



MONTIFERRÙ

DUEMILAQUATTORDICI

PREMIO NAZIONALE PER L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

XXI EDIZIONE

CATALOGO SELEZIONE OLI

PREMIO MONTIFERRU

SESSIONE FEBBRAIO 2014

ORISTANO - SENEGHE

SUPPLEMENTO SELEZIONE
CONCORSO REGIONALE
OLIO NUOVO 2014





Il Premio Nazionale Montiferrù è organizzato da un comitato composto da: Camera di Commercio di Oristano, Provincia di Oristano, Comune di Seneghe, Agenzia Laore Sardegna e Agenzia Agris Sardegna, col patrocinio del MIPAAF, della Regione Autonoma della Sardegna e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

Giunto alla XXI edizione, si conferma un'importante manifestazione del comparto a livello nazionale e internazionale.

Il Premio ha come finalità:

- La sensibilizzazione degli olivicoltori e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio;
- Lo stimolo dei produttori a curare l'immagine e il confezionamento per la presentazione del prodotto nei mercati qualificati;
- La valorizzazione dei migliori oli extravergini di oliva prodotti in Italia per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte degli utilizzatori (consumatori, ristoratori);
- La promozione di marchi d'origine (DOP/IGP), delle produzioni biologiche e degli oli monocoltivar che valorizzano il territorio di cui l'olio costituisce prodotto di punta ed elemento attrattivo.

Il Concorso prevede le seguenti sezioni e riconoscimenti:

SESSIONE DI FEBBRAIO

1. SEZIONE · DOP/IGP
2. SEZIONE · BIOLOGICO
3. SEZIONE · MONOCULTIVAR
4. SEZIONE · PLURICULTIVAR
5. SEZIONE SPECIALE · FRANTOIANI (DOP/IGP, BIOLOGICO, MONOCULTIVAR, PLURICULTIVAR)
6. SEZIONE SPECIALE · INTERNAZIONALE
7. MIGLIORE CONFEZIONE (giusto equilibrio tra design e informative per il marketing).

SESSIONE DI SETTEMBRE/OTTOBRE

8. SHELF LIFE (CONSERVABILITÀ) A SETTEMBRE/OTTOBRE RISERVATO AGLI OLI VINCITORI E MENZIONI D'ONORE DELLA SESSIONE DI FEBBRAIO
9. PREMIO SPECIALE HERMANU (MAGGIOR CONTENUTO IN BIOFENOLI+TOCOFEROLI, DEDICATO A MARCO MUGELLI, PERTANTE EDIZIONI PRESIDENTE DELLA GIURIA NAZIONALE)

La Sezione Speciale Frantoiani (non produttori agricoli) è stata introdotta con l'intento di:

- a) qualificare la professionalità degli operatori di frantoio che risultano essere determinanti nel processo produttivo della filiera olivicola olearia;
- b) riservare i riconoscimenti delle prime 4 sezioni del Concorso esclusivamente ai produttori olivicoli.

La prova "Shelf Life", introdotta nell'edizione 2009, si tiene a distanza di otto mesi circa dall'assaggio di febbraio, dove gli oli finalisti (vincitori e menzioni d'onore), conservati in ambiente a temperatura controllata, vengono sottoposti a nuova analisi sensoriale e chimica al fine di accertare il mantenimento nel tempo delle caratteristiche di eccellenza.

Questi i numeri della XXI edizione del Premio Montiferru:

- Campioni partecipanti al concorso: 130
- Campioni che hanno superato la selezione: 50
- Campioni vincitori: 18
- Campioni premiati con Menzione d'Onore: 16
- Campioni premiati con Gran Menzione: 15
- Oli selezionati per il premio Shelf Life 2014: 34 (vincitori + menzioni d'onore)



Le sedute delle analisi sensoriali a cura della Giuria Nazionale si sono tenute nella sala di assaggio della Camera di Commercio di Oristano dal 10 al 14 febbraio 2014.

Per l'esecuzione delle analisi chimiche di tutti gli oli in catalogo ci si è avvalsi della collaborazione del laboratorio di Agris Sardegna.

La giornata dedicata alla presentazione della selezione dei migliori oli in concorso e alla premiazione dei vincitori si è tenuta a Seneghe il 12 aprile 2014.

Nel presente catalogo sono riportate le schede descrittive delle aziende e degli oli selezionati del Premio Montiferru, complete di analisi fisico-chimica, compresi i biofenoli, i tocoferoli, mentre per i Vincitori e le Menzioni d'Onore è riportato anche il profilo sensoriale.

In esecuzione di un apposito protocollo di intesa siglato tra il rispettivi Comitati, il Concorso Regionale Olio Nuovo di Gonnosfanadiga è valso come selezione regionale degli oli sardi per l'ammissione al Premio Nazionale Montiferru. Pertanto nel presente Catalogo sono stati recensiti anche gli oli della selezione Regionale con i relativi risultati.

Il catalogo è stato elaborato dal Capo Panel Presidente della Giuria Nazionale Pietro Paolo Arca, con la collaborazione dei Capi Panel che hanno coordinato la giuria del Concorso Olio Nuovo per la recensione degli oli selezionati nel Concorso Olio Nuovo, coadiuvati dai componenti della segreteria organizzativa.

Il Comitato organizzativo del Premio Montiferru ringrazia tutti i partecipanti e tutti coloro che hanno dato il proprio contributo nell'organizzazione e nell'attuazione del concorso.

Il Comitato
Premio Nazionale Montiferru



SU SUCCITTADORE

Antico e caratteristico sgocciolatoio in lamiera, in uso a Santulussurgiu fino al primo decennio del 1900 (esposto al Museo della Tecnologia Contadina di Santulussurgiu-OR)

I produttori d'olio d'oliva lo fornivano alle proprie venditrici al minuto affinché il recupero delle gocce residue sulle pareti curve dell'imbuto semisferico assicurasse loro un, pur modestissimo, salario a totale carico dei poveri clienti che già avevano pagato l'olio a caro prezzo.



GIURIA NAZIONALE PREMIO MONTIFERRU

PRESIDENTE GIURIA:

PIETRO PAOLO ARCA

ASSITENTI ALLA PRESIDENZA:

EFISIO SANNA E GIANDOMENICO SCANU

ASSAGGIATORI:

SARA BARBIERI

BARBARA BARTOLACCI

ANGELA CANALE

ANUNCIACION CARPIO DUENAS

MARISA CEPACH

FILOMENA D'AVINO

LUCIANA DI GIACINTO

CARLO MORO

MARCO PAMPALONI

SALVATORE SPATOLA

ANNA ROSA ZAZA

PALMEIO ZOCCHEDDU

REGIONE:

EMILIA ROMAGNA

LAZIO

UMBRIA

SPAGNA

FRIULI V.G.

CAMPANIA

ABRUZZO

SARDEGNA

TOSCANA

SICILIA

PUGLIA

SARDEGNA

SEGRETERIA E ASSISTENZA:

CLAUDIA CIGAGNA

GIORGIO PALA

GIOVANNI PIETRO MARCHINU

ENRICO DEIANA

VALERIA DERIU

GIUSEPPE ORRÙ

ALVERIO CAU



1

SESSIONE FEBBRAIO
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP



CESARE E CESARA BUONAMICI BIO IGP

AZIENDA AGRICOLA BUONAMICI DI CESARE BUONAMICI

Rappresentante legale e commerciale:
Cesare Buonamici
Via Montebeni n. 11
50061 Fiesole (FI)
Tel./fax: +39 055654991/ 05565499216 - Cell. 3487004576
info@buonamici.it - www.buonamici.it



INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 30.000

Produzione media annuale: 1.123 hl

Prezzo al dettaglio: € 7,70 conf. 0,50 L -

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio:

- frangitore a frese o coltelli
- gramole chiuse inertizzate
- decanter 2 fasi
- separatoro finale
- filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Cesare e Cesara Buonamici

Sezione: DOP/IGP: SI

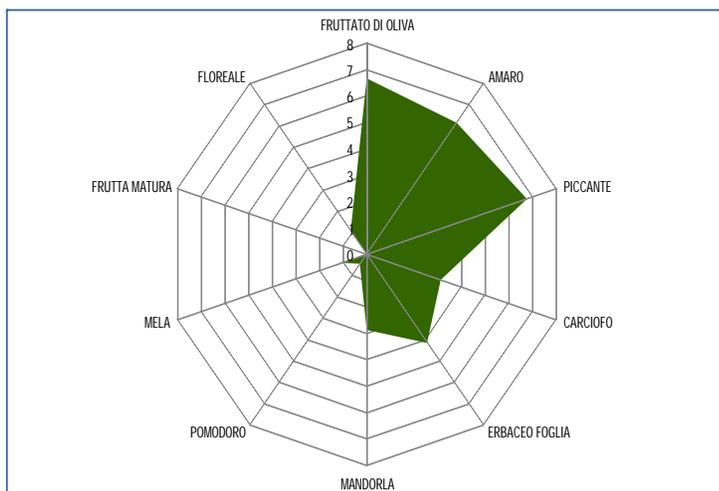
Biologico: SI

Monocultivar: SI (Frantoio)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,77
k 270	0,15
delta k	-0,006

tocoferoli mg/kg	252
biofenoli mg/kg	629



2

SESSIONE FEBBRAIO
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP



DON GIOACCHINO TERRA DE' DONNO

AZIENDA AGRICOLA LEONE SABINO

Rappresentante legale e commerciale:
Leone Sabino Donato Claudio
C.da Cefalicchio Masseria Covelli
76012 Canosa di Puglia (BT)
Cell.: +39 3392992006 - Ref. 3426599155
info@poderemontedoro.it - www.poderemontedoro.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 27.600
Produzione media annuale: 1.500 hl
Prezzo al dettaglio: € 7,70 conf. 0,50 L - € 5,50 conf. 0,25 L -
ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio:

frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi
separatore finale
filtrazione



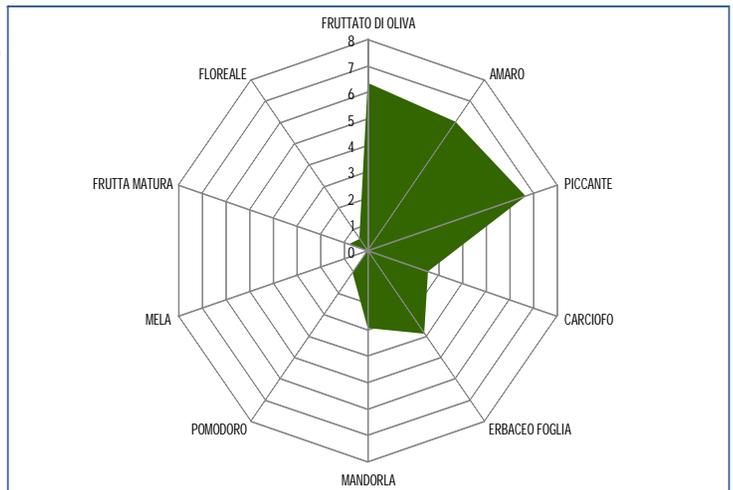
INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Don Giocchino Terra de' Donno
Sezione: DOP/IGP: SI
Biologico: NO
Monocultivar: SI (Coratina)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,99
k 270	0,20
delta k	-0,005

tocoferoli mg/kg	294
biofenoli mg/kg	872



3

SESSIONE FEBBRAIO
TERZO CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP



LETIZIA

AZIENDA AGRICOLA
ROLLO

AZIENDA
ROLLO

Rappresentante legale e commerciale:
Giorgio Rollo
Via degli Oleandri n. 81/83
97100 Ragusa (RG)
Tel./fax: +39 0932682686 - Cell. 3338454858
info@aziendarollo.it - www.aziendarollo.it



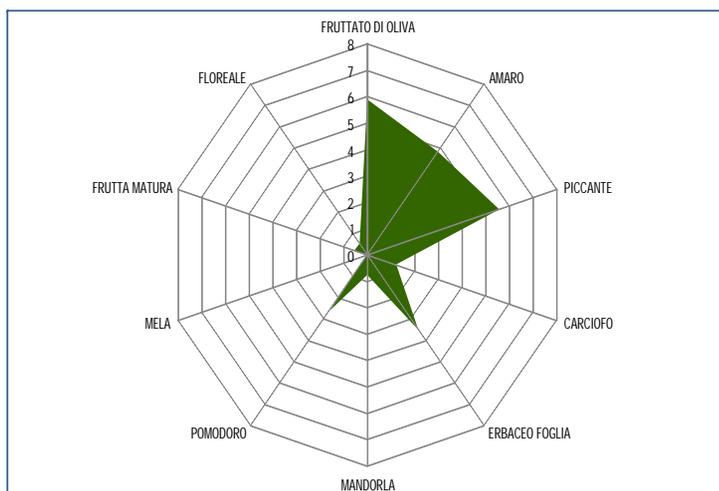
INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2.450
Produzione media annuale: 68 hL
Prezzo al dettaglio: € 12,50 conf. 0,50 L
ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipologia di frantoio:
frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi
separatori finale

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Letizia
Sezione: DOP/IGP: SI
Biologico: NO
Monocultivar: SI (Tonda Iblea)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,2
perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	1,83
k 270	0,13
delta k	-0,001
tocoferoli mg/kg	258
biofenoli mg/kg	420



1

SESSIONE FEBBRAIO
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO



CULTIVAR MAURINO

AZIENDA AGRICOLA

IL CASALONE VIGNOLI



Rappresentante legale e commerciale:
Marco Vignoli - Silvana Larturo
Via di Faltignano n. 43
50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
Tel./fax: +39 0554627414 - 055470762 - Cell. 335273040
ilcasalone@alice.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 4.150

Produzione media annuale: 40 hL

Prezzo al dettaglio € 11,90 conf. 0,25 L

ATTIVITA: azienda agricola senza frantoio aziendale

Frantoiano: Torrebianca di Matteo Mugelli

Tipologia di frantoio:

frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Cultivar Maurino

Sezione: DOP/IGP: NO

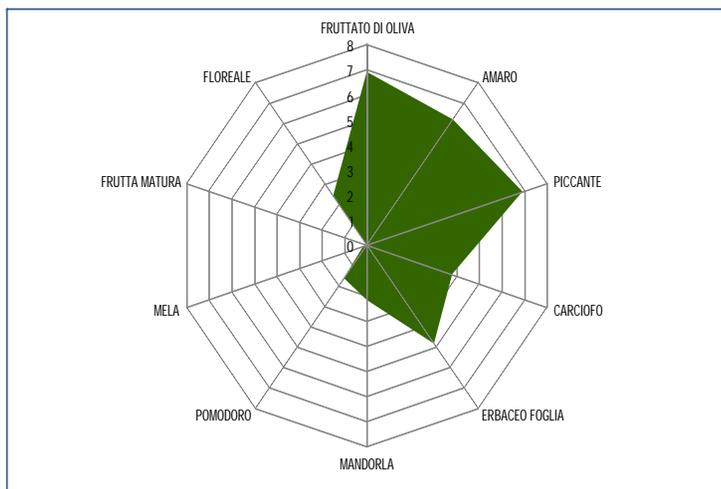
Biologico: SI

Monocultivar: SI (Maurino)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,62
k 270	0,12
delta k	-0,005

tocoferoli mg/kg	292
biofenoli mg/kg	358



CENZINO

AZIENDA AGRICOLA VINCENZO MARVULLI

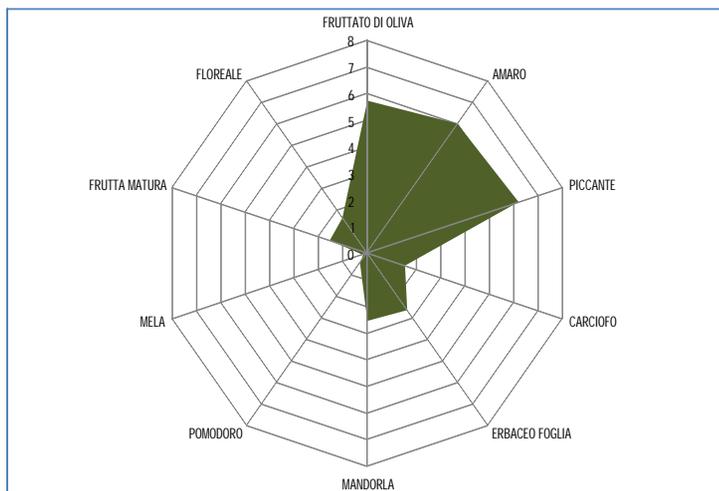
Rappresentante legale e commerciale:
 Giovanni Marvulli
 Via Dante n. 9
 75100 Matera (MT)
 Tel./fax: +39 0835332568 - Cell. 3386079006
giovanni.marvulli@yahoo.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Olivi presenti in azienda: 2.700
 Produzione media annuale: 32 hl
 Prezzo al dettaglio: € 8,00 conf. 0,75 L - € 5,50 da. 0,50 - €3,50 da 0,25
 ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
 Tipologia di frantoio:
 frangitore a dischi
 gramole aperte
 decanter 3 fasi
 separatore finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
 Denominazione: Cenzino
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: SI
 Monocultivar: SI (Ogliarola del Bradano)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,70
k 270	0,16
delta k	-0,005
tociferoli mg/kg	292
biofenoli mg/kg	850



