



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](mailto:info@buonamici.it) - [www.buonamici.it](http://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

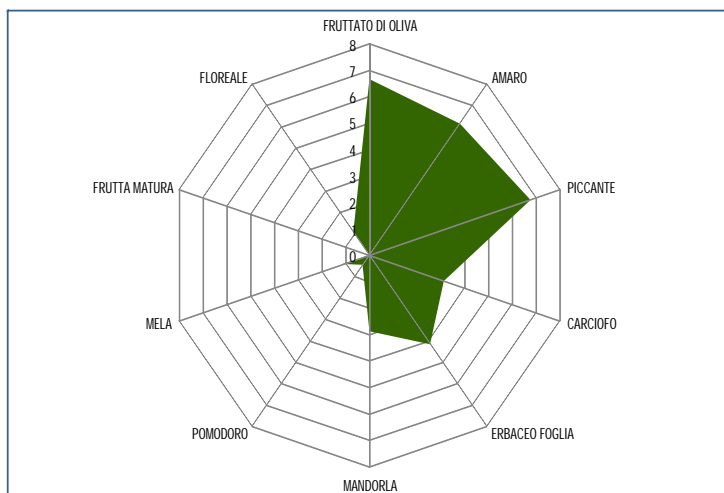
Biologico: SI

Monocultivar: SI (Frantoio)

#### ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto:info@poderemontedoro.it) - [www.poderemontedoro.it](http://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



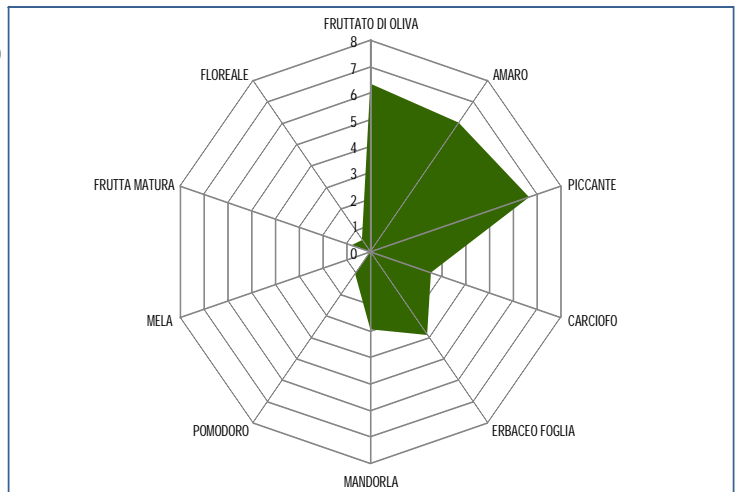
#### INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@aziendarollo.it) - [www.aziendarollo.it](http://www.aziendarollo.it)



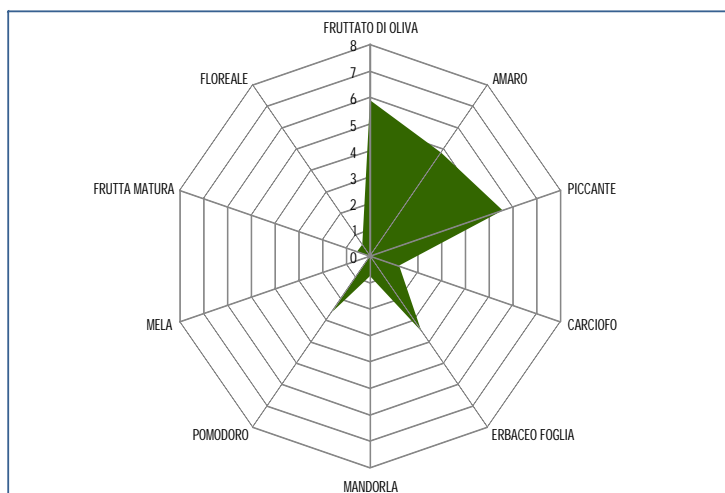
INFORMAZIONI AZIENDALI

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  
separator 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 <sub>2</sub> /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](mailto: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

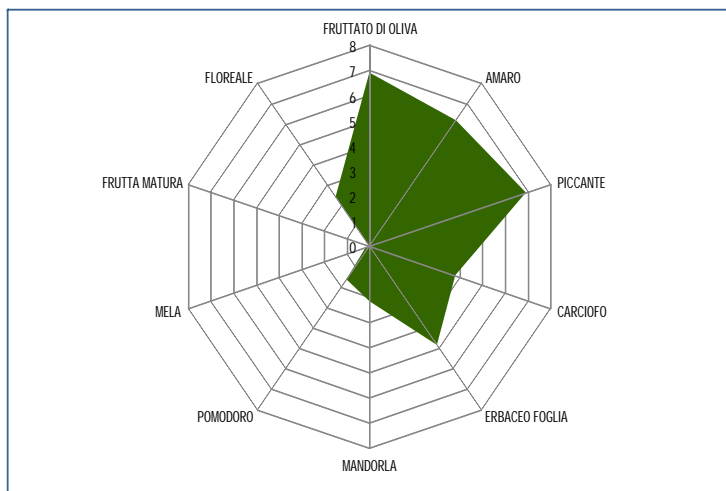
Biologico: SI

Monocultivar: SI (Maurino)

### ANALISI CHIMICA

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

tocoferoli mg/kg	292
biofenoli mg/kg	358



2

SESSIONE FEBBRAIO  
SECONDO CLASSIFICATO  
SEZIONE BIOLOGICO



## 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](mailto: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

separator 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<sub>2</sub>/kg) 4

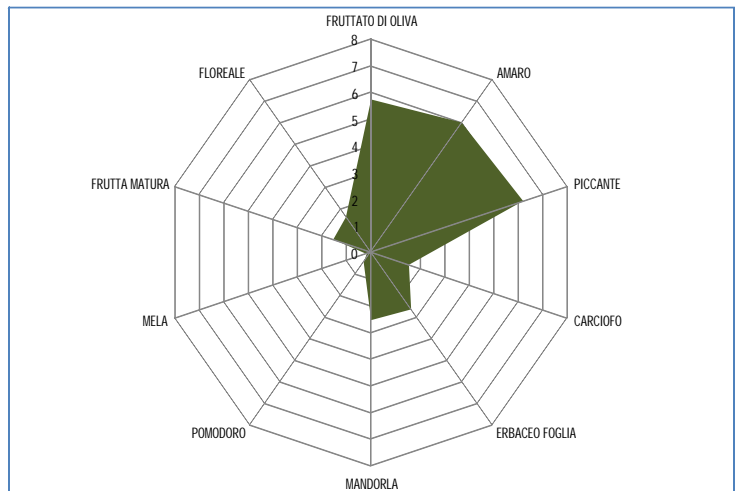
k 232 1,70

k 270 0,16

delta k -0,005

tocoferoli 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](mailto:info@altomena.it) - [www.altomena.it](http://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

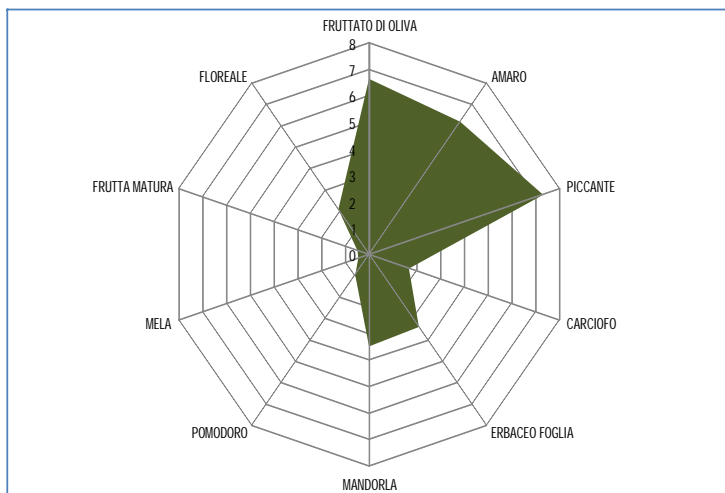
Biologico: SI

Monocultivar: SI (Frantoio)

#### ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto:info@igreppidisilli.it) - [www.igreppidisilli.it](http://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:

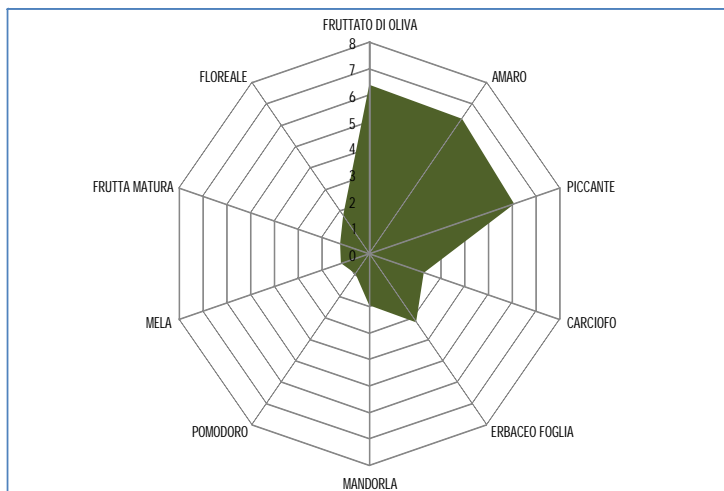
- frangitore a frese - coltelli
- gramole chiuse inertizzate
- decanter 2 fasi
- filtrazione



#### 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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@terredisangorgone.com) - [www.terredisangorgone.com](http://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 O<sub>2</sub>/kg)

k 232

k 270

delta k

### FEBBRAIO

0,1

4

1,56

0,11

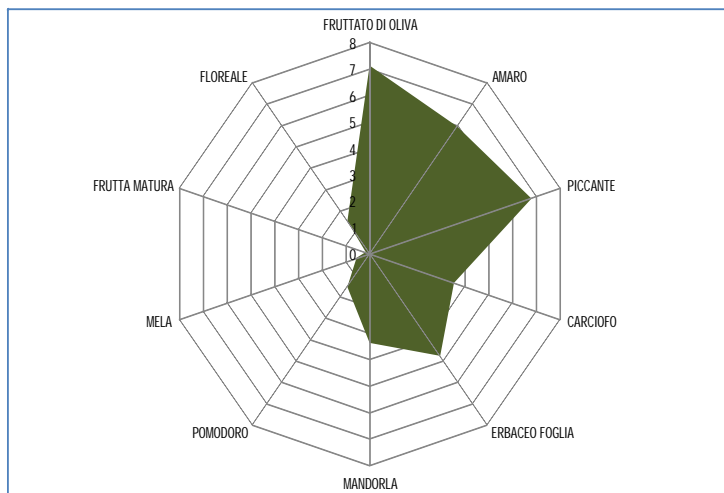
-0,005

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](mailto:valeriaronconi2@gmail.com) - [www.fattoriailmelograno.it](http://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 O<sub>2</sub>/kg) 3

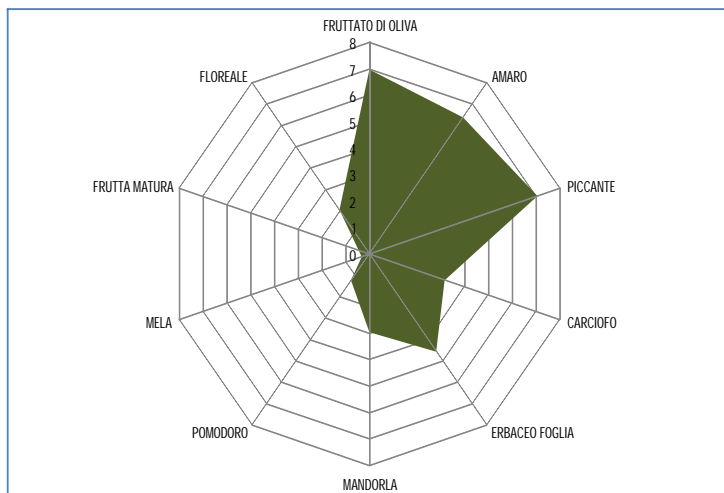
k 232 1,72

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](mailto:info@fattoriaramerino.it) - [www.fattoriaramerino.it](http://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: Guadagnolo Primus

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: SI

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

#### ANALISI CHIMICA

#### FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico) 0,1

perossidi (meq O<sub>2</sub>/kg) 3

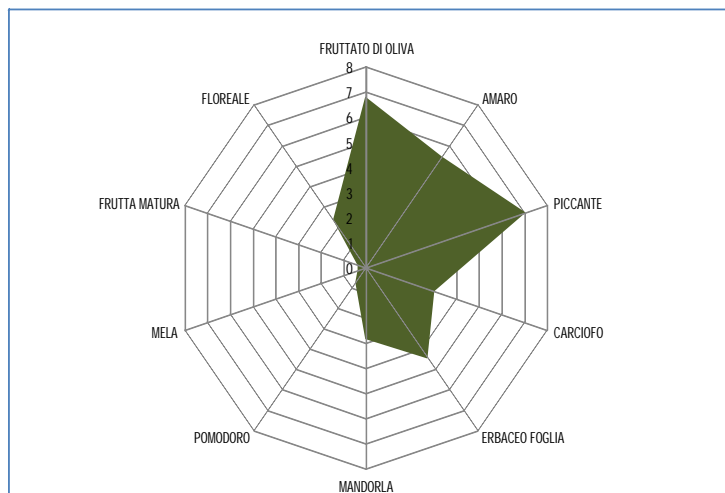
k 232 1,71

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](mailto:info@conteguicciardini.it) - [www.conteguicciardini.it](http://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

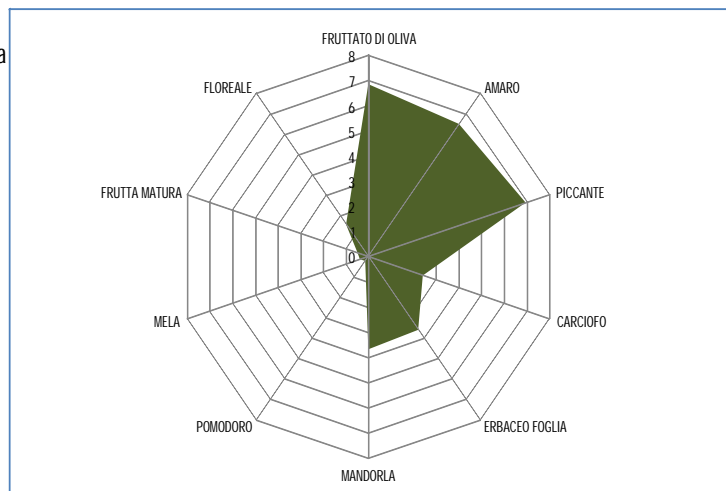


#### INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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 <sub>2</sub> /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

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](mailto:info@conteguicciardini.it) - [www.conteguicciardini.it](http://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

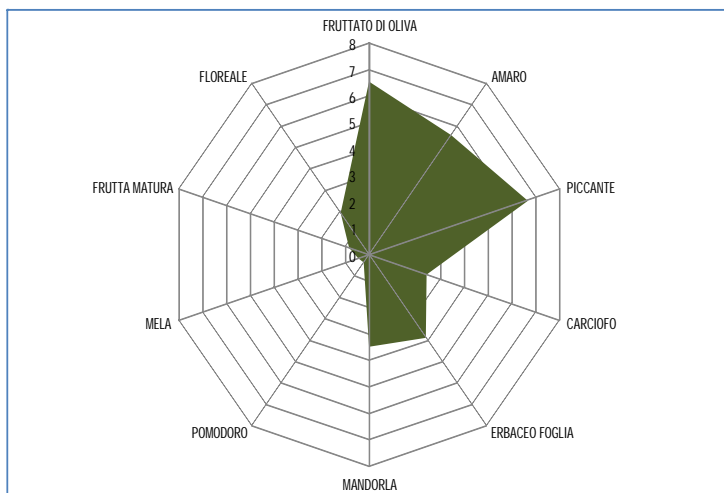


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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 <sub>2</sub> /kg)	4
k 232	1,64
k 270	0,12
delta k	-0,004

tocoferoli mg/kg	160
biofenoli mg/kg	543





## 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](mailto:info@galantino.it) - [www.galantino.it](http://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

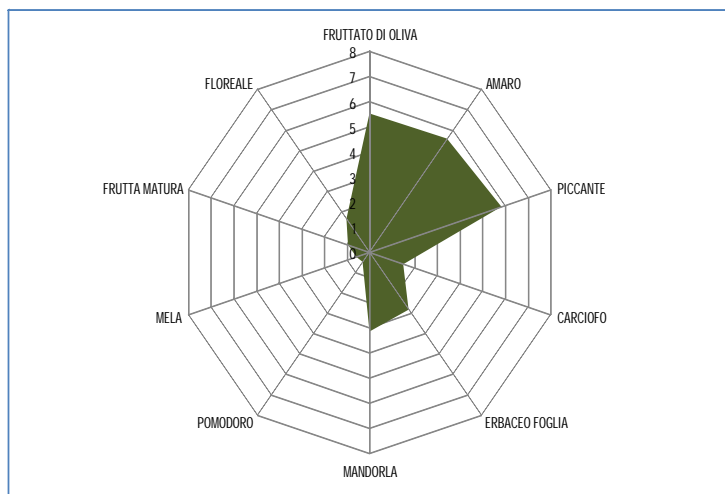
Biologico: NO

Pluricultivar: SI (Coratina, Ogliarola)

#### ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

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





## 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](mailto:info@oliointini.it) - [www.oliointini.it](http://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

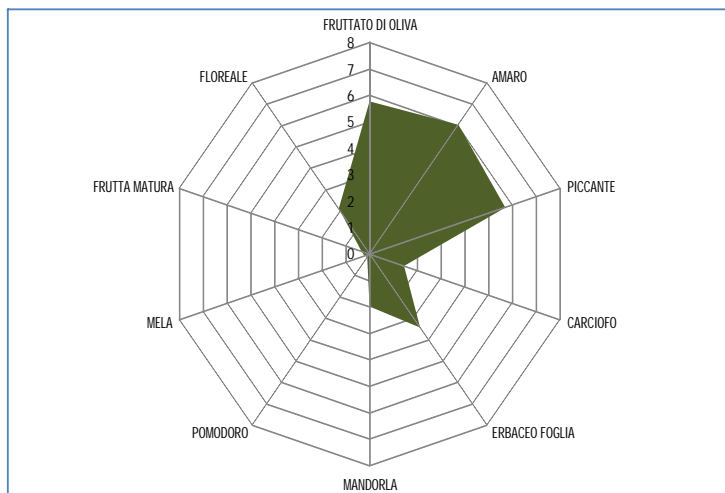


### INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto:info@oliofam.it) - [www.oliofam.it](http://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 O<sub>2</sub>/kg)

4

k 232

1,53

k 270

0,12

delta k

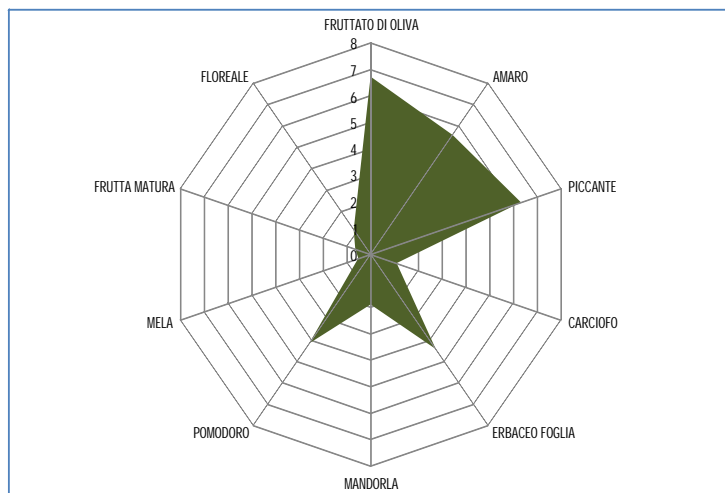
-0,004

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](mailto:rmuela@mueloliva.es) - [www.mueloliva.es](http://www.mueloliva.es)

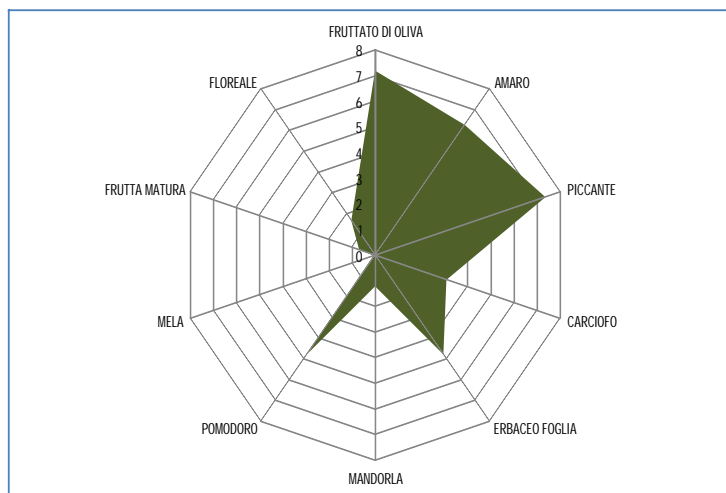
INFORMAZIONI AZIENDALI  
Numero Olivi presenti in azienda: 11.760  
Produzione media annuale: 22.000 hL  
Prezzo al dettaglio: € 8,50 conf. 0,50 L  
ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale  
Tipologia di frantoio:  
frangitore a martelli  
gramole chiuse inertizzate  
decanter 2 fasi  
separatore 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 <sub>2</sub> /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](mailto:administracion@aroden.com) - [www.aroden.com](http://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

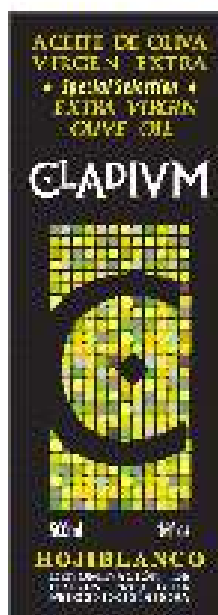
Tipologia di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

separazione finale



### INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Cladium Hojiblanca

Sezione: DOP/IGP: SI

Biologico: NO

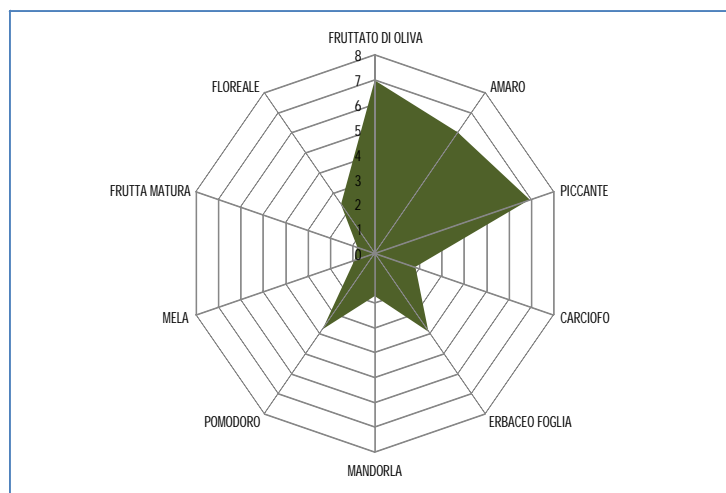
Monocultivar: SI (Hojiblanca)

### ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto:pguerrero@almazarasdelasubbetica.com)

[www.almazarasdelasubbetica.com](http://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 O<sub>2</sub>/kg) 5

