



AGRARIA RIVA DEL GARDA

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Rassegna stampa
1-31 marzo 2019

RIVA

Il governatore ha fatto tappa nella sede di San Nazzaro: cantina, frantoio, «store rurale»

Fugatti in visita ad **Agraria**, coop da trecento soci

RIVA - Nel suo ampio giro tra le attività economiche trentine, il governatore Fugatti ha fatto tappa anche all'«**Agraria**».

La cooperativa conta circa 300 soci, imprenditori agricoli e famiglie che condividono la stessa passione per la qualità e la completezza dei metodi di coltivazione, supportati dall'esperienza dei tecnici interni e da una costante ricerca di innovazione. Un percorso che anche il presidente Fugatti ha potuto conoscere di persona, approfondendo la complessità dell'azienda e le particolarità dei suoi prodotti.

In «**Agraria**» la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili: sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concen-

trato in polifenoli per usi diversi. Molti i progetti innovativi, che fanno della cooperativa un laboratorio permanente di approfondimento delle conoscenze soprattutto nel campo degli antiossidanti. **Agraria** rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino, sono infatti tra 8.000 e 15.000 i quintali di olive lavorate annualmente, con 85.000 ulivi su 270 ettari controllati. Per quanto riguarda la Cantina, sono mediamente 33.000 i quintali di uve raccolte, pigiate e vinificate nella cooperativa dai 280 soci viticoltori; dotata di impianti all'avanguardia.

Fugatti ha potuto anche visitare lo «store rurale» di **Agraria**, un punto vendita di 700 metri quadrati pensato per mettere a disposizione di residenti e turisti il meglio dell'agricoltura locale e per valorizzare i prodotti del territorio.



Fugatti, al centro, con vertici e lavoratori di «**Agraria**» a San Nazzaro



Fugatti in visita all'Agraria

• Nei giorni scorsi il presidente della Provincia, Maurizio Fugatti, ha voluto visitare l'Agraria (nella foto il governatore con i dipendenti e il direttore Massimo Fia), cooperativa che rappresenta un fiore all'occhiello del territorio. Agraria ad oggi può contare su trecento soci.



Confusione contro la cocciniglia cotonosa

co e tali da salvare ogni allevatore da eventi tragici come questo.

In chiusura sembra bene ricordare a qualunque turista che si trovi nella necessità di attraversare un pascolo libero, cioè non recintato e occupato da animali, di non attraversarlo mai a valle del bestiame bensì a monte. **P.G.V.**

Confusione contro la cocciniglia cotonosa

La cocciniglia cotonosa della vite (*Planococcus ficus*) si deve ormai considerare stabilmente presente in una parte dei vigneti compresi tra Arco e Dro (Trento). I vigneti sono coltivati da viticoltori che conferiscono l'uva a tre cantine: Agraria di Riva del Garda, Mezzacorona e Cantina Toblino di Sarche.

I tecnici che operano al servizio delle tre cantine si stanno adoperando di comune accordo per attuare già dalla stagione 2019 un piano di lotta impostato sulla confusione affidata a feromoni.

I viticoltori sono già stati informati sulle modalità di acquisto del mate-

riale e sui tempi di esposizione: a due rivenditori di agrofarmaci è stata affidata la vendita degli erogatori. Questi sono distinti in base alla specie da controllare: tignola e tignoletta singole o abbinate e cocciniglia farinosa.

L'iniziativa persegue due obiettivi: evitare i danni della cocciniglia per imbrattamento dei grappoli ed evitare l'impiego d'insetticidi di sintesi. **S.F.**

Il mais Caldonazzo Spin a rischio scomparsa

Mentre il mais nostrano di Storo e la farina da polenta che se ne ricava rimangono saldi al massimo livello di notorietà, si fa sempre più difficile il mantenimento della coltivazione del mais Caldonazzo Spin, dalla cui granella si ricava la farina da polenta della Valsugana.

Fino a qualche anno fa gli ettari coltivati erano circa 30, ma nel 2018 risultavano dimezzati.