LEGNO D'OLIVO

AZIENDA AGRICOLA FATTORIA ALTOMENA

Rappresentante legale e commerciale:

Nico Sartori

Via Campilucciolli, Loc. Formicaio

50060 Pelago (FI)

Tel./fax: +390558301001 / 0558301231 - Cell. 3483916490:

info@altomena.it - www.altomena.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 9.000

Produzione media annuale: 70 hl

Prezzo al dettaglio: € 18,20 conf. 0,75 L

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: OL.C.A.S. SRL

Tipologia di frantoio:

frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Legno d'Olivo

Sezione: DOP/IGP: NO

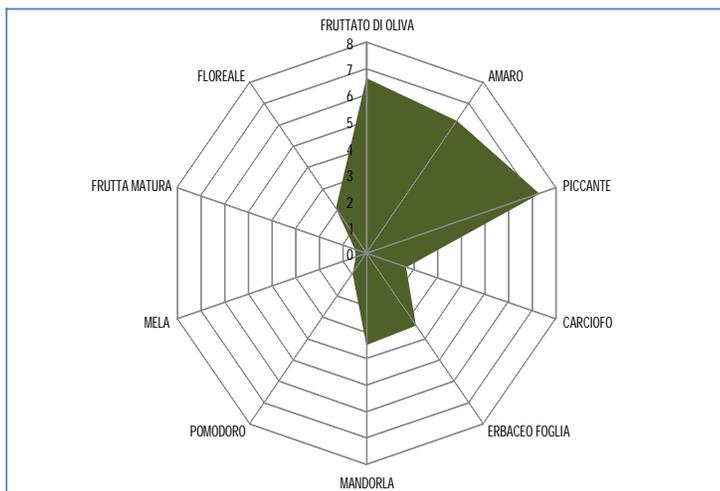
Biologico: SI

Monocultivar: SI (Frantoio)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,61
k 270	0,12
delta k	-0,005

tocoferoli mg/kg	160
biofenoli mg/kg	537



1

SESSIONE FEBBRAIO
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR



I GREPPI DI SILLI MORAIOLO

AZIENDA AGRICOLA IL MICIOLO

Rappresentante legale e commerciale:
Michele Porcu
Via Vallacchio n. 19
50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
Tel./fax: +390558217956 / 0558218401 - Cell. 3355431032
info@igreppidisilli.it - www.igreppidisilli.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.500
Produzione media annuale: 25 hL
Prezzo al dettaglio: € 18,00 conf. 0,50 L
ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
FRANTOIANI: Matteo Mugelli, Gianluca Grandis
Tipologia di frantoio:

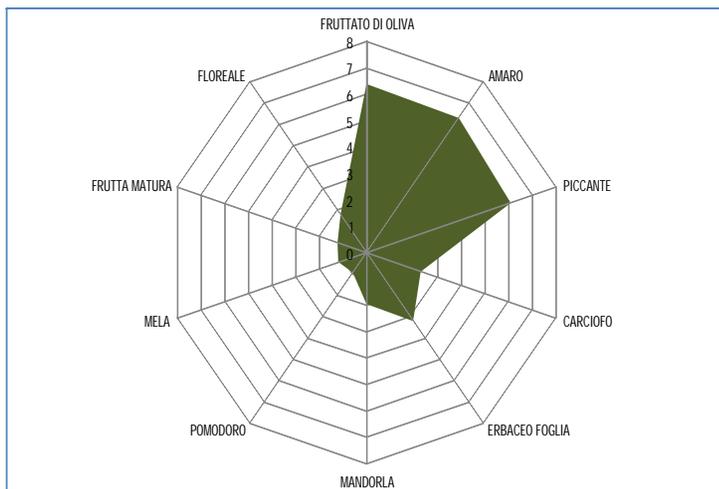
- frangitore a frese - coltelli
- gramole chiuse inertizzate
- decanter 2 fasi
- filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: I Greppi di Silli Moraiolo
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: NO
Monocultivar: SI (Moraiolo)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,54
k 270	0,11
delta k	-0,005
tociferoli mg/kg	230
biofenoli mg/kg	567



2

SESSIONE FEBBRAIO
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR



DIANA

AZIENDA AGRICOLA

TERRE DI SAN GORGONE

MONOCULTIVAR DIANA

Rappresentante legale e commerciale:

Antonio Ciulli

Podere Le Buche

50066 Donnini Reggello (FI)

Tel./fax: +39055860110- Cell. 3281458160

info@terredisangorgone.com - www.terredisangorgone.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 6.000

Produzione media annuale: 50 hL

Prezzo al dettaglio: € 10,00 conf. 0,75 L

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: OL.C.A.S. SRL

Tipologia di frantoio:

- frangitore a frese o coltelli
- gramole chiuse inertizzate
- decanter 2 fasi
- separator finale
- filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Diana

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: SI

Monocultivar: SI (Diana)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)

perossidi (meq O₂/kg)

k 232

k 270

delta k

FEBBRAIO

0,1

4

1,56

0,11

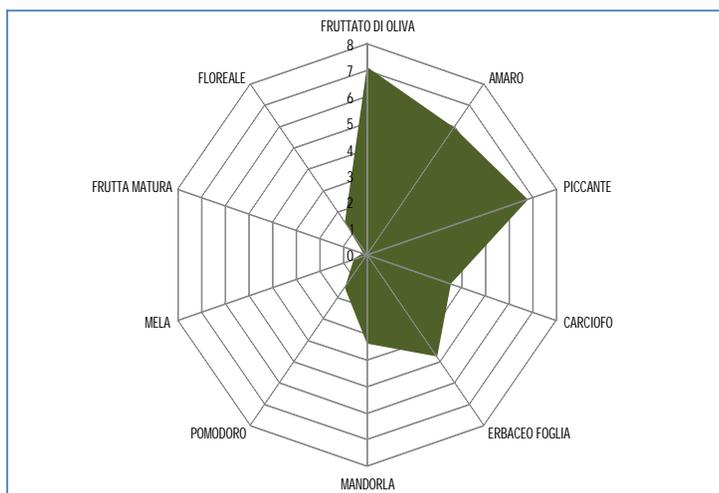
-0,005

tocoferoli mg/kg

181

biofenoli mg/kg

511



3

SESSIONE FEBBRAIO
TERZO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR



FATTORIA IL MELOGRANO MORAIOLO

SOCIETÀ AGRICOLA
IL MELOGRANO

Rappresentante legale e commerciale:

Valeria Ronconi

Piazza della Repubblica n. 6

20121 Milano (MI)

Tel./fax: +390229000990

valeriaronconi2@gmail.com - www.fattoriailmelograno.it



INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2.500

Produzione media annuale: 13 hl

Prezzo al dettaglio: € conf. 0,50 L

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: Gianluca Grandis La Ranocchiaia

Tipologia di frantoio:

frangitore a frese - coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Fattoria Il Melograno

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Moraiolo)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico) 0,1

n° di perossidi (meq O₂/kg) 3

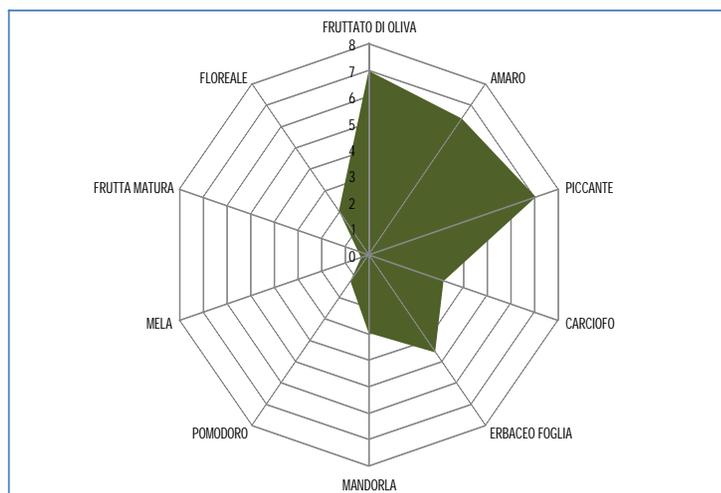
k 232 1,72

k 270 0,14

delta k -0,006

tocoferoli mg/kg 265

biofenoli mg/kg 601



1

SESSIONE FEBBRAIO
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR



GUADAGNOLO PRIMUS

AZIENDA AGRICOLA

FATTORIA RAMERINO

Rappresentante legale e commerciale:

Filippo Alampi

Via Roma n. 404

50012 Bagno a Ripoli (FI)

Tel./fax: +39055631520 - Cell. 335434399

info@fattoriaramerino.it - www.fattoriaramerino.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 5.500

Produzione media annuale: 100 hL

Prezzo al dettaglio: € 12,00 conf. 0,50 L

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

Frantoiani: Antellino, Buonamici, Olcas

Tipologia di frantoio:

frangitore a frese-coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione



Fattoria Ramerino



Fattoria Ramerino

*Guadagnòlo
Primus*

OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Guadagnòlo Primus

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: SI

Pluricultivar: SI (Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)

0,1

perossidi (meq O₂/kg)

3

k 232

1,71

k 270

0,13

delta k

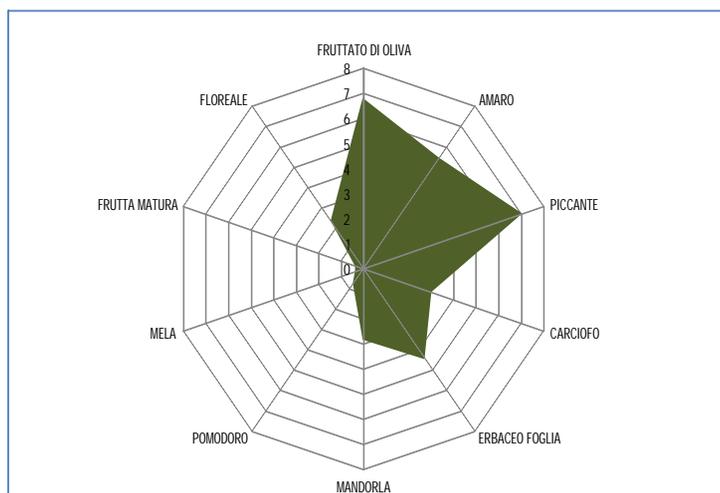
-0,006

tocoferoli mg/kg

232

biofenoli mg/kg

538



2

SESSIONE FEBBRAIO
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR



LAUDEMIO ANTICO PODERE LA COSTA

AZIENDA AGRICOLA

CONTE FERDINANDO GUICCIARDINI

Rappresentante legale e commerciale:
Ferdinando Guicciardini - Michela Costagli
Via Fezzana n. 45
50025 Montespertoli (FI)
Tel./fax: +39 05582315 / 05582368 - Cell. 335399899
info@conteguicciardini.it - www.conteguicciardini.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 22.000
Produzione media annuale: 180 hL
Prezzo al dettaglio: € 20,00 conf. 0,50 L
ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio:

frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi
filtrazione

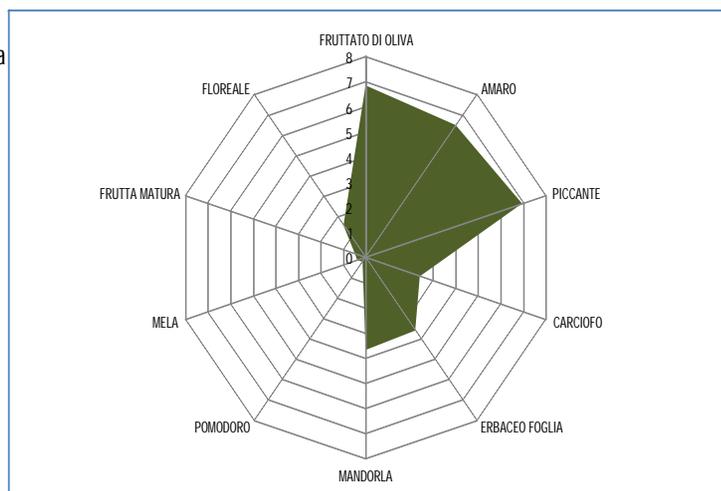


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Laudemio Antico Podere La Costa
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: NO
Pluricultivar: SI (Frantoio, Moraiolo)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,66
k 270	0,13
delta k	-0,004

tocoferoli mg/kg	160
biofenoli mg/kg	565



3 SESSIONE FEBBRAIO
TERZO CLASSIFICATO
 SEZIONE PLURICULTIVAR



CASTELLO DI POPPIANO

AZIENDA AGRICOLA

CONTE FERDINANDO GUICCIARDINI



CASTELLO di POPPIANO
Conte Ferdinando Guicciardini

Rappresentante legale e commerciale:
 Ferdinando Guicciardini - Michela Costagli
 Via Fezzana n. 45
 50025 Montespertoli (FI)
 Tel./fax: +39 05582315 /05582368 - Cell. 335399899
info@conteguicciardini.it - www.conteguicciardini.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 22.000
 Produzione media annuale: 150 hl
 Prezzo al dettaglio: € 17,00 conf. 0,50 L - € 21,00 conf. 0,75 L
 ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio:

- frangitore a martelli
- gramole chiuse
- decanter 2 fasi
- filtrazione

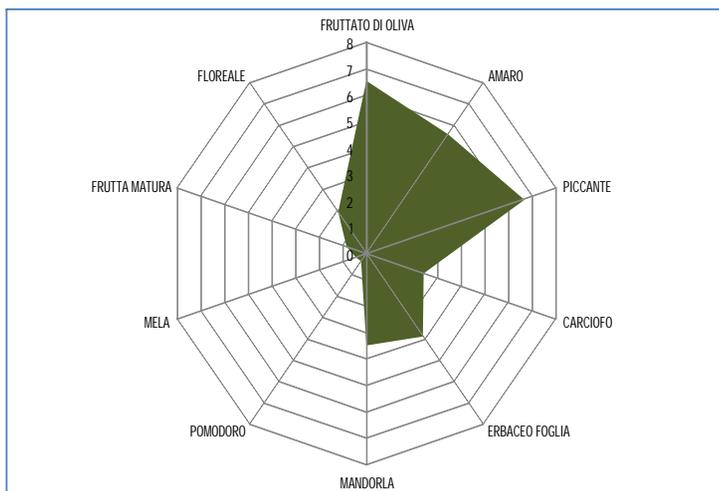


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Castello di Poppiano
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: NO
 Pluricultivar: SI (Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,64
k 270	0,12
delta k	-0,004

tocoferoli mg/kg	160
biofenoli mg/kg	543





SESSIONE FEBBRAIO
PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE DOP



DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE

AZIENDA

FRANTOIO GALANTINO

Rappresentante legale e commerciale:
Michele Galantino
Via Vecchia Corato n. 2
76011 Bisceglie (BT)
Tel./fax: +3900803921320 - 0803951834
info@galantino.it - www.galantino.it



INFORMAZIONI AZIENDALI

Produzione media annuale: 1.200 hL

Prezzo al dettaglio: € conf. 0,75 L

ATTIVITÀ: frantoio

Tipologia di frantoio:

- frangitore a dischi
- gramole chiuse
- decanter 2 fasi
- filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Castel del Monte

Sezione: DOP/IGP: SI

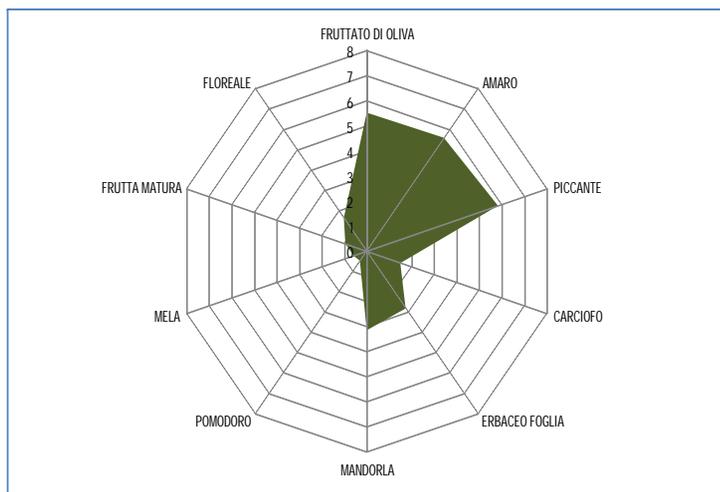
Biologico: NO

Pluricultivar: SI (Coratina, Ogliarola)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	2
k 232	1,62
k 270	0,16
delta k	-0,004
tocoferoli mg/kg	403
biofenoli mg/kg	638





SESSIONE FEBBRAIO
PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE BIOLOGICO



INTINI BIO

AZIENDA

INTINI SRL

Rappresentante legale e commerciale:
Pietro Intini
C.da Popoleto
74015 Martina Franca (TA)
Tel./fax: +39 0804325983 - Cell. 3479603450
info@oliointini.it - www.oliointini.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
Produzione media annuale: 600 hL
Prezzo al dettaglio: € 13,00 conf. 0,50 L
ATTIVITÀ: frantoio
Tipologia di frantoio:
frangitore a frese-coltelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi
filtrazione

