



# GUIDA OLI EVO CAMPANIA

2020 - 2021





# **GUIDA OLI EVO CAMPANIA**

prima edizione

Regione Campania Assessorato all'Agricoltura Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Unità Operativa Dirigenziale 06 Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici

Coordinamento Generale:

Filippo Diasco, Direttore Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Brunella Mercadante, Dirigente Unità Operativa Dirigenziale 06

Maria Passari, Dirigente di Staff Tecnico

Luciano D'Aponte, Responsabile Olivicoltura UOD 06

Redazione Vivien Buonocore, Maria De Vivo, Alberto Ziello UOD 06

Redazione testi aziende: Uni.Sapori

Degustazioni e valutazione oli: a cura di Assaggiatori Associati

Capi Panel Trimarco Antonio Michele, Pipolo Giovanni, Barbara Alessandro, Valisena Marika

Si ringraziano per i contributi alle ricette e alla scelta delle pizze abbinate con gli oli premiati:



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

Progetto Grafico, impaginazione e stampa Koema Srl

## Indice

- 6    Presentazione del Presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca
- 7    Introduzione dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo
- 8    Presentazione del Presidente dell'Associazione Uni.Sapori, il premio ExtraCampania
- 10   L'oro verde della Campania: storia e geografia dell'olio di oliva nella regione
- 14   Gli oli a marchio in Campania
- 15   L'olio IGP "Campania"
- 18   Gli oli DOP della Campania
- 25   L'oleoturismo in Campania, una nuova opportunità per i territori delle zone interne
- 29   Oli Evo Campania - Le Aziende

## Presentazione

La coltivazione dell'olivo in Campania ha radici millenarie e la sua storia è indissolubilmente legata a quella del territorio. È una unione che travalica i confini propri dell'agricoltura e diventa cultura di vita, tradizione di un popolo. Questo volume - con la sua panoramica delle aziende olivicole della Campania che hanno preso parte al Premio "Extra Campania" coordinato dall'associazione Unisapori con sede presso l'Università di Salerno - rappresenta un utile contributo informativo e promozionale sugli oli extravergine di oliva della nostra regione e mostra con chiarezza come il legame con l'ambiente di coltivazione sia determinante nell'espressione della tipicità, della qualità e della varietà delle produzioni olearie.

La grande vocazione olivicola della Campania, che risulta la quarta regione italiana per quantità di prodotto e la sesta per superficie olivetata, si esprime infatti con caratteristiche diverse su tutto il territorio, dove sono presenti innumerevoli varietà autoctone di elevato pregio.

La nostra filiera olivicola rappresenta un settore di fondamentale importanza per vari motivi: dal punto di vista economico, per il numero del personale coinvolto, per l'ampiezza delle superfici interessate, per l'indotto che genera; ed anche, più in generale, perché l'olio è l'elemento principe della dieta mediterranea e di tutte le eccellenze enogastronomiche campane, nonché la base di innumerevoli ricette tradizionali. In altre parole, l'olio extravergine di oliva campano è un interprete d'eccezione, che necessita di adeguati spazi di promozione nell'ambito della valorizzazione dell'agroalimentare regionale.

Oggi, per la prima volta, la Regione Campania promuove il proprio "oro verde" anche attraverso una pubblicazione dedicata, che rappresenta un valido strumento di risonanza per le produzioni olearie di pregio. La Guida catalogo è in grado di accompagnare consumatori ed esperti in un primo affascinante viaggio nel settore olivicolo, guidandoli alla scoperta degli inimitabili sapori, profumi, tradizioni di una regione che da secoli si identifica con le sue distese di ulivi al sole.

Vincenzo De Luca  
*Presidente della Regione Campania*

## Introduzione

La Dieta Mediterranea, nata in regione Campania, ha tra gli elementi fondamentali, l'olio extravergine di oliva i cui principi nutritivi, studiati dal nutrizionista americano Ancel Keys proprio nella nostra regione, sono considerati, alla base di un'alimentazione sana e salutare per l'uomo.

L'Olivicoltura è caratterizzata in Campania, da una grande biodiversità, un patrimonio varietale ricco e diversificato, e riveste un ruolo strategico nell'intero panorama agricolo, sia per l'aspetto produttivo-occupazionale, che per l'aspetto paesaggistico-ambientale: si tratta della quarta regione olivicola italiana per quantità di prodotto e la sesta per superficie olivetata.

Questa guida nasce con l'intento di valorizzare non solo l'eccellenza della qualità della produzione campana, ma anche per promuoverne il legame stretto con i territori e con il mondo della ristorazione e delle altre tipicità. Per poter conoscere il variegato mondo della produzione, fatto di aziende sparse su territori spesso impervi e sconosciuti, sta nascendo un nuovo movimento che ha preso il nome di Oleoturismo, che potrebbe interpretare un nuovo modo di associare turismo e ambiente/territorio e potrà anche avere un coronamento normativo nei prossimi mesi. Poi si è dato ampio risalto al connubio con cuochi e pizzaioli, testimonials presso i consumatori delle grandi tipicità campane e degli oli in particolare, ad alcuni dei quali è stata abbinata una ricetta creata ad hoc da uno chef campano, e, allo stesso olio, è stata abbinata una tipologia di pizza.

Il consumo di olio EVO di qualità, infatti, sta avendo un forte impulso negli ultimi anni anche grazie alla esigenza del consumatore di voler conoscere i territori e i suoi prodotti di eccellenza.

L'olio extravergine di oliva campano vanta diverse denominazioni di origine protetta, quali l'olio extravergine di oliva Cilento DOP, l'olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP, l'olio extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita DOP, l'olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina DOP e l'olio extravergine di oliva Terre Aurunche DOP.

Uno spazio particolare all'interno della guida è dedicato all'olio IGP Campania, che potrà diventerà a breve ambasciatore delle nostre produzioni e traino per le 5 DOP già riconosciute in regione.

L'auspicio è che questa guida possa diventare un veicolo per far conoscere i tenaci imprenditori che, tra grandi difficoltà, rendono attrattivi i nostri territori, promuovendoli sia in ambito nazionale che internazionale.

Nicola Caputo

*Assessore all'Agricoltura della Regione Campania*

## Il premio “ExtraCampania”

L'Associazione Uni.Sapori nasce all'interno dell'Università degli Studi di Salerno, con l'obiettivo di promuovere il territorio e l'enogastronomia campana ed operare nell'ambito della terza missione.

Gli obiettivi sociali vengono perseguiti attraverso l'organizzazione di corsi di formazione, convegni, seminari, eventi promozionali e visite guidate in azienda e sul territorio.

L'Associazione ha stipulato protocolli d'intesa con il Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale ed il dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno con i quali collabora attivamente allo sviluppo di attività e progetti ed ha sviluppato una rete di collaborazioni con docenti universitari, enti e realtà produttive che le consentono di mettere in campo importanti risorse.

Il Concorso Extracampania viene progettato per superare un momento difficile causato dalla pandemia da Covid-19, che aveva reso impossibile lo svolgimento di eventi, concorsi e manifestazioni promozionali, in particolare per il settore olivicolo.

L'Associazione Uni.Sapori con sede presso l'Università degli Studi di Salerno, avendo maturato nel corso degli anni una considerevole esperienza, in particolare nel settore olivicolo, ha recepito tale difficoltà elaborando un modello concorsuale completamente digitalizzato.

Hanno collaborato attivamente alla realizzazione del Premio l'Associazione Assaggiatori Associati che ha seguito le attività del Panel del concorso, l'Università degli Studi di Salerno con il dipartimento di Farmacia che ha svolto le analisi sui campioni di olio partecipanti al premio ed il Dipartimento di Informatica che ha offerto il supporto allo studio di un'APP per la divulgazione dei risultati.

Il contributo della Regione Campania e del Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale, con i loro patrocinii, sono stati determinanti alla realizzazione del progetto. Nonostante il Concorso Extracampania sia partito soltanto nel mese di giugno 2020, a causa della pandemia in atto, ha visto un'ampia partecipazione da parte delle aziende del settore con l'iscrizione di 80 campioni di olio.

Hanno partecipato oli extravergini di oliva prodotti da olive coltivate in Campania e lavorate in frantoi operanti sul territorio regionale, nelle categorie:

- oli a marchio DOP
- oli senza marchio di tutela
- oli prodotti nelle aree protette
- oli monovarietali
- oli Biologici

Sono state premiate le categorie di Fruttato leggero, Fruttato medio e Fruttato intenso.

Obiettivo del premio è valorizzare gli oli extravergini di oliva prodotti nella Regione Campania, sensibilizzare la filiera produttiva per il miglioramento della qualità dell'olio e per la cura dell'immagine e della comunicazione del prodotto, ai fini della presentazione dello stesso su mercati sempre più qualificati.



Nel perseguire l'obiettivo di diffondere la cultura e l'attenzione all'utilizzo degli oli di qualità, l'associazione Uni.Sapori ha stipulato, nell'ambito del concorso Extracampania, accordi con l'Unione Regionale Cuochi della Campania (presidente Luigi Vitiello) e Associazione Verace Pizza Napoletana (presidente Antonio Pace), accordi di cooperazione per far conoscere il prodotto agli operatori del settore, stimolandone l'utilizzo. Le due associazioni hanno inoltre collaborato alla realizzazione della pubblicazione realizzando ricette e pizze con l'utilizzo degli oli premiati.

Luca Martuscelli  
*Il Presidente Uni.Sapori*

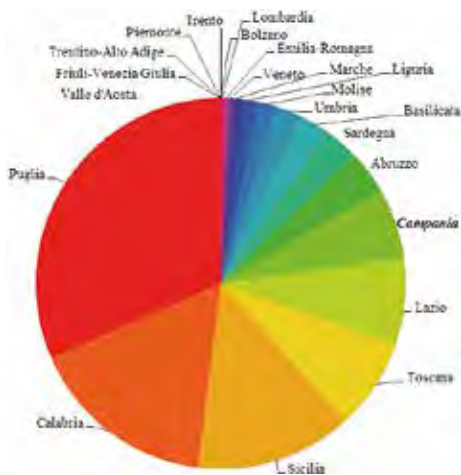
## L'oro verde della Campania: storia e geografia dell'olio di oliva nella regione

Prodotto di eccellenza della Dieta Mediterranea, ingrediente di base per la preparazione di ricette tipiche, frutto di piante millenarie che punteggiano i paesaggi locali. La regione Campania è una terra abitata dagli ulivi sin dagli albori della storia. Con ogni probabilità, la pianta della pace fu introdotta nella regione dagli antichi Greci che la portarono in tutti i territori colonizzati, non solo per la produzione alimentare, ma anche per la preparazione di unguenti. La produzione di olio è poi prosperata in epoca romana, come testimoniano i numerosi affreschi di Pompei che ritraggono piante e rami di ulivo ed anche i resti degli antichi frantoi romani a vite rinvenuti in varie aree della regione. Nel periodo del Medioevo, l'olio in Campania diventa anche 'medicamento' grazie all'opera tradizionale dei monaci benedettini.

Nel corso del tempo, l'olivo ha trovato nella Terra Felix il suo habitat ideale, grazie ai suoli vulcanici, al clima temperato, alle estati calde e poco piovose, e alla cura e dedizione del suo popolo. Oggi, l'olivo è spesso elemento distintivo ed identificativo del paesaggio locale: dalle colline del Salernitano a quelle del Cilento che si affacciano sul mare, alle terrazze della costiera Sorrentina, dove gli ulivi svolgono anche una importante funzione di contenimento e sostegno del suolo, dalle ampie distese dell'Irpinia, dove si trovano molti alberi secolari, alle Terre Aurunche in provincia di Caserta dove le piante giovano dei terreni vulcanici di Roccamonfina, fino ad arrivare alle aree interne del Beneventano. L'olivo in Campania è elemento sempre presente nella geografia dei territori ed anche nell'immaginario della popolazione, a cui appare come un vecchio custode della tradizione ed

un padre generoso e prolifico.

La Campania è la quarta regione olivicola italiana per quantità di prodotto, mentre - in base ai dati dell'ultimo censimento Istat (2010) - si colloca al sesto posto per superficie coltivata ad olivo con poco più di settantamila ettari e contribuisce per il 7.5% alla produzione nazionale di olio (grafico n.1).

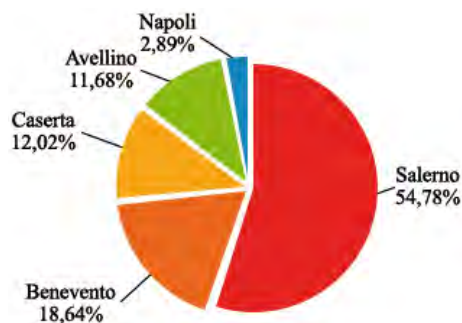


L'olivicultura rappresenta circa il 12% della SAU regionale; pertanto, la filiera olivicola può essere considerata uno dei segmenti più importanti, non solo per il numero di operatori occupati e per l'indotto economico che movimenta, ma anche per l'entità delle superfici interessate, per i suoi rapporti con il paesaggio e la difesa del suolo e per l'inscindibile legame che ha con la storia, la tradizione e la cultura regionale.

È in progressivo aumento anche la coltivazione dell'olivo con metodi biologici: su una superficie di circa 3.000 ettari sono circa 700 gli operatori coinvolti, di cui quasi 100 sono anche imbottiglieri

di oli certificati biologici.

In generale, in termini di estensione territoriale destinata alla coltivazione dell'olivo, particolarmente interessanti sono i dati riguardanti la provincia di Salerno che, da sola e con una superficie olivetata pari a 40.201 ettari, rappresenta circa il 55% del totale regionale,



seguita dalla provincia di Benevento con il 18.64% e una superficie di 13.682 ettari (Grafico n.2).

La provincia di Salerno è anche leader per quanto concerne la produzione con 1.415.391 q pari al 55.46% sul totale della regione.

Nonostante le cifre rilevanti, per estensione della coltura e produzione di olio, un forte svantaggio per lo sviluppo del comparto è rappresentato dalla frammentazione aziendale: oltre il 30% della superficie olivetata in Campania è occupato da aziende di dimensioni inferiori ai 2 Ha. Se poi si considerano anche le aziende di estensione inferiore a 4 Ha, allora il dato complessivo raggiunge il 55%. Le piccole e medie dimensioni produttive non consentono l'adozione dei moderni sistemi di coltivazione intensivi che determinerebbero maggiori quantitativi prodotti, un abbattimento dei costi e di conseguenza un vantaggio competitivo sul mercato nazionale e sui mercati esteri. A ciò si aggiunga che solo meno del

10% della superficie olivetata è localizzata in aree di pianura, e di conseguenza in molte coltivazioni i processi meccanici sono scarsamente utilizzabili a causa delle caratteristiche morfologiche delle aree coltivate.

Nelle aree collinari e montane, infatti, si riscontra la presenza di "oliveti tradizionali", costituiti da alberi secolari di grandi dimensioni e di elevato interesse paesaggistico, ma con una limitata produzione. Si tratta di strutture produttive che, per ragioni agronomiche (età dell'impianto, cultivar, forma di allevamento e metodo di potatura...), non consentono alle specie di realizzare appieno il loro potenziale produttivo in termini di costanza nella produzione, di quantità del prodotto e di creazione di un reddito adeguato per i produttori. Nelle zone più pianeggianti, invece, hanno spazio forme di allevamento "intensive" o "superintensive" che sono in grado di determinare il raggiungimento dei massimi livelli quali-quantitativi compatibili con le produzioni ambientali e di contenere i costi di produzione attraverso la meccanizzazione integrale.

Quel che è certo è che l'olivicoltura campana può contare sul vantaggio competitivo fornito da un diversificato ventaglio varietale e da condizioni pedo-climatiche favorevoli. Allo stesso tempo, come si è detto, si riscontrano nel comparto due grosse criticità: la ridotta dimensione aziendale e, in certe aree, la quasi totale assenza di processi di meccanizzazione. Tuttavia, negli ultimi decenni si sono susseguiti molti segnali di rinnovamento nelle aree olivicole della regione, dove le aziende - consapevoli della ricchezza e delle potenzialità di sviluppo del settore - hanno portato avanti azioni di ristrutturazione e ammodernamento degli impianti produttivi.

Il patrimonio varietale dell'olivicoltura campana è molto ricco e diversificato. In tutte le principali aree olivicole sono presenti varietà autoctone di elevato pregio e spiccata tipicità che negli anni hanno contribuito alla realizzazione di una olivicoltura di qualità. L'Ogliarola, la Ravece e la Nostrale di Lauro in provincia di Avellino; l'Ortice, l'Ortolana, la Racioppella e la Sprinia in provincia di Benevento, l'olivo da olio e la Minucciola in Penisola Sorrentina; la Caiazzana, la Tonda e la Sessana nel Casertano; la

Rotondella, la Carpellese, la Nostrale, la Biancolilla, la Pisciotana nel Salernitano, sono solo alcune delle varietà che hanno evidenziato caratteristiche qualitative e produttive di rilievo. Esistono molte altre varietà, per così dire, "minori" che completano il patrimonio varietale della Campania: ne sono state studiate e classificate almeno una sessantina, a testimonianza della grande ricchezza degli olivi sul territorio regionale.

## ***The green gold of Campania: history and geography of olive oil in the region***

*The olive oil is the main product of the Mediterranean Diet, the basic ingredient for the preparation of typical recipes, the product of the millenary plants that make the local landscapes very distinctive. Campania region has been inhabited by olive trees since the dawn of history. The so called "plant of peace" was probably introduced in the region by the ancient Greeks who brought it to all the colonized countries, not only for food production but also for the preparation of ointments. Olive oil production flourished in the Roman centuries, as it is proved by the numerous frescoes in Pompeii depicting olive trees and branches and also by the remains of the ancient Roman screw mills found in various areas of the region. In the Middle Ages olive oil in Campania also became a 'medicine' thanks to the traditional work of the Benedictine monks.*

*Over time, the olive tree found its ideal habitat in the so called "Terra Felix", thanks to its volcanic soils, its temperate climate, its hot summers and few rains, and its people's care and dedication. Today the olive tree is often a distinctive and identifying element of the local landscape: from the hills of Salerno province to those of Cilento overlooking the sea, to the terraces of the Sorrento coast, where the olive trees also play*

*an important function of containment and support of the soil, from the wide plains of Irpinia, where there are many secular trees, to the Terre Aurunche in the province of Caserta where the plants benefit from the volcanic soils of Roccamonfina, up to the inland areas of Benevento, the olive tree in Campania is always present not only in the territories but also in the imagination of its people, to whom it appears as an old guardian of tradition and a prolific father. Campania is the fourth Italian olive region in terms of product quantity, while - according to the data of the latest Istat census (2010) - it ranks sixth in terms of olive grove area with just over seventy thousand hectares and contributes with 7.5% to the national oil production (Graph 1).*

*The cultivation of olive trees represents about 12% of the regional UAA (utilized agricultural area); therefore, the olive oil production chain can be considered one of the most important ones, not only for the number of the operators it involves, but also for the size of the covered areas, as well as for the function of soil defence played by the olive trees and for the inseparable link they have with history, tradition and culture in Campania region.*

*It is also increasing the cultivation of the olive tree*

with organic methods. It involves an area of about 3.000 hectares and about 700 operators, out of which nearly 100 produce organic olive oils with a recognized certification.

In terms of land extension destined to olive tree cultivation, the data concerning the province of Salerno are particularly interesting. The province of Salerno, with an olive growing area of 40,201 hectares, stands for the 55% of the regional total, followed by the province of Benevento with the 18.64% and an area of 13,682 hectares (Graph 2). The province of Salerno is also leader in terms of production with 1,415,391 q equal to 55.46% of the total in the region.

Despite the relevant figures of cultivation extension and olive oil production, a strong disadvantage for the sector development is the enterprises' fragmentation: over 30% of the olive crops in Campania is led by small farms with a size less than 2 Ha. If we also consider farms with a size less than 4 Ha, then the overall figure reaches 55% of the total. The small and medium production sizes do not allow the adoption of modern intensive cultivation systems which would result in greater quantities produced, in cost reductions and consequently in a competitive advantage on the national and foreign markets. In addition, only less than 10% of the olive crops is located in lowland areas, and as a result the mechanical processes are scarcely used due to the morphological characteristics of the lands.

The hilly and mountain areas, indeed, are home to "traditional olive groves", made up of large, secular trees with a high impact on the landscape, but only capable of limited production. These are productive structures that for agronomic reasons (plant age, cultivar, form of farming and pruning method ...) do not allow the species to express to the highest their production capacities in terms both of product

quantity and adequate income for producers. In the plain areas, on the other hand, there are "intensive" or "superintensive" forms of farming that are able to determine the achievement of the highest qualitative and quantitative levels compatible with the environmental productions and are also able to limit production costs through full mechanization processes.

The biggest asset of Campania olive growing sector is with no doubt the wide variety of olive oil production. At the same time, as mentioned before, there are two major critical issues, one being the small size of the farms and the other one being, in certain areas, the almost total lack of mechanization processes. However, in recent decades there have been many signs of renewal in the olive growing areas of the region, where companies - aware of the wealth and development potential of the sector - have carried out restructuring and modernization activities of production plants. The varietal heritage of Campania olive growing is very rich and diversified. In all the main olive growing areas there are autochthonous varieties of high value and marked typicality which over the years have contributed to the creation of quality olive oils. Ogliarola, Ravece and the Nostrale di Lauro in the province of Avellino; Ortice, Ortolana, Racioppella and Sprinia in the province of Benevento, the so called "olivo da olio" and Minucciola in the Sorrentine Peninsula; the Caiazzana, the Tonda and the Sessana in the province of Caserta; Rotondella, Cappellese, Nostrale, Biancolilla, Pisciotana in the area of Salerno are just some of the varieties responsible for the enhancement of important qualitative and productive features. There are many other varieties that are, so to speak, 'minor', but that complete the rich heritage of Campania: at least sixty of them have been studied and classified by now, thus proving the great variety of olive trees in the region.

## Gli oli a marchio in Campania

Attualmente, la Campania si può fregiare di ben 5 aree a Denominazione di Origine Protetta (DOP):

- “Colline Salernitane” DOP: Reg. CE n. 1065 del 12.06.97 (GUCE L. 156 del 13.06.97).
- “Cilento” DOP: Reg. CE n. 1065 del 12.06.97 (GUCE L. 156 del 13.06.97)
- “Penisola Sorrentina” DOP: Reg. CE n. 1065 del 12.06.97 (GUCE L. 156 del 13.06.97).
- “Irpinia - Colline dell’Ufita” DOP: Reg. UE n. 203 del 10.03.10 (GUCE L. 61 del 11.03.10).
- “Terre Aurunche” DOP: Reg. UE n. 1361 del 19.12.2011 (GUCE L. 341 del 22.12.2011).

In itinere, l’approvazione dell’Olio Campania IGP.

Le caratteristiche dell’olivicoltura campana sono ampiamente diversificate nell’ambito regionale e ciò, non solo per la presenza di un ampio

ventaglio varietale e da un variabilità climatica che caratterizza le diverse zone della regione, ma anche per le tecniche agronomiche praticate e le differenti soluzioni tecnologiche adottate in ciascuna area di coltivazione.

Le denominazioni di origine protetta garantiscono la tracciabilità e la certificazione lungo tutta la filiera e costituiscono il valore aggiunto alla qualità degli oli. Si tratta di produzioni dai gusti definiti e tipici, densi di sapori e profumi delle aree di provenienza, che sono agli antipodi dei prodotti industriali dai gusti uniformi e anonimi. Le quantità prodotte sono, tuttavia, contenute. Qualità e certificazione dei prodotti sono, in ogni caso, asset vincenti in un mercato che è sempre più attento ad un prodotto dai noti effetti benefici sulla salute.

### *The olive oils with the “Igp” and “Dop” trademarks*

*The features of Campania olives are widely diversified within the region and this is due not only to the presence of many varieties and a climatic variability in the different areas of the region, but also for the agronomic techniques put into practise and the different solutions adopted in each cultivation area. The so called “Dop” trademark, that is to say a product with a recognized “Denomination of Protected Origin”, is able to guarantee traceability and certification along the entire supply chain and represents the added value to the quality of the olive oils. Dop olive oil productions have distinctive and typical tastes, full of the flavours and aromas of the areas in which they are produced: it is just the opposite of industrial olive oils that usually offer standard and anonymous tastes. However, the DOP*

*olive oil quantities are limited. Nonetheless, product quality and certification are winning assets in a market that is increasingly attentive to products with recognized beneficial effects on health.*

## L'olio IGP "Campania"

Risuscita grande interesse tra i produttori, e nel generale dibattito relativo alle potenzialità degli oli a marchio regionale, il nuovo riconoscimento in itinere: l'olio extravergine di oliva con indicazione geografica protetta "Campania". L'attuale Comitato promotore raccoglie oltre 200 soci.



L'IGP "Campania" è un riconoscimento riservato all'olio extra vergine di oliva prodotto nell'intero territorio amministrativo della regione Campania e che deve essere ottenuto dalle varietà di seguito indicate e loro sinonimi, da sole o congiuntamente: Asprinia, Caiazzana, Carpelllese, Frantoio, Leccino, Marinese, Minucciola, Nostrale, Ogliarola campana, Ortice, Ortolana, Pisciotana, Racioppella, Ravece, Rotondella, Salella, Sessana, Tonda. Possono, inoltre, concorrere altre varietà fino ad un massimo del 15%.

Sono quasi tutte varietà tipiche della nostra regione ed, in particolare, le più diffuse tra le decine di varietà di olivo presenti da sempre sul territorio. Queste varietà sono state oggetto di studio negli ultimi anni e rappresentano le punte di diamante delle tante varietà autoctone campane, indicative della grande biodiversità presente in Campania.

La richiesta di riconoscimento della denominazione "Campania" è basata sulla reputazione del prodotto e sul suo legame con l'area geografica. Le condizioni ambientali e di coltivazione degli oliveti,

destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva IGP "Campania", sono quelle tradizionali e caratteristiche della zona geografica interessata e atte a conferire alle olive e all'olio, che da esse deriva, le specifiche caratteristiche qualitative necessarie. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva, avente l'Indicazione geografica protetta "Campania", deve risultare conforme a standard chimico-fisici ed organolettici molto alti (acidità  $\leq 0.4$ ; numero di Perossidi  $\leq 12$ ). La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 1° settembre ed il 31 dicembre. Essa avviene direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È, in ogni caso, vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione e l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e/o sulle reti di raccolta permanenti. Le olive raccolte sono trasportate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori forati che favoriscono l'aerazione.

Prima della molitura, le olive devono essere sottoposte ad un processo di defogliazione e lavaggio a temperatura ambiente. La permanenza della pasta di olive nel contenitore apposito varia in funzione del grado di maturazione dei frutti. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%. Sotto l'aspetto climatico, l'areale di coltivazione è quello tipico del medio-basso versante tirrenico e si estende dall'appennino centro-meridionale fino al Mar Tirreno, con prevalenza della fascia collinare della regione (oltre il 70% della superficie regionale contro il 20% in montagna e il 5% in pianura), tipica dell'habitat ideale dell'olivo.

I terreni in Campania, dove è presente la coltivazione dell'olivo, risultano di origine prevalentemente vulcanica, ma con caratteristiche diverse a seconda degli ambienti interessati. La loro capacità idrica è

generalmente elevata e può essere favorevolmente esaltata con la razionalizzazione delle pratiche agronomiche.

Come si è detto, anche il clima della Campania è particolarmente favorevole alla coltivazione dell'olivo. Le alte temperature e i prolungati periodi di siccità in estate, inducono la sintesi di polifenoli che si accumulano nelle drupe, mentre le piogge autunno-vernine favoriscono la sintesi dei composti volatili. I fattori ambientali favorevoli intervengono nella determinazione degli indici di qualità del prodotto, quali il contenuto fenolico e la composizione acidica (particolarmente i valori dell'acido oleico) che assicurano distintività e tipicità.

Pertanto, il clima mediterraneo della zona geografica interessata influisce significativamente sulla composizione chimica e organolettica dell'olio extravergine di oliva prodotto in Campania, differenziandolo dagli altri oli prodotti in aree geografiche regionali limitrofe, in particolare nel rapporto tra acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, e per la qualità dei biofenoli e dei composti aromatici volatili.

In definitiva, le condizioni pedoclimatiche ed orografiche, presenti nelle aree di coltivazione della Campania, sono indice di vocazionalità per la produzione di olive di grande qualità.

La reputazione degli oli campani è antichissima e si è mantenuta fino ad oggi. Riferimenti e reperti storici certi fanno risalire la coltivazione dell'olivo per la produzione dell'olio in Campania al VI-VII secolo a.C..

La reputazione dell'Olio extra vergine di oliva "Campania" è determinata dallo stretto legame tra il prodotto, il territorio e gli abitanti di questa regione, ed è supportato da citazioni e documenti storici, documenti amministrativi ed economici.

Intensa è stata l'attività di promozione e valorizzazione realizzata nel corso degli ultimi tre decenni, dalla Regione Campania, per l'affermazione dell'olio della Campania in occasione di partecipazione a fiere ed eventi internazionali, sia del settore oleario (SOL, Olio Capitale, Varsavia Oil Festival...) sia dell'agroalimentare (Cibus, Tuttofood, SIAL, ANUGA, Fancy Food...), attraverso premi nazionali (Concorso nazionale degli oli DOP Sirena d'oro) ed anche con una serie di pubblicazioni promozionali distribuite in tutto il mondo.

Il logotipo dell'IGP "Campania" è costituito da una stilizzazione del Vesuvio e del golfo di Napoli, simboli della Campania nel mondo, con una goccia d'olio in eruzione. Sul lato destro è posizionato un albero di olivo con frutti. La bandiera nazionale sottostante, quale prolungamento del golfo, abbraccia simbolicamente l'intero territorio campano. Il colore base è il verde, colore dell'olio di oliva Campania IGP. A questo è aggiunto il colore marrone del tronco dell'albero di olivo ed un verde tendente al verde scuro per le olive poste sull'albero. Sulla parte bassa il prolungamento del Vesuvio presenta i colori della bandiera nazionale. La scelta del logo non è casuale: racchiude Napoli e il Vesuvio, simboli delle nostre produzioni in Europa e nel mondo.

L'auspicio è che il brand "Campania" possa conquistare buone quote del mercato sia nazionale che internazionale, e che inoltre possa agevolare anche la promozione degli oli DOP regionali, attraverso processi di accompagnamento funzionali alla crescente domanda di prodotto tipico di eccellenza, creando cioè sinergie e complementarità di azione e di obiettivi.



## *The IGP olive oil “Campania”*

“Campania” IGP (which stands for “Protected Geographical Indication”) is a trademark recognized to extra virgin olive oils produced in the entire administrative territory of the Campania region and which are produced from the following varieties or their synonyms (alone or jointly): Asprinia, Caiazzana, Carpellese, Frantoio, Leccino, Marinese, Minucciola, Nostrale, Ogliarola Campania, Ortice, Ortolana, Pisciotana, Racioppella, Ravece, Rotondella, Salella, Sessana, Tonda. Other varieties may also be used up to a maximum of 15%.

The mentioned species are all typical varieties of our region and are the most widespread among dozens of olive varieties that have always been present in the area. They have been analyzed in recent years and represent the spearheads of the many native Campania species, indicative of the great biodiversity in Campania.

The recognition of the “Campania” IGP denomination is based on the reputation of the product and its link with the geographical area. The environmental and cultivation conditions of the olive groves destined to the production of “Campania” IGP extra virgin olive oil are the traditional ones, capable of giving the olives and the oil deriving from them specific qualitative features. When released for consumption, extra virgin olive oil with the Protected Geographical Indication “Campania” must comply with very high chemical-physical and organoleptic standards (acidity  $\leq 0.4$ ; number of peroxides  $\leq 12$ ).

The olive harvest takes place in the period between 1st September and 31st December. It takes place directly from the plant, manually or by mechanical means. In any case, the use of sagging or abscission products and the use of naturally fallen olives on the ground and/or on permanent collection nets

is prohibited. The harvested olives are transported with care, in crates, caissons or other perforated containers that favor ventilation.

Before pressing, the olives must undergo a defoliation and washing process at room temperature. The permanence of the olive paste in the special container varies according to the degree of ripeness of the fruits. The maximum yield of olives in oil cannot exceed 20%.

From the climatic point of view, the cultivation area is the one typical of the middle-low Tyrrhenian area and extends from the central-southern Apennines to the Tyrrhenian sea, with a prevalence of the hilly land (which is over 70%, while 20% of olive groves are located in the mountains and 5% in the plains): the ideal habitat of the olive tree.

The soils in Campania where olive cultivation is present are mainly of volcanic origin, but with different characteristics depending on the environments involved. Their water capacity is generally high and can be favorably enhanced with the rationalization of agronomic practices.

As mentioned, the climate of Campania is also particularly favorable to the cultivation of the olive tree. High temperatures and prolonged periods of drought in summer induce the synthesis of polyphenols that accumulate in the drupes, while the autumn-winter rains favor the synthesis of volatile compounds. Favorable environmental factors intervene in determining the quality features of the product, such as the phenolic content and the acidic composition (particularly the oleic acid values) which ensure distinctiveness and typicality.

Therefore, the Mediterranean climate of this geographical area significantly affects the chemical and organoleptic composition of the extra virgin

olive oil produced in Campania, differentiating it from other olive oils produced in neighbouring geographical areas in particular in the ratio between mono-unsaturated and polyunsaturated fatty acids, and for the quality of bio-phenols and volatile aromatic compounds. Ultimately, the pedoclimatic and orographic conditions present in the cultivation areas of Campania are an indication of suitability for the production of high quality olives.

The reputation of Campania olive oils is very ancient. Some historical documents and artifacts trace the cultivation of olive trees for oil production in Campania back to the 6th-7th century BC. The fame of the extra virgin olive oil "Campania" is determined by the close link between the product, the territory and this region's inhabitants.

The promotion activities for Campania olive oil carried out over the last decades by Campania Region have been intense through the participation in international fairs and events, both in the oil sector (SOL, Olio Capitale, Warsaw Oil Festival ...) and in the agri-food one (Cibus, Tuttofood, Sial, Anuga, Fancy Food ...), through national prizes (National

competition of DOP "Sirena d'oro" olive oils) and also through a series of promotional publications distributed all over the world.

"Campania" IGP logo is made up of a stylization of Vesuvius and the Gulf of Naples, symbols of Campania in the world, with an erupting oil drop. On the right side there is an olive tree. The national flag below, as an extension of the gulf, symbolically embraces the entire Campania region. The base colour is green, the colour of Campania IGP olive oil. On the lower section, there are the colours of the national flag. The choice of the logo is not accidental: it contains Naples and Vesuvius, symbols of our productions in Europe and in the world.

Hopefully the "Campania" brand for extravirgin olive oil will be able to conquer good shares of the national and international market, and it will as well facilitate the promotion of the various regional DOP olive oils, through functional support processes to the growing demand for a typical product of excellence, with synergies both in actions and objectives.

## DOP Penisola Sorrentina

L'olivicultura della provincia di Napoli si identifica, in massima parte, con l'area della Penisola Sorrentina. In questa zona, infatti, l'olivo ricopre vasti territori, spesso lunghe terrazze, che costituiscono, da sempre, parte integrante della bellezza paesaggistica della costiera. I comuni di Vico Equense, Sorrento e Massa Lubrense comprendono il 70% degli oliveti dell'intera Penisola. Interessa oltre 4.000 aziende con circa 1.500 ettari di superficie coltivata ed una produzione media pari a 84.000 q di olive. Pur trattandosi di una produzione

non elevata, il notevole flusso turistico, unito all'antica tradizione commerciale, contribuisce a valorizzare questi oli apprezzati e qualificati. La Penisola Sorrentina delimita il Golfo di Napoli e si protende, lunga e sottile, fra lo stesso e il Golfo di Salerno. Appare essenzialmente come un'area aspramente montuosa, con il culmine a 1.500 m s.l.m. in cima al Monte Sant'Angelo ai Tre Pizzi. È possibile distinguere tre zone a diversa altimetria: la zona di montagna, coperta da castagneti e, in parte, coltivata ad olivi e viti; la zona di collina, con

i Comuni di Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello di Sorrento, Sorrento, Vico Equense e Capri, dove prevalgono gli oliveti e i vitigni, e quella costiera ove si trovano prevalentemente gli agrumeti. Il paesaggio è fortemente caratterizzato dagli olivi coltivati su terreni scoscesi, a picco sul mare, insieme ai "giardini di limoni" e alle piante aromatiche come il rosmarino e la menta, che rendono il paesaggio originale e unico. Ed è proprio nell'olio che spesso ritroviamo i sentori delle piante spontanee e coltivate, che conferiscono tipicità al prodotto. I terreni della Penisola Sorrentina appartengono al Cretaceo dell'epoca terziaria. Da un punto di vista pedologico, si caratterizzano per la presenza di arenarie e argilloscisti, unitamente a prodotti di proiezione vulcanica. Il terreno, quindi, risulta argilloso-calcareo, anche se la sua compattezza è andata man mano modificandosi, per le ceneri, i lapilli e i tufi vulcanici, e per la fitta vegetazione arborea boschiva.

Il patrimonio varietale è rappresentato, prevalentemente, da un ecotipo di Ogliarola, denominato Olivo da olio, detto anche Minucciola, apprezzato per produttività e buona resa in olio, 20% circa.

Tra le altre cultivar coltivate nella Penisola Sorrentina, si ritrovano anche la Rotondella, tra quelle locali, e Frantoio e Leccino, di provenienza extraregionale.

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina comprende, per intero, i territori della omonima Penisola e dei Monti Lattari, l'isola di Capri e parte del comune di Castellammare di Stabia. L'olio DOP della Penisola Sorrentina si ottiene dalle olive della cultivar Olivo da olio, per non meno del 65% e, in misura non superiore al 35%, da Rotondella, Frantoio o Leccino, da sole o congiuntamente. È ammessa anche la presenza di altre cultivar per un massimo del 20% del totale.

### **DOP Penisola Sorrentina**

*Olive growing in the province of Naples is mostly identified with the area of the Sorrentine Peninsula. In this area, indeed, the olive trees cover vast territories, often long terraces that have always been an integral part of the scenic beauty of the coast. The municipalities of Vico Equense, Sorrento and Massa Lubrense cover for 70% of the olive groves of the entire peninsula. It involves over 4000 companies with about 1500 hectares of cultivated area and an average production of 84,000 q of olives. Although the production is not high, the considerable tourist flow, combined with the ancient commercial tradition, helps enhance the request for these appreciated and qualified olive oils. The Sorrentine*

*Peninsula borders the Gulf of Naples and extends up to the Gulf of Salerno. It essentially appears as a harshly mountainous area, with its peak at 1,500 m a.s.l. on top of Monte Sant'Angelo ai Tre Pizzi. It is possible to distinguish three areas with different altitudes: the mountain area, covered by chestnut trees and partly cultivated with olive trees and vines; the hilly area, with the municipalities of Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello di Sorrento, Sorrento, Vico Equense and Capri, where olive groves and vines prevail, and the coastal area where mainly lemon groves are found.*

*The landscape is strongly characterized by the olive trees grown on steep terrain, overlooking the sea,*

together with the "lemon gardens" and aromatic plants such as rosemary and mint, which make the landscape original and unique. And it is also in the olive oil that we often find the scents of those spontaneous or cultivated plants, which give the product its typical flavour. The lands of the Sorrentine Peninsula belong to the Cretaceous period of the Tertiary era. From a pedological point of view they are characterized by the presence of sandstones and clayey, together with products of volcanic origin. The soil, therefore, is clayey-calcareous, even if its compactness has gradually changed, due to the ashes, lapilli and volcanic tuffs, and the dense wooded arboreal vegetation.

The varietal heritage is mainly represented by Oglierola ecotype, called *Olivo da olio*, also known as *Minucciola*, appreciated for good oil yield, about

20%.

Among the other cultivars grown in the Sorrentine Peninsula there are also *Rotondella* (among the local ones), and *Frantoio* and *Leccino* (of extra-regional origin).

The production area of *Penisola Sorrentina DOP* extra virgin olive oil entirely includes the territories of the homonymous Peninsula and the *Lattari Mountains*, the island of *Capri* and part of the municipality of *Castellammare di Stabia*. The *DOP* oil of the *Sorrento Peninsula* is obtained from olives of the *Olivo da olio* cultivar, for not less than 65% and, to a percentage not exceeding 35%, from *Rotondella*, *Frantoio* or *Leccino*, alone or jointly. The presence of other cultivars is also allowed for a maximum of 20% of the total.

## DOP Cilento

L'area di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Cilento comprende 62 comuni tra cui Camerota, Agropoli, Paestum, Velia e Sapri, noti internazionalmente per caratteristiche ambientali e storiche e rientra interamente nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano ed ha, come confini naturali, a nord i fiumi Sele e Tanagro, a ovest e a sud-ovest il mar Tirreno, a sud il Golfo di Policastro, mentre a est è delimitata dal Vallo di Diano e dal fiume Bussento.

L'areale del Cilento è costituito prevalentemente da aree di collina e montagna, con limitate zone pianeggianti in prossimità della costa. Il territorio è ricco di contrasti, l'altimetria passa velocemente dal livello del mare delle aree costiere ai quasi duemila metri di altitudine dei monti Cervati, Gelbison e degli Alburni. È attraversato da numerosi corsi d'acqua,

come l'Alento, il Lambro, il Mingardo, il Bussento, il Calore e il Tanagro. La sua peculiare posizione geografica, le coste, i numerosi corsi d'acqua e i massicci montuosi, conferiscono al territorio una variegata orografia che si manifesta con una complessità di ambienti e una duplice natura geologica delle rocce che lo costituiscono. Presenta, infatti, una vasta zona di calcare mesozoico alla base ricoperta da argille dell'Eocene. Il terreno di natura silicio-calcareo, tendente allo sciolto, è ricco di elementi nutritivi, di pronto impiego, in grado di condizionare lo sviluppo vegetativo e la produttività dell'olivo, che trova quindi, in questi terreni, condizioni di sviluppo molto favorevoli. Gli impianti sono di tipo tradizionale, con piante di grossa taglia spesso secolari, allevate a vaso, impalcate alte e con sesti d'impianto ampi ed

irregolari. Solo in oliveti di recente costituzione si trovano forme di allevamento a vaso policonico, monocono e globo.

La Pisciottana è la cultivar più diffusa in questo areale. La DOP Cilento interessa oltre 18 mila ettari, pari al 30% circa del totale regionale e al

50% della provincia di Salerno. L'olio si ottiene dalla spremitura di olive delle cultivar Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino per almeno l'85%; possono inoltre concorrere altre cultivar locali, presenti nell'area di produzione, in misura non superiore al 15%.

## **DOP Cilento**

*The production area of the extra virgin olive oil DOP Cilento covers 62 municipalities including Camerota, Agropoli, Paestum, Velia and Sapri, known internationally for environmental and historical features and falls entirely within the Cilento and Vallo di Diano National Park. It has natural boundaries to the north with the Sele and Tanagro rivers, to the west and south-west with the Tyrrhenian Sea, to the south with the Gulf of Policastro, while to the east it borders Vallo di Diano and the Bussento river.*

*The Cilento area is mainly made up of hilly and mountain areas, with limited flat areas near the coast. The territory is full of contrasts, the altitude quickly passes from the sea level of the coastal areas to the almost two thousand meters of altitude of the Cervati, Gelbison and Alburni mountains. It is crossed by numerous streams, such as the Alento, Lambro, Mingardo, Bussento, Calore and Tanagro rivers. Its peculiar geographical position, the coasts, the numerous waterways and the mountains give the area a varied orography that is manifested by a complexity of environments and a dual geological nature of the rocks that constitute it. In fact, it has a large area of Mesozoic limestone at the base covered with Eocene clays. The silicon-limestone soil is rich in nutritional elements, capable of conditioning the vegetative development and productivity of the olive tree, which finds very favorable development conditions in these soils. The cultivation plants are*

*traditional, with large trees (often secular), grown in pots, with wide and irregular planting layouts. Only in recently established olive groves there are polyconic or monocone cultivation forms.*

*The Pisciottana is the most widespread cultivar in this area. The Cilento DOP covers over 18 thousand hectares, equal to about 30% of the regional total and 50% of the province of Salerno. The olive oil is obtained from the pressing of olives of the Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella and Leccino cultivars for at least 85%; other local cultivars present in the production area are also allowed for no more than 15%.*

## DOP Colline Salernitane

L'areale di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Colline Salernitane comprende 82 comuni dell'area centro-settentrionale della provincia di Salerno, inclusi in un vasto territorio che va dalla Costiera Amalfitana fino alla Valle del Calore, attraversando i Monti Picentini, gli Alburni, l'Alto e Medio Sele, le colline del Tanagro e parte del Vallo di Diano.

Il clima, tipicamente mediterraneo, è fortemente influenzato dalle correnti calde provenienti dal Golfo di Salerno, mentre le catene montuose costituiscono una solida barriera alle correnti fredde settentrionali. Grazie alle peculiari condizioni pedo-climatiche l'olivo trova, in questa zona, un habitat ideale. L'area è molto diversificata per orografia e natura dei terreni. È dominata dai monti Alburni, la formazione calcarea più rappresentativa, ove numerosi sono i fenomeni carsici; le sorgenti e i corsi d'acqua (Sele, Picentino) danno origine a una struttura orografica del territorio alquanto

complessa. Si passa, poi, dal gruppo dei monti Lattari al complesso dei monti Picentini, per finire alla fertile piana del Sele. L'area è attraversata dai fiumi Sele e Calore, che costituiscono una valle alluvionale. I terreni olivetati sono situati, per la maggior parte, nella fascia collinare e si presentano di natura argillosa, argillosa-calcareea, ricchi in potassio, fosforo, ferro e calcio. Si tratta dell'area più intensamente olivetata della Campania: qui, più che altrove, si può misurare l'evoluzione che sta vivendo il comparto. L'innovazione e la tradizione coesistono: accanto ad aziende tradizionali ve ne sono altre che adottano le più moderne tecnologie. In tale area, la cooperazione è molto sviluppata per cui, ad aziende private, si affiancano strutture di trasformazione associate. Il legame con il passato è garantito da un patrimonio varietale ricco e originale, nell'ambito del quale le cultivar Rotondella e Carpellesse sono le più coltivate.

## DOP Colline Salernitane

*The production area of Colline Salernitane DOP extra virgin olive oil includes 82 municipalities in the central-northern area of the province of Salerno. It covers a wide territory that goes from the Amalfi Coast to the Valle del Calore, crossing the Picentini Mountains, the Alburni, the Upper and Middle Sele, the Tanagro hills and part of the Vallo di Diano.*

*The climate, typically Mediterranean, is strongly influenced by the warm currents coming from the Gulf of Salerno, while the mountains are a solid barrier to the cold northern currents. Thanks to the particular pedo-climatic conditions, the olive trees find an ideal habitat in this area. The area is very diverse in terms*

*of orography and nature of the land. It is dominated by the Alburni mountains, of limestone formation; the springs and rivers (Sele, Picentino) give rise to a rather complex orographic structure of the territory. It then passes from the group of the Lattari mountains to the Picentini mountains to and at the fertile Sele plain. The area is crossed by the Sele and Calore rivers, which form an alluvial valley. The olive groves are located, for the most part, in the hills and are clayey-calcareous in nature, rich in potassium, phosphorus, iron and calcium. This is the most intensely cultivated area with olive groves in Campania: here, more than anywhere else, one can measure the evolution that*

*the sector is experiencing. Innovation and tradition coexist: alongside traditional companies there are others that adopt the most modern technologies. In this area, cooperation is highly developed, so that associated transformation structures are flanked*

*by private companies. The link with the past is guaranteed by a rich and original varietal heritage, in which the Rotondella and Carpellesse cultivars are the most cultivated.*

## **DOP Irpinia - Colline dell'Ufita**

Gli oli irpini sono il risultato della perfetta armonia tra ambiente, cultivar, capacità imprenditoriale e tradizione, che qui è antichissima. Infatti, la presenza dell'olivo nell'avellinese risale a epoca romana, come ampiamente documentato da numerosi reperti. In particolare, a testimonianza della presenza massiccia dell'olivo nell'Ufita, vi sono le ampie distese di alberi secolari nelle colline arianesi, cuore dell'olivicoltura irpina. L'area di produzione dell'olio extravergine di oliva Irpinia-Colline dell'Ufita DOP comprende 38 comuni nella parte centro-settentrionale della provincia di Avellino con una superficie olivetata che si aggira intorno ai 3.500 ettari che interessano oltre 9.000 aziende produttrici. La produzione dell'olio è pari a circa 25.000 q.li all'anno che corrispondono a due terzi della produzione provinciale. Il clima mite ma con eccezionali punte di freddo, nonché la ubicazione degli oliveti ad altitudini elevate, sono i fattori principali che hanno determinato il consolidarsi nel territorio della cultivar Ravece,

capace di resistere alle gelate ed alle nevicate invernali e primaverili e che è assunta a simbolo dello sviluppo dell'olivicoltura di qualità dell'Irpinia. Gli inverni, non estremamente rigidi, e le estati non eccessivamente calde, hanno conferito alla zona, nel suo complesso, un clima particolarmente favorevole all'insediamento dell'olivo nel corso dei secoli, coltivato in terreni collinari più o meno argillosi, mediamente fertili e poveri di risorse idriche.

Il riconoscimento della DOP, e il crescente interesse commerciale verso tale prodotto, hanno rivitalizzato l'intero comparto, in cui si registrano anche significativi successi di aziende produttrici, non solo sul mercato locale e regionale, ma anche presso la moderna distribuzione (GDO). Si segnala anche una discreta presenza di produzione biologica che, sommata alla certificazione con il marchio DOP, costituisce un'ulteriore opportunità commerciale per le aziende produttrici.

## **DOP Irpinia – Colline dell'Ufita**

*Irpinia oils are the result of the perfect harmony between environment, cultivar, entrepreneurial ability and tradition, which is very ancient here. In fact, the presence of the olive trees in Avellino dates back to Roman times, as widely documented*

*by numerous finds. In particular, evidence of the massive presence of the olive tree in the Ufita area are the large expanses of centuries-old trees in the Arianese hills, the heart of Irpinia olive growing. The production area of Irpinia-Colline dell'Ufita DOP*

*extra virgin olive oil includes 38 municipalities in the central-northern part of the province of Avellino with an area of olive groves that is around 3,500 hectares involving over 9,000 producers. The oil production is equal to about 25,000 quintals per year which correspond to two thirds of the provincial production. The mild climate but with exceptional cold peaks as well as the location of the olive groves at high altitudes are the main factors that have determined the stabilization in the territory of the Ravece cultivar, capable of resisting frosts and winter snowfalls and which has become a symbol of quality olive growing in Irpinia. The winters, which are not extremely rigid, and the summers that are not excessively hot, have*

*given the area, as a whole, a particularly favorable climate for the settlement of the olive tree over the centuries, cultivated in hilly, more or less clayey soils, on average fertile and poor in water resources.*

*The recognition of the DOP trademark and the growing commercial interest in this product have revitalized the entire sector, in which there are also significant success cases of some enterprises that are present not only on the local market but also in modern distribution (GDO). There is also a fair presence of organic production which, added to the certification with the DOP trademark, constitutes an additional commercial opportunity for the producing companies.*

## DOP Terre Aurunche

Il territorio della DOP “Terre Aurunche” è situato nella parte nord della provincia di Caserta, nella zona attorno al vulcano spento di Roccamonfina, nei territori olivetati dei comuni di Caianello, Carinola, Cellole, Conca della Campania, Falciano del Massico, Francolise, Galluccio, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Mondragone, Rocca D’Evandro, Roccamonfina, San Pietro, Sessa Aurunca, Sparanise, Teano e Tora e Piccilli.

Questa zona geografica di produzione è quella che ha ricevuto, in epoche geologiche passate, le colate, le eruzioni e le polveri del vulcano di Roccamonfina, tra i più estesi d’Europa. Tale condizione ha generato substrati agrari pressoché omogenei. In questa zona la cultivar Sessana, che rappresenta la cultivar principe per la produzione dell’olio extravergine di oliva Terre Aurunche DOP (almeno il 70% di olive deve essere di questa coltura) è presente da sempre in maniera significativa. La zona geografica di produzione è caratterizzata da clima semi-asciutto mite, tipico dell’area mediterranea, con piovosità

concentrata nel periodo autunno-vernino. La superficie degli oliveti interessati alla DOP è stimata in circa 6.000 ettari, per una produzione annua media di olio pari a circa 18.000 quintali annui. Le aziende imbottigliatrici interessate alla produzione dell’olio DOP sono 15. Il fatturato medio annuo è stimato in 2 milioni di euro, valutando che la DOP interesserà, in fase di avvio, il 10 % della produzione.

Il connubio tra la specificità dei terreni della zona di produzione della DOP “Terre Aurunche” e la cultivar Sessana rende questo prodotto particolarmente specifico della zona di produzione.



## DOP Terre Aurunche

*The territory of the DOP "Terre Aurunche" is located in the northern part of the province of Caserta, in the area around the extinct volcano of Roccamonfina, in the municipalities of Caianello, Carinola, Cellole, Conca della Campania, Falciano del Massico, Francolise, Galluccio, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Mondragone, Rocca D'Evandro, Roccamonfina, San Pietro, Sessa Aurunca, Sparanise, Teano and Tora and Picilli.*

*This geographical area of production is the one that received, in past geological eras, the lava flows and dust from the Roccamonfina volcano, one of the largest in Europe. This condition generated almost homogeneous agricultural substrates. In this area, the Sessana cultivar, which is the main cultivar for the production of Terre Aurunche DOP extra virgin*

*olive oil (at least 70% of olives must be from this variety) has always been present in a significant way. The geographical area of production is characterized by a mild semi-dry climate, typical of the Mediterranean area, with rainfall concentrated in the autumn-winter period. The extension of the olive groves involved in the DOP is estimated around 6,000 hectares, for an average annual production of olive oil of about 18,000 quintals per year. The bottling companies interested in the production of DOP olive oil are 15. The average annual turnover is estimated around 2 million euros.*

*The combination of the specificity of the land in the production area of the "Terre Aurunche" DOP and the Sessana cultivar makes this product strongly linked to the production area.*

## L'oleoturismo in Campania, una nuova opportunità per i territori delle zone interne

L'oleoturismo, ovvero il turismo dell'olio, si rivolge ai viaggiatori desiderosi di conoscere nuovi aspetti culturali del territorio che visitano e anche a tutti coloro che sono in cerca di esperienze sensoriali ed emozionali. Si tratta di un fenomeno in continua crescita negli ultimi anni, che potrebbe contribuire ad incrementare l'offerta turistica della nostra regione.

Oggi, una nuova normativa pone l'universo olio al centro del turismo enogastronomico, aspetto fondamentale per il made in Italy e per la ripartenza della regione dopo le difficoltà dovute alla pandemia da Covid19.

Con la legge 27 dicembre 2019, n. 160 l'oleoturismo diventa, al pari dell'enoturismo (legge di bilancio

n. 205 del 2017), attività agricola connessa ai sensi dell'articolo 2135 del Codice Civile. Il legislatore definisce con precisione quale sia l'oggetto dell'oleoturismo, stabilendo che esso include tutte le attività di conoscenza dell'olio d'oliva, ed in particolare:

- le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo;
- le degustazioni e la commercializzazione delle produzioni aziendali dell'olio d'oliva, anche in abbinamento ad alimenti (purché non si tratti di ristorazione in quanto soggetta ad altra disciplina);
- le iniziative a carattere didattico e ricreativo

nell'ambito dei luoghi di coltivazione e produzione.

In breve, l'oleoturismo abbraccia tutte le attività finalizzate ad incentivare il turismo dell'olio.

A differenza dell'agriturismo, che è competenza esclusiva degli agricoltori e delle aziende agricole, le attività oleoturistiche possono essere svolte anche dalle associazioni, quali i Consorzi di Tutela. Tuttavia, è necessario che se ne faccia carico una persona che sia imprenditore agricolo principale, oppure che abbia un titolo di studio in agraria, oppure che abbia una esperienza di almeno cinque anni nel settore olivicolo ed abbia frequentato un apposito corso di formazione.

Così come per l'enoturismo, anche per l'oleoturismo è necessario che le aziende ospitanti rispettino alcuni requisiti o standard di servizio. Questi i fondamentali:

- apertura settimanale o anche stagionale di un minimo di 3 giorni;
- strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- cartello all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;
- sito o pagina web aziendale;
- indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze;
- materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno 3 lingue, compreso l'italiano;
- esposizione e distribuzione del materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni Dop e Igp, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio;

- ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per garantire l'accoglienza;
- personale addetto dotato di competenza, formazione e conoscenza degli oli e del territorio;
- l'attività di degustazione dell'olio all'interno delle strutture aziendali deve essere effettuata con calici in vetro o altro materiale purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto.

L'obiettivo generale è quello di dare forma e sostanza al valore simbolico associato all'olio, elemento cardine della Dieta Mediterranea e alimento dai noti effetti benefici, capace di accrescere in maniera concreta le potenzialità del turismo e delle attività produttive locali.

La Regione Campania - consapevole delle potenzialità del turismo dell'olio come fenomeno culturale ed economico, nonché della rilevanza strategica che rivestono tutte le azioni di valorizzazione delle aree a vocazione olivicola - promuove l'oleoturismo quale forma di turismo dotata di specifica identità ed, inoltre, punta a qualificare, nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato, tutte le forme di accoglienza che contemplino anche le produzioni olivicole, che sono tra gli asset fondamentali dell'identità territoriale.

## *Olive oil tourism in Campania, a new opportunity for the inland areas*

*Olive oil tourism is addressed not only to travelers wishing to learn new cultural aspects of the area they are visiting, but also to all the people that are in search of sensory and emotional experiences. This phenomenon has increased in recent years, and it could contribute to boost the tourist offer in our region.*

*Today, a new legislation sets the olive oil sector at the center of food and wine tourism, which is a fundamental activity for the promotion of “made in Italy” and for a fresh start after the difficulties caused by the Covid19 pandemic.*

*With the law n. 160 of 27 December 2019 olive oil tourism becomes – just like wine tourism (budget law no. 205 of 2017) – an activity related to agriculture, pursuant to article 2135 of the Civil Code. The legislator defines precisely what the object of olive oil tourism is, establishing that it includes all knowledge activities linked to olive oil, and in particular:*

- *visits to places of cultivation, production or exhibition of tools useful for olive cultivation;*
- *tastings and marketing of olive oil productions, also in combination with food (as long as it is not catering since it is subject to another discipline);*
- *educational and recreational initiatives in the areas of cultivation and production.*
- *In short, olive oil tourism embraces all activities encouraging tourism for the knowledge of olive oil productions.*

*Unlike the holiday farm activities (the so called “agriturismo”), which are always in charge of farmers, the olive oil tourism activities can also be carried out by associations, such as the Protection*

*Consortia (“Consorti di Tutela”). However, it is necessary that such activities are carried out by a person who is an agricultural entrepreneur, or who has a degree in agriculture, or who has at least five years experience in the olive oil sector and attended a specific training course.*

*As for the wine tourism, also for olive oil tourism it is necessary that the host companies respect certain requirements or service standards. These are the fundamental ones:*

- *weekly opening of a minimum of 3 days;*
- *tools for booking visits, preferably computerized;*
- *sign at the entrance of the company showing the data relating to the reception and at least the opening hours, the type of service offered and the languages spoken;*
- *company website;*
- *indication of car parks in the company or in the nearby;*
- *information material on the company and its products printed in at least 3 languages, including Italian;*
- *display and distribution of information material on the production area, on typical and local productions with particular reference to DOP and IGP productions, on tourist, artistic, architectural and landscape attractions of the territory;*
- *adequately equipped spaces to ensure reception;*
- *trained staff;*
- *the oil tasting activity must be carried out with glasses made of glass, or of a different material as long as the organoleptic properties of the*

*product are not altered.*

*The general goal is to give shape and substance to the symbolic value associated with olive oil, a cornerstone of the Mediterranean Diet and food with known beneficial effects, capable of increasing tourism and local activities.*

*Campania Region - aware of the potential of olive oil tourism as a cultural and economic phenomenon, as well as of the strategic importance of all the actions*

*aiming at promoting the areas with an olive growing vocation - promotes oil tourism as a form of tourism with a specific identity, and also aims to qualify all forms of hospitality that include olive oil productions, which are among the fundamental assets of the territorial identity.*

**OLI EVO CAMPANIA**  
**LE AZIENDE**



# TORRETTA

*Olio Extra Vergine di Oliva*

Via Serroni Alto, 27  
Battipaglia (SA) 84091  
[www.oliotorretta.it](http://www.oliotorretta.it)  
[info@oliotorretta.it](mailto:info@oliotorretta.it)  
0828672615

Il frantoio Torretta inizia la sua avventura con l'attuale marchio nel 1998 prendendo il nome dalla località del comune di Battipaglia in cui sorge dai primi anni Cinquanta. Oggi produce oli extravergine di oliva pluripremiati a livello nazionale ed internazionale. Dietro i risultati degli ultimi anni c'è di sicuro l'impegno della famiglia Provenza e la passione di Maria, prima di tre fratelli, assaggiatore capo panel, tecnico di qualità oltre che responsabile del settore commerciale d'azienda. Nel 1995 i macchinari vengono sostituiti con tecnologie moderne, sono cambiati i metodi di raccolta, i tempi di lavorazione sono diventati più stretti per garantire la qualità che solo una denominazione di origine protetta può dare. Il frantoio Torretta si affaccia al mercato con un impianto di molitura realizzato con tecnologie innovative. L'azienda da tempo offre la propria collaborazione alle scuole in progetti di educazione alimentare. All'interno dello stabilimento si effettuano visite complete: dalle sedute dimostrative dei processi di trasformazione, alla degustazione dell'olio.

Data inizio attività: 1960

Nome Titolare Azienda: Maria PROVENZA

Categorie di Olio prodotto: DOP, BIO, EXTRA

Dimensione Oliveto: ha 45.00.00

Numero piante: 40.000

Produzione media annua: litri 40.000

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

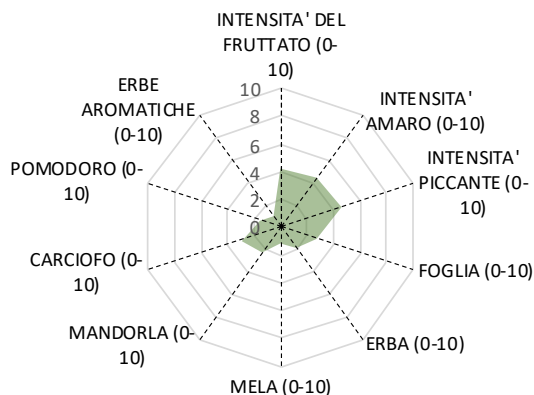
Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)



 **extra**  
**campania**

## 1° PREMIO FRUTTATO LEGGERO

Diesis DOP Colline Salernitane



### PREZZO

Diesis DOP Colline Salernitane 0,50 l. - € 15,00

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,42	0,21	0,002	0,3	8,9

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde tenue, fruttato leggero, con profumi di foglia ed erba delicati, note di mandorla e carciofo. Al gusto è equilibrato, con toni di amaro leggermente più prevalenti sul piccante, si confermano le note di mandorla e carciofo.

### ABBINAMENTO



Cucina: per la sua delicatezza ed equilibrio si consiglia il filo d'olio su pesci lessi, carni bianche, antipasti di mare, verdure crude.



Pizza: si consiglia con pizze non troppo elaborate: margherita, marinara, bianca, focaccia.



**RICETTA:** Nuvolette croccanti di verdure, gamberi e baccalà all'olio EVO Diesis DOP Colline Salernitane Torretta  
Chef **Luigi Vitiello**



**DIFFICOLTÀ**  
MEDIA



**PREPARAZIONE**  
20 MINUTI



**COTTURA**  
10 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
MEDIO

### INGREDIENTI

Zucchine 100 gr, Peperoni 50 gr, Melanzane 100 gr, Patate 100 gr, gamberi tritati 100 gr, baccalà tritato 200 gr  
Per la pastella: Farina 00 gr 100, acqua frizzante 1 dl, vino bianco 0,2 dl, sale e pepe, Paprika dolce o polvere di peperoni cruschi.

PER FRIGGERE OLIO EVO

### PREPARAZIONE

Tagliare a bastoncini sottili le zucchine, i peperoni, le melanzane, le patate, unire i gamberi e il baccalà tritati, impastare il tutto con la pastella. Lasciar riposare per 20 minuti. Portare l'olio evo a 160° e immergere piccole quantità di composto in modo da ottenere delle frittelle irregolari.

Presentazione: servire le nuvolette ottenute molto calde su piatti con sottofritti, spolverare con polvere di peperoni cruschi o paprika dolce.

### PIZZA

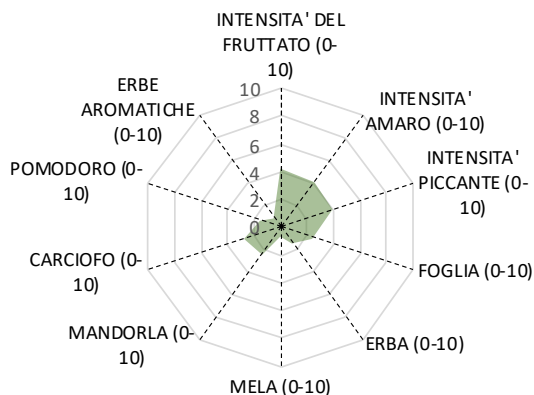
Salsiccia e friarielli con olio EVO Diesis DOP Colline Salernitane Torretta





### 3° POSTO FRUTTATO LEGGERO

Teti (EXTRA)



#### PREZZO

Teti (EXTRA) 0,50 l. - € 12,00

#### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,43	0,22	0,003	0,3	8,1

#### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde, fruttato leggero con profumi di erba e foglia, note di mandorla, carciofo, cicoria. Al gusto è amaro e piccante di media intensità, con finale di bocca leggermente aspro. Si confermano la mandorla, il carciofo, la cicoria.

#### ABBINAMENTO



Cucina: verdure grigliate, bruschetta, patate lesse all'insalata, ortaggi a vapore, frittura di terra e di mare.



Pizza: pizza con salsiccia e broccoli (friarielli a Napoli), capricciosa, quattro stagioni.



**RICETTA:** Involtino di Pesce Spada con gamberi e broccoli Baresi su crema di patate Vitelotte all'olio EVO Teti (EXTRA) Torretta  
Chef **Antonio Papale**



**DIFFICOLTÀ**  
MEDIA



**PREPARAZIONE**  
30 MINUTI



**COTTURA**  
15 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
MEDIO

## INGREDIENTI

Pesce spada: g 600

Per il ripieno: gamberi g 200, broccoli baresi g 300, pane aromatico: g 150, aglio in camicia: n° 2  
sale fino: q.b., olio extra vergine d'oliva: ml 100

Per il pane aromatico: pancarrè g 300, sale fino q.b., olio extra vergine d'oliva ml 50, limone grattugiato n° 1, prezzemolo tritato q.b.

Per la crema di patate vitelotte: patate vitelotte g 350, olio extra vergine d'oliva ml 50, porro g 50, sale fino q.b., brodo vegetale q.b., sedano bianco g 5

Per guarnizione: finocchi g 300, olio extra vergine d'oliva ml 50, sale fino q.b., aglio in camicia 1 spicchio, timo fresco q.b.

Per decorazione: porro fritto g 150, rametto di timo n° 6

Per il condimento: citronnette ml 120

## PREPARAZIONE

- 1) frullare il pane con bucce di limone. Condire con gli altri ingredienti.
- 2) Saltare i gamberi sgusciati in padella con olio, sale e uno spicchio d'aglio in camicia. Pulire i broccoli, ridurli e sbianchirli per pochi minuti. Raffreddare in acqua e ghiaccio, saltare in padella con olio, sale e aglio. Unire gamberi e broccoli, poi aggiungere metà del pane aromatico e un filo d'olio.
- 3) Tagliare lo spada in fette sottili, inserire il ripieno e arrotolare. Disporre ogni porzione in una placca, cospargere con il resto del pane aromatico.
- 4) Pelare le patate e tagliarle a pezzi. Soffriggere il porro con sedano e olio evo, unire le patate. Brasare per pochi minuti e coprire con il brodo. Cuocere fino a quando si disfano. Frullare.
- 5) Disporre la crema di patate e adagiarvi sopra la julienne di finocchi brasati con gli altri ingredienti. Appoggiare sopra l'involtino cotto in forno a 180 °C per circa 10 minuti. Condire con la citronnette e decorare con il porro fritto e il rametto di timo.



## PIZZA

Focaccia bianca con olio EVO Teti (EXTRA) Torretta



Via Scocilli, 29  
Ruviano (CE) 81010  
[www.petrazuoli.it](http://www.petrazuoli.it)  
[info@petrazzuoli.it](mailto:info@petrazzuoli.it)  
0823304977 - 3460649866

L'Azienda Olivicola Petrazzuoli è situata nel comprensorio delle Colline Caiatine, a Ruviano, area d'eccellenza per la produzione di olio extravergine di oliva.

Azienda a carattere familiare che esegue coltivazioni esclusivamente olearie usando il principio del rispetto e della cura della pianta e del suo terreno per ottenere olio di pregiata qualità.

Data inizio attività: 2009

Ragione Sociale: Azienda Olivicola Petrazzuoli

Cognome Titolare Azienda: Petrazzuoli

Nome Titolare Azienda: Giovanni

Categorie di Olio prodotto: EXTRA

Dimensione Oliveto: 5 ettari

Numero piante: 1.500

Produzione media annua: 3.000 litri

Vendita Diretta: SI

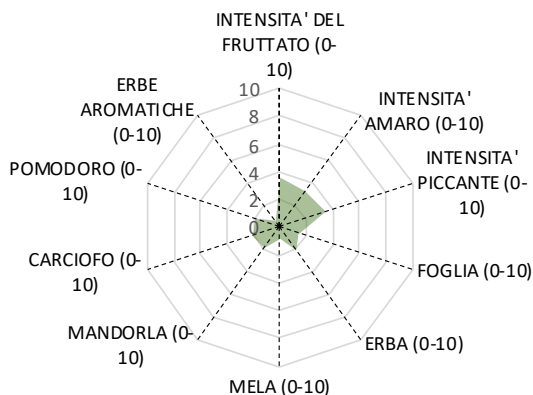
Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)



## 2° POSTO FRUTTATO LEGGERO

Fontana Lupo (Extra)



### PREZZO

Fontana Lupo (Extra) 0,75 l. - € 10,90

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,07	0,12	0,002	0,1	7,6

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde tenue, fruttato leggero, con profumi erbacei di erba di campo, delicati. Al gusto è equilibrato con amaro e piccante leggeri, finale di bocca piacevolmente erbaceo.

### ABBINAMENTO



Cucina: insalate di verdure ed ortaggi, pesci magri, insalate di riso, frittura di pesci.



Pizza: si consiglia con pizze semplici: con verdure o ortaggi, con acciughe.



**RICETTA:** Tartare di tonno su insalatina di scarola “maritata cruda” e biscotto integrale  
Emulsione di olio EVO Fontana Lupo (Extra) Petrazzuoli  
Chef **Luigi Di Ruocco**



**DIFFICOLTÀ**  
FACILE



**PREPARAZIONE**  
40 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
BASSO

### INGREDIENTI

g 300 di filetto di tonno freschissimo, 1 peperoncino fresco piccante, 1 scarola riccia bianca, g 50 capperi dissalati, g 100 olivette nere “Pisciottane”(denocciolate), g 50 noci sgusciate di Sorrento , 1 limone sfusato Amalfitano, g 100 biscotto integrale di Tramonti, g 150 olio EVO, g 30 colatura di alici cetarese, prezzemolo tritato, olio EVO

### PREPARAZIONE

Tagliare a quadretti di circa 1 centimetro di lato il filetto di tonno e metterelo a marinare insieme al succo del limone. Lasciate per almeno mezz’ora in fusione;

Tagliare la scarola e condire con i capperi, le olive nere, le noci tritate grossolanamente, il biscotto di Tramonti sbriciolato ed olio d’oliva;

Scolare il tonno, condire con olio Evo, peperoncino e prezzemolo tritato e con l’aiuto di un coppapasta posizionare al centro del piatto;

Adagiare la scarola sopra la tartare e completare la preparazione con un emulsione di g 30 di colatura di alici e g 90 di olio d’oliva evo.

### PIZZA

Ortaggi semplice con olio EVO Fontana Lupo (Extra) Petrazzuoli



S. Tommaso 12/c  
Ariano Irpino (AV) 83037  
[www.contedoro.com](http://www.contedoro.com)  
[franchina.mobilia@libero.it](mailto:franchina.mobilia@libero.it)  
3488515841

Le origini del frantoio Lo Conte risalgono al 1927, quando le olive venivano ancora molite con pietre in granito, fatte girare grazie al traino di un cavallo e l'olio ricavato era venduto per le strade della città. La tradizione iniziata dal capostipite Giovanni, si è tramandata di generazione in generazione proseguendo con il figlio Angelo e, successivamente, con il nipote Luigi, che ha modernizzato le tecniche di molitura introducendo il frantoio a pressione. Oggi il frantoio Lo Conte è gestito da Alfio e Alessio che hanno conferito un'impronta di modernità e innovazione, installando un impianto a ciclo continuo.

Il nostro olio extravergine di oliva è ottenuto dalla selezione di olive Ravece e Ogliarole provenienti dalle zone collinari dell'Ufita, in Irpinia.

Data inizio attività: 01/01/2000

Ragione Sociale: LO CONTE GIUSEPPE

Cognome Titolare Azienda: Lo Conte

Nome Titolare Azienda: Giuseppe

Categorie di Olio prodotto: DOP, EXTRA

Dimensione Oliveto: 3 Ha

Numero piante: 500

Produzione media annua: 1.500/2.000 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

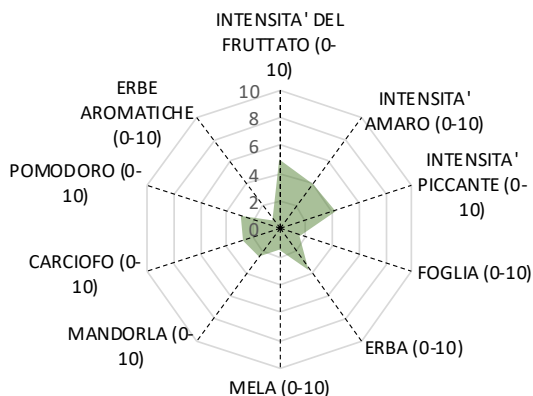
Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)

Molitura: Ciclo continuo 2 e ½ Fasi Dischi



## 1° POSTO FRUTTATO MEDIO

ALFIO (Ravece)



### PREZZO

ALFIO Ravece 500 ml - € 9,80

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,71	0,2	0,001	0,2	4,9

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde tenue, fruttato di oliva medio, tendente all'intenso, si evidenziano profumi di foglia di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto è amaro e piccante, si confermano la foglia di pomodoro, carciofo e mandorla, con finale di bocca erbaceo.

### ABBINAMENTO



Cucina: zuppe di legumi, pasta e zucca, pasta e fagioli o ceci, pesci alla griglia, panna cotta, gelato alle creme di latte.



Pizza: ai formaggi, con mozzarella di bufala o fior di latte, anche senza pomodoro, con i frutti di mare.



**RICETTA:** Diavoletti di patate al basilico con vongole veraci, pescatrice e pomodorini vesuviani all'olio EVO ALFIO (Ravece) Conte d'Oro  
Chef **Antonio Papale**



**DIFFICOLTÀ**  
DIFFICILE



**PREPARAZIONE**  
60 MINUTI



**COTTURA**  
50 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
ALTO

## INGREDIENTI

Per la crema di basilico: basilico gr 40, formaggio grattugiato gr 30, olio evo gr 50  
per i diavoletti: patate cotte e passate g. 800, formaggio grattugiato g. 30, noce moscata q.b., sale e pepe q.b., uova n°1, farina 00 g. 300, fecola di patate g. 50,  
per la salsa: vongole veraci kg. 1, timo fresco q.b., pescatrice g. 600, pomodoro cristallizzato q.b., aglio g. 50, olio extra vergine d'oliva ml. 150, pomodorini g. 300, prezzemolo tritato g. 20, fumetto di pescatrice ml. 500, sale e pepe q.b., vino bianco ml. 80

## PREPARAZIONE

Frullare il basilico con formaggio grattugiato e olio extra vergine d'oliva.

Per i diavoletti: condire le patate passate e raffreddate con gli altri ingredienti. Impastare e confezionare degli gnocchi a due punte.

Per la salsa: pulire la pescatrice e ricavare dei bocconcini e con le lische preparare un fumetto. Aprire le vongole in padella con l'olio extra vergine d'oliva e uno spicchio d'aglio, sgusciarle e conservarle nel liquido di cottura. Far soffriggere la pescatrice con l'olio, unire l'aglio tritato, bagnare con il vino bianco, aggiungere le vongole, il liquido di cottura e il fumetto. Unire i pomodorini cotti precedentemente e cuocere pochi minuti. Cuocere gli gnocchi, saltarli con la salsa e cospargere con il prezzemolo tritato.

## PIZZA

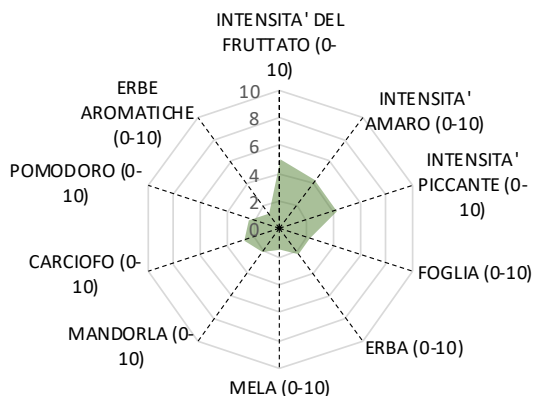
4 formaggi con olio EVO ALFIO (Ravece) Conte d'Oro





## 1° POSTO FRUTTATO INTENSO

ALFIO BIO



### PREZZO

ALFIO BIO 250 ml - € 4,80

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,83	0,2	0,001	0,2	6,8

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde, fruttato medio-intenso, con profumi erbacei, insieme a foglia di pomodoro, carciofo, mandorla. Al gusto è amaro e piccante di intensità media ed equilibrati, si conferma l'aroma della foglia di pomodoro, con finale di bocca piacevolmente erbaceo.

### ABBINAMENTO



Cucina: insalata di riso, carni rosse alla brace ed in umido, zuppe di legumi e di ortaggi, bruschetta, gelato all'olio, dolci al cucchiaio.



Pizza: con i formaggi, con patate lesse, con ortaggi cotti, prosciutti sia cotto che crudo, al mais con mozzarella.



**RICETTA:** Vermicelli con crema di scarola “maritata”, montata all’olio EVO ALFIO BIO Conte d’Oro ed emulsione di Colatura di alici cetarese  
Chef **Luigi Di Ruocco**



**DIFFICOLTÀ**  
FACILE



**PREPARAZIONE**  
20 MINUTI



**COTTURA**  
15 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
BASSO

### INGREDIENTI

g 400 Vermicelli

Per la crema di scarola: 1 cespo di scarola liscia, g 150 Olio EVO, g 50 capperi dissalati, g 100 olivette nere piaciottane denocciolate, 1 cucchiaio di uvetta sultanina, 2 cucchiaini di noci di Sorrento, 1 spicchio di aglio, g 20 Colatura di alici, 4/5 foglie di basilico

### PREPARAZIONE

Portare a bollore un pentolino di acqua e scottate la scarola; lasciare raffreddare in acqua e ghiaccio (per mantenerne il colore brillante). In una padella mettere un filo di olio evo e cominciare ad insaporire la scarola lessata con dell’uvetta, le noci (che avrete tritato grossolanamente), le olive, i capperi e le foglie di basilico; la scarola deve risultare asciutta, conservare un po’ di capperi, uva sultanina, olive e noci per decorazione. Frullare la scarola in modo da ottenere una crema liscia e setosa aggiungendo un pochino di olio a filo in modo che incorpori aria per diventare spumosa. Preparare l’emulsione di Colatura, montando 1 parte di Colatura, 3 parti di Olio Evo, aromatizzando con una fettina di aglio e basilico a julienne. In una pentola, cuocete in acqua e poco sale (attenzione alla Colatura) i vermicelli, saltare velocemente con la crema di scarola, guarnite il piatto con capperi, olive, uva sultanina e noci. Completare con emulsione di Colatura.

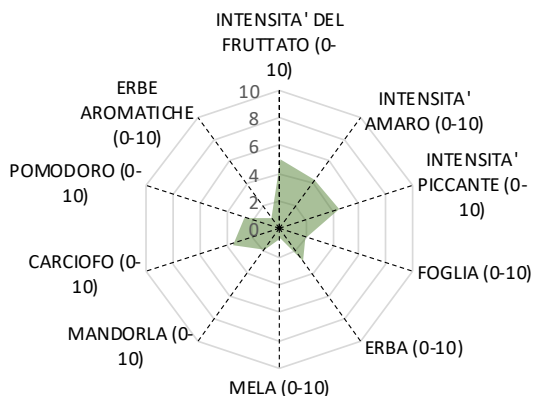
### PIZZA

Prosciutto e mozzarella con olio EVO ALFIO BIO Conte d’Oro



## 1° POSTO DOP

ALFIO DOP



### PREZZO

ALFIO DOP Biologico - € 13,00

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,84	0,16	0,001	0,2	6,5

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde tenue, fruttato di media intensità con profumi erbacei, mandorla fresca e vegetale amaro. Al gusto si evidenziano amaro e piccante di media intensità, l'aroma di bocca finale è piacevolmente di erbe di campo e mandorla.

### ABBINAMENTO



Cucina: insalate di riso e di pollo, pesci al vapore, bruschetta, verdure grigliate, dolci al cucchiaio a base di panna.



Pizza: con ortaggi cotti, con salumi, mozzarella e speck, cilentana, bufalina.



**RICETTA:** Le delizie del contadino campano all'olio EVO ALFIO DOP Conte d'Oro  
Chef **Roberto Montone**



**DIFFICOLTÀ**  
FACILE



**PREPARAZIONE**  
20 MINUTI



**COTTURA**  
60 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
BASSO

### INGREDIENTI

Fagioli di Controne g 72, Cicerchie g 72, fave g 72, farro g 72, orzo perlato g 48, peperoni gialli e rossi g 48, cipolla ramata di Montoro g 20, ricotta affumicata g 20, aglio dell'Ufita 1 spicchio, erba cipollina 2 steli, olio EVO ¼ dl, sale, pepe e timo q.b.

### PREPARAZIONE

Lavate e tagliate i peperoni a piccole listarelle. In una casseruola fate cuocere i legumi con poca acqua. Quando sono cotti sgocciolateli e conditeli con sale e pepe. In una padella con un filo di olio extravergine Ravece lasciate rosolare la cipolla ramata di Montoro e lo spicchio di aglio dell'Ufita. Unite il farro e l'orzo perlato messi a bagno la sera prima e la loro stessa acqua. Fate cuocere. Saranno pronti quando l'acqua sarà stata completamente assorbita. Condite con sale e pepe macinato fresco. Unite tutti gli altri ingredienti e saltateli velocemente. Infine, aggiungete i peperoni crudi. A questo punto condite il tutto con le erbe aromatiche. Servite con la ricotta affumicata grattugiata e un giro di olio extravergine Ravece.

### PIZZA

Speck e mozzarella con olio EVO ALFIO DOP Conte d'Oro





*Fontana Madonna*  
Azienda Agrituristicca

Via Fontana Madonna  
Frigento (AV) 83040  
[www.fontanamadonna.it](http://www.fontanamadonna.it)  
[info@fontanamadonna.it](mailto:info@fontanamadonna.it)  
0825444647- 3337969793

L'azienda Agrituristicca Fontana Madonna si trova in Alta Irpinia, a nord-ovest della montagna, dove è ubicato il piccolo centro di Frigento, in una posizione dominante sullo splendido panorama della Valle Ufita. Gli oliveti sono situati sulle colline a ridosso della valle che dà, appunto, il nome alla DOP Irpinia colline dell'Ufita. Sono i siti più vocati in assoluto per questa DOP grazie al particolare microclima ed alle caratteristiche pedoclimatiche del luogo. L'azienda, che esiste da quattro generazioni, è a regime biologico da sempre ed è certificata dal 1997, era ed è restata a conduzione familiare e coltiva circa 3.000 piante di olivo fra giovani e secolari, su di una superficie di circa 10 ettari divisi su tre comuni. Produce tre diversi oli: il Regio, olio EVO monovarietale ravece, bio, dop; il Maestro olio EVO monovarietale ogliarola di Avellino bio; ed il Savio olio EVO blend di varietà locali sempre biologico.

Data inizio attività: 1997

Ragione Sociale: Azienda agrituristicca Fontana Madonna

Cognome Titolare Azienda: Nudo

Nome Titolare Azienda: Antonello

Categorie di Olio prodotto: BIO, EXTRA, MONOVARIALE

Dimensione Oliveto: 10 ettari Numero piante 3. 000

Produzione media annua: 2.500/3.000 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

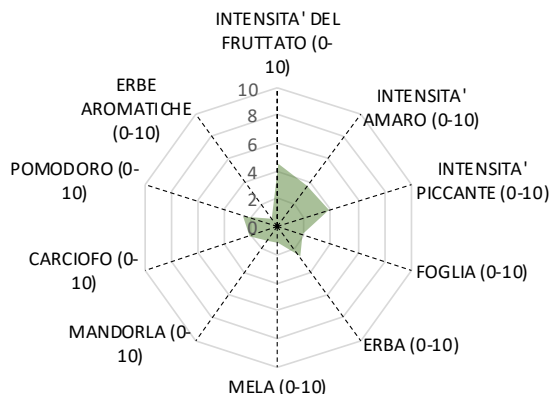
Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)

MOLITURA: due fasi



## 2° POSTO FRUTTATO MEDIO

### OLIO REGIO DOP



#### PREZZO

OLIO REGIO DOP 500 ml - € 15,00

#### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,95	0,21	0,001	0,1	6,7

#### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde tenue, fruttato di oliva di media intensità, con sentori erbacei, foglia di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto è amaro e piccante medi, con finale erbaceo di erbe di campo come cicoria, tarassaco, cardo.

#### ABBINAMENTO



Cucina: zuppe di legumi, primi piatti come pasta e ceci o fagioli, mozzarella di bufala, caprese, carni grigliate, mousse al cioccolato.



Pizza: ai 4 formaggi, margherita, bufalina, funghi porcini.



**RICETTA:** Spaghettoni di Gragnano mantecato all'aglio, olio EVO REGIO DOP Fontana Madonna, cozze, pecorino e croccante di peperoncini verdi.  
Chef **Arnaldo Renatti**



**DIFFICOLTÀ**  
FACILE



**PREPARAZIONE**  
20 MINUTI



**COTTURA**  
15 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
BASSO

### INGREDIENTI

Spaghettoni di Gragnano g 400, uno spicco d'aglio, olio extravergine di oliva 2 dl, cozze g 600, pecorino romano g 50, peperoncini verdi g 200, Basilico, prezzemolo e pepe q. b.

### PREPARAZIONE

Tritare l'aglio e metterlo in una padella, aggiungere l'olio, far soffriggere e aggiungere i peperoncini tagliati a julienne. Dopo qualche minuto, unire le cozze ben pulite precedentemente e coprire con coperchio. Dopo 5 minuti, spegnere e sgusciare le cozze, lasciandone qualcuna per guarnizione. Nel frattempo, cuocere gli spaghettoni in acqua salata abbondante, colarli al dente e unirli alla salsa di cozze. Mantecare su fiamma aggiungendo il pecorino grattugiato, servire caldi decorando con le cozze con guscio e foglioline di prezzemolo e basilico, completare con pepe del mulinello e un filo di olio evo.

### PIZZA

Bufalina con olio EVO REGIO DOP Fontana Madonna





# “CRISCI”

Via Circonvallazione, 26  
S. Giorgio La Molara (BN) 82020  
aziendabios.crisci@libero.it  
0824983367- 3483973834

L'azienda è attiva dal 1962, con la presenza di n. 300 piante di ortice. Negli anni 2000, a seguito del matrimonio di Silvia Maria Michela Crisci con l'agrotecnico Mario Caraccio, si decise di destinare l'intera superficie ad oliveto, mettendo a dimora altre 400 piante sempre di varietà "Ortice". Dal 2010 l'azienda è stata riconosciuta col metodo di produzione biologico, organismo di controllo Icea Campania.

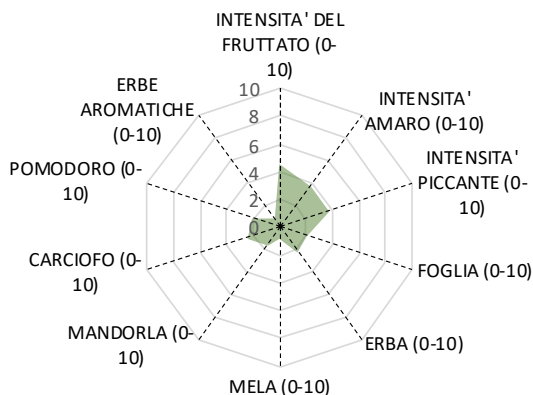
Data inizio attività: 1962  
Ragione Sociale: CRISCI SILVIA MARIA MICHELA  
Cognome Titolare Azienda: Crisci  
Nome Titolare Azienda: Silvia maria Michela  
Categorie di Olio prodotto: BIO, MONOVARIETALE  
Dimensione Oliveto: Ha 2,75,00  
Numero piante: 700  
Produzione media annua: 1.000 litri  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo 3 fasi





### 3° POSTO FRUTTATO MEDIO

OLIO CRISCI (Ortice)



**PREZZO**

OLIO CRISCI (Ortice) 50 l. - € 8,00

#### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,16	0,18	0	0,1	9

#### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde tenue, fruttato medio, con sentori erbacei e foglia di pomodoro. Al gusto si evidenziano amaro e piccante di media intensità, viene confermata la nota di pomodoro, in associazione con mandorla e carciofo.

#### ABBINAMENTO



Cucina: caprese, verdure in padella, carni e pesci grigliati, pinzimonio.



Pizza: si consiglia di abbinarlo su pizze di verdure, la bufalina, con il tonno, mozzarella, peperoni grigliati.



**RICETTA: Baccalà in olio EVO CRISCI (Ortice) cottura a bassa temperatura**  
Chef **Gaetano Cerciello**



**DIFFICOLTÀ**  
DIFFICILE



**PREPARAZIONE**  
30 MINUTI



**COTTURA**  
60 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
BASSO

### INGREDIENTI

1 kg di baccalà dissalato, 500 ml di olio extravergine, 2 limoncini verdi, capperi di Pantelleria g 50, acciughe g 50, pepe bianco q.b., timo fresco g 10, sale rosso g 5, qualche baccello di cardamomo, misticanza fresca carote viola fresche g 400

### PREPARAZIONE

Tagliare a tocchetti il baccalà, lasciando la pelle. Disporlo sul fondo di un barattolo di vetro a chiusura ermetica. Riempire il barattolo con capperi dissalati, acciughine, zeste di 1 limone verde, timo arancio, granelli di pepe bianco, sale rosso.

Cuocere il baccalà, con il barattolo riempito di olio fino all'orlo, a 70°, poggiando i barattoli in una teglia di acqua, per 120 minuti. Terminare la cottura e raffreddare il barattolo per estrarre il baccalà. Disporre i tocchetti di baccalà al centro del piatto. Irrorare con l'olio di cottura, decorare con qualche capperone e con zeste di limone. Aggiungere il timo arancio, le carote viola tagliate a julienne, qualche fogliolina di misticanza e i semi di cardamomo.

### PIZZA

Tonno e mozzarella con olio EVO CRISCI (Ortice)





C.da Ilici, 5  
Venticano (AV) 83030  
[www.oliofam.it](http://www.oliofam.it)  
[info@oliofam.it](mailto:info@oliofam.it)  
0825965829

Flora, Antonio, Maria Tranfaglia, tre fratelli con la voglia di mettere a frutto e consolidare l'iniziativa appassionata di papà Marciano, fare dell'arte olearia l'orgoglio di una terra da secoli ricca per natura, l'Irpinia. Il fiore all'occhiello dell'azienda è lo stabilimento, nei suoi 1.800 mq coperti sono separate in ampi locali le diverse fasi produttive: la lavorazione delle olive, la conservazione ed il confezionamento dell'olio. L'azienda conduce con il metodo Biologico circa sette ettari di terreno a Taurasi (AV), quattro a Mirabella Eclano (AV), uno a Venticano (AV) e 1 a Calvi (BN), quasi tutti impiantati con olivi della varietà "Ravece". La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo tra metà ottobre e la fine di novembre, la loro molitura avviene a freddo entro poche ore dalla raccolta. La sala vendita, all'interno dell'azienda, è aperta al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 8,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 18,30 e di sabato dalle 8,00 alle 13,00. Durante il periodo della produzione dell'olio, l'azienda è aperta tutti i giorni con orario continuato.

Data inizio attività: 15/10/2000

Ragione Sociale: FAM sas

Cognome Titolare Azienda: Tranfaglia

Nome Titolare Azienda: Antonio

Categorie di Olio prodotto: EXTRA, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 70.000 mq

Numero piante: 2.500

Produzione media annua: 35.000 litri

Vendita Diretta: SI

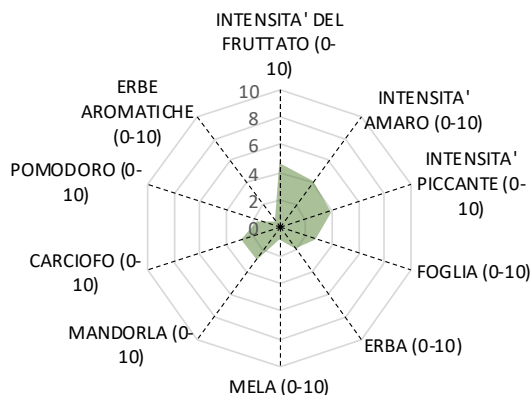
Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)

Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi, martelli



## 1° POSTO FRUTTATO INTENSO INTENSO (EXTRA)



### PREZZO

INTENSO (EXTRA) 0,50 - € 9,70

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,86	0,18	0,001	0,1	2,9

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde lucente, fruttato di oliva intenso e complesso, si evidenziano sentori erbacei, pomodoro, carciofo e mandorla fresca, al gusto si presenta amaro e piccante di media intensità, equilibrato, con un finale retrolfatto ricco di aromi vegetali come (pomodoro, erbe selvatiche).

### ABBINAMENTO



Cucina: accompagna bene primi piatti a base di legumi, mozzarella di bufala, grigliate importanti di carni, caprese, dolci al cucchiaio.



Pizza: ai formaggi, con ortaggi, capricciosa, margherita, pizza con i gamberetti, pizza al salmone.



**RICETTA:** Pan dolce all'olio EVO INTENSO (EXTRA) FAM, inzuppato allo "Sfusato Amalfitano"  
Chef **Luigi Di Ruocco**



**DIFFICOLTÀ**  
FACILE



**PREPARAZIONE**  
40 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
BASSO

### INGREDIENTI

g 225 olio d'oliva evo "Colline Salernitane" DOP, g 375 zucchero semolato, g 250 uova intere, g 350 farina 00, g 100 farina di mandorle, 1 bustina lievito pan degli angeli, 1 bustina vanillina, Pizzico di sale, Buccia grattugiata di 2 limoni Sfusato Amalfitano.

Sciroppo per bagna: g 200 succo di limone, g 125 zucchero semolato, g 100 acqua

### PREPARAZIONE

Lavorare in una planetaria con le fruste l'olio Evo, lo zucchero, la vanillina ed un pizzico di sale. Unire le uova intere e far montare. Mescolare le farine e il lievito; unire alla base ben montata la buccia grattugiata di limone fatta maturare in olio evo in forno a microonde per 30 secondi. Versare negli stampi per plum cake precedentemente imburrati con burro spray e cuocere a 175° per 40-45 minuti.

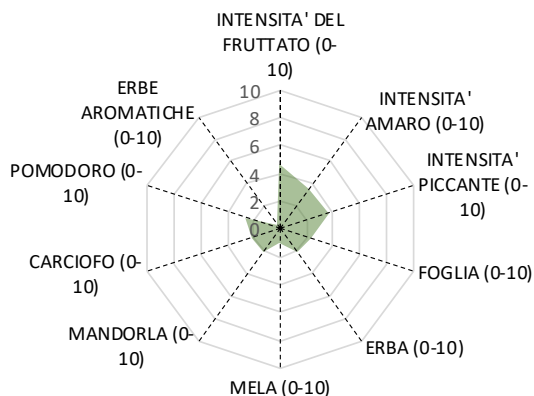
Preparare lo sciroppo da versare caldo sul dolce appena sfornato.

### PIZZA

Margherita con olio EVO INTENSO (EXTRA) FAM



## 1° POSTO MONOVARIALE RAVECE (MONOVARIALE)



### PREZZO

RAVECE (MONOVARIALE) 0,50 - € 14,00

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,76	0,33	0	0,1	2,2

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde tenue, fruttato medio-intenso, profumi erbacei, foglia di pomodoro ed erba sfalciata. Al gusto l'amaro e il piccante in equilibrio sono di media intensità, si confermano gli aromi di erba e foglia di pomodoro.

### ABBINAMENTO



Cucina: zuppe di verdure e legumi, salsa genovese, primi piatti con panna o besciamella, primi con legumi, grigliate di carni miste, idem per i pesci.



Pizza: cilentana, pizza con funghi porcini, pizza con provola, pizze con ortaggi e verdure cotte, pizze elaborate.



**RICETTA:** Rombo di branzino a BT con ortaggi al limone all'olio EVO RAVECE (MONOVARIETALE)  
FAM  
Chef **Luigi Vitiello**



**DIFFICOLTÀ**  
DIFFICILE



**PREPARAZIONE**  
30 MINUTI



**COTTURA**  
60 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
BASSO

### INGREDIENTI

Branzino kg 1, Sedano g 80, Finocchi g 120, Carote g 200, Zucchine g 200, Olio Evo, sale, pepe, Aglio, Succo di limone, Foglioline di cress per decorazione

### PREPARAZIONE

Pulire il branzino, sfilettarlo e ottenere 4 tranci di forma romboidale.

Tagliare tutti gli ortaggi a julienne sottile.

Condire i tranci di branzino con olio, sale e pepe, scottarli in una padella antiaderente e posizionarli con la pelle in evidenza in una pirofila oleata.

Infornare a 65° per 25 minuti.

Saltare gli ortaggi con olio evo, aglio e succo di limone, aggiustare di sale e pepe.

Presentazione:

Posizionare gli ortaggi saltati al centro del piatto, adagiare i tranci di branzino e completare con un filo di olio evo e foglioline di cress.

### PIZZA

Funghi porcini con all'olio EVO RAVECE (MONOVARIETALE) FAM





**OLIVICOLA CASSETTA**  
MORCONE

Via I° Traversa San Vito, 2  
Circello (BN) 82020  
[www.olivicolacassetta.it](http://www.olivicolacassetta.it)  
[geoprogram@inwind.it](mailto:geoprogram@inwind.it)  
329 917 5254

L'azienda agricola, estesa complessivamente su 15 ettari in unico corpo, è ubicata nell'ambito territoriale della Comunità Montana dell'Alto Tammaro e, precisamente, nel comune di Morcone alla località Pagliarelle, zona incontaminata dell'Appennino meridionale ad una altitudine compresa tra i 500 e 600 metri sul livello del mare.

Entrata in conversione biologica nel 2004. Circa 13,5 ettari sono impiantati ad oliveto con la produzione di tre oli monovarietali e precisamente Ortice, Leccino e Monicella ed un blend.

Data inizio attività: 1999

Cognome Titolare Azienda: Cassetta

Nome Titolare Azienda: Giacomo

Categorie di Olio prodotto: BIO, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 13,5 ettari

Numero piante: 3.700

Produzione media annua: 8,5 quintali

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)

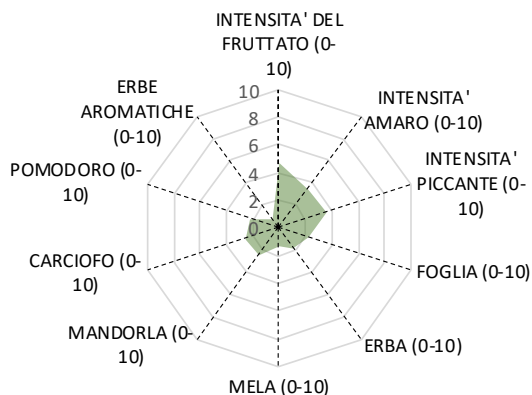
Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi, martelli





## 2° POSTO FRUTTATO INTENSO

Olio Ortime



**PREZZO**

Olio Ortime 50 ml. - € 8,35

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,31	0,32	0	0,1	9,4

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde, fruttato con intensità media-intensa, profumi erbacei, foglia di pomodoro, mandorla fresca e fiori di campo. Al gusto è amaro e piccante in giusto equilibrio. Finale di bocca erbaceo

### ABBINAMENTO



Cucina: zuppe di legumi, caprese, baccalà in umido, tonno e pesce spada scottati, salsa genovese, bruschetta.



**RICETTA:** Spigoli di Pasta con scorfano, vongole veraci e broccoli romaneschi con olio EVO  
Ortice Olivicola Cassetta  
Chef **Gaetano Cerciello**



**DIFFICOLTÀ**  
DIFFICILE



**PREPARAZIONE**  
30 MINUTI



**COTTURA**  
60 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
BASSO

## INGREDIENTI

Spigoli di pasta fresca: 400 g

Per la salsa: scorfano 350 g, fondo di scorfano q.b., vongole veraci 600 g, 2 spicchi aglio in camicia, vino bianco 100 ml, sale fino q.b., broccoli romaneschi 200 g, olio extra vergine d'oliva delle colline caiatine 100 ml, pomodori confit 200 g, timo fresco q.b.

Per il fondo di scorfano: olio extra vergine d'oliva delle colline caiatine 60 ml, cipolla 80 g, sedano 80 g, carote 80 g, gambi di prezzemolo q.b., 2 pepe nero in grani, vino bianco 100 ml, pomodorini 100 g, lische e testa dello scorfano q.b., sale fino q.b.

Per decorazione: prezzemolo riccio, bucce di pomodoro cristallizzato, olio extra vergine d'oliva

## PREPARAZIONE

Ricavare dallo scorfano 6 scaloppe. Aprire le vongole in padella con olio e uno spicchio d'aglio. Sgusciarle, conservandole nel liquido di cottura. Tagliare a metà i pomodori, condirli con timo, sale e olio infornare a 100°C per circa 1 ora. Mondare i broccoli e sbianchirli pochi minuti, raffreddarli in acqua e ghiaccio. Saltare in padella con l'olio uno spicchio d'aglio e il sale. Soffriggere la mirepoix con l'olio, unire le lische dello scorfano. Brasare 5 minuti e bagnare con vino bianco. Far evaporare il vino, unire i pomodorini e coprire con acqua. Aggiungere sale, pepe nero in grani e i gambi di prezzemolo. Cuocere lentamente per circa 30 minuti, tritare con il passaverdure e filtrare. Condire lo scorfano e soffriggerlo in padella con l'olio, bagnare con il vino bianco, far evaporare e unire il fumetto. Cuocere pochi minuti e aggiungere le vongole e il liquido di cottura. Cuocere la pasta, toglierla al dente e completare la cottura nella salsa, togliendo i filetti di pesce e metà delle vongole. Unire i broccoli e i pomodorini confit. Guarnire con le vongole e il filetto di scorfano. Decorare con la buccia di pomodoro e prezzemolo riccio.

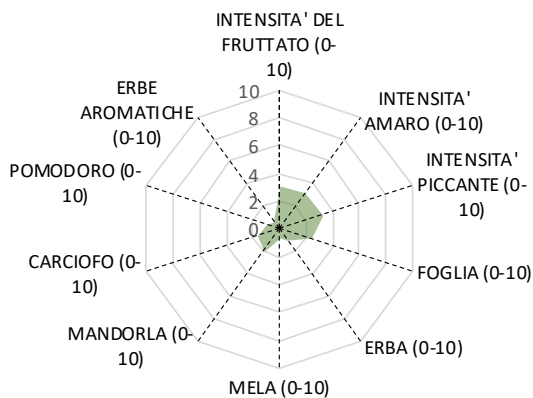


## PIZZA

Zucca con olio EVO Ortice Olivicola Cassetta

## FINALISTA

Olio Monicè



### PREZZO

Olio Monicè 50 ml. - € 8,00

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,11	0,36	0,001	0,2	5,4



Via Nazionale localita Casanova  
Carinola (CE) 81030  
[www.olioderuosi.it](http://www.olioderuosi.it)  
[olioderuosi@libero.it](mailto:olioderuosi@libero.it)  
3403538012

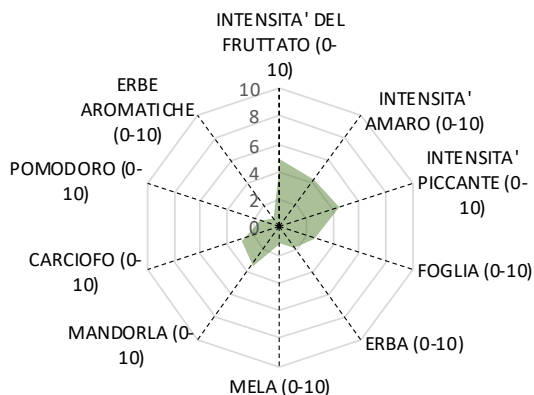
Frantoio De Ruosi è un'azienda olivicola certificata Biologico da Icea Italia, tutti gli oli in produzione derivano da propri oliveti; l'azienda si estende per circa 20 ettari tra la piana e le prime falde della Catena del Massico nel comune di Carinola in provincia di Caserta. Più di 3.500 piante di olio di varietà Itrana, Coratina Santa Caterina e Leccino costituiscono gli oliveti aziendali. Il Frantoio interno e le linee di stoccaggio e confezionamento sono in continua evoluzione permettendo di effettuare ogni fase della lavorazione del prodotto utilizzando le più moderne tecnologie.

Data inizio attività: 1958  
Ragione Sociale: FRANTOIO DE RUOSI  
Cognome Titolare Azienda: ANTONO  
Nome Titolare Azienda: DE RUOSI  
Categorie di Olio prodotto: BIO, MONOVARIETALE  
Dimensione Oliveto: 20 ettari  
Numero piante: 3.500  
Produzione media annua: 12.000 litri  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 2 e ½ fasi, dischi



### 3° POSTO FRUTTATO INTENSO

MONTE GRECI olio extra vergine di oliva biologico



#### PREZZO

MONTE GRECI 0,50 l. - € 9,00

#### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,91	0,16	0,004	0,1	4,8

#### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde tenue, fruttato di intensità media-intensa, presenta sentori di foglia di olivo, di erba sfalciata, di mandorla e mela. Al gusto è amaro e piccante di media intensità, finale di bocca di carciofo e mandorla.

#### ABBINAMENTO



Cucina: risotto con carciofi, verdure grigliate, carni rosse in umido o alla griglia, ragù.



Pizza: con salsiccia sia fresca che stagionata, con salumi in genere, in bianco o con pomodoro.



**RICETTA:** Baccalà in olio EVO MONTE GRECI Frantoio De Ruosi su crema di zucca  
Chef **Luisana Merola**



**DIFFICOLTÀ**  
FACILE



**PREPARAZIONE**  
30 MINUTI



**COTTURA**  
15 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
MEDIO

### INGREDIENTI

1 kg di filetti di baccalà dissalato, 2 foglie di alloro, 2 foglie di salvia, Pepe nero in grani g 10, Anice stellato 1, Cannella stecca 1, buccia di un limone, zucca g 400, olio evo lt 1, timo e sale q.b.

### PREPARAZIONE

Tagliare a cubetti la zucca, rosolare per qualche minuto con 1 dl di olio, aggiungere 100 ml di acqua, sale, timo, cuocere circa 10 min. Frullare e setacciare la zucca per ottenere una crema liscia. Tagliare a cubetti il baccalà, versare dell'olio in una pentola sufficiente a coprire i cubetti, unire l'alloro, salvia, la buccia di limone, l'anice, la cannella, i grani di pepe e il timo e portare ad una temperatura di 60°. Spegnete il fuoco e immergetevi il baccalà. Attendere che le carni siano tenere (circa 15 min.). Scolatelo e servite con la crema di zucca. Guarnire con rametti di timo.

### PIZZA

Con salame e olio EVO MONTE GRECI Frantoio De Ruosi





*Di Fiore*  
AZIENDA AGRITURISTICA

Contrada Coste, località Galli  
Morcone (BN) 82026  
[www.agriturismodifiore.it](http://www.agriturismodifiore.it)  
[erica.mobilia@gmail.com](mailto:erica.mobilia@gmail.com)  
0824951281

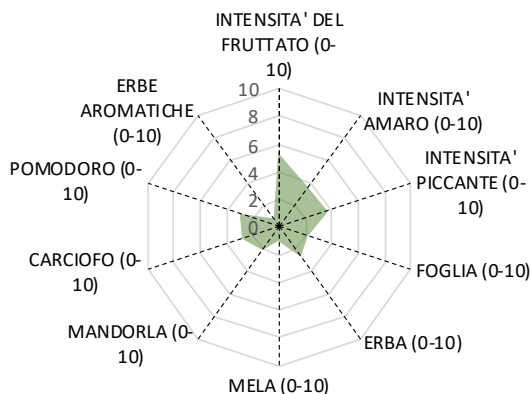
L'azienda agricola e agrituristica, a conduzione familiare, ubicata a un'altitudine di 650 metri, si estende su una superficie di circa 24 ettari. L'ordinamento produttivo, prevalentemente a indirizzo cerealicolo e olivicolo, è condotto con tecniche di agricoltura biologica come l'uso di concimi organici, l'applicazione di feltri, l'uso di trappole biologiche cromotropiche e il sovescio di leguminose in campo. Vengono coltivati, inoltre, vite e ortaggi. All'attività agricola è associata, da oltre vent'anni, l'attività agrituristica grazie alla presenza di un vecchio casolare dell'800, ristrutturato nel pieno rispetto delle antiche forme architettoniche e adibito all'accoglienza e alle attività al coperto.

Data inizio attività: 27/03/2017  
Ragione Sociale: Azienda agricola Di Fiore  
Cognome Titolare Azienda: Mobilia  
Nome Titolare Azienda: Erica  
Categorie di Olio prodotto: BIO  
Dimensione Oliveto: Ha 2,53  
Numero piante: 1.000  
Produzione media annua: 1.000 litri  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)  
MOLITURA: 2 fasi



## 1° POSTO BIO E MIGLIORE OLIO IN ASSOLUTO

Olio Extravergine d'oliva Biologico Ortice Di Fiore



### PREZZO

Olio Extravergine d'oliva Biologico Ortice Di Fiore 1l. - € 10,00

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,71	0,16	0,001	0,2	5,8

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde tenue, fruttato medio con note di foglia di olivo e di mandorla. Al gusto si presenta amaro e piccante con intensità leggera, finale di bocca mandorlato.

### ABBINAMENTO



Cucina: risotto al radicchio, verdure lessate, insalate sia di verdura che di ortaggi, carni bianche ai ferri, pesci all'acqua pazza.



Pizza: marinara, agli asparagi, mare e monti, funghi champignon trifolati, bianca con mais.





**RICETTA:** Frutta mista all'olio EVO Ortice Di Fiore e menta  
Chef **Patrizia Michelina Loisi**



**DIFFICOLTÀ**  
FACILE



**PREPARAZIONE**  
30 MINUTI



**COTTURA**  
60 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
BASSO

### INGREDIENTI

Fragole g 50, kiwi g 50, mango g 50, olio EVO g 10, menta g 3, zucchero semolato g 30, moyto gelée, 5 cl di rum Havana, 3 cl di succo di lime, 5 cl di acqua frizzante, g 30 di zucchero di canna, g 8 di menta fresca, g 3 colla di pesce

### PREPARAZIONE

Tritare la menta finemente, tagliate la frutta a brunoise (dadini), condire la frutta con zucchero, olio e menta.

Moyto gelée: pestare la menta con lo zucchero, aggiungere prima il succo di lime e, pestando ancora, via via aggiungere l'acqua e il rum. Mettere in un pentolino e far riscaldare per far sciogliere lo zucchero, filtrare allo chinoio e alla stamina. Rimettere sul fuoco, riscaldare e aggiungere la colla di pesce ammorbidita. Togliere dal fuoco e far intiepidire, mettere il composto ottenuto in quattro bicchieri e far raffreddare in frigo.

Presentazione: servire il moyto freddo guarnendo con la frutta all'olio evo e le foglioline di menta.

### PIZZA

Marinara con olio EVO Ortice Di Fiore





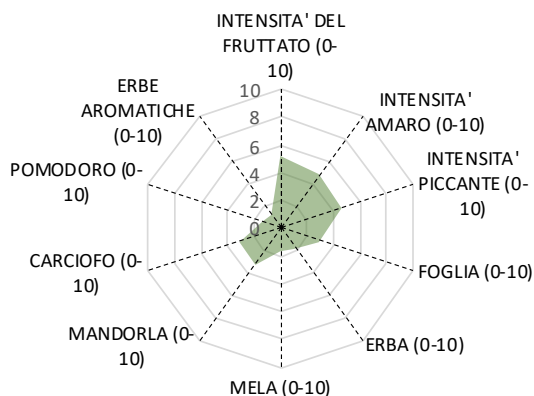
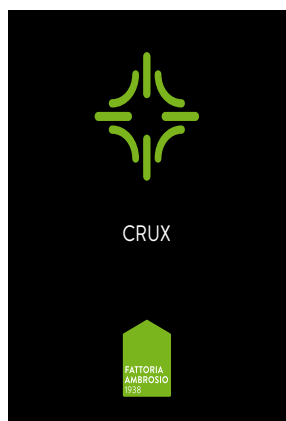
Via Nazionale 66  
Castellnuovo Cilento (SA) 84040  
[www.fattoriaambrosio.it](http://www.fattoriaambrosio.it)  
[info@fattoriaambrosio.it](mailto:info@fattoriaambrosio.it)  
335412467

L'azienda si estende sulle dolci colline del Cilento centrale in un unico corpo di 100 ettari di cui 30 impiantati ad oliveto. Circondata da macchia mediterranea, con i suoi profumi tipici di mirto e ginestre, Fattoria Ambrosio è nata secondo un progetto votato all'olivicoltura specializzata e alla trasformazione dei prodotti in un frantoio dotato delle più moderne tecnologie.

Data inizio attività: 01/08/2014  
Ragione Sociale: FATTORIA AMBROSIO  
Cognome Titolare Azienda: AMBROSIO  
Nome Titolare Azienda: MASSIMO  
Categorie di Olio prodotto: BIO, EXTRA, MONOVARIETALE  
Dimensione Oliveto: 30 ETTARI  
Numero piante: 7.500  
Produzione media annua: 3.000 litri  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 3 fasi, martelli



## 1° CLASSIFICATO EXTRA CRUX (EXTRA-BIO)



### PREZZO

CRUX (EXTRA-BIO) 0,50 l. - € 16,00

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,96	0,2	0,003	0,1	5,5

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde, fruttato medio-intenso con note di foglia di olivo, mandorla. Al gusto è amaro e piccante, aspro. Si evidenzia vegetale amaro come cicoria, radicchio, salice, insieme al piccante di peperoncino.

### ABBINAMENTO



Cucina: primi piatti con legumi, primi con panna o salsa besciamella, ragù carni rosse in umido o alla brace, formaggi di media stagionatura, panna cotta, dolci al cucchiaio.



Pizza: con formaggi, pizza con mozzarella di bufala, pizza con salsiccia, pizza con prosciutto cotto e mais, pizza con patate, pizza con zucca.



**RICETTA:** Mezzo pacchero Pesto di rucola salsiccia e crema di bufala all'olio EVO CRUX (EXTRA-BIO) Fattoria Ambrosio  
Chef **Teo Barbato**



**DIFFICOLTÀ**  
MEDIA



**PREPARAZIONE**  
30 MINUTI



**COTTURA**  
15 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
BASSO

### INGREDIENTI

100 g di rucola, 120 g di olio evo, 80 g di patata lessa, 200 g di salsiccia sbriciolata, 100 g di mozzarella di bufala, 50 g di ricotta di bufala, 50 g di olio evo, 320 g di mezzi paccheri

### PREPARAZIONE

- 1) Sbollentare la rucola in acqua leggermente salata e passarla subito in acqua e ghiaccio.
- 2) Frullare la rucola aggiungendo la patata lessa e l'olio evo.
- 3) Cuocere i mezzi paccheri in acqua salata
- 4) In un bicchiere, unire la mozzarella, la ricotta, un goccio d'acqua di cottura e l'olio evo, sale e pepe ed emulsionare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
- 5) In una padella, con un filo d'olio, rosolare la salsiccia ed unire la pasta al dente, far insaporire bene. Fuori dal fuoco unire il pesto di rucola, mantecare e servire in una fontina, completando con la crema di bufala.

### PIZZA

Con salsiccie, patate e olio EVO CRUX (EXTRA-BIO) Fattoria Ambrosio





  
**PIETRABIANCA**  
FRANTOIO DI FARIO

Via Portararo n. 32  
Casalvelino (SA) 84040  
[www.monzo.it](http://www.monzo.it)  
[info@monzo.it](mailto:info@monzo.it)  
0974907384

Pietrabilianca nasce ufficialmente circa vent'anni fa a Casal Velino Marina, in località Portararo, una zona che storicamente è sempre stata chiamata, dagli abitanti del luogo, Pietrabilianca, in dialetto locale, Pretajanca. L'azienda si trova nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, un'area Patrimonio Unesco della provincia di Salerno, territorio rurale a forte vocazione agricola in particolar modo olivicola. La famiglia Monzo è da sempre legata indissolubilmente e orgogliosamente alla cultura contadina ed alle antiche tradizioni cilentane, ed è per questo che nel corso dei secoli ha maturato una forte specializzazione nella coltura dell'ulivo e nella trasformazione dei suoi frutti. La storia recente ha inizio tre generazioni fa quando, nei primi anni del 1900, Antonio Monzo già coltivava i suoi oliveti ed oggi, solo grazie a lui, Pietrabilianca ha nel suo patrimonio piante secolari che arrivano finanche a 700 anni d'età. La loro straordinaria bellezza è uno stimolo costante a tutelare sempre di più il patrimonio olivicolo del Cilento, unico nel suo genere.

Data inizio attività: 2006

Ragione Sociale: Frantoio oleario "Pietrabilianca"

Cognome Titolare Azienda: Monzo

Nome Titolare Azienda: Germano

Categorie di Olio prodotto: Dop, Produzione in Area Protetta, Bio, Extra, Monovarietale

Dimensione Oliveto: 35 ha

Numero piante: 10.000

Produzione media annua: 25.000 litri

Vendita Diretta: SI

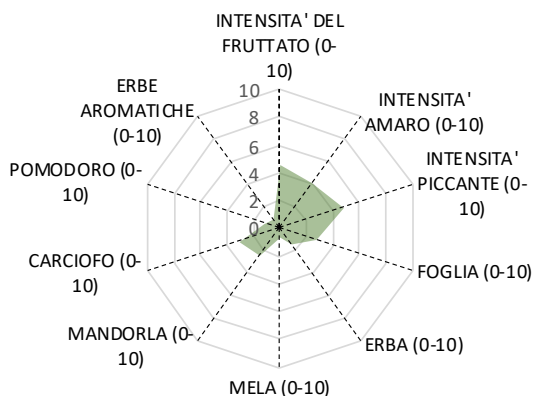
Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)

MOLITURA: Estrazione a freddo



## 1° POSTO AREA PROTETTA MAGNETE D.O.P CILENTO



### PREZZO

MAGNETE D.O.P CILENTO 0,5 Lt - € 15,00

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,3	0,22	0,004	0,2	7,6

### ANALISI SENSORIALE

Olio dal colore verde tenue, fruttato medio-intenso, con profumi erbacei, pomodoro ed erbe di campo. Al gusto si fanno notare l'amaro e il piccante medio-intensi, si conferma l'aroma erbaceo.

### ABBINAMENTO



Cucina: zuppe di legumi, zuppa di zucca, paste con legumi e ortaggi, vellutate di verdure, carni rosse alla griglia, pesci grassi ai ferri.



Pizza: capricciosa, pizza con salumi, pizza bufalina, pizze elaborate.



**RICETTA:** Cheese cake di baccalà con tarallo alle mandorle, marroni IGP di Serino e olio EVO  
**MAGNETE D.O.P CILENTO Pietrabbianca**  
Chef **Luigi Vitiello**



**DIFFICOLTÀ**  
MEDIA



**PREPARAZIONE**  
25 MINUTI



**COTTURA**  
15 MINUTI



**DOSI**  
4 PERSONE



**COSTO**  
MEDIO

### INGREDIENTI

Baccalà dissalato g 500, Latte 3 dl, Burro g 50, Acqua lt 1

Ingredienti farcia: baccalà cotto g 500, ricotta di bufala g 150, crema di formaggio g 60, succo di limoni g 30, pomodori secchi g 50, aglio 1 spicchio tritato, taralli all'olio g 150, burro g 50, mandorle g 40, olio evo g 20, champignon marinati g 200, marroni di Serino IGP tostati, polvere di peperoni cruschi, sale pepe q.b.

### PREPARAZIONE

Cuocere il baccalà nell'acqua con il latte e il burro. Colare e far raffreddare. Aggiungere la ricotta, la crema di formaggio, il succo di limone, i pomodori secchi tritati e l'aglio, mantecare. Preparare la base biscotto frullando i taralli con le mandorle tritate, l'olio e il burro. Preparare la cheese cake mettendo la giusta quantità di base biscotto nello stampo, aggiungere il baccalà mantecato. Parare e porre in frigo per due ore.

Presentazione: sfornare la cheese cake al centro del piatto e guarnire la superficie con champignon marinati e marroni in crumble, spolverare con polvere di peperoni cruschi e olio evo aromatizzato all'aglio.

### PIZZA

Capricciosa con olio EVO MAGNETE D.O.P CILENTO Pietrabbianca







Azienda Agricola  
Augusto de Martini

Via Fontana dell'Olmo 16  
Fragneto L'Abate (BN) 82020  
[www.azagricolademartini.com](http://www.azagricolademartini.com)  
[oliodemartini@gmail.com](mailto:oliodemartini@gmail.com)  
328 8824643

L'azienda agricola AUGUSTO DE MARTINI è composta da 4 fratelli che dal 2014 hanno costituito una s.a.s. per condurre la storica azienda di famiglia. La superficie aziendale totale - di circa 70 ha - è coltivata in regime biologico (oliveti, fieno, cereali) ed è situata in Fragneto L'Abate, nell'alto Sannio, ad una altitudine di 500 m. Gli oliveti (10 ha circa) sono caratterizzati dalla presenza della varietà Ortice, cultivar tipica dell'areale. All'interno del fondo è presente la masseria seicentesca di Sant'Andrea dichiarata monumento nazionale dal Ministero dei Beni Culturali.

Data inizio attività: 07/04/2014

Ragione Sociale: Augusto De Martini di De Martini Vega & De Martini Alessandra Società Agricola in Accomandita Semplice

Cognome Titolare Azienda: De Martini

Nome Titolare Azienda: Vega

Categorie di Olio prodotto: BIO, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 10 ha c.

Numero piante: 2.600

Produzione media annua: 800 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)

Molitura: Olive molite presso frantoio Romano in Ponte (BN), ciclo continuo

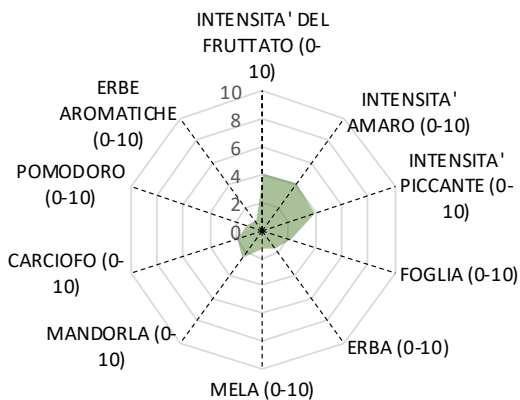


 **extra**  
**campania**



## Finalista

### Sacrum Ortice



#### PREZZO

Sacrum Ortice 0,50 l. - € 12,20

#### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,14	0,19	0,002	0,2	6,9





## NOVA RATIO

Via Cesarano, 45  
Sorrento (NA) 80067  
info@novaratio.it  
339 5998765

Sin dal 2005, l'intera superficie olivetata è iscritta nell'areale DOP "Penisola Sorrentina". La produzione dell'olio e.v. DOP prodotto nel fondo è utilizzato per rappresentanza, oppure commercializzato da terzi, dopo essere stato certificato a nome del conduttore. Per la molitura delle olive, raccolte nella massima adesione al disciplinare di produzione dell'areale DOP "Penisola Sorrentina" negli ultimi anni, è stato selezionato il frantoio "Ruocco/Gargiulo" di Massa Lubrense, in quanto dispone della più moderna ed efficiente tecnologia estrattiva. Il fondo si trova all'estremità sud del Golfo di Napoli con il Vesuvio di fronte.

Data inizio attività: 1998

Ragione Sociale: Nova Ratio SAS

Cognome Titolare Azienda: Marciano

Nome Titolare Azienda: Maria

Categorie di Olio prodotto: DOP, PRODUZIONE IN AREA PROTETTA (Parchi naturali)

Dimensione Oliveto: 2,98 ha

Numero piante: 1.985

Produzione media annua: 3.000 litri

Vendita Diretta: NO

Possibilità visita in azienda: SI

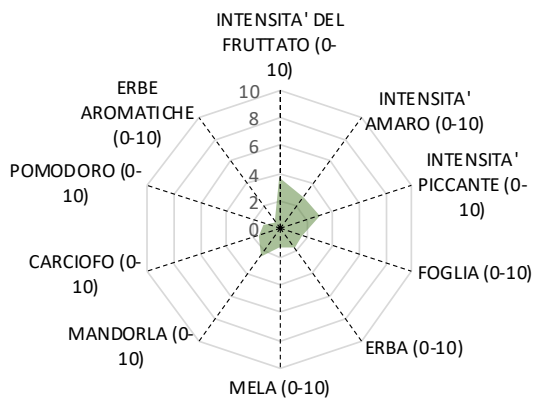
Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)

Molitura: PIERALISI



## Finalista

Olio Evo Dop Penisola Sorrentina - Regina Giovanna



**PREZZO**

Non in vendita

## ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,86	0,2	0,001	0,1	8,9





Contrada Crocella snc  
Casalduni (BN) 82027  
[www.aziendaagricoladassisi.com](http://www.aziendaagricoladassisi.com)  
[info@aziendaagricoladassisi.com](mailto:info@aziendaagricoladassisi.com)  
338 8824621

L'Azienda Agricola D'Assisi, da oltre cento anni, produce oli extra vergine d'oliva di altissima qualità utilizzando esclusivamente olive provenienti dai propri oliveti, tutti distesi su dolci colline del Sannio Beneventano. L'azienda utilizza da sempre tecniche a basso impatto ambientale nell'intero ciclo di lavorazione; opera nel pieno rispetto della tradizione contadina ed ha consolidato una significativa cultura della qualità che assicura all'olio prodotto caratteristiche organolettiche specifiche e di pregio. L'azienda produce tre linee di oli:

- Gocce di Natura ORTICE, ottenuta dall'omonima monocoltivar autoctono;
- Gocce di Natura ORTICE di Francesco, ottenuta principalmente dalla cultivar Ortice ed in percentuale minore dalla cultivar Ortolana;
- Gocce di Natura LECCINO, ottenuta dall'omonima monocoltivar Leccino.

Data inizio attività: 1900

Cognome Titolare Azienda: Romano

Nome Titolare Azienda: Anna

Categorie di Olio prodotto: BIO, EXTRA, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 10 ettari

Numero piante: 3.500

Produzione media annua: 8.000 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

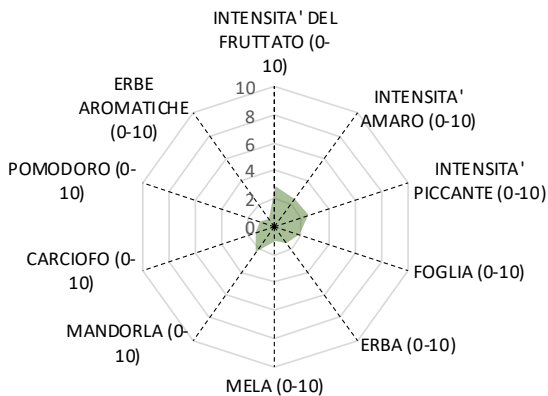
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.), MONTAGNA (oltre 400 mt.)

MOLITURA : ciclo continuo a freno, 2 fasi senza acqua di vegetazione



## Finalista

### GOCCE DI NATURA ORTICE



**PREZZO**

Non in vendita

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,41	0,19	0,001	0,1	10,6





**NIFO SARRAPOCHIELLO**  
*Vignaioli del Sannio*

Via Piana 64  
Ponte (BN) 82030  
[www.nifo.eu](http://www.nifo.eu)  
[info@nifo.eu](mailto:info@nifo.eu)  
0824 876450

Radicata nel territorio campano da ben tre generazioni, l'Azienda vitivinicola Nifo Sarrapochiello si trova a Ponte, piccolo centro del Sannio.

Vignaiolo per passione ed eredità culturale è il giovane proprietario, Lorenzo Nifo Sarrapochiello, che ha deciso di coniugare rispetto per la tradizione ed innovazione scientifica, al fine di garantire all'Azienda gli alti livelli qualitativi da sempre perseguiti. Dal 1998, infatti, le uve e le olive Nifo Sarrapochiello vengono coltivate e trattate con il metodo dell'agricoltura biologica (organismo di controllo bioagricert). L'Azienda Nifo Sarrapochiello, 25 ettari di vigneti ed oliveti che si estendono tra 200 e 450 metri sul livello del mare, è situata alle radici del Monte Pentime, nel cuore dell'area di produzione della denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno e denominazione di origine protetta del Sannio.

Data inizio attività: 01/01/1998

Ragione Sociale: NIFO SARRAPOCHIELLO LORENZO

Cognome Titolare Azienda: Nifo Sarrapochiello

Nome Titolare Azienda: Lorenzo

Categorie di Olio prodotto: BIO, EXTRA

Dimensione Oliveto: 3 HA

Numero piante: 1.500

Produzione media annua: 2.000 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.), MONTAGNA (oltre 400 mt.)

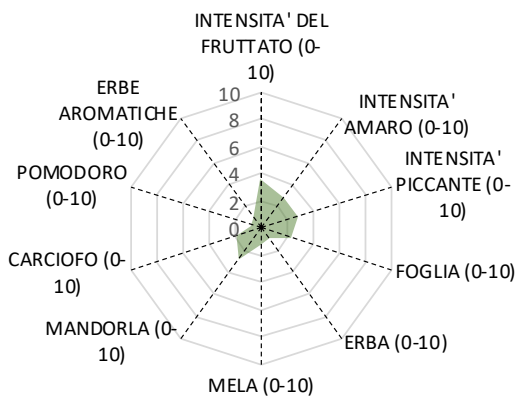
MOLITURA: IMPIANTO A FREDDO - MARTELLI E CENTRIFUGA



**extra**  
**campania**

## Finalista

Olio EVO bio - Racioppella



### PREZZO

Olio EVO bio - Racioppella - **€ 10,00**

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,3	0,22	0	0,2	11,8







SABINO BASSO

Via Nocelleto, 46  
San Michele di Serino (AV) 83020  
[www.sabinobasso.it](http://www.sabinobasso.it)  
[basso@oliobasso.com](mailto:basso@oliobasso.com)  
0825 595781

L'azienda Basso ha una storia ultracentenaria nel mondo dell'olio. Da qualche anno è nato il progetto Sabino Basso. Una selezione accurata delle più rinomate cultivar italiane per una collezione di Puro Olio Extravergine di Oliva di Categoria Superiore.

Data inizio attività: 1986

Ragione Sociale: BASSO FEDELE E FIGLI SRL

Cognome Titolare Azienda: BASSO

Nome Titolare Azienda: SABINO

Categorie di Olio prodotto: DOP, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 59 ETTARI

Numero piante: 85.000

Produzione media annua: 1.208 q

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)

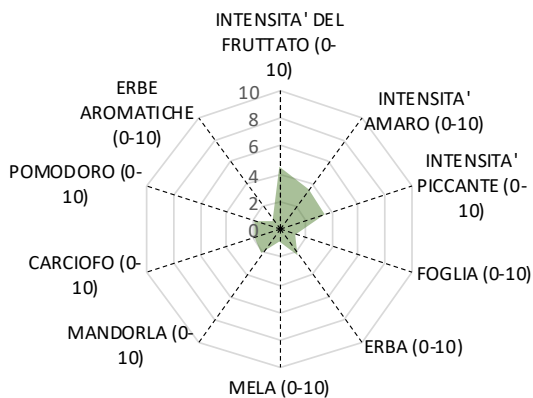
Molitura: IMPIANTO A FREDDO



 **extra**  
**campania**



**Finalista**  
RAVECE "SABINO BASSO"



**PREZZO**

RAVECE "SABINO BASSO" 500 ml - € 16,90

**ANALISI CHIMICA**

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,31	0,14	0,001	0,1	12,5





Via Starza 50  
Maddaloni (CE) 81024  
[www.monticellocaprioli.it](http://www.monticellocaprioli.it)  
[gianfrdangelo@gmail.com](mailto:gianfrdangelo@gmail.com)  
3391092546

Olio extravergine di oliva ottenuto da uliveti terrazzati e senza irrigazione in collina pietrosa. Gli uliveti, composti da circa 2.500 alberi, sono in coltivazione biologica.

Trattasi di un'antica azienda appartenuta alla famiglia Reale dei Borbone di Napoli, per la precisione ANTONIO di Borbone 1816 – 1843. Principe delle Due Sicilie, Conte di Iccia, Figlio del Re Francesco I e fratello di Ferdinando II Re delle Due Sicilie. Data di acquisto dell'Azienda da parte del Principe 1827 dal Duca Carafa di Benevento.

Data inizio attività: 1827

Ragione Sociale: Azienda Agricola Monticello Caprioli

Cognome Titolare Azienda: D'Angelo

Nome Titolare Azienda: Gianfranco

Categorie di Olio prodotto: BIO, EXTRA, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 10 ettari

Numero piante: 2.500

Produzione media annua: 1.500 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

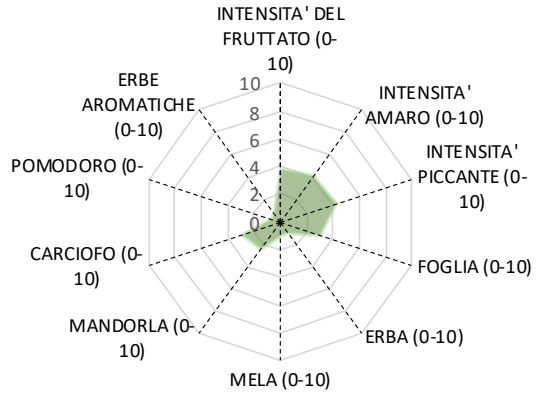
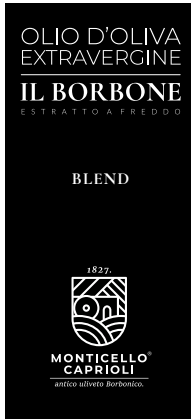
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi, martelli



## Finalista

### Olio Extravergine di Oliva Il Borbone Blend



#### PREZZO

Olio Extravergine di Oliva Il Borbone Blend 0,50 l - € 15,00

#### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,52	0,26	0,003	0,1	7,7





Contrada Sterparo  
Sturno (AV) 83055  
[www.ilmulinodellasignora.it](http://www.ilmulinodellasignora.it)  
[info@ilmulinodellasignora.it](mailto:info@ilmulinodellasignora.it)  
0825437207

Il Mulino della Signora si trova a Sturno, a pochi Km da Frigento, luogo di nascita del padrone di casa. Da scoprire con una piacevole passeggiata attraverso le strade e le piazze costeggiate dai bei palazzi storici. 22 ettari di cui 7 ad uliveto, bosco, ortaggi, vigneti casa di colore aglianico; presente una Luxury country house con ristorazione e pernottamento.

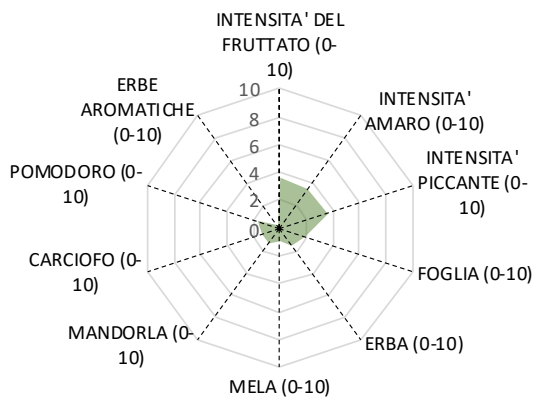
Ragione Sociale: Impresa agricola individuale  
Cognome Titolare Azienda: Testa  
Nome Titolare Azienda: Gianfranco  
Categorie di Olio prodotto: DOP, EXTRA, MONOVARIETALE  
Dimensione Oliveto: 7 ha  
Numero piante: 2.500  
Produzione media annua: 3.500 litri  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.), MONTAGNA (oltre 400 mt.)  
Molitura: DUE FASI + FRANGITORE



 **extra**  
**campania**

## Finalista

Ravece (Monovarietale)



**PREZZO**

Non in vendita

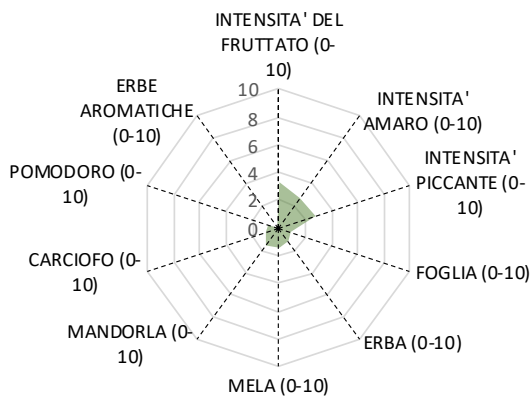
## ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,87	0,22	0,001	0,1	9,7



## Finalista

### Papaloia (Extra)



**PREZZO**

Non in vendita

## ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,95	0,16	0	0,1	5,9



# OLIO

fatto  
con

# AMORE

# 100% ITALIANO



Via Isca

Oliveto Citra (SA) 84020

[www.oleificiodellorto.it](http://www.oleificiodellorto.it)

[oleificiodellorto@gmail.com](mailto:oleificiodellorto@gmail.com)

3392851683

La famiglia Dell'Orto, da oltre un secolo, produce olio di alta qualità. L'azienda sorge sulle Colline che delimitano lo splendido scenario della Valle del fiume Sele. Associa le migliori tecnologie olearie alla passione e all'amore verso il lavoro. L'olio viene prodotto a freddo, preservando così tutte le caratteristiche organolettiche i profumi ed il sapore del vero olio extravergine di oliva.

Data inizio attività: 1870

Ragione Sociale: OLEIFICIO DELL'ORTO SAS

Cognome Titolare Azienda: DELL'ORTO

Nome Titolare Azienda: POLIDORO

Categorie di Olio prodotto: DOP, BIO, EXTRA

Dimensione Oliveto: 8 ettari

Numero piante: 2.000

Produzione media annua: 10.000 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

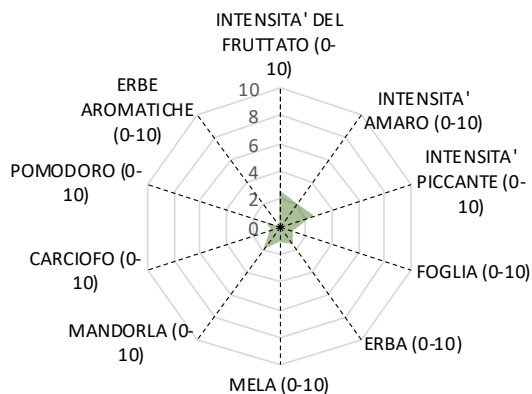
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: Ciclo continuo, 3 fasi, martelli



## Finalista

### Olio Extravergine di Oliva Classico (Extra)



#### PREZZO

Olio Extravergine di Oliva Classico (Extra) 0,75 l - € 8,50

#### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,79	0,17	0,001	0,1	6,3



**extra**  
**campania**





Via S. De Renzi, 22  
Avellino 83100  
[www.apooat.it](http://www.apooat.it)  
[info@apooat.it](mailto:info@apooat.it)  
082522258

Promossa dalle ACLI di Avellino, l'A.P.O.O.A.T. nasce nel 1979 come associazione di produttori di olio di oliva, allo scopo di tutelare il settore e dare assistenza ai soci nella gestione delle proprie attività e per l'accesso agli aiuti comunitari alla produzione. Negli anni, l'Associazione si è distinta per la realizzazione di iniziative volte al miglioramento qualitativo delle produzioni.

Negli ultimi anni, la Cooperativa ha avviato inoltre attività di produzione e commercializzazione di olio extra vergine di oliva a marchio collettivo TATARANN®, con Rintracciabilità di filiera certificata ai sensi della norma UNI EN ISO 22005:08, con lo scopo di aggregare le micro produzioni dei soci in un'unica offerta di maggior valore commerciale ed in linea con le attuali tendenze di mercato.

La cooperativa produce oli extra vergini di oliva monovarietali, ottenuti dalla molitura in purezza di cultivar autoctone della provincia di Avellino, Ravece, Ogliarola, Marinese, oltre al "blend" varietale denominato TATARANN® SELEZIONE ed un "blend" biologico denominato TATARANN® BIO.

Data inizio attività: 1979

Ragione Sociale: A.P.O.O.A.T. Associazione Produttori Olio di Oliva Acil Terra Soc. Coop. a r.l.

Categorie di Olio prodotto: BIO, EXTRA, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 120 ha

Numero piante: 32.400

Produzione media annua: 350 hl

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: NO

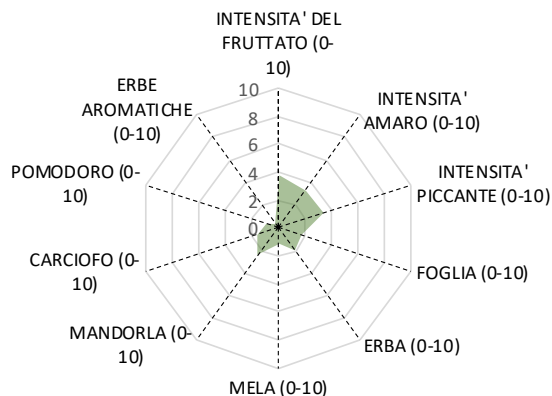
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.), MONTAGNA (oltre 400 mt.)

MOLITURA: Molitura con frangitore a dischi e/o con frangitore a martelli;  
estrazione centrifuga; filtrazione dell'olio con filtro a cartoni.



## Finalista

Tatarann Unicum Marinese Lotto 1036419 (Monovarietale)



### PREZZO

Tatarann Unicum Marinese Lotto 1036419 (Monovarietale) - € 8,00

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,17	0,19	0,003	0,2	4,8



extra  
campania



Contrada San Giovanni Snc  
Benevento 82100  
[www.fontanareale.com](http://www.fontanareale.com)  
[info@fontanareale.com](mailto:info@fontanareale.com)  
3482627821

Fontana Reale nasce con un'idea ed un obiettivo ben definito, produrre prodotti in simbiosi con la natura e con il territorio che ci circonda. Dal 92 produce vino olio e miele da agricoltura biologica, una delle prime aziende a certificare l'intero processo di produzione.

Data inizio attività: 2001

Ragione Sociale: AZIENDA AGRICOLA FONTANA REALE

Cognome Titolare Azienda: CORBO

Nome Titolare Azienda: RINO

Categorie di Olio prodotto: BIO, EXTRA

Dimensione Oliveto: 4 ettari

Numero piante: 1.300

Produzione media annua: 3.500 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

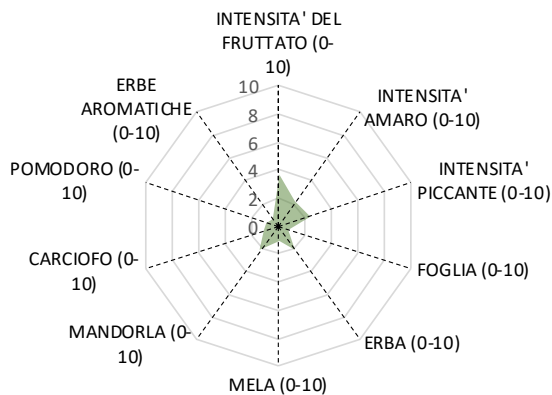
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi, martelli



## Finalista

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



#### PREZZO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 0,50 l - € 7,00

#### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,13	0,22	0	0,2	11,8





C.da Parzano

Ariano Irpino (AV) 83031

[www.oleificioromolo.it](http://www.oleificioromolo.it)

[oleificioromolo@libero.it](mailto:oleificioromolo@libero.it)

3332860812

L'oleificio Romolo è un'azienda specializzata nella produzione di olio extra vergine di oliva di alta qualità fin dal 1963. L'azienda è situata tra le colline irpine ed opera in un contesto fortemente vocato per l'olivicoltura. Le attività vanno dalla molitura di olive in conto terzi, molitura di olive proprie e molitura di olive acquistate da conferitori accuratamente selezionati. Gli oli prodotti sono degli oli extra vergini di oliva ottenuti da cultivar tipiche dell'areale irpino come Ravece, Leccino, Frantoio, Ogliarola.

Data inizio attività: 1963

Ragione Sociale: Oleificio Romolo di Peluso Catia

Cognome Titolare Azienda: Peluso

Nome Titolare Azienda: Catia

Categorie di Olio prodotto: EXTRA, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 1,5 ha

Numero piante: 310

Produzione media annua: 4.000 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

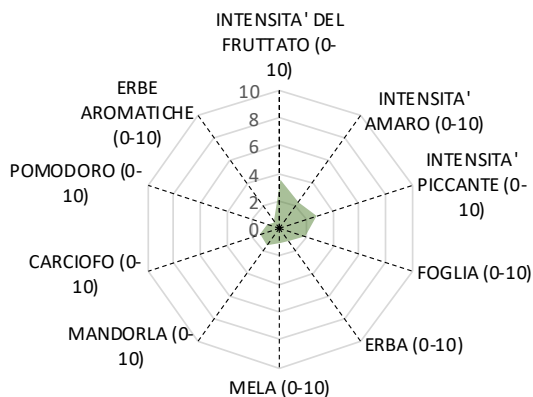
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: Ciclo continuo, 2 e ½ fasi, PIERALISI



## Finalista

### Olio Extra Vergine di Oliva Monovarietale Ravece



#### PREZZO

Olio Extra Vergine di Oliva Monovarietale Ravece 0,50 l - € 10,00

#### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,84	0,12	0,001	0,1	5,3



extra  
campania



Via G. Carducci, 15  
Chiusano Di S. Domenico (AV) 83040  
[www.oliodemarco.it](http://www.oliodemarco.it)  
[azdemarco@alice.it](mailto:azdemarco@alice.it)  
0825985095

L'Azienda De Marco si trova nel cuore della verde Irpinia e si estende sulle colline di Chiusano di San Domenico e Lapio. Svolge principalmente l'attività di frantoio oleario oltre all'imbottigliamento e la commercializzazione di olio extravergine di oliva e di olio di oliva. Questa attività, sebbene con questa compagine sociale abbia avuto inizio nel 1985, è in realtà iniziata nei primi decenni del secolo scorso, precisamente nel 1938, ed è continuata negli anni, sempre con la stessa passione facendo sì che rimanesse intatto il legame con la propria terra, attraverso varie fasi evolutive del processo di molitura. L'Azienda per la molitura si avvale di un impianto continuo "PIERALISI" a due fasi che consente di ottenere oli extravergini attraverso una "lavorazione a freddo". Gli oli estratti vengono conservati in serbatoi di acciaio, a temperatura ambiente, ed imbottigliati con un nuovissimo impianto automatico, dopo essere stati filtrati da eventuali impurità.

Data inizio attività: 16/07/1995

Ragione Sociale: Azienda Agricola De Marco S.R.L.

Cognome Titolare Azienda: De Marco

Nome Titolare Azienda: Giulio

Categorie di Olio prodotto: DOP, BIO, EXTRA

Dimensione Oliveto: 5 ha

Numero piante: 1.000

Produzione media annua: 300 qli

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)

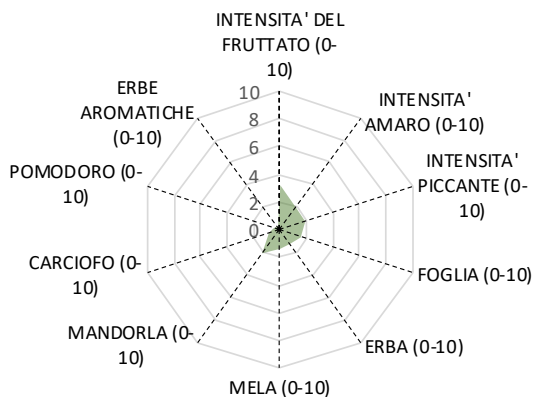
Molitura: Ciclo continuo, 2 e ½ fasi, pieralisi, martelli

Costo: Blend Bio 0,50l. 9,00€ - Corniola 0,50l. 10,00€ - Don Raffaè 0,50l. 11,00€



## Finalista

### Don Raffaè (BIO)



## PREZZO

Don Raffaè (BIO) 500 ml - € 11,00

## ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
2,37	0,2	0	0,1	11,9



extra  
campania





Via Campoluongo, 10  
Altavilla Silentina (SA) 84045  
agallo1@tiscali.it  
3282281848

L'azienda Gallo Carlo è sita nel territorio di Altavilla Silentina, antico borgo di origine medievale fondato dal famoso condottiero normanno Roberto il Guiscardo della casata francese degli Altavilla. La località è famosa per i suoi uliveti secolari che ricoprono l'intera collina, tanto da meritarsi l'appellativo di "Collina degli Ulivi". L'azienda è a conduzione familiare fin dal 1865, quando il nonno Rosario, aiutato dal figlio Antonio, avviò la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio per essere venduto principalmente a Vietri e ad Amalfi. L'olio Gallo, sin d'allora, era conosciuto ed apprezzato dai mercanti come olio buono d'Altavilla. Oggi, l'azienda agricola Gallo Carlo porta avanti la produzione di olio avviata dai padri fondatori perseguendo il continuo miglioramento della qualità. Ha innovato il processo produttivo introducendo: nuovi impianti di olivo, metodi di coltivazione biologica e si avvale di moderni sistemi di spremitura a freddo che permettono di offrire olio extra vergine confezionato ed etichettato con certificazione Bio.

Data inizio attività: 01/01/1999

Ragione Sociale: Azienda Agricola Gallo Carlo

Cognome Titolare Azienda: Gallo

Nome Titolare Azienda: Carlo

Categorie di Olio prodotto: DOP, BIO, EXTRA, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 25.000 mq

Numero piante: 720

Produzione media annua: 1.400 litri

Vendita Diretta: SI

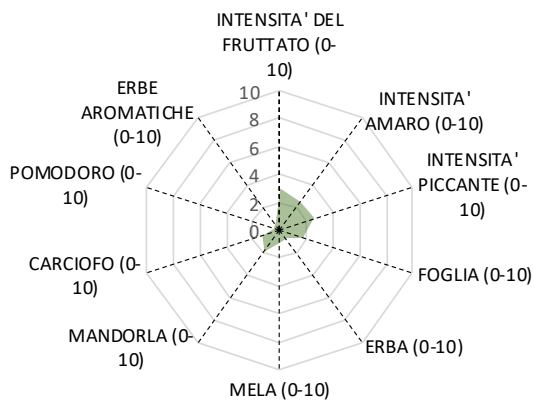
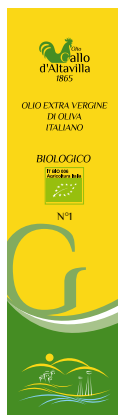
Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.), MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)

Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi, dischi

## Finalista

Olio Gallo d'Altavilla 1865 (BIO)



### PREZZO

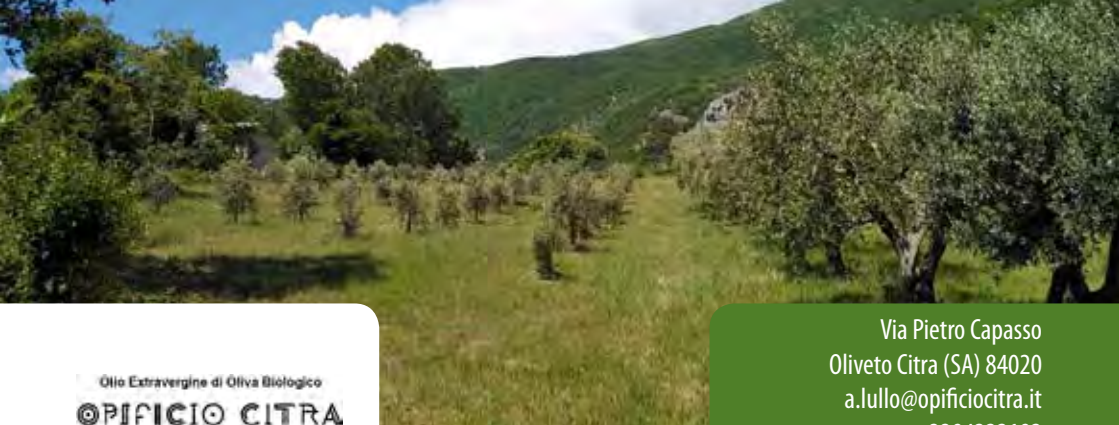
Olio Gallo d'Altavilla 1865 (BIO) 0,50 l - € 7,00

### ANALISI CHIMICA

K232	K270	Delta K	Acidità (% acido oleico)	Numero dei perossidi (meq O2/kg)
1,86	0,11	0,001	0,2	7,8



extra  
campania



Via Pietro Capasso  
Oliveto Citra (SA) 84020  
a.lullo@opificiocitra.it  
3384222182

L'azienda, a gestione familiare e con produzione limitata, segue tutte le fasi di lavorazione. La superficie è di circa 6 ettari. Le olive vengono raccolte entro i primi di novembre e lavorate entro 8\10 ore. "Dalla terra al cuore": è la filosofia della nostra azienda agricola. Produciamo Olio EVO Bio da Carpellesse, Rotondella, Frantoio, Leccino. "Dalla terra al Cuore": è il nostro obiettivo quotidiano; ci piace pensare che ciò che la terra ci dona, arrivi al cuore del consumatore. Produciamo Olio Extravergine di Oliva Bio principalmente dai nostri cultivar tipici - Carpellesse e Rotondella - , oltre a Frantoio e Leccino. L'Olio Extravergine di Oliva Bio "Opificio Citra" è la nostra piccola azienda e rappresenta la storia del territorio di Oliveto Citra. È un ingrediente equilibrato e armonico, perfetto per esaltare e non coprire i sapori.

Data inizio attività: 2012  
Ragione Sociale: Azienda Agr. Antonio Lullo  
Cognome Titolare Azienda: Lullo  
Nome Titolare Azienda: Antonio  
Categorie di Olio prodotto: BIO  
Dimensione Oliveto: 6 ha  
Numero piante: 1.800  
Produzione media annua: 3.000 litri  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 3 fasi, martelli  
Costo: 0,50l. 7,00€





Via fratte n.4  
Lapio (AV) 83030  
[www.fattoriariamariapetrillo.it](http://www.fattoriariamariapetrillo.it)  
[info@fattoriariamariapetrillo.it](mailto:info@fattoriariamariapetrillo.it)  
3394753881

Azienda Biologica estesa Ha 5,14 con frantoio aziendale produce Olio monocultivar Ravece "L'oro di Lucrezia" ed un blend. All'interno dell'azienda è presente un piccolo agriturismo dove è possibile gustare una cucina stagionale secondo le antiche ricette irpine.

Data inizio attività: 2010  
Ragione Sociale: Azienda Agricola Fattoria Maria Petrillo  
Cognome Titolare Azienda: Petrillo  
Nome Titolare Azienda: Maria  
Categorie di Olio prodotto: BIO  
Dimensione Oliveto: Ha 5,14  
Numero piante: 1.620  
Produzione media annua: Ql 30 di olio  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi, martelli  
Costo: 0,50l. 16,00€



 **extra**  
**campania**



Via Festola  
Ariano Irpino (AV) 83031  
oleificiotiso@libero.it  
0825872389 - 335485712

Azienda fondata nel 1830 e poi, man mano, trasformata da impianto tradizionale a ciclo continuo, estrazione a freddo 27' gradi. Sorge in un territorio al di sopra di 800 metri nel comune di Ariano Irpino, produce vari tipi di olio dal dop all'extravergine al mono varietale (ravece). Ha una commercializzazione sia locale che nazionale. Imbottiglia vari formati dal 25 cl alla 75 cl, imbottiglia vari tipi di lattine dalla 3 litri alla 5 litri.

Data inizio attività: 1975  
Ragione Sociale: Oleificio Tiso SRL  
Cognome Titolare Azienda: Tiso  
Nome Titolare Azienda: Pasquale  
Categorie di Olio prodotto: DOP, EXTRA, MONOVARIETALE  
Dimensione Oliveto: 2 ha  
Numero piante: 300  
Produzione media annua: 4.000 litri  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)  
Molitura: Ciclo Continuo  
Costo al pubblico: 14,00€





Azienda Agricola Cicalese



Via Papaleone 107  
Eboli (SA) 84025  
[www.agricolacicalese.it](http://www.agricolacicalese.it)  
[cicalese.francesco@gmail.com](mailto:cicalese.francesco@gmail.com)  
3331828296

Azienda nata nel 1952 dal titolare Cicalese Angelo successivamente rilevata dai figli. Oggi è un'azienda in agro di Eboli a indirizzo prevalentemente alla coltivazione di olive biologiche con sistemi innovativi. L'azienda imbottiglia l'olio prodotto con il nome Bell e Buon.

Data inizio attività: 25/01/2019  
Ragione Sociale: Società Agricola Cicalese srl  
Cognome Titolare Azienda: Cicalese  
Nome Titolare Azienda: ing. Francesco  
Categorie di Olio prodotto: BIO, EXTRA  
Dimensione Oliveto: 7 ha  
Numero piante: 5.000  
Produzione media annua: 10.000 litri  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi, dischi  
Costo: 0,50 l. 8,50 €



 **extra**  
**campania**





Via Zeppa di Ferro III n°1  
San Lorenzello (BN) 82030  
pasqualelongo973@gmail.com

L'Azienda agricola Longo Pasquale nasce a San Lorenzello (BN) ai piedi del bellissimo Parco Regionale del Matese. L'Azienda vanta di un uliveto di circa 4 ettari con una produzione annua di circa 3.000 litri di olio extravergine. L'olio prodotto è l'insieme di cultivar autoctone (Racioppella, Ortice, Ortolana e Femminella). Tutta la raccolta avviene mediante brucatura a mano. Il tempo medio, tra raccolta e molitura, è di circa 6 ore. Il sistema di estrazione utilizzato è quello continuo bifase a temperatura controllata. La conservazione dell'olio avviene in fusti di acciaio inox sigillati e termo controllati.

Data inizio attività: 12/11/2018  
Ragione Sociale: Longo Pasquale  
Cognome Titolare Azienda: Longo  
Nome Titolare Azienda: Pasquale  
Categorie di Olio prodotto: EXTRA  
Dimensione Oliveto: 4 ettari  
Numero piante: 1.200  
Produzione media annua: 3.000 litri  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi  
Costo: 0,50 l. 5,50€





Via Luigi Guercio, 44  
Salerno 84134  
[www.tenutemoscato.com](http://www.tenutemoscato.com)  
[info@tenutemoscato.com](mailto:info@tenutemoscato.com)  
3286817747

AZIENDA AGRICOLA "Tenute F.lli Moscato" Il nostro olio EVO è prodotto esclusivamente con olive della nostra terra, dalla prima spremitura a freddo delle cultivar che caratterizzano il nostro territorio. La qualità del nostro prodotto è il punto di forza della nostra azienda. Una storia olivicola antica, fatta di mani, di lavoro, di tradizioni, reinterpretata e rinnovata da noi, impegnati in una produzione sempre più di qualità. L'azienda agricola Tenute F.lli Moscato è situata all'interno del Parco delle Colline Salernitane ed ha una produzione esclusivamente naturale, rispettando l'ambiente, le persone che vi lavorano e la salubrità del prodotto. Crediamo nel valore della convivialità ed è per questo che il nostro lavoro lo dedichiamo a tutti voi.

Data inizio attività: 16/03/2018  
Ragione Sociale: Società Agricola Tenute F.lli Moscato  
Cognome Titolare Azienda: Ambrosio  
Nome Titolare Azienda: Gregorio  
Categorie di Olio prodotto: EXTRA  
Dimensione Oliveto: 30.000 mq. circa  
Numero piante: 900  
Produzione media annua: 20 q.li circa di olio  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi, dischi  
Prezzo: 750 ml. 8,00€



 **extra**  
**campania**





*Radano*

Via Cuciniello  
Stella Cilento (SA) 84070  
[www.olihradano.com](http://www.olihradano.com)  
[info@olihradano.com](mailto:info@olihradano.com)  
0974909003

Il territorio del Monte Stella è un'area dove i ritmi della vita son rimasti quasi inalterati da decenni. Basta una visita, anche veloce, per rendersi immediatamente conto di trovarsi in un'altra dimensione: un mondo scandito ancora dal tramonto del sole e da silenzi d'altri tempi. In questa cornice, su una superficie di circa 15 ettari, opera da oltre 150 anni l'Azienda Agricola Radano. Perfettamente inserita in questo stile di vita "slow", l'Azienda Radano ha fatto della qualità e della genuinità dei prodotti la propria bandiera. Le olive vengono raccolte sia a mano sia con sistema meccanizzato, a partire dalla fine di Settembre. Il procedimento di estrazione a freddo, tutte le fasi di lavorazione avvengono a una temperatura inferiore a 27 gradi centigradi, consente di conservare perfettamente intatte tutte le caratteristiche organolettiche dell'olio. Il nostro impianto si avvale di modernissime tecnologie di estrazione che permettono di ottenere un Olio Extra Vergine di alta qualità e pregio, fornendo anche i requisiti necessari per il conseguimento del "prodotto Biologico e D.O.P".

Data inizio attività: Storica

Ragione Sociale: Azienda Agricola Massimo Radano

Cognome Titolare Azienda: Radano

Nome Titolare Azienda: Massimo

Categorie di Olio prodotto: Dop, Produzione in Area Protetta (Parchi naturali), Bio, Extra, Monovarietale

Dimensione Oliveto: 15 ettari

Numero piante: 3.000

Produzione media annua: 10.000 lt

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: Ciclo continuo, 2 e ½ fasi, martelli

Costo: DOP BIO C20 - 0,50 l. 9,00€ - C1 - 0,50 l. BIO 6,00€ - F5 - 0,50 l. BIO 7,00€



Via Santa Caterina, 1  
Licusati (SA) 84059  
[www.aziendaagricolagalato.it](http://www.aziendaagricolagalato.it)  
[info@aziendaagricolagalato.it](mailto:info@aziendaagricolagalato.it)  
3455968869

A ridosso delle colline e delle montagne di Licusati, in provincia di Salerno, si ergono gli oliveti secolari dell'azienda agricola Gàlato. Situata nel Parco Nazionale del Cilento, l'azienda è specializzata nella produzione di olio extravergine monovarietale, ottenuto dalla premitura di olive della sola qualità Pisciotiana. L'azienda produce due brand di olii, il Polyphemos e il Galàtea. I due nomi traggono spunto dalla mitologia della Magna Grecia e, in particolare, dal mito di Polifemo, Aci e della ninfa Galatea, più volte ripreso e modificato nel tempo da vari autori, fino ad Ovidio nelle "Metamorfosi". Il Polyphemos, è il risultato della premitura di olive verdi, che non hanno ancora raggiunto la completa invaiatura, e per questo ricco di polifenoli.

Risultato della premitura di olive dal colore violaceo, raccolte a completa maturazione, il Galàtea, rimanda ai sapori della tradizione contadina cilentana.

Data inizio attività: 28/12/2016

Ragione Sociale: Azienda Agricola Gàlato

Cognome Titolare Azienda: Galato

Nome Titolare Azienda: Giuseppe

Categorie di Olio prodotto: Produzione in Area Protetta (Parchi Naturali), Extra, Monovarietale

Dimensione Oliveto: 7 ettari

Numero piante: 225

Produzione media annua: 25 quintali

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.), MONTAGNA (oltre 400 mt.)

Molitura: Ciclo continuo 2 fasi, martelli

Costo: 0,50l. 7,00€



**extra**  
**campania**



## TERRE DELL'ANGELO

Via Matese, 6  
Piedimonte Matese (CE) 81016  
[www.terredellangelo.it](http://www.terredellangelo.it)  
[info@terredellangelo.it](mailto:info@terredellangelo.it)  
3409252445

Siamo un'azienda agricola che opera in Campania, nell'alto casertano, all'interno dell'area protetta del Parco Regionale del Matese. Produciamo vino e olio evo da varietà autoctone, contribuiamo alla promozione e valorizzazione del territorio.

Data inizio attività: 25/08/2016

Ragione Sociale: TERRE DELL'ANGELO SOCIETA' AGRICOLA A RL

Cognome Titolare Azienda: CAMPUTARO

Nome Titolare Azienda: IVAN

Categorie di Olio prodotto: Produzione in area protetta (Parchi naturali), BIO, EXTRA, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 6 Ha

Numero piante: 1.000

Produzione media annua: 25 Quintali Olio Evo

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: NO

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: a freddo attraverso procedimenti meccanici

Costo: 0,50 cl. € 13,50





## RAGOZZINO DE MARCO

Via Anziani, 39  
Piana di Monte Verna (CE) 81013  
[www.ragozzinodemarco.it](http://www.ragozzinodemarco.it)  
[info@olioragozzinodemarco.it](mailto:info@olioragozzinodemarco.it)  
0823876819

L'Azienda Agricola Ragozzino De Marco nasce ai piedi dei Monti Trebulani, a Pontelatone (CE) nei pressi della Trebula Balliensis, città sannitica e poi romana detta la Pompei dei Sanniti. Su questa terra abbiamo deciso di investire nel pieno rispetto dei cicli produttivi della natura, utilizzando solo metodi da agricoltura biologica certificati, un progetto ambizioso che unisce i valori della tradizione ad una realtà imprenditoriale moderna.

Data inizio attività: 2004  
Ragione Sociale: Azienda Agricola Ragozzino De Marco  
Cognome Titolare Azienda: Ragozzino  
Nome Titolare Azienda: Marianna  
Categorie di Olio prodotto: BIO, MONOVARIETALE  
Dimensione Oliveto: 32 ha  
Numero piante: 6.000  
Produzione media annua: 10.000 kg  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)  
Molitura: A freddo con sistema di estrazione a due fasi.



 **extra**  
**campania**



C/da ponnola  
Ariano Irpino (AV) 83031  
filoverde09@libero.it  
3488606947

La coop FILOVERDE a rl in sinergia con il Consorzio COPROVOLI, associano 70 aziende olivicole nel cuore dell'UFITA - IRPINIA la cui mission è valorizzare l'olivicoltura tipica del territorio e le sue varietà in primis: la Ravece, l'ogliarola di Avellino e altre varietà minori. Siamo pionieri nel riscoprire le peculiarità dei monovarietali, utilissimi per esaltare qualsiasi pietanza.

Data inizio attività: 2002

Ragione Sociale: FILOVERDE soc coop a rl - Consorzio COPROVOLI

Cognome Titolare Azienda: LA PORTA

Nome Titolare Azienda: OTTONE

Categorie di Olio prodotto: EXTRA, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 50 Ha

Numero piante: 15.000

Produzione media annua: 4.000 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.), MONTAGNA (oltre 400 mt.)

Molitura: Molitura con frangitori

Costo: cl. 0,50 € 11,50





# Maestri Oleari

... DAL 1949 ...



Via Abate Andrea 7  
San Leucio del Sannio (CE) 82010  
[www.oleariazollo.com](http://www.oleariazollo.com)  
[vendite@oleariazollo.com](mailto:vendite@oleariazollo.com)  
082445017

Le origini dell'Azienda Olearia famiglia Zollo nasce nel lontano 1949 allorché Costantino, capostipite dell'Azienda, decide di concretizzare il suo sogno realizzando, con molto sacrificio, un piccolo frantoio. Agli inizi degli anni 70, la primogenita Brigida entra a far parte dell'azienda dando un contributo fattivo alla gestione. Nel '78, Biagio, figlio maschio, da poco maggiorenne, fa sua la passione del papà per la coltura e trasformazione dell'olivo ed ha l'ambizione di trasformare i frutti della propria terra in prodotti di alta qualità e di farli apprezzare anche lontano da casa. È nel '99 che si realizza un cambiamento epocale: l'azienda affianca il processo tradizionale a presse con uno più innovativo "continuo". Il risultato è un prodotto che risponde alle esigenze dei consumatori e che ha permesso all'Olearia Zollo di affermarsi all'interno del mercato nazionale e internazionale. Nel 2014, Costantino junior affianca il papà Biagio nella gestione aziendale: i nuovi investimenti riguardano ormai la linea continua e vengono offerti servizi migliori ai clienti.

Data inizio attività: 1949  
Ragione Sociale: OLEARIA ZOLLO SRL  
Cognome Titolare Azienda: Biagio  
Nome Titolare Azienda: Zollo  
Categorie di Olio prodotto: EXTRA  
Dimensione Oliveto: ettari 4  
Numero piante: 1.200  
Produzione media annua: 3.000 litri  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 2 e ½ fasi, martelli  
Costo: 0,50 l. 4,50€



 **extra**  
**campania**



Via Varano, snc  
Campagna (SA) 84022  
[www.orocampania.com](http://www.orocampania.com)  
[info@orocampania.com](mailto:info@orocampania.com)  
0828 401004

ORO Campania dal 2008 aggrega Olivicoltori ed Operatori di Settore che, uniti dall'amore per la propria Terra, dedicano lavoro ed esperienza alla valorizzazione dei suoi frutti e alla conservazione delle sue tradizioni. Nel 2015 diventa O.P. - Organizzazione di Produttori - riconosciuta dalla Regione Campania, entra a far parte del Consorzio Nazionale Italia Olivicola e nel 2016 ottiene la Certificazione CSQA di Rintracciabilità delle Filiere Agroalimentari. Oggi, Oro Campania, conta oltre 2.000 Soci e circa 2.000 ettari di superficie dedicati alla produzione olivicola a cui il nostro territorio è particolarmente vocato per caratteristiche orografiche e pedo-climatiche. Il nostro Olio preserva, in modo naturale, tutte le proprietà chimiche ed organolettiche attestate dai marchi qualità D.O.P. "Colline Salernitane" e Certificazione di Agricoltura Biologica.

Data inizio attività: 01/01/2008

Ragione Sociale: Organizzazione Regionale Olivicoltori della Campania S.c.a.

Cognome Titolare Azienda: Letteriello

Nome Titolare Azienda: Donato

Categorie di Olio prodotto: DOP, BIO, EXTRA, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto: 2.000 mila ettari

Numero piante: 00

Produzione media annua: 700.000 litri

Vendita Diretta: NO

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: Lavorazione continua con frantoio Perialisi estratto a freddo

olio extra ORO - DOP - Costo: 0,75 l. - € 9,00

ORO Olio Biologico - Costo: 0,75 l. - € 9,00





**Koinè**  
OLIO  
EXTRAVERGINE DI OLIVA

Via Pigna 23  
Piedimonte Matese (CE) 81016  
extra.koine@gmail.com  
3337475820

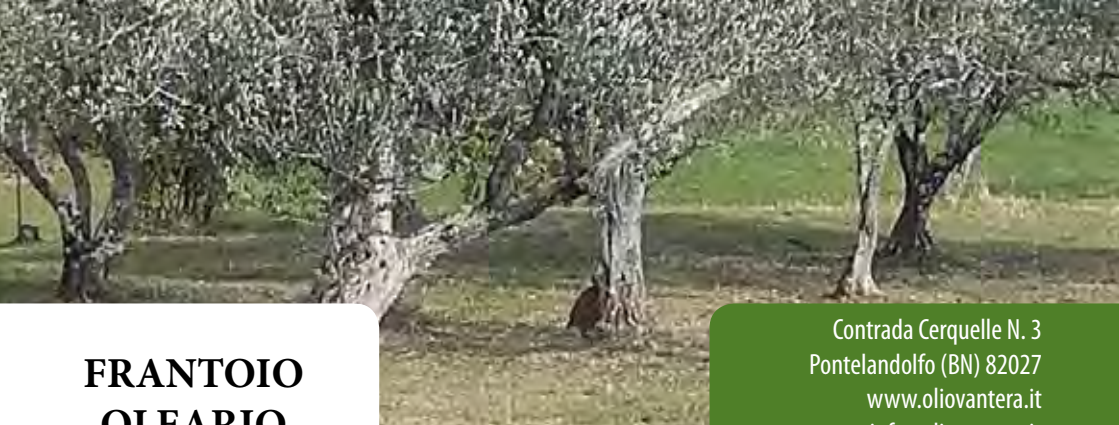
Piccola realtà a conduzione familiare attiva in pieno parco del Matese. Questa zona vanta una storica tradizione olivicola ed è l'areale d'eccellenza per la cultivar autoctona tonda del Matese.

Data inizio attività: 2008  
Ragione Sociale: Azienda Agricola  
Cognome Titolare Azienda: Cipriano  
Nome Titolare Azienda: Benedetta  
Dimensione Oliveto: Ettari 5  
Numero piante: 1.200  
Produzione media annua: Litri 2.500/3.000  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: Misto Pianura Collina (da 0 a 200 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi, Pionalisi  
Costo: 0,50 l. – 8,00€



**extra**  
**campania**





## FRANTOIO OLEARIO RINALDI

Contrada Cerquelle N. 3  
Pontelandolfo (BN) 82027  
[www.oliovantera.it](http://www.oliovantera.it)  
[info@oliovantera.it](mailto:info@oliovantera.it)  
0824851072

Il Frantoio Oleario Rinaldi ha origini all'inizio del 1900 tramandandosi di generazione in generazione ed oggi è un'azienda a conduzione diretta. Situata a Pontelandolfo, in provincia di Benevento, in quell'area geografica compresa tra i monti del Matese e la valle del Tammaro, meglio conosciuta come Sannio. Grazie al territorio particolarmente vocato alla coltivazione dell'olivo, ad un'accurata selezione delle olive ed all'applicazione di processi di molitura che coniugano la modernità con il rispetto per la tradizione, si ottiene un olio dalle spiccate caratteristiche organolettiche ricco di polifenoli, denominato "Vantera".

Data inizio attività: 19/03/1998  
Ragione Sociale: Rinaldi Srl Frantoio Oleario  
Cognome Titolare Azienda: Rinaldi  
Nome Titolare Azienda: Rocco  
Categorie di Olio prodotto: Monovarietale  
Dimensione Oliveto: 4 Ettari  
Numero piante: 300  
Produzione media annua: 50 Quintali  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 3 fasi, dischi  
Costo: 0,50 l. – 5,00€





Via Oliveto 14  
Controne (SA) 84020  
oleificiomatonti@gmail.com  
3389552827

Azienda Agricola Matonti produce Olio extravergine di Oliva. Siamo frantoiani giunti alla terza generazione, abbiamo un oleificio a ciclo continuo con estrazione a freddo impianto di ultima generazione. Situato nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni nel comune di Controne.

Data inizio attività: 1968  
Ragione Sociale: Azienda Agricola Matonti Giuseppe Antonio  
Cognome Titolare Azienda: Matonti  
Nome Titolare Azienda: Giuseppe  
Categorie di Olio prodotto: EXTRA  
Dimensione Oliveto: 4 ettari  
Numero piante: 1.100  
Produzione media annua:  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi  
Costo: 0,50 l. - € 5,00



 **extra**  
**campania**



Via Acquara 16  
Paternopoli (AV) 83052  
[www.oliobarbieri.it](http://www.oliobarbieri.it)  
[info@oliobarbieri.it](mailto:info@oliobarbieri.it)  
3392579677

Il frantoio Barbieri nasce negli anni sessanta a Paternopoli, dove si produce un olio fruttato, di colore giallo paglierino e dal sapore erbaceo, utilizzando principalmente le olive di Ravece e Marinese. Il metodo di coltivazione, la raccolta fatta a mano nel periodo dell'invaiaitura, la molitura a freddo effettuata a poche ore dalla raccolta, sono i presupposti di grande qualità e genuinità.

Tradizione e innovazione sono le due parole che lo contraddistinguono e che fanno da garanzia per un prodotto genuino.

Data inizio attività: 1964

Ragione Sociale: Frantoio Barbieri

Cognome Titolare Azienda: Barbieri

Nome Titolare Azienda: Duilio Raffaele

Categorie di Olio prodotto: BIO, EXTRA, MONOVARIETALE

Dimensione Oliveto:

Numero piante: 450

Produzione media annua: 3.000 KG

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.), MONTAGNA (oltre 400 mt.)

Molitura: Ciclo continuo, 2 fasi, martelli

Costo: 0,50 l. – 9,60 €





Località Santa Lucia  
Guardia Sanframondi (BN) 82034  
[www.terrestregate.it](http://www.terrestregate.it)  
[info@terrestregate.it](mailto:info@terrestregate.it)  
0824817857

Il nome dato all'azienda "Terre Stregate" nasce per dare un'impronta e una identità in più al nostro territorio poiché le streghe sono nate a Benevento. un pentolone fumante sotto un albero di noce nei pressi del fiume Calore della città di Benevento. "Terre Stregate", particolarmente attenta alla conservazione delle tradizionali colture locali e magicamente legata ai prodotti della lavorazione del frutto dell'ulivo e della vite, manifesta, già da tanti anni, la sua passione, ben conosciuta ed apprezzata, per l'attività vitivinicola ed olivicola e per il lavoro paziente e meticoloso con cui si dedica a tali colture, da cui ricava, quasi per magia, prodotti unici nei profumi, nel gusto, nelle suggestioni sempre nuove e diverse che sempre prova chiunque abbia la fortuna di conoscerli.

Data inizio attività: 17/11/2008  
Ragione Sociale: Terre Stregate di Iacobucci Carlo  
Cognome Titolare Azienda: Iacobucci  
Nome Titolare Azienda: Carlo  
Dimensione Oliveto:  
Numero piante:  
Produzione media annua:  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)  
Molitura: Continuo integrale  
Costo al pubblico: 9,00 €







## Azienda Agricola Maria Ianniciello

C/da Barricella, 65  
Grottaminarda (AV) 83035  
[www.mariaianniciello.com](http://www.mariaianniciello.com)  
[mariaianniciello@virgilio.it](mailto:mariaianniciello@virgilio.it)  
3387257277

Nel cuore della verde Irpinia, l'azienda è ubicata in una bellissima posizione dominante la località Bosco di Grottaminarda (AV), in cima ad una altura di circa 500 m. s.l.m. , con vista panoramica sulla Valle dell'Ufita. L'azienda, da anni impegnata nella produzione di oli di qualità, vuole valorizzare il patrimonio olivicolo irpino tramite gli oli monovarietali delle varietà autoctone, quali Ravece, Oglierola irpina ed Olivella di Grottaminarda.

Accanto alla produzione di oli monovarietali, l'azienda ha avviato un progetto volto a preservare il ricco patrimonio varietale irpino impegnandosi a tutelare le piante secolari a rischio di abbandono attraverso la produzione di un olio che deriva esclusivamente da varietà autoctone del territorio con piante secolari, la cui denominazione è Ufens.

Data inizio attività: 2000

Ragione Sociale: Azienda Agricola Maria Ianniciello di Minichiello Ilaria

Cognome Titolare Azienda: Minichiello

Nome Titolare Azienda: Ilaria

Categorie di Olio prodotto: Bio, Extra, Monovarietale

Dimensione Oliveto: ha 3

Numero piante: 700

Produzione media annua: hl 15

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: Frantoio a ciclo continuo

Costo al pubblico: 9,00 €





TENUTA  
CAVALIER PEPE  
Azienda Vitivinicola Irpina in Campania

Via Santavara  
Sant' Agnello All' Esca (NA) 83050  
[www.tenutapepe.it](http://www.tenutapepe.it)  
[info@tenutacavalierpepe.it](mailto:info@tenutacavalierpepe.it)  
082773766

Nelle colline della tenuta Cavalier Pepe, nel cuore della Denominazione di olio "Irpina colline dell'Ufita", nei comuni di Luogosano, Taurasi e S. Angelo all'Esca, coltiviamo alcune varietà autoctone di olive, tra cui la prestigiosa "Ravece".

Tra le altre varietà coltivate la Marinese e l'Ogliarola. La tipologia di terreno è argilloso calcareo.

Le olive, raccolte a mano ad inizio novembre, subiscono la frangitura con estrazione a freddo dell'olio. La sua decantazione avviene naturalmente senza filtrazione. Otteniamo un olio verde con chiari riflessi giallo paglierino, dal profumo con fragranti aromi di erba e sentori fruttati di agrumi e mandorla, con sapore caldo e fruttato, consistenza vellutata, con retrogusto leggermente piccante.

Data inizio attività: 01/01/2005

Ragione Sociale: Tenuta Cavalier Pepe

Cognome Titolare Azienda: Pepe

Nome Titolare Azienda: Milena

Categorie di Olio prodotto: EXTRA

Dimensione Oliveto: 7 ettari

Numero piante: 2.100

Produzione media annua: 4.000 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: A freddo

Costo al pubblico: 0,50; 8,50€ - 5 l: 50,00 €

Molitura:



extra  
campania



Via Coriano n° 3  
Giffoni Vallepiana (SA) 84095  
donataferrante@gmail.com  
3490598992

L'azienda si estende su una superficie di circa 20 ha. Le produzioni principali sono Nocchie ed Olio extra vergine di Oliva da varietà Frantoio e Leccino.

Data inizio attività: 2016  
Ragione Sociale: Belli dell'Isca  
Cognome Titolare Azienda: Ferrante  
Nome Titolare Azienda: Donatella  
Categorie di Olio prodotto: EXTRA  
Dimensione Oliveto: 1,5 ha  
Numero piante: 900  
Produzione media annua: 1.500 L  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)  
Molitura: estrazione a freddo presso frantoio "Terre picentine"  
costo al pubblico: 9,00 €





Contrada Coppe 72  
Colliano (SA) 84020  
frantoioscaglione@gmail.com  
0828 792000

Il frantoio Scaglione inizia il suo percorso nel lontano 1977, come piccola azienda a conduzione familiare, in una delle zone più importanti per la produzione di olio d'oliva, la Valle del Sele.

La passione per la produzione di olio di qualità, l'esperienza, la professionalità, il rispetto per i tradizionali metodi di lavorazione, fanno dell'olio del "frantoio Scaglione dal 1977" un prodotto pregiato e apprezzato.

Questa attività, oggi, continua con la nuova generazione e vuole fondere la tradizione con l'innovazione perché l'una senza l'altra non possono guardare al futuro. Qui si ottiene l'olio di oliva dalla lavorazione delle olive, utilizzando solo mezzi meccanici o fisici che non comportano, in alcun modo, qualsiasi alterazioni dell'olio prodotto.

Tradizione e sapienza del passato, quindi, si fondono all'innovazione e la continua ricerca di tecniche per migliorare gli standard qualitativi per offrire un prodotto finale dalle altissime qualità organolettiche.

Produrre un olio di elevata qualità richiede molta cura e soprattutto la voglia di offrire un alimento sano e genuino. Questo è ciò che il frantoio Scaglione ha come obiettivo principale: un olio genuino e senza sofisticazioni.

Data inizio attività: 12/10/2017

Ragione Sociale: Frantoio Oleario Scaglione

Cognome Titolare Azienda: Scaglione

Nome Titolare Azienda: Giovanni

Categorie di Olio prodotto: Monovarietale

Vendita diretta: Sì

Possibilità di visita in azienda: Sì

Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)

Molitura: A freddo

Costo al pubblico: € 6,50



 **extra**  
**campania**





*Azienda Agricola Cioffi*

Via San Leonardo 116/164  
Salerno 84131  
massimocioffazienda@tiscali.it  
089 222203

L'azienda ha oliveti ricadenti nei comuni di Salerno (San Leonardo) e San Cipriano Picentino (Montevecrano) ad un'altitudine che varia dai 60 ai 150 metri sul livello del mare, con un'esposizione sud e sud ovest. Le cultivar presenti sono: Rotondella, Frantoio, Ogliarola e Leccino.

Data inizio attività: 1982

Ragione Sociale: AZIENDA AGRICOLA MASSIMO CIOFFI

Cognome Titolare Azienda: Cioffi

Nome Titolare Azienda: Massimo

Categorie di Olio prodotto: EXTRA

Dimensione Oliveto: circa ha 9

Numero piante: 2.400

Produzione media annua: ql. 75

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: MISTO PIANURA COLLINA (da 0 a 200 mt.)

Molitura: Ciclo continuo a temperatura controllata

Costo al pubblico: € 8,00





Via San Carlo-Suio s.n.c.  
Sessa Aurunca (CE) 81037  
[www.sulleormedegliaurunci.it](http://www.sulleormedegliaurunci.it)  
[dausiliogiovanna@gmail.com](mailto:dausiliogiovanna@gmail.com)  
333 4355996

L'azienda biologica si estende per oltre 6 ettari sul versante nord della montagna di Roccamonfina ad un'altitudine di 350 metri. Comprende un esteso oliveto, un vigneto ed un orto con frutteto ad uso familiare. In azienda spesso si svolgono anche attività a carattere artistico-culturale finalizzate alla diffusione della cultura agricola ad un più ampio spettro di pubblico. Inoltre, risulta inserita nell'elenco delle Fattorie Didattiche della Regione Campania.

Data inizio attività: 2000

Ragione Sociale: Azienda Agricola D'Ausilio Giovanna (Sulle Orme degli Aurunci)

Cognome Titolare Azienda: D'Ausilio

Nome Titolare Azienda: Giovanna

Categorie di Olio prodotto: Produzione in area protetta (Parchi naturali), Bio, Extra

Dimensione Oliveto: ha 4

Numero piante: 1.000

Produzione media annua: 1.000/1.500 Lt.

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: Ciclo continuo a temperatura controllata

Costo al pubblico: € 8,00





Via Fabrizio Mancusi 68  
Giffoni Valle Piana (SA) 84095  
[info@sangiuseppeagricola.it](mailto:info@sangiuseppeagricola.it)  
3395288346

Presenti! Enzo e Antonella Pettinati, marito e moglie, e il piccolo Umberto. Amanti della natura, della buona cucina e dei prodotti genuini. La passione per la terra e la fortuna di possedere, da generazioni, un patrimonio di fertili terreni, ci hanno spinto ad intraprendere un'avventura che, speriamo, ci porterà lontano. È attraverso la cura dei dettagli che possiamo rendere le nostre vite dei grandi capolavori, mettendo le nostre forze nel vivere giorno per giorno, accettando ciò che ci viene dato, senza lamentare ma sempre ringraziando e vivendo con fiducia nella provvidenza. Ciò che rende un'impresa l'impresa è il cuore, mettere amore in tutto: dalla ricerca dei migliori strumenti per la produzione, fino alla scelta delle etichette per il confezionamento! La parola d'ordine della nostra azienda agricola è, e sarà, AMARE!

Data inizio attività: 28/04/2015

Ragione Sociale: Azienda agricola Pettinati Vincenzo

Cognome Titolare Azienda: Pettinati

Nome Titolare Azienda: Vincenzo

Categorie di Olio prodotto: DOP, EXTRA

Dimensione Oliveto: 16 ettari

Numero piante: 3.800

Produzione media annua: 15.000 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: NO

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: molite entro 24 ore in impianti di frangitura di ultimissima generazione, con sistemi di lavorazione che non prevedono l'aggiunta di acqua ed utilizzando basse temperature

Costo al pubblico: 7,00 - 10,00 €



S. Tommaso 12/c  
Ariano Irpino (AV) 83037  
[santommasoagriturism.wixsite.com](http://santommasoagriturism.wixsite.com)  
[franchina.mobilia@libero.it](mailto:franchina.mobilia@libero.it)  
3488515841

Le origini del frantoio Lo Conte risalgono al 1927, quando le olive venivano ancora molite con pietre in granito, fatte girare grazie al traino di un cavallo e l'olio ricavato era venduto per le strade della città. La tradizione, iniziata dal capostipite Giovanni, si è tramandata di generazione in generazione proseguendo con il figlio Angelo e successivamente, con il nipote Luigi, che ha modernizzato le tecniche di molitura introducendo il frantoio a pressione. Oggi il frantoio Lo Conte è gestito da Alfio e Alessio che hanno conferito un'impronta di modernità e innovazione, installando un impianto a ciclo continuo.

Il nostro olio extravergine di oliva è ottenuto dalla selezione di olive Ravece e Ogliarole provenienti dalle zone collinari dell'Ufta, in Irpinia.

Data inizio attività: 01/01/2000  
Ragione Sociale: Lo Conte Giuseppe  
Cognome Titolare Azienda: Lo Conte  
Nome Titolare Azienda: Giuseppe  
Categorie di Olio prodotto: DOP, EXTRA  
Dimensione Oliveto: 30.000  
Numero piante: 500  
Produzione media annua: 100 QUINTALI  
Vendita Diretta: SI  
Possibilità visita in azienda: SI  
Disposizione Oliveto: MONTAGNA (oltre 400 mt.)  
Molitura: Ciclo continuo 2 e ½ Fasi Dischi  
Costo: 50l. 5,00€



 **extra**  
**campania**



## LA MASSERIE

Via F. Turati, 5  
Bellona (CE) 81041  
[www.lamasserie.it](http://www.lamasserie.it)  
[amministrazione@lamasserie.it](mailto:amministrazione@lamasserie.it)  
336669499

L'azienda agricola nel cui contesto nasce "La Masserie" esiste da tre generazioni ed è sempre stata dedicata alla coltivazione di vari prodotti agricoli ed all'allevamento di animali di piccola taglia tenendo sempre alto il puro spirito contadino tipico dei luoghi in cui è ubicata.

L'azienda sorge nel comune di Bellona (Ce), a pochi chilometri da Capua, ai piedi del monte Rageto, nel cuore di quell'area passata alla storia come Campania Felix per la ricchezza naturale del suo territorio.

Data inizio attività: 07/08/2008

Ragione Sociale: Azienda Agricola Di Carusone Giuseppe

Cognome Titolare Azienda: Carusone

Nome Titolare Azienda: Giuseppe

Categorie di Olio prodotto: Monovarietale

Dimensione Oliveto: 4 ettari

Numero piante: 1.000

Produzione media annua: 5.000/6.000 litri

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: PIANURA

Molitura: a freddo

Costo al pubblico: 8,00 € al litro







Via Mattina, 39  
Caggiano (SA) 84030  
abbamonte86@gmail.com  
3314838467

L'azienda Agricola Abbamonte nasce a Caggiano, piccolo borgo medievale dell'entroterra Campano, circa 80 anni fa, in un contesto paesaggistico territoriale da sempre incline alla filiera olivicola. Qui condizioni climatiche ed ambientali sono elementi fondamentali che determinano il carattere del nostro olio.

L'azienda agricola Abbamonte è la storia di tre generazioni di agricoltori, accomunati dall'amore incondizionato per questa terra e da un'unica passione: l'olio extravergine di oliva. Attualmente l'azienda si estende su circa 12 ettari di cui 9 dediti alla coltivazione olivicola con le varietà frantoio, Rotondella e Romanella.

Tutte le fasi della produzione sono attentamente seguite in azienda: coltiviamo i nostri oliveti secondo i metodi di produzione biologica, tecniche rispettose della natura e dell'equilibrio ambientale.

Data inizio attività: 2014

Ragione Sociale: Azienda Agricola Abbamonte Carlo

Cognome Titolare Azienda: Abbamonte

Nome Titolare Azienda: Carlo

Categorie di Olio prodotto: Bio

Dimensione Oliveto: 9 ettari

Numero piante: 2.500

Produzione media annua: 1.000 lt.

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: Montagna (oltre 400 mt.)

Molitura: molazze ed estrazione centrifuga

Costo al pubblico: 8,50 €/50cl



extra  
campania



Via Alfredo paragano nr.6  
Perdifumo (SA) 84060  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com/mariapiaparagano@icloud.com)  
[mariapiaparagano@icloud.com](mailto:mariapiaparagano@icloud.com)  
3661355085

L'Azienda Agricola è nata nel 1963 e sita nella campagna di Perdifumo, provincia di Salerno, equidistante tra il Monte Stella e la spiaggia di Santa Maria di Castellabate; integrata nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e degli Alburni. La Nostra Azienda è a conduzione familiare; la terra fertile, di origine vulcanica, ed il clima mite, favoriscono la salute degli Oliveti, in particolare, della cultivar Frantoio (in loco detta Frantoiana). L'Azienda dispone di un proprio Frantoio: le olive, raccolte esclusivamente a mano, crescono senza l'uso di anticrittogamici ed Ogm, e portate al Frantoio per l'estrazione del nostro Olio Extravergine di Oliva (EVO). L'Azienda ha ricevuto importanti Certificazioni ed Attestati Internazionali quali:- la GOLD MEDAL dell'International Olive Contest 100C nel 2018; l'Attestato di Eccellenza Italiana dell'Associazione Culturale ARKIWINE (Architettura del Gusto).

Data inizio attività: 03/2014

Ragione Sociale: Azienda agricola Paragano Maria pia

Cognome Titolare Azienda: Paragano

Nome Titolare Azienda: Maria Pia

Categorie di Olio prodotto: PRODUZIONE IN AREA PROTETTA (Parchi naturali)

Dimensione Oliveto: 6 ettari

Numero piante: 3.000

Produzione media annua: 50q

Vendita Diretta: SI

Possibilità visita in azienda: SI

Disposizione Oliveto: COLLINA (da 200 a 400 mt.)

Molitura: A freddo

Costo al pubblico: 8,50€



## ELENCO E INDICE DELLE AZIENDE PREMIATE

- 30 TORRETTA SRL Battipaglia (SA)
- 35 AZIENDA OLIVICOLA PETRAZZUOLI Ruviano (CE)
- 38 OLEIFICIO LO CONTE SAS Ariano Irpino (AV)
- 45 FONTANA MADONNA Frigento (AV)
- 48 CRISCI SILVIA MARIA MICHELA S. Giorgio La Molara (BN)
- 51 OLEIFICIO F.A.M. SAS Venticano (AV)
- 56 OLIVICOLA CASSETTA DI GIACOMO CASSETTA Circello (BN)
- 60 FRANTOIO DE RUOSI AZIENDA OLIVICOLA BIOLOGICA Carinola (CE)
- 63 AZIENDA AGRICOLA DI FIORE Morcone (BN)
- 66 FATTORIA AMBROSIO Castelnuovo Cilento (SA)
- 69 FRANTOIO OLEARIO PIETRABIANCA Casalvelino (SA)
- 72 AUGUSTO DE MARTINI S.A.S. Fragneto L'Abate (BN)
- 74 NOVA RATIO SAS Sorrento (NA)
- 76 AZIENDA AGRICOLA D'ASSISI Casalduni (BN)
- 78 AZ AG NIFO SARRAPOCHIELLO LORENZO Ponte (BN)
- 80 BASSO FEDELE E FIGLI SRL San Michele di Serino (AV)
- 82 AZIENDA AGRICOLA MONTICELLO CAPRIOLI Maddaloni (CE)
- 84 AZIENDA AGRICOLA TESTA GIANFRANCO Sturno (AV)
- 87 OLEIFICIO DELL'ORTO S.A.S Oliveto Citra (SA)
- 89 A.P.O.O.A.T. ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIO DI OLIVA ACLI TERRA SOC. COOP. A R.L. Avellino



- 91    AZIENDA AGRICOLA FONTANA REALE Benevento
- 93    OLEIFICIO ROMOLO DI PELUSO CATIA Ariano Irpino (AV)
- 95    AZIENDA AGRICOLA RAGOZZINO DE MARCO Chiusano Di S. Domenico (AV)
- 97    AZIENDA AGRICOLA GALLO CARLO Altavilla Silentina (SA)

## ELENCO E INDICE DELLE ALTRE AZIENDE PARTECIPANTI

- 99 AZIENDA AGRICOLA ANTONIO LULLO Oliveto Citra (SA)
- 100 AZIENDA AGRICOLA FATTORIA MARIA PETRILLO Lapio (AV)
- 101 OLEIFICIO TISO SRL Ariano Irpino (AV)
- 102 SOCIETÀ AGRICOLA CICALESSE SRL Eboli (SA)
- 103 LONGO PASQUALE San Lorenzello (BN)
- 104 SOCIETÀ AGRICOLA TENUTE F.LLI MOSCATO Salerno
- 105 AZIENDA AGRICOLA MASSIMO RADANO Stella Cilento (SA)
- 106 AZIENDA AGRICOLA GÀLATO Licusati (SA)
- 107 TERRE DELL'ANGELO SOCIETÀ AGRICOLA A RL Piedimonte Matese (CE)
- 108 AZIENDA AGRICOLA DE MARCO S.R.L. Piana di Monte Verna (CE)
- 109 FILOVERDE SOC COOP A RL - CONSORZIO COPROVOLI Ariano Irpino (AV)
- 110 OLEARIA ZOLLO SRL San Leucio del Sannio (CE)
- 111 ORGANIZZAZIONE REGIONALE OLIVICOLTORI DELLA CAMPANIA S.C.A. Campagna (SA)
- 112 AZIENDA AGRICOLA CIPRIANO Piedimonte Matese (CE)
- 113 RINALDI SRL FRANTOIO OLEARIO Pontelandolfo (BN)
- 114 AZIENDA AGRICOLA MATONTI GIUSEPPE ANTONIO Controne (SA)
- 115 FRANTOIO BARBIERI Paternopoli (AV)
- 116 TERRE STREGATE DI IACOBUCCI CARLO Guardia Sanframondi (BN)
- 117 AZIENDA AGRICOLA MARIA IANNICIELLO DI MINICHIELLO ILARIA Grottaminarda (AV)
- 118 TENUTA CAVALIER PEPE Sant' Angelo All' Esca (AV)

- 119 BELLI DELL'ISCA Giffoni Vallepiana (SA)
- 120 FRANTOIO OLEARIO SCAGLIONE Colliano (SA)
- 121 AZIENDA AGRICOLA MASSIMO CIOFFI Salerno
- 122 AZIENDA AGRICOLA D'AUSILIO GIOVANNA Sessa Aurunca (CE)
- 123 AZIENDA AGRICOLA PETTINATI VINCENZO Giffoni Valle Piana (SA)
- 124 LO CONTE GIUSEPPE Ariano Irpino (AV)
- 125 AZIENDA AGRICOLA DI CARUSONE GIUSEPPE Bellona (CE)
- 126 AZIENDA AGRICOLA ABBAMONTE CARLO Caggiano (SA)
- 127 AZIENDA AGRICOLA PARAGANO MARIA PIA Perdifumo (SA)



La Guida degli oli extravergini della Campania propone al lettore appassionato una interessante panoramica di innumerevoli aziende olivicole della regione, ed in particolare, di tutte quelle che hanno preso parte all'edizione 2020 del Premio "Extra Campania", coordinato dall'associazione Unisapori. Il volume, che rappresenta un utile contributo informativo e promozionale sulla produzione olearia della Campania, illustra le caratteristiche sensoriali degli oli extravergini selezionati, in qualche caso proponendoli in abbinamento a ricette di noti chef e pizzaioli. La Guida, nel suo complesso, è un viaggio nelle verdi sfumature dell'ingrediente più prezioso della Dieta Mediteranea e mostra con chiarezza come il legame con l'ambiente di coltivazione sia determinante nell'espressione della qualità e della varietà delle produzioni olearie. In particolare, in Campania, questo connubio dà origine ad oli di elevato pregio e di spiccata tipicità.

*The Guide of Extra Virgin Olive Oils from Campania provides the passionate reader with an interesting overview of olive farms in the region, and in particular, of all those that took part in the 2020 edition of the "Extra Campania" Award, coordinated by the Unisapori association. The volume, which represents a useful informative and promotional instrument on the olive oil production from Campania, illustrates the sensory features of the selected extra virgin olive oils, in some cases proposing them in combination with recipes of well-known chefs and pizza makers. The Guide, as a whole, is a journey into the green shades of the most precious ingredient of the Mediterranean Diet and clearly shows how the link with the cultivation environment is crucial for the quality and variety of olive oil productions. In particular, in Campania, this combination is able to give birth to olive oils of high quality and marked typicality.*

**Regione Campania - Assessorato Agricoltura**

Via G. Porzio - Centro Direzionale di Napoli

80143 Napoli

[www.regione.campania.it](http://www.regione.campania.it)