



Vincitori della XIX Edizione
dell'Ercole Olivario



Olio extravergine DOP / Fruttato leggero

I vincitori 2011 *the winners*

DOP - Veneto Valpolicella

Cantina Sociale della Valpantena sca

Torre del Falasco

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b
37142 Quinto di Valpantena (VR)
Tel. 045 550032 - Fax 045 550883
info@cantinavalpantena.it
www.cantinavalpantena.it

Referente commerciale per Italia: Luca Degani

Referente commerciale per estero: Luca Degani

Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 450 q

Altitudine media: 250 m

Età media degli ulivi: 40 anni

Periodo di raccolta: I decade del mese di novembre

Varietà olive: Grignano, Favarol

Colore: giallo dorato con tendenze al verdognolo

Profumo: ampio e persistente

Sapore: fruttato, con caratteristico sapore dolce ravvivato da venature amare e piccanti.

Prodotto disponibile in confezioni da: 0,75 l

Sistema di raccolta: manuale

Sistema di estrazione: ciclo continuo a 3 fasi



Le colture della vite e dell'olivo trovano in Valpantena un terreno ideale per il loro sviluppo, crescendo assieme in un perfetto connubio che si rivela nei segni pittorici delle balze coltivate, nelle armonie dello splendido paesaggio collinare e nella sinergia delle produzioni agricole della zona. Un'antica e nota tradizione del mondo rurale infatti vuole che sia riconosciuta alle terre coltivate a vite anche la vocazione alla produzione olearia.

La fondazione dell'Oleificio delle Colline Veronesi a Quinto di Valpantena risale al 1965 e nasce come associazione cooperativa tra alcuni olivicoltori veronesi. A queste aziende si sono aggiunte nel luglio del 2003 dopo la fusione con la Cantina Sociale della Valpantena altre 300 aziende, dando così vita a una nuova realtà oleovinicola nella Valpantena.

La produzione olearia della Valpantena oltre che continuare una tradizione millenaria, ha sviluppato in tempi recenti, notevoli ammodernamenti sia negli impianti produttivi che nelle tecniche produttive, attualizzando i sistemi di coltivazione e raccolta. Le colture, con le qualità tipiche del territorio come il Grignano e i Favarol, sono state incrementate con l'innesto di altre qualità, adatte al clima ed alle caratteristiche del terreno.

Il frantoio della Cantina Valpantena utilizza processi di lavorazione modernissimi, con impianti e tecnologie a ciclo continuo in ambiente e temperatura controllata. L'azienda produce con un filiera controllata nel rispetto degli standard alimentari europei con l'acquisizione delle certificazioni inglese BRC e tedesca IFS. L'esperienza e la competenza aziendale quindi, supportata da sistemi tecnologici, organizzativi e produttivi legati alle tradizioni della nostra terra e grazie alla continua ricerca qualitativa, valorizzano costantemente i prodotti della Cantina Valpantena.

In Valpantena vineyards and olive trees have their ideal soil; they grow together in perfect harmony along the slopes, on the wonderful hilly landscape, in the agricultural production of this area.

According to an old and well-known way of saying of the rural world, where you can cultivate vineyards you can also grow olive trees.

The Oleificio delle Colline Veronesi in Quinto di Valpantena was created in 1965; at the beginning it was a cooperative association of some olive oil producers from Verona. Later on in 2003, following the merger with Cantina Sociale della Valpantena, 300 companies were added. A new olive oil reality started in Valpantena.

The olive oil production in Valpantena has continued its millennium-old tradition; in recent times the olive mills and the production techniques have been renewed. Also the picking and preserving phases have been improved.

The number of cultivated varieties, typical of the territory such as Grignano and Favarol, have been increased by grafting other varieties.

The olive mill of Cantina Valpantena has a very modern working process, a continuous cycle plant in temperature controlled environment.

The company produces using a controlled supply chain, it respects the food European standards and has acquired the British certification BRC and the German certification IFS. The company's experience and know-how are exploited at Cantina Valpantena, with the support of technological, organizational and production systems and the constant research on quality.

I vincitori 2011 *the winners*

Olio extravergine DOP / Fruttato leggero

DOP Umbria - Colli Assisi Spoleto
Soc. Agr. Trevi Il Frantoio

Olio Flaminio

Via Fosso Rio - Loc. Torre Matigge - 06039 Trevi (PG)
Tel. 0742 391631 - Fax 0742 392441
commerciale@oliotrevi.it
www.olioflaminio.it

Referente commerciale per Italia: Irene Guidobaldi
Referente commerciale per estero: Irene Guidobaldi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 220 q
Altitudine media: 600 m
Età media degli ulivi: 90 anni
Periodo di raccolta: ottobre
Varietà olive: Moraiolo
Colore: verde smeraldo con riflessi dorati
Profumo: fruttato di olive fresche
Sapore: intenso corposo di olive appena molite con retrogusto piacevolmente amaro e piccante
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: sgocciolamento naturale (sinolea) a freddo



Composta da 59 olivicoltori, nasce a Trevi (Perugia) nel cuore della zona DOP Umbria Colli Assisi Spoleto e affonda le sue radici negli anni sessanta. Con una superficie di circa 250 ettari olivetati, le cultivar lavorate sono Moraiolo, Leccino e Frantoio. La raccolta è manuale e l'estrazione è rigorosamente a freddo entro le 12 ore dalla raccolta.