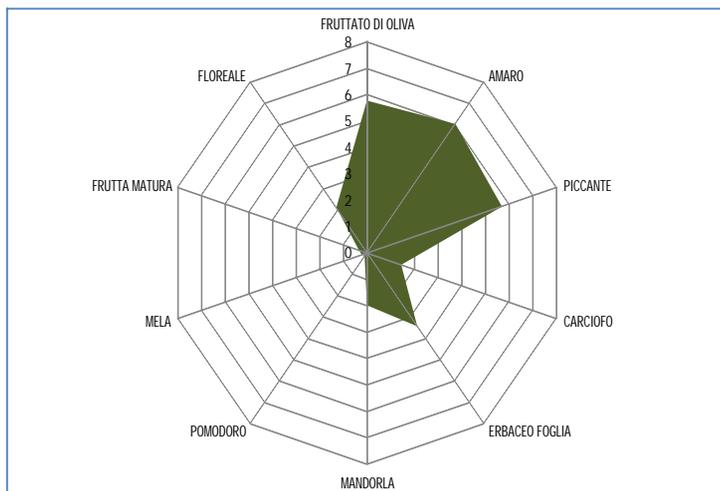


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Intini Bio
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: SI
Monocultivar: SI (Coratina)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,88
k 270	0,16
delta k	-0,005

tocoferoli mg/kg	325
biofenoli mg/kg	767





SESSIONE FEBBRAIO
PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE MONOCULTIVAR



DOMINUS RISERVA RAVECE

AZIENDA

OLEIFICIO F.A.M. SAS



Rappresentante legale e commerciale:

Antonio Tranfaglia

Via C. da Ilici, 5

83030 Venticano (AV)

Tel./fax: +39 0825965829 - 0825965969 - Cell. 3491847927

info@oliofam.it - www.oliofam.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Produzione media annuale: 30 hL

Prezzo al dettaglio: € 11,20 conf. 0,50 L

ATTIVITÀ: frantoio

Tipologia di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separator finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Dominus Riserva

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Ravece)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)

0,1

perossidi (meq O₂/kg)

4

k 232

1,53

k 270

0,12

delta k

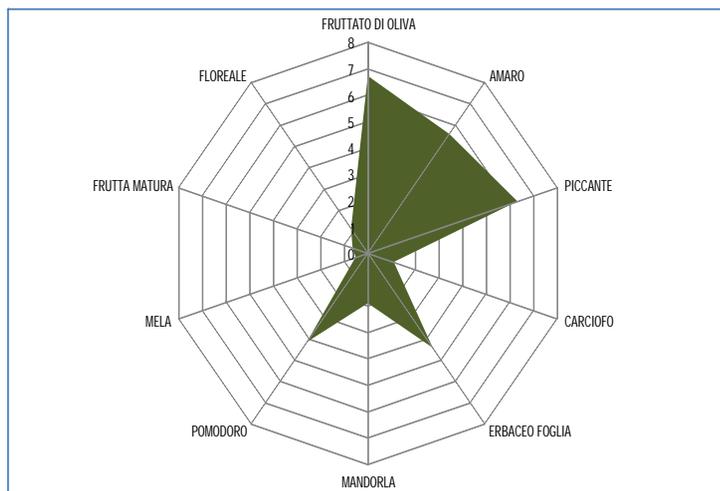
-0,004

tocoferoli mg/kg

171

biofenoli mg/kg

546



1

SESSIONE FEBBRAIO
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE



VENTA DEL BARON

AZIENDA AGRICOLA
MUELA OLIVES

Rappresentante legale e commerciale:
D.Rafael Muela Rodriguez
C.tra A-339 km 24.5 Poligono 27-Parcela 226
14800 Priego de Cordoba (Spagna)
Tel./fax: +0034957547017 -0034957543485
rmuela@mueloliva.es - www.mueloliva.es

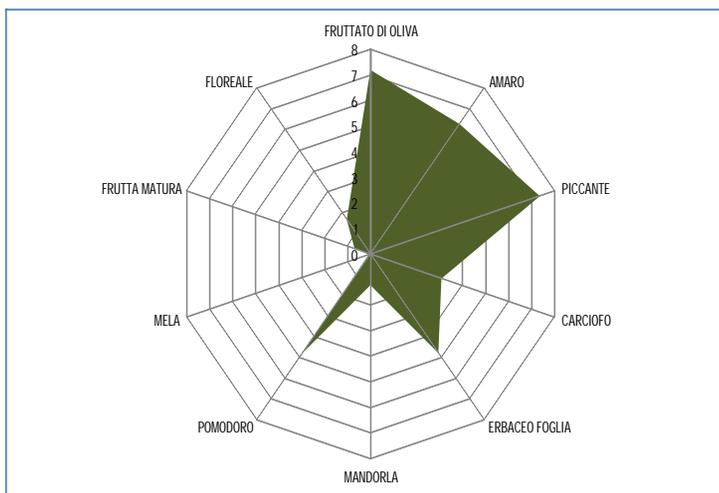
INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 11.760
Produzione media annuale: 22.000 hL
Prezzo al dettaglio: € 8,50 conf. 0,50 L
ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio:
frangitore a martelli
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
separatore finale

muelaolives



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: Venta del Barón
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: NO
Pluricultivar: SI (Hojiblanca, Picuda)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,57
k 270	0,13
delta k	-0,008
tociferoli mg/kg	468
biofenoli mg/kg	728



2

SESSIONE FEBBRAIO
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE



CLADIUM HOJIBLANCA

AZIENDA AGRICOLA
ARODEN S.A.T.

aroden

Rappresentante legale e commerciale:

Dr. Luis Torres Flores

Via CTRA A-339, km 19,500

14810 Carcabluey - Cordoba (Spagna)

Tel./fax: +34957720120 - +34957720143

administracion@aroden.com - www.aroden.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 106.800

Produzione media annuale: 5.400 hL

Prezzo al dettaglio: € 14,00 conf. 0,50 L

ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

separazione finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Cladium Hojiblanca

Sezione: DOP/IGP: SI

Biologico: NO

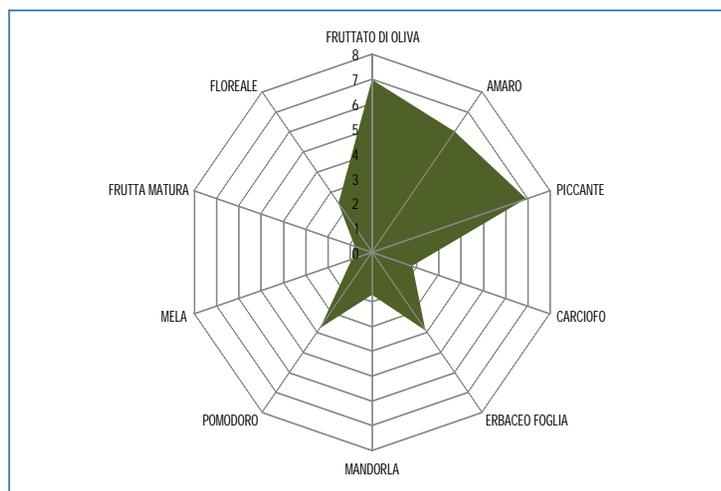
Monocultivar: SI (Hojiblanca)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,71
k 270	0,13
delta k	-0,008

tocoferoli mg/kg 254

biofenoli mg/kg 763



3

SESSIONE FEBBRAIO
 TERZO CLASSIFICATO
 SEZIONE INTERNAZIONALE



RINCON DE LA SUBBETICA

AZIENDA AGRICOLA

ALMAZARAS DE LA SUBBETICA



Rappresentante legale e commerciale:

Dr. Pilar Guerrero Roldan

Pol. Los Bermejales CTRA A-339, km 17,850

14810 Carcabluey - Cordoba (Spagna)

Tel./fax: +34957547028 - +34957543640

pguerrero@almazarasdelasubbetica.com

www.almazarasdelasubbetica.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.500.000

Produzione media annuale: 60.000 hL

Prezzo al dettaglio: € 23,50 conf. 0,50 L

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

separazione finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Rincón de la Subbética

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Hojiblanca)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico) 0,1

perossidi (meq O₂/kg) 5

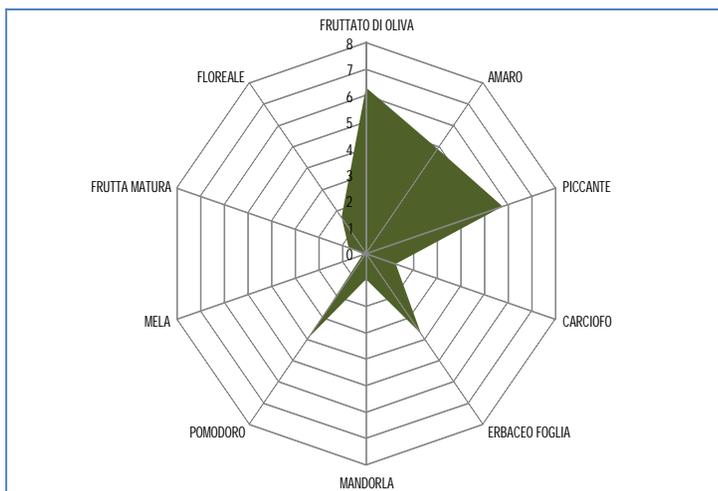
k 232 1,55

k 270 0,12

delta k -0,006

tocoferoli mg/kg 342

biofenoli mg/kg 541



SESSIONE FEBBRAIO
 MIGLIOR CONFEZIONE
 GRAN MENZIONE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



MONOCULTIVAR CIMA DI MOLA

AZIENDA
 INTINI SRL

Rappresentante legale e commerciale:
 Pietro Intini
 C.da Popoleto
 74015 Martina Franca (TA)
 Tel./fax: +39 0804325983 - Cell. 3479603450
info@oliointini.it - www.oliointini.it

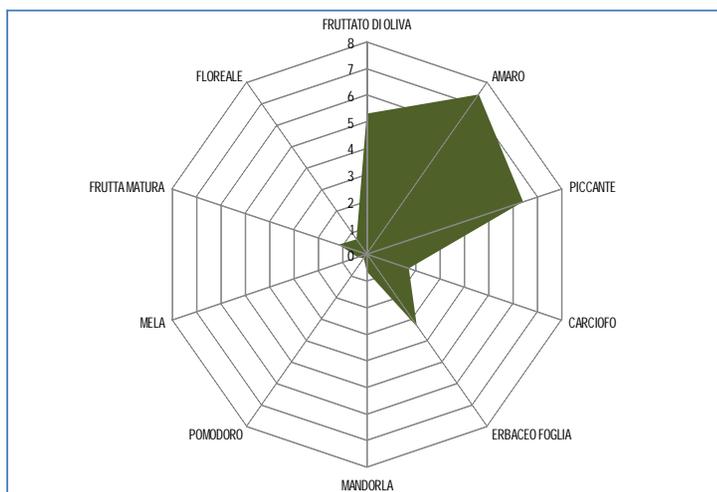
INFORMAZIONI AZIENDALI
 Produzione media annuale: 600 hL
 Prezzo al dettaglio: € 15.00 conf. 0,50 L
 ATTIVITA: frantoio
 Tipologia di frantoio:
 frangitore a frese-coltelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi
 filtrazione

Intini



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
 Denominazione: Intini Bio
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: NO
 Monocultivar: SI (Cima di Mola)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	2,20
k 270	0,22
delta k	-0,006
tocoferoli mg/kg	438
biofenoli mg/kg	883





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
 1° CLASSIFICATO OLI SARDI



GIUSEPPE FOIS FRUTTATO

AZIENDA AGRICOLA FOIS GIUSEPPE

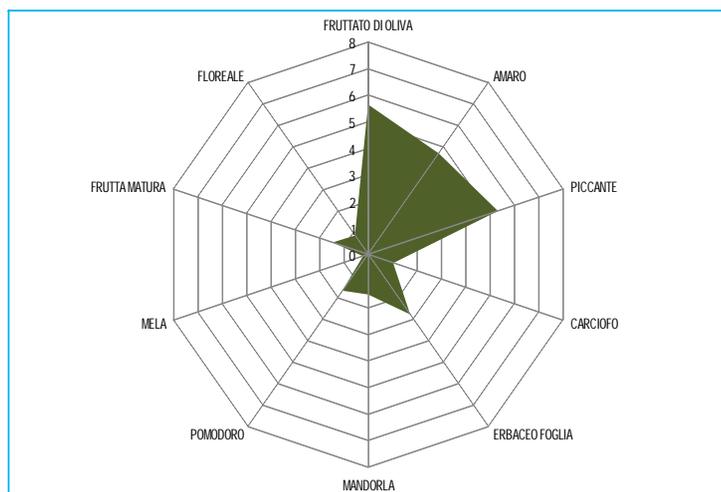
Rappresentante legale e commerciale:
 Giuseppe Fois - Alessandro Fois
 Loc. Ungias Galentè - lotto 1
 07041 Alghero (SS)
 Tel./fax: +39079980394 - 079970954
a.fois@accademiaolearia.com - www.accademiaolearia.com

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Oligi presenti in azienda: 25.000
 Produzione media annuale: 853 hL
 Prezzo al dettaglio: € 6,47 / 0,50 L
 ATTIVITA: azienda agricola con frantoio aziendale
 Tipologia di frantoio:
 frangitore
 gramole
 decanter 2 fasi
 filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
 Denominazione: Giuseppe Fois
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: NO
 Pluricultivar: SI (Semidana, altre)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,83
k 270	0,11
delta k	-0,003
tocoferoli mg/kg	199
biofenoli mg/kg	363





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRÙ



LE TRE COLONNE CORATINA

AZIENDA AGRICOLA

STALLONE SALVATORE

Rappresentante legale e commerciale:

Salvatore Stallone

Via XX Settembre 37/B

70054 Giovinazzo (BA)

Tel./fax: +390803941570 - 0806984385 - Cell. 3475220457

info@letrecolonne.com - www.letrecolonne.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 6.000

Produzione media annuale: 250 hL

Prezzo al dettaglio: € 7,00 conf. 0,50 L

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio:

frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

separatore finale

filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Le Tre Colonne Coratina

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

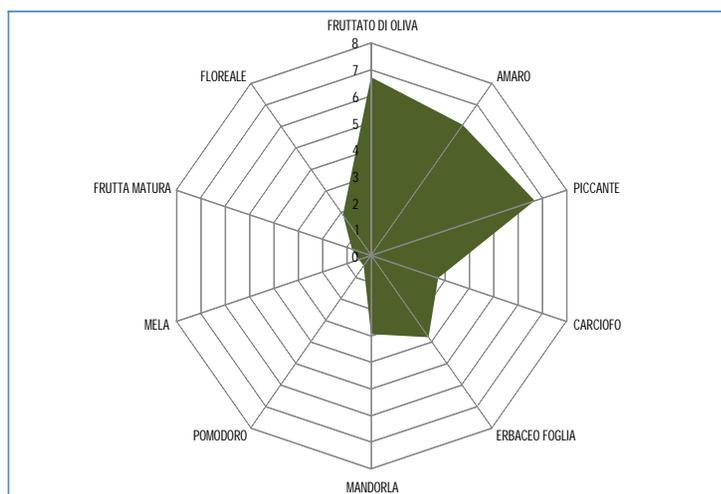
Monocultivar: SI (Coratina)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,90
k 270	0,17
delta k	-0,005

tocoferoli mg/kg 349

biofenoli mg/kg 632





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



CESARE BUONAMICI FRANTOIO BIO

AZIENDA AGRICOLA

BUONAMICI DI CESARE BUONAMICI

Rappresentante legale e commerciale:

Cesare Buonamici

Via Montebeni n. 11

50061 Fiesole (FI)

Tel./fax: +39 055654991/ 05565499216 - Cell. 3487004576

info@buonamici.it - www.buonamici.it



INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 30.000

Produzione media annuale: 1.123 hl

Prezzo al dettaglio: € 12,00 conf. 0,50 L

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio:

frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi e mezzo

separatore finale

filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Cesare Buonamici Frantoio Bio

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: SI

Monocultivar: SI (Frantoio)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico) 0,1

perossidi (meq O₂/kg) 3

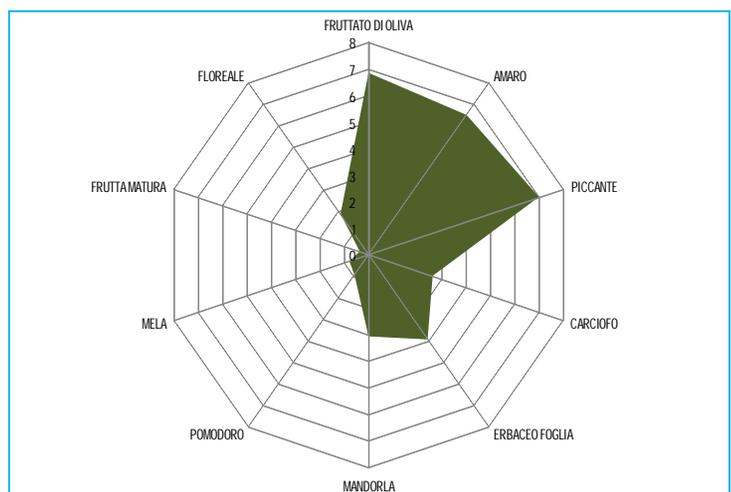
k 232 1,77

k 270 0,15

delta k -0,007

tocopheroli mg/kg 254

biofenoli mg/kg 646





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

AZIENDA AGRICOLA LA RANOCCHIAIA



Rappresentante legale e commerciale:
 Gian Luca Grandis - Judyta Tysekiewicz
 Via di Faltigliano n. 39
 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
 Tel./fax: +39055821171 - Cell. 3401699380
info@laranocchiaia.it - www.laranocchiaia.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 4200
 Produzione media annuale: 32 hL
 Prezzo al dettaglio: € - conf. 0,25 L
 ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
 Tipologia di frantoio:
 frangitore a frese-coltelli
 gramole chiuse inertizzate
 decanter 2 fasi
 filtrazione



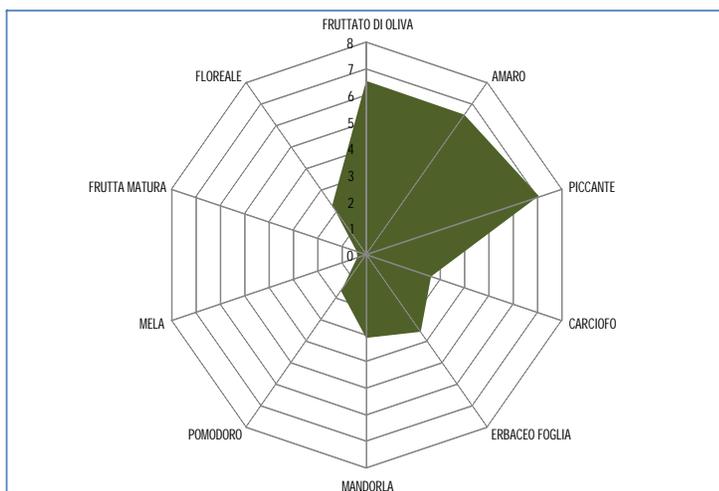
INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Olio Extra Vergine di Oliva**
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: NO
 Pluricultivar: SI (Moraiolo, Leccio del Corno)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,75
k 270	0,13
delta k	-0,007

tocoferoli mg/kg	213
biofenoli mg/kg	657





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



FORTE DI FOIANO 1979

AZIENDA AGRICOLA

FORTE DI FOIANO

Rappresentante legale e commerciale:

Paolo Di Gaetano

Loc. Fonte di Foiano n. 148

57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel./fax: +390565766043 - 0565765826 - Cell. 3473790291

informazioni@fontedifoiano.it - www.fontedifoiano.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 6.500

Produzione media annuale: 200 hL

Prezzo al dettaglio: € 15,00 conf. 0,50 L

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio:

frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Forte di Foiano 1979

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Pluricultivar: SI (Frantoio, Moraiolo)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)

0,1

perossidi (meq O₂/kg)

4

k 232

1,85

k 270

0,15

delta k

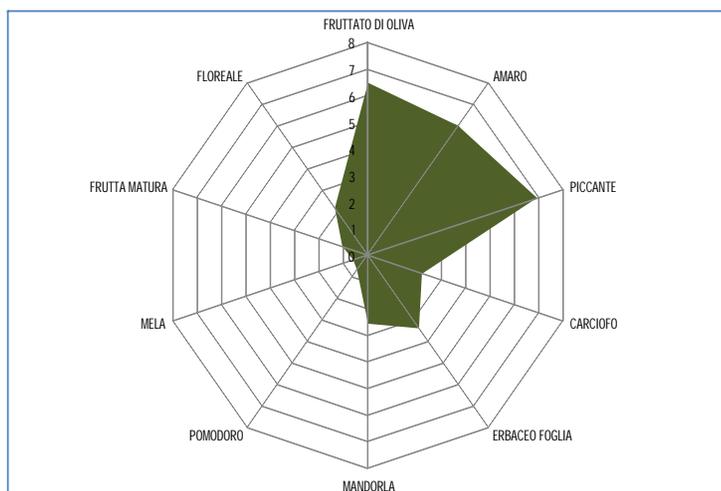
-0,006

tocoferoli mg/kg

336

biofenoli mg/kg

606





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



FORTE DI FOIANO GRAND CRU

AZIENDA AGRICOLA FORTE DI FOIANO

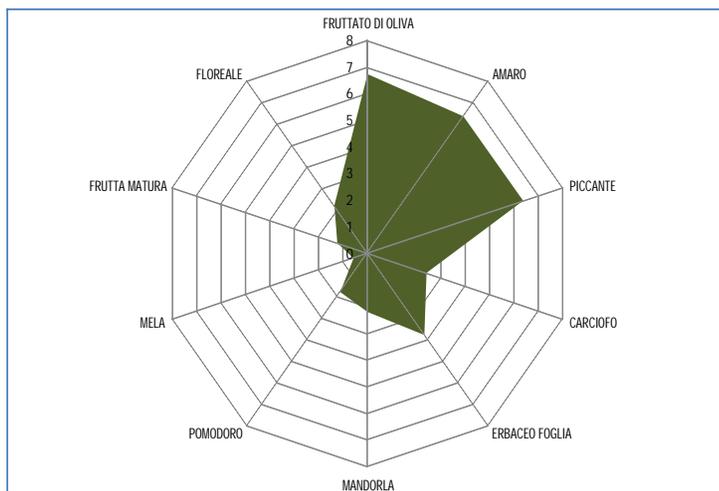
Rappresentante legale e commerciale:
 Paolo Di Gaetano
 Loc. Forte di Foiano n. 148
 57022 Castagneto Carducci (LI)
 Tel./fax: +390565766043 - 0565765826 - Cell. 3473790291
informazioni@fontedifoiano.it - www.fontedifoiano.com

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Olivi presenti in azienda: 6.500
 Produzione media annuale: 200 hl
 Prezzo al dettaglio: € 8,50 conf. 0,25 L
 ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
 Tipologia di frantoio:
 frangitore a frese o coltelli
 gramole chiuse inertizzate
 decanter 2 fasi
 filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
 Denominazione: Grand Cru
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: NO
 Pluricultivar: SI (Maurino, Frantoio, Moraiolo, Picholine)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,85
k 270	0,16
delta k	-0,006
tociferoli mg/kg	274
biofenoli mg/kg	732





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



GRAN PREGIO BIO

AZIENDA AGRICOLA CAPUTO MARIA

Rappresentante legale e commerciale:
 Maria Caputo - Mauro Altomare
 Piazza Garibaldi n36/E
 70056 Molfetta (BA)
 Tel./fax: +39 0803978000/0809722877 - cell. 3476215430
mauro.altomare@gmail.com - www.oliogranpregio.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 4.000
 Produzione media annuale: 190 hL
 Prezzo al dettaglio: € 8,00 conf. 0,50 L - € 11,40 conf. 0,75 L -
 ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale
 Frantoiano: Ignazio Caputo
 Tipologia di frantoio:
 frangitore a frese-coltelli
 gramole chiuse inertizzate
 decanter 2 fasi
 filtrazione

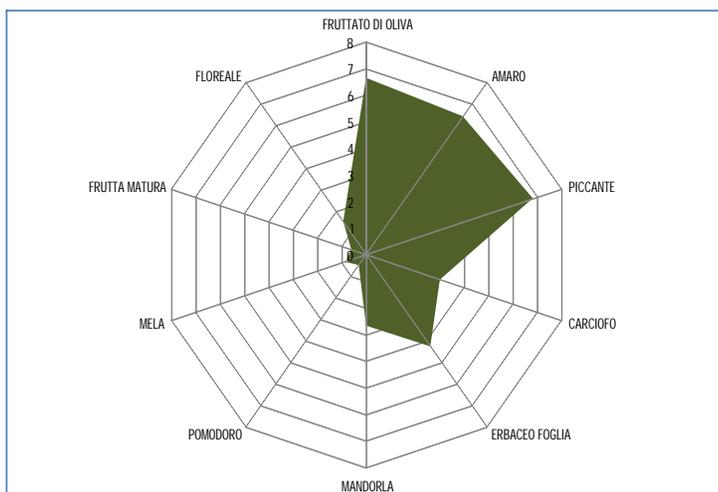


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Gran Pregio Bio
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: SI
 Monocultivar: SI (Coratina)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,78
k 270	0,19
delta k	-0,005
tocopheroli mg/kg	310
biofenoli mg/kg	743





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



GALARDI

AZIENDA AGRICOLA

FATTORIA POGGIPIANO

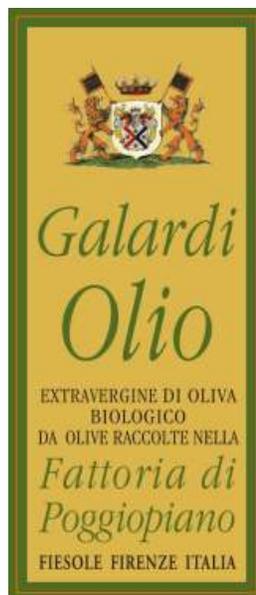
Rappresentante legale e commerciale:
 Mauro Galardi
 Via dei Bassi, 13
 50014 Fiesole (FI)
 Tel./fax: +390556593020 - Cell. 335434399
info@poggiopiano.it - www.poggiopiano.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 4.037
 Produzione media annuale: 45 hL
 Prezzo al dettaglio: € 15,00 conf. 0,75 L
 ATTIVITA: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO:

Tipologia di frantoio:
 frangitore a frese o coltelli
 gramole chiuse inertizzate
 decanter 2 fasi
 filtrazione

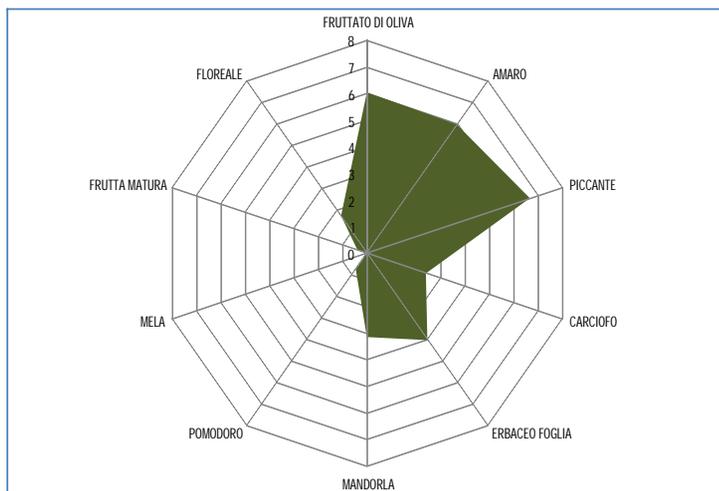


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Galardi olio EVO
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: SI
 Pluricultivar: SI (Frantoio, Moraiolo, Leccino)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,75
k 270	0,14
delta k	-0,009
tociferoli mg/kg	242
biofenoli mg/kg	689





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



L'ORO VERDE DI SETTIMELLO

AZIENDA AGRICOLA
MARCELLO PAOLI

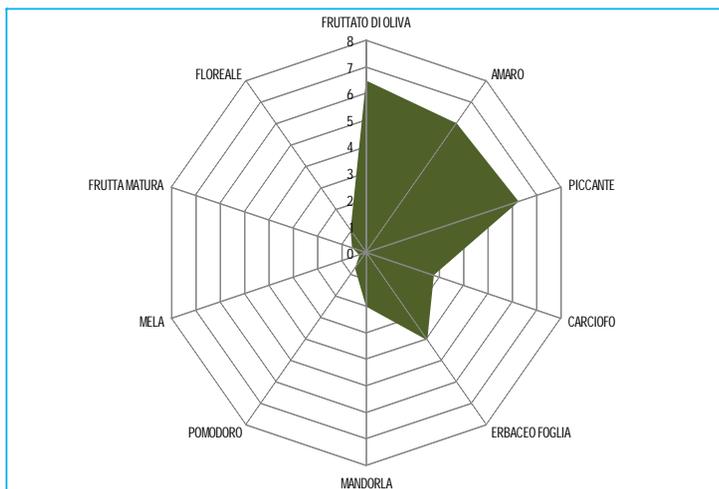
Rappresentante legale e commerciale:
 Marcello Paoli
 Via delle Cappelle di Sopra n.4
 50041 Settimello (FI)
 Tel./fax: +39 0558825874 - cell. 3392606271
info@agripaoli.it - www.agripaoli.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Olivi presenti in azienda: 3.700
 Produzione media annuale: 30 hL
 Prezzo al dettaglio: € 7,00 conf. 0,50 L
 ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
 Frantoiano: Guido Mazzoli
 Tipologia di frantoio:
 frangitore a frese-coltelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi
 filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
 Denominazione: L'Oro Verde di Settimello
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: NO
 Monocultivar: SI (Moraiolo)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,2
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,65
k 270	0,12
delta k	-0,005
tocoferoli mg/kg	255
biofenoli mg/kg	690





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



NOCELLARA DEL BELICE

AZIENDA AGRICOLA

TENUTE LIBRANDI PASQUALE

Rappresentante legale e commerciale:
 Michele Librandi
 Via Marina 23
 87060 Vaccarizzo Albanese (CS)
 Tel./fax: +39098384068
info@oliolibrandi.it - www.oliolibrandi.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 30.000
 Produzione media annuale: 600 hl
 Prezzo al dettaglio: € 14,00 conf. 0,50 L
 ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
 Tipologia di frantoio:
 frangitore a martelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi
 separatore

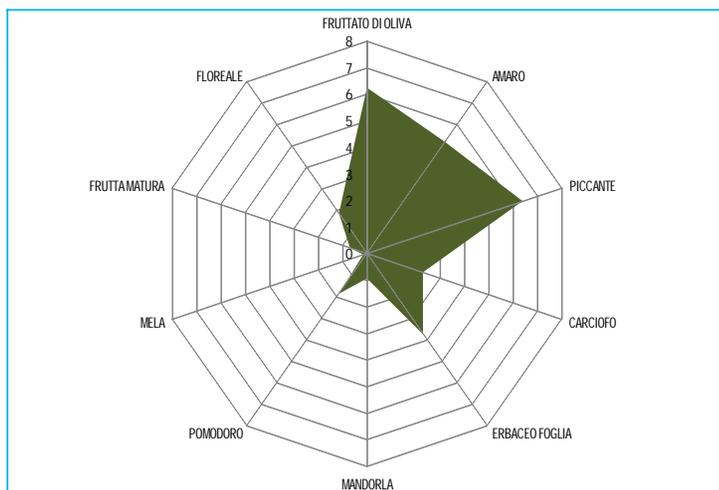


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Nocellara del Belice Librandi Bio
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: SI
 Monocultivar: SI (Nocellara del Belice)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	7
k 232	2,04
k 270	0,11
delta k	-0,004
tocoferoli mg/kg	193
biofenoli mg/kg	371





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



MONOCULTIVAR PICHOLINE

AZIENDA
INTINI SRL

Intini

Rappresentante legale e commerciale:

Pietro Intini

C.da Popoleto

74015 Martina Franca (TA)

Tel./fax: +390804325983 - Cell. 3479603450

info@oliointini.it - www.oliointini.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Produzione media annuale: 50 hL

Prezzo al dettaglio: € 12,00 conf. 0,50 L

ATTIVITA: frantoio

Tipologia di frantoio:

frangitore a frese-coltelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Monocultivar Picholine

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Picholine)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)

perossidi (meq O₂/kg)

k 232

k 270

delta k

FEBBRAIO

0,1

4

1,92

0,16

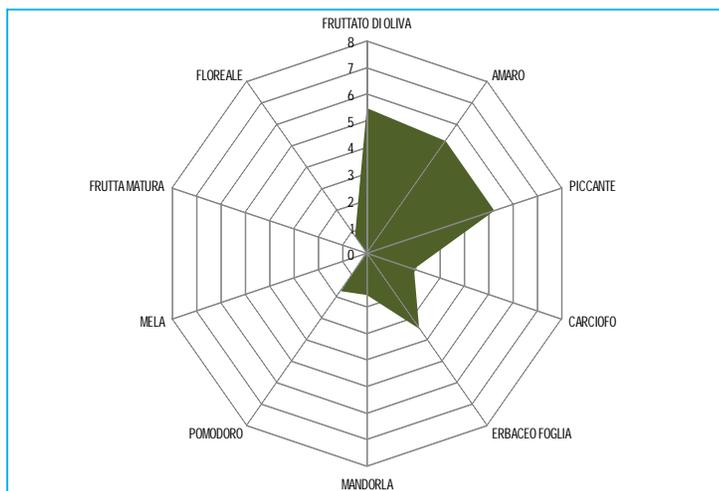
-0,003

tocoferoli mg/kg

biofenoli mg/kg

416

626



TORRE BIANCA LECCIO DEL CORNO

AZIENDA AGRICOLA
TORRE BIANCA

TORRE | BIANCA

Rappresentante legale e commerciale:
 Matteo Mugelli
 Via Faltignano 75
 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
 Tel./fax: +390558242560 - Cell. 3358389917
info@torrebianca.it - www.torrebianca.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.856
 Produzione media annuale: 20 hL
 Prezzo al dettaglio: € 14,00 conf. 0,50 L
 ATTIVITA: azienda agricola con frantoio aziendale
 Tipologia di frantoio:

- frangitore a frese o coltelli
- gramole chiuse inertizzate
- decanter 2 fasi
- filtrazione



TORRE BIANCA
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
 DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

OLIO DI OLIVA
 DI CATEGORIA SUPERIORE
 OTTENUTO DIRETTAMENTE
 DALLE OLIVE
 ED UNICAMENTE MEDIANTE
 PROCEDIMENTI MECCANICI.

