



*XXVII Concorso regionale  
per i migliori oli extravergine di oliva*

---

**Capolavori del gusto**

# Indice

## Contents

Presentazione del Concorso	3	Presentation of the Competition
Presentazione di Unioncamere Lazio	5	Presentation of Unioncamere Lazio
Vincitori della XXVII edizione del Concorso	7	Winners of the 27 <sup>th</sup> edition of the Competition
<b>L'olivo e l'olio: un po' di storia</b>	<b>14</b>	<b>The olive tree and olive oil: a short history</b>
La tecnica olearia dei nostri antenati Romani (Columella)	16	The oil-making techniques in Ancient Rome (Columella)
Ercole e l'olivo	17	Hercules and the olive tree
Una ricetta dell'antica Roma (ma ancora attuale) per insaporire le olive	17	An old Roman (but still valid) recipe for flavouring olives
<b>L'olio d'oliva per la salute</b>	<b>18</b>	<b>Health benefits of olive oil</b>
<b>L'olio d'oliva in cucina</b>	<b>20</b>	<b>Olive oil in the kitchen</b>
<b>La qualità dell'olio d'oliva</b>	<b>22</b>	<b>The quality of olive oil</b>
Come si assaggia l'olio	24	How to taste olive oil
Il gusto dell'olio	26	The taste of olive oil
L'etichetta dell'olio	31	The olive oil label
DOP, IGP e biologico	34	PDO, PGI and organic
Alcuni consigli per acquistare e conservare l'olio	35	A few words about buying and storing olive oil
<b>Gli oli del Lazio</b>	<b>36</b>	<b>Olive oil from Latium</b>
L'olio extra vergine Sabina DOP	38	Sabina PDO extra virgin olive oil
L'olio extra vergine Canino DOP	39	Canino PDO extra virgin olive oil
L'olio extra vergine Tuscia DOP	39	Tuscia PDO extra virgin olive oil
L'olio extra vergine Colline Pontine DOP	40	Colline Pontine PDO extra virgin olive oil
Altri oli del Lazio	41	Other extra virgin olive oils produced in the Latium region

# Presentazione del Concorso

## *Presentation of the Competition*

Nel quadro delle iniziative promozionali a sostegno del settore agricolo, Unioncamere Lazio rivolge da sempre la massima attenzione alla filiera olivicola attraverso una serie di iniziative a supporto delle imprese del settore.

Fra queste, il Concorso regionale per i migliori oli extravergine d'oliva del Lazio "Orii del Lazio" che occupa un posto di rilievo nella strategia a supporto della filiera olivicola.

Nato come fase di selezione su base regionale dei partecipanti al Concorso Nazionale "Ercole Olivario", il Concorso regionale, nel corso degli anni, ha assunto prestigio e visibilità propri.

Esso costituisce, infatti, un momento significativo sia per stimolare i produttori verso un percorso di costante crescita qualitativa sia per indirizzare i consumatori verso l'utilizzo di oli extra vergini di oliva di qualità del Lazio.

Nel tempo, il Concorso regionale si è affermato come un appuntamento particolarmente apprezzato dalle imprese della regione che, sempre più numerose, aderiscono con entusiasmo all'evento annuale distinguendosi per qualità e genuinità del prodotto presentato.

Non a caso, il Concorso regionale rappresenta uno dei tasselli fondamentali del programma di valorizzazione della filiera olivo-oleicola che la

Camera di Commercio di Roma ha promosso e che si concretizza in una serie ampia e diversificata di azioni a supporto del settore.

Anche per questo motivo l'organizzazione tecnica del Concorso è stata affidata ad Agro Camera, Azienda speciale della stessa Camera per lo sviluppo del settore agroalimentare che cura la realizzazione del progetto di filiera.

*Unioncamere Lazio, as part of its promotional activities to support the agricultural sector, pays great attention to the olive oil sector through a series of initiatives aimed at the firms operating in this field.*

*Among them, the Regional Competition for the best extra virgin olive oils produced in the Latium region, "Orii del Lazio", plays an important role in this strategy.*

*Established as a regional selection procedure of participants to the "Ercole Olivario" National Award, the Regional Competition has acquired its own prestige and status over the years.*

*In fact, it provides an important opportunity to stimulate producers towards the path of constant quality improvement and encourage consumers to use the high quality extra virgin olive oils produced in the Latium region.*

*The Regional Competition has achieved the recognition as an event of particular interest for the firms in the region, which, more and more, participate with enthusiasm to the annual event and distinguish themselves for the quality and genuineness of the products they present.*

*Not surprisingly, the Regional Competition represents one of the key elements of the valorisation program of the olive oil production chain that the Rome Chamber of Commerce has promoted and which is concretized in a wide and diversified series of actions to support the sector.*

*In this respect, it has been decided to entrust the technical organisation of the Competition to Agro Camera, a special agency of the Rome Chamber of Commerce for the development of the agrifood sector, which is also taking care of the valorisation programme.*

## Presentazione di Unioncamere Lazio

### *Presentation of Unioncamere Lazio*

Unioncamere Lazio cura e rappresenta gli interessi generali delle cinque Camere di Commercio della regione assicurando il coordinamento dei rapporti con la Regione. La missione di Unioncamere Lazio è di promuovere la crescita e lo sviluppo delle imprese della regione puntando a rafforzarne la competitività, nonché la preparazione per affrontare i mercati esteri.

*Unioncamere Lazio takes care of and represents the general interests of the region's five associated Chambers of Commerce, ensuring the co-ordination of the relationship with the Latium Region.*

*Unioncamere Lazio mission is to promote the growth and development of the regional companies aiming to enhance their competitiveness and preparation to face the foreign markets.*

# Vincitori della XXVII edizione del Concorso

## *Winners of the 27<sup>th</sup> edition of the Competition*

### Extra Vergine (*Extra Virgin Olive Oil*)

---

#### Fruttato Intenso (*Fruity – Strong*)

- |    |  |               |
|----|--|---------------|
| 1° | Az. Agr. Biologica Quattrococchi Americo<br><i>Olivastro</i>   | Alatri (FR)   |
| 2° | Az. Agr. Biologica Paola Orsini<br><i>Riserva Paola Orsini</i> | Priverno (LT) |

#### Menzione speciale (*Special Mention*)

- |  |  |               |
|--|--|---------------|
|  | Az. Agr. Adria Misiti<br><i>Le Camminate</i> | Sabaudia (LT) |
|--|--|---------------|
- 

#### Fruttato Medio (*Fruity – Medium*)

- |    |  |               |
|----|--|---------------|
| 1° | Az. Agr. Biologica Alessandro Scanavini<br><i>Bel Colle</i>    | Sabaudia (LT) |
| 2° | Frantoio Oleario Colli Verolani s.a.s.<br><i>Olio Santanna</i> | Veroli (FR)   |
- 

#### Fruttato Leggero (*Fruity – Light*)

- |    |   |                 |
|----|---|-----------------|
| 1° | Az. Agr. Casino Re di Coletta Filomena<br><i>Casino Re Rave Marine</i>            | Sonnino (LT)    |
| 2° | Oleificio 3 C s.a.s. di Cioccolini Lorenzo e Biagio<br><i>Frantoio Cioccolini</i> | Vignanello (VT) |

## Vincitori della XXVII edizione del Concorso *Winners of the 27<sup>th</sup> edition of the Competition*

### **Sabina DOP** (*Sabina PDO*)

---

#### **Fruttato Intenso** (*Fruity – Strong*)

1°	Az. Agr. Ceccarelli s.s. di Pierluigi Ceccarelli e C. <i>Colle San Lorenzo</i>	Fara in Sabina (RI)
2°	DueNoveSei Az. Agr. <i>DueNoveSei</i>	Moricone (RM)

---

#### **Fruttato Medio** (*Fruity – Medium*)

1°	Az. Agr. Colle Arcone di Enrico Scipioni <i>Colle Arcone</i>	Montopoli di Sabina (RI)
----	---	--------------------------

---

#### **Fruttato Leggero** (*Fruity – Light*)

1°	Frantoio Oleario Fratelli Narducci s.r.l. <i>Frantoio Fratelli Narducci</i>	Moricone (RM)
2°	Il Bagolaro s.s.a. <i>Il Bagolaro</i>	Nerola (RM)

## Vincitori della XXVII edizione del Concorso *Winners of the 27<sup>th</sup> edition of the Competition*

### **Canino DOP** (*Canino PDO*)

---

#### **Fruttato Intenso** (*Fruity – Strong*)

1°	Oleificio Sociale Cooperativo di Canino Soc. Coop. Agr. <i>Canino DOP</i>	Canino (VT)
2°	Frantoio Oleario di Gentilucci e Papacchini s.n.c. <i>Canino DOP</i>	Cellere (VT)

---

#### **Fruttato Medio** (*Fruity – Medium*)

1°	Az. Agr. Laura De Parri <i>Cerrosughero Canino DOP</i>	Canino (VT)
2°	Frantoio Archibusacci dal 1888 s.r.l. <i>Principe di Canino</i>	Canino (VT)

## Vincitori della XXVII edizione del Concorso *Winners of the 27<sup>th</sup> edition of the Competition*

### **Tuscia DOP** (*Tuscia PDO*)

---

#### **Fruttato Medio** (*Fruity – Medium*)

1°	Soc. Agricola Colli Etruschi Soc. Coop. <i>EVO</i>	Blera (VT)
2°	APPO Società Cooperativa Agricola <i>Olio Appo Oleificio di Gradoli Tuscia DOP</i>	Viterbo

---

#### **Fruttato Leggero** (*Fruity – Light*)

1°	Frantoio Tuscus di Giampaolo Sodano e C. s.a.s. <i>Tuscus</i>	Vetralla (VT)
----	--	---------------

## Vincitori della XXVII edizione del Concorso *Winners of the 27<sup>th</sup> edition of the Competition*

### **Colline Pontine DOP** *(Colline Pontine PDO)*

---

#### **Fruttato Intenso** *(Fruity – Strong)*

- |    |  |               |
|----|--|---------------|
| 1° | Az. Agr. Cosmo Di Russo<br><i>Don Pasquale</i>                       | Gaeta (LT)    |
| 2° | Az. Agr. Biologica Paola Orsini<br><i>Orsini Colline Pontine DOP</i> | Priverno (LT) |

#### **Menzione speciale** *(Special Mention)*

- |  |   |              |
|--|---|--------------|
|  | Az. Agr. Iannotta Lucia<br><i>Olio Iannotta</i> | Sonnino (LT) |
|--|---|--------------|
- 

#### **Fruttato Leggero** *(Fruity – Light)*

- |    |  |              |
|----|--|--------------|
| 1° | Az. Agr. Casino Re di Coletta Filomena<br><i>Casino Re Colline Pontine DOP</i> | Sonnino (LT) |
|----|--|--------------|

Vincitori della XXVII edizione del Concorso  
*Winners of the 27<sup>th</sup> edition of the Competition*

**Sezione Olio Biologico** *(Best Organic Extra Virgin Olive Oil)*

---

Az. Agr. Biologica Quattrococchi Americo  
*Olivastro*

Alatri (FR)

**Sezione Olio Monovarietale**  
*(Best Single-Variety Extra Virgin Olive Oil)*

---

Az. Agr. Cosmo Di Russo  
*Don Pasquale*

Gaeta (LT)

**Sezione Olio ad Alto Tenore di Polifenoli e Tocoferoli**  
*(Extra Virgin Olive Oil with High Polyphenol and Tocopherol Content)*

---

Az. Agr. Biologica Quattrococchi Americo  
*Olivastro*

Alatri (FR)

**Migliore Confezione “Premio Tonino Zelinotti”**  
*(Best Packaging “Tonino Zelinotti Award”)*

---

Az. Agr. Alfredo Cetrone  
*Cetrone In*

Sonnino (LT)

**Premio “Grandi Mercati”** *(High Production Award)*

---

Az. Agr. Biologica Quattrococchi Americo  
*Olivastro*

Alatri (FR)

## L'olivo e l'olio: un po' di storia

*"Anzitutto i terreni riluttanti e le colline avare,  
dove c'è fine argilla e sassolini tra campi di sterpaglia,  
si compiacciono dell'albero di Pallade,  
l'olivo resistente".  
(Virgilio, Georgiche, II, 179-181)*

La tecnica di coltivazione dell'olivo, pianta originaria dell'area mediterranea, giunse in Italia, probabilmente dalla Grecia, intorno alla metà del I millennio a.C. Prima di quel periodo in Italia si conoscevano solo gli olivi selvatici. Si hanno notizie certe di questa coltura a partire dal regno di Tarquinio Prisco (616-578 a.C.), che era certamente in contatto con le città greche del sud Italia (Magna Grecia). Columella, il più famoso degli agronomi della Roma Antica, afferma forse ottimisticamente che la coltivazione dell'olivo, fra tutti gli alberi, è certamente la più semplice. Queste sono le sue direttive:

(...) la posizione migliore per l'olivo è quella su un pendio di media altezza e moderato, "come ne vediamo in Italia nel paese dei Sabini". Il terreno più adatto è quello costituito da ghiaia con strato superiore di sabbione misto ad argilla. L'oliveto deve essere preparato in un luogo ben aerato. Per la potatura degli alberi si raccomanda di effettuarla ogni otto anni. Questo è un proverbio latino che sintetizza gli accorgimenti per avere più frutti: "Chi ara l'oliveto domanda il frutto, chi lo concima lo invoca, ma chi pota lo costringe a produrlo". Come concime si consiglia il letame.

L'olivo è sempre stato una fonte primaria dell'alimentazione mediterranea, componente fondamentale del triangolo formato dalle tre piante sacre (olivo-vite-grano). Prima della produzione dell'olio, da questa pianta si traeva un'altra importante fonte di cibo, le olive, che venivano consumate marinate nell'aceto o in una salamoia. Erano, ai tempi, particolarmente apprezzate quelle più carnose, ben mature, raccolte dopo la completa maturazione cadute a terra e poi salate ed aromatizzate con finocchio selvatico.

La produzione di olio è attestata a partire dal V secolo a.C., la tecnica adottata, così come la terminologia, sono di chiara origine ellenica. In ogni casa si conservavano olive da spremere per produrre olio a seconda delle necessità. Questo perché, viste le difficoltà di conservazione, l'olio da cucina aveva un sapore pungente, si ispessiva se non salato e diventava rancido dopo breve tempo; Plinio consiglia di non conservarlo per un periodo superiore ai dodici mesi.

A Roma e nel Lazio però la qualità dell'olio era molto pregiata e sempre Plinio ricorda che a partire dal 50 a.C. circa, Roma esportava olio in tutte le province.

## *The olive tree and olive oil: a short history*

“First your stubborn lands  
And churlish hills-ides, where are thorny fields  
Of meagre marl and gravel, these delight  
In long-lived olive-groves to Pallas dear”.  
(Virgil, Georgic, II, 179-181)

*The technique of olive growing, an indigenous plant of the Mediterranean area, was brought to Italy around the first millennium B.C., probably from Greece. Before then, only wild olives were known in Italy. Reliable information about this crop started in the reign of Tarquinius Priscus (616-578 B.C.), who certainly was in contact with the Greek cities of Southern Italy (Magna Grecia). Columella, the most famous agronomist of Ancient Rome, claims, perhaps optimistically, that the olive tree is certainly the easiest tree to grow. He gives these instructions:*

*(...) the best position for the olive tree is on a medium-high and gentle slope, “as we see them in Italy in the country of the Sabines”. The most suitable soil consists of gravel with a top layer of gruss mixed with clay. The olive grove must be prepared in a ventilated place. It is advisable to prune the trees every eight years. Here is a Latin proverb summarising what you have to do to obtain more fruits: “The man who ploughs the olive grove asks for fruit, the man who fertilises it invokes it, but the man who prunes it forces it to bear fruit”. The fertiliser recommended is manure.*

*The olive has always been a primary source of nutrition in the Mediterranean diet, a basic element in the triangle formed by the three sacred plants (olive-vine-wheat).*

*Before olive oil production began, another important source of food, the olive, was obtained from this tree; olives were eaten marinated in vinegar or brine. In those days the most popular olives were the fleshiest and ripest, picked only after they had fully ripened and fallen to the ground; they were then salted and flavoured with wild fennel.*

*Evidence of oil production dates back to the 5<sup>th</sup> century B.C.; the technique used and the terminology are clearly of Greek origin. Olives for pressing were stored in every home to produce oil when necessary. The reason for this was that, because of the difficulties in preservation, cooking oil had a strong flavour, thickened unless salted and went rancid after a short time; Pliny advised people to keep it for no longer than twelve months.*

*However, the quality of olive oil in Rome and Latium was highly esteemed and Pliny mentions that Rome started exporting oil to all the provinces around 50 B.C.*

## La tecnica olearia dei nostri antenati romani (Columella)

### *The oil-making techniques in Ancient Rome (Columella)*

Il tempo classico per la raccolta delle olive è l'inizio di dicembre. Il locale dove si fa l'olio va attrezzato con reparti dove riporre le olive, il suo pavimento deve essere lastricato in pietra o in cotto e presentare una lieve inclinazione per eliminare l'umidità accumulata, che potrebbe alterare il sapore dell'olio. Altro agente che potrebbe modificarne il sapore è il fumo e la fuliggine, per questo è importante che il frantoio abbia una buona illuminazione per contenere il numero delle lucerne.

Le olive vanno raccolte a mano in una giornata serena, distese su un cannicciato per controllarle e pulirle. Una volta fatto questo si devono portare subito al torchio. Dopo si passa il prodotto sotto le mole.

Vengono predisposte tre file di recipienti per raccogliere l'olio, la prima fila accoglierà l'olio di prima qualità, ossia quello di prima spremitura, l'altra quello di seconda, la terza quello di terza. L'olio di prima spremitura è il migliore perché "uscito in seguito ad una minore pressione del torchio, quasi solo". Dopo aver riposato va travasato per ventilarlo e farlo diventare più limpido.

Anche se elemento d'importazione, i Romani fecero dell'olivo e dell'olio un elemento di forte caratterizzazione culturale. Le popolazioni del nord d'Europa usavano grassi animali (lardo e burro) per condire e per gli autori classici il mondo dei "barbari" era quello in cui si consumava burro e non olio. Oltre che nell'alimentazione l'olio assumeva importanza in alcuni rituali religiosi ed anche per la cura del corpo (preparazione di unguenti ed oli profumati).

*The classic time for picking olives is early December. The place where the oil is made must be fitted with compartments to store the olives; the floor must be paved with stone or fired brick and slightly sloped to eliminate the accumulated dampness, which can affect the flavour of the oil. Smoke and soot can also alter the flavour and it is therefore important for the oil mill to have good lighting so as to limit the number of lanterns.*

*Olives should be picked by hand on a fine day and laid out on a trellis for sorting and cleaning. They should be brought to the press as soon as this operation has been completed. The product is then passed under the grindstones.*

*Three rows of vessels are set out to collect the oil: the first row collects the best quality oil, in other words from the first pressing, the next row the one produced from the second pressing, and the third one from the third pressing. First-pressed oil is the best because "it has come out under low pressure by the press, almost by itself". After a short rest, the oil must be decanted to air it and clear it.*

*Even though introduced from abroad, the olive tree and olive oil became a typical feature of the Roman culture. Populations of Northern Europe used animal fats (lard and butter) for seasoning and, for the classical authors, the world of the "barbarians" was the one where people used butter instead of oil. Apart from its use in the diet, oil became important in certain religious rituals as well as for body care (making unguents and perfumed oil).*

## Ercole e l'olivo

### *Hercules and the olive tree*

L'iconografia canonica vede Ercole munito di clava e coperto da una pelle di leone. Fu durante la sua giovinezza che si procurò il primo dei suoi attributi. La tradizione vuole che Ercole giovinetto, mentre si trovava sul Monte Elicono, sradicò un ulivo selvatico e con esso si forgiò la clava. Questa idea gli venne osservando i pastori tebani che usavano tronchi di tale albero sia come bastoni che come armi da caccia. Molti anni più tardi l'eroe offrì questa sua prima arma ad Ermes Poligio. Oggi l'olio d'oliva è presente in tutte le tavole ricche e povere, specialmente nel bacino del Mediterraneo, come indispensabile cibo per una sana alimentazione e come prezioso ingrediente di molti piatti.

L'olio d'oliva, più ancora del pane e del vino, è stato sempre circondato da un'aura di nobiltà e sacralità: nobiltà perché fin dall'antichità la sua pianta veniva considerata forte, longeva, amata dagli dei e venerata per le sue qualità alimentari, salutari e taumaturgiche; sacralità perché l'olio estratto dai suoi frutti veniva usato come unguento rituale nelle cerimonie religiose come tramite fra l'uomo e il divino.

*Hercules is always depicted carrying a club and wearing a lion skin. He was very young when he got the first of these attributes. According to tradition, when Hercules was a boy on Mount Helicon he uprooted a wild olive tree and made it into a club. He got this idea from watching the Theban shepherds, who used the trunks of the olive trees both as walking sticks and weapons for hunting. Many years later the hero offered his first weapon to Hermes Polygius. Nowadays, olive oil is present on every table, especially in the Mediterranean basin, as an indispensable food for a healthy diet and a valuable ingredient in many dishes.*

*Olive oil, even more than bread and wine, has always been surrounded by an aura of nobility and sacredness: nobility because since ancient times the tree has been regarded as strong, long-lived, loved by the gods and venerated for its nutritious, health-giving and magical properties; sacredness because the oil extracted from the olives was used as a ritual ointment in religious ceremonies, as an intermediary between man and the divine.*

## Una ricetta dell'antica Roma (ma ancora attuale) per insaporire le olive

### *An old Roman (but still valid) recipe for flavouring olives*

“Fa in questo modo l'epityrum di olive bianche e nere. Leva i noccioli sia dalle olive bianche che da quelle nere ed accomodale nella seguente maniera: tritale e aggiungici olio, aceto, coriandolo, finocchio, ruta e menta. Riponile in un orciolo e coprile bene con olio ed usale così condite” (Catone, De agri cultura, CXIX). Le caratteristiche dell'olio d'oliva sono state elogiate nei testi sacri e profani d'ogni epoca; è citato varie volte nella Bibbia e nel Deuteronomio è indicato come simbolo di prosperità, gioia e amicizia, ma anche di forza e saggezza.

