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,5 l - 7,5 €
■ Analisi chimiche/Chemical analysis	
Acidità/Acidity	0,16
Perossidi/Peroxides	5,65
UV	K232 1,60
	K270 0,122

## Torre a Oriente - Ortice

Patrizia Iannella

Via Località Mercuri I  
82030 Torrecuso BN

Tel. 0824 874274  
Cell. 3402526591  
Fax 0824 1811075  
info@torreaoriente.eu  
www.torreaoriente.eu



### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde brillante. Il fruttato di oliva verde erbaceo è intenso e molto complesso. Straordinari profumi di pomodoro verde, carciofo e mandorla si fondono con notevole armonia insieme ad una piacevole nota floreale. Al gusto si evidenziano toni di amaro e di piccante medi molto equilibrati con una notevole persistenza della componente aromatica complessiva. Per la sua grande armonia si presta a esaltare i profumi di molte pietanze: bruschette, zuppe di legumi, molluschi grigliati, carpacci di carne e pesce, insalate di campo.

### ■ Sensory analysis

*Bright green oil. The grassy olive fruitiness is intense and shows great complexity. Extraordinary fragrances of green tomato, artichoke and almond are blended in remarkable harmony together with pleasant flowers hints. The taste reveals very well balanced bitterness and pungency of medium intensity and high persistence of the total aromatic component.*

Quantità/Amount	3 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,5 l - 9,00€
■ Analisi chimiche/Chemical analysis	
Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	6,85
UV	K232 1,73
	K270 0,123





# Torretta

Maria Provenza

Via Serronii Alto, 29  
84091 Battipaglia SA

Tel. 0828 672615  
Cell. 3358038809  
info@oliotorretta.it  
www.oliotorretta.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva mostra una piacevole complessità. Si percepiscono fragranze di mandorla, pomodoro e carciofo in equilibrio con sentori speziati (zenzero, mirto). Al gusto è equilibrato nei toni di amaro e piccante con ottima persistenza della componente aromatica. Ideale su zuppe di legumi, bruschette, carpacci di carne, verdure saltate in padella.

### ■ Sensory analysis

Yellow with green shimmer oil.

The green olive fruitiness shows a pleasant complexity. Fragrances of almond, tomato and artichoke can be appreciated together with spicy flavours (ginger, myrtle). In the mouth reveals very well balanced bitter and pungent notes and a very good persistence of the flavour compounds. Ideal on legume soups, bruschetta, red meat carpaccio, stir-fried vegetables.



Quantità/Amount	35 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Rotondella
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 10,00 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	7,74
UV	K232 1,90
	K270 0,124

# Uliveto snc

Gelsomina Cicchiello

Via Contrada Laureto  
82034 San Lorenzo Maggiore BN

Tel. 0824 813689  
Cell. 3382926770  
ulivetosnc@libero.it  
www.laureto.it



### ■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde intenso.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta chiare note di pomodoro, carciofo e mandorla in buona armonia. Al gusto è equilibrato nei toni di amaro e piccante medi ed evidenzia un'ottima persistenza della componente aromatica. È ottimo zuppe di legumi, verdure grigliate, insalate miste.

### ■ Sensory analysis

Deep green coloured oil.

The medium intense olive fruitiness shows clear fragrances of tomato, artichoke and almond in good harmony. The tasting reveals well balanced bitterness and pungency of medium intensity and a very good persistence of the flavour compounds. It's very good on legume soups, grilled vegetables, mixed salads.

Quantità/Amount	6 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 6,50 €

### ■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,16
Perossidi/Peroxides	6,97
UV	K232 2,06
	K270 0,135



EXTRABIO 2016

EXTRABIO 2016





### ■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi. Il fruttato di oliva leggero presenta fragranze di mandorla, pomodoro e carciofo. All'assaggio risulta molto equilibrato nei toni di amaro, piccante e dolce con gradevole retrogusto di erbe aromatiche (cicoria).

Indicato zuppa di cereali e legumi, carni bianche alla griglia.

### ■ Sensory analysis

*Yellow oil with a pale green shimmer. The light olive fruitiness has almond, tomato and artichoke fragrances. Bitterness, pungency and sweetness are very well balanced with a pleasant aftertaste of aromatic herbs (chicory). Suggested on vegetables and cereals soups, grilled white meat.*



Quantità/Amount	14 Q
Controllato da/Controlled by	SIDEL BIO
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Leccino, Rotondella
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l – 8,00 €
<b>■ Analisi chimiche/Chemical analysis</b>	
Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	5,36
UV	K232 1,92
	K270 0,142



### ■ Analisi sensoriale

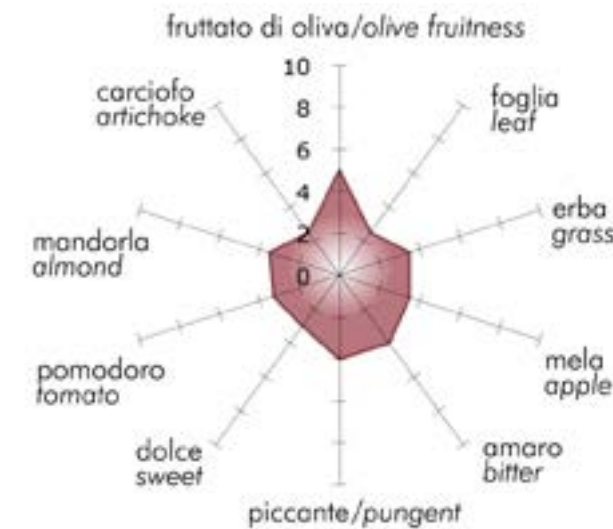
Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva verde erbaceo di media intensità presenta eleganti fragranze di pomodoro, mela e mandorla. Al gusto mostra amaro e piccante medi e un piacevole retrogusto di carciofo.

Se ne suggerisce l'utilizzo a crudo su insalate di arance e di finocchi, insalata di riso, carni alla brace.

### ■ Sensory analysis

*Yellow oil. The grassy olive fruitiness of medium intensity shows elegant fragrances of tomato, apple and almond. The taste shows bitter and pungent notes of medium intensity with a pleasant artichoke aftertaste. The raw use is suggested for orange and fennel salad, rice salad, grilled meat.*

Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	BioAgriCert
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,75 l – 8,00 €
<b>■ Analisi chimiche/Chemical analysis</b>	
Acidità/Acidity	0,20
Perossidi/Peroxides	8,80
UV	K232 1,84
	K270 0,072





Gli oli premiati  
dal 2006 al 2016

#### **ANNO 2006**

*Primo classificato*

**Masseria Frangiosa di Antonio Frangiosa**  
Torrecuso (BN)

#### **ANNO 2007**

*Primi classificati ex aequo*

**Azienda Minieri Michele Arcangelo**  
Carife (AV)

**Azienda San Comaio di Caruso Raffaele**  
Zungoli (AV)

#### **ANNO 2008**

*Primo classificato*

**Azienda Fontana Madonna**  
Frigento (AV)

*Menzione Migliore Frantoio*  
**San Comaio**

#### **ANNO 2009**

*Primo Premio categoria Fruttato leggero  
e Menzione Miglior Frantoio*

**Oleificio dell'Orto sas**  
Oliveto Citra (SA)

*Primo Premio categoria Fruttato medio*

**Azienda Badevisco**  
Sessa Aurunca (CE)

*Menzione Miglior Frantoio*  
**Frantoio Olibano**

*Primo Premio categoria Fruttato Intenso*

**Azienda Le Masciare di Martone Caterina**  
Paternopoli (AV)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Frantoio San Comaio**

#### **ANNO 2010**

*Primo Premio categoria Fruttato leggero*

**Agricola T.IM. srl**

Fragneto Monforte (BN)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Frantoio Oleario Fiore di Roberto Zampelli**

*Primo Premio categoria Fruttato medio e*

*Menzione Miglior Frantoio*

**Azienda La Pianurella**

S. Angelo in Formis (CE)

*Primo Premio categoria Fruttato Intenso e*

*Menzione Miglior Frantoio*

**Azienda San Comaio**

Zungoli (AV)

#### **ANNO 2011**

*Primo Premio categoria Fruttato Leggero*

**L'Olivara di Antonella Del Giudice**

Piano di Sorrento (NA)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Sorrentolio srl**

*Primo Premio categoria Fruttato medio*

**Azienda Antonio Orsini**

San Lupo (BN)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Olivicola San Lupo**

*Primo Premio categoria Fruttato intenso  
e Menzione Miglior Frantoio*

**Oleificio FAM**

Venticano (AV)

### **ANNO 2012**

*Primo Premio categoria Fruttato Leggero*

**Terra di Vento di Marialuisa Zottola**

Montecorvino Pugliano (SA)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Torretta Srl**

*Primo Premio categoria Fruttato medio*

**Masseria Frangiosa**

Torrecuso (BN)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Emilio Conti**

*Primo Premio categoria Fruttato intenso e  
Menzione Miglior Frantoio*

**San Comaio**

Zungoli (AV)

### **ANNO 2013**

*Primo Premio categoria Fruttato Leggero*

**Antica Masseria Venditti**

Castelvenere (BN)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Frantoio Oleario Sannita**

*Primo Premio categoria Fruttato medio*

**Azienda Le Tore**

Massa Lubrense (NA)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Ferraro di C. Indovino Sas**

*Primo Premio categoria Fruttato intenso  
e Menzione Miglior Frantoio*

**Oleificio FAM**

Fenticano (AV)

### **ANNO 2014**

*Primo Premio categoria Fruttato Leggero*

**AlmaMater Bio**

Meta di Sorrento (NA)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Frantoio Torretta srl**

*Primo Premio categoria Fruttato medio*

**Monte della Torre**

Francolise (CE)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Frantoio Olibano & C.**

*Primo Premio categoria Fruttato intenso*

**Di Fiore**

Morcone (BN)

*Menzione Miglior Frantoio*

**Frantoio Romano Alberto**

### **ANNO 2015**

*Il Premio non si è svolta a causa della  
scarsa produzione di olio*

### **ANNO 2016**

*Primo Premio categoria Fruttato leggero  
e Menzione Miglior Frantoio*

**Torretta srl**

*Primo Premio categoria Fruttato medio e  
Menzione Miglior Frantoio*

**La Pianurella & C.**

*Primo Premio categoria Fruttato intenso e  
Menzione Miglior Frantoio*

**Torre a Oriente**





## Il Premio BIOLABEL

---

Torniamo a premiare i migliori oli extravergine biologici dopo un anno di stop, dovuto alla produzione insufficiente del 2015. Un segnale di buon augurio per un prodotto agroalimentare di punta. Coldiretti Campania è particolarmente fiera di partecipare all'organizzazione di questo premio, che spinge un trend sempre più solido nelle abitudini di consumo. Non solo gli italiani scelgono prodotti certificati e rispettosi dell'ambiente. Una visione che Coldiretti propone da anni e che va di pari passo alla costruzione di filiere corte, a garanzia del reddito degli agricoltori e della salute dei consumatori.

Lo strumento funzionale per raggiungere questi obiettivi è proprio l'etichetta. Con il premio Biolabel, Coldiretti Campania intende accendere l'attenzione verso un elemento strategico per le imprese agricole e per la qualità del sistema agroalimentare.

L'etichetta è la madre di tutte le battaglie di Coldiretti. Da anni chiediamo che diventi la carta d'identità dei prodotti che arrivano sugli scaffali. Con etichette chiare e "parlanti" i consumatori potranno compiere scelte consapevoli, mettendo un freno al fenomeno dell'italian sounding, ovvero l'uso fraudolento di rimandi geografici e identitari al made in Italy. Una vera e propria truffa che ogni giorno sottrae risorse all'Italia e alla Campania. Un inganno che potrebbe colpire il 79% dei consumatori europei, l'84% degli americani e il 64% degli asiatici, come emerge dal primo rapporto Unaprol - Consorzio olivicolo italiano e Istituto Ixè, sulla percezione che il consumatore mondiale ha dell'olio extra vergine di oliva.

Una buona etichetta, soprattutto per il biologico, premia gli imprenditori che lavorano seriamente. Allo stesso tempo aiuta il consumatore che vuole portare sulla propria tavola un prodotto sicuro, senza inganni e che racconti la storia e la tradizione di un territorio. Un'etichetta completa ed efficace, infatti, rappresenta il biglietto da visita di un'azienda. Se fatta bene, è una guida utile per chi acquista, fornendo indicazioni sull'identità del prodotto, sul suo livello di qualità e sulla sua provenienza.

Gennarino Masiello  
*Presidente Coldiretti Campania*

## I vincitori del premio BIOLABEL miglior etichetta

---

<b>ANNO 2006</b>	<i>Azienda Solagri</i>
<b>ANNO 2007</b>	<i>Oleificio FAM</i>
<b>ANNO 2008</b>	<i>Monte della Torre di Marulli Antonio</i>
<b>ANNO 2009</b>	<i>Petrilli di Ciriaco Petrilli</i>
<b>ANNO 2010</b>	<i>Oleificio FAM</i>
<b>ANNO 2011</b>	<i>Oleificio FAM</i>
<b>ANNO 2012</b>	<i>Le Masciare Srl</i>
<b>ANNO 2013</b>	<i>Rocca Normanna</i>
<b>ANNO 2014</b>	<i>Di Fiore</i>
<b>ANNO 2015</b>	<i>il premio non si è svolto</i>
<b>ANNO 2016</b>	<i>Oleificio Dell'Orto sas</i>





---

Regione Campania

[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

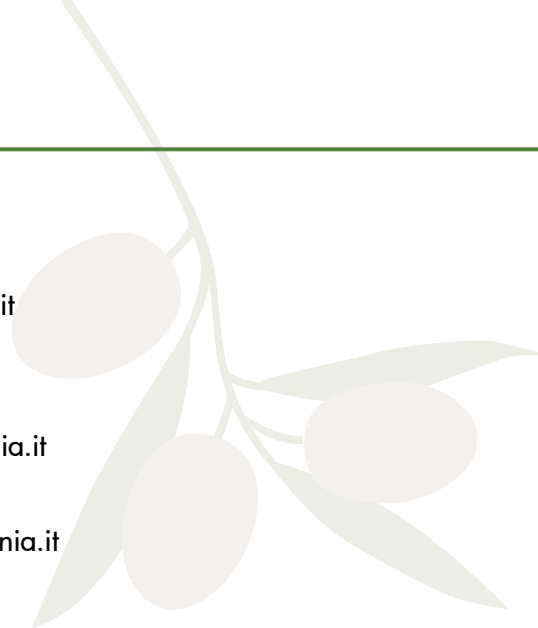
Segreteria organizzativa:

Pasquale Iannotta 081/7967269

[pasquale.iannotta@regione.campania.it](mailto:pasquale.iannotta@regione.campania.it)

Giuseppe Mocerino 081/7967249

[giuseppe.mocerino@regione.campania.it](mailto:giuseppe.mocerino@regione.campania.it)



Finito di stampare nel mese di marzo 2016

---



CONCORSO REGIONALE  
PER OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICI

---

50 SFUMATURE  
DI OLIO  
2016