PRODOTTO IN ITALIA
 LOTTO L.

IMBOTTIGLIATO DAL PRODUTTORE
 AZIENDA AGRICOLA
 TORRE BIANCA
 DI MATTEO MUGELLI
 VIA FALTIGNANO, 75 - 50026
 SAN CASCIANO VAL DI PESA
 FIRENZE - ITALIA
 WWW.TORREBIANCA.IT

CULTIVAR:

DA CONSUMARSI
 PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

OLIO DA OLIVE COLTIVATE
 E FRANTE IN ITALIA

ORGANISMO DI CONTROLLO
 AUTORIZZATO DAL
 MIPAAF-IT BIO 014
 OPERATORE CONTROLLATO
 N. 10938
 AGRICOLTURA ITALIA

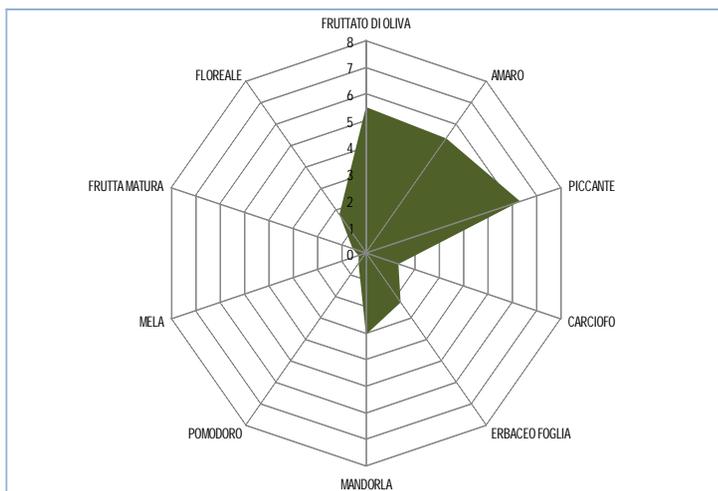
CONSERVARE AL RIPARO DA
 LUCE E FONTI DI CALORE
 CONTENUTO ML 500e

OLIO
 EXTRAVERGINE
 DI OLIVA
 BIOLOGICO

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Leccio del Corno
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: SI
 Monocultivar: SI (Leccio del Corno)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,64
k 270	0,12
delta k	-0,005
tocoferoli mg/kg	229
biofenoli mg/kg	579





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



DONNA MADDALENA TERRA DE' DONNO

AZIENDA AGRICOLA
 LEONE SABINO

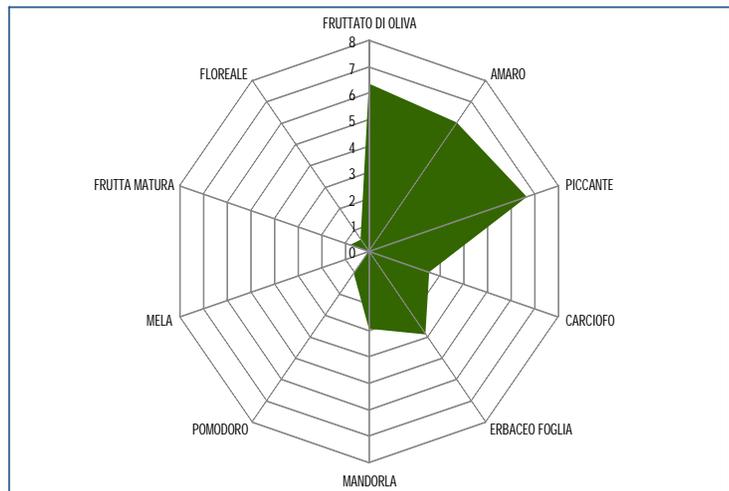
Rappresentante legale e commerciale:
 Leone Sabino Donato Claudio
 C.da Cefalicchio Masseria Covelli
 76012 Canosa di Puglia (BT)
 Cell.: +39 3392992006
info@poderemontedoro.it - www.poderemontedoro.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Olivi presenti in azienda: 27.600
 Produzione media annuale: 1.500 hl
 Prezzo al dettaglio: € 5,50 conf. 0,25 L - € 7,70 conf. 0,50 L -
 ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
 Tipologia di frantoio:
 frangitore a martelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi
 separatore finale
 filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
 Denominazione: Donna Maddalena
 Sezione: DOP/IGP: NO
 Biologico: NO
 Monocultivar: SI (Peranzana)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	2,04
k 270	0,15
delta k	-0,005
tocoferoli mg/kg	295
biofenoli mg/kg	692





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



COMPAGNIA DEGLI OLIANDOLI

AZIENDA AGRICOLA

FRANCESCO BIAGIOTTI

Rappresentante legale e commerciale:

Francesco Biagiotti

Viale Ugo Ojetti, 49

50137 Firenze (FI)

Cell. 3358061662

francescobigiotti@lantellino.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.000

Produzione media annuale: 20 hL

Prezzo al dettaglio: € 6,20 conf. 0,25 L

ATTIVITA: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: FRANCESCO BIAGIOTTI - SIMONA CIPRIANI

Tipologia di frantoio:

frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse

decanter 3 fasi

separatoro finale

filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Compagnia degli Oliandoli Bio

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: SI

Pluricultivar: SI (Moraiolo, Leccino)

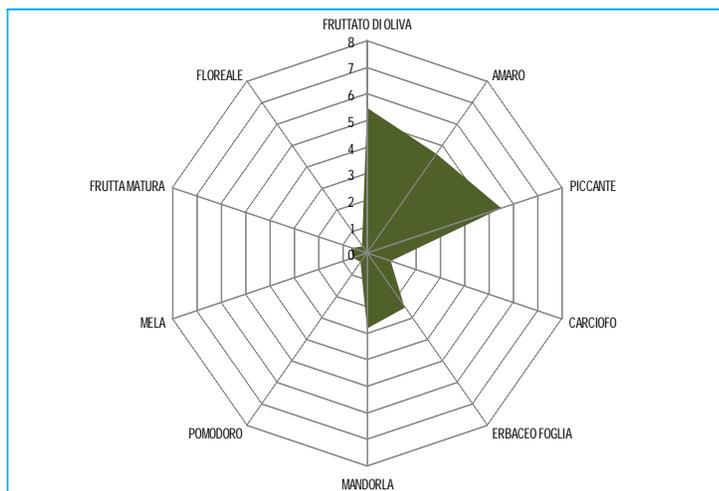
ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)	0,3
perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,58
k 270	0,11
delta k	-0,004

tocoferoli mg/kg 213

biofenoli mg/kg 634





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



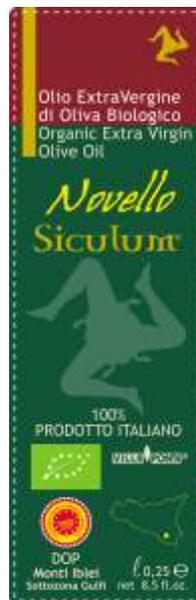
SICULUM

AZIENDA AGRICOLA

VILLA PONTE DI SILVANA GRAVINA

Rappresentante legale e commerciale:
 Silvana Gravina
 C.da Ponte, 5
 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
 tel. 0932928705 - Cell.: +39 3357078913
info@villaponte.com - www.villaponte.com

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Olivi presenti in azienda: 4.500
 Produzione media annuale: 120 hL
 Prezzo al dettaglio: € 11,00 conf. 0,75 L
 ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale
 Tipologia di frantoio:
 frangitore a martelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi
 separatore finale

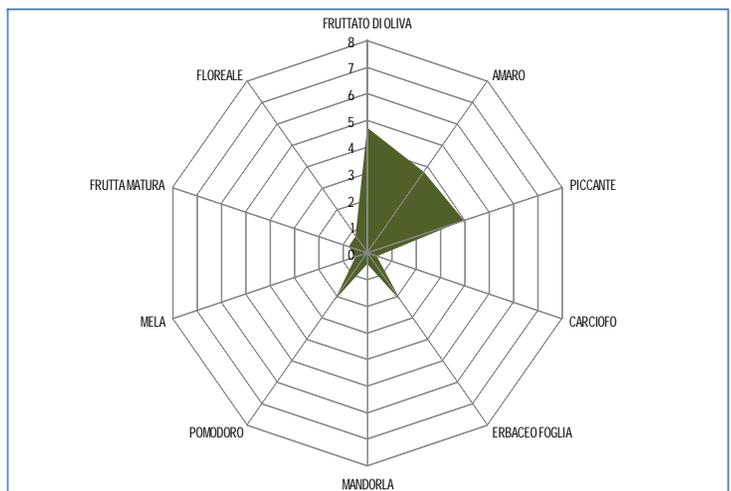


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Siculum
 Sezione: DOP/IGP: SI
 Biologico: SI
 Monocultivar: SI (Tonda Iblea)

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	1,59
k 270	0,10
delta k	-0,003

tocoferoli mg/kg	323
biofenoli mg/kg	254





SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



TERRE DI SAN GORGONE

AZIENDA AGRICOLA

TERRE DI SAN GORGONE

Rappresentante legale e commerciale:

Antonio Ciulli

Podere Le Buche, 83

50066 Donnini Regello (FI)

Tel./fax: +39055860110 - Cell. 3281458160

info@terredisangorgone.com - www.terredisangorgone.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 6.000

Produzione media annuale: 50 hL

Prezzo al dettaglio: € 10,00 conf. 0,75 L

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: OL.C.A.S. SRL

Tipologia di frantoio:

- frangitore a frese o coltelli
- gramole chiuse inertizzate
- decanter 2 fasi
- separator finale
- filtrazione

TERRE DI SAN GORGONE



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Terre di San Gorgone

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

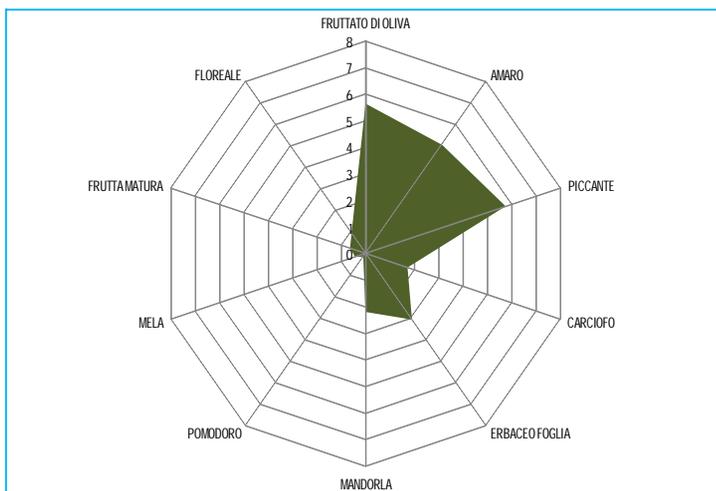
Pluricultivar: SI (Frantoio, Moraiolo, Cipressino)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,55
k 270	0,11
delta k	-0,005

tocoferoli mg/kg 193

biofenoli mg/kg 559





MONOARIETALE MORAIOLO

FONTE DI FOIANO

Rappresentante legale e commerciale:

Paolo Di Gaetano

57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel./fax: +390565766043 - 0565765826 - 347379029

informazioni@fontedifoiano.it - www.fontedifoiano.com

ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale

Olivi presenti in azienda: 6.500

Produzione 200 hL

Prezzo al dettaglio: € 11,00 conf. 0,50 L

Cultivar: Moraiolo

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)

perossidi (meq O₂/kg)

k 232

k 270

delta k

tocoferoli (mg/kg)

biofenoli (mg/kg)

FEBBRAIO

0,1

4

1,79

0,13

-0,0025

230

629



TENUTA TERRA DI MOSSA

DE CARLO

Rappresentante legale e commerciale:

Francesco De Carlo

Via XXIV Maggio n. 54B - 70020 Bitritto (BA)

Tel./fax: 080/630767 / 631234

info@oliodecarlo.com - www.oliodecarlo.com

ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale

Numero Olivi presenti in azienda: 15.000

Produzione media annuale: 600 hL

Prezzo al dettaglio: € 15,00 conf. 0,50 L

Cultivar: Coratina

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)

perossidi (meq O₂/kg)

k 232

k 270

delta k

tocoferoli (mg/kg)

biofenoli (mg/kg)

FEBBRAIO

0,0

3

1,61

0,17

-0,01

399

638



EL EMPIEDRO

Rappresentante legale e commerciale:
D. Juan Carlos Canadas Garcia
14800 Priego di Cordobai - Cordoba - Spagna
Tel./fax: +34957540341
purisima@coopurisimapriego.com - www.coopurisimapriego.com
Olivi presenti in azienda: 300.000
Produzione 65.000 hL
Prezzo al dettaglio: € 10,00 conf. 0,50 L
Cultivar: Hojiblanca, Picuda

ANALISI CHIMICA	
acidità (% ac.oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,74
k 270	0,12
delta k	-0,005
tocoferoli (mg/kg)	329
biofenoli (mg/kg)	368

OLIVARERA LA PURISIMA



SIRE' DOP MONTI IBLEI BIO

Rappresentante legale e commerciale:
Thierry Iemolo
97019 Vittoria (RG)
Cell.: +39337959170 - 3401486507
info@tenutaiemolo.it - www.tenutaiemolo.it
ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
Olivi presenti in azienda: 6.000
Produzione 30 hL
Prezzo al dettaglio: € 12,00 / L
Cultivar Moresca, Tonda Iblea

ANALISI CHIMICA	
acidità (% ac.oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	1,95
k 270	0,14
delta k	-0,004
tocoferoli (mg/kg)	231
biofenoli (mg/kg)	404

TENUTA IEMOLO



Fattoria Ramerino

MONOCULTIVAR MORAIOLO

FATTORIA RAMERINO

Rappresentante legale e commerciale:

Filippo Alampi

50012 Bagno a Ripoli (FI)

Tel./fax: +3905631520 - 335434399

info@fattoriaramerino.it - www.fattoriaramerino.it

ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale

Frantoiano: Buonamici e Olcas

Olivi presenti in azienda: 5.500

Produzione 100 hL

Prezzo al dettaglio: € 15,00 conf. 0,50 L

Cultivar: Moraiolo

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)

n° di perossidi (meq O₂/kg)

k 232

k 270

delta k

tocoferoli (mg/kg)

biofenoli (mg/kg)

FEBBRAIO

0,1

4

1,68

0,12

-0,006

175

529



PRIMO DOP

FRANTOIO CUTRERA

Rappresentante legale e commerciale:

Giuseppa Cutrera

97012 Chiamonte Gulfi (RG)

Cell.: +390932926187 - 0932921757 - 3803037776

olio@frantoiocutrera.it - www.frantoiocutrera.it

ATTIVITA': frantoio

Olivi presenti in azienda: 10.000

Produzione 1.300 hL

Prezzo al dettaglio: € / L

Cultivar Tonda Iblea

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)

perossidi (meq O₂/kg)

k 232

k 270

delta k

tocoferoli (mg/kg)

biofenoli (mg/kg)

FEBBRAIO

0,1

6

1,74

0,13

-0,004

221

419



OLIO DEL CAPUNTO

OLIVIERA SANT'ANDREA

Rappresentante legale e commerciale:
Enzo Giganti
53040 Rapolano Terme (SI)
Tel./fax: +390577704102 - 0577704063 - 3356278531
info@oliodelcapunto.it - www.oliodelcapunto.com
ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale
Olivi presenti in azienda: 22.000
Produzione 184 hL
Prezzo al dettaglio: € conf. 0,50 L
Cultivar: Correggiolo, Leccio del Corno, Maurino

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac.oleico)	0,1
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,71
k 270	0,10
delta k	-0,002
tocoferoli (mg/kg)	173
biofenoli (mg/kg)	324



QUATTROCIOCCHI OLIVASTRO

QUATTROCIOCCHI AMERICO

Rappresentante legale e commerciale:
Americo Quattrococchi
Via Mole Santa Maria n. 8/A
03011 Alatri (FR)
Tel./fax: 0775435392 - Cell. 3393289548
info@olioquattrococchi.it - www.olioquattrococchi.it
ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale
Numero Olivi presenti in azienda: 15.000
Produzione media annuale: 450 hL
Prezzo al dettaglio: € 7,00 conf. 0,50 L
Cultivar: Itrana

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac.oleico)	0,1
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	1,85
k 270	0,15
delta k	-0,04
tocoferoli (mg/kg)	255
biofenoli (mg/kg)	347



VERDE DEL COLLE

IL COLLE DI PAOLETTI FLAVIA

Rappresentante legale e commerciale:

Flavia Paoletti

Via Montisani n.35 - 50012 Bagno a Ripoli (FI)

