



**XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
EDIZIONE 2015
Oristano – Seneghe, 3 maggio 2015**



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

**Pietro Paolo Arca - Capo Panel Presidente Giuria
Efisio Sanna e Piergiorgio Sedda - Assistenti Capi Panel Presidenza Giuria
Claudia Cigagna, Valeria Deriu, Alverio Cau, Giorgio Pala – Segreteria**

con il patrocinio di:



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Il Comitato Montiferru



Camera di Commercio
Oristano

COMUNE DI SENEGHE



Laore
Municipalità
di Seneghe e Laore



Agri
Municipalità
di Seneghe e Agri



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTÀ DELL'OLIO



PROVINCIA DI ORISTANO

Premio Montiferru 2015: parametri previsti

Analisi	Unità di misura	Legali	sessione febbraio	sessione Shelf Life
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,3
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	15
K232	max adimensionale	2,5	2,2	2,4
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	25
Biofenoli	min mg/kg	=	250	200
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	140
Sensoriale	Mediana fruttato Mediana difetti	>0 =0	Soglia min punteggio	Soglia min punteggio

Metodiche di analisi del Premio Montiferru 2015 (a cura di Agris Sardegna)

Prova analisi	Metodo analitico	Unità di misura	Incertezza statistica +/-
Acidi grassi liberi	Reg (UE) 1348/2013 – All. II	% (ac. oleico)	0,01- 0,05
Numero di perossidi	Reg. (UE) 1348/2013 – All. III	meq O ₂ /kg	0,5 – 1,0
Analisi spettro-fotometrica nell'ultravioletto	Reg. (UE) 1348/2013 – All. IX	adimens	K232: 0,07 - 0,15 K270: 0,02 – 0,03 DK: 0,002 – 0,007
Etil esteri	Reg. (UE) 1348/2013 Allegato XX	mg/kg	
Biofenoli	COI/T.20/Doc n 29/2009 - HPLC	mg/kg	10% circa
Tocoferoli	Agilent 5991-2180EN – Aprile 2013	mg/kg	4-5% circa
Analisi sensoriale	Reg (UE) 1348/2013 – All. XII	Mediana fruttato Mediana difetti	

Giuria Nazionale marzo 2015

Pietro Paolo Arca

Presidente Giuria

Efisio Sanna

Assistente Presidenza (Laore)

Piergiorgio Sedda

Assistente Presidenza (Agris)



Assaggiatori

Massimo V. Ambrosio

(Campania)

Luisa Carta

(Sardegna - Agris)

Maria Grazia D'Angelo

(Abruzzo)

Anuncia Duenas Carpio

(Spagna)

Marzia Migliorini

(Toscana)

Carlo Moro

(Sardegna - Agris)

Riccardo Murgia

(Sardegna - Laore)

Antonio Scacco

(Sicilia)

Michele Tucci

(Puglia)

Palmerio Zoccheddu

(Sardegna - Laore)

Assistenza alla Giuria

Claudia Cigagna - CCIAA

Alverio Cau - CCIAA

Giorgio Pala - CCIAA

Valeria Deriu - CCIAA

Andreana Morittu - Agris

Giampiero Marchinu - Laore



XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

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 _____



Scheda di
valutazione
sensoriale a
lettura
informatica e
gestione dati
in tempo reale



Premio Montiferru 2015: ADESIONI

Regioni Oli	n. campioni	Regioni Oli	n. campioni
Sardegna	26	Molise	1
Puglia	20	Totali nazionali	87
Sicilia	15	Spagna	14
Toscana	14	Giordania	2
Abruzzo	4	Croazia	1
Campania	4	Marocco	1
Calabria	3	Totali internazionali	18
Lazio	3		
Liguria	1	Totali	109



XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**Premiazione di 10 oli con
GRAN MENZIONE**





OLI PREMIATI CON GRAN MENZIONE

Olio premiato	Azienda	Regione
Guttu	Az. Agr. Pietro Sanna	Sardegna
Grand Cru Nocellara del Belice	Frantoi Cutrera	Sicilia
Jumpadu	Az. Agr. Puligheddu Giuseppe	Sardegna
Bio Nocellara del Belice	Tenute Librandi Pasquale	Calabria
Primo Bio	Frantoi Cutrera	Sicilia
Bio Colline di Firenze IGP	Az. Agr. Buonamici	Toscana
Monovarietale Semidana/A	Oleificio G.Matteo Corrias	Sardegna
Monovarietale Bosana	Oleificio G.Matteo Corrias	Sardegna
La Vecchia Macina	Agrolio srl	Puglia
Letizia	Az. Agr. Rollo	Sicilia



XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**Premiazione di 16 oli con
MENZIONE D'ONORE**





OLI PREMIATI CON MENZIONE D'ONORE

Olio premiato	Azienda	Regione
Lugori	Oleificio Pianura del Maestrato	Sardegna
Masoni Becciu	Az, Agr. Masoni Becciu	Sardegna
Guadagnolo Primus	Fattoria Ramerino	Toscana
Magnete	Az. Agr. Pietra Bianca	Campania
Rincon de la Subbetica	Almazaras de la Subbética	Spagna
Ispiritu Sardu	Az, Agr. Masoni Becciu	Sardegna
Parqueoliva Serie Oro	Almazaras de la Subbética	Spagna
Costa degli Olivi DOP Sardegna	Soc.Coop. Valle del Cedrino	Sardegna



OLI PREMIATI CON MENZIONE D'ONORE

Olio premiato	Azienda	Regione
Olivastro	Az. Agr. Quattrococchi A.	Lazio
Olio del Capunto	Oliviera Sant'Andrea	Toscana
Ortice Riserva	Az. Agr. Romano Alberto	Campania
Monovarietale Semidana/B	Oleificio G.Matteo Corrias	Sardegna
L'Olio di Felice Garibaldi	Az. Agr. De Carlo sas	Puglia
Erbesso	Oleificio Gulino	Sicilia
Olivastra	Intini srl	Puglia
Venta del Baròn	Muela Olives sl	Spagna



XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Premiazione
MIGLIOR CONFEZIONE





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

MIGLIOR CONFEZIONE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU 2015

L'OLIO DI FELICE GARIBALDI

De Carlo SAS

Bitritto (BA) - Puglia





MIGLIOR CONFEZIONE

PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU 2015

L'OLIO DI FELICE GARIBALDI

De Carlo SAS

Bitritto (BA) - Puglia





L'OLIO DI FELICE GARIBALDI

De Carlo SAS

Piante di olivo: 18.000

Produzione annuale: 270 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a dischi

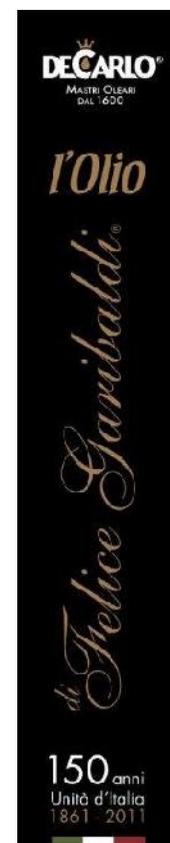
gramole chiuse

decanter 2 fasi e ½

separator finale

filtrazione

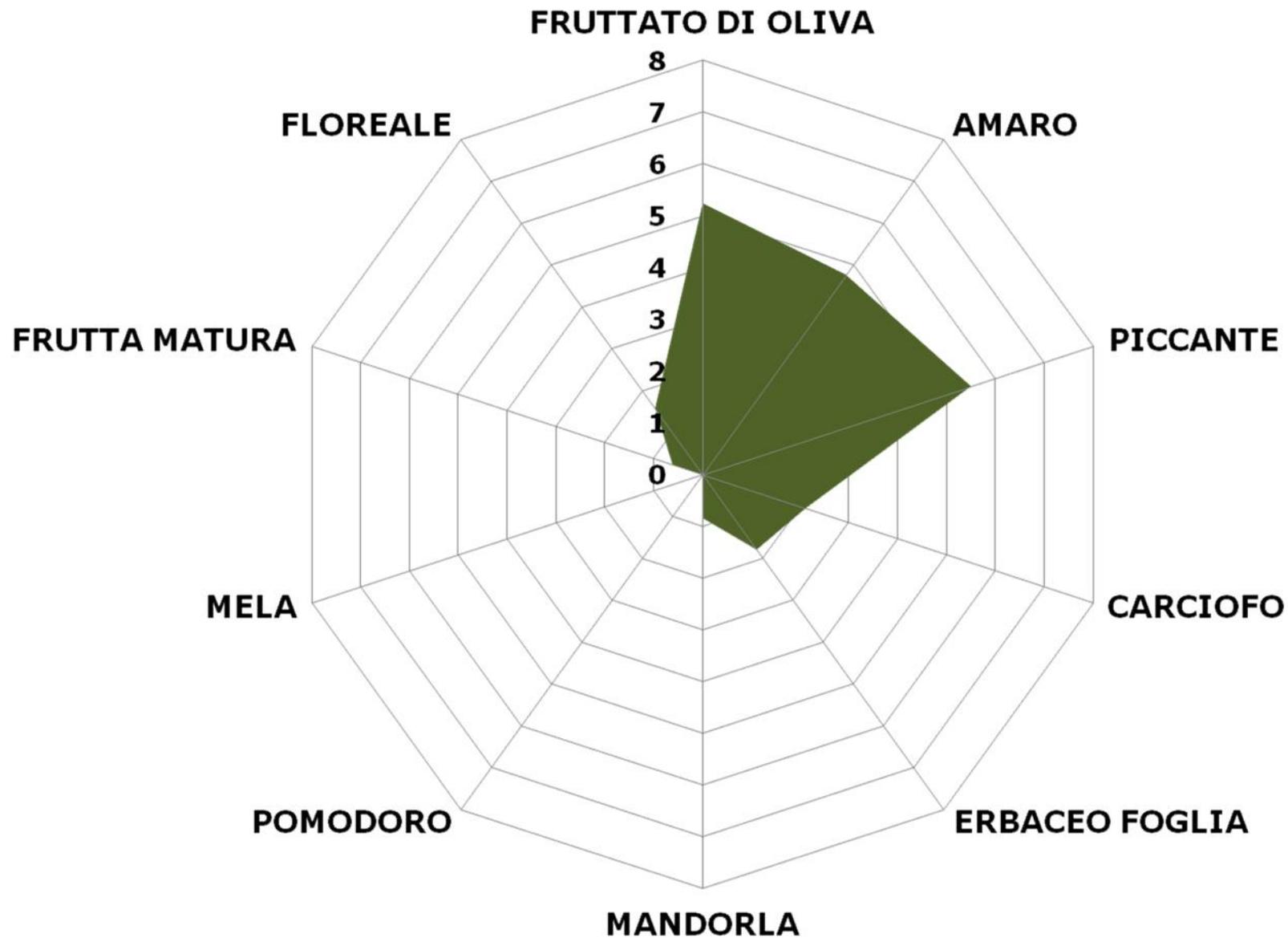
Cultivar: **Ogliarola**



L'OLIO DI FELICE GARIBALDI - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,2
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	6,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	2,12
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,16
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	277
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	336

L'OLIO DI FELICE GARIBALDI - ANALISI SENSORIALI





XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE SEZIONE INTERNAZIONALE





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

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE**





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

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE**

MATE TIMBRO ISTRIANO

AGROFIN D.O.O.

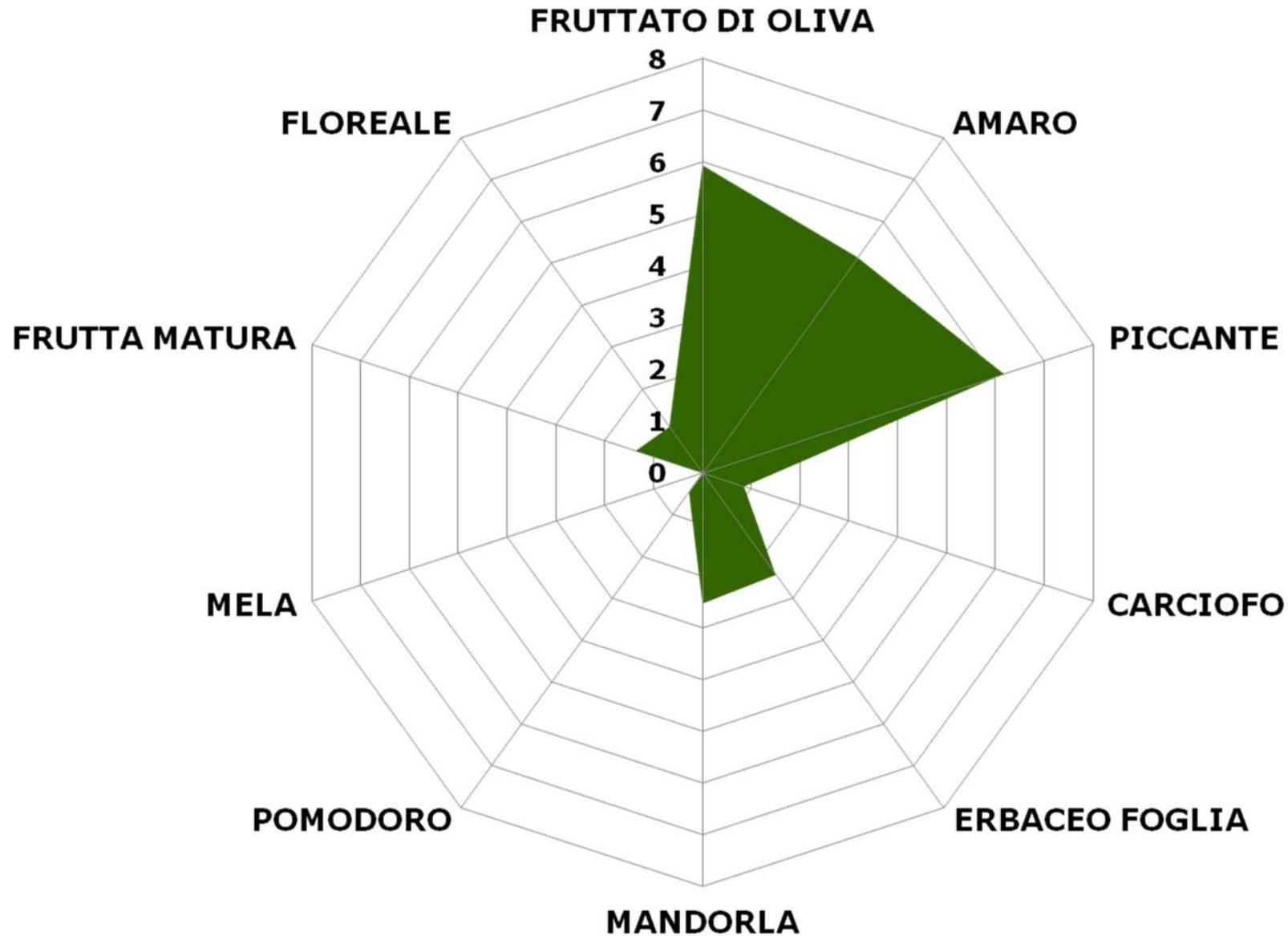
Zambrattia – Salvore (PU) - Croazia



MATE TIMBRO ISTRIANO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,83
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,12
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	466
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	169

MATE TIMBRO ISTRIANO- ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE**





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

**2° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE**

ORO SAN CARLOS

PAGO BALDIO SAN CARLOS

Majadas del Tiètar - Spagna





ORO SAN CARLOS

PAGO BALDIO SAN CARLOS

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



Informazioni aziendali
 Produzione annuale: 900 hL
 Attività: agricola con frantoio aziendale
 Tipo di frantoio: frangitore a martelli
 gramole aperte
 decanter 3 fasi
 separatore finale

Cultivar: **Arbequina, Cornicabra**



NUTRITION FACTS / DATOS NUTRICIONALES	
Per 100g (100ml) / Cantidad por cada 100g (100ml)	
AMOUNT PER 100g / CANTIDAD POR 100g	
Calories / Calorías	887 Kc / 3713 KJ
Total Fat / Grasas totales	98.5g
- Saturated / Saturadas	18.4g
- Unsaturated / Insaturadas	80.0g
- Monounsaturated / Monoinsaturadas	6.5g
Cholesterol / Colesterol	0g
Sodium / Sodio	0g
Total Carbohydrate / Hidratos de Carbono	0g
Protein / Proteínas	0g
Sugars / Azúcares	0g
Fiber / Fibra	0g
Vitamin E / Vitamina E	12 mg

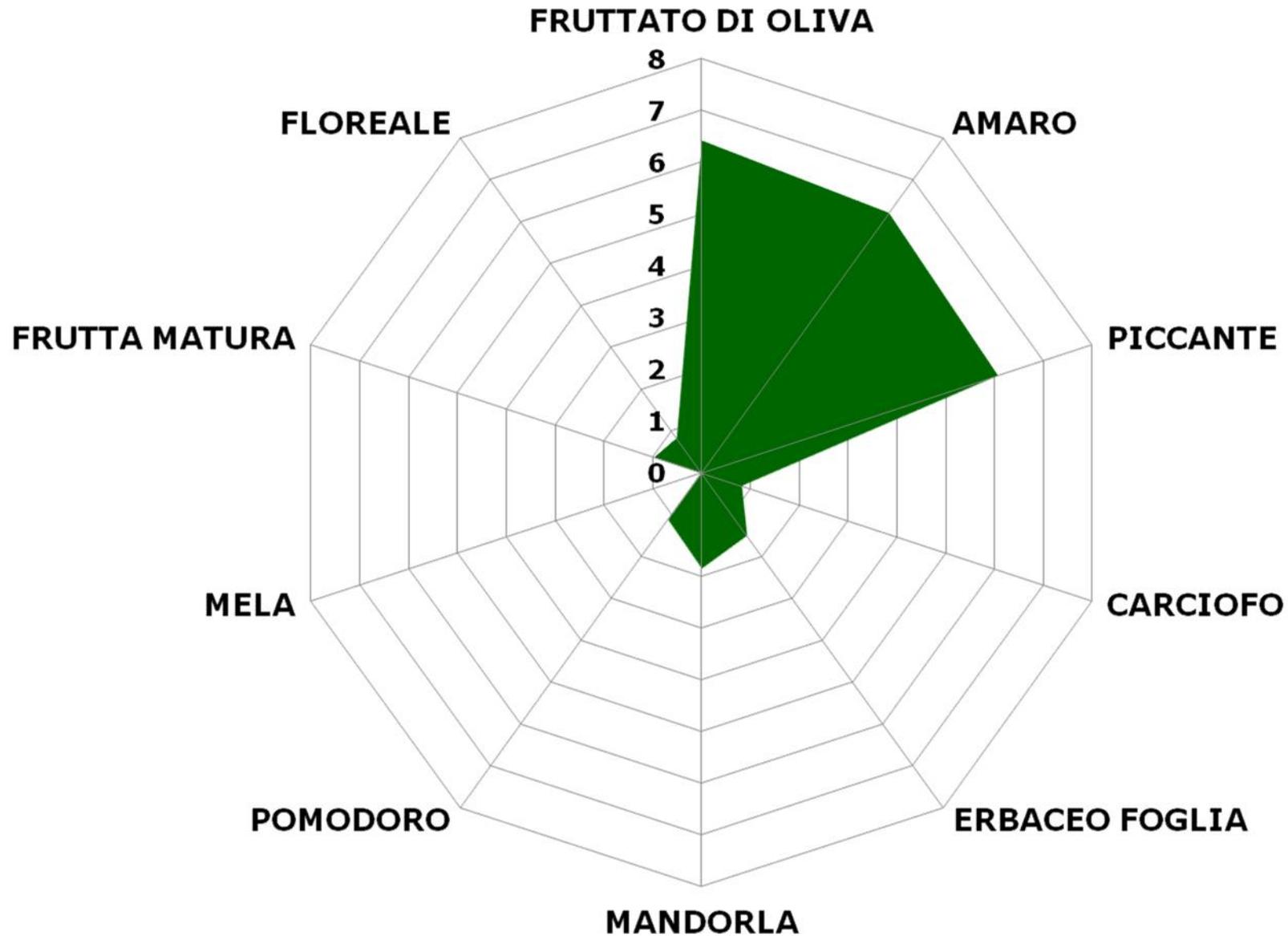
Ingredientes / Ingredientes:
 100% Esta Virgen Oleo de 100% Aceite de Oliva Virgen Extra
 PRODUCT OF SPAIN / PRODUCTO DE ESPAÑA
 PAGO BALDIOS DE SAN CARLOS S.L.
 TORRE MAJADAS DEL TETAN, CACERES, SPAIN
 Phone: 34 91 315 38 36 Fax: 34 91 315 38 09
 email: info@pagoaldiosanCarlos.com
 www.pagoaldiosanCarlos.com

COUPAGE ARBEQUINA - CORNICABRA
 DE EXTREMADURA
 NET VOL. 0.53 QT. 16.91 FL. OZ. (500ml) e
 Extra Virgin / Extramadura por la aceituna

ORO SAN CARLOS – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,88
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,12
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	253
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	270

ORO SAN CARLOS - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE**





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

**1° CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE**

CLADIVM HOJIBLANCA

ARODEN SAT

Cordoba - Spagna





CLADIVM HOJIBLANCA

ARODEN SAT

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 106.800

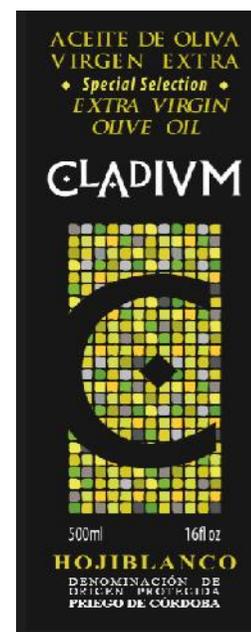
Produzione annuale: 5.400 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

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

Cultivar: **Hojiblanca**

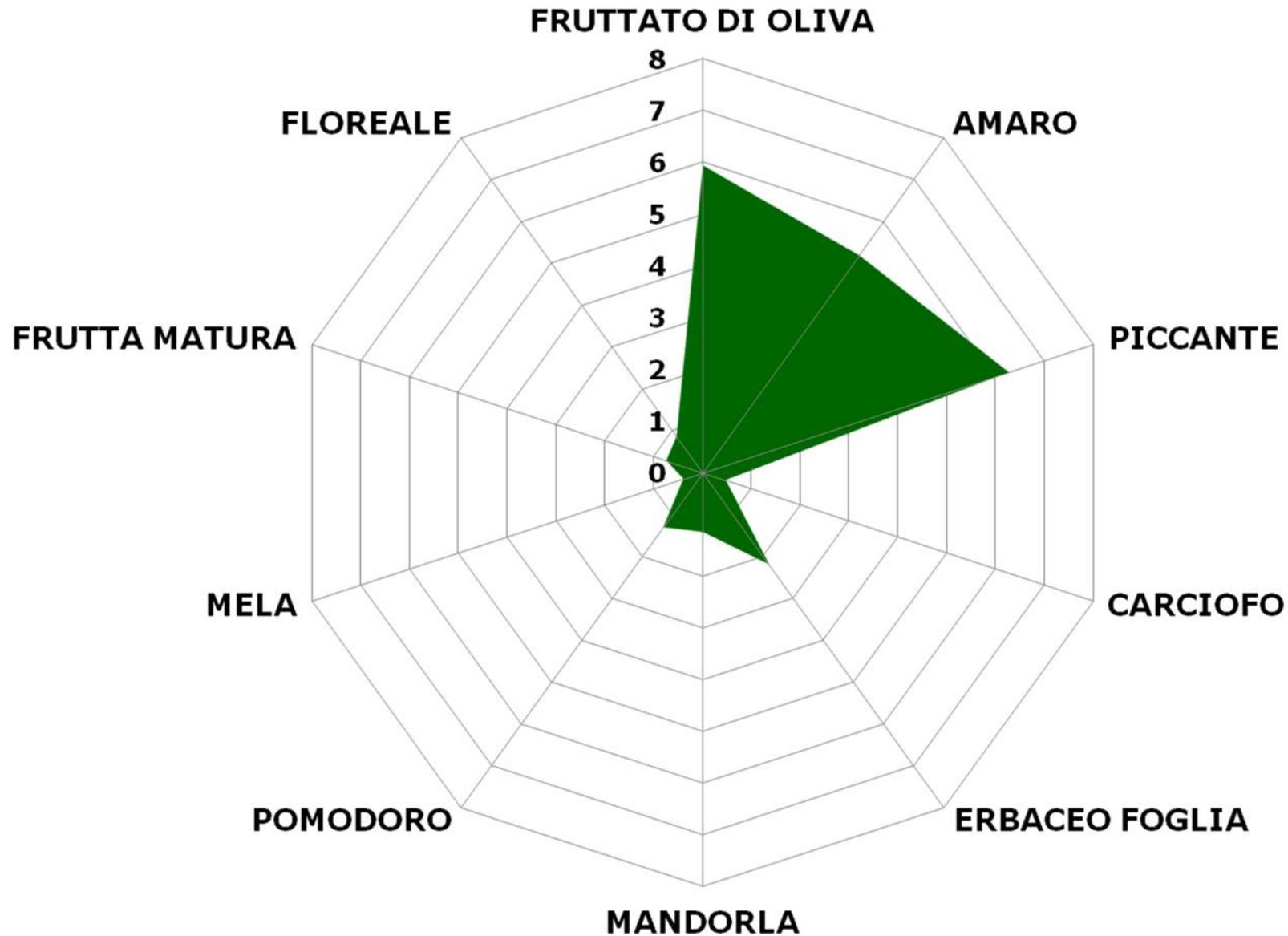
aroden



CLADIVM HOJIBLANCA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,98
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,15
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	251
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	273