*“This is the way to make the “epityrum” (spread) of green and black olives. Pit both green and black olives and prepare them as follows: chop them and add oil, vinegar, coriander, fennel, rue and mint. Put them in a jar and cover well with oil and use them thus flavoured” (Cato, De agri cultura, CXIX). The characteristics of olive oil have been praised in the sacred and profane literature of every period; it is referred to several times in the Bible and mentioned in the Deuteronomy as a symbol of prosperity, joy and friendship, but also of strength and wisdom.*

## L'olio d'oliva per la salute

Le proprietà nutrizionali dell'olio sono determinate dalle sue caratteristiche compositive particolari. Se non subentrano azioni chimico-fisiche che adulterano il prodotto, la composizione dell'olio è fondamentalmente la stessa della spremuta delle olive che lo producono.

Bilanciata e vicino alle esigenze dell'organismo umano, essa lo rende indicato per tutte le età e in modo particolare per i giovani che praticano intensamente attività sportive. Per avere un'idea di quanto questo prodotto sia naturale, basta pensare che il rapporto tra gli acidi grassi dell'olio extra vergine di oliva è molto vicino a quello del latte materno.

Soltanto negli ultimi anni si è appreso che il prezioso alimento previene le affezioni arteriosclerotiche. Ricerche dietologiche hanno portato alla scoperta di altre proprietà dell'olio d'oliva nel campo della prevenzione e terapia di altre affezioni.

Ricerche e statistiche hanno così dimostrato la supremazia della dieta mediterranea in cui l'olio d'oliva è la principale fonte di grasso e un alimento indispensabile. Esso inoltre ha effetti benefici per le persone di tutte le età. Non solo è digeribile, ma facilita anche la funzione gastrica e favorisce l'assorbimento delle vitamine liposolubili A, D, E e K.

Anche se gli effetti dell'arteriosclerosi e l'insorgere di infarti si verificano soprattutto in età adulta o senile, la prevenzione di queste malattie ha inizio sin dalla nascita grazie all'olio d'oliva. La sua ricchezza di grassi insaturi asseconda la crescita del bambino aiutando il tessuto cellulare nell'assimilazione di altre sostanze indispensabili allo sviluppo. Il classico filo d'olio nella pappa di cereali del bebè è il condimento più sano e gradito.

Anche per i ragazzi una dieta all'olio è importante, perché un organismo in crescita deve poter contare su un supplemento d'energia e di calorie.

Nel mondo dello sport l'olio viene utilizzato per uso esterno in varie preparazioni e combinazioni (unguenti, frizioni, linimenti, pomate) nelle palestre, sulle piste e nelle gare.

## Health benefits of olive oil

*The nutritional properties of an oil are determined by the special characteristics of its constituents. If no chemical-physical action occurs to alter the product, the composition of the oil is basically the same as the juice of the olives producing it.*

*Balanced and close to the requirements of the human body, olive oil is suitable for every age and, in particular, for young people who practise a lot of sport. To have an idea of how natural this product is, it is sufficient to note that the ratio between the fatty acids in extra virgin olive oil is very close to that of mother's milk.*

*It is only in the last few years that it has been discovered that this valuable food prevents arteriosclerotic diseases. Moreover, dietetic research has also led to the discovery of other properties of olive oil in the field of prevention and treatment of other disorders.*

*Research and statistics have thus proved the supremacy of the Mediterranean diet, in which olive oil is the main source of fat and an indispensable food. It is not only digestible, but also facilitates the gastric function and favours the absorption of the fat-soluble vitamins A, D, E, and K.*

*Even though the effects of arteriosclerosis and the occurrence of heart attacks mainly appear in adulthood or old age, the prevention of these diseases begins from birth thanks to olive oil. Its abundance of unsaturated fats favours the child's growth by helping the cell tissue to assimilate other substances indispensable for growth. The classic "drop of oil" added to the baby's cereal mush is the healthiest and most pleasant condiment.*

*A diet containing oil is important also for young people because a growing organism needs extra energy and calories.*

*Finally, in the world of sport, oil is used for external application in various preparations and combinations (ointments, rubs, liniments, salves) in gymnasiums, during races and in competitions.*

## L'olio d'oliva in cucina

Oltre ad avere questi effetti benefici sull'organismo, l'"oro liquido", come veniva chiamato dai Fenici, è gustoso, esalta i sapori delle vivande e garantisce la buona riuscita dei piatti in cui viene utilizzato. Arricchisce molti sughi, dal classico pomodoro e basilico, a quelli più sfiziosi a base di verdure e pesce; è indispensabile per la buona riuscita dei piatti di carne, di pesce e delle pratiche "insalatone".

Gli appassionati di questo prodotto sanno che è perfetto anche per alcuni tipi di dolce, perché li rende soffici e allo stesso tempo più leggeri.

È particolarmente adatto alla frittura data la sua alta stabilità al calore; di conseguenza, gli alimenti risultano dorati e croccanti e non sono imbevuti del grasso da cottura.

L'olio d'oliva è buono per tutte le stagioni, per ogni tipo di pietanza e temperatura, sia a freddo che a caldo. Per la preparazione dei cibi che ne richiedono l'uso a freddo occorre scegliere l'olio giusto per ogni occasione: i formaggi freschi vogliono un olio delicato, il pinzimonio uno dal gusto acceso aromatico. Per quanto riguarda l'utilizzo a caldo di questo alimento, a differenza di altri grassi alimentari e grazie alla sua salubrità naturale e alle sue caratteristiche organolettiche, non teme alte temperature. In cucina questo nobile grasso vegetale ha già quasi del tutto preso il posto di altri due ingredienti, il burro e lo strutto, che sono a base di grasso animale.

Quando si afferma che l'olio d'oliva ha un alto punto di fumo, si vuole sottolineare la sua attitudine alla cottura e soprattutto alla frittura.

L'olio di oliva è un condimento che si usa a crudo per rifinire un piatto, per fondere insieme gusti e sapori. È infatti nota la capacità dei grassi di convogliare gli aromi; in più l'olio extra vergine aggiunge un gusto e un aroma particolari, arricchendo e amalgamando, come nessun altro grasso può fare, il piatto sul quale viene usato.

## *Olive oil in the kitchen*

*In addition to these beneficial effects on the body, this “liquid gold”, as the Phoenicians called it, is tasty, enhances the flavour of food and guarantees the success of the dishes to where it is added. It enriches many sauces, from the classic basil and tomato to fancier ones made with vegetables and fish; it is indispensable for successful meat dishes, fish and mixed salads.*

*Lovers of this product know that it is also perfect for certain types of cake because it makes them soft and lighter at the same time.*

*It is particularly suited for frying because of its high stability to heat; the food therefore comes out golden and crispy instead of soaked with cooking fat.*

*Olive oil is good all year round, for any kind of dishes, either cold or hot. Used raw, it is important to choose the right oil for every occasion: a mild oil goes with fresh cheeses, a strong, spicy one is best for “pinzimonio” (vegetable dip).*

*As far as cooking is concerned, owing to its natural healthfulness and organoleptic characteristics, olive oil can withstand high temperatures, unlike other food fats. In this respect, this fine vegetable fat has almost completely replaced two other ingredients of animal origin, butter and lard.*

*When people say that olive oil has a high smoke point they intend stressing its suitability for cooking and particularly for frying.*

*Olive oil is a condiment used raw and gives the finishing touch to a dish, as it perfectly blends tastes and flavours. The ability of fats to combine flavours is well known; what is more, extra virgin olive oil adds a special taste and aroma, enriching and amalgamating the dish in a way as no other fat can do.*

## La qualità dell'olio d'oliva

La qualità dell'olio viene valutata secondo diversi parametri. Tra i principali troviamo l'analisi dei caratteri organolettici, come la stabilità all'ossidazione, l'assenza di contaminanti (fitofarmaci, fitoormoni, antiparassitari, solventi idrocarburici e cloroderivati) e le caratteristiche nutrizionali espresse in termini di acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi, presenza di fitosteroli, vitamine ed antiossidanti naturali. La valutazione della qualità di un olio passa attraverso due ordini di indagine. Da un lato le analisi chimico-fisiche, per accertare il grado di acidità e la reale composizione in termini percentuali della materia grassa; dall'altro, l'esame organolettico, che valuta pregi e difetti di un olio sulla base delle sue caratteristiche visive, olfattive e di gusto.

L'analisi sensoriale permette di distinguere prodotti valutati identici dalle determinazioni analitiche, dal momento che attualmente non esiste uno strumento che valuti, secondo parametri fisico-chimici, i singoli componenti delle infinite tonalità aromatiche di un olio. È importante ricordare che l'olio d'oliva è il primo prodotto alimentare per cui l'analisi sensoriale costituisce una discriminante merceologica. Nell'Allegato XII "Valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine" del regolamento (CE) n. 640/2008 e successive modificazioni si stabilisce che un olio deve essere sottoposto all'assaggio per determinarne, mediante punteggio detto "punteggio organolettico", la categoria merceologica di appartenenza. Questa valutazione viene fatta da un gruppo di assaggiatori selezionati, istruiti ed allenati, seguendo una specifica metodologia analitica standardizzata (Panel Test).

**In base alla normativa attualmente in vigore, gli oli di oliva si possono così distinguere in funzione di alcuni dei parametri principali:**

- **olio extra vergine d'oliva:**  
olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non è superiore a 0,8 g per 100 g e quando la mediana dei difetti è uguale a 0 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
- **olio di oliva vergine:**  
olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non supera i 2 g per 100 g e quando la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
- **olio di oliva lampante:**  
olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e quando la mediana dei difetti è superiore a 3,5; oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è pari a 0 (**non vendibile al consumatore diretto**).

## The quality of olive oil

The oil quality is assessed by several parameters. The principal ones are the assessment of its organoleptic characteristics, such as stability to oxidation, absence of pollutants (agricultural chemicals, plant hormones, antiparasitic agents, hydrocarbon and chlorinated solvents) and its nutritional characteristics, expressed in terms of saturated, monounsaturated and polyunsaturated fatty acids, presence of phytosterols, vitamins and natural antioxidants.

There are two ways of assessing oil quality. On the one hand, chemical-physical tests ascertain its degree of acidity and real composition in terms of percentages of fat; on the other, the organoleptic assessment evaluates the merits and faults of an oil on the basis of its visual and olfactory characteristics and its flavour.

The sensory evaluation makes it possible to differentiate products assessed by analytical tests to be identical, since there is still no instrument for evaluating the individual components of the infinite aromatic attributes of an oil according to physical-chemical parameters.

It should be kept in mind that olive oil is the first food product for which sensory assessment constitutes a discriminating element. Annex XII "Organoleptic evaluation of virgin olive oil" of Commission Regulation (EC) No. 640/2008 and subsequent amendments state that an oil must be tasted to determine the commodity category to which it belongs, by a score called the "organoleptic score". This evaluation is carried out by selected, instructed and trained tasters according to a specific standardised analytical methodology (Panel Test).

**According to current regulations, olive oils can be classified as follows:**

- **extra virgin olive oil:**

virgin olive oil having a maximum free acidity, in terms of oleic acid not exceeding 0.8 g per 100 g, the other characteristics of which comply with those laid down for this category and when the median of the defects is 0 and the median for "fruity" is above 0;

- **virgin olive oil:**

virgin olive oil having a maximum free acidity, in terms of oleic acid, not exceeding 2 g per 100 g, the other characteristics of which comply with those laid down for this category and when the median of defects is above 0 but not above 3.5 and the median for "fruity" is above 0;

- **lampante olive oil:**

virgin olive oil having a free acidity, in terms of oleic acid, of more than 2 g per 100 g, and/or the other characteristics of which comply with those laid down for this category and when the median of defects is above 3.5; or the median of defects is above 0 but not above 3.5 and the median for "fruity" is 0 (unsuitable for sale to the consumer).

## Come si assaggia l'olio

La tecnica dell'assaggio di un olio è regolata dalla normativa attualmente in vigore, e pur variando da assaggiatore ad assaggiatore, ha delle regole fisse. Ecco alcune semplici regole da seguire per individuare meglio le varie sfaccettature di un olio vergine:

1. **Osservare** l'olio controluce, agitandolo all'interno della bottiglia per valutarne la fluidità.
2. **Versare** l'equivalente di un cucchiaino di minestra d'olio in un bicchierino. L'assaggio non migliora aumentando la quantità di olio, dunque è sufficiente la dose indicata.
3. **Scaldare** il contenuto del bicchierino con i palmi delle mani in modo da liberare ed esaltare gli aromi volatili.
4. **Annusare** il campione inalando piano e profondamente due o tre volte di seguito cercando di captare tutte le sensazioni gradevoli o sgradevoli.
5. **Assumere** l'olio aspirando con una suzione prima lenta e delicata, poi più vigorosa in modo che si vaporizzi nel cavo orale e giunga a diretto contatto con le papille gustative. Memorizzare i sapori.
6. **Far riposare** un poco la bocca, muovendo lentamente la lingua contro il palato.
7. **Aspirare** nuovamente, a labbra semi aperte e con la lingua contro il palato in modo da valutare le sensazioni retro-olfattive e tattili. Ripetere più volte dal punto 3, tenendo l'olio in bocca almeno 20 secondi.
8. **EsPELLERE** senza fretta l'olio, cercando di memorizzare il maggior numero di sensazioni.

**Per l'assaggio tecnico vanno inoltre seguite alcune norme generali di comportamento:**

- **Non fumare** nelle due ore precedenti l'assaggio;
- **Non usare** profumi, saponi o cosmetici il cui odore persista al momento della prova;
- **Essere a digiuno** da almeno un'ora;
- **Essere in buone condizioni** fisiologiche e psicologiche, affinché non siano compromesse le capacità di analisi.

Chiaramente è molto importante conoscere a fondo il vocabolario dell'olio che ne definisce i pregi (fruttato, amaro e piccante) e i difetti (riscaldo, rancido, morchia).

I primi assaggi saranno dunque molto importanti per familiarizzare con quello che rappresenta l'ABC dell'analista sensoriale, e pazienza se sarà necessario ripetere più volte la degustazione per memorizzare attentamente quella sensazione cui attribuire il descrittore che la identifica.

## How to taste olive oil

The olive oil tasting technique is governed by the Regulations currently in force and, although varying from taster to taster, set rules exist. Here are a few simple rules to follow in order to better identify the various aspects of a virgin oil:

1. **Look** at the oil against the light, shaking it in the bottle to evaluate its fluidity.
2. **Pour** the equivalent of a tablespoon of oil into a small glass. Increasing the quantity of oil does not improve the tasting so this quantity is sufficient.
3. **Warm** the contents of the glass in the palms of your hands, so as to release and enhance the volatile aromas.
4. **Sniff** the sample, inhaling slowly and deeply two or three times one after the other, trying to pick up the pleasant or unpleasant sensations.
5. **Taste** the oil, first sucking it slowly and gently, and then more strongly so that it evaporates in the oral cavity and comes into direct contact with the taste buds. Memorise the tastes.
6. **Rest** your mouth, moving your tongue slowly against your palate.
7. **Suck** again, with your lips slightly open and your tongue against the palate so as to evaluate the retro-olfactory sensations. Repeat from point 3 several times, holding the oil in your mouth for about 20 seconds.
8. **Spit out** the oil and, taking your time, try to notice as many sensations as possible.

**The following general rules of behaviour must be adhered to for technical tasting:**

- **Do not smoke** for two hours before tasting;
- **Do not use perfumes**, soaps or cosmetics with odours that could last until the time of the test;
- **Fast for** at least one hour before the test;
- **Be in good** physiological and psychological **condition** so as not to impair your analytic abilities.

It is obviously very important to be familiar with the oil vocabulary, which defines its positive attributes (fruity, bitter and pungent) and its defects (fusty, rancid, muddy sediment).

The first tastings are therefore the most important for getting to know the ABC of the sensory analyst and you need to have enough patience to repeat the tasting several times in order to memorise carefully the right sensation.

## Il gusto dell'olio

### *The taste of olive oil*

Il senso del gusto risiede nella lingua e percepisce quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro.

Le strutture che ci permettono di riconoscere questi sapori sono i bottoni gustativi, distribuiti su tutta la mucosa della cavità orale e in particolare sulle papille gustative. Queste non sono presenti in modo uniforme sulla lingua, ma sono raggruppate secondo la loro funzione sensoriale, definendo così una "mappa" che differenzia le regioni linguali in base alla sensibilità ad una sensazione o ad un'altra.

Nella valutazione organolettica degli oli di oliva il senso del gusto viene utilizzato solo per l'accertamento della nota amara, attivando le papille gustative presenti nel fondo della lingua.

Le zone sensibili al salato e al dolce non vengono stimulate perché nell'olio non sono presenti sali e zuccheri. La sensazione di dolce che viene indicata dagli assaggiatori in realtà è dovuta all'assenza assoluta di amaro. Anche la zona sensibile all'acido non viene attivata perché gli acidi liberi contenuti nell'olio hanno un peso molecolare troppo elevato.

Si può dire quindi che nella valutazione organolettica degli oli di oliva viene utilizzato in modo predominante il senso dell'olfatto.

*The sense of taste is located on the tongue and there are four basic tastes: sweet, sour, salty, bitter.*

*The structures that enable us to recognise these tastes are the gustatory cells, distributed all over the mucosa of the oral cavity and, in particular, on the taste buds. The latter are not uniformly present on the tongue, but are grouped according to their sensory function, thus forming a "map" differentiating the lingual regions on the basis of sensitivity to one sensation or another.*

*In the organoleptic assessment of olive oils, the sense of taste is only used for detecting the bitter note, by activating the taste buds at the back of the tongue.*

*The areas sensitive to salty and sweet are not stimulated because there are no salts or sugars in the oil. The sweet sensation reported by tasters is really due to the total absence of bitterness. The area sensitive to sourness is not activated either because the molecular weight of the free acids contained in the oil is too high.*

*Therefore, it can be said that the sense of smell is the one mainly used for the organoleptic assessment of oils.*

## Attributi positivi:

### *Positive attributes:*

**Fruttato:** insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retronasale.

**Amaro:** sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille calciformi che formano la V linguale.

**Piccante:** sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità boccale, in particolare in gola.

**Acerbo:** sensazione olfattiva complessa che richiama l'odore tipico dei frutti prima della maturità.

**Agrumi:** sensazione olfattiva che richiama quella degli agrumi (limone, arancia, bergamotto, mandarino e pompelmo).

**Camomilla:** sensazione olfattiva che richiama quella del fiore della camomilla.

**Carciofo:** sensazione olfattiva che richiama quella del carciofo crudo.

**Erba:** sensazione olfattiva tipica dell'erba fresca appena tagliata.

**Erbe aromatiche:** sensazione olfattiva che richiama quella delle erbe.

**Eucalipto:** sensazione olfattiva tipica della foglia dell'Eucalyptus.

**Fiori:** sensazione olfattiva complessa che richiama in generale l'odore dei fiori, denominato anche floreale.

**Foglia di fico:** sensazione olfattiva tipica della foglia del fico.

**Foglia di olivo:** sensazione olfattiva che richiama l'odore della foglia di olivo fresca.

**Fruity:** range of smells (dependent on variety) characteristic of oil from healthy fresh fruit, green or ripe, perceived directly and/or retronasally.

**Bitter:** characteristic primary taste of oil from green olives or olives turning colour. It is detected by the circumvallate papillae in the "V" region of the tongue.

**Pungent:** tingling sensation characteristic of oil made at the beginning of the season mainly from olives that are still green. It can be perceived throughout the mouth cavity, particularly in the throat.

**Green:** complex olfactory sensation reminiscent of the typical odour of fruit before it ripens.

**Citrus fruit:** olfactory sensation reminiscent of that of citrus fruit (lemon, orange, bergamot, mandarin and grapefruit).

**Camomile:** olfactory sensation reminiscent of that of camomile flowers.

**Artichoke:** olfactory sensation of artichokes.

**Grass:** olfactory sensation typical of freshly mown grass.

**Herbs:** olfactory sensation reminiscent of that of herbs.

**Eucalyptus:** olfactory sensation typical of Eucalyptus leaves.

**Flowers:** complex olfactory sensation generally reminiscent of the odour of flowers, also known as floral.

**Fig leaves:** olfactory sensation typical of fig leaves.

**Olive leaf:** olfactory sensation reminiscent of the odour of fresh olive leaves.

**Frutta esotica:** sensazione olfattiva che richiama gli odori propri della frutta esotica (ananas, banana, frutto della passione, mango, papaia ecc.).

**Fruttato maturo:** sensazione olfattiva tipica di oli ottenuti da olive in piena maturità.

**Fruttato verde:** sensazione olfattiva tipica di oli ottenuti da olive raccolte prima o durante l'invaiaura.

**Frutti rossi:** sensazione olfattiva tipica dei frutti del sottobosco: mora, lampone, mirtillo, ribes nero e ribes.

**Mandorla:** sensazione olfattiva che richiama le mandorle fresche.

**Mela:** sensazione olfattiva che richiama l'odore delle mele fresche.

**Noce:** sensazione olfattiva tipica del gheriglio delle noci.

**Pepe verde:** sensazione olfattiva tipica dei grani di pepe verde.

**Peperone:** sensazione olfattiva che richiama il peperone rosso o verde fresco.

**Pera:** sensazione olfattiva tipica della pera fresca.

**Pinolo:** sensazione olfattiva che richiama l'odore del pinolo fresco.

**Pomodoro:** sensazione olfattiva tipica della foglia del pomodoro.

**Vaniglia:** sensazione tipica della vaniglia secca naturale in polvere o in guaina, diversa dalla sensazione della vanillina.

***Exotic fruit:** olfactory sensation reminiscent of the characteristic odours of exotic fruit (pineapple, banana, passion fruit, mango, papaya, etc.).*

***Ripely fruity:** olfactory sensation typical of oils obtained from olives that have been harvested when fully ripe.*

***Greenly fruity:** olfactory sensation typical of oils obtained from olives that have been harvested before or during colour change.*

***Soft fruit:** olfactory sensation typical of soft fruit: blackberries, raspberries, bilberries, blackcurrants and redcurrants.*

***Almond:** olfactory sensation reminiscent of fresh almonds.*

***Apple:** olfactory sensation reminiscent of the odour of fresh apples.*

***Walnut:** olfactory sensation typical of shelled walnuts.*

***Green pepper:** olfactory sensation of green peppercorns.*

***Sweet pepper:** olfactory sensation reminiscent of fresh sweet red or green peppers.*

***Pear:** olfactory sensation typical of fresh pears.*

***Pine kernel:** olfactory sensation reminiscent of the odour of fresh pine kernels.*

***Tomato:** olfactory sensation typical of tomato leaves.*

***Vanilla:** olfactory sensation of natural dried vanilla powder or pods, different from the sensation of vanillin.*

## Attributi negativi:

### *Negative attributes:*

**Riscaldo/Morchia:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica o dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione, che hanno anch'essi subito un processo di fermentazione anaerobica in depositi sotterranei e aerei.

**Muffa-umidità-terra:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.

**Avvinato-inacetito/Acido-agro:** flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. Esso è dovuto essenzialmente a un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.

**Legno umido:** flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.

**Rancido:** flavor tipico degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso.

**Metallico:** flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.

**Fieno-legno:** flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.

**Verme:** flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (*Bactrocera Oleae*).

**Fusty/muddy sediment:** characteristic flavour of oil from olives that have been piled or stored in such a way as to have reached an advanced stage of anaerobic fermentation, or of oil which has been left in contact with the sediment that settles in underground tanks and vats and which has also undergone a process of anaerobic fermentation.

**Musty/humid:** characteristic flavour of oil from olives in which large numbers of fungi and yeasts have developed as a result of storage for several days in humid conditions.

**Winey-vinegary/acid-sour:** characteristic flavour of certain oils reminiscent of wine or vinegar. This flavour is mainly due to the aerobic fermentation of the olives or of olive paste left on pressing mats which have not been properly cleaned, leading to the formation of acetic acid, ethyl acetate and ethanol.

**Wet wood:** characteristic flavour of oil extracted from olives damaged by frost while on the tree.

**Rancid:** flavour of oil that has undergone an intense process of oxidation.

**Metallic:** flavour reminiscent of metal, characteristic of oil that has been in prolonged contact with metallic surfaces during crushing, mixing, pressing or storage.

**Hay/wood:** characteristic flavour of certain oils from dry olives.

**Grubby:** flavour of oil from olives heavily attacked by grubs of the olive fly (*Bactrocera oleae*).

**Grossolano:** sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli vecchi.

**Salamoia:** flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.

**Cotto o stracotto:** flavor caratteristico dell'olio dovuto a eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.

**Acqua di vegetazione:** flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione.

**Sparto:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Esso può essere diverso se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.

**Terra:** flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.

**Cetriolo:** flavor caratteristico dell'olio che ha subito un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.

**Lubrificanti:** flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.

**Rough:** *thick and pasty mouthfeel produced by certain old oils.*

**Brine:** *flavour of oil extracted from olives which have been preserved in brine.*

**Heated or burnt:** *characteristic flavour caused by excessive and/or prolonged heating during production, particularly by thermo-mixing of the paste in unsuitable conditions.*

**Vegetable water:** *flavour acquired by the oil as a result of prolonged contact with vegetable water which has undergone fermentation.*

**Esparto:** *characteristic flavour of oil from olives pressed in new esparto mats. The flavour may vary depending on whether the mats are made of green or dried esparto.*

**Earthy:** *flavour of oil from olives collected with earth or mud on them and not washed.*

**Cucumber:** *characteristic flavour of oil kept too long in hermetically sealed containers, notably in tins, attributed to formation of 2,6-nonadienal.*

**Greasy:** *flavour reminiscent of diesel, grease or mineral oil.*

## L'etichetta dell'olio

### *The olive oil label*

L'esame dell'etichetta della bottiglia d'olio fornisce le prime indicazioni sulla qualità del prodotto e sulla serietà del produttore.

Le normative che regolano il commercio e l'etichettatura degli oli definiscono le indicazioni da scrivere obbligatoriamente sull'etichetta e stabiliscono che gli oli d'oliva e di semi commestibili, destinati al consumatore, devono essere messi in vendita solo se confezionati in recipienti chiusi ermeticamente.

Inoltre viene imposta in etichetta l'origine dell'olio extra vergine di oliva con l'indicazione dello Stato nel quale le olive sono state raccolte e la sede del frantoio. Se le olive sono state prodotte in più Paesi, questi andranno indicati in ordine di quantità decrescente della materia prima.

#### **Sono informazioni obbligatorie:**

- **categoria dell'olio:** per l'olio extra vergine di oliva va inserita la dicitura: "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".
- **denominazione di vendita:** deve essere conforme alla classificazione prevista dalla normativa (ad esempio: olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva e olio di sansa di olive);
- **nome (Ragione Sociale o Marchio depositato) e Sede del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Unione Europea:** per sede si intende la località (Comune) in cui si trova la sede legale o sociale dell'operatore. In genere le diciture per indicare tali informazioni sono: "imbottigliato da...", "prodotto da...", "prodotto ed imbottigliato da...", "confezionato da...", "distribuito da..." e simili;
- **sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento:** va indicata quando l'impresa

*An examination of the label on a bottle of olive oil supplies the first information about the quality of the product and the reliability of the producer.*

*The regulations governing the marketing and labelling of oils define the information that must appear on the label and lays down that olive oil and seed oils intended for consumption cannot be sold unless pre-packed in hermetically sealed containers. Moreover, it is compulsory to indicate on the label the origin of the extra virgin olive oil containing indication on which State the olives are picked and the oil mill address. If the olives originate from different Countries, they should be listed in decreasing order of raw material.*

#### **Compulsory information:**

- **olive oil category:** for extra virgin olive oil, the following wording must be inserted: "superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means."
- **denomination of sale:** must comply with the classification laid down in the regulations (for example: extra virgin olive oil, virgin olive oil, olive oil and olive-pomace oil);
- **name (Corporate Name or Registered Trademark) and headquarter of the producer or the packer or of a seller established in the European Union:** headquarter is intended as the place (municipality) where the registered office or head office of the operator is located. Usually the words giving this information are: "bottled by...", "produced by...", "produced and bottled by...", "packed by...", "distributed by..." and so on;
- **headquarter of the production or packing plant:** must be indicated when the producing or packing firm has several plants in places other than the registered office or headquarter, otherwise it may be omitted;

produttrice o confezionatrice dispone di vari stabilimenti ubicati in località differenti dalla sede legale o sociale. In caso contrario si può omettere;

- **designazione dell'origine:** possibili diciture sono: "olio italiano", "Italiano", "100% Italiano"; "Origine: Italia"; "raffigurazione della bandiera italiana", "olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia"; "olio estratto in Italia da olive coltivate in ... (caso in cui le olive sono coltivate in un Paese diverso da quello in cui è situato il frantoio)". Nel caso di miscele di oli di oliva, sia extra vergini che vergini, non estratti in un unico Stato Membro o Paese terzo, deve figurare una delle seguenti diciture: "miscela di oli di oliva comunitari"; "miscela di oli di oliva non comunitari"; "miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari"; "Unione europea", "lista di più Stati membri o Paesi terzi"; "nome di una regione geografica più grande di un Paese". La stessa indicazione deve essere riportata anche sulla documentazione di accompagnamento.
- **quantità nominale del prodotto:** indicato in litri (l), centilitri (cl), o millilitri (ml). Gli oli di oliva, destinati al consumatore, devono essere messi in vendita obbligatoriamente nelle quantità nominali seguenti espresse in litri (per contenitori fino a 5 litri): 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 2,00 - 3,00 - 5,00;
- **numero di lotto:** indica l'insieme delle unità di vendita (bottiglie o lattine) prodotte o confezionate in circostanze praticamente identiche, secondo criteri stabiliti direttamente dal produttore o dal confezionatore dell'olio. Questa indicazione deve essere ben visibile, chiaramente leggibile ed indelebile. Per facilitarne l'identificazione viene solitamente preceduto dalla lettera "L". Si può omettere

- **origin:** possible wording: "Italian oil"; "Italian"; "100% Italian"; "Origin: Italy"; "the Italian flag"; "produced in Italy from Italian olives"; "produced in Italy from olives originating from... (in case the olives are grown in a country other than the one where they are milled)". In the case of blended oils, either extra virgin or virgin, produced in more than one Member State or Third Country, the following wording must appear: "blend of European Community olive oils", "blend of non-EU olive oils", "blend of EU and non-EU olive oils", "blend of EU olive oils", "list of Member States or Third Countries", "name of a large specific region". The same indication must appear on all documents.
- **nominal quantity of the product:** given in litres (l), centilitres (cl), or millilitres (ml). It is compulsory for olive oils intended for consumption to be sold in the following nominal quantities expressed in litres (for containers of up to 5 litres): 0.10 - 0.25 - 0.50 - 0.75 - 1.00 - 2.00 - 3.00 - 5.00;
- **lot number:** indicates the set of sales units (bottles or cans) produced or packed under practically identical circumstances in accordance with criteria fixed directly by the producer or the oil packer. This information must be perfectly visible, clearly legible and indelible. To facilitate identification it is usually preceded by the letter "L". It can only be omitted if the minimum storage time is showing the day, month and year, in such a way that a specific lot can be identified;
- **use-by date:** is shown by the words "use by ..." followed by the date or "use by..." followed by the month and year. It represents the date until which the oil keeps its specific properties, if

solo quando il termine minimo di conservazione è indicato con la menzione del giorno, mese ed anno, in modo da identificare una specifica partita;

- **termine minimo di conservazione:** si indica con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il..." cui segue la data oppure "entro fine..." cui segue il mese e l'anno. Rappresenta la data entro la quale l'olio, se adeguatamente conservato, conserva le sue specifiche proprietà. La data deve essere espressa indicando almeno il mese e l'anno.
- **modalità di conservazione:** conservare in luogo asciutto, al riparo da luce e fonti di calore", "non disperdere il vetro nell'ambiente".
- **dichiarazione nutrizionale:** dati obbligatori sono: il valore energetico, il contenuto di grassi e acidi grassi saturi, di carboidrati e zuccheri, proteine e sale. Dati facoltativi sono: gli acidi grassi monoinsaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine.
- **campagna di raccolta:** vanno indicati i due anni di riferimento oppure il mese e l'anno di molitura.

Tutte queste indicazioni devono essere scritte almeno in lingua italiana e devono risultare facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

La denominazione di vendita, la quantità ed il termine minimo di conservazione devono trovarsi in etichetta nello stesso campo visivo.

*properly stored. The date must show at least the month and year.*

- **storage conditions:** "store in a cool dry place, away from direct heat and sunlight", "please recycle".
- **nutritional declaration:** mandatory data are: energy value, fat and saturated fat, carbohydrate and sugar, protein, salt. Optional data are: monounsaturated fat, polyols, starch, dietary fibre, minerals and vitamins.
- **harvesting campaign:** the two reference years or the milling month and year must be indicated.

*All this information must be written at least in Italian and must be easily visible, clearly legible and indelible.*

*The denomination of sale, the quantity and the minimum storage time must appear in the same part of the label.*

## DOP, IGP e biologico

### *PDO, PGI and organic*

Possono fregiarsi della dicitura **D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)** o **I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)** gli oli tipici di una particolare area produttiva che abbiano ottenuto dall'Unione Europea il prezioso riconoscimento, come ad esempio Sabina DOP, Canino DOP, Tuscia DOP e Colline Pontine DOP.

L'indicazione **"Prodotto da Agricoltura Biologica"** può essere utilizzata da quelle aziende che rispettano il metodo di produzione biologica come previsto dal Regolamento (UE) n. 2018/848, che si basa su tecniche produttive a basso impatto ambientale e senza l'uso di prodotti chimici di sintesi.

Per entrambe le diciture è previsto uno specifico sistema di controllo a garanzia del consumatore.

*The oils bearing the words **P.D.O. (Protected Designation of Origin)** or **P.G.I. (Protected Geographical Indication)** are typical of a certain production area that have been recognised by the European Union, for example Sabina PDO, Canino PDO, Tuscia PDO and Colline Pontine PDO.*

*The indication **"Certified organic"** may, on the other hand, be used by farms that comply with the organic production method laid down in Commission Regulation (EU) No. 2018/848, which is based on production techniques with a low environmental impact and where no synthetic chemical products are used.*

*For both, there is a specific control system to protect the consumer.*

## Alcuni consigli per acquistare e conservare l'olio

### *A few tips for buying and storing olive oil*

#### Al momento dell'acquisto dell'olio:

- fate sempre attenzione all'etichetta che rappresenta sempre la "carta d'identità" di un alimento;
- diffidate delle confezioni anonime prive della corretta etichettatura;
- tenete sempre presente il rapporto qualità-prezzo.

#### Per la conservazione dell'olio:

- il locale per la conservazione deve essere poco soleggiato, fresco, asciutto e ben arieggiato. È vero che l'olio teme l'azione diretta della luce e dell'aria, ma ciò non significa destinare l'olio ad un ambiente chiuso e buio, perché ciò può esporre il prodotto all'eventuale umidità, favorendo la formazione di muffe.

Dopo la spremitura e la decantazione gli oli sono travasati nei recipienti di conservazione dove vengono lasciati riposare per far maturare le caratteristiche organolettiche.

Il processo di maturazione può durare alcuni mesi e, a seconda dello stadio raggiunto, conferisce all'olio diversi sapori. Questo processo continua anche quando l'olio è imbottigliato, per questo è buona norma non consumarlo dopo più di 18 mesi dalla spremitura, in quanto l'azione degli antiossidanti contenuti nell'olio si affievolisce nel tempo.

Gli oli vergini ed extra vergini contengono più antiossidanti naturali rispetto a quelli rettificati, per questo motivo gli oli d'oliva vergini si conservano più a lungo (12-18 mesi) degli oli d'oliva (6-12 mesi), di sansa e di semi (2-3 mesi).

#### *When you are buying an oil:*

- *always pay attention to the label that is the food's "identity card";*
- *beware of anonymous packages that are not properly labelled;*
- *always keep the quality-price ratio in mind.*

#### *When storing an oil:*

- *the place where it is stored should be protected from light, cool, dry and well ventilated. Although it is true that oil is affected by the direct action of light and air, this does not mean that it has to be kept in a closed, dark place because that might expose the product to damp and encourage the formation of moulds.*

*After pressing and decanting, oils are transferred to storage vessels where they are left to rest, to allow the organoleptic characteristics to mature.*

*The maturing process can last several months and, depending on the stage reached, gives different flavours to the oil. This process continues even when the oil has been bottled and that is why it is best not to use it later than 18 months after pressing since the action of the antioxidants contained in the oil weakens over time.*

*Virgin and extra virgin olive oils contain more natural antioxidants than refined ones and that is why virgin olive oils last longer (12-18 months) than olive oils (6-12 months), pomace and seed oils (2-3 months).*

## Gli oli del Lazio

Il Lazio detiene attualmente quattro Denominazioni di origine protetta riferite all'olio extra vergine d'oliva: Sabina, Canino, Tuscia e Colline Pontine.

Un quadro d'insieme mostra il notevole dinamismo del comparto oleicolo laziale, che occupa ad oggi circa 82 mila ettari di territorio regionale, con una produzione annua media di circa 15 mila tonnellate di olio, dato che risente della generale flessione delle ultime campagne.

Una scelta che tiene conto della spiccata tipicità dei prodotti della regione, delle microrealità territoriali che hanno saputo trovare l'eccellenza in ambiti locali.

Tutte le province del Lazio appaiono oggi coinvolte nel rinnovamento della propria tradizione oleicola, cercando opportunità di sviluppo in un mercato che negli ultimi anni, al pari di quanto già avvenuto nel mondo del vino, sembra finalmente sensibile a parole come qualità, riconoscibilità e origine, grazie a una nuova generazione di consumatori in grado di apprezzare le differenze fra cultivar e attenti alle metodologie di produzione.

Nel Lazio ci sono circa 283 frantoi attivi, distribuiti su tutto il territorio regionale.

Di questi, un terzo è rappresentato da frantoi tradizionali a macine e presse, i restanti sono di tipo moderno a sistema continuo (frangitura a martelli ed estrazione centrifuga).

Una coltura, quella dell'olivo, che si dimostra diffusa e radicata in tutta la regione e che conserva ampi margini di crescita qualitativa e quantitativa, ma che ancora sconta l'iperfrazionamento delle proprietà e la commercializzazione limitata, con prodotti di grande eccellenza ma che faticano a imporsi al di fuori del grande mercato capitolino.

Uno dei principali limiti rispetto alle potenzialità del comparto oleicolo laziale è costituito proprio dalla frammentazione estrema della produzione di olio che riguarda tutte le sue fasi. La dimensione dei frantoi è in genere molto piccola e nelle annate di minore produzione molti di questi restano inattivi. La frammentazione della produzione ha conseguenze anche per quanto riguarda la diffusione sul mercato: la maggior parte dell'olio d'oliva prodotto nelle campagne laziali è infatti destinata ad autoconsumo, oppure al ristretto giro dei clienti locali.

## Olive oil from Latium

*Latium holds four extra virgin olive oils protected by a Designation of Origin: Sabina, Canino, Tuscia and Colline Pontine.*

*An overall picture showing the considerable dynamism of the regional olive oil sector, with about 82,000 hectares and an annual production of about 15,000 tonnes of oil, in the last years influenced by the general production loss.*

*A choice that takes into account the marked typicality of the regional products, the territorial microrealities that have been able to find excellence in local areas,*

*Nowadays, all Latium provinces are involved in renovating their olive oil tradition, looking for opportunities of development in a market that finally seems to be sensitive to quality, recognition, and origin thanks to a new generation of consumers able to appreciate the differences among cultivars and interested to production methods.*

*In the Latium region there are approximately 283 oil mills, scattered throughout the region. A third of the oil mills still have traditional grindstones, whereas the remaining ones are fitted with modern continuous cycle oil presses (hammer crushers and centrifugal extraction).*

*Olive growing is very widespread and established within the region and offers ample margins of growth in terms of quality and quantity, but it still suffers from fragmentation of land and limited commercialisation, with top quality products struggling to impose themselves outside the Roman market.*

*One of the main limitations to the regional olive oil sector's capabilities is represented by the extreme fragmentation of the olive oil production in all its stages.*

*The majority of oil mills are very small and, during bad production seasons, they tend to remain closed; moreover, most of the oil produced is consumed at home or sold to local clients.*

## L'olio extra vergine Sabina DOP

### *Sabina PDO extra virgin olive oil*

La vocazione oleicola della Sabina poggia, oltre che su una tradizione tramandata nei secoli, su solide basi pedoclimatiche. Tra queste è da considerare il tipo di terreno, che va dal suolo bruno calcareo di alcune aree ai suoli bruni mediterranei, liscivati e litosuoli. Il clima è mediamente temperato e non raggiunge mai, se non in casi eccezionali, temperature estreme, troppo fredde o troppo calde. Favoriscono la coltura dell'olivo anche le pendenze dei sistemi collinari e l'esposizione a mezzogiorno. Gioca la sua parte anche l'altimetria, che varia dai 200 metri della bassa Sabina ai 500 metri circa dei colli della Sabina centrale.

Ma il fattore che più di ogni altro determina la qualità dell'olio sabino è rappresentato dal patrimonio di cultivar, con varietà che qui hanno trovato condizioni ideali per svilupparsi. Il disciplinare della DOP Sabina prevede l'impiego di Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola, fino a costituire almeno il 75% della materia prima. Altre varietà possono concorrere fino ad un massimo del 25%. L'area di produzione si riferisce a una zona che comprende 14 comuni della provincia di Roma e 32 della provincia di Rieti.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi esclusivamente processi meccanici e fisici, tali da conservare le caratteristiche originarie del frutto. Tra le sue peculiarità spicca la bassa acidità, che raggiunge al massimo lo 0,6%. Il colore è di un giallo oro che, negli oli più freschi, conserva sfumature verdognole. L'aroma è fruttato, così come il sapore, che al palato si presenta vellutato, uniforme, aromatico, leggermente piccante. Tendenza amarognola negli oli freschissimi che si attenua e volge al dolce col passare del tempo.

*The olive growing vocation of Sabina is based on a century-old tradition and on paedoclimatic conditions. The terrain, in particular, ranges from brown calcareous to dark Mediterranean soil. The climate is normally temperate and rarely reaches very high or very low temperatures. Olive growing is also favoured by hilly slopes and southern exposure, as well as altimetry, ranging from 200 metres in the Lower Sabina to 500 metres in the Upper Sabina.*

*However, the most important factor influencing the quality of this oil is the cultivar portfolio, with several varieties finding in Sabina their ideal growing conditions. The PDO Sabina product disciplinary allows the employment of Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago, and Rosciola for minimum 75%. Other cultivars can be used up to 25%. The production area includes 14 municipalities in the province of Rome and 32 municipalities in the province of Rieti.*

*In the extraction stage only mechanical and physical methods can be applied, so as to preserve the original characteristics of the olives. A peculiarity of this oil is its low acidity, reaching a maximum of 0.6%. The colour is golden yellow, with green tints in younger oils. The aroma is fruity and the flavour is fruity, velvety, uniform, aromatic, and slightly pungent. The bitter note is pronounced in younger oils, but tends to fade away over time.*

## L'olio extra vergine Canino DOP

### *Canino PDO extra virgin olive oil*

Altra DOP storica della regione è l'olio extra vergine di Canino, nel Viterbese, iscritta nel registro europeo nel 1996. Nasce nella terra dei feudi dei Torlonia, in una zona vocata all'olivicoltura fin dal tempo della civiltà etrusca, e comprende i comuni di Canino, Arlena, Cellere, Farnese, Ischia di Castro, Tessennano ed in parte Tuscania e Montalto di Castro, per una superficie di coltivazione pari a circa 30 mila ettari. Le varietà principali sono l'autoctona Canino insieme con Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, impiegate da sole o congiunte. L'acidità è tra le più basse d'Italia, compresa fra 0,15 e 0,5%, il colore è verde smeraldo con riflessi dorati, il profumo fruttato che rimanda all'oliva fresca, il sapore deciso, leggermente piccante quando è fresco e con retrogusto tendente all'amarognolo.