Nella nostra filosofia qualità e trasparenza per il cliente sono gli obiettivi primari. E infatti siamo il primo frantoio al mondo a ricevere la Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001, rinnovata ed adeguata fino all'attuale UNI EN ISO 9001:2008, il primo in Umbria a ricevere il Certificato di Conformità della DOP Umbria Colli Assisi Spoleto, il primo per quantità in Umbria a produrre olio extra vergine di oliva con Sistema di Rintracciabilità UNI EN ISO 22005:2008, vantiamo la Certificazione di Processo Produttivo BRC e adottiamo Certificazione Volontaria di Prodotto.

Dopo essersi dotata del primo impianto fotovoltaico in Umbria e il più grande in Italia per la produzione di olio, dalla prossima stagione olearia entrerà in funzione il nuovo frantoio RCM Rapanelli, monitorato a distanza per cui, tramite una connettività ADSL e UMTS, dal centro assistenza vengono controllate continuamente le temperature di lavorazione della pasta, dell'acqua e dell'olio prodotto per assicurare l'estrazione a freddo, i tempi di gramolatura, e le eventuali anomalie di funzionamento tempestivamente comunicate direttamente al frantoiano o all'officina di zona, risolvendo così l'eventuale problema in pochissimo tempo.

Composed of 59 olive producers, the company was created in the 60s in Trevi (Perugia) in the heart of PDO area Umbria Colli Assisi Spoleto. The growing area is about 250 hectares, the cultivated varieties are Moraiolo, Leccino and Frantoio. The harvesting is done by hand and a cold extraction is done within 12 hours from the picking.

Our main goals are customer's satisfaction and the transparency of production. Our olive mill has been the first olive mill to be certified with the Certification of Quality UNI EN ISO 9001, updated to UNI EN ISO 9001:2008, the first olive mill in Umbria to be certified with PDO Certification Umbria Colli Assisi Spoleto, the first olive mill in Umbria for volume produced with the Tracking System UNI EN ISO 2005:2008; we also have the Certification of the Productive Process BRC and we respect the Volunteer Certification of Product.

The company installed the first photovoltaic plant in Umbria, the largest in Italy for oil production; the new olive mill RCM Rapanelli will start working from the next olive oil season: this plant will be long distance monitored through ADSL and UMTS connectivity.

The working temperature of the paste, of the water and oil are kept under control for the sake of cold extraction.

The person in charge of the mill is immediately informed if an eventual functioning problem occurs, and the problem is then solved.



Olio extravergine DOP / Fruttato medio

I vincitori 2011 *the winners*

DOP Colline Pontine

Cetrone Alfredo

Via Consolare - Frasso 5800 - 04010 Sonnino (LT)

Tel. 0773 949008 - Fax 0773 949707

info@cetrone.it

www.cetrone.it

Referente commerciale per Italia: Alfredo Cetrone

Referente commerciale per estero: Ilaria Peverati

Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q

Altitudine media: 500 m

Età media degli ulivi: secolare

Periodo di raccolta: novembre - dicembre

Varietà olive: Itrana

Colore: limpido, verde con riflessi dorati

Profumo: ampio e complesso, caratterizzato da profumi erbacei con sentori fruttati di carciofo, pomodoro e mandorla

Sapore: note di carciofo, pomodoro, mandorla, ed erbe balsamiche di salvia e mentuccia, amaro e piccante in buona armonia. Di grande struttura ed eleganza

Prodotto disponibile in confezioni da:

0,10 - 0,25 - 0,50 - 1 - 3 l

Sistema di raccolta: manuale meccanica

Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



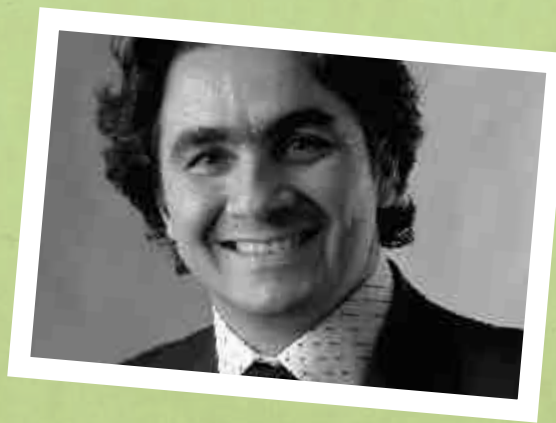
L'Azienda Olivicolica Cetrone è situata a Sonnino, Paese d'origini medievali, in provincia di Latina, nella fascia costiera dei Monti Lepini, a 500 metri sul livello del mare.

Circa 100 ettari con 20.000 piante secolari frammiste ai famosi mandorleti locali, costituiscono il patrimonio di ulivi Monocultivar Itrana, coltivati con amore, passione e metodi tradizionalmente naturali della famiglia Cetrone. E' dal 1860 che la famiglia Cetrone si dedica alla coltivazione dell'ulivo per fornire agli intenditori ed agli amanti del sapore vero una Essenza di Olio di Oliva di qualità unica ed inimitabile.

The company Azienda Olivicolica Cetrone is located in Sonnino, a medieval town in the province of Latina, on the Monti Lepini, at 500 m. above the sea level.

100 hectares with 20,000 olive trees and some local almond trees, are grown by the family Cetrone with love, passion and traditional methods. The variety is Monocultivar Itrana.

Since 1860 the family Cetrone has been growing olive trees to give the most demanding connoisseurs a real Essence of Olive Oil, and a unique quality.



I vincitori 2011 *the winners*

Olio extravergine DOP / Fruttato medio

DOP Terre di Siena

Az. Agr. Carraia di Bardi Franco

Fraz. Petroio Pod. Carraia, 47 - 53020 Trequanda (SI)

Tel. 0577 665208 - Fax 0577 665208

oliobardi@hotmail.com

Referente commerciale per Italia: Franco Bardi

Referente commerciale per estero: Franco Bardi

Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 70 q

Altitudine media: 480 m

Età media degli ulivi: 30 - 40 anni

Periodo di raccolta: ottobre - novembre

Varietà olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra

Colore: giallo dorato con toni verdi

Profumo: fine, carciofo ed erbe aromatiche

Sapore: gusto equilibrato, toni vegetali

Sistema di raccolta: manuale

Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



L'azienda agraria la Carraia di Bardi Franco nata nel 1988 produce nei 14 ha di oliveto. Olio extravergine d'oliva DOP "Terre di Siena" e IGP Toscano. Situata nelle colline del parco della Valdorcia nel comune di Trequanda ad un'altitudine di 480 m s.l.m. in uno dei territori toscani più votati per la coltura di questa pianta con le 2800 piante di varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino e Olivastra.

Franco Bardi produce mediamente circa 70 q.li di olio. Nell'annata olivicola 2010, la produzione di olive è stata di q.li 42 con una resa media in olio di 16,5 kg per quintale per un totale di 72 ql. Circa di cui 14 q.li imbottigliati come IGP Toscano e i rimanenti 58 ql come DOP "Terre di Siena" con una bassa acidità e caratteristiche organolettiche di fruttato medio con sentori di carciofo, mandorla ed un retrogusto leggermente amaro.

L'olio Bardi si abbina con verdure in pinzimonio, con carni rosse alla brace, zuppe, ecc.

The company Carraia owned by Franco Bardi started its production in 1988 and produces the extra virgin olive oil PDO "Terre di Siena" and PGI Toscano on its 14 hectares of olive groves. It is located at 480 m. above the sea level on the hills of the park of Valdorcia in the Municipality of Trequanda, in Tuscany.

2,800 are the olive trees of the variety: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino and Olivastra.

Franco Bardi's average olive oil production is approximately 70 quintals. In 2010, the olive production was 42 quintals with an average productivity of 16,5 kilos per quintal. The total production was 72 quintals: 14 quintals were bottled as PGI Toscano and 58 as PDO "Terre di Siena" with a low acidity and medium fruity organoleptic characteristics with artichokes and almond scents of artichokes and almond, and a slightly bitter taste at the back of the throat. The oil Bardi goes well with raw vegetables, grilled red meat, soups, etc.



Olio extravergine DOP / Fruttato intenso

I vincitori 2011 *the winners*

DOP Valli Trapanesi

Az. Agr. Biologica Titone di Antonina Anna Titone - Titone

Via Piro, 68 C.da Locogrande - 91100 Trapani

Tel. 0923 842102 - Fax 0923 842102

info@titone.it

www.titone.it



Referente commerciale per Italia: Antonella Titone

Referente commerciale per estero: Antonella Titone

Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 36 q

Altitudine media: 15 m

Età media degli ulivi: 30 anni

Periodo di raccolta: da I decade ottobre

Varietà olive: Nocellara del Belice, Cerasuola

Colore: verde con riflessi giallo oro

Profumo: carciofo, pomodoro, erba

Sapore: erbaceo, amaro e piccante in equilibrio

Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 l

Sistema di raccolta: manuale

Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



L'azienda, fondata nel 1936 dalla famiglia Titone farmacisti da generazioni da sempre attenti alla salute e con una passione per l'olivicultura, si estende su una superficie totale di 19 ettari con 5000 piante di Nocellara del Belice, Cerasuola, e Biancolilla, di differente età, tutte provviste d'impianto d'irrigazione.

Convertita al biologico sin dagli anni 80, adotta sistemi di recupero e di valorizzazione delle risorse naturali utilizzando bottiglie - trappole ideate in azienda, raccogliendo le acque piovane e recuperando i sottoprodotti di produzione; l'azienda, inoltre, collabora con centri Universitari di ricerca.