CLADIVM HOJIBLANCA - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE FRANTOIANI
SEZIONE PLURICULTIVAR**





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

**PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE PLURICULTIVAR**

100% ITALIANO

OLIO DI DIEVOLE SRL

Castelnuovo Berardenga (SI) - Toscana





100% ITALIANO

OLIO DI DIEVOLE SRL

Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 300 hL

Attività: frantoio

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

Cultivar: **Coratina** (60), **Peranzana** (15)
Leccino (15), **Ogliarola** (10)

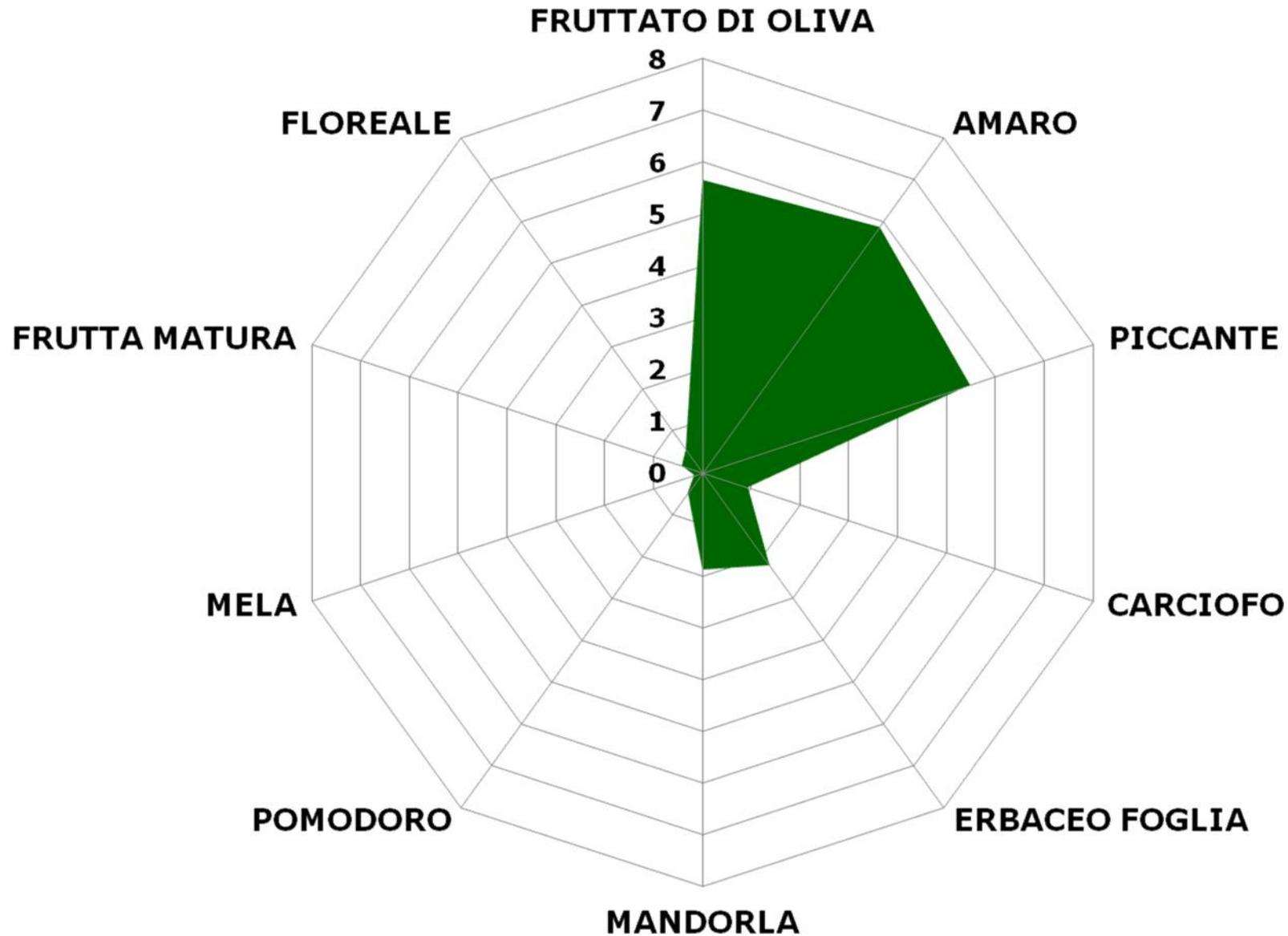
DIEVOLE



100% ITALIANO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,63
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,15
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	415
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	208

100% ITALIANO - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE FRANTOIANI
SEZIONE MONOCULTIVAR**





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

**PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE MONOCULTIVAR**

100% ITALIANO CORATINA

OLIO DI DIEVOLE SRL

Castelnuovo Berardenga (SI) - Toscana





100% ITALIANO CORATINA

OLIO DI DIEVOLE SRL

Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 300 hL

Attività: frantoio

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

Cultivar: **Coratina**

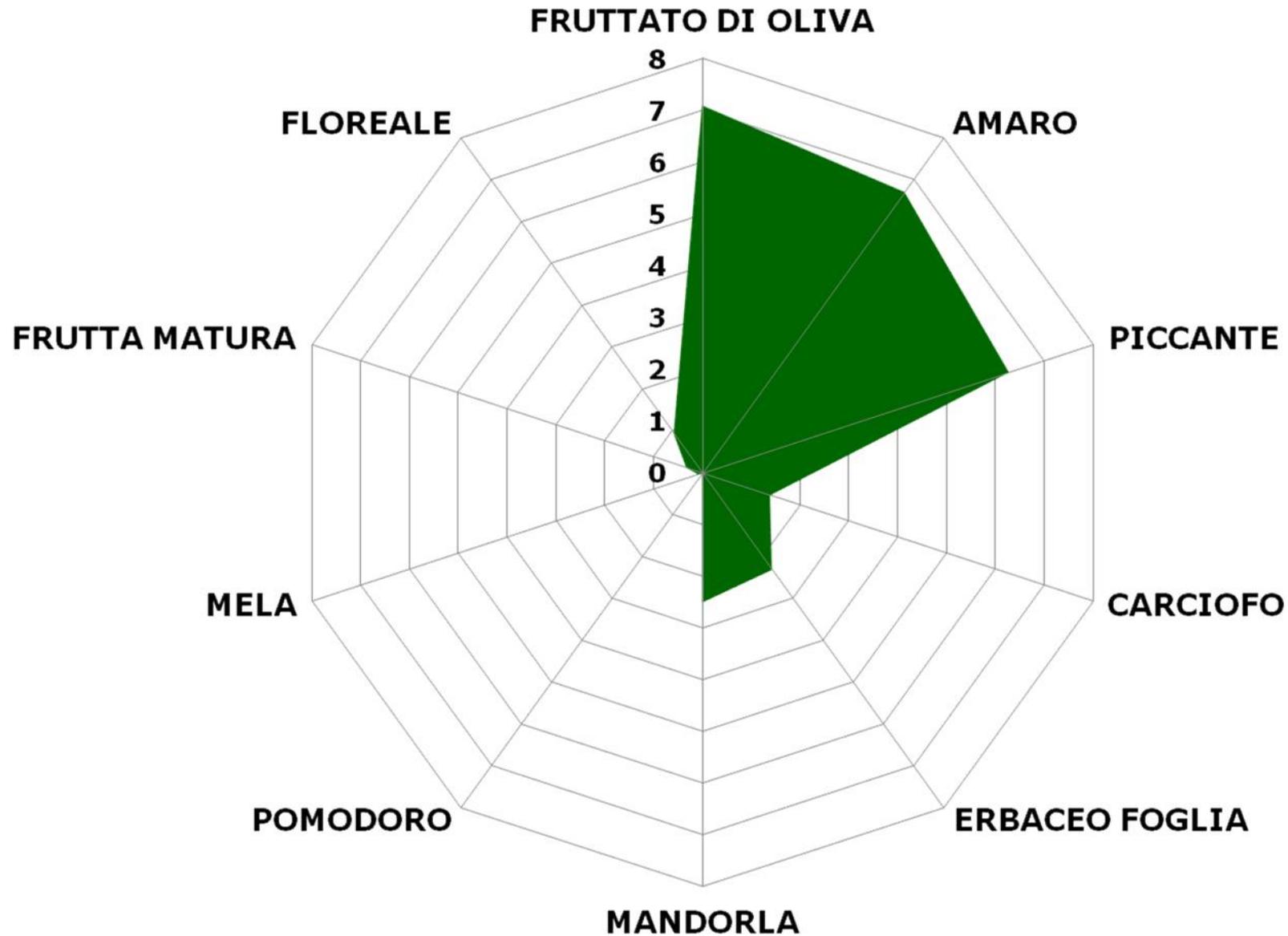
DIEVOLE



100% ITALIANO CORATINA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,85
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,17
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	510
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	256

100% ITALIANO CORATINA - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE FRANTOIANI
SEZIONE BIOLOGICO**





**XXII 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: 1900 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio:

frangitore a frese-coltelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

filtrazione

Cultivar: **Coratina**

Intini



bio

Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica. Da olive di varietà Coratina prodotte e trasformate in Italia. Estratto a freddo.

OPERATORE CONTROLLATO PT1651 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006 ITALIA



Prodotto e confezionato da INTINI SRL C. da Popoletto, N.C. 74015 Martina Franca (TA) - Italy nei pressi z.i. Alberobello (BA) T/F +39 080 4325983 www.oliointini.it

Conservare in luogo asciutto e oscuro e lontano da fonti di calore. Da consumarsi preferibilmente entro