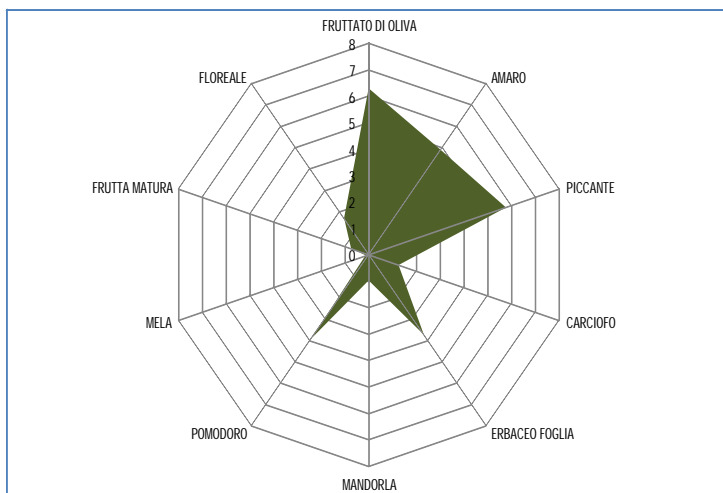
k 232 1,55

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](mailto:info@oliointini.it) - [www.oliointini.it](http://www.oliointini.it)

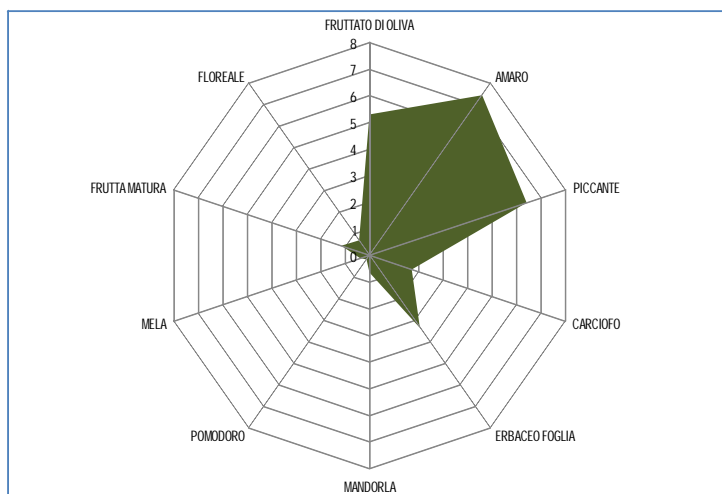
INFORMAZIONI AZIENDALI  
 Produzione media annuale: 600 hL  
 Prezzo al dettaglio: € 15.00 conf. 0,50 L  
 ATTIVITA: frantoio  
 Tipologia di frantoio:  
 frangitore a frese-coltelli  
 gramole chiuse  
 decanter 2 fasi  
 filtrazione

*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 <sub>2</sub> /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

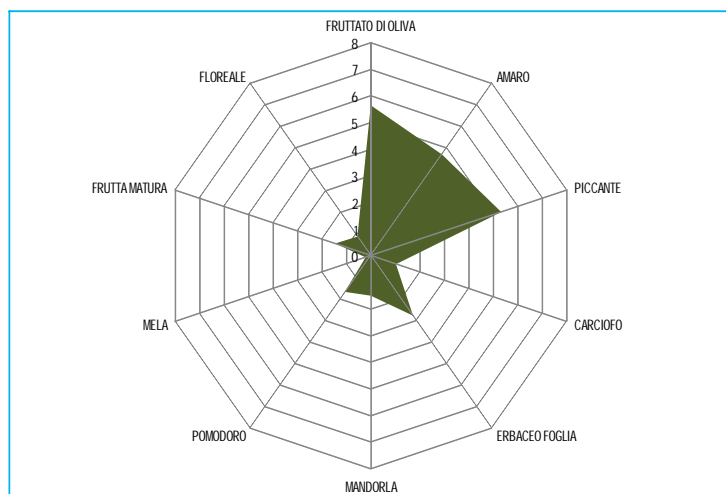
Rappresentante legale e commerciale:  
 Giuseppe Fois - Alessandro Fois  
 Loc. Ungias Galentè - lotto 1  
 07041 Alghero (SS)  
 Tel./fax: +39079980394 - 079970954  
[a.fois@accademiaolearia.com](mailto:a.fois@accademiaolearia.com) - [www.accademiaolearia.com](http://www.accademiaolearia.com)

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 <sub>2</sub> /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 MONTIFERRU



## 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](mailto:info@letrecolonne.com) - [www.letrecolonne.com](http://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

ATTIVITA: 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

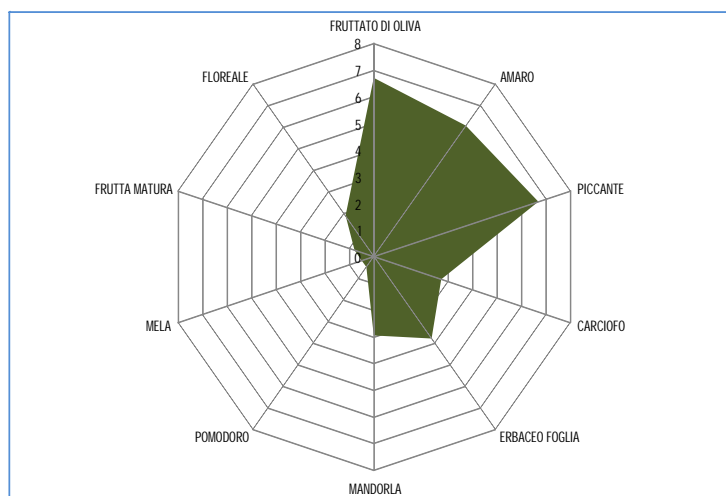
Monocultivar: SI (Coratina)

#### ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto:info@buonamici.it) - [www.buonamici.it](http://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)

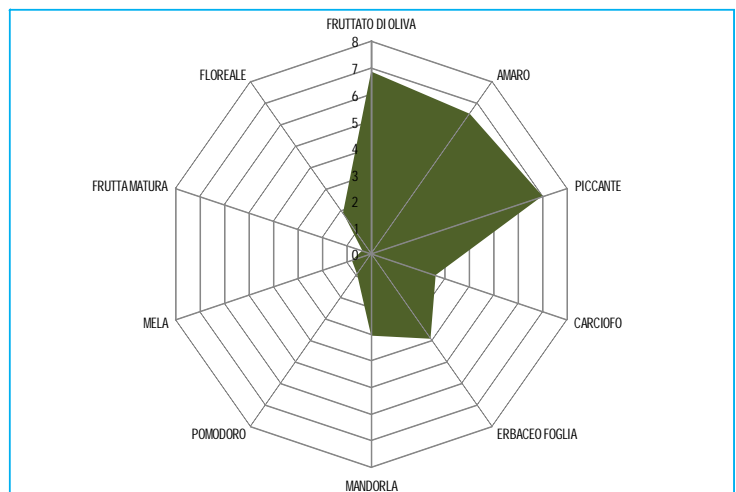
### ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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



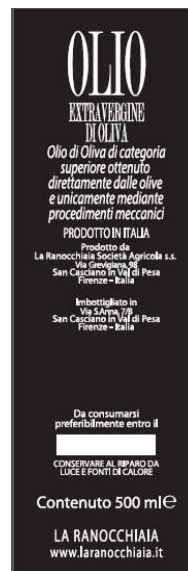
## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

### 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](mailto:info@laranocchiaia.it) - [www.laranocchiaia.it](http://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



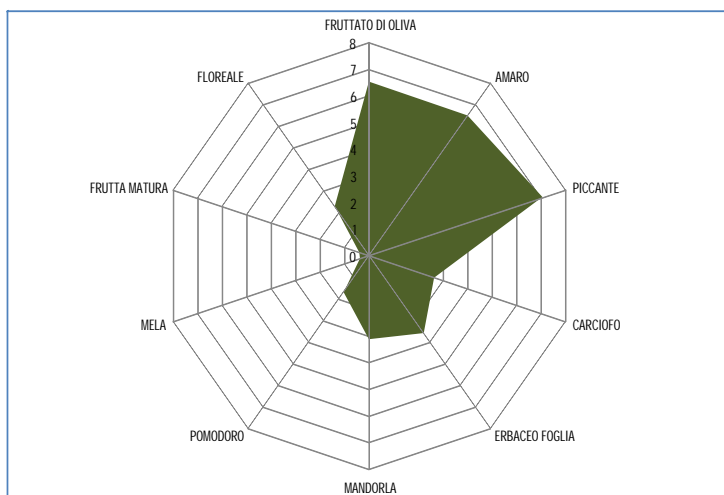
#### INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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

#### ANALISI CHIMICA

	<b>FEBBRAIO</b>
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto:informazioni@fontedifoiano.it) - [www.fontedifoiano.com](http://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

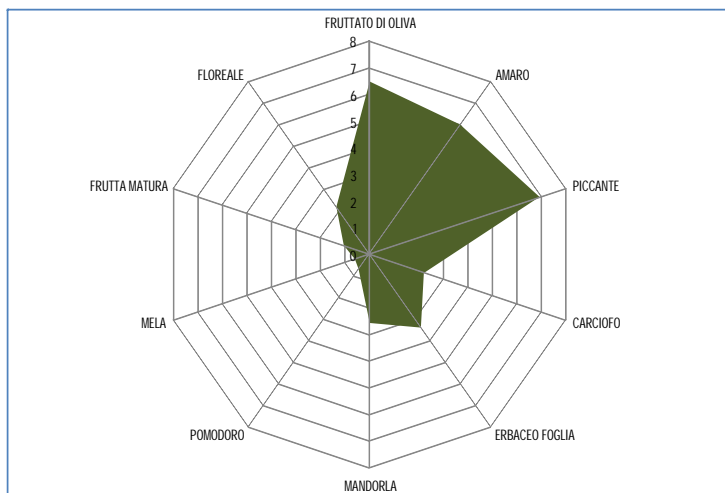
Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Pluricultivar: SI (Frantoio, Moraiolo)

### ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /kg)	4
k 232	1,85
k 270	0,15
delta k	-0,006
tociferoli 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](mailto:informazioni@fontedifoiano.it) - [www.fontedifoiano.com](http://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

acidità (% ac. oleico)

perossidi (meq O<sub>2</sub>/kg)

k 232

k 270

delta k

tociferoli mg/kg

biofenoli mg/kg

FEBBRAIO

0,1

4

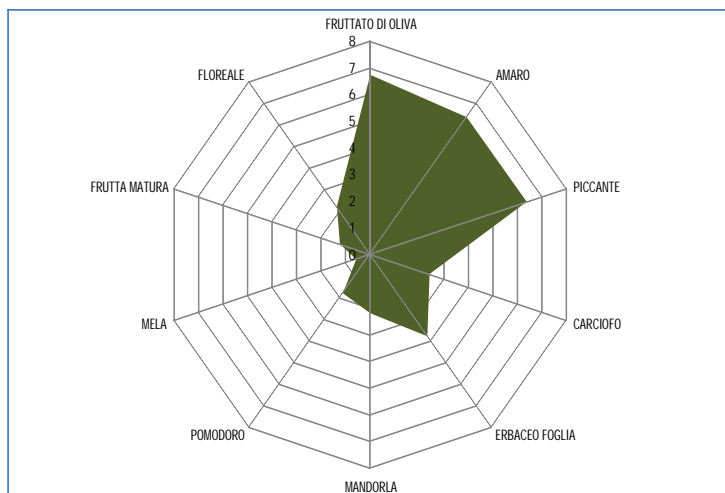
1,85

0,16

-0,006

274

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](mailto:mauro.altomare@gmail.com) - [www.oliogranpregio.com](http://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

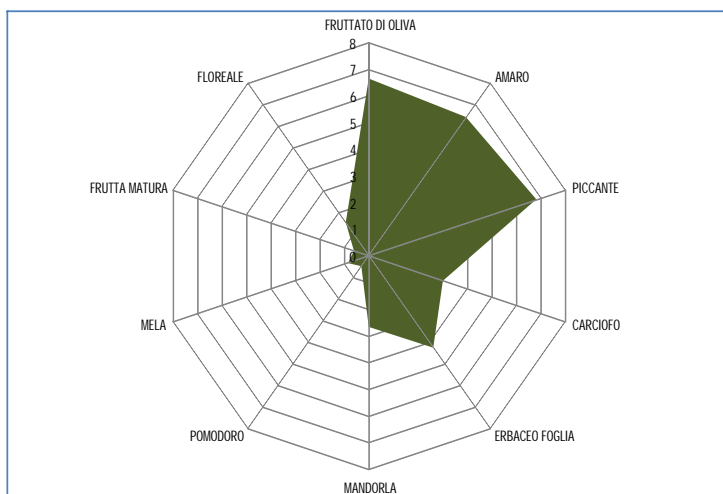


#### INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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

#### ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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

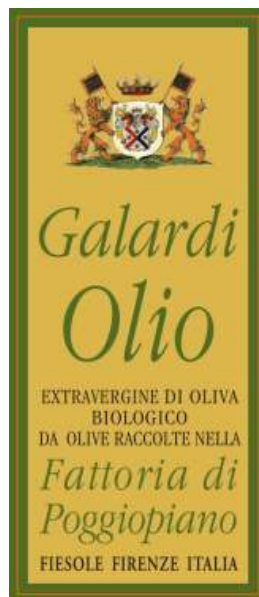
Rappresentante legale e commerciale:  
 Mauro Galardi  
 Via dei Bassi, 13  
 50014 Fiesole (FI)  
 Tel./fax: +390556593020 - Cell. 335434399  
[info@poggiopiano.it](mailto:info@poggiopiano.it) - [www.poggiopiano.it](http://www.poggiopiano.it)

### 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

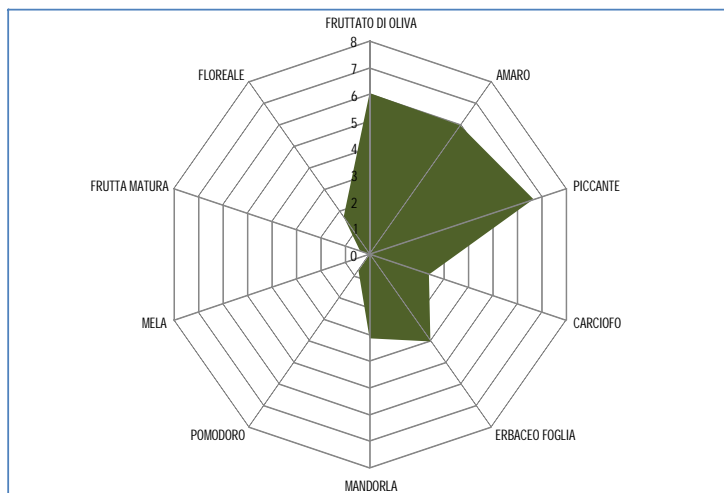


### INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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 <sub>2</sub> /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**

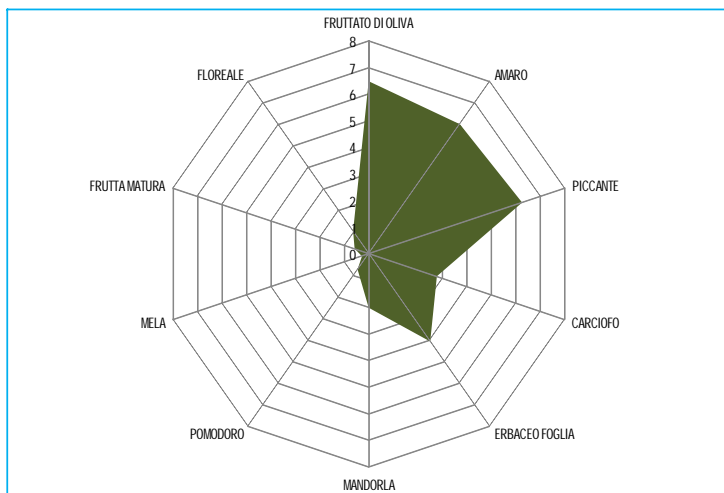
Rappresentante legale e commerciale:  
 Marcello Paoli  
 Via delle Cappelle di Sopra n.4  
 50041 Settimello (FI)  
 Tel./fax: +39 0558825874 - cell. 3392606271  
[info@agripaoli.it](mailto:info@agripaoli.it) - [www.agripaoli.it](http://www.agripaoli.it)

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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@oliolibrandi.it) - [www.oliolibrandi.it](http://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

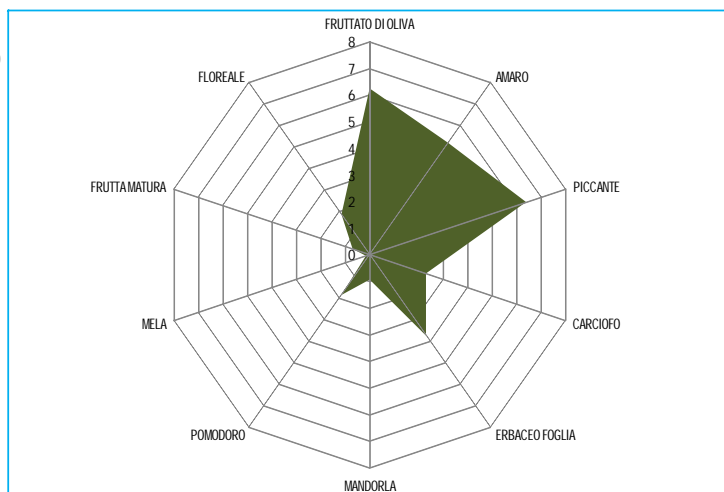


### INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@oliointini.it) - [www.oliointini.it](http://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 O<sub>2</sub>/kg)

k 232

k 270

delta k

### FEBBRAIO

0,1

4

1,92

0,16

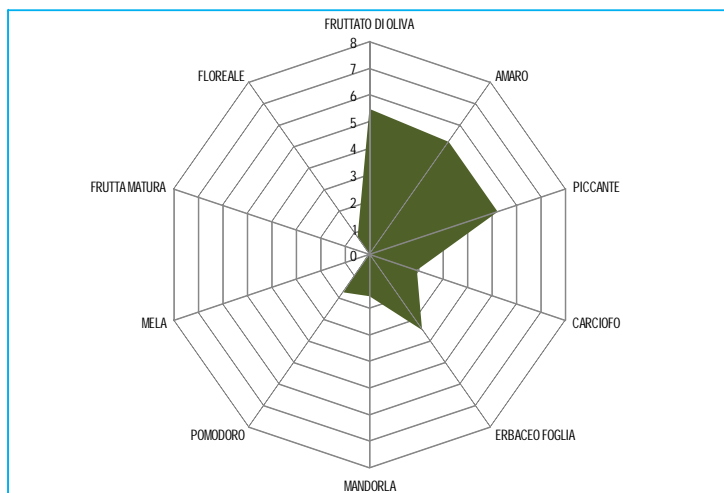
-0,003

tocoferoli mg/kg

416

biofenoli mg/kg

626



## TORRE BIANCA LECCIO DEL CORNO

AZIENDA AGRICOLA  
**TORRE BIANCA**

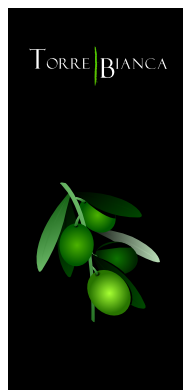
TORRE | BIANCA

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

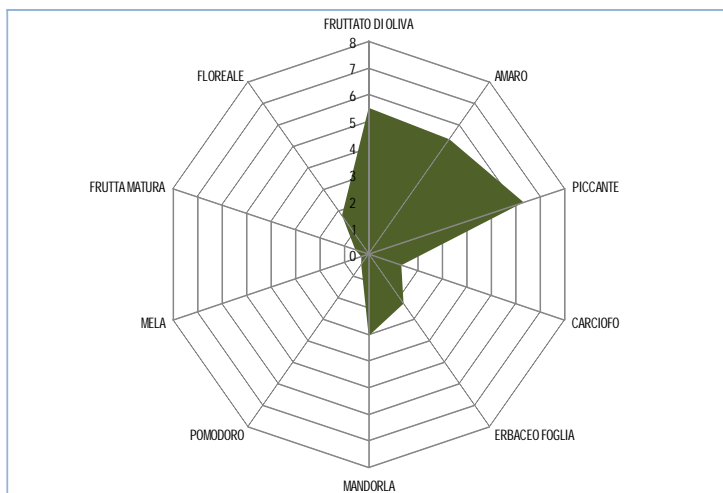
CONSERVARE AL RIPARO DA  
 LUCE E FONTI DI CALORE  
 CONTENUTO ML 500e

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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@poderemontedoro.it) - [www.poderemontedoro.it](http://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

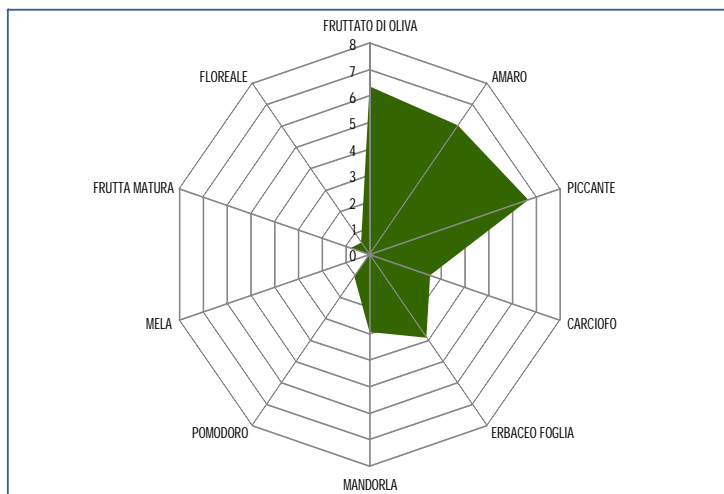
Monocultivar: SI (Peranzana)

### ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto: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<sub>2</sub>/kg) 5

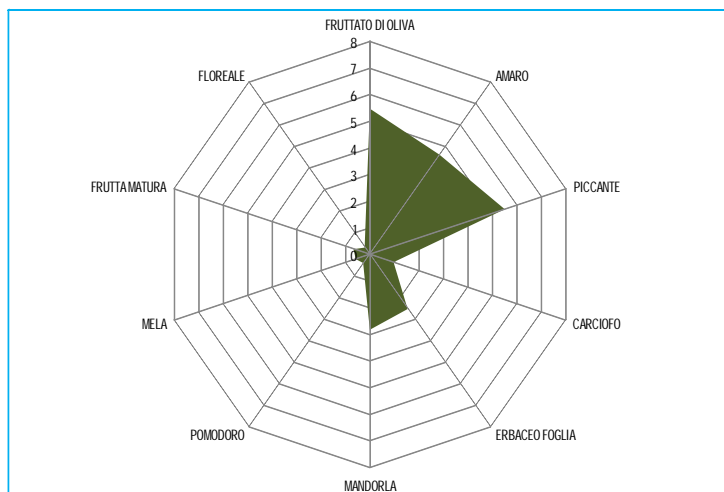
k 232 1,58

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](mailto:info@villaponte.com) - [www.villaponte.com](http://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

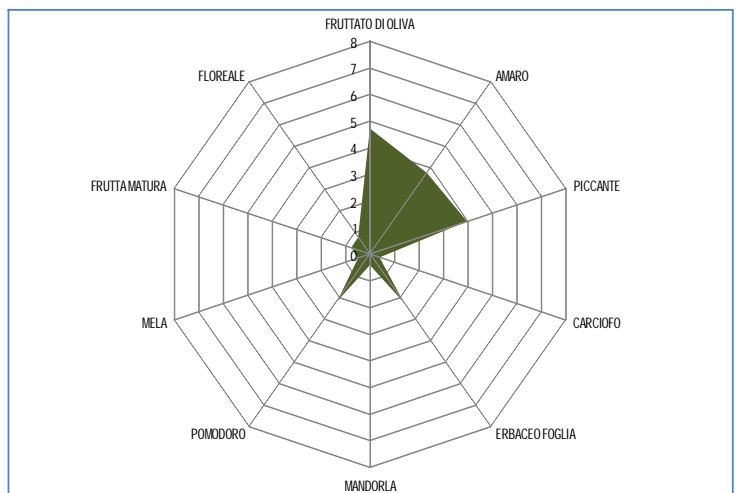


### INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto:info@terredisangorgone.com) - [www.terredisangorgone.com](http://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