Tra gli obiettivi futuri: particolare attenzione sarà rivolta alla prevenzione dell'inquinamento ed all'ottimizzazione delle risorse umane e materiali orientandole ad un utilizzo ecocompatibile.

The company, established in 1936 by the family Titone, a family of pharmacists who always cared of health issues and with the passion for the olive growing, covers a total area of 19 hectares with 5000 olive trees, variety Noellara del Belice, Cerasuola, and Biancolilla, of different ages, watered by an irrigation system.

The company, transformed in an organic farm at the beginning of the 80s, recycles and valorises the natural resources, using self-made trap-bottles, collecting rainwater, recuperating sub products; besides this, the company, cooperates with different University research centres.

In the future the company will focus on pollution prevention and on the optimization of human and material resources, for an eco-compatible use.



I vincitori 2011 *the winners*

Olio extravergine DOP / Fruttato intenso

DOP Colline Pontine

Orsini Paola - Biologico Orsini

Via Villa Meri, 13 - 04015 Priverno (LT)

Tel. 0773 913030 - Fax 0773 913030

info@olioorsini.it

www.olioorsini.it



Referente commerciale per Italia: Paolo Fiormenti

Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 92 q

Altitudine media: 150 m

Età media degli ulivi: 150 anni

Periodo di raccolta: ottobre - novembre

Varietà olive: Itrana

Colore: verde, oro

Profumo: erbaceo con note di pomodoro ed erbe spontanee

Sapore: equilibrato ed elegante dove l'amaro ed il piccante hanno una giusta proporzione

Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta: manuale, meccanica

Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



L'azienda Paola Orsini si trova a Priverno nel bacino dei monti Lepini su una collina di circa 50 ettari con 4000 piante secolari, intervallate da mandorli e agrumi.

Tale zona è particolarmente vocata all'olivicultura per il microclima influenzato dal mare, la giacitura confacente e l'esposizione.

L'azienda, a conduzione familiare, attua l'agricoltura biologica e le olive vengono molite dopo poche ore dalla raccolta nel frantoio aziendale.

Durante le giornate di cielo terso, da alcuni punti dell'azienda è possibile scorgere le isole Pontine.

L'attività olivicola dell'azienda ha inizio i primi anni del novecento, quando il nonno Umberto, affiancato dalla moglie Lina, riporta in produzione tutto l'oliveto.

Successivamente il figlio Edoardo, con la moglie Anna, continua l'attività paterna, oggi proseguita da Paola e dal marito Paolo con il futuro nella figlia Anna Silvia.

L'olio Paola Orsini ha partecipato e partecipa a vari concorsi a livello nazionale e internazionale, non tanto per la brama di vittoria, ma per potersi continuamente confrontare.

The company Paola Orsini is situated in Priverno on Monti Lepini, on a hill of 50 hectares with 4,000 olive trees, and almond and citrus trees.

This area is suitable for the olive growing because of the microclimate and the sea, the appropriate location and exposition.

The company, family managed, is an organic farm and olives are milled a few hours after the harvesting.

When the sky is blue, from some spots you can see the Pontine islands.

The olive production started in the first years of the twentieth century, when the grandfather Umberto, and his wife Lina, brought back into production the olive grove.

Afterwards their son Edoardo, and his wife Anna, continued the activity of his father; today the activity is carried out by Paola and his husband Paolo, and their daughter Anna Silvia.

The olive oil "Paola Orsini" has been participating in domestic and international contests.

Olio extravergine / Fruttato leggero

I vincitori 2011 *the winners*

Extravergine

Soc. Agricola Ceraudo Roberto srl

Ceraudo

C.da Dattilo - 88815 Marina di Strongoli (KR)

Tel. 0962 865613 - Fax 0962 865696

info@dattilo.it

www.dattilo.it

Referente commerciale per Italia: Roberto Ceraudo

Referente commerciale per estero: Susy Ceraudo

Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 90 q

Altitudine media: 60 m

Età media degli ulivi: alcuni secolari, altri 35 anni

Periodo di raccolta: settembre

Varietà olive: Tonda di Strongoli, Carolea

Colore: verde paglierino

Profumo: fruttato intenso, con retrogusto di origano e mandorle

Sapore: fruttato lievemente amaro, piccante con sentori di mandorle e rosmarino

Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 l

Sistema di raccolta: meccanica

Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo

BIO



Era il 1973, quando decisi di acquistare la tenuta appartenuta ai Principi Campitello e Pignatello e in seguito ai Baroni Giunti, con il casolare risalente al 1600. Nello stesso anno ho avviato la trasformazione del terreno e sono nati, accanto agli ulivi secolari, i primi vigneti, da cui col tempo e sacrifici ho ottenuto il mio primo vino. Oggi l'Azienda Agricola Ceraudo si estende su 60 ettari, di cui 38 coperti da uliveti, 7400 piante e una resa potenziale di 400 quintali di olio.

Da questa terra aspra e di medio impasto con 5% di pietrisco, carico di potassio, a 60 metri s.l.m., esposto a Sud, nasce l'olio pluripremiato Ceraudo, ottenuto attraverso le tecniche dell'agricoltura biologica.

Dal sapore fruttato lievemente amaro, piccante con sentori di mandorla e rosmarino.

Componente fondamentale è anche il clima asciutto che limita la presenza della mosca olearia, in media quattro generazioni (anziché 7), ma anche l'utilizzo di tecnologie d'avanguardia, a ciclo continuo e spremitura a freddo, fanno sì che si ottenga un olio il migliore in Calabria, con ottime qualità organolettiche e bassa acidità.

Un prodotto naturale per antonomasia.

In 1973, I decided to buy the piece of land, owned first by Principi Campitello and Pignatello and after by Baroni Giunti, with a country house of the 17th century. In the same year, I decided to plant a vineyard close to the centuries-old olive trees and I produced my first wine.

Today the company Azienda Agricola Ceraudo has 60 hectares, 38 of which are covered by 7400 olive trees; my potential production is 400 quintals of olive oil.

The famous oil Ceraudo is produced on this dry soil of medium mixture, with 5 per cent of stones and a large quantity of potassium, at 60 meters above the sea level and exposed to South.

This oil is produced with organic techniques. It is fruity, slightly bitter, pungent, with almond and rosemary flavours.

Fundamental elements such as a dry climate that limits the presence of the olive fruit bug, the use of advanced technologies such as the continuous cycle of production, the cold extraction give the best oil in Calabria with excellent organoleptic qualities and low acidity.

A real natural product.



Extravergine

Oleificio Trisaia di Laguardia Giuliana

Torre Cantore

C.da Trisaia Torre Cantore, 9 - 75026 Rotondella (MT)

Tel. 0835 848180 - Fax 0835 848180

info@oliotrisaia.com

www.oliotrisaia.com

Referente commerciale per Italia: Nicola Suriano

Referente commerciale per estero: Nicola Suriano

Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 100 q

Altitudine media: 570 m

Età media degli ulivi: 15 anni

Periodo di raccolta: novembre - dicembre

Varietà olive: Nocellara, Coratina, Frantoio

Colore: giallo dorato intenso

Profumo: erbaceo mandorlato

Sapore: fruttato medio

Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra



L'oleificio Trisaia, situato ai piedi della collina di Rotondella, è stato creato, oltre un trentennio fa, dalla famiglia Suriano-Laguardia grande appassionata, inizialmente nella coltivazione di piante di olive e, successivamente, anche nella trasformazione del prodotto stesso.

La passione per questa attività e la dedizione verso la produzione di qualità, hanno portato, negli anni, ad un continuo miglioramento ed ampliamento della struttura utilizzando impianti e macchinari altamente all'avanguardia che permettono di lavorare e monitorare continuamente il prodotto nelle fasi di lavorazione, trasformazione e conservazione.

Le olive selezionate e trasformate in olio extra vergine di oliva monovarietale, per permettere a chi fa della cucina un'arte, vengono prodotte da aziende altamente specializzate e attente alla coltivazione e raccolta delle drupe. Tali aziende, localizzate nell'alta fascia del Metapontino, Val Basento, Val Sarmiento, Rosaneto e in aree interne sono altamente vocate alla coltivazione.

L'olio prodotto viene stivato in cisterne inox poste in un locale interrato a temperatura controllata e conservato sotto azoto. L'olio non viene filtrato, ma tempestivamente travasato senza mai perdere l'azoto e, solo dopo almeno i primi due travasi si procede alla fase di imbottigliamento, anch'essa sotto azoto ed in apposito locale asettico e controllato.

Un attrezzatissimo laboratorio di analisi garantisce l'assoluta genuinità e qualità delle olive, l'eventuale presenza di fitofarmaci e il controllo del prodotto finito. All'interno dell'Oleificio vi è una spettacolare sala degustazione predisposta all'assaggio e alla valutazione dell'olio extra vergine destinato a soddisfare l'esigente clientela.

Inoltre la nostra azienda partecipa attivamente ad avvenimenti come fiere, dimostrazioni ed incontri.

The olive oil company Trisaia, at the bottom of the hill of Rotondella, was established more than thirty years ago by the Suriano-Laguardia family. At the beginning they were interested just in olive tree growing, later on in the product transformation.

The passion for this activity and their dedication to produce top quality olive oils, led to the improvement of the structure, using advanced plants and machinery for the control of the product in the transformation and preservation phases.

The olives are selected and transformed in extra virgin olive oil of just one variety, for the most demanding chefs; they are produced by specialized companies who pay special attention to cultivation and olive picking. These companies are located in the area of Metapontino, Val Basento, Val Sarmiento, Rosaneto and in more internal.

The oil is stocked in stainless steel bins kept at controlled temperature under nitrogen. The olive oil is not filtered; it is immediately decanted and, only after the two first transfers, it can be bottled; this is done in an aseptic and controlled room. A very well equipped lab ensures the genuineness and quality of olives, the eventual presence of phytopharmaceuticals and end-product controls.

A large room is available for olive oil tasting, for the most demanding customers. The company promotes its products by taking part in fairs, demonstrations and meetings.

Extravergine

Chisu Sandro - Sant'Andria

Loc. Gherghetenore - 08028 Orosei (NU)

Tel. 0784 999411 - Fax 0784 999411

oliochisu@libero.it

Referente commerciale per Italia: Sandro Chisu

Referente commerciale per estero: Sandro Chisu

Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 46 q

Altitudine media: 300 m

Età media degli ulivi: 50 anni

Periodo di raccolta: fine ottobre - primi novembre

Varietà olive: Nera di Oliena

Colore: verde con riflessi dorati

Profumo: medio-intenso sensazioni erbacee di carciofo-cardo, pomodoro e mandorla fresca

Sapore: amaro e piccante - molto armonico

Prodotto disponibile in confezioni da:

0,25 - 0,50 - 0,75 - 2 - 3 - 5 l

Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica

Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo



Il Nuovo Oleificio Sandro Chisu nasce a Orosei nel 1989, seguendo le orme del padre Santino. Territorio a forte vocazione olivicola, il paese di Orosei che da il nome all'omonimo Golfo, gode del microclima influenzato dal mare, nella costa est della Sardegna.

Oliveti coltivati dal mare sino al monte Tuttavista, offrono olive con un mix di profumi e sapori che fanno del nostro olio un prodotto unico legato strettamente al territorio.

Adatto ai condimenti tipici della nostra terra sarda, trova apprezzamento anche nei palati più esigenti dando alle pietanze quel tocco che distingue la qualità.

Estratto seguendo le più scrupolose tecniche di lavorazione, per offrire a tutti Voi i profumi ed i sapori della nostra terra.

Nuovo Oleificio Sandro Chisu was established in 1989 in Orosei by Sandro Chisu, in the footsteps of Santino, his father.

The land around Orosei, the gulf was named after the town, produces olives.

The sea provides microclimate benefits on the East coast of Sardinia.

Olives are grown from the sea to Mount Tuttavista; the olives they produce have a unique aroma and taste, very typical of this area.

Olive oil enhances the flavours of all Sardinia dishes.

It is produced according the most stiff techniques, in order to offer the aroma and taste of our land.



Extravergine

Badevisco di Cassetta Franco

Badevisco

via XXI Luglio, 129 - 81037 Sessa Aurunca (CE)

Tel. 0823 938761 - Fax 0823 938761

fcassetta@virgilio.it

www.badevisco.it

Referente commerciale per Italia: Franco Cassetta

Referente commerciale per estero: Cecilia Cassetta

Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 92 q

Altitudine media: 400 m

Età media degli ulivi: 30 anni

Periodo di raccolta: ottobre novembre

Varietà olive: Sessana, Itrana

Colore: giallo dorato

Profumo: deciso e avvolgente con ampie note fruttate

Sapore: elegante e armonico

Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 l

Sistema di raccolta: meccanica

Sistema di estrazione: sgocciolamento naturale (sinolea) a freddo



L'Azienda Biologica Badevisco si estende su una superficie di venti ettari, collocata sulle pendici del vulcano di Roccamonfina, immersa nel verde delle colline Aurunche a circa 400 metri s.l.m.. Nell'Azienda insistono circa 7000 piante di ulivo. L'olio che se ne ricava sgorga come nettare dorato dopo essere stato scrupolosamente trattato in tutte le fasi di lavorazione, non industriale, rappresentando un vero e proprio prodotto naturale, elemento principe della vera cucina mediterranea. L'olio Badevisco prodotto unico per la sua fragranza e per il suo aroma, nasce dalla terra Aurunca con i suoi sapori antichi e delicati. Particolare la sua capacità di condire e magnificare ogni tipo di piatto, per il suo gusto quanto mai raffinato.

All'olfatto si esprime deciso e avvolgente, con ampie note fruttate di pomodoro di media maturità, arricchite da sentori di erbe officinali.

Al gusto è fine e vegetale.

L'azienda Badevisco è anche una fattoria didattica ospita numerose scolaresche, proponendo loro una serie di percorsi didattici, rivolti ad alunni di tutte le classi per conoscere le innumerevoli qualità dell'olio, educare alla salute attraverso una corretta alimentazione.

Sessa Aurunca è un ridente centro in provincia di Caserta, che vanta origine antichissime, risalenti all'età preromana.

La tipicità di questo olio è legata indissolubilmente alla sua zona geografica, e per garantirne la qualità e certificarne la provenienza l'azienda BADEVISCO si è sottoposta ai severi e rigidi controlli previsti dai dettami dell'Agricoltura Biologica ottenendo un prodotto pregiato, unico nel suo genere.

The organic farm Badevisco covers an area of twenty hectares, on the slopes of the volcano of Roccamonfina, on the green of the hills Aurunche at 400 m. above the sea level. 7000 are the olive trees.

The olive oil produced by the company is a golden nectar. The working phases are not industrial and they represent a real and authentic natural product, fundamental ingredient of the Mediterranean cuisine.

The oil Badevisco is a unique product for its fragrance and aroma; it is produced on the land Aurunca and its flavours are delicate and remind of past times. It goes well with any kind of dish, and has a very refined taste.

It is strong, it has notes of medium ripe tomato, and scents of officinal plants.

It has a fine vegetable taste.

The company Badevisco is also a "learning" farm that gives hospitality to a large number of students. They offer learning activities about oil and the Mediterranean diet to students of all ages.

Sessa Aurunca is a town in the province of Caserta with ancient origins going back to the pre-Roman age.



Olio extravergine / Fruttato intenso

Menzione Speciale
"OLIO BIOLOGICO"

I vincitori 2011 *the winners*

Extravergine

Quattrociocchi Valentina

Via Mole Santa Maria, 8 - 03011 Alatri (FR)

Tel. 0775 435392 - Fax 0775 435392

valentinaqtr@libero.it

BIO

Referente commerciale per Italia: Valentina Quattrociocchi
Referente commerciale per estero: Valentina Quattrociocchi
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 80 q
Altitudine media: 500 m
Età media degli ulivi: 50 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Itrana
Colore: verde
Profumo: potente e ampio, con note di erbe aromatiche
Sapore: amaro potente e piccante spiccato
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



L'Azienda Agricola Biologica Quattrociocchi Valentina è situata tra ulivi secolari sulle colline assolate di Alatri, nel cuore della Ciociaria, dove la tradizione dell'ulivo è tra le più antiche d'Italia.

E' da metà dell'800 che la Famiglia Quattrociocchi si dedica alla coltivazione dell'ulivo, tramandandosi negli anni questa passione e mantenendo nel tempo l'impegno di produrre un olio genuino, nel pieno rispetto della tradizione.

L'azienda insiste su ca. 27 ettari di uliveti dove sono messi a dimora ca. 8.500 alberi di ulivi delle varietà moraiolo, frantoio, leccino e itrana.

All'interno dell'azienda avviene il ciclo completo della trasformazione del prodotto, dal momento che le olive raccolte vengono molite direttamente nel frantoio di proprietà e l'olio ottenuto viene stoccato in silos di acciaio dove rimane fino al momento dell'imbottigliamento.

Per quanto riguarda la coltivazione l'azienda segue tutti i metodi e i prodotti imposti dal regime dell'agricoltura biologica.

L'ente certificatore ICEA (Aiab) verifica periodicamente l'applicazione di tali criteri, mediante analisi dei terreni, delle foglie e dell'olio.

The company Azienda Agricola Biologica Quattrociocchi Valentina is situated on the sunny hills of Alatri among centuries-old olive trees, in the heart of Ciociaria, where the olive oil tradition is very old, among the oldest in Italy.

The Family Quattrociocchi specializes in the cultivation of olive trees, handing down this passion and honouring its commitment to produce a genuine oil, by respecting the traditions.

The company covers an area of 27 hectares with 8,500 olive trees of the variety moraiolo, frantoio, leccino and itrana.

The product transformation is done at the company: once the olives are picked, they are milled immediately after.

The olive oil is then stocked in stainless steel bins where it is kept until it is bottled. The methods of production and the products are all organic.

The certification body ICEA (Aiab) controls the regular application of organic methods with analyses on the soil, leaves and oil.



Extravergine

Giancarlo Giannini - Vipiano

Loc. Vitiano, 229 - 52100 Arezzo
Tel. 0575 97370 - Fax 0575 97096
giancarlogiannini@micso.net
www.vipiano.it



Referente commerciale per Italia: Giancarlo Giannini
Referente commerciale per estero: Giancarlo Giannini
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 137 q
Altitudine media: 350 m
Età media degli ulivi: 30 anni
Periodo di raccolta: ottobre - novembre
Varietà olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino
Colore: verde giallo intenso
Profumo: fruttato erbaceo
Sapore: intenso complesso
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo

L'olio extravergine di oliva Vipiano nasce da una tradizione olearia che si tramanda da decine di generazioni e si riassume oggi nell'Azienda Agricola Giannini Giancarlo.

Il frantoio dell'azienda è dotato delle più moderne tecnologie e mantenuto al passo con i tempi nell'aggiornamento delle macchine e dei processi di lavorazione.

Ciò ha permesso di ottenere ad oggi un controllo ai più alti livelli sia nella garanzia di norme igieniche sia nella garanzia dei più elevati standard qualitativi. Particolare significato riveste per l'azienda la parola qualità sia nella continua attenzione rivolta ad un mantenimento di temperature di lavorazione sempre più basse sia in regole molto severe nella produzione e nella raccolta delle olive.

L'azienda si avvale di una serie di piantagioni di ulivi, per un totale di diverse migliaia di piante, tutte situate nei pressi del frantoio oleario nelle più belle e suggestive zone della toscana aretina.

L'olio Vipiano è quindi una sintesi di esperienza tramandata negli anni, di tecnologie di lavorazione moderne, di olive frutto del suolo toscano ma soprattutto di un controllo sulla produzione che va dalla materia prima al prodotto finito.

The extra virgin olive oil Vipiano comes from an old tradition handed down from generation to generation. Today, this tradition is summarized in the "Azienda Agricola Giannini Giancarlo".

The grinding mill is very technological; the machinery and all working processes are constantly updated.

The company has a full control on healthy rules so to give the highest quality standards.

A particular meaning has the word QUALITY: a special attention to keep lower and lower temperature and severe rules in olive production and harvesting.

The company has several thousands of olive groves; they are close to the grinding mill. From the groves you have a striking view of the Arezzo countryside.

The oil Vipiano is a combination of experience, modern technologies, Tuscan olives and the production control from the raw material to the end product.



Extravergine

Soc. Agr. Forcella ss di Giovanni e Paolo Iannetti & C. - IANETE

V.le Riviera, 285 - 65123 Pescara
Tel. 085 73030 - Fax 085 4213614
info@agricolaforcella.it
www.agricolaforcella.it

Referente commerciale per Italia: Olga Di Bartolomeo
Referente commerciale per estero: Olga Di Bartolomeo
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 70 q
Altitudine media: 100 - 300 m
Età media degli ulivi: 40 anni
Periodo di raccolta: metà ottobre
Varietà olive: Dritta, Leccino, Frantoio, Intosso
Colore: giallo-verde
Profumo: fruttato medio, erbaceo
Sapore: carciofo, mandorla
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



I più antichi documenti di famiglia testimoniano che la coltivazione dell'olivo risulta, sin dalla metà del '600, presente tra le attività agricole svolte nei terreni di proprietà della famiglia Forcella.

Nel 1924 Giacinto Forcella acquista dei possedimenti a Città Sant'Angelo e da subito destina il nuovo fondo alla coltura olivicola.

Negli anni '60 l'attività subisce un particolare impulso per l'opera di Italo Iannetti, genero di Giacinto, che grazie all'esperienza di ricerca presso l'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Città Sant'Angelo, modifica le metodiche di coltivazione ed estrazione dell'olio, ponendo la qualità come costante obiettivo della produzione. Attualmente l'azienda è condotta da Giovanni e Paolo Iannetti, figli di Italo, che continuano a produrre olio extravergine di oliva con immutata attenzione e passione. Nella quotidiana ricerca per l'eccellenza, i due fratelli assiduamente perseguono la piena armonizzazione di tradizione e tecnologia, la giusta proporzione tra innovazione e continuità, riuscendo a mutare in filosofia aziendale le preziose suggestioni ereditate dalla storia di famiglia.

Da generazioni la famiglia Forcella produce olio extravergine, utilizzando esclusivamente olive raccolte nei terreni di proprietà. L'azienda, fondata nel 1924, è situata in Abruzzo, nella provincia di Pescara, una della zone elettive della coltivazione olivicola. La parte storica dell'azienda si estende nel territorio di Città Sant'Angelo, sulle colline che guardano il mare Adriatico, con una esposizione ideale per produzioni di eccellenza. Più recentemente, nel 2008, sono stati acquisiti nuovi uliveti nei pressi di Loreto Aprutino, sui primi rilievi a ridosso del Gran Sasso. Quattordici sono gli ettari olivetati, con oltre 3.500 piante e una produzione media annua di circa 85 ettolitri. Otto ulteriori ettari sono pronti per ospitare nuovi impianti. Le varietà presenti in azienda sono principalmente la dritta e il leccino; altre cultivar sono il frantoio e l'intosso.

The oldest family documents report of olive growing already at the middle of the 17th century; this was one of the activities carried out by the family Forcella on their properties. In 1924 Giacinto Forcella purchased some lands in Città Sant'Angelo and start growing olive trees. In the 60s Italo Iannetti, Giacinto's son in law, made plans to boost production. He changed the growing and extraction methods, aiming to obtain a high quality production. The research centre of the Institute for Olive Oil Production in Città Sant'Angelo supported and advised him in his project.

Today Giovanni and Paolo Iannetti, sons of Italo, keep producing the extra virgin olive oil with an unchanged care and passion. In the daily research for excellence, the two brothers pursue the full harmonisation of tradition and technology between innovation and continuity; the family precious suggestions are now their company philosophy.

From generation to generation the family Forcella produces extra virgin olive oil, using olives picked from their own land. The company, founded in 1924, is located in Abruzzo, in the province of Pescara, one of the best areas for olive growing. The company is in the territory of Città Sant'Angelo, on the hills overlooking the Adriatic sea, with an ideal exposure to obtain an excellent production. Recently, in 2008, new olive groves near Loreto Aprutino, at the bottom of Mont Gran Sasso, have been acquired. Fourteen hectares of olive groves, more than 3,500 olive trees and an annual average production of 85 hectolitres. Some other eight hectares are ready to be planted. The variety are dritta and leccino; other cultivar are frantoio and intosso.





