



Roma in un mare verde



EXTRAVERGINE

DI ANTONIO MARCIANÒ

Grande **successo** per la **seconda edizione** di ***Extravirgin Explosion***, la manifestazione organizzata dall'Associazione **Olives Road** che si è tenuta sabato 20 maggio presso lo Spazio Botanico di Roma in Trastevere. Presenti **oltre trenta produttori** di **extravergine di qualità**. Il racconto dell'evento e il racconto degli assaggi

Lo Spazio Botanico, nuova struttura espositiva nel cuore di Trastevere a fianco all'Orto Botanico e inaugurato il 14 maggio, ha avuto subito un'apertura con i fiocchi. Una rassegna di trentaquattro produttori di olio extravergine di qualità organizzata dall'Associazione Olives Road, realtà che ha come scopo quello di avvicinare la produzione di eccellenza dell'olio extravergine di oliva ai consumatori. I produttori, provenienti da ogni parte d'Italia, hanno portato oli che, seppure in un'annata non eccezionale, hanno dato modo di partecipare a un'esperienza sensoriale di alto livello con dei prodotti definiti da alcuni assaggiatori "emozionanti" o addirittura "imbarazzanti" tanto erano alte le loro peculiarità organolettiche (giudizio confermato anche da tecnici assaggiatori). Una grossa sorpresa è stata la preparazione della stragrande maggioranza dei visitatori, che anche se non esperti del settore, hanno avviato con i produttori scambi di opinioni di grande interesse soprattutto per questi ultimi che, in alcuni casi, si sono già prenotati per la prossima edizione della bella manifestazione.

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ANTONIO MARCIANÒ



In questa pagina, momenti dell'evento

Durante l'evento si sono tenuti incontri tecnico-culturali ai quali hanno dato il loro contributo **Paola Fioravanti**, presidente Umao (Unione mediterranea assaggiatori olio) che ha parlato delle olive da mensa, e **Emilio Pesino**, presidente del Parco regionale dell'olivo di Venafro (Is), che ha illustrato l'olio cantato da Orazio, intervento seguito e molto apprezzato tanto da convincere molti dei presenti a programmare una visita nel bel parco. Inoltre una breve lezione sul lievito madre e la panificazione è stata curata da **Mario Maurizio** del gruppo dei Giovani panificatori di Roma, anche questo un intervento molto seguito; un *cooking show* è stato condotto da **Mauro Secondi** del Pastificio Secondi che ha parlato dell'interazione degli abbinamenti della pasta all'uovo con l'olio extravergine di oliva facendo degustare tre tortelli ripieni, rispettivamente di ricotta di mucca (da latte nobile prodotta all'interno del progetto **Cibo agricolo libero**, progetto voluto e gestito direttamente da **Vincenzo Mancino** di Proloco Dol, Di Origine Laziale, per la realizzazione di un caseificio e dell'in-

tera filiera di produzione all'interno della Casa circondariale femminile di Rebibbia), di ricotta di pecora (di **Ecofattorie Sabine** situate a due passi dalla Riserva naturale Tevere-Farfa e a pochi chilometri dall'Abbazia di Farfa dove vige il rispetto per la natura e la cultura del territorio) e una ricotta di capra (dell'**Azienda Monte Jugo** della famiglia Ciambella situata in una vallata a nord di Viterbo dove vengono allevate capre della razza Saanen di alto valore genetico, adottando un rigoroso sistema di controllo e tutela del benessere animale e della qualità dei prodotti).

A completare la manifestazione anche un laboratorio interattivo con i bambini, curato da **Loriana Abbruzzetti**, presidente di Pandolea (Associazione donne produttrici di olio extravergine d'oliva).

Erano inoltre presenti anche espositori di *food* come il **Caseificio Porta Roma di Fondi** (Lt) con i suoi straordinari prodotti a base di latte di bufala (imperdibile la classica mozzarella...), l'**Antica Norcineria Morelli** di Castiglione in Teverina (Vt) con i suoi strepitosi salumi dell'Alta Tuscia, una selezione di ottimi formaggi curata da **Optimum** - Selezionatori di eccellenze alimentari di Roma - e i sorprendenti caffè di **Misceliamo - Coffee Emotion di Roma** (selezionatori e tostatori artigianali di caffè provenienti da tutto il mondo). Altra sorpresa l'**AperitivOil** con i vini messi in degustazione da alcuni produttori e un *cocktail* a base di liquore alle olive in abbinamento a una serie di assaggi elaborati, selezionati e abbinati ad alcuni oli in degustazione dallo chef Adolfo Terribili.



La degustazione

Passiamo agli assaggi, precisando che di alcuni produttori già abbiamo parlato in precedenti articoli come di **Paolo Cassini** (sempre interessanti i suoi oli da olive taggiasche), **Silvi Sabina Sapori** (che ha presentato, oltre ai suoi buonissimi oli, anche delle confezioni artistiche in ceramica molto apprezzate), **Il Conventino di Monteciccardo** (di cui è stato molto apprezzato, oltre al suo olio, anche il vino da vitigno famoso), **Colle Nobile di Giorgio Tonti** (il cui olio a base di mignola con i suoi sentori di frutti di bosco ha esaltato il tortello alla ricotta di capra), **Guardiani Farichione** (oltre all'olio da toccolana graditi anche i vini Trebbiano e Pecorino), **L'Arco Antico** (esemplari il Tintilia e il Don Anton a base di montepulciano), **Seminario Giuliana** (con il suo interessante olio biodonamico), **Frantoio del Colle** (con la presenza di Elisa Galli de La Vallata d'Oro), **Cosmo di Russo** (con il suo olio da monocoltivar itrana), **Frantoio Galantino** (con il suo elegante olio Gran Cru Coratina), **Tortora** (con il singolare Oleum Cereris da monocoltivar verdello), **Ermrà - Sansone** (con il suo Pyx, 100% da olive pisciottane, le alici, il tonno, il profumatissimo vino Melissa e soprattutto con i fagioli di Mandia dai quali è stata prodotta anche una confettura veramente prelibata). Hanno partecipato inoltre, il **Frantoio Chiodi**, il **Frantoio Pistelli**, **l'Agricola Il Torraccio** (con il suo Tor de' Sassi).

Lombardia

Azienda Agricola Figini

Via Marconi, 13 - 23854 Olginate (LC)
www.oliopremio.it
lucafigini@oliopremio.it
Cell. 335.5736006

Gli oliveti dell'azienda, si trovano a Olginate, in provincia di Lecco, a una quota di oltre quattrocentocinquanta metri. L'azienda copre una superficie di cinque ettari, di cui due a castagne e tre a oliveti e frutteti. In questo ambiente la produttività è limitata ma in compenso vengono esaltate alcune caratteristiche qualitative. L'oliveto è costituito da trecento piante le cui varietà sono prevalentemente frantoio (70%), leccino, maurino e pendolino impiantate a partire dall'anno 1999. Nel 2009 sono state collocate quattrocento piante della cultivar don Carlo, varietà brevettata dal Cnr di Perugia e particolarmente resistente al freddo e a diverse malattie per cui il suo olio è



ricchissimo di polifenoli, tocoferoli e acido oleico, anche il triplo delle varietà tradizionali.

SUPREMO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GRAN CRU

Fruttato medio da don Carlo 100%. Bel colore verde di grande intensità con riconoscimenti olfattivi di mela, erba, erbe aromatiche, cuore di carciofo. Alla gustativa tornano le erbe aromatiche e il cuore di carciofo. Amaro accennato e piccante contenuto.

SUPREMO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIALE FRANTOIO

Fruttato medio, ha colore dorato con decisi riflessi verdi. Al naso ha intense note di carciofo e accenni di cicoria. In bocca il carciofo e la cicoria sono più intensi accompagnati da belle note speziate. Amaro e piccante in bell'equilibrio con leggera persistenza di quest'ultimo.

SUPREMO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SPECIAL BLEND

Da un assemblaggio di frantoio (46%), leccino (46%) e don Carlo (8%) è un fruttato medio di colore verde dorato. Al naso si esprime con toni verdi e note tostate, con sentori di cedro, castagno, fico e ancora cardo e intense percezioni speziate. Bocca elegante e fine con ritorni di cardo accompagnati da note di carciofo e cicoria e ancora nuance speziate. Amaro e piccante ben presenti e sempre in equilibrio.

Azienda Agricola Massimiliano Gaiatto

via Sebastiano Faggi - 23828 Perledo (LC)
www.oliogaiatto.com
info@oliogaiatto.com
Tel. 331.6759129

L'azienda nasce recuperando dall'abbandono gli antichi terrazzamenti che si affacciano sul Lago di Como; nell'anno 2005, sono stati messi a dimora i primi centocinquanta olivi delle varietà frantoio, leccino, bianchera e pendolino. Questa scelta conferisce al prodotto una precisa identità territoriale. Le coltivazioni si trovano a Varenna e a Perledo con due ettari di oliveti di proprietà e uno in affitto, nel complesso seicento olivi. Il lavoro effettuato rispetta l'ambiente e la natura, in un equilibrato rapporto fra le esigenze delle piante e le potenzialità del terreno: il risultato è un olio extravergine di elevatissima qualità (l'olio "imbarazzante").