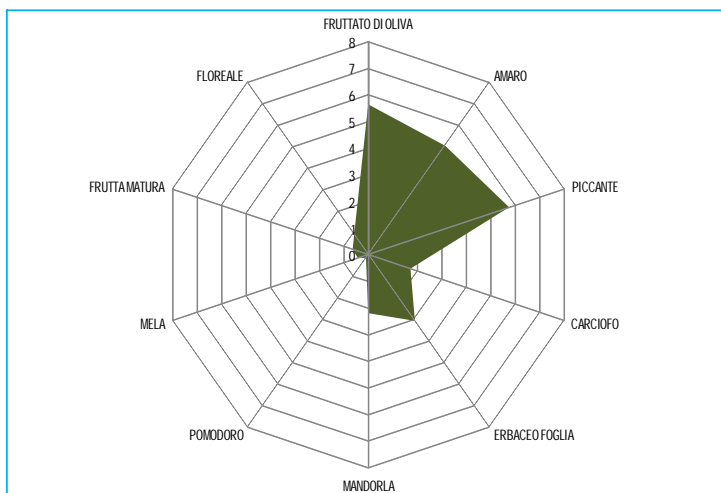
Pluricultivar: SI (Frantoio, Moraiolo, Cipressino)

### ANALISI CHIMICA

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

tocoferoli mg/kg 193

biofenoli mg/kg 559







## MONOARIETALE MORAIOLA

## FONTE DI FOIANO

Rappresentante legale e commerciale:

Paolo Di Gaetano

57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel./fax: +390565766043 - 0565765826 - 347379029

[informazioni@fontedifoiano.it](mailto:informazioni@fontedifoiano.it) - [www.fontedifoiano.com](http://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 O<sub>2</sub>/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](mailto:info@oliodecarlo.com) - [www.oliodecarlo.com](http://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 O<sub>2</sub>/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](mailto:purisima@coopurisimapriego.com) - [www.coopurisimapriego.com](http://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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@tenutaiemolo.it) - [www.tenutaiemolo.it](http://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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@fattoriaramerino.it) - [www.fattoriaramerino.it](http://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 O<sub>2</sub>/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

### FRANTOI CUTRERA

Rappresentante legale e commerciale:

Giuseppa Cutrera

97012 Chiamonte Gulfi (RG)

Cell.: +390932926187 - 0932921757 - 3803037776

[olio@frantoicutrera.it](mailto:olio@frantoicutrera.it) - [www.frantoicutrera.it](http://www.frantoicutrera.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 O<sub>2</sub>/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](mailto:info@oliodelcapunto.it) - [www.oliodelcapunto.com](http://www.oliodelcapunto.com)  
ATTIVITA': 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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@olioquattrococchi.it) - [www.olioquattrococchi.it](http://www.olioquattrococchi.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: Itrana

ANALISI CHIMICA	FEBBRAIO
acidità (% ac.oleico)	0,1
n° di perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto:infotiscali@oliodelcolle.com) - [www.oliodelcolle.com](http://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 O<sub>2</sub>/kg)

k 232

k 270

delta k

tociferoli (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](mailto:info@olioderchie.it) - [www.olioderchie.it](http://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 O<sub>2</sub>/kg)

k 232

k 270

delta k

tociferoli (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](mailto:villacolombaia@virgilio.it) - [www.villadibagnolo.it](http://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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@olioquattrociocchi.it) - [www.olioquattrociocchi.it](http://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 <sub>2</sub> /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](mailto:azienda-agricola@decimi.it) - [www.decimi.it](http://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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@fattoriaramerino.it) - [www.fattoriaramerino.it](http://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 <sub>2</sub> /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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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](mailto:costadegliolivi@tiscali.it) - [www.costadegliolivi.it](http://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 1/2

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<sub>2</sub>/kg) 7

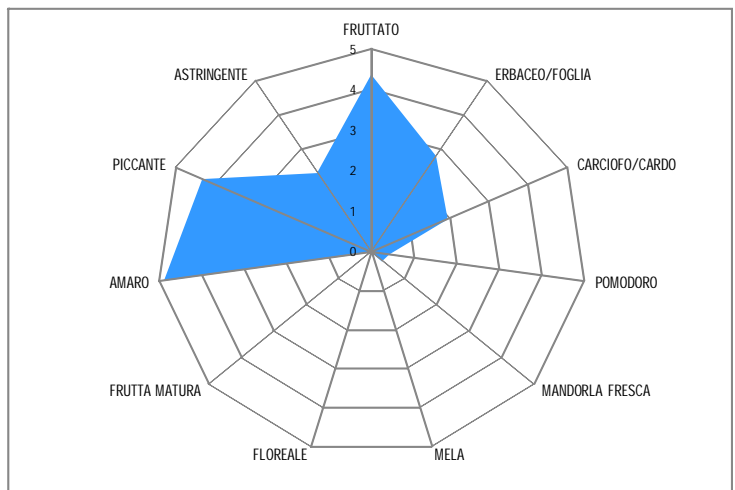
k 232 2,05

k 270 0,17

delta k -0,002

toferoli 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

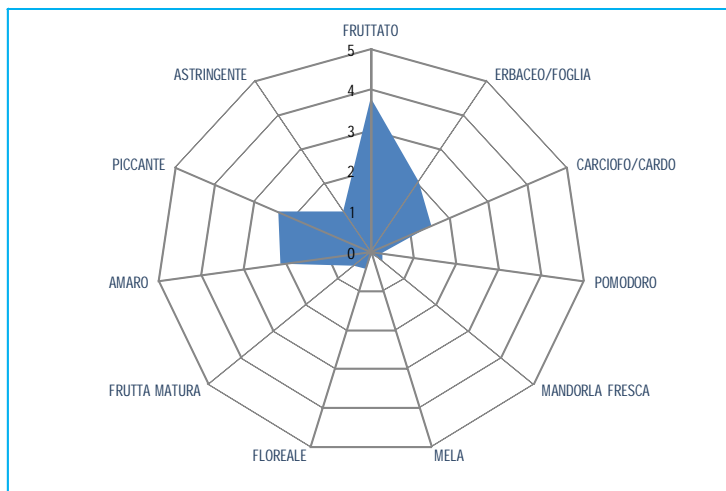
Biologico: NO

Monocultivar: SI (Nera di Villacidro)

### ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,2
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto: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

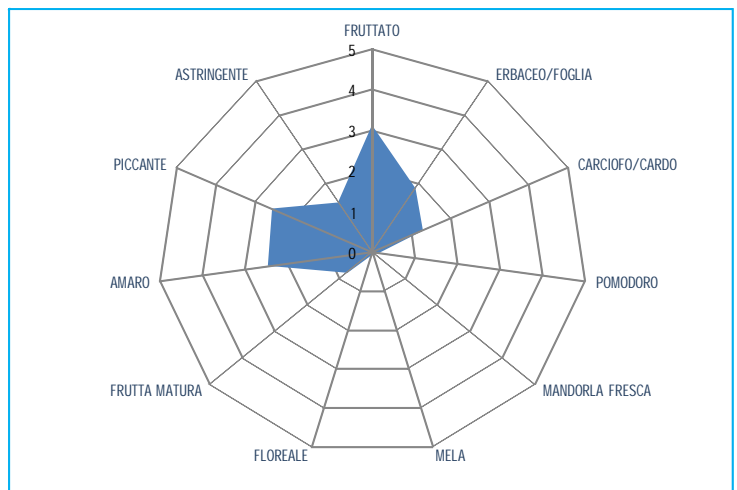


#### INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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 <sub>2</sub> /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**