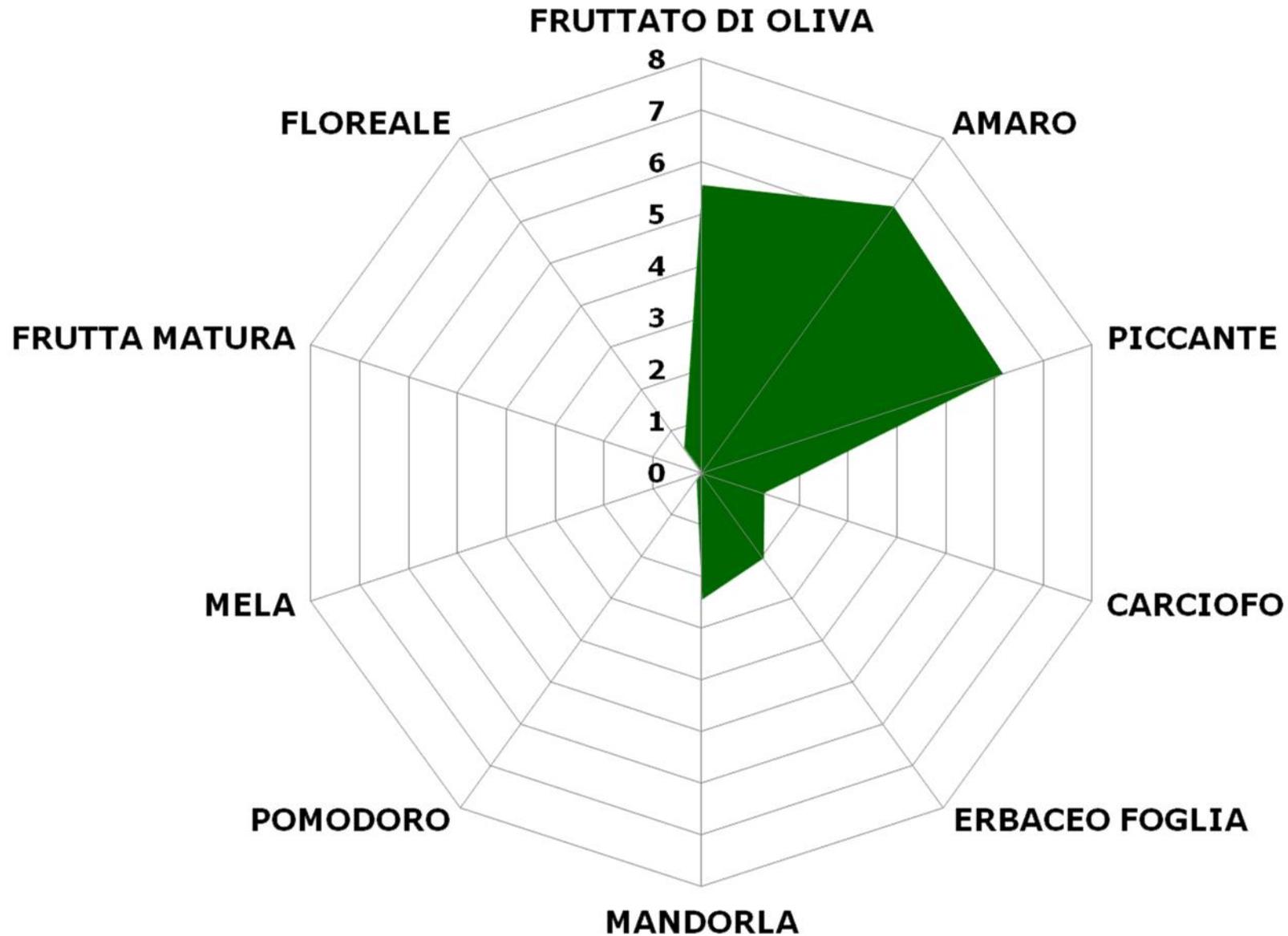


0,50 L e

INTINI BIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	1,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,54
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,13
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	316
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	189

INTINI BIO - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE FRANTOIANI
SEZIONE DOP/IGP**





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

**PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE DOP/IGP**

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: 100 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio:

frangitore a frese

gramole chiuse

decanter 2 fasi

filtrazione

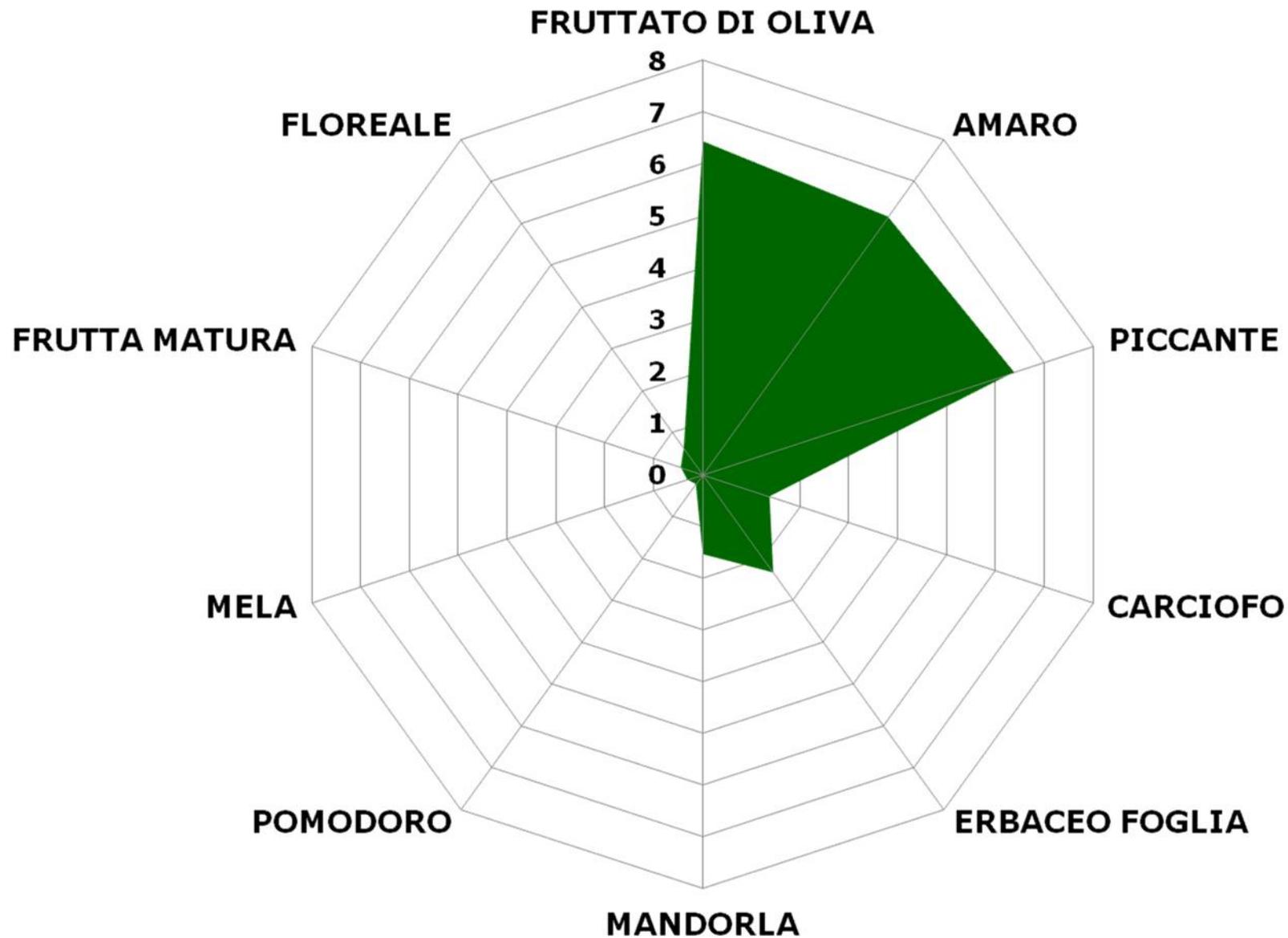
Cultivar: **Coratina (80), Ogliarola (20)**



DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,92
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	331
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	229

DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE – ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE
SEZIONE PLURICULTIVAR**





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

**PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR**





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

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR**

FONTE DI FOIANO 1979

FONTE DI FOIANO

Castagneto Carducci (LI) - Toscana





FORTE DI FOIANO 1979

FORTE DI FOIANO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 6.500

Produzione annuale: 220 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

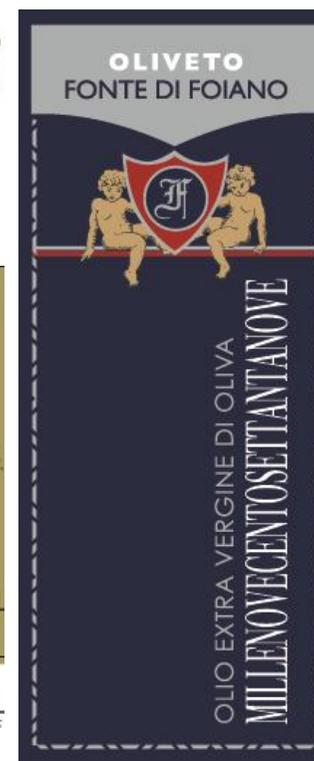
frangitore a frese/coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

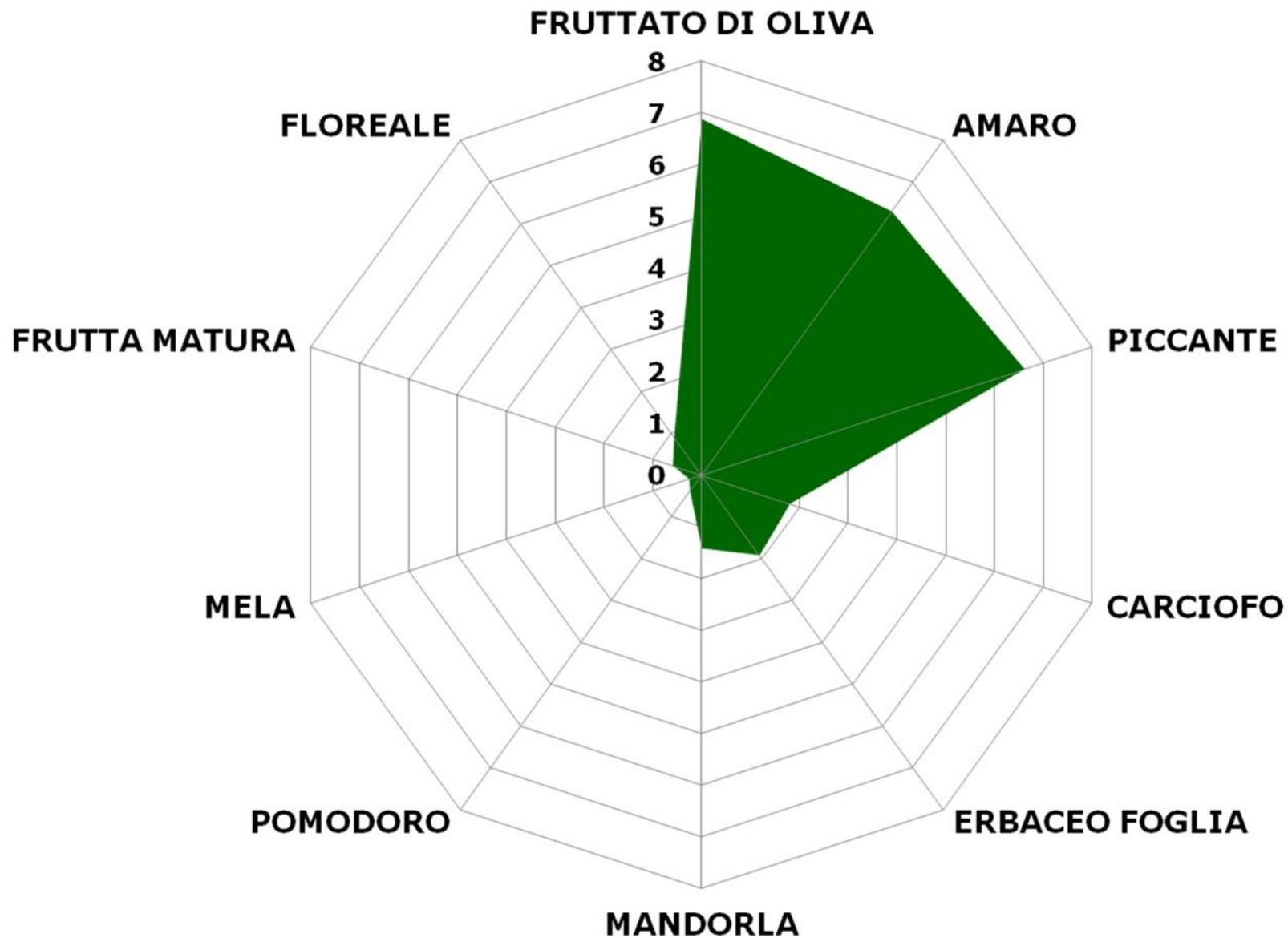
Cultivar: **Frantoio (60), Moraiolo (40)**



FONTE DI FOIANO 1979 – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,2
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,93
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,16
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	465
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	216

FONTE DI FOIANO 1979 - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR**





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

**2° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR**

VENERANDA 19

TENUTA ZUPPINI DI CARLO MATONE

Torricella Sicura (TE) - Abruzzo





VENERANDA 19

TENUTA ZUPPINI DI CARLO MATONE

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 1.200

Produzione annuale: 12 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a frese/coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