Tel./fax: 055621551 - Cell. 3206226854

infotiscali@oliodelcolle.com - www.oliodelcolle.com

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Numero Olivi presenti in azienda: 3.200

Produzione media annuale: 80 hL

Prezzo al dettaglio: € 9,00 conf. 0,50 L

Cultivar: Frantoio, Moraiolo

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)

n° di perossidi (meq O₂/kg)

k 232

k 270

delta k

tocopheroli (mg/kg)

biofenoli (mg/kg)

FEBBRAIO

0,1

5

1,75

0,13

-0,005

222

646



MONOCULTIVAR CORATINA

OLEIFICIO D'ERCHIE

Rappresentante legale e commerciale:

Ciro D'Erchie

74020 Montemesola (TA)

Tel.: +390995660096 - 3299078778

info@olioderchie.it - www.olioderchie.it

ATTIVITÀ: frantoio

Produzione 1600 hL

Prezzo al dettaglio: € 6,50 / 0,50 L

Cultivar Coratina

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)

n° di perossidi (meq O₂/kg)

k 232

k 270

delta k

tocopheroli (mg/kg)

biofenoli (mg/kg)

FEBBRAIO

0,1

6

1,94

0,16

-0,004

396

544



TERRE DEL COTTO

Rappresentante legale e commerciale:
Stefano Beltrami
50023 Impruneta (FI)
Tel./fax: +390552025041 - 0552011669 - 3403314865
villacolombaia@virgilio.it - www.villadibagnolo.it
ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale
Frantoiano: Buonamici e Olcas
Olivi presenti in azienda: 5.000
Produzione 68 hL
Prezzo al dettaglio: € 9,00 / 0,50 L
Cultivar: Frantoio, Moraiole, Leccino, Pendolino

LA COLOMBAIA VILLE DI BAGNOLO

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac.oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,77
k 270	0,11
delta k	-0,004
tociferoli (mg/kg)	304
biofenoli (mg/kg)	395



QUATTROCIOCCHI MORAILO

Rappresentante legale e commerciale:
Americo Quattrociocchi
Via Mole Santa Maria n. 8/A
03011 Alatri (FR)
Tel./fax: 0775435392 - Cell. 3393289548
info@olioquattrociocchi.it - www.olioquattrociocchi.it
ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
Numero Olivi presenti in azienda: 15.000
Produzione media annuale: 450 hL
Prezzo al dettaglio: € 7.00 conf. 0,50 L
Cultivar: Moraiole

QUATTROCIOCCHI AMERICO

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac.oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	1,90
k 270	0,17
delta k	-0,005
tociferoli (mg/kg)	269
biofenoli (mg/kg)	508



EMOZIONE

DECIMI

Rappresentante legale e commerciale:
Romina Segoloni
06084 Bettona (PG)
Tel./fax: +39075987304 - 3474429046
azienda-agricola@decimi.it - www.decimi.it
ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
Olivi presenti in azienda: 3.300
Produzione 78 hL
Prezzo al dettaglio: € 20,00 / 0,50 L
Cultivar: Moraiolo, Frantoio, San Felice, Leccino

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac.oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,55
k 270	0,12
delta k	-0,004
tocoferoli (mg/kg)	186
biofenoli (mg/kg)	733



GUADAGNOLO DULCIS

FATTORIA RAMERINO

Rappresentante legale e commerciale:
Filippo Alampi
50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel./fax: +3905631520 - 335434399
info@fattoriaramerino.it - www.fattoriaramerino.it
ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale
Frantoiano: L'Antellino, Buonamici e Olcas
Olivi presenti in azienda: 5.500
Produzione 100 hL
Prezzo al dettaglio: € 12,00 conf. 0,50 L
Cultivar: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac.oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,66
k 270	0,12
delta k	-0,006
tocoferoli (mg/kg)	189
biofenoli (mg/kg)	571



Concorso Regionale Olio Nuovo

Il Concorso Regionale Olio Nuovo è giunto alla 14^a edizione e si conferma uno straordinario strumento per:

- a) valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Sardegna e per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori;
- b) sensibilizzare gli olivicoltori e i frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) favorire occasioni di incontro e verifica fra gli assaggiatori di olio extravergine d'oliva.

Il concorso promosso dall'Amministrazione Comunale è organizzato da un comitato composto dal Comune di Gonnosfanadiga, dalle Agenzie regionali AGRIS Sardegna e LAORE Sardegna, dalla Camera di Commercio di Cagliari e dalla Provincia del Medio Campidano.

La Segreteria Organizzativa è curata da Laore Sardegna SUT Linas.

Il Concorso viene presentato in novembre in occasione della Sagra delle Olive e si conclude di norma a febbraio con le premiazioni dei vincitori.

Dall'anno 2010, attraverso un protocollo di intesa siglato tra il Comitato Olio Nuovo e il Comitato Montiferru, il Concorso ha costituito anche la preselezione per gli oli sardi da ammettere al Premio Nazionale Montiferru.

La 14^a edizione ha visto partecipare al concorso 36 oli prodotti da aziende sarde rappresentative di tutto il territorio regionale e i buoni risultati qualitativi delle analisi sensoriali condotte sui campioni presentati in questi anni ci consentono di affermare con certezza che il Concorso abbia assunto in questi anni un ruolo importante di stimolo al miglioramento della qualità del prodotto.

Si ritiene che il Concorso Olio Nuovo, sempre più in sintonia con il Premio Nazionale Montiferru, possa rivelarsi, nell'immediato futuro, anche un importante strumento di supporto per l'intero comparto oleicolo regionale e che potrà fornire, di conseguenza, un giusto valore aggiunto nella commercializzazione degli oli extra vergini di qualità prodotti in Sardegna.

Il Comitato
Concorso Regionale Olio Nuovo



GIURIA REGIONALE CONCORSO OLIO NUOVO

PRESIDENTE GIURIA: Giovanni Bandino
ASSISTENTI ALLA PRESIDENZA: Piergiorgio Sedda
Fabio Fancello

ASSAGGIATORI

Atzori Simonetta	- Agris Sardegna
Bertelli Silvia	- Laore Sardegna
Corda Federico	- Agris Sardegna
Fadda Giovanni Maria	- Laore Sardegna
Gioi Basilio	- CCIAA Cagliari
Marras Williams	- Laore Sardegna
Meloni Sergio	- Laore Sardegna
Moro Carlo	- Agris Sardegna
Murgia Riccardo	- Laore Sardegna
Orrù Vittoria	- Agronomo Lib.Prof.
Quartu Antonio	- CCIAA Cagliari
Sanna Efisio	- Laore Sardegna

SEGRETERIA E ASSISTENZA

Alberto Marchesi	- CCIAA Cagliari
Rita Porqueddu	- CCIAA Cagliari
Giampiero Marchinu	- Laore Sardegna
Angelo Zanda	- Laore Sardegna
Alverio Cau	- CCIAA Oristano

1 PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE DOP



COSTA DEGLI OLIVI DOP SARDEGNA

SOC. COOP. OLIVICOLTORI
VALLE DEL CEDRINO

Rappresentante legale e commerciale:
Luca Carrone
Loc. Conculas - SS 125 km 223
08028 Orsei (NU)
Tel./fax: +390784997103 - Cell. 3496353343
costadegliolivi@tiscali.it - www.costadegliolivi.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 13.500
Produzione media annuale: 29 hL
Prezzo al dettaglio: € 10,00 / 0,50 L
ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a dischi
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatori finale

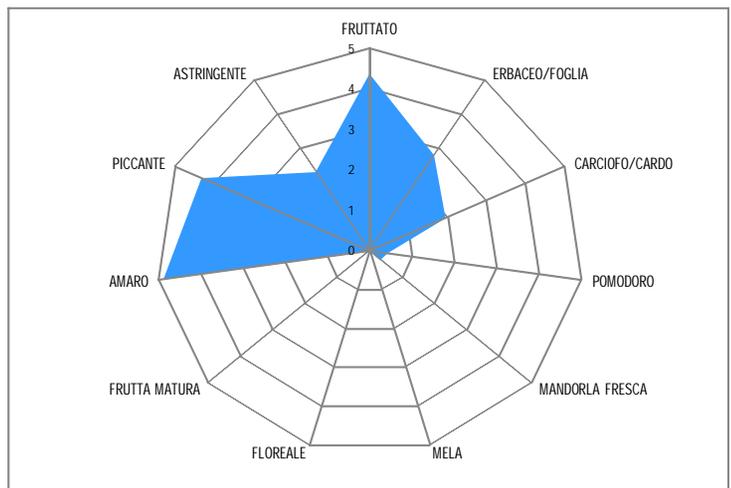


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Costa degli Olivi DOP
Sezione: DOP/IGP: SI
Biologico: NO
Monocultivar: SI (Bosana)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,2
perossidi (meq O ₂ /kg)	7
k 232	2,05
k 270	0,17
delta k	-0,002
tociferoli mg/kg	334
biofenoli mg/kg	505



1 PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO



MONTE MARGIANI

AZ. AGROBIO

MONTE MARGIANI

Rappresentante legale e commerciale:

Gianfranco Deidda

Su Coddu de is Abis - 45

09039 Villacidro (VS)

Tel./fax:

Cell.

E-mail:

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.000

Produzione media annuale: 62 hL

Prezzo al dettaglio: € 8,00 / L

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

Tipologia di frantoio:

- frangitore a martelli
- gramole aperte
- decanter 2 fasi e ½
- separator finale
- filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Monte Margiani

Sezione: DOP/IGP: NO

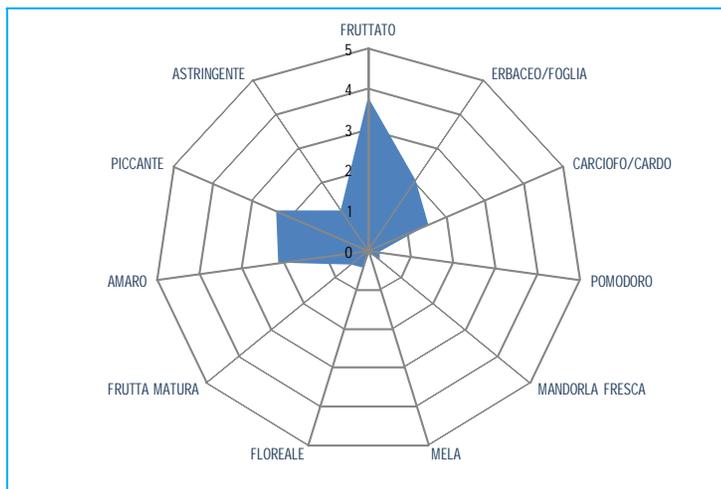
Biologico: NO

Monocultivar: SI (Nera di Villacidro)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,2
perossidi (meq O ₂ /kg)	7
k 232	1,74
k 270	0,10
delta k	-0,002

tocoferoli mg/kg	265
biofenoli mg/kg	386



2 SECONDO CLASSIFICATO SEZIONE BIOLOGICO



ISPIRITU SARDO - BIOLOGICO

AZIENDA AGRICOLA MASONI BECCIU

Rappresentante legale e commerciale:
Valentina Deidda - Nicola Solinas
Via Mazzini n. 30 - 09039 Villacidro (CA)
Tel./fax: 0709329470 - Cell. 3402488614
masonibecciu@virgilio.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2.700
Produzione media annuale: 22 hL
Prezzo al dettaglio: € 7,00 / 0,50 L
ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
FRANTOIANO: F.LLI SERRA - VILLACIDRO
Tipologia di frantoio:
frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatore finale

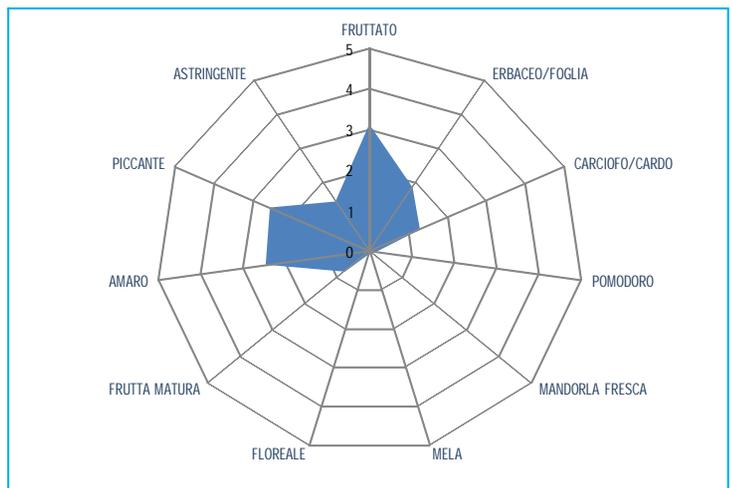


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Ispiritu Sardu Bio
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: SI
Monocultivar: SI (Nera di Villacidro)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,3
perossidi (meq O ₂ /kg)	8
k 232	1,96
k 270	0,13
delta k	0,000
tociferoli mg/kg	258
biofenoli mg/kg	334



1

PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR
NERA DI OLIENA/VILLACIDRO



SCERÌ

AZIENDA AGRICOLA OLEIFICIO
DEMURU PAOLO

Rappresentante legale e commerciale:

Paolo Demuru

Via Roma 143

08040 Ilbono (OG)

Tel./fax: 078233459 - Cell. 3333414849

oleificiodemuru@tiscali.it - www.oleificiodemuru.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.500

Produzione media annuale: 30 HL

Prezzo al dettaglio: € 10,00 / 0,75 L

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio:

frangitore a frese

gramole chiuse

decanter 2 fasi e ½

separator finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Scerì

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Ogliastrina-Nera di Oliena)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) 0,1

perossidi (meq O₂/kg) 5

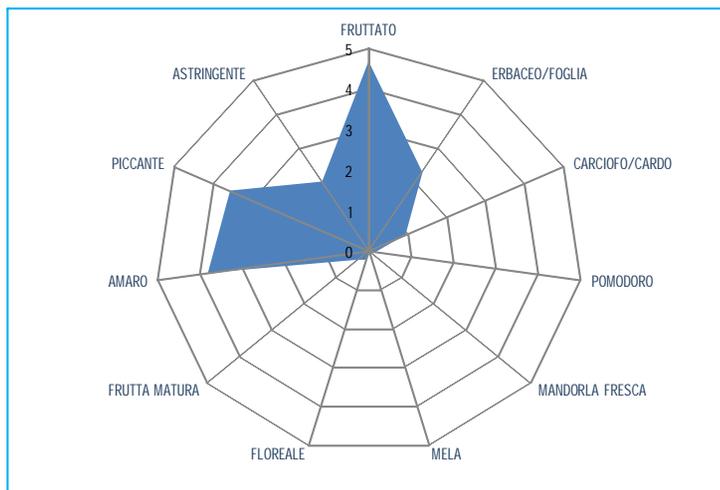
k 232 1,81

k 270 0,13

delta k -0,001

tocoferoli mg/kg 225

biofenoli mg/kg 458



1

PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR
SEMIDANA



GUTTURU DE FORRU

AZIENDA AGRICOLA
PINNA GISELLA

Rappresentante legale e commerciale:
Gisella Pinna - Bruno Deidda
Via 1° Maggio 54
09039 Villacidro (VS)
Tel./fax: 0709315480 - Cell. 3475122860
deiddabruno@tiscali.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.147

Produzione media annuale: 12 hL

Prezzo al dettaglio: € 30.00 / 0,50 L

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: F.lli Cabriolu

Tipologia di frantoio:

frangitore a dischi
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separator finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Gutturu de Forru Semidana

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Semidana)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) 0,2

perossidi (meq O₂/kg) 4

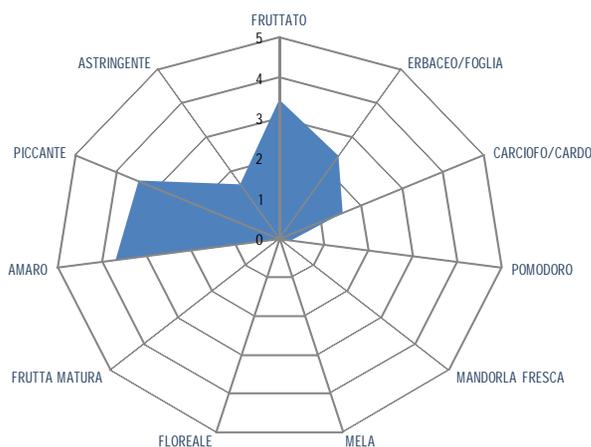
k 232 1,80

k 270 0,14

delta k - 0,003

tociferoli mg/kg 250

biofenoli mg/kg 337



COSTA DEGLI OLIVI

SOC. COOP. OLIVICOLTORI

VALLE DEL CEDRINO

Rappresentante legale e commerciale:

Luca Carrone

Loc. Conculas - SS 125 km 223

08028 Orosei (NU)

Tel./fax: +390784997103 - Cell. 3496353343

costadegliolivi@tiscali.it - www.costadegliolivi.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 13.500

Produzione media annuale: 29 hL

Prezzo al dettaglio: € 10,00 / 0,50 L

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a dischi
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatore finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Costa degli Olivi