*Another protected regional extra virgin olive oil is Canino, produced in the province of Viterbo and registered since 1996. It is produced in the lands once feuds of the Torlonia family, an area vocated to olive growing since Etrurian times including the municipalities of Canino, Arlena, Cellere, Farnese, Ischia di Castro, Tessennano, and part of Tuscania and Montalto di Castro; the total cultivated surface is about 30,000 hectares. The main cultivars are Canino, a local olive variety, Leccino, Pendolino, Maurino, and Frantoio, either in purity or blended. The acidity, ranging from 0.15% to 0.5%, is one of the lowest among Italian extra virgin olive oils. The oil has a green colour with golden hues, a fruity odour, and a pronounced flavour, slightly pungent when young and with a bitter aftertaste.*

## L'olio extra vergine Tuscia DOP

### *Tuscia PDO extra virgin olive oil*

La terza delle DOP oleicole laziali è rappresentata dalla Tuscia, che ha ottenuto la tutela comunitaria alla fine del 2005. La denominazione si riferisce al prodotto estratto e confezionato in 52 comuni della provincia di Viterbo.

La varietà autoctona Canino, oliva piccola e a lenta maturazione, consente di produrre un olio a bassissima acidità (al massimo dello 0,5% espressa in acido oleico) di colore verde, molto profumato e dal sapore spiccato. Le altre cultivar comprendono Frantoio, Moraiolo e Leccino, seguite da Maurino e Pendolino.

*The third protected regional extra virgin olive oil is Tuscia, registered in 2005. The denomination refers to the oil produced in 52 municipalities in the province of Viterbo.*

*The local Canino cultivar, a small and slow ripening olive variety, allows the production of a low-acidity oil (maximum 0.5%) with a green colour, a fruity odour, and a pronounced flavour. Other cultivars include Frantoio, Moraiolo, and Leccino, as well as Maurino and Pendolino.*

## L'olio extra vergine Colline Pontine DOP

### *Colline Pontine PDO extra virgin olive oil*

L'olio extravergine di oliva Colline Pontine, che ha ottenuto il riconoscimento nel 2010, viene prodotto nel territorio della provincia di Latina e presenta colore dal verde al giallo più o meno intenso, odore fruttato di oliva verde; il sapore è fruttato di oliva verde e pomodoro verde, con sensazione di amaro e piccante.

Il prodotto viene ottenuto dalla molitura di olive della varietà Itrana dal 50% al 100%, Frantoio e Leccino sino al 50%. Possono essere presenti altre varietà per un massimo del 10%.

Tutto il processo dalla coltivazione all'estrazione deve avvenire entro il territorio definito dal relativo disciplinare. La produzione non può superare i 100 kg per pianta. La raccolta avviene manualmente o meccanicamente, utilizzando le reti, mentre è da evitare la raccolta di olive cadute spontaneamente a terra o presenti su reti permanenti. L'estrazione viene effettuata entro 48 ore dalla raccolta delle olive.

Per l'estrazione sono ammessi solo processi fisici e meccanici in grado di preservare la qualità delle olive. La gramolatura deve essere effettuata alla temperatura di 33°C per una durata massima di 50 minuti. La resa in olio non può essere superiore al 27% del peso delle olive.

*The Colline Pontine extra virgin olive oil, that has obtained the Designation of Origin in 2010, is produced in the province of Latina and is characterised by a yellow-green colour more or less intense and a pronounced fruitiness; it also has a fruity taste with bitter and pungent notes.*

*The olive oil is produced from the following varieties: Itrana from 50% to 100%, Frantoio and Leccino up to 50%. Other varieties may be used up to a maximum of 10%. Olive growing and milling must take place in the area mentioned in the product specification. Production cannot exceed 100 kg per plant.*

*Olives are picked by hand or mechanically and nets are used to avoid the crushing of olives fallen to the ground.*

*Olive milling takes place within 48 hours of harvesting and only physical and mechanical means can be used. The kneading stage must take place at 33°C for a maximum of 50 minutes. The oil yield must not exceed 27%.*

## Altri oli del Lazio

### *Other extra virgin olive oils produced in the Latium region*

Nella provincia di Roma, oltre alla produzione della zona del Soratte, si segnalano le produzioni dei territori dei Castelli Romani e delle Terre Tiburtine.

In provincia di Frosinone spiccano le produzioni provenienti dall'Alta Ciociaria, in particolare dai comuni di Paliano, Piglio e Serrone, dove si ritrovano le cultivar tipiche dell'Italia centrale, fra cui Leccino, Frantoio, Moraiolo e la diffusa Rosciola.

Nella zona di Latina sono da segnalare l'area olivicola dei Monti Lepini, con centro a Cori, il territorio di Itri e quello di Minturno, dove prevalgono le varietà Frantoio, Leccino e l'autoctona Itrana.

Nell'Agro Pontino, oltre all'Itrana, si trovano anche varietà autoctone come Minutella e Vallanella.

*In the province of Rome, apart from Soratte, other productions are located in the territories of Castelli Romani and Terre Tiburtine.*

*In the province of Frosinone, the majority of the production is located in the Upper Ciociaria, particularly in the municipalities of Paliano, Piglio, and Serrone, where typical central Italian olive cultivars are grown (Leccino, Frantoio, Moraiolo, Rosciola).*

*In the province of Latina, important production areas are located at the foot of the Lepini Mounts, around the town of Cori in particular, and in the Itri and Minturno territories; the olive cultivars grown are: Frantoio, Leccino, and the local Itrana variety.*

*Finally, in the Agro Pontino, besides Itrana, also the local Minutella and Vallanella cultivars are grown.*

# Provincia di Frosinone

## **ARS AVI Azienda Agricola e Frantoio (B)**

Olio Extra Vergine di oliva Biologico

*Organic Extra Virgin olive oil*

## **Associazione Culturale Olivicoltori Terra di Cicerone (Terra di Cicerone)**

Olio Extra Vergine di oliva

*Extra Virgin olive oil*

## **Az. Agr. Biologica Quattrociocchi Americo (Olivastro)**

Olio Extra Vergine di oliva Biologico Monocultivar Itrana

*Organic Extra Virgin olive oil Monocultivar Itrana*

## **Az. Agr. Pillozzi Annalisa (Dives Anagnia)**

Olio Extra Vergine di oliva

*Extra Virgin olive oil*

## **Frantoio Oleario "Colli Verolani" S.a.s. (Olio Santanna)**

Olio Extra Vergine di oliva

*Extra Virgin olive oil*

## **Tenuta Filonardi di Filonardi Silvia (Hernicum)**

Olio Extra Vergine di oliva

*Extra Virgin olive oil*



Azienda Agricola e Frantoio

# ARS AVI

Olio Extra Vergine di oliva Biologico  
*Organic Extra Virgin olive oil*

## ARS AVI Azienda Agricola e Frantoio

Via Madonna del Soccorso snc  
03040 San Vittore del Lazio (FR)

ph. +39 0776.335079  
+39 366.2592913

info@frantoioarsavi.com  
www.frantoioarsavi.com



### Profilo [company profile]:

ARS AVI nasce dalla passione di Alberto "nonno", che rileva e impianta alberi delle cultivar Leccino, Frantoio, Moraiolo e Aurina. Tramandata dal "padre" al figlio Fabrizio, oggi ARS AVI rappresenta una realtà aziendale che, grazie all'elevata professionalità e alle tecnologie innovative introdotte, offre sul mercato olio extra vergine di oliva bio di qualità, oltre al servizio di molitura per conto terzi.

*ARS AVI is the result the passion of the "grandfather" Alberto, who acquired and planted olive trees of Leccino, Frantoio, Moraiolo and Aurina cultivars. Handed down from the "father" to his son Fabrizio, ARS AVI today is a company that, thanks to the high professionalism and innovative technologies, offers high-quality organic extra vergin olive oil, in addition to third-party milling.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Autostrada A1 - Uscita S. Vittore Lazio.

*From the A1 motorway take the S. Vittore Lazio exit.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500

lattina (can)

(lt): 3, 5



Associazione Culturale Olivicoltori Terra di Cicerone

# Terra di Cicerone

Olio Extra Vergine di oliva  
*Extra Virgin olive oil*

Associazione  
Culturale Olivicoltori  
Terra di Cicerone  
Azienda Agricola Associata  
Lorenzo Sardellitti

Via Arco Torrione, 22  
03033 Arpino (FR)

ph. +39 338.8681949

a.sardellitti@alice.it  
www.olioterradicicerone.it

## Profilo

### *[company profile]:*

L'associazione Culturale Olivicoltori Terra di Cicerone mira a coordinare il lavoro di piccole e medie aziende agricole per raggiungere "l'eccellenza" del prodotto.

Il primo obiettivo è stato la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva delle Colline Ciociare dei Comuni di Arpino, Isola del Liri, Fontana Liri, Sora (Terra di Cicerone). Varietà di olive: Moraiolo, Leccino, Frantoio ed altre.

Metodo di raccolta olive: manuale con agevolatori meccanici. Estrazione: con frantoio a ciclo continuo a 3 fasi.

L'azienda possiede uliveti estesi per circa 9 ettari, siti in Arpino, tra le Colline di Panaccio e Collecario.

*The Terra di Cicerone Olive Cultural Association co-ordinates the work of small and medium farms in order to achieve an excellent olive oil. The first aim is to promote the extra virgin olive oil produced in the hilly municipalities of Arpino, Isola del Liri, Fontana Liri, Sora (known as Land of Cicero). The olive varieties used are: Moraiolo, Leccino, Frantoio and others. Olives are harvested using mechanical means. Extraction takes place in a continuous-cycle three-phase oil press. The company owns approximately 9 hectares of olive groves located in Arpino, between the Panaccio and Collecario hills.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750

lattina (can)

(l): 1, 3, 5



Az. Agr. Biologica Quattrococchi Americo

# Olivastro

Olio Extra Vergine di oliva Biologico Monocultivar Itrana  
*Organic Extra Virgin olive oil Monocultivar Itrana*



## Profilo

### *[company profile]:*

L'azienda è condotta dal titolare Americo Quattrococchi. Situata tra le colline di Alatri e Sonnino, con circa 30.000 alberi di olivo di varietà Itrana, Moraiolo, Leccino e Frantoio, dispone di un proprio frantoio a ciclo continuo. La raccolta delle olive viene effettuata a mano e la molitura avviene ad una temperatura inferiore ai 25°C. L'olio ottenuto ha un colore verde smeraldo con calde nuance dorate, limpido.

Al naso è deciso e complesso, con sentori di pomodoro verde, banana, mela, erba tagliata e cicoria. In bocca è ampio e di carattere, con toni di sedano, lattuga e note di basilico, menta e salvia. Amaro potente e piccante spiccato. Produce anche vari oli aromatizzati.

*The company is managed by the owner Americo Quattrococchi. Located in the hills of Alatri and Sonnino, with approximately 30,000 olive trees of Itrana, Moraiolo, Leccino and Frantoio varieties, it has its own continuous cycle oil mill. The olive harvest is carried out by hand and the milling is done at a temperature below 25°C.*

*The oil produced has an emerald green colour with warm golden hues, and it is clear.*

*The smell is strong and complex, with hints of green tomatoes, banana, apples, freshly cut grass and chicory. The taste is ample and strong, with notes of celery, lettuce and basil, mint and sage. Pronounced bitterness and pungency. The company produces several flavoured oils.*

## Come arrivare

### *[how to reach us]:*

Autostrada Roma-Napoli, uscita Frosinone, direzione Fiuggi S.S. 155, km 7,400.

*From the A1 motorway, take the Frosinone exit and drive along the S.S. 155 up to km 7.400.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500

lattina (can)

(l): 5

## Az. Agr. Biologica Quattrococchi Americo

Via Mole Santa Maria, 8/A  
03011 Alatri (FR)

ph. +39 0775.435392  
fax +39 0775.435392

info@olioquattrococchi.it  
www.olioquattrococchi.it



Az. Agr. Pilozzi Annalisa

# Dives Anagnia

Olio Extra Vergine di oliva  
Extra Virgin olive oil



**Az. Agr.  
Pilozzi Annalisa**

Via Ercolana, 7  
03012 Anagni (FR)

ph. +39 0775.746176  
fax +39 0775.746176

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

## Profilo

### *[company profile]:*

L'azienda è situata ai piedi di Anagni a 470 mt di altitudine, con una superficie di 6 ettari di terreno roccioso e soleggiato. Le cultivar sono: Moraiolo, Frantoio, Itrana e vengono raccolte a mano e macinate in brevissimo tempo a ciclo continuo a freddo presso il frantoio dell'azienda. L'olio prodotto viene immagazzinato in contenitori inox e successivamente imbottigliato secondo l'esigenza del consumatore con il nome "Dives Anagnia".

*This farm is located near Anagni at an altitude of 470 metres above sea level and stretches over a surface of 6 hectares of rocky and sunny land. The cultivars are: Moraiolo, Frantoio, Itrana and are harvested by hand and pressed within a very short time in the cold continuous cycle company oil mill. The oil produced is stored in stainless steel containers and then bottled according to the consumer's request under the "Dives Anagnia" brand.*

## Come arrivare

### *[how to reach us]:*

Autostrada A1, uscita Anagni-Fiuggi, direzione Casilina svolta al km 67 per Anagni.

*From the A1 motorway, take the Anagni-Fiuggi exit, then the SS 6 Casilina towards Anagni and turn at km 67.000.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

bottiglia (glassbottle)

(l): 5



Frantoio Oleario "Colli Verolani" S.a.s.

# Olio Santanna

Olio Extra Vergine di oliva  
Extra Virgin olive oil

## Frantoio Oleario "Colli Verolani" S.a.s.

Via S. Anna, 1  
03029 Veroli (FR)

ph + 39 0775.257881  
+ 39 338.3231616  
+ 39 320.3264546  
fax + 39 0775.257881

info@santannaolio.it  
www.santannaolio.it

### Profilo

#### *[company profile]:*

Olio Sant'Anna è la storia di due Fratelli Andrea e Davide Quattrococchi. Giovane azienda nasce nel 2010 a Veroli e dispone di un impianto a ciclo continuo di ultima generazione, che lavora le olive a una temperatura costante e controllata di 26°C. Le olive sono raccolte a mano e la loro molitura avviene entro 24 ore dalla raccolta. ERAO è una miscela di sapori, un blend di cultivar: Frantoio, Leccino e Moraiolo. Piacevole al palato, si presenta con colore verde dai riflessi dorati, con profumi fruttati e un sapore ampio e persistente, con le caratteristiche note di amaro e piccante.

*Olio Sant'Anna is the story of two brothers Andrea and Davide Quattrococchi. Young company was founded in 2010 in Veroli and has a modern continuous cycle system, which processes olives with a constant and controlled temperature of 26 °C. The olives are harvested by hand and are pressed within 24 hours. ERAO is a mixture of flavours, a blend of Frantoio, Leccino and Moraiolo cultivars. Pleasant on the palate, it has a green colour with golden reflections, with fruity aromas and a broad and persistent flavour, with the characteristic bitter and spicy notes.*

### Come arrivare

#### *[how to reach us]:*

Dall' autostrada A1 prendere l'uscita Ferentino in direzione Sora (FR), fare Castelmassimo- Frosinone, prendere direzione Veroli, via S. Anna 1.

*Proceed along the A1, take the Ferentino exit towards Sora (FR), proceed along the Castelmassimo - Frosinone road towards Veroli, via S. Anna 1.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500

lattina (can)

(l): 3, 5



Tenuta Filonardi di Filonardi Silvia

# Hernicum

Olio Extra Vergine di oliva  
Extra Virgin olive oil



## Profilo [company profile]:

L'azienda ha una sede operativa a Ferentino e una a Veroli. La prima, da cui è possibile vedere con un solo sguardo tutta la provincia di Frosinone, è composta da 22 ettari di oliveto a circa 500/600 m di altezza con circa 3.600 piante (cultivar Itrana, Moraiolo, Leccino e Frantoio) che hanno una longevità media di circa 50 anni. La seconda sede è composta da 2 ettari di oliveto a circa 200/250 m di altezza con circa 500 piante (cultivar Itrana, Moraiolo, Leccino e Frantoio) che hanno una longevità media di circa 60 anni. L'olio viene estratto dalle olive entro 24 ore dalla raccolta. L'azienda aderisce al programma biologico e a breve sarà attrezzata per dare ospitalità alla propria clientela.

*The company has one establishment in Ferentino and another in Veroli. The first site, where it is possible to have a glance at the all province of Frosinone, comprises 22 hectares of olive groves at about 500/600 metres above sea level with approximately 3,600 plants (Itrana, Moraiolo, Leccino and Frantoio cultivars) that are 50 years old on average.*

*The second site comprises 2 hectares of olive groves at about 200/250 metres above sea level with approximately 500 plants (Itrana, Moraiolo, Leccino and Frantoio cultivars) that are 60 years old on average. The oil is extracted within 24 hours of harvesting. The company adheres to organic farming and will soon be equipped to provide hospitality to its customers.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Sede di Ferentino: dalle uscite autostradali di Anagni e Ferentino, dal centro abitato di Ferentino immettersi sulla SP 203 al km 3. Da Fiumicino percorrere la SP 203 per Ferentino. Sede di Veroli: dal casello autostradale di Ferentino prendere la superstrada per Sora e uscire all'uscita Veroli, poi prendere la SP 18 per Torrice e dopo un km sulla sinistra c'è l'azienda.

*Ferentino site: from the A1 motorway exits of Anagni and Ferentino, from the town of Ferentino take the S.P. 203 at km 3. From Fiumicino, take the S.P. 203 to Ferentino. Veroli site: from the A1 motorway, take the Ferentino exit, then the Sora highway and exit at Veroli, then proceed on the S.P. 18 toward Torrice and, after one kilometre, the company is on the left.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750, 1000

lattina (can)

(l): 2, 3, 5

## Tenuta Filonardi di Filonardi Silvia

Via Barano  
S.P. 203 km 3  
03013 Ferentino (FR)

S.P. 18 km 0,600  
Via Rotondi , 273  
03029 Veroli (FR)

ph. +39 0775.853660  
fax +39 0775.853660

tenuta.filonardi@virgilio.it



# Provincia di Latina

## Az. Agr. Adria Misiti (Le Camminate)

Olio Extra Vergine di oliva Biologico  
*Organic Extra Virgin olive oil*

## Az. Agr. Alfredo Cetrone (Cetrone Colline Pontine DOP e Cetrone In)

Colline Pontine DOP e Olio Extra Vergine di oliva Monocultivar Itrana  
*Colline Pontine PDO and Extra Virgin olive oil Monocultivar Itrana*

## Az. Agr. Biologica Alessandro Scanavini (Bel Colle)

Olio Extra Vergine di oliva  
*Extra Virgin olive oil*

## Az. Agr. Biologica Paola Orsini (Orsini Colline Pontine DOP e Riserva Paola Orsini)

Colline Pontine DOP Biologico e Olio Extra Vergine di oliva Biologico Monocultivar Itrana  
*Organic Colline Pontine PDO and Extra Virgin olive oil Monocultivar Itrana*

## Az. Agr. Casino Re di Coletta Filomena

### (Casino Re Colline Pontine DOP e Casino Re Rave Marine)

Colline Pontine DOP e Olio Extra Vergine di oliva Monocultivar Itrana  
*Colline Pontine PDO and Extra Virgin olive oil Monocultivar Itrana*

## Az. Agr. Cosmo Di Russo (Don Pasquale e Caieta)

Colline Pontine DOP e Olio Extra Vergine di oliva Monocultivar Itrana  
*Colline Pontine PDO and Extra Virgin olive oil Monocultivar Itrana*

## Az. Agr. Iannotta Lucia (Olio Iannotta)

Colline Pontine DOP Monocultivar Itrana  
*Colline Pontine PDO Monocultivar Itrana*

## Cantina Sant'Andrea (Cantina Sant'Andrea)

Olio Extra Vergine di oliva  
*Extra Virgin olive oil*

## De Gregoris Gregorio (Colline Pontine DOP e Olitrana)

Colline Pontine DOP e Olio Extra Vergine di oliva  
*Colline Pontine PDO and Extra Virgin olive oil*

## Mater Olea S.r.l. Agricola (Mater Olea Elegante)

Olio Extra Vergine di oliva  
*Extra Virgin olive oil*



Az. Agr. Adria Misiti

# Le Camminate

Olio Extra Vergine di oliva Biologico  
*Organic Extra Virgin olive oil*



## Profilo [company profile]:

L'Azienda Olivicola nasce nel 2002 e dal 2011 è diventata biologica. Si trova immersa nelle colline di Sonnino ed è circondata dalla vegetazione tipica del posto: uliveti e macchia mediterranea. La tenuta si sviluppa su una superficie di circa 2 ettari ed è caratterizzata dalla disposizione del terreno in terrazze di muri a secco risalenti alla fine del 1800. La posizione, esposta a sud-ovest all'inizio dei Monti Ausonii, domina l'intero Agro Pontino. L'olio extra vergine di oliva prodotto dall'azienda proviene esclusivamente dalla cultivar "Itrana" di cui sono risapute le eccellenti proprietà. Grazie alla mancanza di pesticidi è possibile avvistare rapaci quali la poiana che da qualche tempo sono ritornati in questa zona. Il prodotto è vincitore di numerosi primi premi in concorsi di settore.

*The Olivicola Holding was created in 2002 and it became organic in 2011. It is surrounded by the Sonnino hills and the typical local vegetation: olive groves and Mediterranean maquis. The holding has a surface area of 2 hectares and its characteristic is its dry-stone wall terraces dating back to late 1800. It faces south-west, at the beginning of the Monti Ausonii, and overlooks the entire Agro-Pontino area. The extra virgin olive oil produced here comes exclusively from the "Itrana" cultivar that is renown for its excellent properties. Thanks to the lack of pesticides it is possible to see birds of prey such as buzzards that have now returned to this region. Their produce has won many prizes.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Da Roma si percorre la Via Appia [SS 7]; arrivati all'incrocio di Sabaudia si svolta a destra, immettendosi sulla strada Migliara 53 si devono seguire le indicazioni per Sabaudia; oppure si percorre la Pontina [SS 148] in direzione di Sabaudia. Giunti all'ingresso di Sabaudia, dopo 1 km circa, svoltare a destra per Via degli Artiglieri e dopo 500 m circa svoltare di nuovo a destra per Via Del Cimitero. Poco prima dell'ingresso cimiteriale imboccare la strada non asfaltata a sinistra. Il primo cancello a sinistra, numero civico 1 è l'arrivo.