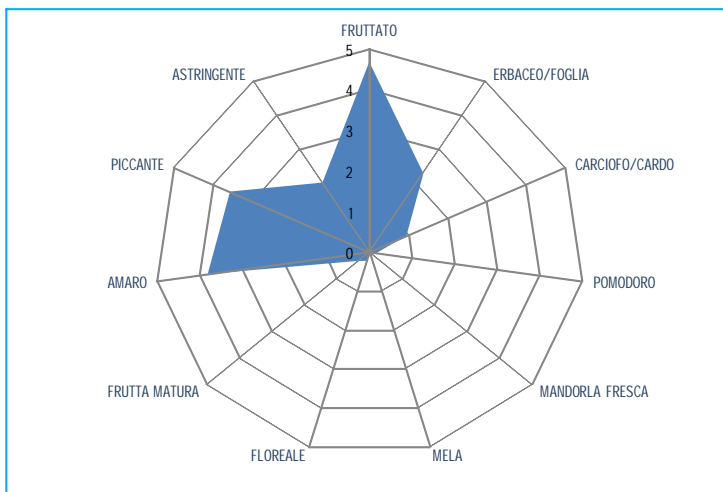
Rappresentante legale e commerciale:  
 Paolo Demuru  
 Via Roma 143  
 08040 Ilbono (OG)  
 Tel./fax: 078233459 - Cell. 3333414849  
[oleificiodemuru@tiscali.it](mailto:oleificiodemuru@tiscali.it) - [www.oleificiodemuru.com](http://www.oleificiodemuru.com)

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  
 separatore 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 O<sub>2</sub>/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](mailto: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  
separatore 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 O<sub>2</sub>/kg) 4

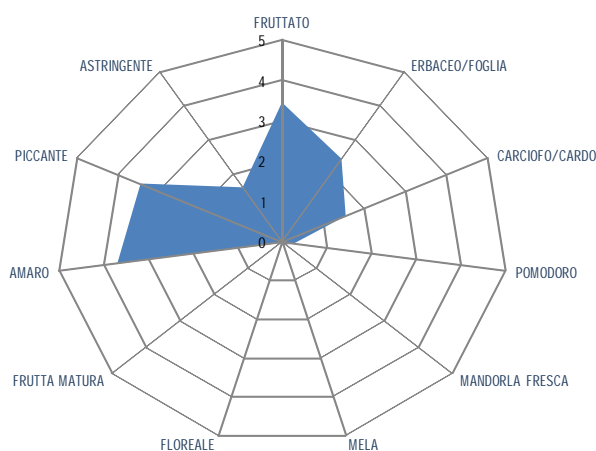
k 232 1,80

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](mailto:costadegliolivi@tiscali.it) - [www.costadegliolivi.it](http://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

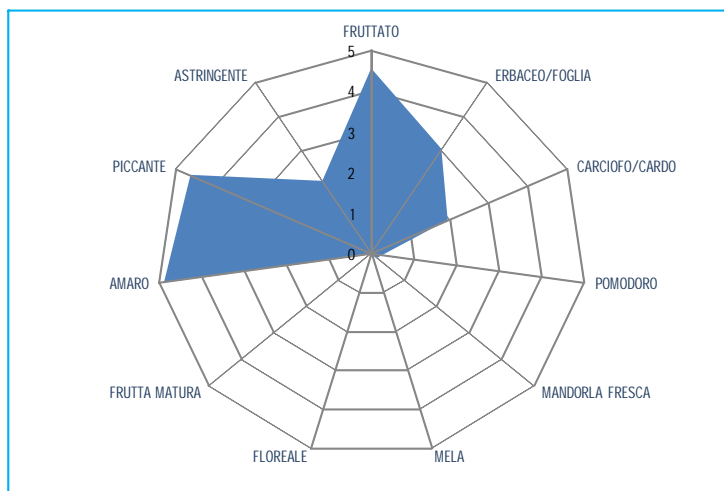
Monocultivar: NO

### ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,2
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto:marco.salaris@tiscali.it) - [www.salaris.it](http://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

separator 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 O<sub>2</sub>/kg) 8

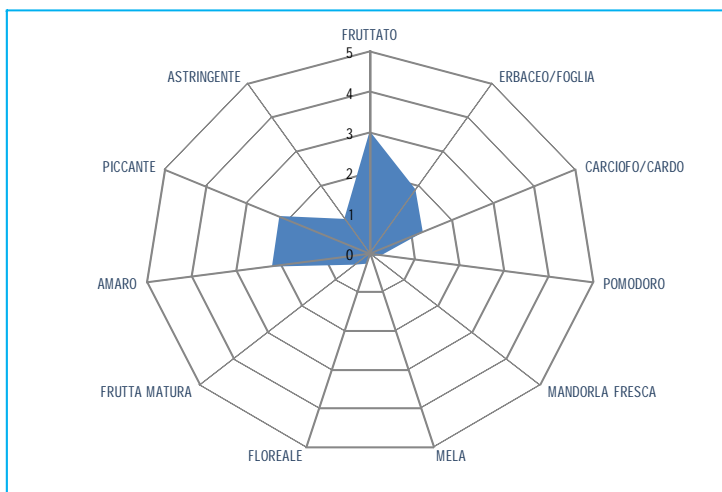
k 232 1,90

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](mailto:a.fois@accademiaolearia.com) - [www.accademiaolearia.com](http://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

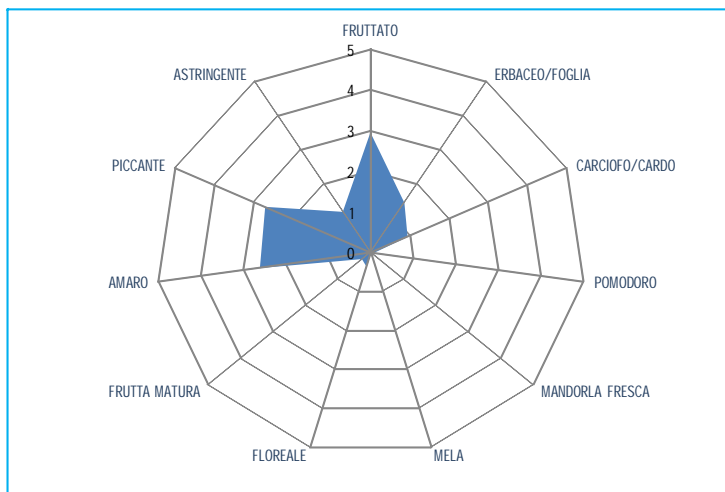
Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Pluricultivar: SI (Semidana, altre)

#### ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,1
perossidi (meq O <sub>2</sub> /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](mailto:oliodemuru@tiscali.it) - [www.oleificiodemuru.com](http://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 O <sub>2</sub> /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](mailto:uliani@tiscali.it) - [www.ottidoro.it](http://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 O <sub>2</sub> /kg)	7
k 232	2,01
k 270	0,17
delta K	-0,001
Tocoferoli (mg/kg)	290
biofenoli (mg/kg)	378



GRAN MENZIONE



VANTU RISERVA LIMITED

Sandro Chisu  
Orosai

NUOVO OLEIFICIO SANDRO CHISU

Rappresentante legale e commerciale:

Sandro Chisu

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

Tel./fax: 0784999411 - Cell. 3382751717

[oliochisu@libero.it](mailto:oliochisu@libero.it) - [www.oliochisu.it](http://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 <sub>2</sub> /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](mailto: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 <sub>2</sub> /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](mailto:info@anticacompagniaolearia.it) - [www.anticacompagniaolearia.it](http://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 O<sub>2</sub>/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 <sub>2</sub>	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 <sub>2</sub>
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 Loddo 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'Oliivo - 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° Frantoi 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'Oliivo - 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° Frantoi Cutrera - primo Dop Monti Iblei

### SEZIONE OLI MONOVARIETALI

- 1° Il Melograno - Frantoio
- 2° Il Casalone Vignoli - Leccino
- 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

- Frantoi Cutrera - Primo - Sicilia

### MENTIONI D'ONORE

- La Colombaia - Leccino - 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 - Leccino - Toscana

### FRANTOIANI SEZIONE PLURICULTIVAR

- Chisu Sandro - Terre Dei Baroni - Sardegna

### FRANTOIANI SEZIONE BIOLOGICO

- Chisu Sandro - Sant'andria - Sardegna

### FRANTOIANI SEZIONE DOP

- Frantoi 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 Cedrina - 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 Cedrina - 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](http://www.premiomontiferru.it) - [www.or.camcom.it](http://www.or.camcom.it)  
e-mail: [segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it](mailto: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