



EVOLUZIONE

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

2025





OLEONAUTA



LE NUOVE GUIDE DE
LA PECORA NERA
TORINO | MILANO | ROMA

PROMUOVERE
LA CULTURA
DELL'OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA



CONSULTABILI ANCHE SULL'APP
DELLA PECORA NERA EDITORE
BUON APPetito!



Inquadra
il QR code

DISPONIBILE SU
Google Play

Scarica su
App Store

I NOSTRI SERVIZI
FORMAZIONE
ORGANIZZAZIONE EVENTI
CONSULENZA ALLE AZIENDE
ATTIVITÀ DI OLEOTURISMO

WWW.OLEONAUTA.COM



Entra in APCI!

Un anno di vantaggi e agevolazioni su misura per te

www.apci.it



OLIO REVOLUTION

Tra Intelligenza Artificiale e Blockchain

ASSISTENTE VIRTUALE INTELLIGENTE

Una rappresentazione digitale che può essere controllata dagli utenti, interagendo in tempo reale



CERTIFICATO BLOCKCHAIN

Certificato della transazione in blockchain contenente informazioni sulla filiera complete, immutabili e trasparenti.



LANDING PAGE

Consente al consumatore di visualizzare con facilità tutte le informazioni inerenti il prodotto.



QR CODE

Con una semplice scansione il consumatore ha immediato accesso alla storia del prodotto.

posti
FOOD. INNOVAZIONE E TRASPARENZA

www.posti.world

*“Formiamo esperti
in nutrizione intesa
come determinante di
salute e benessere”*

**MADE
IN ITALY**

**Corsi di Laurea triennale e magistrale
in **Alimenti e Nutrizione, Scienze e
Tecnologie Alimentari** e **Food Design****

**NUTRIZIONE
UMANA**

**TECNOLOGIE
ALIMENTARI**

**DIETA
MEDITERRANEA**

**BIOLOGIA
DELL'ALIMENTAZIONE**



EVOLUZIONE

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

2025



Università Campus Bio-Medico di Roma
www.unicampus.it

Per info e iscrizioni: didattica.fdstesh@unicampus.it

Il progetto Evoluzione

Editore

La Pecora Nera Editore
Via Bradano, 26/A - 00199 Roma
tel./fax: +39 06 8607731 - mail: info@lapecoranera.net
www.lapecoranera.net

Introduzione, selezioni e schede

Simona Cognoli - Oleonauta S.r.l.
tel. +39 347 6853138
mail: info@oleonauta.com
www.oleonauta.com

Testo "L'oleoturismo in Italia" a cura di Fabiola Pulieri

Assaggi

Simona Cognoli, Laura Fini

Si ringrazia per la collaborazione il gruppo degli Evologi assaggiatori di ITS Agro

Fotografie

Carboneria - Studio fotografico
Via San Genesio, 5 - 00162 Roma
tel. +39 06 86602620 - mail: info@lorenzopoli.com
www.lorenzopoli.com

Stampa

C.S.C. Grafica S.r.l. - Guidonia Montecelio (RM)

Codice ISBN

979-12-81578-07-4

Finito di stampare il 23 gennaio 2025

www.evoluzioneolio.com

Il progetto "Evoluzione" nasce otto anni fa dall'incontro tra La Pecora Nera Editore, casa editrice specializzata nel settore enogastronomico, e Oleonauta di Simona Cognoli, società attiva nel settore dell'olio extravergine di oliva per la consulenza e la formazione. L'idea di partenza è stata quella di promuovere l'olio extravergine di oliva negli ambiti della ristorazione e della gastronomia. Avevamo notato, infatti, che nella stragrande maggioranza dei ristoranti e delle botteghe all'olio fosse riservato un trattamento non adeguato, con una scelta poco accurata delle etichette e una presentazione altrettanto trascurata. Spinti dal desiderio di cambiare la situazione, abbiamo iniziato a lavorare insieme per creare un progetto sostanzialmente b2b, strutturato in diverse iniziative con lo scopo di diffondere consapevolezza e presentare le migliori aziende di olio extravergine di oliva agli operatori del settore food. Un'impresa non certo facile, che però negli anni ha sempre ricevuto un riscontro positivo. Il format di Evoluzione - che comprende la Guida degli Oli, la presentazione delle aziende sul sito web (www.evoluzioneolio.com) e l'evento ufficiale - viene costantemente aggiornato nei contenuti e nelle proposte, grazie a crescenti collaborazioni multidisciplinari che contribuiscono a costruire una rete virtuosa di percorsi, orientata alla diffusione della cultura dell'olio extravergine d'oliva. Da una parte c'è il grande lavoro svolto dagli ispettori de La Pecora Nera che, visitando in forma anonima i ristoranti di Roma, Milano e Torino, verificano le modalità con cui l'olio EVO viene proposto in sala e la misura dell'assortimento per individuare e premiare gli esempi di eccellenza e, al tempo stesso, sensibilizzare tanti esercenti che prima davano poca importanza a questo aspetto; dall'altra c'è l'impegno di Oleonauta che offre consulenze personalizzate e corsi su più livelli rivolti a studenti di ogni ordine e grado - grazie anche agli accordi con gli istituti scolastici e universitari - e a professionisti del settore. Questa azione congiunta ha da subito attirato l'interesse degli operatori ho.re.ca di molte altre città (soprattutto nel nord Italia e oltre confine) che lavorano con successo nella promozione dell'extravergine italiano e che oggi ritengono Evoluzione un'importante opportunità di business. Per la settima edizione abbiamo lavorato alla programmazione di masterclass di approfondimento del settore con le degustazioni guidate da esperti del settore su argomenti di interesse, come la cucina, il servizio in sala e la comunicazione, perché riteniamo di fondamentale importanza la conoscenza pratica, con il coinvolgimento degli operatori più attenti della ristorazione e della gastronomia. Come sempre abbiamo dato ampio spazio ai convegni, alle presentazioni dei libri e ai dibattiti invitando professionisti, partner istituzionali e privati per dare risalto a temi sempre più rilevanti come la salute, il turismo, l'ambiente e l'etica sociale.

Tutti temi a noi cari fin dalla prima edizione che ci hanno spinto a sostenere ogni anno un'azienda di olio che svolge azioni efficaci per il mantenimento o il recupero di un territorio rurale o sostiene progetti benefici, offrendole la partecipazione gratuita al progetto. La nostra volontà per il futuro è quella di rafforzare l'identità di Evoluzione e con noi quella dei produttori di alta qualità. Come spazio dell'evento ufficiale di Evoluzione 2025 abbiamo scelto l'esclusiva terrazza del The Hive Hotel, con una splendida vista sui tetti di Roma, per elevare l'olio extravergine di oliva alle altezze che merita.

PREMI DI EVOLUZIONE 2025

Pizzeria dell'Olio

Acquaefarina Trento

Ristorante dell'Olio

Dani Maison Ischia (NA)

Menù dell'Olio

Ristorante Pizzeria Costa Cinisello Balsamo (MI)

Gelateria dell'Olio

Capitan Cono Roma

Turismo dell'Olio

Azienda Agricola Molino7cento Cori (LT)

Comunicazione dell'Olio

Cucina & Vini Roma

Impegno per il sociale

Parco dei Buoi Larino (CB)

Le schede della Guida di Evoluzione

La Guida contiene le schede delle aziende che partecipano a Evoluzione 2025. Sono per la maggior parte realtà familiari di piccole e medie dimensioni che hanno radici storiche nei diversi territori italiani, ma anche nuove imprese nate dalla volontà di investire in progetti mirati al recupero di oliveti abbandonati o alla creazione di nuovi impianti.

Le schede contengono le informazioni di contatto, una breve introduzione descrittiva dell'azienda e gli scatti fotografici delle bottiglie di olio extravergine di oliva.

Seguono le valutazioni sensoriali con un elenco degli attributi Fruttato, Amaro e Piccante espressi, insieme alla Persistenza, secondo il grado di intensità - leggero, medio, intenso - identificato dal numero dei pallini colorati che variano da uno a tre. Gli aromi riconosciuti all'esame olfattivo e poi con l'assaggio sono puntualmente descritti.

Ad una lettura complessiva si intuisce che le numerose tipologie di olio - dai monovarietali ai blend - e di certificazioni geografiche offrono la fotografia di una produzione nazionale realmente diversificata.

La biodiversità olivicola italiana, con le sue oltre 600 varietà di olive dichiarate, più altre in fase di studio e catalogazione, è un dato di fatto e indiscutibilmente offre un vantaggio competitivo nella produzione di oli extravergine di oliva caratterizzati da aromi distintivi e da proprietà salutistiche importanti. Senza contare, poi, l'importanza di un ricco germoplasma olivicolo utile alla ricerca scientifica in vista delle sfide del futuro che vengono dai cambiamenti climatici e dai nuovi attacchi patogeni.

Il mondo dell'olio extravergine di oliva affascina consumatori di tutto il mondo proprio per la sua straordinaria complessità. È l'alimento per eccellenza da valorizzare insieme ai territori da cui proviene, nei quali le risorse umane contribuiscono al mantenimento ma anche alla produzione di bellezza, ambiente, turismo e paesaggio.

Prove pratiche di assaggio

L'olio extravergine di oliva è un alimento che possiamo comprendere pienamente nelle sue caratteristiche di qualità attraverso l'assaggio diretto.

Infatti, il metodo ufficiale per classificare l'olio ottenuto direttamente dalle olive e unicamente attraverso procedimenti meccanici in extravergine, vergine o lampante (in questo ultimo caso non commestibile), è quello dettato dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), recepito in Italia attraverso la regolamentazione comunitaria, che unisce l'analisi chimico-fisica proprio all'esame organolettico. Secondo questo metodo l'assaggio deve essere effettuato con l'utilizzo di bicchieri riscaldati e in vetro scuro, per facilitare l'uscita degli aromi e mascherare il colore che non offre indicazioni rilevanti sulla qualità.

Senza addentrarci troppo nei tecnicismi possiamo replicare il metodo dell'assaggio anche con il semplice ausilio di un bicchierino di quelli usa e getta, preferibilmente in materiale biodegradabile. Lo scaldiamo leggermente con il palmo della mano per facilitare la fuoriuscita delle componenti aromatiche volatili; poi procediamo con semplici e brevi olfazioni. Possiamo cogliere aromi freschi, che richiamano ad esempio l'erba tagliata, la rucola, la foglia di pomodoro, il carciofo o altri che virano più verso la mandorla, i fiori e la frutta. In entrambi i casi non dobbiamo assolutamente percepire l'assenza di aromi (allora potremmo trovarci di fronte ad altri oli vegetali che sono inodori e insapori, come quello di semi) o, peggio ancora, la presenza di odori sgradevoli.

I profumi dell'olio possono variare a seconda dello stato di maturazione e della varietà delle olive al momento della raccolta e dei metodi di estrazione. Il così detto "fruttato" non è altro che l'insieme di queste sensazioni olfattive percepite per via diretta e/o retronasale che richiamano, con tutte le sfumature descritte, il frutto appena raccolto, ovvero l'oliva verde o matura. Arrivati a questo punto si passa all'esame gustativo e tattile. Assumiamo una piccola quantità di olio e stringendo i denti facciamo entrare l'aria ai lati della bocca. In questo modo lo vaporizziamo all'interno della cavità orale per sentire pienamente tutti gli aromi, le note più nettamente gustative come l'amaro ed altre "tattili" come il piccante e la fluidità sul palato. Va sottolineato che gli attributi dell'amaro e del piccante, più o meno variabili nelle intensità, indicano la presenza significativa di alcune sostanze fenoliche attive dalle preziose attività antiossidanti. Spesso questi attributi positivi vengono erroneamente associati a una sensazione di pesantezza e a un'alta acidità libera dell'olio, che invece non può essere percepita ma solo rilevata attraverso l'analisi chimica.

Sono tante le variabili che di anno in anno modificano i profumi e i sapori dell'olio extravergine, anche quando viene estratto dalla stessa varietà di oliva. Nonostante ciò, alcune di queste sviluppano, in fase di estrazione, aromi caratteristici che tendono ad essere prevalenti, indipendentemente dall'annata di riferimento. Ad esempio, il Moraiolo - varietà tipica dell'Umbria e della Toscana - nelle migliori condizioni e nelle mani di un bravo frantoiano conferirà all'olio toni balsamici e sentori decisamente erbacei. Un buon olio monovarietale di Frantoio - altra varietà tipicamente umbra e toscana ma molto diffusa in tutta Italia - si riconosce spesso per la chiara impronta di carciofo. Mentre l'Itrana - varietà tipica delle Coline Pontine a sud di Roma - caratterizzerà l'olio con un prevalente sentore di foglia di pomodoro verde. Anche una Tonda Iblea - varietà tipica della Sicilia orientale - imprimerà all'olio un sentore di pomodoro, in questo caso riferito però più al frutto rosso e maturo. Si capisce quindi come il bouquet aromatico di un olio extravergine di oliva possa non soltanto soddisfare i nostri sensi, ma anche ispirare la creatività in cucina facendo dimenticare, anche solo per un attimo, l'accostamento più familiare con il pane caldo.

Sono già molti i dati a nostra disposizione che dimostrano la potente azione antinfiammatoria e preventiva per alcune importanti malattie, come quelle cardiovascolari e il diabete, ma gli studi condotti da ricercatori italiani e internazionali continuano a rivelare informazioni importanti sulle proprietà salutistiche dell'olio extravergine di oliva di alta qualità ricco di acidi grassi insaturi, polifenoli e vitamina E. L'assunzione quotidiana (almeno 20g al giorno, equivalenti a due cucchiari da minestra) è vivamente consigliata in una dieta equilibrata.

COME SI DEGUSTA L'OLIO IN POCHI E SEMPLICI PASSAGGI

- Versiamo una piccola quantità di olio in un bicchierino pulito e teniamolo coperto, scaldandolo tra le mani.
- Con brevi olfazioni percepiamo i profumi che richiamano l'oliva sana e fresca insieme ad altre note vegetali, come ad esempio l'erba tagliata, la rucola, il pomodoro, il carciofo o altre che virano più verso la mandorla, i fiori e la frutta.
- Assumiamo una piccola quantità aspirando l'aria ai lati della bocca. Possiamo cogliere gli aromi per via retronasale, il gusto amaro e il piccante più o meno intensi.
- L'amaro e il piccante indicano la presenza di sostanze fenoliche attive dalle preziose proprietà antiossidanti.
- Ricordatevi: la bruschetta viene dopo l'assaggio!

L'utilizzo in cucina e il servizio a tavola

Una volta che abbiamo assaggiato un olio extravergine di oliva, dopo averne apprezzato i profumi e i sapori, dovremmo domandarci come utilizzarlo al meglio in cucina, sia a crudo che in cottura.

Come possiamo orientarci?

Generalmente gli accostamenti a crudo seguono la regola della corrispondenza con la struttura del piatto, per la quale a sapori semplici e delicati si accostano oli dal fruttato leggero e a sapori decisi e strutturati oli dal fruttato medio-intenso. Noi siamo più dell'idea che non esistono regole precise da seguire se non quelle dettate dall'esperienza.

L'olio extravergine di oliva, se scelto per un utilizzo a crudo, può amplificare alcuni sapori ma anche confonderli se li sovrasta o se non viene dosato nella giusta misura. Inoltre, esso entra in gioco con le consistenze rivelandosi quindi un ingrediente fondamentale anche nelle preparazioni più semplici come le marinature e le emulsioni. Possiamo prendere come riferimento anche la varietà di oliva da cui proviene, con il suo carattere espressivo tendenzialmente tipico. Oppure giocare con i contrasti, preferendo un olio dall'amaro più incisivo per i piatti a tendenza dolce come una minestra di legumi o i latticini.

Diverso il discorso per le cotture, soprattutto quelle prolungate, dove l'olio perde gran parte degli aromi. Anche in questo caso è preferibile utilizzare un olio extravergine di oliva di buona qualità, ricco di sostanze fenoliche attive che rallentano la degradazione degli alimenti, dovuta alle alte temperature, proteggendone la salubrità e le caratteristiche nutrizionali. In cucina si possono utilizzare grassi vegetali diversi o anche farne a meno, ma nel momento in cui la scelta cade sull'olio extravergine di oliva è necessario valutarlo con la dovuta attenzione. Difatti, se da una parte un grande extravergine esalta e amplifica i profumi e i sapori di una pietanza, dall'altra un olio pessimo non farà altro che rovinarla.

Sicuramente la scelta della qualità richiede uno sforzo economico in più ma la resa che si avrà sulla ricetta finale sarà soddisfacente già con l'aggiunta di poche gocce. Quando ci sediamo alla tavola del ristorante, un buon pane caldo con un filo d'olio extravergine ben presentati dal personale di sala ci danno subito l'impressione che la cucina sarà all'altezza delle nostre aspettative. Può succedere di trovare addirittura la "carta degli oli", idea sicuramente originale per attirare l'attenzione dei clienti, che

però devono avere già una buona conoscenza di base per apprezzare le diverse tipologie e saperle scegliere. La suddetta carta indubbiamente è uno strumento utile a stimolare la curiosità verso una degustazione guidata e il successivo acquisto di qualche bottiglia da portare a casa.

Alcuni ristoratori particolarmente motivati scelgono di lasciare sui tavoli piccoli formati da 100ml, già inclusi nel costo del servizio, ma in realtà la vera "rivoluzione culturale" sarebbe quella di rendere gli oli extravergini di oliva protagonisti dei piatti al pari degli altri ingredienti, aggiungendoli nel menù accanto a quelli che solitamente vengono evidenziati, come il gambero rosso di Mazara, la burrata di Andria e via dicendo.

L'oleoturismo in Italia

L'olio extravergine di oliva è uno degli alimenti più antichi insieme al grano e ad altri cereali ed è di fondamentale importanza ai giorni nostri renderlo "attuale" e soprattutto rendere attuale la sua comunicazione, raccontando le nuove tecnologie a disposizione della qualità, l'importanza per la nostra salute e utilizzando il turismo quale volano per far conoscere questo alimento così prezioso e la storia millenaria che lo contraddistingue. Per fare questo è necessario educare il consumatore, coinvolgerlo e consentirgli di entrare in contatto con l'olio attraverso esperienze mirate che creino consapevolezza e lascino emozioni indelebili nella memoria di chi le vive.

È importante che aumenti la cultura in merito al prodotto, ma anche che vi sia il giusto tipo di comunicazione da parte dell'azienda produttrice grazie allo storytelling, che racconta la storia e le persone che ne sono protagoniste, le visite in frantoio e agli uliveti, le degustazioni, il packaging che è parte fondamentale della presentazione del prodotto, senza tralasciare i vari canali online e tutto ciò che ruota intorno al mondo dell'olio e che oggi è considerato turismo esperienziale e quindi oleoturismo.

È necessario puntare su:

- emozioni da suscitare nel consumatore;
- valorizzazione della qualità;
- formazione;
- comunicazione adeguata;
- creazione di una "rete" nel territorio di appartenenza che diventi un circuito virtuoso.

A proposito di territorio, la cultura dell'olio extravergine di oliva può essere un potente strumento di aggregazione per creare una comunità. L'olio è un elemento caratterizzante della nostra cultura e della nostra società ed è un potenziale driver di sviluppo territoriale capace di mettere a sistema il valore locale con la dimensione globale in termini culturali, economici, religiosi, sociali, di turismo e di qualità della vita. È importante sottolineare quanto spazio e quante possibilità ci sono ancora da esplorare per le aziende nell'ambito delle esperienze da far vivere e proporre, come nel caso di SPA e prodotti di bellezza, musei dell'olio, sport e benessere psicofisico, ristorazione e corsi di cucina, di potatura e di raccolta delle olive. I costi di produzione in questo momento sono aumentati per via del cambiamento climatico e della crisi energetica e il turismo può essere un risvolto

positivo, un aiuto in più che può compensare e in alcuni casi anche risollevarne una stagione olivicola "faticosa". L'oleoturismo può essere considerato un "secondo raccolto", ossia un ritorno finanziario di un bene che non esprime le sue potenzialità economiche solo nel momento del raccolto ma anche durante tutti i mesi in cui l'ulivo è sempre verde e rigoglioso.

Altro elemento importante da considerare a favore dell'oleoturismo è la tutela e la valorizzazione del paesaggio, la sostenibilità ambientale e la manutenzione del territorio, di particolare interesse per l'olivicoltura dato che essa occupa principalmente territori collinari a cui si associano problematiche sociali come l'invecchiamento della popolazione e la mancata prosecuzione di aziende agricole e allevamenti a conduzione familiare. È proprio in quest'ultimo caso che la modernità dell'offerta oleoturistica e la tecnologia potrebbero incentivare le nuove generazioni a proseguire un lavoro ritenuto poco interessante e che invece necessita di nuova linfa e nuove idee che siano al passo con i tempi. La visita dei turisti alle aziende olivicole, ai borghi circondati da ulivi, ai ristoranti che consentono di imparare a cucinare utilizzando le materie prime locali, alle chiese e alle bellezze storiche e artistiche di un determinato luogo, alla permanenza in B&B e hotel, valorizzano tutto il territorio e con esso tutte le attività che lo riguardano.

Capitolo a parte e di notevole importanza è il ruolo fondamentale dell'olio extravergine sulla nostra salute. La conoscenza e l'approfondimento del modo in cui tale olio venga ottenuto e quali risvolti abbia sul nostro benessere è un altro aspetto sul quale l'oleoturismo fa luce. Attraverso la curiosità e la conoscenza diretta si scoprono i vantaggi di consumare l'olio EVO anziché altri grassi e se ne apprezzano gli innumerevoli benefici. Dalla pubblicazione della Legge in G.U. n.37 avvenuta il 14/02/2022 ora è necessario che siano tutte le regioni italiane a recepirla e attuarla per consentire, a chi vuole fare oleoturismo al pari dell'enoturismo, di essere in regola anche fiscalmente. Il percorso è appena iniziato ma siamo sulla buona strada!

La campagna olearia 2024/2025

Purtroppo la nuova campagna olearia presenta un quadro critico, con volumi quantitativi che secondo le stime ISMEA (Tendenze, settembre 2024) si dovrebbero attestare intorno alle 220.000 tonnellate, in perdita di circa 100.000 tonnellate rispetto allo scorso anno. Al contrario, la produzione mondiale attesa è di 3,1 milioni di tonnellate, in linea con la media delle campagne precedenti che tuttavia risentono ancora della scarsità delle ultime due. Mentre la Spagna, la Turchia, la Tunisia e la Grecia registrano una produzione più abbondante, l'Italia perde posizioni nella classifica mondiale, retrocedendo al quinto posto. In particolare, osservando i dati dei diversi areali produttivi, ha pesato il crollo della produzione al Sud (-41%), che non è stato però compensato dall'aumento della produzione del Centro (+70%) e del Nord (+75%) in recupero rispetto ai volumi scarsi dello scorso anno. Per la Puglia si attende quasi un dimezzamento dei volumi, dovuto soprattutto alla prolungata siccità estiva, unita alle alte temperature, quando già la fioritura e l'allegagione si erano mostrate abbastanza ridotte, a causa dell'alternanza e di un andamento meteo-climatico non favorevole. Situazione analoga in Sicilia e in Calabria, dove le perdite però sembrano più limitate.

Soltanto i dati definitivi di fine raccolta restituiranno un'immagine più chiara della situazione in tutto il comparto olivicolo - oleario.

In linea generale, negli ultimi anni la variabilità delle produzioni va oltre la normale alternanza, esasperando le dinamiche del mercato, con prezzi al consumo che restano elevati rispetto alla media.

Sul fronte della qualità invece si attendono ottimi risultati, vista la bassa incidenza di attacchi patogeni e soprattutto grazie all'impegno senza misura delle circa 400mila aziende agricole nazionali che investono con fiducia nel comparto.

Manifesto degli EVOLuti

Gli EVOLuti siamo noi che

- Proteggiamo la bellezza dei paesaggi olivati.
- Apprezziamo la ricchezza della biodiversità olivicola italiana.
- Diamo valore alla sostenibilità economica, sociale e ambientale della produzione olivicolo - olearia.
- Consideriamo l'olio extravergine di oliva come alimento e ingrediente fondamentale del piatto.
- Sappiamo che non esiste un solo tipo di olio.
- Apprezziamo il fruttato, l'amaro e il piccante.
- Non scegliamo in base al prezzo ma alla qualità.
- Comprendiamo i pregi salutistici degli oli extravergini di alta qualità.
- Operiamo insieme per diffondere consapevolezza.
- Siamo certi che la felicità a tavola passi per un filo d'olio buono.

Ringraziamenti

Evoluzione è un progetto che ci vede impegnati da molti anni nella volontà di fare qualcosa di concreto per promuovere la cultura dell'olio extravergine di oliva.

Anche questa edizione si inserisce in un periodo difficile in cui la produzione nazionale fatica a crescere e a sostenersi nel mercato e con i prezzi dell'extravergine di oliva in sensibile aumento. In questo scenario c'è il rischio che il consumatore poco informato abbandoni la scelta dell'olio extravergine di oliva sostituendolo con altri grassi vegetali - magari anche meno salutari ma dal prezzo più conveniente - e che il mondo della ristorazione e della gastronomia possa perdersi tra offerte inverosimili, finendo vittima o, peggio ancora, complice di azioni fraudolente a scapito della propria clientela.

Mai come in questo momento abbiamo l'opportunità e il dovere di riconoscere valore a un alimento così nobile che non solo arricchisce la nostra tavola ma apporta benefici indiscutibili che vanno anche oltre quelli più noti per la salute fisica. Ogni volta che scegliamo una bottiglia di olio extravergine di oliva (quello vero e di qualità) aiutiamo un olivicoltore a mantenere la bellezza e la biodiversità di un paesaggio; sosteniamo l'economia di un territorio rurale che diversamente verrebbe spopolato e, anche se sembra un effetto così lontano, tuteliamo una delle coltivazioni ritenute tra le più utili nella lotta ai cambiamenti climatici per l'azione anti-erosiva e di contenimento del suolo e la notevole capacità di sottrarre anidride carbonica.

Abbiamo bisogno di efficaci programmazioni istituzionali a sostegno della filiera con azioni mirate alla formazione professionale e al consumo. Inoltre, dobbiamo mantenere un dialogo costante con la ricerca e la scienza che possono indirizzare i cambiamenti e creare nuove opportunità di sviluppo imprenditoriale. Per tutti questi motivi ringraziamo le aziende, le Istituzioni, le realtà associative e i professionisti del settore che collaborano al nostro progetto.

Ringraziamo anche tutti gli operatori ho.re.ca. e gli appassionati che, partecipando a Evoluzione, manifestano interesse per un evento che mira ad essere uno spazio di confronto e crescita virtuosa intorno all'olivicoltura e all'arte olearia.

Aziende Evoluzione 2025

Elenco aziende

EMILIA ROMAGNA

Palazzo di Varignana

TOSCANA

Frantoio Franci

Mezzecrete

UMBRIA

Al Vecchio Frantoio Bartolomei

Frantoio Gaudenzi

Marfuga

LAZIO

Az. Agr. Marcoaldi Roberta

Az. Agr. Mazzeranghi Bernardo

Azienda Agricola Molino7cento

Cerrosughero

Frantoio Presciuttini

I&P Olio Extravergine di Oliva

Olio Evo Cappelli

Olio Traldi

Olivicola di Canino Soc. Agr. Coop.

Tuscus Frantoio Artigiano

Villa Cavalletti

MOLISE

Marina Colonna

Parco dei Buoi

(A)

p. 71

(B)

p. 39

p. 53

(C)

p. 21

p. 41

p. 49

(D)

p. 25

p. 27

p. 29

p. 35

p. 43

p. 47

p. 61

p. 65

p. 67

p. 83

p. 85

(E)

p. 51

p. 73

CAMPANIA

Fattoria Ambrosio

Frantoio San Comaio

Olio Torretta

PUGLIA

Az. Agr. Biologica Tenimenti Barassi p. 23

Azienda Agricola Montaruli Michele p. 31

Mio Padre è un Albero p. 55

Olivis, l'oliva del Gargano p. 57

Olivieri Società Agricola p. 69

PozzoSerpi p. 75

Terresanseveresi p. 81

CALABRIA

Olearia San Giorgio p. 59

Tenute Quattrò p. 77

SICILIA

Azienda Biologica Titone p. 33

Terre di Zaccanello p. 79

SARDEGNA

Accademia Olearia p. 19

(F)

p. 37

p. 45

p. 63

(G)

p. 23

p. 31

p. 55

p. 57

p. 69

p. 75

p. 81

(H)

p. 59

p. 77

(I)

p. 33

p. 79

(J)

p. 19





Accademia Olearia

Via Carbonai - Loc. Ungias Galantè - Lotto E1 Zona D2 - 07041 Alghero (SS)
tel.: +39 0799 80394 - amministrazione@accademiaolearia.com
www.accademiaolearia.com

Contatto commerciale: Antonello Fois - tel.: +39 348 2833227 -
commerciale@accademiaolearia.com
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Accademia Olearia si trova ad Alghero e da ben quattro generazioni racconta la storia di olivicoltori e poi di frantoiani che valorizzano la bellezza e la vocazione produttiva del territorio. Con oltre 25.000 piante per un'estensione totale di circa 230 ettari, i fratelli Antonello e Alessandro Fois presentano un modello di olivicoltura ad alta innovazione tecnologica e ridotto impatto ambientale, attento al recupero e alla valorizzazione delle varietà autoctone, tra cui la Bosana - la più diffusa in Sardegna - e altre minori come la Semidana, la Tonda di Cagliari e la Nera di Oliena, dalle quali estraggono caratteristici oli monovarietali.

GRAN RISERVA

Varietà: Bosana, Semidana, Tonda Di Cagliari
Produzione 2024: 50 quintali

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: balsamico, erba falciata, erbe aromatiche (timo, menta), foglia di pomodoro
Gusto/Olfatto: rucola, ortica, ravanello, cardo, carciofo, pepe verde

Persistenza ●●●

RISERVA DEL PRODUTTORE DOP SARDEGNA

Varietà: Bosana, Semidana, Tonda Di Cagliari
Produzione 2024: 50 quintali - Certificazioni: DOP Sardegna

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: erba falciata, rucola, erbe aromatiche, pomodoro acerbo
Gusto/Olfatto: rucola, foglia di carciofo, cardo, pepe bianco

Persistenza ●●●





Al Vecchio Frantoio Bartolomei

Via Cagnano, 6 - 05020 Montecchio (TR)
tel.: +39 0744 951395 - info@oleificiobartolomei.it
www.oleificiobartolomei.it

Contatto commerciale: Rita Bartolomei - tel.: +39 347 9268422 -
rita@oleificiobartolomei.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: sì

Il frantoio della famiglia Bartolomei si trova a Montecchio, un piccolo borgo medioevale che domina la Valle del Tevere in Umbria. La struttura conserva il Museo dell'Olio con macchinari antichi e curiosi utensili che testimoniano un'identità del territorio profondamente legata all'olivicultura. Sia nel frantoio che nel ristorante-oleoteca Bartolomei situato nel centro storico di Orvieto, a due passi dal Duomo, l'azienda organizza eventi a tema e degustazioni guidate delle diverse tipologie di olio extravergine e di altre specialità gastronomiche, proponendo un menù semplice e dai sapori tradizionali.

OLIO EVO DIAMANTE

Varietà: Moraiolo, Frantoio e Leccino
Produzione 2024: 2.465l - Certificazioni: DOP Umbria Colli Orvietani

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●○

Olfatto: erba, carciofo, mandorla
Gusto/Olfatto: foglia di carciofo, mandorla, mallo di noce, pepe nero

Persistenza ●●●

OLIO EVO LECCIO DEL CORNO

Varietà: Leccio del Corno
Produzione 2024: 310l

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●●

Olfatto: balsamico, erba falciata, erbe di campo, rucola, mela verde
Gusto/Olfatto: rucola, radicchio, carciofo, mandorla, pepe verde

Persistenza ●●●



Az. Agr. Biologica Tenimenti Barassi

Via San Michele Arcangelo, 33 - 71017 Torremaggiore (FG)
tel.: +39 347 7589019 - info@tenimentibarassi.com
www.tenimentibarassi.com

Contatto commerciale: Anna Barassi - tel.: +39 347 7589019 -
barassianna@pec.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

L'azienda a carattere familiare, profondamente radicata nel territorio dell'Alto Tavoliere della Puglia da diverse generazioni, cura dieci ettari di proprietà caratterizzati da oliveti e vigneti, coltivati tutti con metodo biologico. Dalla Peranzana - varietà storica di oliva proveniente dalla Provenza, introdotta nel 1700 circa da Raimondo di Sangro, nobile di origini francesi all'epoca Principe di San Severo e Duca di Torremaggiore - si ottiene un extravergine dai profumi avvolgenti e caratteristici. Nello shop online si possono acquistare, oltre all'olio extravergine di oliva, anche altre specialità tradizionali pugliesi, come i taralli, i paté, i sott'oli e i lievitati artigianali delle feste.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "TENIMENTI BARASSI"

Varietà: Peranzana
Produzione 2024: 2.500/3.000l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●●

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: erba falciata, foglia di pomodoro, pomodoro verde, erbe di campo
Gusto/Olfatto: pomodoro verde, rucola, cardo, mandorla, pepe nero

Persistenza ●●●





Az. Agr. Marcoaldi Roberta

Via Moriconese 123/125 - 00010 Montelibretti (RM)
tel.: +39 0774 608788 / +39 339 7315094 - agricola.marcoaldi@yahoo.it

Contatto commerciale: Antonio Mancini - tel.: +39 339 7315094 -
agricola.marcoaldi@yahoo.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Azienda agricola a carattere familiare gestita da Antonio Mancini e Roberta Marcoaldi, situata a metà strada tra Roma e Rieti, sulle dolci colline sabine naturalmente vocate per l'olivicoltura. Le diverse tipologie di olio extravergine di oliva, certificate dalla DOP Sabina, provengono dalle varietà tipiche del territorio, come la Salviana e la Carboncella, e da altre più diffuse come il Leccino. La cura costante degli oliveti e la massima attenzione durante la raccolta e la lavorazione delle olive garantiscono la qualità dei risultati. La produzione artigianale include anche conserve salate, confetture, creme dolci spalmabili ed altre specialità gastronomiche.

LECCINO

Varietà: Leccino
Produzione 2024: 500l

Fruttato ●○○○

Amaro ●○○○

Piccante ●○○○

Olfatto: erbaceo, erbe aromatiche (mentuccia, alloro), mela gialla, mandorla
Gusto/Olfatto: erbaceo, mandorla, ravanello

Persistenza ●○○○

SALVIANA

Varietà: Salviana
Produzione 2024: 200l

Fruttato ●●○○

Amaro ●●○○

Piccante ●●○○

Olfatto: erbe aromatiche, carciofo, fiori, mela gialla
Gusto/Olfatto: carciofo, indivia, mandorla fresca, pepe bianco

Persistenza ●●●●





Az. Agr. Mazzeranghi Bernardo

Via Casali, 23 - 01027 Montefiascone (VT)
tel.: +39 328 6214303 - bmazzeranghi@gmail.com
www.cisterna31.it

Contatto commerciale: Bernardo Mazzeranghi - tel.: +39 328 6214303 -
bmazzeranghi@gmail.com
Ecommerce: no - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Il progetto imprenditoriale di Bernardo Mazzeranghi nasce nel 2016 intorno al Lago di Bolsena per il recupero di oliveti abbandonati - perlopiù secolari - e per la conservazione del paesaggio rurale. Nel 2020 l'azienda si è ampliata con l'acquisto di un nuovo oliveto, principalmente di varietà Caninese, da cui viene l'olio extravergine "Cisterna31", nome ispirato al numero della cisterna dove viene conservato, all'interno del frantoio di fiducia. La gestione agronomica si ispira alle buone pratiche dell'agricoltura organica. Recentemente Bernardo ha dato ulteriore slancio all'attività recuperando oliveti di Maurino ed altre varietà caratteristiche del territorio per la produzione di nuovi monovarietali.

CISTERNA 31 MONOVARIETALE CANINESE

Varietà: Caninese
Produzione 2024: 500l

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●●

Olfatto: erba falciata, carciofo, erbe di campo, mela gialla
Gusto/Olfatto: erbe di campo, foglia di carciofo, mandorla fresca, pepe nero

Persistenza ●●●

CISTERNA 31 MONOVARIETALE MAURINO

Varietà: Maurino
Produzione 2024: 300l - Certificazioni: biologico non certificato

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●○

Olfatto: erbaceo, pomodoro maturo
Gusto/Olfatto: pomodoro, cardo, pepe nero

Persistenza ●●○





Azienda Agricola Molino7cento

Contrada Sant'Angelo, 36 - 04010 Cori (LT)
tel.: +39 06 977642 - info@molino7cento.it
www.molino7cento.it

Contatto commerciale: Giovanna Cunetta - tel.: +39 349 1454527 -
giovanna.cunetta@molino7cento.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: sì

L'azienda nasce dalla volontà della famiglia Miceli di puntare tutto sulla qualità dei terreni di Cori per ottenere i migliori oli extravergini di oliva, da varietà autoctone di Leccino e Itrana, ma anche il vino e lo zafferano. Presso Molino7cento è possibile soggiornare nelle camere dell'elegante relais storico (ricavato da un vecchio mulino ad acqua risalente al XVIII secolo), usufruire dei servizi dell'area wellness e partecipare a diverse esperienze come degustazioni enogastronomiche e visite guidate nei luoghi di interesse storico e paesaggistico. All'interno delle mura settecentesche di questo piccolo borgo si svolgono anche eventi privati, istituzionali e di interesse culturale. **L'azienda riceve il premio ufficiale di Evoluzione 2025 per il Turismo dell'olio.**

MOLÌ BIO ITRANA

Varietà: Itrana
Produzione 2024: 1.500l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●○ Amaro ●○○ Piccante ●○○

Olfatto: pomodoro verde, erba falciata, erbe aromatiche
Gusto/Olfatto: pomodoro verde, erbe aromatiche (basilico), lattuga

Persistenza ●○○

MOLÌ BIO

Varietà: Leccino, Frantoio, Rosciola, Carboncella e Itrana
Produzione 2024: 1.700l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●○○ Amaro ●○○ Piccante ●○○

Olfatto: erba, mela, mandorla
Gusto/Olfatto: songino, mandorla

Persistenza ●○○



Il CAPOL è un'associazione indipendente e senza scopo di lucro che promuove la conoscenza delle caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine di oliva Itrana e dell'olio DOP Colline Pontine. Da 19 anni si occupa di formare assaggiatori professionisti e organizza concorsi, incentiva il recupero di terreni olivicoli abbandonati, e gestisce attività promozionali nel settore enogastronomico.



Il CAPOL presenta il XX Concorso Provinciale "Olio delle Colline", un evento che premia i migliori produttori di olio extravergine d'oliva di qualità della provincia di Latina.



XX
EDIZIONE

l'Olio delle Colline

PAESAGGI DELL'EXTRAVERGINE E BUONA PRATICA
AGRICOLA DEI MONTI LEPINI, AUSONI E AURUNCI



BICOLIO®

Per informazioni contatta il Presidente e Capo Panel, Luigi Centauri, scrivendo a capol.latina@gmail.com oppure telefonando al 329 109 9593



Azienda Agricola Montaruli Michele

Via G. Oberdan, 61/63 - 70037 Ruvo di Puglia (BA)
tel.: +39 347 9019983 - michelemontaruli78@gmail.com
www.montaruliagrifood.it

Contatto commerciale: Michele Montaruli - tel.: +39 347 9019983 -
michelemontaruli78@gmail.com
Ecommerce: no - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Michele Montaruli cura con grande impegno la storica azienda agricola di famiglia, dedicandosi alla produzione dell'olio extravergine di oliva certificato DOP Terra di Bari ottenuto da nove ettari di oliveto di Coratina, varietà dalle caratteristiche uniche e distintive. Inoltre, gestisce la pizzeria con cucina "Il Capriccio", sempre di proprietà aziendale, situata a Ruvo di Puglia. Il menù della pizzeria è dedicato alla degustazione dell'olio extravergine e di altre specialità gastronomiche a marchio DOP e IGP. Per Michele il cuore dell'identità aziendale è nella "olivi-cultura" che preserva le varietà locali e tutela il territorio con le sue importanti tradizioni rurali.

MONTARULI OLIO DI FAMIGLIA

Varietà: Coratina
Produzione 2024: 2.000kg - Certificazioni: DOP Terra di Bari

Fruttato ●●●

Amaro ●●●

Piccante ●●●

Olfatto: erbaceo, erbe di campo, foglia di carciofo
Gusto/Olfatto: rucola, cicoria, mandorla verde, pepe nero

Persistenza ●●●



Azienda Biologica Titone

Via Piro, 68 - C.da Locogrande - 91031 Misiliscemi (TP)

tel.: +39 335 7629634 - info@titone.it

www.titone.it

Contatto commerciale: Antonella Titone - tel.: +39 335 7629634 - info@titone.it

Ecommerce: no - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Gli oliveti della famiglia Titone, farmacisti da generazioni, si trovano nel territorio siciliano del Trapanese, ricco di storia e tradizioni legate all'olivicoltura. Sin dal 1936 l'azienda Titone ha adottato metodi di produzione rispettosi della terra e della salute dell'uomo e oggi si distingue a livello internazionale per l'alta qualità degli oli extravergine provenienti da piante di età e varietà diverse (Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e un po' di Coratina). Antonella Titone segue personalmente il processo estrattivo con grande esperienza maturata nel frantoio di proprietà. Nell'ultimo anno la struttura è stata completamente rinnovata e dotata di un impianto fotovoltaico.

DOP VALLI TRAPANESI

Varietà: Cerasuola

Produzione 2024: 1.500l - Certificazioni: DOP Valli Trapanesi Biologico

Fruttato ●●●○

Amaro ●●●○

Piccante ●●●○

Olfatto: erba falciata, erbe aromatiche (origano, maggiorana), pomodoro
Gusto/Olfatto: pomodoro, erbe aromatiche, songino, pepe bianco

Persistenza ●●●●





Cerrosughero

S.R. 312, km 22.500 - Località Cerrosughero - 01011 Canino (VT)
tel.: +39 0761 438594 - info@oliocerrosughero.it
www.oliocerrosughero.it

Contatto commerciale: Laura De Parri - tel.: +39 339 6792306 -
lauradeparri@libero.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

La prima latta di olio extravergine di oliva dell'azienda Cerrosughero è uscita sul mercato nel 1999 quando Laura De Parri, lasciato il lavoro a Roma, prese in mano la gestione dell'azienda di famiglia puntando a una produzione di alta qualità nel cuore della Maremma Laziale, un territorio ad alta vocazione olivicola e di grande interesse archeologico e naturalistico. Gli oliveti si estendono per circa 20 ettari con 5.000 piante di età diverse e di varietà Caninese, Frantoio, Leccino, Maurino e Pendolino. Le dimensioni familiari dell'azienda consentono la cura meticolosa di ogni fase del processo produttivo, dagli oliveti alla lavorazione nel frantoio di proprietà.

DOP CANINO

Varietà: Canino
Produzione 2024: 50hl - Certificazioni: DOP Canino

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●○

Olfatto: erba falciata, erbe di campo, banana verde, mela gialla
Gusto/Olfatto: carciofo, cardo, mandorla fresca, pepe nero

Persistenza ●●●

OLIO EVO BIOLOGICO

Varietà: Frantoio, Leccino, Canino
Produzione 2024: 5hl - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●○

Olfatto: erbe aromatiche, mandorla, fiori di campo, mela gialla
Gusto/Olfatto: carciofo, cardo, mandorla, pepe bianco

Persistenza ●●○





Fattoria Ambrosio

Via Nazionale, 66 - 84040 Castelnuovo Cilento (SA)
tel.: + 39 335 412467 - info@fattoriaambrosio.it
www.fattoriaambrosio.it

Contatto commerciale: Massimo Ambrosio - tel.: + 39 335 412467 -
info@fattoriaambrosio.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

L'azienda di famiglia, attiva fin dagli anni trenta del secolo scorso, è guidata da Massimo V. Ambrosio, che cura 100 ettari di proprietà, 30 dei quali destinati agli oliveti - suddivisi in campi monovarietali - situati nell'entroterra cilentano, un territorio ricco di storia e paesaggi mediterranei. Massimo, assaggiatore esperto, si dedica personalmente alla produzione di diverse tipologie di olio extravergine, lavorando negli oliveti e nel frantoio di proprietà, progettato con macchinari ad alta tecnologia per ottenere risultati performanti sotto il profilo sensoriale e nutrizionale. Fattoria Ambrosio 1938 vanta prestigiosi riconoscimenti internazionali che confermano l'unicità e l'eccellenza del progetto imprenditoriale.

RISERVA

Varietà: Itrana, Coratina
Produzione 2024: 1.500l

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: erba falciata, pomodoro verde, erbe aromatiche (basilico, origano), rucola, ortica
Gusto/Olfatto: rucola, pomodoro verde, erbe aromatiche, pepe verde

Persistenza ●●○

CRUX

Varietà: Coratina
Produzione 2024: 1.500l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●●

Amaro ●●●

Piccante ●●●

Olfatto: erba falciata, erbe di campo, mandorla verde, mela
Gusto/Olfatto: erbe di campo (rucola, cicoria), mandorla verde, pepe nero, pepe bianco

Persistenza ●●●



Frantoio Franci

Via Achille Grandi, 5 - 58033 Montenero d'Orcia (GR)
tel.: +39 0564 954000 - info@frantoiofranci.it
www.frantoiofranci.it

Contatto commerciale: Giorgio Franci - tel.: +39 347 3342040 -
giorgio@frantoiofranci.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: no

Il 1996 segna un cambiamento importante per la famiglia Franci: esce il Villa Magra, il primo olio extravergine del frantoio venduto in bottiglia e ottenuto dalle olive dell'omonimo oliveto. Da allora l'azienda, gestita da Giorgio Franci insieme alle sorelle Laura e Lucia, ha puntato sempre verso l'alta qualità, ottenendo importanti riconoscimenti che hanno attirato grande interesse sul territorio di Montenero d'Orcia. Sono da poco terminati i lavori di ampliamento della struttura e installazione della nuova linea di macchinari 4.0 per il frantoio, inaugurata con la raccolta di quest'anno. È stata completata anche la terrazza panoramica che affaccia su uno dei paesaggi più suggestivi della Toscana.

DELICATE FRANTOIO

Varietà: Frantoio
Produzione 2024: 5.000kg

Fruttato ●○○○ **Amaro** ●○○○ **Piccante** ●○○○

Olfatto: mandorla, fiori di campo, frutta a polpa bianca
Gusto/Olfatto: cardo, carciofo, mandorla, pepe bianco

Persistenza ●●○○

MORAIOLO

Varietà: Moraiolo
Produzione 2024: 2.000kg

Fruttato ●●●● **Amaro** ●●●● **Piccante** ●●●●

Olfatto: erba falciata, erbe aromatiche, foglia di pomodoro
Gusto/Olfatto: foglia di carciofo, radicchio, mandorla, pepe nero

Persistenza ●●●●





Frantoio Gaudenzi

Vocabolo Camporeale, 6 - 06039 Trevi (PG)
tel.: +39 0742 781107 - info@frantoiogaudenzi.it
www.frantoiogaudenzi.it

Contatto commerciale: Andrea Gaudenzi - tel.: +39 0742 781107 -
info@frantoiogaudenzi.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Solida realtà familiare attiva fin dagli anni '50 del secolo scorso e cresciuta costantemente con l'acquisto di nuovi oliveti e l'apporto di innovazioni tecnologiche nel frantoio. Le circa 40.000 piante di Leccino, Frantoio e Moraiolo, più altre varietà autoctone, si trovano in diversi oliveti di notevole rilevanza paesaggistica e ambientale nella Fascia Olivata Assisi-Spoleto, nell'area dei Colli Martani e intorno al Lago Trasimeno. La famiglia Gaudenzi ha investito nell'Uliveto Sostenibile 4.0, un progetto di recupero degli olivi esistenti e di introduzione di altre nuove piante che consentono di ottenere un patrimonio varietale diversificato, rappresentativo del territorio umbro, e di arricchire l'ecosistema ambientale.

CHIUSE DI SANT'ARCANGELO

Varietà: Moraiolo
Produzione 2024: 4.000l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●○ **Amaro** ●●○ **Piccante** ●●○

Olfatto: balsamico, erbaceo, erbe aromatiche (origano)
Gusto/Olfatto: oliva, erbe di campo, carciofo, mandorla fresca, peperoncino verde

Persistenza ●●●

CASALONTANA

Varietà: Moraiolo, Frantoio
Produzione 2024: 2.000l - Certificazioni: Dop Umbria Colli Assisi Spoleto

Fruttato ●●● **Amaro** ●●○ **Piccante** ●●●

Olfatto: erba falciata, erbe aromatiche, rucola
Gusto/Olfatto: erbe di campo, carciofo, cardo, ravanella, pepe nero

Persistenza ●●●





Frantoio Presciuttini

Strada Tuscanese Km 8,100 - 01100 Viterbo (VT)
tel.: +39 335 1306283 - info@frantoiopresciuttini.it
www.frantoiopresciuttini.it

Contatto commerciale: Pierluigi Presciuttini - tel.: +39 335 1306283 -
info@frantoiopresciuttini.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Impegnato da tempo nel recupero degli oliveti abbandonati situati nella campagna viterbese e nella conduzione dell'azienda di famiglia, Pierluigi Presciuttini sostiene un ampio progetto volto alla produzione di oli extravergini di qualità dalle oltre tremila piante di olivo che si estendono su 18 ettari di proprietà, occupandosi della gestione agronomica che interessa anche altri oliveti della zona. Gli oli "...di Notte" vengono prodotti con le olive raccolte nell'orario notturno, quando la temperatura ambientale favorisce il processo di estrazione che avviene nel nuovo frantoio aziendale, situato a Montefiascone. Pierluigi vende anche una birra artigianale alle foglie di olivo e alcune confetture.

LE ROSE CANINESE

Varietà: Caninese
Produzione 2024: 5.000l

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: erbaceo, carciofo, frutta a polpa bianca (banana)
Gusto/Olfatto: cardo, mandorla, pepe nero

Persistenza ●●○

LE ROSE FRANTOIO

Varietà: Frantoio
Produzione 2024: 3.000l

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: erba falciata, erbe aromatiche, mandorla
Gusto/Olfatto: carciofo, mandorla, pepe bianco

Persistenza ●●○





Frantoio San Comaio

C.da Carpineto, snc - 83030 Zungoli (AV)
tel.: +39 0825 845013 - info@sancomaio.it
www.sancomaio.it

Contatto commerciale: Pasquale Caruso - tel.: +39 333 8977118 -
info@sancomaio.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

L'azienda nasce nell'antico comune medievale di Zungoli, dove si trova una parte degli oltre 2.000 olivi di proprietà che rientrano nei confini della "DOP Irpinia Colline dell'Ufita", caratterizzata da paesaggi rigogliosi e incontaminati. In totale si contano 20 ettari di terreno coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, di cui 7 dedicati esclusivamente all'olivicoltura e la restante parte a cereali e leguminose. San Comaio è riconosciuta come azienda caposcuola nella produzione del Ravece, l'inconfondibile olio extravergine prodotto dall'omonima varietà di oliva del territorio, coltivata in questa zona fin dal XV secolo.

GRAN CRÙ CARUSO

Varietà: Ravece, Pendolino
Produzione 2024: 500l

Fruttato ●●○

Amaro ●●●

Piccante ●●●

Olfatto: balsamico, erba falciata, erbe aromatiche (mentuccia, origano, timo), foglia di pomodoro

Gusto/Olfatto: erbe di campo, rucola, peperoncino rosso

Persistenza ●●●

ZAHIR RISERVA MONOCULTIVAR RAVECE

Varietà: Ravece
Produzione 2024: 1.000l

Fruttato ●●●

Amaro ●●●

Piccante ●●●

Olfatto: pomodoro verde, erba falciata, erbe aromatiche (mentuccia, maggiorana)

Gusto/Olfatto: rucola, pomodoro, peperoncino

Persistenza ●●●





CHEFUTURO



CiboFuturo è una associazione che ha lo scopo contribuire alla diffusione della cultura dell'alimentazione e delle arti culinarie ed alla promozione della sostenibilità e del consumo consapevole.

Raccoglie in se professionisti dei diversi settori HORECA, cuochi, insegnanti, produttori ma anche innovatori, ecologisti o semplici appassionati.

Opera attraverso la divulgazione della cultura gastronomica e della sostenibilità alimentare, promuovendo il contributo al coordinamento tra filiera produttiva, operatori e consumatori informati, contribuendo alla formazione professionale attraverso progetti, eventi e iniziative nell'ambito del mondo dell'alimentazione, e in collaborazione con gli istituti alberghieri della regione, le istituzioni e le associazioni di settore.

CHEFUTURO - dal 2010, un progetto gratuito di tutoring offerto agli allievi degli istituti alberghieri attraverso un calendario di eventi, visite, laboratori e competizioni, in coerenza con gli obiettivi dell'associazione



Dalle Dolomiti dell'Alto Adige, patrimonio naturale dell'umanità, nasce un vero gioiello della natura: Acqua Plose. Grazie al residuo fisso di soli 22 mg/l e al pH identico a quello dell'acqua intracellulare, Acqua Plose offre il gusto cristallino della leggerezza, abbinandosi perfettamente ai migliori piatti della cucina tradizionale e internazionale.



Fonte Plose spa
via Julius Durst 12
39042 Bressanone (BZ)

PLOSE
www.acquaplose.it

Distribuito da:



HUB
Food & Beverage

Via Antonio Pacinotti, 63 • 00146 Roma
Tel.: 06 92732554 • Mob.: 346 1487068
Email: info@romahorecaservice.it



I&P Olio Extravergine di Oliva

Strada Comunale della Sala, 12 - 01011 Canino (VT)
tel.: +39 392 1058829 - info@iandp.it
www.iandp.it

Contatto commerciale: Matteo Merlotti - tel.: +39 347 8275575 -
matteo.merlotti@iandp.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

“Trasformiamo i sapori in piacere di vivere”: è questa la volontà che ispira il progetto di I&P, centrato sulla produzione di oli extravergine di alta qualità ottenuti dai Cru di oliveti del territorio, caratterizzati ognuno da un’esposizione ambientale particolare e da specifici alberi di olivo. I diversi monovarietali e blend estratti nel frantoio di proprietà dalle olive Caninese, Leccino, Maurino, Pendolino e Rosciola compongono la “Carta degli Oli” aziendale, studiata appositamente per l’alta ristorazione. Paolo Borzatta gestisce ogni aspetto dell’organizzazione, inclusa la programmazione di esperienze coinvolgenti come le degustazioni guidate, le lezioni di cucina e le visite agli oliveti storici.

GRAND CRU 40 RUBBIE

Varietà: Maurino
Produzione 2024: 400l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●○

Olfatto: erbaceo, erbe aromatiche (rosmarino, timo), foglia di pomodoro
Gusto/Olfatto: erbe aromatiche, foglia di carciofo, mandorla verde, noce, pepe nero

Persistenza ●●●

GRAND CRU CAPO TERZO

Varietà: Caninese
Produzione 2024: 470l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●○

Olfatto: mela verde, erbaceo, fiori, mandorla verde, cardo
Gusto/Olfatto: mela, mandorla, cardo, carciofo, indivia, pepe bianco

Persistenza ●●○





Marfuga

Viale Firenze, snc - 06042 Campello sul Clitunno (PG)
tel.: +39 0743 521338 - marfuga@marfuga.it
www.marfuga.it

Contatto commerciale: Francesco Gradassi - tel.: +39 349 4200063 -
marfuga@marfuga.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

L'azienda di famiglia, situata ai piedi della collina di Marfuga nel Comune di Campello sul Clitunno, vanta una lunga tradizione agricola che risale fino all'800. Francesco Gradassi produce oli extravergini tra i migliori al mondo ottenuti da 12.000 piante di olivo - di varietà Frantoio, Leccino e Moraiolo - esposte in zone poco accessibili e difficili da gestire se non attraverso interventi manuali. La struttura aziendale è sede del frantoio e luogo di accoglienza che ospita eventi importanti e prestigiose mostre d'arte. Tutta la linea dei prodotti, inclusa la cosmesi naturale, si trova anche nelle due oleotecnologie a marchio Marfuga aperte a Cortona in Toscana e a Montefalco in Umbria.

MARFUGA L'AFFIORANTE

Varietà: Moraiolo
Produzione 2024: 3.664kg - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●○

Olfatto: balsamico, erbe aromatiche, erba falciata, foglia di pomodoro
Gusto/Olfatto: erbe di campo (rucola), cardo, mandorla, pepe nero

Persistenza ●●●

MARFUGA RISERVA DOP UMBRIA

Varietà: Moraiolo, Frantoio
Produzione 2024: 2.748kg - Certificazioni: DOP Umbria e biologico

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●○

Olfatto: erba falciata, erbe aromatiche, foglia di pomodoro
Gusto/Olfatto: erbaceo, carciofo, mandorla verde, pepe nero

Persistenza ●●○



Marina Colonna

C.da Bosco Pontoni, snc - 86046 San Martino In Pensilis (CB)
tel.: +39 0875 603009 - info@marinacolonna.it
www.marinacolonna.it

Contatto commerciale: Marina Colonna - Martina Cerza - tel.: +39 346 9414911 -
+39 348 0868360 - marketing@marinacolonna.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: no

Percorrendo le strade immerse nel verde, che conducono alla Masseria Bosco Pontoni, si ha come l'impressione di un viaggio a ritroso nel tempo. Una realtà agricola di 160 ettari, di cui 55 dedicati alle 15.000 piante di olivo di varietà autoctone ed altre più diffuse. È qui, nell'azienda ereditata dal padre Don Francesco, che Marina Colonna produce i suoi oli extravergine, le conserve e una linea di condimenti con essenze pregiate. Gli ospiti della Masseria possono partecipare a diverse attività come degustazioni, corsi di cucina, escursioni all'aperto tra mare, colline e siti archeologici della zona. L'azienda ha ricevuto da Evoluzione il Premio per l'Oleoturismo, edizione 2024.

MOLENSIS XXV

Varietà: Peranzana, Coratina, Itrana
Produzione 2024: 20 quintali

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: erba falciata, erbe aromatiche (timo, menta, origano), foglia di pomodoro
Gusto/Olfatto: rucola, basilico, carciofo, pomodoro, mandorla fresca, peperoncino

Persistenza ●●●





Mezzecrete

Podere Neci, Loc. Bollano - 53041 Asciano (SI)
tel.: +39 0577 1607466 - neci@mezz.it
www.olionece.it

Contatto commerciale: Patrick Zinelli - tel.: +39 340 0603046 -
patrick.zinelli@mezz.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: no

Mezzecrete è una società agricola biologica costituita nel 2002 la cui unità operativa, l'Agricola Neci, si trova ad Asciano nel cuore delle Crete Senesi, estendendosi per ben 260 ettari tra coltivazioni di cereali, leguminose, girasoli, tartufo e oliveti. In questo splendido contesto rurale, storicamente vocato per l'olivicultura, l'azienda produce l'olio extravergine di oliva da varietà tipiche, certificato DOP Terre di Siena. La grande attenzione alla qualità e, al tempo stesso, alla cura dell'ambiente è garantita anche dalla certificazione Blockchain. Per gli amanti del relax e della privacy c'è la possibilità di soggiornare nelle accoglienti camere del casale.

OLIO NECE

Varietà: Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino
Produzione 2024: 1.850l - Certificazioni: DOP Terre di Siena e biologico

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: erbe di campo, cardo, frutta a polpa bianca
Gusto/Olfatto: mandorla, foglia di carciofo, noce

Persistenza ●●○





Mio Padre è un Albero

Via Ariosto, 12 - 71016 San Severo (FG)
tel.: +39 339 5080618 - info@miopadreeunalbero.it
www.miopadreeunalbero.it

Contatto commerciale: Antonacci Lidia - tel.: +39 339 5080618 -
info@miopadreeunalbero.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: no

Lidia Antonacci sente profondamente il vincolo familiare con la sua terra di origine, situata nella campagna vicino San Severo in Puglia, come ricorda anche il nome scelto per l'azienda. Dagli oltre 700 olivi di proprietà - molti dei quali secolari ed altri più giovani, principalmente di varietà Peranzana, tipica del nord della Puglia - ottiene splendidi oli extravergine di oliva, seguendo personalmente tutto il ciclo produttivo. Lidia accoglie i visitatori in azienda proponendo tour tra gli oliveti e diverse degustazioni guidate per scoprire anche altre specialità della sua "dispensa" come i paté, le conserve, le farine e la pasta artigianale.

MIO PADRE È UN ALBERO

Varietà: Peranzana
Produzione 2024: 4.000l

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: pomodoro, erba falciata, erbe aromatiche

Gusto/Olfatto: songino, pomodoro, erbe di campo, peperoncino fresco

Persistenza ●●●



Oilivis, l'oliva del Gargano

Via Giulio Andreotti, 2 - 71010 Carpino (FG)
tel.: +39 339 3855722 - info@oilivis.it
www.oilivis.it

Contatto commerciale: Antonio Mitrione - tel.: +39 339 3855722 -
antonio.oilivis@gmail.com
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Oilivis è un'impresa agroalimentare a conduzione familiare incastonata nel suggestivo paesaggio del Gargano, che gode di un ricco ecosistema favorevole alla coltivazione dell'olivo. Il progetto aziendale nasce dalla passione e dall'impegno di Antonio Mitrione che, seguendo le orme del padre Nicola, ha deciso di celebrare la terra di origine prendendosi cura di circa 10 ettari di olivi, costituiti soprattutto dall'Ogliarola Garganica, ma anche da altre varietà come Leccino e Picholine. Antonio produce diversi blend e monovarietali, dedicando un lavoro altrettanto meticoloso anche alla produzione di olive da tavola, fermentate al naturale, e di gustosi paté di olive.

FUTURA

Varietà: Picholine
Produzione 2024: 1.100l

Fruttato ●●● Amaro ●●● Piccante ●●●

Olfatto: balsamico, erba falciata, foglia di pomodoro
Gusto/Olfatto: pomodoro verde, rucola, sedano fresco, peperoncino

Persistenza ●●●

OGLIAROLA GARGANICA

Varietà: Ogliarola Garganica
Produzione 2024: 2.000l

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●○

Olfatto: erbaceo, mela, erbe di campo
Gusto/Olfatto: cardo, mandorla, noce, pepe

Persistenza ●●○





Olearia San Giorgio

Contrada Ricevuto, 18 - 89017 San Giorgio Morgeto (RC)
tel.: +39 0966 940569 - info@olearia.it
www.olearia.it

Contatto commerciale: Antonio Fazari - tel.: +39 339 1492134 - antonio@olearia.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

La storia dei fratelli Fazari inizia negli anni '40 del secolo scorso, quando Domenico Fazari, agricoltore e allevatore, investì in un oliveto e in un oleificio. Oggi le 25.000 piante di olivo - principalmente di varietà autoctone come l'Ottobratica e la Carolea - si estendono su circa 150 ettari di terreni situati all'interno dello splendido Parco Nazionale d'Aspromonte. Olearia San Giorgio collabora con il mondo accademico per importanti progetti di ricerca scientifica ed è stata premiata da Evoluzione nell'edizione 2022 per l'alto impegno nel sociale. Rientrano nella vendita aziendale anche i prodotti da forno, i paté e una linea di cosmesi naturale.

L'OTTOBRATICO

Varietà: Ottobratica
Produzione 2024: 10.000kg - Certificazioni: Presidio Slow Food

Fruttato ●●○ Amaro ●○○ Piccante ●○○

Olfatto: erba, pomodoro
Gusto/Olfatto: erba, pomodoro, carciofo, mallo di noce

Persistenza ●●○

L'OLIO DI GIÒ

Varietà: Carolea, Ottobratica, Sinopolese, Roggianella
Produzione 2024: 500kg - Certificazioni: biologico

Fruttato ●○○ Amaro ●○○ Piccante ●○○

Olfatto: oliva, erba, mandorla
Gusto/Olfatto: carciofo, mandorla

Persistenza ●○○





Olio Evo Cappelli

Corso Umberto I, 67 - 00010 Montelibretti (RM)
tel.: +39 333 2193807 - info@oliocappelli.com – aziendacappelli@libero.it
www.oliocappelli.com

Contatto commerciale: Giulia Cappelli - tel.: +39 333 2193807 -
aziendacappelli@libero.it
Ecommerce: no - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Da tre generazioni l'olio extravergine di oliva dell'azienda Cappelli nasce da fiorenti luoghi della Sabina Romana dove viene praticata un'olivicoltura di qualità senza compromessi, basata su nuovi metodi di produzione e sulla tutela dell'ambiente con la sua biodiversità. Giulia Cappelli - titolare dell'azienda, assaggiatrice e sommelier esperta di olio extravergine - crea selezioni personalizzate per assecondare gusti specifici ed esigenze mirate. Con grande esperienza compone diversi blend, bilanciando i monovarietali di alta qualità estratti dalle varietà tipiche del territorio come la Carboncella, la Salviana ed altre più diffuse come il Leccino e il Frantoio.

CARBONCELLA

Varietà: Carboncella
Produzione 2024: 3.000l

Fruttato ●●○ Amaro ●●○ Piccante ●●○

Olfatto: erbaceo, erbe di campo (finocchio selvatico, rosmarino)
Gusto/Olfatto: foglia di carciofo, noce, pepe nero

Persistenza ●●●

LECCINO

Varietà: Leccino
Produzione 2024: 3.000l

Fruttato ●○○ Amaro ●○○ Piccante ●○○

Olfatto: erbaceo, floreale, oliva, mandorla
Gusto/Olfatto: mandorla, songino, pepe bianco

Persistenza ●○○



**L'OLIO
MIGLIORE
PER
FRIGGERE?**



**FILTRATO
O NON
FILTRATO?**

**VERDE
O ORO?**

**VERGINE
O EXTRA
VERGINE?**

A queste e altre domande
risponderemo nel nostro

**CORSO
DI ASSAGGIO
DI OLIO**



**Contattaci o visita il nostro sito
per saperne di più**

Olive
FRIENDS

HEALTHY TASTINGS

+39 3479394383

cristinafalcinelli@gmail.com

   **oliveoilfriends.it**

FOODITALY

AL SERVIZIO DI CHI AMA IL BUON VINO E IL BUON CIBO



Via G. Calderini, 66
Roma
Mail : info@fooditalysrl.it
Tel. +39 329 356 0227
Tel.+39 351 733 1094

<http://fooditalysrl.it/>
[@fooditalysrl](https://www.instagram.com/fooditalysrl/)



Olio Torretta

Via Serroni Alto, 29 - 84091 Battipaglia (SA)
tel.: +39 0828 672615 - info@oliotorretta.it
www.oliotorretta.it

Contatto commerciale: Maria Provenza - tel.: +39 335 8038809 -
info@oliotorretta.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Anna Maria Provenza è un'abile ed esperta frantoiana, titolare dell'azienda familiare Torretta situata a Battipaglia, che produce una linea selezionata di oli extravergine di oliva estratti dai frutti di oliveti per lo più secolari di varietà tipiche come la Rotondella e la Carpellese, distribuiti su 10 ettari di proprietà nel territorio tutelato dalla DOP Colline Salernitane. Il frantoio ospita il Bar dell'Olio, spazio concepito come un luogo aperto per gustare l'aperitivo con prodotti gastronomici locali e partecipare ad eventi culturali. L'azienda presenta anche una linea di cosmetici biologici e naturali a base di olio extravergine di oliva.

DAFNE BIO

Varietà: Carpellese Favolosa
Produzione 2024: 15.000kg - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: pomodoro, erbaceo, mela, fiori di campo
Gusto/Olfatto: erbe aromatiche, pomodoro, cardo, peperoncino

Persistenza ●●●



Olio Traldi

Strada Poggio Montano, 34 - 01019 Vetralla (VT)
tel.: +39 380 287 7938 - francesca@oliotraldi.com
www.oliotraldi.com

Contatto commerciale: Elena Bonasorte - tel.: +39 380 2877938 - elena@oliotraldi.com - francesca@oliotraldi.com
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì, presso il Traldi Resort Agriwellness - info@traldiresort.it - Tel. +39 0761 477746 - Ristorazione: sì

L'azienda nasce negli anni '60 del secolo scorso quando Angelo Traldi acquistò i 150 ettari della Tenuta nel territorio di Vetralla, di cui 32 coltivati a oliveti in un'area di interesse archeologico. Oggi la figlia Elisabetta e la nipote Francesca Boni, attuale titolare dell'azienda, gestiscono la produzione di olio extravergine di oliva prendendosi cura degli oliveti secolari e di altri più giovani. Producono anche conserve, confetture, cioccolate e una linea di cosmesi naturale. Il Traldi resort agriwellness dispone di una splendida struttura ricettiva con la SPA, la piscina immersa nell'oliveto e il ristorante Traldi Eat, aperto anche per eventi privati.

OLIO TRALDI EXIMIUS

Varietà: Caninese
Produzione 2024: 2.500l

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: balsamico, erba falciata, erbe aromatiche (mentuccia, timo), rucola
Gusto/Olfatto: rucola, carciofo, ravanello, mandorla verde, pepe bianco, pepe nero

Persistenza ●●○





Olivicola di Canino Soc. Agr. Coop.

Via Pietro Nenni, 1 - 01011 Canino (VT)
tel.: +39 0761 438095 - +39 335 6436436 - info@olivicolacanino.it
www.oliiodopcanino.com

Contatto commerciale: Luciano Stocchi - tel.: +39 335 6436436 -
info@olivicolacanino.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Solida realtà cooperativa fondata nel 1988 e dedita alla produzione di olio extravergine di oliva, principalmente da varietà Caninese ed altre del territorio che si distingue per la forte tradizione olivicola testimoniata dalla presenza di maestose piante secolari. Tutti i 240 soci condividono l'adozione di metodi di coltivazione ecocompatibili, orientati alla valorizzazione della qualità e della tipicità. Nel frantoio della cooperativa a Canino, guidata da Luigi Stocchi, si producono diverse tipologie di olio extravergine di oliva, disponibili anche con la certificazione biologica e la DOP Canino. I riconoscimenti ricevuti negli anni attestano l'impegno importante dei soci nel processo produttivo.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP CANINO

Varietà: Caninese
Produzione 2024: 6.000kg - Certificazioni: DOP Canino

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: oliva, erbe aromatiche, foglia di carciofo
Gusto/Olfatto: indivia, carciofo, mela gialla, noce, pepe nero

Persistenza ●●○





Olivieri Società Agricola

2° Vicoletto - Piazza vecchia, 10 - 71039 Roseto Valfortore (FG)
tel.: + 39 329 8513089 - info@olivieri-srl.com
www.olivieri-srl.com

Contatto commerciale: Attilio Olivieri - tel.: info@olivieri-srl.com - + 39 329 8513089
Ecommerce: no - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Azienda giovane nata nel 2018, anche se la sua storia risale ai primi anni '50 del secolo scorso, quando Attilio Olivieri, uomo fortemente legato al territorio dell'Alto Tavoliere in Puglia, avviò l'attività agricola che inizialmente si basava sul vino per poi estendersi al grano e alle olive, principalmente di varietà Leccino e Peranzana. È su quest'ultima varietà, sempre più diffusa e dalle caratteristiche pregiate, che oggi si concentra il lavoro per la produzione dell'olio extravergine di oliva, attraverso sistemi di conduzione agricola moderni e sostenibili. I diversi formati dal packaging elegante possono essere personalizzati per eventi privati e singole esigenze.

OLIVIERI

Varietà: Peranzana
Produzione 2024: 6.000l

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: erbaceo, erbe di campo, pomodoro, mandorla
Gusto/Olfatto: erbaceo, mandorla, cardo

Persistenza ●●○





Palazzo di Varignana

Via Cà Masino, 611/A - 40024 Castel San Pietro (BO)
tel.: +39 051 19939917 - food@palazzodivarignana.com
www.palazzodivarignana.com

Contatto commerciale: Eleonora Berardi - tel.: +39 051 19939917 -
food@palazzodivarignana.com
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: sì

Palazzo di Varignana è una realtà aziendale che nasce dal recupero di edifici storici, terreni, casali rurali abbandonati e colture antiche, immersa in uno splendido paesaggio naturale, a pochi chilometri da Bologna. L'azienda agricola conta oltre 650 ettari di terreno e produce diverse tipologie di olio extravergine di oliva di alta qualità ottenute da varietà autoctone di oliveti che si estendono per ben 265 ettari. Si aggiungono 57 ettari di vigneti, il frutteto, l'orto e una rara produzione di zafferano. Palazzo di Varignana è anche un esclusivo resort orientato al benessere della persona e alle esperienze di gusto.

BRISIGHELLA

Varietà: Nostrana di Brisighella
Produzione 2024: 4.700l - Certificazioni: Brisighella DOP

Fruttato ●●● Amaro ●●● Piccante ●●●

Olfatto: balsamico, pomodoro verde, erba falciata, erbe aromatiche (mentuccia)
Gusto/Olfatto: pomodoro verde, rucola, mandorla fresca, pinolo, pepe nero

Persistenza ●●●

PANDESCO BIO

Varietà: Maurino
Produzione 2024: 3.300l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●● Amaro ●●● Piccante ●●●

Olfatto: balsamico, erba falciata, foglia di pomodoro, erbe di campo
Gusto/Olfatto: rucola, ortica, ravanello, peperoncino

Persistenza ●●●





Parco dei Buoi

Contrada Piane di Larino, 71 - 86035 Larino (CB)
tel.: +39 329 6453882 - parcodeibuoi@gmail.com
www.parcodeibuoi.com

Contatto commerciale: Francesco Travaglini - tel.: +39 329 6453882 -
parcodeibuoi@gmail.com
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: no

L'azienda agricola biologica Parco dei Buoi produce, nel frantoio aziendale, olio extravergine da 2000 olivi, oltre a coltivare alberi da frutta e asparagi in regime di agricoltura biologica e rigenerativa. Dall'oliveto secolare, in contrada Carpineto nel comune di Larino, l'azienda ha selezionato i due alberi più imponenti, chiamati i Leoni di Carpineto, per la produzione di un olio extravergine in edizione limitata che nutre importanti progetti di solidarietà. Il progetto Pressure, in collaborazione con Gustiamo e Ghetto Gastro, ha permesso all'azienda di vendere 39 litri dell'olio extravergine negli USA per destinare i profitti al refettorio Food for Soul di Harlem a New York, opera di Massimo Bottura e Lara Gilmore.

L'azienda riceve il premio ufficiale di Evoluzione 2025 per l'impegno nel sociale.

TRATTURELLO

Varietà: Gentile di Larino, Moraiolo, Frantoio, Leccino
Produzione 2024: 7.000l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: mandorla verde, erba, carciofo
Gusto/Olfatto: mandorla verde, carciofo, pepe

Persistenza ●●○





PozzoSerpi

Via Niccolò Copernico, 15 - 70033 Corato (BA)
tel.: +39 340 7091895 - info@pozzoserpi.it
www.pozzoserpi.it

Contatto commerciale: Giuseppina Tota - tel.: +39 340 7091895 -
info@pozzoserpi.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

L'azienda di 22 ettari si trova in agro Pozzo Serpi, a Ruvo di Puglia, fiorente centro commerciale di vini e oli fin dai tempi antichi della colonizzazione greca. La storia di Pozzo Serpi inizia nel 2017 quando Giuseppina Tota e il compagno decidono di lanciare una propria etichetta sul mercato, imbottigliando l'olio extravergine prodotto dai 12 ettari di oliveto caratterizzato da alberi secolari di varietà autoctone. Con la stessa passione coltivano le mandorle "Filippo Cea", "Garibaldina" e diversi ortaggi. Vendono anche il "Panettolio" e i pomodori sottolio preparati in collaborazione con un'associazione del territorio impegnata nel sociale.

POZZOSERPI

Varietà: Coratina

Produzione 2024: 2.200l - Certificazioni: Dop Terra Di Bari - Conversione Biologica

Fruttato ●●●

Amaro ●●●

Piccante ●●●

Olfatto: erbe aromatiche (mentuccia, origano, timo), erba falciata, rucola, mela gialla
Gusto/Olfatto: rucola, cicoria, mandorla fresca, pepe nero

Persistenza ●●●





Tenute Quattrò

Via Nazionale, 466 - 88065 Guardavalle (CZ)
tel.: +39 349 5913471 - info@tenute-quattro.it
www.tenute-quattro.it

Contatto commerciale: Francesca Ierace - tel.: +39 349 5913471 -
info@tenute-quattro.it
Ecommerce: no - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Tenute Quattrò nasce nel 2021 dal desiderio comune di Francesca e Stefania di omaggiare la loro terra di origine attraverso la produzione biologica dell'olio extravergine d'oliva "Terre di Cleta", ottenuto dagli oliveti di varietà Nocellara Messinese, situati sulla costa ionica calabrese nella campagna di Guardavalle, in un territorio potente e rigoglioso che da sempre affascina e conquista. Come fu per l'amazzone Cleta che, in balia di una tempesta, approdò su questa costa e la scelse come sua nuova dimora. La loro passione ha coinvolto i rispettivi compagni di vita Fabio e Francesco che hanno abbracciato il progetto imprenditoriale.

TERRE DI CLETA

Varietà: Nocellara Messinese
Produzione 2024: 115l

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: erba, mandorla, noce
Gusto/Olfatto: noce, pepe nero

Persistenza ●●○





Molto più di un catering.

www.magnoliaeventi.com



Via di Frascati 60
Monte Porzio Catone, Roma
Tel. 06.940.86.11 | Fax 06.942.89.346

***MAGNOLIA**
E V E N T I

fruttanuda

Non si vive
di sola marmellata



ma vale la pena tentare

prodotto biologico



www.fruttanuda.it





Terre di Zaccanello

Via E. Spalanca, 18 - 92020 Racalmuto (AG)
tel.: +39 0922 1940561 - info@terredizaccanello.it
www.terredizaccanello.it

Contatto commerciale: Fabio Pellegrino - tel.: +39 320 8491085 -
commerciale@terredizaccanello.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: sì

Terre di Zaccanello è un'azienda agricola a carattere familiare situata nel territorio di Racalmuto, a nord-est della costa agrigentina, dove produce oli extravergine di oliva dai 10 ettari di oliveti tradizionali di varietà tipiche come Nocellara del Belice, Gioconda e Bella di Spagna. Da una sapiente ristrutturazione di un antico casale di fine Settecento di proprietà dell'azienda nasce Oikos, un elegante relais immerso nella quiete di un paesaggio senza tempo, contornato da olivi, carrubi e fichi d'india, che invita a vivere esperienze speciali all'insegna del gusto e del benessere ispirate al puro stile di vita siciliano.

NOTTETEMPO

Varietà: Nocellara del Belice
Produzione 2024: 2.000l - Certificazioni: IGP Sicilia

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: pomodoro rosso, erbe di campo, erbe aromatiche (origano)
Gusto/Olfatto: cardo, mandorla, peperoncino fresco

Persistenza ●●○





Terresanseveresi

Via Palmiro Togliatti, 38/A - 71016 San Severo (FG)
tel.: +39 379 2917457 - info@terresanseveresi.it
www.terresanseveresi.it

Contatto commerciale: Gianluca Bentivoglio - tel.: +39 342 1600926 -
info@terresanseveresi.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: no

L'azienda agricola della famiglia Bentivoglio si trova nel cuore della campagna pugliese, precisamente a San Severo, in provincia di Foggia, dove cura la produzione di vino e olio extravergine di oliva da vigneti autoctoni di Nero di Troia e oliveti di Coratina, Peranzana e Leccino. Il legame con il territorio ha radici profonde, come mostra il disegno del logo aziendale che riproduce il rosone della Chiesa di San Severino, divenuto simbolo della città. L'azienda Terre Sanseveresi presenta diverse tipologie di blend e monovarietali in bottiglie dal packaging elegante, con rifiniture in oro lucente.

ORO DAUNIO

Varietà: Leccino e Coratina
Produzione 2024: 4.000l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●●○

Amaro ●●○

Piccante ●●○

Olfatto: erbaceo, mandorla, cardo

Gusto/Olfatto: mandorla, pinolo, ravanello, erbe amare, pepe nero

Persistenza ●●●





Tuscus Frantoio Artigiano

Viale Eugenio IV, 107 - 01019 Vetralla (VT)
tel.: +39 0761 477889 - info@frantoiotuscus.com
www.frantoiotuscus.com

Contatto commerciale: Fabrizia Cusani - tel.: +39 338 3270750 -
cusani.fa@gmail.com
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: no - Ristorazione: no

Nella terra degli antichi Etruschi, vicino Vetralla, Giampaolo Sodano e Fabrizia Cusani si dedicano da anni all'estrazione olearia, elevando il frantoio aziendale a un luogo di accoglienza e di interesse culturale più ampio, volto a valorizzare la bellezza e la ricchezza storico-artistica della Tuscia. Le diverse selezioni escono sul mercato nelle inimitabili bottiglie in vetro blu che racchiudono oli extravergine estratti da olive di varietà tipiche del territorio. Da diversi anni Sodano è impegnato attivamente nell'Associazione dei Mastri Oleari che riunisce le migliori professionalità dei frantoi artigiani italiani per diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva artigianale.

TUSCUS DOP TUSCIA

Varietà: Caninese, Frantoio, Leccino, Maurino
Produzione 2024: 200 quintali - Certificazioni: DOP Tuscia

Fruttato ●●○ **Amaro** ●●○ **Piccante** ●●○

Olfatto: erba, mandorla, mela gialla
Gusto/Olfatto: carciofo, cardo, erbe aromatiche, pepe nero

Persistenza ●●○

RE LARIS GRAND CRU

Varietà: Caninese, Frantoio, Leccino, Maurino
Produzione 2024: 50 quintali

Fruttato ●●○ **Amaro** ●●○ **Piccante** ●●○

Olfatto: erba falciata, mela verde, mandorla
Gusto/Olfatto: carciofo, songino, erbe di campo, pepe bianco

Persistenza ●●●





Villa Cavalletti

Via XXIV Maggio, 73 - 00046 Grottaferrata (RM)
tel.: +39 06 945416001 - info@villacavalletti.it
www.villacavalletti.it

Contatto commerciale: Tiziana Torelli - tel.: +39 339 3877250 -
experience@villacavalletti.it
Ecommerce: sì - Vendita diretta: sì - Ospitalità: sì - Ristorazione: sì

Villa Cavalletti è una tenuta monumentale che si estende per 27 ettari, tra oliveti storici e vigneti, nel Parco Regionale dei Castelli Romani, custoditi dall'Azienda Agricola Tierre. Da questo meraviglioso luogo affacciato sulla città di Roma proviene l'olio extravergine di oliva ottenuto da alberi secolari di varietà tipiche. Villa Cavalletti offre anche ospitalità e un'ampia scelta di esperienze, come la visita al Museo dell'Olio all'interno dello storico Villino Rosso, dedicato alla divulgazione della cultura olivicola del territorio. L'originale frantoio novecentesco è il reperto fondamentale dell'esposizione che include anche il Laboratorio Olfattivo per l'analisi sensoriale e la Bottega dei prodotti.

OLIO ET AMO

Varietà: Leccino, Rosciola, Moraiolo
Produzione 2024: 2.000l - Certificazioni: biologico

Fruttato ●○○○ **Amaro** ●○○○ **Piccante** ●○○○

Olfatto: erbaceo, mandorla
Gusto/Olfatto: cardo, mandorla, pepe bianco

Persistenza ●○○○

TUSCULUM OLIO DI ROMA IGP

Varietà: Frantoio, Moraiolo, Carboncella
Produzione 2024: 1.000l - Certificazioni: IGP e biologico

Fruttato ●●○○ **Amaro** ●●○○ **Piccante** ●●○○

Olfatto: erbaceo, mela gialla
Gusto/Olfatto: mandorla, cardo, pepe nero

Persistenza ●●○○



INDICE OLI

FRUTTATO ●○○

Olio	Azienda	Pag.
Leccino	Az. Agr. Marcoaldi Roberta	25
Moli Bio	Azienda Agricola Molino7cento	29
Delicate Frantoio	Frantoio Franci	39
L'olio di Giò	Olearia San Giorgio	59
Leccino	Olio Evo Cappelli	61
Olio et Amo	Villa Cavalletti	85

FRUTTATO ●●○

Olio	Azienda	Pag.
Gran Riserva	Accademia Olearia	19
Riserva del Produttore DOP Sardegna	Accademia Olearia	19
Olio Evo Diamante	Al Vecchio Frantoio Bartolomei	21
Olio Evo Leccio Del Corno	Al Vecchio Frantoio Bartolomei	21
Salviana	Az. Agr. Marcoaldi Roberta	25
Cisterna 31 monovarietale Caninese	Az. Agr. Mazzeranghi Bernardo	27
Cisterna 31 monovarietale Maurino	Az. Agr. Mazzeranghi Bernardo	27
Moli Bio Itrana	Azienda Agricola Molino7cento	29
DOP Valli Trapanesi	Azienda Biologica Titone	33
DOP Canino	Cerrosughero	35
Olio Evo biologico	Cerrosughero	35
Riserva	Fattoria Ambrosio	37
Chiuse di Sant'Arcangelo	Frantoio Gaudenzi	41
Le Rose Caninese	Frantoio Presciuttini	43
Le Rose Frantoio	Frantoio Presciuttini	43
Gran Crù Caruso	Frantoio San Comaio	45
Grand Cru 40 Rubbie	I&P Olio Extravergine di Oliva	47
Grand Cru Capo Terzo	I&P Olio Extravergine di Oliva	47
Marfuga L'Affiorante	Marfuga	49
Marfuga Riserva DOP Umbria	Marfuga	49
Molensis XXV	Marina Colonna	51
Olio Nece	Mezzecrete	53

FRUTTATO ●●○

Olio	Azienda	Pag.
Mio Padre è un Albero	Mio Padre è un Albero	55
Ogliarola Garganica	Oilivis, l'oliva del Gargano	57
L'Ottobratico	Olearia San Giorgio	59
Carboncella	Olio Evo Cappelli	61
Dafne Bio	Olio Torretta	63
Olio Traldi Eximius	Olio Traldi	65
Olio Extra Vergine di Oliva DOP Canino	Olivicola di Canino S.Agr. Coop.	67
Olivieri	Olivieri Società Agricola	69
Tratturello	Parco dei Buoi	73
Terre di Cleta	Tenute Quattrò	77
NotteTempo	Terre di Zaccanello	79
Oro Daunio	Terresanseveresi	81
Re Laris Grand Cru	Tuscius Frantoio Artigiano	83
Tuscius Dop Tuscia	Tuscius Frantoio Artigiano	83
Tusculum Olio di Roma IGP	Villa Cavalletti	85

FRUTTATO ●●●

Olio	Azienda	Pag.
Olio EVO Biologico "Tenimenti Barassi"	Az.Agr.Bio. Tenimenti Barassi	23
Montaruli Olio di Famiglia	Az. Agr. Montaruli Michele	31
Crux	Fattoria Ambrosio	37
Moraiolo	Frantoio Franci	39
Casalontana	Frantoio Gaudenzi	41
Zahir Riserva Monocultivar Ravece	Frantoio San Comaio	45
Futura	Oilivis, l'oliva del Gargano	57
Brisighella	Palazzo di Varignana	71
Pandesco Bio	Palazzo di Varignana	71
Pozzoserpi	PozzoSerpi	75

Ideatori e organizzatori progetto "Evoluzione"



partner



partner tecnici

ITSAgro*



FOODITALY

BICOLIO®



*MAGNOLIA
EVENTI



PAPALOTTI



GOLIOSI
Just for EVO lovers



CORSO POST DIPLOMA

Evologo*

**Tecnico Superiore in management
del settore olivicolo – oleario**

**Prepara tecnici per la valorizzazione e commercializzazione
dell'olio e delle olive**, supportando l'intera filiera olivicolo-olearia
con strategie di mercato nazionali e internazionali.

COSTO: **GRATUITO** SEDE: **ROMA**

DURATA: **2 ANNI** BORSA DI STUDIO

80% DI ORE IN ATTIVITÀ PRATICHE

ITSAgro*



@ITSAviterbo

www.itsagro.it

Contatti:

Tel: +39 06 89346981

Tel: +39 0761 223574

segreteria@itsagro.info

Evoluzione è un progetto culturale che nasce dall'idea e dal lavoro di **Oleonauta** e **La Pecora Nera Editore**, con l'intento di promuovere la conoscenza e l'utilizzo consapevole dell'**olio extravergine di oliva**. La Guida contiene la **presentazione delle "aziende dell'anno"** di Evoluzione e vuole essere una lettura utile agli operatori del settore food, più in generale a tutti gli appassionati dell'olio extravergine di oliva autentico e di qualità.

EURO 11,90

ISBN 979-12-81578-07-4