*From Rome, proceed along Via Appia [SS 7]; at the Sabaudia crossroads, turn right, onto strada Migliara 53, follow directions to Sabaudia; otherwise proceed along via Pontina [SS 148] towards Sabaudia. Once you have reached Sabaudia, proceed 1 km further, turn right onto via degli Artiglieri and after a further 500 m, turn right again onto Via Del Cimitero. Just before the entrance to the cemetery, take the unpaved road on your left. The first gate on the left, number 1, is your destination.*

bottiglia (glassbottle)

[ml]: 250, 500, 750

lattina (can)

[lt]: 3, 5

## Az. Agr. Adria Misiti

sede legale:  
Via del Cimitero, 3  
04016 Sabaudia (LT)

sede operativa:  
Via Camminate di mezzo, snc  
04010 Sonnino (LT)

ph. +39 0773.517922  
+39 333.5850872  
+39 335.6510465  
fax +39 0773.517922

adria.misiti@gmail.com  
adria.misiti@lecamminate.com  
antonio.carbonelli@lecamminate.com  
www.lecamminate.com



Azienda Agricola Alfredo Cetrone

# Cetrone Colline Pontine DOP

Colline Pontine DOP  
Colline Pontine PDO



## Profilo

### *[company profile]:*

L'Azienda Olivicola Cetrone è situata a Sonnino, paese d'origini medievali, in provincia di Latina, nella fascia costiera dei Monti Lepini, a 500 metri sul livello del mare. È costituita da circa 100 ettari di terreno con 20.000 piante di olivi secolari, frammiste ai famosi mandorleti locali, le quali costituiscono il patrimonio di olivi Monocultivar Itrana, coltivati con amore, passione e metodi tradizionalmente naturali della famiglia Cetrone. È dal 1860 che la famiglia Cetrone si dedica alla coltivazione dell'olivo per fornire agli intenditori ed agli amanti del sapore vero, un'essenza di olio di oliva di qualità unica ed inimitabile.

*The Cetrone Farm is located in Sonnino, a medieval town in the province of Latina, on the Lepini Mounts at 500 metres above sea level. The farm owns about 100 hectares of land and 20,000 century-old Itrana olive trees, mingled with local almond trees, grown with care, passion and traditional methods by the Cetrone family. Since 1860, the Cetrone family is dedicated to olive growing so that it can offer an inimitable olive oil essence of unique quality to experts and lovers of true flavours.*

## Come arrivare

### *[how to reach us]:*

Per chi proviene da Roma o da Napoli percorrendo l'Autostrada A1 prendere l'uscita Frosinone, uscire e svoltare a destra ed immettersi sulla SS 156 dei Monti Lepini in direzione Latina, successivamente immettersi sulla N.S.A. 255 dell'Abbazia di Fossanova e proseguire fino all'uscita Frasso, uscire e svoltare a sinistra direzione Sonnino per circa 2,800 km ci troverete sulla Vostra sinistra.

*From Rome or Naples, take the A1 motorway and exit at Frosinone; turn right on the SS 156 (Latina direction) and then take the N.S.A. 255 Fossanova Abbey up to the Frasso exit. Turn left toward Sonnino and drive for about 2.8 km: the farm stands on the left hand side of the road.*

**bottiglia (glassbottle)**

**(ml): 100, 250, 500, 1000, 3000**

## Az. Agr. Alfredo Cetrone

Via Consolare Frasso, 5800  
04010 Sonnino (LT)

ph. +39 0773.949008  
fax +39 0773.949008

info@cetrone.it  
www.cetrone.it



Azienda Agricola Alfredo Cetrone

# Cetrone In

Olio Extra Vergine di oliva Monocultivar Itrana  
*Extra Virgin olive oil Monocultivar Itrana*



## Profilo *[company profile]:*

L'Azienda Olivicola Cetrone è situata a Sonnino, paese d'origini medievali, in provincia di Latina, nella fascia costiera dei Monti Lepini, a 500 metri sul livello del mare. È costituita da circa 100 ettari di terreno con 20.000 piante di olivi secolari, frammiste ai famosi mandorleti locali, le quali costituiscono il patrimonio di olivi Monocultivar Itrana, coltivati con amore, passione e metodi tradizionalmente naturali della famiglia Cetrone. È dal 1860 che la famiglia Cetrone si dedica alla coltivazione dell'olivo per fornire agli intenditori ed agli amanti del sapore vero, un'essenza di olio di oliva di qualità unica ed inimitabile.

*The Cetrone Farm is located in Sonnino, a medieval town in the province of Latina, on the Lepini Mounts at 500 metres above sea level. The farm owns about 100 hectares of land and 20,000 century-old Itrana olive trees, mingled with local almond trees, grown with care, passion and traditional methods by the Cetrone family. Since 1860, the Cetrone family is dedicated to olive growing so that it can offer an inimitable olive oil essence of unique quality to experts and lovers of true flavours.*

## Come arrivare *[how to reach us]:*

Per chi proviene da Roma o da Napoli percorrendo l'Autostrada A1 prendere l'uscita Frosinone, uscire e svoltare a destra ed immettersi sulla S.S. 156 dei Monti Lepini in direzione Latina, successivamente immettersi sulla N.S.A. 255 dell'Abbazia di Fossanova e proseguire fino all'uscita Frasso, uscire e svoltare a sinistra direzione Sonnino per circa 2,800 km ci troverete sulla Vostra sinistra.

*From Rome or Naples, take the A1 motorway and exit at Frosinone; turn right on the S.S. 156 (Latina direction) and then take the N.S.A. 255 Fossanova Abbey up to the Frasso exit. Turn left toward Sonnino and drive for about 2.8 km: the farm stands on the left hand side of the road.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500

## Az. Agr. Alfredo Cetrone

Via Consolare Frasso, 5800  
04010 Sonnino (LT)

ph. +39 0773.949008  
fax +39 0773.949008

info@cetrone.it  
www.cetrone.it



Azienda Agricola Biologica Alessandro Scanavini

# Bel Colle

Olio Extra Vergine di oliva  
Extra Virgin olive oil



## Az. Agr. Biologica Alessandro Scanavini

Via Migliara 49, 4102  
04016 Sabaudia (LT)

ph. +39 392.2354984

info@olioscanavini.com

### Profilo

#### *[company profile]:*

Azienda agricola olivicola con sede nel comune di Sabaudia. L'azienda dispone di circa 5 ettari tra i comuni di Terracina e Sabaudia che sono in fase di certificazione biologica. Possiede inoltre 13 ettari nel comune di Priverno da dove proviene l'olio biologico e l'olio Colline Pontine DOP. L'azienda Scanavini commercializza con il marchio Alessandro Scanavini sia olio extravergine di oliva che olio DOP, oli monovarietaliti Itrana, varietà che l'azienda è impegnata a tutelare.

*Olive farm located in the municipality of Sabaudia. The company has approximately 5 hectares of land between the municipalities of Terracina and Sabaudia that are currently undergoing organic certification. It also owns 13 hectares of land in the municipality of Priverno, where the organic and the Colline Pontine PDO olive oils are produced. The Scanavini company sells its products under the Alessandro Scanavini brand, both extra virgin and PDO olive oil produced from the Itrana olive cultivar that the company is committed to protect.*

### Come arrivare

#### *[how to reach us]:*

Da Roma prendere la S.S. 148 in direzione Terracina, percorrendo circa 60 km fino ad arrivare alla rotonda di via Migliara 49, svoltare a sinistra (lato monti) e dopo circa 300 m l'azienda si trova sulla destra. L'inizio del Parco Nazionale del Circeo coincide proprio con la rotonda di via Migliara 49.

*From Rome, take the S.S. 148 toward Terracina and drive for approximately 60 km up to the Via Migliara 49 roundabout. Turn left (toward the mountains) and the farm is approximately 300 m on the right. The Circeo National Park starts from the via Migliara 49 roundabout.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5



Azienda Agricola Biologica Paola Orsini

# Orsini Colline Pontine DOP

Colline Pontine DOP Biologico Monocultivar Itrana  
*Organic Colline Pontine PDO Monocultivar Itrana*



## Az. Agr. Biologica Paola Orsini

Via Villa Meri, snc  
04015 Priverno (LT)

ph. +39 0773.904086  
+39 0773.913030  
fax +39 0773.913030

az.agr.paolaorsini@alice.it  
www.olioorsini.it

### Profilo [company profile]:

L'azienda, a conduzione familiare, è su una collina di circa 50 ettari con 4.000 piante secolari, con microclima influenzato dal mare, giacitura ed esposizione confacenti. Pratica l'agricoltura biologica con le olive, della cultivar Itrana, molite dopo poche ore dalla raccolta. Il prodotto viene estratto a freddo con centrifugazione.

*This family-run farm is located on a hill and owns about 50 hectares of land and 4,000 century-old olive trees; the microclimate is influenced by the sea and sunny exposure. The farm practices organic farming and the Itrana olives are pressed within a few hours of picking. The olive oil is cold extracted by centrifugation.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Via Pontina o Via Appia e, all'incrocio di Sabaudia, seguire le indicazioni per Priverno e Castello di San Martino.

*From SS 148 Pontina or SS 7 Appia drive up to Sabaudia junction, follow directions to Priverno and Castello di San Martino.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5



Azienda Agricola Biologica Paola Orsini

# Riserva Paola Orsini

Olio Extra Vergine di oliva Biologico Monocultivar Itrana  
*Organic Extra Virgin olive oil Monocultivar Itrana*



## Profilo *[company profile]:*

L'azienda, a conduzione familiare, è su una collina di circa 50 ettari con 4.000 piante secolari, con microclima influenzato dal mare, giacitura ed esposizione confacenti. Pratica l'agricoltura biologica con le olive, della cultivar Itrana, molite dopo poche ore dalla raccolta. Il prodotto viene estratto a freddo con centrifugazione.

*This family-run farm is located on a hill and owns about 50 hectares of land and 4,000 century-old olive trees; the microclimate is influenced by the sea and sunny exposure. The farm practices organic farming and the Itrana olives are pressed within a few hours of picking. The olive oil is cold extracted by centrifugation.*

## Come arrivare *[how to reach us]:*

Via Pontina o Via Appia e, all'incrocio di Sabaudia, seguire le indicazioni per Priverno e Castello di San Martino.

*From SS 148 Pontina or SS 7 Appia drive up to Sabaudia junction, follow directions to Priverno and Castello di San Martino.*

**bottiglia (glassbottle)**

**(ml): 500, 750**

**lattina (can)**

**(lt): 3, 5**

## Az. Agr. Biologica Paola Orsini

Via Villa Meri, snc  
04015 Priverno (LT)

ph. +39 0773.904086  
+39 0773.913030  
fax +39 0773.913030

az.agr.paolaorsini@alice.it  
www.olioorsini.it

RISERVA PAOLA ORSINI  
*P. Orsini* N. 0947/1500

Az. Agr. Casino Re di Coletta Filomena

# Casino Re Colline Pontine DOP

Colline Pontine DOP  
Colline Pontine PDO



## Profilo [company profile]:

L'azienda è costituita da 5.000 piante di varietà Itrana in posizione collinare con esposizione prevalentemente a sud. La raccolta avviene con agevolatori meccanici ad aria compressa e l'estrazione con sistema continuo entro 24 ore.

*The farm owns 5.000 Itrana olive trees grown on a hill in predominantly southern exposure. Picking is done using compressed-air mechanical means and the extraction takes place within 24 hours in a continuous cycle system.*

## Come arrivare [how to reach us]:

SS 156 direzione Latina, superstrada Prossedi-Terracina uscita Sonnino, verso Capocroce.

*From SS 156 towards Latina, take the Prossedi-Terracina highway and exit at Sonnino, then follow directions to Capocroce.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5

## Az. Agr. Casino Re di Coletta Filomena

Via Vallerotta, 31  
04010 Sonnino (LT)

ph. +39 0773.947439

casino.re@libero.it  
www.casinore.it



Az. Agr. Casino Re di Coletta Filomena

# Casino Re Rave Marine

Olio Extra Vergine di oliva Monocultivar Itrana  
*Extra Virgin olive oil Monocultivar Itrana*



**Az. Agr.  
Casino Re di  
Coletta Filomena**

Via Vallerotta, 31  
04010 Sonnino (LT)

ph. +39 0773.947439

casino.re@libero.it  
www.casinore.it

## **Profilo** *[company profile]:*

L'azienda è costituita da 5.000 piante di varietà Itrana in posizione collinare con esposizione prevalentemente a sud. La raccolta avviene con agevolatori meccanici ad aria compressa e l'estrazione con sistema continuo entro 24 ore.

*The farm owns 5.000 Itrana olive trees grown on a hill in predominantly southern exposure. Picking is done using compressed-air mechanical means and the extraction takes place within 24 hours in a continuous cycle system.*

## **Come arrivare** *[how to reach us]:*

SS 156 direzione Latina, superstrada  
Prossedi-Terracina uscita Sonnino, verso Capocroce.

*From SS 156 towards Latina, take the  
Prossedi-Terracina highway and exit at Sonnino,  
then follow directions to Capocroce.*

**bottiglia (glassbottle)**

**(ml): 500**



Az. Agr. Cosmo Di Russo

# Don Pasquale

Colline Pontine DOP  
Colline Pontine PDO



## Profilo [company profile]:

Questa giovane azienda agricola nata nel 2008, affonda le proprie radici nella tradizione familiare, grazie alla grande passione trasmessa dal capo famiglia Pasquale Di Russo, e trae ispirazione per i propri obbiettivi dalle vicende storiche e mercantili di un territorio, quello del golfo di Gaeta, fortemente vocato alla produzione delle olive da mensa: le rinomate olive di Gaeta. In azienda si producono le olive nere di Gaeta della raccolta di marzo, le olive Itrana bianche della raccolta di novembre oltre al pat  di olive, tutti i prodotti sono lavorati secondo metodi tradizionali completamente al naturale. Gli uliveti in cui   presente solo la cultivar itrana sono posti sulle colline del comune di Gaeta nei pressi del parco regionale "Riviera d'Ulisse" e del vicino comune di Itri vicino al "Parco Naturale dei Monti Aurunci", il punto vendita   sulla spiaggia di Serapo a Gaeta. Tra l'ultima decade di ottobre e la prima di novembre viene realizzata la raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di alta qualit , questa avviene mediante agevolatori pneumatici, le olive vengono molite in giornata presso un frantoio a ciclo continuo con certificazione di estrazione a freddo, l'olio extra vergine di oliva viene conservato a temperatura controllata in silos sotto azoto.

*This young farm was set up only in 2008 but, in the light of a strong family tradition thanks to the great passion nurtured by Pasquale Di Russo, it draws inspiration for its goals from the historic and commercial events of the Gaeta Gulf that has a longstanding tradition of producing table olives: the renowned Gaeta olives. The Company produces the Black Gaeta Olives that are harvested in March and the Itrana white olives that are harvested in November as well as olive pur e, all the products are processed following absolutely natural traditional methods. The olive groves where only the Trana variety is grown, rise on the hills of the Municipality of Gaeta near the "Riviera di Ulisse" regional park and the nearby municipality of Itri close to the Monti Aurunci natural park. The point of sale is on the Serapo beach in Gaeta. Between the last decade of October and the first decade of November the olives used for producing a high quality virgin oil are harvested using pneumatic implements. The olives are processed on the same day at a continuous cycle oil mill certified for cold pressing. The extra virgin olive oil is preserved at controlled temperature in silos under nitrogen.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Da Napoli A1 uscita Cassino proseguire direzione Formia sulla SS630, poi Gaeta per giungere al punto vendita presso la Spiaggia di Serapo. Da Roma A1 uscita Frosinone proseguire in direzione Latina-Terracina sulla SS669 fino a Terracina quindi in direzione Sperlonga e poi Gaeta.

*From the Cassino exit on the A1 motorway continue in the direction of Formia to reach the point of sale near the Serapo beach. From Rome take the Frosinone exit on the A1 motorway in the direction of Latina-Terracina along State Road 669 up to Terracina and then go in the direction of Sperlonga and then Gaeta.*

**bottiglia (glassbottle)**

**(ml): 250, 500, 750, 1000**

**lattina (can)**

**(lt): 3, 5**

## Az. Agr. Cosmo Di Russo

Via Roma, 106  
04024 Gaeta (LT)

ph. +39 0771.462201  
+39 327.7440969  
fax +39 0771.741496

dirussocosmo@yahoo.it  
www.olivadigaeta.it

Az. Agr. Cosmo Di Russo

# Caieta

Olio Extra Vergine di oliva Monocultivar Itrana  
*Extra Virgin olive oil Monocultivar Itrana*



## Profilo [company profile]:

Questa giovane azienda agricola nata nel 2008, affonda le proprie radici nella tradizione familiare, grazie alla grande passione trasmessa dal capo famiglia Pasquale Di Russo, e trae ispirazione per i propri obbiettivi dalle vicende storiche e mercantili di un territorio, quello del golfo di Gaeta, fortemente vocato alla produzione delle olive da mensa: le rinomate olive di Gaeta. In azienda si producono le olive nere di Gaeta della raccolta di marzo, le olive Itrana bianche della raccolta di novembre oltre al pat  di olive, tutti i prodotti sono lavorati secondo metodi tradizionali completamente al naturale. Gli uliveti in cui   presente solo la cultivar itrana sono posti sulle colline del comune di Gaeta nei pressi del parco regionale "Riviera d'Ulisse" e del vicino comune di Itri vicino al "Parco Naturale dei Monti Aurunci", il punto vendita   sulla spiaggia di Serapo a Gaeta. Tra l'ultima decade di ottobre e la prima di novembre viene realizzata la raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di alta qualit , questa avviene mediante agevolatori pneumatici, le olive vengono molite in giornata presso un frantoio a ciclo continuo con certificazione di estrazione a freddo, l'olio extra vergine di oliva viene conservato a temperatura controllata in silos sotto azoto.

*This young farm was set up only in 2008 but, in the light of a strong family tradition thanks to the great passion nurtured by Pasquale Di Russo, it draws inspiration for its goals from the historic and commercial events of the Gaeta Gulf that has a longstanding tradition of producing table olives: the renowned Gaeta olives. The Company produces the Black Gaeta Olives that are harvested in March and the Itrana white olives that are harvested in November as well as olive pur e; all the products are processed following absolutely natural traditional methods. The olive groves where only the Trana variety is grown, rise on the hills of the Municipality of Gaeta near the "Riviera di Ulisse" regional park and the nearby municipality of Itri close to the Monti Aurunci natural park. The point of sale is on the Serapo beach in Gaeta. Between the last decade of October and the first decade of November the olives used for producing a high quality virgin oil are harvested using pneumatic implements. The olives are processed on the same day at a continuous cycle oil mill certified for cold pressing. The extra virgin olive oil is preserved at controlled temperature in silos under nitrogen.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Da Napoli A1 uscita Cassino proseguire direzione Formia sulla SS630, poi Gaeta per giungere al punto vendita presso la Spiaggia di Serapo. Da Roma A1 uscita Frosinone proseguire in direzione Latina-Terracina sulla SS669 fino a Terracina quindi in direzione Sperlonga e poi Gaeta.

*From the Cassino exit on the A1 motorway continue in the direction of Formia to reach the point of sale near the Serapo beach. From Rome take the Frosinone exit on the A1 motorway in the direction of Latina-Terracina along State Road 669 up to Terracina and then go in the direction of Sperlonga and then Gaeta.*

**bottiglia (glassbottle)**

**(ml): 250, 500, 750, 1000**

**lattina (can)**

**(lt): 3, 5**

## Az. Agr. Cosmo Di Russo

Via Roma, 106  
04024 Gaeta (LT)

ph. +39 0771.462201  
+39 327.7440969  
fax +39 0771.741496

dirussocosmo@yahoo.it  
www.olivadigaeta.it

Az. Agr. Iannotta Lucia

# Olio Iannotta

Colline Pontine DOP Monocultivar Itrana  
Colline Pontine PDO Monocultivar Itrana



## Az. Agr. Iannotta Lucia

Via Capocroce  
04010 Sonnino (LT)

ph. +39 0773.947005  
+39 339.3445032  
fax +39 0773.947005

info@olioiannotta.it  
www.olioiannotta.it

### Profilo [company profile]:

L'Azienda è situata a Sonnino, si estende su una superficie di 16 ettari e possiede 3300 piante di olivo.

L'olio è prodotto esclusivamente da olive Itrana, raccolte tra novembre e gennaio. Ha un colore giallo verde, all'olfatto sono ben evidenti sentori di pomodoro e mandorla. Al gusto risulta amaro e piccante di media intensità in equilibrio.

*This farm is located in Sonnino, stretches over 16 hectares of land and has 3300 olive trees.*

*The olive oil is produced from Itrana olives, picked from November till January. It has a yellow-green colour and definite scents of tomato and almond. It has a bitter and spicy taste with a good intensity and balance.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Da Roma: Autostrada A1, prendere l'uscita Frosinone, direzione Latina poi la SS 156 in direzione Terracina e l'uscita Capocroce.

*From Rome: head south on Motorway A1, take the Frosinone exit, towards Latina, then road SS 156 towards Terracina and take the Capocroce exit.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5



Cantina Sant'Andrea

# Cantina Sant'Andrea

Olio Extra Vergine di oliva  
*Extra Virgin olive oil*



## Profilo *[company profile]:*

La storia della Cantina Sant'Andrea è quella di una famiglia partita dalla Sicilia che si sposta in Tunisia e poi approda nell'Agro Pontino tra Terracina e il Circeo. La famiglia Pandolfo da sempre ha prodotto vini e continua ancora oggi alla quinta generazione. L'azienda ha due anime, la prima sfida un territorio privo di tradizione vitivinicola, l'Agro Pontino, ma eccezionale a livello microclimatico per sperimentare. La seconda, immersa nelle avare colline intorno a Terracina, vuole riscoprire i vecchi vini già conosciuti e apprezzati dagli antichi romani. Da alcuni anni l'azienda ha iniziato un'opera di recupero di vari oliveti a varietà Itrana per la produzione di olio extra vergine di oliva.

*The story of the Cantina Sant'Andrea is that of a family from Sicily that moves to Tunisia and then arrives in the Pontine Marshes between Terracina and Circeo. The Pandolfo family has always produced wines and still continues now at its fifth generation. The company has two souls, the first challenge is a territory without a winemaking tradition, the Pontine Marshes, but exceptional at microclimatic level for experimentation. The second, immersed in having hills around Terracina, wants to rediscover the old wines already known and appreciated by the ancient Romans. For some years the company has started a work of recovery of various Itrana olive groves for the production of extra virgin olive oil.*

## Come arrivare *[how to reach us]:*

S.R. Pontina in direzione Terracina, seguire le indicazioni per Borgo Vodice Via Renibbio pod. 1720.

*S.R. 148 Pontina towards Terracina, follow directions to Borgo Vodice Via Renibbio pod. 1720.*

**bottiglia (glassbottle)**

**(ml): 750**

**lattina (can)**

**(lt): 3**

## Cantina Sant'Andrea

Via Renibbio pod. 1720  
04019 Terracina  
Loc. Borgo Vodice (LT)

ph. +39 0773.755028  
fax +39 0773.756147

info@cantinasantandrea.it  
www.cantinasantandrea.it



De Gregoris Gregorio

# Colline Pontine DOP

Colline Pontine DOP  
Colline Pontine PDO



De Gregoris  
Gregorio

Via Consolare Capocroce, 4066  
04010 Sonnino (LT)

ph. +39 349.1467085

aziendadegregoris@libero.it  
www.olitrana.it

## Profilo [company profile]:

Da generazioni i membri della famiglia De Gregoris si sono indirizzati sulla strada dell'innovazione. Oggi l'azienda ha una struttura funzionale ed è dotata di un'impiantistica ultramoderna con due linee di lavorazione per ottenere una potenzialità di molitura di 50 quintali l'ora. Sono stati creati anche degli spazi idonei per la ricezione degli ospiti.

*For generations the members of the De Gregoris family have pursued innovation. Today the farm has a functional structure and is endowed with ultramodern systems and two processing lines that have a milling potential of 50 quintals per hour. Special facilities are available where guests are received.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Dalla SS Appia prendere Migliara 55 verso Frasso e proseguire per Capocroce oppure dalla Frosinone/Mare prendere uscita CAPOCROCE e alla rotonda in fondo alla strada prendere la prima uscita a dx e 100 mt a sx c'è lo stabilimento.

*From the Appia State Road take Migliara 55 in the direction of Frasso and continue to Capocroce, or, from Frosinone/sea take the CAPOCROCE exit and at the roundabout at the end of the road take the first exit right. The farm is located on the left at 100 metres from the roundabout.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 500



De Gregoris Gregorio

# Olitrana

Olio Extra Vergine di oliva  
Extra Virgin olive oil



## De Gregoris Gregorio

Via Consolare Caprocroce, 4066  
04010 Sonnino (LT)

ph. +39 349.1467085

aziendadegregoris@libero.it  
www.olitrana.it

### Profilo [company profile]:

Da generazioni i membri della famiglia De Gregoris si sono indirizzati sulla strada dell'innovazione. Oggi l'azienda ha una struttura funzionale ed è dotata di un'impiantistica ultramoderna con due linee di lavorazione per ottenere una potenzialità di molitura di 50 quintali l'ora. Sono stati creati anche degli spazi idonei per la ricezione degli ospiti.

*For generations the members of the De Gregoris family have pursued innovation. Today the farm has a functional structure and is endowed with ultramodern systems and two processing lines that have a milling potential of 50 quintals per hour. Special facilities are available where guests are received.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Dalla SS Appia prendere Migliara 55 verso Frasso e proseguire per Caprocroce oppure dalla Frosinone/Mare prendere uscita CAPOCROCE e alla rotonda in fondo alla strada prendere la prima uscita a dx e 100 mt a sx c'è lo stabilimento.

*From the Appia State Road take Migliara 55 in the direction of Frasso and continue to Caprocroce, or, from Frosinone/sea take the CAPOCROCE exit and at the roundabout at the end of the road take the first exit right. The farm is located on the left at 100 metres from the roundabout.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 500



Mater Olea S.r.l. Agricola

# Mater Olea Elegante

Olio Extra Vergine di oliva  
Extra Virgin olive oil

## Profilo

### [company profile]:

Dalla passione per l'ulivo e dalla riscoperta della propria terra di origine nasce "Mater Olea", una società agricola sita in Prossedi, nelle alture delle Colline Pontine, in provincia di Latina. Una scenografia di cultivar, quali Itrana, Frantoio, Sivigliana, Coratina e Leccino che confinano con i resti dell'Antico Privernum e creano una terrazza verde sulla Valle dell'Amaseno e sulla Piana Pontina verso il Mar Tirreno. Uliveti situati a più di 350 s.l.m. e un ciclo continuo di estrazione di ultima generazione a freddo donano all'olio extra vergine di oliva un gusto unico e caratteristico.

*"Mater Olea", an agricultural company located in Prossedi, in the Pontine Hills, in the province of Latina is the result of the passion for olive growing and the rediscovery of the native homeland. A scenographic landscape of olive varieties, such as Itrana, Frantoio, Sivigliana, Coratina and Leccino that borders with the remains of the Ancient Privernum and create a green terrace on the Amaseno Valley and the Pontina Plain towards the Tyrrhenian Sea. Olive groves located over 350 above sea level and the last generation continuous cycle cold extraction ensure an extra virgin olive oil with a unique and characteristic taste.*

## Come arrivare

### [how to reach us]:

Da Roma e da Napoli prendere l'autostrada A1 e uscire al casello di Ferentino oppure Frosinone. Prendere la SS 156, Via dei Monti Lepini verso Latina. Dopo circa 10 km, prendere la SP 252 in direzione Prossedi, la strada porterà direttamente nel borgo e quindi a destinazione.

*From Rome and Naples take the A1 motorway and exit at Ferentino or Frosinone. Take the SS 156, Via dei Monti Lepini towards Latina. After approximately 10 km, take the SP 252 towards Prossedi, the road will lead directly into the village and then to your destination.*

bottiglia (glassbottle)

[ml]: 250, 500

lattina (can)

[lt]: 5

## Mater Olea S.r.l. Agricola

Contrada Sellena snc  
04010 Prossedi (LT)

info@materolea.it  
www.materolea.it



# Provincia di Rieti

## **Az. Agr. Ceccarelli s.s. di Pierluigi Ceccarelli e C. (Colle San Lorenzo)**

Sabina DOP

*Sabina PDO*

## **Az. Agr. Colle Arcone di Enrico Scipioni (Colle Arcone)**

Sabina DOP

*Sabina PDO*



Az. Agr. Ceccarelli s.s. di Pierluigi Ceccarelli e C.

# Colle San Lorenzo

Sabina DOP  
Sabina PDO



## Az. Agr. Ceccarelli s.s. di Pierluigi Ceccarelli e C.

Via Piave, 7 - Loc. Canneto Sabino  
02032 Fara in Sabina (RI)

ph. +39 0765.34036  
+39 328.6716807  
fax +39 0765.34036

pierluigi.ceccarelli@hotmail.it  
www.collesanlorenzodop.com

### Profilo [company profile]:

L'azienda si estende per 65 ettari di cui 45 coltivati ad olivo e dispone di un frantoio a ciclo continuo e di un impianto di imbottigliamento.

Le olive sono raccolte a mano e l'olio prodotto è di colore giallo con riflessi verdi dal sapore fruttato con retrogusto di carciofo.

*The farm stretches over 65 hectares of land, 45 of which are dedicated to olive growing, and has its own continuous cycle press and bottling plant.*

*Olive are hand picked and the olive oil produced has a green colour with green tints and a fruity flavour with an artichoke aftertaste.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Via Salaria km. 42 girare a destra per Canneto.

From the SS 4 Salaria, on km 42.000 turn right towards Canneto.

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5



Az. Agr. Colle Arcone di Enrico Scipioni

# Colle Arcone

Sabina DOP  
Sabina PDO



## Profilo [company profile]:

L'azienda, che possiede anche un allevamento equino, applica la raccolta manuale delle olive e la frangitura immediata. Produce un olio di colore giallo oro con riflessi verdi ed ha un tenue fruttato di oliva.

*The farm, that also owns a horse breeding station, applies manual olive picking and immediate pressing. The olive oil produce has a golden yellow colour with green tints and a light fruity flavour.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Uscita Roma Nord (Fiano Romano) poi SS 313 da Passo Corese a Colonna.

*From the A1 motorway to Florence, exit at Fiano Romano and proceed on SS 313 from Passo Corese to Colonna.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 0,25, 0,50, 1, 3, 5

## Az. Agr. Colle Arcone di Enrico Scipioni

Via Colonna, 2  
02034 Montopoli di Sabina (RI)

ph. +39 0765.279017  
+39 339.7561210  
fax +39 0765.279017

collearcone@virgilio.it



# Provincia di Roma

## **Agricola Colfiorito 1974 S.r.l. (Cocceio)**

Olio Extra Vergine di oliva Biologico  
*Organic Extra Virgin olive oil*

## **Az. Agr. Marchesi (Sabina DOP Marchesi)**

Sabina DOP  
*Sabina PDO*

## **DueNoveSei Az. Agr. (DueNoveSei Sabina DOP e DueNoveSei Rosalena)**

Sabina DOP e Olio Extra Vergine di oliva  
*Sabina PDO and Extra Virgin olive oil*

## **Az. Agr. Silvi Sabina Saponi (Sabina DOP Etichetta Nera)**

Sabina DOP  
*Sabina PDO*

## **Az. Agr. Vitali Mariangela (Olio Vitali Sabina DOP e Olio Vitali Unica)**

Sabina DOP e Olio Extra Vergine di oliva Monocultivar Carboncella  
*Sabina PDO and Extra Virgin olive oil Monocultivar Carboncella*

## **Frantoio Oleario F.lli Narducci S.r.l. (Frantoio Fratelli Narducci)**

Sabina DOP  
*Sabina PDO*

## **Il Bagolaro S.S.A. (Il Bagolaro)**

Sabina DOP  
*Sabina PDO*

## **OP Latium Soc. Coop. Agr. (Sabina DOP)**

Sabina DOP  
*Sabina PDO*

## **Soc. Agr. Colle Difesa s.s. (Colle Difesa)**

Sabina DOP  
*Sabina PDO*



Agricola Colfiorito 1974 S.r.l.

# Cocceio

Olio Extra Vergine di oliva Biologico  
*Organic Extra Virgin olive oil*



## Profilo [company profile]:

La Tenuta Colfiorito si trova a pochi chilometri da Roma, nel comune di Castel Madama, nel luogo in cui sorgeva duemila anni fa una villa romana. Si estende per più di trenta ettari seguendo il declivio collinare coperto dalla vigna e da 4000 piante secolari di olivo. Nei secoli passati l'antico borgo della Tenuta faceva parte di una vasta proprietà terriera la cui parte principale, specializzata in olivicoltura e viticoltura, ne venne staccata per essere condotta autonomamente. Della Tenuta, oltre al borgo principale, fanno parte: fabbricati oggi restaurati ed adibiti ad offrire alloggio ai visitatori; l'antico frantoio, ormai di puro valore storico che conserva ancora la macina a pietra dell'epoca; il nuovo frantoio dove avviene la produzione dell'olio con lavorazione a due fasi a ciclo continuo ed estrazione a freddo non filtrato; un punto vendita aperto l'anno, mantenuto a temperatura costante, dove l'olio viene conservato recipienti di acciaio nei quali è immesso azoto per evitare l'ossidazione. L'olio prodotto è di grande qualità, dal piacevole profumo di fruttato, di sapore intenso ma non invadente, con un tasso di acidità sempre molto basso e caratteristiche organolettiche superiori.

*The Tenuta Colfiorito is a few kilometres from Rome, in the municipality of Castel Madama, on land where two thousand years ago there stood a Roman villa. It covers more than thirty hectares along the hillside covered with vineyards and by 4000 century-old olive trees. In past centuries, the ancient village of this holding was part of a vast estate, the main part of which, since it was specialized in olive groves and vineyards, was detached from the rest in order to be managed separately. As well as the main village, the Tenuta also includes: buildings that have now been restored and are used as accommodation for visitors; the ancient mill, which has purely historical value now and still has the original stone mill; the new mill where the oil is now produced with a two-phase continuous cycle and non-filtered cold extraction; a retail shop open all year round, which is a constant temperature environment where the the oil is stored in steel containers and blanketed with nitrogen in order to avoid oxidation. The oil produced here is very high quality, with a pleasant fruity aroma, an intense but not overpowering flavour, a very low rate of acidity and excellent organoleptic characteristics.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Da Roma percorrere in macchina la A24 Roma - L'Aquila per 23 km, uscire al casello Castel Madama e a soli 4 km, all'ingresso del paese, c'è la Tenuta Colfiorito. In pullman: Fermata metro B "Ponte Mammolo" c'è il capolinea tratta Roma - Castel Madama.

*From Rome by car, proceed along the A24 Rome - L'Aquila motorway for 23 km, exit at Castel Madama and 4 km further on, at the entrance to the town, you will find the Tenuta Colfiorito. By bus: on metro line B, at the "Ponte Mammolo" station, you will find the Rome - Castel Madama bus stop.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5

**Agricola  
Colfiorito  
1974 S.r.l.**

SP 40/A , 31  
00024 Castel  
Madama (RM)

ph. +39 0774.449396  
fax +39 0774.448027

tenuta@colfio.it  
www.colfio.it



Az. Agr. Marchesi

# Sabina DOP Marchesi

Sabina DOP  
Sabina PDO

**Az. Agr.  
Marchesi**

Via Roma, 273 A/1  
00010 Montelibretti (RM)

ph. +39 0774.608237

info@oliomarchesi.com  
www.oliomarchesi.com



## Profilo [company profile]:

L'azienda, in posizione collinare, è specializzata nella produzione di olio di oliva certificato Sabina DOP. La lavorazione avviene con tecniche tradizionali coadiuvate da nuove tecnologie e l'olio prodotto, prevalentemente da cultivar Frantoio, Leccino, Salvia e Carboncella, ha colore verdognolo con riflessi dorati, profumo fragrante di oliva e sapore amarognolo appena franto e armonico quando è maturato.

*The farm, located on the hills, is specialised in the production of Sabina PDO olive oil. Production takes place according to tradition and modern technologies, and the olive oil, produced from Frantoio, Leccino, Salvia and Carboncella olives, has a green colour with golden tints, a fragrant odour and a bitter taste fading with time.*

## Come arrivare [how to reach us]:

A1 uscita Fiano Romano, SS 4 Salaria per 5 km, svoltare a sinistra verso Montelibretti per 9 km.

*From Rome, take the A1 motorway to Florence and exit at Fiano Romano; proceed on SS 4 Salaria for 5 kilometers and then turn left towards Montelibretti and drive for a further 9 km.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750, 1000

lattina (can)

(lt): 0,25, 0,50, 1, 3, 5



DueNoveSei Azienda Agricola

# DueNoveSei Sabina DOP

Sabina DOP  
Sabina PDO

## Profilo [company profile]:

L'azienda si trova a 296 metri sul livello del mare, fra i colli della Sabina nel piccolo borgo medioevale di Moricone. I terreni aziendali si estendono per 10 ettari sui fianchi della Riserva Naturale dei Monti Lucretili ed ospitano oltre 1.000 alberi secolari di Carboncella, Salviana, Rosciola, Leccino, Frantoio e Leccio del Corno, inseriti in un paesaggio reso unico dalle differenze e dalla biodiversità. Dalle loro olive, raccolte ancora verdi e lavorate a freddo entro 12 ore con sistema di estrazione a ciclo continuo, nascono due armoniosi blend: il DueNoveSei Sabina DOP e il DueNoveSei Rosalena.

*The farm is located at 296 metres above sea level, surrounded by the Sabine Hills, in the small medieval village of Moricone.*

*The estate stretches over a surface of 10 hectares of land alongside the Regional Natural Park of Lucretili Mountains and hosts more than a thousand of century-old olive trees of the Carboncella, Salviana, Rosciola, Leccino, Frantoio and Leccio del Corno cultivars, admirably placed in a landscape made unique by the differences and biodiversity. From these olives, harvested while still green and cold pressed within 12 hours in a continuous cycle system, the farm produces two harmonious olive oil blends: the DueNoveSei Sabina PDO and the DueNoveSei Rosalena.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Raggiungibile da Roma dalla Via Salaria uscendo al km 29.200, prendere prima la Strada Pascolare 35 d e poi la S.P. 22 b per Moricone oppure prendere la Via Nomentana e successivamente la Via Palombarese S.P. 23 a.

*From Rome, take Via Salaria and exit at km 29.200, take Strada Pascolare 35 d then S.P. 22 b to Moricone; alternatively, take Via Nomentana, then Via Palombarese S.P. 23 a.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5

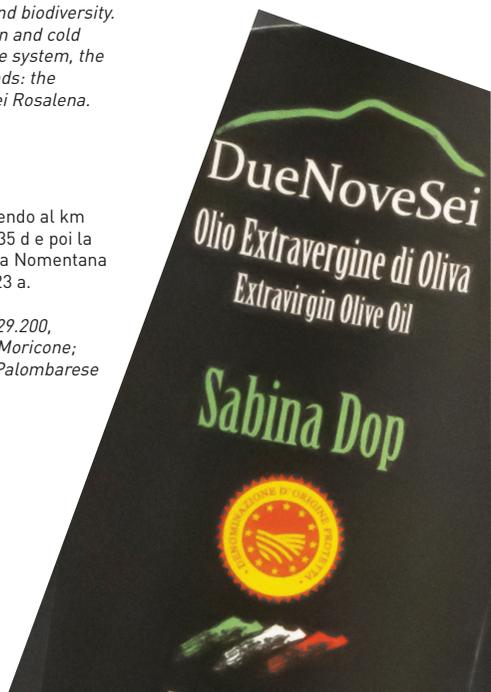


## DueNoveSei Az. Agr.

Via Roma, 55  
00010 Moricone (RM)

ph. +39 339.8556096

info@duenovesei.com  
www.duenovesei.com



DueNoveSei Azienda Agricola

# DueNoveSei Rosalena

Olio Extra Vergine di oliva  
*Extra Virgin olive oil*



## Profilo [company profile]:

L'azienda si trova a 296 metri sul livello del mare, fra i colli della Sabina nel piccolo borgo medioevale di Moricone. I terreni aziendali si estendono per 10 ettari sui fianchi della Riserva Naturale dei Monti Lucretili ed ospitano oltre 1.000 alberi secolari di Carboncella, Salviana, Rosciola, Leccino, Frantoio e Leccio del Corno, inseriti in un paesaggio reso unico dalle differenze e dalla biodiversità. Dalle loro olive, raccolte ancora verdi e lavorate a freddo entro 12 ore con sistema di estrazione a ciclo continuo, nascono due armoniosi blend: il DueNoveSei Sabina DOP e il DueNoveSei Rosalena.

*The farm is located at 296 metres above sea level, surrounded by the Sabine Hills, in the small medieval village of Moricone.*

*The estate stretches over a surface of 10 hectares of land alongside the Regional Natural Park of Lucretili Mountains and hosts more than a thousand of century-old olive trees of the Carboncella, Salviana, Rosciola, Leccino, Frantoio and Leccio del Corno cultivars, admirably placed in a landscape made unique by the differences and biodiversity. From these olives, harvested while still green and cold pressed within 12 hours in a continuous cycle system, the farm produces two harmonious olive oil blends: the DueNoveSei Sabina PDO and the DueNoveSei Rosalena.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Raggiungibile da Roma dalla Via Salaria uscendo al km 29.200, prendere prima la Strada Pascolare 35 d e poi la S.P. 22 b per Moricone oppure prendere la Via Nomentana e successivamente la Via Palombarese S.P. 23 a.

*From Rome, take Via Salaria and exit at km 29.200, take Strada Pascolare 35 d then S.P. 22 b to Moricone; alternatively, take Via Nomentana, then Via Palombarese S.P. 23 a.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5

## DueNoveSei Az. Agr.

Via Roma, 55  
00010 Moricone (RM)

ph. +39 339.8556096

info@duenovesei.com  
www.duenovesei.com



Az. Agr. Silvi Sabina Sapori

# Sabina DOP Etichetta Nera

Sabina DOP  
Sabina PDO



## Profilo

### [company profile]:

Silvi Sabina Sapori è un'azienda agricola familiare che produce oli extra vergine di oliva di eccellenza. Fondata nei primi anni del novecento da Pietro Silvi e gestita dalla famiglia Silvi da oltre tre generazioni, attualmente l'azienda, con oltre 20 ettari di proprietà e 2000 olivi di vecchio e nuovo impianto, è affidata a Domenico Silvi che l'ha resa un'eccellenza olearia italiana e punto di riferimento dell'olivicoltura laziale. Le diverse varietà di olive (Carboncella, Salviana, Frantoio e Leccino) vengono raccolte separatamente, sempre a mano, solo quando ciascuna ha raggiunto il giusto grado di maturazione. La spremitura, effettuata entro cinque ore dalla raccolta, consente di mantenere inalterato il patrimonio aromatico delle olive.

*Silvi Sabina Sapori is a family agricultural business specialized in the production of extra virgin olive oils of excellence. Founded during the early 1900's by Pietro Silvi and managed by the Silvi family for over three generations, currently the management of the over 20 hectares of family-owned land containing 2,000 old and new olive trees has been entrusted to Domenico Silvi who has made it one of the best examples of Italian oil excellence and a point of reference for olive growing in the Lazio region.*

*The different varieties (Carboncella, Salviana, Frantoio and Leccino) are harvested by hand separately, each one at its perfect ripening stage. In order to maintain unaltered their aromatic properties, olives are pressed within five hours of harvesting.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Raggiungibile da Roma dalla Via Salaria uscendo al km 29.200, prendere prima la Strada Pascolare 35 d e poi la S.P. 22 b per Stazzano oppure prendere la Via Nomentana e successivamente la Via Palombarese S.P. 23a.

*From Rome, take Via Salaria and exit at km 29.200, proceed on the Strada Pascolare 35 d and then S.P. 22 b to Stazzano; alternatively take Via Nomentana and then Via Palombarese S.P. 23a.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 5

## Az. Agr. Silvi Sabina Sapori

Strada Ponte delle Tavole, 42  
Loc. Stazzano  
00018 Palombara Sabina (RM)

ph. +39 0774.635423  
fax +39 0774.635423

info@silvisabinasapori.it  
www.silvisabinasapori.it



Az. Agr. Vitali Mariangela

# Olio Vitali Sabina DOP

Sabina DOP  
Sabina PDO



## Az. Agr. Vitali Mariangela

Via Valle dei Prati, 31  
00010 Montelibretti (RM)

ph. +39 0774.608419  
+39 340.6259090

a.agricola.vitali@gmail.com  
www.oliovitalidop.com

### Profilo [company profile]:

Nei comuni di Montelibretti e Nerola, situati nella Sabina Romana, si estende l'Azienda Agricola Vitali Mariangela. Le cultivar che caratterizzano le etichette in produzione sono il Leccino, il Frantoio, il Pendolino, la Salviana e la Carboncella. Oltre 2000 ulivi certificati producono oli di altissima qualità, con sentori di carciofo, mandorla amara, erba fresca. Si avvertono anche piacevoli note fruttate e balsamiche.

*The Azienda Agricola Vitali Mariangela is located in the Roman Sabina, precisely between the municipalities of Montelibretti e Nerola.*

*The olive varieties are: Leccino, Frantoio, Pendolino, Salviana and Carboncella. Over 2,000 certified olive trees produce an extremely high quality extra virgin olive oil, characterised by hints of artichokes, bitter almond and fresh grass, with fruity and balsamic notes.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Si arriva percorrendo l'Autostrada Roma – Firenze (A1), uscita Fiano Romano, oppure prendendo la Via Salaria in direzione Rieti girando poi al bivio per Montelibretti.

*Take the Rome-Florence motorway (A1) to the Fiano Romano exit, or take Via Salaria towards Rieti to the Montelibretti turnoff.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5



Az. Agr. Vitali Mariangela

# Olio Vitali Unica

Extra Vergine di oliva Monocultivar Carboncella  
*Extra Virgin olive oil Monocultivar Carboncella*



## Az. Agr. Vitali Mariangela

Via Valle dei Prati, 31  
00010 Montelibretti (RM)

ph. +39 0774.608419  
+39 340.6259090

a.agricola.vitali@gmail.com  
www.oliovitalidop.com

### Profilo *[company profile]:*

Nei comuni di Montelibretti e Nerola, situati nella Sabina Romana, si estende l'Azienda Agricola Vitali Mariangela. Le cultivar che caratterizzano le etichette in produzione sono il Leccino, il Frantoio, il Pendolino, la Salviana e la Carboncella. Oltre 2000 ulivi certificati producono oli di altissima qualità, con sentori di carciofo, mandorla amara, erba fresca. Si avvertono anche piacevoli note fruttate e balsamiche.

*The Azienda Agricola Vitali Mariangela is located in the Roman Sabina, precisely between the municipalities of Montelibretti e Nerola.*

*The olive varieties are: Leccino, Frantoio, Pendolino, Salviana and Carboncella. Over 2,000 certified olive trees produce an extremely high quality extra virgin olive oil, characterised by hints of artichokes, bitter almond and fresh grass, with fruity and balsamic notes.*

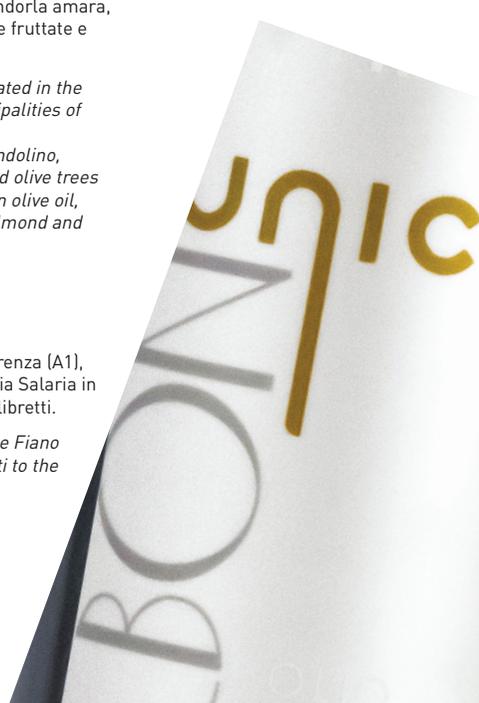
### Come arrivare *[how to reach us]:*

Si arriva percorrendo l'Autostrada Roma – Firenze (A1), uscita Fiano Romano, oppure prendendo la Via Salaria in direzione Rieti girando poi al bivio per Montelibretti.

*Take the Rome-Florence motorway (A1) to the Fiano Romano exit, or take Via Salaria towards Rieti to the Montelibretti turnoff.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 500



Frantoio Oleario F.lli Narducci S.r.l.

# Frantoio Fratelli Narducci

Sabina DOP  
Sabina PDO

## Profilo [company profile]:

Storica azienda nata nel 1959 nel cuore della Sabina da Mario Narducci. L'azienda dei fratelli Narducci è sita a Moricone, in zone collinari a circa 300 m s.l.m., terre fertili dal clima propizio all'agricoltura. Vengono condotti circa 15 ettari che contano un migliaio di piante di varietà autoctone. Un impianto di estrazione di moderna concezione e sale di stoccaggio e imbottigliamento all'avanguardia. Un'unica filiera che consente di controllare la materia prima dall'inizio alla fine del ciclo produttivo. Esperienza e passione da parte di tutto lo staff, tecniche di produzione sempre aggiornate. Così vengono prodotti oli extra vergine di oliva eccellenti. Oliveti, frantoio, laboratori e prodotti sono certificati Sabina DOP.

*Historical company founded in 1959 in the heart of Sabina by Mario Narducci. The company of the Narducci brothers is located in Moricone, in hilly areas about 300 metres above sea level, fertile lands with a favourable climate for agriculture. They grow a thousand olive trees of native varieties in approximately 15 hectares of land. A modern oli mill and state-of-the-art storage and bottling rooms. A short supply chain that allows the control of raw material from the beginning to the end of the production cycle. Experience and passion from all the staff, always up-to-date production techniques. In this way, excellent extra virgin olive oils are produced. Olive groves, oil mills, laboratories and products are certified Sabina PDO.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Dall'autostrada A1 prendere l'uscita Fiano Romano direzione Rieti, poi Moricone. Dalla Via Salaria uscita al km 29,900, prendere prima la strada Pascolare 35 D, poi la SP 22 B direzione Moricone, oppure percorrere la Via Nomentana e successivamente la Via Palombarese SP 23 A.

*From the A1 motorway exit at Fiano Romano and follow directions to Rieti and then to Moricone. From the Via Salaria exit at 29.900 km, take the road Pascolare 35 D, then the SP 22 B toward Moricone; alternatively, take the Via Nomentana and then the Via Palombarese SP 23 A.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 500

lattina (can)

(lt): 3, 5

## Frantoio Oleario Fratelli Narducci Srl

Piazza Sante Aureli, 2  
00010 Moricone (RM)

ph. +39 0774.605800  
cell. +39 331.5906514

frantoionarducci@gmail.com  
www.frantoionarducci.it



Il Bagolaro S.S.A.

# Il Bagolaro

Sabina DOP  
Sabina PDO

## Il Bagolaro S.S.A.

sede legale: Via Raffaele Piria, 6  
00156 Roma (RM)

sede operativa: Loc. Silvestri, snc  
00017 Nerola (RM)

ph. +39 0774.644029  
+39 347.1590173

info@ilbagolaro.it  
www.ilbagolaro.it

### Profilo [company profile]:

Azienda olivicola agrituristica di 130 ettari, situata in Sabina, fa dell'olivicoltura l'attività principale. Varietà di olive: Frantoio, Leccino e Carboncella. Le olive, raccolte con un sistema meccanizzato ad aria compressa vengono spremute nel frantoio aziendale a ciclo continuo entro le 24 ore dalla raccolta.

*This farm holiday, located in Sabina, stretches over 130 hectares of land and is mainly dedicated to olive growing. The olive varieties grown are: Frantoio, Leccino and Carboncella. Olives are picked with the aid of air-compressed mechanical means and pressed in the farm continuous cycle system within 24 hours.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Autostrada Roma-Firenze, uscita Fiano Romano, direzione Via Salaria per Rieti. Dopo 10 km circa, prendere la deviazione per Nerola.

*From Rome, take the A1 motorway to Florence and exit at Fiano Romano; proceed on SS 4 Salaria towards Rieti and turn towards Nerola after about 10 km.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

lattina (can)

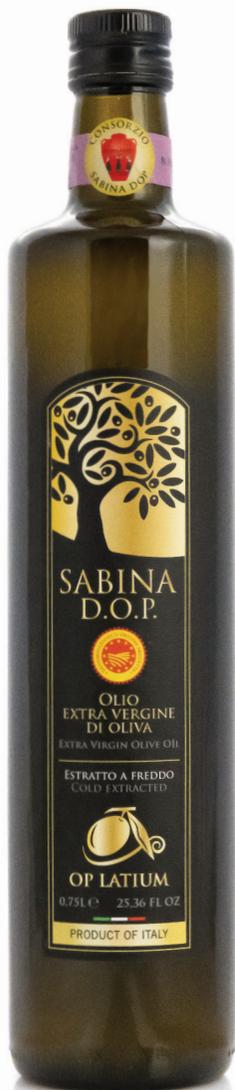
(lt): 0.25, 0.50, 0.75, 1, 3, 5



OP Latium Soc. Coop. Agr.

# Sabina DOP

Sabina DOP  
Sabina PDO



## Profilo [company profile]:

Esperienza, Innovazione, Sostenibilità. OP LATIUM è la più grande organizzazione di produttori olivicoli del Lazio; più di 14.000 aziende e cooperative olivicole collaborano per produrre i migliori Oli Extra Vergine di Oliva ed Olive da Tavola della regione. La sua forza di produzione diretta è costituita da cinque moderni frantoi nel cuore della Sabina e della Tuscia, terre di millenaria tradizione olivicola, dove si producono gli oli D.O.P. Sabina, Tuscia e Canino.

*Experience, Innovation, Sustainability. OP LATIUM is the largest organization representing olive growers in the Latium region. Approximately 14,000 farms and cooperatives work together to produce the best extra virgin olive oil and table olives of the region. Its five modern oil mills are located in Sabina and Tuscia, areas particularly vated to olive oil production by over a millennium, and produce Sabina, Tuscia and Canino PDO extra virgin olive oil.*

## Come arrivare [how to reach us]:

La sede operativa ed il punto vendita diretta al pubblico si trovano a Palombara Sabina (RM) - S.P. Pascolare, 87. Aperti tutto l'anno.

*The operational headquarters and shop are located in Palombara Sabina (RM) - S.P. Pascolare, 87. Open all year round.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

lattina (can)

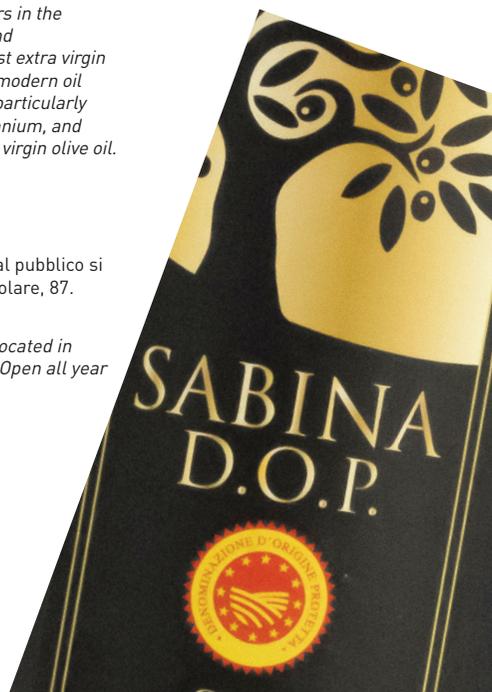
(lt): 0.75, 3, 5

## OP Latium Soc. Coop. Agr.

Via Raffaele Piria, 6  
00156 Roma (RM)

ph. +39 0774.615115  
fax +39 0774.615115

info@oplatium.it  
www.oplatium.it



Società Agricola Colle Difesa S.S.

# Colle Difesa

Sabina DOP  
Sabina PDO

## Società Agricola Colle Difesa S.S.

Strada del Colle Difesa, 3  
00018 Palombara Sabina (RM)

ph. +39 0774.634238  
+39 331.6161436

colledifesa@libero.it  
www.colledifesa.it



### Profilo [company profile]:

L'azienda è situata alle pendici del Monte Gennaro, all'interno del Parco Regionale dei Monti Lucretili, e ha un'estensione di 13,5 ettari in proprietà con 1500 alberi di ulivo di cui alcuni plurisecolari. Effettua vendita diretta nei mercati del circuito Campagna Amica della Coldiretti e nella propria sala di degustazione.

*The company is located at the foothill of Gennaro Mount, within the Lucretili Mounts Regional Park, stretches over a surface of 13.5 hectares of land and grows 1,500 century-old olive trees. It sells its products directly in the circuit of Coldiretti Campagna Amica farmer's markets and in the farm's tasting room.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Via Salaria direzione Palombara, percorrere la Strada della Neve e alla rotatoria girare a sinistra fino alla frazione di Stazzano.

*Take the S.S. 4 Via Salaria toward Palombara, drive along the Strada della Neve, turn left at the roundabout and proceed up to Stazzano.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 750

lattina (can)

(lt): 3, 5



# Provincia di Viterbo

## **APPO Soc. Coop. Agricola**

(Olio Appo Oleificio di Gradoli Tuscia DOP e Olio Appo Oleificio di Gradoli)

Tuscia DOP e Olio Extra Vergine di oliva  
*Tuscia PDO and Extra Virgin olive oil*

## **Az. Agr. Laura De Parri (Cerosughero Canino DOP)**

Canino DOP  
*Canino PDO*

## **Frantoio Archibusacci dal 1888 S.r.l.**

(Principe di Canino e Arturo)

Canino DOP e Olio Extra Vergine di oliva Monocultivar Canino  
*Canino PDO and Extra Virgin Olive oil Monocultivar Canino*

## **Frantoio Gentili S.r.l. (Canino DOP)**

Canino DOP  
*Canino PDO*

## **Frantoio Oleario di Gentilucci e Papacchini s.n.c.**

(Canino DOP)

Canino DOP  
*Canino PDO*

## **Frantoio Tuscus di Giampaolo Sodano e C. S.a.s. (Tuscus)**

Tuscia DOP  
*Tuscia PDO*

## **Oleificio 3 C S.a.s. di Cioccolini Lorenzo e Biagio (Frantoio Cioccolini)**

Olio Extra Vergine di oliva  
*Extra Virgin olive oil*

## **Oleificio Sociale Cooperativo di Canino Soc. Coop. Agr. (Canino DOP)**

Canino DOP  
*Canino PDO*

## **Soc. Agr. Colli Etruschi Soc. Coop. (EVO e "lo Bio" Colli Etruschi)**

Tuscia DOP Monocultivar Canino e Olio Extra Vergine di oliva  
*Tuscia PDO Monocultivar Canino and Extra Virgin olive oil*

## **Soc. Agr. Sciuga s.s. (Il Molino Tuscia DOP e Il Molino)**

Tuscia DOP Biologico Denoccolato Monocultivar Caninese e Olio Extra Vergine di oliva Biologico Edizione Limitata 2019  
*Organic Tuscia PDO Pitted Monocultivar Caninese and Organic Canino Extra Virgin olive oil Limited Edition 2019*

## **Società Cooperativa Olivicola di Canino a r.l. (Canino DOP)**

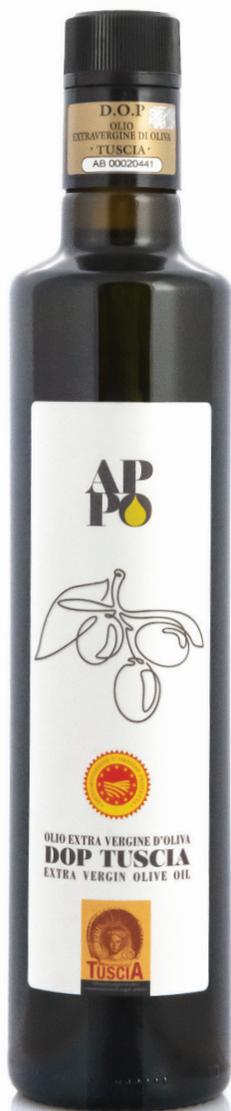
Canino DOP  
*Canino PDO*



APPO Società Cooperativa Agricola

# Olio Appo Oleificio di Gradoli Tuscia DOP

Tuscia DOP  
Tuscia PDO



## Profilo [company profile]:

APPO Società Cooperativa è un'organizzazione di produttori che opera da decenni sul territorio viterbese. Si occupa di rafforzare e promuovere l'intera filiera olivicola fornendo assistenza alle aziende e ai frantoi associati. Di recente è diventata anche produttrice di olio in quanto gestisce direttamente l'Oleificio di Gradoli e quello di Castel Cellesi a Bagnoregio. L'olio prodotto attraverso i conferimenti dei soci è tracciato dall'origine alla vendita.

*APPO Società Cooperativa is a producers' association that has been operating for decades in the Viterbo area. It deals with strengthening and promoting the entire olive oil supply chain, providing assistance to the associated companies and oil mills. Recently, it has also become an olive oil producer since it directly manages two oil mills: Gradoli and Castel Cellesi in Bagnoregio.*

*The oil produced from the associates' olives is fully traced, from origin to sale.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Da Roma prendere SS Cassia verso Viterbo, a Vetralla la SP 11 verso Tuscania, quindi la SP 13 in direzione Valentano e continuare su strada statale castrense in direzione Gradoli, il Frantoio si trova sulla sinistra in prossimità dell'uscita dal paese verso il Lago di Bolsena.

*From Rome take the SS Cassia towards Viterbo; once in Vetralla, take the SP 11 towards Tuscania, then the SP 13 towards Valentano and proceed on the SS Castrense towards Gradoli. The oil mill is located on the left near the end of town towards Lake Bolsena.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5

## APPO Società Cooperativa Agricola

Sede legale  
Viale B. Buozzi, 34  
01100 Viterbo (VT)

Sede Frantoio  
Via Roma, 31  
01010 Gradoli (VT)

ph. +39 0761.456090

oleificiodigradoli@opappo.it  
www.opappo.it

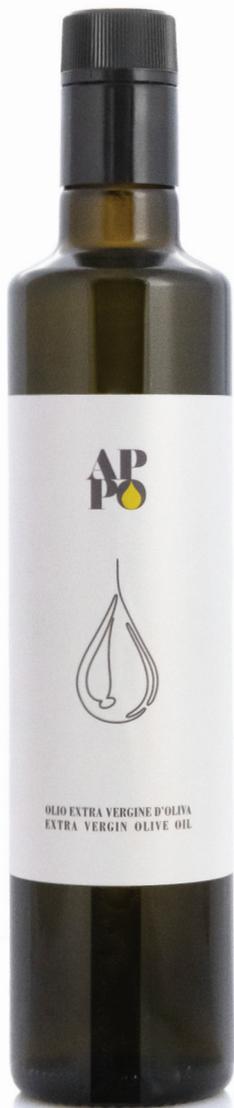
<https://www.facebook.com/appoviterbo>



APPO Società Cooperativa Agricola

# Olio Appo Oleificio di Gradoli

Olio Extra Vergine di oliva  
*Extra Virgin olive oil*



## Profilo *[company profile]:*

APPO Società Cooperativa è un'organizzazione di produttori che opera da decenni sul territorio viterbese. Si occupa di rafforzare e promuovere l'intera filiera olivicola fornendo assistenza alle aziende e ai frantoi associati. Di recente è diventata anche produttrice di olio in quanto gestisce direttamente l'Oleificio di Gradoli e quello di Castel Cellesi a Bagnoregio. L'olio prodotto attraverso i conferimenti dei soci è tracciato dall'origine alla vendita.

*APPO Società Cooperativa is a producers' association that has been operating for decades in the Viterbo area. It deals with strengthening and promoting the entire olive oil supply chain, providing assistance to the associated companies and oil mills. Recently, it has also become an olive oil producer since it directly manages two oil mills: Gradoli and Castel Cellesi in Bagnoregio.*

*The oil produced from the associates' olives is fully traced, from origin to sale.*

## Come arrivare *[how to reach us]:*

Da Roma prendere SS Cassia verso Viterbo, a Vetralla la SP 11 verso Tuscania, quindi la SP 13 in direzione Valentano e continuare su strada statale castrense in direzione Gradoli, il Frantoio si trova sulla sinistra in prossimità dell'uscita dal paese verso il Lago di Bolsena.

*From Rome take the SS Cassia towards Viterbo; once in Vetralla, take the SP 11 towards Tuscania, then the SP 13 towards Valentano and proceed on the SS Castrense towards Gradoli. The oil mill is located on the left near the end of town towards Lake Bolsena.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5

## APPO Società Cooperativa Agricola

Sede legale  
Viale B. Buozzi, 34  
01100 Viterbo (VT)

Sede Frantoio  
Via Roma, 31  
01010 Gradoli (VT)

ph. +39 0761.456090

oleificiodigradoli@opappo.it  
www.opappo.it  
<https://www.facebook.com/appoviterbo>



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA  
EXTRA VERGIN OLIVE OIL

Az. Agr. Laura De Parri

# Cerrosughero Canino DOP

Canino DOP  
Canino PDO



## Profilo

### *[company profile]:*

Situata nel cuore del comprensorio della Canino DOP, l'azienda ha 5000 piante di cultivar Canino e Frantoio, dalle quali ottiene l'olio Canino DOP, e Leccino, Maurino e Pendolino, tutte coltivate con metodi tradizionali, raccolta meccanizzata ed estrazione con sistema a ciclo continuo presso il frantoio aziendale.

*Located in the heart of the Canino PDO district, the farm includes 5,000 trees of Canino and Frantoio varieties, from which it obtains Canino PDO extra virgin olive oil, and of Leccino, Maurino and Pendolino varieties, all grown according to local traditional methods, mechanical picking and pressing done within 24 hours in the farm's continuous cycle oil mill.*

## Come arrivare

### *[how to reach us]:*

Autostrada A12 Roma - Civitavecchia, SS 1 Aurelia fino a Montalto di Castro, poi SS 312.

*From Rome, take the Rome - Civitavecchia A12 motorway, then the SS 1 Aurelia as far as Montalto di Castro, then the SS 312 to Canino.*

bottiglia (glassbottle)

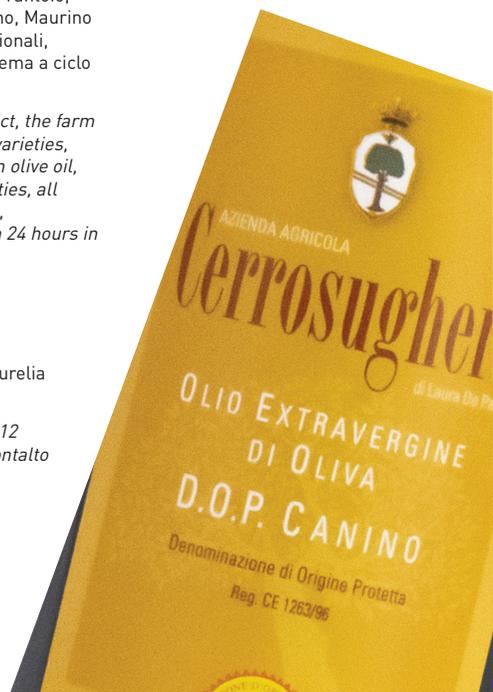
(ml): 250, 500, 750

**Az. Agr.  
Laura De Parri**

SS 312, km 22,600  
Loc. Cerrosughero  
01011 Canino (VT)

ph. +39 0761.438594  
fax +39 0761.438594

lauradeparri@libero.it  
www.oliocerrosughero.it



Frantoio Archibusacci dal 1888 S.r.l.

# Principe di Canino

Canino DOP  
Canino PDO



## Profilo [company profile]:

Azienda per la produzione e commercializzazione dell'olio Canino DOP, derivato esclusivamente da olive della zona di Canino e dei comuni limitrofi.

Il frantoio Arturo Archibusacci è da sempre il maggior produttore di olio Canino DOP. Il frantoio produce anche oli monovarietalisti di alta qualità "Grand Cru", fra cui il "Canino", varietà tipica di Canino da cui prende il nome. Il punto vendita è sempre aperto dal lunedì alla domenica in ogni periodo dell'anno. Nel Frantoio sono presenti il ristorante "La Bruscherteria di Arturo" ed una foresteria B&B "Il Borgo di Arturo".

*Olive mill producing and marketing CANINO PDO olive oil, made exclusively from olives grown in Canino and neighbouring municipalities. The Frantoio Arturo Archibusacci olive mill has always been the main producer of CANINO PDO olive oil. The olive mill also produces high-quality single cultivar olive oils under the "Grand Cru" brand, including "Canino", a typical variety of the Canino cultivar. Its sales point is open every day of the week, all year round. Within the estate there are "La Bruscherteria di Arturo" restaurant and "Il Borgo di Arturo" B&B guest house.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Provenendo da Roma, SS 1 Aurelia uscita Montalto di Castro. SS 312 Castrense in direzione Canino.

*From Rome, take the SS 1 Aurelia and exit at Montalto di Castro, then follow the SS 312 Castrense towards Canino.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 5

Frantoio  
Archibusacci  
dal 1888 S.r.l.

Via di Corneto, snc  
01011 Canino (VT)

ph. +39 0761.437202  
fax +39 0761.437832

archibusacci@archibusacci.com  
www.archibusacci.com



Frantoio Archibusacci dal 1888 S.r.l.

# Arturo

Olio Extra Vergine di oliva Monocultivar Canino  
*Extra Virgin Olive oil Monocultivar Canino*



## Profilo *[company profile]:*

Azienda per la produzione e commercializzazione dell'olio Canino DOP, derivato esclusivamente da olive della zona di Canino e dei comuni limitrofi.

Il frantoio Arturo Archibusacci è da sempre il maggior produttore di olio Canino DOP. Il frantoio produce anche oli monovarietalisti di alta qualità "Grand Cru", fra cui il "Canino", varietà tipica di Canino da cui prende il nome. Il punto vendita è sempre aperto dal lunedì alla domenica in ogni periodo dell'anno. Nel Frantoio sono presenti il ristorante "La Bruscherteria di Arturo" ed una foresteria B&B "Il Borgo di Arturo".

*Olive mill producing and marketing CANINO PDO olive oil, made exclusively from olives grown in Canino and neighbouring municipalities. The Frantoio Arturo Archibusacci olive mill has always been the main producer of CANINO PDO olive oil. The olive mill also produces high-quality single cultivar olive oils under the "Grand Cru" brand, including "Canino", a typical variety of the Canino cultivar. Its sales point is open every day of the week, all year round. Within the estate there are "La Bruscherteria di Arturo" restaurant and "Il Borgo di Arturo" B&B guest house.*

## Come arrivare *[how to reach us]:*

Provenendo da Roma, SS 1 Aurelia uscita Montalto di Castro. SS 312 Castrense in direzione Canino.

*From Rome, take the SS 1 Aurelia and exit at Montalto di Castro, then follow the SS 312 Castrense towards Canino.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 750

lattina (can)

(lt): 5

Frantoio  
Archibusacci  
dal 1888 S.r.l.

Via di Corneto, snc  
01011 Canino (VT)

ph. +39 0761.437202  
fax +39 0761.437832

archibusacci@archibusacci.com  
www.archibusacci.com



Frantoio Gentili S.r.l.

# Canino DOP

Canino DOP  
Canino PDO



## Frantoio Gentili S.r.l.

Loc. Chiusa delle Sparme, snc  
01010 Farnese (VT)

ph. + 39 0761.458583  
fax +39 0761.458583

info@frantoiogentili.it  
www.frantoiogentili.it

### Profilo

#### *[company profile]:*

Con Gentili Romolo inizia la quarta generazione nel settore dell'olio. L'azienda è passata dall'utilizzo dell'asino e delle pompe con pesi al frantoio altamente tecnologico, con estrazione a freddo attraverso l'utilizzo di gramole e decanter di ultima generazione. L'80% delle olive sono di varietà Canino, la raccolta avviene meccanicamente e l'olio viene conservato sotto azoto.

*The farm is now at its fourth generation with the present owner, Romolo Gentili. Over the years the company has improved its equipment and, at present, employs modern technology with new generation cold percolation and decanting systems. The main olive cultivar grown is Canino; olives are picked mechanically and the olive oil is stored under a nitrogen blanket.*

### Come arrivare

#### *[how to reach us]:*

Da Roma proseguire sull'A1 fino ad Orte, poi prendere la superstrada per Viterbo proseguendo per Capodimonte, Valentano, Farnese. Oppure da Roma proseguire per Civitavecchia, Tarquinia, Montalto, fino ad arrivare a Farnese.

*From Rome, take the A1 motorway toward Florence and exit at Orte; then carry on the highway to Viterbo up to Farnese. Alternatively, drive along the SS 1 Aurelia up to Farnese.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 500, 750

lattina (can)

(lt): 5



Frantoio Oleario di Gentilucci e Papacchini s.n.c.

# Canino DOP

Canino DOP  
Canino PDO



## Profilo [company profile]:

Frantoio oleario ed uliveti di proprietà nei pressi dell'antica chiesetta di sant'Egidio. Le varietà di olive con cui si produce l'olio sono: Canino, Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino e Moraiolo. La raccolta è meccanica e l'estrazione avviene con centrifuga a bassa temperatura. Si effettuano spedizioni in tutta Italia.

*Oil mill and own olive groves close to the ancient little church of Saint Egidio. The olive varieties used to obtain the farm's extra virgin olive oil are: Canino, Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino and Moraiolo. Olive picking is done mechanically and extraction performed in a low temperature centrifuge.*

*Products can be dispatched anywhere in Italy.*

## Come arrivare [how to reach us]:

S.S. 312 da Montalto di Castro per Canino e Cellere.

*From Rome, take the S.S. 312 from Montalto di Castro to Canino and Cellere.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 500, 750

lattina (can)

(lt): 1, 3, 5

## Frantoio Oleario di Gentilucci e Papacchini s.n.c.

S.P. Gabella 2° tronco, snC  
01010 Cellere (VT)

ph. +39 0761.451400  
+39 0761.437723  
+39 349.1306321  
fax +39 0761.451400

info@frantoiogentilucci.com  
www.frantoiogentilucci.com



Frantoio Tuscus di Giampaolo Sodano e C. Sas

# Tuscus

Tuscia DOP  
Tuscia PDO



## Frantoio Tuscus di Giampaolo Sodano e C. Sas

Viale Eugenio IV, 107  
01019 Vetralla (VT)

ph. +39 0761.477889  
fax +39 0761.460433

info@frantoiotuscus.com  
www.frantoiotuscus.com

### Profilo [company profile]:

Sull'antica Via Cassia che attraversa la terra degli Etruschi, sotto le mura medievali della città di Vetralla, si aprono le porte blu di Tuscus frantoio artigiano dove le olive si trasformano in olio extra vergine.

Per garantire la qualità dell'olio Tuscus è stato scelto il vetro blu cobalto come il bicchiere degli assaggiatori dei Panel Test. La lavorazione del vetro è una sequenza di fasi rigorosamente controllate con una particolare "ricetta" di materie prime e con un pigmento blu cobalto chimicamente stabile, inalterabile e rispondente ai requisiti di protezione ai raggi UV.

*Along the ancient Via Cassia crossing the land of the Etruscans, under medieval walls of Vetralla, there are the blue doors of the Tuscus artisanal oil mill, where olives are crushed to produce extra virgin olive oil.*

*To guarantee the quality of oil, Tuscus has chosen a cobalt blue glass, like the glass used by the tasters during the Panel Test. The manufacturing of the glass follows a sequence of strictly supervised steps with a particular "recipe" composed of a dosage of natural raw materials and with chemically stable and inalterable cobalt blue pigment satisfying requirements for protection from UV rays.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Da Roma: direzione Viterbo Via Cassia Bis km 68 circa.

From Rome: Cassia Bis road. The farm is located at km 68 of the Cassia Bis road.

bottiglia (glassbottle)

(ml): 500, 750



Oleificio 3 C S.a.s. di Cioccolini Lorenzo e Biagio

# Frantoio Cioccolini

Olio Extra Vergine di oliva  
*Extra Virgin olive oil*



## Profilo

### *[company profile]:*

È una azienda a conduzione familiare nata nel 1963 con l'intento di fornire agli olivicoltori delle colline dei Monti Cimini un impianto per la molitura delle olive tecnologicamente all'avanguardia e con il proposito costante della qualità dell'olio. Oltre 1500 olivicoltori si rivolgono al Frantoio Cioccolini per trasformare le loro olive in olio di qualità, patrimonio di profumi e sapori della più genuina tradizione contadina. Tutte le fasi, dalla coltivazione e raccolta delle olive, dalla frangitura fino all'imbottigliamento, vengono eseguite esclusivamente nell'area di produzione delle colline dei Monti Cimini. Le olive, lavorate entro 24 ore dalla raccolta manuale o con agevolatori meccanici, provengono da cultivar Canino, Frantoio e Leccino ed il prodotto ottenuto viene conservato in cisterne inox a temperatura controllata con impianto di azoto.

*This family run farm was established in 1963 with the aim of offering a technologically advanced oil mill to the Cimini Mounts olive growers. Over 1,500 olive growers bring their olives to the Frantoio Cioccolini mill to obtain a quality olive oil, heritage of scents and flavours of the local peasant tradition. All production stages, from growing to harvesting, from milling to bottling take place in the Cimini Mounts area. Olives are harvested by hand or using mechanical means and pressed within 24 hours. The olive varieties grown are: Canino, Frantoio, and Leccino; the olive oil is stored in stainless steel tanks under nitrogen blanketing.*

## Come arrivare

### *[how to reach us]:*

Dall'autostrada A1, uscire ad Orte e proseguire per Vignanello. Da Roma, prendere la Cassia Veientana fino a Monterosi, quindi proseguire per Vignanello.

*From the A1 motorway, take the Orte exit and drive toward Vignanello. From Rome, take the SS 2 bis Cassia Veientana up to Monterosi, then follow road signs to Vignanello.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 5

## Oleificio 3 C S.a.s. di Cioccolini Lorenzo & Biagio

Via della Marescotta, 7  
01039 Vignanello (VT)

ph. +39 0761.754198  
+39 335.5790582  
fax +39 0761.754198

info@frantoiocioccolini.it  
www.frantoiocioccolini.it



Oleificio Sociale Cooperativo di Canino Soc. Coop. Agr.

# Canino DOP

Canino DOP  
Canino PDO



## Profilo [company profile]:

La Cooperativa è stata costituita nel 1965, conta oggi oltre 1200 soci produttori che coltivano circa 3350 ettari di oliveti con oltre 260.000 piante di olivo in un'area a carattere prettamente agricolo ed intatta sotto il profilo naturalistico ed ecologico. Le olive vengono molite negli impianti che hanno una capacità lavorativa giornaliera di 3450 quintali. Gran parte della produzione viene venduta ai consumatori privati, sia sul luogo di produzione sia tramite spedizione a domicilio. L'olio extra vergine di oliva Canino DOP è prodotto con le seguenti varietà di olive: 80% Canino, 20% Frantoio, Maurino, Leccino e Pendolino. Le olive vengono lavorate entro le 24 ore dalla raccolta che avviene sia manualmente che meccanicamente. L'estrazione viene fatta a ciclo continuo a temperatura controllata.

*The Co-operative was established in 1965 and, currently, has 1,200 members growing over 260,000 olive trees over a surface of about 3,350 hectares; the area is completely dedicated to agriculture and hence is practically unspoiled. Olives are milled in a press with a daily working capacity of 345 tonnes. Most of the production is sold directly to the final consumer either in the Canino premises or through home delivery. The Canino PDO extra virgin olive oil is obtained from the following olive varieties: Canino (80%), Frantoio, Maurino, Leccino, and Pendolino (20%). Olives are harvested by hand or mechanically and pressed within 24 hours in a temperature-controlled continuous cycle mill.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Da Roma, autostrada per Civitavecchia, quindi prendere l'Aurelia; uscire a Montalto di Castro e proseguire fino a Canino.

*From Rome, take the A12 motorway to Civitavecchia, then the SS 1 Aurelia up to Montalto di Castro and finally follow road signs to Canino.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 500, 1000

## Oleificio Sociale Cooperativo di Canino Soc. Coop. Agr.

Via di Montalto, 48  
01011 Canino (VT)

ph. +39 0761.437089  
fax +39 0761.433041

oscc@oscc.it  
www.oscc.it



Soc. Agr. Colli Etruschi Soc. Coop.

# EVO

Tuscia DOP Monocultivar Canino  
Tuscia PDO Monocultivar Canino



Soc. Agr. Colli Etruschi  
Soc. Coop.

Via degli Ulivi, 2  
101010 Blera (VT)

ph. +39 0761.470469  
fax +39 0761.470469

info@collietruschi.it  
www.collietruschi.it

## Profilo

### *[company profile]:*

La zona di produzione della Società, che conta 350 soci, è situata nella cosiddetta Etruria Meridionale Interna e si estende per 700 ettari con 35.000 piante. La raccolta viene effettuata a mano e la molitura avviene entro 12 ore dalla raccolta per garantire un olio tipico di alta qualità.

*The production area of this Company, constituted by 350 members, is located in the so-called Inner Southern Etruria and stretches over 700 hectares of land with 35,000 olive trees. Olives are hand picked and pressed within 12 hours of harvesting in order to guarantee a typical high quality oil.*

## Come arrivare

### *[how to reach us]:*

SS Cassia per 70 km in direzione Vetralla-Viterbo;  
da Viterbo (circa 25 km) in direzione Vetralla-Blera.

*From Rome, drive along SS 2 Cassia towards Vetralla-Viterbo for 70 km; from Viterbo (about 25 km), follow directions to Vetralla-Blera.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3



Soc. Agr. Colli Etruschi Soc. Coop.

# "Io Bio" Colli Etruschi

Olio Extra Vergine di oliva  
*Extra Virgin olive oil*



Soc. Agr. Colli Etruschi  
Soc. Coop.

Via degli Ulivi, 2  
01010 Blera (VT)

ph. +39 0761.470469  
fax +39 0761.470469

info@collietruschi.it  
www.collietruschi.it

## Profilo *[company profile]:*

La zona di produzione della Società, che conta 350 soci, è situata nella cosiddetta Etruria Meridionale Interna e si estende per 700 ettari con 35.000 piante. La raccolta viene effettuata a mano e la molitura avviene entro 12 ore dalla raccolta per garantire un olio tipico di alta qualità.

*The production area of this Company, constituted by 350 members, is located in the so-called Inner Southern Etruria and stretches over 700 hectares of land with 35,000 olive trees. Olives are hand picked and pressed within 12 hours of harvesting in order to guarantee a typical high quality oil.*

## Come arrivare *[how to reach us]:*

SS Cassia per 70 km in direzione Vetralla-Viterbo;  
da Viterbo (circa 25 km) in direzione Vetralla-Blera.

*From Rome, drive along SS 2 Cassia towards Vetralla-Viterbo for 70 km; from Viterbo (about 25 km), follow directions to Vetralla-Blera.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 100, 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3



Soc. Agr. Sciuga s.s.

# Il Molino Tuscia DOP

Tuscia DOP Biologico Denoccolato Monocultivar Caninese  
*Organic Tuscia PDO Pitted Monocultivar Caninese*

## Soc. Agr. Sciuga s.s.

sede legale: Via del Lago km 5  
01027 Montefiascone (VT)

sede operativa: Strada Pisello,  
Loc. Commenda  
01100 Viterbo (VT)

info@oliodelmolino.it  
www.oliodelmolino.it



### Profilo [company profile]:

L'Azienda agricola biologica IL MOLINO dispone di circa 40 ettari di oliveto principalmente di varietà Canino e Frantoio. La raccolta avviene manualmente con l'ausilio di agevolatori e la molitura viene effettuata nel frantoio privato aziendale che dispone di un ciclo continuo a freddo. La molitura viene fatta separando le cultivar e l'olio ottenuto viene conservato in container sotto azoto.

*The IL MOLINO organic farm has approximately 40 hectares of olive groves mainly of the Canino and Frantoio varieties. The harvest is done manually and mechanically; the olives are then pressed in the farm's private oil mill. The extraction is made through a cold continuous cycle system. The milling is done by separating the olive varieties and the oil obtained is stored in containers under nitrogen blanketing.*

### Come arrivare [how to reach us]:

Montefiascone, S.P. Verentana Strada Pisello snc.

bottiglia [glassbottle]

[ml]: 250, 500



Soc. Agr. Sciuga s.s.

# Il Molino

Olio Extra Vergine di oliva Biologico Edizione Limitata 2019  
*Organic Extra Virgin olive oil Limited Edition 2019*



## Profilo [company profile]:

L'Azienda agricola biologica IL MOLINO dispone di circa 40 ettari di oliveto principalmente di varietà Canino e Frantoio. La raccolta avviene manualmente con l'ausilio di agevolatori e la molitura viene effettuata nel frantoio privato aziendale che dispone di un ciclo continuo a freddo. La molitura viene fatta separando le cultivar e l'olio ottenuto viene conservato in container sotto azoto.

*The IL MOLINO organic farm has approximately 40 hectares of olive groves mainly of the Canino and Frantoio varieties. The harvest is done manually and mechanically; the olives are then pressed in the farm's private oil mill. The extraction is made through a cold continuous cycle system. The milling is done by separating the olive varieties and the oil obtained is stored in containers under nitrogen blanketing.*

## Come arrivare [how to reach us]:

Montefiascone, S.P. Verentana Strada Pisello snc.

bottiglia [glassbottle]

[ml]: 500

## Soc. Agr. Sciuga s.s.

sede legale: Via del Lago km 5  
01027 Montefiascone (VT)

sede operativa: Strada Pisello,  
Loc. Commenda  
01100 Viterbo (VT)

info@oliodelmolino.it  
www.oliodelmolino.it



Società Cooperativa Olivicola di Canino a r.l.

# Canino DOP

Canino DOP  
Canino PDO



## Società Cooperativa Olivicola di Canino a r.l.

Via Pietro Nenni, 1  
01011 Canino (VT)

ph. +39 0761.438095  
fax +39 0761.433042

info@olivicolacanino.it  
www.olivicolacanino.it

### Profilo [company profile]:

Cooperativa di produttori di olio extra vergine di oliva DOP di alta qualità, dal sapore deciso, intenso, con aroma fruttato, bassa acidità, elevato contenuto di polifenoli e lunga conservazione nel tempo. La varietà di oliva è il Canino. La raccolta e la molitura con spremitura a freddo avvengono entro le 12 ore.

*This growers' Co-operative produces a high quality PDO extra virgin olive oil, with a sharp, strong flavour, a fruity aroma, a low acidity, a high polyphenol content, and a good storage property.*

*The olive variety is Canino. Olive picking and cold pressing are carried out within 12 hours.*

### Come arrivare [how to reach us]:

SS 1 Aurelia uscire a Montalto di Castro e proseguire per circa 18 km in direzione Canino.

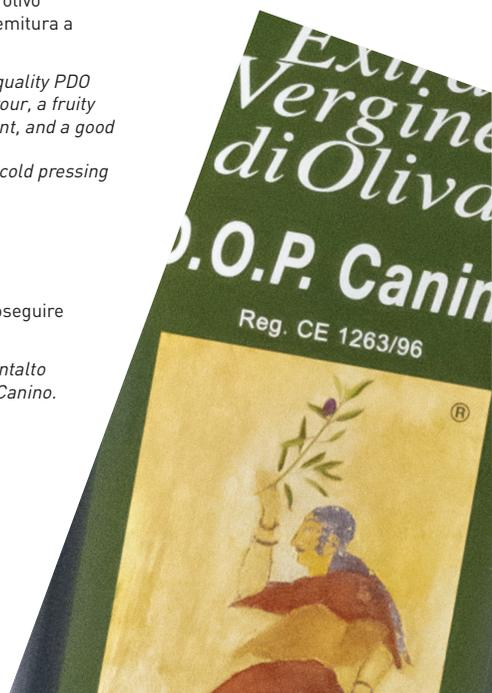
*From Rome, take the SS 1 Aurelia, exit at Montalto di Castro and drive for about 18 km towards Canino.*

bottiglia (glassbottle)

(ml): 250, 500, 750

lattina (can)

(lt): 3, 5





Una iniziativa di:



Segreteria Tecnico-Organizzativa:

