



XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



PROCLAMAZIONE DEI RISULTATI DEL CONCORSO CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DEGLI OLI VINCITORI

PIETRO PAOLO ARCA - PRESIDENTE GIURIA

EFISIO SANNA - GIANDOMENICO SCANU - ASSISTENTI PRESIDENZA GIURIA

CLAUDIA CIGAGNA - ALVERIO CAU - GIORGIO PALA - SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

SENEGHE - 12 APRILE 2014

COMUNE DI SENEGHE



Camera di Commercio
Oristano



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



PREMIO MONTIFERRU 2014: PARAMETRI ANALITICI PREVISTI

MONTIFERRU

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 O₂	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

METODICHE DI ANALISI DEL PREMIO MONTIFERRU 2014

A CURA DI AGRIS SARDEGNA

Prova analisi	Metodo analitico	Unità di misura	Incertezza statistica +/-
Acidi grassi liberi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. II Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007	% (acido oleico)	0,01- 0,05
Numero di perossidi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. III	meq O ₂ /kg	0,5 – 1,0
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto (K232, K270, DK)	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993	adimens	K232: 0,07 - 0,15 K270: 0,02 – 0,03 DK: 0,002 – 0,007
Biofenoli	COI/T.20/Doc n 29/2009 - HPLC	mg/kg	10% circa
Tocoferoli	Agilent 5991-2180EN – Aprile 2013	mg/kg	4-5% circa

GIURIA NAZIONALE FEBBRAIO 2014

PIETRO PAOLO ARCA

EFISIO SANNA

GIANDOMENICO SCANU

PRESIDENTE GIURIA

ASSISTENTE PRESIDENZA

ASSISTENTE PRESIDENZA



COMPONENTI

SARA BARBIERI

(EMILIA ROMAGNA)

BARBARA BARTOLACCI

(LAZIO)

ANGELA CANALE

(UMBRIA)

MARISA CEPACH

(FRIULI V.G.)

FILOMENA D'AVINO

(CAMPANIA)

LUCIANA DI GIACINTO

(ABRUZZO)

ANUNCIA DUENAS CARPIO

(SPAGNA)

CARLO MORO

(SARDEGNA)

MARCO PAMPALONI

(TOSCANA)

SALVATORE SPATOLA

(SICILIA)

ANNA ROSA ZAZA

(PUGLIA)

PALMERIO ZOCCHEDDU

(SARDEGNA)

ASSISTENZA ALLA GIURIA

ALVERIO CAU

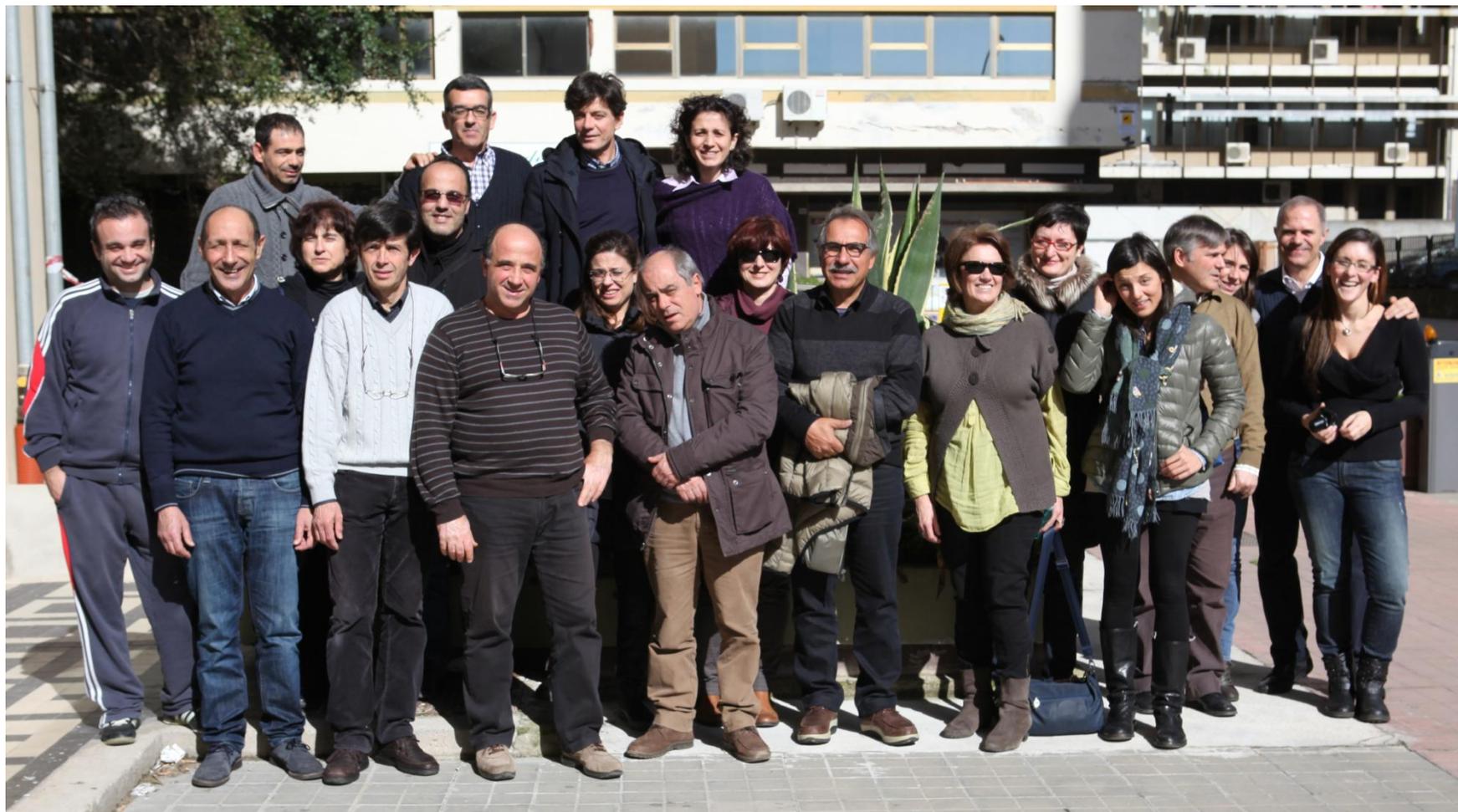
GIORGIO PALA

CLAUDIA CIGAGNA

GIUSEPPE ORRÙ

GIAMPIERO MARCHINU

GIURIA NAZIONALE E ASSISTENZA PANEL



Descrizione olio

Sensazioni olfattive e retroolfattive

Intensità di percezione

fruttato di oliva _____

descrittori aromatici dell'oliva:

erbaceo - foglia _____

carciofo - cardo _____

pomodoro _____

mela _____

mandorla _____

frutta matura _____

erbe officinali - floreale _____

Sensazioni gustativo-tattili

amaro _____

piccante _____

Valutazione qualitativa

Percezione

fruttato di oliva _____

amaro _____

piccante _____

armonia _____



MONTIFERRÙ

**SCHEDA DI
VALUTAZIONE
SENSORIALE A
LETTURA
INFORMATICA
E GESTIONE
DATI IN TEMPO
REALE**



MONTIFERRU

PREMIO MONTIFERRU 2014: PARTECIPANTI

Regioni Oli	partecipanti	Regioni Oli	partecipanti
Toscana	27	Campania	2
Sardegna	22	Basilicata	1
Puglia	21	Molise	1
Sicilia	18	Totali nazionali	117
Umbria	6	Spagna	11
Abruzzo	5	Sud Africa	2
Lazio	5	Totali internazionali	13
Liguria	5		
Calabria	4	Totali	130



XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE DI 15
GRAN MENZIONE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE DI 16
MENZIONE D'ONORE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE MIGLIOR CONFEZIONE





MONTIFERRÙ

MIGLIOR CONFEZIONE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU 2014

MONOCULTIVAR CIMA DI MOLA

INTINI SRL

Martina Franca (BA) - Puglia





MIGLIOR CONFEZIONE

PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU 2014

MONOCULTIVAR CIMA DI MOLA

INTINI SRL

Martina Franca (BA) - Puglia



MONOCULTIVAR CIMA DI MOLA

INTINI SRL



Intini

Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 600 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio:

frangitore a frese-coltelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

filtrazione

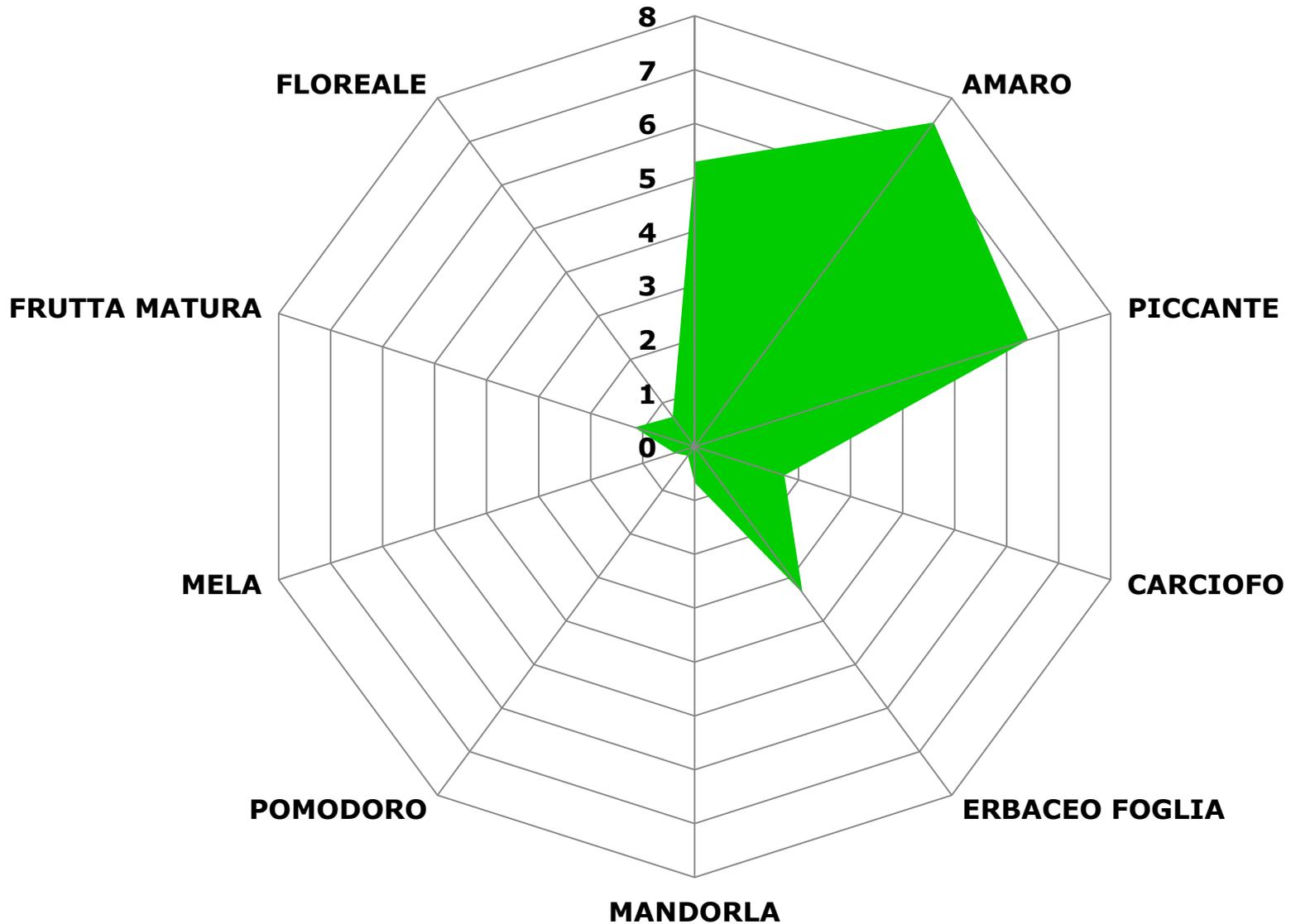


MONOCULTIVAR CIMA DI MOLA - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	2,2
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,19
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	883
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	438

MONOCULTIVAR CIMA DI MOLA – ANALISI SENSORIALI

FRUTTATO DI OLIVA





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE FRANTOIANI SEZIONE BIOLOGICO





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE BIOLOGICO**

INTINI BIO

INTINI SRL

Martina Franca (BA) - Puglia





INTINI BIO

INTINI SRL

Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 600 hL

Attività: frantoio

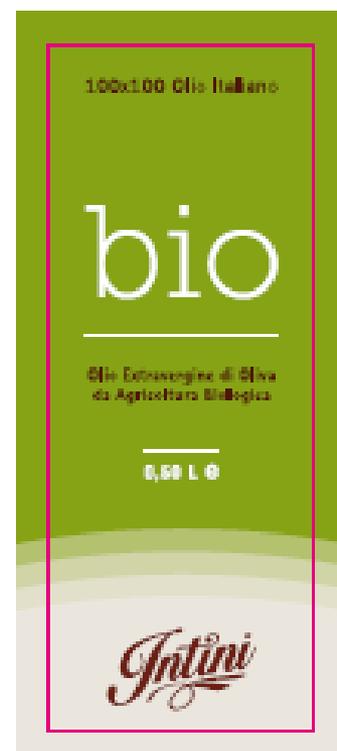
Tipo di frantoio:

frangitore a frese-coltelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

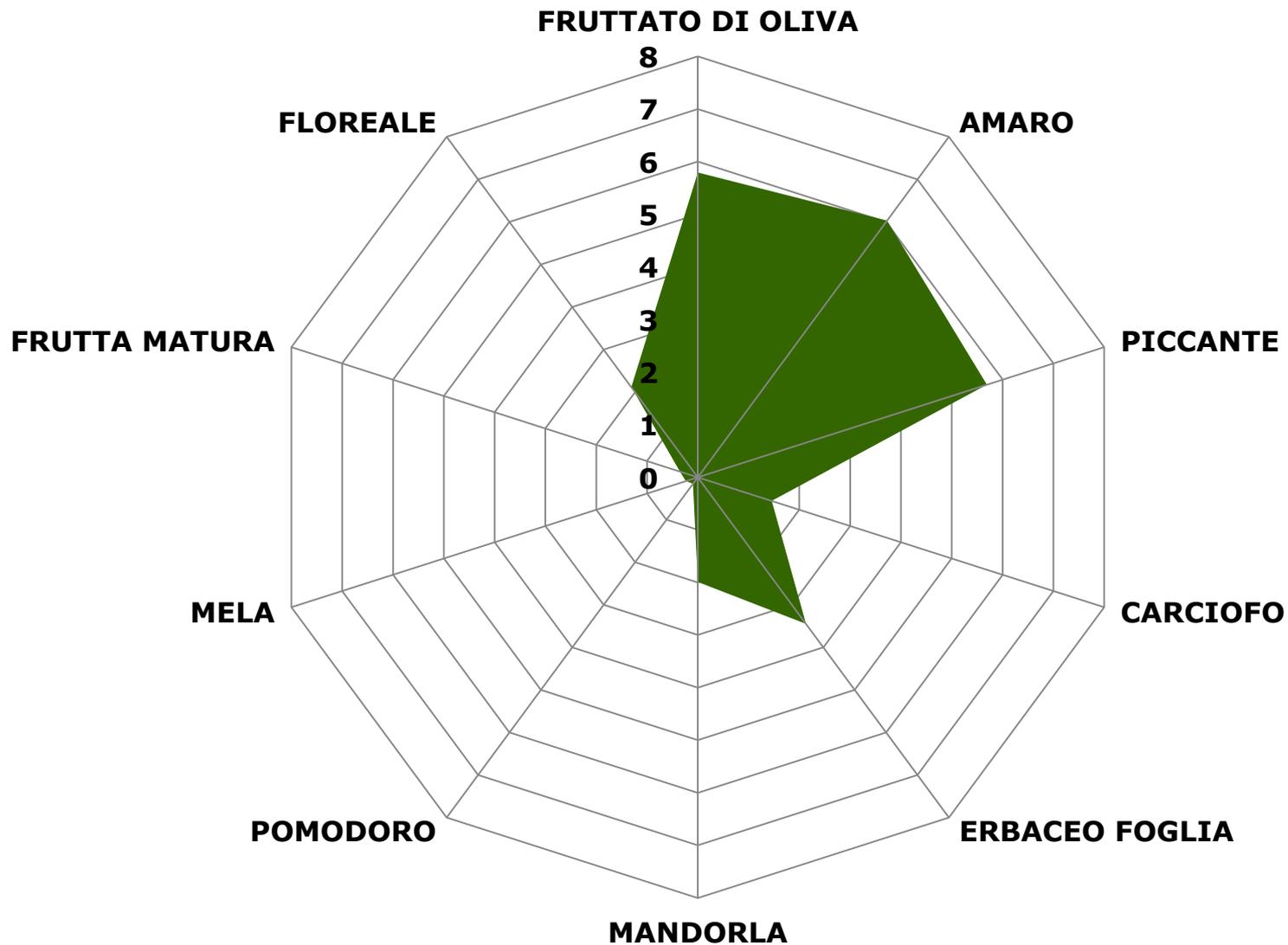
filtrazione



INTINI BIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,88
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,16
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	767
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	325

INTINI BIO – ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE FRANTOIANI SEZIONE MONOCULTIVAR





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE MONOCULTIVAR**

DOMINUS RISERVA

OLEIFICIO F.A.M.

Venticano (AV) - Campania





DOMINUS RISERVA

OLEIFICIO FAM

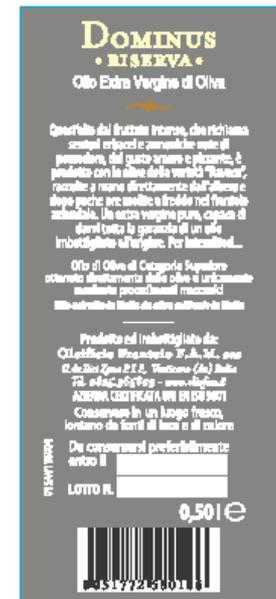


Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 100 hL

Attività: frantoio

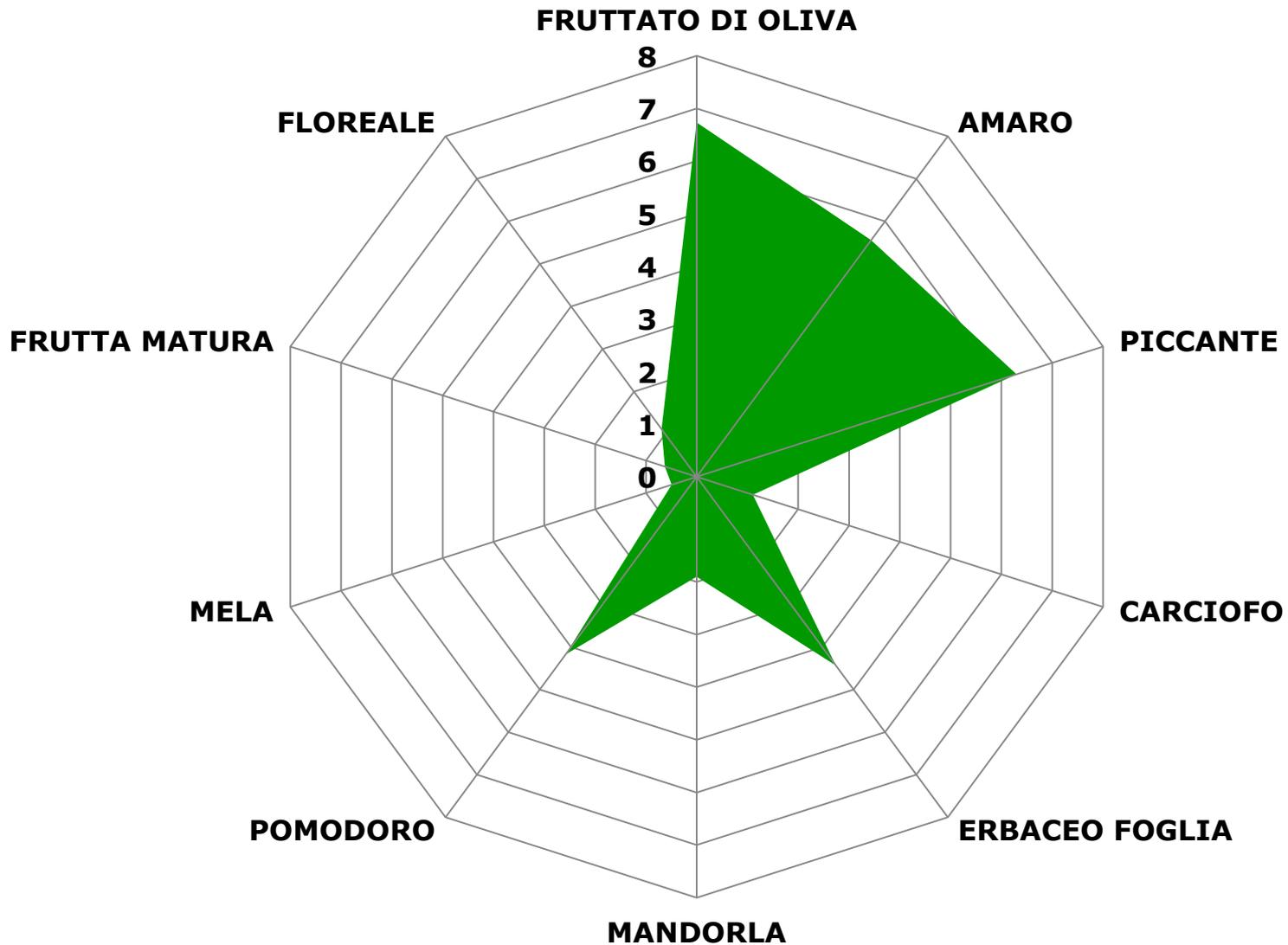
Tipo di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi
separatore finale



DOMINUS RISERVA - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,53
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,12
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	546
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	171

DOMINUS RISERVA – ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE FRANTOIANI SEZIONE DOP





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE DOP**

DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE

**FRANTOIO GALANTINO
Bisceglie (BT) - Puglia**





DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE

FRANTOIO GALANTINO

Informazioni aziendali

Produzione annuale: 1200 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio:

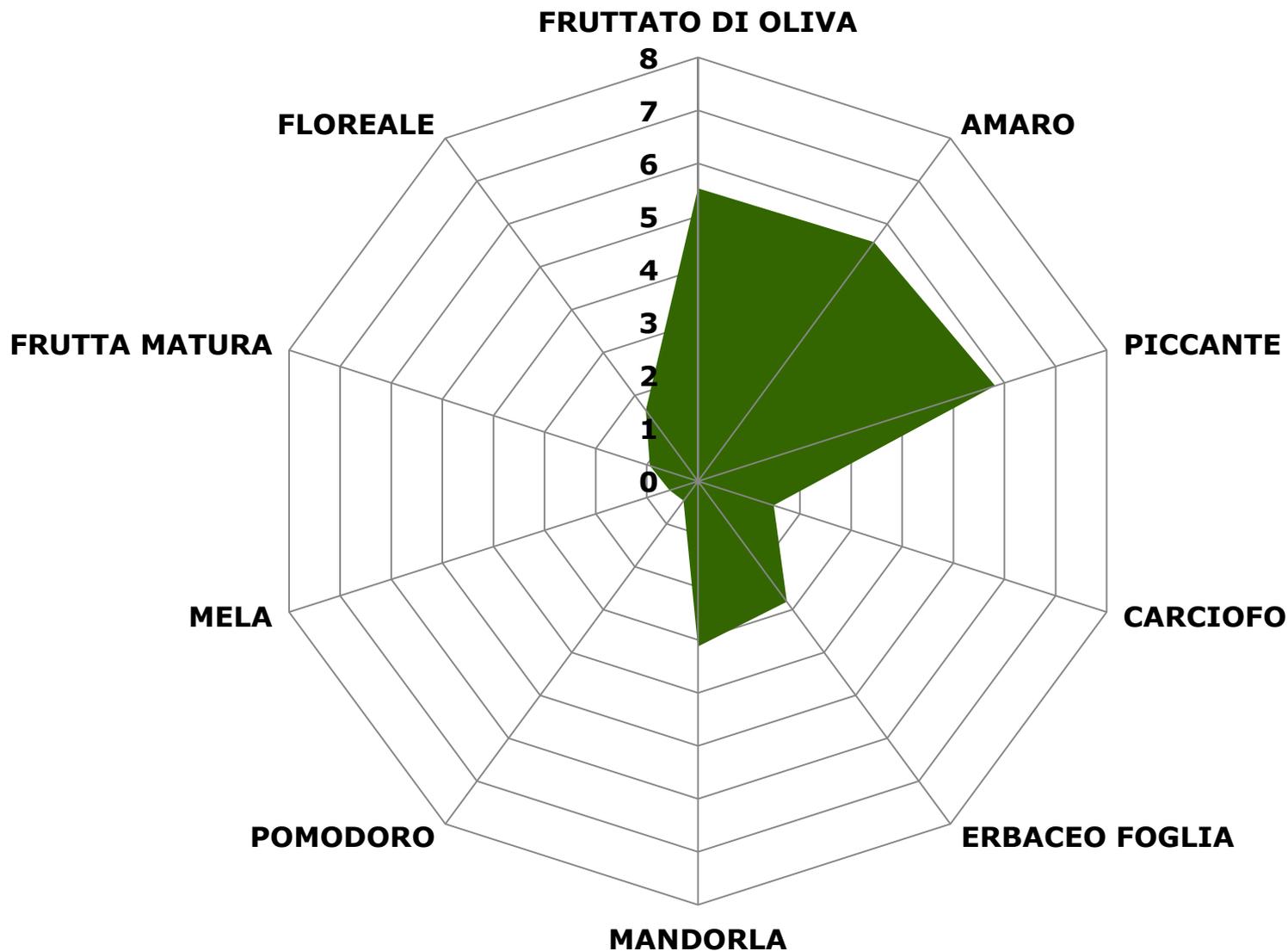
frangitore a frese
gramole chiuse
decanter 2 fasi
filtrazione



DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	2,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,62
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,16
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	638
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	403

DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE – ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE SEZIONE INTERNAZIONALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

3° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE**

RINCON DE LA SUBBETICA

ALMAZARAS DE LA SUBBETICA

Cordoba - Spagna





RINCON DE LA SUBBETICA

ALMAZARAS DE LA SUBBETICA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 1.500.000

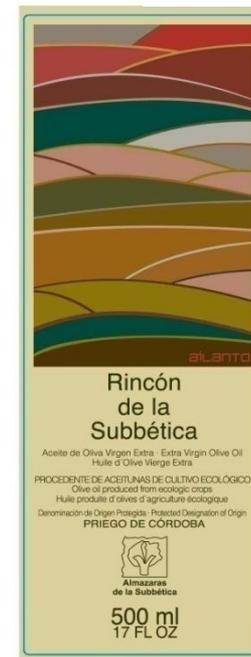
Produzione annuale: 65.000 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

**Tipo di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
separatore finale
filtrazione**



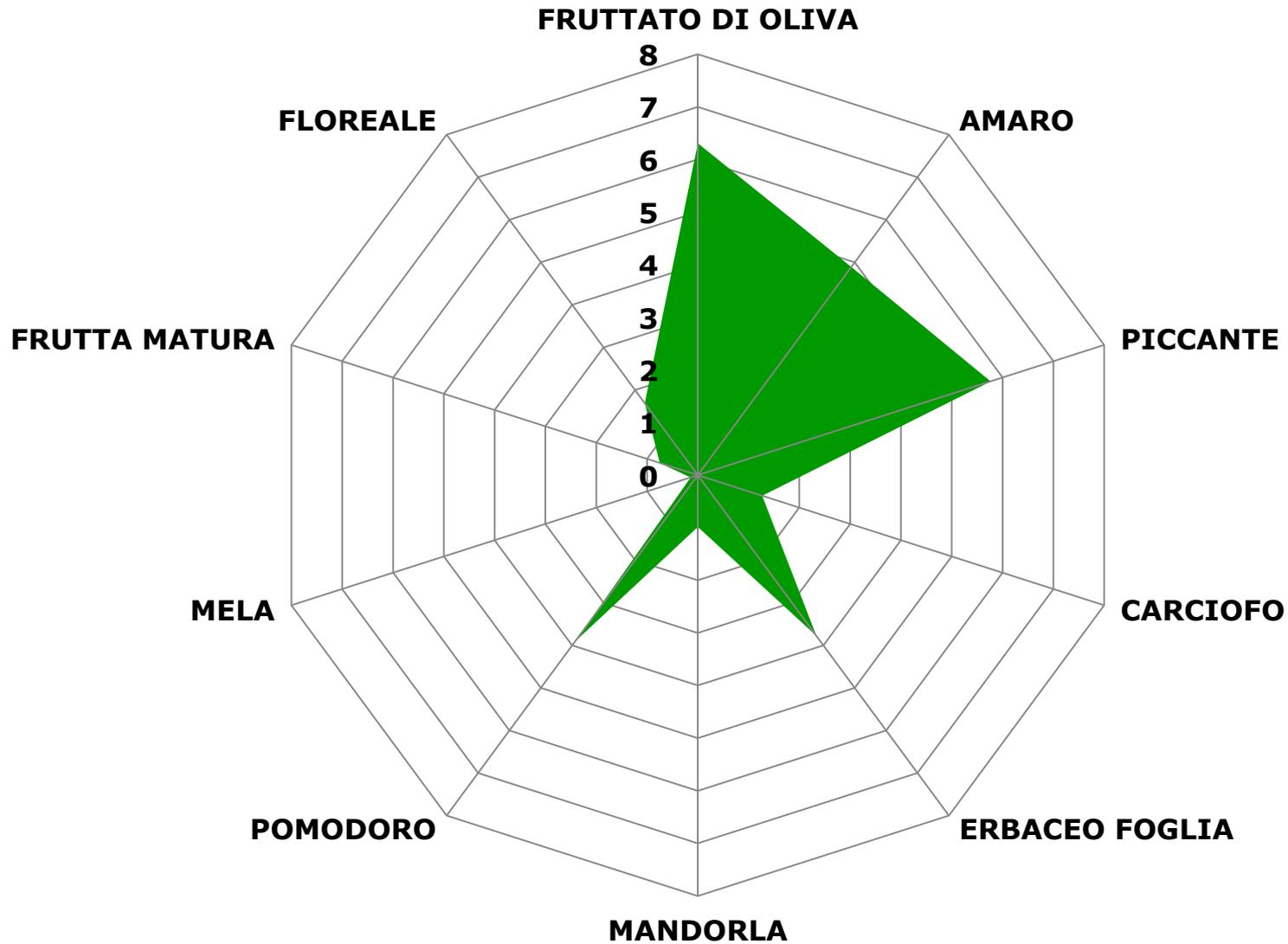
**Almazaras
de la Subbética**



RINCON DE LA SUBBETICA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,55
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,12
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	541
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	342

RINCON DE LA SUBBETICA – ANALISI SENSORIALE





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE**





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**2° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE
CLADIUM Hojiblanca**

**ARODEN SAT
Cordoba - Spagna**





CLADIUM HOJIBLANCA

ARODEN SAT

aroden

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 106.800

Produzione annuale: 5.400 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

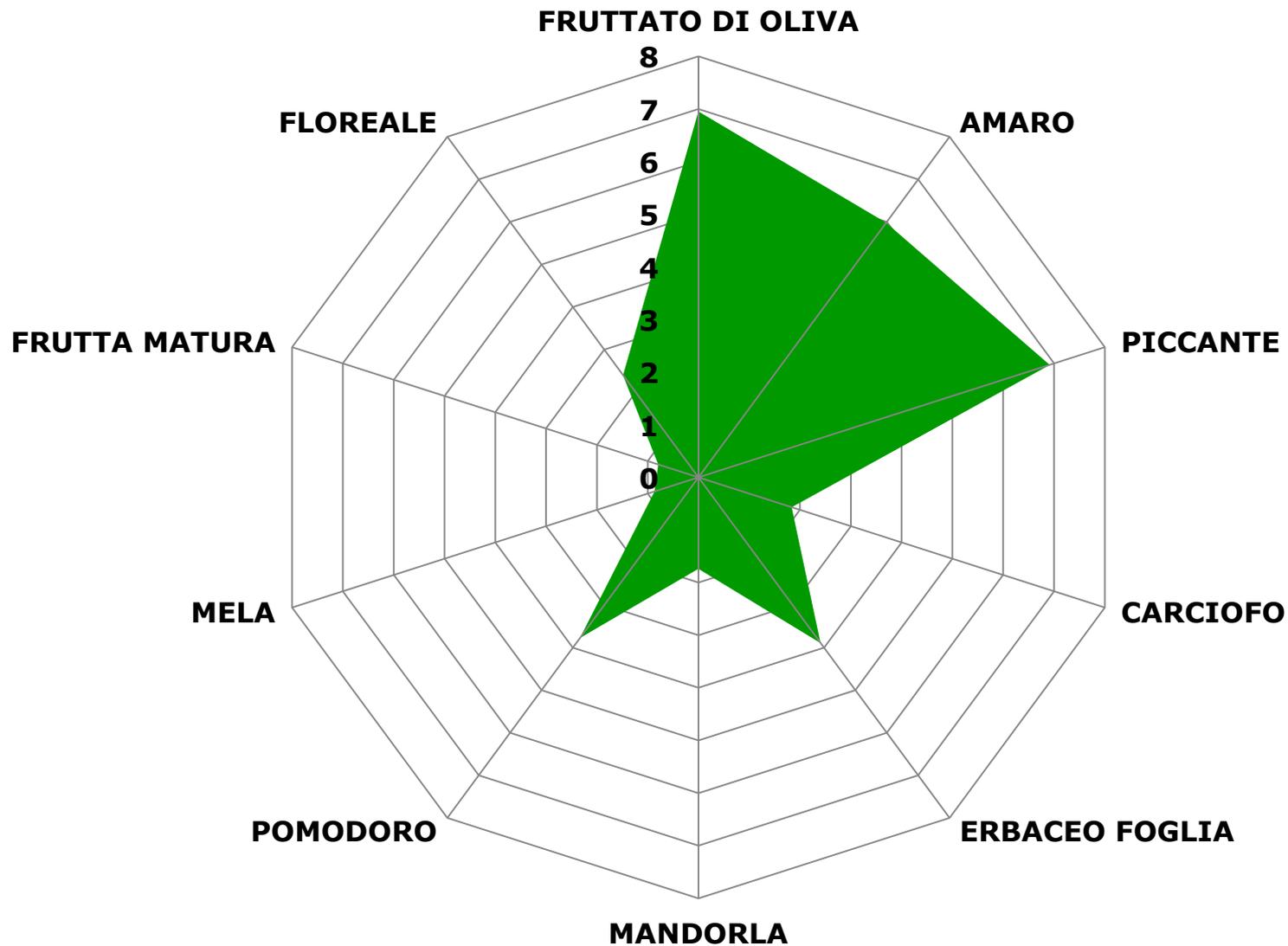
Tipo di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
separatore finale
filtrazione



CLADIUM HOJIBLANCA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,71
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,13
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	763
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	254

CLADIUM HOJIBLANCA – ANALISI SENSORIALE





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE**





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**1° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE**

VENTA DEL BARON

MUELA OLIVES

Cordoba - Spagna



VENTA DEL BARON

MUELA OLIVES



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 11.760

Produzione annuale: 2500 HL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

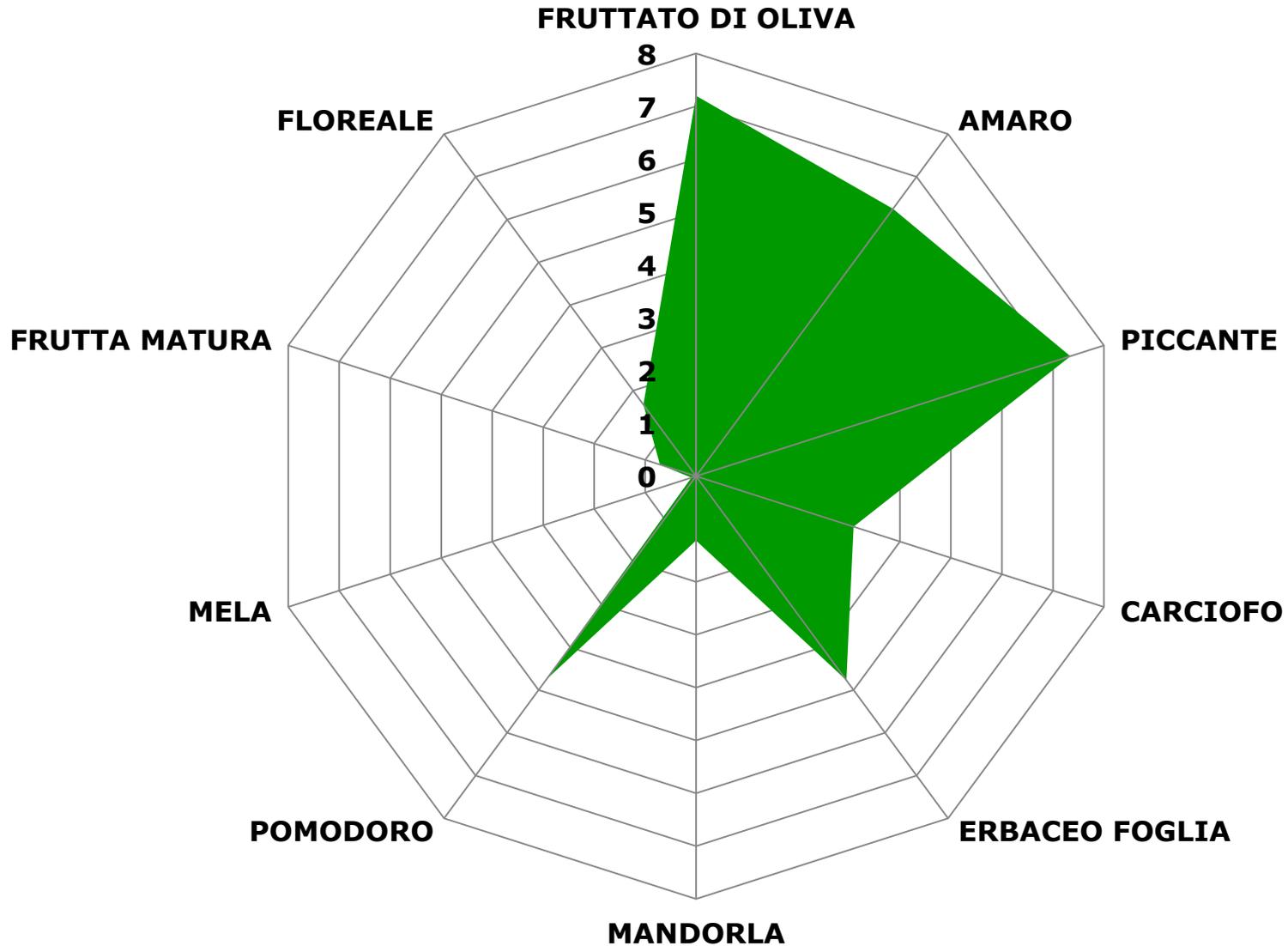
muelaolives



VENTA DEL BARON – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,57
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,13
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	728
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	468

VENTA DEL BARON - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE SEZIONE PLURICULTIVAR





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE 3° CLASSIFICATO SEZIONE PLURICULTIVAR





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR**

CASTELLO DI POPPIANO

CONTE FERDINANDO GUICCIARDINI

Montespertoli (FI) - Toscana





CASTELLO DI POPPIANO

CONTE FERDINANDO GUICCIARDINI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 22.000

Produzione annuale: 180 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

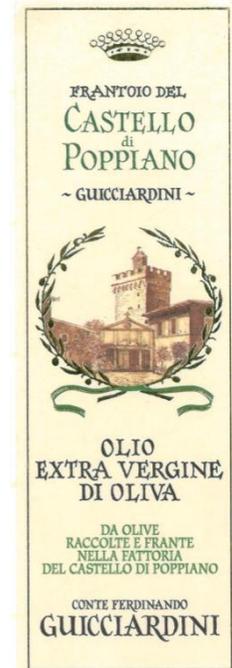
Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

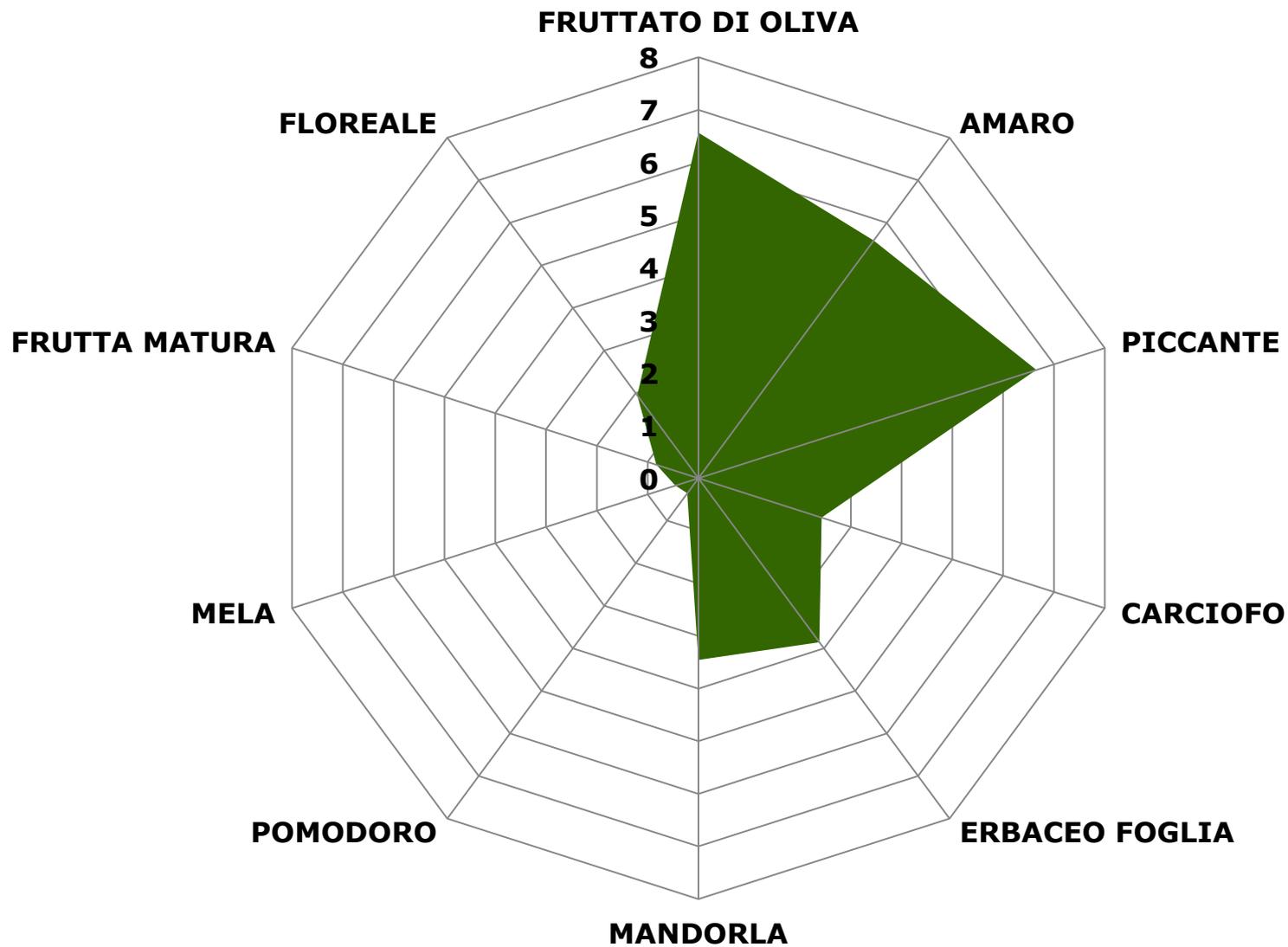
filtrazione



CASTELLO DI POPPIANO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,64
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,12
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	593
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	160

CASTELLO DI POPPIANO - ANALISI SENSORIALE





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR**





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**2° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR**

LAUDEMIO ANTICO PODERE LA COSTA

CONTE FERDINANDO GUICCIARDINI

Montespertoli (FI) - Toscana





LAUDEMIO ANTICO PODERE LA COSTA

CONTE FERDINANDO GUICCIARDINI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 22.000

Produzione annuale: 180 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

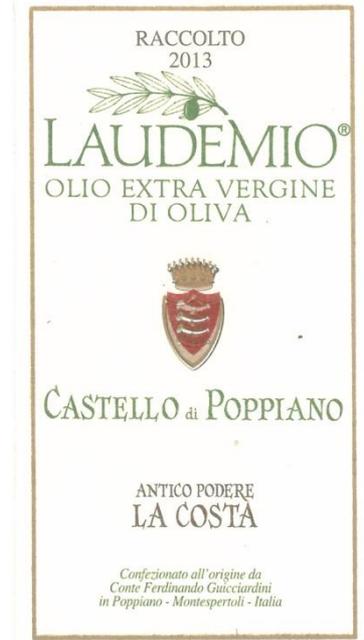
Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

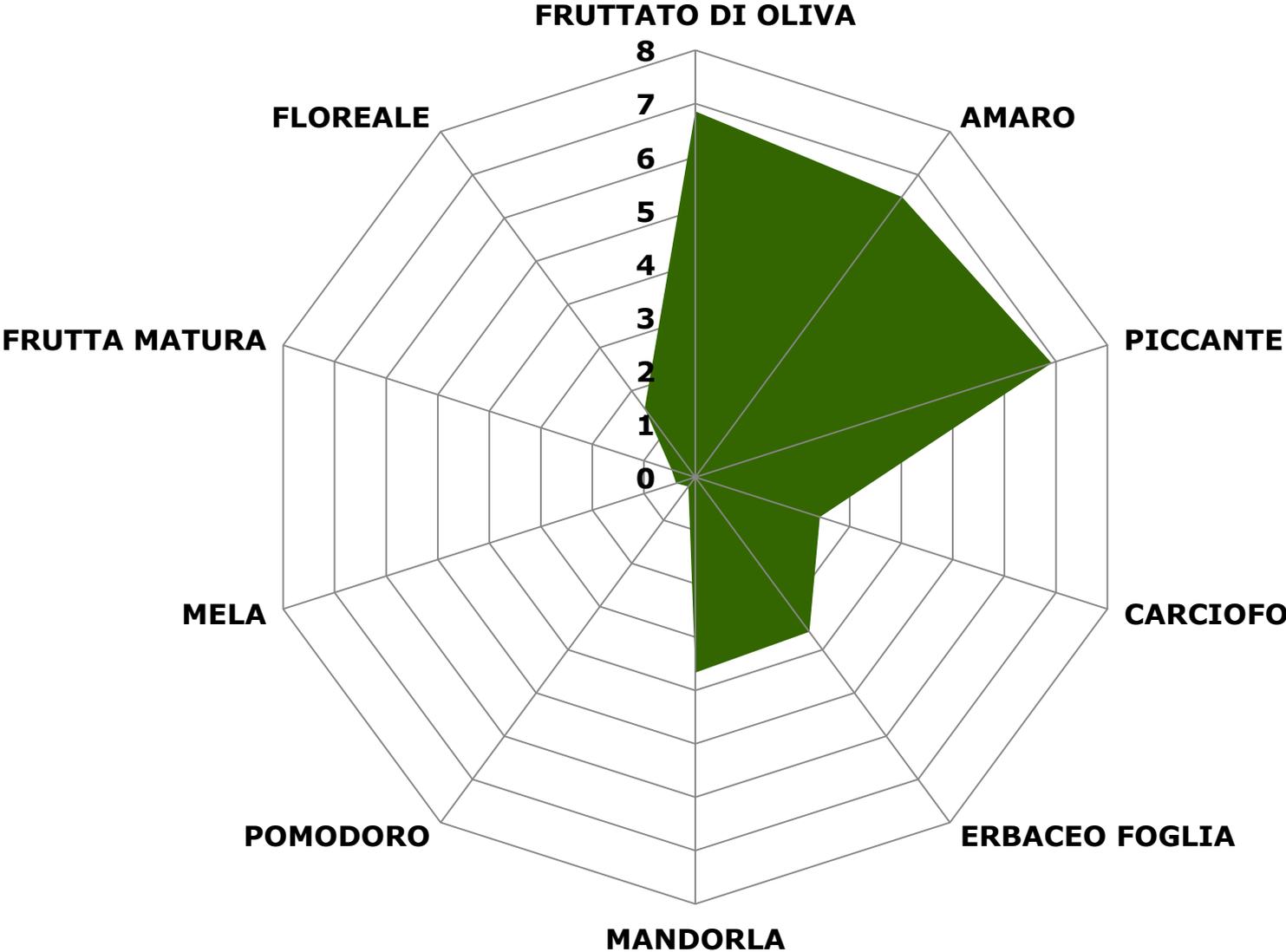
filtrazione



LAUDEMIO ANTICO PODERE LA COSTA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,66
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,13
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	565
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	160

LAUDEMIO ANTICO PODERE LA COSTA - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE 1° CLASSIFICATO SEZIONE PLURICULTIVAR





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**1° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR**

GUADAGNOLO PRIMUS

FATTORIA RAMERINO

Bagno a Ripoli (FI) - Toscana



GUADAGNOLO PRIMUS

FATTORIA RAMERINO



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 5500

Produzione annuale: 100 hL

Attività: agricola senza frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a frese-coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione



Fattoria Ramerino



Fattoria Ramerino

Guadagnòlo
Primus

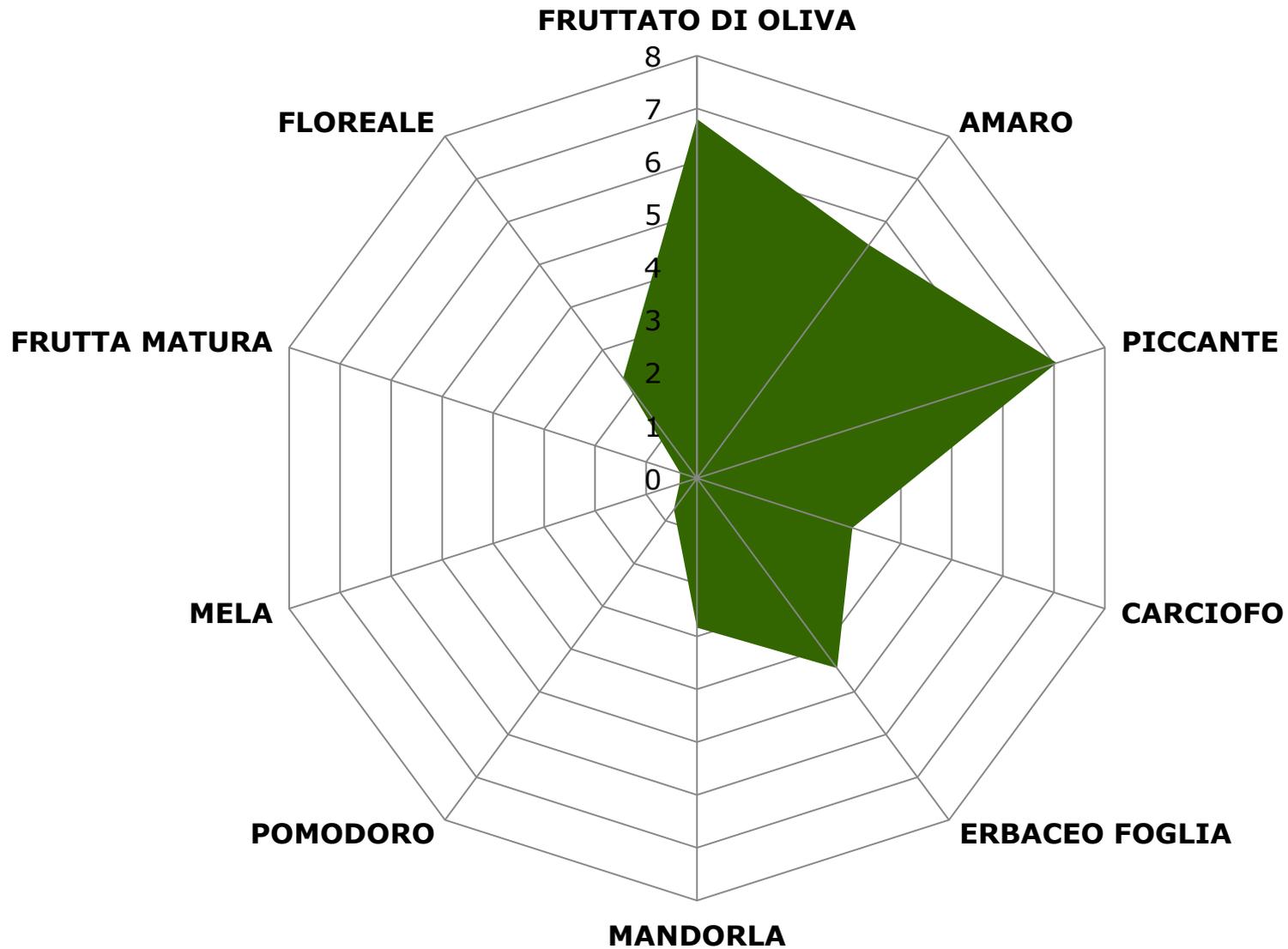
OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO

GUADAGNOLO PRIMUS - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,71
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,13
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	538
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	232

GUADAGNOLO PRIMUS - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE SEZIONE MONOCULTIVAR





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**

FATTORIA IL MELOGRANO

SOC.AGR.IL MELOGRANO SRL

Milano (MI) - Lombardia





FATTORIA IL MELOGRANO

SOC.AGR.IL MELOGRANO SRL

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.500

Produzione media annuale: 13 hL

Attività: agricola senza frantoio aziendale

Frantoiano: La Ranocchiaia

Tipo di frantoio:

frangitore a frese-coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

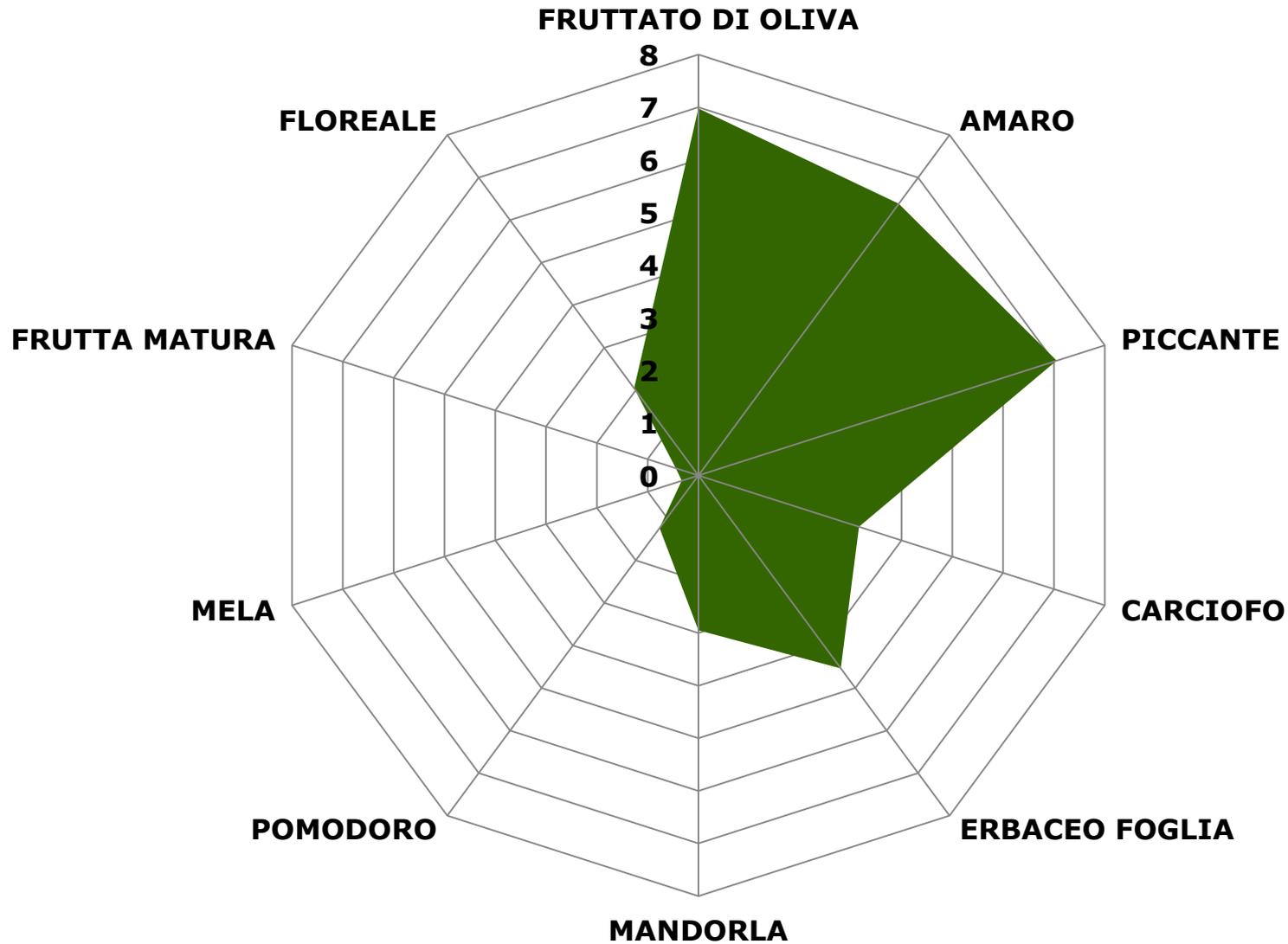
filtrazione



FATTORIA IL MELOGRANO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,72
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,14
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	601
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	265

FATTORIA IL MELOGRANO - ANALISI SENSORIALE





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**2° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**

DIANA

TERRE DI SAN GORGONE

Donnini - Regello (FI) - Toscana





DIANA

TERRE DI SAN GORGONE

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 6.000

Produzione media annuale: 50 hL

Attività: agricola senza frantoio aziendale

Frantoiano: Olcas

**Tipo di frantoio: frangitore a frese-coltelli
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
separatore finale
filtrazione**



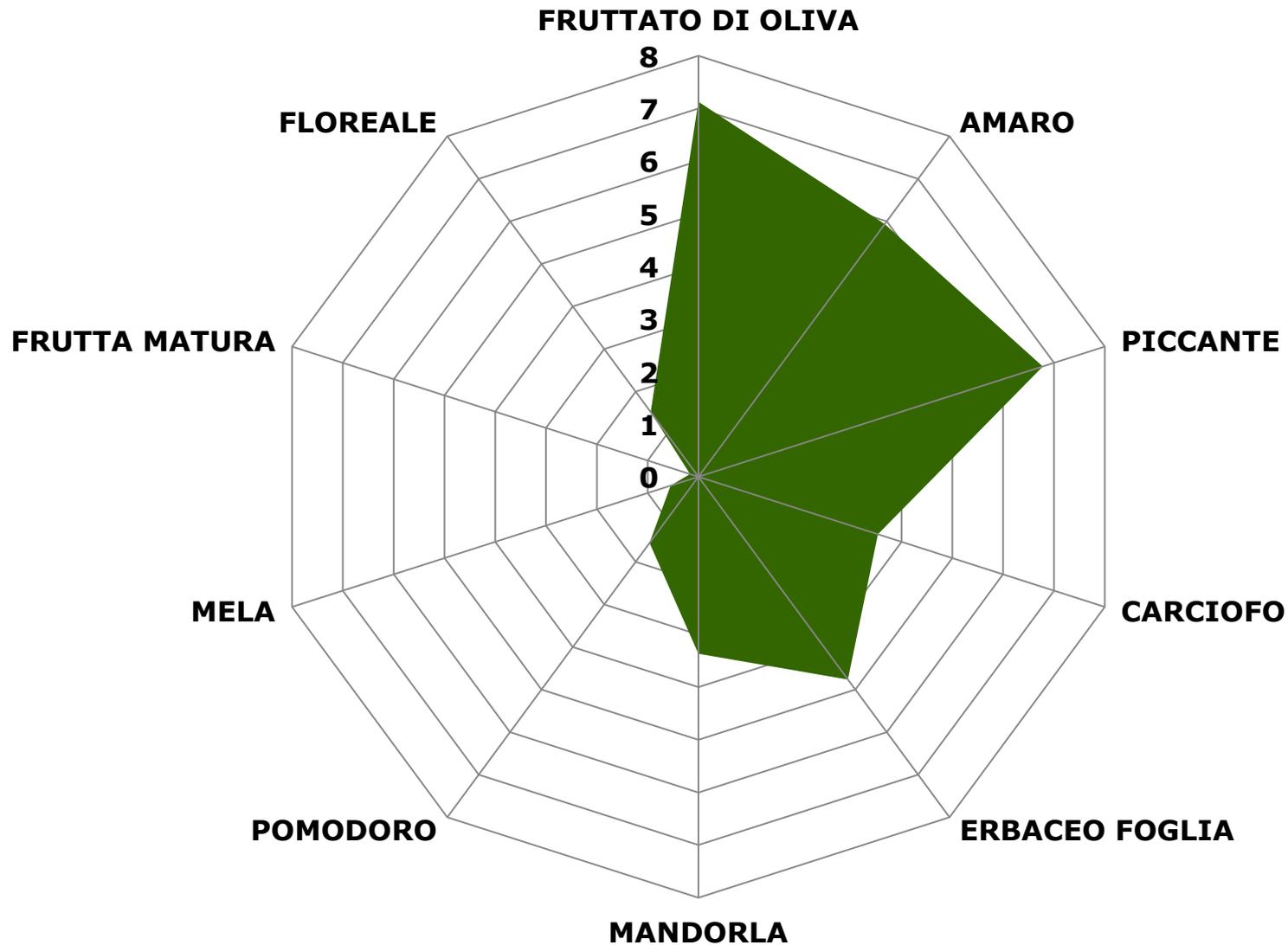
TERRE DI SAN GORGONE



DIANA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,56
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,11
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	511
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	181

DIANA - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE 1° CLASSIFICATO SEZIONE MONOCULTIVAR





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**1° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**

I GREPPI DI SILLI MORAILO

AZ. AGR. MICIOLO – I GREPPI DI SILLI

San Casciano Val di Pesa (FI) - Toscana





I GREPPI DI SILLI MORAIOLO

MICIOLO I GREPPI DI SILLI

Informazioni aziendali

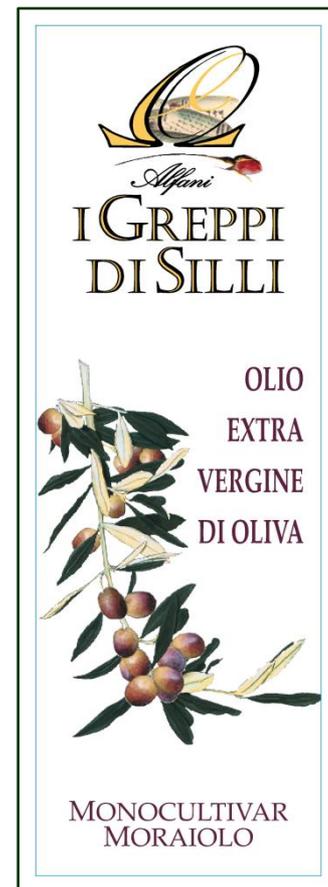
Piante di olivo: 1.500

Produzione media annuale: 25 hL

Attività: agricola senza frantoio aziendale

Frantoi: Torrebianca e La Ranocchiaia

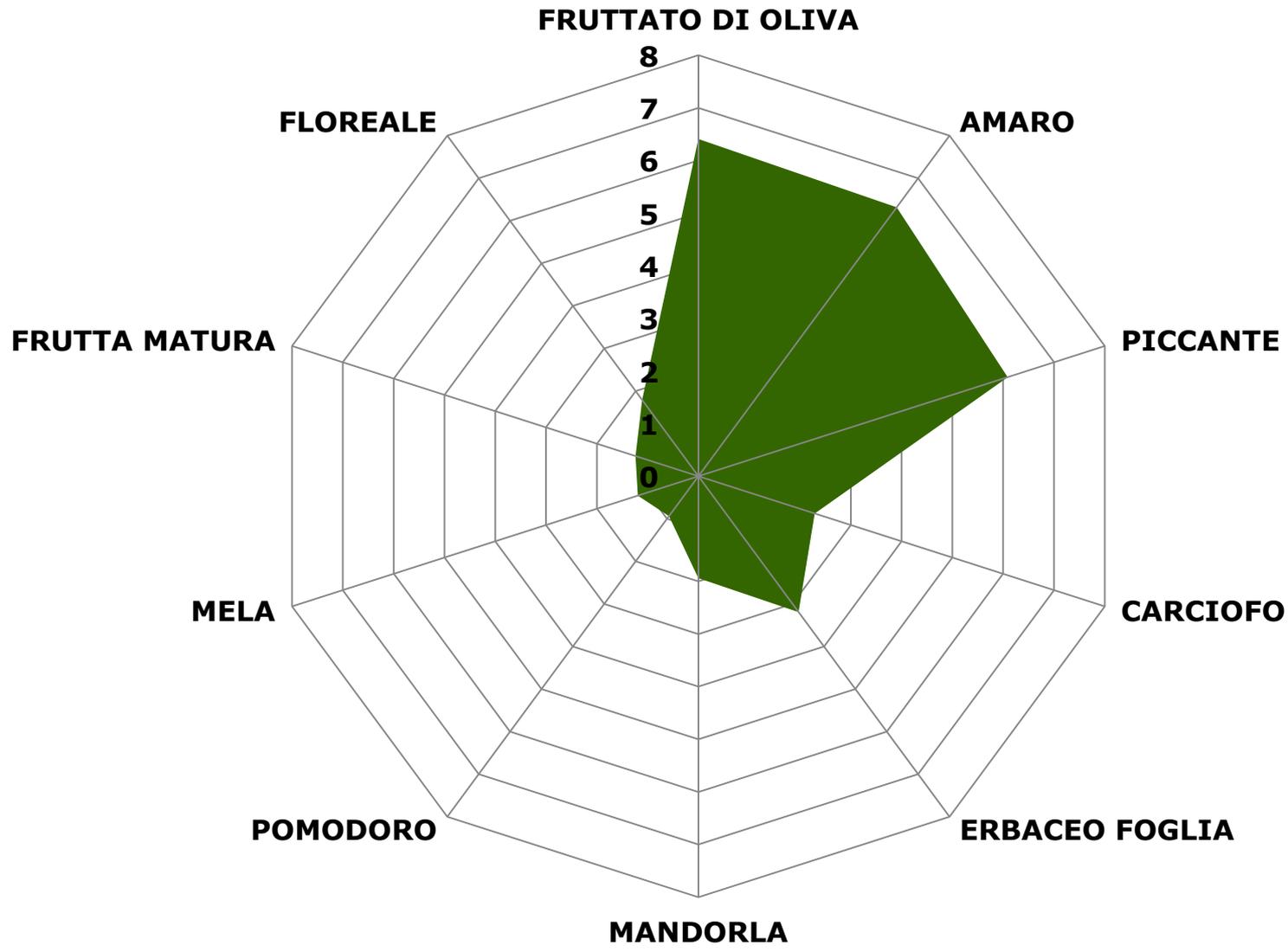
**Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltelli
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
filtrazione**



I GREPPI DI SILLI MORAILOLO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,54
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,11
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	567
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	230

I GREPPI DI SILLI MORAIOLO - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Premiazione SEZIONE BIOLOGICO





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**

LEGNO D'OLIVO BIO

FATTORIA ALTOMENA

Pelago (FI) - Toscana





LEGNO D'OLIVO BIO

FATTORIA ALTOMENA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 9.000

Produzione annuale: 70 hL

Attività: agricola senza frantoio aziendale

Frantoiano: Olcas

Tipo di frantoio:

frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

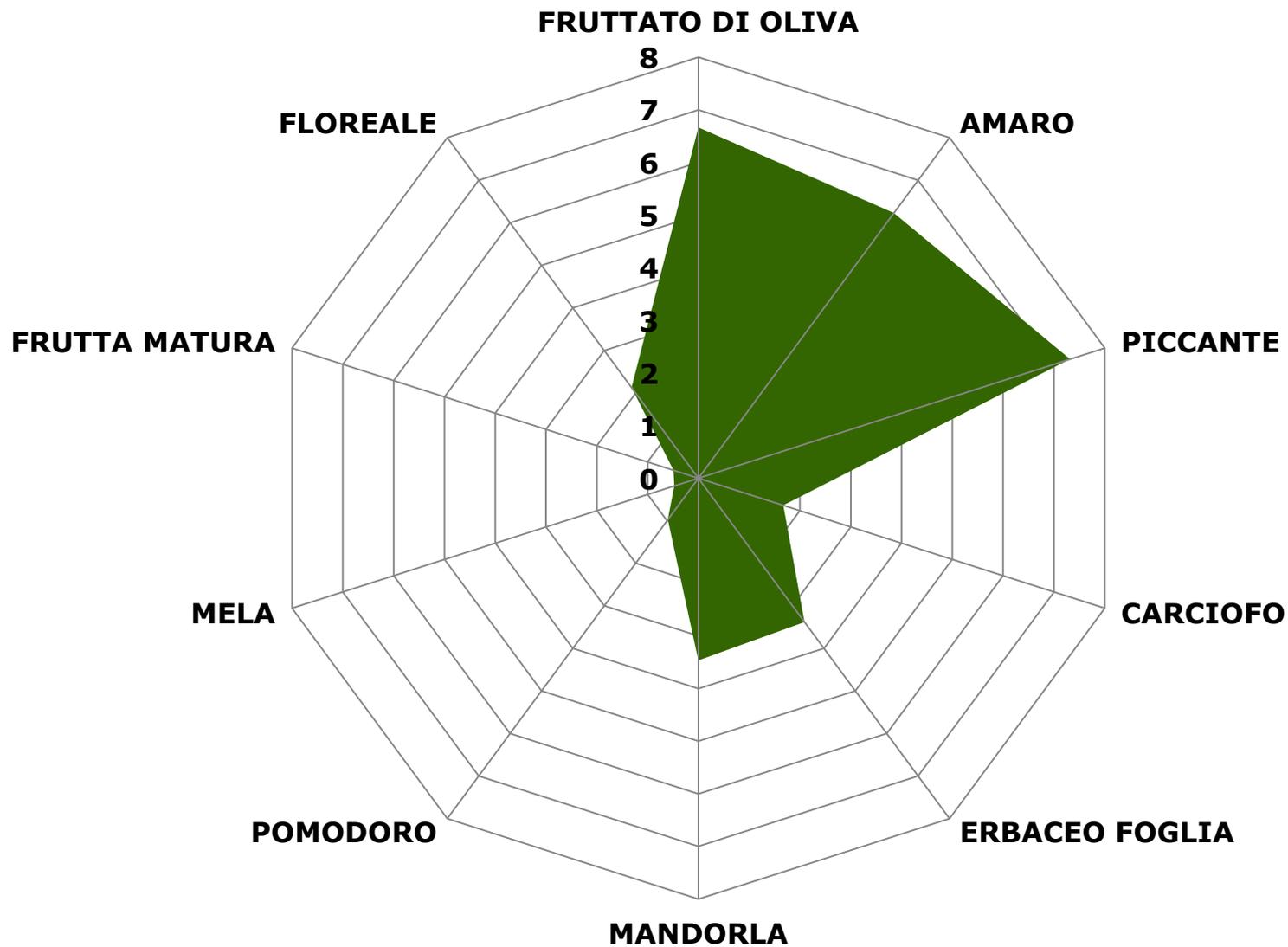
filtrazione



LEGNO D'OLIVO BIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,61
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,12
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	537
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	160

LEGNO D'OLIVO BIO - ANALISI SENSORIALE





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**2° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**

CENZINO

AZ. AGR. VINCENZO MARVULLI

Matera (MT) - Basilicata





CENZINO

AZ. AGR. VINCENZO MARVULLI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.700

Produzione media annuale: 32 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

**Tipo di frantoio: frangitore a dischi
gramole aperte
decanter 3 fasi
separator finale**

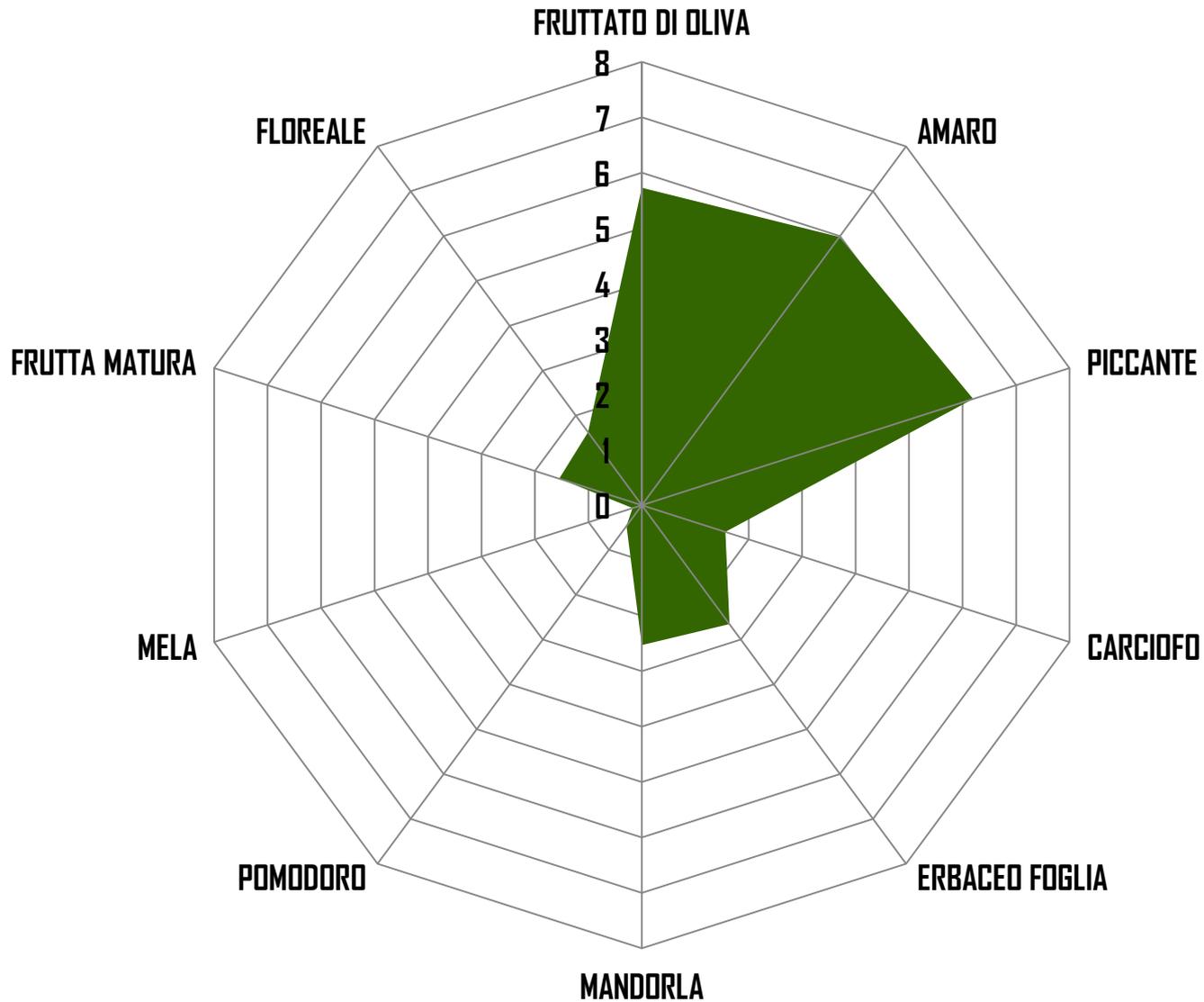
azienda agricola
Vincenzo Marvulli



CENZINO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,70
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,16
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	850
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	292

CENZINO - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**1° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**

CULTIVAR MAURINO

IL CASALONE VIGNOLI

San Casciano Val di Pesa (FI) - Toscana





CULTIVAR MAURINO

IL CASALONE VIGNOLI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 6.500

Produzione media annuale: 240 hL

Attività: agricola senza frantoio aziendale

Frantoio: Torrebianca di Matteo Mugelli

Tipo di frantoio:

frangitore a frese-coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

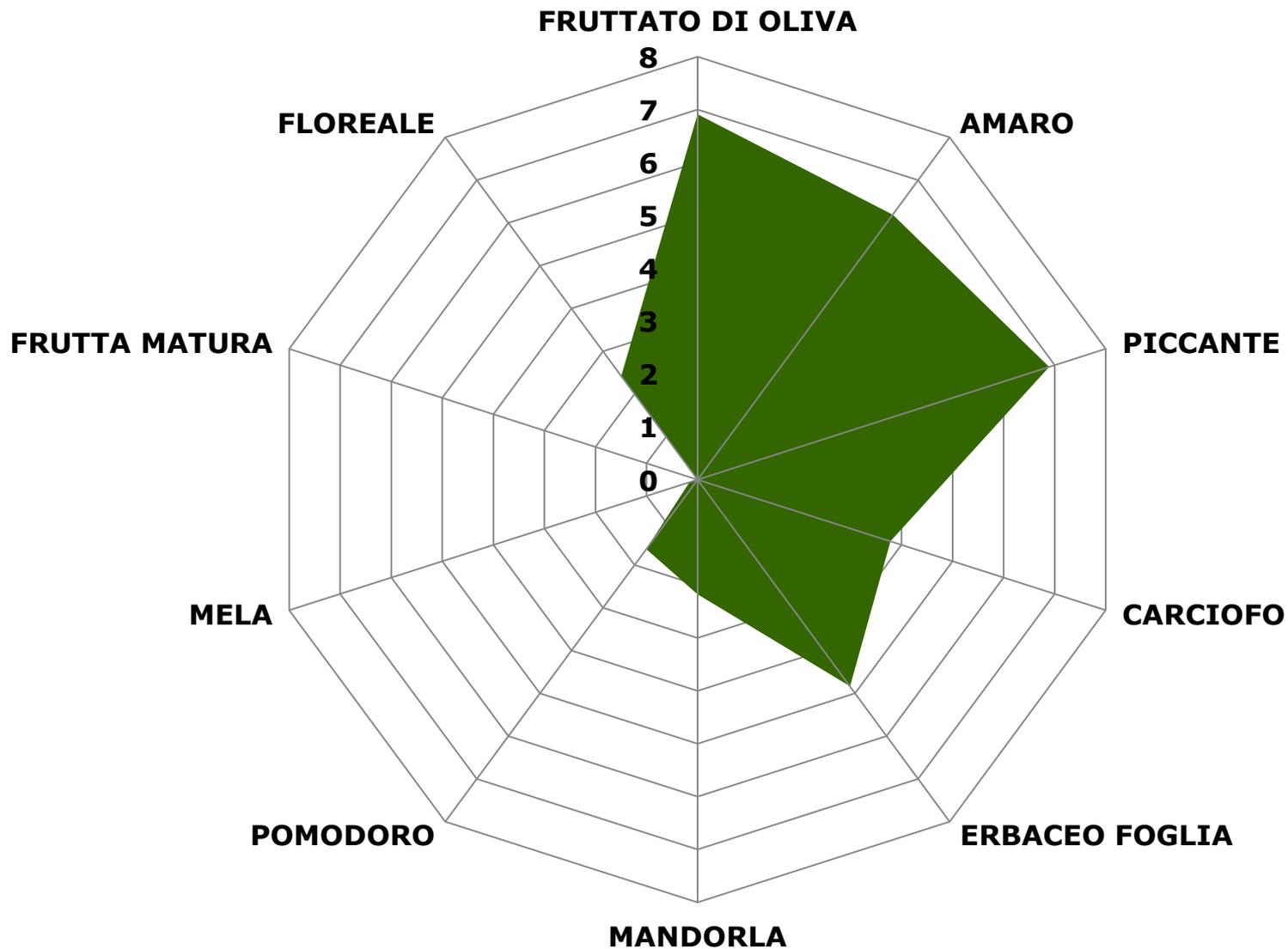
filtrazione



CULTIVAR MAURINO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,62
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,12
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	358
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	292

CULTIVAR MAURINO - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE SEZIONE DOP/IGP





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP**

LETIZIA DOP MONTI IBLEI

AZIENDA ROLLO

Ragusa (RG) - Sicilia





LETIZIA DOP MONTI IBLEI

AZIENDA ROLLO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.450

Produzione annuale: 68 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separatoro finale

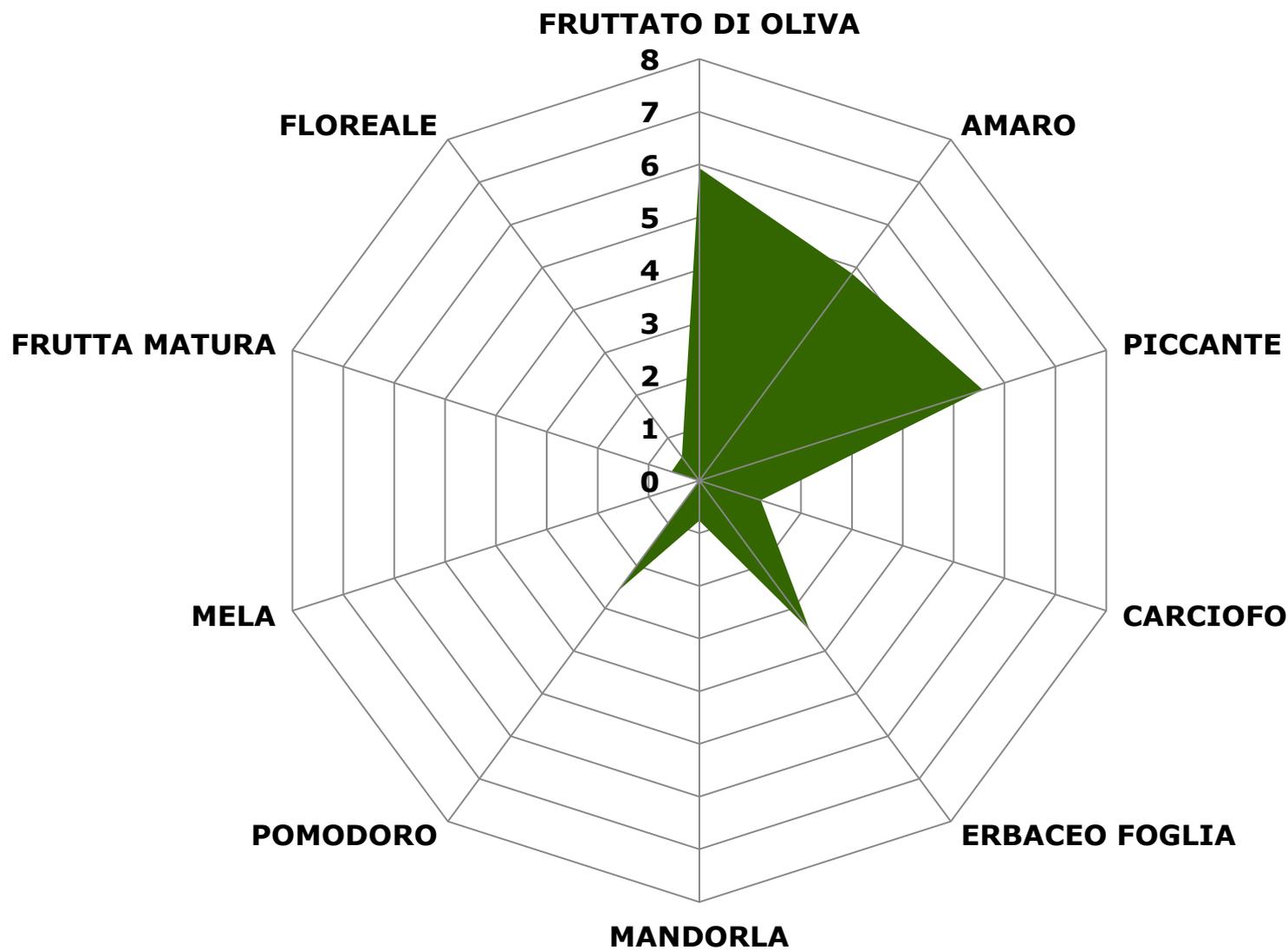
AZIENDA
ROLLO



LETIZIA DOP MONTI IBLEI – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,2
Perossidi	max meq di O₂	20	10	6,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,83
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,13
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	420
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	258

LETIZIA DOP MONTI IBLEI - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**2° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP**

DON GIOACCHINO TERRA DE' DONNO

AZ. AGR. LEONE SABINO

Canosa di Puglia (BT) - Puglia





DON GIOACCHINO TERRA DE' DONNO

AZ. AGR. LEONE SABINO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 30.000

Produzione annuale: 1.100 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

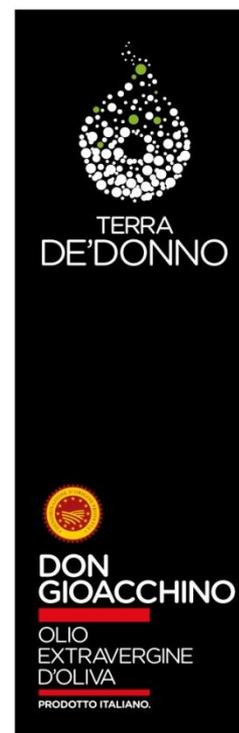
Tipo di frantoio: frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separatore finale

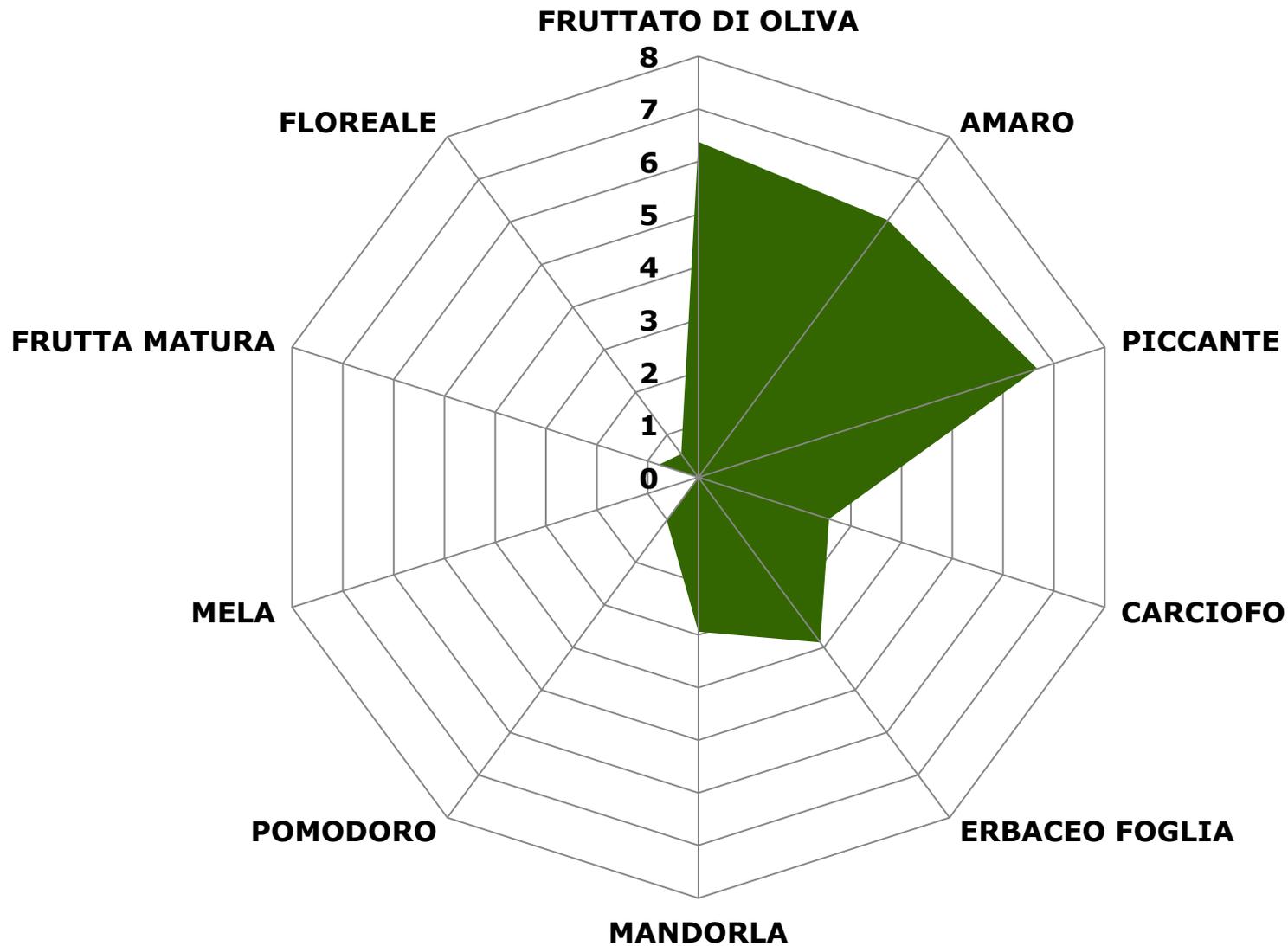
filtrazione



DON GIOACCHINO TERRA DE' DONNO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,99
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,20
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	872
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	294

DON GIOACCHINO TERRA DE' DONNO - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**1° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP**

CESARE E CESARA BUONAMICI BIO IGP

AZ. AGR. BUONAMICI DI C. BUONAMICI

Fiesole (FI) - Toscana





CESARE E CESARA BUONAMICI BIO IGP

AZ. AGR. BUONAMICI DI C. BUONAMICI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 30.000

Produzione annuale: 150 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi e mezzo

separatore finale

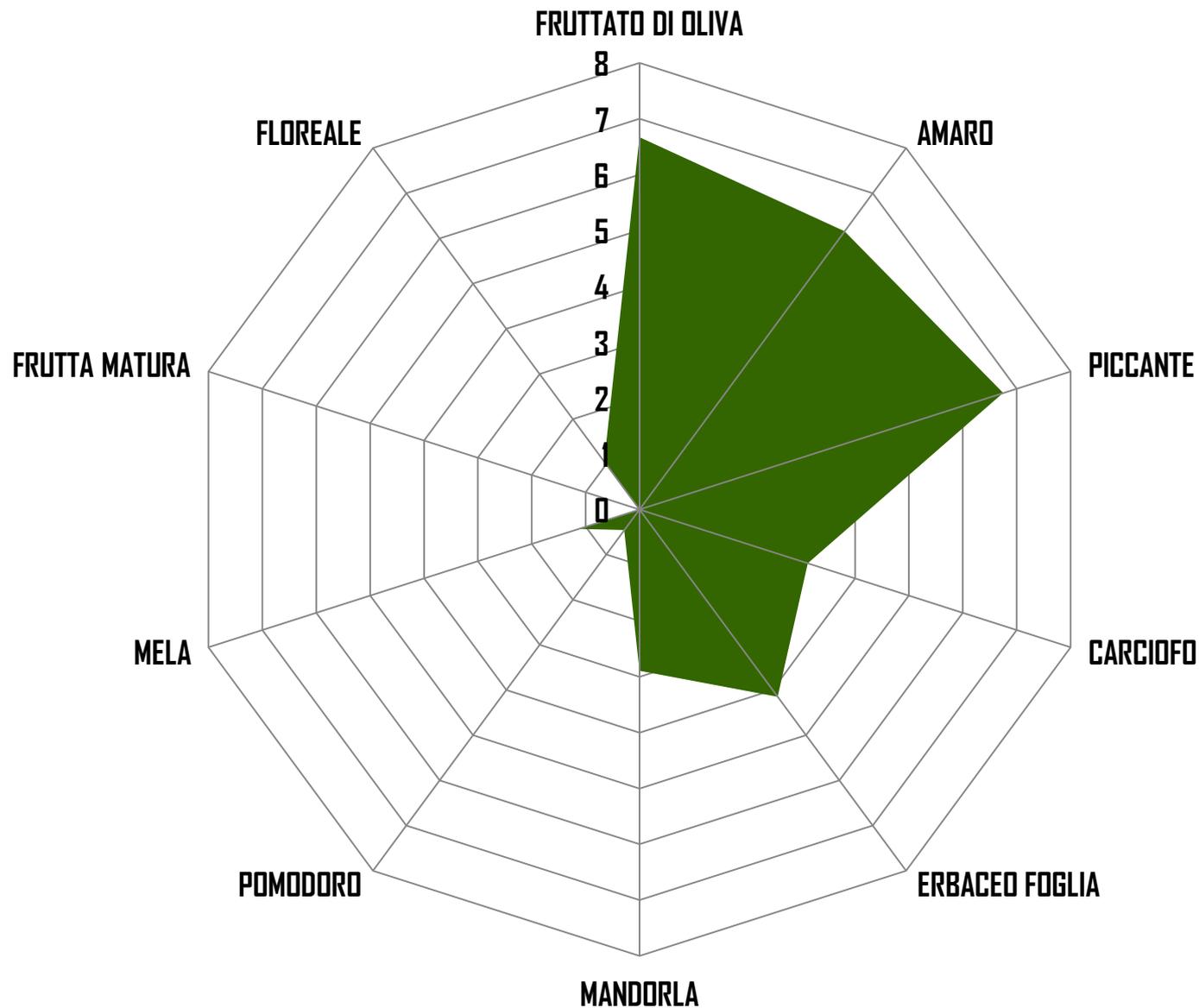
filtrazione



CESARE E CESARA BUONAMICI BIO IGP – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,77
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,15
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	629
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	252

CESARE E CESARA BUONAMICI Bio IGP - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE 1° CLASSIFICATO OLI SARDI





**XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PREMIO SPECIALE
1° CLASSIFICATO OLI SARDI**

GIUSEPPE FOIS FRUTTATO

AZ. AGR. FOIS GIUSEPPE

Alghero (SS) - Sardegna





GIUSEPPE FOIS FRUTTATO

AZ. AGRICOLA GIUSEPPE FOIS

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 25.000

Produzione annuale: 1000 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separator finale

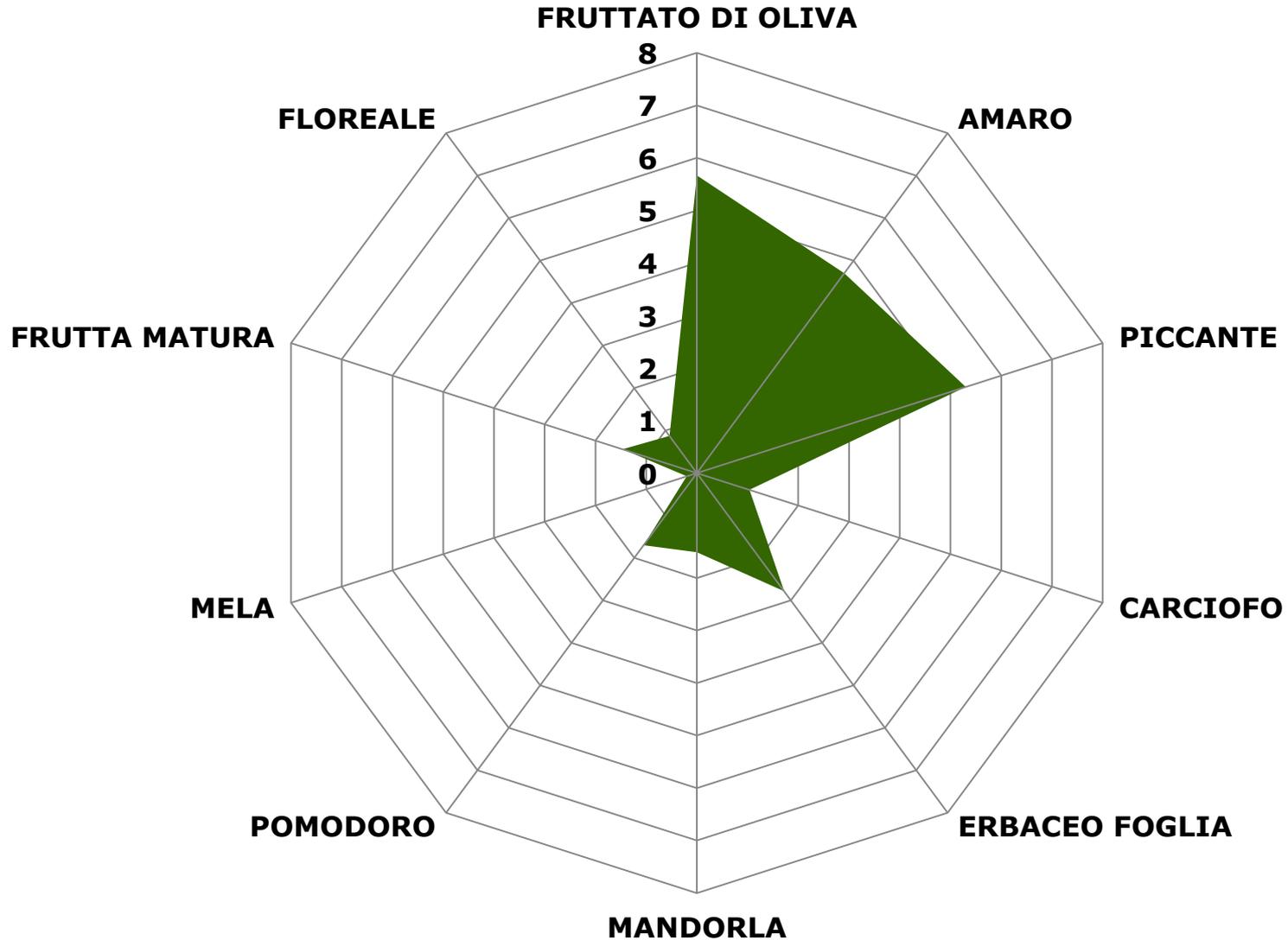
filtrazione



GIUSEPPE FOIS FRUTTATO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,80	0,30	0,1
Perossidi	max meq di O₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,83
K270	max adimensionale	0,22	0,19	0,11
Biofenoli	min mg/kg	non previsto	250	363
Tocoferoli	min mg/kg	non previsto	160	199

GIUSEPPE FOIS FRUTTATO - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE
E ARRIVEDERCI A SETTEMBRE PER LA SHELF LIFE**

**ORISTANO - SENEGHE
12 APRILE 2014**