



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 Città dell'Olio.

Giunto alla sua XIX 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 monocultivar che valorizzano il territorio di cui l'olio costituisce prodotto di punta ed elemento attrattivo.

Il Concorso prevede le seguenti sezioni e riconoscimenti:

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. SEZIONE SPECIALE HERMANU (MAGGIOR CONTENUTO IN BIOFENOLI+TOCOFEROLI, DEDICATO A MARCO MUGELLI, PER TANTE EDIZIONI PRESIDENTE DELLA GIURIA NAZIONALE)
8. SHELF LIFE RISERVATO AGLI OLI VINCITORI E MENZIONI D'ONORE DELLA SESSIONE DI FEBBRAIO
9. MIGLIORE CONFEZIONE (giusto equilibrio tra design e informative per il marketing).

E' stata introdotta la Sezione Speciale Frantoiani (non produttori agricoli) 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.

Nel presente catalogo viene riservato un supplemento sui risultati della prova di Shelf Life - settembre 2011 con la comparazione fra i risultati dell'analisi sensoriale e chimica di febbraio 2011.



Questi i numeri della XIX edizione del Premio Montiferru:

- Aziende partecipanti al concorso: 107
- Campioni partecipanti al concorso: 148
- di cui:
 - campioni nazionali 101
 - campioni sardi 30
 - campioni internazionali 17

- Campioni che hanno superato la selezione: 58
- Campioni vincitori: 16
- Campioni premiati con Menzione d'Onore: 17
- Campioni premiati con Gran Menzione: 25
- Campioni selezionati per il premio Shelf Life: 33

Le sedute delle analisi sensoriali a cura della Giuria Nazionale si sono tenute nella sala di assaggio della CCIAA di Oristano dal 13 al 17 febbraio 2012.

Per l'esecuzione delle analisi chimiche di tutti gli oli in catalogo ci si è avvalsi della collaborazione del laboratorio dell'Agenzia 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 24 marzo 2012.

Nel presente catalogo sono riportate le schede descrittive delle aziende e degli oli selezionati del Premio Montiferru, complete di analisi chimica di routine mentre per i Vincitori e le Menzioni d'Onore sono riportati anche i biofenoli, i tocoferoli e 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 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 SUCCUTTADORE

Antico e caratteristico sgocciolatoio in lamiera, di cui i produttori d'olio d'oliva fornivano le 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.



Su Succuttadore, esposto nel "Museo della Tecnologia Contadina" di Santulussurgiu (OR).



Ricordo di Marco Mugelli

È doveroso dedicare un pensiero a Marco Mugelli, indiscussa autorità del comparto olivicolo-oleario ed esperto elaiotecnico di rara professionalità, scomparso il 24 agosto 2011.

Una vita dedicata all'olio extravergine d'oliva di alta qualità!

Egli ha sempre rivolto le sue attenzioni all'olivicultura, alle analisi sensoriali, alla elaiotecnica e, in particolare, alla tecnologia estrattiva, maturando nel tempo la consapevolezza che, gli impianti in uso, erano costruiti con l'obiettivo dell'efficienza estrattiva e non tenevano in giusto risalto gli aspetti qualitativi. Con passione e caparbia ha portato avanti un lavoro di ricerca coinvolgendo nel progetto un ristretto gruppo di fidati collaboratori, che ha consentito di innovare i sistemi estrattivi. Oltre agli aspetti di tecnica costruttiva il suo gruppo di lavoro ha intrapreso lo studio dei diversi processi biochimici (enzimatici, microbiologici, ossidativi, idrolitici) con l'obiettivo di salvaguardare i componenti minori presenti nell'oliva, in particolare le sostanze antiossidanti e la componente aromatica.

Marco Mugelli, considerato dai più attenti sostenitori dell'alta qualità un punto di riferimento del settore, non solo in Toscana ma in Italia e nel mondo, ha dedicato al Premio Montiferru tanti anni della sua attività di Capo Panel.

E' stato, per molti tecnici ed assaggiatori della Sardegna, un validissimo maestro che, nel rispetto di una rigorosa applicazione tecnica e normativa, ha messo a disposizione, fin dal 1991, le proprie conoscenze con estrema generosità, per far crescere la cultura dell'olio di eccellenza. Era molto legato alla Sardegna e soprattutto al Concorso Montiferru che, grazie al suo prezioso contributo innovativo, ha maturato una continua evoluzione ed ha consolidato nel tempo l'interesse dei più attenti produttori e operatori del settore.

Sotto la guida di Marco Mugelli, che ha condotto con assoluta competenza e serietà la Giuria Nazionale fino al febbraio 2011, i lavori delle Commissioni di assaggio hanno sempre rappresentato un momento di importante confronto, talvolta animato, che ha favorito la crescita professionale dei componenti che si sono avvicinati nelle diverse edizioni. Per questi motivi, il Comitato Montiferru, anche a nome di tutti coloro che hanno potuto rapportarsi con lui ed apprezzarne le qualità, ritiene di dover esprimere un sentito ringraziamento a Marco Mugelli per l'opera meritoria profusa negli anni.

A tal proposito viene istituito il **Premio Speciale "Hermanu"** conferito all'olio che ha la maggior dotazione di antiossidanti (polifenoli e tocoferoli), intitolato al caro Marco Mugelli.

Grazie Marco.





GIURIA NAZIONALE PREMIO MONTIFERRU

PRESIDENTE CAPO PANEL

Pietro Paolo Arca

CAPO PANEL

Efisio Sanna

Piergiorgio Sedda

COMPONENTI PANEL

Sara Barbieri (Emilia Romagna)

Barbara Bartolacci (Lazio)

Tobia Chiuchiolo (Campania)

Luciana Di Giacinto (Abruzzo)

Mario Lalli (Liguria)

Maurizio Mantia (Sicilia)

Marzia Migliorini (Toscana)

Carlo Moro (Sardegna)

Laura Zoia (Umbria)

Palmerio Zoccheddu (Sardegna)

GRUPPO DI ASSISTENZA AL PANEL

Alverio Cau

Luisa Carta

Francesca Leone

Giampiero Marchinu

Marco Melis

Andreana Morittu

Donatella Muscianese

Giorgio Pala

Nando Mannai



1

SESSIONE FEBBRAIO
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE DOP



TENUTA TORRE DI MOSSA

AZIENDA AGRICOLA DE CARLO



Rappresentante legale e commerciale:
Francesco De Carlo
Via XXIV Maggio n.54/B
70020 Bitritto (BA)
Tel./fax: +39 080630767/080631234
E-mail: info@oliodecarlo.com
www.oliodecarlo.com

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 10000

ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a dischi e molazze
gramole chiuse
decanter 2 fasi e 1/2
separatore finale
filtrazione

Produzione media annuale: 500 HL

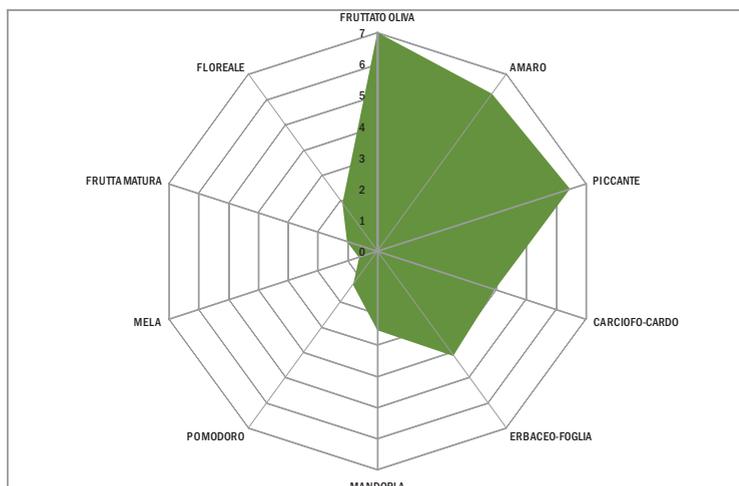


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: Tenuta Torre di Mossa
Sezione: DOP/IGP: SI
Biologico: NO
Monocultivar: SI (Coratina)
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)	0,21
k 232	1,64
k 270	0,16
delta k	-0,008
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	1
tociferoli mg/kg	205
biofenoli mg/kg	628



2

SESSIONE FEBBRAIO
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE DOP



COLONNA MOLISE DOP

AZIENDA AGRICOLA MARINA COLONNA



Rappresentante legale e commerciale:
 Marina Colonna
 Con/da Bosco Pontoni
 86046 San Martino in Pensilis (CB)
 Tel./fax: +39 0875603006/0875603002
 Cell. 3482480073
 E-mail: info@marinacolonna.it
www.marinacolonna.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 24.000

ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a dischi
 gramole chiuse
 decanter 3 fasi
 separatore finale

Produzione media annuale: 300 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Colonna Molise DOP

Sezione: DOP/IGP: SI

Biologico: NO

Monocultivar: NO

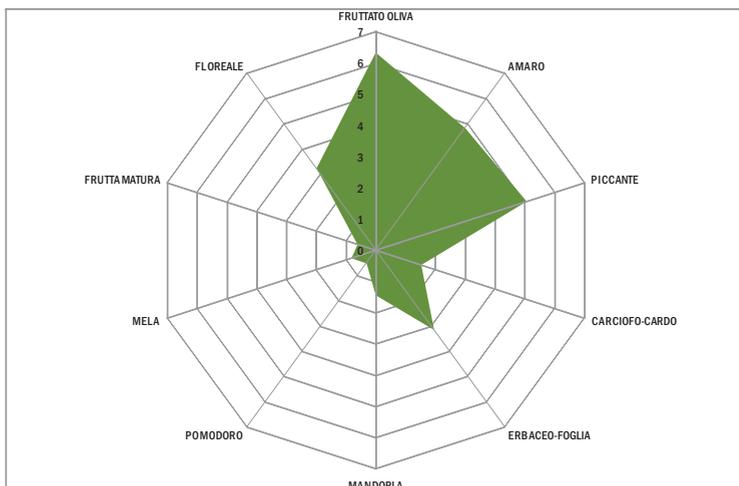
Pluricultivar: SI

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) 0,20
k 232 1,98
k 270 0,12
delta k -0,002
n° di perossidi (meq O₂/kg) 8

FEBBRAIO

tociferoli mg/kg 191
biofenoli mg/kg 284



3

SESSIONE FEBBRAIO
TERZO CLASSIFICATO
SEZIONE DOP



DOP SARDEGNA

OLEIFICIO

DEMURU PAOLO



Rappresentante legale e commerciale:
Paolo Demuru - Gabriella Stochino
Via Roma n. 143
08040 Ilbono (OG)
Tel./fax: +39078233459 - 1782243012
Cell. 3333414849 - 3395616733
e-mail: oleificiodemuru@tiscali.it
sito: www.oleificiodemuru.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 700

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a frese-coltelli
gramole aperte
decanter 2 fasi e ½
separator finale

Produzione media annuale: 35 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: DOP Sardegna

Sezione: DOP/IGP: SI

Biologico: NO

Monocultivar: NO

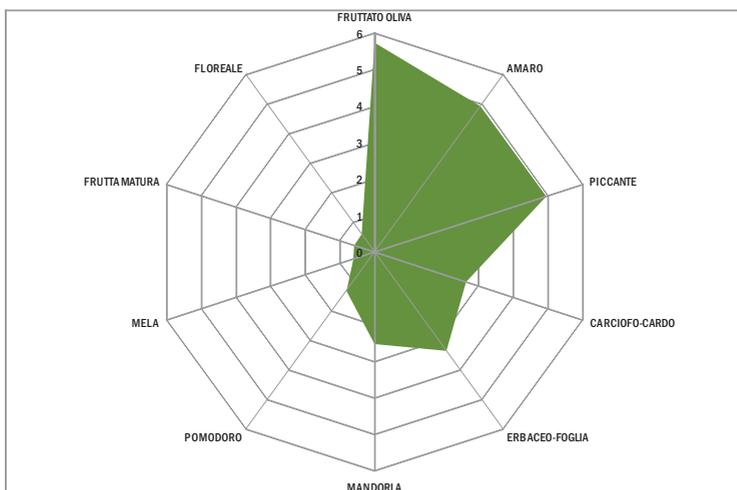
Pluricultivar: SI (Oglastrina, Tonda di Cagliari)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico) 0,14
k 232 1,78
k 270 0,12
delta k -0,001
n° di perossidi (meq O₂/kg) 4

tociferoli mg/kg 176
biofenoli mg/kg 341



1

SESSIONE FEBBRAIO
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO



BIOLOGICO MORAIOLO

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
E-mail: info@buonamici.it
www.buonamici.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 30.000

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a frese o coltelli
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
separatore finale
filtrazione

Produzione media annuale: 400 HL

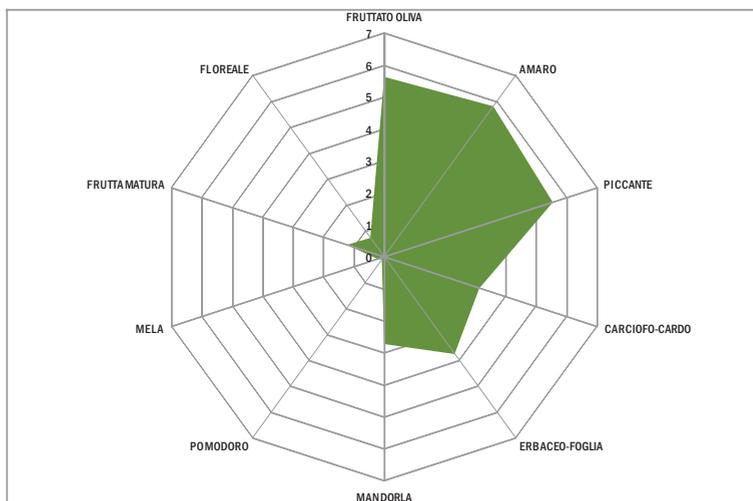


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: **Biologico Moraiolo**
Sezione: **DOP/IGP: NO**
Biologico: **SI**
Monocultivar: **SI (Moraiolo)**
Pluricultivar: **NO**

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,25
k 232	1,96
k 270	0,11
delta k	-0,006
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	4
tocoferoli mg/kg	177
biofenoli mg/kg	614

FEBBRAIO



2

SESSIONE FEBBRAIO
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO



MAIUSCOLO BIOLOGICO

AZIENDA AGRICOLA FATTORIA ALTOMENA



Rappresentante legale e commerciale:
Nico Sartori
Via Campiluccioli, Loc. Formicaio
50060 Pelago (FI)
Tel./fax: +390558301001 / 05583011231
Cell. 3483916490
E-mail: info@altomena.it
sito: www.altomena.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 9.000

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
FRANTOIANO: OL.C.A.S. SRL
Tipologia di frantoio: frangitore a frese o coltelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi
separator finale
filtrazione



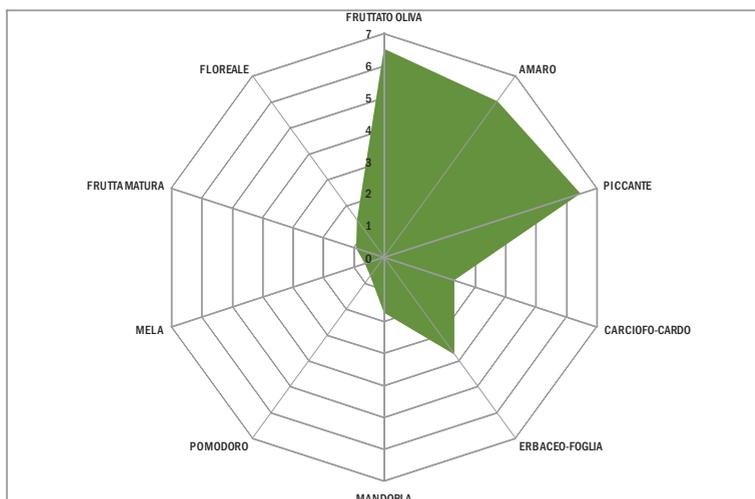
INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: **Maiuscoło Biologico**
Sezione: **DOP/IGP: NO**
Biologico: **SI**
Monocultivar: **NO**
Pluricultivar: **SI (Frantoio, Peranzana)**

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) **0,21**
k 232 **1,72**
k 270 **0,14**
delta k **-0,005**
n° di perossidi (meq O₂/kg) **3**

tociferoli mg/kg **192**
biofenoli mg/kg **632**

FEBBRAIO



3

SESSIONE FEBBRAIO
 TERZO CLASSIFICATO
 SEZIONE BIOLOGICO



BIOLOGICO FRANTOIO

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

E-mail: info@buonamici.it

www.buonamici.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 30.000

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

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



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Biologico Frantoio**

Sezione: **DOP/IGP: NO**

Biologico: **SI**

Monocultivar: **SI (Frantoio)**

Pluricultivar: **NO**

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)

k 232

k 270

delta k

n° di perossidi (meq O₂/kg)

tocoferoli mg/kg

biofenoli mg/kg

FEBBRAIO

0,24

1,81

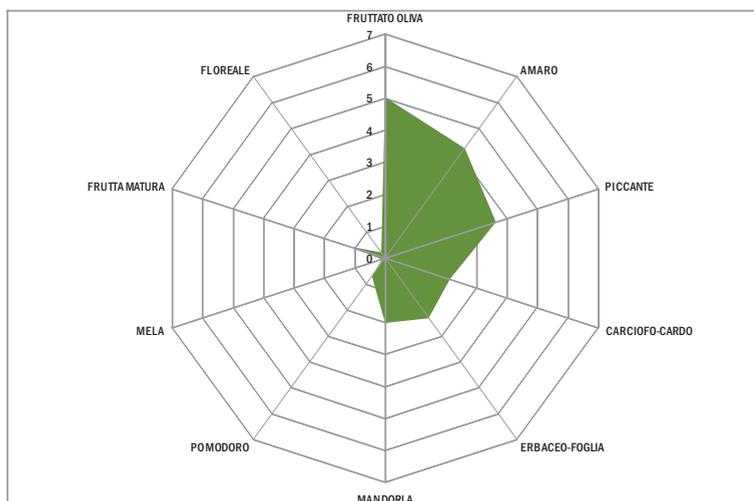
0,13

-0,006

3

176

663



1

SESSIONE FEBBRAIO PRIMO CLASSIFICATO SEZIONE MONOCULTIVAR



MONOCULTIVAR FRANTOIO

AZIENDA AGRICOLA

IL PRATO DI CAPANNI STEFANIA



Rappresentante legale e commerciale:

Stefania Capanni

Via Masseto n.121

50068 Rufina (FI)

Tel./fax: +390558397885

Cell. 3939937071

E-mail: azilprato@tiscali.it

sito: www.aziendagricolailprato.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.200

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: OL.C.A.S. - PONTASSIEVE

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



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Monocultivar Frantoio

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Frantoio)