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

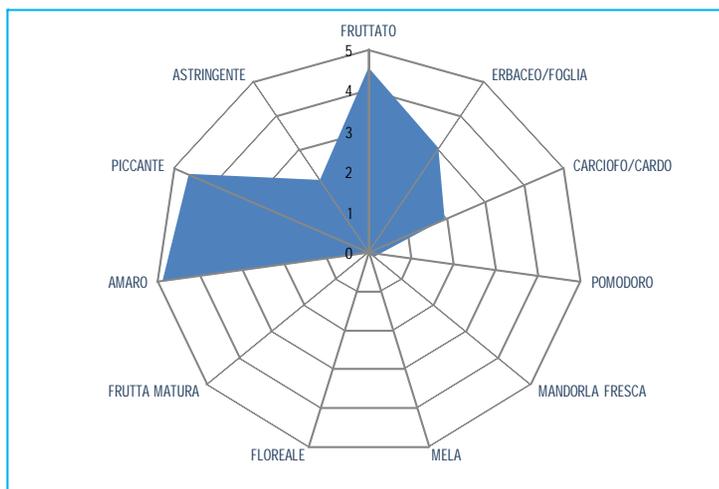
Monocultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,2
perossidi (meq O ₂ /kg)	7
k 232	2,05
k 270	0,17
delta k	-0,002

tocoferoli mg/kg	334
------------------	-----

biofenoli mg/kg	505
-----------------	-----



2 SECONDO CLASSIFICATO SEZIONE PLURICULTIVAR



SALARIS GIAN LUIGI

AZIENDA AGRICOLA

SALARIS GIAN LUIGI

Rappresentante legale e commerciale:

Gian Luigi Salaris

Corso Umberto n. 137

09070 Seneghe (OR)

Cell. +393803143264

marco.salaris@tiscali.it - www.salaris.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 700

Produzione media annuale: 35 hL

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

Frantoiano: Oleificio Sociale di Seneghe

Tipologia di frantoio:

frangitore a dischi

gramole chiuse

decanter 2 fasi e ½

separatore finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Salaris Gian Luigi

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Pluricultivar: SI (Bosana, Semidana, Manna)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) 0,3

perossidi (meq O₂/kg) 8

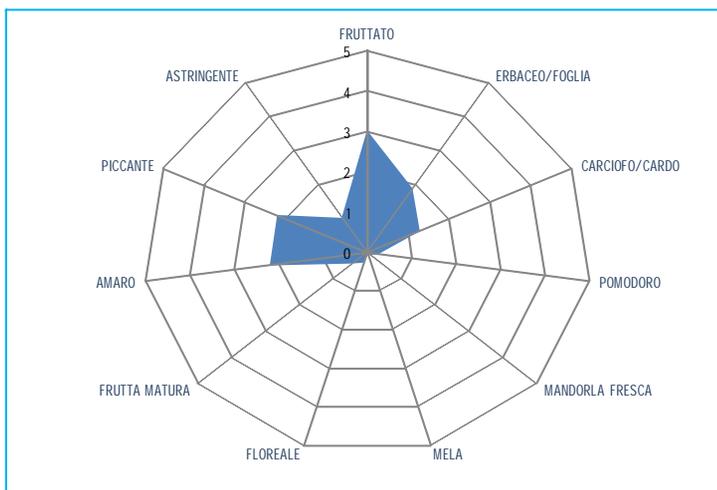
k 232 1,90

k 270 0,13

delta k -0,001

tocoferoli mg/kg 236

biofenoli mg/kg 296



GIUSEPPE FOIS

AZIENDA AGRICOLA FOIS GIUSEPPE

Rappresentante legale e commerciale:
Giuseppe Fois - Alessandro Fois
Loc. Ungias Galentè - lotto 1
07041 Alghero (SS)
Tel./fax: +39079980394 - 079970954
a.fois@accademiaolearia.com - www.accademiaolearia.com

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 25.000
Produzione media annuale: 853 hL
Prezzo al dettaglio: € 6,47 / 0,50 L
ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio:
frangitore
gramole
decanter 2 fasi
filtrazione

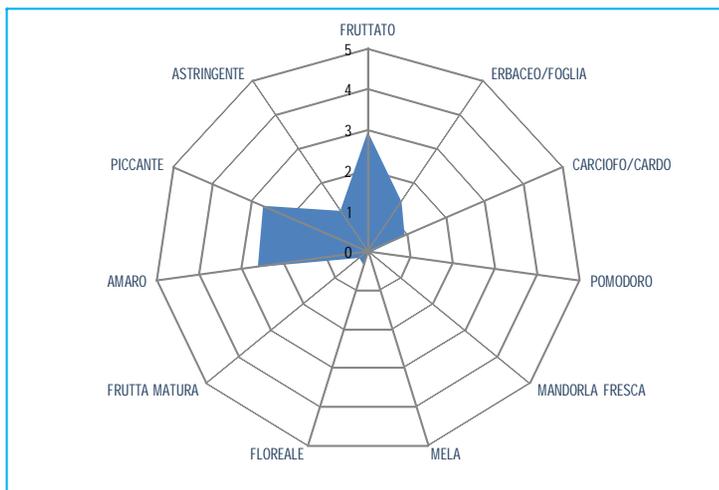


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Giuseppe Fois
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: NO
Pluricultivar: SI (Semidana, altre)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,83
k 270	0,11
delta k	-0,003
tocoferoli mg/kg	199
biofenoli mg/kg	363





GRAN MENZIONE



DOP SARDEGNA



DEMURU PAOLO

Rappresentante legale e commerciale:

Paolo Demuru

Via Roma 143 - 08040 Ilbono (OG)

Tel./fax: 078233459 - Cell. 3333414849

oliodemuru@tiscali.it - www.oleificiodemuru.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.500

Produzione media annuale: 30 HL

Prezzo al dettaglio: € 12,00 / 0,75 L

Cultivar: Ogliastrina, Bosana, Semidana

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico) 0,1

perossidi (meq O₂/kg) 5

k 232 1,85

k 270 0,13

delta K -0,001

Tocoferoli (mg/kg) 226

biofenoli (mg/kg) 355

OTTIDORO



Chieddà srl CHIEDDA' SRL

Rappresentante legale e commerciale:

Andrea Loriga

Loc. Tanca Altara - 08029 Siniscola (NU)

Tel./fax: 0784877717 - Cell. 3292507518

uliani@tiscali.it - www.ottidoro.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 17.000

Produzione media annuale: 120 HL

Prezzo al dettaglio: € 7,00 / 0,50 L

Cultivar: Bosana

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico) 0,3

perossidi (meq O₂/kg) 7

k 232 2,01

k 270 0,17

delta K -0,001

Tocoferoli (mg/kg) 290

biofenoli (mg/kg) 378



GRAN MENZIONE



Sandro Chisu
Orosai

NUOVO OLEIFICIO SANDRO CHISU

VANTU RISERVA LIMITED

Rappresentante legale e commerciale:

Sandro Chisu

Loc. Gherghetenore n. 3 - 07049 Usini (SS)

Tel./fax: 0784999411 - Cell. 3382751717

oliochisu@libero.it - www.oliochisu.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Produzione media annuale: 45 hL

ATTIVITÀ: frantoio

Prezzo al dettaglio: € / 0,50 L

Cultivar: Bosana, Nera di Oliena

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	1,92
k 270	0,14
delta K	-0,002
Tocoferoli (mg/kg)	193
biofenoli (mg/kg)	564



EXTRAVERGINE PILI



FRANTOIO PILI Omero

Rappresentante legale e commerciale:

Omero Pili

Via Giuseppe Mannu n. 2- 08040 Osini (NU)

Tel./fax: +39078279317

Cell. 3280615682

frantoiopili@alice.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Produzione media annuale:

ATTIVITÀ: frantoio

Prezzo al dettaglio: € / 0,50 L

Cultivar: Ogliastrina

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,1
perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,65
k 270	0,11
delta K	-0,001
Tocoferoli (mg/kg)	204
biofenoli (mg/kg)	352



GRAN MENZIONE



VECCHIA LAS TANAS

ANTICA COMPAGNIA OLEARIA

Rappresentante legale e commerciale:

Antonio Gavino Fois

07041 Alghero (SS)

Tel./fax: +39079951597 - 079985430 - 3356429404

info@anticacompagniaolearia.it - www.anticacompagniaolearia.it

ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale

Olivi presenti in azienda: 20.500

Produzione 400 hL

Prezzo al dettaglio: € 4,00 / 0,50 L

Cultivar: Bosana

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico) 0,2

perossidi (meq O₂/kg) 36

k 232 1,90

k 270 0,12

delta k 0,000

tocoferoli (mg/kg) 262

biofenoli (mg/kg) 301



PARAMETRI ANALITICI DI QUALITÀ PREVISTI PER IL CONCORSO MONTIFERRU E OLIO NUOVO

ANALISI CHIMICHE	UNITÀ DI MISURA	LEGALI	SESSIONE FEBBRAIO	SESSIONE SHELF LIFE
ACIDITÀ	MAX % AC. OLEICO LIBERO	0,80	0,30	0,30
PEROSSIDI	MAX MEQ DI O ₂	20	10	14
K232	MAX ADIMENSIONALE	2,5	2,2	2,4
K270	MAX ADIMENSIONALE	0,22	0,22	0,22
BIOFENOLI	MIN MG/KG	NON PREVISTO	250	220
TOCOFEROLI	MIN MG/KG	NON PREVISTO	160	120

FATTORI DI QUALITÀ: DATI ANALITICI MEDI DELLE SELEZIONI ANNUALI DEL CONCORSO MONTIFERRU

ANNO	POLIFENOLI MG/KG	TOCOFEROLI MG/KG	ACIDITÀ % AC.OL.	PEROSSIDI MEQ O ₂
2009	425	238	0,17	3,8
2010	452	257	0,17	4,5
2011	353	199	0,19	5,4
2012	545	193	0,21	4,3
2013	485	352	0,22	4,8
2014	584	264	0,11	4,2
MEDIA	474	250	0,18	4,5

ALBO D'ORO PREMIO MONTIFERRU

1° PREMIO REGIONALE - 1994

Fruttato Intenso

- 1° - Argei Snc Di Anedda A. & C. Gersei (NU)
2° - Domenico Manca S.p.a. Alghero (SS)
Fruttato Medio
1° - Az. Agr. Cosseddu & C. Seneghe (OR)
2° - Coop. Olivicoltori Del Parteolla Dolianova (CA)
Miglior Confezione
Coop.Olearia Dorgalese Dorgali (NU)

2° PREMIO REGIONALE - 1995

Fruttato Intenso

- 1° - Az. Agr. Giovanni Cocco Cuglieri (OR)
2° - Az. Agr.Cosseddu & C. Seneghe (OR)
Fruttato Medio
1° - Consorzio Oleario Sardo - Silki Sassari
2° - Argei Snc Di Anedda A. & C. Gersei (NU)
Miglior Confezione
Az. Agr. Giovanna Orru' Gesturi (CA)

3° PREMIO NAZIONALE - 1996

Fruttato Intenso

- 1° - Az. Agr. Angela Consiglio Castelvetro (TP)
2° - Az. Agr. S.Jacopo Di Pasquini Regello (FI)
Fruttato Medio
1° - Enrico Loddo Dolianova (CA)
2° - Galardi Mauro E Roberto Campiobbi Fiesole (FI)
Fruttato Leggero
1° - Fontanasalsa Di Burgarella Trapani
2° - Domenico Manca Spa Alghero (SS)
Maggior Punteggio Assoluto
Az. Agr. Angela Consiglio Castelvetro (TP)
Miglior Confezione
F.Ili Galantino Bisceglie (BA)

4° PREMIO NAZIONALE - 1997

Fruttato Intenso

- 1° - Oleificio Cooperativo Seneghe Sardegna
2° - Lanciola Guarnieri Carla Toscana
3° - Pasquini - S.jacopo Toscana
Fruttato Medio
1° - Angela Consiglio Sicilia
2° - Frantoio Franci Toscana
3° - Az.agr.mancinelli Stefano Marche
Maggior Punteggio Assoluto
Oleificio Cooperativo Seneghe Sardegna
Miglior Confezione
F.Ili Secchi Fu Vittorio Sardegna
Graduatoria Oli Sardi
Fruttato Intenso
1° Oleificio Cooperativo Seneghe (OR)
2° F.Ili Cosseddu Seneghe (OR)
3° Enrico Loddo Dolianova (CA)
Fruttato Medio
1° F.Ili Secchi Sassari
2° Piga Giulia Villacidro (CA)
3° Domenico Manca Alghero (SS)

5° PREMIO NAZIONALE - 1998

Fruttato Intenso

- 1° - Campagna Girolamo Sicilia
2° - Agro Verde Srl Sicilia
3° - Tenuta Di Coltibuono Srl Toscana
Fruttato Medio
1° - Az.agr. Giovanna Orrù Sardegna
2° - Atzori Francesco Sardegna
3° - L'olivo - Soc.coop. Sicilia
Maggior Punteggio Assoluto
Campagna Girolamo Sicilia
Miglior Confezione
Frantoio Franci Snc Toscana
Graduatoria Oli Sardi
Fruttato Intenso
1° Oleificio Cooperativo Seneghe (OR)
2° Salis Francesco Oliena (NU)
3° Enrico Loddo Dolianova (CA)
Fruttato Medio
1° Az.agr. Giovanna Orru' Gesturi (CA)
2° Atzori Francesco Cabras (OR)
3° Bardi Teobaldo Gonnosfanadiga (CA)

6° PREMIO NAZIONALE - 1999

Maggior Punteggio Assoluto

- Campagna Girolamo Sicilia
Fruttato Intenso
1° - Fontanasalsa di Burgarella - Sicilia
2° - Az. Agr. D'ali - Sicilia
3° - Frantoio Del Grevepesa - Toscana
Fruttato Medio
1° - Atzori Francesco - Sardegna
2° - Az. Agr. Le Vigne - Toscana
3° - Ventura Franco - Lazio
Miglior Confezione
Oleificio Sandro Chisu - Sardegna

7° PREMIO NAZIONALE - 2000

Maggior Punteggio Assoluto

- Oleificio Sociale Seneghe - Sardegna
Fruttato Intenso
1° - Angela Consiglio - Sicilia
2° - Fontanasalsa di Burgarella - Sicilia
3° - Giovanna Orrù - Sardegna
Fruttato Medio
1° - Giorgio Zampa - Sardegna
2° - Francesco Atzori - Sardegna
3° - CO.PAR. Olivicoltori Parteolla - Sardegna
Miglior Confezione
La Casa dell'Oliva di Piredda - Sardegna

8° PREMIO NAZIONALE - 2001

- 1° S.andrea S.coop Buccheri (SR)
2° Maria Aurelia D'Ali Castelvetro (TP)
3° Az. Mandranova di G.Vincenzo Palermo (PA)
Graduatoria Oli Sardi
1° Oleificio Sociale Seneghe (OR)
Miglior Confezione
Az. Fontanasalsa Di Burgarella Fontanasalsa (TP)

ALBO D'ORO PREMIO MONTIFERRU

9° PREMIO NAZIONALE - 2002

Categoria Oli Extravergini D'oliva:

- 1° Chisu Sandro Orosei (NU)
- 2° Tomassini Luciana Serrungarina (PU)
- 3° Coop. Oliv. Valle Del Cedrino Orosei (NU)

Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:

Alabiso Marco Riesi (CL)

Categoria Oli Extravergini D'oliva Dop:

- Fattorie Parri Luigi Montespertoli (FI)
Miglior Olio Sardo
Azienda Agr. Cosseddu G. & B. Seneghe
Miglior Confezione
Azienda Agr. Cosseddu G. & B. Seneghe

10° PREMIO NAZIONALE - 2003

Categoria Oli Extravergini D'oliva:

- 1° Aresu Vincenzo Donori (CA) - Sardegna
- 2° Atzori Francesco Cabras (OR) - Sardegna
- 3° Mandranova Vincenzo Giuseppe - Sicilia

Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:

- 1° Titone Nicola Michele Trapani Sicilia
- 2° Altomena Pelago (FI) Toscana

Categoria Oli Extravergini D'oliva Dop:

- Parri Luigi Montespertoli (FI) - Toscana
Miglior Olio Sardo
Fattorie Enrico Lodo Dolianova (CA) Sardegna

11° PREMIO NAZIONALE - 2004

Categoria Oli Extravergini D'oliva:

- 1° Chisu Sandro Orosei (NU) - Sardegna
- 2° Tenimenti Ruffini Bagno a Ripoli (FI) - Toscana
- 3° Demuru Paolo Ilbono (NU) - Sardegna

Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:

- 1° Don Lucifero Orosei (NU) - Sardegna
- 2° L'erta Di Quintole Impruneta (FI) - Toscana

Categoria Oli Extravergini D'oliva DOP:

- Titone Michele Marsala (TP) - Sicilia
Miglior Olio Sardo
Mastinu Pietro Seneghe (OR) - Sardegna

12° PREMIO NAZIONALE - 2005

Categoria Oli Extravergini D'oliva:

- 1° Mastinu Pietro Seneghe (OR) - Sardegna
- 2° Cosseddu Snc Seneghe (OR) - Sardegna
- 3° Il Casalone di Vignoli Firenze - Toscana

Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:

- 1° Fattorie di Poggiopiano Fiesole (FI) - Toscana
- 2° Terraliva di Frontino G. Siracusa - Sicilia

Categoria Oli Extravergini D'oliva DOP:

- 1° Ricci Sergio Roma - Lazio
 - 2° Frantoi Cutrera Chiaramonte G. - Sicilia
 - 3° Marina Colonna srl S.Martino In P. - (CB) - Molise
- Gran Menzione:

Olio Sardegna srl Ittiri (SS) - Sardegna
Mandranova Di Vincenzo G. Palermo - Sicilia
Scamacca Emanuele D.M. S.Severina (CT) - Sicilia

Gran Menzione DOP:

Oleificio Gulino G. Chiaramonte (RG) - Sicilia

13° PREMIO NAZIONALE - 2006

Categoria Oli Extravergini D'oliva:

- 1° Il Casalone Di Rolando Vignoli Firenze (FI)
- 2° Conte Ferdinando Guicciardini Firenze (FI)
- 3° Antica Compagnia Olearia Alghero (BN)

Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:

- 1° Masseria Frangiosa Torrecuso (BN)
- 2° Az. Agr. Rosso Chiaramonte Gulfi (RG)

Categoria Oli Extravergini D'oliva Dop:

- 1° Terraliva Di Frontino Giuseppina Siracusa (SR)
- 2° Frantoi Cutrera Chiaramonte Gulfi (RG)
- 3° Az. Agr. Sergio Gafa' Chiaramonte Gulfi (RG)

Miglior Olio Sardo

Antica Compagnia Olearia Alghero(SS)

Miglior Confezione

Az. Agr. Cosseddu & C Snc Seneghe (SS)

14° PREMIO NAZIONALE - 2007

Categoria Oli Extravergini D'oliva:

- 1° Zamparelli Vincenzo - Cerreto Sannita (bn)
- 2° Conte F. Guicciardini - Montespertoli (fi)
- 3° Franci - Montenero D'orcia (gr)

Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:

- 1° Cutrera - Chiaramonte Gulfi (rg)
- 2° Altomena - Pelago (fi)

Categoria Oli Extravergini D'oliva Dop:

- 1° Giorgio Rollo - Chiaramonte Gulfi (rg)
- 2° San Felice - Castel Nuovo Berardenga (si)
- 3° Azienda Agricola D'ali - Trapani (tp)

Miglior Olio Sardo

Demuru Paolo - Ilbono (nu)

Maggior Punteggio Assoluto

Giorgio Rollo - Chiaramonte Gulfi (rg)

Miglior Confezione

La Ranocchiaia - S. Casciano Val Di Pesa (fi)

15° PREMIO NAZIONALE - 2008

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA

- 1° Monterisi Nicola - Fruttato D'oro - Puglia
- 2° Frantoio Franci - Villamagra Gran Cru - Toscana
- 3° Az. Agr. Comincioli - Casaliva Denocciolato - Lombardia

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO

- 1° Giuliana Puligheddu- Ghermanu - Sardegna
- 2° Librandi Pasquale - Olio Librandi - Calabria
- 3° Fattoria Serra Di Mezzo - Serra Di Mezzo - Marche

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP/IGP

- 1° Terraliva - Terraliva Cherubino - Sicilia
- 2° La Torretta - Torretta - Campania
- 3° Azienda Rollo - Letizia - Sicilia

SEZIONE OLI MONOVARIETALI

- 1° Az. Agr. Giacomo Grassi - Moraiolo - Toscana
- 2° Az. Agr. D'Ali - Tanghella - Sicilia
- 3° Az. Agr. Rolando Grassi - L'Olinto - Toscana

ALBO D'ORO PREMIO MONTIFERRU

16° PREMIO NAZIONALE - FEBBRAIO 2009

- 1° Masoni Becciu - Masoni Becciu - Sardegna
- 2° Comincioli - N°1 Blend Denocciolato - Lombardia
- 3° Villa Zottopera - Rosso - Sicilia

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO

- 1° Giuliana Puligheddu - Ghermanu - Sardegna
- 2° Villa Caviciana - Olio Evo - Lazio
- 3° Pasquale Librandi - Olio Evo Bio - Calabria

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP

- 1° Azienda Rollo - Letizia - Sicilia
- 2° Sergio Gafa - Dop Monti Iblei - Sicilia
- 3° Madonna delle Vittorie - Garda Trentino DOP - Trentino

SEZIONE OLI MONOVARIETALI

- 1° La Ranocchiaia - Leccio del Corno - Toscana
- 2° Comincioli - Casaliva Denocciolato - Lombardia
- 3° Il Melograno - Frantoio - Toscana

SEZIONE OLI INTERNAZIONALI

- 1° Almazaras de la Subbética - Parqueolive - Spagna

MIGLIOR CONFEZIONE

- Frontino Giuseppina - Dop Monti Iblei - Sicilia

SHELF LIFE - NOVEMBRE 2009

- 1° Felsina - Raggiolo Denocciolato - Toscana
- 2° Conte Ferdinando Guicciardini - Laudemio - Toscana
- 3° Il Miciolo di Alfani - I Greppi di Silli - Toscana

17° PREMIO NAZIONALE - 2010

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA

- 1° Buonamici - Biologico Frantoio
- 2° Il Melograno - Fattoria Il Melograno
- 3° Madonna dell'Olivio - Raro

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO

- 1° Buonamici - Biologico Blend
- 2° Serra Di Mezzo - Giarraffa
- 3° Fattoria Altomena - Etichetta Verde

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP

- 1° Villa Zottopera - DOP Monti Iblei
- 2° Frantoio Cutrera - Primo DOP Monti Iblei - Sicilia
- 3° Rollo - Letizia DOP Monti Iblei - Sicilia

SEZIONE OLI MONOVARIETALI

- 1° Tenuta di Cafaggio - Cafaggio Frantoio - Toscana
- 2° Il Melograno - Frantoio - Toscana
- 3° Il Miciolo - I Greppi di Silli Frantoio - Toscana

SEZIONE OLI INTERNAZIONALI

- 1° Almazaras de la Subbética - Fuente De La Salud

MIGLIOR CONFEZIONE

- Az. Agr. Tenuta Piscoianni - Fruttato Intenso

SHELF LIFE OTTOBRE 2010

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA

- 1° Fattoria Altomena - Etichetta Verde
- 2° Soc. Agr. Villa Zottopera - Rosso
- 3° Soc. Agr. Madonna dell'Olivio - Raro

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO

- 1° Buonamici - Biologico Blend
- 2° Tenuta Di Cafaggio - Cafaggio Frantoio
- 3° Az. Agr. Buonamici - Biologico Frantoio

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP

- 1° Soc. Agr. Villa Zottopera - Dop Monti Iblei
- 2° L'Oliveto Matarazzo - Dop Tuscia Bio
- 3° Frantoio Cutrera - primo Dop Monti Iblei

SEZIONE OLI MONOVARIETALI

- 1° Il Melograno - Frantoio
- 2° Il Casalone Vignoli - Leccio
- 3° Coop. Cons. Arte Olearia - Correggiolo

18° PREMIO NAZIONALE - FEBBRAIO 2011

SEZIONE DOP

- 1° Cerrosughero - Canino - Lazio

SEZIONE BIOLOGICO

- 1° Villa Zottopera - Rosso - Sicilia
- 2° Buonamici - Moraiolo - Toscana
- 3° Masoni Becciu - Ispirito Sardu - Sardegna

SEZIONE MONOVARIETALI

- 1° Fadda Sebastiano - Bosana - Sardegna
- 2° Fadda Sebastiano - Nera Di Oliena - Sardegna
- 3° Pinna Francesco - Shardana - Sardegna

SEZIONE PLURICULTIVAR

- 1° Az. Agr. Serra Di Mezzo - Marche

FRANTOIANI SEZIONE PLURICULTIVAR

- Chisu Sandro - Terre Dei Baroni - Sardegna

FRANTOIANI SEZIONE BIOLOGICO

- Chisu Sandro - Sant'andria - Sardegna

FRANTOIANI SEZIONE DOP

- Frantoio Cutrera - Primo - Sicilia

MENTIONI D'ONORE

- La Colombaia - Leccio - Toscana
- Tenuta Piscoianni - Lazio
- Puglia Alimentare - Caroli - Puglia

GRAN MENZIONE

- Buonamici - Bio Blend - Toscana
- Reto Di Montisoni - Idillio - Toscana
- Oliviera S.andrea - Olio Del Capunto - Toscana
- Il Poggio - Il Poggio - Toscana
- Ramerino - Guadagnòlo Primus - Toscana
- Torre Di Mezzo - Permula Nocellara - Sicilia

MIGLIOR CONFEZIONE E GRAN MENZIONE

- Decimi - San Felice - Umbria

SHELF LIFE - SETTEMBRE 2011

SEZIONE BIOLOGICO

- 1° Villa Zottopera - Rosso - Sicilia
- 2° Masoni Becciu - Ispirito Sardu - Sardegna

SEZIONE MONOVARIETALI

- 1° Buonamici - Moraiolo - Toscana
- 2° Fadda Sebastiano - Nera Di Oliena - Sardegna
- 3° La Colombaia - Leccio - Toscana

FRANTOIANI SEZIONE PLURICULTIVAR

- Chisu Sandro - Terre Dei Baroni - Sardegna

FRANTOIANI SEZIONE BIOLOGICO

- Chisu Sandro - Sant'andria - Sardegna

FRANTOIANI SEZIONE DOP

- Frantoio Cutrera - Monti Iblei - Sicilia

MENTIONI D'ONORE

- Fadda Sebastiano - Bosana - Sardegna
- Tenuta Piscoianni - Sonnino - Lazio
- Pinna Francesco - Shardana - Sardegna

GRAN MENZIONE

- Buonamici - Bio Blend - Toscana
- Decimi - San Felice - Umbria
- Reto Di Montisoni - Idillio - Toscana
- Oliviera S.andrea - Olio Del Capunto - Toscana
- Il Poggio - Il Poggio - Toscana

ALBO D'ORO PREMIO MONTIFERRU

19° PREMIO NAZIONALE - FEBBRAIO 2012

SEZIONE DOP

- 1° De Carlo - Torre Di Mossa DOP Terra Di Bari - Puglia
- 2° Marina Colonna - Molise DOP - Molise
- 3° Paolo Demuru - DOP Sardegna - Sardegna

SEZIONE BIOLOGICO

- 1° Buonamici - Moraiolo Bio - Toscana
- 2° Altomena - Maiusco Bio - Toscana
- 3° Buonamici - Frantoio Bio - Toscana

SEZIONE MONOARIETALI

- 1° Il Prato - Frantoio - Toscana
- 2° Giuliana Puligheddu - Nera Di Oliena - Sardegna
- 3° Claudia Gentilcore - Cuore D'ortice - Campania

SEZIONE PLURICULTIVAR

- 1° Decimi - Emozione - Umbria
- 2° Valle Del Cedrino - Costa Degli Olivi - Sardegna
- 3° Paolo Demuru - Nueli' - Sardegna

FRANTOIANI SEZIONE DOP

Torretta - Diesis - Campania

FRANTOIANI SEZIONE MONOCULTIVAR

Chisu Sandro - Raru Nera Di Oliena - Sardegna

SEZIONE OLI INTERNAZIONALI

- 1° Domaine Arije - Arije Picholine - Marocco
- 2° Muela Olives - Venta Del Baron - Spagna

MENTIONE D'ONORE N° 17

GRAN MENZIONE N° 25

MIGLIOR CONFEZIONE

Sebastiano Fadda - Lunavera - Sardegna

SHELF LIFE - OTTOBRE 2012

SEZIONE DOP

- 1° De Carlo - Torre Di Mossa DOP Terra Di Bari - Puglia
- 2° Giorgio Rollo - Letizia DOP Monti Iblei - Sicilia
- 3° Salvatore Stallone - DOP Terra Di Bari - Puglia

SEZIONE BIOLOGICO

- 1° Lilli Francesco - Poggio Di Montepescoli - Toscana
- 2° Torre Bianca - Torrebianca Bio - Toscana
- 3° Giuliana Puligheddu - Ghermanu - Sardegna

SEZIONE MONOARIETALI

- 1° Claudia Gentilcore - Il Cuore D'ortice - Campania
- 2° Buonamici - Frantoio - Toscana
- 3° Il Prato - Frantoio - Toscana

SEZIONE PLURICULTIVAR

- 1° Decimi - Emozione - Umbria
- 2° Buonamici - Blend Bio - Toscana
- 3° Paolo Demuru - DOP Sardegna - Sardegna

FRANTOIANI SEZIONE DOP

Frantoi Cutrera - Primo DOP Monti Iblei - Sicilia

FRANTOIANI SEZIONE BIOLOGICO

Frantoio Caputo - Le Tre Colonne Bio - Puglia

FRANTOIANI SEZIONE MONOCULTIVAR

Chisu Sandro - Raru Nera Di Oliena - Sardegna

FRANTOIANI SEZIONE PLURICULTIVAR

Torretta - Diesis - Campania

SEZIONE OLI INTERNAZIONALI

- 1° Domaine Arije - Arije Picholine - Marocco

MENTIONE D'ONORE N° 6

20° PREMIO NAZIONALE - FEBBRAIO 2013

SEZIONE DOP

- 1° Salvatore Stallone - Le Tre Colonne DOP - Puglia
- 2° Leone Sabino - Don Gioacchino DOP - Puglia
- 3° Laura De Parri - Cerrosughero DOP Canino - Lazio

SEZIONE BIOLOGICO

- 1° Fattoria Poggiopiano - Galardi - Toscana
- 2° Buonamici - Moraiolo Bio - Toscana
- 3° Vincenzo Marvulli - Cenzino - Basilicata

SEZIONE MONOARIETALI

- 1° Fonte Di Foiano - Frantoio - Toscana
- 2° Salvatore Stallone - Coratina - Puglia
- 3° Miciolo - I Greppi Di Silli Moraiolo - Toscana

SEZIONE PLURICULTIVAR

- 1° Decimi - Emozione - Umbria
- 2° Il Casalone Vignoli - Classic Blend - Toscana
- 3° Conte Ferdinando Guicciardini - Laudemio - Toscana

FRANTOIANI SEZIONE BIO

Americo Quattrococchi - Olivastro - Lazio

FRANTOIANI SEZIONE MONOCULTIVAR

Intini - Cima Di Mola - Puglia

FRANTOIANI SEZIONE PLURICULTIVAR

Intini - Affiorato - Puglia

SEZIONE OLI INTERNAZIONALI

- 1° Domaine Arije - Arije Picholine - Marocco
- 2° Almazaras De La Subbetica - Fuente De La S. - Spagna
- 3° Aroden - Cladium Hojiblanca - Spagna

MIGLIOR CONFEZIONE

Torre Bianca - Correggiolo - Toscana

SHELF LIFE OTTOBRE 2013

SEZIONE DOP

- 1° Salvatore Stallone - Le Tre Colonne DOP Terra Di Bari - Puglia
- 2° Leone Sabino - Don Gioacchino DOP Terra Di Bari - Puglia
- 3° De Carlo - Torre di Mossa DOP Terra di Bari - Puglia

SEZIONE BIOLOGICO

- 1° Fattoria Ramerino - Guadagnolo Primus - Toscana
- 2° Fattoria Altomena - Legno d'Olivo Bio - Toscana
- 3° Fattoria di Poggiopiano - Galardi Bio - Toscana

SEZIONE MONOARIETALI

- 1° La Ranocchiaia - Moraiolo Bio - Toscana
- 2° Il Miciolo - Moraiolo I Greppi di Silli - Toscana
- 3° Cesare Buonamici - Frantoio Bio - Toscana

SEZIONE PLURICULTIVAR

- 1° Decimi - Emozione - Umbria
- 2° Fonte di Foiano - Grand Cru - Toscana
- 3° Il Casalone - Classic Blend - Toscana

FRANTOIANI SEZIONE BIOLOGICO

Quattrococchi Americo - Olivastro - Lazio

FRANTOIANI SEZIONE PLURICULTIVAR

Intini srl - Affiorato - Puglia

SEZIONE OLI INTERNAZIONALI

- 1° Domaine Arije - Arije Picholine - Marocco
- 2° Aroden - Cladium Hojiblanco - Spagna
- 3° Almazaras de la Subbetica - Fuente de la Salud - Spagna

SEZIONE MIGLIOR OLIO SARDO

- 1° Valle del Cedrino - Costa degli Olivi - Sardegna

PREMIO SPECIALE HERMANU

- 1° Domaine Arije - Arije Picholine - Marocco



MONTIFERRÙ

Segreteria organizzativa:
Servizio di Promozione Economica
Camera di Commercio di Oristano
Via Carducci 23 Oristano
Tel. 0783-2143223 - 245 - Tel/Fax 0783-2143401
www.premiomontiferru.it - www.or.camcom.it
e-mail: segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it





MONTIFERRÙ

DUEMILAQUATTORDICI



**Camera di Commercio
Oristano**



PROVINCIA DI ORISTANO

COMUNE DI SENEGHE



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Agris

Agenzia regionale
per la ricerca in agricoltura



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTÀ DELL'OLIO



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

olio
nuovo