Premio Montiferru 2022

Inserto speciale Shelf Life

MONTIFERRÙ
DUEMILAVENTIDUE

Edizione XXVIII

XXVIII

MONTIFERRU
DUEMILAVENTIDUE

PREMIO
NAZIONALE
MONTIFERRU

Impaginazione grafica del volume e illustrazione della copertina
a cura di **Laore Sardegna**
Servizio Programmazione, controlli e valorizzazione dei marchi
Unità organizzativa URP, urp@agenzialaore.it
Centro stampa, *Gianluca Speranza*
Testi di *Pierpaolo Arca* e *Piera Bacciu*
Dicembre 2022

Indice

Premio	Azienda	Olio	Regione	Pagina
1° DOP/IGP	Az. Agr. De Carlo sas	Olio di Puglia IGP	Puglia	15
2° DOP/IGP	S.C. Olivicoltori Valle del Cedrino	EVO DOP Costa degli Ulivi	Sardegna	17
3° DOP/IGP	Fois Antonello	Bio DOP Sardegna	Sardegna	19
1° BIO	Az. Agr. Caputo Maria	Gran Pregio Bio Coratina	Puglia	21
2° BIO	A. Agr. Maselli	Cima Maselli	Puglia	23
3° BIO	La Ranocchiaia Soc. Agr. S.S.Az.	EVO Selezione Grandis	Basilicata	25
1° Monocultivar	A. Agr. Maselli	Coratina Maselli	Puglia	27
2° Monocultivar	Az. Agr. Donato Conserva	Mimì Denocciolato Coratina	Puglia	29
3° Monocultivar	Agr. Vincenzo Marvulli	Cenzino Coratina	Puglia	31
1° Pluricultivar	Impresa Agr. Dr. Franco Ledda	S'Ard- Pluricultivar	Sardegna	33
2° Pluricultivar	Fattoria Poggiopiano	Plenum	Toscana	35
3° Pluricultivar	Frantoio del Grevepesa Scarl	Selezione O!	Toscana	37
Frantoiani - DOP/IGP	Frantoio di Croci	Prima Oliva	Toscana	39
Frantoiani - BIO	Frantoio Artigiano Sandro Chisu	Vantu Bio	Sardegna	41
Frantoiani - MONO	Oleificio Mallia	Bellantonio	Sicilia	43
Frantoiani - PLURI	Frantoio di Croci	Riserva	Toscana	45
Premio Speciale Hermanu	Az. Agr. Maselli	Coratina Maselli	Puglia	48
Migliore Etichetta	Az. Agr. Rovelli	Ollu	Sardegna	49
Menzione D'Onore	Impresa Agr. Dr. Franco Ledda	S'Ard- Semidana	Sardegna	50

Menzione D'Onore	Boni Francesca	Olio Traldi - Exsimius	Lazio	51
Menzione D'Onore	Az. Agr. Vincenzo Marvulli	Cenzino Ogliarola del Bradano	Basilicata	52
Menzione D'Onore	Montecappone Sarl	Leccino	Marche	53
Menzione D'Onore	Fois Antonello	Biologico Fruttato	Sardegna	54
Menzione D'Onore	Az. Agr. Nicola Monterisi	Bio Cru di cv Coratina	Puglia	55
Menzione D'Onore	Terre di Molinara	Elaios Monocultivar Ortice	Campania	56
Menzione D'Onore	Eredi Giuseppe Fois Soc. Agr.	Gran Riserva Giuseppe Fois	Sardegna	57
Menzione D'Onore	Az. Agr. Decimi	Emozione	Umbria	58
Menzione D'Onore	Az. Olivicola Cicito Puddu	Ghinavu	Sardegna	59
Menzione D'Onore	Masoni Becciu di Valentina Deidda	Masoni Becciu	Sardegna	60
Menzione D'Onore	Accademia Olearia srl	Il Tradizionale	Sardegna	61
Menzione D'Onore	Masoni Becciu di Valentina Deidda	Ispiritu Sardu	Sardegna	62
Menzione D'Onore	Masoni Becciu di Valentina Deidda	Cuncordu	Sardegna	63
Menzione D'Onore	Fattoria Altomena	Tradizionale	Toscana	64
Menzione D'Onore	Az. Agr. Le Tre Colonne di Salvatore Stallone	Le Tre Colonne	Puglia	65
Menzione D'Onore	Accademia Olearia srl	DOP Sardegna Fruttato Verde	Sardegna	66
Menzione D'Onore	Az. Agr. Donato Conserva	Mimì Coratina	Puglia	67
Menzione D'Onore	Az. Agr. Rovelli	Ollu	Sardegna	68
Menzione D'Onore	Impresa Agr. Dr. Franco Ledda	S'Ard - Semidana	Sardegna	69
Gran Menzioni				70
Sessione Shelf Life				72

Introduzione

ll Premio Nazionale Montiferru è organizzato da un comitato composto da: Camera di Commercio di Cagliari ed Oristano, Comune di Seneghe, Agenzia Laore Sardegna, Agenzia Agris Sardegna e Università degli Studi di CagLiari, Unione dei Comuni Montiferru e Alto Campidano, Associazione Montiferru e col patrocinio del MIPAAFT, della Regione Autonoma della Sardegna e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.
Giunto alla XXVIII edizione, si conferma un'importante manifestazione del comparto a livello nazionale e internazionale.

Il Premio ha come finalità:

- La sensibilizzazione degli olivicoltori e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio;
- Lo stimolo dei produttori a curare l'immagine e il confezionamento per la presentazione del prodotto nei mercati qualificati;
- La valorizzazione dei migliori oli extravergini di oliva prodotti in Italia per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte degli utilizzatori (consumatori, ristoratori);
- La promozione di marchi d'origine (DOP/IGP), delle produzioni biologiche e degli oli monocultivar che valorizzano il territorio di cui l'olio costituisce prodotto di punta ed elemento attrattivo.

Il Concorso prevede le seguenti sezioni e riconoscimenti:

Sessione di aprile

1. Sezione DOP/IGP
2. Sezione Biologico
3. Sezione Monocultivar
4. Sezione Pluricultivar
5. Sezione speciale Frantoiani (DOP/IGP, Biologico, Monocultivar, Pluricultivar)
6. Sezione speciale Internazionale

Sessione Shelf Life

8. Shelf life (conservabilità) a settembre/ottobre riservato agli oli vincitori e menzioni d'onore della sessione di febbraio/marzo

La Sezione Speciale Frantoiani (non produttori agricoli) è stata introdotta con l'intento di:

a) qualificare la professionalità degli operatori di frantoio che risultano essere determinanti nel processo produttivo della filiera olivicola olearia;

b) riservare i riconoscimenti delle prime 4 sezioni del Concorso esclusivamente ai produttori olivicoli.

La prova "Shelf Life", introdotta nell'edizione 2009, si tiene a distanza di otto mesi circa dall'assaggio di febbraio, dove gli oli finalisti (vincitori e menzioni d'onore), conservati in ambiente a temperatura controllata, vengono sottoposti a nuova analisi sensoriale e chimica al fine di accertare il mantenimento nel tempo delle caratteristiche di eccellenza.

Questi i numeri della XXVII edizione del Premio Montiferru:

Sessione di aprile

- Campioni partecipanti al concorso: 74
- Campioni che hanno superato la selezione: 45
- Campioni vincitori: 16
- Campioni premiati con Menzione d'Onore: 19
- Campioni premiati con Gran Menzione: 9
- Oli selezionati per il Premio Shelf Life 2022 ..... 36 (Vincitori più Menzioni d'Onore)

Sessione di settembre

- Campioni vincitori: 16
- Campioni premiati con Menzione d'Onore: 18
- Campioni premiati con Gran Menzione: 1

Le sedute delle analisi sensoriali a cura della Giuria Nazionale si sono tenute nella sala di assaggio della Camera di Commercio di Oristano dal 04 al 06 aprile 2022 per la Sessione di aprile e dal 19 al 21 settembre per la Shelf Life.
Le analisi chimiche di tutti gli oli in catalogo sono state fornite dai produttori in quanto, a causa dell'emergenza sanitaria in atto, non è stato possibile provvedere, in tempo utile, ad effettuarle nei laboratori di Agris Sardegna e dell'Università degli Studi di Cagliari.
La giornata dedicata alla presentazione della selezione dei migliori oli in concorso e alla premiazione dei vincitori si è tenuta a Seneghe il 26 giugno 2022 e per la Shelf Life il 18 dicembre 2022.

Nel presente catalogo sono riportate le schede descrittive delle aziende e degli oli selezionati del Premio Montiferru.
Il catalogo è stato elaborato e stampato a cura di Laore Sardegna con la collaborazione del Capo Panel Presidente della Giuria Nazionale Pietro Paolo Arca coadiuvati dai componenti della segreteria organizzativa.
Il Comitato organizzativo del Premio Montiferru ringrazia tutti i partecipanti e tutti coloro che hanno dato il proprio contributo nell'organizzazione e nell'attuazione del concorso.

Il Comitato

PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU

Premio
Nazionale
Olio Extravergine di Oliva

MONTIFERRU
DUEMILAVENTIDUE

Aprile 2022

Oristano - Seneghe

Su Succuttadore

Antico e caratteristico sgocciolatoio in lamiera, in uso a Santulussurgiu fino al primo decennio del 1900 (esposto al Museo della Tecnologia Contadina di Santulussurgiu, OR).

I produttori d'olio d'oliva lo fornivano alle proprie venditrici al minuto affinché il recupero delle gocce residuate sulle pareti curve dell'imbuto semi-sferico assicurasse loro un pur modestissimo salario a totale carico dei poveri clienti che già avevano pagato l'olio a caro prezzo.

Giuria nazionale
Aprile 2022

Presidente
Pietro Paolo Arca

Vice Presidente
Piergiorgio Sedda

Vice Presidente
Efisio Sanna

Componenti della giuria
Barbara Alessandro, Campania
Gavino Arca, Sardegna
Tullia Costa, Emilia Romagna
Giuseppe Festa, Basilicata
Franco Mansullo, Puglia
Marco Pampaloni, Toscana
Gianluigi Pili, Sardegna
Pasquale Raimondi, Lazio
Pablo Voitzuk, California
Palmerio Zoccheddu, Sardegna

Assistenza alla Giuria
(CCIAA, Laore Sardegna, Agris Sardegna)
Antonella Cancellu
Luisa Carta
Giovanni Pietro Marchinu
Giuseppe Orrù
Federico Pisanu

Finalità e parametri di qualità del concorso

confronto dati analitici

selezioni di oli ultime edizioni

innovazioni negli impianti di estrazione

Il concorso ha la finalità di:

premiare e valorizzare le capacità produttive delle aziende;
diagnosticare lo stato qualitativo del prodotto, utile ai produttori per cercare di migliorare i parametri di qualità far conoscere gli oli e i produttori di eccellenza ai consumatori e agli operatori commerciali.

Il concorso seleziona gli oli di eccellenza per sezioni e premi speciali:

- Sezione · DOP/IGP
- Sezione · Biologico
- Sezione · Monocultivar
- Sezione · Pluricultivar
- Premio · Frantoiani (sezioni Pluri - Monocultivar, Bio e DOP)
- Sezione speciale · Internazionali
- Premio Hermanu (maggior contenuto in antiossidanti)
- Premio Miglior Confezione
- Shelf Life a 7-8 mesi dalla sessione di marzo

Premio Montiferru: parametri di qualità

La filosofia del Concorso è sempre stata quella di essere estremamente selettiva e di premiare le produzioni di eccellenza.
I parametri di qualità adottati per le analisi chimiche di base sono molto più severi dei limiti legali per gli oli extravergini e per le DOP come evidenziato nella tabella che segue; sono stati introdotti valori minimi in biofenoli e tocoferoli, non previsti per la definizione legale ma determinanti per la qualità.

Parametri chimici

Analisi chimiche		legale	Montiferru marzo	Montiferru Shelf Life
Acidità	(max % ac. oleico)	0,8	**0,3**	**0,3**
Perossidi	(max meq di O_2)	20	**10**	**15**
K232	(max adimensionale)	2,5	**2,2**	**2,4**
K270	(max adimensionale)	0,22	**0,22**	**0,22**
Biofenoli	(min mg/kg)	np	**250**	**200**
Tocoferoli	(min mg/kg)	np	**160**	**140**
Hermanu: Biofenoli+Tocoferoli	(min mg/kg)		**500**	**500**

Metodiche di analisi del Premio Montiferru

Prova analisi	Metodo analitico	Unità di misura	Incertezza statistica +/-
Acidi grassi liberi	Reg (UE) 1348/2013 – All. II	% (ac. oleico)	0,01- 0,05
Numero perossidi	Reg. (UE) 1348/2013 – All. III	meq O_2/kg	0,5 – 1,0
Analisi spettro-fotometrica nell'ultravioletto	Reg. (UE) 1348/2013 – All. IX	adimens	K232: 0,07 - 0,15 K270: 0,02 – 0,03 DK: 0,002 – 0,007
Etil esteri	Reg. (UE) 1348/2013 Allegato XX	mg/kg	
Biofenoli	COI/T.20/Doc n 29/2009 - HPLC	mg/kg	10% circa
Tocoferoli	Agilent 5991-2180EN – 04/2013	mg/kg	25% circa
Analisi sensoriale	Reg (UE) 1348/2013 – All. XII	Mediana fruttato Mediana difetti	

Analisi	Lettura delle analisi: cosa verificano
Acidi grassi liberi	quantificano il fenomeno di idrolisi dei trigliceridi misurando la presenza di acidi grassi liberi e dipende dall'integrità delle olive (sanità, danni raccolta e tempi di stoccaggio)
Numero perossidi	quantifica il fenomeno di autossidazione a carico degli acidi grassi insaturi, liberi e combinati e dipende da: stato sanitario olive, tecnologia di estrazione e conservazione dell'olio
Spettrofotometria UV; K232, K270, DK	quantifica il fenomeno di ossidazione e formazione di dieni (doppi legami ac.Linoleico) e trieni (doppi legami ac. Linolenico) coniugati. Può essere legato a stress agronomici, cattiva gestione in frantoio e irrazionale conservazione.
Biofenoli Tocoferoli	antiossidanti degli oli; permettono di definire il livello di qualità del prodotto. Il loro contenuto è dipendente da: cultivar, maturazione olive, parametri estrazione e conservazione olio.
Etil Esteri	Quantifica il legame dell'etanolo con gli acidi grassi liberi. Il loro contenuto è correlato a fermentazioni delle olive e della pasta

Shelf life: conservabilità

È l'unico Concorso ad aver introdotto, già dal 2009, la prova di Shelf Life destinata agli oli vincitori e con menzione d'onore alla sessione di primavera.
Questa prova consente di valutare nel tempo la durata delle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli di alta qualità.
I campioni, conservati integri in cella a temperatura controllata di 15°C, vengono sottoposti a nuove analisi chimiche e sensoriali per stilare le nuove graduatorie e assegnare i premi

Risultati delle diverse edizioni:

Anno	Analizzati	Selezionati	Incidenza	Vincitori	Menzioni
2009	26	3	12%	3	0
2010	30	14	47%	12	2
2011	21	16	76%	8	8
2012	33	23	70%	17	6
2013	33	27	81%	18	9
2014	34	22	65%	16	6
2015	35	23	66%	19	4
2016	48	32	66%	18	14
2017	34	25	73%	16	9
2018	32	32	100%	17	15
2019	31	30	97%	17	13
2022	36	35	97%	16	19

Qualità: medie antiossidanti selezioni Montiferru

Anno	Biofenoli medi mg/kg			Tocoferoli medi mg/kg		
	primavera	Sh. Life	% variaz	primavera	Sh. life	% variaz
2009	490	372	- 24%	243	188	-22%
2010	534	416	-22%	273	217	-21%
2011	363	334	-8%	199	181	-9%
2012	585	522	-11%	194	176	-9%
2013	559	518	-8%	368	280	-24%
2014	580	369	-36%	266	176	-34%
2015	350	253	-28%	232	192	-17%
2016	**447**	**364**	**-19%**	**251**	**224**	**-11%**
2017	**448**	**375**	**-16%**	**389**	**224**	**-42%**
2018	**468**	**422**	**-10%**	**282**	**197**	**-30%**
2019	**749**	**698**	**-7%**	**303**	**236**	**-22%**
2022	**532**	**487**	**-8%**	**325**	**274**	**-16%**
Media	**509**	**428**	**-16%**	**277**	**214**	**-23%**

Media dati analitici oli selezioni Montiferru 2009 - 2022

Anno	Polifenoli - mg/kg	Tocoferoli - mg/kg	Acidità - % ac.ol.	Perossidi - meq O_2
2009	490	243	0,17	3,8
2010	534	273	0,17	4,5
2011	363	199	0,19	5,4
2012	585	194	0,21	4,3
2013	482	368	0,22	4,8
2014	580	266	0,11	4,2
2015	350	232	0,14	4,7
2016	447	251	0,11	5,3
2017	448	389	0,11	4,5
2018	435	282	0,08	5,1
2019	526	275	0,12	4,6
2022	532	325	0,11	5,0
Media	481	275	0,14	4,6

Sezione DOP/IGP
1° Classificato

Olio di puglia IGP
De Carlo sas

Bitritto (BA) • Puglia

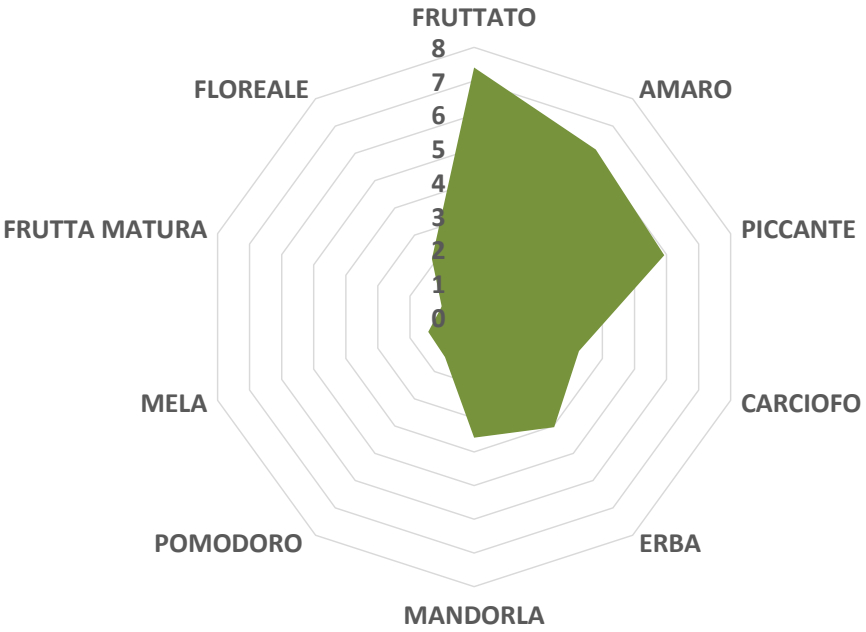
Via XXIV maggio, 54/b
t. 08 06 30 767
info@oliodecarlo.com
www.oliodecarlo.com

DECARLO
MASTRI OLEARI DAL 1600

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 28.000
Produzione annuale: 1.100 hl
Attività: azienda agricola con frantoio
Tipo di frantoio: tradizionale con macine e pressa idraulica, gramole chiuse, decanter 2 fasi e 2 fasi e 1/2
Cultivar: **Ogliarola 40%, Peranzana 40%, Coratina 10%, Leccino 10%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione DOP/IGP
2° Classificato

Evo DOP Sardegna Costa degli Olivi
S.C.A. Coop. Agr.
Olivicoltori valle del cedrino

Orosei (NU) • Sardegna

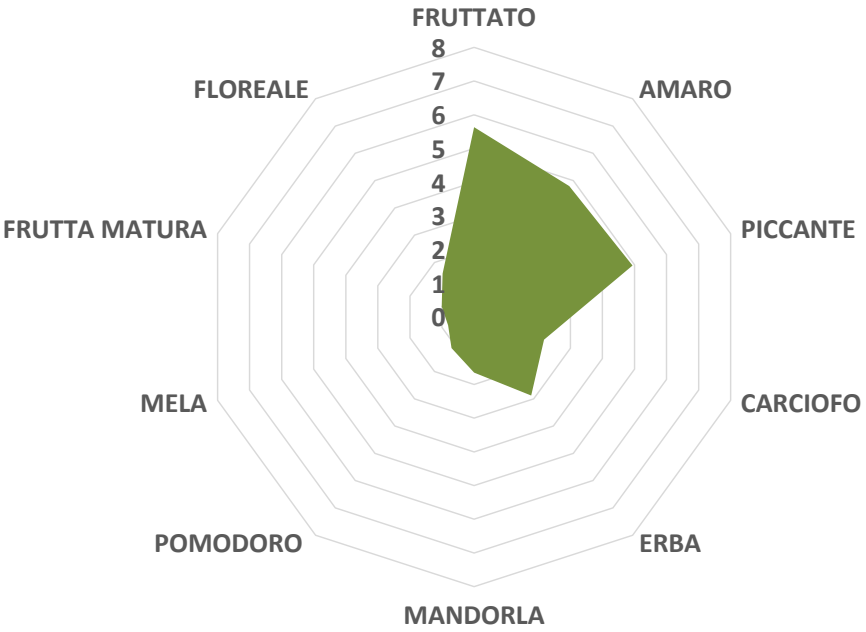
Loc. Conculas SS 125 km. 225,3
t. 0784997103 • c. 346 03 57 650
costadegliolivi@tiscali.it
www.costadegliolivi.it

COSTA DEGLI OLIVI®

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 8.000
Produzione annuale: 70 hl
Attività: azienda agricola con frantoio
Tipo di frantoio: frantoio a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2/3 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Bosana 100%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione DOP/IGP
3° Classificato

Bio DOP Sardegna
Fois Antonello

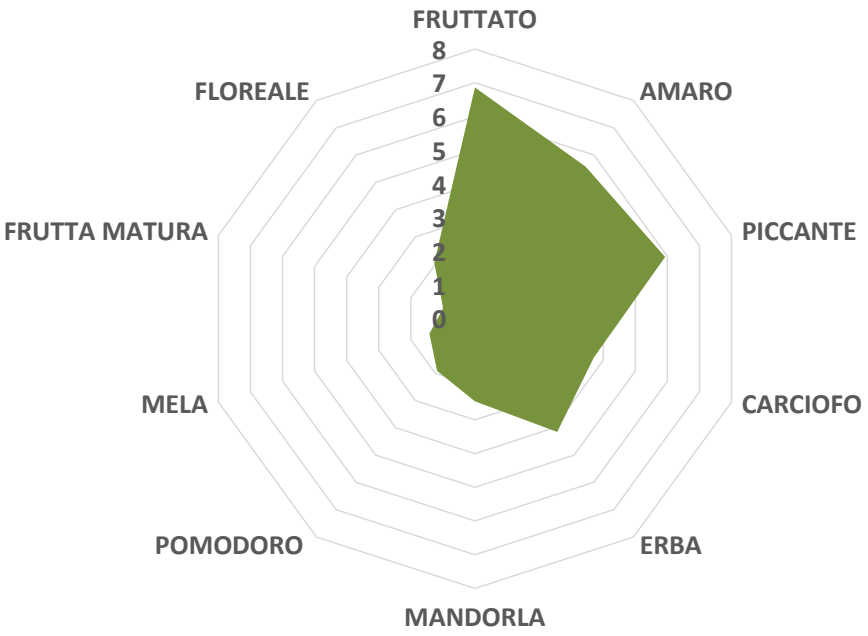
Alghero (SS) • Sardegna
Via mazzini, 18
t. 079 9 803 394 • c. 348 28 33 227
info@accademiaolearia.com
www.accdemiaolearia.com

TENUTE FOIS
ALGHERO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.287
Produzione annuale: 185 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio
Tipo di frantoio: frantoio a dischi gramole inertizzate, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Bosana 100%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione Biologici
1° Classificato

Azienda agricola Caputo Maria
Gran Pregio Bio
Monocultivar Coratina

Molfetta (BA) • Puglia

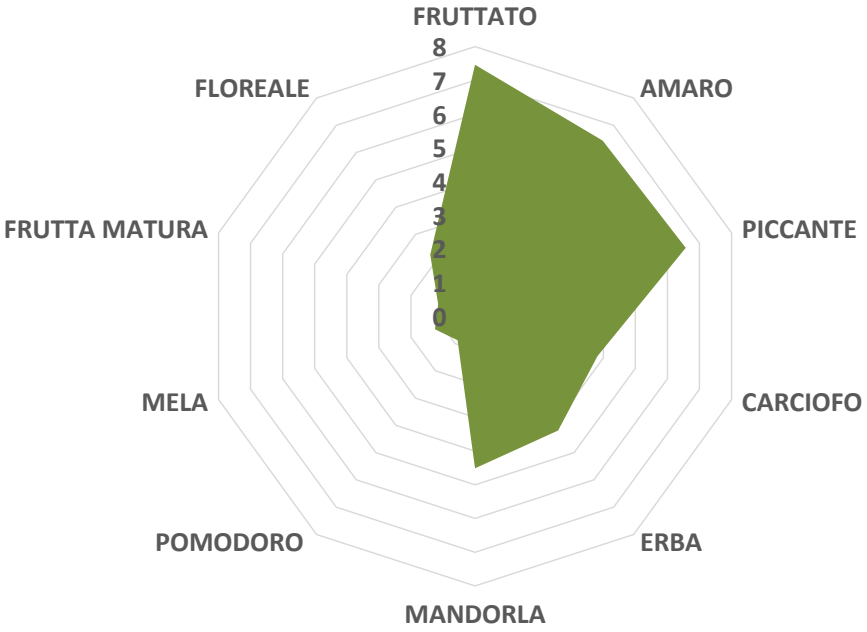
P.zza Garibaldi, 36/e
t. 080 33 40 022 • c. 380 729 26 03
info@oliogranpregio.com
www.oliogranpregio.com

GRAN•PREGIO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.000
Produzione annuale: 100 hl
Attività: agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi , separatore finale filtrazione
Cultivar: **Coratina 100%**

Analisi sensoriale



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	**575**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**364**

Sezione Biologici
2° Classificato

Azienda agricola Maselli
Cima Maselli

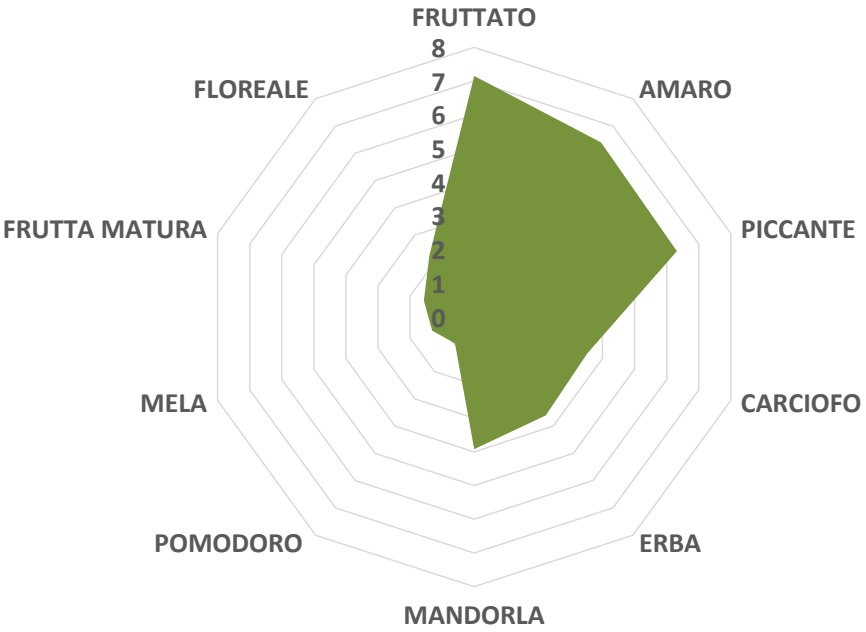
Alberobello (BA) - Puglia

Via Dante Alighieri, 13
t. 080 43 21 947 • c. 389 124 13 06
info@oliodellemurge.it
www.oliomaselli.it

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 1.000
Produzione annuale: 20 hl
Attività: agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio:frangitore a frese o coltelli gramole chiuse, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Cima di Melfi 100%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione Biologici
3° Classificato

Olio Evo Selezione Grandis
La Rannocchiaia Soc. Agr. s.s.

San Casciano Val di Pesa (FI) • Toscana

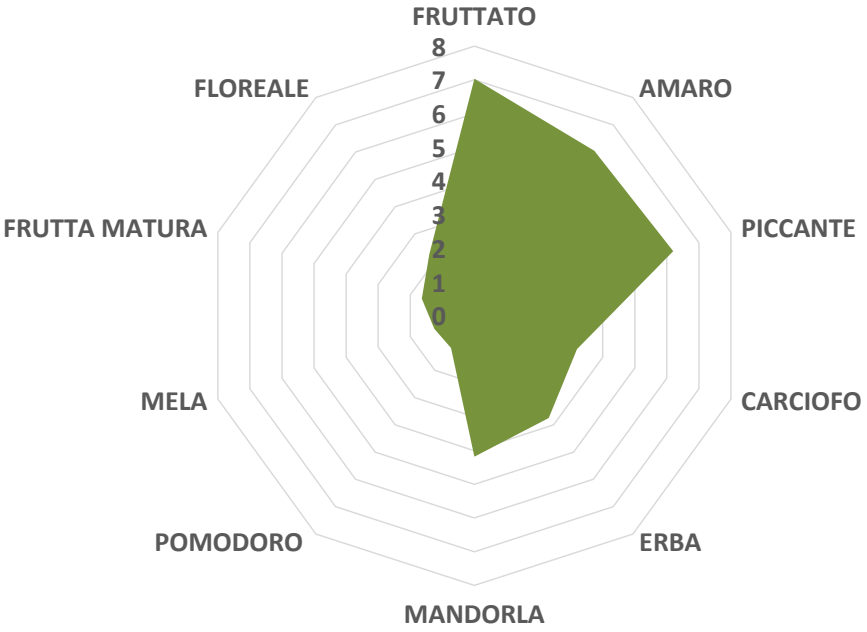
Via Benvenuto Cellini, 42
t. 055 26 95 796 c. 340 16 99 380
info@laranocchiaia.it
www.laranocchiaia.it

LA RANOCCHIAIA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 8.200
Produzione annuale: 40 hl
Attività: agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltellii, gramole inertizzate, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Correggiolo 40%, Leccio del Corno 20%, Pendolino 10%, altre 30%**

Analisi sensoriale



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	**503**
Tocoferoli	mg/kg	--	160	**291**

Sezione Monocultivar
1° Classificato

Azienda agricola Coratina Maselli

Alberobello (BA) - Puglia

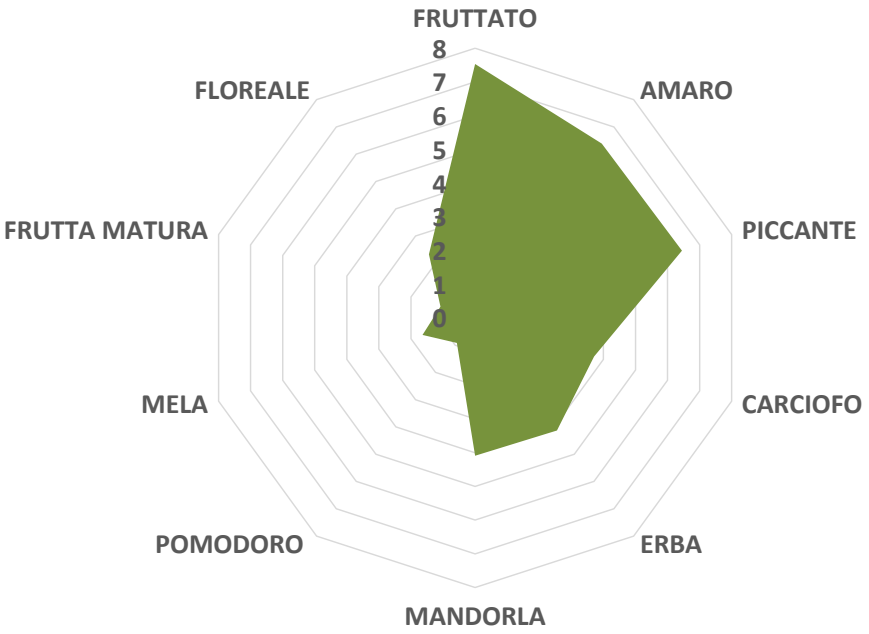
Via Dante Alighieri, 13
t. 080 43 21 947 • c. 389 124 13 06
info@oliodellemurge.it
www.oliomaselli.it

Maselli
AZIENDA AGRICOLA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 1.000
Produzione annuale: 20 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Coratina 100%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione Monocultivar
2° Classificato

Mimì Denocciolato Coratina
Azienda agricola Donato Conserva

Modugno (BA) • Puglia

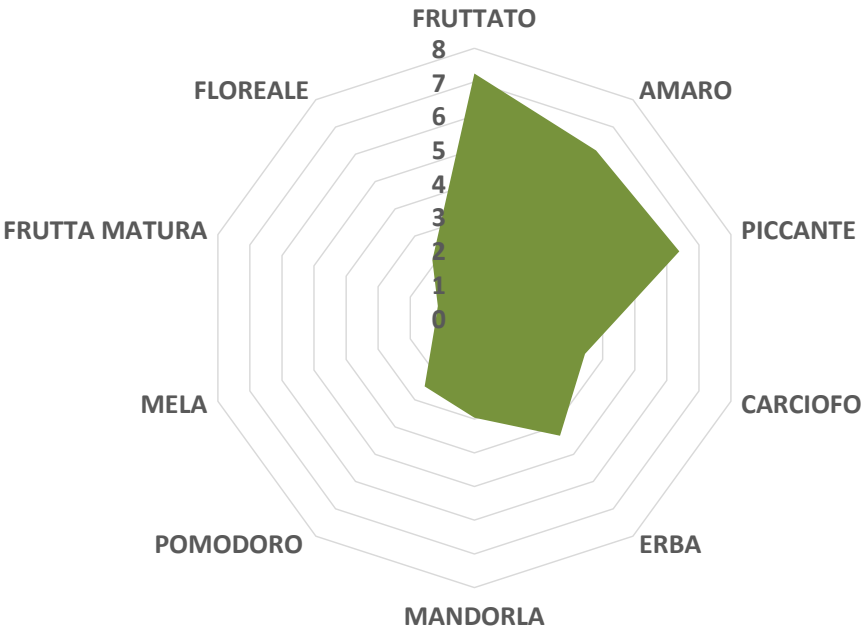
Via Imbriani, 44
c. 346 39 44 870
info@oliomimi.com
www.oliomimi.com

mimì
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 22.000
Produzione annuale: 700 hl
Attività: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltelli, denocciolatore, gramole chiuse, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Coratina 100%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione Monocultivar
3° Classificato

Cenzino Coratina
Vincenzo Marvulli

Matera (MT) • Basilicata

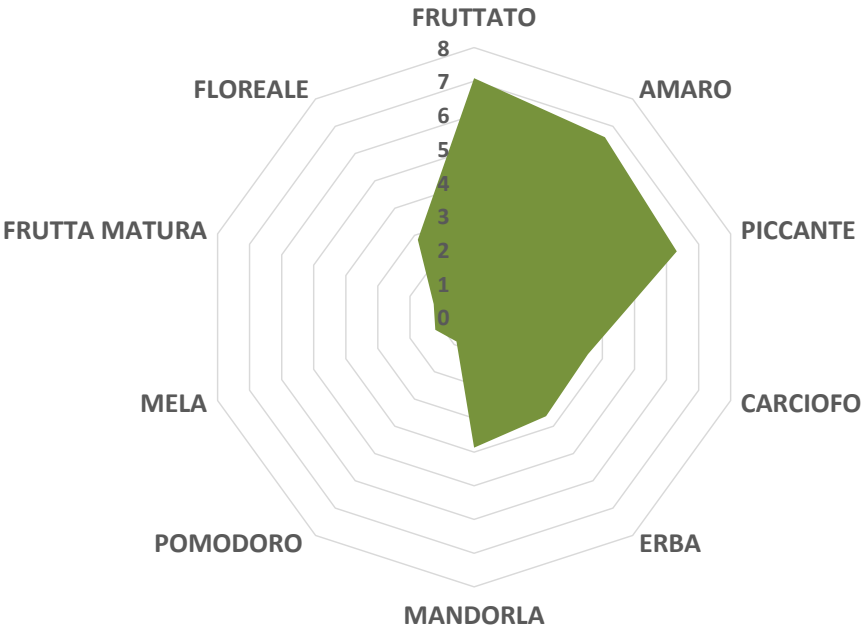
Via Dante, 9
c. 338 60 79 006
giovanni.marvulli@yahoo.it

azienda agricola
Vincenzo Marvulli

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.700
Produzione annuale: 40 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a martelli,
gramole inertizzate, decanter 2 fasi,
separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Coratina 100%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione Pluricultivar
1° Classificato

S'Ard - Pluricultivar
Impresa agricola dr. Franco Ledda

Oristano (OR) • Sardegna

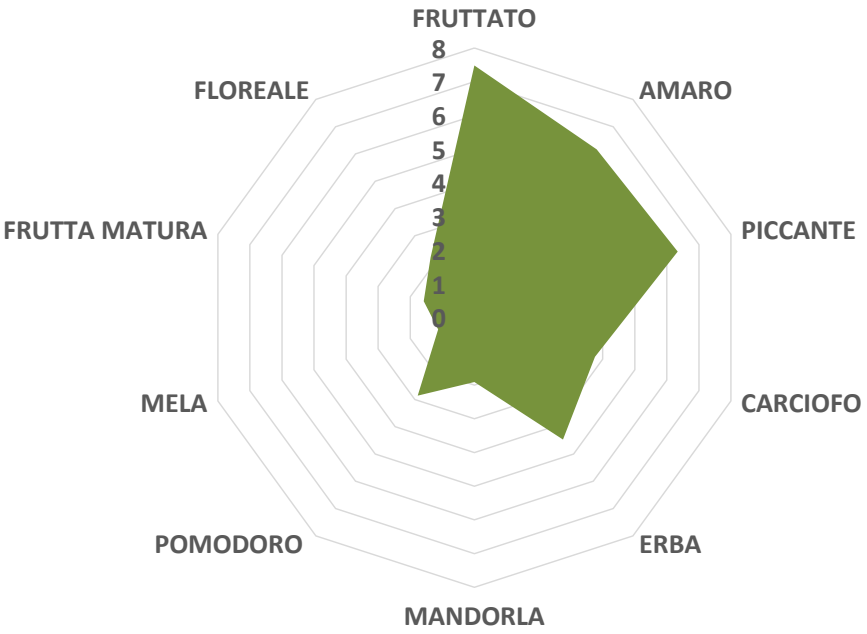
Via La Maddalena, 3
c. 338 16 89 897
leddafranc@tiscali.it
www.francoledda.com

FRANCO LEDDA
IMPRESA AGRICOLA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.000
Produzione annuale: 40 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frantoio a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi
Cultivar: **Semidana 85%, Bosana 15%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione Pluricultivar
2° Classificato Emozione

Plenum
Fattoria Poggiopiano

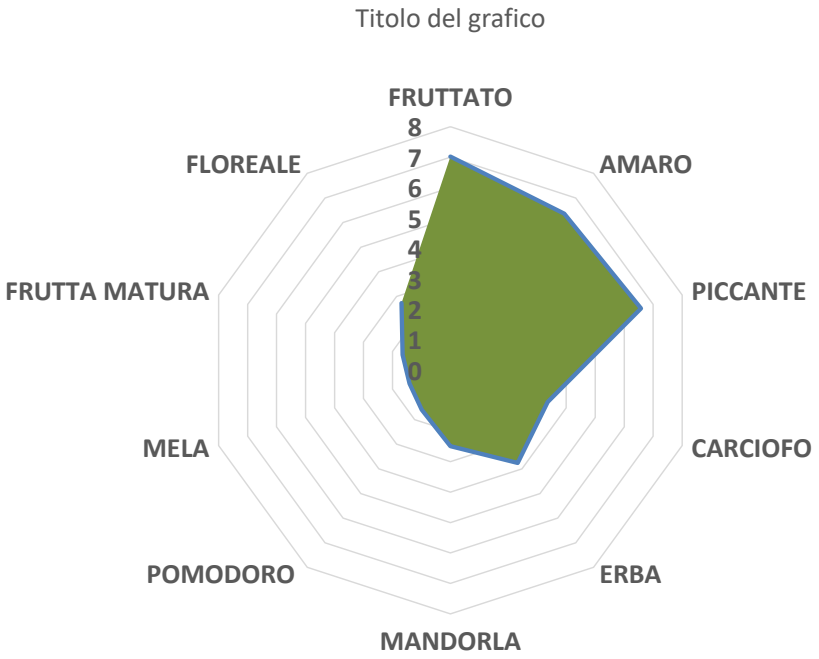
Fiesole (FI) • Toscana

Via Dei Bassi, 13
c. 338 4 342 483
info@poggiopiano.it
Www.poggiopiano.it

Informazioni aziendali

Piante di olivo: n.d.
Produzione annuale: 16 hL
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frantoio a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Frantoio 60%, Moraiolo 30%, Leccino 10%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione Pluricultivar
3° Classificato

Selezione O!
Frantoio del Grevepesa Scarl

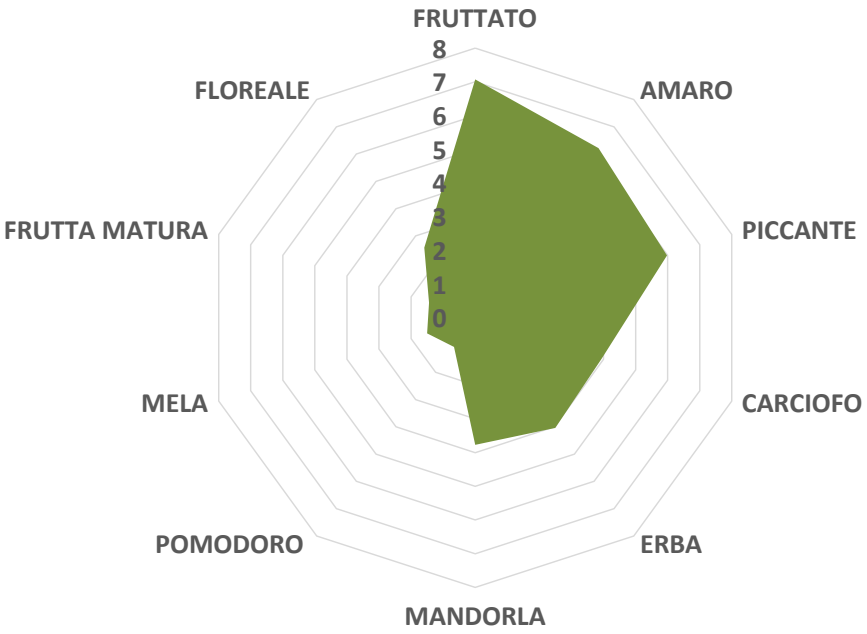
Firenze (FI) • Toscana

Provinciale Chiantigiana sulla Greve
t. 055 82 13 53 • c. 331 16 74 930
shop@frantoiogrevepesa.com
www.frantoiogrevepesa.com

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 200.000
Produzione annuale: 150 hl
Attività: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frantoio a martelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Frantoio 60%, Moraiolo 30%, Leccino 10%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione DOP/IGP
Premio Frantoiani

Prima Oliva
Frantoio di Croci

Massa e Cozzile (PT) • Toscana

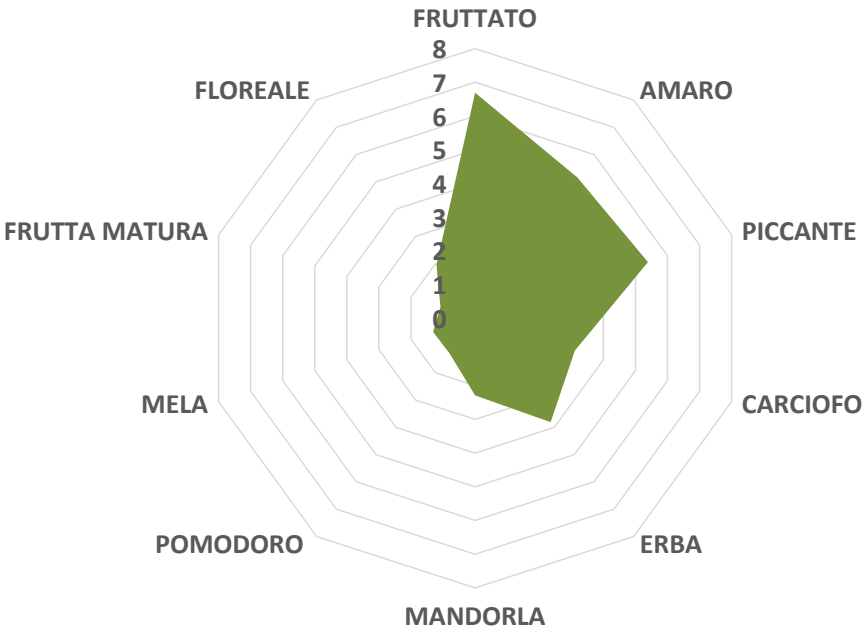
Via vignoli, 96
t. 057 26 0 016 • c. 339 777 42 08
info@frantoiodicroci.it
www.frantoiodicroci.it

Frantoio di Croci®
Famiglia Campioni

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.500
Produzione annuale: 80 hl
Attività: azienda agricola con frantoio
Tipo di frantoio: frantoio a frese o coltelli, gramole inertizzate, decanter 2/3 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Maurino 40%, Frantoio 30%, Moraiolo 30%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione Biologico
Premio Frantoiani

Vantu Bio
Frantoio artigiano Sandro Chisu

Orosei (NU) • Sardegna

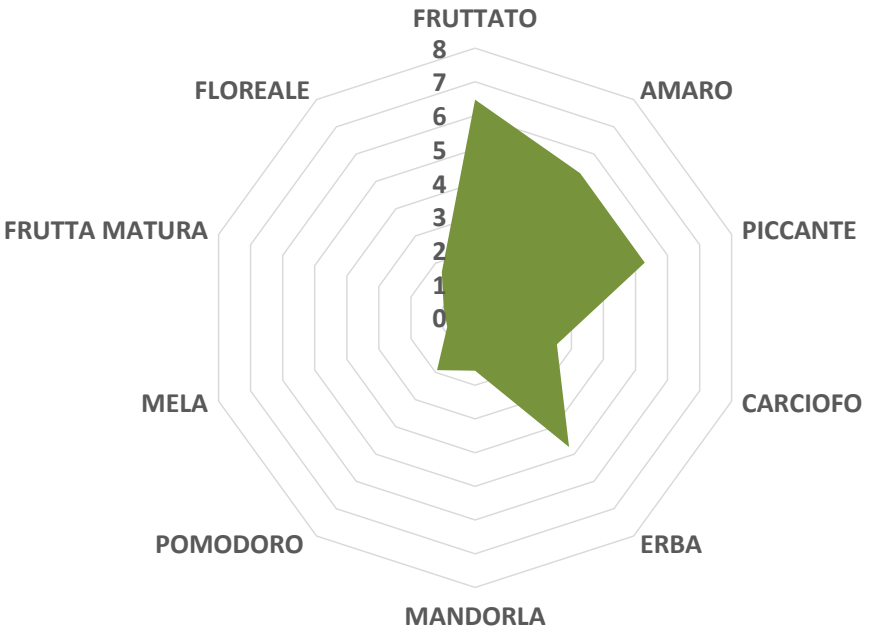
Loc. Gherghetenore, 10
t. 0784 99 94 11 • c. 338 27 5 1717
info@oliochisu.it
www.oliochisu.it

Frantoio Artigiano Sandro Chisu ®

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 200
Produzione annuale: 120 hl
Attività: frantoio
Tipo di frantoio: a martelli, gramole chiuse, decanter 2 e 1/2 fasi, separatore
Cultivar: **Semidana, Nera**

Analisi sensoriale



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**

Sezione Monocultivar
Premio Frantoiani

Bellantonio
Oleificio Mallia

Modica (RG) • Sicilia

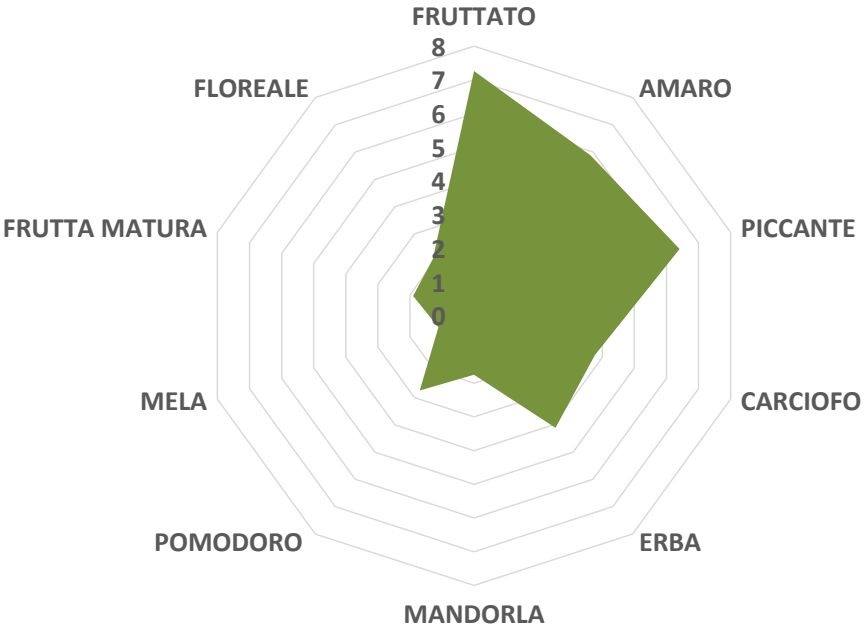
Via Gianforma Margione, 45
c. 333 68 33 203
info@oleificiomallia.com
www.oleificiomallia.com

OLEIFICIO
MALLIA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: n.d.
Produzione annuale: n.d.
Attività: frantoio
Tipo di frantoio a martelli, gramole chiuse,
decanter 3 fasi,
separatore
Cultivar: **Verdesa 100%**

Analisi sensoriale



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**

Sezione Pluricultivar
Premio Frantoiani

Riserva
Frantoio di Croci

Massa e Cozzile (PT) • Toscana

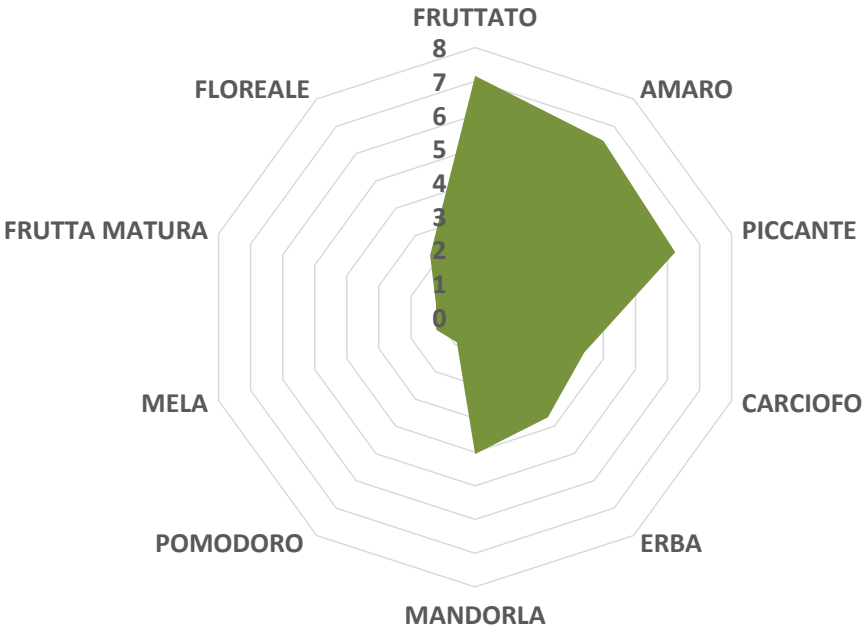
Via Vignoli, 96
t. 057 26 00 16 • c. 339 777 42 08
info@frantoiodicroci.it
www.frantoiodicroci.it

Frantoio di Croci®
Famiglia Campioni

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.500
Produzione annuale: 80 hl
Attività: azienda agricola con frantoio
Tipo di frantoio: a frese o coltelli, gramole inertizzate, decanter 2/3 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Moraiolo 90%, Frantoio 10%**

Analisi sensoriale



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**

Premio
Migliore Etichetta

Ollu
Azienda agricola Rovelli

Nuraxinieddu (OR) • Sardegna

Via San Giacomo, 33
c. 348 51 21 320
info@agricolarovelli.com
www.agricolarovelli.com

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
Coratina Maselli

Alberobello (BA) • Puglia

Via Dante Alighieri, 13
t .080 43 21 947 c. 333 21 32 319
info@oliodellemurge.it
www.oliomaselli.it

Maselli
AZIENDA AGRICOLA

Menzione d'Onore

Menzione D'Onore

S'Ard - Semidana
Impresa agricola dr. Franco Ledda

Oristano (OR) • Sardegna

Via La Maddalena, 3
c. 338 16 89 897
leddafranc@tiscali.it
www.francoledda.com

FRANCO LEDDA
IMPRESA AGRICOLA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.000
Produzione annuale: 40 hl
Attività: agricola senza frantoio
Tipo di frantoio: a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi,
Cultivar: **Semidana 100%**

Menzione d'Onore

Olio Traldi Eximius
Boni Francesca

Vetralla (VT) • Lazio

Strada Poggio Montano, 84
t. 0768 47 76 80 • c. 320 77 14 755
francesca@oliotraldi.com
www.oliotraldi.com

Traldi
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 5.000
Produzione annuale: 100 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio
Tipo di frantoio: frantoio a martelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi e 1/2, separatore finale
Cultivar: **Caninese 100%**

Menzione D'Onore

Cenzino Ogliarola del Bradano
Vincenzo Marvulli

Matera (MT) • Basilicata

Via Dante, 9
t. 083 53 32 568 • c. 338 60 79 006
giovanni.marvulli@yahoo.it

azienda agricola
vincenzo marvulli

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.700
Produzione media annuale: 40 hL
Attività: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole inertizzate, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Ogliarola del Bradano 100%**

Menzione D'Onore

Leccino
Montecappone Sarl

Jesi (AN) • Marche

Via Dante, 9
t. 073 12 05 761 • c. 393 96 73 854
info@montecappone.com
www.montecappone.com

MIRIZZI
DI
MONTECAPPONE
Viticoltori in Jesi

Informazioni aziendali

Piante di olivo:4.500
Produzione annuale: 25 hL
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Leccino 100%**

Menzione D'Onore

Biologico Fruttato
Fois Antonello

Alghero (SS) • Sardegna

Via Mazzini, 18
t. 079 98 03 394 • c. 348 28 33 227
info@accademiaolearia.com
www.accdemiaolearia.com

TENUTE FOIS
ALGHERO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.287
Produzione media annuale: 185 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frantoio a dischi, gramole inertizzate, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Bosana 100%**

Menzione D'Onore

Bio Cru Coratina
Azienda agr. Nicola Monterisi

Ardia (BT) • Puglia

Via Amadeus Mozart, 140
c. 347 05 25 340
oliomonterisi@gmail.com
www.oliomonterisi.com

MONTERISI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 1.140
Produzione annuale: 8 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frantoio a martelli, gramole chiuse, decanter 2 e ½ fasi, filtrazione
Cultivar: **Coratina 100%**

Menzione d'Onore

Elaios Monocultivar Ortice
Terre di Molinara

Molinara (BN) • Campania

Via Regina Margherita, 138
c. 392 60 32 721
info@terredimolinara.it
www.terredimolinara.it

TERRE DI
MOLINARA

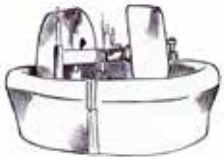
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 3.500
Produzione media annuale: 75 hl
Attività: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frantoio a dischi, gramole chiuse, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Ortice 100%**

Menzione d'Onore

Gran Riserva Giuseppe Fois
Eredi Giuseppe Fois S.C.A.

Alghero (SS) • Sardegna
t. 079 98 03 394 • c. 348 28 33 227
info@accademiaolearia.com
www.accdemiaolearia.com



Frantoio Oleario
Giuseppe Fois

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 25.000
Produzione annuale: 1.285 hl
Attività: azienda agricola con frantoio
Tipo di frantoio: frantoio a dischi, gramole inertizzate, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Bosana 60, Semidana 30%, altre 10%**

Menzione D'Onore

Emozione
Azienda agricola Decimi

Passaggio Di Bettona (PG) • Umbria

Via Prigionieri, 19
t. 075 98 73 04 • c. 340 51 20 876
info@oliodecimi.it
www.oliodecimi.it

DECIMI®
Olivicoltori per Passione

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 7.000
Produzione annuale: 35 hL
Attività: azienda agricola con frantoio
Tipo di frantoio: frantoio a frese/coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Moraiolo 60%, Leccino 15%, Frantoio 25%**

Menzione D'Onore

Ghinavu
Azienda Olivicola Puddu Cicito

Oliena (NU) • Sardegna

Vico Galiani, 10
t. 0784 28 56 21 • c. 349 23 15 011
ghinavu@gmail.com
www.ghinavu.altervista.org

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.000
Produzione annuale: 10 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a martelli,
gramole chiuse, decanter 2 e 1/2 fasi,
separatore finale,
Cultivar: **Nera di Oliena 100%**

Menzione D'Onore

Masoni Becciu di Valentina Deidda

Villacidro (CA) • Sardegna

via Mazzini, 30
c. 3402488614
masonibecciu@virgilio.it
www.masonibecciu.it

MASONI BECCIU

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 10.000
Produzione annuale: 180 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese/coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Nera di Villacidro, Nera di Gonnosfanadiga**

Menzione d'Onore

Il Tradizionale
Accademia Olearia Srl

Alghero (SS) • Sardegna

t. 079980394 • c. 3482833257
commerciale@accademiaolearia.com
www.accademiaolearia.com

ACCADEMIA OLEARIA
TENUTE FOIS
L'origine del gusto.

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 25.000
Produzione annuale: 1.285 hl
Attività: frantoio
Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse inertizzate, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Bosana 60%, varie 40%**

Menzione d'Onore

Ispiritu Sardu
Masoni Becciu
di Valentina Deidda

Villacidro (CA) • Sardegna

via Mazzini, 30
c. 340 24 88 614
masonibecciu@virgilio.it
www.masonibecciu.it

MASONI
BECCIU

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 10.000
Produzione annuale: 180 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese/coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Nera di Villacidro 100%**

Menzione D'Onore

Concordu Masoni Becciu di Valentina Deidda

Villacidro (CA) • Sardegna

Via Mazzini, 30
c. 340 24 88 614
masonibecciu@virgilio.it
www.masonibecciu.it

MASONI BECCIU

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 10.000
Produzione annuale: 180 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese/coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Nera di Villacidro 100%**

Menzione D'Onore

Tradizionale
Fattoria Altomena

Pelago (FI) • Toscana

Via Campicuccioli
t. 055 8 301 001 • c. 348 39 16 490
info@altomena.it
www.altomena.it

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 8.000
Produzione annuale: 43 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese/coltelli, gramole inertizzate, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Frantoio 80%, Moraiolo 10%, Leccino 10%**

Menzione D'Onore

Le Tre Colonne Evolution
Azienda agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone

Giovinazzo (BA) • Puglia

Sp 107 km 0,200
t. 080 85 94 360 c. 347 52 20 457
info@letrecolonne.com
www.letrecolonne.com

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 8.000
Produzione annuale: 30 hl
Attività: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese/coltelli, denocciolatore, gramole chiuse, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Coratina denocciolata 100%**

Menzione D'Onore

DOP Sardegna Fruttato Verde
Accademia Olearia Srl

Alghero (SS) • Sardegna

Loc. Ungias Galantè lotto e1 zona D2
t. 079 98 03 94 • c. 348 28 33 257
commerciale@accademiaolearia.com
www.accademiaolearia.com

ACCADEMIA OLEARIA
TENUTE FOIS
L'origine del gusto.

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 25.000
Produzione annuale: 1.285 hl
Attività: frantoio
Tipo di frantoio: frangitore a coltelli, gramole chiuse inertizzate, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Bosana 60%, Semidana 40%**

Menzione d'Onore

Mimì Coratina
Azienda Agricola Donato Conserva

Modugno (BA) • Puglia

Via Imbriani, 44
c. 346 39 44 870
info@oliomimi.com
www.oliomimi.com

mimì
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 22.000
Produzione annuale: 700 hl
Attività: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Coratina 100%**

Menzione d'Onore

Ollu
Azienda agricola Rovelli

Nuraxinieddu (OR) • Sardegna

Via San Giacomo, 33
c. 348 51 21 320
info@agricolarovelli.com
www.agricolarovelli.com

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 1.100
Produzione annuale: 15 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a coltelli,
gramole chiuse, decanter 2 fasi,
filtrazione
Cultivar: **Semidana 100%**

Menzione D'Onore

S'ard · Semidana Bio
Impresa agricola
dr. Franco Ledda

Oristano (OR) • Sardegna

Via La Maddalena, 3
c. 338 16 89 897
leddafranc@tiscali.it
www.francoledda.com

FRANCO LEDDA
IMPRESA AGRICOLA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.000
Produzione annuale: 40 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frantoio a frese o coltelli,
gramole chiuse,
decanter 2 fasi,
Cultivar: **Semidana 100%**

Gran Menzioni

Olio	Azienda	Regione
Proxima Saecvla	Migolo- I Greppi di Silli	Toscana
Fruttato Medio Giuseppe Fois	Eredi Giuseppe Fois Soc. Agricola	Sardegna
Desis DOP Colline Salernitane	Torretta S.r.l.	Campania
Vantu Riserva	Frantoio Artigiano Sandro Chisu	Sardegna
Gran Cru affiorato	Frantoio Galantino SRL	Puglia
El Empiedro (Dop Priego De Córdoba)	01. Sca. Olivarera La Purísima-	Spagna
Blend – Peranzana & Coratina	Visconti -Storie di Terra	Puglia
Corax Sardegna Dop	Az. Agricola Francesco Piras	Sardegna
Ravece Monovarietale	Oleificio FAM sas	Campania

Premio
Nazionale
Olio Extravergine di Oliva

MONTIFERRÙ
DUEMILAVENTIDUE

Sessione SETTEMBRE
Shelf Life 2022

Oristano - Seneghe

Indice

Premio	Azienda	Olio	Regione	Pagina
1° DOP/IGP	Az. Agr. De Carlo sas	Olio di Puglia IGP	Puglia	75
2° DOP/IGP	S.C. Olivicoltori Valle del Cedrino	EVO DOP Costa degli Olivi	Sardegna	77
3° DOP/IGP	Fois Antonello	Bio DOP Sardegna	Sardegna	79
1° BIO	A. Agr. Maselli	Coratina Maselli	Toscana	81
2° BIO	Agr. Vincenzo Marvulli	Cenzino Coratina	Puglia	83
3° BIO	Masoni Becciu di Valentina Deidda	Ispiritu Sardu	Sardegna	85
1° Monocultivar	Az. Agr. Le Tre Colonne di Salvatore Stallone	Le Tre Colonne	Puglia	87
2° Monocultivar	Az. Agr. Donato Conserva	Mimì Coratina	Puglia	89
3° Monocultivar	Az. Agr. Caputo Maria	Gran Pregio Bio Coratina	Puglia	91
1° Pluricultivar	La Ranocchiaia Soc. Agr. S.S.Az.	EVO Selezione Grandis	Basilicata	93
2° Pluricultivar	Frantoio del Grevepesa Scarl	Selezione O!	Toscana	95
3° Pluricultivar	Impresa Agr. Dr. Franco Ledda	S'Ard - Pluricultivar	Sardegna	97
Frantoiani - DOP/IGP	Frantoio di Croci	Prima Oliva	Toscana	99
Frantoiani - BIO	Frantoio Artigiano Sandro Chisu	Vantu Bio	Sardegna	101
Frantoiani - MONO	Oleificio Mallia	Bellantonio	Sicilia	103
Frantoiani -PLURI	Frantoio di Croci	Riserva	Toscana	105
Premio Speciale Hermanu	Az. Agr. Donato Conserva	Mimì Denocciolato Coratina	Puglia	107
Menzione D'Onore				109
Gran Menzione				109

Giuria nazionale
sessione settembre 2022

Presidente
Pietro Paolo Arca

Vice Presidente
Piergiorgio Sedda

Vice Presidente
Efisio Sanna

COMPONENTI DELLA GIURIA
Barbara Alessandro, Campania
Gavino Arca, Sardegna
Marisa Cepach, Friuli Venezia Giulia
Giovanni Lacertosa, Basilicata
Marco Pampaloni, Toscana
Gian Luigi Pili, Sardegna
Ermanno Rocca, Emilia Romagna
Salvatore Spatola, Sicilia
Anna Rosa Zaza, Puglia
Palmerio Zoccheddu, Sardegna

Assistenza alla Giuria
(CCIAA, Laore Sardegna, Agris Sardegna)
Maria Piera Bacciu
Claudia Cigagna
Giovanni Pietro Marchinu
Giuseppe Orrù

Sezione DOP/IGP
1° Classificato

Olio di puglia IGP
De Carlo sas

Bitritto (BA) • Puglia

Via XXIV maggio, 54/b
t. 08 06 30 767
info@oliodecarlo.com
www.oliodecarlo.com

DECARLO
MASTRI OLEARI DAL 1600

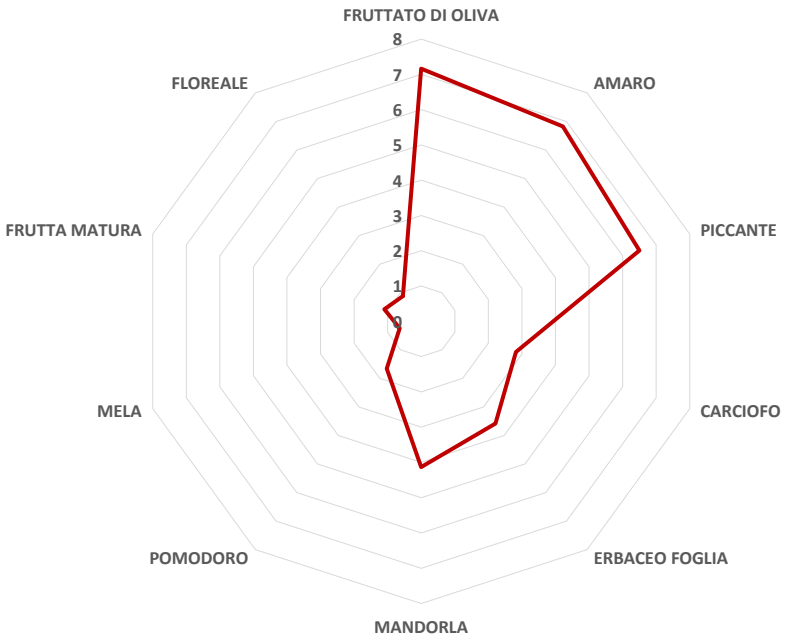
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 28.000
Produzione annuale: 1.100 hl
Attività: azienda agricola con frantoio
Tipo di frantoio: tradizionale con macine e pressa idraulica, gramole chiuse, decanter 2 fasi e 2 fasi e 1/2
Cultivar: **Ogliarola 40%, Peranzana 40%, Coratina 10%, Leccino 10%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,08**	0,3	**0,22**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**4**	15	**8**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,79**	2,4	**1,94**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,14**	0,22	**0,15**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**517**		**436**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**375**		**262**

Analisi sensoriale



Sezione DOP/IGP
2° Classificato

Evo DOP Sardegna Costa degli Olivi
S.C.A. Coop. Agr.
Olivicoltori valle del cedrino

Orosei (NU) • Sardegna

Loc. Conculas SS 125 km. 225,3
t. 0784997103 • c. 346 03 57 650
costadegliolivi@tiscali.it
www.costadegliolivi.it

COSTA DEGLI OLIVI®

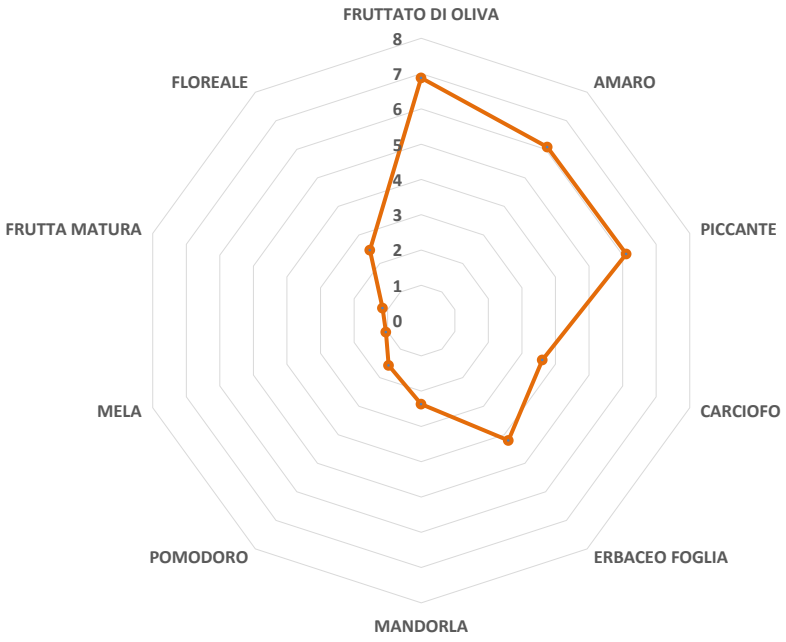
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 8.000
Produzione annuale: 70 hl
Attività: azienda agricola con frantoio
Tipo di frantoio: frantoio a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2/3 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Bosana 100%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,17**	0,3	**0,17**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**7**	15	**9**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**2,10**	2,4	**2,11**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,15**	0,22	**0,15**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**598**		**420**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**463**		**281**

Analisi sensoriale



Sezione DOP/IGP
3° Classificato

Bio DOP Sardegna
Fois Antonello

Alghero (SS) • Sardegna
Via mazzini, 18
t. 079 9 803 394 • c. 348 28 33 227
info@accademiaolearia.com
www.accdemiaolearia.com

TENUTE FOIS
ALGHERO

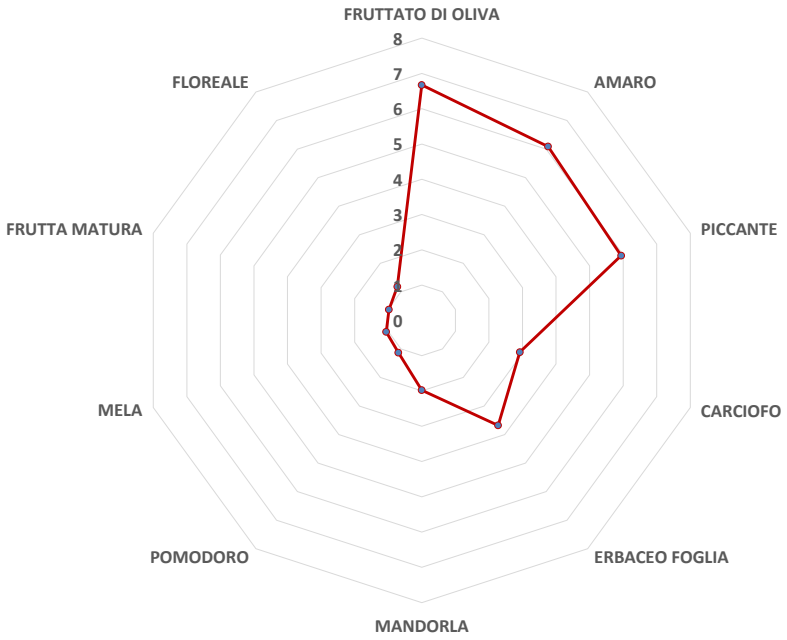
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.287
Produzione annuale: 185 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio
Tipo di frantoio: frantoio a dischi gramole inertizzate, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Bosana 100%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,17**	0,3	**0,19**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**7**	15	**9**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**2,06**	2,4	**2,19**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,15**	0,22	**0,15**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**481**		**462**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**317**		**257**

Analisi sensoriale



Sezione Biologico
1° Classificato

Coratina Maselli
Azienda agricola Maselli

Alberobello (BA) - Puglia

Via Dante Alighieri, 13
t. 080 43 21 947 • c. 389 124 13 06
info@oliodellemurge.it
www.oliomaselli.it

Maselli
AZIENDA AGRICOLA

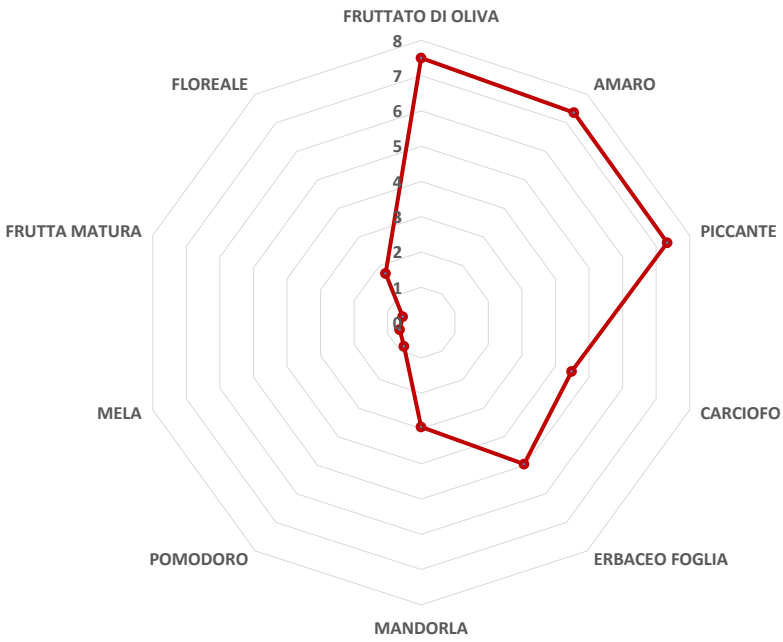
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 1.000
Produzione annuale: 20 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Coratina 100%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,04**	0,3	**0,05**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**2**	15	**4**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,78**	2,4	**1,84**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,16**	0,22	**0,16**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**754**		**652**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**516**		**265**

Analisi sensoriale



Sezione Biologico
2° Classificato

Cenzino Coratina
Vincenzo Marvulli

Matera (MT) • Basilicata

Via Dante, 9
c. 338 60 79 006
giovanni.marvulli@yahoo.it

azienda agricola
Vincenzo Marvulli

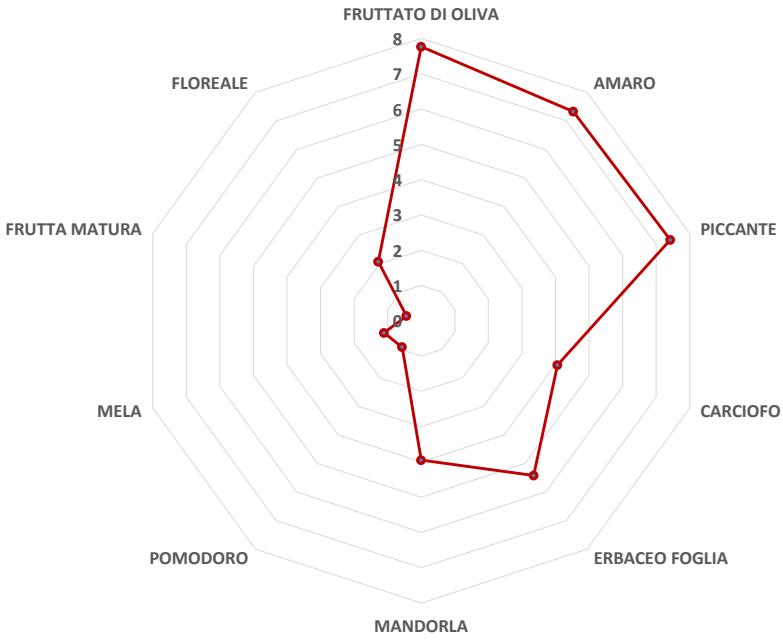
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.700
Produzione annuale: 40 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a martelli,
gramole inertizzate, decanter 2 fasi,
separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Coratina 100%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,06**	0,3	**0,06**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**2**	15	**6**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,72**	2,4	**1,95**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,16**	0,22	**0,16**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**828**		**691**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**294**		**260**

Analisi sensoriale



Sezione Biologico
3° Classificato

Ispiritu Sardu
Masoni Becciu
di Valentina Deidda

Villacidro (CA) • Sardegna

via Mazzini, 30
c. 340 24 88 614
masonibecciu@virgilio.it
www.masonibecciu.it

MASONI BECCIU

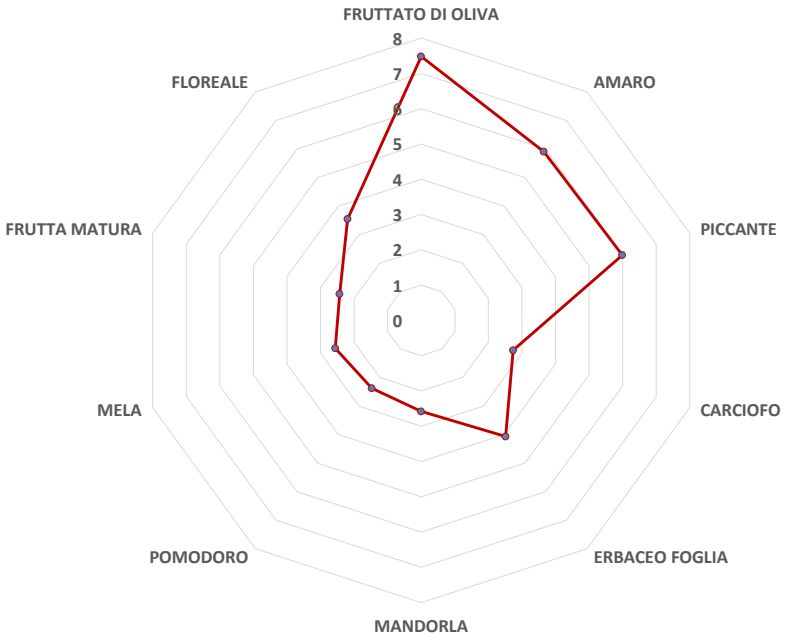
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 10.000
Produzione annuale: 180 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese/coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Nera di Villacidro 100%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,12**	0,3	**0,12**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**7**	15	**10**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,90**	2,4	**2,01**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,11**	0,22	**0,12**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**441**		**356**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**298**		**229**

Analisi sensoriale



Sezione Monocultivar
1° Classificato

Le Tre Colonne Evolution
Azienda agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone

Giovinazzo (BA) • Puglia

Sp 107 km 0,200
t. 080 85 94 360 c. 347 52 20 457
info@letrecolonne.com
www.letrecolonne.com

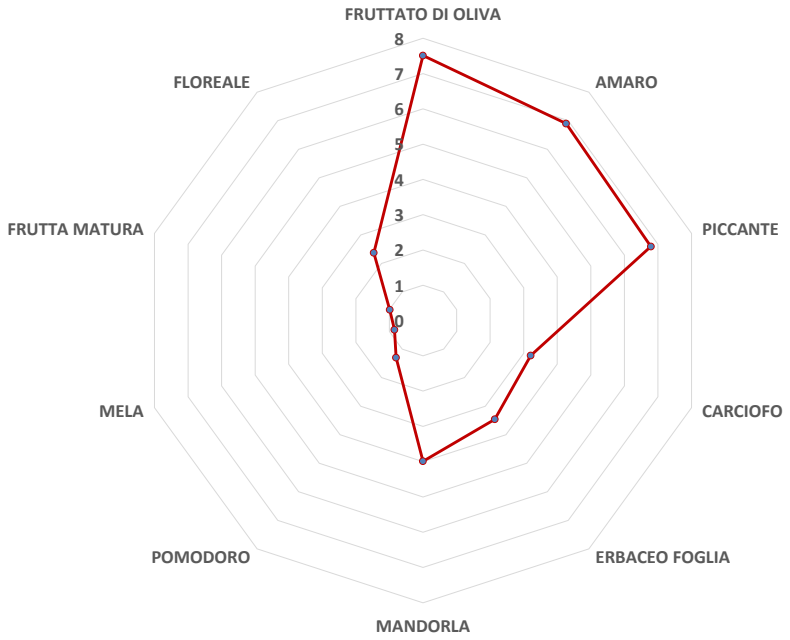
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 8.000
Produzione annuale: 30 hl
Attività: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese/coltelli, denocciolatore, gramole chiuse, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Coratina denocciolata 100%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	Parametri legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,06**	0,3	**0,1**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**4**	15	**7**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**2,05**	2,4	**1,88**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,14**	0,22	**0,13**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**451**		**495**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**292**		**278**

Analisi sensoriale



Sezione Monocultivar
2° Classificato

Mimì Coratina
Azienda Agricola Donato Conserva

Modugno (BA) • Puglia

Via Imbriani, 44
c. 346 39 44 870
info@oliomimi.com
www.oliomimi.com

mimì
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

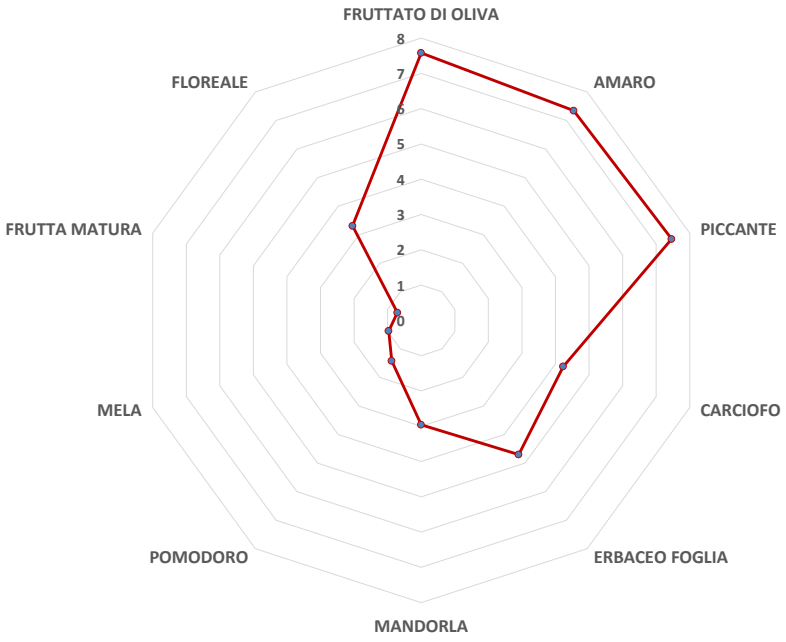
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 22.000
Produzione annuale: 700 hl
Attività: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Coratina 100%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,08**	0,3	**0,06**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**3**	15	**5**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,88**	2,4	**1,96**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,18**	0,22	**0,17**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**678**		**583**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**348**		**317**

Analisi sensoriale



Sezione Monocultivar
3° Classificato

Azienda agricola Caputo Maria
Gran Pregio Bio
Monocultivar Coratina

Molfetta (BA) • Puglia

P.zza Garibaldi, 36/e
t. 080 33 40 022 • c. 380 729 26 03
info@oliogranpregio.com
www.oliogranpregio.com

GRAN•PREGIO

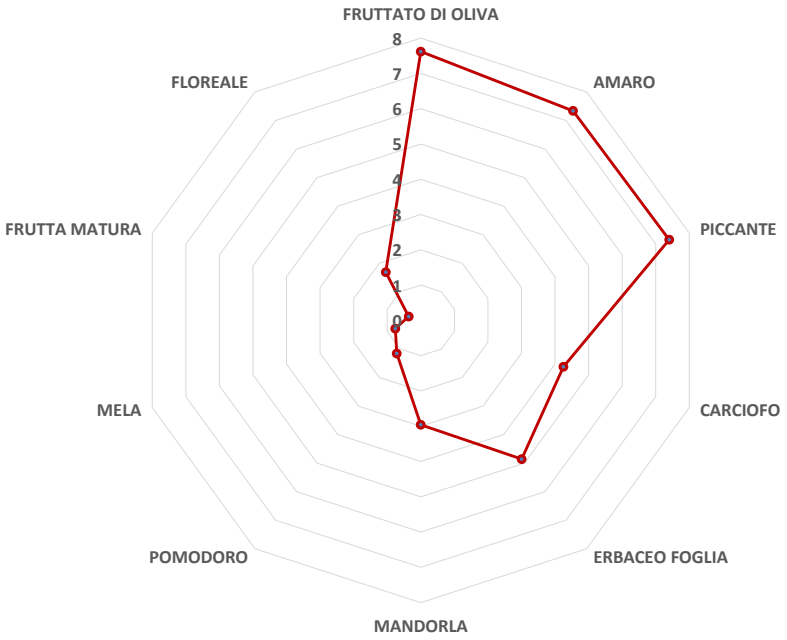
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.000
Produzione annuale: 100 hl
Attività: agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi , separatore finale filtrazione
Cultivar: **Coratina 100%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,06**	0,3	**0,07**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**2**	15	**5**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,71**	2,4	**1,90**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,15**	0,22	**0,14**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**594**		**575**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**364**		**288**

Analisi sensoriale



Sezione Pluricultivar
1° Classificato

Olio Evo Selezione Grandis
La Rannocchiaia Soc. Agr. s.s.

San Casciano Val di Pesa (FI) • Toscana

Via Benvenuto Cellini, 42
t. 055 26 95 796 c. 340 16 99 380
info@laranocchiaia.it
www.laranocchiaia.it

LA RANOCCHIAIA

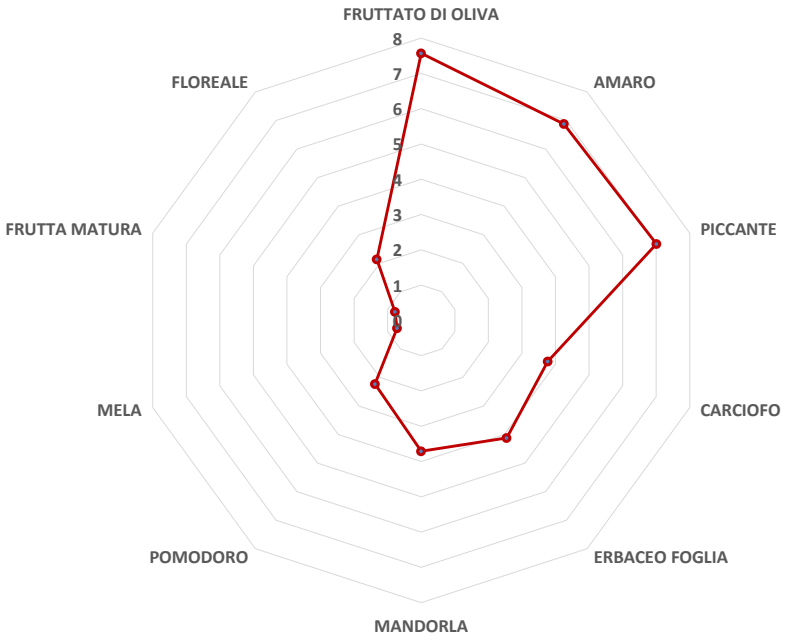
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 8.200
Produzione annuale: 40 hl
Attività: agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltellii, gramole inertizzate, decanter 2 fasi, filtrazione
Cultivar: **Correggiolo 40%, Leccio del Corno 20%, Pendolino 10%, altre 30%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,07**	0,3	**0,09**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**2**	15	**6,0**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,74**	2,4	**2,00**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,16**	0,22	**0,15**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**518**		**503**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**291**		**259**

Analisi sensoriale



Sezione Pluricultivar
2° Classificato

Selezione O!
Frantoio del Grevepesa Scarl

Firenze (FI) • Toscana

Provinciale Chiantigiana sulla Greve
t. 055 82 13 53 • c. 331 16 74 930
shop@frantoiogrevepesa.com
www.frantoiogrevepesa.com

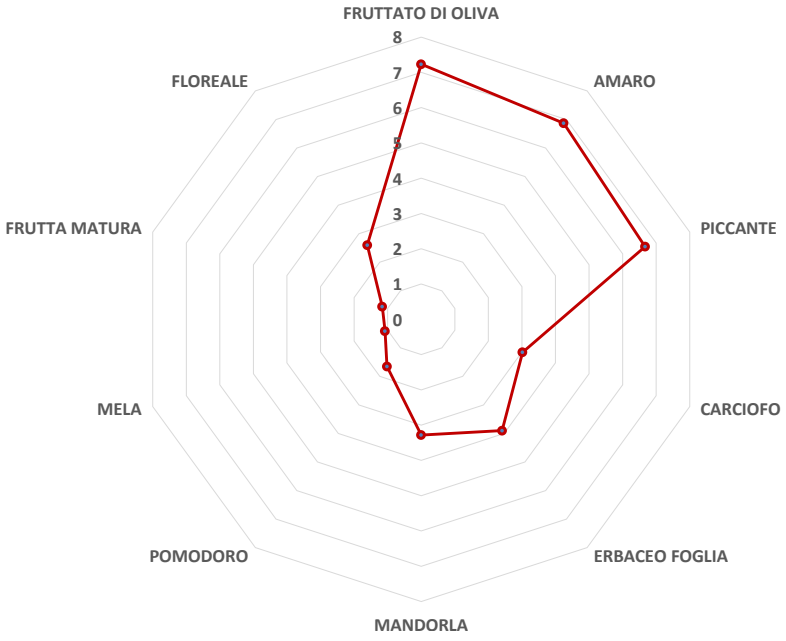
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 200.000
Produzione annuale: 150 hl
Attività: azienda agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frantoio a martelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Frantoio 60%, Moraiolo 30%, Leccino 10%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,06**	0,3	**0,1**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**3**	15	**7,0**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,66**	2,4	**1,89**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,14**	0,22	**0,14**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**457**		**443**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**441**		**312**

Analisi sensoriale



Sezione Pluricultivar
3° Classificato

S'Ard - Pluricultivar
Impresa agricola dr. Franco Ledda

Oristano (OR) • Sardegna

Via La Maddalena, 3
c. 338 16 89 897
leddafranc@tiscali.it
www.francoledda.com

FRANCO LEDDA
IMPRESA AGRICOLA

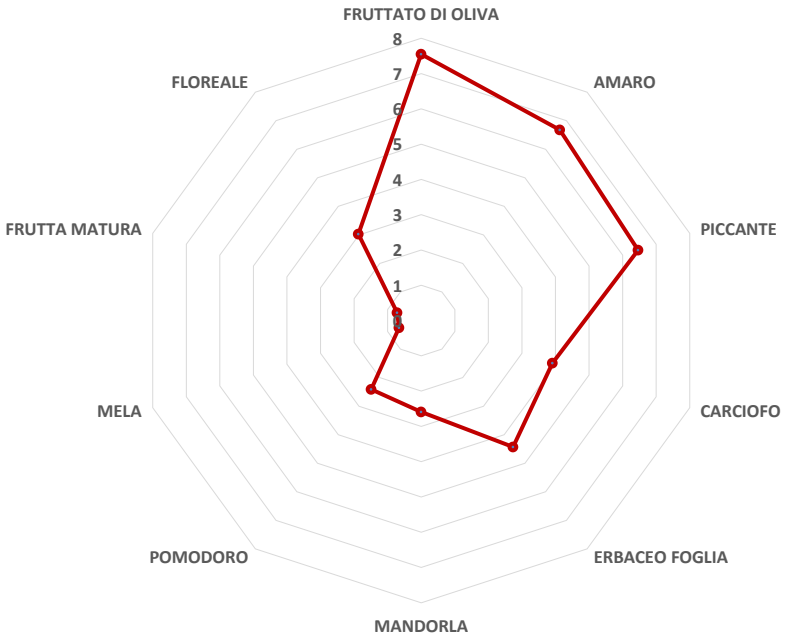
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.000
Produzione annuale: 40 hl
Attività: azienda agricola senza frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frantoio a frese o coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi
Cultivar: **Semidana 85%, Bosana 15%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,17**	0,3	**0,19**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**4**	15	**8,0**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,88**	2,4	**2,00**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,14**	0,22	**0,14**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**492**		**483**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**266**		**255**

Analisi sensoriale



Sezione DOP/IGP
Premio Frantoiani

Prima Oliva
Frantoio di Croci

Massa e Cozzile (PT) • Toscana

Via vignoli, 96
t. 057 26 0 016 • c. 339 777 42 08
info@frantoiodicroci.it
www.frantoiodicroci.it

Frantoio di Croci®
Famiglia Campioni

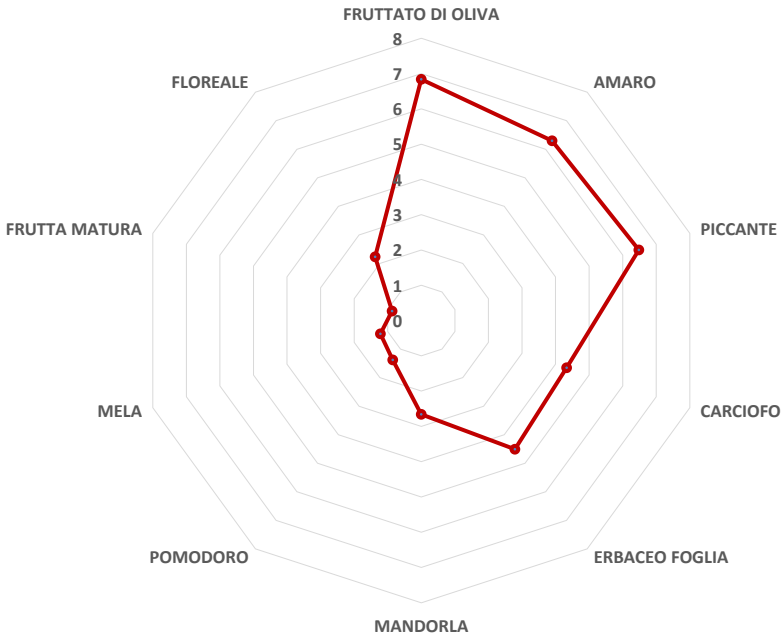
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.500
Produzione annuale: 80 hl
Attività: azienda agricola con frantoio
Tipo di frantoio: frantoio a frese o coltelli, gramole inertizzate, decanter 2/3 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Maurino 40%, Frantoio 30%, Moraiolo 30%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,11**	0,3	**0,2**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**7**	15	**9**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**2,05**	2,4	**2,04**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,13**	0,22	**0,14**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**445**		**388**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**406**		**296**

Analisi sensoriale



Sezione Biologico
Premio Frantoiani

Vantu Bio
Frantoio artigiano Sandro Chisu

Orosei (NU) • Sardegna

Loc. Gherghetenore, 10
t. 0784 99 94 11 • c. 338 27 5 1717
info@oliochisu.it
www.oliochisu.it

Frantoio Artigiano Sandro Chisu ®

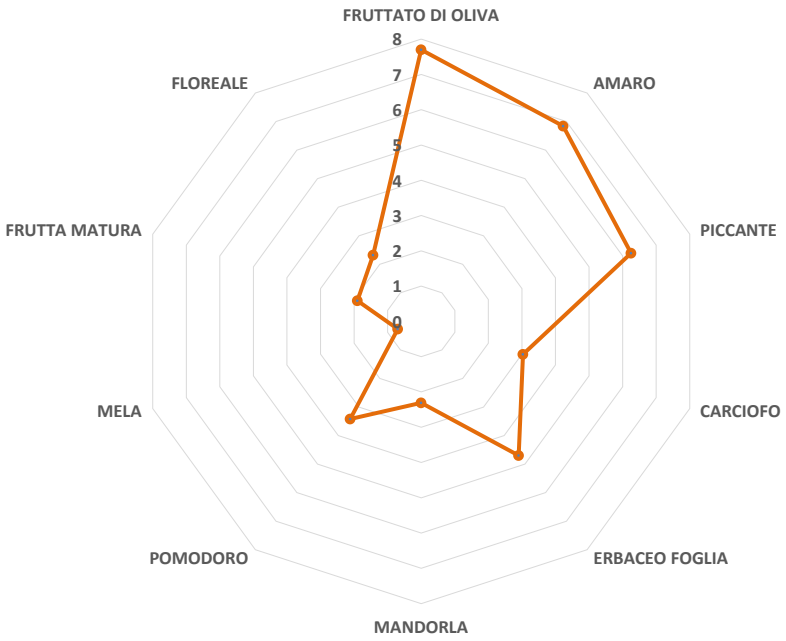
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 200
Produzione annuale: 120 hl
Attività: frantoio
Tipo di frantoio: a martelli, gramole chiuse, decanter 2 e 1/2 fasi, separatore
Cultivar: **Semidana, Nera**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (ac. oleico)	0,8	0,3	**0,08**	0,3	**0,08**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**5**	15	**7**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,82**	2,4	**1,87**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,13**	0,22	**0,14**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**462**		**444**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**205**		**200**

Analisi sensoriale



Bellantonio
Oleificio Mallia

Modica (RG) • Sicilia

Via Gianforma Margione, 45
c. 333 68 33 203
info@oleificiomallia.com
www.oleificiomallia.com

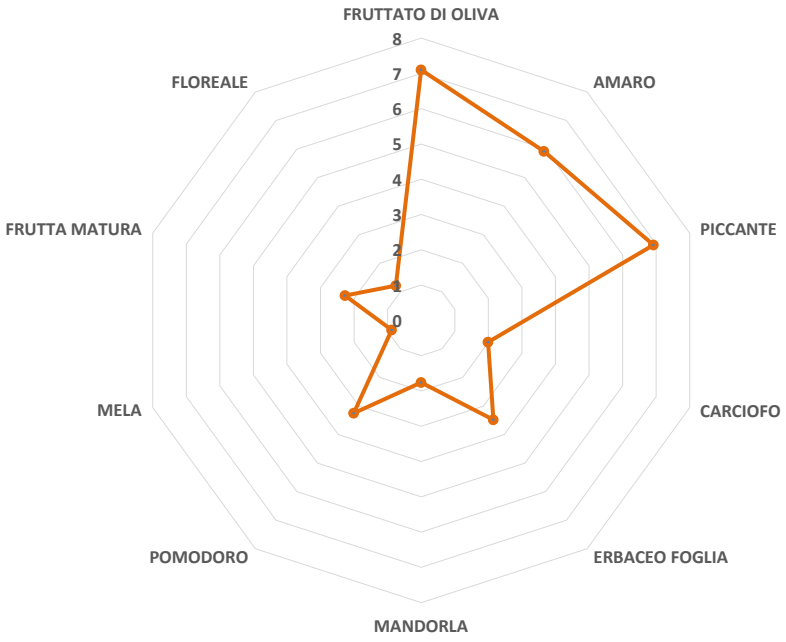
Informazioni aziendali

Piante di olivo: n.d.
Produzione annuale: n.d.
Attività: frantoio
Tipo di frantoio a martelli, gramole chiuse,
decanter 3 fasi,
separatore
Cultivar: **Verdesa 100%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (% ac. oleico)	0,8	0,3	**0,07**	0,3	**0,11**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**7**	15	**9,0**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,92**	2,4	**1,98**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,12**	0,22	**0,16**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**435**		**376**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**287**		**231**

Analisi sensoriale



Sezione Pluricultivar
Premio Frantoiani

Riserva
Frantoio di Croci

Massa e Cozzile (PT) • Toscana

Via Vignoli, 96
t. 057 26 00 16 • c. 339 777 42 08
info@frantoiodicroci.it
www.frantoiodicroci.it

Frantoio di Croci®
Famiglia Campioni

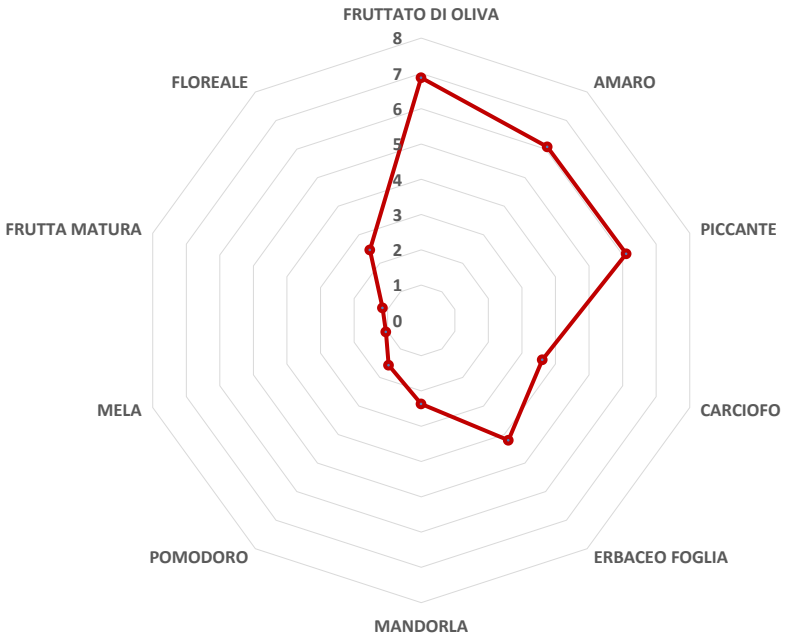
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.500
Produzione annuale: 80 hl
Attività: azienda agricola con frantoio
Tipo di frantoio: a frese o coltelli, gramole inertizzate, decanter 2/3 fasi, separatore finale, filtrazione
Cultivar: **Moraiolo 90%, Frantoio 10%**

Dati analitici

Parametri analisi chimiche	legali	Concorso aprile	Valori campione aprile	Shelf Life	Valori campione Shelf Life
Acidità (% ac. oleico)	0,8	0,3	**0,06**	0,3	**0,08**
Perossidi (meq O_2)	20	10	**3**	15	**5,0**
K232 (numerico)	2,5	2,2	**1,83**	2,4	**1,94**
K270 (numerico)	0,22	0,22	**0,15**	0,22	**0,16**
biofenoli (mg/kg)	np	250	**682**		**547**
tocoferoli (mg/kg)	np	160	**378**		**300**

Analisi sensoriale



Premio speciale
HERMANU

Campione
con il maggior contenuto
in antiossidanti
(biofenoli + tocoferoli)
dedicato a Marco Mugelli,
per anni Presidente
della Giuria Nazionale Montiferru

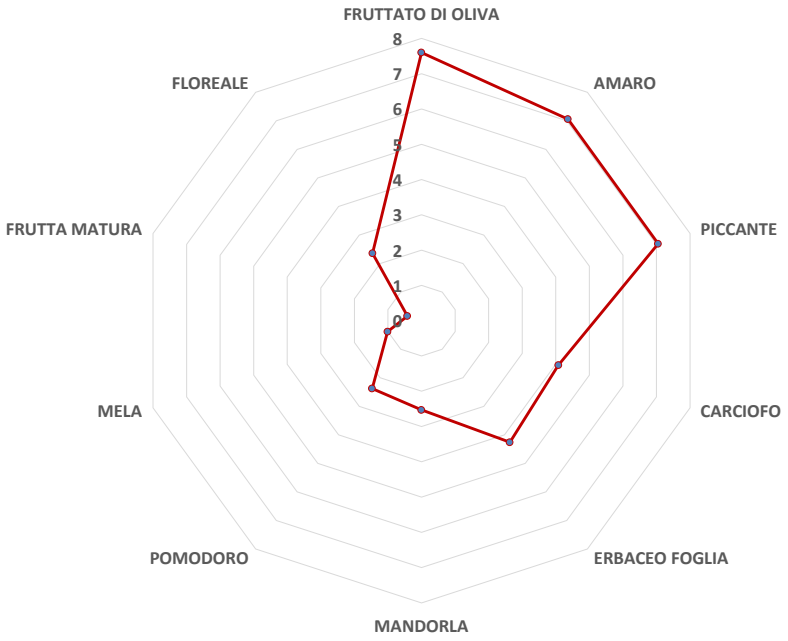
Mimì Denocciolato Coratina
Azienda agricola Donato Conserva

Modugno (BA) • Puglia

Via Imbriani, 44
c. 346 39 44 870
info@oliomimi.com
www.oliomimi.com

mimì
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Analisi sensoriale



Premio Speciale Hermanu
tabella dati analitici dei primi 5 classificati

Olio	Biofenoli mg/kg	Tocoferoli mg/kg	Biofenoli + Tocoferoli **shelf life** mg/kg	Biofenoli + Tocoferoli **aprile** mg/kg	Confronto aprile	
Mimì Denocciolato Coratina	696	333	**1029**	**1167**	**2°**	▲
Cenzino Coratina	691	260	**951**	**1122**	**3°**	▲
Cenzino Ogliarola	626	309	**936**	**1055**	**4°**	▲
Bio Cru Coratina Monterisi	595	327	**922**	**1052**	**5°**	▲
Coratina Maselli	652	265	**917**	**1270**	**1°**	▼

Menzione d'Onore Shelf Life e confronto con aprile

Azienda	Olio	Premio Aprile	Dif
Impresa Agr. Franco Ledda	S'Ard Semidana	Menzione d'Onore	
Donato Conserva	Mimì Denocc. Coratina	Menzione d'Onore	
Az. Agr. Vincenzo Marvulli	Cenzino Ogliarola del Bradano	Menzione d'Onore	
Accademia Olearia	Il Tradizionale	Menzione d'Onore	
Fattoria Poggiopiano	Plenum	2° Pluricultivar	
Az. Agr. Nicola Monterisi	Bio Cru Coratina	Menzione d'Onore	
Eredi Giuseppe Fois Soc. Agr.	Gran Riserva Giuseppe Fois	Menzione d'Onore	
Az. Agr. Decimi	Emozione	Menzione d'Onore	
Az. Agr. Maselli	Cima Maselli	2° Biologico	

Azienda	Olio	Premio Aprile	Dif
Montecappone	Leccino	Menzione d'Onore	
Masoni Becciu di Valentina Deidda	Cuncordu	Menzione d'Onore	
Boni Francesca	Olio Traldi Eximius	Menzione d'Onore	
Impresa Agr. Franco Ledda	S'Ard Semidana	Menzione d'Onore	
Az. Agr. Rovelli	Ollu	Menzione d'Onore	
Fois Antonello	Biologico Fruttato	Menzione d'Onore	
Fattoria Altomena	Tradizionale	Menzione d'Onore	
Masoni Becciu di Valentina Deidda	Masoni Becciu	Menzione d'Onore	
Accademia Olearia srl	DOP Sardegna Fruttato Verde	Menzione d'Onore	

Confronto premi delle Sessioni di aprile e Shelf Life

Azienda	Olio	Premio Aprile	Premio Shelf Life	
Az. Olivicola Cicito Puddu	Ghinavu	Menzione d'Onore	Gran Menzione	

Albo D'oro
Premio Montiferru

1° Premio Regionale - 1994

Fruttato intenso

1° - Argei Snc Di Anedda A. & C. Gergei (nu)

2° - Domenico Manca S.p.a. Alghero (ss)

Fruttato medio

1° - Az. Agr.cosseddu & C. Seneghe (or)

2° - Coop. Olivicoltori Del Parteolla Dolianova (ca)

Miglior confezione

Coop. olearia Dorgalese Dorgali (nu)

2° Premio Regionale - 1995

Fruttato intenso

1° - Az. Agr. Giovanni Cocco Cuglieri (or)

2° - Az. Agr.cosseddu & C. Seneghe (or)

Fruttato medio

1° - Consorzio Oleario Sardo - Silki Sassari

2° - Argei Snc Di Anedda A. & C. Gergei (nu)

Miglior confezione

Az. Agr. Giovanna Orru' Gesturi (ca)

3° Premio Nazionale - 1996

Fruttato intenso

1° - Az. Agr. Angela Consiglio Castelvetrano (tp)

2° - Az. Agr. S.jacopo Di Pasquini Regello (fi)

Fruttato medio

1° - Enrico Loddo Dolianova (ca)

2° - Galardi Mauro E Roberto Campiobbi Fiesole (fi)

Fruttato leggero

1° - Fontanasalsa Di Burgarella Trapani

2° - Domenico Manca Spa Alghero (ss)

Maggior Punteggio Assoluto

Az. Agr. Angela Consiglio Castelvetrano (tp)

Miglior confezione

F.lli Galantino Bisceglie (ba)

4° Premio Nazionale - 1997

Fruttato intenso

1° - Oleificio Cooperativo Seneghe Sardegna
2° - Lanciola Guarnieri Carla Toscana
3° - Pasquini - S.jacopo Toscana

Fruttato medio

1° - Angela Consiglio Sicilia
2° - Frantoio Franci Toscana
3° - Az.agr. mancinelli Stefano Marche

Maggior Punteggio Assoluto
Oleificio Cooperativo Seneghe Sardegna

Miglior confezione

F.lli Secchi Fu Vittorio Sardegna

Graduatoria Oli Sardi

Fruttato intenso

1° Oleificio Cooperativo Seneghe Seneghe (or)
2° F.lli Cosseddu Seneghe (or)
3° Enrico Loddo Dolianova (ca)

Fruttato medio

1° F.lli Secchi Sassari
2° Piga Giulia Villacidro (ca)
3° Domenico Manca Alghero (ss)

5° Premio Nazionale - 1998

Fruttato intenso

1° - Campagna Girolamo Sicilia
2° - Agro Verde Srl Sicilia
3° - Tenuta Di Coltibuono Srl Toscana

Fruttato medio

1° - Az.agr. Giovanna Orrù Sardegna
2° - Atzori Francesco Sardegna
3° - L'olivo - Soc.coop. Sicilia

Maggior Punteggio Assoluto
Campagna Girolamo Sicilia

Miglior confezione

Frantoio Franci Snc Toscana

Graduatoria Oli Sardi

Fruttato intenso

1° Oleificio Cooperativo Seneghe Seneghe (or)
2° Salis Francesco Oliena (nu)
3° Enrico Loddo Dolianova (ca)

Fruttato medio

1° Az.agr. Giovanna Orru' Gesturi (ca)
2° Atzori Francesco Cabras (or)
3° Bardi Teobaldo Gonnosfanadiga (ca)

6° Premio Nazionale - 1999

Maggior Punteggio Assoluto
Campagna Girolamo Sicilia

Fruttato intenso

1° - Fontanasalsa Di Burgarella Sicilia
2° - Az. Agr. D'ali' Sicilia
3° - Frantoio Del Grevepesa Toscana

Fruttato medio

1° - Atzori Francesco Sardegna
2° - Az. Agr. Le Vigne Toscana
3° - Ventura Franco Lazio

Miglior confezione

Oleificio Sandro Chisu Sardegna

7° Premio Nazionale - 2000

Maggior Punteggio Assoluto
Oleificio Coop. Di Seneghe Sardegna

Fruttato intenso

1° - Angela Consiglio Sicilia
2° - Fontanasalsa Di Burgarella Sicilia
3° - Giovanna Orru' Sardegna

Fruttato medio

1° - Giorgio Zampa Sardegna
2° - Francesco Atzori Sardegna
3° - Co.par. Olivicoltori Parteolla Sardegna

Miglior confezione

La Casa Dell'oliva Di Piredda Sardegna

8° Premio Nazionale - 2001

1° S.andrea S.coop Buccheri (sr)
2° Maria Aurelia D'alì Castelvetrano (tp)

3° Az. Mandranova Di G.vincenzo Palermo (pa)
Graduatoria Oli Sardi
1° Oleificio Soc.coop. Seneghe Seneghe (or)
Miglior confezione
Az. Fontanasalsa Di Burgarella Fontanasalsa (tp)

9° Premio Nazionale - 2002

Categoria Oli Extravergini D'oliva:
1° Chisu Sandro Orosei (nu)
2° Tomassini Luciana Serrungarina (pu)
3° Coop. Oliv. Valle Del Cedrino Orosei (nu)
Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:
Alabiso Marco Riesi (cl)
Categoria Oli Extravergini D'oliva Dop:
Fattorie Parri Luigi Montespertoli (fi)
Miglior olio sardo
Azienda Agr. Cosseddu G. & B. Seneghe
Miglior confezione
Azienda Agr. Cosseddu G. & B. Seneghe

10° Premio Nazionale - 2003

Categoria Oli Extravergini D'oliva:
1° Aresu Vincenzo Donori (ca) - Sardegna
2° Atzori Francesco Cabras (or) - Sardegna
3° Mandranova Vincenzo Giuseppe - Sicilia
Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:
1° Titone Nicola Michele Trapani Sicilia
2° Altomena Pelago (fi) Toscana
Categoria Oli Extravergini D'oliva Dop:
Parri Luigi Montespertoli (fi) - Toscana
Miglior olio sardo
Fattorie Enrico Loddo Dolianova (ca) Sardegna

11° Premio Nazionale - 2004

Categoria Oli Extravergini D'oliva:
1° Chisu Sandro Orosei (nu) - Sardegna
2° Tenimenti Ruffini Bagno A Ripoli (fi) - Toscana
3° Demuru Paolo Ilbono (nu) - Sardegna

Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:
1° Don Lucifero Orosei (nu) - Sardegna
2° L'erta Di Quintole Impruneta (fi) - Toscana
Categoria Oli Extravergini D'oliva Dop:
Titone Michele Marsala (tp) - Sicilia
Miglior olio sardo
Mastinu Pietro Seneghe (or)

12° Premio Nazionale - 2005

Categoria Oli Extravergini D'oliva:
1° Mastinu Pietro Seneghe (or) - Sardegna
2° Cosseddu Snc Seneghe (or) - Sardegna
3°il Casalone Di Vignoli Firenze - Toscana
Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:
1° Fattorie Di Poggiopiano Fiesole (fi) Toscana
2° Terraliva Di Frontino G. Siracusa Sicilia
Categoria Oli Extravergini D'oliva Dop:
1° Ricci Sergio Roma - Lazio
2° Frantoi Cutrera Chiaramonte G. - Sicilia
3° Marina Colonna Srl S.martino In P. - (cb) Molise
Gran Menzione:
Olio Sardegna Srl Ittiri (ss) Sardegna
Mandranova Di Vincenzo G. Palermo Sicilia
Scamacca Emanuele D.m. S.severina (ct) Sicilia
Gran Menzione Dop:
Oleificio Gulino G. Chiaramonte (rg) Sicilia

13° Premio Nazionale - 2006

Categoria Oli Extravergini D'oliva:
1° Il Casalone Di Rolando Vignoli Firenze (fi)
2° Conte Ferdinando Guicciardini Firenze (fi)
3° Antica Compagnia Olearia Alghero (ss)
Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:
1° Masseria Frangiosa Torrecuso (bn)
2° Az. Agr. Rosso Chiaramonte Gulfi (rg)
Categoria Oli Extravergini D'oliva Dop:
1° Terraliva Di Frontino Giuseppina Siracusa (sr)
2° Frantoi Cutrera Chiaramonte Gulfi (rg)
3° Az. Agr. Sergio Gafa' Chiaramonte Gulfi (rg)

Miglior olio sardo
Antica Compagnia Olearia Alghero(ss)
Miglior confezione
Az. Agr. Cosseddu & C Snc Seneghe (or)

14° Premio Nazionale - 2007

Categoria Oli Extravergini D'oliva:
1° Zamparelli Vincenzo - Cerreto Sannita (bn)
2° Conte F. Guicciardini - Montespertoli (fi)
3° Franci - Montenero D'orcia (gr)
Categoria Oli Extravergini D'oliva Biologico:
1° Cutrera - Chiaramonte Gulfi (rg)
2° Altomena - Pelago (fi)
Categoria Oli Extravergini D'oliva Dop:
1° Giorgio Rollo - Chiaramonte Gulfi (rg)
2° San Felice - Castel Nuovo Berardenga (si)
3° Azienda Agricola D'alì - Trapani (tp)
Miglior olio sardo
Demuru Paolo - Ilbono (nu)
Maggior Punteggio Assoluto
Giorgio Rollo - Chiaramonte Gulfi (rg)
Miglior confezione
La Ranocchiaia - S. Casciano Val Di Pesa (fi)

15° Premio Nazionale - 2008

Sezione oli extravergini d'oliva
1° Monterisi Nicola - Fruttato D'oro
2° Frantoio Franci - Villamagra Gran Cru
3° Az. Agr. Comincioli - Casaliva Denocciolato
Sezione oli extravergini d'oliva biologico
1° Az. Agr. Giuliana Puligheddu- Ghermanu
2° Az. Agr. Librandi Pasquale - Olio Librandi
3° Fattoria Serra Di Mezzo-serra Di Mezzo
Sezione oli extravergini d'oliva dop/igp
1° Az. Agr. Terraliva -terraliva Cherubino
2° Soc. Coop. La Torretta -torretta
3° Azienda Rollo -letizia
Sezione oli monovarietali
1° Az. Agr. Giacomo Grassi - Moraiolo

2° Az. Agr. D'alì -tanghello
3° Az. Agr. Rolando Grassi – L'olinto

16° Premio Nazionale - 2009

Sezione oli extravergini d'oliva
1° Az. Agr. Masoni Becciu -masoni Becciu
2° Az. Agr. Comincioli -n°1 Blend Denocciolato
3° Soc. Agr. Villa Zottopera - Rosso
Sezione oli extravergini d'oliva biologico
1° Az. Agr. Giuliana Puligheddu -ghermanu
2° Soc. Agr. Villa Caviciana - Olio Ev
3° Az. Agr. Pasquale Librandi - Olio Ev Bio
Sezione oli extravergini d'oliva dop
1° Azienda Rollo - Letizia
2° Az. Agr. Sergio Gafà - Dop Monti Iblei
3° Madonna Delle Vittorie - Garda Trentino Dop
Sezione oli monovarietali
1° Az. Agr. La Ranocchiaia - Leccio Del Corno
2° Az. Agr. Comincioli - Casaliva Denocciolato
3° Soc. Agr. Il Melograno - Frantoio
Sezione oli internazionali
1° Almazaras De La Subbética - Parqueolive
Miglior confezione
Az. Agr. Frontino Giuseppina - Dop Monti Iblei

Shelf life - novembre 2009

1° Az. Felsina - Raggiolo Denocciolato
2° Az. Conte Ferdinando Guicciardini -laudemio
3° Az. Agr. Miciolo Di Alfani - I Greppi Di Silli
17° Premio Nazionale - 2010
Sezione oli extravergini d'oliva
1° Az. Agr. Buonamici - Biologico Frantoio
2° Il Melograno - Fattoria Il Melograno
3° Soc. Agr. Madonna Dell'olivo - Raro
Sezione oli extravergini d'oliva biologico
1° Az. Agr. Buonamici - Biologico Blend
2° Az. Agr. Serra Di Mezzo - Giarraffa
3° Fattoria Altomena - Etichetta Verde
Sezione oli extravergini d'oliva dop

1° Soc. Agr. Villa Zottopera - Dop Monti Iblei
2° Frantoi Cutrera - Primo Dop Monti Iblei
3° Az. Rollo - Letizia Dop Monti Iblei
Sezione oli monovarietali
1° Tenuta Di Cafaggio - Cafaggio Frantoio
2° Soc. Agr. Il Melograno - Frantoio
3° Az. Agr. Miciolo - Greppi Di Silli Frantoio
Sezione oli internazionali
1° Almazaras De La Subbética - Fuente De La Salud
Miglior confezione
• Az. Agr. Tenuta Piscoianni - **Fruttato intenso**

Shelf life ottobre 2010

Sezione oli extravergini d'oliva
1° Fattoria Altomena -etichetta Verde
2° Soc. Agr. Villa Zottopera -rosso
3° Soc. Agr. Madonna Dell'olivo - Raro
Sezione oli extravergini d'oliva biologico
1° Az. Agr. Buonamici - Biologico Blend
2° Tenuta Di Cafaggio - Cafaggio Frantoio
3° Az. Agr. Buonamici - Biologico Frantoio
Sezione oli extravergini d'oliva dop
1° Soc. Agr. Villa Zottopera- Dop Monti Iblei
2° L'oliveto Matarazzo - Dop Tuscia Bio
Albo d'oro premio montiferru

18° Premio Nazionale - Febbraio 2011

Sezione dop
1° Az. Cerrosughero - Canino - Lazio
Sezione biologico
1° Villa Zottopera - Rosso - Sicilia
2° Buonamici - Moraiolo - Toscana
3° Masoni Becciu - Ispiritu Sardu - Sardegna
Sezione monovarietali
1° Fadda Sebastiano - Bosana - Sardegna
2° Fadda Sebastiano - Nera Di Oliena - Sardegna
3° Pinna Francesco - Shardana - Sardegna
Sezione pluricultivar
1° Az. Agr. Serra Di Mezzo - Marche

Frantoiani sezione pluricultivar
Chisu Sandro - Terre Dei Baroni - Sardegna
Frantoiani sezione biologico
Chisu Sandro - Sant'andria - Sardegna
Frantoiani sezione dop
Frantoi Cutrera - Primo - Sicilia
Menzioni d'onore
La Colombaia - Leccino - Toscana
Tenuta Piscoianni - Lazio
Puglia Alimentare - Caroli - Puglia
Gran Menzione
Buonamici - Bio Blend - Toscana
Reto Di Montisoni - Idillio- Toscana
Oliviera S.andrea - Olio Del Capunto - Toscana
Az. Il Poggio - Il Poggio - Toscana
Ramerino - Guadagnòlo Primus - Toscana
Torre Di Mezzo - Permula Nocellara - Sicilia
Miglior confezione e **Gran Menzione**
Decimi - San Felice – Umbria

Shelf life settembre 2011

Sezione biologico
1° Villa Zottopera - Rosso - Sicilia
2° Masoni Becciu - Ispiritu Sardu - Sardegna
Sezione monovarietali
1° Buonamici - Moraiolo - Toscana
2° Fadda Sebastiano - Nera Di Oliena - Sardegna
3° La Colombaia - Leccino - Toscana
Frantoiani sezione pluricultivar
Chisu Sandro - Terre Dei Baroni - Sardegna
Frantoiani sezione biologico
Chisu Sandro - Sant'andria - Sardegna
Frantoiani sezione dop
Frantoi Cutrera - Monti Iblei - Sicilia
Menzioni d'onore
Fadda Sebastiano - Bosana - Sardegna
Tenuta Piscoianni - Sonnino - Lazio
Pinna Francesco - Shardana - Sardegna

Gran Menzione
Buonamici - Bio Blend - Toscana
Decimi - San Felice - Umbria
Reto Di Montisoni - Idillio - Toscana
Oliviera S.andrea - Olio Del Capunto - Toscana
Az. Il Poggio - Il Poggio – Toscana

19° Premio Nazionale - Febbraio 2012

Sezione dop
1° De Carlo - Torre Di Mossa Dop Terra Di Bari - Puglia
2° Marina Colonna - Molise Dop - Molise
3° Paolo Demuru -dop Sardegna - Sardegna
Sezione biologico
1° Buonamici - Moraiolo Bio - Toscana
2° Altomena - Maiuscolo Bio - Toscana
3° Buonamici - Frantoio Bio -toscana
Sezione monovarietali
1° Il Prato - Frantoio - Toscana
2° Giuliana Puligheddu - Nera Di Oliena - Sardegna
3° Claudia Gentilcore - Cuore D'ortice - Campania
Sezione pluricultivar
1° Decimi - Emozione - Umbria
2° Valle Del Cedrino -costa Degli Olivi - Sardegna
3° Paolo Demuru - Nueli' - Sardegna
Frantoiani sezione dop
Torretta - Diesis - Campania
Frantoiani sezione monocultivar
Chisu Sandro - Raru Nera Di Oliena - Sardegna
Sezione oli internazionali
1° Domaine Arije - Arije Picholine - Marocco
2° Muela Olives - Venta Del Baron - Spagna
Menzione d'onore n° 17
Gran Menzione n° 25
Miglior confezione
Sebastiano Fadda - Lunavera – Sardegna

Shelf life ottobre 2012

Sezione dop
1° De Carlo - Torre Di Mossa Dop Terra Di Bari - Puglia

2° Giorgio Rollo - Letizia Dop Monti Iblei - Sicilia
3° Salvatore Stallone - Dop Terra Di Bari - Puglia
Sezione Biologico
1° Lilli Francesco - Poggio Di Montepescoli - Toscana
2° Torre Bianca - Torrebianca Bio - Toscana
3° Giuliana Puligheddu - Ghermanu - Sardegna
Sezione Monovarietali
1° Claudia Gentilcore - Il Cuore D'ortice - Campania
2° Buonamici - Frantoio - Toscana
3° Il Prato - Frantoio - Toscana
Sezione Pluricultivar
1° Decimi - Emozione - Umbria
2° Buonamici - Blend Bio - Toscana
3° Paolo Demuru - Dop Sardegna - Sardegna
Frantoiani Sezione Dop
Frantoi Cutrera - Primo Dop Monti Iblei - Sicilia
Frantoiani Sezione Biologico
Frantoio Caputo - Le Tre Colonne Bio - Puglia
Frantoiani Sezione Monocultivar
Chisu Sandro - Raru Nera Di Oliena - Sardegna
Frantoiani Sezione Pluricultivar
Torretta - Diesis - Campania
Sezione Oli Internazionali
1° Domaine Arije - Arije Picholine - Marocco
Menzione D'onore N° 6

20° Premio Nazionale - Febbraio 2013

Sezione Dop
1° Salvatore Stallone - Le Tre Colonne Dop - Puglia
2° Leone Sabino - Don Gioacchino Dop - Puglia
3° Laura De Parri - Cerrosughero Dop Canino - Lazio
Sezione Biologico
1° Fattoria Poggiopiano - Galardi - Toscana
2° Buonamici - Moraiolo Bio - Toscana
3° Vincenzo Marvulli - Cenzino - Basilicata
Sezione Monovarietali
1° Fonte Di Foiano - Frantoio - Toscana
2° Salvatore Stallone - Coratina - Puglia
3° Miciolo - I Greppi Di Silli Moraiolo - Toscana

Sezione Pluricultivar
1° Decimi - Emozione - Umbria
2° Il Casalone Vignoli - Classic Blend - Toscana
3° Conte Ferdinando Guicciardini - Laudemio - Toscana
Frantoiani sezione bio
Americo Quattrociocchi - Olivastro - Lazio
Frantoiani sezione monocultivar
Intini - Cima Di Mola - Puglia
Frantoiani sezione pluricultivar
Intini - Affiorato - Puglia
Sezione oli internazionali
1° Domaine Arije - Arije Picholine - Marocco
2° Almazaras De La Subbetica - Fuente De La S. - Spagna
3° Aroden - Claudium Hojiblanco - Spagna
Menzione d'onore n° 15
Gran Menzione N° 24
Miglior confezione
Torre Bianca - Correggiolo – Toscana

Shelf Life Ottobre 2013

Sezione dop
1° Salvatore Stallone - Le Tre Colonne Dop Terra di Bari-Puglia
2° Leone Sabino - Don Gioacchino Dop Terra di Bari - Puglia
3° De Carlo - Torre di Mossa Dop Terra di Bari - Puglia
Sezione biologico
1° Fattoria Ramerino - Guadagnolo Primus - Toscana
2° Fattoria Altomena - Legno d'Olivo Bio - Toscana
3° Fattoria di Poggiopiano - Galardi Bio - Toscana
Sezione monovarietali
1° La Ranocchiaia - Moraiolo Bio - Tosana
2° Il Miciolo - Moraiolo I Greppi di Silli - Toscana
3° Cesare Buonamici - Frantoio Bio - Toscana
Sezione pluricultivar
1° Decimi - Emozione - Umbria
2° Fonte di Foiano - Grand Cru - Toscana
3° Il Casalone - Classic Blend - Toscana
Frantoiani sezione biologico
Quattrociocchi Americo - Olivastro - Lazio
Frantoiani sezione pluricultivar

Intini srl - Affiorato - Puglia
Sezione **Miglior olio sardo**
1° Valle del Cedrino - Costa degli Olivi - Sardegna
Premio speciale hermanu
1° Domaine Arije - Arije Picholine - Marocco
21° Premio Nazionale - Febbraio 2014
Sezione DOP/IGP
1° Buonamici – Buonamici Bio IGP - Toscana
2° Leone Sabino – Don Gioacchino - Puglia
3° Rollo – Letizia - Sicilia
Sezione Biologico
1° Il Casalone Vignoli – Maurino - Toscana
2° Vincenzo Marvulli – Cenzino - Basilicata
3° Fattoria Altomena – Legno d'Olivo - Toscana
Sezione Monovarietali
1° Il Miciolo – I Greppi di Silli - Toscana
2° Terre di San Gorgone – Diana - Toscana
3° Il Melograno – Il Melograno Moraiolo - Toscana
Sezione Pluricultivar
1° Fattoria Ramerino – Guadagnolo Primus - Toscana
2° Conte Ferdinando Guicciardini – Laudemio – Toscana
3° Conte Ferdinando Guicciardini – Castello di Poppiano
Frantoiani Sezione DOP
Frantoio Galantino – DOP Terra di Bari – Puglia
Frantoiani Sezione Bio
Intini – Intini Bio – Puglia
Frantoiani Sezione Monocultivar
Oleificio F.A.M. - Dominus Riserva Ravece – Campania
Sezione Oli Internazionali
1° Muela Olives – Venta del Barón – Spagna
2° Aroden sat – Cladivm Hojiblanco – Spagna
3° Almazaras de la Subbetica – Rincòn de la S. - Spagna
Menzione d'Onore n. 16
Gran Menzione n. 15
Miglior confezione
Intini – Cima di Mola – Toscana
Miglior olio sardo
Fois Giuseppe – Giuseppe Fois Fruttato – Sardegna

Shelf Life Ottobre 2014

Sezione DOP/IGP
1° Leone Sabino – Don Gioacchino – Puglia
2° Buonamici – Buonamici Bio IGP – Toscana
Sezione Biologico
1° Torre Bianca – Leccio del Corno – Toscana
2° Fattoria Altomena – Legno d'Olivo – Toscana
3° Caputo Maria – Gran Pregio Bio – Puglia
Sezione Monovarietali
1° Il Casalone Vignoli – Maurino – Toscana
2° Il Miciolo – I Greppi di Silli – Toscana
3° Salvatore Stallone – Le Tre Colonne – Puglia
Sezione Pluricultivar
1° Fattoria Ramerino – Guadagnolo Primus – Toscana
2° Fonte di Foiano – Grand Cru – Toscana
3° Fois Giuseppe – Giueppe Fois Fruttato – Sardegna
Frantoiani Sezione DOP
Frantoio Galantino – DOP Terra di Bari – Puglia
Frantoiani Sezione Bio
Intini – Bio – Puglia
Frantoiani Sezione Monocultivar
Oleificio FAM – Dominus Riserva Ravece – Campania
Sezione Oli Internazionali
1° Muela Olives – Venta del Barón – Spagna
Premio Speciale Hermanu
Torre Bianca – Leccio del Corno - Toscana
Menzioni d'Onore n. 3

22° Premio Nazionale - Febbraio 2015

Sezione DOP/IGP
1° Salvatore Stallone - Le Tre Colonne Dop Terra di Bari-Puglia
2° De Carlo - Torre di Mossa Dop Terra di Bari – Puglia
3° Leone Sabino - Don Gioacchino Dop Terra di Bari - Puglia
Sezione Biologico
1° Fattoria Ramerino – Frantoio - Toscana
2° Monterisi Nicola – Biologico Monterisi- Puglia
3° Masoni Becciu – Su Primu - Sardegna
Sezione Monovarietali
1° Le Tre Colonne-Le selezioni Monovarietali Coratina-Puglia

2° Fonte di Foiano – Frantoio – Toscana
3° Leone Sabino – Coratina – Puglia
Sezione Pluricultivar
1° Fonte di Foiano – Gran Cru – Toscana
2° Tenuta Zuppini – Veneranda 19 – Abruzzo
3° Fonte di Foiano – fonte di foiano 1979 – Toscana
Franto iani Sezione DOP
Frantoio Galantino. - Galantino – Puglia
Franto iani Sezione Bio
Intini – Intini Bio – Puglia
Frantoiani Sezione Monocu ltivar
Olio di Dievole - 100% Italiano Coratina – Toscana
Frantoiani Sezione Plu ricultivar
Olio di Dievole - 100% Italiano – Toscana
Sezione Oli Internazionali
1° Aceite Aroden Hispania – Cladivm – Spagna
2° Pago baldio San Carlos – Oros San Carlos – Spagna
3° Agrofin D.O.O. – Mate Timbro Istriano - Spagna
Miglior confezione
De Carlo - Torre di Mossa Dop Terra di Bari – Puglia
Menzione d'Ono re n.16
Gran Menzio ne n . 10

Shelf Life Ottobre 2015

Sezione DOP/IGP
1° Soc Coop Valle del Cedrino – Costa degli Olivi – Sardegna
2° Leone Sabino – Don Gioacchino – Puglia
3° De Carlo - Torre di Mossa Dop Terra di Bari – Puglia
Sezione Biologico
1° Masoni Becciu – Masoni Becciu - Sardegna
2° Az Agricola Quattrocciocchi Amerigo – Olivastro – Lazio
3° ° Monterisi Nicola – Biologico Monterisi- Puglia
Sezione Monovarietali
1° Leone Sabino – Coratina – Puglia
2° De Carlo - Torre di Mossa Dop Terra di Bari – Puglia
3° Masoni Becciu – Su Primu - Sardegna
Sezione Pluricultivar
1° Fonte di Foiano – fonte di foiano 1979 – Toscana
2° Le Tre Colonne-Le selezioni Monovarietali Coratina-Puglia

Frantoiani Sezione DOP
Oliveira Giganti Enrico ed Enzo – Olio dl Capunto – Toscana
Frantoiani Sezione Bio
Intini – Bio – Puglia
Frantoiani Sezione Monocu ltivar
Olio di Dievole - 100% Italiano Coratina – Toscana
Frantoiani Sezione Plu ricultivar
Olio di Dievole - 100% Italiano– Toscana
Sezione Oli Internazionali
1° Muela Olives – Venta del Barón – Spagna
2°Almazar de4 la subbetica – Rincon de la Subbetica – Spagna
Premio Speciale Hermanu
Leone Sabino – Don Gioacchino – Puglia
Menzioni d'Onore n. 7

23° Premio Nazionale - Aprile 2016

Sezione DOP/IGP
1° De Carlo sas – Tenuta Torre di Mossa - Puglia
2° Rollo Giorgio – Letizia - Sicilia
3° Biagiotti Francesco – Optimum – Toscana
Sezione Biologico
1° Puligheddu Giuseppe – Jumpadu - Sardegna
2° Monterisi Nicola – Biologico Monterisi - Puglia
3° Biagiotti Francesco – Compagnia dei Verum - Toscana
Sezione Monovarietali
1° Vincenzo Marvulli – Cenzino Ogliarola - Basilicata
2° Il Casalone Vignoli – Correggilo - Toscana
3° De Carlo sas – L'olio di Felice Garibaldi – Puglia
Sezione Pluricultivar
1° Palimodde Antonia – S'Olianu - Sardegna
2° Romano Vincenzo – Le Sciare – Sicilia
3° Callicarpo – Callicarpo - Sardegna
Frantoiani Sezione DOP
Oleificio FAM – DOP Colline dell'Ufita – Campania
Frantoiani Sezione Bio
Intini – Intini Bio – Puglia
Frantoiani Sezione Monocultivar
Olio di Dievole srl – Nocellara – Toscana
Frantoiani Sezione Pluricultivar

Olio di Dievole srl – 100% Italiano - Toscana
Sezione Oli Internazionali
1° Andaluza Olivarera La Purisima – El Empiedro – Spagna
2° Muela – Olives s.l. – Venta del Baron - Spagna
3° Almazara as Pontis – Vieiru – Spagna
Menzione d'Onore n. 29
Gran Menzione n. 26
Miglior confezione
De Carlo sas – L'olio di Felice Garibaldi – Puglia

Shelf Life Ottobre 2016

Sezione DOP/IGP
1° Fattorie Parri – IGP Colline di Firenze – Toscana
2° De Carlo sas – Tenuta Torre di Mossa – Puglia
Sezione Biologico
1° Vincenzo Marvulli – Cenzino Coratina – Basilicata
2° Monterisi Nicola – Biologico Monterisi – Puglia
3° Fadda Sebastiano – Lunavera Bosana – Sardegna
Sezione Monovarietali
1° Fonte di Foiano – Frantoio – Toscana
2° Caputo Maria – Gran Pregio Bio – Puglia
3° Tenuta Romano srl – Piccoline – Campania
Sezione Pluricultivar
1° Paolo Bonomelli – Trefort – Veneto
2° Oleificio Pianura del Maestrale – Lugori – Sardegna
3° Callicarpo – Callicarpo – Sardegna
Frantoiani Sezione DOP
Oleificio FAM – Colline dell'Ufita – Campania
Frantoiani Sezione Bio
Oleificio Chisu – Vantu Biologico – Sardegna
Frantoiani Sezione Monocultivar
Olio di Dievole srl – Nocellara – Toscana
Frantoiani Sezione Pluricultivar
Oleificio Chisu – Vantu Riserva - Sardegna
Sezione Oli Internazionali
1° Muela - Olives – Venta del Barón – Spagna
2° Andaluza Olivarera la Purisima – El Empiedro – SPA
3° Muela – Olives s.l. – Picuda - SPA
Premio Speciale Hermanu

De Carlo sas – Tenuta Torre di Mossa - Puglia
Menzioni d'Onore n. 14
Gran Menzioni n. 9

24° Premio Nazionale - Marzo 2017

Sezione DOP/IGP
1° Az. Leone Sabino – Don Gioacchino – Puglia
2° Az. L'Erta di Quintole di Legnaioli Filippo – L'Erta di Quintole – Toscana
3° Az. Agr. De Carlo sas - Tenuta Torre di Mossa – Puglia
Sezione Biologico
1° Az. La Ranocchiaia – Leccio del Corno – Toscana
2° Az. Quattrociocchi Americo – Superbo – Lazio
3° Az. Leone Sabino – Ex Terra – Puglia
Sezione Monocultivar
1° Az. Decimi – Monocultivar Moraiolo – Umbria
2° Az. Le Tre Colonne – Olisir 1000+ - Puglia
3° Az. Masoni Becciu – Ispiritu Sardu - Sardegna
Sezione Pluricultivar
1° Fattoria di Poggiopiano – Galardi Plenum – Toscana
2° Az. Decimi – Emozione – Umbria
3° Az. Leone Sabino – Io Voglio - Puglia
Frantoiani Sezione DOP/IGP
Frantoio Pasquini Attilio snc – Pasquini dal 1920 – Toscana
Frantoiani Sezione Biologico
Frantoi Cutrera srl- Primo Bio - Sicilia
Frantoiani Sezione Monocultivar
Az. Intini srl – Monocultivar Coratina – Puglia
Frantoiani Sezione Pluricultivar
Az. Olio di Dievole – 100% Italiano – Toscana
Sezione Oli Internazionali
1° Az. Olivarera La Purisima – El Empiedro – Spagna
2° Az. Aceite Aroden Hispania s.l. – Cladivm Hojiblanca – Spagna
3° Az. Almazaras de la Subbetica – Parqueoliva Serie Oro – Spagna
Premio Speciale Hermanu
Az. Agr. De Carlo sas – Tenuta Torre di Mossa – Puglia
Premio **Miglior confezione**
Az. Decimi – Emozione – Umbria
Mezioni d'Onore – n. 15
Gran Menzioni – n. 10

Shelf Life Settembre 2017

Sezione DOP/IGP
1° Az. Leone Sabino – Don Gioacchino – Puglia
2° Az. Frantoio Franci srl – Frantoio Franci IGP – Toscana
3° Az. De Carlo sas – Tenuta Torre di Mossa - Puglia
Sezione Biologico
1° Az. Quattrociocchi Americo – Olivastro – Lazio
2° Az. Quattrociocchi Americo – Superbo – Lazio
3° Az. Leone Sabino – Ex Terra - Puglia
Sezione Monocultivar
1° Az. La Ranocchiaia – Leccio del Corno - Toscana
2° Az. Decimi – Monocultivar Moraiolo – Umbria
3° Az. Le Tre Colonne – Olisir 1000+ - Puglia
Sezione Pluricultivar
1° Az. Frantoio Franci srl – Villa Magra - Toscana
2° Az. Decimi – Emozione – Umbria
3° Az. Fattoria Altomena – Tradizionale – Toscana
Frantoiani Sezione DOP/IGP
Frantoi Cutrera srl – Primo DOP - Sicilia
Frantoiani Sezione Monocultivar
Az. Intini srl – Monocultivar Coratina – Puglia
Frantoiani Sezione Pluricultivar
Az. Oliviera Sant'Andrea – Olio del Capùnto – Toscana
Sezione Oli Internazionali
1° Az. Olivarera La Purisima – El Empiedro – Spagna
Premio Speciale Hermanu
Az. Quattrociocchi Americo – Olivastro – Lazio
Mezioni d'Onore – n. 6
Gran Menzioni – n. 3

25° Premio Nazionale - Marzo 2018

Sezione DOP/IGP
1° Agr. De Carlo sas - Tenuta Arcamone – Puglia
2° Agr. De Carlo sas - Tenuta Torre di Mossa – Puglia
3° Masoni Becciu di Valentina Deidda - Cuncordu- Sardegna
Sezione Biologico
1° Masoni Becciu di Valentina Deidda – Masoni Becciu- Sardegna

2° Az. Vincenzo Marvulli – Cenzino – Basilicata
3° Il Casalone Vignoli – Correggiolo Bio – Toscana
Sezione Monocultivar
1° Il Casalone Vignoli – Maurino Bio – Toscana
2° Soc. Agr. Miciolo I Greppi di Silli – Proxima Saecvla - Toscana
3° Soc. Agr. Fonte di Foiano - Fonte di Foiano Frantoio – Toscana
Sezione Pluricultivar
1° Giuliana Puligheddu – Ghermanu – Sardegna
2° Boni Francesca – Olio Traldi - Athos – Lazio
3° Su Molinu – Gariga Ruju - Sardegna
Frantoiani Sezione DOP/IGP
Frantoi Cutrera srl – Primo DOP – Sicilia
Frantoiani Sezione Monocultivar
Oleificio FAM sas – Raceve Monovarietale – Campania
Sezione Oli Internazionali
1° Almazar de la Subbetica – Rincon de la Subbetica – Spagna
2° Az. Knolive Oils s.l.. – Knolive Epicure – Spagna
3° Az. Almazaras de la Subbetica – Parqueoliva Serie Oro – Spagna
Premio Speciale Hermanu
Il Casalone Vignoli – Correggiolo Bio – Toscana
Premio **Miglior confezione**
Soc. Agr. Miciolo I Greppi di Silli – Proxima Saecvla - Toscana
Mezioni d'Onore – n. 15
Gran Menzioni – n. 31

Shelf Life Settembre 2018

Sezione DOP/IGP
1° Agr. De Carlo sas - Tenuta Arcamone – Puglia
2° Sabino Leone - Don Gioacchino DOP – Puglia
3° Masoni Becciu di Valentina Deidda - Cuncordu- Sardegna
Sezione Biologico
1° Giuliana Puligheddu – Ghermanu – Sardegna
2° Il Casalone Vignoli – Maurino Bio – Toscana
3° Az. Vincenzo Marvulli – Cenzino – Basilicata
Sezione Monocultivar
1° Donato Conserva – Mimì Corati - Toscana
2° Soc. Agr. Miciolo I Greppi di Silli – Proxima Saecvla - Toscana
3° Su Molinu – Gariga Birde – Sardegna
Sezione Pluricultivar

1° Masoni Becciu di Valentina Deidda – Masoni Becciu- Sardegna
2° Soc. Agr. Fonte di Foiano - Fonte di Foiano Frantoio Grand Cru – Toscana
3° Su Molinu – Gariga Ruju – Sardegna
Frantoiani Sezione DOP/IGP
Frantoi Cutrera srl – Primo DOP – Sicilia
Frantoiani Sezione Monocultivar
Oleificio FAM sas – Raceve Monovarietale – Campania
Sezione Oli Internazionali
1° Az. Knolive Oils s.l.. – Knolive Epicure – Spagna
2° Az. Almazaras de la Subbetica – Parqueoliva Serie Oro – Spagna
3° Almazar de la Subbetica – Rincon de la Subbetica – Spagna
Mezioni d'Onore – n. 15

26° Premio Nazionale - Marzo 2019

Sezione DOP/IGP
1° Agr. De Carlo sas - Tenuta Arcamone – Puglia
2° Soc. Agr. Buonamici - Cesare e Cesara Buonamici Colline di Firenze – Toscana
Sezione Biologico
1° Fattoria di Poggiopiano – Plenum – Toscana
2° La Ranocchiaia – Grandis Selezione – Toscana
3° Masoni Becciu di Valentina Deidda – Masoni Becciu – Sardegna
Sezione Monocultivar
1° Le Tre Colonne di Salvatore Stallone – La Selezione Coratina – Puglia
2° Soc. Agr. Miciolo I Greppi di Silli – Proxima Saecvla - Toscana
3° Donato Conserva - Mimì Coratina – Puglia
Sezione Pluricultivar
1° Ag. Agr. Ortoplant – Oro di Rufolo Don Gaudio – Puglia
2° Donato Conserva - Mimì – Puglia
3° Su Molinu – Gariga Ramine – Sardegna
Frantoiani Sezione DOP/IGP
Oleificio FAM sas – DOP Irpinia Colline dell'Ufita – Campania
Frantoiani Sezione Biologico
Frantoi Cutrera srl – Primo Bio – Sicilia
Frantoiani Sezione Monocultivar
Az. Agr. Uliveto – Grandi Oli Scisci Coratina – Puglia
Frantoiani Sezione Pluricultivar
Az. Agr. Uliveto – Grandi Oli Scisci L'Olio di Mia Figlia – Puglia
Sezione Oli Internazionali
1° Knolive Oils s.l.. – Knolive Epicure – Spagna

2° X37 Grados Norte sl – XY DOP Priego de Cordoba – Spagna
3° Molino Virgen de Fatima s.l. – Oleum Hispania Hojiblanca – Spagna
Premio **Miglior confezione**
Donato Conserva - Mimì Coratina – Puglia
Mezioni d'Onore – n. 14
Gran Menzioni – n. 11

Shelf Life Settembre 2019

Sezione DOP/IGP
1° Agr. De Carlo sas - Tenuta Arcamone – Puglia
2° Soc. Agr. Buonamici - Cesare e Cesara Buonamici Colline di Firenze – Toscana
Sezione Biologico
1° Az. Agr. Caputo Maria – Gran Premio Bio – Puglia
2° Masoni Becciu di Valentina Deidda – Masoni Becciu – Sardegna
3° Masoni Becciu di Valentina Deidda – Ispiritu Sardu – Sardegna
Sezione Monocultivar
1° Le Tre Colonne di Salvatore Stallone – La Selezione Coratina – Puglia
2° Donato Conserva - Mimì Coratina – Puglia
3° Az. Agr. Filomena Carriero – Olio Carriero – Basilicata
Sezione Pluricultivar
1° Donato Conserva - Mimì – Puglia
2° Ag. Agr. Ortoplant – Oro di Rufolo Don Gaudio – Puglia
3° Fattoria di Poggiopiano – Plenum – Toscana
Frantoiani Sezione DOP/IGP
Oleificio FAM sas – DOP Irpinia Colline dell'Ufita – Campania
Frantoiani Sezione Monocultivar
La Majatica di Angelo Valluzzi – La Majatica Basilicata
Frantoiani Sezione Pluricultivar
Az. Agr. Uliveto – Grandi Oli Scisci Don Pasquale – Puglia
Sezione Oli Internazionali
1° Molino Virgen de Fatima s.l. – Oleum Hispania Pajarera – Spagna
2° Molino Virgen de Fatima s.l. – Oleum Hispania Hojiblanca – Spagna
3° Almazar de la Subbética – Rincón de la Subbetica – Spagna
Premio Speciale Hermanu
Az. Agr. Filomena Carriero – Olio Carriero – Basilicata
Mezioni d'Onore – n. 11
Gran Menzioni – n. 2

27° Premio Nazionale – Luglio 2020

Sezione DOP/IGP

1° Agr. De Carlo sas - Tenuta Arcamone – Puglia

2° Agr. De Carlo sas - Peranzana – Puglia

Sezione Biologico

1° La Canigiana di A. Callagaris – OEVO Biologico Frantoio – Toscana

2 (ex aequo)° Masoni Becciu di Valentina Deidda – Concordu – Sardegna

2 (ex aequo)° Az. Agr. Vincenzo Marvulli – Cenzino Coratina – Sardegna

3° La Ranocchiaia – Grandis Selezione – Toscana

Sezione Monocultivar

1° Az. Agr. Caputo Maria – Gran Pregio Bio Coratina – Puglia

2° Bardeglinu Maria Laura Sa mola - Sardegna

3° Masoni Becciu di Valentina Deidda – Ispiritu Sardu – Sardegna

Sezione Pluricultivar

1° Oleificio Torchia – Olio Torchia – Calabria

2° Az. Agr. Decimi – Emozione – Umbria

3° fattoria Altomena – Maiuscolo – Toscana

Frantoiani Sezione DOP/IGP

Oleificio FAM sas – DOP Irpinia Colline dell'Ufita – Campania

Frantoiani Sezione Monocultivar

Az. Agr. Donato Conserva – Puglia

Frantoiani Sezione Pluricultivar

Torretta s.r.l. – Rea DOP Colline Salernitane – Campania

Sezione Oli Internazionali

1° Almazaras de la Subbetica – Parqueoliva Serie Oro (DOP Priego De Cordoba) – Spagna

2° Muelas – Olives SL Venta De Baron – Spagna

3° Molino Virgen de Fatima SL – Oleum Hispania Pajarera – Spagna

Premio Speciale Hermanu

La Ranocchiaia – Grandis Selezione – Toscana

Premio Miglior Confezione

Bardeglinu Maria Laura Sa mola - Sardegna

Mezioni d'Onore – n. 21

Gran Menzioni – n. 16

Segreteria organizzativa:
Servizio di Promozione Economica
Camera di Commercio di Oristano e di Cagliari
Via Carducci, 23 • Oristano • tel. 0783-2143223
www.caor.camcom.it
segreteria.premiomontiferru@caor.camcom.it

Claudia Cigagna, Camera di Commercio di Oristano e di Cagliari
Luisa Carta, Agenzia Agris Sardegna
Piera Bacciu, Agenzia Laore Sardegna
Giovanni Pietro Marchinu, Associazione Montiferru

Camera di Commercio
Cagliari - Oristano

Comune di Seneghe

Laore
Agenzia regionale
pro s'isviluppu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

Agris
Agenzia pro su chirca in agricultura
Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura

Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Università degli Studi di Cagliari

UNIONE DEI COMUNI
Montiferru Sinis

Associazione
MONTIFERRU

Con il patrocinio

mipaaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA