MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva - Edizione 2022

Proclamazione dei risultati

Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli vincitori

Pietro Paolo Arca - Presidente Giuria

hanno collaborato: Efisio Sanna - Piergiorgio Sedda - Vice presidenti Giuria

Claudia Cigagna – Piera Bacciu – Gian Piero Marchinu - Luisa Carta - Segreteria

Seneghe – 26 Giugno 2022

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

con il patrocinio di:

mipaaf
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Il Comitato Montiferru

Camera di Commercio Cagliari - Oristano

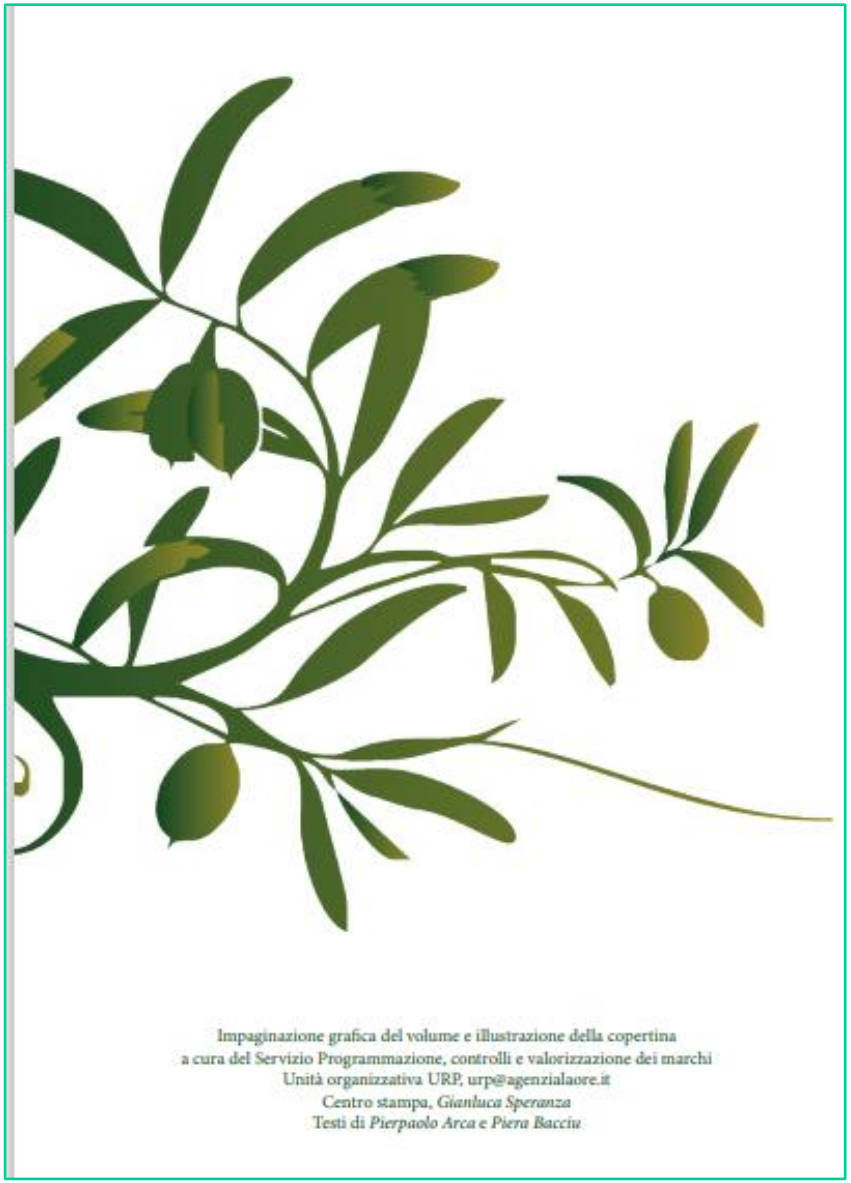
COMUNE DI SENEGHE

Laore

Agris

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO

GUIDA DEGLI OLI DEL CONCORSO CHE SARÀ PUBBLICATA A BREVE



Impaginazione grafica del volume e illustrazione della copertina
a cura del Servizio Programmazione, controlli e valorizzazione dei marchi
Unità organizzativa URP, urp@agenzialaore.it
Centro stampa, *Gianluca Speranza*
Testi di *Pierpaolo Arca* e *Piera Bacciu*

Giuria Nazionale Sessione Aprile 2022

Pietro Paolo Arca	Presidente
Piergiorgio Sedda	V. Presidente
Efisio Sanna	V. Presidente

Componenti Giuria

1.	Barbara Alessandro	Campania
2.	Gavino Arca	Sardegna
3.	Tullia Costa	Emilia Romagna
4.	Giuseppe Festa	Basilicata
5.	Franco Marzullo	Puglia
6.	Marco Pampaloni	Toscana
7.	Gian Luigi Pili	Sardegna
8.	Pasquale Raimondi	Lazio
9.	Pablo Voitzuk	California
10.	Palmerio Zoccheddu	Sardegna

MONTIFERRU

Assistenza alla Giuria
(CCIAA-Laore-Agris)

Claudia Cigagna

Maria Piera Bacciu

Gian Piero Marchinu

Luisa Carta

Giuseppe Orrù

Giuria Nazionale Sessione Aprile 2022

MONTIFERRU

Descrizione olio	
Sensazioni olfattive e retrolfattive	Intensità di percezione
fruttato di oliva	_____
descrittori aromatici dell'oliva:	
erbaceo - foglia	_____
carciofo - cardo	_____
pomodoro	_____
mela	_____
mandorla	_____
frutta matura	_____
erbe officinali - floreale	_____
Sensazioni gustativo-tattili	
amaro	_____
piccante	_____
Valutazione qualitativa	**percezione**
fruttato di oliva	_____
amaro	_____
piccante	_____
armonia	_____

MONTIFERRU

Scheda di valutazione sensoriale a lettura informatizzata e gestione dati in tempo reale

MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

Premiazione n° 9

Gran Menzioni

MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

Gran Menzioni

REGIONE	AZIENDA	OLIO
Campania	Oleificio FAM	Ravece Monovarietale
Sardegna	Az.Agr. Francesco Piras	Corax
Puglia	Visconti Storie di Terra	Blend Peranzana e Coratina
Spagna	Olivarera La Purisima	El Enpiedro
Puglia	Frantoio Galantino	Gran Cru Coratina
Sardegna	Frantoio Sandro Chisu	Vantu Riserva
Campania	Torretta	Diesis DOP Colline Salernitane
Sardegna	Eredi Giuseppe Fois	Fruttato Medio Giuseppe Fois
Toscana	Greppi di Silli	Proxima Saecvla

MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

Premiazione n° 20

Menzioni d'Onore

MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

Menzioni d'Onore

REGIONE	AZIENDA	OLIO
Sardegna	Impresa Agr. Franco Ledda	S'Ard Semidana DOP
Sardegna	Az. Agr. Rovelli	Ollu
Puglia	Az. Agr. Donato Conserva	Mimì Coratina
Sardegna	Accademia Olearia srl	DOP Sardegna Fruttato
Puglia	Le Tre Colonne di S. Stallone	Le Tre Colonne
Toscana	Fattoria Altomena	Tradizionale
Sardegna	Masoni Becciu di Valentina Deidda	Cuncordu
Sardegna	Masoni Becciu di Valentina Deidda	Ispiritu Sardu
Sardegna	Accademia Olearia srl	Il Tradizionale
Sardegna	Masoni Becciu di Valentina Deidda	Masoni Becciu

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

Menzioni d'Onore

REGIONE	AZIENDA	OLIO
Sardegna	Az.Olivicola Cicito Puddu	Ghinavu
Umbria	Decimi	Emozione
Sardegna	Eredi Giuseppe Fois	Gran Riserva Giuseppe Fois
Campania	Terre di Molinara	Elaios Ortice Mono
Puglia	Az. Agr. Nicola Monterisi	Bio Cru di cv Coratina
Sardegna	Fois Antonello	Biologico Fruttato
Marche	Montecappone Sarl	Leccino
Basilicata	Az.Agr. Vincenzo Marvulli	Cenzino Ogliarola Bradano
Lazio	Boni Francesca	Olio Traldi Eximius
Sardegna	Impresa Agr. Franco Ledda	S'Ard Semidana

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
CATEGORIA FRANTOIANI

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE PLURICULTIVAR

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE PLURICULTIVAR

Frantoio di Croci

RISERVA

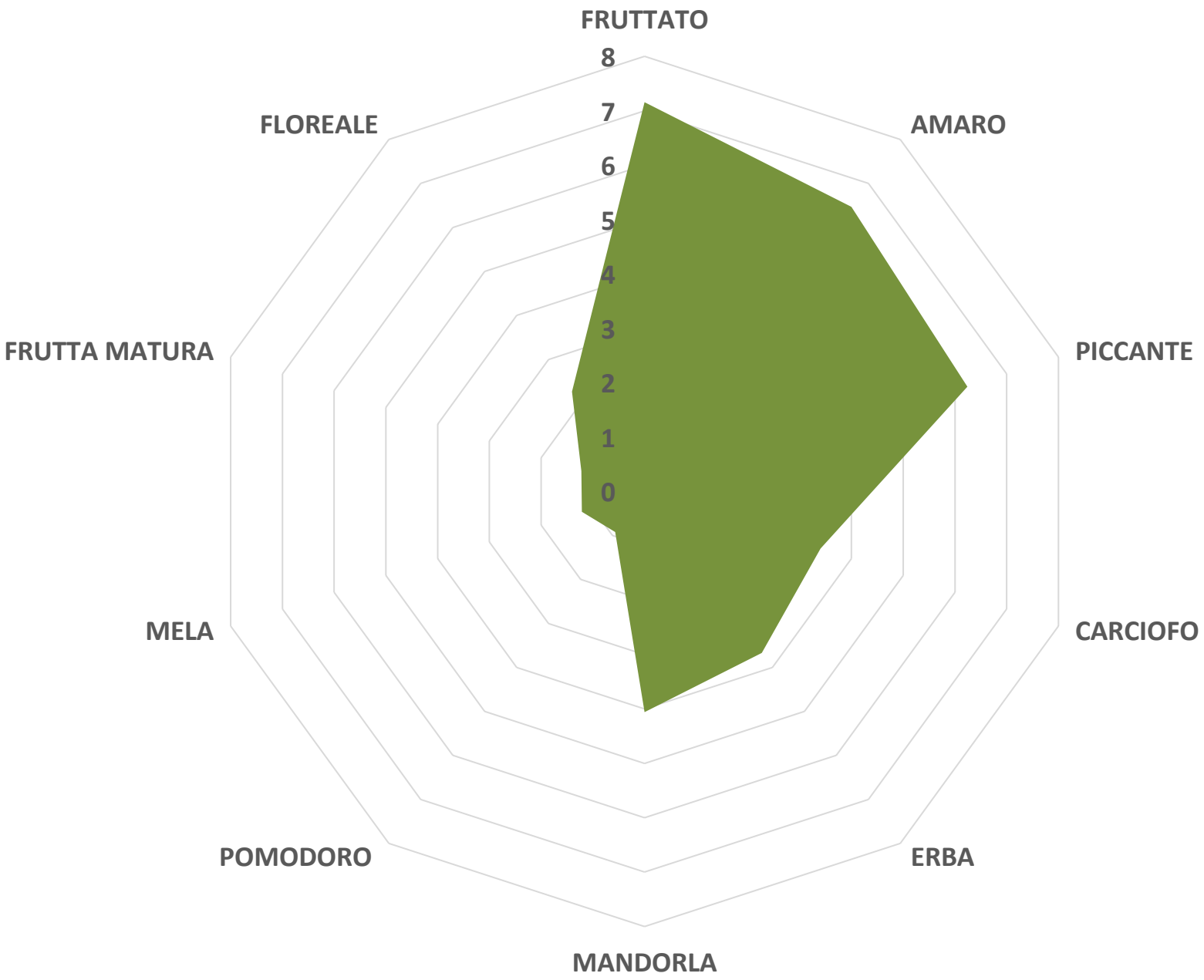
FRANTOIO DI CROCI

TOSCANA

RISERVA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,06**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**3**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,83**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,15**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**682**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**378**

RISERVA – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE MONOCULTIVAR

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE MONOCULTIVAR

OLEIFICIO MALLIA

BELLANTONIO

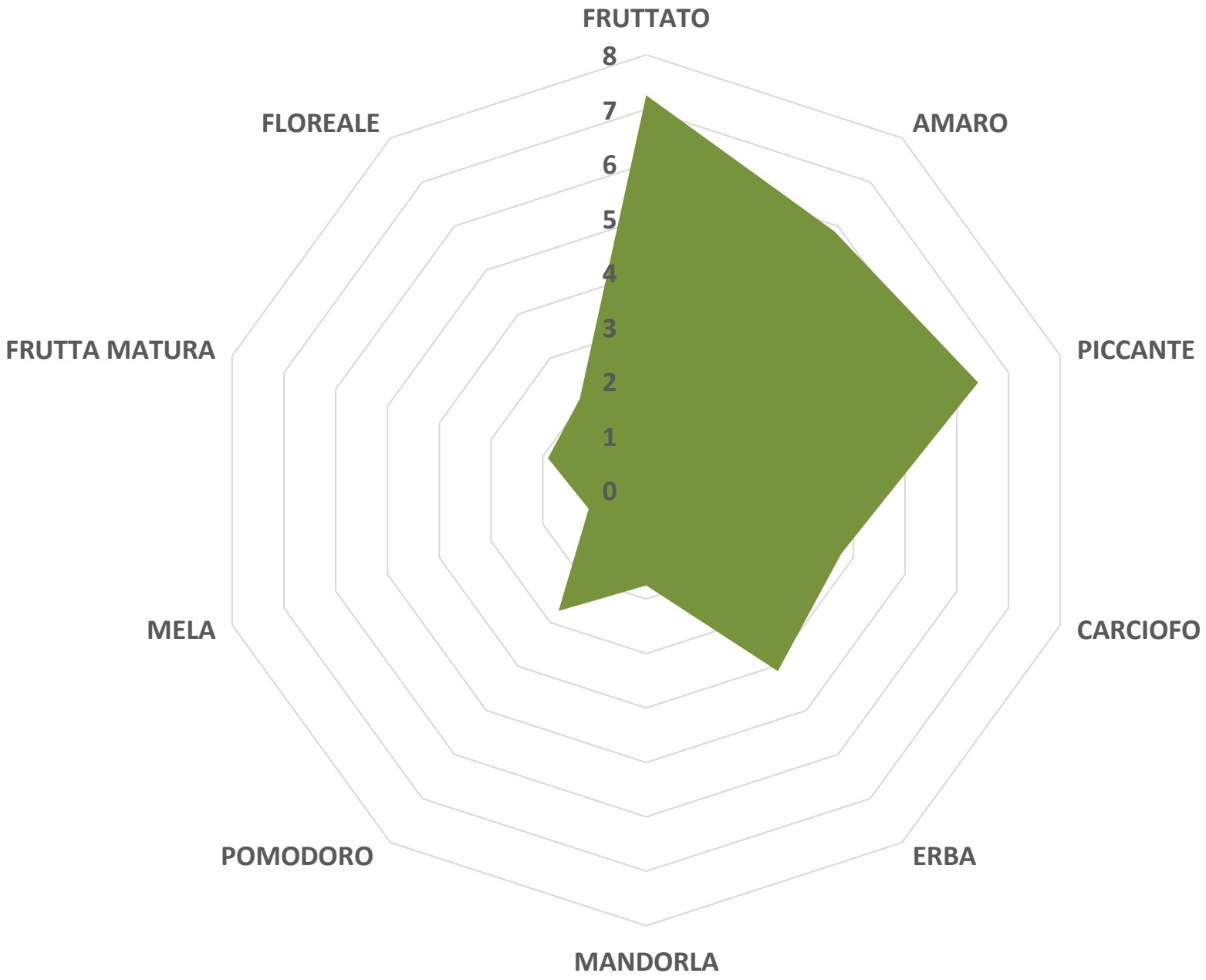
OLEIFICIO MALLIA

SICILIA

BELLANTONIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,07**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**7**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,92**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,12**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**435**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**287**

BELLANTONIO – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

Premio Frantoiani
Sezione Biologico

MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

Premio Frantoiani
Sezione Biologico

Vantu Bio

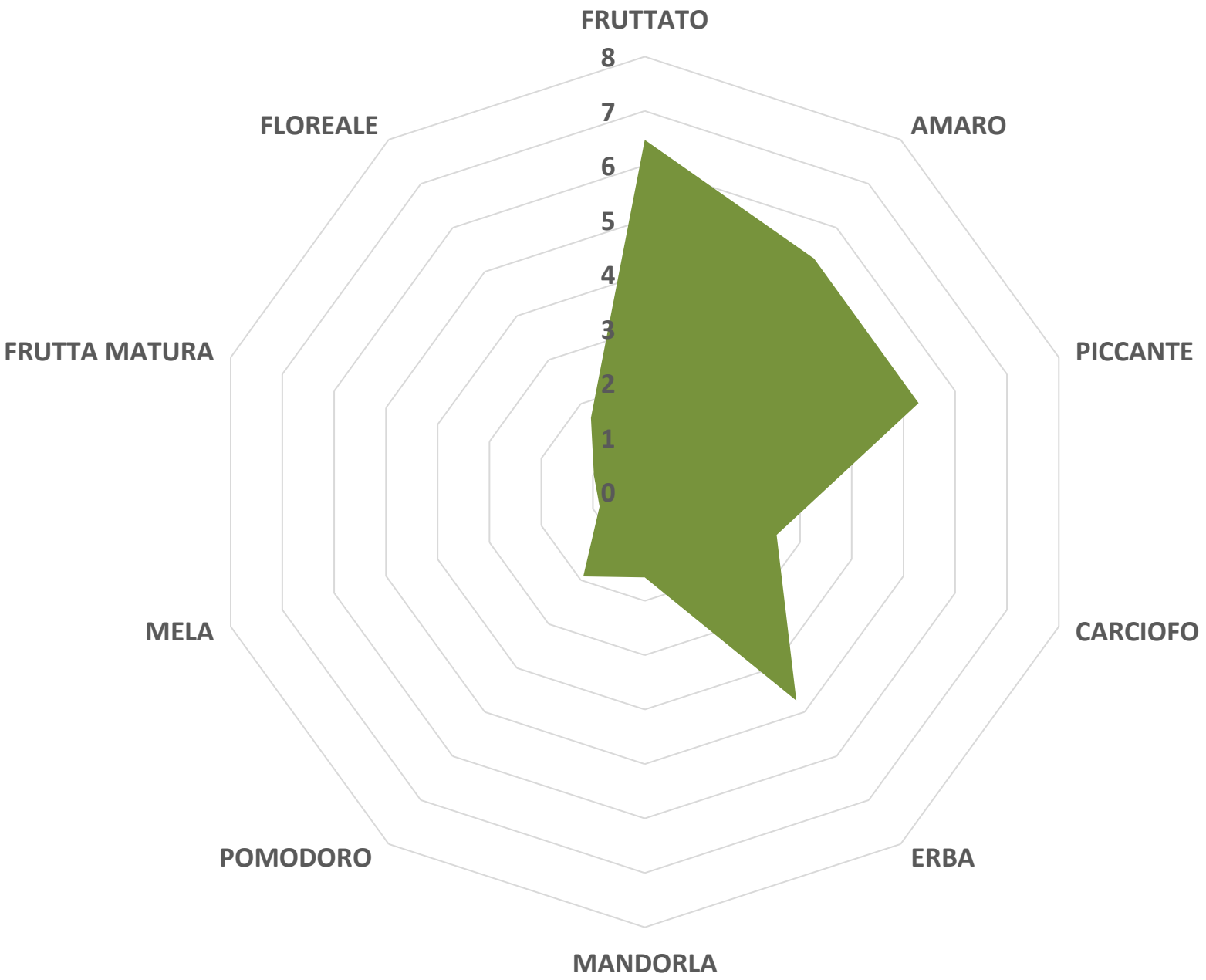
Frantoio Sandro Chisu

Sardegna

VANTU BIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,08**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**5**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,82**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,13**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**462**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**205**

VANTU BIO – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE DOP/IGP

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIO FRANTOIANI
SEZIONE DOP/IGP

Frantoio di Croci

PRIMA OLIVA

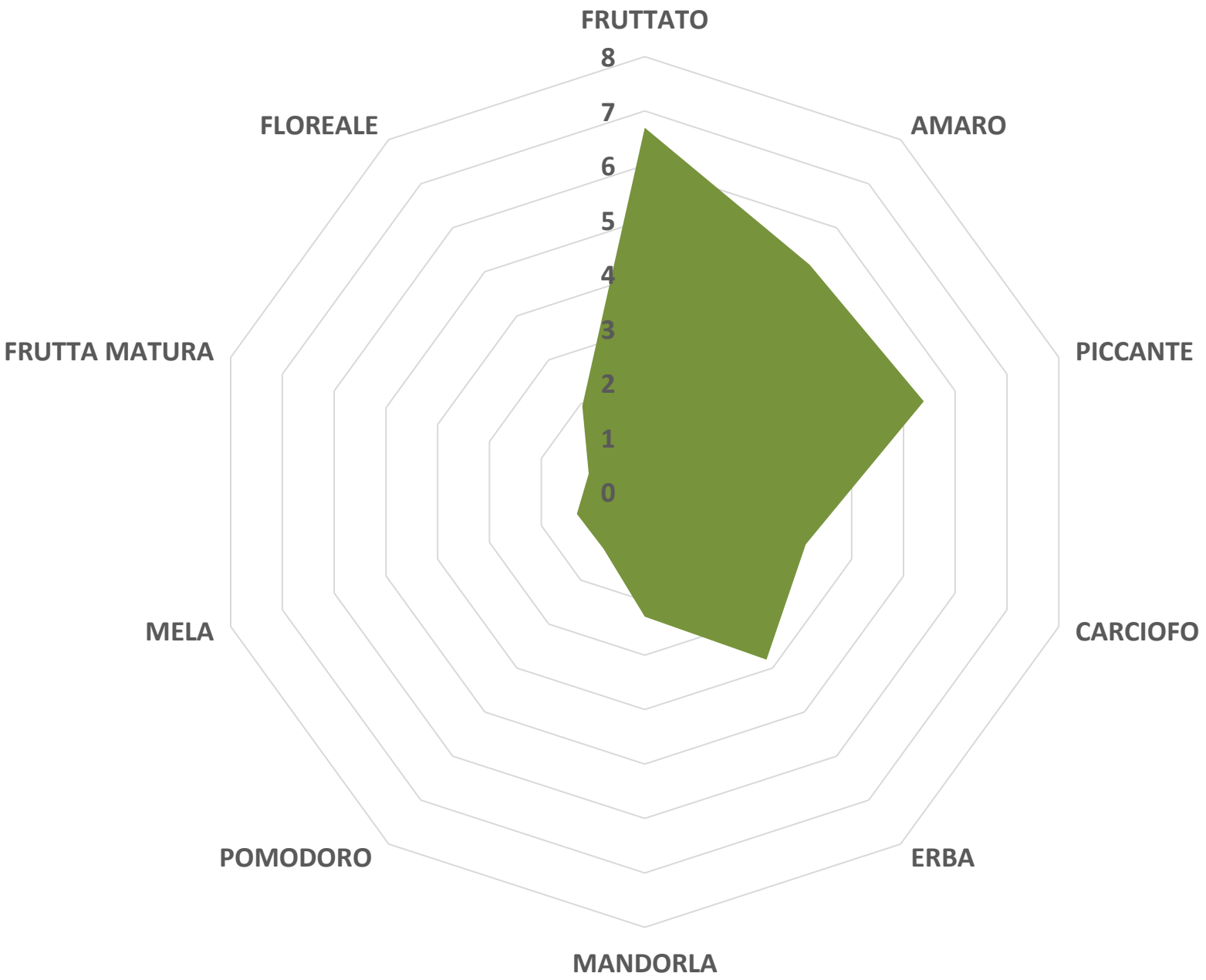
FRANTOIO DI CROCI

TOSCANA

PRIMA OLIVA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,11**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**7**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**2,05**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,13**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**445**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**406**

PRIMA OLIVA – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
SEZIONE PLURICULTIVAR

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

3° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR

FRANTOIO DEL GREVEPESA

SELEZIONE !O

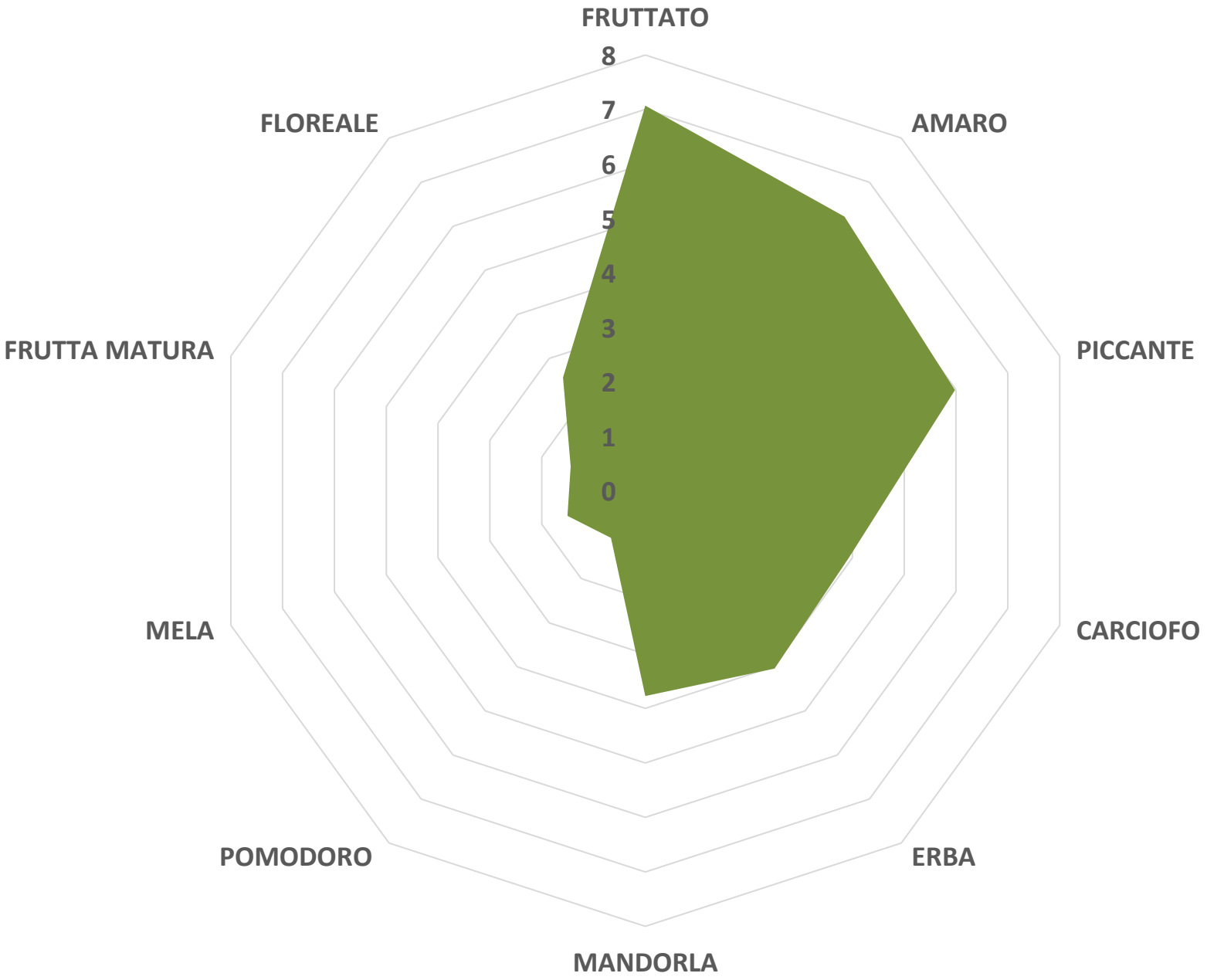
FRANTOIO DEL GREVEPESA

TOSCANA

SELEZIONE !O – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,06**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**3**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,66**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,14**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**457**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**441**

SELEZIONE !O – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR

MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

2° Classificato
Sezione Pluricultivar

Galardi
FATTORIA DI
POGGIOPIANO

Plenum

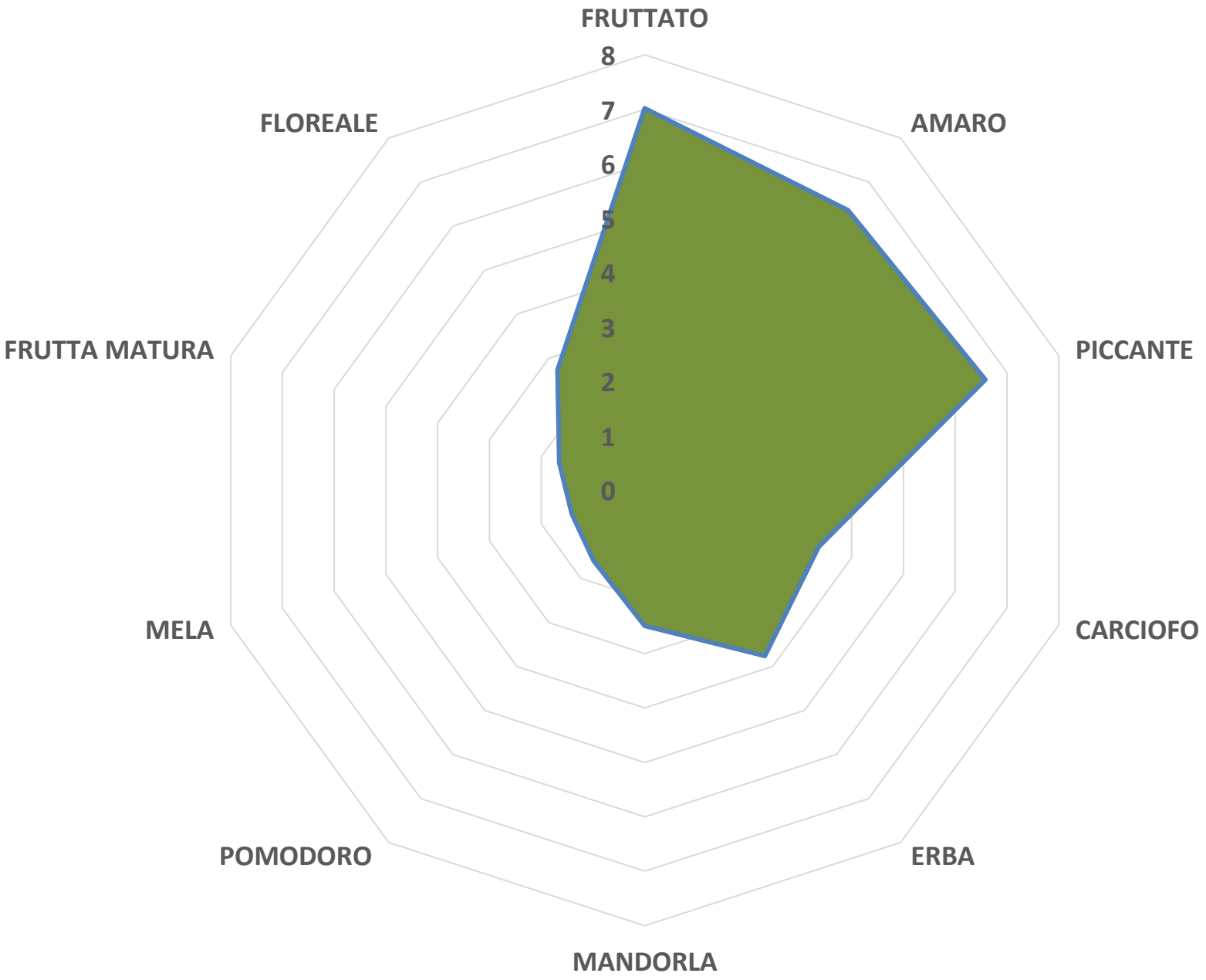
Fattoria Poggiopiano

Toscana

GALARDI PLENUM – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,12**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**5**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**2,16**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,18**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**773**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**273**

GALARDI PLENUM – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE PLURICULTIVAR

MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

1° Classificato
Sezione Pluricultivar

FRANCO LEDDA
IMPRESA AGRICOLA

S'Ard Pluricultivar

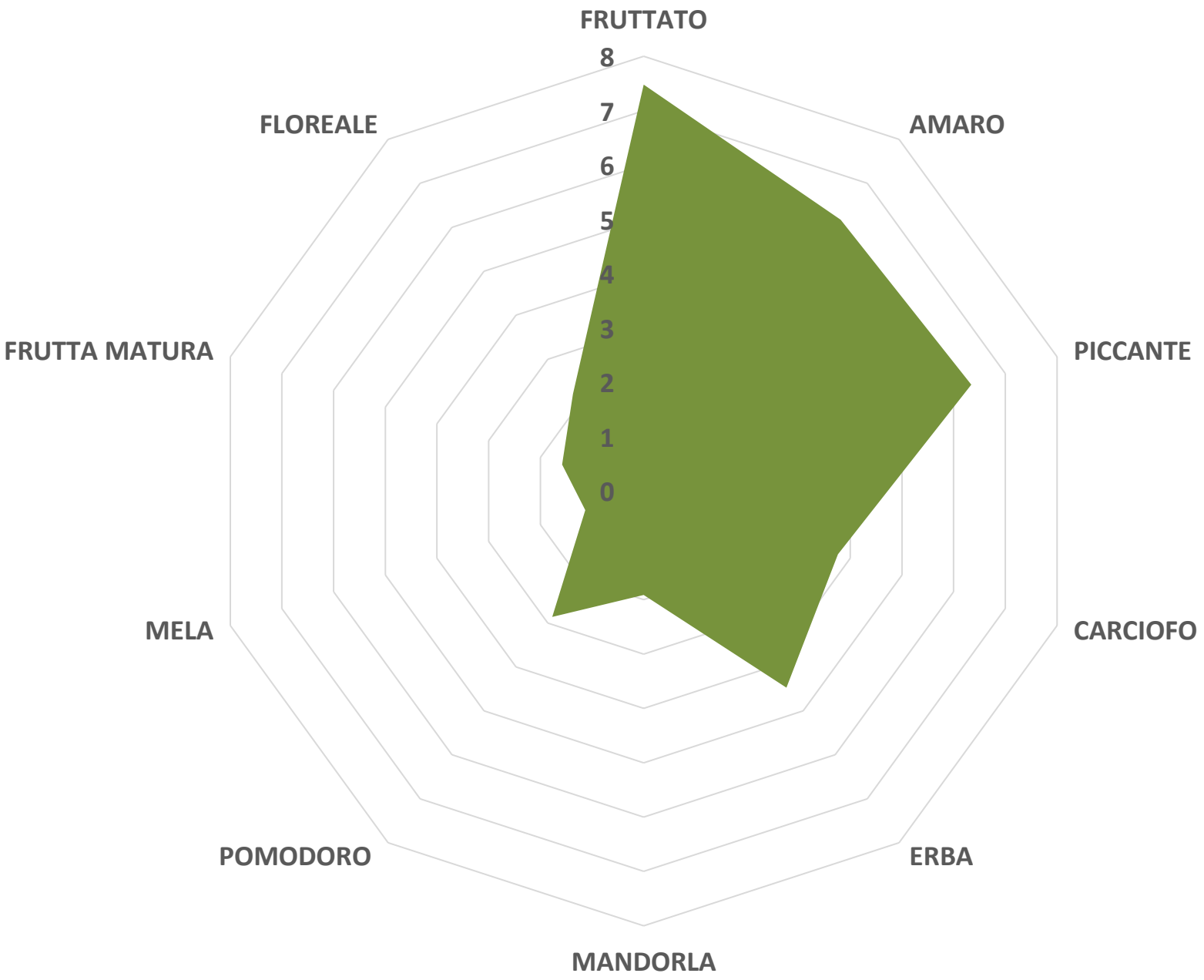
Impresa Agr. Franco Ledda

Sardegna

S'ARD PLURICULTIVAR – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,17**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**4**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,88**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,14**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**492**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**266**

S'ARD PLURICULTIVAR – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
SEZIONE MONOCULTIVAR

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

3° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR

azienda agricola
vincenzo marvulli

CENZINO CORATINA

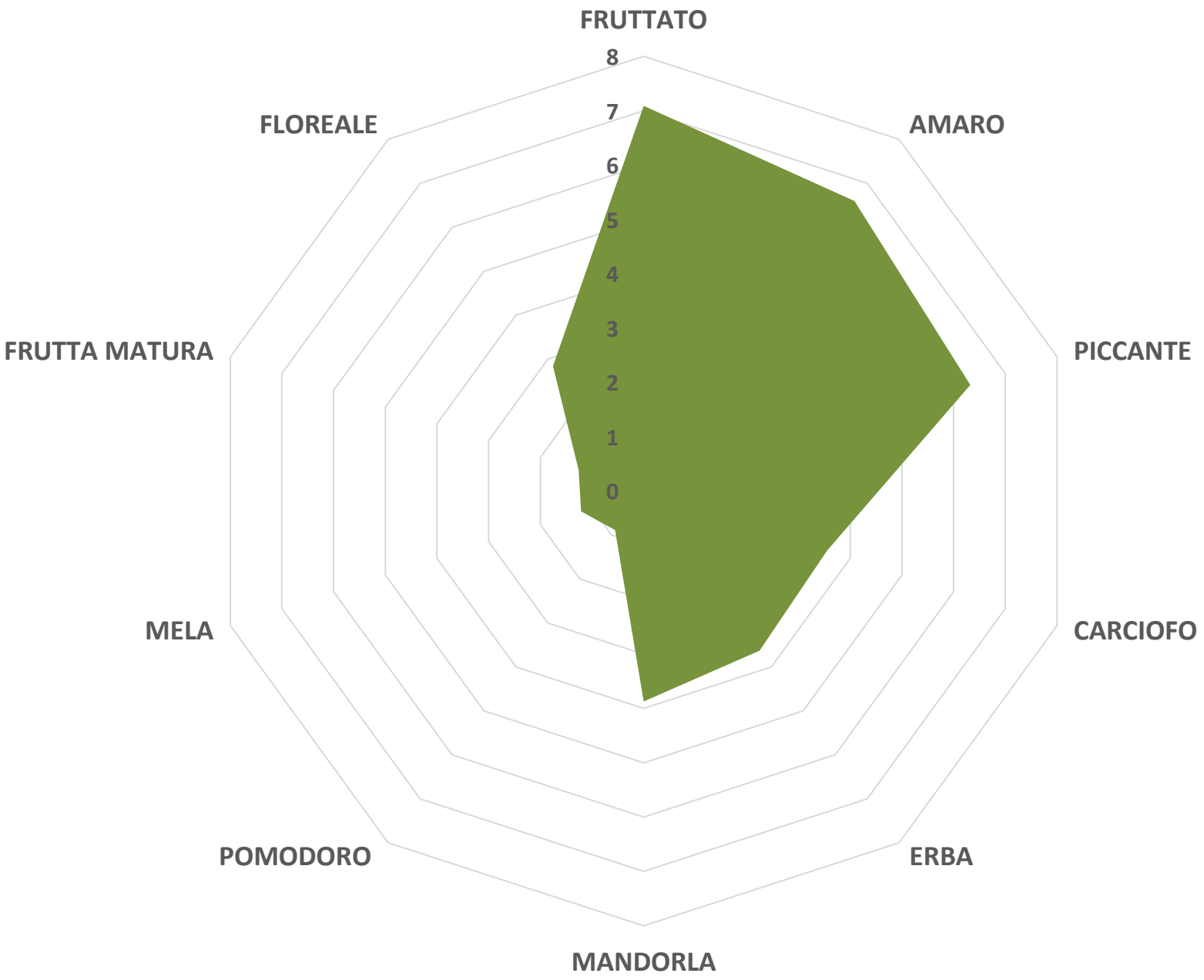
AZ. AGR. VINCENZO MARVULLI

BASILICATA

CENZINO CORATINA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,06**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**2**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,72**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,16**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**828**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**294**

CENZINO CORATINA – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

2° CLASSIFICATO

SEZIONE MONOCULTIVAR

mimì
Olio Extra Vergine di Oliva

MIMÌ DENOCCIOLATO CORATINA

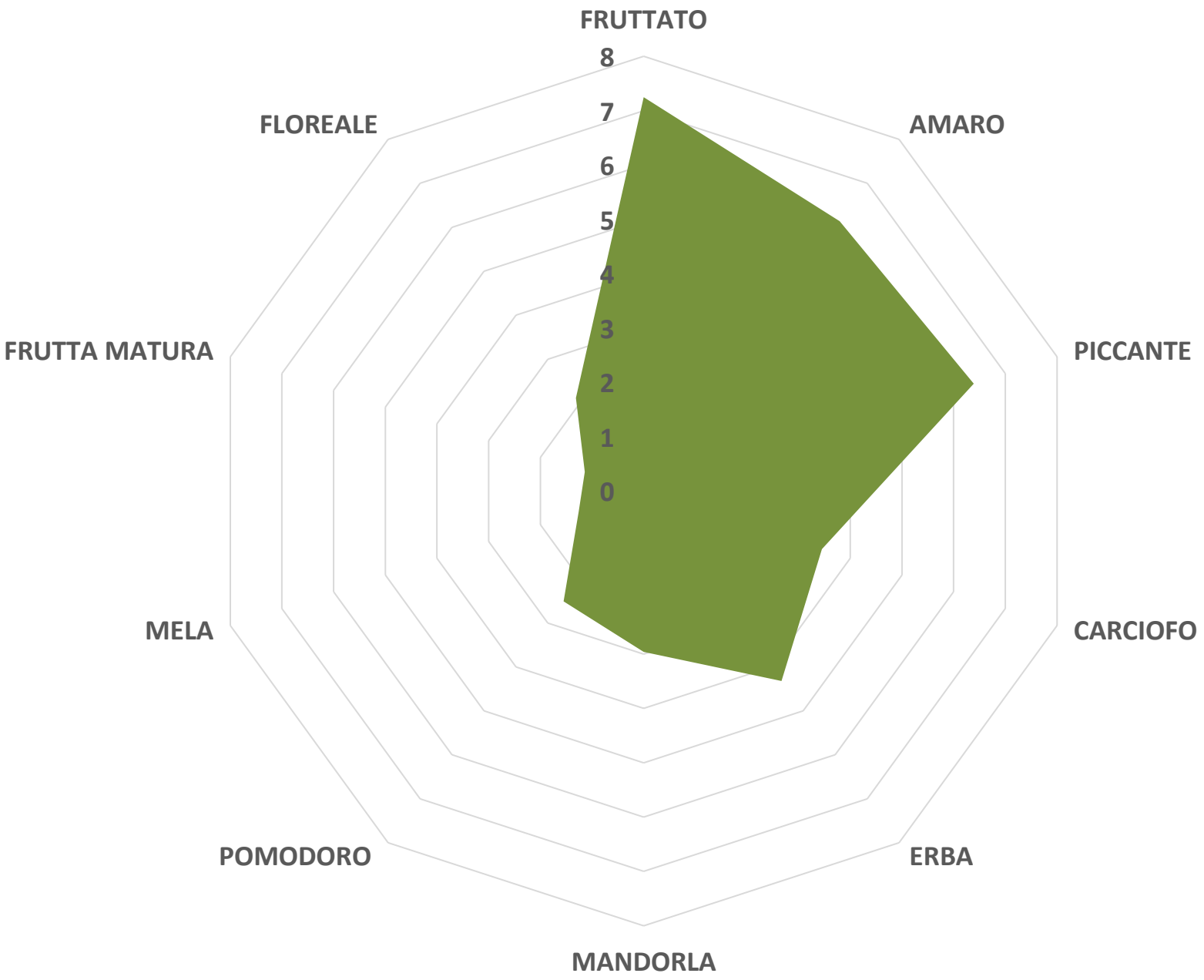
DONATO CONSERVA

PUGLIA

MIMÌ DENOCCIOLATO CORATINA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,04**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**2**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,67**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,17**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**720**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**447**

MIMÌ DENOCCIOLATO CORATINA – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

1° CLASSIFICATO
SEZIONE MONOCULTIVAR

Azienda Agricola Maselli
Negozio di specialità alimentari

CORATINA MASELLI

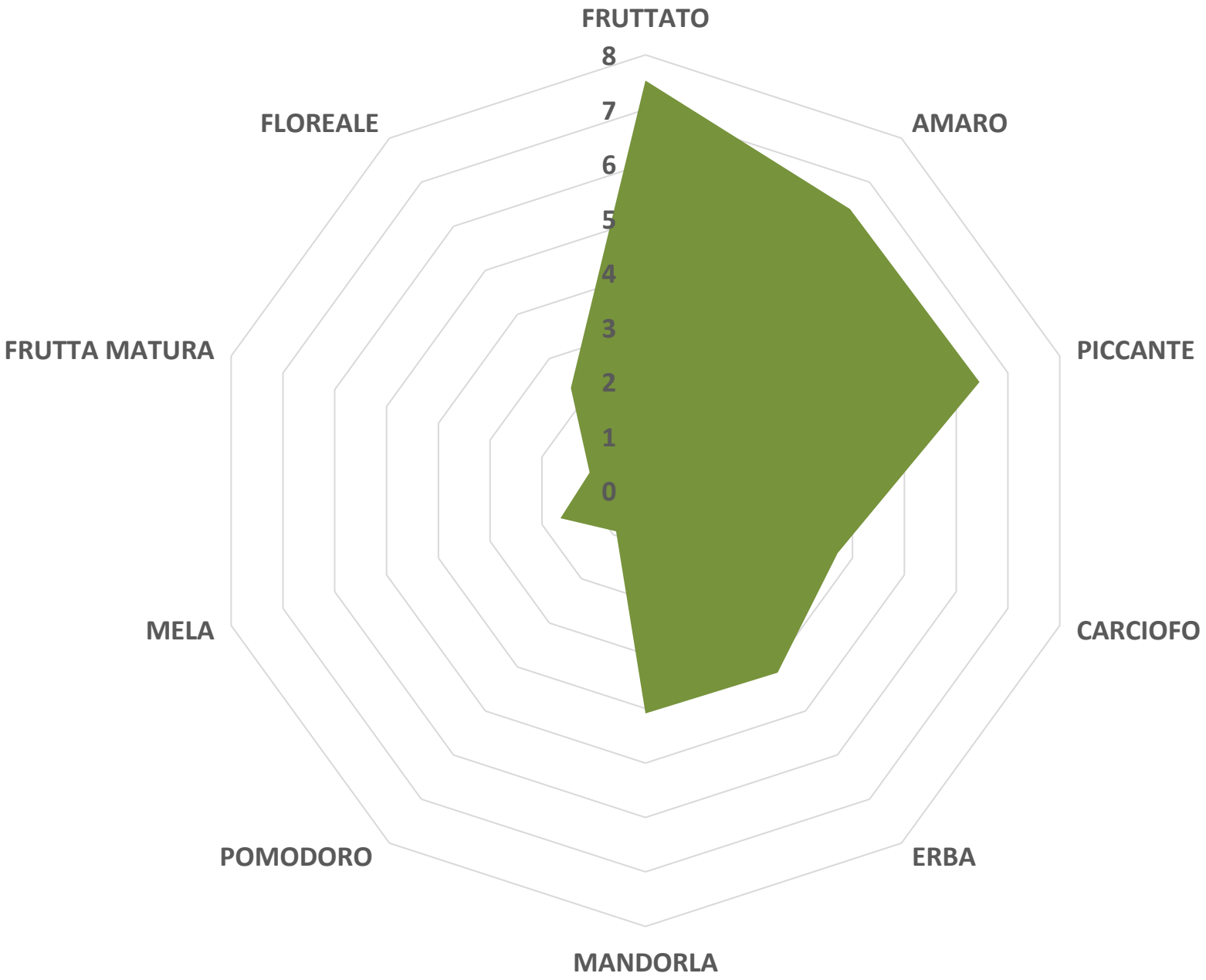
AZ. AGR. MASELLI

PUGLIA

CORATINA MASELLI – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,04**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**2**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,78**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,16**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**754**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**516**

CORATINA MASELLI – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
SEZIONE BIOLOGICI

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICI

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

3° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICI

AZIENDA AGRICOLA LA RANOCCHIAIA

SELEZIONE GRANDIS

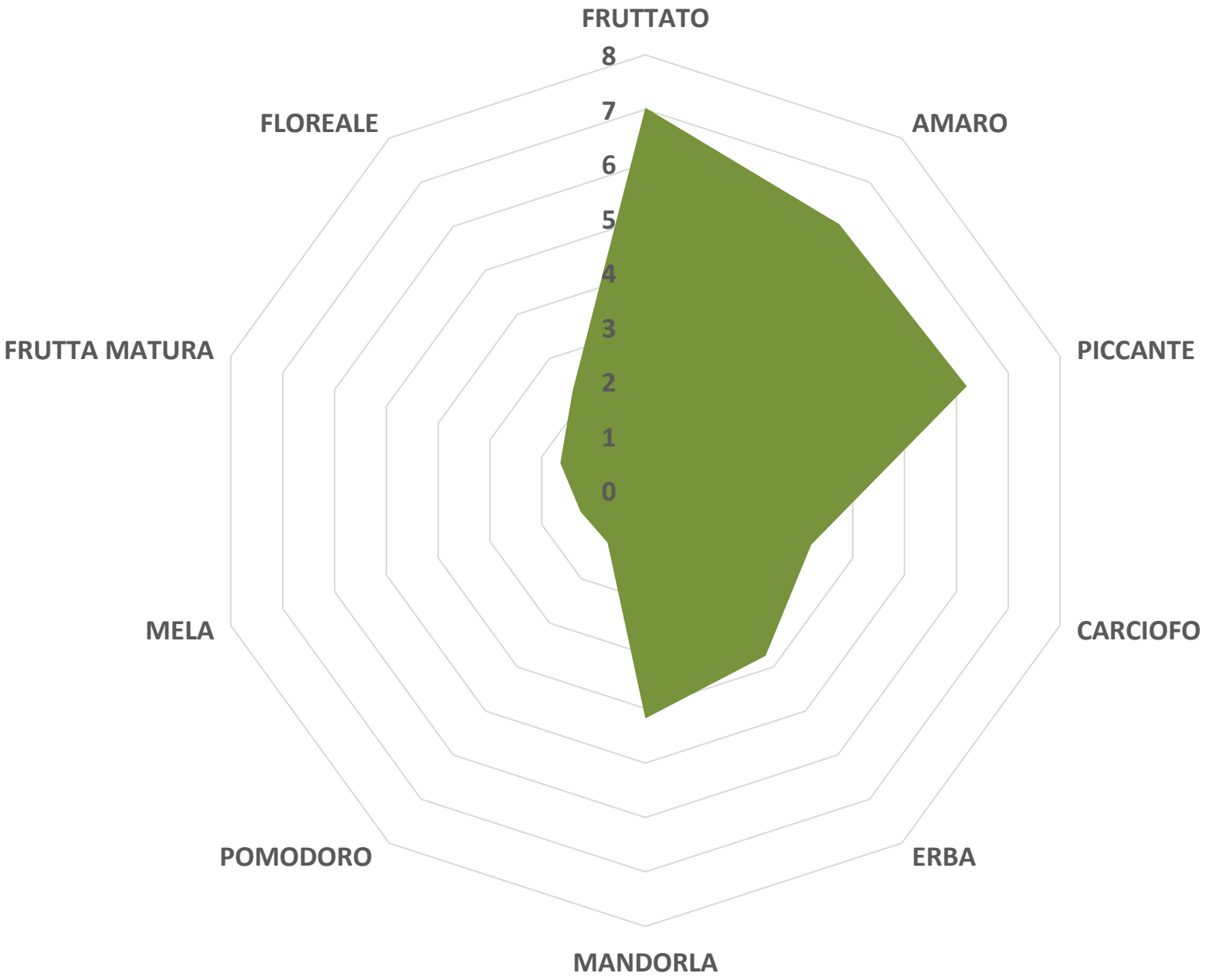
LA RANOCCHIAIA

TOSCANA

SELEZIONE GRANDIS – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,07**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**2**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,74**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,16**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**448**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**291**

SELEZIONE GRANDIS – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICI

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

2° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICI

Azienda Agricola Maselli
Negozio di specialità alimentari

CIMA MASELLI

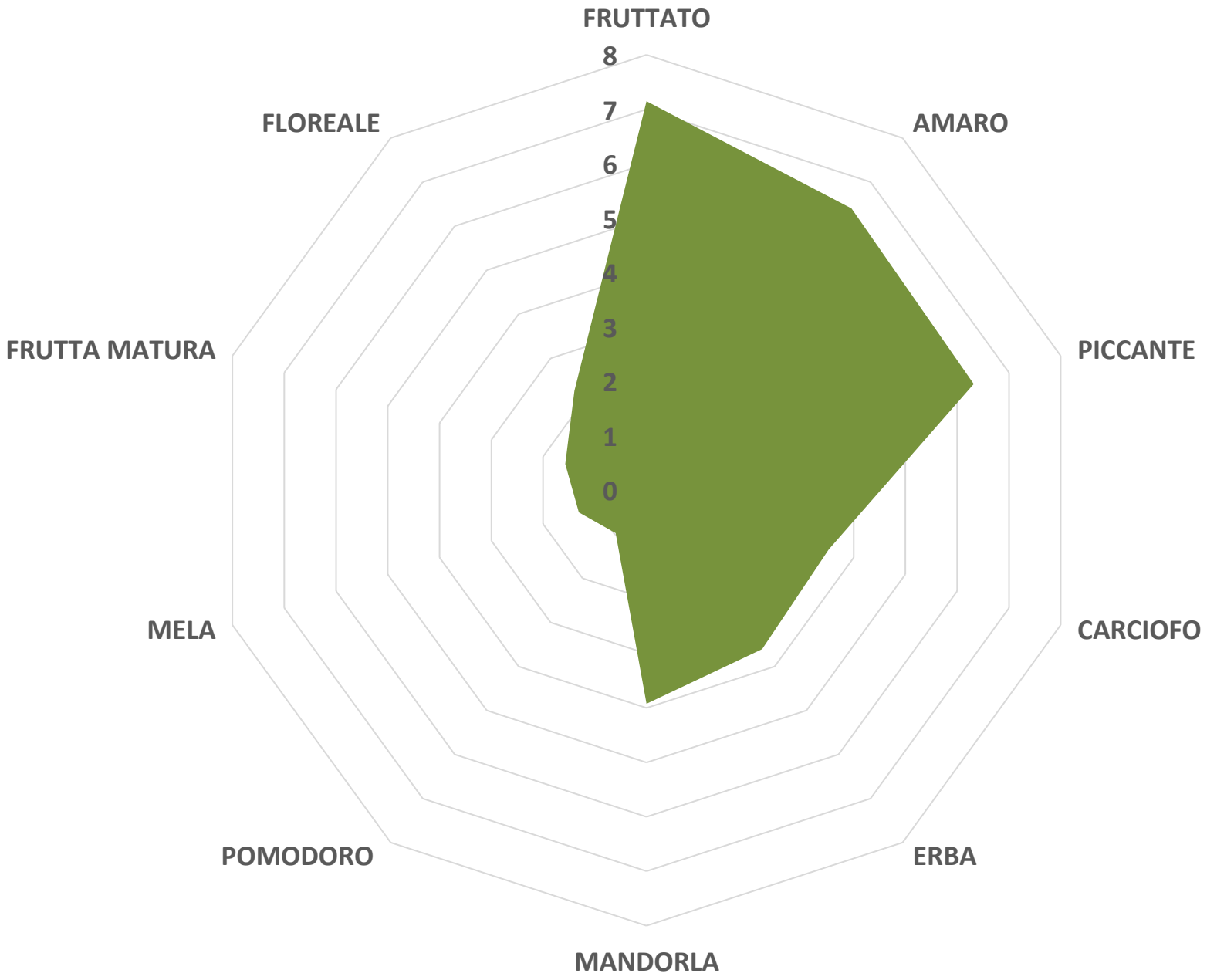
AZ. AGR. MASELLI

PUGLIA

CIMA MASELLI – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,08**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**4**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,94**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,16**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**635**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**308**

CIMA MASELLI – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICI

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

1° CLASSIFICATO
SEZIONE BIOLOGICI

GRAN·PREGIO

GRAN PREGIO BIO CORATINA

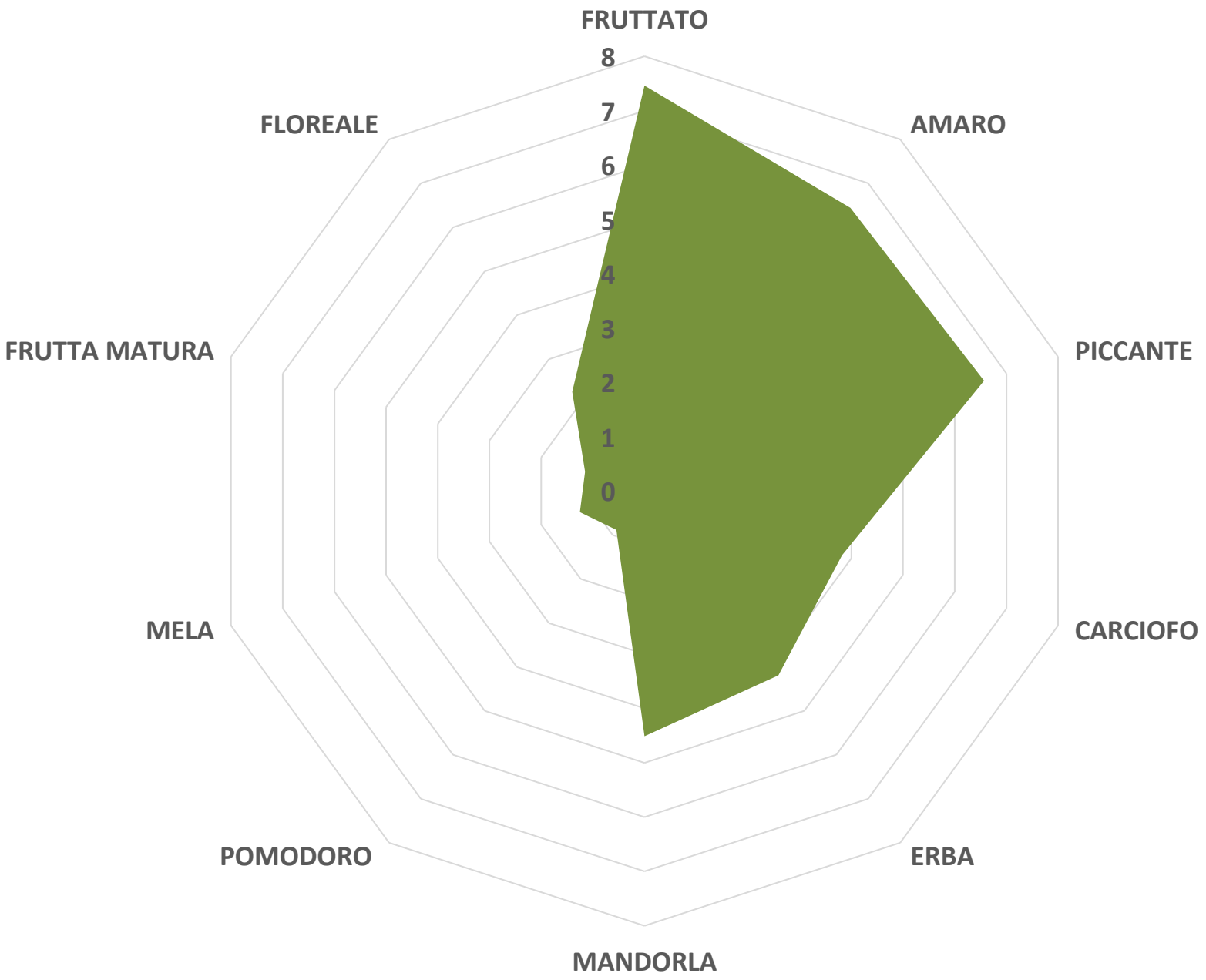
AZ. AGR. CAPUTO MARIA

PUGLIA

GRAN PREGIO BIO CORATINA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,06**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**2**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,71**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,15**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**594**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**364**

GRAN PREGIO BIO CORATINA – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
SEZIONE DOP/IGP

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
3° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

3° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP

BIO DOP SARDEGNA

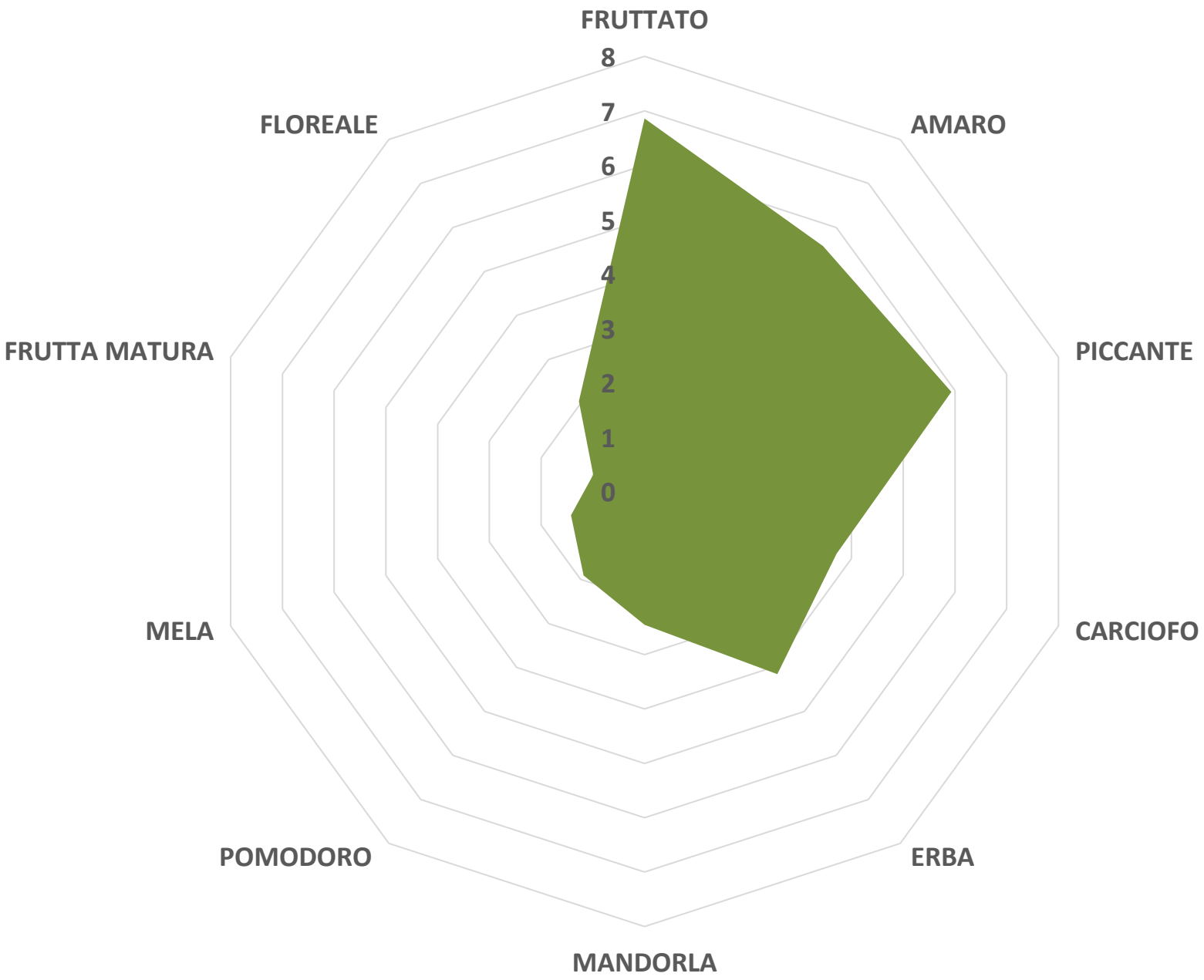
FOIS ANTONELLO

SARDEGNA

BIO DOP SARDEGNA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,17**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**7**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**2,06**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,15**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**451**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**317**

BIO DOP SARDEGNA – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
2° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

2° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP

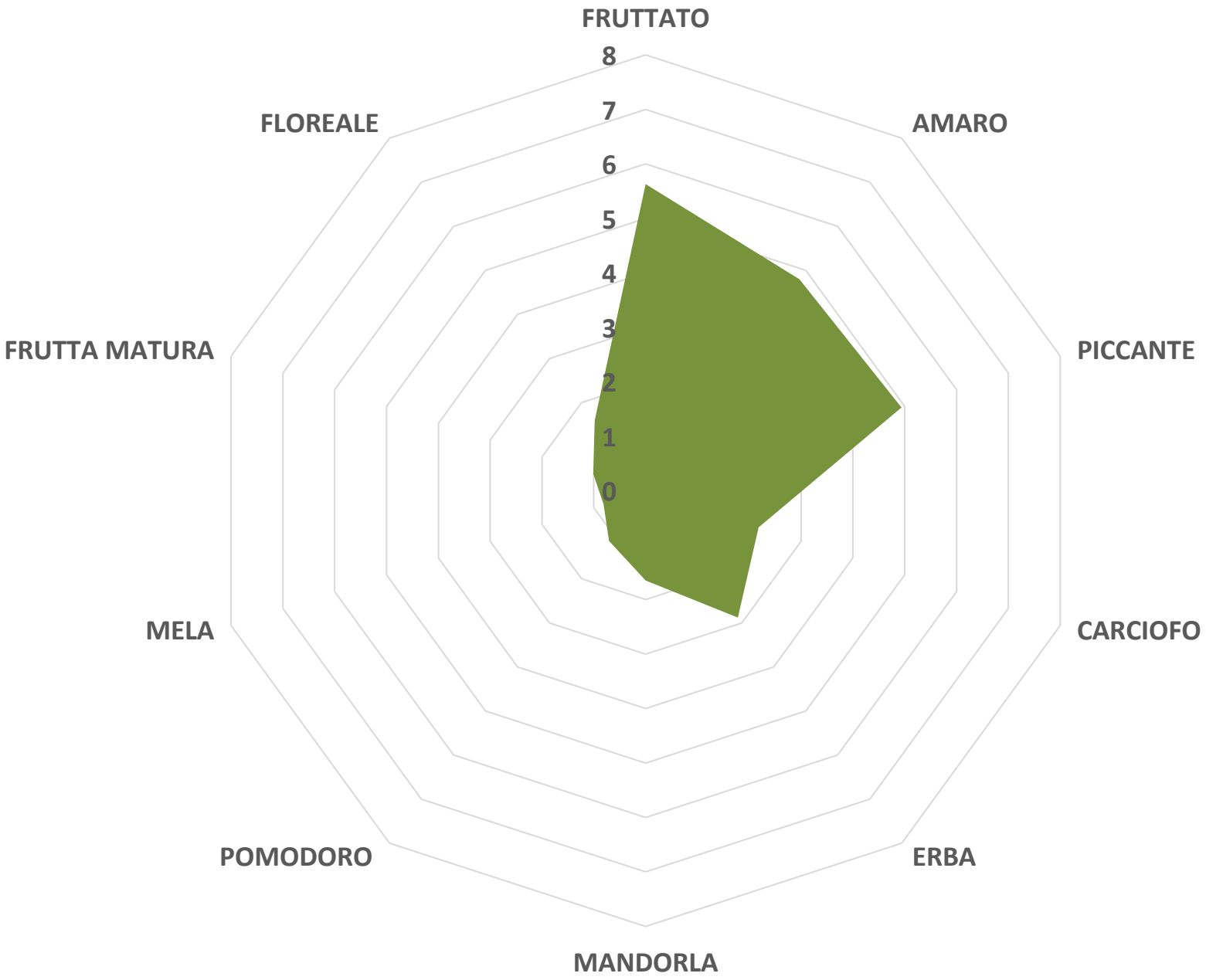
COSTA DEGLI OLIVI®

COSTA DEGLI OLIVI BIO DOP
OLIVICOLTORI VALLE DEL CEDRINO
SARDEGNA

COSTA DEGLI OLIVI BIO DOP – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,17**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**7**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**2,10**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,15**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**598**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**463**

COSTA DEGLI OLIVI DOP SARDEGNA – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

PREMIAZIONE
1° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

1° CLASSIFICATO
SEZIONE DOP/IGP

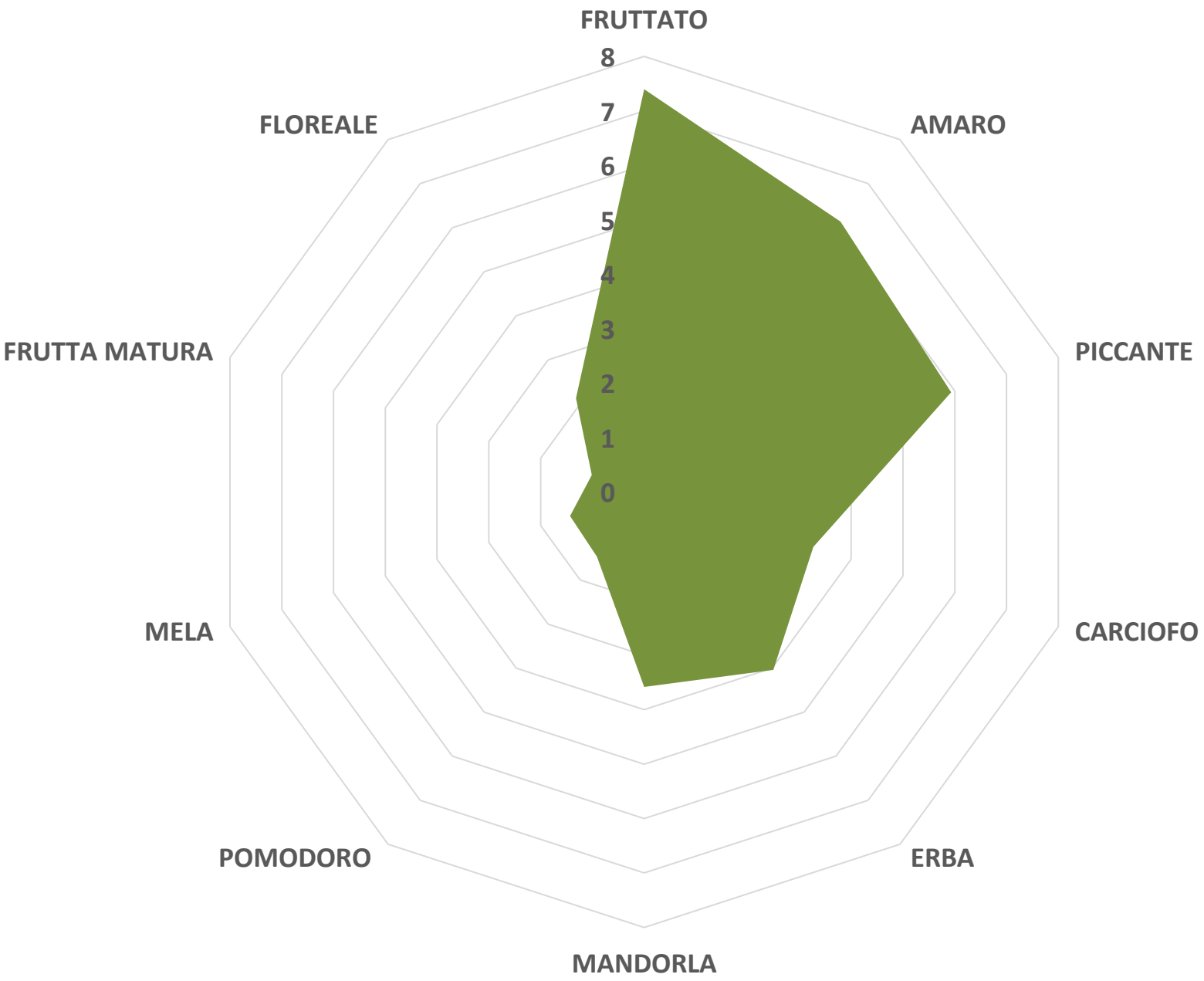
DECARLO
MASTRI OLEARI DAL 1600

OLIO DI PUGLIA IGP
AZ. AGR. DE CARLO
PUGLIA

OLIO DI PUGLIA IGP – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	**0,08**
Perossidi	max meq di O_2	20	10	**4**
K232	max adimensionale	2,5	2,2	**1,79**
K270	max adimensionale	0,22	0,22	**0,14**
Biofenoli	mg/kg	--	250	**517**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**375**

OLIO DI PUGLIA IGP – ANALISI SENSORIALE



MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

Premio Speciale Hermanu

Campione con il maggior contenuto in antiossidanti
(Biofenoli + Tocoferoli)
Dedicato a Marco Mugelli,
per anni Presidente della Giuria Nazionale Montiferru

Azienda Agricola Maselli
Negozio di specialità alimentari

Coratina Maselli
Az. Agr. Maselli
Puglia

MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

Premio Speciale HERMANU

TABELLA DATI ANALITICI DEI PRIMI 4 CLASSIFICATI

Olio / azienda:	Biofenoli mg/kg	Tocoferoli mg/kg	Biofenoli + Tocoferoli mg/kg
Coratina Maselli – Az. Agr. Maselli	754	516	**1270**
Diesis (Carpellese 50% – Frantoio 40%) – Torretta	877	362	**1239**
Denocciolato Coratina – Donato Conserva	720	447	**1167**
Cenzino Coratina – Vincenzo Marvulli	828	294	**1122**

MONTIFERRU

XXVIII Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva
Sessione aprile 2022

Miglior Confezione

Ollu

Az. Agr. Rovelli

Sardegna

MONTIFERRU

XXVIII PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE APRILE 2022

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

SENEGHE
26 GIUGNO 2022