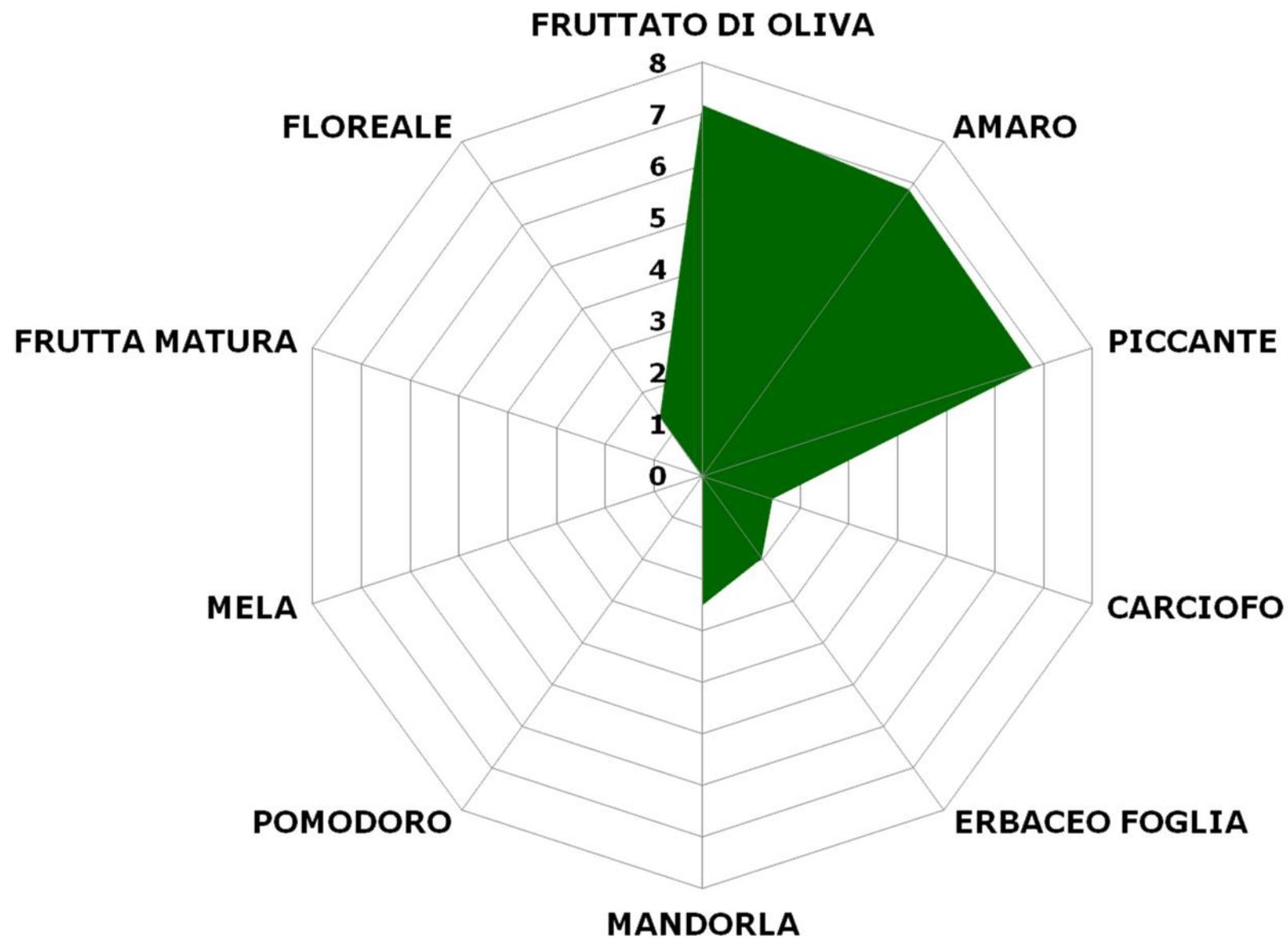
Cultivar: **Dritta, Frantoio, Leccino, Tortiglione,
Moraiolo, Pendolino, Leccio del Corno**



VENERANDA 19 – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	2,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,63
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,12
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	434
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	238

VENERANDA 19 - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR**





XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

1° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR

FONTE DI FOIANO GRAD CRU

FONTE DI FOIANO

Castagneto Carducci (LI) - Toscana





FORTE DI FOIANO GRAD CRU

FORTE DI FOIANO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 6.500

Produzione annuale: 220 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

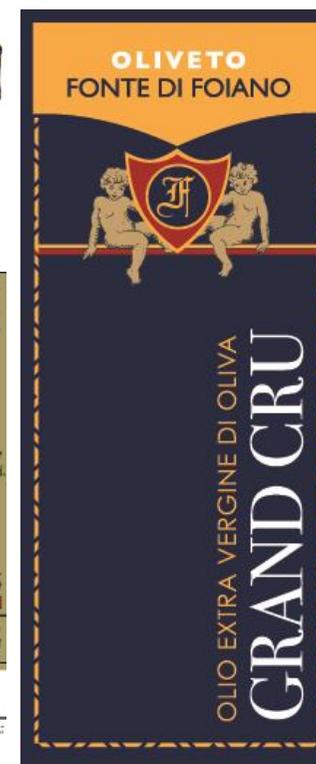
frangitore a frese/coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

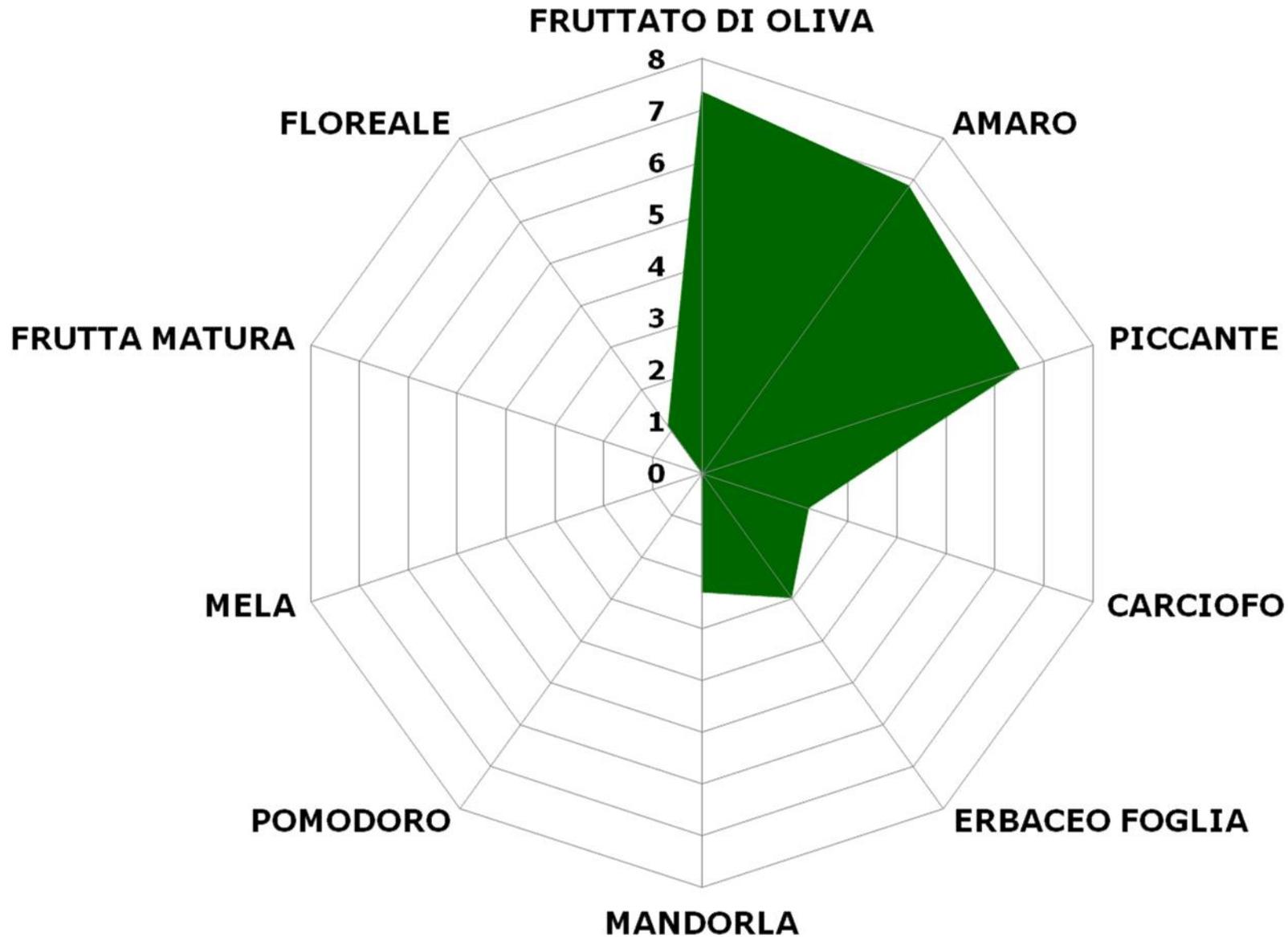
Cultivar: Maurino, Frantoio, Moraiolo, Picholine



FONTE DI FOIANO GRAD CRU – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	2,03
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,17
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	370
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	232

FORTE DI FOIANO GRAND CRU - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE
SEZIONE MONOCULTIVAR**





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

**PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**





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

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**

CORATINA

LEONE SABINO DONATO CLAUDIO

Canosa di Puglia (BT) - Puglia





CORATINA

LEONE SABINO DONATO CLAUDIO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 27.600

Produzione annuale: 1000 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

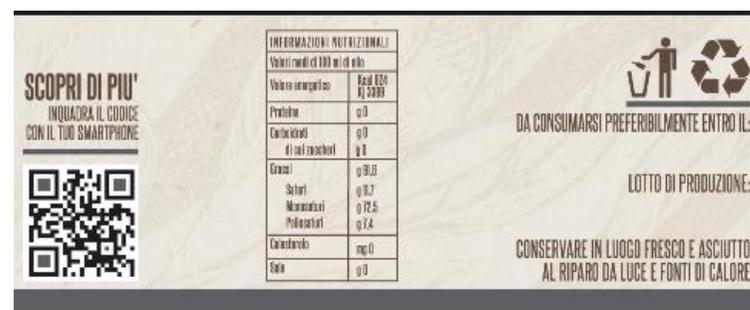
decanter 2 fasi

separatore finale

filtrazione

Cultivar: **Coratina**

*Sabino
Leone*



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di olio

Valore energetico	Kcal 824 kJ 3409
Proteine	g 0
Carboidrati di cui zuccheri	g 0 g 0
Grassi	g 99,0
Saturi	g 18,7
Monoinsaturi	g 72,5
Polinsaturi	g 1,4
Carboidrati	mg 0
Sale	g 0



DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

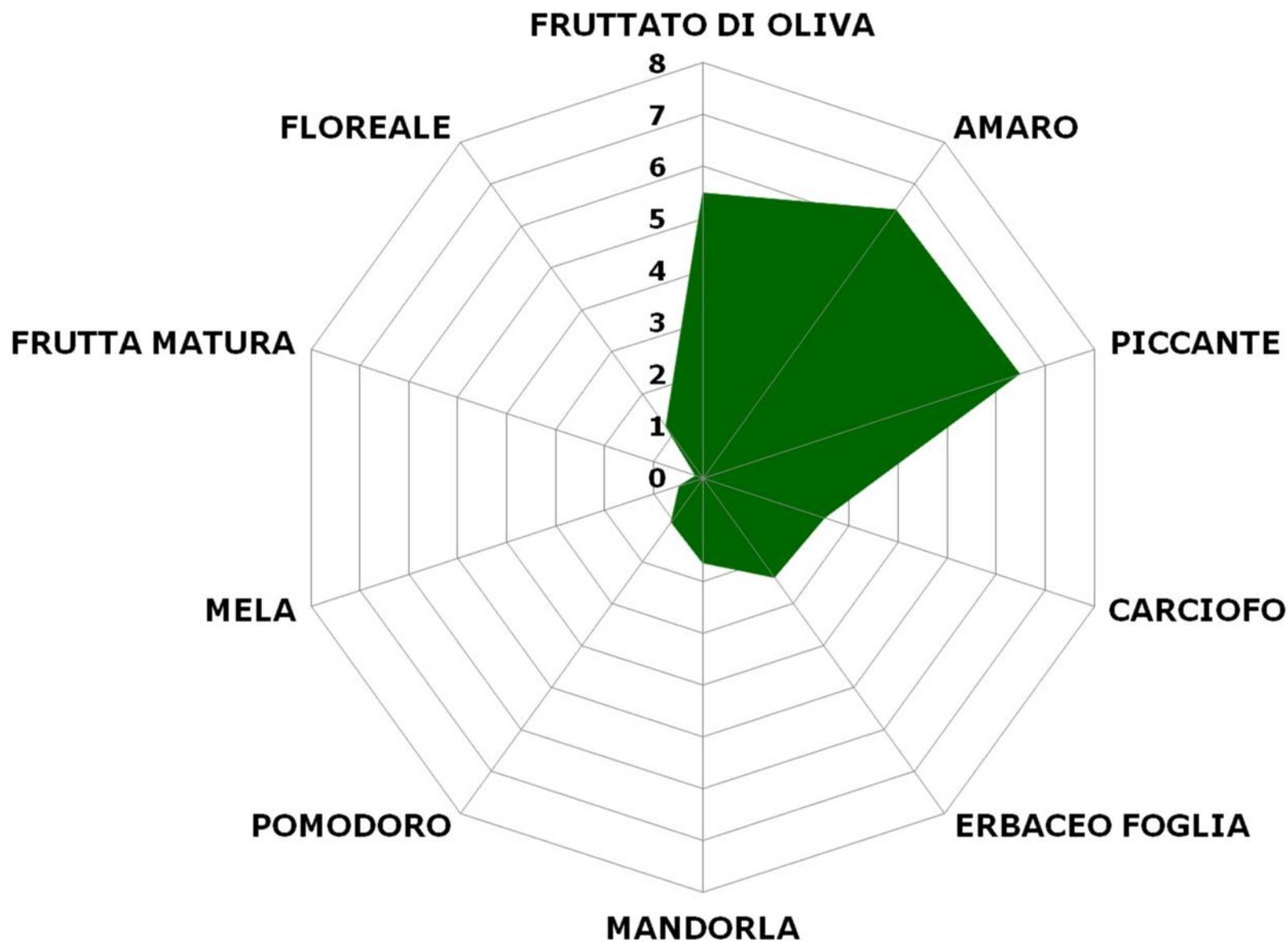
LOTTO DI PRODUZIONE:

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
AL RIPARO DA LUCE E FONTI DI CALORE

CORATINA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,77
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,16
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	383
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	193

CORATINA - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**





XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

2° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR

FONTE DI FOIANO FRANTOIO

FONTE DI FOIANO

Castagneto Carducci (LI) - Toscana





FORTE DI FOIANO FRANTOIO

FORTE DI FOIANO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 6.500

Produzione annuale: 220 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a frese/coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

Cultivar: **Frantoio**



OLIVETO FORTE DI FOIANO®
Olio Extra Vergine di Oliva
ESTRATTO A FREDDO
FRANTOIO

Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e amicamente mediante procedimenti meccanici.

Prodotto e Confezionato all'origine da
Soc.Agr. Fonte di Foiano®

Di Gaetano Paolo e Simone S.S.
Loc. Fonte di Foiano 148

57022 Castagneto Carducci (LI) - Italy LI/009

PRODOTTO ITALIANO

NON DISPERDERE IL VUOTO NELL'AMBIENTE
TENERE LONTANO DA LUCE E DA FONTI DI CALORE

Contenuto

Lt.e

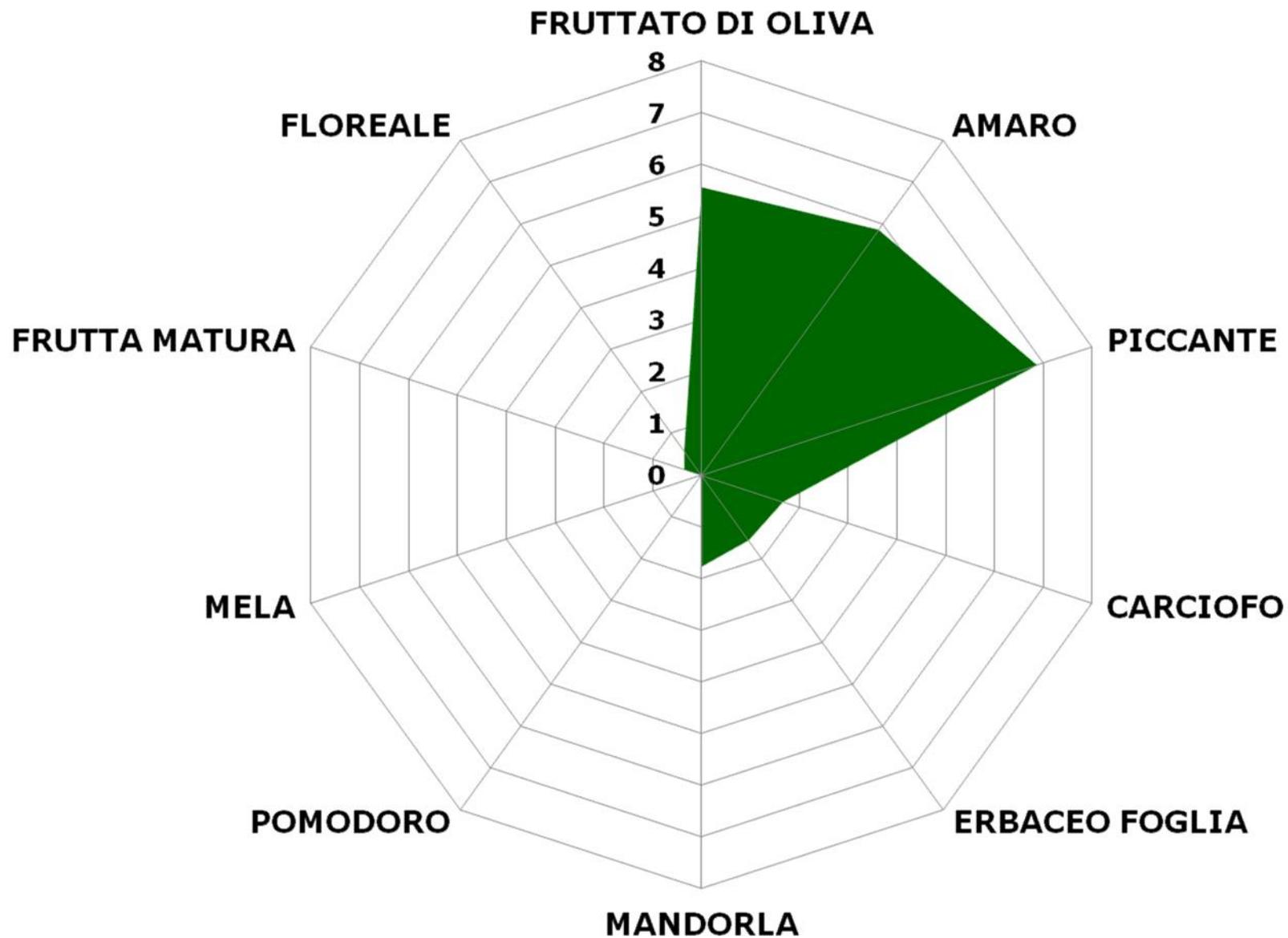
ANNO DI PRODUZIONE

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

FONTE DI FOIANO FRANTOIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,2
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,84
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	518
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	248

FONTE DI FOIANO FRANTOIO - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**





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

**1° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**

**LE TRE COLONNE LE SELEZIONI
CORATINA**

LE TRE COLONNE DI SALVATORE STALLONE

Giovinazzo (BA) - Puglia





MONTIFERRÙ

LE TRE COLONNE LE SELEZIONI CORATINA

LE TRE COLONNE DI SALVATORE STALLONE

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 7.000

Produzione annuale: 300 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a frese/coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

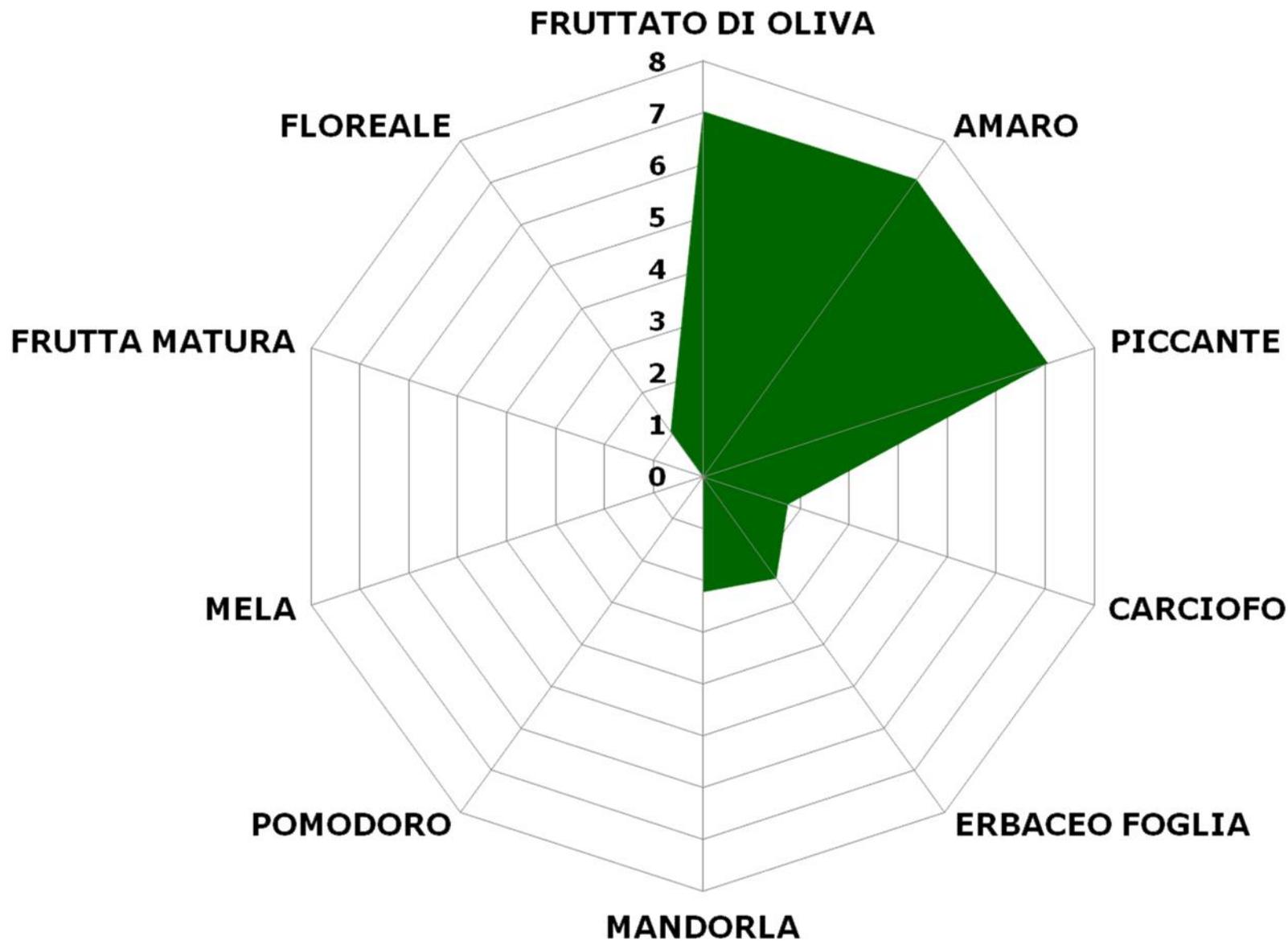
Cultivar: **Coratina**



LE TRE COLONNE LE SELEZIONI CORATINA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,84
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,15
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	287
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	255

LE TRE COLONNE LE SELEZIONI CORATINA - ANALISI SENSORIALE





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

**Premiazione
SEZIONE BIOLOGICO**





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

**PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**





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

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**

SU PRIMU

MASONI BECCIU DI VALENTINA DEIDDA

Villacidro (VS) - Sardegna





SU PRIMU

MASONI BECCIU DI VALENTINA DEIDDA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 5.000

Produzione annuale: 110 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi e mezzo

separatore finale

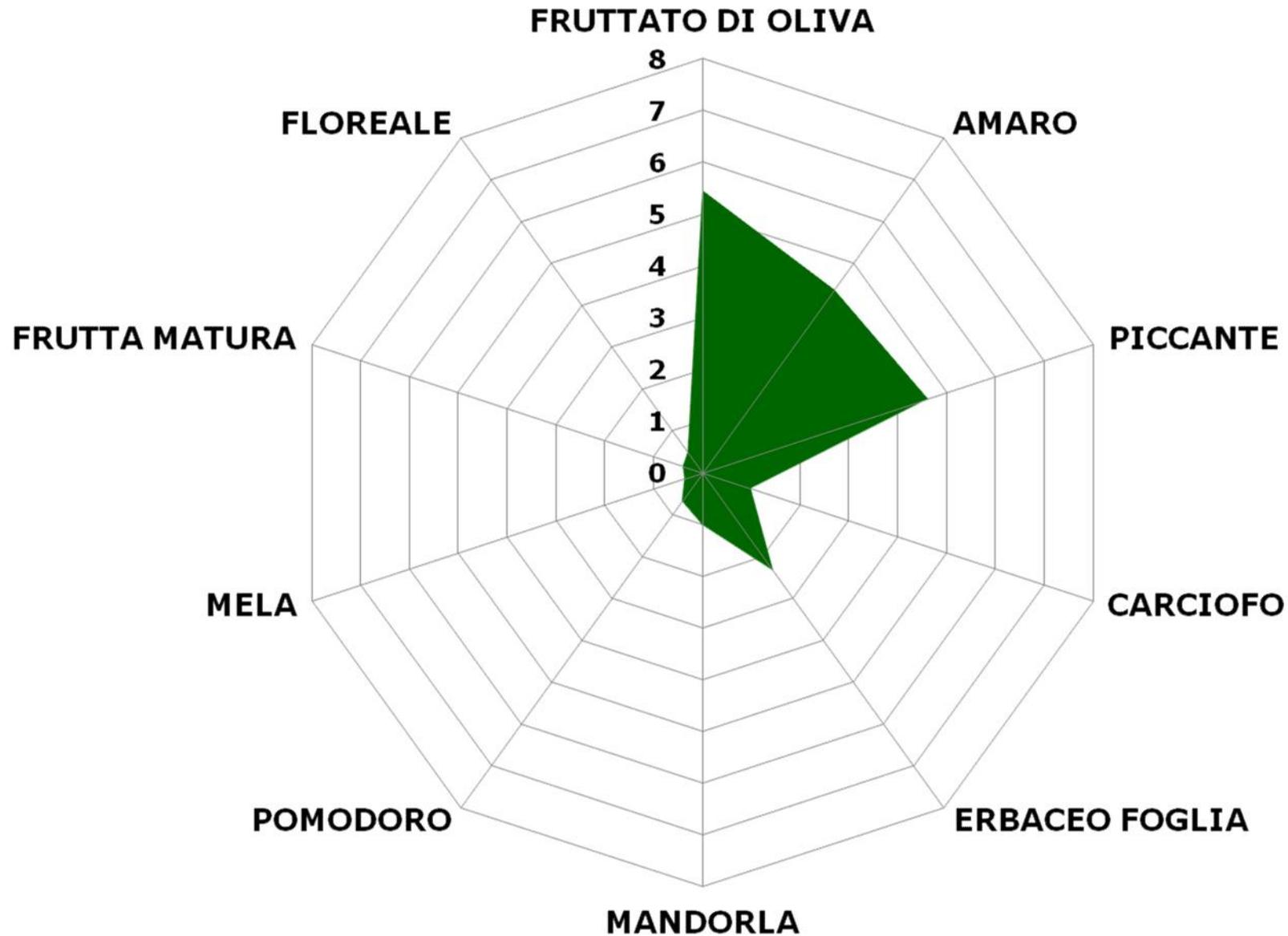
Cultivar: **Semidana**



SU PRIMU – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,59
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,10
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	348
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	164

SU PRIMU - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**





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

**2° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**

BIOLOGICA

AZ. AGR. MONTERISI NICOLA

Andria (BT) - Puglia





BIOLOGICA

AZ. AGR. MONTERISI NICOLA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 960

Produzione annuale: 28 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separatore finale

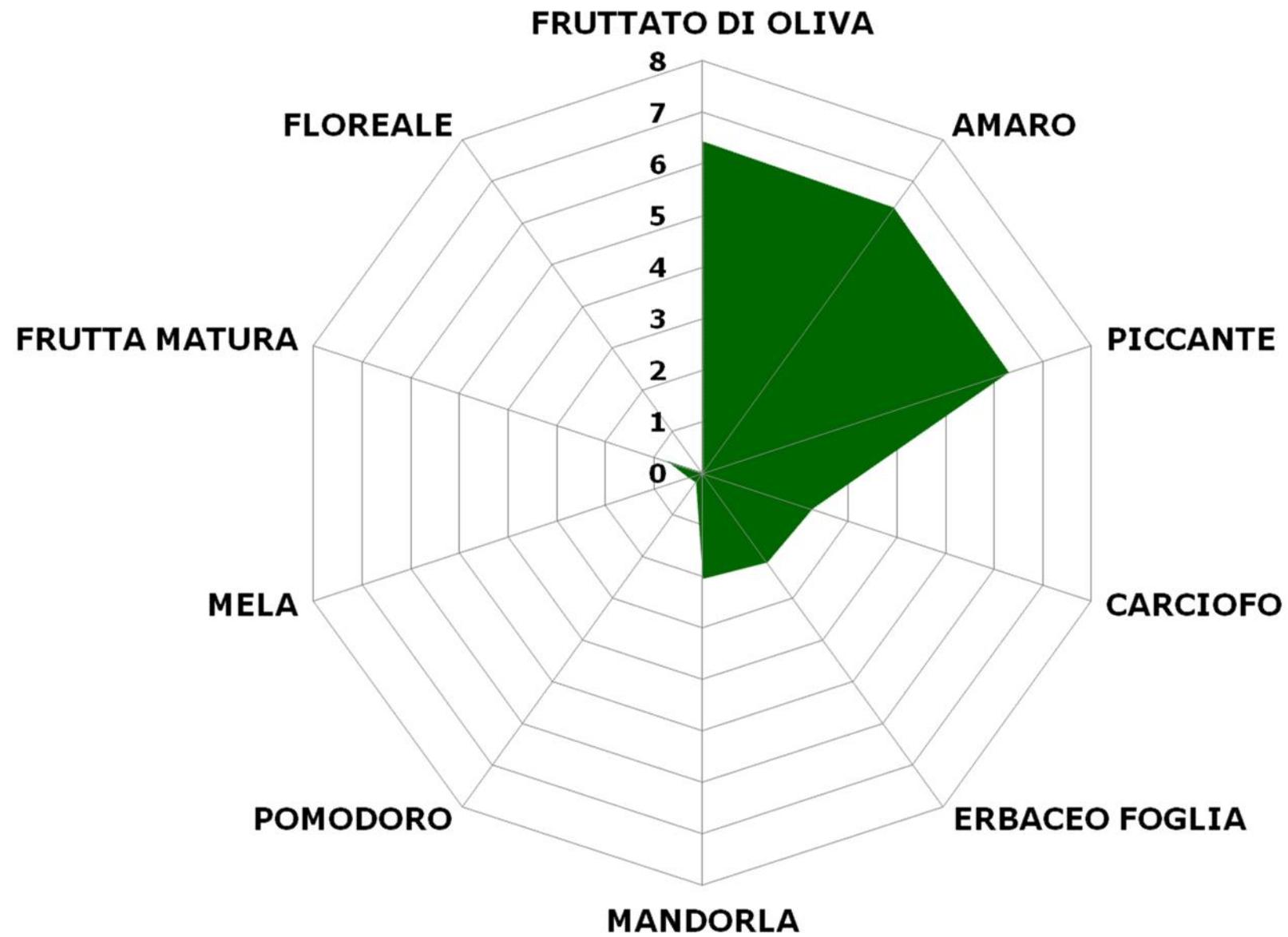
Cultivar: **Coratina**



SU PRIMU – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	2,02
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,15
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	512
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	222

BIOLOGICA - ANALISI SENSORIALE





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

**PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**





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

**1° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**

CULTIVAR FRANTOIO

FATTORIA RAMERINO DI ALAMPI FILIPPO

Bagno a Ripoli (FI) - Toscana





CULTIVAR FRANTOIO

FATTORIA RAMERINO DI ALAMPI FILIPPO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 5.500

Produzione annuale: 33 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a frese/coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

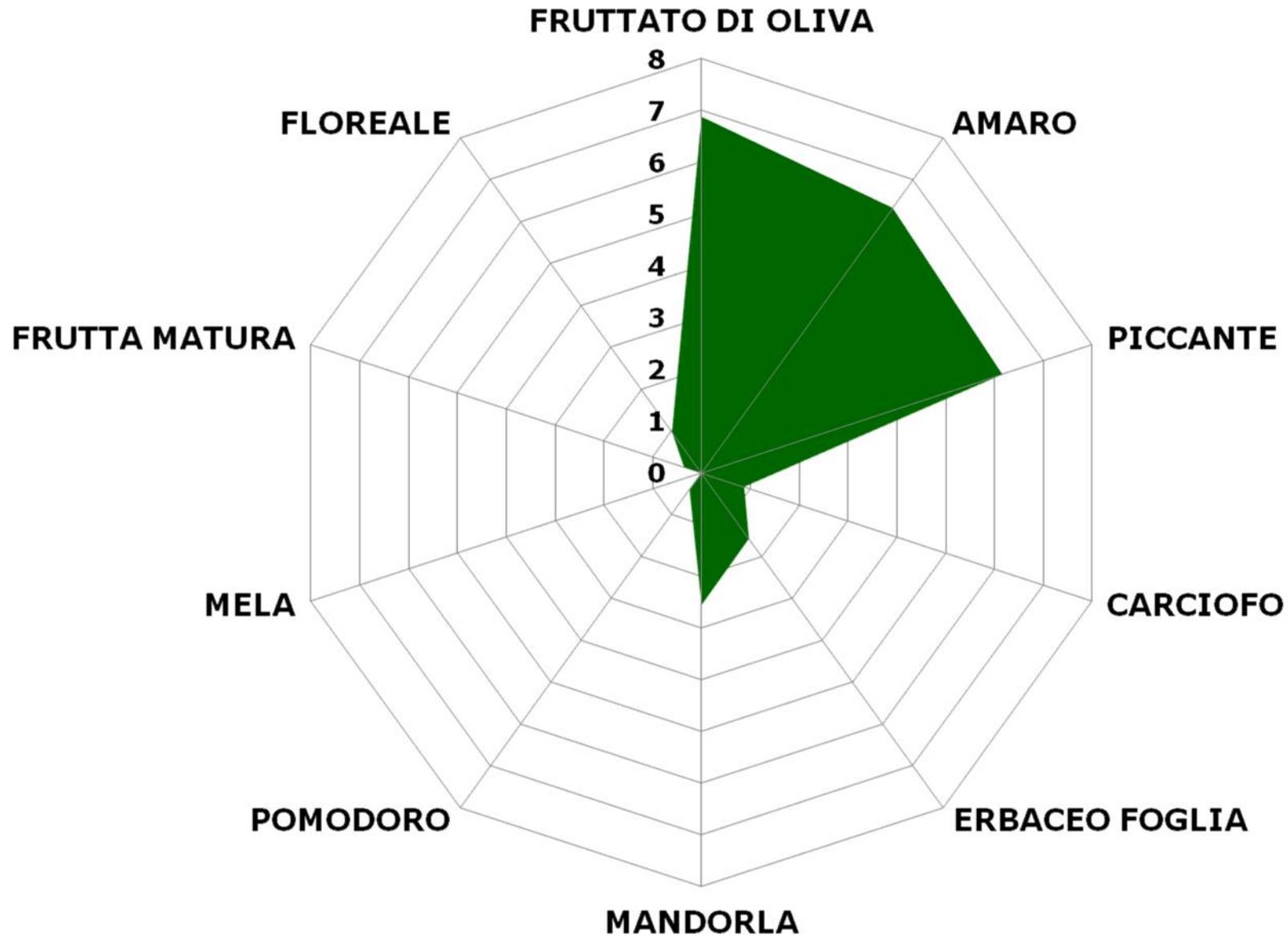
Cultivar: **Frantoio**



CULTIVAR FRANTOIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,2
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,89
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,11
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	370
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	162

CULTIVAR FRANTOIO - ANALISI SENSORIALE





XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Premiazione SEZIONE DOP/IGP





XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP





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

**3° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP**

DON GIOACCHINO

AZ. AGR. LEONE SABINO DONATO CLAUDIO

Canosa di Puglia (BT) - Puglia





DON GIOACCHINO

AZ. AGR. LEONE SABINO DONATO CLAUDIO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 27.600

Produzione annuale: 1000 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separatore finale

filtrazione

Cultivar: **Coratina**

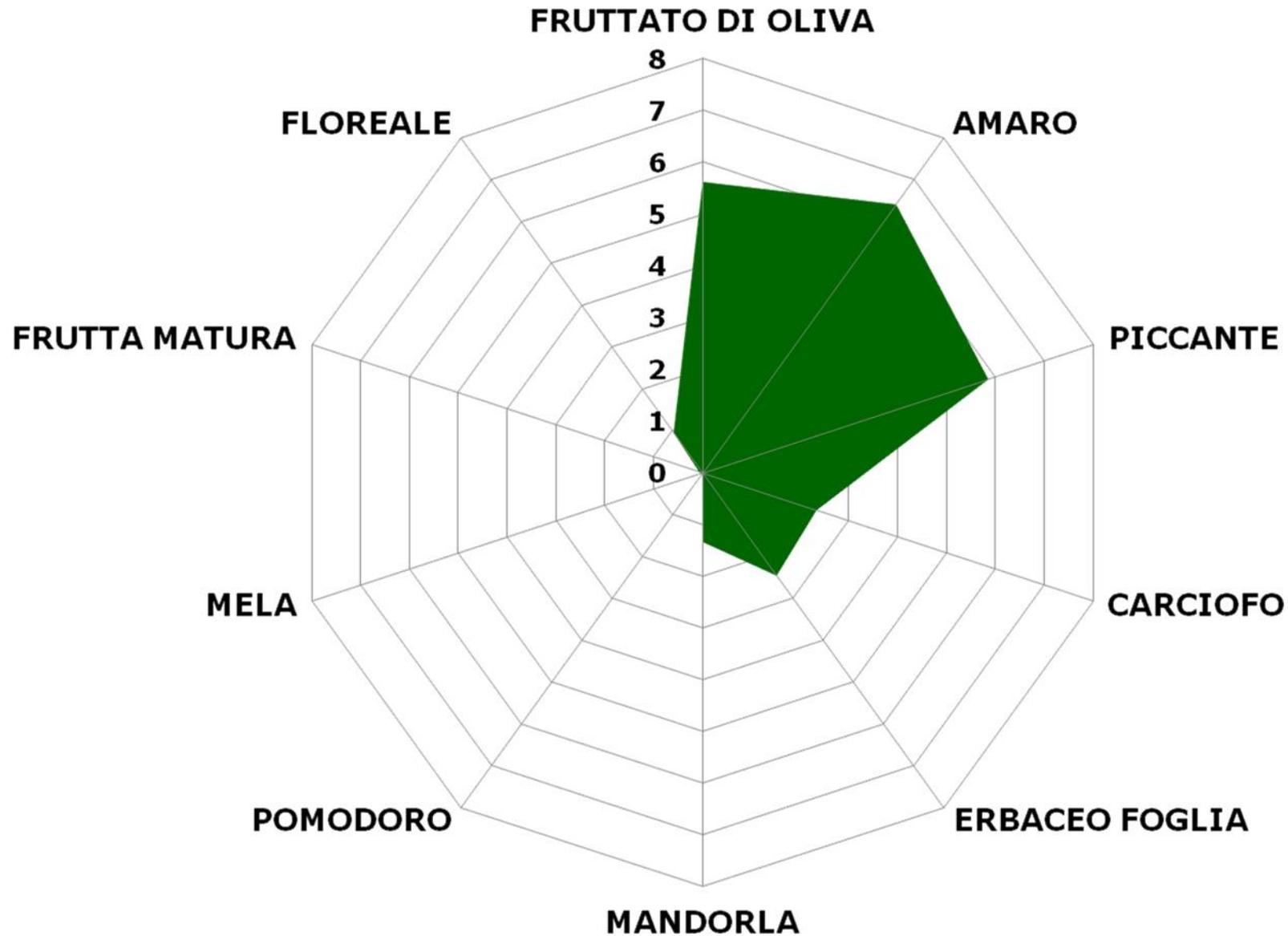
Sabino Leone



DON GIOACCHINO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,84
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,17
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	543
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	240

DON GIOACCHINO - ANALISI SENSORIALE





XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP





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

**2° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP**

TENUTA TORRE DI MOSSA

AZ. AGR. DE CARLO S.A.S.

Bitritto (BA) - Puglia





TENUTA TORRE DI MOSSA

AZ. AGR. DE CARLO S.A.S.

Piante di olivo: 18.000

Produzione annuale: 270 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a macine

gramole chiuse

decanter 2 fasi e ½

separatori finali

filtrazione

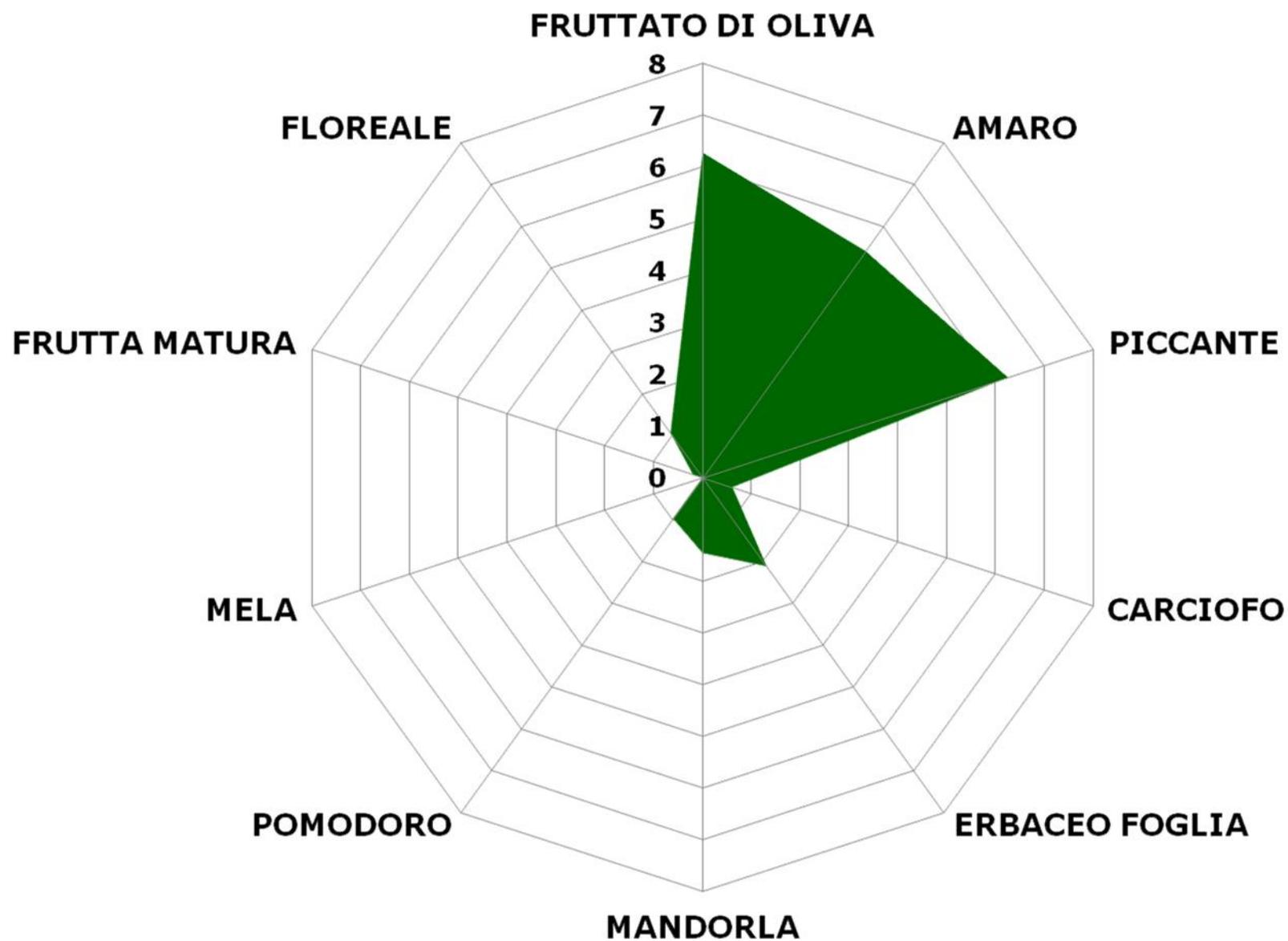
Cultivar: **Coratina**



TENUTA TORRE DI MOSSA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,88
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,16
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	265
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	428

TENUTA TORRE DI MOSSA - ANALISI SENSORIALE





XXII PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP





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

**1° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP**

**LE TRE COLONNE DOP TERRA DI
BARI**

LE TRE COLONNE DI SALVATORE STALLONE

Giovinazzo (BA) - Puglia





LE TRE COLONNE DOP TERRA DI BARI

LE TRE COLONNE DI SALVATORE STALLONE

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 7.000

Produzione annuale: 300 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

frangitore a frese/coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

filtrazione

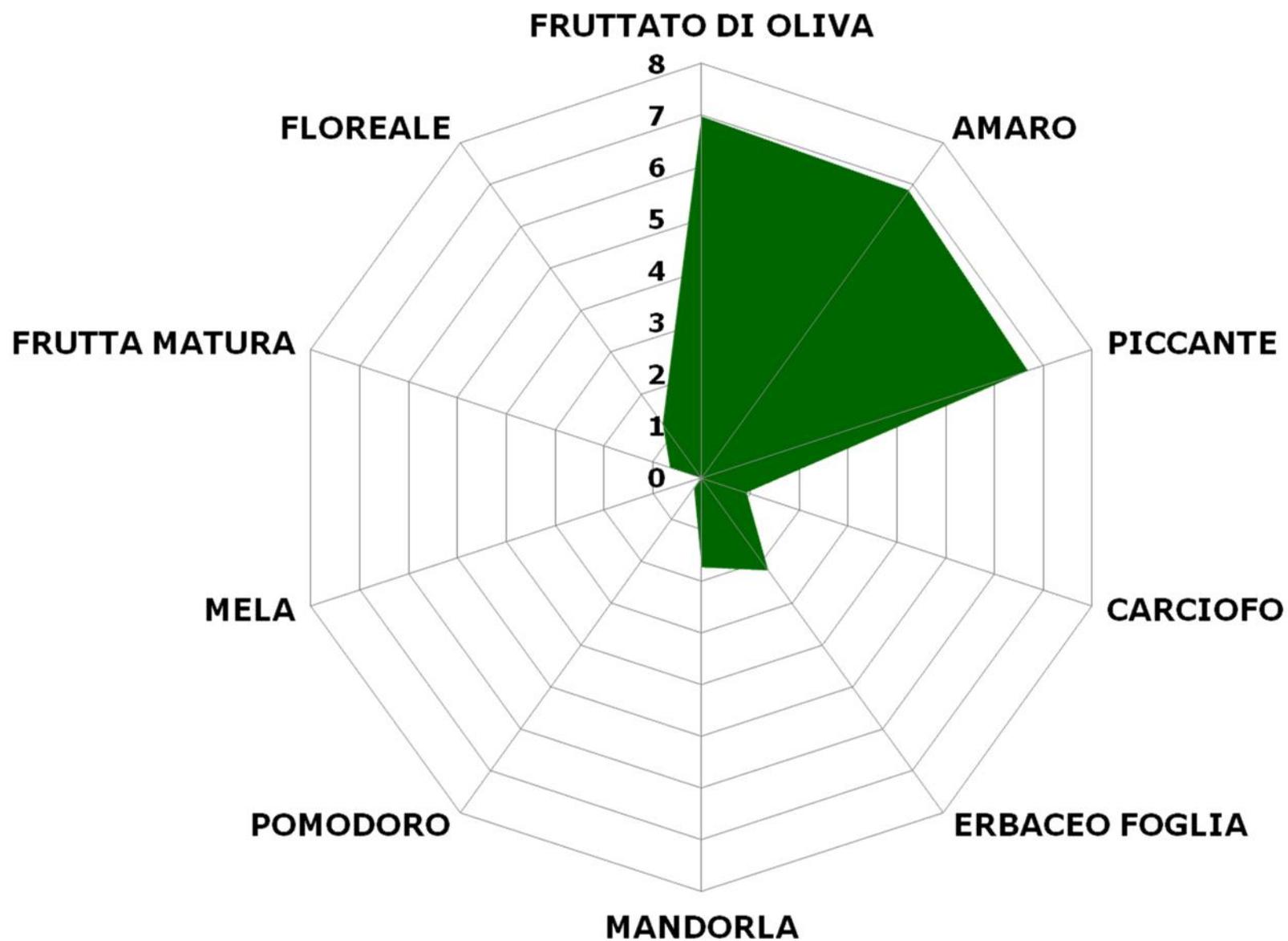
Cultivar: **Coratina (80), Ogliarola (20)**



LE TRE COLONNE DOP TERRA DI BARI – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,2
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,90
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Etil Esteri	max mg/kg	35	25	assenti
Biofenoli	min mg/kg	=	250	380
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	215

LE TRE COLONNE DOP TERRA DI BARI - ANALISI SENSORIALE





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



Grazie per l'attenzione

**Oristano - Seneghe
03 maggio 2015**