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP LAGHI LOMBARDI - LARIO RONCACCIO

Da un blend di frantoio e leccino è un fruttato medio dal colore giallo dorato. Il naso è complesso su sentori di erba appena falciata, mela verde, erbe aromatiche, spezie, mandorla e cuore di carciofo, con intense percezioni balsamiche. Bocca fine ed elegante, di grande fluidità con ritorni aromatici coerenti che portano in primo piano le note aromatiche e speziate. Amaro e piccante in bella evidenza e in equilibrio.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP LAGHI LOMBARDI - LARIO TONDELLO

Blend di frantoio, leccino, bianchera e pendolino, si presenta di un bel verde oro. Naso molto elegante e complesso con ritorni aromatici di erba fresca appena falciata, erbe aromatiche (intenso il timo), spezie, cuore di carciofo e ortaggi di campo. Bocca elegante, fine, articolata, molto fluida con ritorni principalmente di mandorla fresca, fave (il baccello), spezie, erbe aromatiche, carciofo, ortaggi di campo. Amaro presente e piccante persistente che pulisce perfettamente la bocca.

Marche

Azienda Agraria I Tre Filari di Sabbatini Silvia

Contrada Bagnolo - 62019 Recanati (Mc)
www.itrefilari.it
itrefilari@virgilio.it
Tel. 071.982499

L'azienda si trova a pochi chilometri dal centro storico di Recanati. È a conduzione biologica ed è indirizzata principalmente a sviluppare la coltivazione della vite e dell'olivo. Nell'azienda è attivo un agriturismo, composto da quattro edifici coloniali tipici dei primi del Novecento.

L'obiettivo è la riscoperta del paesaggio, della cultura e dell'enogastronomia tipica marchigiana, messe in risalto dalle tradizioni locali. L'azienda produce ben sette oli monocoltivar (ascolana tenera, carboncella, coroncina, leccino, mignola, orbetana, piantone di Mogliano, raggia). I clienti dell'agriturismo potranno seguire le varie pratiche colturali in campo, incluse la raccolta delle olive, e raccogliere e utilizzare frutta e verdura di stagione coltivata con metodi biologici.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIALE BIOLOGICO CORONCINA

Colore verde con riflessi dorati. Naso intenso e verde nei sentori di erba fresca, erbe aromatiche, carciofo, spezie e leggero pomodoro. Bocca fine, con ritorni verdi più intensi di cardo, carciofo e cicoria e toni di frutta secca. Amaro leggero e piccante presente.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIALE BIOLOGICO MIGNOLA

Colore verde con riflessi dorati. Naso tipico nei sentori di frutti di bosco, erbe aromatiche, erba fresca, mandorla fresca e spezie. Bocca fine con ritorni di frutti di bosco, banana, gambo di carciofo. Amaro astringente e piccante presente in buon equilibrio.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIALE BIOLOGICO ORBETANA

Colore giallo dorato. Naso fresco con belle note fruttate, erbe di campo, cuore di carciofo, mandorla e pomodoro fresco. Bocca cremosa, di bella fluidità, con ritorni aromatici fruttati, di carciofo e di cicoria di campo. Amaro presente e persistente con il piccante che piano piano si fa strada mantenendo l'equilibrio finale.

Monte Schiavo Tenute Perialisi Società Agricola

Via Vivaio - 60030 Maiolati Spontini (An)
www.monteschiavo.it
info@monteschiavo.it
Tel. 0731.700385

Nata nel 1978 come società cooperativa, nel comune di Maiolati Spontini, cuore della zona classica del Verdicchio dei Castelli di Jesi, nel 1995 viene rilevata completamente dalla famiglia Perialisi nota per la forte passione e per la pluriennale esperienza nel settore oleario e in particolar modo nella produzione di macchine per l'estrazione dell'extravergine. Accanto alla tradizionale produzione di vini (Verdicchio in primis) l'azienda si è impegnata nella capillare cura degli oliveti e, dato l'alto contenuto tecnologico degli impianti di trasformazione, riesce a ottenere un prodotto di altissima qualità. Le varietà utilizzate, frantoio, pendolino, leccino, sargano, rosciola e ascolana dura, sono state selezionate nell'ottica del rispetto della tipicità del luogo. Il frantoio Monteschiavo è stato ricavato da una vecchia casa colonica,



denominata Colle del Sole (oggi sede dell'azienda vitivinicola Monte Schiavo) circondata da un vasto vigneto. E proprio la particolare attenzione agli aspetti ecologici e paesaggistici è stata fondamentale nella fase di progettazione degli impianti produttivi, nonché nella messa a punto dei locali.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 4 ORE MONOVARIALE

Prodotto da frantoio al 100% è un fruttato medio dal colore giallo dorato che all'olfattiva si apre con note fresche di erba, mela, mandorla e oliva. Bocca più intensa con note verdi di carciofo e cicoria di campo. Amaro leggero e piccante sottile e persistente.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 4 ORE MONOVARIALE

Da monocoltivar sargano di Fermo ha un bel colore giallo dorato con riflessi verdi. Fruttato leggero che al naso si apre su note di erba fresca, erbe aromatiche (maggiorana in primis), speziature di cumino, mandorla, pomodoro verde. Bocca intensa e fine, di grande fluidità con toni verdi di cardo e carciofo, ritorni aromatici di spezie e mandorla fresca. Amaro e piccante in armonia e in continua evoluzione.

Azienda Agricola Massimo Mosconi

Via Tomba, 50/A - 61030 Serrungarina (Pu)
www.emozioneolio.com
info@emozioneolio.com
Tel. 320.4414610

Emozioneolio è un progetto nato dall'amore per la natura e per il territorio. La filosofia aziendale è incentrata sulla grande passione per la qualità dei prodotti che esprimono emozioni ed esperienze sensoriali sotto forma di sensazioni olfattive e gustative. L'olio è sempre stato un elemento fondamentale per l'alimentazione e per questo va seguito dalla pianta fino alla molitura per potergli fare esprimere tutte le sue potenzialità, come un'opera d'arte. Da questo progetto nascono tre monovarietali (raggiola, leccino, moraiolo) e tre olivaggi che meglio esprimono le potenzialità nelle varie annate di raggiola, frantoio, leccino, moraiolo, peranzana, gentile di Chieti e ascolana. Gli oliveti sono situati nelle colline marchigiane della zona di Pesaro e le olive vengono raccolte fra gli inizi di ottobre e la metà di novembre, in base al tipo di olivaggio e al grado di maturazione, e viene poi molita nella stessa giornata.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "RISVEGLIO"

È un fruttato medio dal colore giallo dorato, limpido. Da monocoltivar raggiola, all'olfattiva è elegante e caratterizzato da netti sentori vegetali di carciofo e cicoria di campo, accompagnati da note di erbe aromatiche con in primo piano il rosmarino. Al palato è altrettanto elegante sostenuto dalla gradevole fluidità, con ricordi di cardo, cicoria e mandorla fresca. Amaro sostenuto e piccante sottile ma persistente con netta percezione di pepe nero in chiusura.

Umbria

Antonelli San Marco

Località San Marco, 60
06036 Montefalco (Pg)
www.antonellisanmarco.it
info@antonellisanmarco.it
Tel. 0742.379158

È un'azienda vitivinicola di centosettanta ettari, posta al centro della zona Docg Montefalco, con una grande storia alle spalle (dalla fine del 1800), una grande passione per questo territorio e una estrema cura nella ricerca della qualità dei prodotti. In questo territorio, gli oliveti o "chiuse" sono situati nei terreni più alti e ricchi di scheletro, adatti perfettamente per la coltivazione dell'olivo, a un'altitudine di quattrocento metri e con esposizione a sud. La coltivazione biologica degli oliveti, che non consente l'utilizzo né di concimi chimici, né di antiparassitari di sintesi, esalta la qualità delle varietà coltivate che sono moraiolo, frantoio e leccino.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Dal colore giallo dorato con riflessi verdi è un fruttato leggero da un blend di moraiolo, frantoio e leccino. Il naso è tendenzialmente evoluto su note di mela golden, mandorle e carciofo. Bocca più verde con note tostate, carciofo, cardo e cicoria di campo. Amaro preminente e piccante leggero.

Azienda Terra Majura di Paolo Lucci

Via della Lince, 29 - 05100 Terni
www.terramajura.it -
info@terramajura.it
Tel. 0744.243319

Per l'azienda la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva è quasi una missione che passa attraverso il rispetto della natura e del consumatore. Il prodotto rifugge

le logiche commerciali e con l'assaggio si può facilmente valutare la cura e il rispetto che sono stati applicati per la coltivazione, la raccolta e la molitura. La produzione è limitata, varia di anno in anno e la resa varia dall'11 al 16% a seconda, appunto, dell'andamento climatico della stagione. L'olio, non essendo filtrato, con il tempo potrebbe presentare sul fondo un leggero sedimento che non altera la sua franchezza.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA RISERVA DEL PRODUTTORE

Da un 50% di moraiolo più quantità variabili di frantoio, leccino e pendolino, si presenta di un bel giallo dorato. Naso di bella intensità ed eleganza nelle note verdi di erba appena falciata, cuore di carciofo, erbe aromatiche e spezie. Bocca altrettanto fine ed elegante con ritorni coerenti e fluidità molto elevata. Si esaltano le note di pepe, gambo di carciofo e mandorla fresca. Amaro ben presente e piccante abbastanza persistente.

Lazio

Azienda Agricola Adolfo Prosseda

00010 Moricone (Rm)
www.kalulu.it/providers/duenovesei-az-agricola-prosseda
m.prosseda@duenovesei.com
Tel. 339.8556096

Nella zona di Moricone, piccolo borgo medioevale vicino Roma, tra le colline Sabine, a duecentonovantasei metri sopra il livello del mare si trova l'azienda che coltiva oliveti, ciliegi e pescheti. Attualmente è gestita da Adolfo Prosseda, ma presto passerà a Marco, ragazzo giovane e ambizioso che con entusiasmo sta effettuando una politica di riqualificazione aziendale. Il rispetto della terra, la custodia della tradizione e uno sguardo all'innovazione sono i valori cardine dell'azienda che ha l'obiettivo di preservare e conservare i sapori tradizionali ma anche guardare al nuovo in tutte le sue innumerevoli e affascinanti sfaccettature.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA DOP DUENOVESEI

Da un blend di carboncella, salviana e frantoio, è giallo dorato con riflessi verdi. Note

olfattive di buona intensità nei sentori di foglia d'olivo, carciofo, oliva, cicoria. Gustativa con ingresso avvolgente e ritorni olfattivi molto coerenti, con finale ammandorlato e grande equilibrio tra la nota vegetale e la mandorla. Amaro presente e piccante più persistente e piacevole.

Doro83

Via Roma, 116 - 00010 Moricone (Rm)
www.oliodoro83.it - info@dorodop.com
Tel. 0774.1906456

L'azienda nasce nel 2014 a Moricone, in provincia di Roma, dall'idea di due ragazzi, due amici, che amano e vogliono valorizzare al meglio l'olio extravergine di oliva e riuscendoci pienamente. Dal 1956, la Doro83 si serve del frantoio di famiglia per ottenere un prodotto finale che rispecchi i canoni dell'eccellenza olearia. Da più di tre generazioni vengono tramandati i segreti e i valori per poter lavorare al meglio le olive che, curate per tutto l'anno, dapprima selezionate, vengono poi lavorate e frante con estrema attenzione. L'ausilio di macchinari con estrazione a freddo caratterizzano questo prodotto che prevede il passaggio delle olive dall'albero a fine lavorazione in meno di ventiquattro ore. Come amano dire i proprietari, l'antica espressione greca kalokagathia (bello e bravo) potrebbe brevemente riassumere la concezione e la filosofia aziendale.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA DOP SOMNIA

Da un blend di carboncella e salviana, è verde con riflessi dorati. Naso fine ed elegante con toni verdi di erba, cardo, carciofo, erbe aromatiche (origano). Bocca di buona intensità e bella fluidità, con retrofatto coerente, dotato di note speziate (pepe) persistenti e mandorla. Amaro di cardo e piccante di pepe non aggressivo e abbastanza persistente.

Frantoio Casale San Giorgio

Via Casalazzara, 1 - 04011 Aprilia (Lt)
www.casalesangiorgio.it
info@casalesangiorgio.it
Tel. 06.9256388 - 346.0214349

Nel 1950, ad Aprilia, Francesco Saverio de Leone e sua moglie Giorgina trovarono una terra fertile e ricca di acqua e costituirono un'azienda che decisero di chiamare Casale San Giorgio, in onore della cavalleria Savoia in cui lui aveva militato. Dapprima si specializzarono nell'allevamento del bestiame e nella coltivazione di prodotti

della terra. Dopo vari cambiamenti, la famiglia decide con altrettanta passione di dedicarsi alla produzione dell'olio extravergine di oliva. La filosofia di Casale San Giorgio è di produrre olio extravergine di qualità superiore. Per permettere il ciclo completo di coltivazione, raccolta, frangitura e imbotigliamento a chilometro zero, l'azienda si è dotata di un frantoio proprio. Sul versante produttivo, il metodo di coltivazione ad alta densità permette di avere un prodotto di altissima qualità, avendo la possibilità di raccogliere e molire le olive in brevissimo tempo, impedendo che il frutto non inizi il processo di ossidazione.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MAESTRALE

Fruttato medio leggero con colore giallo dorato. Da un blend greco-spagnolo di koreiniki e sikitita, ha un naso elegante con note verdi di cardo ed erbe aromatiche, foglia di pomodoro. Gustativa con fluidità elevata e ritorni verdi (cardo, carciofo, erba) e di erbe aromatiche. Amaro sottile e piccante, di pepe bianco, persistente. Ha ben esaltato il tortello ripieno di ricotta di pecora assaggiato durante la degustazione della pasta.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PONENTINO

Da un blend di arbequina e arbosana, si presenta di un colore giallo dorato. È un fruttato leggero con naso fresco e con note verdi di carciofo, mela golden e pomodoro. Gustativa con ritorni verdi erbacei, carciofo, pomodoro e mandorla. Amaro e piccante leggeri ed equilibrati.

Abruzzo

Azienda Agricola Persiani

Contrada San Martino, 43 - 64032 Atri (Te)
www.aziendapersiani.it
agricolapersiani@libero.it
Tel. 085.8700246

Mattia Persiani, professore universitario alla Sapienza di Roma, compra nel 1976 la proprietà con un'antica casa colonica che negli anni sarà ristrutturata per poter essere utilizzata anche per l'attività aziendale. Da questo punto inizia un percorso fondato sia su uno stretto legame con la natura, sia con la volontà di realizzare un progetto che prevede un'agricoltura pulita ma con



approccio scientifico e culturale. Nei primi quindici anni di vita l'azienda si dedica alla razionalizzazione degli impianti produttivi e all'organizzazione e dal 1991, subendo una profonda e radicale trasformazione, sviluppa una attività agricola di qualità nel rispetto dell'ambiente e delle tradizioni, ma aperta all'innovazione. Mattia Persiani, con l'aiuto di sua moglie Helvia si occupa di questa realtà di circa ventuno ettari e con quasi seimila olivi delle principali cultivar autoctone, certificate in agricoltura biologica. L'azienda è inoltre dotata di un moderno frantoio a ciclo continuo a due fasi e locali climatizzati per lo stoccaggio in serbatoi inox con azoto.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Da monocultivar dritta ha un colore giallo dorato. Fruttato medio con olfattiva elegante nei sentori speziati, di erbe di campo, di carciofo e con leggere note tostate. Bocca anch'essa elegante nelle percezioni di erba, carciofo e spezie, con nuance tostate. Note di amaro molto articolate e piccante persistente che lascia la bocca pulita.

Frantoio Hermes di Claudio Di Mercurio

Contrada Planoianni, 13 - 65017 Penne (Pe)
www.frantoiohermes.it
info@frantoiohermes.it
Tel. 085.8279937 - Claudio 339.7646347

L'azienda nasce in parte come hobby e in parte per continuare una tradizione familiare nata oltre cinquanta anni fa. I titolari sono entrambi figli di agricoltori olivicoltori.

Hanno implementato l'azienda con un frantoio di proprietà, dedicando tutta la produzione aziendale alla sola olivicoltura, ricercando massimamente la qualità del prodotto finale, senza badare alle quantità. L'olio prodotto e commercializzato deriva tutto ed esclusivamente dagli oliveti di proprietà e quindi presso il frantoio si può trovare unicamente un olio essenzialmente fruttato, derivante dalla cultivar dritta con le caratteristiche peculiari di questa varietà (un extravergine Aprutino Pescaresce Dop e uno senza indicazione geografica).



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PUELLA

Colore giallo dorato. Da un blend di dritta e bella di Cerignola, è un fruttato medio con naso fine ed elegante, dove in primo piano troviamo sentori di erbe aromatiche, cuore di carciofo, mandorla. Bocca altrettanto elegan-

te nei toni un po' più verdi e con ritorni spiccati di erbe aromatiche. L'amaro e il piccante, ben presenti, sono continui e in equilibrio. Decisamente versatile in cucina.

Molise

Cooperativa Colonia Julia Venafrana

Via Collegio dei Fabbri, 35
86079 Venafrano (Is)
www.coloniajuliavenafrana.net
info@coloniajuliavenafrana.net
Tel. 0865.903702

Costituita nel 2013 su iniziativa di diciotto proprietari di oliveti, la cooperativa ha come obiettivo la tutela e la valorizzazione del patrimonio storico olivicolo venafrano; produce e commercializza extravergine di oliva ottenuto dalle olive liciniane, presenti esclusivamente nella zona di Venafrano (Is). Viene tramandata così una tradizione nota e decantata dai tempi degli antichi Romani fin dal 500 a.C. L'olio è per il 90% da cultivar liciniana o aurina, coltivata, raccolta e lavorata nel territorio di Venafrano. La maggior parte degli oliveti sorge sulle pendici del monte Santa Croce a circa quattrocento metri di altitudine, nell'ambito del Parco regionale storico agricolo dell'olivo di Venafrano che costituisce la prima area protetta dedicata all'olivo, nata con lo scopo di promuovere e conservare l'olivicoltura venafrana e per valorizzare le proprietà naturalistiche, storiche e paesaggistiche.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LICINIUS PLATINO

Di colore giallo limpido, è un fruttato leggero tendenzialmente maturo. Da un blend di liciniana-aurina 90% e altre cultivar 10%, da piante coltivate in collina. All'olfattiva si apre con sottili note floreali che si arricchiscono di sentori di mela golden, foglia di olivo, erba falciata e mandorla. Alla gustativa è delicato e avvolgente con ritorni che confermano i sentori della via diretta. L'amaro è contenuto e il piccante appena percepibile con finale di mandorle.

Campania

Fattoria Ambrosio 1938

Via Nazionale, 66
84040 Castelnuovo Cilento (Sa)
www.fattoriaambrosio.it
info@fattoriaambrosio.it
Tel. 335.412467

Siamo nel Cilento, nella patria della dieta mediterranea, in particolare a Castelnuovo Cilento. Fattoria Ambrosio è una realtà con alle spalle una lunga esperienza imprenditoriale nell'ambito del mondo dell'olio e della filiera produttiva collegata. L'azienda è il risultato di un progetto nato da una famiglia che conosce e apprezza la cultura agricola, rurale e contadina di questa terra e le sue produzioni tipiche.

Fattoria Ambrosio 1938 propone olio extravergine di oliva di elevatissima qualità, frutto di una sapiente ricerca e scelta di olive sane e al punto giusto di maturazione, privilegiando quelle che sono le varietà del territorio e facendo molta attenzione alla scelta del frantoio e alla conservazione dei prodotti che giustamente sono stati apprezzati con l'aggettivo emozionanti.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ALFA

Giallo dorato con riflessi verdi, quest'olio è un fruttato medio da favolosa e frantoio, con olfattiva fine ed elegante nei sentori freschi di erba appena falciata, mela verde, erbe aromatiche (in primis timo), spezie e cuore di carciofo. Bocca elegante, armonica con ritorni molto coerenti e mandorla fresca. Amaro ben presente e in perfetto equilibrio con il piccante.

Frantoio Oleario Romano Alberto

Via Candele, 13 - 82030 Ponte (Bn)
www.frantoioromano.it
info@frantoioromano.it
Tel. 0824.874332

Il frantoio della famiglia Romano è presente a Ponte (Bn) dalla seconda metà dell'Ottocento e oggi si è giunti alla quarta generazione. Fiore all'occhiello dell'azienda è la varietà ortice, lavorata in un moderno impianto a ciclo continuo di nuova tecnologia. Le olive migliori e dal giusto grado di maturazione vengono selezionate per poi effettuare la lavorazione, dando origine sia all'olio extravergine di oliva monovarietale, sia a un extravergine blend, dove sono racchiusi oli prodotti dalle altre varietà tipiche della zona, quali frantoio, leccino, orto-



lana e altre. Altra caratteristica importante dell'azienda e di non poco conto è sicuramente l'immensa passione e il profondo amore che Alberto Romano ha per la sua attività.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ORTICE RISERVA

Di un bel colore verde, è un fruttato medio da monocultivar Ortice. Ha naso fine ed elegante, con note di erbe fresche, spezie, note tostate e nuance di erbe aromatiche. Bocca anch'essa elegante e di grande fluidità, dotata di sentori di erbe selvatiche (cardo e cicoria) e ritorni delle note aromatiche. Amaro ben presente e piccante molto persistente che lascia la bocca pulita.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PICHOLINE

Colore giallo dorato con intensi riflessi verdi per questo olio 100% da cultivar picholine, fruttato medio, che all'olfattiva è fine nei sentori florali, aromatici, di frutta secca ed erba fresca. Bocca elegante di buona fluidità con ritorni di erbe amare di campo e mandorla verde. Amaro molto presente e piccante di buona persistenza.

Frantoio Torretta

Frazione Torretta, via Serroni Alto, 29
84091 Battipaglia (Sa)
www.oliotorretta.it
info@oliotorretta.it
Tel. 0828.672615

Il Frantoio Torretta, che deve il nome alla località in cui sorge, è attivo dal 1960 ed è di proprietà della famiglia Provenza che fa di tradizione e innovazione, di passione e professionalità la filosofia aziendale e che, di generazione in generazione, tramanda l'arte della raccolta delle olive, coniugandola con i più rigorosi controlli richiesti dalla certificazione di qualità. Il frantoio Torretta è dotato di un impianto di molitura moderno, realizzato con tecnologie innovative dove vengono trasformati i frutti che provengono dagli olivi secolari del territorio della provincia di Salerno, tra Battipaglia, Montecorvino Rovella, Serre ed Eboli. Si producono più tipologie d'olio, dalle etichette differenti, sia Dop Colline Salernitane che senza indicazione geografica.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE SALERNITANE DIESIS

Da un blend di carpellense 50%, frantoio 40% e rotondella 10%, si presenta di colore giallo con riflessi verdi. Naso elegante nei sentori

di erbe aromatiche (timo), nuance floreali ed erba falciata. Bocca anch'essa elegante con ritorni di erbe aromatiche insieme a note più verdi di cardo e carciofo. Amaro presente e piccante persistente che lascia la bocca pulita.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DAFNE

Da un blend di rotondella 40 %, carpellense 30% e frantoio 30%, è un fruttato leggero di colore giallo dorato. Al naso sono prevalenti le note di erba fresca, mandorla e floreali. Bocca più complessa con ritorni coerenti ai quali si aggiungono percezioni verdi di carciofo, spezie, frutta tropicale matura e nuance di erbe aromatiche. Amaro presente e piccante che piano piano diventa evidente e persistente.

Calabria

Società Agricola Doria

Contrada Mandria di Nola - 87011 Doria (Cs)
www.agricoladoriasrl.it
olio@agricoladoriasrl.it
Tel. 0981.72004

L'azienda agricola Doria opera sin dai primi del Novecento. Sita nella Piana di Sibari, nasce a vocazione zootecnica e cereagricola, negli anni viene trasformata in frutticola con l'impianto di pescheti, agrumeti e oliveti. Negli ultimi anni è stato sviluppato il settore olio e sono stati impiantati nuovi ettari di oliveti. Oltre alla già presente nocellara etnea si sono affiancate la carolea, la grossa di Cassano, la roggianella, il cipressino, la coratina ed altre. In maggioranza sono oliveti nuovi, i più vecchi non vanno oltre i sessanta anni, sono dotati di irrigazione per il soccorso e da anni sono condotti in regime di agricoltura biologica. L'azienda lavora nel rispetto dei propri valori, della natura, dell'ecosistema e del cliente, perseguendo la migliore qualità per offrire un prodotto che rispecchi il proprio lavoro e garantisca la soddisfazione e il benessere dei consumatori.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO LEI

Da cultivar grossa di Cassano 100% è di colore giallo dorato. Al naso, complesso, è un fruttato medio che si apre su note di erbe aromatiche, erba falciata, cardo e leggera foglia di pomodoro. Bocca dai ritorni coerenti di erbe aromatiche con l'aggiunta di cardo e cicoria di campo. Amaro evidente e piccante leggero ma persistente.

Sicilia

Oleificio Vincenzo Romano

Contrada Corvo, Località San Nicola
95034 Bronte (Ct)
www.oleificioromanovincenzo.com
info@romanovincenzo.com
Tel. 095.7723200

Il frantoio Romano è attivo a Bronte dal 1959 e si occupa prevalentemente della trasformazione delle olive in olio, sia in proprio che per conto terzi. Cura anche la consulenza relativa alle fasi di coltivazione e raccolta, finalizzata al miglioramento qualitativo dell'olio, guidando i produttori verso un



extravergine di maggiore qualità. Nel corso degli anni l'azienda ha continuamente utilizzato tecnologie all'avanguardia nel processo di lavorazione delle olive e nel 2007 è stato installato presso i locali aziendali un impianto con sistema di estrazione del tipo continuo integrale, interamente costruito in acciaio inox e totalmente lavabile da partita a partita (per evitare che nell'olio ci possano essere mescolanze tra una molitura e l'altra), garantendo così le qualità organolettiche proprie dei vari oli estratti. Le olive dell'azienda Romano, sono raccolte a mano e con l'ausilio di macchine agevolatrici e lavorate entro le ventiquattro ore successive, l'olio ottenuto viene poi stoccato a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con l'ausilio di azoto.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SICILIA IGP

Da un blend di nocellara etnea e nocellara del Belice, è un fruttato medio che all'olfattiva si apre con note di erba fresca, pomodoro e mandorla, con nuance di erbe aromatiche (origano). Bocca dai ritorni più erbacei, di carciofo, cicoria e con finale di mandorla. Amaro piacevole e piccante presente.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONTE ETNA DOP

È un fruttato medio da 100% nocellara etnea che all'olfattiva si apre su note di erba fresca, con nuance di pomodoro e mandorla. Bocca fine ed equilibrata nei ritorni erbacei, di spezie e mandorla. Amaro presente e piccante, di pepe nero, in bella evidenza.