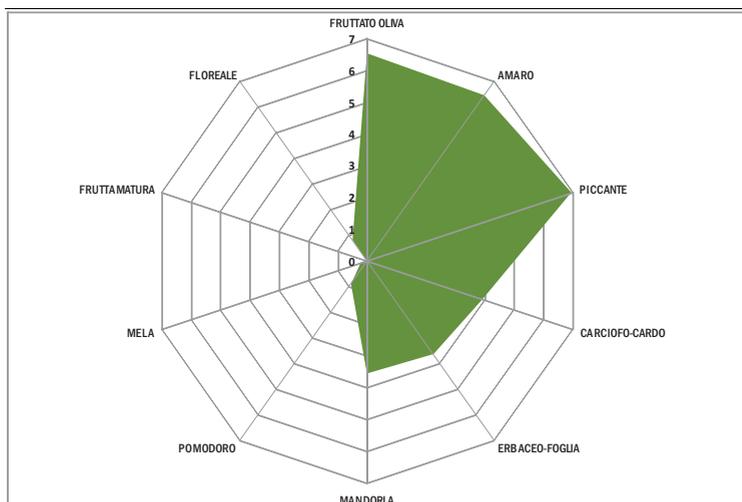
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)	0,27
k 232	1,81
k 270	0,15
delta k	-0,006
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	3

tocoferoli mg/kg	175
biofenoli mg/kg	746



2

SESSIONE FEBBRAIO
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR



GHERMANU - NERA DI OLIENA

AZIENDA AGRICOLA PULIGHEDDU GIULIANA



Rappresentante legale e commerciale:
Giuliana Puligheddu
Piazza Collegio n. 5
08025 Oliena (NU)
Tel./fax: +390784443775
Cell. 3476013957
E-mail: ghermanu.71@tiscali.it
sito: www.agricolapuligheddu.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 600

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
FRANTOIANO: NUOVO OLEIFICIO SANDRO CHISU
Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e 1/2
separatore finale



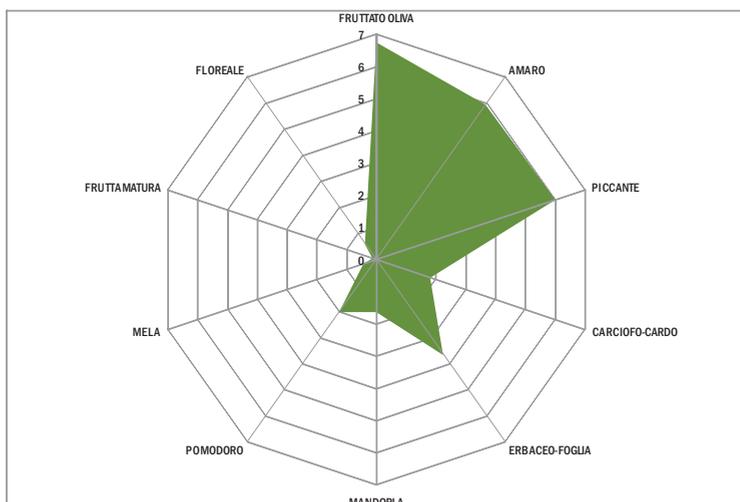
INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: **Ghermanu Nera di Oliena**
Sezione: **DOP/IGP: NO**
Biologico: **SI**
Monocultivar: **SI (Nera di Oliena)**
Pluricultivar: **NO**

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) **0,19**
k 232 **1,76**
k 270 **0,13**
delta k **-0,003**
n° di perossidi (meq 0,1/kg) **5**

FEBBRAIO

tocferoli mg/kg **205**
biofenoli mg/kg **490**



3

SESSIONE FEBBRAIO
TERZO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR



MONTIFERRÙ
DUEMILADODICI

IL CUORE D'ORTICE

AZIENDA AGRICOLA

GENTILCORE CLAUDIA



Azienda Agricola
GENTILCORE

Rappresentante legale e commerciale:

Claudia e Giorgio Gentilcore

C/da Petrare n. 4

82020 Molinara (BN)

Tel./fax: +390824994022

Cell. 3358771656

E-mail: info@gentilcore.it

www.gentilcore.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 750

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a frese - coltelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

filtrazione

Produzione media annuale: 17 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Il Cuore d'Ortice

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Ortice)

Pluricultivar: NO

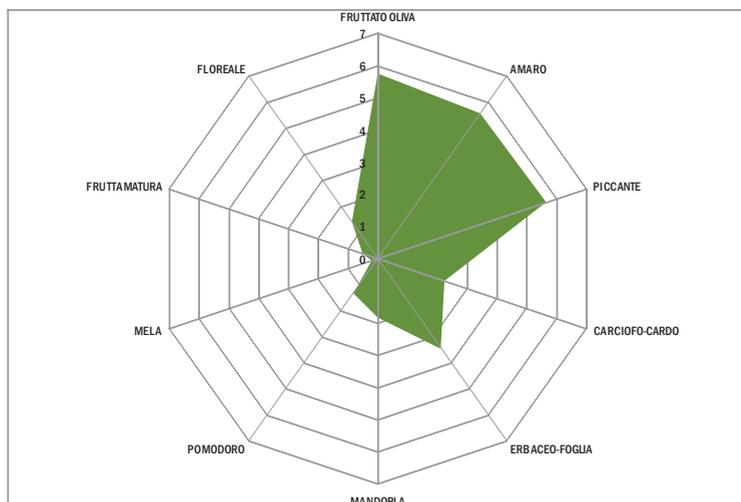
ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)	0,23
k 232	1,64
k 270	0,13
delta k	-0,005
n° di perossidi (meq 0,1/kg)	2

tocoferoli mg/kg	173
-------------------------	------------

biofenoli mg/kg	585
------------------------	------------



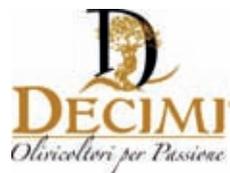
1

SESSIONE FEBBRAIO
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR



EMOZIONE

AZIENDA AGRICOLA DECIMI DI SEGOLONI ROMINA



Rappresentante legale e commerciale:
Romina Segoloni - Graziano Decimi
Via Prigionieri n.19
06080 Bettona (PG)
Tel./fax: +39075987304
Cell. 3405120876
E-mail: azienda-agricola@decimi.it
sito: www.decimi.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 3.000

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a frese-coltelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi
separatori finali
filtrazione

Produzione media annuale: 45 HL



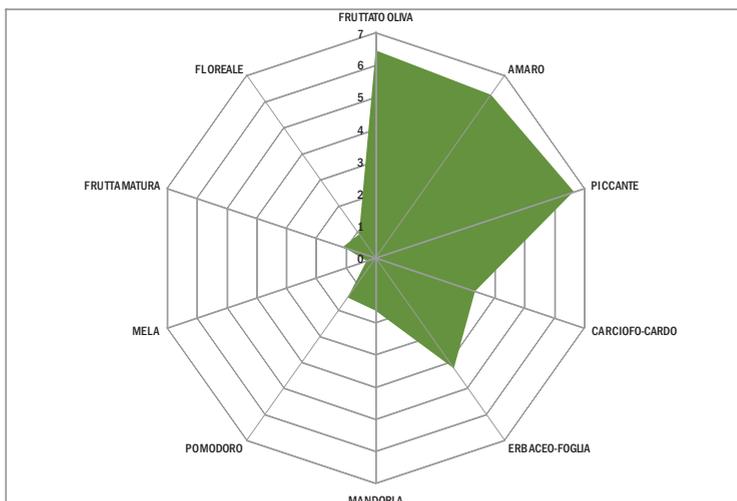
INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: **Emozione**
Sezione: **DOP/IGP: NO**
Biologico: **NO**
Monocultivar: **NO**
Pluricultivar: **SI**

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) **0,21**
k 232 **1,82**
k 270 **0,17**
delta k **-0,006**
n° di perossidi (meq O₂/kg) **3**

tocoferoli mg/kg **195**
biofenoli mg/kg **626**

FEBBRAIO



2

SESSIONE FEBBRAIO
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR



COSTA DEGLI OLIVI

AZIENDA OLIVICOLTORI VALLE DEL CEDRINO



Rappresentante legale e commerciale:

Silvestro Fenu

Loc. Conculas - SS 125 km 223

08028 Orosei (NU)

Tel./fax: +390784997103

Cell. 3496353343

E-mail: costadegliolivi@tiscali.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 13.500

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

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

Produzione media annuale: 18 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Costa degli Olivi

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: NO

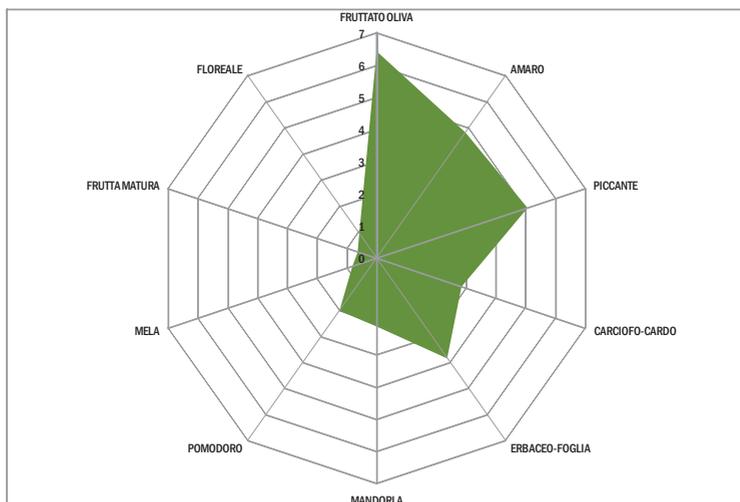
Pluricultivar: SI (Bosana, Nera di Oliena)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico) 0,27
 k 232 1,99
 k 270 0,14
 delta k -0,002
 n° di perossidi (meq O₂/kg) 9

tocoferoli mg/kg 203
 biofenoli mg/kg 338



3 SESSIONE FEBBRAIO
TERZO CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR



NUELI

OLEIFICIO
DEMURU PAOLO



Rappresentante legale e commerciale:
 Paolo Demuru - Gabriella Stochino
 Via Roma n. 143
 08040 Ilbono (OG)
 Tel./fax: +39078233459 - 1782243012
 Cell. 3333414849 - 3395616733
 e-mail: oleificiodemuru@tiscali.it
 sito: www.oleificiodemuru.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 700

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a frese-coltelli
 gramole aperte
 decanter 2 fasi e 1/2
 separatore finale

Produzione media annuale: 35 HL

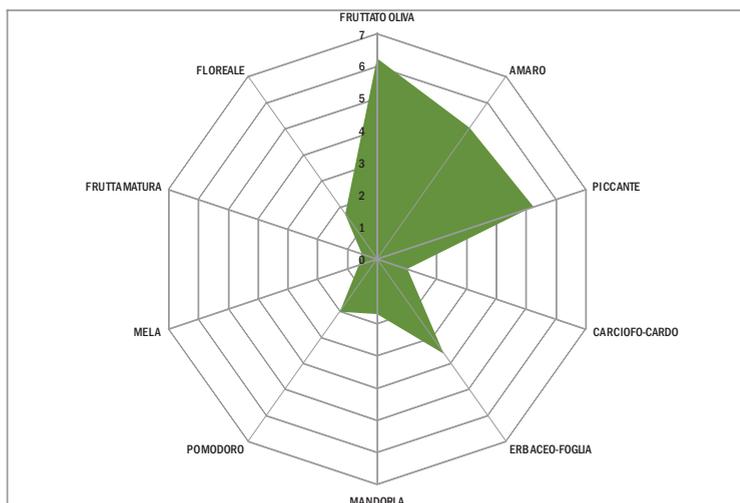


II INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Nueli**
 Sezione: **DOP/IGP: NO**
 Biologico: **NO**
 Monocultivar: **NO**
 Pluricultivar: **SI (Ogliastrina, Bosana, Semidana)**

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,16
k 232	1,77
k 270	0,13
delta k	-0,001
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	4
tociferoli mg/kg	166
biofenoli mg/kg	351





SESSIONE FEBBRAIO
PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE DOP



DIESIS - DOP COLLINE SALERNITANE

NUOVO OLEIFICIO
TORRETTA S.R.L.



TORRETTA

Rappresentante legale e commerciale:
Maria Provenza
Via Serroni Alto n. 29
84091 Battipaglia (SA)
Tel./fax: +390828672615
Cell. 3358038809
E-mail: info@oliotorretta.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

ATTIVITÀ: frantoio
Tipologia di frantoio: frangitore a dischi
 gramole chiuse inertizzate
 decanter 2 fasi e 1/2
 separatore finale

Produzione media annuale: 300 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

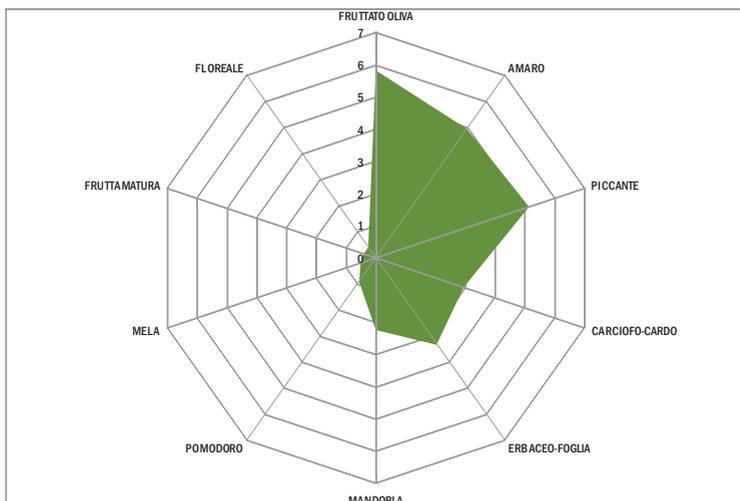
Denominazione: Diesis DOP Colline Salernitane
Sezione: DOP/IGP: SI
Biologico: NO
Monocultivar: NO
Pluricultivar: SI

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico) 0,28
k 232 2,14
k 270 0,13
delta k -0,002
n° di perossidi (meq O/kg) 7

tocoferoli mg/kg 170
biofenoli mg/kg 432





SESSIONE FEBBRAIO
PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE MONOCULTIVAR



RARU - NERA DI OLIANA

NUOVO OLEIFICIO SANDRO CHISU



Rappresentante legale e commerciale:

Sandro Chisu
 Loc. Gherghetenore
 08028 Orosei (NU)
 Tel./fax: +390784999411
 Cell. 3382751717
 E-mail: oliochisu@libero.it
 sito: www.oliochisu.it

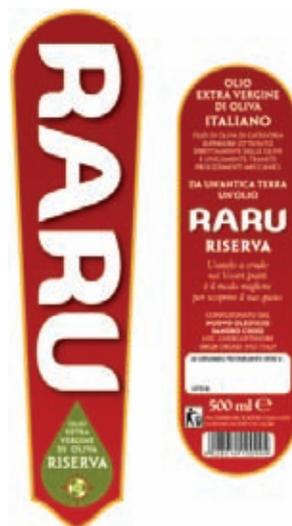
INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 600

ATTIVITÀ: frantoiano

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

Produzione media annuale: 25 HL



II INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Raru Nera di Oliena

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Nera di Oliena)

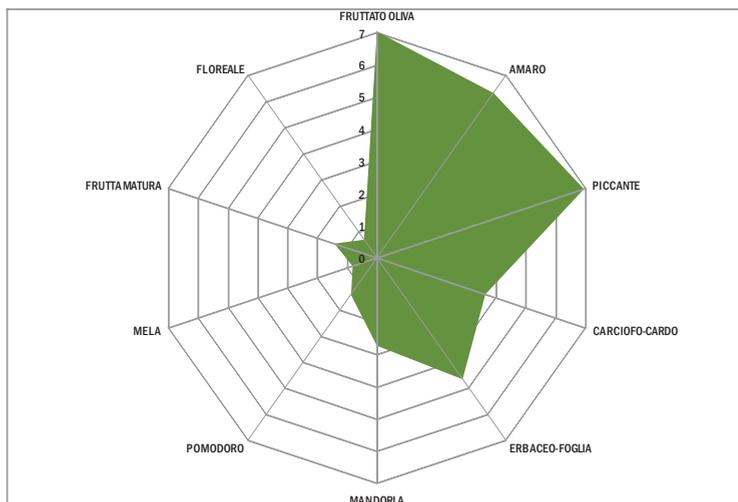
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) 0,19
k 232 1,82
k 270 0,15
delta k -0,003
n° di perossidi (meq O₂/kg) 6

FEBBRAIO

tociferoli mg/kg 229
biofenoli mg/kg 509



1

SESSIONE FEBBRAIO
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE



PREMIO SPECIALE HERMANU
MAGGIOR DOTAZIONE IN ANTIOSSIDANTI
(BIOFENOLI+TOCOFEROLI)

ARIJE PICHOLINE

AZIENDA AGRICOLA

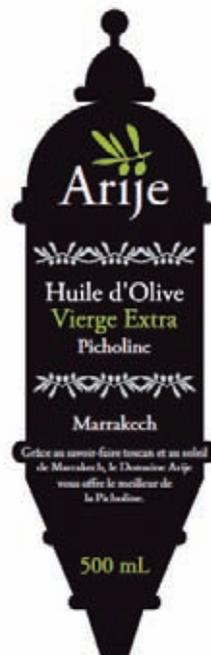
DOMAINE ARIJE S.A.R.L.

Rappresentante legale e commerciale:
Frank Robbez-Masson
Via Nakhala cercle Ghmat, Sidi Abdallah Ghiat
50068 Marrakech (Marocco)
Tel./fax: +33466657036 - +33467765099
Cell. +33607759287
E-mail: arije1959@gmail.com

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 4.500

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a frese o coltelli
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
filtrazione

Produzione media annuale: 100 HL



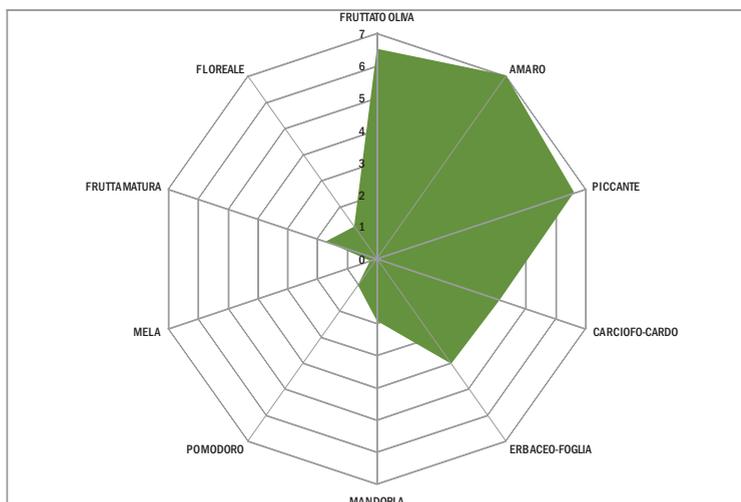
INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: Arije Picholine
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: NO
Monocultivar: SI (Picholine)
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) 0,30
k 232 1,80
k 270 0,17
delta k -0,006
n° di perossidi (meq 0, /kg) 2

tocopheroli mg/kg 258
biofenoli mg/kg 955

FEBBRAIO



2

SESSIONE FEBBRAIO
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE INTERNAZIONALE



VENTA DEL BARÒN

AZIENDA AGRICOLA **MUELA OLIVES S.L.**

muelaolives

Rappresentante legale e commerciale:

D. Rafael Muela Rodrigues
 Via CTRA A-339, km 2415 Poligono 27 Parcela 221
 14800 Priego de Cordoba (Spagna)
 Tel./fax: +34957547017 - +34957543485
 E-mail: rmuela@mueloliva.es
 sito: www.mueloliva.es

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 500

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
 gramole chiuse inertizzate
 decanter 2 fasi
 separazione finale
 filtrazione

Produzione media annuale: 40.000 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Venta del Barón

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Picudo)

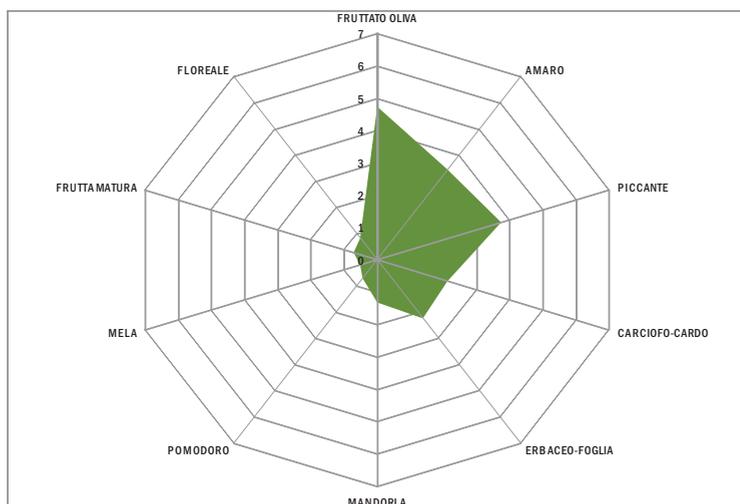
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,16
k 232	1,76
k 270	0,11
delta k	-0,003
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	4

FEBBRAIO

toferoli mg/kg	175
biofenoli mg/kg	289



SESSIONE FEBBRAIO
MENTIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



PREMIO MIGLIOR CONFEZIONE

LUNAVERA NERA DI OLIANA

AZIENDA AGRICOLA

FADDA SEBASTIANO

Rappresentante legale e commerciale:

Sebastiano Fadda

Via Santa Maria 57

08025 Oliena (NU)

Tel./fax: +3907841980000

Cell. 3923807342

E-mail: sebastiano.fadda@libero.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 3.500

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: LUCA MANCA E C. - NUORO

**Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi e ½
 separatore finale
 filtrazione**



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Lunavera Nera di Oliena

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: SI

Monocultivar: SI (Nera di Oliena)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)

0,21

k 232

2,16

k 270

0,14

delta k

-0,003

n° di perossidi (meq O₂/kg)

9

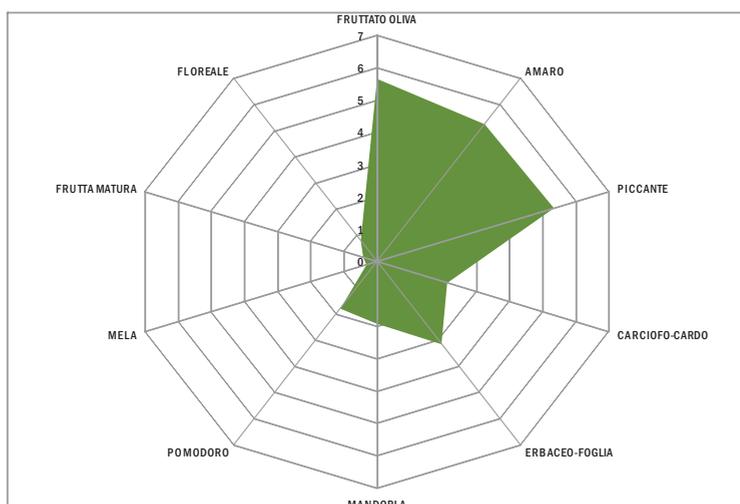
tocopheroli mg/kg

231

biofenoli mg/kg

412

FEBBRAIO





**SESSIONE FEBBRAIO
MENZIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU**



LETIZIA - DOP MONTI IBLEI

AZIENDA ROLLO DI GIORGIO ROLLO



Rappresentante legale e commerciale:

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

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2.450

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi
separator finale

Produzione media annuale: 64 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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

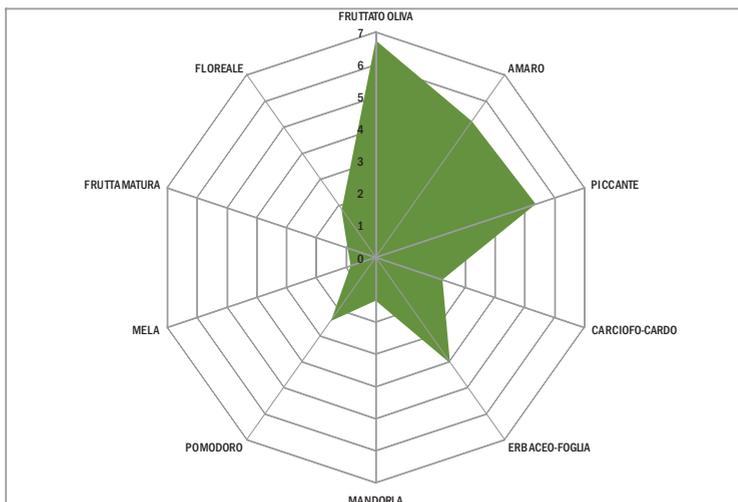
ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)
k 232
k 270
delta k
n° di perossidi (meq O₂/kg)

FEBBRAIO

0,14
1,87
0,12
-0,004
5
201
326

tocoferoli mg/kg
biofenoli mg/kg



FIORE D'ORO DOP

AZIENDA AGRESTIS SOC. COOP. AGR.



Rappresentante legale e commerciale:
 Giuseppe Paparone
 Via Pappalardo n. 11
 96010 Buccheri (SR)
 Tel./fax: +39 093115353 - 0931873145
 Cell. 3332618547
 E-mail: paparone1@interfree.it
 www.agrestis.eu

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2.080

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

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

Produzione media annuale: 80 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Fiore d'Oro DOP

Sezione: DOP/IGP: SI

Biologico: NO

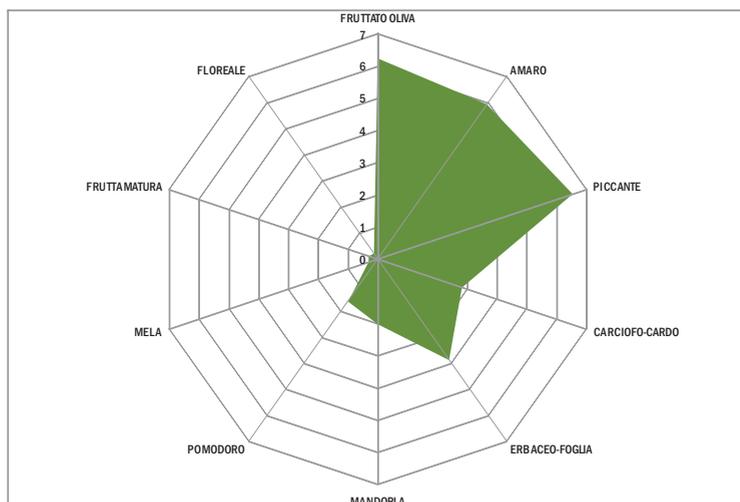
Monocultivar: SI (Tonda Iblea)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,20
k 232	1,82
k 270	0,11
delta k	-0,003
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	5
tocoferoli mg/kg	168
biofenoli mg/kg	351

FEBBRAIO





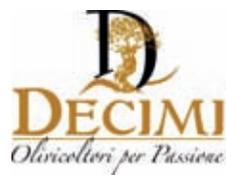
SESSIONE FEBBRAIO
MENTIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



MONOCULTIVAR MORAIOLO

AZIENDA AGRICOLA

DECIMI DI SEGOLONI ROMINA



Rappresentante legale e commerciale:
 Romina Segoloni - Graziano Decimi
 Via Prigionieri n.19
 06080 Bettona (PG)
 Tel./fax: +39075987304
 Cell. 3405120876
 E-mail: azienda-agricola@decimi.it
 sito: www.decimi.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Olivi presenti in azienda: 3.000

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale
 Tipologia di frantoio: frangitore a frese-coltelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi
 separatore finale
 filtrazione

Produzione media annuale: 45 HL



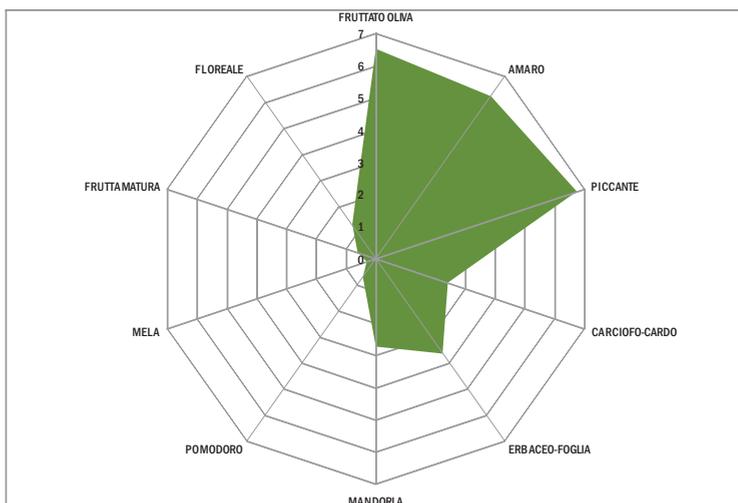
INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Monocultivar Moraiolo**
 Sezione: **DOP/IGP: NO**
 Biologico: **NO**
 Monocultivar: **SI (Moraiolo)**
 Pluricultivar: **NO**

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)	0,19
k 232	1,92
k 270	0,13
delta k	-0,006
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	3
tocoferoli mg/kg	192
biofenoli mg/kg	632





SESSIONE FEBBRAIO
MENTIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



MONOCULTIVAR PICHOLINE

AZIENDA
INTINI SRL



Rappresentante legale e commerciale:

Pietro Intini
 C.da Popoleto
 70011 Alberobello (BA)
 Tel./fax: +39 0804325983
 Cell. 3479603450
 E-mail: info@oliointini.it
www.oliointini.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.500

ATTIVITÀ: frantoio

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

Produzione media annuale: 30 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Monocultivar Picholine

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Picholine)

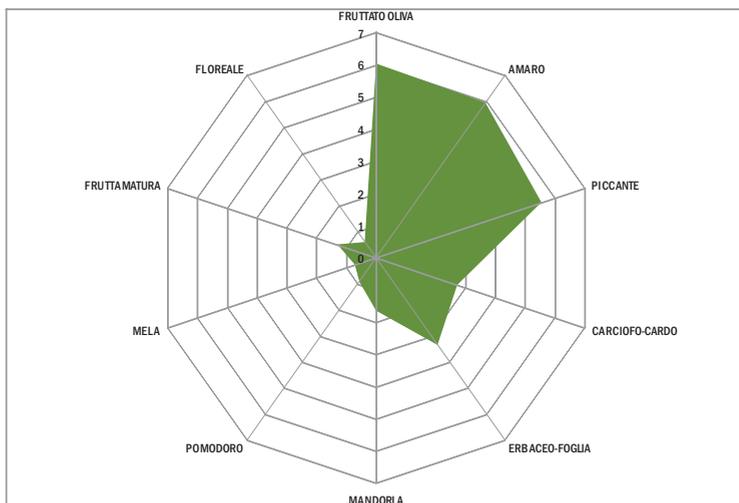
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) 0,16
k 232 1,55
k 270 0,12
delta k -0,003
n° di perossidi (meq O₂/kg) 3

tocoferoli mg/kg 272
biofenoli mg/kg 447

FEBBRAIO





SESSIONE FEBBRAIO
MENTIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



SINGOLARE - MORAIOLO

AZIENDA AGRICOLA **FATTORIA ALTOMENA**



Rappresentante legale e commerciale:
Nico Sartori
 Via Campiluccioli, Loc. Formicaio
 50060 Pelago (FI)
 Tel./fax: +390558301001 / 05583011231
 Cell. 3483916490
 E-mail: info@altomena.it
 sito: www.altomena.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 9.000

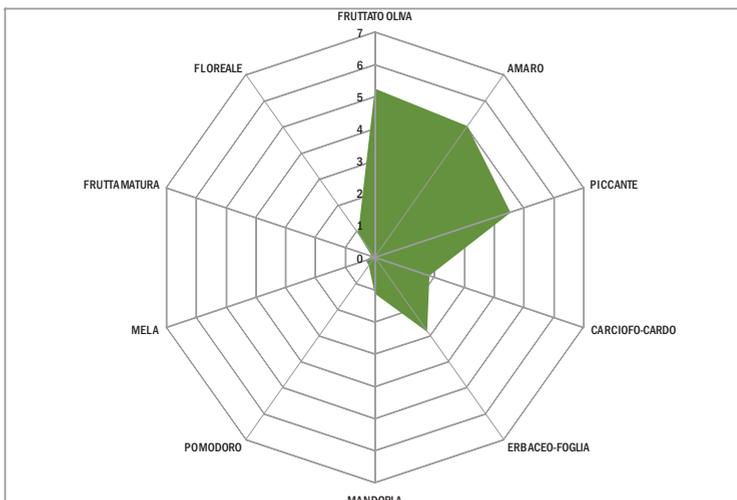
ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
FRANTOIANO: OL.C.A.S. SRL
Tipologia di frantoio: frangitore a frese o coltelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi
 separatore finale
 filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: Singolare Moraiolo
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: SI
Monocultivar: SI (Moraiolo)
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,23
k 232	1,76
k 270	0,11
delta k	-0,006
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	3
tociferoli mg/kg	176
biofenoli mg/kg	598



SESSIONE FEBBRAIO
MENTIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



PRIMO DOP MONTI IBLEI

AZIENDA

FRANTOI CUTRERA



Rappresentante legale e commerciale:

Sebastiano Salafia

C.da Piano dell'Acqua n. 71

97012 Chiaramonte Gulfi (RG)

Tel./fax: +39 0932926187 - 921757

Cell. 3332049186

E-mail: olio@frantoicutrera.it

www.frantoicutrera.it

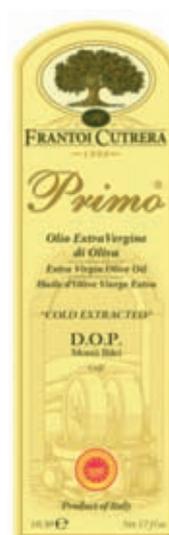
INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 5.000

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

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

Produzione media annuale: 1000 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Primo DOP Monti Iblei

Sezione: DOP/IGP: SI

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Tonda Iblea)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)

0,16

k 232

1,68

k 270

0,13

delta k

-0,003

n° di perossidi (meq O₂/kg)

4

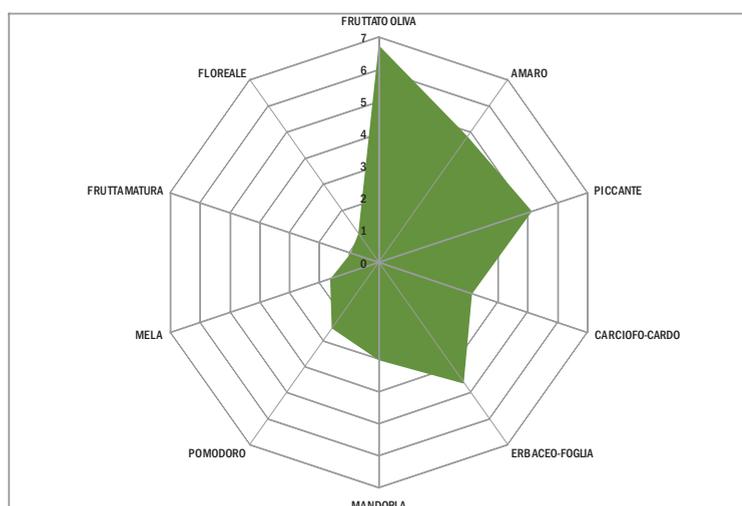
tocopheroli mg/kg

172

biofenoli mg/kg

316

FEBBRAIO





SESSIONE FEBBRAIO
MENTIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



LE TRE COLONNE DOP TERRA DI BARI

AZIENDA AGRICOLA STALLONE SALVATORE



Rappresentante legale e commerciale:

Salvatore Stallone
 Via XX Settembre 37/B
 70054 Giovinazzo (BA)
 Tel./fax: +390803941570
 Cell. 3475220457
 E-mail: info@letrecolonne.com
 sito: www.letrecolonne.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 6.000

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: CAPUTO IGNAZIO

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



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Le Tre Colonne Dop Terra di Bari

Sezione: DOP/IGP: SI

Biologico: NO

Monocultivar: NO

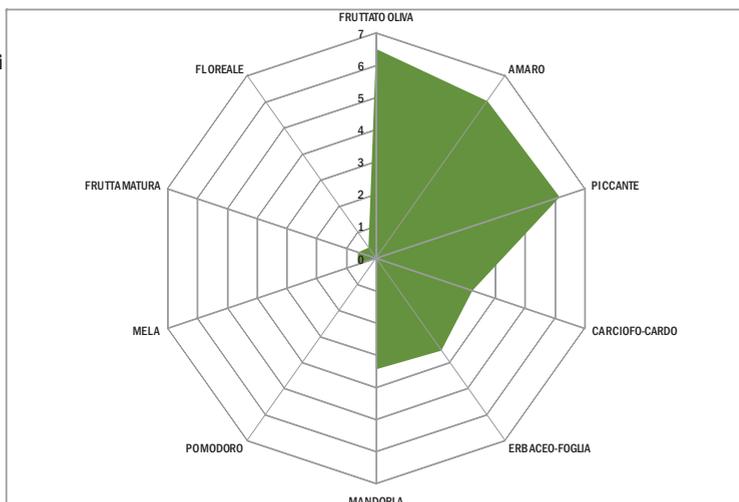
Pluricultivar: SI (Coratina, Ogliarola)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico) **0,30**
 k 232 **1,80**
 k 270 **0,14**
 delta k **-0,003**
 n° di perossidi (meq O₂/kg) **9**

tociferoli mg/kg **186**
 biofenoli mg/kg **621**



SESSIONE FEBBRAIO
 MENZIONE D'ONORE
 PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



LE TRE COLONNE BIO

AZIENDA AGRICOLA CAPUTO MARIA



Rappresentante legale e commerciale:
 Maria Caputo - Mauro Altomare
 Piazza Garibaldi 36/E
 70056 Molfetta (BA)
 Tel./fax: +390803978000 - 3340022
 Cell. 3476215430
 E-mail: mauro.altomare51@gmail.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 3.500

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
 FRANTOIANO: CAPUTO IGNAZIO

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

Produzione media annuale: 65 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

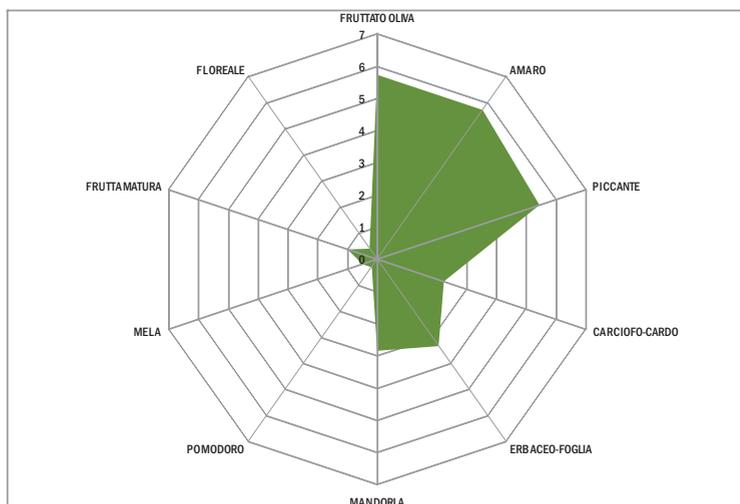
Denominazione: **Le Tre Colonne Bio**
 Sezione: **DOP/IGP: NO**
 Biologico: **SI**
 Monocultivar: **SI (Coratina)**
 Pluricultivar: **NO**

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) **0,23**
 k 232 **1,74**
 k 270 **0,15**
 delta k **-0,003**
 n° di perossidi (meq 0/kg) **2**

tociferoli mg/kg **187**
 biofenoli mg/kg **641**

FEBBRAIO





SESSIONE FEBBRAIO
MENTIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



DE GREGORIS ITRANA

AZIENDA AGRICOLA

DE GREGORIS GREGORIO



Rappresentante legale e commerciale:
Gregorio De Gregoris
 Via Madonnella 19
 04010 Sonnino (LT)
 Tel./fax: +390773947004 -879932
 Cell. 3491467085 - 3343714477
 E-mail: aziendadegregoris@libero.it
 sito: www.oleificiodegregoris.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2.500

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 3 fasi
separatore finale

Produzione media annuale: 10 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: De Gregoris Itrana

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

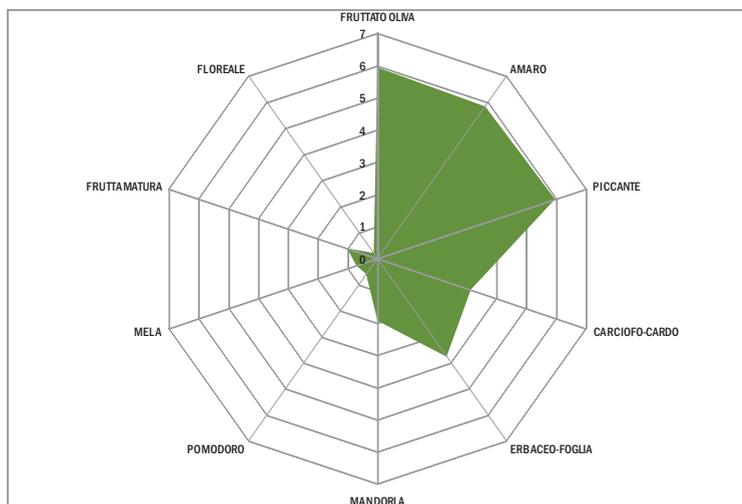
Monocultivar: SI (Itrana)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)	0,21
k 232	1,72
k 270	0,12
delta k	-0,004
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	3
tocopheroli mg/kg	207
biofenoli mg/kg	471



FRUTTATO VERDE CORATINA

AZIENDA AGRICOLA **MONTERISI**



Rappresentante legale e commerciale:

Nicola Monterisi

Via W.A. Mozart 140

70123 Andria (BA)

Tel./fax:

Cell. 3470625340

E-mail: nicmonteri48@libero.it

sito: www.oliomonterisi.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

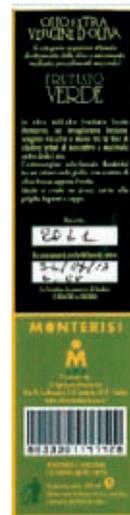
Numero Olivi presenti in azienda: 850

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: AGROLIO

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

Produzione media annuale: 35 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Fruttato Verde Coratina

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: SI (Coratina)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)

0,21

k 232

1,95

k 270

0,20

delta k

-0,003

n° di perossidi (meq O₂/kg)

3

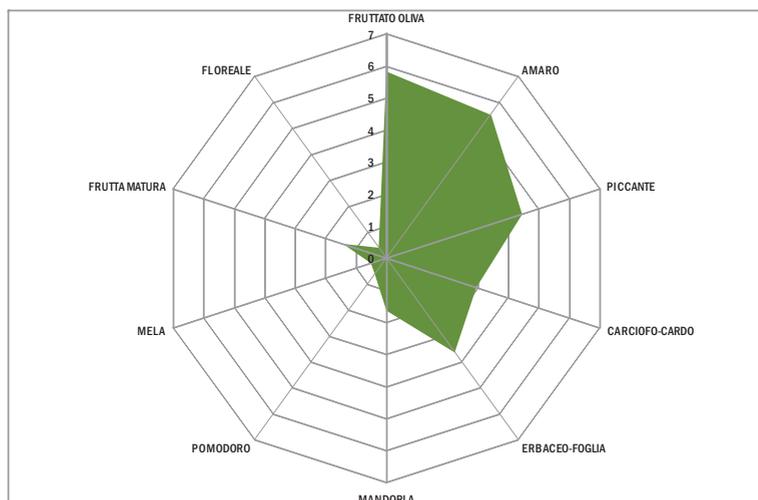
tociferoli mg/kg

210

biofenoli mg/kg

815

FEBBRAIO





**SESSIONE FEBBRAIO
MENZIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU**



TRADIZIONALE

AZIENDA AGRICOLA FATTORIA ALTOMENA



Rappresentante legale e commerciale:
Nico Sartori
Via Campilucchioli, Loc. Formicaio
50060 Pelago (FI)
Tel./fax: +390558301001 / 05583011231
Cell. 3483916490
E-mail: info@altomena.it
sito: www.altomena.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 9.000

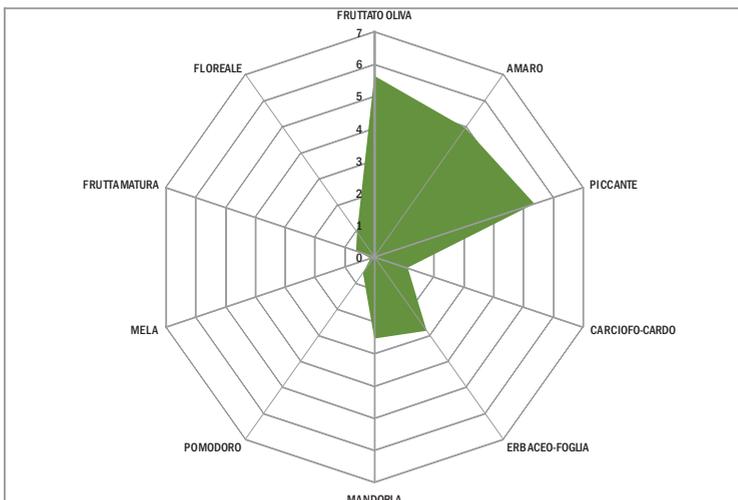
ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
FRANTOIANO: OL.C.A.S. SRL
Tipologia di frantoio: frangitore a frese o coltelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi
separatore finale
filtrazione



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: Tradizionale
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: SI
Monocultivar: NO
Pluricultivar: SI (Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Leccino)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO
acidità (% ac. oleico)	0,003
k 232	2,08
k 270	0,12
delta k	-0,005
n° di perossidi (meq 0,0/kg)	6
tociferoli mg/kg	195
biofenoli mg/kg	458



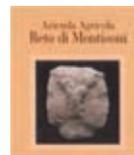


SESSIONE FEBBRAIO
MENTIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



IDILLIO MORAIOLO

AZIENDA AGRICOLA RETO DI MONTISONI



Rappresentante legale e commerciale:
Andrea Fiani
 Via Montisoni 23
 50012 Bagno a Ripoli (FI)
 Tel./fax: +39055621447
 Cell. 3384254436
 E-mail: retomontisoni@alice.it
 sito: www.retodimontisoni.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Olivi presenti in azienda: 1.700

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a frese o coltelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi
 filtrazione

Produzione media annuale: 32 HL

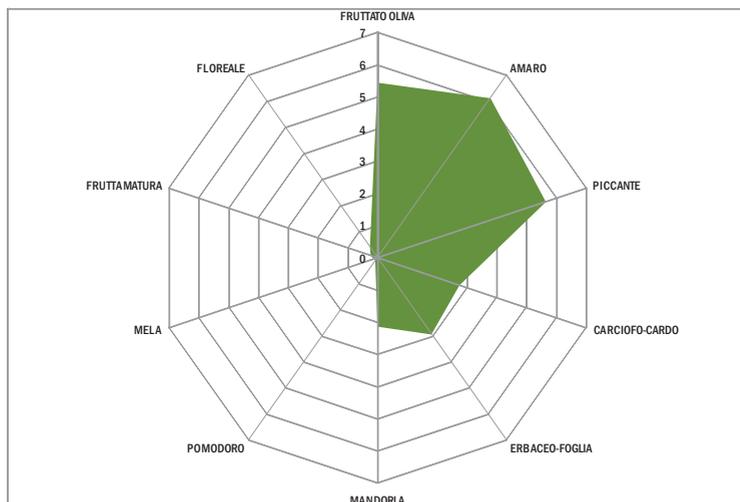


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: Idillio Moraiolo
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: NO
Monocultivar: SI (Moraiolo)
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,24
k 232	1,81
k 270	0,13
delta k	-0,006
n° di perossidi (meq O₂/kg)	4
tocoferoli mg/kg	200
biofenoli mg/kg	628

FEBBRAIO





SESSIONE FEBBRAIO
MENTIONE D'ONORE
PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU



BIO TORREBIANCA

AZIENDA AGRICOLA

TORREBIANCA DI MATTEO MUGELLI



Rappresentante legale e commerciale:

Matteo Mugelli

Via Faltignano 75

50026 San Casciano Val di Pesa (FI)

Tel./fax: +390558242560

Cell. 3358389917

E-mail: info@torrebianca.it

sito: www.torrebianca.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.856

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: OL.C.A.S. SRL

**Tipologia di frantoio: frangitore a frese o coltelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi
 separatore finale
 filtrazione**



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Bio Torrebianca

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: SI

Monocultivar: NO

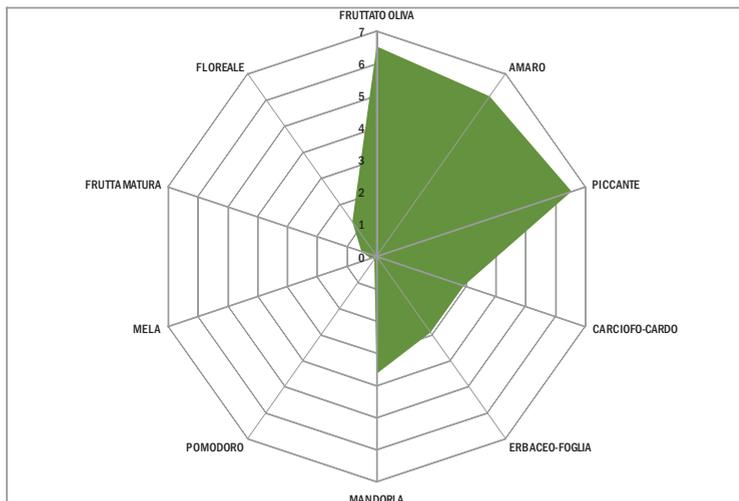
Pluricultivar: SI (Frantoio, Moraiolo, Pendolino)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico) 0,15
k 232 1,88
k 270 0,13
delta k -0,006
n° di perossidi (meq O₂/kg) 4

tocoferoli mg/kg 178
biofenoli mg/kg 565



POGGIO DI MONTEPESCOLI

AZIENDA AGRICOLA

LILLI FRANCESCO SAVERIO

Rappresentante legale e commerciale:

Francesco Saverio Lilli

Via Campicuccioli 27

50060 Pelago (FI)

Tel./fax: +390558301000

Cell. 3387673267

E-mail: info@montepescoli.it

sito: www.montepescoli.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2.000

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: OL.C.A.S. SRL

**Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi e ½
 separatore finale
 filtrazione**



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Poggio di Montepescoli

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: SI

Monocultivar: NO

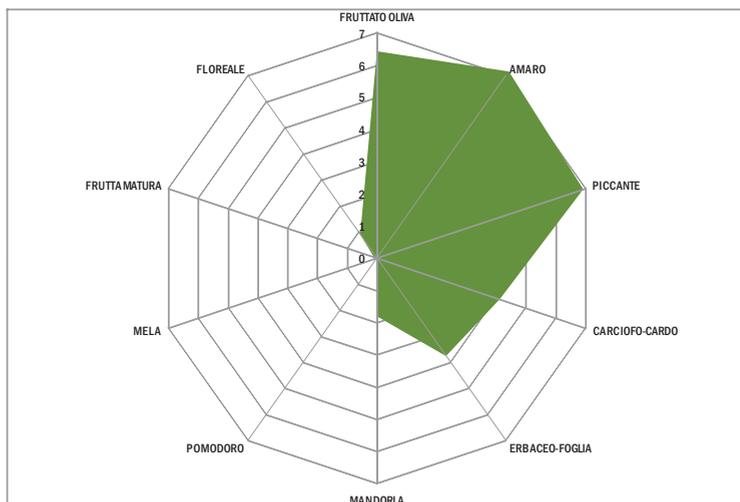
Pluricultivar: SI (Frantoio, Moraiolo, Leccino)

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)	0,24
k 232	1,85
k 270	0,14
delta k	-0,006
n° di perossidi (meq O₂/kg)	3

tocferoli mg/kg	186
biofenoli mg/kg	752



BIOLOGICO BLEND

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
 E-mail: info@buonamici.it
 www.buonamici.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 30.000

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

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

Produzione media annuale: 400 HL



IIINFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Biologico Blend**

Sezione: **DOP/IGP: NO**

Biologico: **SI**

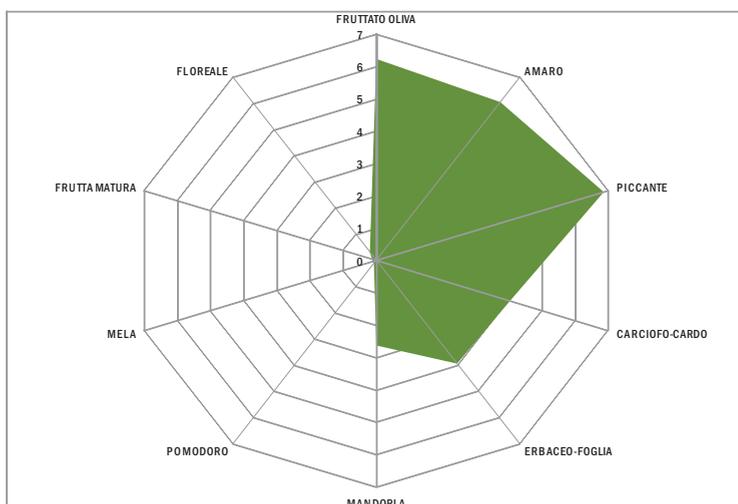
Monocultivar: **NO**

Pluricultivar: **SI (Frantoio, Moraiole)**

ANALISI CHIMICA

FEBBRAIO

acidità (% ac. oleico)	0,23
k 232	1,88
k 270	0,14
delta k	-0,006
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	4
tociferoli mg/kg	178
biofenoli mg/kg	653



LEGNO D'OLIVO FRANTOIO

AZIENDA AGRICOLA **FATTORIA ALTOMENA**



Rappresentante legale e commerciale:
Nico Sartori
 Via Campiluccioli, Loc. Formicaio
 50060 Pelago (FI)
 Tel./fax: +390558301001 / 05583011231
 Cell. 3483916490
 E-mail: info@altomena.it
 sito: www.altomena.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Olivi presenti in azienda: 9.000

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
FRANTOIANO: OL.C.A.S. SRL
Tipologia di frantoio: frangitore a frese o coltelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi
 separatore finale
 filtrazione



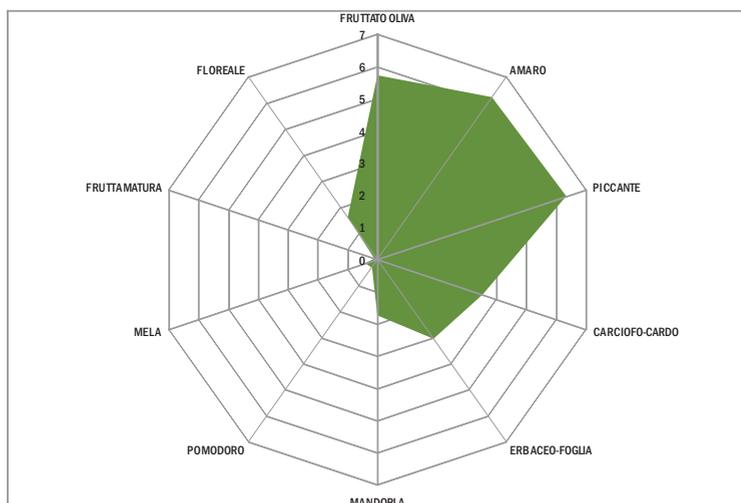
II INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Legno d'Olivo Frantoio
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: SI
Monocultivar: SI (Frantoio)
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,26
k 232	1,91
k 270	0,16
delta k	-0,006
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	4
tocoferoli mg/kg	180
biofenoli mg/kg	810

FEBBRAIO



AZIENDA AGRICOLA
MARQUÉS DE GRIÑÒN

Rappresentante legale e commerciale:
Alexandra Falcò
45692 Malpica de Tajo (Toledo)
Tel./fax: +34925597222 - + 34925789416
mail: xfalco@pagosdefamilia.com -
www.pagosdefamilia.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 30.000
Produzione media annuale: 600 hl

OLEUM ARTIS

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,17
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	2
k 232	1,57
k 270	0,11
delta k	-0,006

tocoferoli (mg/kg)	187
biofenoli (mg/kg)	446

AZIENDA AGRICOLA
PULIGHEDDU GIUSEPPE

Rappresentante legale e commerciale:
Guseppe Puligheddu
Via Abruzzo n. 10
08025 Oliena (NU)
Cell. 3496390178
e-mail: giupuligheddu@alice.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 800
Produzione media annuale: 10 hl

JUMPADU

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,25
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	8
k 232	2,10
k 270	0,15
delta k	-0,005

tocoferoli (mg/kg)	226
biofenoli (mg/kg)	369

AZIENDA AGRICOLA
MURGIA VINCENZA

Rappresentante legale e commerciale:
Vincenza Murgia - Francesco Palimodde
Via Adige n. 1
08025 Oliena (NU)
Tel. +390784287602
e-mail: ceccecco@gmail.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.500
Produzione media annuale: 12 hl

ULIANESU NERA DI OLIENA

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,17
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	8
k 232	1,98
k 270	0,13
delta k	-0,003

tocoferoli (mg/kg)	205
biofenoli (mg/kg)	346

AZIENDA AGRICOLA

PINNA GISELLA

Rappresentante legale e commerciale:

Gisella Pinna
09039 Villacidro (VS)
Tel./fax: 070/9315480
Cell. 3475122860
mail: deiddabruno@tiscali.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.147
Produzione media annuale: 20 hl

GUTTURU DE FORRU

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,28
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	9
k 232	2,09
k 270	0,18
delta k	0,00

tocoferoli (mg/kg)	163
biofenoli (mg/kg)	251

AZIENDA AGRICOLA

IL CASALONE VIGNOLI

Rappresentante legale e commerciale:

Silvana Larturo - Marco Vignoli
Via Faltignano n.43 - 50026 S.Casciano V.P. (FI)
Tel.e fax: 055/4627414 - 055/470762
Cell. 335273040
e-mail: ilcasalone@alice.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 4.150
Produzione media annuale: 40 hl

LECCINO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,22
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,80
k 270	0,13
delta k	-0,005

tocoferoli (mg/kg)	193
biofenoli (mg/kg)	693

AZIENDA AGRICOLA

LEGNAIOLI FILIPPO

Rappresentante legale e commerciale:

Filippo Legnaioli
Via Quintole n. 43
50023 Impruneta (FI)
Tel. e fax: +390552011423 - 0559060312
e-mail: info@ertadiquintole.it - www.ertadiquintole.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2.500
Produzione media annuale: 30 hl

ERTA DI QUINTOLE

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,17
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,66
k 270	0,11
delta k	-0,005

tocoferoli (mg/kg)	293
biofenoli (mg/kg)	371

AZIENDA AGRICOLA

AGRESTIS SOC.COOP.AGR.

Rappresentante legale e commerciale:

Giuseppe Paparone

Via Pappalardo n.11 - 96010 Buccheri (SR)

Tel./fax: 0931/315353 - 0931/873145

Cell. 3332618547

e-mail: paparone1@interfree.it - www.agrestis.eu

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2.080

Produzione media annuale: 80 hl

AGRESTIS BELL'OMIO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,19
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,80
k 270	0,11
delta k	-0,002

tocoferoli (mg/kg)	193
biofenoli (mg/kg)	341

AZIENDA AGRICOLA DE CARLO

Rappresentante legale e commerciale:

Francesco De Carlo

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

Tel./fax: 080/630767 - 080631234

e-mail: info@oliodecarlo.com - www.oliodecarlo.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 10.000

Produzione media annuale: 500 hl

TENUTA ARCAMONE

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,20
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,75
k 270	0,11
delta k	-0,003

tocoferoli (mg/kg)	183
biofenoli (mg/kg)	418

OLEIFICIO

DEMURU PAOLO

Rappresentante legale e commerciale:

Paolo Demuru - Gabriella Stochino

Via Roma n.143 - 08040 Ilbono (OG)

Tel./fax: 0782/33459 - 1782243012

Cell. 3333414849

e-mail: oleificiodemuru@tiscali.it -

www.oleificiodemuru.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 700

SCERÌ

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,15
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,71
k 270	0,12
delta k	-0,001

tocoferoli (mg/kg)	175
biofenoli (mg/kg)	339

AZIENDA AGRICOLA

FATTORIA LA VIALLA

Rappresentante legale e commerciale:
Bandino Lo Franco
Via Di Meliciano n.26 - 52100 Arezzo (AR)
Tel./fax: 0575/477811 - 0575/477812
e-mail: fattoria@lavialla.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 22.000
Produzione media annuale: 250 hl

FATTORIA LA VIALLA

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,20
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	5
k 232	1,96
k 270	0,14
delta k	-0,006
tocoferoli (mg/kg)	249
biofenoli (mg/kg)	530

AZIENDA AGRICOLA

BIOLOGICA TITONE

Rappresentante legale e commerciale:
Antonina Anna Titone
Via Piro n.68 - 9100 Trapani (TP)
Tel./fax: 0924/981444- 0923/842102
Cell. 3357629634
e-mail: info@titone.it - www.titone.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 5.000
Produzione media annuale: 90 hl

DOP VALLI TRAPANESI BIO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	015
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,72
k 270	0,10
delta k	-0,003
tocoferoli (mg/kg)	173
biofenoli (mg/kg)	382

AZIENDA AGRICOLA

LA RANOCCHIAIA

Rappresentante legale e commerciale:
Gian Luca Grandis
Via Faltignano n.39 - 50026 San Casciano in V.P. (FI)
Tel./fax: 055/821171- 055/821171
Cell. 3939536302
e-mail: info@laranocchiaia.it - www.laranocchiaia.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 3.000
Produzione media annuale: 22 hl

MONOCULTIVAR LECCINO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,15
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,66
k 270	0,10
delta k	-0,004
tocoferoli (mg/kg)	215
biofenoli (mg/kg)	442

AZIENDA FRANTOIO TORRETTA

Rappresentante legale e commerciale:
Maria Provenza
Via Serroni Alto n.20 - 84091 Battipaglia (SA)
Tel./fax: 0828/672615
Cell. 3358038809
e-mail: info@oliotorretta.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda:
Produzione media annuale: 500 hl

DEDALO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,18
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	2,03
k 270	0,13
delta k	-0,002

tocoferoli (mg/kg)	178
biofenoli (mg/kg)	454

AZIENDA AGRICOLA CASTI LOREDANA

Rappresentante legale e commerciale:
Loredana Casti
Via Gonnosfanadiga n.9 - 09039 Villacidro (VS)
Tel./fax: 3498319461 - 3998319461
e-mail: lo.dana83@yahoo.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 700
Produzione media annuale: 18 hl

SODDU DE PANI

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,29
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	8
k 232	2,04
k 270	0,12
delta k	-0,001

tocoferoli (mg/kg)	211
biofenoli (mg/kg)	379

AZIENDA AGRICOLA VILLA ZOTTOPERA

Rappresentante legale e commerciale:
Giuseppe Rosso
Via Cimarosa n.75 - 97100 Ragusa (RG)
Tel./fax: 0932/621443
Cell. 3356633052
e-mail: zottopera@gmail.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2.500
Produzione media annuale: 90 hl

VILLA ZOTTOPERA

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,16
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,84
k 270	0,15
delta k	-0,004

tocoferoli (mg/kg)	204
biofenoli (mg/kg)	476

AZIENDA AGRICOLA

MONTERISI

Rappresentante legale e commerciale:
Nicola Monterisi
Via W.A.Mozart n.140 - 76123 Andria (BT)
Tel./fax: 3470625340
e-mail: nicmonterisi@libero.it - www.oliomonterisi.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 850
Produzione media annuale: 35 hl

MONTERISI BIO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,18
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,80
k 270	0,18
delta k	-0,003

tocoferoli (mg/kg)	203
biofenoli (mg/kg)	705

AZIENDA AGRICOLA

OLIVIERA SANT'ANDREA

Rappresentante legale e commerciale:
Enzo Giganti
Via Cave - Serre - 53040 Rapolano Terme (SI)
Tel./fax: 0577/704102-0577/704063
Cell. 3356278531
e-mail: info@oliodelcapunto.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 22.000

OLIO DEL CAPUNTO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,19
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	1,99
k 270	0,12
delta k	-0,004

tocoferoli (mg/kg)	201
biofenoli (mg/kg)	437

AZIENDA AGRICOLA

FRANTOIO DEL GREVEPESA

Rappresentante legale e commerciale:
Filippo Legnaioli
Via Prov.le Chiantigiana n.6 - 50020 Mercatale V.P. (FI)
Tel./fax: 055/821353- 055/8218052
Cell. 335417999
e-mail: info@grevepesa.it - www.grevepesa.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 20.000
Produzione media annuale: 195 hl

DOP CHIANTI CLASSICO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,19
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	1,84
k 270	0,10
delta k	-0,006

tocoferoli (mg/kg)	200
biofenoli (mg/kg)	344

AZIENDA FRANTOIO TENUTE DELL'OLIVASTRO

Rappresentante legale e commerciale:
Antonio Pittau
Via Convento n.87 - 09039 Villacidro (VS)
Tel./fax: 3498868757
e-mail: lukka87@hotmail.it
INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 2.000
Produzione media annuale: 400 hl

IMPERIUM

ANALISI CHIMICA		
acidità (% ac.oleico)		0,25
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)		6
k 232		1,68
k 270		0,12
delta k		0,00
tocoferoli (mg/kg)		187
biofenoli (mg/kg)		277

AZIENDA AGRICOLA FATTORIA

RAMERINO DI F. ALAMPI

Rappresentante legale e commerciale:
Filippo Alampi
Via Roma n.404 - 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel./fax: 055/631520
Cell. 335494399
e-mail: info@fattoriaramerino.it -
www.fattoriaramerino.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

GUADAGNOLO PRIMUS

ANALISI CHIMICA		
acidità (% ac.oleico)		0,25
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)		5
k 232		1,78
k 270		0,11
delta k		-0,005
tocoferoli (mg/kg)		190
biofenoli (mg/kg)		339

AZIENDA FRANTOI CUTRERA DI CUTRERA G.

Rappresentante legale e commerciale:
Sebastiano Salafia
C.da Piano dell'acqua n.71 - 97012 Chiamonte G. (RG)
Tel./fax: 0932/926187 - 0932/921757
Cell. 3332049186
e-mail: olio@frantoicutrera.it - www.frantoicutrera.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 5.000
Produzione media annuale: 1000 hl

PRIMO BIO

ANALISI CHIMICA		
acidità (% ac.oleico)		0,20
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)		4
k 232		1,70
k 270		0,12
delta k		-0,002
tocoferoli (mg/kg)		185
biofenoli (mg/kg)		270

AZIENDA AGRICOLA OLIVICOLTORI VALLE DEL CEDRINO

Rappresentante legale e commerciale:

Silvestro Fenu
Loc. Conclas - 08028 Orosei (NU)
Tel./fax: 0784/99710
Cell. 3496353343
e-mail: costadegliolivi@tiscali.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 13.500
Produzione media annuale: 30 hl

COSTA DEGLI OLIVI BOSANA

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,25
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	8
k 232	1,96
k 270	0,14
delta k	-0,002

tocoferoli (mg/kg)	203
biofenoli (mg/kg)	351

SOC. AGRICOLA

IL MELOGRANO

Rappresentante legale e commerciale:

Valeria Ronconi
P.zza Repubblica n.6- 20121 Milano (MI)
Tel./fax: 02/29000990
e-mail: info@fattoriailmelograno.it
www.fattoriailmelograno.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 3.600
Produzione media annuale: 12 hl

FATTORIA IL MELOGRANO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,21
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,88
k 270	0,13
delta k	-0,006

tocoferoli (mg/kg)	183
biofenoli (mg/kg)	564

AZIENDA FRANTOI

CUTRERA DI CUTRERA G.

Rappresentante legale e commerciale:

Sebastiano Salafia
C.da Piano dell'acqua n.71 - 97012 Chiaramonte G. (RG)
Tel./fax: 0932/926187 - 0932/921757
Cell. 3332049186
e-mail: olio@frantoicutrera.it - www.frantoicutrera.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 5.000
Produzione media annuale: 1000 hl

GRAN CRÙ NOCELLARA ETNEA

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,21
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	4
k 232	1,83
k 270	0,11
delta k	-0,003

tocoferoli (mg/kg)	197
biofenoli (mg/kg)	342

AZIENDA AGRICOLA
IL CASALONE VIGNOLI

MORAIOLO

Rappresentante legale e commerciale:
Silvana Larturo - Marco Vignoli
Via Faltignano n.43 - 50026 S.Casciano V.P. (FI)
Tel.e fax: 055/4627414 - 055/470762
Cell. 335273040
e-mail: ilcasalone@alice.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 4.150
Produzione media annuale: 40 hl

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,24
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	3
k 232	1,82
k 270	0,13
delta k	-0,007
tocoferoli (mg/kg)	235
biofenoli (mg/kg)	603





Concorso Regionale Olio Nuovo

Il Concorso Regionale “Olio Nuovo”, istituito nel 1999 a Gonnosfanadiga in occasione della XIII^a Sagra delle Olive, è giunta alla 12^a edizione e si conferma uno straordinario strumento per:

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

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

La Segreteria Organizzativa è curata dal 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.

Nell'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 collaborazione è stata prontamente attivata ottenendo risultati molto soddisfacenti che sono stati ratificati in occasione della cerimonia di premiazione svoltasi il 25 febbraio a Gonnosfanadiga.

La 12^a edizione ha visto partecipare al concorso 50 oli prodotti da 00 aziende sarde rappresentative di tutto il territorio regionale e i buoni risultati qualitativi delle analisi sensoriali condotte sui campioni presentati 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

1 PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE DOP


**olio
nuovo**

SA MOLA DOP SARDEGNA

AZIENDA AGRICOLA FRATELLI CADONI

Rappresentante legale e commerciale:

Andrea Cadoni

Loc. Figarba

08030 Escolca (CA)

Tel./fax: +3907828084436

Cell. 3481024268

e-mail: oliocadoni@tiscali.it

sito: www.oliocadoni.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 700

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a martelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi e ½

separatore finale

Produzione media annuale: 10 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Sa Mola Dop Sardegna

Sezione: DOP/IGP: SI

Biologico: NO

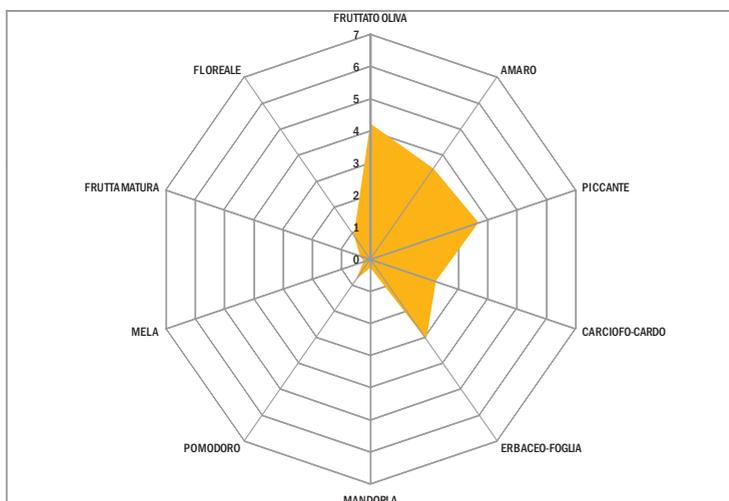
Monocultivar: NO

Pluricultivar: SI (Bosana, Tonda di Cagliari, Pitz'e Carroga)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,22
k 232	2,08
k 270	0,14
delta k	-0,001
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	10

tocoferoli mg/kg	186
biofenoli mg/kg	279



LUNAVERA NERA DI OLIENA

AZIENDA AGRICOLA SEBASTIANO FADDA

Rappresentante legale e commerciale:
Sebastiano Fadda
Via Santa Maria 57
08025 Oliena (NU)
Tel./fax: +3907841980000
Cell. 3923807342
E-mail:sebastiano.fadda@libero.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 3.500

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
FRANTOIANO: LUCA MANCA E C. - NUORO
Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatore finale
filtrazione

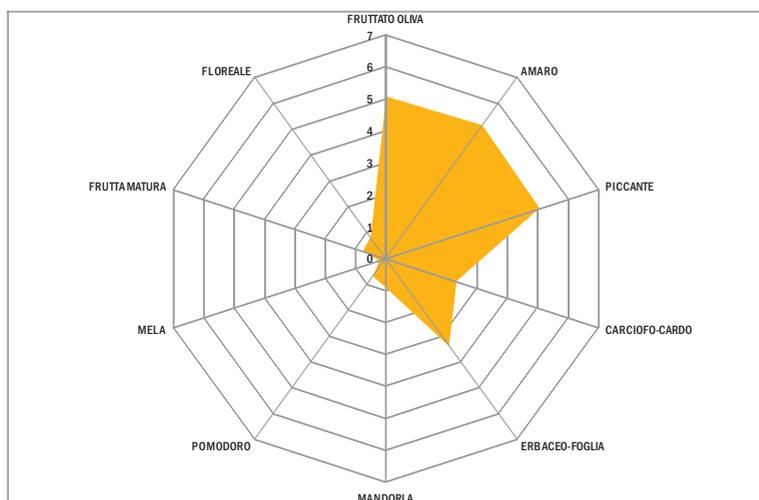


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Lunavera Nera di Oliena Bio
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: SI
Monocultivar: SI (Nera di Oliena)
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,21
k 232	2,16
k 270	0,14
delta k	-0,003
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	9
tocoferoli mg/kg	231
biofenoli mg/kg	412



2 **SECONDO CLASSIFICATO**
SEZIONE BIOLOGICO



LUNAVERA BOSANA

AZIENDA AGRICOLA
SEBASTIANO FADDA

Rappresentante legale e commerciale:
Sebastiano Fadda
Via Santa Maria 57
08025 Oliena (NU)
Tel./fax: +3907841980000
Cell. 3923807342
[E-mail:sebastiano.fadda@libero.it](mailto:Sebastiano.fadda@libero.it)

INFORMAZIONI AZIENDALI
Numero Olivi presenti in azienda: 3.500

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
FRANTOIANO: LUCA MANCA E C. - NUORO
Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e 1/2
separatore finale
filtrazione

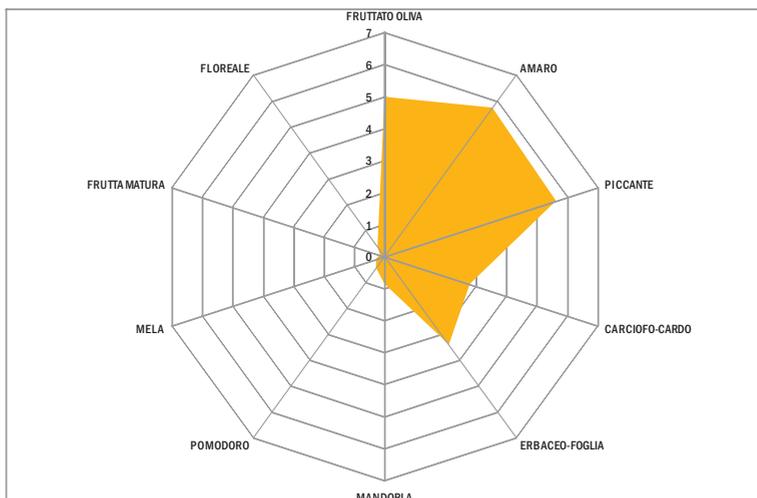


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Lunavera Bosana Bio
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: SI
Monocultivar: SI (Bosana)
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,20
k 232	1,90
k 270	0,14
delta k	-0,002
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	6
tocoferoli mg/kg	192
biofenoli mg/kg	406



GHERMANU NERA DI OLIANA

AZIENDA AGRICOLA PULIGHEDDU GIULIANA

Rappresentante legale e commerciale:

Giuliana Puligheddu
Piazza Collegio n.5
08025 Oliena (NU)
Tel./fax: +39 0784443775
Cell.: +39 3476013957
E-mail: ghermanu.71@tiscali.it
www.agricolapuligheddu.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1200

ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale

Frantoio: Nuovo Oleificio Sandro Chisu - Orosei (NU)

Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e 1/2
separatori finali

Produzione media annuale: 15 q.li



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Ghermanu Nera di Oliena

Sezione: DOP/IGP: NO

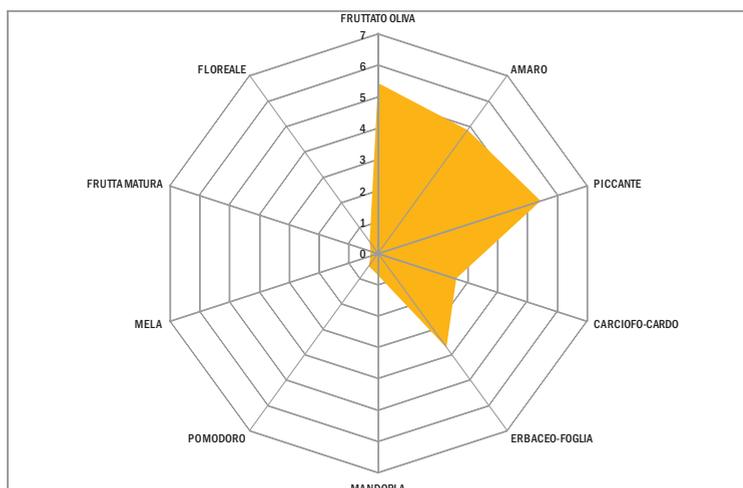
Biologico: SI

Monocultivar: SI (Nera di Oliena)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,19
k 232	1,76
k 270	0,13
delta k	-0,003
n° di perossidi (meq O₂/kg)	5
tocoferoli mg/kg	205
biofenoli mg/kg	490



1 PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR BOSANA



OZZASTRERA BOSANA

AZIENDA

NIEDDU GIOVANNI MARIA

Rappresentante legale e commerciale:
Giovanni Maria Nieddu
Via Stazione 49
08011 Bolotana (NU)
Tel./fax:
Cell. 3397174819
E-mail: ozzastrera@libero.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.500

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: NUOVO OLEIFICIO CHISU - OROSEI

Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e 1/2
separator finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Ozzastrera Bosana**

Sezione: **DOP/IGP: NO**

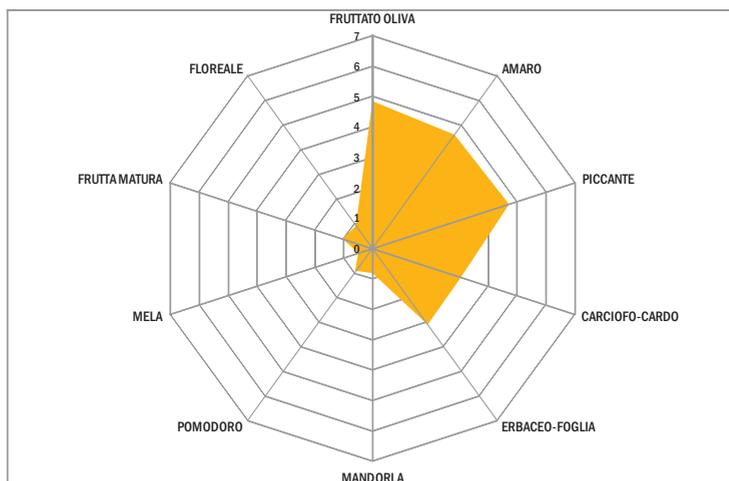
Biologico: **NO**

Monocultivar: **SI (Bosana)**

Pluricultivar: **NO**

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,30
k 232	2,05
k 270	0,16
delta k	-0,003
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	9
tociferoli mg/kg	270
biofenoli mg/kg	422



1

PRIMO CLASSIFICATO SEZIONE MONOCULTIVAR OGLIASTRINA



SCERÌ

AZIENDA

OLEIFICIO DEMURU PAOLO

Rappresentante legale e commerciale:

Paolo Demuru - Gabriella Stochino

Via Roma n. 143

08040 Ilbono (OG)

Tel./fax: +39078233459 - 1782243012

Cell. 3333414849 - 3395616733

e-mail: oleificiodemuru@tiscali.it

sito: www.oleificiodemuru.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 700

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a frese-coltelli

gramole aperte

decanter 2 fasi e 1/2

separator finale

Produzione media annuale: 35 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Scerì

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

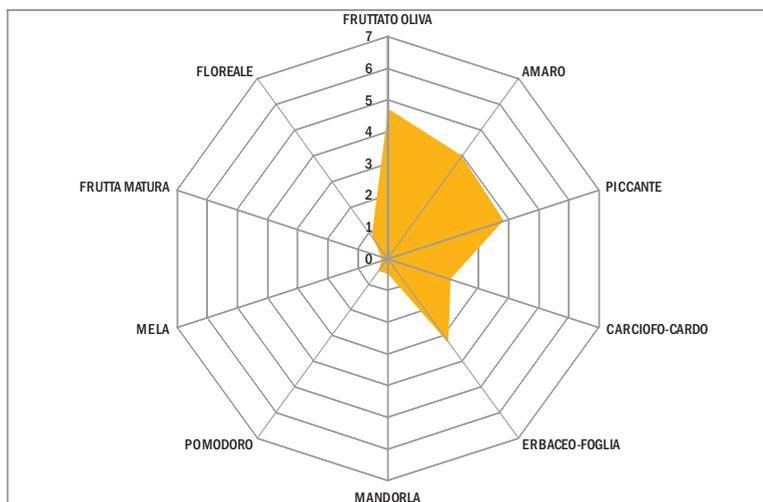
Monocultivar: SI (Ogliastrina)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,15
k 232	1,71
k 270	0,12
delta k	-0,001
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	4

tociferoli mg/kg	175
biofenoli mg/kg	339



1 **PRIMO CLASSIFICATO**
SEZIONE MONOCULTIVAR SEMIDANA



GUTTURU DE FORRU SEMIDANA

AZIENDA
PINNA GISELLA

Rappresentante legale e commerciale:

Gisella Pinna
 Via 1° Maggio 54
 09039 Villacidro (VS)
 Tel./fax: 0709315480
 Cell. 3475122860
 E-mail: deiddabruno@tiscali.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.147

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: FRATELLI CABRIOLU

Tipologia di frantoio: frangitore a frese-coltelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi e 1/2
 separatore finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Gutturu de Forru Semidana**

Sezione: **DOP/IGP: NO**

Biologico: **NO**

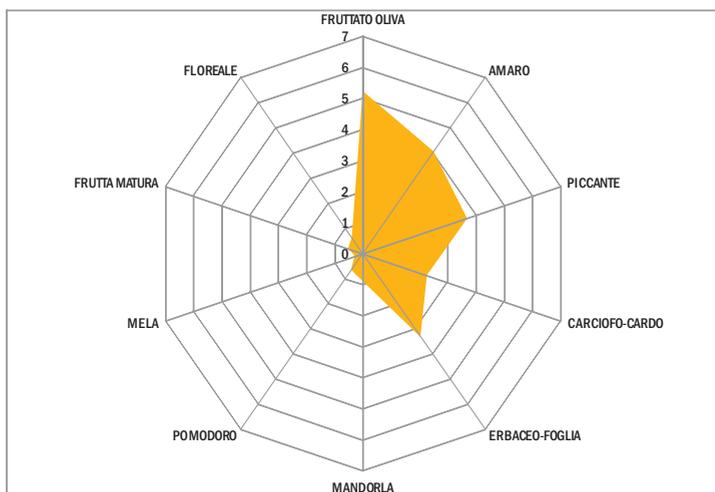
Monocultivar: **SI (Semidana)**

Pluricultivar: **NO**

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,28
k 232	2,09
k 270	0,18
delta k	0,00
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	9

toferoli mg/kg	163
biofenoli mg/kg	251



1 PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR

olio
nuovo

JUMPADU

AZIENDA AGRICOLA

PULIGHEDDU GIUSEPPE



Rappresentante legale e commerciale:

Giuseppe Puligheddu

Via Abruzzo 10

08025 Oliena (NU)

Tel./fax:

Cell. 3496390178

E-mail: giu.puligheddu@alice.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 800

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

FRANTOIANO: VALLE DEL CEDRINO - OROSEI

Tipologia di frantoio: frangitore a dischi
gramole chiuse
decanter 2 fasi e 1/2
separatore finale



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Jumpadu

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: NO

Pluricultivar: SI

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) 0,25

k 232 2,10

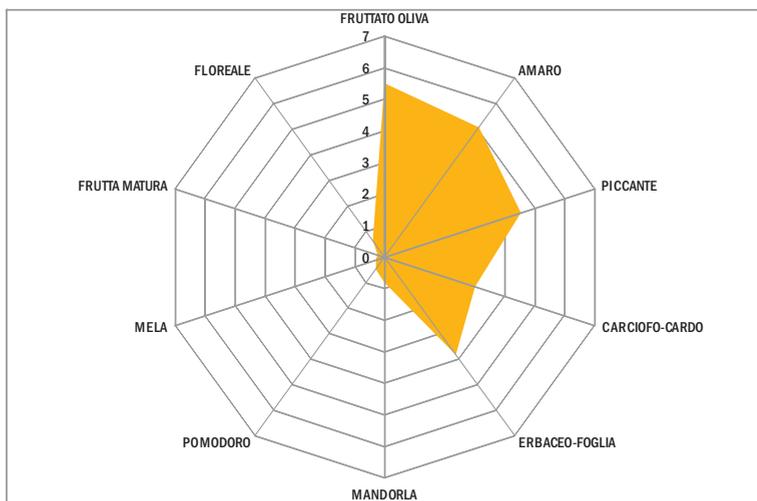
k 270 0,15

delta k -0,005

n° di perossidi (meq 0, /kg) 8

tocoferoli mg/kg 226

biofenoli mg/kg 369



NUELI

AZIENDA

OLEIFICIO DEMURU PAOLO

Rappresentante legale e commerciale:
Paolo Demuru - Gabriella Stochino
Via Roma n. 143
08040 Ilbono (OG)
Tel./fax: +39078233459 - 1782243012
Cell. 3333414849 - 3395616733
e-mail: oleificiodemuru@tiscali.it
sito: www.oleificiodemuru.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 700

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipologia di frantoio: frangitore a frese-coltelli
gramole aperte
decanter 2 fasi e ½
separatore finale

Produzione media annuale: 35 HL

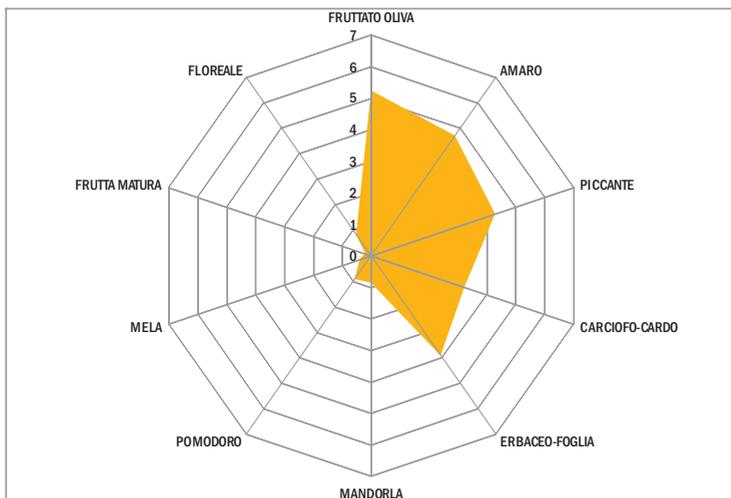


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Nueli
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: NO
Monocultivar: NO
Pluricultivar: SI (Ogliastrina, Bosana, Semidana)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,16
k 232	1,77
k 270	0,13
delta k	-0,001
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	4
tociferoli mg/kg	166
biofenoli mg/kg	351



COSTA DEGLI OLIVI

SOC.COOP. OLIVICOLTORI

VALLE DEL CEDRINO

Rappresentante legale e commerciale:

Silvestro Fenu

Loc. Conclas - SS 125 km 223

08028 Orosei (NU)

Tel./fax: +390784997103

Cell. 3496353343

E-mail: costadegliolivi@tiscali.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 13.500

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

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

Produzione media annuale: 18 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Costa degli Olivi

Sezione: DOP/IGP: NO

Biologico: NO

Monocultivar: NO

Pluricultivar: SI (Bosana, Nera di Oliena)

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico) **0,27**

k 232 **1,99**

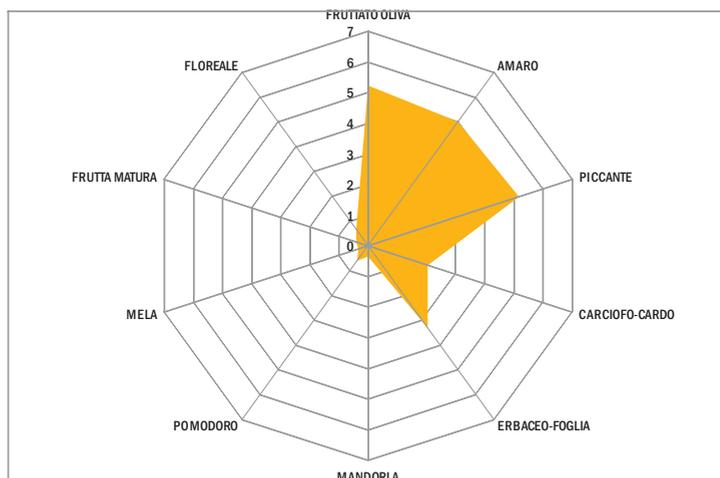
k 270 **0,14**

delta k **-0,002**

n° di perossidi (meq O₂/kg) **9**

toferoli mg/kg **203**

biofenoli mg/kg **338**



RARU NERA DI OLIENA

NUOVO OLEIFICIO CHISU SANDRO

Rappresentante legale e commerciale:
Sandro Chisu
 Loc. Gherghetenore
 08028 Orosei (NU)
 Tel./fax: +390784999411
 Cell. 3382751717
 E-mail: oliochisu@libero.it
 sito: www.oliochisu.it

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Olivi presenti in azienda: 600

ATTIVITÀ: frantoiano
 Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
 gramole chiuse
 decanter 2 fasi e ½
 separatore finale

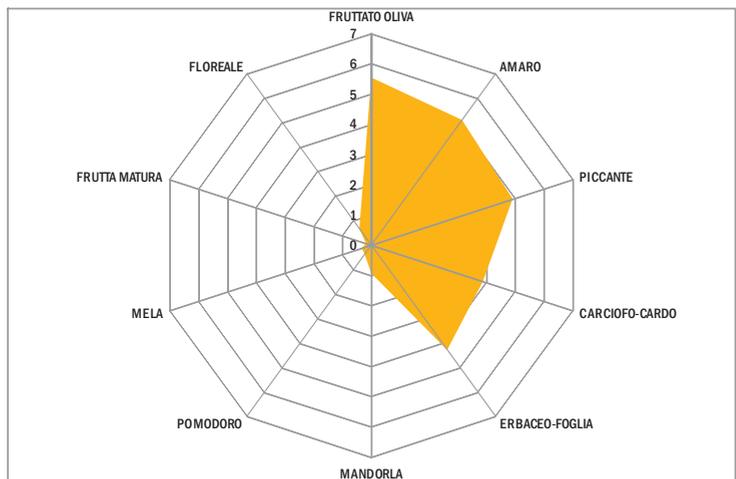
Produzione media annuale: 25 HL



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
Denominazione: Raru Nera di Oliena
Sezione: DOP/IGP: NO
Biologico: NO
Monocultivar: SI (Nera di Oliena)
Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,19
k 232	1,82
k 270	0,15
delta k	-0,003
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	6
tocoferoli mg/kg	229
biofenoli mg/kg	509



ULIANESU NERA DI OLIENA

AZIENDA AGRICOLA MURGIA VINCENZA

Rappresentante legale e commerciale:
Vincenza Murgia - Francesco Palimodde
Via Adige n.1 - 08025 Oliena (NU)
Tel./fax: +39 0784287602 - Cell.:
E-mail: ceccecco@gmail.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1500
Produzione media annuale: 15 hl
ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatore finale

MENTIONE D'ONORE MONOCULTIVAR NERA DI OLIENA CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Ulianesu Nera di Oliena**
Sezione: Monocultivar: Nera di Oliena

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,17
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	8
(k 232)	1,98
(k 270)	0,13
(delta k)	-0,003
Tocoferoli (mg/kg)	205
Biofenoli (mg/kg)	346

IMPERIUM - BOSANA

AZIENDA AGRICOLA TENUTE DELL'OLIVASTRO SRL

Rappresentante legale e commerciale:
Antonio Pittau
Via Convento n.87 - 09039 Villacidro (VS)
Cell.: 3498868757
E-mail: lukka87@hotmail.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2000
Produzione media annuale: 15 hl
ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: denocciatore
gramole chiuse
decanter 3 fasi
separatore finale

MENTIONE D'ONORE MONOCULTIVAR BOSANA CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Imperium Bosana**
Sezione: Monocultivar: Bosana

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,25
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	1,68
k 270	0,12
delta k	0,00
tocoferoli (mg/kg)	187
biofenoli (mg/kg)	277

COSTA DEGLI OLIVI

SOC. COOP. OLIVICOLTORI
VALLE DEL CEDRINO

Rappresentante legale e commerciale:

Silvestro Fenu

Loc. Conculas - 08028 Orosei (NU)

Tel./fax: +390784997103

Cell. 3496353343

E-mail: costadegliolivi@tiscali.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 13.500

Produzione media annuale: 18 HL

ATTIVITÀ: azienda agricola con frantoio aziendale

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

MENZIONE D'ONORE

MONOCULTIVAR BOSANA

CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Costa degli Olivi Bosana**

Sezione: Monocultivar: Bosana

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,25
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	8
(k 232)	1,96
(k 270)	0,14
(delta k)	-0,002
Tocoferoli (mg/kg)	203
Biofenoli (mg/kg)	351

BAI - BOSANA

AZIENDA AGRICOLA
ANGELA TARAS

Rappresentante legale e commerciale:

Angela Taras

Via Parrocchia n.20 - 07044 Ittiri (SS)

fax 079274170 - Cell.: 3406649802

E-mail: agricolasanna@tiscali.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1100

Produzione media annuale: 30 hl

ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale

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

MENZIONE D'ONORE

MONOCULTIVAR BOSANA

CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Bai Bosana**

Sezione: Monocultivar: Bosana

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,30
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	10
(k 232)	2,20
(k 270)	0,16
(delta k)	-0,001
Tocoferoli (mg/kg)	204
Biofenoli (mg/kg)	391

FODDI

AZIENDA AGRICOLA FODDI SISINNIO

Rappresentante legale e commerciale:
Sisinnio Foddi
Via Verdi n.26 - 09035 Gonnosfanadiga (VS)
Tel./fax: +39 0709799208 - Cell.: 3384510903
E-mail: sisinnio.foddi@tin.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 650
Produzione media annuale: 12 hl
ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatoro finale

MENTIONE D'ONORE PLURICULTIVAR CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Foddi**
Sezione: Pluricultivar: Nera di Gonnos, Bosana, Nera di Villacidro

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,30
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	8
(k 232)	2,00
(k 270)	0,12
(delta k)	0,00
Tocoferoli (mg/kg)	165
Biofenoli (mg/kg)	264

OLIAI BOSANA

AZIENDA AGRICOLA MARIO CARTA

Rappresentante legale e commerciale:
Mario Carta
Via Emilio Lussu n.1 - 08020 Onifai (NU)
Tel.: +390784797671

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1200
Produzione media annuale: 11,5 hl
ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatoro finale

MENTIONE D'ONORE MONOCULTIVAR BOSANA CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Oliai Bosana**
Sezione: Monocultivar: Bosana

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,24
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	7
k 232	2,01
k 270	0,15
delta k	-0,001
tocoferoli (mg/kg)	224
biofenoli (mg/kg)	435

OZZASTRERA PLURICULTIVAR

**AZIENDA AGRICOLA
NIEDDU GIOVANNI MARIA**

Rappresentante legale e commerciale:
Giovanni Maria Nieddu
Via Stazione 49 - 08011 Bolotana (NU)
Cell. 3397174819
e-mail: ozzastrera@libero.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1.500
Produzione media annuale: 20 HL
ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatori finale

MENZIONE D'ONORE PLURICULTIVAR CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Ozzastrera Pluricultivar**
Sezione Pluricultivar: Bosana, Nera di Oliena

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,28
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	9
(k 232)	2,00
(k 270)	0,18
(delta k)	-0,004
Tocoferoli (mg/kg)	256
Biofenoli (mg/kg)	438

D'OLIA

**FATTORIE
E.LODDO DI MANUELA LODDO**

Rappresentante legale e commerciale:
Manuela Loddo
Via Conte Boyl n.8 - 09041 Dolianova (CA)
fax 070740715 - Cell.: 3391173175
E-mail: manuelaloddo@hotmail.com
www.oliadolgia.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2000
Produzione media annuale: 300 hl
ATTIVITÀ: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a dischi - macine
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatori finale

MENZIONE D'ONORE PLURICULTIVAR CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **D'Olia**
Sezione: Pluricultivar: Bosana, Tonda di Cagliari,
Semidana

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,30
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	6
k 232	1,87
k 270	0,13
delta k	-0,001
tocoferoli (mg/kg)	161
biofenoli (mg/kg)	356

ISPIRITU SARDU

AZIENDA AGRICOLA MASONI BECCIU

Rappresentante legale e commerciale:
Valentina Deidda
Via G.Mazzini n.30 - 09039 Villacidro (VS)
Tel./fax: +39 0709329470 - Cell.: 3402488614
mail: masonibecciu@virgilio.it - www.masonibecciu.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2300
Produzione media annuale: 40 hl
ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi e 1/2, separatore finale

GRAN MENZIONE MONOCULTIVAR NERA DI VILLACIDRO BIO CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,30
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	8
k 232	1,86
k 270	0,13
delta k	-0,001
tocoferoli (mg/kg)	199
biofenoli (mg/kg)	382

SODDU DE PANI - BOSANA

AZIENDA AGRICOLA CASTI LOREDANA

Rappresentante legale e commerciale:
Antonio Pittau
Via Convento n.87 - 09039 Villacidro (VS)
Cell.: 3498868757
E-mail: lukka87@hotmail.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2000
Produzione media annuale: 15 hl

GRAN MENZIONE MONOCULTIVAR BOSANA CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac.oleico)	0,29
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	8
k 232	2,04
k 270	0,12
delta K	-0,001
tocoferoli (mg/kg)	211
biofenoli (mg/kg)	379

SARDEGNA DOP

OLEIFICIO DEMURU PAOLO

Rappresentante legale e commerciale:
Paolo Demuru - Gabriella Stochino
Via Roma n. 143- 08040 Ilbono (OG)
Tel./fax: +39078233459 - 1782243012
Cell. 3333414849 - 3395616733
e-mail: oleificiodemuru@tiscali.it - www.oleificiodemuru.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 700
Produzione media annuale: 35 Hl

GRAN MENZIONE SARDEGNA DOP CONCORSO REGIONALE OLIO NUOVO

ANALISI CHIMICA

acidità (% ac. oleico)	0,14
n° di perossidi (meq O₂/kg)	4
k 232	1,78
k 270	0,12
delta k	-0,001
tocoferoli mg/kg	176
biofenoli mg/kg	341



MONTIFERRÙ

DUEMILAUDICI

Premio Nazionale per l'Olio Extravergine d'Oliva

Supplemento speciale

XVIII edizione

**Sessione SHELF LIFE
del 26-27 Settembre 2011**

(comparazione con i risultati del 21- 27 febbraio 2011)

Campioni sottoposti alla prova di Shelf Life:	21
Campioni che hanno superato la prova:	16
Vincitori premiati:	8
Premiati con Menzione d'Onore:	3
Premiati con Gran Menzione:	5

Oristano - Seneghe





GIURIA NAZIONALE PREMIO MONTIFERRU SESSIONE SETTEMBRE SHELF LIFE

PRESIDENTE CAPO PANEL

Pietro Paolo Arca

CAPO PANEL

Efisio Sanna

Piergiorgio Sedda

GRUPPO DI ASSISTENZA AL PANEL

Luisa Carta

Giampiero Marchinu

Alverio Cau

Giorgio Pala

Andreana Morittu

Marco Melis

COMPONENTI PANEL

Sara Barbieri (Emilia Romagna)

Barbara Bartolacci (Lazio)

Marisa Cepach (Friuli Venezia Giulia)

Antonio Montinaro (Sardegna)

Giandomenico Scanu (Sardegna)

Barbara Alfei (Marche)

Carlo Moro (Sardegna)

Marco Pampaloni (Toscana)

Francesco Matarrese (Puglia)

Salvatore Spatola (Sicilia)

Palmerio Zoccheddu (Sardegna)



1**SHELF LIFE SETTEMBRE
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO****1****SESSIONE FEBBRAIO
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO**

AZIENDA VILLA ZOTTOPERA

Rappresentante legale/Referente:
Marcello Rosso/ Giuseppe Rosso
 Via Cimarosa n.75
 97100 Ragusa (RG)
 Cell/fax: +39 3356633052/0932621442
 E-mail: zottopera@gmail.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 2500

ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale

Frantoio: Frantoi Cutrera - Chiaramonte Gulfi (RG)

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

Produzione media annuale: 800 q.li



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Rosso

Sezione:

DOP/IGP: NO

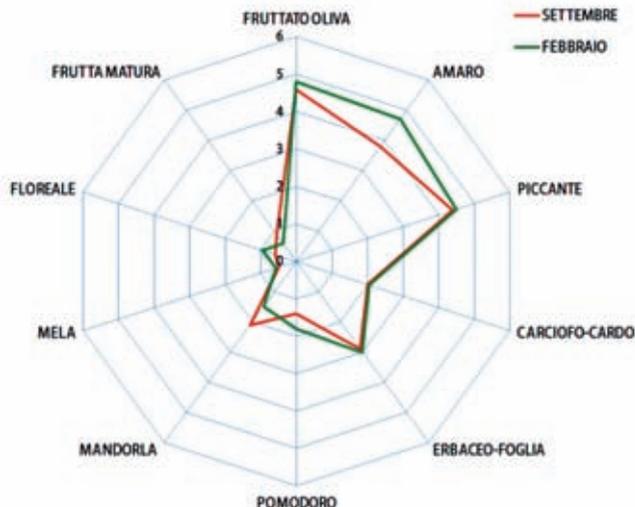
Biologico: SI

Monocultivar: SI (Tonda Iblea)

Pluricultivar: No

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO	SETTEMBRE
acidità (% ac. oleico)	0,1	0,13
k 232	1,90	2,16
k 270	0,11	0,18
delta k	-0,003	-0,001
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	5	10
tociferoli mg/kg	176	
biofenoli mg/kg	357	341



1 **SHELF LIFE SETTEMBRE**
PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR

2 **SESSIONE FEBBRAIO**
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO



AZIENDA AGRICOLA BUONAMICI

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

INFORMAZIONI AZIENDALI
 Numero Olivi presenti in azienda: 30000

ATTIVITA': azienda agricola con frantoio aziendale
Tipologia di frantoio: frangitore a frese o coltelli
 gramole inertizzate
 decanter 2 fasi e 1/2
 separatore finale
 filtrazione

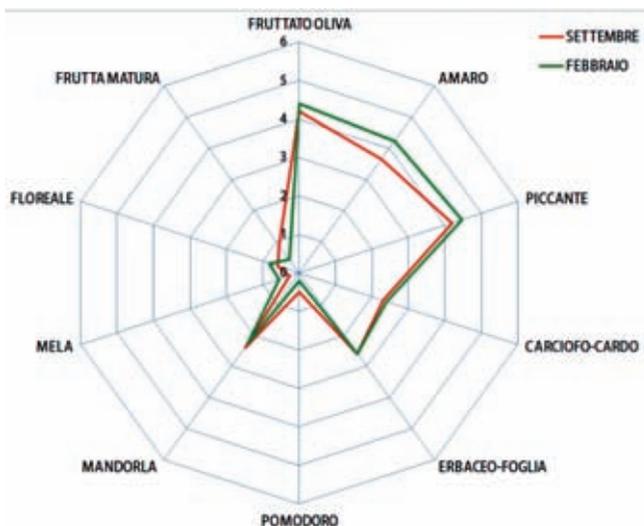
Produzione media annuale: 350 q.li



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO
 Denominazione: **Biologico Moraiolo**
 Sezione: **DOP/IGP: NO**
 Biologico: **SI**
 Monocultivar: **SI (Moraiolo)**
 Pluricultivar: **NO**

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO	SETTEMBRE
acidità (% ac. oleico)	0,2	0,15
k 232	1,51	1,77
k 270	0,10	0,11
delta k	-0,005	-0,003
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	4	8
tocoferoli mg/kg	177	
biofenoli mg/kg	325	301



2

SHELF LIFE SETTEBRE
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO

3

SESSIONE FEBBRAIO
TERZO CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICO



AZIENDA **MASONI BECCIU**

Rappresentante legale e commerciale:
Valentina Deidda
Via G. Mazzini n.30
09039 Villacidro (VS)
Tel./fax: +39 0709329470
Cell.: +39 3402488614
E-mail: masonibecciu@virgilio.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1836

ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale
Frantoio: F.lli Serra - Villacidro
Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatore finale

Produzione media annuale: 30 q.li

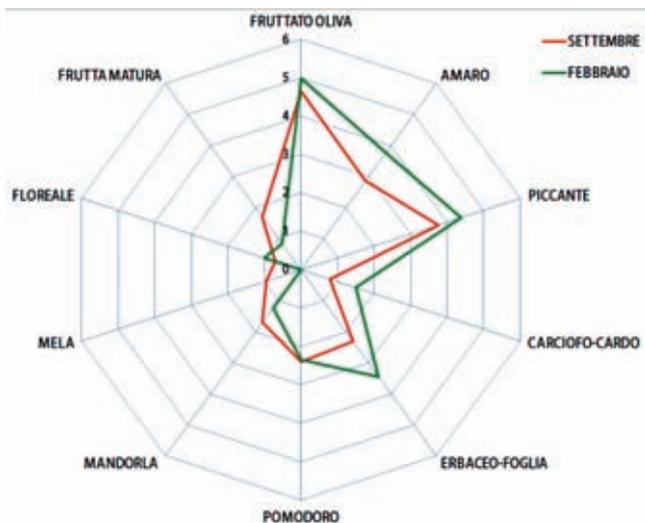


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

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

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO	SETTEMBRE
acidità (% ac. oleico)	0,20	0,14
k 232	1,76	1,95
k 270	0,09	0,15
delta k	-0,001	-0,000
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	6	9
tociferoli mg/kg	239	
biofenoli mg/kg	225	208



SHELF LIFE SETTEBRE

MENZIONE D'ONORE

SESSIONE FEBBRAIO

1

**PRIMO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**



AZIENDA FADDA SEBASTIANO

Rappresentante legale e commerciale:

Sebastiano Fadda

Via Santa Maria n.57

08025 Oliena (NU)

Tel.: +39 0784285292

Cell.: +39 3923807342

E-mail: sebastiano.fadda@libero.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 3500

ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale

Frantoio: Nuovo Oleificio Sandro Chisu - Orosei (NU)

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

Produzione media annuale: 8 q.li



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Lunavera Monocultivar Bosana

Sezione:

DOP/IGP: NO

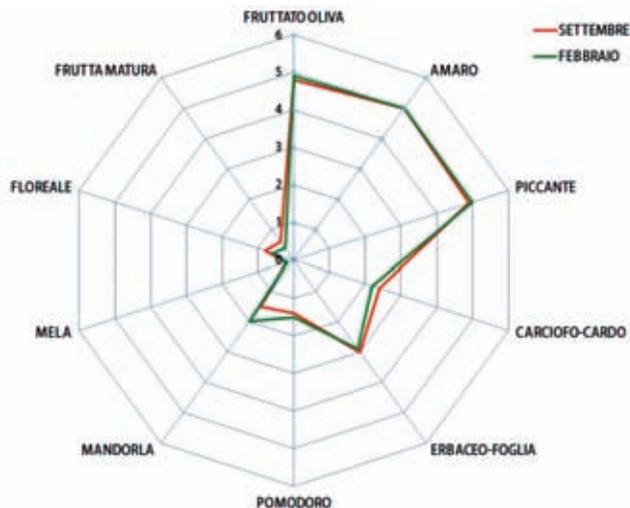
Biologico: NO

Monocultivar: SI (Bosana)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO	SETTEMBRE
acidità (% ac. oleico)	0,20	0,20
k 232	2,03	2,17
k 270	0,14	0,19
(delta k)	-0,003	-0,001
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	6	8
tocoferoli mg/kg	188	
biofenoli mg/kg	479	459



2

SHELF LIFE SETTEMBRE
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR

2

SESSIONE FEBBRAIO
SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR



AZIENDA **FADDA SEBASTIANO**

Rappresentante legale e commerciale:

Sebastiano Fadda

Via Santa Maria n.57

08025 Oliena (NU)

Tel.: +39 0784285292

Cell.: +39 3923807342

E-mail: sebastiano.fadda@libero.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 3500

ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale

Frantoio: Nuovo Oleificio Sandro Chisu - Orosei (NU)

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

Produzione media annuale: 8 q.li



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Lunavera Monocultivar Nera di Oliena

Sezione:

DOP/IGP: NO

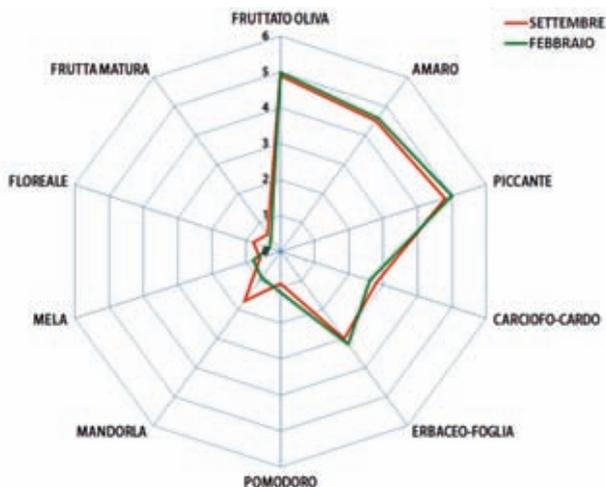
Biologico: NO

Monocultivar: SI (Nera di Oliena)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO	SETTEMBRE
acidità (% ac. oleico)	0,20	0,20
k 232	2,15	2,24
k 270	0,14	0,17
delta k	-0,002	0,000
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	8	9
tociferoli mg/kg	193	
biofenoli mg/kg	414	379





SHELF LIFE SETTEBRE

MENZIONE D'ONORE



SESSIONE FEBBRAIO

**TERZO CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR**



AZIENDA AGRICOLA PINNA FRANCESCO

Rappresentante legale e commerciale:

Francesco Pinna

Via Monte Mannu n.8

08025 Oliena (NU)

Tel./fax: +39 0784287325/0784285661

Cell.: +39 3663753710

E-mail: fpinna@gmail.com

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 1800

ATTIVITA': azienda agricola senza frantoio aziendale

Frantoio: Nuovo Oleificio Sandro Chisu - Orosei (NU)

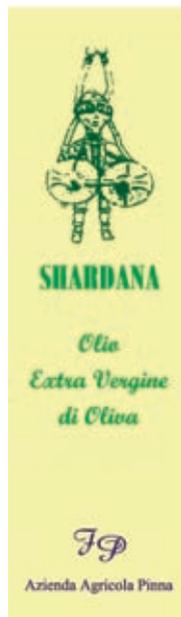
Tipologia di frantoio: frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

separatore finale

Produzione media annuale: 7 q.li



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: **Shardana**

Sezione:

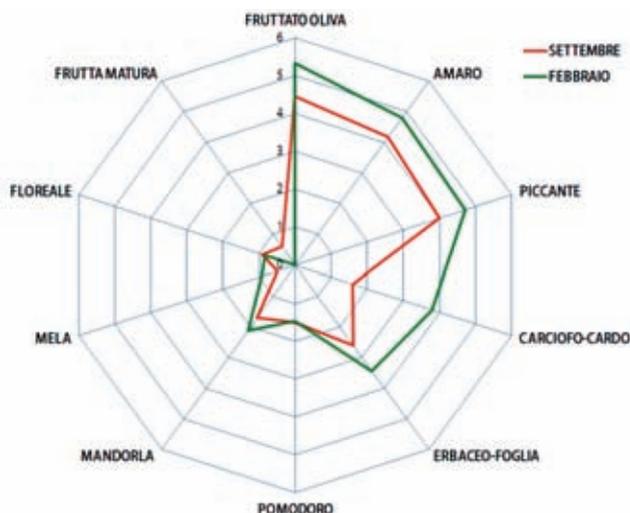
DOP/IGP: **NO**

Biologico: **NO**

Monocultivar: **SI (Nera di Oliena)**

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO	SETTEMBRE
acidità (% ac. oleico)	0,2	0,19
k 232	1,71	1,79
k 270	0,11	0,12
delta k	-0,002	0,000
n° di perossidi (meq 0, /kg)	5	8
tocoferoli mg/kg	193	
biofenoli mg/kg	392	378



SHELF LIFE SETTEBRE

1

**PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE BIOLOGICO**

SESSIONE FEBBRAIO

1

**PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE BIOLOGICO**



NUOVO OLEIFICIO CHISU SANDRO

Rappresentante legale e commerciale:

Sandro Chisu

Località Gherghetenore

08028 Orosei (NU)

Tel./fax: +39 0784999411

Cell.: +39 3382751717

E-mail: oliochisu@libero.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

ATTIVITA': frantoio

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

Produzione media annuale: 10 q.li



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione: Biologico Sant'Andria

Sezione:

DOP/IGP: NO

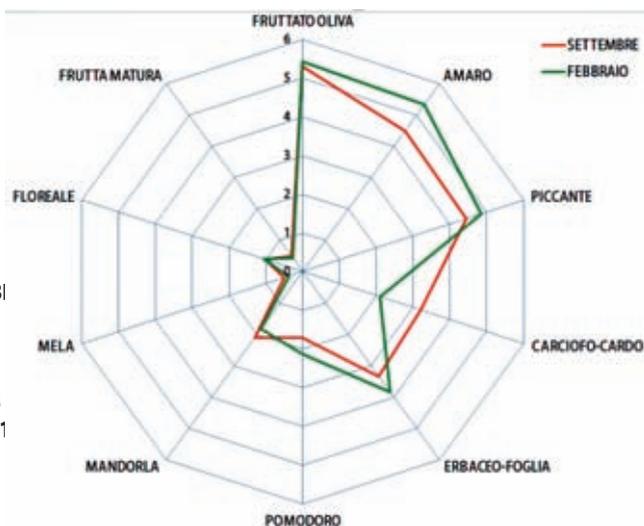
Biologico: SI

Monocultivar: NO

Pluricultivar: SI (Nera di Oliena 80%)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO	SETTEMBRE
acidità (% ac. oleico)	0,20	
0,15		
k 232	1,85	2,01
k 270	0,11	0,18
delta k	-0,003	-0,001
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	5	7
tocoferoli mg/kg	199	
biofenoli mg/kg	441	378



1

SHELF LIFE SETTEBRE
PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE PLURICULTIVAR

1

SESSIONE FEBBRAIO
PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE PLURICULTIVAR



NUOVO OLEIFICIO CHISU SANDRO

Rappresentante legale e commerciale:
Sandro Chisu
 Località Gherghetenore
 08028 Orosei (NU)
 Tel./fax: +39 0784999411
 Cell.: +39 3382751717
 E-mail: oliochisu@libero.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

ATTIVITA': Frantoio
Tipologia di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi e ½
separatore finale

Produzione media annuale: 45 q.li

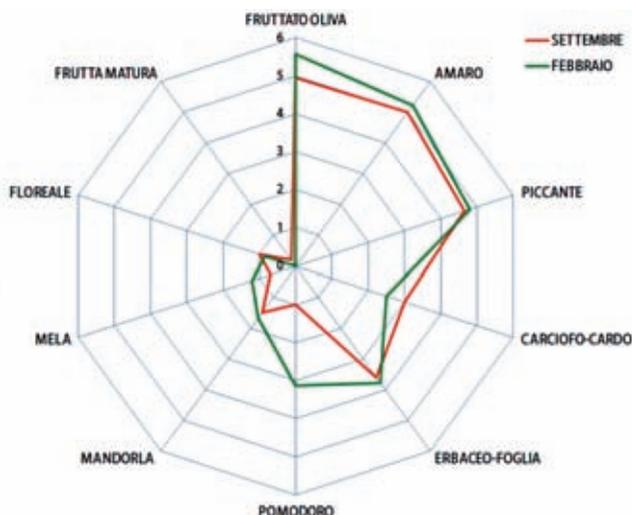


INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione:
Terre dei Baroni
Sezione:
DOP/IGP: NO
Biologico: SI
Monocultivar: NO
Pluricultivar: SI (Bosana 80%)
(Nera di Oliena 20%)

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO	SETTEMBRE
acidità (% ac. oleico)	0,20	0,21
(k 232)	1,84	1,96
(k 270)	0,12	0,16
(delta k)	-0,003	-0,001
numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	5	8
tociferoli mg/kg	202	
biofenoli mg/kg	495	455



1

SHELF LIFE SETTEBRE
PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE DOP

1

SESSIONE FEBBRAIO
PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE DOP



AZIENDA FRANTOI CUTRERA

Rappresentante legale/Referente:
Giovanni Cutrera/Salvatore Cutrera
Contrada Piano dell'Acqua n.71
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel./fax: +39 0932926187
Cell. Referente: +39 3803037776
E-mail: olio@frantoicutrera.it
www.frantoicutrera.it

INFORMAZIONI AZIENDALI

Numero Olivi presenti in azienda: 3000

ATTIVITA': frantoio

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

Produzione media annuale: 500 q.li



INFORMAZIONI OLIO PRESENTATO

Denominazione:

Primo DOP Monti Iblei

Sezione:

DOP/IGP: SI

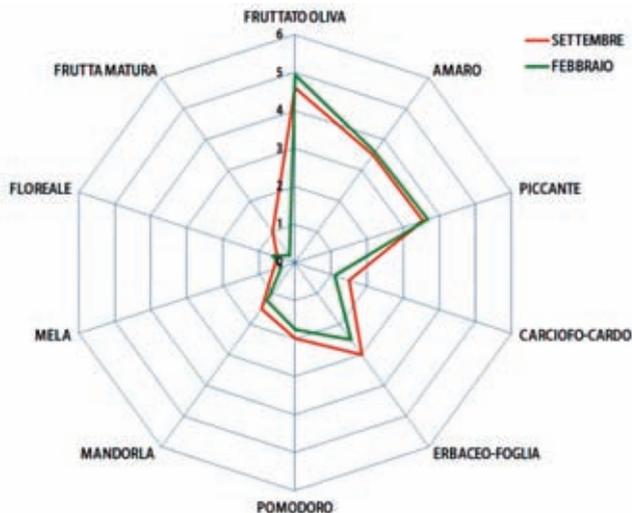
Biologico: NO

Monocultivar: SI (Tonda Iblea 100%)

Pluricultivar: NO

ANALISI CHIMICA

	FEBBRAIO	SETTEMBRE
acidità (% ac. oleico)	0,20	0,15
k 232	1,68	1,81
k 270	0,10	0,13
delta k	-0,001	0,000
n° di perossidi (meq O ₂ /kg)	5	7
tociferoli mg/kg	247	
biofenoli mg/kg	246	225



(ALBO D'ORO PREMIO MONTIFERRU)

1° PREMIO REGIONALE - 1994

FRUTTATO INTENSO

1° - ARGEI SNC di Anedda A. & C. GERGEI (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 DORGALÈSE 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. GERGEI (NU)

MIGLIOR CONFEZIONE

AZ. AGR. GIOVANNA ORRU' GESTURI (CA)

3° PREMIO NAZIONALE - 1996

FRUTTATO INTENSO

1° - AZ. AGR. ANGELA CONSIGLIO CASTELVETRANO (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 CASTELVETRANO (TP)

MIGLIOR CONFEZIONE

F.LLI 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.LLI SECCHI FU VITTORIO SARDEGNA

GRADUATORIA OLI SARDI

FRUTTATO INTENSO

1° OLEIFICIO COOPERATIVO SENEGHE SENEGHE (OR)

2° F.LLI COSSEDDU SENEGHE (OR)

3° ENRICO LODDO DOLIANOVA (CA)

FRUTTATO MEDIO

1° F.LLI 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° - TENUA 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 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 COOP. di SENEGHE SARDEGNA

FRUTTATO INTENSO

1° - ANGELA CONSIGLIO SICILIA

2° - FONTANASALSA di Burgarella SICILIA

3° - GIOVANNA ORRU' 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' CASTELVETRANO (TP)

3° AZ. MANDRANOVA DI G. VINCENZO PALERMO (PA)

GRADUATORIA OLI SARDI

1° OLEIFICIO SOC. COOP. SENEGHE 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)
- 2° ATZORI FRANCESCO CABRAS (OR)
- 3° MANDRANOVA VINCENZO GIUSEPPE PALMA DI MONTECHIARO (AG)

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO:

- 1° TITONE NICOLA MICHELE TRAPANI
- 2° ALTOMENA PELAGO (FI)

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP:

PARRI LUIGI MONTESPERTOLI (FI)

MIGLIOR OLIO SARDO

FATTORIE ENRICO LODDO DOLIANOVA (CA)

11° PREMIO NAZIONALE - 2004

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA:

- 1° CHISU SANDRO OROSEI (NU)
- 2° TENIMENTI RUFFINI BAGNO A RIPOLI (FI)
- 3° DEMURU PAOLO ILBONO (NU)

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO:

- 1° DON LUCIFERO OROSEI (NU)
- 2° L'ERTA DI QUINTOLE IMPRUNETA (FI)

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP:

TITONE MICHELE MARSALA (TP)

MIGLIOR OLIO SARDO

MASTINU PIETRO SENEGHE (OR)

12° PREMIO NAZIONALE - 2005

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA:

- 1° MASTINU PIETRO SENEGHE (OR)
- 2° COSSEDDU SNC SENEGHE (OR)
- 3° IL CASALONE DI ROLANDO VIGNOLI FIRENZE

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO:

- 1° FATTORIE DI POGGIOPIANO FIESOLE (FI)
- 2° TERRALIVA DI FRONTINO GIUSEPPINO SIRACUSA

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP:

- 1° RICCI SERGIO ROMA
- 2° FRANTOI CUTRERA CHIARAMONTE G. - (RG)
- 3° MARINA COLONNA SRL S.MARTINO IN P. - (CB)

GRAN MENZIONE:

OLIO SARDEGNA SRL ITTIRI (SS)

MANDRANOVA DI VINCENZO GIUSEPPE PALERMO

SCAMACCA EMANUELE D.M. S.SEVERINA (CT)

GRAN MENZIONE DOP:

OLEIFICIO GULINO G. CHIARAMONTE (RG)

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

DI FOIS ANTONIO ALGHERO (SS)

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO:

1° MASSERIA FRANGIOSA

DI FRANGIOSA ANTONIO TORRECUSO (BN)

2° AZ. AGR. ROSSO

DI SCRIBANO MARIA CHIARAMONTE GULFI (RG)

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP:

- 1° TERRALIVA DI FRONTINO GIUSEPPINA SIRACUSA (SR)
- 2° FRANTOI CUTRERA & C.SNC CHIARAMONTE GULFI (RG)
- 3° AZ. AGR. DOTT. SERGIO GAFA' CHIARAMONTE GULFI (RG)

MIGLIOR OLIO SARDO

ANTICA COMPAGNIA OLEARIA

DI FOIS ANTONIO ALGHERO(SS)

MIGLIOR CONFEZIONE

AZ. AGR. COSSEDDU & C SNC SENEGHE (OR)

14° PREMIO NAZIONALE - 2007

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA:

- 1° ZAMPARELLI VINCENZO Ortice
- CERRETO SANNITA (BN) CAMPANIA
- 2° CONTE FERDINANDO GUICCIARDINI Laudemio Antico Podere La Costa
- CASTELLO DI POPPIANO
- MONTESPERTOLI (FI) TOSCANA
- 3° FRANCI Le Trebbiane
- MONTENERO D'ORCIA (GR) TOSCANA

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO:

- 1° CUTRERA Primo Bio
- CHIARAMONTE GULFI (RG) SICILIA
- 2° ALTOMENA Extravergine Bio
- PELAGO (FI) TOSCANA

CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP:

- 1° GIORGIO ROLLO Letizia Monti Iblei Gulfi Dop
- CHIARAMONTE GULFI (RG) SICILIA
- 2° SAN FELICE Extravergine Chianti Classico Dop
- CASTEL NUOVO BERARDENGA (SI) TOSCANA
- 3° AZIENDA AGRICOLA D'ALÌ Tanghello Valle Del Belice Dop
- TRAPANI (TP) SICILIA

MIGLIOR OLIO SARDO

DEMURU PAOLO ILBONO (NU) Nueli

MAGGIOR PUNTEGGIO ASSOLUTO

GIORGIO ROLLO Letizia Monti Iblei Gulfi Dop

CHIARAMONTE GULFI (RG) SICILIA

MIGLIOR CONFEZIONE

LA RANOCCHIAIA Correggiolo

S. CASCIANO VAL DI PESA (FI) TOSCANA

(ALBO D'ORO PREMIO MONTIFERRU)

(15° PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU 2008)

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA

- 1° **Monterisi Nicola** - *Fruttato d'oro*
- 2° **Frantoio Franci** - *Villamagra Gran Cru*
- 3° **Az. Agr. Comincioli** - *Casaliva Denocciolato*

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO

- 1° **Az. Agr. Giuliana Puligheddu** - *Ghermanu*
- 2° **Az. Agr. Librandi Pasquale** - *Olio Librandi*
- 3° **Fattoria Serra di Mezzo-Serra di Mezzo**

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP/IGP

- 1° **Az. Agr. Terraliva** - *Terraliva Cherubino*
- 2° **Soc. Coop. La Torretta** - *Torretta*
- 3° **Azienda Rollo** - *Letizia*

SEZIONE OLI MONOVARIETALI

- 1° **Az. Agr. Giacomo Grassi** - *Moraiolo*
- 2° **Az. Agr. D'Alì** - *Tanghella*
- 3° **Az. Agr. Rolando Grassi** - *L'Olinto*

SEZIONE OLI INTERNAZIONALI

- 1° **Marquès De Griñon** - *Arbequina e Picual*

MAGGIOR PUNTEGGIO ASSOLUTO

- **Az. Agr. Giuliana Puligheddu** - *Ghermanu*

MIGLIOR CONFEZIONE

- **Azienda Fontanasalsa** - *Nocellara MB*

(16° PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU 2009)

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA

- 1° **Az. Agr. Masoni Becciu** - *Masoni Becciu*
- 2° **Az. Agr. Comincioli** - *N°1 Blend Denocciolato*
- 3° **Soc. Agr. Villa Zottopera** - *Rosso*

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO

- 1° **Az. Agr. Giuliana Puligheddu** - *Ghermanu*
- 2° **Soc. Agr. Villa Caviciana** - *Olio EV*
- 3° **Az. Agr. Pasquale Librandi** - *Olio EV Bio*

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP

- 1° **Azienda Rollo** - *Letizia*
- 2° **Az. Agr. Sergio Gafà** - *Dop Monti Iblei*
- 3° **Madonna delle Vittorie** - *Garda Trentino Dop*

SEZIONE OLI MONOVARIETALI

- 1° **Az. Agr. La Ranocchiaia** - *Leccio del Corno*
- 2° **Az. Agr. Comincioli** - *Casaliva Denocciolato*
- 3° **Soc. Agr. Il Melograno** - *Frantoio*

SEZIONE OLI INTERNAZIONALI

- 1° **Almazaras de La Subbética** - *Parqueolive*

MAGGIOR PUNTEGGIO ASSOLUTO

- **Az. Agr. Giuliana Puligheddu** - *Ghermanu*

MIGLIOR CONFEZIONE

- **Az. Agr. Frontino Giuseppina** - *Dop Monti Iblei*

SHELF LIFE - NOVEMBRE 2009

- 1° **Az. Felsina** - *Raggiolo Denocciolato*
- 2° **Az. Conte Ferdinando Guicciardini** - *Laudemio*
- 3° **Az. Agr. Miciolo di Alfani** - *Greppi di Silli Pendolino*

(17° PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU 2010)

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA

- 1° **Az. Agr. Buonamici** - *Biologico Frantoio*
- 2° **Soc. Agr. Il Melograno** - *Fattoria Il Melograno*
- 3° **Soc. Agr. Madonna dell'Olivo** - *Raro*

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO

- 1° **Az. Agr. Buonamici** - *Biologico Blend*
- 2° **Az. Agr. Serra di Mezzo** - *Giarraffa biologico*
- 3° **Fattoria Altomena** - *Etichetta verde*

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA DOP

- 1° **Soc. Agr. Villa Zottopera** - *Dop Monti Iblei*
- 2° **Frantoi Cutrera** - *Primo Dop Monti Iblei*
- 3° **Az. Rollo** - *Letizia Dop Monti Iblei*

SEZIONE OLI MONOVARIETALI

- 1° **Tenuta di Cafaggio** - *Cafaggio Frantoio*
- 2° **Soc. Agr. Il Melograno** - *Frantoio*
- 3° **Az. Agr. Miciolo** - *Greppi di Silli Frantoio*

SEZIONE OLI INTERNAZIONALI

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

MAGGIOR PUNTEGGIO ASSOLUTO

- **Az. Agr. Buonamici** - *Biologico Blend*

MIGLIOR CONFEZIONE

- **Az. Agr. Tenuta Piscoianni** - *Fruttato Intenso*

SHELF LIFE OTTOBRE

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA

- 1° **Fattoria Altomena** - *Etichetta verde*
- 2° **Soc. Agr. Villa Zottopera** - *Rosso*
- 3° **Soc. Agr. Madonna dell'Olivo** - *Raro*

SEZIONE OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA BIOLOGICO

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

(ALBO D'ORO PREMIO MONTIFERRU)

(18° PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU 2011) SESSIONE FEBBRAIO

SEZIONE DOP

1° Az. 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 - Oliena - 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

MENZIONI D'ONORE

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

GRAN MENZIONE

- Buonamici - Bio Blend - Fiesole - Toscana
- Reto di Montisoni - Idillio - Bagno a Ripoli - Toscana
- Oliviera Sant'Andrea - Olio del Capunto - Toscana
- Az. Il Poggio - Il Poggio - Bagno a Ripoli - Toscana
- Ramerino - Guadagnòlo Primus - Bagno a Ripoli - Toscana
- Torre di Mezzo - Permula Nocellara - Trapani - Sicilia

MIGLIOR CONFEZIONE E GRAN MENZIONE

- Decimi - San Felice - Passaggio di Bettona - Umbria

(18° PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU 2011) SESSIONE SETTEMBRE

SEZIONE BIOLOGICO

1° Villa Zottopera - Rosso - Ragusa - Sicilia

2° Masoni Becciu - Ispirito Sardu - Villacidro - Sardegna

SEZIONE MONOVARIETALI

1° Buonamici - Moraiolo - Fiesole - Toscana

2° Fadda Sebastiano - Nera di Oliena - Oliena - Sardegna

3° La Colombaia - Leccino - Impruneta - Toscana

FRANTOIANI SEZIONE PLURICULTIVAR

Chisu Sandro - Terre dei Baroni - Orosei - Sardegna

FRANTOIANI SEZIONE BIOLOGICO

Chisu Sandro - Sant'Andria - Orosei - Sardegna

FRANTOIANI SEZIONE DOP

Frantoi Cutrera - Monti Iblei - Chiaramonte G. - Sicilia

MENZIONI D'ONORE

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

GRAN MENZIONE

- Buonamici - Bio Blend - Fiesole - Toscana
- Decimi - San Felice - Passaggio di Bettona - Umbria
- Reto di Montisoni - Idillio - Bagno a Ripoli - Toscana
- Oliviera Sant'Andrea - Olio del Capunto - Toscana
- Az. Il Poggio - Il Poggio - Bagno a Ripoli - Toscana



MONTIFERRÙ

Segreteria organizzativa:

Servizio di Promozione Economica

Camera di Commercio di Oristano

Via Carducci 23 Oristano

Tel. 0783-2143245 - 223 - Tel/Fax 0783-2143401

www.premiomontiferru.it - www.or.camcom.it

e-mail: segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it