Raimondo Rinaldi, che collabora con l'Associazione tutela farina della Valsugana, fornisce alcune notizie sulla

situazione. Il marchio Caldonazzo Spin è proprietà dell'Azienda De Bellat che lo concede in uso all'Associazione.

Dai 16 ettari i 24 agricoltori coinvolti nel 2018 hanno ricavato complessivamente 500 quintali di granella; il conferimento al deposito della De Bellat è coordinato dall'associazione che provvede a consegnare la granella essiccata al mulino Agostini di Caldonazzo che si occupa della molitura, dell'insaccettamento della farina e dello stoccaggio temporaneo delle confezioni.

Il rilancio dell'intero progetto potrebbe partire dal consiglio di amministrazione dell'Azienda De Bellat recentemente rinnovato. **S.F.**

VENETO

Finanziamenti per migliorare i vigneti

Ci sono 13,3 milioni di euro a disposizione dei viticoltori veneti che presentino domanda ad Avepa entro il 30 aprile e che entro il 30 maggio 2021 abbiano portato a termine l'investimento e presentato la domanda di saldo.

ACTILIFE:
UNA STORIA NATURALE

K&A
NUTRIZIONE E SALUTE
DELLE PIANTE

www.keanutrizioneesalutedellepiante.com
f @KeAgricoltura

KALOS
CENTRO DI
COMPETENZA

**SPECIAL SYSTEM
PLANT NUTRITION**

K&A sono Kalos ed Agrochimica:
due storiche realtà al servizio dell'agricoltura italiana

LA 16° EDIZIONE DI AIPO D'ARGENTO 2019 /2

LA SFILATA DI OLTRE CINQUECENTO CAMPIONI

"Per il secondo anno consecutivamente" mediterraneo. il livello delle Lavinia" (98.8) di Soc. Agr. lità italiano. rappresenta la vera

tivo — dice il direttore dell'Aipo, **Enzo Gambin** — abbiamo superato "il tetto", storico, dei 500 campioni iscritti. Un primato che reputo, in base alle informazioni in mio possesso, sia ineguagliato e ineguagliabile dalle similari iniziative che si svolgono in Italia e all'estero. Questo ha comportato una radicale revisione della macchina organizzativa e gestionale che, grazie alle esperienze pregresse e alle elevate capacità del team organizzativo, ha saputo gestire una escalation di crescita che ha significato passare dai 35 campioni della prima edizione (2004) ai 518 di quest'anno, verificando, tra l'altro, una pregevole crescita esponenziale dei livelli qualitativi negli oli partecipanti. Risccontro che, per noi, significa aver raggiunto l'obiettivo prefissatosi 3 lustri orsono, anche in considerazione che tutte le categorie hanno superato i 4 campioni previsti come da regolamento. Significative, nonostante un'annata produttiva difficile per tutto il bacino

votazioni con cui i panel hanno determinato gli oli vincitori in ciascuna delle categorie regolamentari (6) e per quelli iscritti alla 4a edizione del Premio Speciale "EVOO TOP WINNER'S". Questo ha significato consentire a oltre il 93% (ovvero 483/518) degli oli iscritti di accedere alla 3a fase e a ben 97/518 di entrare nella 4a (la finalissima) per aggiudicarsi un trofeo così ambito".

ELENCO OLI VINCITORI 16° AIPO D'ARGENTO:

Cat. DOP/IGP. Fruttato Leggero: "Le Creve, Garda Dop" (97,8) dell'Azienda Le Creve di Paolo Forelli, Malcesine-Vr; Fruttato Medio: "Priego de Cordoba DOP" (97,1) di Muela-Olives Sl.,

Cordoba (Spagna).

Cat. BIOLOGICO. Fruttato Leggero: "46° parallelo Bio" (97,7) di Agraria Riva del Garda Sca, Riva d/Garda-Tn. Fruttato Medio: "Venus Bio" (97,2) del Frantoio Hermes di Claudio di Mercurio, Penne-Pe.

Cat. MONOVARIETALI. Fruttato Intenso: "Le Case di

Venera di Spanò & C. Snac, Buccheri-Sr. Fruttato Medio: "I Grandi Oli di Scisci" (96.3) dell'Az. Agr. Uliveto Srl, Monopoli-Ba; Fruttato Leggero: "Verbio" (96.8) di Sole di Cajani di Pasqualina Gambino, Cagliano-Ba.

Cat. 100% ITALIANO. Fruttato Medio: "Cinque Colli Tonda Iblea" (97,1) dell'Az. Agr. Cinque Colli di Giaquinta Sebastiano, Chiaramonte Gulfi-Rg; Fruttato Leggero: "Etichetta Nera" (95,5) dell'Oleificio Cisano Srl, Cisano di Bardolino-Vr.

Cat. INTERNAZIONALI. Fruttato Intenso: "Placio de Los Olivos" (98.3) di Oliva Palacios Sl., Madrid-Spagna; Fruttato Medio: "Coratina" (97.4) di Opg Tanger di Delia Tanger, Medulin-Istria; Fruttato Leggero: "Manso" (97,3) del Frantoio Filippi di Piccioni Anita & C. Sas, Giano dell'Umbria-Pg.

Cat. AROMATIZZATI. Per la prima volta parte integrante del Concorso, questo segmento della produzione olearia di qua-

innovazione dell'offerta "made in Italy, sui mercati internazionali avendo messo a confronto le migliori produzioni nazionali in materia. Al termine di una combattuta serie di valutazioni, la classifica finale che ha assegnato l'Aipo d'Argento 2019 è stato assegnato a: "Olio E POPERONCINO" (dell'Az. Romano Vincenzo & C. Sas, Bronte-Ct.

La 4a edizione del Premio "EVOO TOP WINNER'S 2019", che dal 2016 premia la continuità qualitativa e gestionale, nel segno della qualità, delle aziende partecipanti al Concorso, dopo un serrato confronto, ha avuto il seguente risultato: Fruttato Intenso: "Le Selezioni Coratina" (97,9) dell'Az. Agr. Le Tre Colonne di Salvatore Stallone, Giovinazzo-Ba. Fruttato Medio: "Trefort" (98.3) dell'Az. Paolo Bonomelli-Boutique Olive Farm, Torrid/Benaco-Vr. Fruttato Leggero: "La Contarina, Veneto Valpolicella Dop" (97.6) dell'Az. La Contarina di Tamellini Maurizio, Illasi-Vr.



Le premiazioni degli oli vincitori del 16° Aipo d'Argento che si è svolto a Montichiari durante la fiera di Vita in Campagna

Turismo

«Strada del vino e dei sapori», la guida resta ad Armanini



• Il direttivo territoriale della Strada del vino e dei sapori

ALTOGARDA. Si è svolta a Caderzone Terme la penultima delle cinque assemblee territoriali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino destinate a eleggere i Comitati dei vari territori di competenza. L'incontro ha riunito i soci della zona del Lago di Garda-Dolomiti di Brenta. Dopo il resoconto di mandato del presidente Francesco Armanini e le relazioni del presidente provinciale Francesco Antonioli e della direttrice Elena Chincarini, è stato votato all'unanimità il nuovo Comitato Tecnico Territoriale, composto da: Stefano Baroni (Agraria di Riva del Garda), Francesco Armanini (Azienda Agricola Tropicoltura Armanini), Adriano Tecchiolli (Panificio Pasticceria Tecchiolli), Carlo De Biasi (Cantina Toblino), Gianluca Polla (Brenta Salumi), Alessandro Alimena (Comano Cattoni Holiday), Andrea Santuliana (Agriturismo Maso Botes), Daniele Berto-

lini (Consorzio per il Turismo Giudicarie Centrali), Marco Comai (Azienda Agricola Comai), Luca Caliarì, (DEGES). A questi, si sono aggiunti, in quanto cooptati, Nicola Del Monte di Azienda Agricola Filanda del Boron e Claudio Colini del Birrificio Val Rendena.

I membri, al termine dell'incontro, hanno rieletto presidente del Comitato Tecnico Territoriale Lago di Garda-Dolomiti di Brenta per il triennio 2019-2021 Francesco Armanini della Tropicoltura Armanini e vicepresidente Andrea Santuliana dell'Agriturismo Maso Botes, al suo primo incarico nell'associazione.

Entrambi entrano di diritto nel direttivo provinciale. «Obiettivo principale - ha detto Armanini - rimane la promozione del socio, dei prodotti e del territorio, da perseguire con una regia orientata allo sviluppo turistico ed enogastronomico».



EXTRAVERGINE

OLI D'ITALIA 2019 I PREMI SPECIALI

a cura di Stefano Polacchi

Dal 15 aprile è in libreria Oli d'Italia 2019 con tante importanti novità. Per la prima volta la guida è in **versione bilingue, italiano e inglese**. Ma non basta ci sono anche importanti cambiamenti nella struttura per renderla più autorevole e più business oriented.

Più autorevole: puntiamo alla sintesi estrema delle informazioni, a descrizioni oggettive (numeri e fatti), all'omogeneizzazione di analisi e di narrazione, ci concentriamo solo su assaggi e valutazioni, c'è una maggiore indicizzazione dei contenuti e quindi maggior velocità nella consultazione e versatilità nelle ricerche. **Business oriented:** usiamo simboli e cifre che illustrano immediatamente prodotti e aziende, l'edizione è bilingue per accompagnare aziende ed etichette nel mondo, per dialogare con buyer e ristoratori internazionali. Con queste novità Oli d'Italia si propone sempre più come strumento indispensabile per chi ama l'extravergine italiano, per chi lo utilizza, per chi lo compra e per chi lo vende.

Non solo in Italia. Sono scelte fatte in un'annata difficile per l'olivicultura italiana, squassata da eventi meteorologici anomali e da emergenze ecologiche e ambientali. Ma è proprio in campagne olearie come questa (purtroppo la norma negli

ultimi anni) che occorre fare scelte nette che accompagnino il percorso delle migliori aziende olivicole italiane, in Italia e nel mondo.

Del resto, **sono cresciuti anche i consumatori** e quindi riteniamo che siano ormai abbastanza maturi da poter apprezzare il restyling di Oli d'Italia che diventa più leggibile e fruibile anche per loro. Un esempio, per tutti: fruttato (forza aromatica), grado di amaro e di piccante di ciascun olio sono espressi in numeri con una scala da 1 a 10, quindi immediatamente percepibili nella loro intensità. Un 2 per l'amaro significa che è pressoché inesistente; 8, invece, sta per un olio decisamente amaro. idem per il piccante. Un fruttato da 4 a 6 indica un valore medio (la maggior parte) mentre un 7 o un 8 indicano oli particolarmente forti e intensi. Questi numeri, accanto all'elenco delle note aromatiche percepibili al naso e al palato (per via retrofattiva), danno un quadro asciutto, ma preciso, dell'olio analizzato.

E permettono ipotesi di abbinamento anche ad occhi chiusi. Un vantaggio per tutti. Provate ad allenarvi con **i 26 Premi speciali**, il fiore all'occhiello dell'olivicultura made in Italy, che vi regaliamo in anteprima ❖



Tenute Librandi Pasquale — 96 // Monocultivar Carolea Bio

Vaccarizzo Albanese (CS)
via Marina, 23
098384068
oliolibrandi.it

Oliveto: sì
Cultivar: Nocellara
Messinese, Nocellara
Etnea, Carolea, Nocellara
del Belice, Dolce di
Rossano, Frantoio, Leccino

Frantoio: sì
Olive da mensa: no
Ospitalità: sì
Ristorazione: sì

❖ Migliore Fruttato Leggero

fruttato 3 – amaro 4 – piccante 4
Profilo aromatico: pomodoro,
erbe aromatiche, fiori, pepe,
balsamico. Verde, persistente.
Fascia prezzo: 3

Frantoio di Riva — 93 // Uliva Dop Garda Trentino Monocultivar Casaliva

Riva del Garda (TN)
via San Nazzaro, 4
0464552133
agririva.it

Oliveto: sì
Cultivar: Leccino,
Pendolino, Casaliva,
Frantoio

Frantoio: sì
Olive da mensa: sì
(Casaliva)
Ospitalità: no
Ristorazione: no

❖ Migliore Fruttato Medio

fruttato 5 – amaro 6 – piccante 6
Profilo aromatico: rucola, erba,
mandorla, pepe, balsamico, Verde,
persistente.
Fascia prezzo: 5

LE CLASSIFICHE

Ramerino – 96 /// Monocultivar Frantoio Bio			❖ Migliore Fruttato Medio
Bagno a Ripoli (FI) fraz. Osteria Nuova loc. La Fonte via Roma, 404 055 631520 fattoriaramerino.it	Oliveto: sì Cultivar: Frantoio, Pendolino, Leccino, Moraiole	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 6 – amaro 5 – piccante 4 Profilo aromatico: carciofo, erbe aromatiche, cipresso, farina tostata, noce, mandorla, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5
Tommaso Masciantonio – Trappeto di Caprafico – 97 /// Monocultivar Intosso			❖ Miglior Fruttato Intenso
Casoli (CH) c.da Caprafico, 35 3473320228 trappeto dicaprafico.com	Oliveto: sì Cultivar: Crognalegno, Intosso, Gentile di Chieti	Frantoio: sì Olive da mensa: sì (intosso) Ospitalità: sì Ristorazione: no	fruttato 8 – amaro 5 – piccante 7 Profilo aromatico: carciofo, rucola, erbe aromatiche, mela, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5
Massimo Mosconi Emozioneolio – 96 /// Risveglio Monocultivar Raggiola			❖ Miglior Fruttato Intenso
Serrungarina (PU) fraz. Colli al Metauro via Tomba, 50a 0721371070 emozioneolio.com	Oliveto: sì Cultivar: Moraiole, Leccino, Peranzana, Gentile di Chieti, Raggiola, Pendolino	Frantoio: no Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 8 – amaro 7 – piccante 7 Profilo aromatico: carciofo, rucola, erba, mandorla, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 4
Frantoio Hermes – 95 /// Venus Monocultivar Ascolana Tenera Bio			❖ Miglior Frantoio
Penne (PE) c.da Planoianni, 16 0858279937 frantoiohermes.it	Oliveto: sì Cultivar: Picholine, Peranzana, Dritta, Frantoio, Ascolana Tenera, Intosso, Castiglione, Coratina, Leccio del Corno,	Moraiole, Gentile de L'Aquila, Carboncella Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 6 – amaro 4 – piccante 5 Profilo aromatico: pomodoro, asparago, fava, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde, persistente. Fascia prezzo: 4
Il Conventino di Monteciccardo – 98 /// Frà Bernardo Monocultivar Ascolana Tenera			❖ Miglior Frantoio
Monteciccardo (PU) loc. Conventino via G. Turcato, 4 0721910574 conventino monteciccardo.bio	Oliveto: sì Cultivar: Rosciola, Pendolino, Leccino, Raggiola, Ascolana Tenera, Picholine	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 8 – amaro 5 – piccante 5 Profilo aromatico: pomodoro, asparago, fava, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5
San Salvatore 1988 – 92 /// Olio Extravergine di Oliva Bio			❖ Miglior Biologico
Giungano (SA) via Dioniso 08281990900 sansalvatore1988.it	Oliveto: sì Cultivar: Rotondella, Frantoio, Leccino	Frantoio: no Olive da mensa: no Ospitalità: sì Ristorazione: sì	fruttato 7 – amaro 4 – piccante 5 Profilo aromatico: carciofo, rucola, noce, mandorla. Verde, persistente. Fascia prezzo: 3

EXTRAVERGINE

Marfuga — 95 /// Trace Bio			❖ Miglior Biologico
Campello sul Clitunno (PG) v.le Firenze 0743521338 marfuga.it	Oliveto: sì Cultivar: Leccino, Moraiole, Frantoio	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: sì Ristorazione: no	fruttato 6 – amaro 6 – piccante 7 Profilo aromatico: fiori, mandorla, pepe. Verde, persistente. Fascia prezzo: 3
Colli Etruschi — 93 /// Evo Dop Tuscia Monocultivar Caninese			❖ Miglior Monocultivar
Blera (VT) via degli Ulivi, 2 0761470469 collietruschi.it	Oliveto: sì Cultivar: Leccino, Frantoio, Caninese	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: sì	fruttato 6 – amaro 5 – piccante 4 Profilo aromatico: carciofo, rucola, fiori, erba, noce, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 4
Giacomo Grassi — 96 /// Monocultivar Olivo Bianco			❖ Miglior Monocultivar
Greve in Chianti (FI) via Dudda, 33 335 6892035 giacomograssi.com	Oliveto: sì Cultivar: Pendolino, Leccio del Corno, Maurino, Frantoio, Leccino, Rossellino, Moraiole, Olivo Bianco	Frantoio: no Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 7 – amaro 8 – piccante 7 Profilo aromatico: pomodoro, rucola, erbe aromatiche, mela, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5
Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm — 97 /// Tréfort			❖ Miglior Blend
Torri del Benaco (VR) via per Albisano, 95 0456296711 paolobonomelli.com	Oliveto: sì Cultivar: Leccino, Fort, Frantoio, Coratina, Casaliva, Trepp, Rossanel, Moraiole, Don Carlo	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: sì Ristorazione: no	fruttato 8 – amaro 6 – piccante 6 Profilo aromatico: pomodoro, rucola, erbe aromatiche, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5
Titone — 96 /// Dop Valli Trapanesi Bio			❖ Miglior Blend
Trapani fraz. Locogrande via Piro, 68 0923842102 titone.it	Oliveto: sì Cultivar: Nocellara del Belice, Coratina, Cerasuola, Biancolilla	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 5 – amaro 6 – piccante 6 Profilo aromatico: pomodoro, rucola, erba, mandorla, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5
Torretta — 94 /// Rea Dop Colline Salernitane			❖ Migliore Dop
Battipaglia (SA) fraz. Torretta via Serroni Alto, 29 0828672615 oliotorretta.com	Oliveto: sì Cultivar: Frantoio, Carpellese, Rotondella, Favolosa - FS17	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 6 – amaro 6 – piccante 5 Profilo aromatico: pomodoro, rucola, erbe aromatiche, mela, erba, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 4

LE CLASSIFICHE

Viola — 96 /// Colleruita Dop Umbria Colli Assisi Spoletto			❖ Migliore Dop
Foligno (PG) fraz. Sant'Eraclio 0742 67515 335 5742329 viola.it	Oliveto: sì Cultivar: Leccino, Moraiole, Frantoio	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 8 – amaro 6 – piccante 7 Profilo aromatico: erba, pepe, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5
Reto di Montisoni — 93 /// Igp Toscano Bio			❖ Miglior Igp
Bagno a Ripoli (FI) via Montisoni, 23 055621447 retodimontisoni.it	Oliveto: sì Cultivar: Moraiole, Maurino, Frantoio, Leccino, Americano, Pendolino, Leccio del Corno	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 5 – amaro 7 – piccante 4 Profilo aromatico: rucola, cicoria di campo, mandorla. Verde, persistente. Fascia prezzo: 4
Frantoi Cutrera — 91 /// Monocultivar Nocellara del Belice Igp Sicilia			❖ Miglior Igp
Chiaramonte Gulfi (RG) c.da Piano dell'Acqua, 71 0932926187 frantoicutrera.it	Oliveto: sì Cultivar: Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: sì Ristorazione: no	fruttato 6 – amaro 4 – piccante 5 Profilo aromatico: pomodoro, rucola, erbe aromatiche, mela, mandorla, pepe. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5
Oleificio FAM — 95 /// Intenso			❖ Miglior Rapporto qualità/prezzo
Venticano (AV) c.da Ilici, 5 0825965829 oliofam.it	Oliveto: sì Cultivar: Frantoio, Ogliarola, Pendolino, Leccino, Ravece	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: sì	fruttato 8 – amaro 8 – piccante 7 Profilo aromatico: pomodoro, carciofo, rucola, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 2
Su Molinu — 93 /// Gariga Isula			❖ Miglior Rapporto qualità/prezzo
Ottana (NU) zona Artigianale lotto 35 078475863 gariga.it	Oliveto: sì Cultivar: Bosana, Nera Oliena, Coratina, Pibireddu, Frantoio	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 4 – amaro 5 – piccante 6 Profilo aromatico: rucola, fiori, mela, erba, mandorla. Verde, peristente. Fascia prezzo: 2
Felsina — 93 /// Monocultivar Leccino Denocciolato Bio			❖ Miglior Olivicoltore
Castelnuovo Berardenga (SI) via del Chianti, 101 0577355117 felsina.it	Oliveto: sì Cultivar: Leccino, Moraiole, Raggiola, Pendolino	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 5 – amaro 4 – piccante 5 Profilo aromatico: rucola, mela, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5

LE CLASSIFICHE

Nicolangelo Marsicani – 97 /// Viride Monocultivar Coratina			❖ Migliore Azienda
Morigerati (SA) fraz. Sicilì c.da Croceviale 0974 982074 marsicani.com	Oliveto: sì Cultivar: Pisciotana, Frantoio, Leccino, Moraiolo	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 7 – amaro 7 – piccante 5 Profilo aromatico: mandorla, pepe. Verde, persistente. Fascia prezzo: 4
Frantoio Franci – 93 /// Villa Magra Gran Cru Monocultivar Correggiolo			❖ Migliore Azienda
Castel del Piano (GR) fraz. Montenero d'Orcia 0564954000 frantoiofranci.it	Oliveto: sì Cultivar: Leccino, Olivastro Seggianese, Frantoio, Correggiolo, Moraiolo	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 6 – amaro 5 – piccante 6 Profilo aromatico: carciofo, rucola, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5
Francesca Boni – Traldi – 94 /// Eximius Monocultivar Caninese			❖ Migliore Performance Territoriale
Vetralla (VT) loc. Carrozza s.da Poggio Montano, 34 0761477686 oliotraldi.com	Oliveto: sì Cultivar: Caninese, Leccino, Pendolino, Frantoio, Moraiolo	Frantoio: no Olive da mensa: no Ospitalità: sì Ristorazione: no	fruttato 7 – amaro 6 – piccante 6 Profilo aromatico: carciofo, erba, mandorla, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 5
Ortoplant – 95 /// Oro di Rufolo Monocultivar Coratina			❖ Migliore Performance Territoriale
Giovinazzo (BA) c.da Rufolo 0803944722 orodirufolo.it	Oliveto: sì Cultivar: Ogliarola Barese, Coratina	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 8 – amaro 6 – piccante 6 Profilo aromatico: carciofo, rucola, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 2
Arnaldo Caprai – 92 /// Dop Umbria Colli Martani			❖ Olio & Vino
Montefalco (PG) loc. Torre 0742378802 arnaldocaprai.it	Oliveto: sì Cultivar: Moraiolo, Frantoio, Leccino	Frantoio: no Olive da mensa: no Ospitalità: no Ristorazione: no	fruttato 5 – amaro 5 – piccante 5 Profilo aromatico: carciofo, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 4
ColleMassari – 90 /// Olio extravergine di Oliva Bio			❖ Olio & Vino
Cinigiano (GR) loc. Poggi del Sasso 0564990496 collemassari.it	Oliveto: sì Cultivar: Olivastro Seggianese, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino	Frantoio: sì Olive da mensa: no Ospitalità: sì Ristorazione: sì	fruttato 6 – amaro 6 – piccante 5 Profilo aromatico: carciofo, rucola, erba, mandorla, balsamico. Verde, persistente. Fascia prezzo: 3